

MERIAN^M

The Art of Travel

Magischer Oman

Naturspektakel
und Hochkultur

Viva Valencia!

Tapas, Märkte,
Avantgarde: die
besten Adressen

Legendäre Hotelbars

von Hamburg
bis Hongkong

Bodensee

Die Highlights an
Deutschlands
südlichstem Meer



Mit Google
Maps Service



1/2025 · C4701 E

€ 11,90 (D) € 13,90 (Euro-Länder)

SFR 15,90 (CH)



JENSEITS VON PARIS

Frankreichs Norden neu entdeckt:
Roadtrip an der Seine, der Archipel von Chausey,
Lille, Amiens, eine Tour durch das Elsass



TAKE THE TIME.

VALETTA, MALTA

Schlendern Sie durch kopfsteingepflasterte Strassen und sanft geschwungene Weinberge. Durchstreifen Sie die Katakomben der Ewigen Stadt. Entdecken Sie die Adria. Verlieben Sie sich in die Stadt des Lichts. Begeben Sie sich auf die Spuren der mittelalterlichen Ritter. Von der Amalfiküste bis zu den griechischen Inseln: Entdecken Sie alle Wunder dieser geschichtsträchtigen Region. Öffnen Sie die Türen zur Vergangenheit. Beschreiten Sie unbetretene Pfade. Entdecken Sie mehr.

A romantic couple is captured in a close embrace, smiling and laughing, in the heart of a bustling Italian market. The man, with grey hair, wears a light-colored sweater and dark trousers. The woman, with dark hair, wears a dark top and a white apron. They are standing in front of a stall filled with fresh produce, including leeks, potatoes, and tomatoes. The market is filled with other stalls and people in the background, creating a lively atmosphere. The text "GRASP THE MOMENT." is overlaid in white, serif capital letters.

GRASP
THE MOMENT.

PALERMO, ITALIEN

Kontaktieren Sie Ihren Reiseberater, rufen Sie uns
an unter +49 (0)69 96 75 52 11 oder besuchen Sie
silversea.com



SILVERSEA®
TO FINDING MORE

Althoff

GRANDHOTEL SCHLOSS BENSBERG

Bergisch Gladbach / Köln



BEEINDRUCKENDE ARCHITEKTUR TRIFFT
AUF PREISGEKRÖNTE KULINARIK UND
EINMALIGE ERLEBNISSE

Früher ein fürstliches Jagdschloss, seit über 20 Jahren eines der führenden Grandhotels der Welt. Ein atemberaubender Blick auf die Domstadt Köln, ein erlesener Stil sowie ein persönlicher Service auf höchstem Niveau laden zum Wohlfühlen und Schaffen einzigartiger Erlebnisse ein.

Ob sonntäglicher Champagnerbrunch, Italienscher Afterwork oder klassische Konzerte – das Nebeneinander von Erlebnissen und Luxus garantiert einen stilvollen Aufenthalt mit kulinarischer Originalität und Gaumenfreuden auf Weltklasse-Niveau.



© Erik Chmil



FOTO: VIKROM CHOUYLAI

POINT OF VIEW

Wenn das Auge mitisst, dann ist eigentlich schon satt, wer sich hier hinsetzt, ins Restaurant The Grotto, das zum Resort Rayavadee gehört. Im Land der Prinzessin, das bedeutet der Name dieses luxuriösen Hotels, sind die Gäste ganz für sich auf der Halbinsel Phra Nang in Krabi an der Westküste Thailands. Umgeben ist das Rayavadee von Tropenwald, Kokospalmen und hoch aufragenden Kalkstein-Klippen, erreichbar ausschließlich per Speedboot. Dass es manchmal die größte Architektenleistung ist, sich zurückzunehmen und die Natur ins rechte Licht zu rücken, scheint man hier verstanden zu haben. Und so wurde aus einer Höhle

in einer Kalkstein-Klippe dieser feine Genussort. Die Wände sind, wie die Zeit sie geformt hat, der Boden ist aus Sand, das Fenster ist die Höhlenöffnung. Das ist der Ansatz im gesamten 26 Hektar umfassenden Resort: möglichst wenig baulich in die Natur einzugreifen, was in Krabi und im nicht weit entfernten Phuket sonst in großem Stil und rasantem Tempo geschieht. Direkt vor dem Höhleneingang schwappt die Andamanensee, einfach angeschwommen kommen und hinsetzen, geht allerdings nicht. The Grotto ist den Gästen des Resorts vorbehalten. Und Bikinis sind im Dresscode nicht vorgesehen.

rayavadee.com

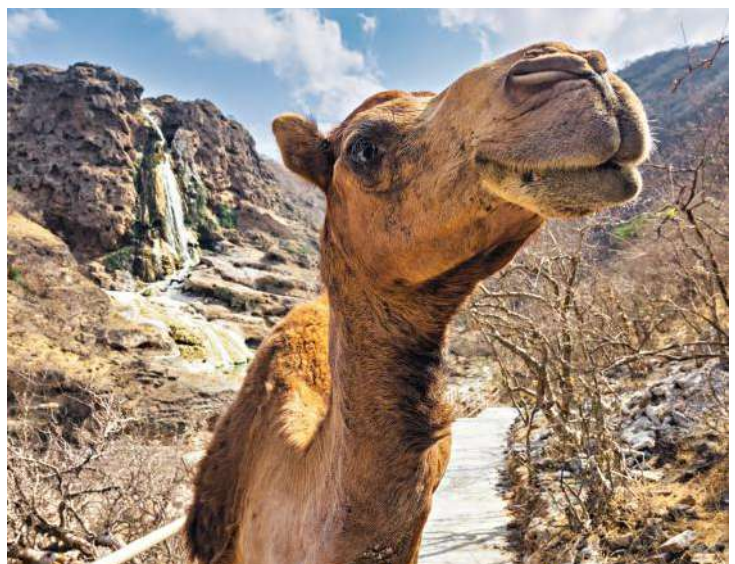


46 Titelthema Frankreich

Der Charme der Nordfranzosen. Ein Roadtrip entlang der Seine. Die neue, kreative Energie der Stadt Lille. Chausey und der Zauber der Rekord-Tide. Auf Tour durch das Elsass und die Vogesen. Amiens, eine Stadt voller Überraschungen. Die schönsten Schloss- und Boutique-Hotels in Frankreichs Norden



Vielreisende Elena Filipovic, Direktorin des Kunstmuseums in Basel, über ihre Wahlheimat am Rhein. Der Musiker Christopher von Deylen alias Schiller über seine Sehnsucht nach Beirut. ARD-Nahost-Korrespondentin Sophie von der Tann über Alltag und Atmosphäre in Tel Aviv. Der Fotograf, Podcaster und Influencer Paul Ripke über sein angeborenes Navigationssystem (im Uhrzeigersinn)



110 Wunderland Oman

Weite Wüsten und sattes Grün, mehrspurige Schnellstraßen und Kamel-Staus, modernste Architektur und tief verwurzelte Traditionen: unterwegs zwischen grandiosen Kontrasten

FOTOS: LUCIA HUNZIKER/KUNSTMUSEUM BASEL; CHRISTOPHER VON DEYLEN; BR/MARKUS KONVALIN; ARPAD BENEDEK/GETTY IMAGES; CHRISTINA KÖRTE; OLAF DEHARDE

Liebe Leserinnen und liebe Leser,



manchmal sind es Zufallsbekanntschaften, die lange nachhallen. So ging es mir mit der Stadt Amiens, wo ich eigentlich nur Halt machte, weil sie auf dem Weg lag und dann wie berauscht

zwei Tage herumlief. Warum, erzähle ich ab Seite 82 – in einer unserer Geschichten aus Frankreichs Norden, der knorriger, weniger heiß und voll ist als die Côte d’Azur und dem wir in diesem Merian unser Titelthema widmen. Ebenso hingegrissen war ich einst von der US-Musikhauptstadt Nashville, die ich als Country-Fan aber gezielt ansteuerte und die unsere Autorin Martina Wimmer Ihnen hier und jetzt vorstellt (S. 100). Und noch eine Stadt liegt mir sehr am Herzen: Valencia, das nach der Flut wieder auflebt und unseren Gourmet-Guide Olaf Deharde schwer begeistert hat (S. 172). Also, lassen Sie sich mitreißen!

Ihre

Tinka Dippel



126 Blühende Stadt-Landschaften

Ein Flachdach in Kopenhagen, eine ganze Dachlandschaft in Bangkok, eine künstliche Insel in New York, alte Industrieanlagen in Antwerpen und Duisburg, versteckte Gärten in Sydney und Paris: Sie alle tragen Grün – und damit in jeder Hinsicht zu einem besseren Klima in Großstädten bei



172 Valencia feiert wieder

Genuss und Lebensfreude sind zurück in der Küstenstadt. Unser Gourmet-Guide Olaf Deharde besuchte Paella-Meister, Tapas-Bars und Star-Köche, genoss Erdmandel-Milch und Drinks auf den schönsten Plätzen Valencias



EIN HEFT, ZWEI GANZ
UNTERSCHIEDLICHE
COVER. DAS EINE ZEIGT
FRANKREICH'S KÜSTEN-
WUNDER MONT-SAINT-
MICHEL, DAS ANDERE DEN
BODENSEE IN LINDAU

- 10 REISEFIEBER
Die Magie eines Augenblicks
- 20 KOMPASS
Interview mit dem Aviation-
Vlogger Josh Cahill, Wales per
Luxuszug
- 23 SMART TRAVEL Unsere Travel-
Essentials für den Frühling
- 26 LOBBY Dschungel-Luxus auf
Bali, Dschungel-Vibes in Mainz
- 32 MENÜ Kochkunst in Bozen,
kulinarisch durch Budapest
- 34 POLIZA'S BEST Naked Island,
ein weißer Fleck im Pazifik
- 36 CITYLIGHTS Basel. ESC, Art
Basel, Fußball-EM der Frauen:
drei von vielen guten Gründen,
die Perle am Rhein zu besuchen
- 44 DIE REISE MEINES LEBENS
Warum der Musiker Schiller
Sehnsucht nach Beirut hat

46 Coverthema Frankreich

- 48 Le Nord. Der Schriftsteller und
Frankreich-Kenner Alexander
Oetker über den knorrigen
Charme der Nordfranzosen
- 50 Crème de la Seine. Ein Roadtrip
immer am Fluss entlang, von
Paris bis zur Küste
- 62 Lille legt los. Streetart, Start-
ups, Feierlaune: Die Stadt hat
eine mitreißende Energie
- 66 Land, das kommt und geht.
Großer Küstenzauber im
Archipel von Chausey
- 70 Elsass mit Allrad. Im Camper
Van durch Weindörfer und
die Höhenzüge der Vogesen
- 82 L'Art d'Amiens. Eine
betont entspannte Stadt voller
Überraschungen
- 88 Formidable! Schlösser, Höfe,
Boutique-Hotels: die schönsten
Herbergen im Norden
- 100 Der Sound von Nashville.
Eine Reise in das musikalische
Herz der USA
- 110 Die Wunder von Oman.
Ein zauberhaftes Land von tief
verwurzelt bis hypermodern
- 122 „Die Cafés sind wieder offen,
die Restaurants voll.“
Sophie von der Tann über ihr
Leben in Tel Aviv
- 126 Wald statt Asphalt. Von
Kopenhagen über Paris bis
Sydney: Metropolen
machen Platz für Grünflächen

- 136 MANUFAKTUR Edelfedern.
Wie die Füller von Montblanc
zum Statussymbol wurden
- 142 Mediterraner geht Deutsch-
land nicht. Eine Liebeserklärung
an den Bodensee
- 152 Großer Bodensee-Service:
Hotels, Cafés, Restaurants,
Kulturorte, Badestellen
- 156 EIN HAUS UND SEINE GESCHICHTE
Das Grand Hotel in Stock-
holm: Wo Nobelpreisträger
ihre klugen Köpfe betten
- 162 KALEIDOSKOP Hotelbars,
die ganz großes Kino sind
- 172 GOURMET-GUIDE Valencia.
MERIAN-Autor Olaf Deharde
unterwegs in Spaniens
Foodie-Stadt an der Küste
- 182 EXCLUSIVITE Sphärenlos: die
Amundsen Hut in Norwegen
- 186 AUF REISEN MIT PAUL RIPKE
Der Fotograf und Podcaster
im Interview
- 184 IMPRESSUM
- 185 VORSCHAU



**Ganz oben: Die Ozone Bar des
Ritz-Carlton Hongkong ist eine
der legendären Hotelbars, die wir
Ihnen ab Seite 162 zeigen**

MERIAN®

●●●● In jeder Hinsicht perfekt ●●●● Herausragendes Design,
beste Lage, erstklassiger Service ●●●● Ein Haus mit besonderem
Charakter und ausgezeichnetem Komfort ●● Wohlfühl-Atmosphäre
und hochwertige Ausstattung ● Ein gutes Hotel mit ansprechendem
Ambiente ● Freundlicher Service, sympathisches Haus

FEINSCHMECKER

●●●●● In jeder Hinsicht perfekt ●●●●● Küche und Service herausragend,
Ambiente und Komfort außergewöhnlich ●●●●● Exzellente Küche, sehr
guter Service, Komfort und Ambiente bemerkenswert ●●●●● Sehr gute
Küche, guter Service, angenehmes Ambiente, komfortabel ●●●●● Gute Küche,
ansprechendes Ambiente ●●●●● Solide Küche, sympathisches Lokal

All-inclusive-Abenteuer Galapagos-Inseln

Mit einem Alter von bis zu 170 Jahren sind die Galapagos-Riesenschildkröten die am längsten lebenden Wirbeltiere der Welt – auch dank ihres langsamen Stoffwechsels. Folgen Sie Darwins Spuren auf einer Expedition zu den Galapagos-Inseln mit HX Hurtigruten Expeditions und lassen Sie sich vom Leben inspirieren, so wie er es tat.

Die Welt auf neue Art erleben.



QR-Code
scannen und
Reisen
entdecken!

© Andres Ballesteros / HX

Jetzt bei den Experten buchen unter Tel. (040) 874 096 59, im Reisebüro oder unter travelhx.com



ANTARKTIS | ALASKA | GALAPAGOS-INSELN | GRÖNLAND | NORDWEST-PASSAGE | SPITZBERGEN



© Clara Tuma / HX



REISEFIEBER

DIE MAGIE EINES AUGENBLICKS



Gehörnter Reichtum

Im Abendlicht kehren Hirten und Ankole-Watussirinder von den Weideplätzen zurück zu den Lagern der Mundari. Die sind Halbnomaden und leben abgeschieden im Süden des Sudan.

Die Rinder sind für sie sehr viel mehr als Nahrungsquelle: Sie gehören zur Familie, zum Alltag, zur Kultur. Und sie sind die Währung der Mundari, die Reichtum in Hörnerspitzen messen





Wind, Wasser und Weite

Im Norden der Färöer-Inseln liegt Kalsoy, und an dessen nördlicher Spitze steht seit 1927 ein kleiner Leuchtturm. Mehr hat dieser Ort zum Spektakulär-Sein nie gebraucht. Trotzdem kam 95 Jahre später James Bond, verkörpert von Daniel Craig, um ausgerechnet hier eine Schlüsselszene von „Keine Zeit zu sterben“ zu drehen. Auch egal, die paar Selfie-Jäger, die den Weg bis hierher in Kauf nehmen, kann der weise Fels locker verkraften



Von Hüten und Blüten

Was von oben wirkt wie eine gut behütete Choreografie, ist ein Ernteritual in Vietnam: Während der Hochwasser-Saison gibt es nicht nur reichlich Fisch und Reis, sondern auch die ikonischen Seerosen. Ihre Blüten werden als Dekoration verkauft, ihre Stängel als Gemüse – und ihre Ernte ist ein Fest für Fotografen



FOTOS: JACOPO MARIA DELLA VALLE: MARK ELWICK/SONY WORLD PHOTOGRAPHY AWARDS 2025

Millionenfaches Familienglück

Die Bempton Cliffs in Yorkshire werden zur Seevögel-Metropole, wenn sich von März bis Spätsommer rund eine halbe Million Tiere zur Brutsaison treffen. Unters Volk mischen sich auch viele Basstölpel wie diese beiden. Mit ihrem Bild nahm der Fotograf Mark Elwick an den Sony World Photography Awards 2025 teil

Was vom Reise übrig blieb

... ist sein Stroh. Warum sie es hier in Bangladesch, Bezirk Sirajganj, auftürmen?
Für ein Nebenprodukt ist Reisstroh relativ kostbar. Es kommt zum Einsatz als Futtermittel,
beim Bau von Türen – und als Bio-Kraftstoff







FOTOS: MARCIN GIBA; HOWARD TONG MOBILE PHOTOGRAPHY WORKSHOP

So Pool!

Kaum ein Ort ist mit so nachhallenden Fünf-Sinne-Kindheitserinnerungen verbunden wie ein städtisches Schwimmbad: Hitze, Erfrischung, Chlor, Pommes. Für den polnischen Fotografen Marcin Giba hängen diese Erinnerungen am Oval von Rybnik aus den 60er-Jahren. Dass dieser Pool in seiner ganzen Einfachheit eine Architektur-Ikone ist, zeigt er mit dieser Drohnen-Draufsicht

Shopkong

Es brummt an vielen Ecken von Hongkong, kaum eine aber ist so bunt, so kleinteilig und verdichtet wie das Märkte-Viertel Mong Kok – selbst an einem regnerischen Abend. Jede Meile hat hier ihr Oberthema, der Goldfisch-Markt etwa, der Vogel- oder der Blumenmarkt, die Sneakers-Strasse und der Ladies-Markt



Szenenbild:
Merce Cunningham
tanzt in „Antic Meet“
zur Musik von John
Cage



KOMPASS

Fünf Hochkaräter

Cy Twombly ist der Star im Münchner Museum Brandhorst. Nun zeigt das Haus sein Werk zusammen mit dem von vier engen Kunst-Verbündeten: John Cage, Jasper Johns, Robert Rauschenberg (Bild rechts: Décor for Minutiae) und Merce Cunningham. „Fünf Freunde“ verspricht ein vielschichtiger, kreativer Dialog zu werden.

10. April bis 17. August; museum-brandhorst.de



Fashion-Show

Der Louvre adelt in einer aktuellen Ausstellung Mode-Kreationen von großen Design-Häusern wie Chanel (Foto oben) und zeigt sie im Umfeld von Kunst-Meisterwerken. „Louvre Couture“ ist eine ziemlich spektakuläre Premiere.

Bis 21. Juli; louvre.fr



Foto-Reise

Der New Yorker Sam Youkilis ist viel unterwegs in der Welt. In seinen Fotos und Videos hält er Beiläufiges und Alltägliches, aber auch ganz großes Reise-Kino fest. „Under the Sun“ heißt seine Schau im C/O Berlin. Bis 7. Mai; co-berlin.org

FOTOS: RICHARD RUTLEDGE, 1988/THE MERCE CUNNINGHAM TRUST AND THE JEROME ROBBINS DANCE DIVISION, THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY; NICOLAS BOUSSER/MUSÉE DU LOUVRE; ROBERT RAUSCHENBERG/COLLECTION WALKER ART CENTER, MINNEAPOLIS; WALKER ART CENTER, MERCE CUNNINGHAM DANCE COMPANY COLLECTION, GIFT OF JAY F. ECKLUND; THE BARNETT AND ANNALIE NEWMAN FOUNDATION, AGNES GUND, RUSSELL COWLES AND JOSINE PETERS, THE HAYES FUND OF HRK FOUNDATION, DOROTHY LICHTENSTEIN, MAHADH FUND OF HRK FOUNDATION, GOODALE FAMILY FOUNDATION, MARION STROUD SWINGLE, DAVID TEIGER, KATHLEEN FLUEGEL, BARBARA G. PINE, AND THE T. B. WALKER ACQUISITION FUND, 2011; SAM YOUKILIS



»Kasachstan hat mich sehr überrascht«

Mit mehr als 250 Millionen Views auf Youtube ist **Josh Cahill** einer der erfolgreichsten Aviation Vlogger. MERIAN erzählt er, wie es dazu kam, was ihn antreibt und welche Airlines er besonders schätzt

MERIAN Du hast 2015 deine erste Airline Review gemacht, heute schauen dir Millionen zu. Wie kam es dazu?

JOSH CAHILL Zwei Dinge haben mich immer interessiert: Reisen und Flugzeuge. Ich wollte beides kombinieren, habe mit einer Website angefangen und 2015 dann das erste Video hochgeladen. Als mein Arbeitsvertrag auslief, beschloss ich, es als Vollzeit-Blogger zu versuchen. Nach einem Jahr hatte ich 65 000 Abonnenten bei Youtube, 2019 ging es dann richtig los, da explodierte mein Kanal.

Was macht ein gutes Flugserlebnis aus?

Es fängt schon bei der Check-in-Experience an. Wie ist die Organisation, wie das Personal? Eine motivierte und freundliche Crew macht einen großen Unterschied, gerade in der Economy Class. Auch wenn die Sitze eine Kata-

strophe sind und das In-Flight-Entertainment nicht funktioniert: Ein Flug steht und fällt mit der Crew.

Welche Airline hat die beste First Class?

Die neue First Class von Emirates finde ich zurzeit am besten, dort hat man ein komplett geschlossenes Zimmer und auf den Mittelsitzen ein künstliches Fenster, das mit einer Kamera nach außen gekoppelt ist. Das ist schon spektakulär.

Gibt es eine Airline, die dich besonders überrascht hat?

Air Astana aus Kasachstan. Bei Kasachstan denken viele an die ehemalige Sowjetunion, die in Sachen Flugsicherheit einen schrecklichen Ruf hatte. Aber Air Astana war für mich eine der besten Airlines. Eine superprofessionelle Crew, die neu-

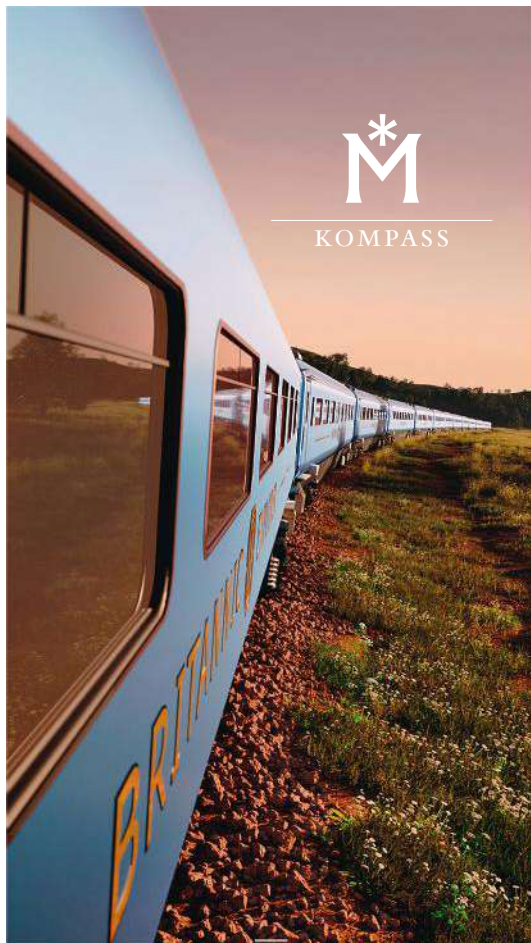
esten Flugzeuge, das hat mich sehr positiv überrascht.

