

Mit Centara Hotels & Resorts den Nordosten Thailands entdecken

## Die Wunder des Isaan



Eingerahmt vom südlichen Kambodscha, dem eindrucksvollen Phetchabun-Gebirge und dem Fluss Mekong entlang der Grenze zu Laos liegt die thailändische Region Isaan. Das weitläufige Gebiet mit 20 ländlichen Provinzen ist das flächenmäßig größte des Königreichs. Touristisch kaum erschlossen, birgt der Nordosten noch den Charme des unentdeckten Thailands. Kulinarische Spezialitäten, musikalische Traditionen, bunte

Feste und üppige Natur machen das Territorium auf der Khorat-Hochebene zu einer besonders attraktiven Destination - laut „Time Magazine“ sogar zu einem der besten Reiseziele der Welt 2023. Mit drei Hotels bietet Thailands führender Gastgeber Centara Hotels & Resorts seinen Gästen die Möglichkeit, den authentischen Isaan kennenzulernen. Am westlichen Rand liegt das Centara Korat im Herzen von Nakhon Ratchasima, der größten Stadt des Areals. Weiter nördlich im lebendigen Ort Udon Thani nächtigen Urlauber im kürzlich vollumfänglich renovierten Centara Udon. Der jüngste Zuwachs der Hotelgruppe mit dem ähnlichen Namen Centara Ubon empfängt Reisende seit April 2023 in Ubon Ratchathani, auch bekannt als Tor zum „Smaragd-Dreieck“, wo das Land des Lächelns im Südwesten auf Laos und Kambodscha trifft. [www.centarahotelsresorts.com](http://www.centarahotelsresorts.com)

*Foto (download): Im Centara Korat, einem von drei Häusern der thailändischen Hotelgruppe in der Region Isaan, eröffnet sich ein gewaltiger Panoramablick über die Großstadt Nakhon Ratchasima.*

*Bildnachweis: Centara Hotels & Resorts*

### Reisschüssel Thailands



Impulse aus Laos und Kambodscha: Die Küche des Isaan unterscheidet sich durch Einflüsse seiner geografischen Nachbarn vom klassischen thailändischen Geschmackserlebnis. Neben frischen Kräutern und Gewürzen findet Klebreis als regionales Grundnahrungsmittel oft seinen Weg auf den Teller. Mit Feldern so weit das Auge reicht, ist der Nordosten nicht ohne Grund auch als „Reisschüssel Thailands“ bekannt. Während das restliche Land das gedämpfte Korn

vorrangig als Süßspeise genießt, findet man es auf der Khorat-Hochebene auch zu herzhaften Gerichten. Die beliebte Basis wird mit unterschiedlichsten Köstlichkeiten wie Som Tum, ein scharfer, grüner Papaya-Salat, oder Laab, mit Minze und Chili verfeinertes Hackfleisch, serviert. Den Besuch eines örtlichen Marktes sollten Urlauber unbedingt einplanen.

*Foto (download): Frische Kräuter und Gewürze sowie Klebreis bestimmen die Küche des Isaan im Nordosten Thailands. Bildnachweis: Centara Hotels & Resorts*

### **Farbenfrohe Traditionen für Augen und Ohren**



Das kulturelle Erbe des Isaan hat sich aufgrund mehrfacher Herrschaftswchsel in seiner Geschichte individuell von anderen Teilen Thailands entwickelt. Der starke Einfluss der angrenzenden Länder Laos und Kambodscha wird etwa durch laotische Architektur oder Tempelanlagen des ehemaligen Khmer-Reichs von Angkor deutlich. Musik hat seit Jahrhunderten eine besondere Bedeutung im Nordosten und ist ein integraler Bestandteil des Lebens. Klassisch sind Instrumente wie

die Phin, eine dreisaitige Gitarre, oder die Khaen, eine Bambusmundorgel. Mor lam, eine folkloristische Form der Musik und Poesie, erzählt von Volkssagen und wird oft von eleganten Tänzen begleitet. Ein bunter Festivalkalender bietet Besuchern die Möglichkeit, die Bräuche der Region kennenzulernen: Während im Sommer das Kerzenfestival mit Paraden und kunstvollen Festwagen die Straßen von Ubon Ratchathani sowie Nakhon Ratchasima schmückt, bringt das Tung Sri Muang Festival im Dezember farbenfrohe Tradition in die Stadt Udon Thani.

*Foto (download): Gäste der Centara-Häuser in Ubon Ratchathani sowie Nakhon Ratchasima bewundern in den Sommermonaten die Umzüge des Kerzenfestivals im Nordosten Thailands.*

*Bildnachweis: Centara Hotels & Resorts*

### **Pressekontakt**

---

#### **Janina Reich**

+49 8807 21490-21

janina.reich@hermann-meier.de

#### **Amelie Koob**

+49 8807 21490-18

amelie.koob@hermann-meier.de

#### **AHM Kommunikation**

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

info@hermann-meier.de

www.hermann-meier.de