Welche Airline würdest du gerne mal ausprobieren?

Air Koryo, die staatliche Airline von Nordkorea. Die haben noch Flugzeuge aus den 60er- und 70er-Jahren, die man sonst nirgends mehr findet. Von der politischen Lage mal abgesehen, ist Nordkorea für viele Aviation Lover wie Disneyland, dort fliegen noch richtige Raritäten herum.

Gibt es ein Land, das du nicht noch mal bereisen möchtest?

Russland und Iran. Kameras und Flughäfen in autoritären Ländern vertragen sich nicht so gut. Da wird relativ schnell von Spionage geredet. Das Risiko würde ich im Moment nicht noch mal eingehen.



Luxus-Aussichten: aus der Observation Bar und der Grand Suite



Beauty inside out

Das einzig Anstrengende an dieser Reise dürfte das Trüffelschwein-Dilemma sein: immer den perfekten Platz zu finden, um das schöne Innen- mit dem spektakulären Außenleben zu verbinden. Der Britannic Explorer von Belmond hat nämlich viele große Fenster, und er fährt als erster Luxus-Zug Tag und Nacht durch den Landschafts-Adel der Insel: Cornwall, Lake District und Wales. Mit an Bord: Gourmet-Menüs des naturnah kochenden Simon Rogan. Jungfernfahrt ist im Juli 2025. belmond.com

Und wo wir schon in Wales sind...

... gibt es neben der grandiosen Optik auch akustische Unterhaltung für unterwegs: Die neueste Folge des MERIAN-Podcasts „Reisen beginnt im Kopf“ spielt an der Südküste des Landes und erzählt viel aus der Haupt- und Hafenstadt Cardiff – deren Erkundung auch auf dem Programm des Britannic Explorer steht. Es geht in den Pub, ins (Rugby-) Stadion und zur Patchwork-Architektur am Hafen. merian.de/mehr/merian-podcast



Cardiff entdecken – jetzt im Merian-Podcast (über den QR-Code)



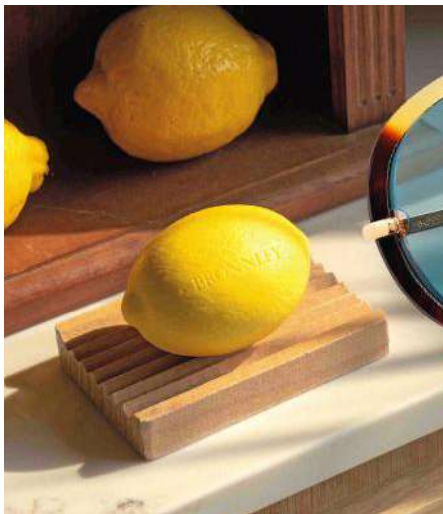
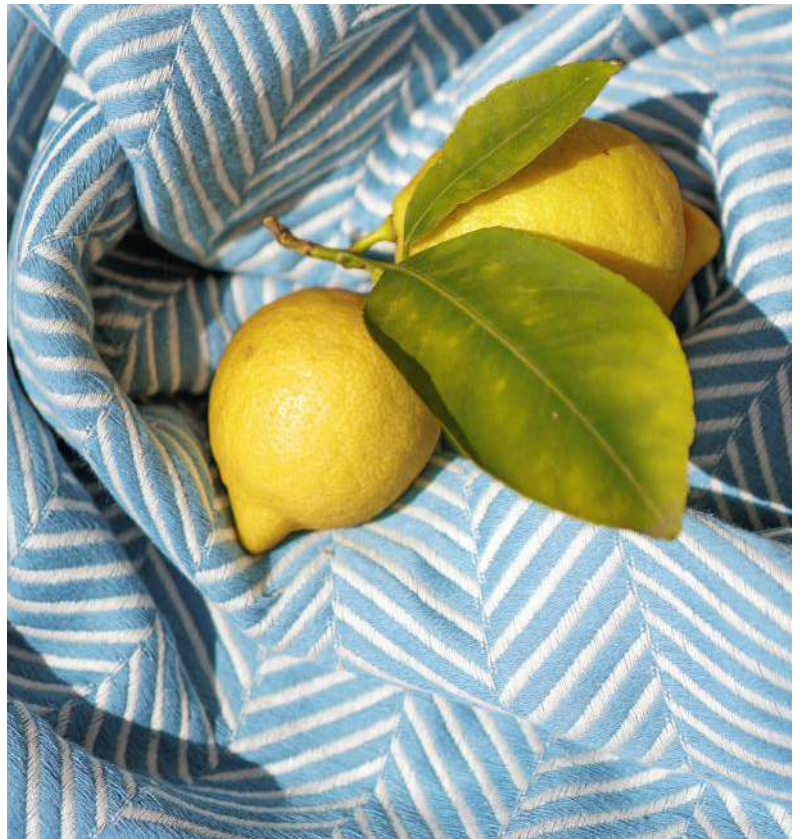


SMART TRAVEL

Gewebte Geschichte

Freiburg meets Anatolien: Um das uralte Handwerk in den Heimatorten ihrer Großeltern wiederzubeleben, gründeten Asya und Ata ihre Firma HamaManiac. Seitdem bringen sie handgefertigte Hamamtücher und andere Textilien aus familiengeführten Manufakturen in Anatolien in Wohnzimmer, Saunen und Strandbäder.

hamamaniac.de



Drop it like it's hot

Schmuck kann im Sommer lästig sein. Wie gut, dass es Multifunktionslösungen gibt! Etwa das Brillenmodell „Drop“, das nicht nur einen frischen Blick verspricht, sondern auch direkt die Ohren dekoriert. bottegaveneta.com

Royale Früchte

Die Information, dass in Großbritannien seit 1892 besonders aromatische Zitronen gezüchtet werden, kommt für viele überraschend. Die englischen Früchte der Firma Bronnley unterscheiden sich optisch und im Geruch zwar kaum vom mediterranen Original, aber bitte nicht direkt reinbeißen! Bronnley ist Seifenhersteller und königlicher Hoflieferant, ihre Zitronenseife der Verkaufsschlager. bronnley.co.uk

Alles im Griff

Strandbegleiter: Mit Reißverschluss und acht Armen hütet der kleine Kulturbeutel mit dem Design „Poulpe Fiction“ alle Essentials – durch das wasserabweisende Material auch vor Feuchtigkeit. hermes.com





Schlossplatz

Stuttgart. The hidden Champion.

Wahre Schätze entdeckt man erst auf den zweiten Blick – und Stuttgart ist der beste Beweis. Die ganze Vielfalt der Stadt entfaltet sich, sobald man sich ein bisschen Zeit nimmt, zwischen Reben, Kunst und Motoren auf Entdeckungsreise zu gehen. Stuttgart überrascht als hidden Champion.

Ein perfekter Tag in Stuttgart beginnt am besten mitten im Herzen der Stadt – auf dem **Schlossplatz**. Hier trifft historische Architektur auf moderne Highlights wie das **Kunstmuseum Stuttgart**, ein Juwel der Kunstszenen. Hinter der gläsernen Fassade verbirgt sich eine eindrucksvolle Kunstsammlung. 2025 lohnt sich ein Besuch besonders: 20 Jahre Museum und 100 Jahre Sammlung werden mit der Jubiläumsausstellung „Doppelkäseplatte“ gefeiert. Diese blickt mit ausschließlich Werken der eigenen Sammlung auf den Wandel der Kunst im Laufe der Zeit. Auch die Sonderausstellung „The Clock“ stellt die Zeit in den Mittelpunkt: Die Video-Installation erzählt 24 Stunden Echtzeit in filmischen Szenen – ein Muss für alle, die Kunst lieben.

Nicht nur die Kunst, auch die Technik hat sich über die Jahrzehnte gewandelt und in Stuttgart Geschichte geschrieben: In der Geburtsstadt des Automobils begann eine neue Ära der Fortbewegung. Das **Mercedes-Benz Museum** erzählt die über 135-jährige Geschichte des Automobils von den allerersten Modellen bis zu modernen Designikonen. Im **Porsche**

Museum erlebt man die Faszination Sportwagen – von Klassikern bis hin zu futuristischen Visionen. Beide Museen zeigen, warum Stuttgart früher wie heute ein Innovationsstandort ist.

Vom Motorenklang zur Musik: Die **jazzopen Stuttgart** verwandeln Stuttgart jeden Sommer in eine einzige große Bühne. Die Champions der Musikszene –



Kunstmuseum Stuttgart



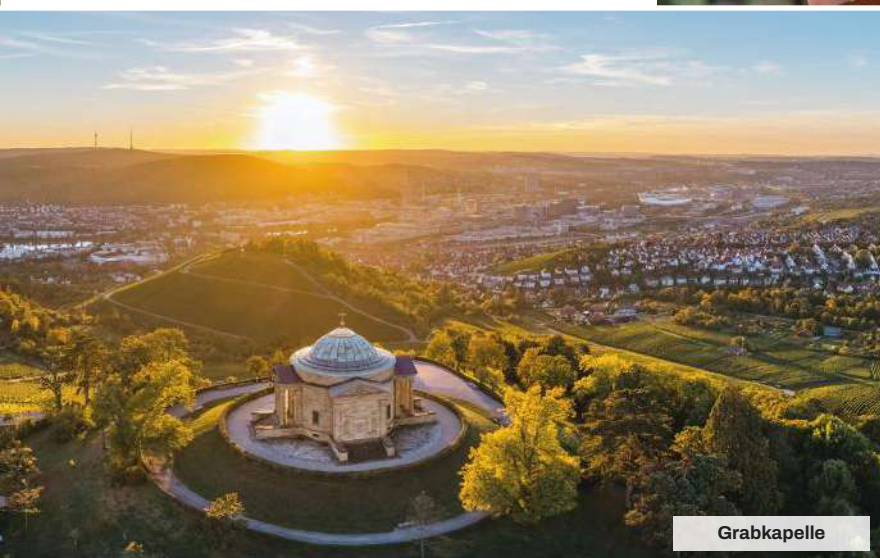
Mercedes-Benz Museum

internationale Stars und aufstrebende Newcomer – sorgen für unvergessliche Konzerte. Ob auf dem Schlossplatz oder im historischen Ambiente des Alten Schlosses, ob Jazz, Soul oder Pop – die jazzopen sind ein Highlight des europäischen Festivalsommers und ziehen jährlich tausende Musikfans an.

Ein Stück schwäbische Lebensfreude gibt es im Spätsommer beim **Stuttgarter Weindorf**. In gemütlichen Lauben werden in der Innenstadt regionale Weine wie Trollinger, Lemberger oder Riesling ausgeschenkt – dazu schmecken schwäbi-



Stuttgarter Weindorf



Grabkapelle



SWR Fernsehturm

NICHT VERPASSEN:

08.03. – 12.10.2025
„Doppelkäseplatte“
im Kunstmuseum Stuttgart

14.03. – 25.05.2025
„Christian Marclay:
The Clock“
im Kunstmuseum Stuttgart

02.07. – 13.07.2025
jazzopen Stuttgart

21.08. – 06.09.2025
Stuttgarter Weindorf

26.09. – 12.10.2025
Cannstatter Volksfest

sche Spezialitäten wie Maultaschen und Kässpätzle. Wer nach dem Trubel etwas Ruhe sucht, findet sie auf dem Württemberg: Die **Grabkapelle**, die von König Wilhelm I. als Denkmal großer Liebe für seine Frau Katharina errichtet wurde, bietet einen der schönsten Ausblicke auf die Stadt.

Im Herbst folgt mit dem **Cannstatter Volksfest** eines der größten Volksfeste der Welt. Ob Doppellooping-Achterbahn oder Kettenkarussell – moderne Fahrgeschäfte treffen auf dem Festgelände „Cannstatter Wasen“ auf beliebte

Klassiker. In den Festzelten servieren die Wasenwirte Deftiges wie Zwiebelrostbraten zur Maß schwäbischem Bier. Jahr für Jahr erleben Millionen Gäste unvergessliche Erlebnisse.

Egal zu welcher Jahreszeit, wer Stuttgart nochmal in seiner vollen Pracht sehen will, der erklimmt den 217 Meter hohen **SWR Fernsehturm Stuttgart** – ein hidden Champion der Architekturgeschichte. Der erste Fernsehturm der Welt aus Stahlbeton gilt als ästhetisches und architektonisches Meisterwerk. Von keinem anderen Punkt in Stuttgart lässt

es sich so herrlich fern-sehen wie von der zweigeschossigen Plattform in 150 Metern Höhe.

Stuttgart ist urban und grün, traditionsreich und innovativ und überrascht. Ob große Festivals, Weltklasse-Museen oder gemütliche Weinlauben: Hier lässt sich das Leben genießen. Und das Beste? Es gibt immer einen Grund, zurückzukehren. Hidden Champions entdeckt man immer wieder aufs Neue.

Weitere Informationen unter
stuttgart-hidden-champion.de



Porsche Museum



jazzopen Stuttgart



Cannstatter Volksfest



LOBBY



Neueröffnung im Fokus

Von Antonia Aust

Bali brutal



Die Trommeln klopfen sanft eine Melodie auf die traditionellen Klangschalen. Das Gamelatron, eine Art Gong-Automat, ist das Werk des US-amerikanischen Künstlers Aaron Taylor Kuffner und bildet das Centerpiece in der Lobby des neuen Anantara Ubud Bali Resorts.

Es mangelt Bali nicht an sakralen Stätten, überall auf der Insel finden Gläubige wie Lifestyle-Spirituelle eine Vielzahl von Heiligtümern. Davon haben sich die Architekten von Aboday aus Jakarta wohl inspirieren lassen, als sie das Luxushotel auf einem Hügel im Dschungel entwarfen. Das brutalistische Gebäude selbst weist zwar nur wenig

Dschungel-Palast: Etwa eine halbe Stunde von Ubud entfernt liegt das Anantara Ubud Bali Resort auf einem Hügel umgeben von Dschungel



Ähnlichkeit mit lokalen Tempeln auf, doch die gut zehn Meter hohe Decke der Lobby-Lounge mit ihrer Lochmuster-Fassade, durch die die Sonne hineinglitzert, erinnert durchaus an ein prunkvolles Gotteshaus. Das Anantara Ubud Bali Resort ist ein Luxushotel nach internationalem Standard, die elegante Einrichtung der 85 Zimmer und Villen bezieht mit tropischen Hölzern, ruhigen Farben und indonesischer Schnitzkunst vielfach die Traditionen der Region ein. Im Gegensatz zu anderen in der Gegend gibt sich das Haus nicht ganz dem umgebenden Dschungel hin. Es thront eher kühl und kantig über ihm. Das ist Geschmackssache – und vielleicht ist es eine Frage der Zeit, wann die wohl gemanagten Kletterpflanzen die Beton-Balustraden umhüllt haben. Im Wellnessbereich trifft die bekannte Qualität der Anantara Spas auf balinesische Traditionen. Eine glückverheißende Kombination, ebenso wie der überaus freundliche Service. Das zeigt sich auch in den intimen, vom Hotel organisierten Erlebnissen, von geführten Dschungelausflügen bis zur Feuerzeremonie im Haus des örtlichen Gurus. ●●●●

anantara.com/ubud-bali

Weitere
Hotel-News
auf merian.de



Historische Strukturen treffen im Stadshotell auf natürliche Materialien und schlicht-elegante Gestaltung

Stattlich in Stockholm

Das Schweden modernes Design kann, ist klar, Stockholms Coolness unübersehbar. Auch historische Perlen kommen hier zu neuem Glanz. Bestes Beispiel: das neue Stockholm Stadshotell. Das prächtige Herrenhaus im In-Viertel Södermalm wurde 1875 im Auftrag von Königin Josephine erbaut. 150 Jahre und eine aufwendige Restaurierung später zieht es als edles Stadthotel alle Blicke auf sich. Die 32 Zimmer sind mit Fingerspitzengefühl reduziert, aber gemütlich gestaltet. Für die Küche ist Koch und Autor Olle T. Cellton verantwortlich, seine Bühne: die historische Kapelle. Legerer ist das Bistro, im Sommer auch mit Innenhof. Zustimmung gibt es von der Hotelvereinigung Relais & Châteaux, die das Haus prompt zum ersten schwedischen Mitglied machte. stockholmstadshotell.com



Der Familien-Pool ist einer von zwei Hotelbecken, die Villen haben eigene



M*
LOBBY

Südafrikanische Horizonte

Sarah und Jacob Dusek wussten, was sie taten, als sie die Lodge Few & Far Luvhondo im Nordosten Südafrikas eröffneten. Das Paar bringt einige Erfahrung im Bereich Glamping mit, die beiden gründeten Under Canvas, eine Kette von High-End-Glamping-Lodges in ikonischen Landschaften der USA. Dies ist ihre erste

Safari-Lodge in Afrika, ihr neues Projekt im Gebirge Soutpansberg. Die luxuriösen Wohneinheiten fügen sich harmonisch in dieses ökologisch einzigartige Gebiet, sowohl die Safaris als auch die Kulinarik sind top. Immer im Fokus der Duseks: Nachhaltigkeit durch Renaturierung, Umweltschutz und Community. fewandfarluvhondo.com



Geburtstags-erfrischung

Mit zwei Anwesen auf der nordgriechischen Halbinsel Chalkidiki startete die Hotelgruppe Ikos vor zehn Jahren ihre Neudefinition von All-inclusive – hin zu mehr Klasse statt Masse. Zum Geburtstag hat nun das Ikos Olivia ein Make-over bekommen. Nach den öffentlichen Bereichen des Hotels sind auch die 291 Zimmer, Suiten und Bungalows ab Saisonstart im April auf modernstem und edelstem Stand.

ikosresorts.com/de/resorts/ikos-olivia

FOTOS: OLIVER FLY; SAM NUGROHO PIXART; RENDERING: VERBRAEKEN X BISET ARCHITECTS

Luxus Maximus

Der Anse Intendance Beach auf der Seychelleninsel Mahé geht problemlos als einer der schönsten Strände der Welt durch. Da wundert es nicht, dass sich eine der luxuriösesten Hotelketten der Welt genau dieses Stück Land ausgesucht hat. Im Dezember 2024 eröffnete das Cheval Blanc, das zum Louis-Vuitton-Konzern gehört, hier sein neuestes Refugium. Das moderne, offene Design der 52 Villen lässt die Traumkulisse hinein. Jede Villa hat eine Fläche von mindestens 220 Quadratmetern und einen eigenen Pool. chevalblanc.com/en/maison/seychelles



Räume und Zeit

Knapp 15 Minuten außerhalb des Stadtkerns von Maastricht läuft die Zeit in einem anderen Tempo. Das Van Oys Maastricht Retreat ermöglicht seinen Gästen etwas, das rar geworden ist: Langsamkeit. In dem Anwesen aus Schloss, Remise und Carré sind 81 betont klassisch-elegante Zimmer und Suiten mit edlen Holzfußböden und dezenten Farben untergebracht. Zeitlos-kultiviert ist das Konzept, Exzellenz der Anspruch des Hotels der Brüder Michel und Leon Maes. Dazu soll auch Sternekoch Guido Braeken beitragen. vanoys.com

Für Paradiesvögel

Zurückhaltung ist nicht die Stärke von 25hours Hotels – warum auch? Die Konzepte ihrer Häuser sind immer an den jeweiligen Ort angelehnt und sollen Spaß machen. Wer gefällige Universalität sucht, findet sie, aber nicht hier. Das neue 25hours Jakarta zitiert die üppige Natur Indonesiens und trägt den Namen The Oddbird (der schräge Vogel), übergroße Vogelkäfige inklusive. Im ersten asiatischen Hotel der Gruppe, das sich über 38 Stockwerke verteilt, trifft das Dschungelbuch auf Alice im Wunderland. 25hours-hotels.com





M
LOBBY

Retro-Chic trifft Natur: das
Restaurant von Kevin
Petersen im Hotel Brunfels

Dschungel-Vibes in Rheinhessen

Was der Mainzer Botaniker Otto Brunfels (*1488) dazu gesagt hätte, dass eines Tages ein stylisches Hotel in seiner Heimatstadt nach ihm benannt werden würde? Angesichts des botanisch inspirierten Designs und der Küche, die auf saisonale Produkte aus der Region achtet, hätte er sich vermutlich nicht unwohl gefühlt. In den 127 Zimmern und Suiten, dem überdachten Innenhof mit Bar und dem Restaurant des Hotels in der Altstadt von Mainz gehen lokale Produkte, urbanes Flair und Natur-Akzente eine harmonische Symbiose ein. brunfelshotel.com

Sommerhaus in der Marsch

Spätestens seit dem Erfolg von Delia Owens' Buch „Der Gesang der Flusskrebse“ üben die Marschgebiete der südlichen Ostküste der USA eine gewisse Faszination aus. Knapp 35 Kilometer südlich von Charleston in South Carolina lädt The Dunlin, Teil der Auberger Resorts Collection, dazu ein, sich ganz dieser Faszination hinzugeben. Designerin Amanda Lindroth mischt für die Gestaltung der 72 Zimmer englischen Cottage-Stil mit Südstaaten-Romantik und karibische Leichtigkeit mit den Blau- und Grüntönen der Umgebung, den Sea Islands. Es fühlt sich nach Sommerhaus an, nach Lesen beim klimpernden Eistee-Glas, nach warmen Sommerabenden auf der Veranda. aubergeresorts.com/the-dunlin

Die Farben am Kiawah River finden
sich im Dunlin wieder, auch in dessen
Restaurant Linnette's (rechts)



FOTOS: TIM KARAPETIAN; MOLLY ROSE

Oman: Vom Hadschar-Gebirge ins Weihrauchland

11-Tage-Studienreise

Viehmarkt in Nizwa
Alte Königsstadt Bahla
Übernachtung im Wüstencamp

Jetzt
buchen unter
[gebeco.de/
211T003](https://gebeco.de/211T003)



Beratung und Buchung
unter 0431 5446818, online
und im Reisebüro.



Kohlrabi, mit Butter und Erdmandeln in einem Mantel aus Terrakotta gegart

DARIO TORNATORE

Genuss mit Augenzwinkern

Er habe „no brain“, das musste sich Dario Tornatore als junger Koch in London sagen lassen. Heute ist „No Brain“ ein Gericht auf seiner Karte im Restaurant ConTanima im Bozner Parkhotel Laurin, es handelt sich um Donuts mit Kalbshirn. Sie stehen für die Philosophie des Italieners: sich

nie unterkriegen lassen und mit Humor immer Neues erfinden. Torna-tore Gerichte bilden oft Stationen seines Lebens ab. Die „Puttanesca aus den Bergen“ verbindet ein Rezept aus seiner Heimat Neapel mit Zutaten aus Bozen, die „Pasta e Patate“ sind gefüllt mit Provolone-Käse – inspiriert durch Gyoza-Teigtaschen aus Japan, wo er auch schon gearbeitet hat. Bei einem Gericht erfährt der Gast überhaupt nicht, was er bekommt, es heißt: „Vertrauen Sie mir?“ Na klar! ●●●●●

Im Parkhotel Laurin, Laurinstr. 4, Bozen; laurin.it



Hier gedeihen Ideen: Im Con-Tanima essen die Gäste von Dario Tornatore in einem früheren Gewächshaus



Kulinarische Highlights aus
DER
FEINSCHMECKER



MENÜ



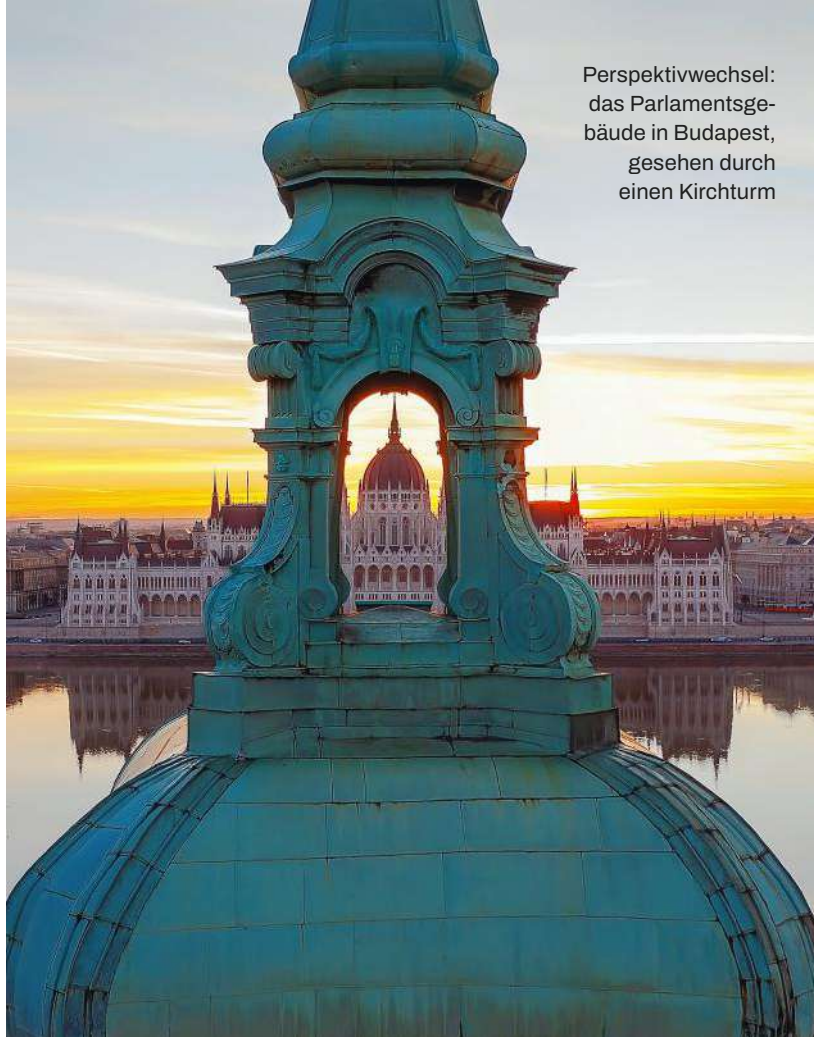
SAKE UND SCHOKOLADE

Erfreulich säuerlich

Für die Pistazienpralinen aus der Feinschmecker-Edition Amalfi hat die Schokoladenmanufaktur Goldhelm in Erfurt ausgewählte Pistazien mit der Säure von Zitronen und der Aromenintensität von Bergamotte kombiniert. Eine Melange, etwa so unerwartet wie die saure Note und die Umami-Würze des Lapislazuli-Sake aus der japanischen Ishikawa Jojo Sake Brewery. Er wird gebraut mit Koji-Schimmelpilzen und weichem Wasser aus der Suzuka-Bergkette.

der-feinschmecker-shop.de





Perspektivwechsel:
das Parlamentsge-
bäude in Budapest,
gesehen durch
einen Kirchturm

MENÜ

Hoppá! Bistro

Feine internationale Küche, moderne Einrichtung und eine Atmosphäre von lässiger Hemdsärmeligkeit haben diesem Restaurant ein Lob vom Guide Michelin eingebracht. Bonus: die schöne Auswahl an regionalen Bieren und Weinen.

Október 6, út 15; hoppabistro.hu



Genussvoll durch ... Budapest

**In Ungarns Hauptstadt eröffnen erstklassige Restaurants
zwischen moderner Coolness und ungebremster Opulenz**



Stand 25

Zur Freude des Guide Michelin serviert das Bistro des Restaurant Stand veredelte Hits der ungarischen Küche wie Gänseleber oder Gulaschsuppe mit Nudeln, letztere gemacht von der Mutter von Küchenchef Tamás Széll. Tipp zum Dessert: die Arany-Galushka-Teigbällchen mit Aprikosenfüllung.

Attila út 10; stand25.hu

W Budapest

In einem einstigen Palast liegt dieses charakterstark gestaltete Hotel mit 151 Zimmern und Suiten in modernem Design. Die W Lounge im Haus ist mehr als eine Bar: Hier gibt es immer wieder Live-Musik, DJ-Sets und Kulturveranstaltungen.

Andrássy út 25; marriott.com



New York Café


Venezianische Kronleuchter! Gewundene Marmorsäulen! Detail-Overload in den verzierten Stuckdecken! Seit dem frühen 20. Jahrhundert ist der einstige Literatensalon eines der schönsten Cafés in Europa.

Erzsébet krt. 9 – 11; newyorkcafe.hu





POLIZA'S BEST



MICHAEL POLIZA,
WELTREISENDER
FOTOGRAF, ZEIGT
IN MERIAN SEINE
FAVORITEN

Die nackte Insel im Pazifik

So wenig reicht für einen Sehnsuchtsort: ein rund 200 Meter langer Fleck aus weißem Sand, umgeben von klarem Wasser. Sonst nichts. Naked Island liegt rund zwei Kilometer vor der Küste der Insel Siargao im Osten der Philippinen. Auf Siargao wachsen Palmen und tropischer Regenwald, auf Naked Island wächst nichts. Die einzigen Farbnuancen dort entstehen durch die Philippinensee, ein Nebenmeer des Pazifiks, die Teile der Insel über- und umspült. Für diese Aufnahme stand ich früh auf, die Sonne war gerade auf ihrem Weg über den Horizont, und ich startete meine Drohne am Strand des Nay Palad Hideaway auf Siargao, das mein Freund Bobby Dekeyser betreibt. Tagsüber kommen viele Stand-up-Paddler mit ihren Boards und Schnorchler mit ihren Booten zur Mini-Insel, dann ist dort richtig was los. Meine Drohne fing diesen Moment ein, in dem sie wirklich noch nackt daliegt, umgeben von tiefgründigem Wasser. Die Philippinensee ist eines der tiefsten Meere der Welt.

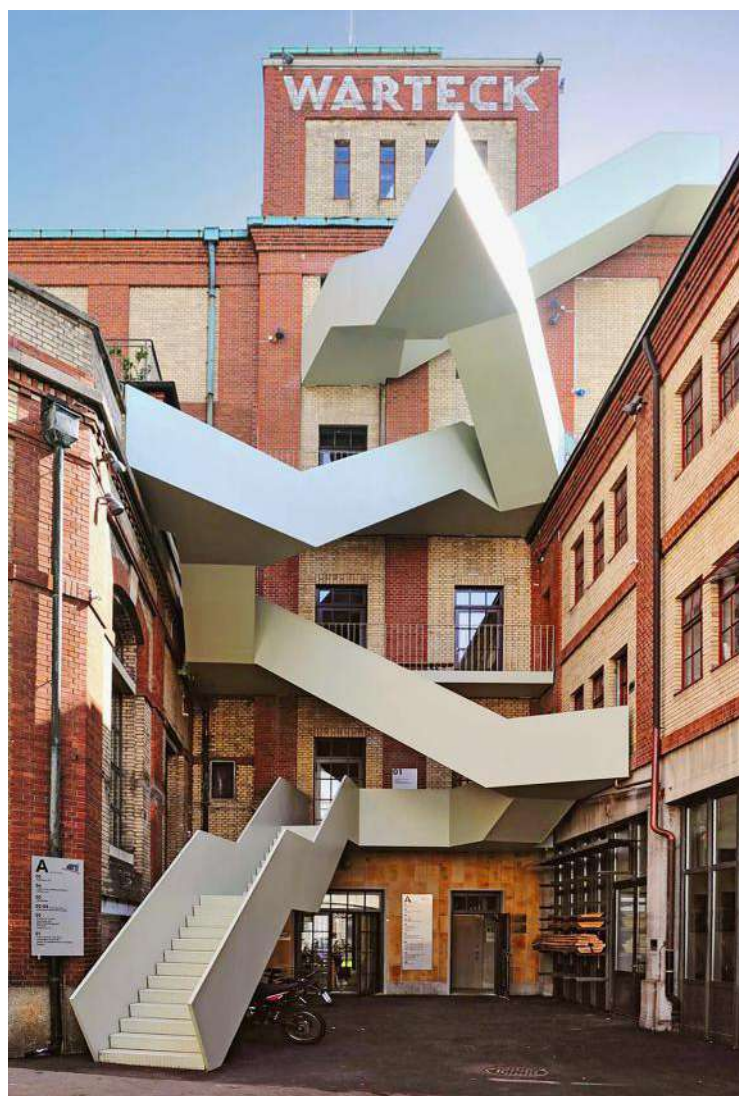
michaelpoliza.com

Mehr Fotos von Naked Island,
Siargao und Michael Polizas
Reisen auf merian.de





Raum für Ideen ist auf dem Novartis Campus für die Pharma-Branche und für Architekten wie Frank Gehry (Gebäude links)



Kunst am Bau: die Außentreppe an der einstigen Brauerei Warteck. Spaß am Rhein: in der Flora Buvette (rechts)



Wahrzeichen im Sonnenaufgang: das Basler Münster und der Rhein, der sich mitten durch die Stadt windet



FOTOS: BIONDOPICTURES; FREDO DUGU/BASEL TOURISMUS; DAVIDE BONINA/BASEL TOURISMUS; JULIEN MAYER/BASEL TOURISMUS



CITYLIGHTS **BASEL**

Die Stadt ist 2025 im erhöhten Feiermodus: Im Mai verwandelt das Finale des ESC sie in eine Megaparty, im Juni kommt die Art Basel und im Juli die Fußball-Europameisterschaft der Frauen

Kunst-Gigantin am Rhein

Basel ist eine dieser Da-wollte-ich-immer-schon-mal-hin-Städte. Eigentlich gar nicht so weit weg (Zugfahrt ab Frankfurt: keine drei Stunden), Wahnsinns-Kunstmuseen und soll ja sehr hübsch sein. 2025 ist Basel Muss-ich-hin-Stadt. Und das hat drei aktuelle und dicke Gründe: einen kunstvollen, einen musikalischen und einen sportlichen. Fangen wir beim Sport an. Am 2. Juli beginnt die Fußball-Europameisterschaft der Frauen, Austra-

gungsland ist die Schweiz und angepöffen wird das Turnier nicht etwa in Zürich oder Bern, sondern hier am Rhein. Das Stadion des FC Basel, der St. Jakob-Park, ist mit einer Kapazität von mehr als 38 000 das größte im Land (auch wenn sein Spitzname Joggeli nicht danach klingt). Der Fußball und seine Stimmung werden dann mehr als drei Wochen in der Stadt bleiben, vier weitere Spiele, darunter das Finale, füllen den Joggeli. Und um noch kurz beim Sport zu bleiben und mitten ins Basler Leben zu springen: Juli ist auch ➤

CITYLIGHTS BASEL



die perfekte Zeit für das heiß geliebte Bewegungsprogramm der Basler: das Schwimmen im Rhein. Oder das SUPen auf dem Rhein. Hauptsache, der Fisch ist dabei, jene wasserfeste Schwimm-Tasche, die es in drei Größen gibt und die hier quasi zur Grundausstattung gehört.

Der Joggeli ist übrigens auch sehenswert für Menschen, die mit Fußball gar nichts am Hut haben – als in die Jahre gekommenes Werk der Basler Architekten Herzog & de Meuron – die bereits Pläne für seine Erneuerung schmieden, so wie sie ständig irgendwo in Basel Formen vollenden: am besten Hotel der Stadt, Les Trois Rois, im Hotel und in der Brasserie Volkshaus, auf dem Novartis Campus, am Stadtcasino oder an den Türmen des Basler Pharma-Riesen Roche. Natürlich mischen die Architekten auch mit auf dem „Dreispiß“, so wird das einstige Zollfreilager genannt. Und damit wären wir beim Thema Kunst, denn dieses Gelände ist das beste Beispiel für Basels enorme kreative Kraft, ein

sich ständig verändernder Mix aus modernen Museen, der Hochschule für Gestaltung, Open-Air-Kunst und Mikro-Grünflächen. Das Kunst-Wochenende schlechthin in der Stadt ist natürlich die Art Basel, die 2025 vom 19. bis zum 22. Juni stattfindet. Dass diese Messe 45 Jahre alt wird und mittler-

Weitblick: aus dem
B1 Rooftop Bistro
im Helvetia-Gebäude.
Ausblick: aus
der Fondation
Beyeler in Riehen
bei Basel (unten)



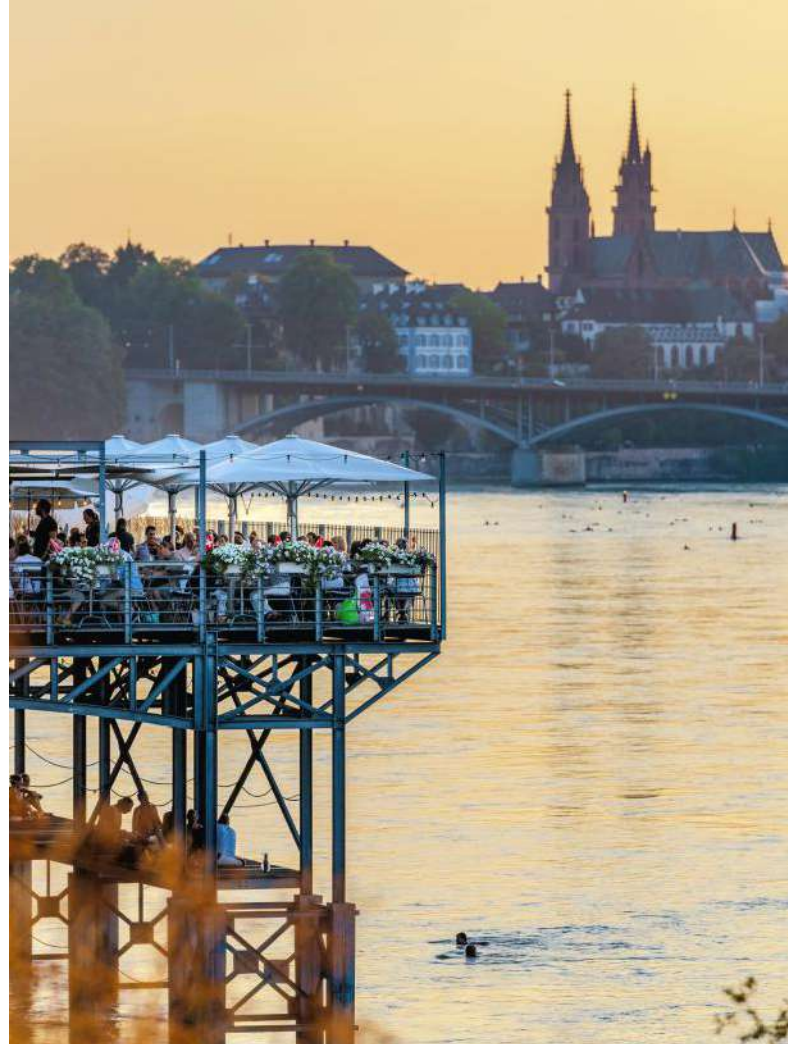


weile Ableger in Miami, Hongkong und Paris hat, spricht Bände. Basel ist aber auch jenseits dieses Wochenendes ein seltenes Kunst-Schergewicht: Das Kunstmuseum beherbergt die älteste öffentliche Sammlung der Welt (s. nächste Seite), das Museum Tinguely (erbaut von Marion Botta) die weltweit größte Sammlung von Werken des vielseitigen Künstlers Jean Tinguely, die Kunsthalle Basel setzt seit 150 Jahren Ausrufezeichen in der Szene, die Fondation Beyeler (erbaut von Renzo Piano) zeigt hochkarätige Ausstellungen, viele davon werden zu Blockbustern. Um nur vier von sehr vielen tollen Kunst-Häusern zu nennen. Und dann sind da noch jene Orte, die sich von einer bestimmten Funktion befreit haben und einfach kunstvolle Erlebnisse sind: das kHaus zum Beispiel, Hauptbau der einstigen Kaserne und heute ein riesiger, ziemlich gut aussehender Möglichkeits-Raum am Rhein. Oder das ehemalige Warneck-Brauhaus, in das Ateliers und ein Ausstellungsraum eingezogen sind.

Und nun zur Musik. Am 17. Mai – und an den Tagen davor – wird ganz Basel eine große, bunte Partymeile sein. Die hier heiß geliebte Fasnacht ist dann zwar für dieses Jahr schon lange vorbei, die dort geübte Feierfreude bekommt aber noch mal eine richtig große Bühne und die Welt wird auf Basel gucken – wenn dort das Finale des 69. Eurovision Song Contest stattfindet, moderiert von einem unterhaltsamen Trio: Hazel Brugger, Sandra Studer und Michelle Hunziker.

Wir erinnern uns: 2024 gewann der Schweizer Sänger Nemo mit seinem Song „The Code“ die Sing- und Kostümshow, Basel setzte sich als Austragungsort gegen Zürich und Genf durch. Motto der Stadt: „Crossing Borders“. Eine Splitterpartei wollte die Finanzierung und damit die große, bunte Party zwar per Volksentscheid verhindern, scheiterte aber an den Baslern, die mit zwei Dritteln für den Spaß stimmten.

Hauptaustragungsort ist übrigens die St. Jakobshalle. Und die liegt neben dem St. Jakob-Park. Das Stadion wird dann zur Public-Viewing- und Party-Arena. Und kann sich schon mal – womit wir wieder am Anfang dieses Textes wären – für die Fußball-EM warmlaufen. ❖



Terrasse über dem Rhein: das Restaurant Le Rhin Bleu gegenüber vom Museum Tinguely. Altstadt mit viel Charme: der Gernsbach Brunnen mitten im Gassengewirr von Grossbasel





Meine Favoriten

Die Amerikanerin **Elena Filipovic** mischt seit zehn Jahren kräftig mit in Basels Kunstszenen. Hier zeigt die Direktorin des Kunstmuseums ihre Favoriten in der Stadt und erzählt, was die Kultur dort zu etwas ganz Besonderem macht



1 Amber Bar

Ganz oben im kHaus, der alten Kaserne direkt am Rhein, befindet sich diese selten schöne Bar inklusive Dachterrasse. Die ganze Anlage ist sehr sehenswert, die Amber Bar ist ein Erlebnis – inklusive der sehr guten Cocktails. **Kasernenstr. 6; amber-bar.ch**

2 Lauch

Ich bin ein großer Fan dieses Restaurants! Es ist vegetarisch/vegan und sehr fein. Die Gerichte ändern sich ständig, ich entdecke dort immer wieder unerwartete Zutaten-Kombinationen. Im Mai zieht es um, ins sich stark entwickelnde Viertel Klybeck. Es wird weiterhin einen Garten haben – ideal für Lunch oder Dinner im Sommer. **Klybeckstr. 241; lauch-basel.ch**



3 Kunsthalle Restaurant

Diese Speiseräume gibt es seit 1872, so wie die Kunsthalle selbst. Damals waren sie die Kantine der Künstler. Ich stelle mir gerne vor, dass ich hier beim Essen von Geistern der Kunstgeschichte umgeben bin. Die Einrichtung ist sehr besonders, das Essen italienisch inspiriert. **Steinenberg 7; restaurant-kunsthalle.ch**



5 Cargo Bar
Für einen entspannten Drink direkt am Rhein ist diese Bar unschlagbar. Sie duckt sich quasi unter die Johanniterbrücke. Die perfekte Zeit dort ist der frühe Abend.

St. Johannis-Rheinweg 46
cargobar.ch



4 Xocolatl
Vorsicht, äußerst gefährlich! Dieser Laden ist eine Weltreise zu einem Thema: Schokolade. Es gibt sehr hochwertige Tafeln aus verschiedensten Ländern, sorgsam ausgewählt und toll präsentiert. Im Laden kann man auch Kaffee trinken und Kuchen essen. Marktgasse 6; xocolatl.ch



6 Kunstmuseum Basel
Drei Gebäude, mehr als 300 000 Werke. Mein Arbeitsplatz begeistert die Kunsthistorikerin in mir! Die Sammlung umfasst acht Jahrhunderte und reicht bis heute. Ihr Star: „Der tote Christus im Grab“ von Hans Holbein dem Jüngeren. St. Alban-Graben 16; kunstmuseumbasel.ch

»Die Basler haben für ihre Kunstsammlung gekämpft«

MERIAN Sie leben und arbeiten seit zehn Jahren in Basel. Was mögen Sie an der Stadt?

ELENA FILIPOVIC Es ist toll, in einer Stadt zu leben, in der das Interesse an Kultur so groß ist: Architektur, Galerien, Streetart, Theater, Oper, Tanz – das volle Panorama! Und die unglaubliche Dichte an Weltklasse-Museen!

Allen voran Ihr Haus. Was macht seine Sammlung so besonders?

Sie ist die älteste öffentliche Kunstsammlung der Welt – entstanden rund 100 Jahre vor der des Louvre und 200 Jahre vor der des MET in New York! Ein privater

Sammler hatte grandiose Werke, inklusive einiger Holbeins, die verkauft werden sollten. Das war 1661. Basels Entscheider realisierten, was für eine Chance das war, diese Werke allen zugänglich zu machen.

Und nun ist das quasi die Sammlung der Basler?

Ja, es gibt eine starke emotionale Bindung zwischen ihr und der Stadt. Das zeigt sich am eindrucklichsten an der Picasso-Geschichte.

Erzählen Sie!

Ein Sammler vermachte dem Museum fantastische Werke von Gauguin, Cézanne und Picasso und

anderen. Einzige Einschränkung: Wäre einer seiner Nachkommen in finanzieller Not, dürfe er einzelne Werke verkaufen. Das war zwei Generationen später der Fall, der Direktor musste zusehen, wie ein Kunstschatz nach dem anderen das Haus verließ. Um die zwei Picassos zu retten, ging er an die Öffentlichkeit.

Er mobilisierte die Basler?

Und sie gingen auf die Straße, sammelten Geld – jung, alt, reich, arm, CEOs, Hippies. In Schulen wurden Kekse gebacken und verkauft. Am Ende konnte das Museum die Gemälde kaufen und behalten.

Eine tolle Geschichte!

Aber noch nicht zu Ende. In aller Welt wurde darüber berichtet, Picasso las es – und lud den Direktor nach Südfrankreich in sein Atelier ein. Dort bot er ihm an, sich ein Gemälde auszusuchen, der Direktor konnte sich nicht entscheiden. Und kam am Ende mit vier weiteren Picassos zurück. Ein Banner wurde aufgehängt: Die Picassos sind da!

Wow, so eine Geschichte ist auch ein Auftrag.

Ja, die Sammlung ist bis heute erweitert worden. Da stecken viele Möglichkeiten drin – etwa für transhistorischen Austausch.



Anreise

Basel liegt im Dreiländer-
eck Schweiz-Deutsch-
land-Frankreich. Der
Basler Flughafen wird von
München und Frankfurt
mit Lufthansa oder von
Berlin mit Easyjet an-
gefliegen. Von Hamburg
bietet sich ein Flug nach
Zürich an (etwa eine
Stunde mit der Bahn).
Top ist die Zugverbindung
nach Frankfurt (rund drei
Stunden). Wer Zeit und
Muße hat, kann auch über
den Rhein anreisen, von
Köln bis Basel, etwa mit
Riverside Cruises oder
Nicko Cruises.
riverside-cruises.com
nicko-cruises.de

Hotels

Les Trois Rois

Das Basel-Hotel schlecht-
hin liegt direkt am Rhein
und nur ein paar Schritte
von der Altstadt ent-
fernt. Seine Geschichte
reicht mehr als 300 Jahre
zurück, viele berühmte
Köpfe haben es mit Pro-
minenz aufgeladen. Das
Interieur ist eine Kombi-
nation aus Geschichts-
trächtigkeit und neuen
Akzenten, aktuell wird der
Anbau von Herzog & de
Meuron komplett neu ge-
staltet. Vom Feinsten ist
auch die Kulinarik, sowohl

im Gourmet-Restaurant
Cheval Blanc als auch in
der Brasserie. ●●●●●
Blumenrain 8
lestroisrois.com

Volkshaus Basel

Gleich beim Claraplatz
in Kleinbasel liegt dieser
Komplex mit Boutique-
und Designhotel, einem
Innenhof, der IMI-Bar
(gestaltet vom Künstler
Imi Knoebel), einem
Konzertsaal und der
sehr schönen Brasserie.
Erneuert und gestaltet
wurde das Gesamtkunst-
werk von – natürlich – Her-
zog & de Meuron. In den
Hotelzimmern steht das
Design im Mittelpunkt.
Rebgasse 12–14
volkshaus-basel.ch

Restaurants

Teufelhof

Auch geschichtsträchtig
und auch ein Gesamt-
kunstwerk ist dieser Zu-
sammenschluss zweier
Stadthäuser aus dem
18. Jahrhundert mitten
in der verwinkelten Alt-
stadt. Er beherbergt zwei
kunstvolle und individu-
elle Hotels, ein drittes
liegt neuerdings gleich
gegenüber. Unter seinen
Dächern: Im Kunsthôtel
gibt es acht Zimmer, im
Galeriehôtel 20 plus eine
Suite. Neu im Bunde ist

das Designhotel SET
mit 30 Zimmern direkt
gegenüber. Außerdem
gibt es im Teufelhof ein
Café, eine Confiserie und
zwei sehr gute Restau-
rants: das entspanntere
Atelier und das Gourmet-
Restaurant Bel Etage.
In letzterem ist seit mehr
als 30 Jahren Michael
Baader am Werk, seine
von Frankreich inspirier-
ten Gerichte werden im
Sommer auch auf der
Terrasse serviert. ●●●●●
Leonhardsgraben 47–49
teufelhof.com

Taverne Johann

Eine noch junge Kombi-
nation aus Quartiersbeiz
und selten guter Küche,
die nach dem Nose-to-
Tail-Prinzip arbeitet. Tiere
werden also möglichst
komplett verarbeitet,
entsprechend vielseitig
sind die Fleischgerichte.
Menü-Varianten gibt es
auch für Vegetarier und
Veganer. ●●●●●
St. Johannis-Ring 34
tavernejohann.ch

Cafés & Bars

Flore

Hier, an einer Straßen-
ecke in Kleinbasel, ist
Frankreich nicht nur nah,
sondern da. Das Flore
ist ein toller Ort, um eine



Wie aus Paris an eine Straßenecke
in Kleinbasel gebeamt: das Flore

Käseplatte mit Baguette,
ein Glas Wein oder einen
Kaffee zu genießen und
das bunte Basel an sich
vorbeiziehen zu lassen.
Klybeckstr. 5
florebasel.weebly.com

Herz Basel

Zu Recht jüngst zum
zweiten Mal vom Magazin
„Mixology“ zur Schweizer
Bar des Jahres gekürt
worden ist diese schlicht-
schöne Bar mitten in
Kleinbasel. Sie füllt sich
außer sonntags und
montags ab 18 Uhr zu-
verlässig mit Menschen,
die gute Musik, guten
Service und gute Drinks
zu schätzen wissen. Wer
dazu etwas zu essen
braucht, findet nebenan
im Klara 13 verschiede-
ne Food-Stände – oder
bestellt von der Snack-
karte eine der kreativen
Hotdog-Varianten.
Clarastr. 11
herzbasel.com

Kultur

Fondation Beyeler

Rund 20 Minuten fährt
die Straßenbahn vom
Zentrum Richtung Nord-
osten, nach Riehen,
und hält dann direkt
vor diesem Museums-
Gesamterlebnis. Der
von viel Grün umgebene

Flachbau von Renzo
Piano füllt sich alle paar
Monate neu mit hoch-
karätiger Kunst – aus der
eigenen Sammlung und
ergänzt mit Leihgaben
aus aller Welt. Aktuell
läuft die Schau „Nord-
lichter“ mit Werken etwa
von Edvard Munch, ein
Highlight dürfte ab dem
12. Oktober auch die Re-
trospektive der Künstlerin
Yayoi Kusama werden.
Baselstr. 101
fondationbeyeler.ch

Vitra Design Museum

Auch dieses Museum
liegt nicht zentral in
Basel, sondern nördlich
davon in Weil am Rhein.
Und auch dieses wurde
von einem Star-Archi-
itekten entworfen: Frank
Gehry. Wer sich dafür
interessiert, wie Design
unseren Alltag beein-
flusst hat, heute beein-
flusst und sich weiter-
entwickelt, ist dort, mitten
auf dem Vitra-Campus,
quasi an der Quelle. Zu
sehen sind wechselnde
Ausstellungen. Wer tief
eintauchen möchte,
bucht einen Workshop
oder eine Führung.
Weil am Rhein
Charles-Eames-Str. 2
vitra.com/de-de/campus/
vitra-design-museum



Eine klassische Hotelbar de luxe: im Hotel Les Trois Rois

Finde das Außergewöhnliche



Willkommen in Australiens Northern Territory! Dort, wo die Tropen auf die Wüste treffen und die Aboriginal-Kultur omnipräsent ist. Das Red Centre mit Uluru ist das spirituelle Herz Australiens. Zum Sonnenauf- und -untergang beeindruckt Uluru ebenso wie Kata Tjuta, die als Olgas bekannten 36 Bergkuppeln, im Uluru-Kata Tjuta National Park mit einem unvergesslichen Farb- und Naturschauspiel.

Different in every sense

northernterritory.com/de



AUSTRALIA'S 
**NORTHERN
TERRITORY**



DIE REISE
MEINES
LEBENS

Was Beirut mir über Optimismus beigebracht hat

Der Musiker **Christopher von Deylen**, 55, bekannt als „Schiller“, verlässt gerne seine Komfortzone. 2010 reiste er zum ersten Mal nach Beirut. Er mag die mitreißende Energie dieser Stadt, die nicht schläft und sich nicht unterkriegen lässt

Einmal im Jahr reise ich an einen Ort, der auf keiner 10-Places-you-have-to-see-before-you-die-Liste steht. Einen Unort sozusagen. Mich reizen Städte und Länder, in denen ich mich nicht in paradiesischer Pittoreskheit verliere, wo ich herausgefordert werde. Einfach, um zumindest temporär mal die Vollkasko-Mentalität hinter mir zu lassen. So habe ich mir eine Art Anti-Liste gemacht mit Orten wie Bischkek in Kirgisistan oder Astana in Kasachstan.

Und ganz oben auf dieser Liste ist und bleibt Beirut. Vor dem ersten großen Bürgerkrieg galt der Libanon als die Schweiz und seine Hauptstadt Beirut als das Paris des Nahen Ostens. Auf kompaktem Raum bietet das Land eine sehr vielfältige Landschaft. Theoretisch kann man dort morgens Ski fahren und am Nachmittag im Mittelmeer baden. Dass der Libanon so viel zu bieten hat, bekommt man in den Nachrichten nur selten mit. Ich hatte aber schon als Kind meine eigenen Libanon-Nachrichten.

Mein Vater ist Maschinenbauingenieur, sein allererster Kunde war Libanese. Monsieur Takieddine kam in die kleine niedersächsische Stadt Visselhövede, in der ich aufgewachsen bin. Er hatte gehört, dass dort jemand Zündholzmaschinen baut. Das war 1972. Mein Vater reiste später oft in den Libanon und schickte Postkarten von der libanesischen Riviera.

Meine erste Reise dorthin war 2010. Ich war mit offenem Visier und offenem Herzen unterwegs, wollte mein Bild mit der Wirklichkeit abgleichen. Beirut ist ein Angriff auf die Sinne, sehr laut, weil immer irgendwo ein Generator rattert. Es riecht intensiv nach Kaffee und nach Benzin.

Morgens saß ich an der „Croisette“, diesem sehr breiten Boulevard, der über Kilometer am Mittelmeer entlangführt, und sah den Joggerinnen und Joggern zu. Ähnlich wie in Istanbul gibt es eine Promenade, an der den ganzen Tag Angler stehen und an der selbst gebackenes Brot verkauft wird. Auch Hummus und Falafel gibt es an jeder Ecke, sie sind quasi das Äquivalent zu Currywurst und Pommes in Deutschland. Aber es gibt noch so viel mehr, die Kulinarik ist großartig, inklusive fantastischer Süßspeisen.

Was ich auf Anhieb besonders mochte: die unfassbare Gastfreundschaft – und den Straßenverkehr! Die Verkehrsregeln sind maximal nett gemeinte Vorschläge, Beiruts Verkehr ist der Inbegriff der Chaostheorie. Sich dort zu bewegen, ist ein bisschen so, wie einen Gebirgsbach zu überqueren. Am Anfang balanciert man etwas wackelig von Stein zu Stein. Aber schnell erhöht man das Tempo, springt wie von selbst über die Steine, ohne ins Wasser zu fallen. Man darf nicht zu viel nachdenken, muss das Ziel fest vor Augen haben, dann kommt man wunderbar durch.

Nahe der Hafenpromenade sind moderne Hochhäuser entstanden, aber es gibt auch viel traditionelle libanesisches

Architektur, die mediterran aussieht und ein bisschen an Malta erinnert. Überhaupt ragt die Geschichte mit all ihrer Komplexität und ihren Kontrasten in die Gegenwart hinein. Es fahren alte Mercedes-Modelle herum, wie man sie aus Spionagefilmen kennt. Ein sehr interessantes Gebäude ist das Holiday Inn, eines dieser berühmten „War-Hotels“, das in den 70er-Jahren im Zentrum des Bürgerkriegs stand. Es sieht noch immer so aus, als wären die Scharfschützen gerade erst abgezogen.

Die Kriege und Konflikte sind sicht- und spürbar, aber auch überlagert von einem starken Überlebenswillen und einer ungeheuren Lebenslust. Was man New York immer nachsagt, „The city that never sleeps“, das gilt auch für Beirut. Diese Stadt kommt kaum zur Ruhe. Vor allem diese kleinen Guerilla-Coffeeshops mit ihren alten Siebträgermaschinen, die an beinahe jeder Ecke stehen, machen zum Teil gar nicht zu, ich vermute, einige Geräte sind bis auf manche Stromausfälle seit 1978 durchgehend im Einsatz. Es liegt eine unvergleichliche Dynamik in der Luft. Die

»Was ich auf Anhieb besonders mochte: die unfassbare Gastfreundschaft – und den Straßenverkehr!«

Stimmung vom „Tanz auf dem Vulkan“ sorgt für eine besonders ausgelassene Partyszene und eine sehr lebensfrohe Musik mit treibenden Sounds und einer großen Vielfalt. Die Beiruter sind offen für musikalische Moden aus aller Welt, bewahren sich aber auch ihre libanesischen Identität, etwa ihre eigene Art zu singen. In Beirut ist der Optimist der König im Club. Als Norddeutscher, der schon dem Karnevalsumzug ratlos gegenübersteht, ist das gar nicht so leicht zu verstehen – gerade wenn man um die Lebensumstände dort weiß. Obwohl der Libanon seit Jahrzehnten stark gebeutelt ist, haben mich die Beharrlichkeit und der stoische Optimismus der Libanesen von Beginn an extrem beeindruckt. Für mich sind die Fähigkeit zur Improvisation und zur positiven Einstellung gegenüber dem Leben inspirierend, und ich versuche, mir diese Haltung als Souvenir einzupacken.

Am Ende gibt es immer Gründe, irgendwo nicht hinzufahren, aber es gibt auch eine andere Perspektive. Ich hoffe, dass die Lage in Beirut sich bald wieder beruhigt, denn ich habe schon wieder Sehnsucht nach dieser Stadt. ❖



TITELTHEMA

Bonjour Amour!

Frankreichs Norden bietet sich nicht an – und gerade darin liegt sein Zauber – dem wir auf den folgenden Seiten nachgehen

Der Norden höchstpersönlich

Etwas knorrig und entwaffnend echt: Alexander Oetker begegnet den Nordfranzosen. *Seite 48*

Roadtrip entlang der Seine

Die Lebensader von Paris führt unser Team bis an die Atlantikküste. *Seite 50*

Lilles neue Energie

Silvia Tyburski entdeckte Streetart und Hochkultur nahe der belgischen Grenze. *Seite 62*

Inselglück auf Chausey

14 Meter unter dem Meer: Der größte Tidenhub Europas legt alle paar Stunden eine faszinierende Lebenswelt frei. *Seite 66*

Unterwegs durchs Elsass

Ein stetiges Bergauf erlebte Beatrix Gerstberger auf ihrer Glamping-Tour durch das Elsass und die Vogesen. *Seite 70*

Amiens – quelle Surprise!

Macarons, Jules Verne und die größte Kathedrale Frankreichs: Tinka Dippel stolperte eher zufällig über diese Stadtperle. Welch ein Glück! *Seite 82*

Nachts im Château

Stilecht nächtigen: die schönsten Hotels in prunkvollen Schlössern und edlen Landgütern. *Seite 88*



Geschenk des Himmels: Der Mont-Saint-Michel ist einer der größten Schätze Frankreichs. Neben der alten Benediktiner-Abtei und den verschachtelten Gassen ist auch das Gezeitenspektakel drum herum ganz großes Kino. Je nach Wasserstand wirkt die Insel wie eine Fata Morgana. Wie man hinkommt: wandernd durchs Watt, per Kutsche, Shuttlebus oder Fahrrad

de.normandie-tourisme.fr/absolut-sehenswert/mont-saint-michel/



Le Nord

Bien sûr, la France, das ist die Côte d'Azur, die Provence, Paris, die Bretagne.
Und der Norden? Dieser schnöde Streifen aus Feldern und wilder Küste und, na gut,
ein paar Städtchen? Dieser Norden wird jeden überraschen,
manche gar überwältigen. Das liegt besonders an den Menschen dieser Region,
den herzlich knorrigen entwaffnend unverfälschten Nordfranzosen

EINE LIEBESERKLÄRUNG VON ALEXANDER OETKER

Es gibt diese Szene in „Bienvenue chez les Ch'tis“, in der Dany Boon als von der Côte d'Azur in den Norden versetzter Postbeamter auf der Autobahn immer langsamer wird. Frau und Tochter haben ihn mit Schal und Handschuhen ausgestattet, damit ihm dort oben nicht die Finger abfrieren. Irgendwann ist er so langsam, dass die Polizei ihn anhält – um dann voller Mitgefühl von einer Schleicher-Buße abzusehen, er ist ja genug gestraft.

Wer zieht schon freiwillig in den Norden? Touristen zumindest kaum, es sei denn, man zählt Paris dazu, aber das ist ja eine Klasse für sich. Die Sonnenverwöhnten reisen an die Côte d'Azur oder in die Provence, die Surfer an die Atlantikstrände und die Meeresfrüchtliebhaber in die Bretagne. Zwischen Lille und Amiens, zwischen Valenciennes und Charleville-Mézières gibt es Landstriche, die hat keiner auf der Rechnung.

Schade eigentlich. Hier im Norden sind es nicht die Strände und Naturschönheiten, nicht die Altstädte und pittoresken Caféterrasen, die den Suchtfaktor ausmachen – es sind die Menschen. Die Franzosen im Nord-Pas-de-Calais, in der Picardie, in der Normandie, sie sind gastfreundlich und einladend, auch wenn sie zuerst verschlossen wirken. Sie sagen nur etwas, wenn es etwas zu sagen gibt, im Grunde sind sie die Brandenburger Frankreichs.

Neulich hielten wir in einem winzigen Dorf im Pays de Vexin in der Normandie. Da gibt es nur Kühe, weites Feld und ein paar Menschen. In der winzigen Bar im Dorf, die auch noch Zeitungsladen, Tabac und Klatschbörse ist, sehen alle so aus, wie Franzosen eben aussehen: markante Gesichter, ein wenig zu rote Wangen, um noch lebergesund zu sein, die Bäuche voll, die Stimmen auch – eine Mischung aus Godart-Komparsen und Louis-de-Funes-Hauptdarsteller. Morgens um zehn ist die Welt hier in Ordnung, da fließt der Rotwein und genauso das Bier. Gottlob ist es Météor aus dem Elsass, das ist ja irgendwie auch noch Norden.

Anfangs wurden wir beäugt, hier kommen nur selten Fremde lang. Die Wirtin ist so burschikos, dass sie alle Gewerke dieser Bar im Griff hat, den Zapfhahn, die Kasse, die Gäste. Niemand sagt was, alle sind irgendwie höflich, aber still. Und doch ist da Interesse an den Neuankömmlingen. Wir machen es wie immer: Ein Bier an der Bar, man wird schon ins Gespräch kommen. Doch die Menschen bleiben verschlossen. Beim Gang aufs Pissoir fällt das Schild auf, es ist wie vor zwanzig Jahren am Computer geschrieben, in Farbe und mit Cliparts: „Wer Spuren auf dem Boden hinterlässt, kriegt Ärger. Ich mache Kontrollen, wenn Sie wieder rauskommen. Wenn ich

merke, dass Sie diese Regel nicht respektieren, werde ich nicht höflich zu Ihnen sein. Gezeichnet: Die Chefin.“

Das mag lustig wirken, aber es ist so, wie diese Menschen eben sind: direkt und sehr ehrlich. Nach dem zweiten Bier kommen die ersten Fragen. Was macht ihr hier? Wie findet ihr es? Wen würde das an der Côte d'Azur interessieren? Als wir Interesse zeigen und Liebe für diesen Landstrich, brechen die Dämme. Auf's dritte Bier sind wir eingeladen, eine Stunde später gehen wir als Freunde. In der Provence undenkbar, aber hier im Norden ist das eben so.

Einmal, zu meinen Zeiten als Frankreich-Korrespondent beim Fernsehen, durfte ich über eine besonders skurrile Geschichte berichten, so klang sie zumindest. Am Ende der Recherche aber, nach mehreren Wochen, musste ich vor Rührung weinen. Der Protagonist der Reportage war ein alter Notar in Dieppe, so ein echter Notar eben, mit Schnauzbart und zu weitem Anzug, ein Mann, der die Geheimnisse seiner Stadt hütete. Doch kurz vor der Rente hatte eine Klientin ihm noch seine größte Lebensaufgabe hinterlassen. Ihr Testament nämlich, handgeschrieben, auf mehreren Seiten, beinahe unlesbar. Jeannine Vromant, so hieß die Frau, war ohne Nachkommen gestorben, also vermachte sie ihr beachtliches Vermögen von einer Viertelmillion Euro an 200 Bürger von Dieppe – und zwar an jene, die nett zu ihr gewesen waren. Leider kannte sie nicht alle Namen, sodass der Notar nun nur das Testament hatte und auf die Suche gehen musste: nach dem Busfahrer der Linie 2, der eine Glatze hatte, nach der Kassiererin im Supermarkt am Hafen, die immer den Spätdienst hatte, nach der Krankenschwester mit dem kleinen Yorkshire-Terrier. Denn genau so waren die Erben beschrieben.



Alexander Oetker

hat lange als Korrespondent in Paris gelebt. Heute schreibt er Reportagen, Romane und Krimis, und die meisten davon spielen in Frankreich

Doch der Notar war auch ein Terrier – er fand die Begünstigten – und die freuten sich. Schließlich sind 10 000 Euro viel Geld, erst recht für Arbeiter und Angestellte im hohen Norden.

Mein größtes Vorbild als Romancier, Georges Simenon, war ja selbst noch nördlicher als ein Nordfranzose, schließlich war er Belgier. Aber auch er, der Schöpfer von Commissaire Maigret, hatte sein Herz verloren an diese neblige Gegend zwischen Dunkerque und der Normandie, vor allem aber an die Menschen hier. Weil sie hadern und kämpfen und immer wieder aufstehen, weil sie knorrig sind und stolz und unverwundlich, schon wegen des Wetters, das nur Unverwundliche überstehen. In allen großen Romanen Simenons, aber auch in den Krimis, kommen die Nordfranzosen vor, als Menschen, die hart arbeiten, die nicht träumen, sondern machen.

Das hier ist schließlich nicht Saint-Tropez oder Biarritz, man freut sich an den kleinen Freuden: dem Camembert, den Meeresschnecken, dem Calvados zum Digestif. Und manchmal, ja, manchmal scheint dann auch die Sonne.

Wie neulich, als am Strand von Trouville ihr gleißendes Licht durch die Wolken brach. Nirgendwo scheint der Himmel in solchen Augenblicken so nah wie in der Normandie. Das Meer könnte die Ostsee sein, es fehlt dieses azurblaue Geflimmer des Mittelmeers, aber es ist so echt und wild und ein bisschen grummelig wie die Menschen hier. Und die Möwen sind da und die Muscheln, und dann geht's in die nächste Bar, und dann gibt es einen Kamin und ein Glas Calvados, und gleich ist es wieder warm, von außen und innen.

Am Ende von „Bienvenue chez les Ch'tis“ wird der Postbeamte nach einem Wochenende im Süden wieder von der Autobahnpolizei angehalten. Diesmal aber wegen deutlich überhöhter Geschwindigkeit. Ganz einfach, weil er es nicht abwarten kann, all seine Freunde im Norden wiederzusehen.



Crème de la Seine

Von Paris bis ans Meer, immer am Fluss entlang: MERIAN-Autor
Alexander Oetker fuhr durch ein grünes Stück
Frankreich, besuchte Schlösser, Künstler, Fachwerk und Fischer

FOTOS: MARKUS BASSLER

Paris ist die Seine. Und die Seine ist Paris. Über eine Länge von 777 Kilometern schlängelt sich der Fluss durch die Republik, 13 davon liegen in Paris. Es gibt so viele Monumente, die allein durch den Fluss noch ein bisschen heller strahlen: das Grand Palais, der lang gezogene Louvre, Notre-Dame, endlich in neuem Glanz. Und natürlich der Eiffelturm.

Erhaben ist der Blick von der Pont Alexandre III., seine Heiligen weisen den Weg den Fluss hinauf. Frankreichs Hauptstadt lebt an und mit ihrem Strom – heute mehr denn je, seit die Quais von Autos befreit wurden und sich dort Sportler, spielende Kinder und verliebte Pärchen tummeln. Hier beginnen wir unsere Reise nach Westen, entlang der Seine, Frankreichs schönstem und vor allem geschichtsträchtigstem Fluss. Rund 200 Kilometer lang gleitet der von Paris bis Le Havre, wo er in den Ärmelkanal mündet.

Vor allem ist die Seine ein Fluss, der sich sehr schön mit dem Auto erfahren lässt, im wahrsten Sinne des Wortes. Beinahe die ganze Strecke führt eine Straße nahe am Ufer entlang, und fast immer führt die nächste Kurve zum nächsten Wow-Moment. Erst recht, wenn sich der Wagen so gut in die Kurven legt wie der DS 7 von DS Automobiles: ein kompaktes SUV voller Eleganz und Komfort – perfekt für eine Reise wie diese.

Auf deren ersten Kilometern prallen viele Gegensätze aufeinander. Die Betonburgen der Pariser Vorstädte brechen bald auf, und am Ende der Allee zeigt sich eines der vielen Châteaux, die an die Grandezza vergangener Tage erinnern. Hier ist es das barocke Schloss von Maisons-Laffitte aus dem 17. Jahrhundert, in dem Napoleon gerne zu Gast war.

Drei Orte weiter, in Poissy, hat die Premiummarke DS Automobiles ihre internationale Zentrale. Und vor knapp hundert Jahren erbaute Le Corbusier dort ein Meisterwerk der Moderne: die Villa Savoye, eine sachlich-strenge Liaison aus weißen Quadern und Zylindern. Heute können Besucher das Haus mit den riesigen Fenstern besichtigen, damals war es fast ein Totalschaden. Weil das Dach von Anfang an undicht war, drohten Financiers Le Corbusier mit Klagen, einen anstehenden Rechtsstreit verhinderte der Zweite Weltkrieg. ➤

Kurvenreich sind
sowohl Fluss
als auch Straße,
hier fährt der DS 7
bei Connelles an
der Seine entlang



Die Moulin de Connelles ähnelt einem Chalet, war früher eine Mühle und ist heute ein Hotel

Hinter Poissy wird die Bebauung lichter, das satte Grün übernimmt. Die schnurgerade Landstraße führt ins Pays de Vexin, wie groß kann dieser Kontrast sein: Eben noch die pulsierende Stadt und plötzlich nur noch Weite, Kühe, Felder, so weit das Auge reicht. Wir fahren durch Dörfer, die noch eine Boulangerie haben, einen Fleischer und die kleine Bar, in der ältere Herren schon morgens ein Glas Weißen trinken.

Etwas weiter südlich ist der Fluss plötzlich wieder da, mit weiten Auen und der schönsten Schleuse der Seine – jener von Méricourt. Hier parken wir neben einem alten Flussschiff, auf dem Louis Lyphont gerade seine Blumen pflegt. Er ist ein Mann, der nicht am Fluss lebt, sondern auf dem Fluss, sommers wie winters. Und da möchte er es schön haben, deshalb die Blumenrabatten auf seinem Schiff. Mit dem transportiert er Güter über den Fluss, eben erst hat er Milch nach Rouen gebracht, bald wird er mit einer tonnenschweren Ladung Erbsen nach Belgien schippern. „Das ist ein toller Beruf“, sagt der Kapitän. „Besonders im Sommer, wenn wir die Freiheit auf dem Wasser spüren. Im Winter, wenn die Kälte auf dem Fluss schneidet, kann es sehr hart sein.“ Mit elf Jahren hat Louis Lyphont damit begonnen, auf dem Fluss zu fahren, an Bord desselben Schiffes, damals war sein Vater der Kapitän. „Ich habe ganz Europa auf Flüssen gesehen“, sagt er lächelnd. „Aber die Seine ist für mich eben einfach Heimat.“

Einmal über den Berg liegt Giverny, eine der schönsten Perlen des Landes. Erst hat Claude Monet diesen Ort berühmt gemacht, als er von 1883 bis 1926 hier lebte und malte, dann die Netflix-Serie „Emily in Paris“. Wer die Stille schätzt, kommt besser nachmittags und bleibt bis zum nächsten Tag: Am Nachmittag sind die Gärten an Monets früherem Wohnhaus schon menschenleer, das Haus des Meisters aller Impressionisten leuchtet in hellem Rot und dunklem Grün, seine Kunstwerke in der alten Küche und dem Wohnzimmer sind Reisen im Kopf.

Abends entfaltet sich der besondere Zauber des alten Dorfes am Hang, weil hier viele Bewohner ihre Gärten öffnen: für lauschige Oasen, Biergärten, Weinbars oder Künstlerateliers wie jenes des Hôtel Baudy, ab dem späten 19. Jahrhundert die Herberge vieler ➤



Reisen mit Muße: leckere Gerichte in der Brasserie Mamie in Rouen, lebendige Geschichte im Schloss von Maisons-Laffitte





amerikanischer und französischer Künstler. Im Jardin des Plumes bei Fernsehkoch David Gallienne speist es sich meisterlich, geprägt von den Aromen der Region, beinahe alles kommt aus dem Garten vor dem Haus.

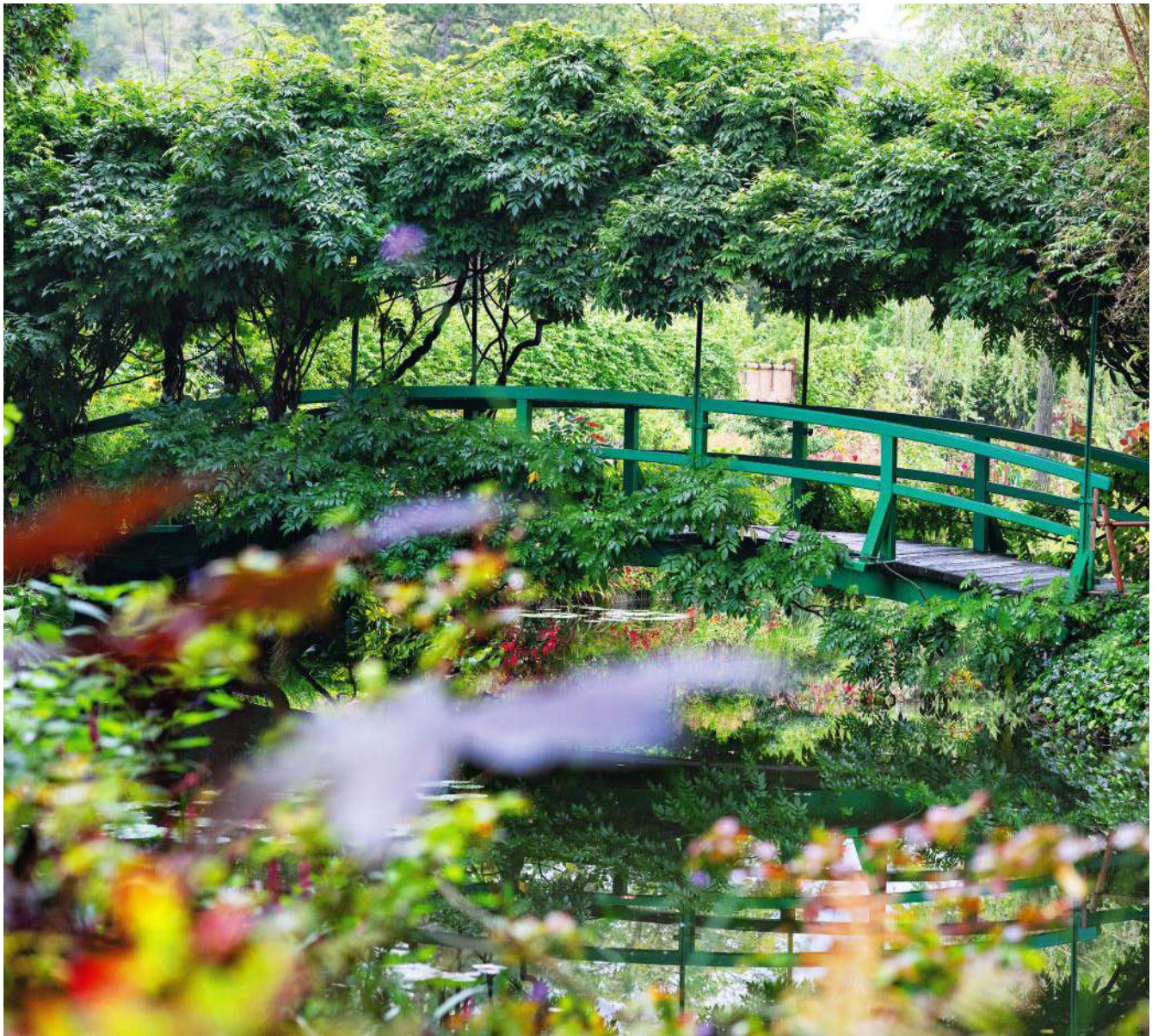
TAG 2: GIVERNY – ROUEN

Am Morgen stoßen wir im nahen Städtchen Vernon wieder auf den Fluss. Der wird hier besonders schön in Szene gesetzt durch eine alte Fachwerkmühle, die auf einer Brücke steht und sich in seinem Wasser spiegelt. Von nun an wird die Fahrt kurvig und zu einem Erlebnis für sich, die Départementale 313 ist die Seine-Route, von Weitem schon strahlt

das helle Château Gaillard über der Stadt Les Andelys – ein Bauwerk, das die Landschaft prägt und an kriegsreiche Zeiten erinnert.

Die Halbinsel von Connelles ist das Ziel von Ruhesuchenden und Fahrradtouristen, eine eigene Welt inmitten der Natur. Und wieder eine Mühle: Die Moulin de Connelles war bis zum Jahr 1881 im Gebrauch, musste aber ihren Betrieb einstellen, als in der Nähe ein Staudamm gebaut wurde und der Spiegel der Seine um 1,20 Meter anstieg. Jetzt ist das Gebäude mit den spitzen Türmen und Dächern, auf einer Insel mitten im Fluss gelegen, ein Hotel. Jedes Zimmer ist individuell gestaltet, im Restaurant haben die Jahrzehnte eine feine Patina hinterlassen. Aber genau das ist gewollt: „Heute sehen alle Hotels gleich aus,

Das Atelier im Hôtel Baudy in Giverny wurde 1888 für die Künstler unter den Gästen eingerichtet



Monets Reich: In den Gärten von Giverny spazieren die vielen Besucher wie durch seine Gemälde

kühl, skandinavisch, ein wenig abweisend“, sagt Karine Petiteau, die Besitzerin. „Dieses Haus hier ist ganz anders: Es ist plüschig und voller alter Möbel, manchmal regnet es durch – es hat tausend Fehler, aber gerade deshalb eine Seele.“

Das Städtchen Elbeuf wirkt unscheinbar, aber es ist ein Ort im Aufbruch. Aus alten Fabrikhallen werden Museen, aus heruntergekommenen Industrieanlagen neue Restaurants und Biergärten. Klein ist der Markt donnerstags auf der Place Lécallier, Klasse bietet er statt Masse, die Fische sind frisch, die Früchte leuchten, am hellsten jene von Christelle Quemin, die ein paar Dörfer weiter alles anbaut, was hier am Stand liegt: bunte Tomaten, Äpfel jeder Couleur, saftige Birnen,

Rote Bete, Rhabarber. „Die Seine ist der Gemüsegarten des Landes“, sagt die Bäuerin. „Wir haben die Kalkfelsen hinter uns und das fruchtbare Land rund um den Fluss, es ist ein echtes Mikroklima hier.“ Oh ja, die Kalkfelsen: Sie fassen die Seine ein und stehen häufig so malerisch am Wegesrand, dass wir den Wagen parken, uns auf die Felsen stellen und die grandiosen Ausblicke genießen.

Bis es dann in Rouen wieder städtisch wird. Die Hauptstadt der Normandie hat eine bewegte Geschichte, nicht nur, weil auf dem Marktplatz Jeanne d'Arc als Hexe und spätere Heilige in Flammen umkam. Lange wurde Rouen vernachlässigt, seit ein paar Jahren strahlt die Altstadt mit ihren Gässchen, Wirtshäusern und Bierschänken wieder in neuem ➤



Der Gaumen reist mit: Camembert im Bistro d'Arthur in Rouen,
Gemüse von Christelle Quemin auf dem Markt
von Elbeuf, gefüllte Tomate im edlen Jardin des Plumes in Giverny

Glanz. Dazu gehören auch tolle Hotels wie das Hôtel de Bourgtheroulde in einem alten Stadtschloss, luxuriös und historisch zugleich, das Spa verspricht Entspannung nach einem langen Reisetag.

TAG 3: ROUEN – RIVES-EN-SEINE

Ein leichtes Frühstück mit Croissant und Café Crème, dann kann der Tag beginnen. Das wohl eindrucksvollste Gebäude ist die Kathedrale Notre-Dame de Rouen, vor deren detailreich verzierter gotischer Gestaltung sich Monet mit einer besonderen Serie von Arbeiten verneigt hat: 30-mal hat er den immer selben Ausschnitt der Fassade gemalt, zu unterschiedlichen Tageszeiten, vom frühen Morgen bis zum späten Abend, in immer neuen Nuancen zwischen kühlem Blau und kraftvollem Orange. Doch im Westen Rouens wird klar, was die Seine heute vor allem ist: eine der wichtigsten Lebensadern des Landes, seit Jahrhunderten wurden die Quais hier genutzt, um Holz und Schüttgut anzulanden, Getreide, Benzin und allerlei. Bis heute ist das so. Die Fahrt führt nun vorbei an Industrieanlagen, Silos und Fabriken. Immer aber bleibt der Fluss im Zentrum, wir sehen riesige Schiffe vorbeiziehen, die hier aus aller Welt ankommen. Und gleich im nächsten Moment ist die Seine wieder lieblich: Wenn die Industrieanlagen enden, beginnen die herrlichen Kurven wieder, die großen Bebauungen werden abgelöst von winzigen Weilern. Die Départementale-Straße windet sich hier immer am Fluss entlang, und der ganze Reichtum dieser Region wird deutlich.

Rechts und links des Flusses stehen nur vereinzelt kleine Häuser und größere Villen, alle im typisch normannischen Stil gebaut, mit Backstein oder dicken hölzernen Balken – und wunderschön angelegten Gärten, getupft von Rhododendren und Tellerhortensien. Das alles wirkt so idyllisch wie die Welt einer Spielzeugeisenbahn, gerade in Verbindung mit den riesigen Felsen, die sich direkt hinter den Dörfern auftun. Die Fahrt entlang des Flusses fühlt sich ein bisschen an, als wären wir am Ende der Welt, weil auf diesen Halbinseln nur wenige Menschen leben. Hier liegen viele Obstplantagen für Äpfel und Bir-



nen, irgendwo müssen ja all die Früchte für den Cidre und den Calvados herkommen, die berühmten normannischen Apfelweine und Apfelbrände. Es gibt auch keine Brücken hier, sondern fast ausschließlich Fähren, um den Fluss zu überwinden, kleine Boote, auf die zehn oder zwanzig Autos passen, die Überfahrt dauert zwei Minuten und ist kostenlos.

Das Dörfchen Caudebec-en-Caux ist malerisch, es liegt genau an der Seine und ist Anlegepunkt für alle Flusskreuzfahrten. Das hat unangenehme Nebenwirkungen: Die Restaurants in erster Reihe am Wasser sind oft lieblos und überteuert, geht der Gast aber ein paar Hundert Meter weg vom Fluss, hinauf in die grünen Hügel, finden sich einige vorzügliche Lokale.

Im Ort erzählt das moderne MuséoSeine mit vielen interaktiven Mitteln die Geschichte des Flusses und der Menschen hier. Ein Dörfchen weiter in Villequier hat Victor ➤

**In aller Ruhe:
der Garten des
Musée Victor
Hugo in Villequier**



Gut gebaut: Durch das Panoramadach des schicken DS 7 fällt der Blick auf den Turm der Kirche Saint-Joseph in Le Havre

Hugo gewohnt und gearbeitet. Das Haus der Familie Vacquerie, deren Sohn Hugos Tochter Léopoldine heiratete, ist dem Schriftsteller gewidmet und zeigt das Leben im frühen 19. Jahrhundert. Besonders schön ist der Garten, perfekt für eine Pause am Fluss.

TAG 4: RIVES-EN-SEINE – TROUVILLE

Nun, kurz vor der Mündung des Flusses in den Ärmelkanal gibt es zwei Wege: Der industrielle und architektonisch spannende führt geradeaus nach Le Havre. Die Stadt wurde im Zweiten Weltkrieg fast vollständig zerstört, deshalb ist die zweitwichtigste Hafenstadt Frankreichs zwar kein Fachwerk-

Kleinod, aber ein Beweis dafür, wie lebendig Stadtentwicklung sein kann. Der Hafen steht hier im Zentrum, ringsum die gleichen Bauten aus Stahlbeton, heute gilt der Wiederaufbau Le Havres als architektonische Höchstleistung. Besonders eindrucksvoll: Die achteckige Kirche Saint-Joseph mit ihrem hohen Turm, in dem die Fensterbilder bunt strahlen und viele Besucher staunend verstummen lassen. Auch Moderne kann sprachlos machen.

Der andere Weg führt über die spektakuläre Pont de Normandie ins Hafenstädtchen Honfleur, das Herz des Départements Calvados. Seine Schönheit hat sich herumgesprochen: dank Monet, Cézanne und Renoir, die hier wirkten und zeichneten – auch deshalb, weil Monets Mentor Eugène Boudin aus Honfleur kam; er gilt als Vorläufer des Impressionismus. Der kleine Hafen liegt eingebettet in das alte Zentrum, die Fachwerkhäuser gruppieren sich darum mit ihren kleinen Bars, Crêperien und Restaurants. Auf der Rue de la République gibt es feine Delikatessenläden, perfekt für das Picknick en route. Nicht umsonst ist die Normandie die Heimat einiger der besten Käse der Welt, Camembert, Livarot, Pont l'Évêque – auch ihre Wurst und ihr Schinken sind nicht zu verachten.

Trouville und die Nachbarstadt Deauville sind die mondänen Seebäder der Pariser, Fachwerkvillen und riesige Meeresfrüchtplatten in den Brasserien gehören hier genauso dazu wie die beiden Casinos, die mittlerweile reichlich in die Jahre gekommen sind. Die Pferderennbahn von Deauville aber ist immer noch eine der bedeutendsten des ganzen Landes – und ein Besuchermagnet, denn anders als in England sind Pferdewetten in Frankreich ein Volkssport und ein Treffpunkt für die Einheimischen.

Nun ist es Zeit, Fluss und Meer Adieu zu sagen, vier Tage hat die sanfte Fahrt im DS 7 gedauert. Sie war überraschend und voller Begegnungen. Auf der Autoroute 13 geht es schneller, in knapp drei Stunden ist der Eiffelturm in Sicht. Über der Seine fliegen zwei Möwen, als wollten sie daran erinnern, dass Paris irgendwie eben doch am Meer liegt. ❖

Schon ab
1.249 €

time to discover



ROMANTISCHE SEINE

Schon die Impressionisten wussten: Diese Region ist einzigartig, unverwechselbar und eine wahre Quelle der Inspiration! Freuen Sie sich auf eine Reise, die französische Lebensart mit atemberaubender Landschaft verbindet. Lassen Sie sich von der malerischen Atmosphäre charmanter Orte verzaubern, bestaunen Sie die majestätischen Kreidefelsen der Alabasterküste und entdecken Sie den idyllischen Seefahrer- und Künstlerort Honfleur. Als krönenden Abschluss erwartet Sie das faszinierende Flair von Paris.

8 Tage Flusskreuzfahrt | Paris • Le Havre • Paris
mit SEINE COMTESSE 

Buchungscode: S05RPAR-SEC

Mehr erfahren unter:
nicks-cruises.de/reise/par-sec

Angebot gilt nur für Neubuchungen. Begrenztes Kontingent. Es gelten die Reisebestätigung und AGB der nicks cruises Schiffsreisen GmbH.
nicks cruises Schiffsreisen GmbH | Mittlerer Pfad 2 | 70499 Stuttgart | info@nicks-cruises.de | www.nicks-cruises.de

Buchen Sie jetzt direkt bei uns oder in Ihrem Reisebüro

 **0711 – 24 89 80 10**

 **nicks cruises®**

Anreise

In etwa vier Stunden ist man mit dem Eurostar an der Gare du Nord in Paris, wo die Reise beginnt. Dieser Roadtrip entstand mit freundlicher Unterstützung von DS Automobiles.
eurostar.com
dsautomobiles.de

Reisezeit

Ideal sind das Frühjahr, wenn der Monet-Garten in Giverny in voller Blüte steht, oder Früh- und Spätsommer.

Hotels

Hotel Norman

Erst kürzlich wurde das Hotel Norman mit seinen 37 Zimmern an den Champs-Élysées in einem eleganten Bürgerhaus eröffnet. Tipp: Unbedingt ein Zimmer in der fünften Etage buchen, dann ist die Chance

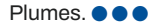
hoch, dass Sie eine wunderschöne eigene Dachterrasse haben. Fantastisch ist das haus-eigene Thai-Restaurant Thiou.



Paris, 9 Rue Balzac
hotelnorman.com

Ô Plum Art

Dieses schöne Herrenhaus liegt am Rande von Giverny. Es hat sechs Zimmer, die in Weiß mit viel Holz luxuriös restauriert wurden. Gutes ländliches Frühstück. Das Haus ist ein Ableger des Hotels Jardin des Plumes.



Giverny, 12 Rue Claude Monet; jardindesplumes.fr

Hotel Bourgtheroulde

Das Hotel mit 78 Zimmern, an einem der schönsten Plätze des historischen Zentrums von Rouen gelegen, gehört heute zur Marriott-Gruppe. Die Räume wurden



modern gestaltet, immer wurden alte Elemente wie die hölzernen Anbauten oder die Treppen in den Salons erhalten. Schöne Bar und ein 700 Quadratmeter großes Spa mit Innenpool und Hamam.



Rouen, 15 Place de la Pucelle; hotelsparouen.com

Le Moulin de Connelles

Eine Mühle steht hier schon lange nicht mehr, dafür ein romantisches Château mitten in der Seine. Das Gebäude verbindet das Festland mit einer Insel im Fluss, auf der zwei Pools und verwunschene Ecken mit Sonnenplätzen liegen. Die 12 Zimmer und Suiten sind im historischen Stil des Schlosses gehalten, ein besonderer Genuss ist der Blick aus den Suiten und dem Restaurant auf die sanft dahinfließende Seine.



Connelles, 40 Route d'Amfreville-Sous-les-Monts
moulin-de-connelles.fr

Cures Marines

Erstes Haus am Platz im Badeort Trouville-sur-Mer. Ein imposantes Gebäude von 1912, das auch das Casino beherbergt und sich direkt am breiten Sandstrand befindet. 103 moderne

Zimmer mit Meerblick bringen die Gäste zurück in die Belle Époque.



Trouville-sur-Mer
Boulevard de la Cahotte
lescuresmarines.com

Restaurants

Le Bistrot d'Arthur

Eines der ältesten Bistros der Stadt Rouen, mitten im historischen Zentrum gelegen. Es gibt klassische französische Brasserie-Küche mit den großen Klassikern: gebackener Camembert, Schnecken, Fischsuppe, Blutwurst, riesige Steaks und die berühmte Andouillette – eine spezielle Wurstsorte, hergestellt aus Innereien.

Rouen, 27 Rue Cauchoise
lebistrotdarthur.com

Belle de Mai

Gegenüber der alten Abtei Saint-Georges mit ihren berühmten Gärten in Saint-Martin-de-Boscherville bei Rouen eröffnete vor Kurzem dieses Restaurant, es dient dem Ort auch als Tabak- und Presseladen, Wettbüro und Treffpunkt. Mittags und abends wird die Karte auf die kleine Tafel geschrieben, alles ist marktfresh, etwa die Kalbsnierchen, das Landhuhn oder Steaks von der

Plancha, der traditionellen Grillplatte. Immer gibt es auch eine vegetarische Alternative.
Saint-Martin-de-Boscherville, 2 Place de l'Abbaye

Jardin des Plumes

Grandios ist diese Sterneküche im Monet-Dörfchen Giverny, wo man durchaus auch mal in eine Touristenfalle laufen kann: Hier sind die Gerichte geprägt von kreativen Ideen und fantastischem Handwerk. David Gallienne ist ein junger Fernsehkoch, der neben seinem Hotel im Herrenhaus auch die Küche führt. Die Gerichte werden dominiert von den Kräutern und dem Gemüse aus dem eigenen Garten, herrlich ist die gefüllte Tomate in Kräutersud oder die See-spinne mit Tintenfisch-Ravioli. Eine nachdrückliche Empfehlung!

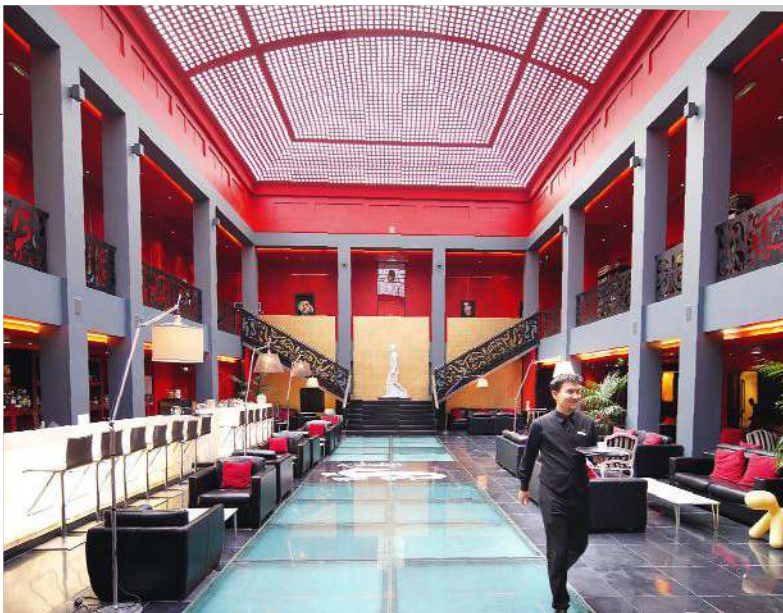
Giverny, 1 Rue du Milieu
jardindesplumes.fr

Public

So kochen die jungen Franzosen heute! Jeden Tag gibt es in diesem Bistro in Rouen ein kleines und sehr frisches Menü mit Fisch- und Fleischgerichten, dazu kleine Snacks wie einen hervorragenden gebackenen Camembert. Das



Die Benediktinerabtei Saint-Georges in Saint-Martin-de-Boscherville wurde im 12. Jahrhundert gegründet



Das Hotel de Bourgtheroulde in Rouen liegt in einem früheren Herrenhaus aus dem 15. Jahrhundert und bietet modernen Fünf-Sterne-Komfort

Ambiente ist kühl, die Atmosphäre hingegen sehr einladend.

Rouen, 4 Place de Pucelles
Instagram: @publicrouen

Marché aux Poissons

Zwischen 9 und 19 Uhr gibt es an den Quais von Trouville jeden Tag frischen Fisch zum Mitnehmen – die Gäste können die Austern, Gambas und Doraden in erstklassiger Qualität aber auch direkt vor Ort genießen. Die Weine auf dem Fischmarkt sind einfach, aber gut und vor allem sehr fair kalkuliert. Ein echter Herzensort. Trouville-sur-Mer, 152 Boulevard Fernand Moureaux

Erlebnisse

Kathedrale Notre-Dame de Rouen

Ein unglaublicher Reichtum an Verzierungen prägt die Fassade der 137 Meter langen und 151 Meter hohen gotischen Kathedrale, die im Jahr 1250 fertiggestellt wurde. Im Innenraum beeindruckt die Rippenstruktur von Säulen und Gewölbe und die Leuchtkraft der farbigen Fenster.

Place de la Cathédrale
cathedrale-rouen.net

Klostergärten von Saint-Martin-de-Boscherville

Die Romanik prägt den Stil der Abtei Saint-Georges, bei Ausgrabungen in den 1680 angelegten Klostergärten wurden Überreste eines gallischen Tempels aus dem ersten Jahrhundert entdeckt. Heute ist die Anlage ein Paradies für Gartenfans: Mit einem Heilgarten, einem Aromagarten, einem Obstgarten und einem Weingarten sind hier wunderschöne Anlagen zu entdecken. Es gibt sogar einen Duftgarten, der zu jeder Jahreszeit die Sinne erwecken soll. Vom Kloster sind der Kreuzgang und einzelne Bauteile erhalten, die angeschlossene Abteikirche des Dorfes wirkt erhaben und einladend. Saint-Martin-de-Boscherville, 12 Route de l'Abbaye abbayesaintgeorges.fr

Maison et Jardin Claude Monet

Ein Freiluftmuseum, wie es nur wenige auf der Welt gibt: Claude Monets Gärten sind unglaublich schön – weil Dutzende Gärtner von Frühling bis Herbst täglich hier arbei-

ten und die Flora aus der Zeit des Impressionisten immer wieder neu zum Blühen bringen. Der Seerosenteich ist das pure Idyll, und wer ihn einmal besucht hat, wird ihn nie wieder vergessen. Im Haus ist das Leben des Meisters nachempfunden, an den Wänden hängen seine Werke, tagsüber wird es hier meist voll. Am schönsten ist Giverny am Morgen oder am frühen Abend.

Giverny, 84 Rue
Claude Monet
claudemonetgiverny.fr



Aus den Böden an der Seine: vollmundiger Calvados in Trouville, knackige Äpfel an den Bäumen bei der Cidrerie du Mont Viné in Vesly

Alle Adressen auf
einer kuratierten Karte
bei Google Maps



Musée Victor Hugo

Léopoldine Hugo, die Tochter von Victor Hugo, war verheiratet mit Charles Vaquerie, Sohn eines Reeders, als beide 1843 bei einem Schiffsunglück in der Seine ertranken. Im Haus der Familie Vaquerie in Rives-en-Seine ist heute ein Museum eingerichtet, das vom Leben des Schriftstellers und der beiden Familien erzählt, ausgestattet mit historischen Möbeln und mit Bildern und Dokumenten, die Hugos Arbeit zeigen.

Rives-en-Seine,
Quai Victor Hugo
museevictorhugo.fr

Mit dem Schiff von Paris bis Le Havre

Perspektivwechsel: Die Strecke, die unser Team für diese Reportage mit dem Auto gefahren ist, lässt sich auch sehr gut auf der Seine selbst bereisen. Nicko Cruises bietet Flusskreuzfahrten mit der Seine Comtesse durch die Normandie an – viel Zeit für die Schlösser, Gärten und Städtchen inklusive, die Schiffe sind bis zur Küste und zurück insgesamt acht Tage

unterwegs. Zur Reise in einer Kabine mit Blick auf Fluss und Ufer gehören neben Vollpension und Getränken diverse weitere Extras.
nicko-cruises.de

Shopping

La Fromagère et le Vigneron

Auf der Einkaufsstraße von Honfleur haben sich eine Käsehändlerin und ein Weinhändler zusammengetan, das Angebot ist vielfältig: Die normanischen Käse sind hier in verschiedenen Reifestufen zu haben, genau wie Comté, Ossau-Iraty und Tomme aus den Savoien. Neben Weinen gibt es ausgesuchte Cidre und Calvados kleiner Fabrikanten. Honfleur, 29 Rue de la République

Cidrerie du Mont Viné

Im Herzen des Pays du Vexin produziert Constanze Hyst den Stolz der Normannen: Cidre, den berühmten Apfelwein, dazu Apfelessig und Pommeau, einen frischen Apéritif aus Äpfeln. Vesly, 1 Rue Saint Thomas cidrieriedumontvine.com

Lille legt los

Die historische Tuchmacherstadt ist aufgewacht. Ihre Offenheit, ihre Streetart- und ihre Start-up-Szene und Baumeister wie Rem Koolhaas machen sie zu einem ziemlich attraktiven Gesamtkunstwerk

VON SILVIA TYBURSKI

Die besten Waffeln Frankreichs? Kommen wohl aus Lille. Wenn ein Präsident sie sich aus der Stadt unweit der belgischen Grenze in den Élysée-Palast schicken lässt, müssen sie schon etwas Besonderes sein. Das tat Charles de Gaulle, der als Kind oft bei seinen Großeltern in Lille zu Besuch war – und Zeit seines Lebens den Waffeln der Confiserie Méert verfallen. Vielleicht war dies seine Art, seiner Geburtsstadt die Treue zu halten.

Dass Lille, oder „Rijsel“ wie es im Mittelalter hieß, einst die Hauptstadt der reichen Tuchmacherregion Flandern war, ist nicht nur daran zu merken, dass sie hier fantastische Waffeln backen und gern Bier trinken. Erkennbar ist das auch an den Häusern der Altstadt, besonders gut am Place du Théâtre und an der Alten Börse aus dem 17. Jahrhundert. Die ist eines der Schmuckstücke Lilles, mit einem Arkadengang und einer Fassade im Stil der Flämischen Renaissance, verziert mit Girlanden und Füllhörnern aus Stuck.

Nach dem Niedergang der Textilindustrie ab den 1960er-Jahren und dem Ende des Bergbaus war Lille eine arme Stadt. Doch seit einigen Jahren geht es wieder bergauf, dank der Schnellzug-Anbindung an Paris, London und Brüssel ist Lille heute eines der größten Handelszentren und zweitgrößter Start-up-

Hub Frankreichs. Auch die Universität hat einen guten Ruf. Studierende machen gut ein Fünftel der mehr als 230 000 Einwohner von Lille aus.

Ein Spaziergang durch die verschiedenen Viertel ist heute eine Zeitreise: von der glorreichen Vergangenheit, verkörpert durch die Alte Börse, die Oper, das große Theater und die Rue Faidherbe, entworfen im Stil des Pariser Architekten Haussmann, bis in die Zukunft, die sich in dem vom niederländischen Architekten Rem Koolhaas gestalteten Handelsquartier Euralille materialisiert.

Im Süden liegt ein Stadtteil, der aus der Zeit gefallen scheint: Wazemmes, mit seinen chinesischen Geschäften und arabischen Cafés ist das Gegenstück zu dem kühl durchdesignten Euralille, aber auch zur eleganten Innenstadt. Dort treffen sich Arm und Reich, vor allem sonntags, wenn ein Flohmarkt fast das ganze Viertel einnimmt. In dessen Zentrum steht die altherwürdige Markthalle, mit Ständen für Fisch, Gemüse und Käse und der Bäckerei Maison Doucet, die für ihre kunstvollen Törtchen bekannt ist. Das Leben aber spielt sich sonntags draußen ab. Lilloises und Besucher der Stadt schieben sich an Hunderten Ständen vorbei, die quasi alles anbieten.

Und dieses bunte Leben wird gerahmt von bunter Kunst: Wazemmes ist die Streetart- ➤





Mitten im Leben: der Place du Théâtre
mit der Oper (rechts im Bild) und dem
104 Meter hohen Glockenturm

FOTO: MATHIEU LASSALLE/HELLO LILLE



FOTOS: NATALIE KRWY (2); LAURENT RENAULT/GETTY IMAGES; DENIS IVANOV/UNSPLASH; LAURENT JAVOY/HELLO LILLE

Unterhaltsam: das Musée de l'Hospice Comtesse. Verspielt und
verspiegelt: das Handelsquartier Euralille. Prächtig: der Grand Place bei Nacht.
Schön alt: der Place des Patiniers (im Uhrzeigersinn)



Hochburg von Lille. Mit ihren vielen Graffiti hat die Stadt sich in der Kunstszene einen Namen gemacht. Einige der Werke sind drei, vier Stockwerke hoch, etwa das aus bunten Flächen bestehende Werk von Michaël Berek am Boulevard Jean Baptiste Lebas oder der Minenarbeiter von M-City, 100 Meter weiter in der Rue de Maubeuge. Erschaffen wurden sie mithilfe von Hubwagen bei Tageslicht, ganz offiziell anlässlich der Graffiti-Biennale BIAM. Die wird seit 2013 von der Künstlergruppe Collectif Renart und der Stadt veranstaltet, international bekannte Sprayer sind dabei.

Eine einzige große Open-Air-Galerie

Einmal, erzählt Julien Prouveur, der Direktor von Renart, hätten vier Künstlerinnen und Künstler über Nacht 200 Fische in der ganzen Stadt verteilt. Die Stadtverwaltung hat sie nicht entfernt. Das stilisierte Konterfei von Charles de Gaulle, das der Sprayer Mr. P an viele Wände Lilles gebracht hat, gilt sogar als inoffizielles Wahrzeichen der Stadt. Dank der gelungenen Zusammenarbeit ist Lille nun eine große Freiluftgalerie, bringt die Kunst zu den Menschen, lässt die lächeln, staunen oder rätseln: Ist der schwarze Riese mit dem Felsbrocken in den Händen nun ein Roboter, ein Taucher, soll es King Kong sein, wie ein Blogger vermutete? Es ist ein Grubenarbeiter, eine Hommage an die Vergangenheit der Bergbau-Region, verrät Prouveur. Wer genauer hinschaut, erkennt die Spitzhacke, die am Gürtel hängt.

Lille ist keine offensiv glamouröse Metropole, oft liegen Gegensätze nur eine Straße voneinander entfernt. Und genau sie machen die Stadt zu etwas ganz Besonderem. Noch mal zurück zur Alten Börse, in ihren Innenhof, an einem warmen Sonntag: Dann versammeln sich Paare, um Tango Argentino zu tanzen. Sogar aus Paris und Belgien reisen die Tänzer an, weil die Atmosphäre der Alten Börse so besonders ist. Am Rand stehen Neugierige, die die Musik angelockt hat und die jetzt mit ihren Handys filmen. Auf der Tanzfläche: Männer in feinen Hemden und Frauen in hohen Schuhen. Manche haben die Augen geschlossen, versunken in die Schritte und die Musik. Man möchte stundenlang zuschauen. Und noch ein bisschen länger in Lille bleiben. ❖

Anreise

Mit dem Zug erreicht man Lille von Deutschland aus zum Beispiel über Köln und Brüssel, von Berlin aus über Strasbourg. Vom Pariser Bahnhof Gare du Nord aus ist der TGV binnen einer guten Stunde in Lille.

snct-connect.com

Hotels

Carlton

Das traditionsreiche Vier-Sterne-Hotel schräg gegenüber der Oper und der Alte Börse wurde vor mehr als 100 Jahren eröffnet und ist nur ein paar Minuten zu Fuß vom Bahnhof Gare Lille Flandres entfernt. Besonders schön ist die Aussicht auf die Innenstadt von der Panoramarbar aus. **3 Rue Pierre Mauroy** carltonlille.com

Clarence Hotel

Auch schön zentral liegt dieses Fünf-Sterne-Kleinod mit 19 Zimmern und Suiten und sehr schönem Garten. Erbaut wurde das Haus 1736, heute wirkt es innen wie außen hell, geräumig und modern. Die Zimmer sind top ausgestattet, das Gourmet-Restaurant ist mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. **32 Rue de la Barre** clarencehotel.com

Restaurants und Cafés

Babe

Wer nicht während des Bierfestivals „Biere à Lille“ im Herbst herkommt, findet hier eine große Auswahl an Biersorten. Dazu gibt es Burger, Steak oder deftigen Eintopf. Das ehemalige Bankgebäude ist loftartig umgebaut.

48 rue de l'Hôpital Militaire
facebook.com/babelille/

Méert

Die Confiserie verkauft „Gaufres“, Charles de Gaulles Lieblingsgebäck, Schokolade und feine Törtchen. An das Geschäft gliedert sich ein nostalgischer Teesalon mit Innenhof an, der schon morgens nach butterigem Gebäck duftet.

5–27 Rue Esquermoise
meert.fr

Aux Merveilleux

Die reichhaltigen Desserts aus Baiser, Sahne und Streuseln bedeuten übersetzt „wunderbar“. Dem ist nichts hinzuzufügen. Erfunden hat sie der nordfranzösische Konditor Frédéric Vaucamps, der sein Geschäft in Lille danach benannte. Durch große Fenster kann man den Patissiers bei der Arbeit zusehen.

67 Rue de la Monnaie
auxmerveilleux.com

Erleben

Braderie

Am ersten Septemberwochenende wird Lilles Innenstadt zum größten Trödelmarkt Europas. Zur selben Zeit entstehen mannshohe Haufen von Miesmuschelschalen, denn parallel feiern die Restaurants das Gericht der Region: Moules Frites.

braderie-de-lille.fr

Musée de l'Hospice Comtesse

Das ehemalige Heim für mittellose Frauen und Waisen ist heute ein sehenswertes Kunst- und Stadtmuseum mit Ausstellungen zu Heilmitteln vergangener Jahrhunderte und Stadtansichten. Die sind nach einem Rundgang durch die Altstadt besonders interessant. Die Küche zeigt Möbel aus dem 17. Jahrhundert und typische flämische blau-weiße Wandfliesen, die alle handbemalt sind.

32 Rue de la Monnaie

Collectif Renart

Auf der Website der Gruppe findet man eine Karte mit Streetart-Werken in ganz Lille. Auch Führungen kann man buchen.

collectif-renart.com

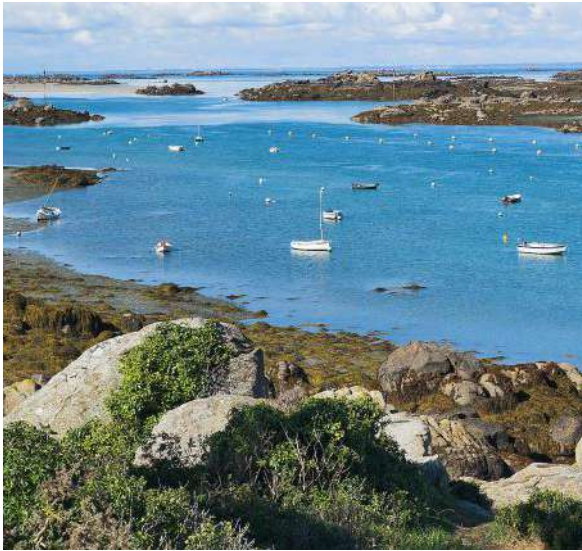
Louvre Lens

Rund eine Stunde dauert die Fahrt mit Auto oder Bahn zu dem Ableger des Pariser Louvre südlich von Lille. Sein weitläufiges Gebäude-Ensemble liegt auf einem einstigen Bergbau-Gelände. Die Kunst aus mehr als fünf Jahrtausenden hat also ebenso wie ihr Publikum jede Menge Platz.

Lens, 99 Rue Paul Bert
louvrelens.fr



Charles de Gaulle ließ sie sich nach Paris liefern: die Waffeln namen „Gaufres“, hier in der Confiserie Méert



FOTOS: NATALIE KRIWY (6)

Land, das kommt und geht

Der höchste Tidenhub Europas veranstaltet im Chausey-Archipel jeden Tag ein Naturschauspiel: Hunderte Inseln tauchen auf – und wieder ab

VON SILVIA TYBURSKI

Die Einheimischen erkennen Sie daran, dass die sich nach der Ankunft auf der Insel ihre Schuhe ausziehen“, sagt Laurence Megale, Hotelbesitzerin auf der Insel Chausey im Südosten der Bucht von Mont-Saint-Michel. „Sie sind so aufgewachsen, manche laufen sogar im Winter barfuß.“ Viele andere verlassen die Fähre aus Granville in Flipflops, Sneakern und Wanderschuhen. Vogelfreunde haben ein Fernglas dabei. Und die Menschen mit Gummistiefeln, Kühlbox und Grabegabel reisen an, um Austern, Schnecken und Muscheln zu suchen. „Pêche à pied“, Gezeitenfischerei, nennen sie das hier, erklärt Laurence Megale. An kaum einem anderen Ort in Frankreich kann man so gut Meeresfrüchte sammeln wie in der 500 Quadratkilometer großen Bucht, wo der größte Tidenhub Europas herrscht: bis zu rund 14 Meter. Bei Ebbe liegen riesige Flächen Meeresboden frei, auf dem Besucherinnen und Besucher dann rund um die kleinen Inseln des Chausey-Archipels wandern.

Es ist ein faszinierendes Schauspiel. In Megales Hôtel du Fort et des Îles, dem einzigen Gasthaus der Insel, sitzen die Gäste zwischen kleinen Palmen auf der Terrasse oder drinnen am großen Panoramafenster, während das Meer, das eben noch Chausey umspülte, sich wie im Zeitraffer zurückzieht und immer neue Inseln freilegt. 52 sind bei Hochwasser zu sehen, bei Niedrigwasser sind es 365. Die Landschaft verwandelt sich von fast karibischem Türkisgrün in ein urtümliches Grünbraun. Felsen, Sandbänke und Boote fallen trocken, Wege durch den Archipel entstehen. Im Norden von Chausey ist bei klarem Wetter die Küste der britischen Jersey-Insel erkennbar, auf der Südseite der Umriss von Mont-Saint-

Michel, gut 35 Kilometer Luftlinie entfernt. Die 157 Meter hohe Klosterinsel wirkt von hier so winzig wie ein Sandhaufen, den ein Wattwurm aufgeworfen hat.

Das ikonische Benediktiner-Kloster wurde im Mittelalter aus Granit gebaut, der von den Chausey-Inseln stammt, genauso wie mancher Bürgersteig in Paris, Kaimauern im Hafen von London und die Stadtmauer von Saint-Malo. Bis zu 600 Arbeiter schufteten früher in den Steinbrüchen des Archipels. An den Kerben und Schnittflächen einiger Granitfelsen ist noch immer sichtbar, wo die Blöcke herausgeschlagen wurden. Der Steinbruch wurde nach dem Zweiten Weltkrieg stillgelegt. Die Schule schloss 1972, der letzte Bauernhof stellte sieben Jahre später den Betrieb ein. „Ich erinnere mich noch an die Kühe, die hier bei Ebbe unten im Watt standen. Wir kauften damals unsere Milch und unser Gemüse beim Bauern“, erzählt Laurence Megale, die im Winter in Nizza wohnt, aber viele Sommer ihres Lebens auf der Insel verbracht hat.

Heute hat Chausey noch zehn Einwohner, die das ganze Jahr über dort leben. Im Sommer sind es 200 – und ein Vielfaches an Tagesgästen, seit 2024 gilt ein Limit von 2000. Bei Hochwasser kann es in der Hauptsaison auf der zwei Kilometer langen und 200 bis 700 Meter breiten Insel eng werden.

Ein guter Startpunkt für eine Wattwanderung auf der Westseite ist der Plage de la Grande Grève, ein Sandstrand, der auf der Karte aussieht wie das aufgerissene Maul eines seltsamen Meereswesens. Links liegt die Formation, die sie hier „Mönchsfelsen“ nennen, weil einige der Steine an einen knienden Menschen mit zum Gebet gesenktem Kopf erinnern. Rechts steht der „Elefantenfelsen“. ➤

Die Stille ist überwältigend. Nicht mal das Kreischen der Möwen ist zu hören, vielleicht sind sie dem ablaufenden Wasser gefolgt. Seine Bewegung hat auf dem Meeresboden kein zart geriffeltes Muster hinterlassen, sondern gut zehn Zentimeter tiefe Rillen aus Sand. Darauf liegen Felsen, die vollkommen mit braunem Blasentang überwachsen sind. In dieser Mondlandschaft mit ihren von Mensch und Meer geformten Felsen springt sofort die Fantasie an. Ein Fels erinnert an ein Chamäleon, ein anderer an Auguste Rodins Skulptur „Der Denker“. Wie schön wäre es, stundenlang weiter von einem zum nächsten zu wandern. Doch irgendwann kommt das Wasser zurück. Und das geht schnell.

Am nächsten Morgen läuft bei etwa zwölf Grad ein Mann in Jeans und blauem Troyer-Pullover ohne Schuhe die Hafenmole entlang. Hervé Hillard hat sich im Insel-Laden frisches Weizenbrot geholt, das die Morgen-Fähre zusammen mit anderen Waren geliefert hat. „Ich habe euch gestern dort draußen gesehen“, sagt er. „Ihr hättet noch locker weiter rausgehen können, ohne dass die Flut euch einholt.“ Hillard weiß mehr über das Meer und die Insel als die meisten, beides kennt er schon sein ganzes Leben. Sein Urgroßonkel war vor fast 100 Jahren der Priester von Chausey. Hillard wohnt heute im selben Haus wie seine Vorfahren, gemauert aus Granitsteinen, ohne Heizung, ohne Fernseher. „Was soll ich mit einem Fernseher? Das dort ist mein Fernseher“, sagt er und deutet zum Fenster. Als Fotograf sei er in seinem Leben um die ganze Welt gereist, erzählt er. „Alaska, Südafrika, Island... Aber ich habe nirgendwo einen Ort gefunden, an dem es so schön ist wie hier.“ Nur die Fasane, die frei herumlaufen und seinen Gemüsegarten ruinieren, die seien wirklich lästig. „Die Insel zieht dich in ihren Bann. Länger als eine Woche kann ich nicht weg sein, sonst tut es hier zu sehr weh“, sagt er und legt die Hand auf die Brust. „Ihr werdet schon sehen, wenn ihr morgen wieder wegfahrt.“

Wer Sehnsucht nach Chausey bekommt, kann Hervé auf Instagram finden, wo er immer wieder Fotos von der Insel postet. Sein Profilfoto zeigt eine Weltkarte, auf der er steht. Natürlich barfuß. ♦



FOTOS: NATALIE KRIWY (4)

CHAUSEY



Anreise

Dreimal täglich von April bis Oktober setzt eine Fähre von Granville nach Chausey über (Fahrzeit rund eine Stunde). Im Winter fahren die Boote mittwochs, samstags und sonntags. Unterwegs sind mit Glück Delfine zu sehen. Die Fährgesellschaft bietet auch Fahrten zum Mont-Saint-Michel und Touren um den Chausey-Archipel an.

vedettesjoliefance.com

Hotels

Hotel du Fort et des Îles
Laurence Megale und ihr Mann Vincent sind herzliche Gastgeber, die acht Zimmer sind hell und liebevoll eingerichtet und bieten bis zu vier Personen Platz. Besonders schön ist das etwas größere namens Grand Romont mit Meerblick. Die Halbpension ist obligatorisch.

hotel-chausey.com

Mercure Granville Le Grand

Vor oder nach einem Insel-Besuch lohnt es sich, einen Tag in Granville zu verbringen, der Stadt auf dem Festland, zu der Chausey gehört. Besonders hübsch ist die Unterstadt mit vielen Geschäften und dem Hafen. In der Oberstadt liegen die Kirche Notre-Dame-du-Cap-Lihou und das ehemalige Wohnhaus von Christian Dior (mu-see-dior-granville.com). Das Hotel bietet Sauna, Fitnessraum und einen Frühstücksraum mit Blick auf den Ärmelkanal.

Granville, 5 Rue de la Falaise; all.accor.com

Restaurant

La Table de Louis

Kronleuchter und Samt-sessel werden kombiniert mit Feuerholzstapeln, die den royalen Glanz durch Hüttenromantik ergänzen. Vor allem Fisch- und Meeresfrüchte-Aficio-

nados speisen hier königlich. Das Risotto ist fabelhaft.

Granville, Place Maréchal Foch; restaurant-latablede-louis.com

Erlebnisse

Zu Fuß zum Mont-Saint-Michel

Von Genêts, südlich von Granville, führen Guides Touristen bei Ebbe quer über die Bucht bis zur Klosterinsel (auch zu Pferd). Auf keinen Fall sollte man auf eigene Faust durchs Watt gehen. decouvertebaie.com

Kajak fahren

Zwischen Mai und September zeigt der Fischer Ian Wood Besucherinnen und Besuchern den Archipel vom Kajak aus. Seine Touren dauern zwei bis fünf Stunden, eine gewisse Fitness vorausgesetzt, sind sie ein großer Genuss. tourisme-granville-terre-mer.com



Frühling rund um den **Kalterer See**

Mediterranes Flair im Herzen Südtirols

Fotos IDM Südtirol - Alex Fliz, Manuel Ferrigato, Benjamin Pfitscher / TV Kaltern am See - Helmuth Rier

Südtirols mediterraner Süden entfaltet besonders im Frühjahr seine volle Pracht. Rund um den Kalterer See, dem wärmsten Badesee der Alpen, laden die historischen Weindörfer Kaltern und Tramin zu einem unvergesslichen Frühlingsurlaub ein. Palmen, Olivenbäume und Zypressen prägen die Kulisse, während blühende Apfelbäume und mediterrane Kräuter wie Rosmarin und Lavendel die Luft mit einem einzigartigen Duft erfüllen. Der Kalterer See, Südtirols größter natürlicher See, umrahmt von sanften Weinbergen, lädt zum Entspannen ein. Über 200 km Wanderwege und mehr als 1.000 km Radwege machen die Region zudem zu einem Paradies für Wanderer und Genussradler. Kaltern und Tramin teilen nicht nur ihre idyllische Lage zwischen sanften Weinbergen, sondern auch eine faszinierende

architektonische Geschichte. Mit ihren historischen Gebäuden, charmanten Innenhöfen und kunstvollen Erkern bieten sie eine unvergleichliche Kulisse.

Kaltern: Heimat des Kalterersee-Weines

Der Kalterer See, eingebettet in sanfte Weinberge, ist nicht nur ein Paradies für Naturliebhaber, sondern auch ein Zentrum für kulturelle und kulinarische Erlebnisse. Ein Highlight ist der *wein.weg Kaltern*, der entlang idyllischer Pfade zu den besten Weingütern der Region führt. Kalterns Lokalmatador ist der Kalterersee-Wein, der aus der autochthonen Vernatsch-Traube gekeltert wird und aus den besten Lagen rund um den Kalterer See stammt. Leicht gekühlt, ist er ein vielseitiger Speisenbegleiter zu Pasta, Fisch und Fleisch oder zum *Kalterer Plent*, dem Kalterer Terroir auf dem Teller.

Tramin: Die Wiege des Gewürztraminers

Das benachbarte Tramin ist ein Ort, der Tradition und Moderne vereint. Im Gewürztraminer Weg lassen sich die Weinberge hautnah erleben, begleitet von spannenden Einblicken in die Kultivierung dieser einzigartigen Rebsorte. Die intensiven Aromen des Gewürztraminers harmonisieren perfekt mit regionalen Spezialitäten wie dem Traminer Wels mit frischen Frühlingskräutern oder den vielfältigen, köstlichen Apfelgerichten. Bei milden Temperaturen starten Genussradler und Mountainbiker auf den zahlreichen Radwegen der Region in die neue Saison. Mehr als 400 Kilometer Wege führen durch dichte Wälder und malerische Kulturlandschaften. Tramin begeistert auch Kulturliebhaber mit einzigartigen Kunstschätzen. Hoch über dem Dorf thront die kleine Kirche St. Jakob in Kastelaz, die mit ihrem gut erhaltenen, romanischen Freskenzyklus aus der Zeit um 1220 fasziniert.



Nachhaltig unterwegs

Mit dem Südtirol Guest Pass können Sie alle öffentlichen Verkehrsmittel in Südtirol unbegrenzt nutzen, darunter auch die Mendelbahn in Kaltern, eine der steilsten Standseilbahnen Europas. Der Südtirol Guest Pass ist in den teilnehmenden Betrieben im Nächtigungspreis inkludiert.

Infos unter www.kaltern.com und www.tramin.com



Wie ein grüner Patchwork-Teppich liegen die Rebflächen rund um das Weindorf Zellenberg



Elsass mit Allrad

So viel wie möglich draußen, so nah wie möglich an Weingütern,
Fachwerk-Städtchen und den Wanderwegen der Vogesen:
zwei Freundinnen mit Camper unterwegs im Nordosten Frankreichs

VON BEATRIX GERSTBERGER UND ISADORA TAST (FOTOS)

Wäre alles nach Plan gelaufen, hätten wir einiges verpasst. Eine Winzerfamilie ließ uns direkt unter der Weinpresse parken, weil die Wiese zu matschig war und versorgte uns abends mit Munster-Käse, Baguette und Weißwein. Ein Spitzenkoch wollte uns eine selbst geschossene und mit Tannenknochen und Spätzle servierte Rehkeule einpacken lassen, „damit ihr unterwegs auch was Ordentliches im Magen habt“. Und ein Bergbauer versuchte, uns mit selbst gebranntem Schnaps für die Nacht zu wappnen.

Wir sind auf einer Reise durch das mittlere und südliche Elsass und die Vogesen mit dem Hymer Grand Canyon S CrossOver. Unser Plan sah eigentlich in etwa so aus: mit einem Riesling von einer der vielen Winzereien in der Hand unter der ausgefahrenen Markise vor dem Camper Van am Klappstisch zu sitzen, die Sonne ins Gesicht scheinen zu lassen und dabei Wandertouren in den Vogesen zu planen. Dafür fehlt uns allerdings anfangs die Sonne, aber dank unseres Gefährts sind wir ja flexibel – und dank Stand- und Fußbodenheizung, die sich per App vorwärmen lässt, frieren wir nicht, auch wenn es nachts draußen etwas ungemütlicher wird. Außerdem sind die Entfernungen im Elsass überschaubar, die Dörfer und kleinen Städte der Weinregion

manchmal nur zehn Minuten voneinander entfernt, da können wir auch spontan entscheiden, was wir uns tagsüber anschauen und wo wir nachts schlafen.

Rundum-Versorgung auf dem Weingut

Martine Becker, in deren Garten wir unsere erste Nacht verbringen, leitet mit ihren beiden Brüdern das Weingut in Zellenberg, seit mehr als 400 Jahren in Familienbesitz. Sie bringt uns morgens frische Croissants und einen heißen Kaffee an die Tür, dann gibt sie uns eine alte Winzer-Weisheit mit auf den Weg: „Wenn es viel regnet, haben die Trauben weniger Alkoholgehalt und man kann ruhig auch mal eine Flasche Wein alleine austrinken.“ Sie überreicht uns einen Gewürztraminer aus einem regennassen Jahrgang, eine Hirschterrine und eine Liste mit Tipps für die besten Törtchen, Croissants, Marmeladen, Flammkuchen, Gemüsestände, Feinkostläden und Tischdeckenfabriken im Elsass. Da unser Kühlschrank und die Schubladen der Küchenzeile zwar geräumig, aber noch leer sind, haben wir jetzt einen neuen Plan: Wir reisen erst mal einfach der Weinroute entlang, Martine Beckers Tipps nach und befüllen beides.

Nun sind all die engen, malerischen Städtchen der Weinroute mit ihrer Romantik- ➤

Im Lokal des Weinguts Jean Becker wird seit 1610 ausgeschenkt. Inmitten der umliegenden Reben findet das Merian-Team seinen Schlafplatz



Das Fachwerk-Kleinod Colmar
liegt an der Grenze zu Deutsch-
land und gilt als die Hauptstadt
des elsässischen Weins





architektur aus deutschen und französischen Zeiten nicht unbedingt gemacht für große Camper Vans. Aber jeder Ort hat mittlerweile einen gut ausgeschilderten Parkplatz für Reisemobile außerhalb seiner Stadtmauern. Von dort können wir schnell hineinspazieren ins Gewirr der Gassen, Brunnen, bunt bemalten und mit Blumen behängten Häusern, die sich rund um die Kirchen gruppieren.

Restaurants, Weinstuben, Käsemanufakturen, Makronen- und Guglhupfläden schmücken sich mit Störchen aus Holz, als Wandgemälde, als Stofftier – der Storch ist das Wappentier des Elsass. Mag schon sein,

dass diese Orte sich gleichen, doch uns packt schnell eine Art Weindorf-Sucht. Colmar ist das nächste, mit seinem berühmten Museum Unterlinden, den vielen Straßencafés und einem ganz besonderen Venedig-Gefühl im Viertel Petite Venise mit schmalen Kanälen und Holzbooten, auf denen wir die Stadt vom Wasser aus erkunden können. Dann: Riquewihr mit seinem intakten Stadtbild aus dem 16. Jahrhundert, das als Vorlage für die Disney-Verfilmung von „Die Schöne und das Biest“ diente. Ribeauville, das von gleich drei Burgen eingerahmt wird. Eguisheim mit seiner Burg in der Mitte der Altstadt und den



Vogesen-Weite:
Merian-Autorin
Beatrix Gerst-
berger genießt
den Ausblick

Gassen, die sich in konzentrischen Kreisen um sie herumziehen und in denen gefühlt alle paar Meter ein historischer Weinkeller zur Weinprobe oder einem deftigen Abendessen einlädt. Und natürlich Niedermorschwihr, wo Christine Ferber am Werk ist, deren Marmeladen bis nach Japan exportiert werden. Spätestens seit Brad Pitt persönlich bei ihr für 1500 Euro eingekauft hat, ist sie quasi weltberühmt, was angesichts des unspektakulären kleinen Ladens mitten in diesem gemütlichen Dorf kaum zu glauben ist.

In Kayserberg kocht in seinem Hotel Le Chambard mit angeschlossenem Restau-



Das beste Frühstückscafé ist der Hymer, hier auf einem Natur-Campingplatz. Mehr als 200 Jahre alt ist die Festung Vauban um die Stadt Neuf-Brisach

rant auf Zwei-Sterne-Niveau Olivier Nasti. Gerade hat der Mann, der schon als einer der 100 besten Köche der Welt ausgezeichnet wurde, Freunde verabschiedet, mit denen er am Morgen jagen war, auch für die eigene Küche. Nun sitzt er in seiner Hotelbar und dirigiert leise und wie nebenbei seine Küchenbrigade. Im Nordosten Frankreichs geboren, kam er während seiner Ausbildung bei anderen Sterneköchen vor 30 Jahren ins Elsass und blieb, erzählt er. Er verliebte sich in seine heutige Frau, gründete eine Familie, sein Restaurant, ein Hotel und schließlich auch eine Weinstube. Vieles, was er in ➤



seinen beiden Restaurants servieren lässt, hat er entweder selbst erlegt oder gesammelt. Jeden zweiten Tag geht er raus in die Natur und kehrt mit Pilzen, Kräutern und Früchten zurück. All seine Zutaten sollen möglichst aus einem Umkreis von 40 Kilometern kommen. Am liebsten seien ihm im Elsass aber die Gipfel der umliegenden Berge. „Sie sind meine Plätze, um durchzuatmen“, sagt er.

Auch wir wollen nun endlich rauf in die Vogesen. Sehnsüchtig schaue ich am Morgen von meinem Bett aus durch die Fenster in den Himmel und beobachtete die Sonne beim Aufgehen. „Bergwetter“, sagt unser Nachbar auf dem Campingplatz in Munster, als ich unsere Tür aufziehe. Er parkt mit seinem Kombi, in dem er die Rückbank aus- und ein Matratzenlager eingebaut hat, direkt neben unserem Hightechwunder mit elektrischer Ausstiegtreppe und App-gesteuerten Lichtspielen. Während wir zur Nacht die Jalousien herunterlassen, ziehen er und seine Frau ihre selbst genähten rot-weißen Vorhänge zu. Er möge es lieber etwas archaischer, sagt er mit einem Blick in unseren Innenraum.



Von den Altstadtgassen auf eine der schönsten Panoramastraßen Europas

Die Straße hinauf in die südlichen Vogesen, diese eher steile Gebirgslandschaft, führt durch Buchen- und Fichtenwälder und wird immer enger und kurviger. Als uns ein Trecker entgegenkommt, ist klar, dass einer zurückweichen muss auf den Straßenrand nah am steil abfallenden Hang. Und das ist nicht der Trecker. Wieder raus aus dem Matsch kommen wir dank des Allradantriebs. Wir fahren rauf zum Petit Ballon mit seinem abgerundeten Gipfel inklusive Marienstatue.

Und hier beginnt eine der schönsten Panoramastraßen Europas, die Route des Crêtes, Gipfelstraße. Die Wälder werden immer lichter, Almwiesen mit Glockenblumen und Veilchen tauchen auf, frei laufende Esel grasen neben uns, Ziegen wechseln über die Straße. Oben angekommen halten wir auf einem ➤

Weinstube de luxe: La Winstub du Chambard (oben) ist das Reich des Kochkünstlers Olivier Nasti (unten vor den benachbarten Weinbergen)



Fachwerk, Kopfsteinpflaster, Weinstuben:
ein Trio, das ungemein entschleunigt



Schön hier draußen:
Das Merian-Team
genießt ein Open-Air-
Diner. Alain Didierjean
besucht seine Kühe
auf der Alm



jener großen Plätze, auf denen man auch mit dem Reisemobil übernachten kann, wenn auch nicht ganz offiziell. Für mich ist das Aufwachen hier das Schönste auf unserer ganzen Reise: auf der Matratze im Schlafdach liegend den morgendlichen Nebelschwaden und Wolkenfronten zuzuschauen. Und dazu dieses Panorama, diese Berglandschaft mit Hochweiden, schwarz-weißen Kühen und glasklaren Seen.

Ein Gasthaus mit eigener Käserei

Weiter auf der Route des Crêtes kommen wir durch Heidelandschaften mit Blaubeerbüschen und flechtenüberzogenen Granitfelsen, durch von Bächen durchschnittenen Täler – und von fast überall führen ausgeschilderte Wander Routen auf einen Gipfel. Viele Wanderer kehren anschließend in einer Ferme-Auberge ein. Die Bergbauern in diesen typischen Gasthäusern bewirtschaften die Almwiesen und produzieren ihren eigenen Käse. 900 haben sich zu einem Verbund zusammengeschlossen, einer davon ist Alain Didierjean von der 950 Meter hoch gelegenen Ferme-Auberge Glasborn Le Linge.

Als Elfjähriger ist er mit seinen Eltern in den 70er-Jahren das erste Mal einen Sommer lang hier oben gewesen. Seitdem lebt er, mittlerweile mit seiner eigenen Familie, zwischen

Ostern und Ende Oktober auf dem Berg und treibt seine Kühe Anfang November hinab ins Tal zu seinem Winterhof. 20 Vogesenrinder plus ein paar Kälber stehen auf seinen Weiden, jeden Morgen und Abend drängen sie sich vor dem Stall und werden gemolken, aus den rund 150 Litern frische Milch pro Tag wird Käse. Den bietet Alain Didierjean abends in seiner holzvertäfelten Gaststube zu klassischen Gerichten wie der „Melkermahlzeit“ an. Dazu gehören eine Gemüsesuppe, Bratkartoffeln mit geräuchertem Schweinefleisch und Bauernquark mit Kirschwasser. „Siaskas“ nennt Alain den Nachtisch. Er spricht noch Elsässisch, einen niederalemannischen Dialekt, den man mit jedem Glas Riesling besser versteht.

Morgens schöpft Alain schon früh in der Käseküche frischen Quark aus riesigen Behältern. Er sei glücklich hier oben, sagt er. Ob wir mal sehen wollen, wo sein liebster Platz ist. Dann steht er auf einer steil abfallenden Wiese zwischen den Rindern, die sich um ihn drängen, die Sonne bricht wie bestellt durch die dunklen Sturmwolken, er breitet die Arme aus, seine Haare flattern im Wind. Als eine der Kühe ihm ihr Hinterteil zudreht, ruft er uns etwas zu, das ungefähr so klingt: „Willkumme am Arsch vun dr Welt.“ ♦



World's Leading
Family & Beach Resort

A sanctuary FULL OF STORIES & *experiences*

“Mit mir erlebst du Augenblicke wie aus einem Traum. Kannst du es hören?
Das Geflüster der griechischen Philosophen in diesem alten Wald. Die
Geschichten von Leuten aus aller Welt erwachen hier, an diesem endlos
langen Strand, zum Leben. Himmel und Meer vereinen sich vor dem
Hintergrund des mystischsten aller Berge – dem Olymp. Und die ganze
Ägäis entfaltet ihre Aromen vor dir. Nein, ich bin kein Traum.
Ich bin Sani – eine Oase voller Geschichten und Erlebnisse.”

SANI
RESORT

— Sani Resort.



Reiseplanung

Im Sommer und im Herbst Campingplätze am besten schon vorab buchen. Viele Orte, besonders die gut besuchten Bilderbuchdörfer entlang der Weinstraße, haben aber auch einen Gemeindeplatz oder Stellplätze für zumindest eine Nacht, wenn es bei der Suche eng wird (Infos dazu in den Touristenbüros). Die Straßen auf der Route Crete sind oft eng und je nach Größe des Campers schwierig zu befahren. Für eine Routenplanung, die das berücksichtigt, kann man in den Touristeninformationen nach Karten fragen, auf denen Symbole Straßen ausweisen, die auch von ängstlichen Camper-Fahrern unproblematisch zu bewältigen sind. Diese Reise entstand mit freundlicher Unterstützung von Hymer.

hymer.com

Camping

Weingut Jean Becker, Zellenberg

Mitten zwischen den Weinreben ist bei der sympathischen Familie Becker auf ihrem Weingut in Zellenberg Platz für

Camper. Die Beckers sind Mitglied des Verbundes France Passion, mit einer gültigen Vignette dieses Verbundes sind Übernachtungen bei über 1800 Betrieben in Frankreich für ein Jahr kostenlos. Sie lassen ihre Gäste manchmal z.B. beim Melken zuschauen oder trinken mit ihnen ein Glas Wein.

france-passion.com/de

Camping Amis de la Nature, Munster

Der acht Hektar große und gepflegte Platz im Vogesen Naturpark mit seinen außerordentlich großzügigen Stellplätzen liegt in der Nähe von Munster und ist ein idealer Ausgangspunkt für Tagestouren in die Berge, zum Markt nach Munster oder für Radtouren durch das Munstertal. Er bietet Schwimmbad, Tischtennis, Minigolf, Tennisplätze und ein familiäres Restaurant mit regionalen Gerichten.

an-camping.fr

Camping Les Trois Châteaux, Eguisheim

Der Campingplatz etwas außerhalb der Stadtmauern des pittoresken Eguisheim ist tatsächlich

von drei Burgen umgeben. Die Plätze sind nicht allzu groß, dafür schön schattig unter Bäumen inmitten der Weinfelder. Die Sanitäreinrichtungen sind neu und geräumig, und das Beste ist der kurze Weg nach Eguisheim. Wer übernachtet, hat diesen märchenhaften Ort am Abend fast für sich, wenn die täglichen Touristenmassen verschwunden sind.

camping-eguisheim.fr

Restaurants

Ferme Auberge du Glasborn

Bauer Alain Didierjean verarbeitet jeden Tag 150 Liter Milch von seinen eigenen Kühen zu Käse, der abends in seiner holzvertäfelten Gaststube mit unglaublichem Blick über die Vogesen zu klassischen Gerichten wie der „Melkersmahlzeit“ serviert wird. Unbedingt nach seinem selbstgebrannten Schnaps fragen, er lässt gerne kosten!

Soultzeren, Hoernleskopf
Glasborn; ferme-auberge-glasborn.fr

La Winstub du Chambard

In seinem Restaurant im Hotel Chambard mitten in Kayserberg kocht Olivier Nasti schon seit Jahren auf Zwei-Sterne-Niveau. In der rustikalen Weinstube kann man mittags auf ein gutes Glas Wein einkehren und seine unglaublichen Gourmet-Kreationen aus lokalen Produkten zu moderaten Preisen genießen. Unbedingt vorher reservieren!

Kayserberg, 13 Rue
du Général de Gaulle
lechambard.fr

Auberge des Trois Châteaux

Wer sich einmal durch die echte und sehr fleischlas-



Made in Elsass und zeitlos schön seit 200 Jahren: die Stoffe und Drucke von Beauvillé

tige elsässische Küche schlemmen möchte, kann Choucroute, Presskopf, und andere Klassiker in dem gemütlichen Gasthof mitten in Eguisheim probieren. Tipp: Besonders lecker ist das Dessert Vacherin, ein gigantisches Stück Eistorte.

Eguisheim, 26 Grand-Rue
auberge-3-chateaux.fr/de

Erlebnisse

Streetart-Museum MAUSA Vauban

In den leerstehenden Räumen der Festungsanlagen, die sich rund um die Stadt ziehen, haben auf 1200 Quadratmetern Graffiti-Künstler aus aller Welt die Wände besprüht oder stellen ihre Werke aus, darunter Skulpturen und Installationen. Dieses Gesamtkunstwerk unter der Stadt verwandelt sich ständig und wird fortlaufend erweitert. Viele Künstler sind wochenlang vor Ort und lassen sich bei der Arbeit zuschauen. Auch Mitmachen ist ab und zu möglich.

Neuf Brisach, 15 Rue
d'Angoulême; mausa.fr

Historische Markthalle Colmar

Klein aber sehr fein und mitten in Colmar: In dem historischen Gebäude aus Backstein und Metall aus dem Jahr 1865 verkaufen rund 20 Händler Fleisch-, Käse- und Backwaren. Wer sich für ein Genuss-Picknick ausstatten oder den Kühlschrank seines Campers füllen möchte, ist dort genau richtig.

Colmar, 13 Rue des Écoles
marche-couvert-colmar.fr

Beauvillé Textilien, Ribeauvillé

In dieser Fabrik gibt es spektakulär schöne Stoffe und traditionelle Drucke. Schon seit 200 Jahren werden sie in Ribeauvillé entwickelt und hergestellt. Die Manufaktur liegt etwas außerhalb des Ortes und ist den Weg absolut wert. Auch, weil sie die Möglichkeit bietet, direkt vom Hersteller zu guten Preisen einzukaufen. Neben dem Verkaufsraum befindet sich eine kleine Ausstellung über das Druck-Handwerk.

Ribeauvillé, 21 Rte de
Sainte-Marie aux Mines



Gesamtkunstwerk in progress: das Streetart-Museum MAUSA Vauban in Neuf Brisach



LOVE

Everything included

Von den Drinks, die Ihnen am Pool serviert werden, bevor Sie überhaupt bestellt haben, bis hin zum Check-Out, der kommt, bevor Sie überhaupt bereit sind, abzureisen.

IKOSTM

HATE

leaving



SPAIN | MALLORCA | MARBELLA - ESTEPONA
GREECE | CORFU | KOS | HALKIDIKI

ikosresorts.com

RESORTS



L'Art d'Amiens

Eine total unaufgeregte Stadt und mittendrin, wie ein gigantisches Schulterzucken, Frankreichs größte Kathedrale: Viele Frankreich-Reisende kommen zufällig hier vorbei – und sollten dringend auf die Bremse treten

VON TINKA DIPPEL



Ein Wahrzeichen inmitten der Somme:
Stephan Balkenhols „Mann auf seiner
Boje“ ist eine kleine Ikone in Amiens

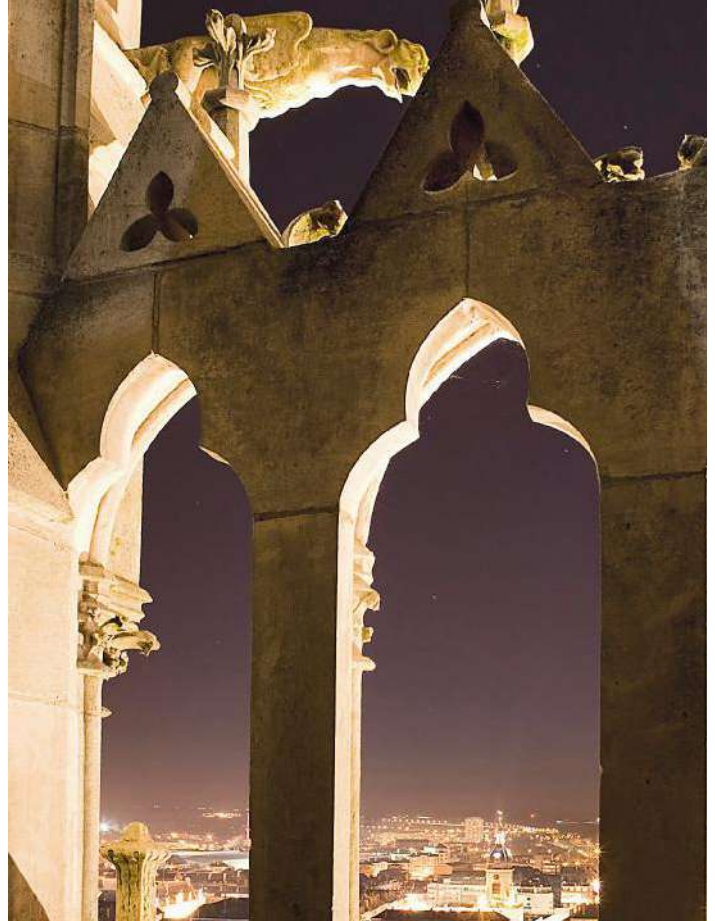


Typisch Amiens: eine schlichte Gasse kombiniert
mit einem Superlativ – hier die Rue Porion
und der Südturm der Kathedrale Notre-Dame

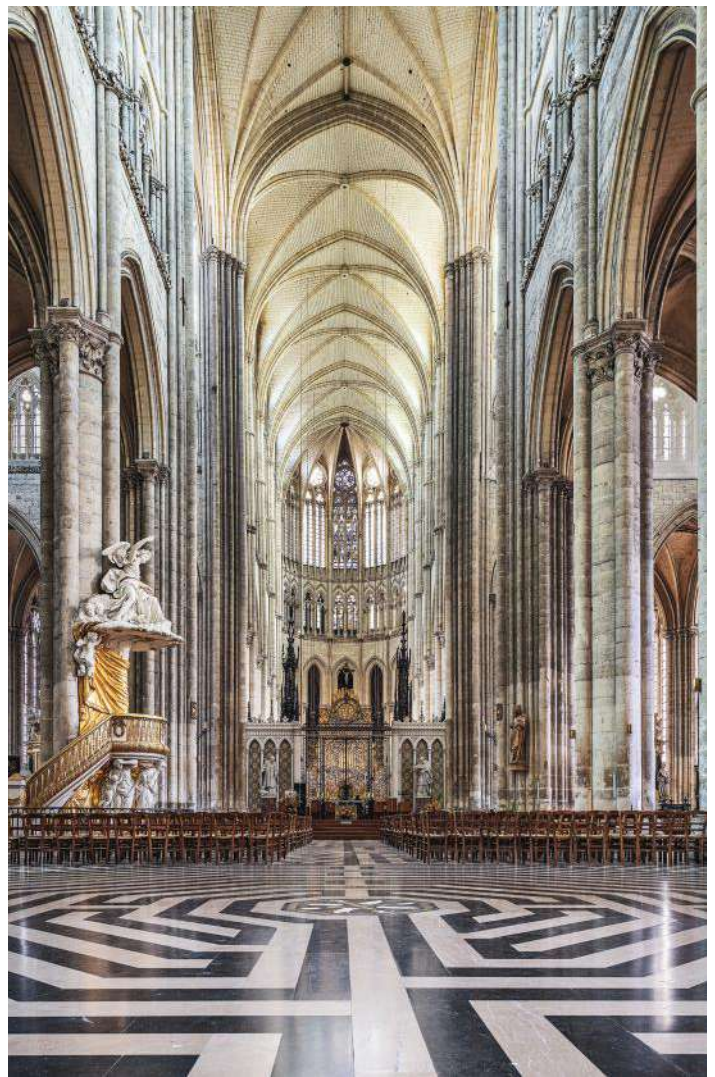
Sie war der Schauplatz, als Jules Verne im Jahr 1875 seine Zukunftsvision für „Eine ideale Stadt“ veröffentlichte: seine Wahlheimat Amiens und wie er sie sich im Jahr 2000 vorstellte. Der große Fantast der französischen Literatur verliebte sich während eines Besuchs ziemlich prompt – in die Stadt und eine ihrer Bewohnerinnen. Er verließ Paris, um fortan bis zu seinem Tod hier, ein Stück nördlich der Hauptstadt, zu leben, in „einer klugen, zivilisierten Stadt mit ausgeglichener Atmosphäre und einer herzlichen und gebildeten Gesellschaft. Wir sind nahe genug an Paris, um die Stimmung dort mitzubekommen, aber ohne den unerträglichen Lärm und die Hektik dort.“ Damit beschrieb er auch das Amiens von heute schon ziemlich gut. Jules Verne wurde Mitglied des Stadtrates, gestaltete ein prominentes Eckhaus und ging ausführlich mit seinem Hund spazieren.

Und so ist das Haus von Jules Verne, längst ein Museum, heute eines der sehr unterschiedlichen Highlights von Amiens – neben Frankreichs größter Kathedrale. Moment, steht die nicht in Paris? Eben nicht. Sie heißt Kathedrale Notre-Dame, ihr Volumen toppt die gleichnamige in Paris um fast das Doppelte, sie steht mitten in Amiens und gehört seit mehr als 40 Jahren zum UNESCO-Welterbe. Und sie macht die positiven Seiten des extremen Zentralismus in Frankreich deutlich: dass, während alle Richtung Seine blicken, um diese Kirche nicht so viel Gewese gemacht wird. Vielmehr fließt statt der Seine der sehr unaufgeregte Alltag der rund 135 000 Amiensers drum herum.

Direkt an ihrem Vorplatz befindet sich ein Café mit einer grandiosen Auslage hausgemachter Macarons, das ansonsten in der Auf- ➤



Die ganz hohe gotische Kunst: Blick aus einem Turm der Kathedrale Notre-Dame und in ihr Kirchenschiff





machung aber eher nüchtern wirkt. Feinstes Amiensener Understatement für eine Manufaktur mit mehr als 150 Jahren Geschichte inklusive aktuellen Klatsch-Kapiteln. „Trogneux“ steht über der Tür, das ist der Geburtsname von Frankreichs Première Dame. Sowohl Brigitte Macron, ehemals Trogneux, eine Tochter aus dem kleinen Süßwaren-Imperium, als auch ihr Mann Emmanuel Macron wurden in Amiens geboren. So auch 2016 die Bewegung „En Marche“, mit der die Macrons sich dann Richtung Paris und Élysée-Palast aufmachten. Mindestens ein Macaron muss bei Trogneux probiert werden: das Macaron von Amiens, ein Mini-Kuchen aus Mandeln und Honig. Wirkt äußerlich im Vergleich zu seiner quietschbunten Macaron-Konkurrenz erst mal schlicht, hat es dann aber ganz schön in sich – und ist damit eigentlich eine gebackene Metapher für die Stadt, die für manch einen so unscheinbar auf der Landkarte wirkt und dann ganz schön auftrumpft.

Amiens hat nicht nur den jüngsten Präsidenten der französischen Geschichte, einen der meistübersetzten Schriftsteller und die größte Kirche, es hat vor allem jenseits aller Superlative auch das, was Jules Verne so Amiens-typisch understatementmäßig mit „ausgeglichener Atmosphäre“ beschrieben hat: 30 000 der Menschen hier, also fast ein Viertel, sind Studierende. Dazu ist sehr viel Stadtfläche entweder sehr kleinteilig bebaut oder sehr grün. Und am Ufer der Somme, so heißt der Fluss durch Amiens, gibt es viele nette, kleine Lokale, gerne auch eins neben dem anderen. Nachvollziehbar, dass Jules Verne hier stundenlang mit dem Hund unterwegs war. Gut möglich, dass zu seiner Zeit, Ende des 19. Jahrhunderts, hier samstags bereits der Wochenmarkt an der Place Parmentier direkt am Flussufer stattfand. Er ist nicht groß, aber eines ziemlich sicher: absolut regional, genauer gesagt, lokal. Denn unweit davon liegen die schwimmenden Gärten von Amiens, hier „Hortillonnages“

**Eile wird ausgebremsst:
zwischen den bunten
Fassaden in der Rue du
Hocquet und auf den
insgesamt mehr als 60
Kilometer langen Kanä-
len der Hortillonnages**

**Die Zeit verläuft in
kunstvollem Rahmen:
Die Dewailly-Uhr wurde
im Zweiten Weltkrieg
zerstört und im
Jahr 2000 rekonstruiert**



genannt. Eine Fläche von 300 Hektar (größer als Monaco) besteht dort, im fruchtbaren Sumpfland der Somme, aus Grün-Parzellen und Kanälen. Sie bildet quasi den Obst- und Gemüsegarten der Stadt – und das wohl schon seit der Antike. Dort mit einer der Barken unterwegs zu sein, ist ein grandios ruhiges und langsames Amiens-Erlebnis. Was Jules Verne und sein Hund wohl empfänden, würden sie heute im Sommer oder kurz vor Weihnachten im Dunkeln aus dem Grünen kommen und über den Vorplatz der Kathedrale von Amiens Richtung ihres Hauses laufen – und auf einmal ist es vorbei mit Ruhe und Understatement? Im Juli, August und Dezember inszeniert „Chroma“, eine Sound- und Lichtshow, die filigrane Fassade der Kirche als Farbspektakel mit viel Pathos. Der Platz füllt sich, für eine gute halbe Stunde ist richtig Wumms in Amiens. Und auch das steht dieser Stadt, die trotz alldem immer noch einer der wenigen Geheimtipps ist, ziemlich gut. ❖



FOTOS: TINKA DIPPEL, ADRT80/AB; DAVE COLLINS/GETTY IMAGES; AMAURY DE FRANQUEVILLE/OTCAM

Anreise

Amiens liegt rund 130 Kilometer und eineinhalb Zug-Stunden nördlich von Paris. Die Stadt ist ein idealer Entdeckungs-Zwischenstopp für alle, die von Deutschland Richtung Normandieküste oder Bretagne unterwegs sind. Ab Köln dauert die Fahrt um die fünf Stunden.

Hotels

Maison Longuevie
Innerhalb der Stadt gibt es solide und gut gelegene Hotels, aber keine Haute Hotellerie. Es lohnt sich, auf kleine Perlen zu gucken, darunter dieses schön renovierte Eckhaus aus dem 19. Jahrhundert. Zur Auswahl stehen das Jules-Verne-Zimmer und die Nemo-Suite. Zu Fuß zur Kathedrale sind es rund 15 Minuten.

1 Place Longueville
maison-longuevie.fr

Au Jardin sur l'Eau
Das schöne Bed & Breakfast ist ruhig gelegen in den Hortillonnages im Osten der Stadt. Wenige Co-Gäste, viel Platz, viel Grün, gutes Frühstück, angenehme Fahrrad-Distanz zum Zentrum.

60 Rue Voyelle
aujardinsurleau.com

Cafés & Restaurants

Le Quai
Am Ufer der Somme reiht sich im alten Viertel Saint-Leu eine Bar- oder Restaurant-Terrasse an die andere. Eine davon gehört diesem Restaurant, das zur klassischen französischen Küche die passende Atmosphäre bietet. Zum Aperitif gibt es Austern oder den Haus-Hotdog mit Pastrami, als Hauptgericht Steinbutt, Tatar oder



Kunst und Geschichte der Region, exponiert in einem Prachtbau: das Musée de Picardie

Burger. Davor die Künstler- und Trödeläden des Viertels durchstöbern!

15 Quai Belu
restaurant-lequai.fr

Jean Trogneux
Die Mischung aus Laden und Café ist der perfekte Ort, um den Blick auf die unglaubliche Front der Kathedrale Notre-Dame zu genießen – und dazu einen Kaffee und eine Auswahl von Macarons. Eins davon gibt es nur in dieser Stadt: das Amien-ser Mandel-Macaron. Weitere Filialen in der Stadt und der Gegend.

Place Notre Dame
trogneux.fr

Erlebnisse

Maison de Jules Verne
18 Jahre lang lebte Jules Verne, Autor von Klassikern wie „In 80 Tagen um die Welt“, in dem Haus mit markantem Turm. Nun ist es ein sehr besonderes Museum. Es mischt die Einrichtung aus Jules Vernes Zeit, dem späten 19. Jahrhundert, mit seiner Fantasie- und Gedankenwelt. Zu sehen sind Bücher, Briefe, Zeichnungen und ein Modell der Nautilus, seines legendären U-Bootes aus „20 000 Meilen unter dem Meer“.

2 Rue Charles Dubois

Musée de Picardie
Die Picardie, gelegen zwischen Paris und der Champagne, war einst eine eigene politische Provinz. Ein sehenswerter Querschnitt ihres kulturellen Erbes ist in diesem Museum ausgestellt, vor allem Kunst und archäologische Funde. Eine Schau für sich ist sein Bau, ein Kunstpalast im besten Sinne inklusive begrünten Ehrenhofs.

2 Rue Puvis de Chavannes

Hortillonnages
Das von Kanälen durchzogene Garten-Mosaik ist Kultur- und Entspannungsprogramm. Wo die Barken-Touren dort starten? Zum Beispiel am Restaurant Ô Jardin. Abfahrtszeiten und weitere Optionen über das Office de Tourisme.

o-jardin-amiens.fr
Office de Tourisme:
23 Place Notre Dame
amiens-tourismus.com

Notre-Dame/Chroma
Grundsteinlegung für die gotische Gigantin war 1220. Die Lichtshow „Chroma“ setzt sie seit der Jahrtausendwende in Szene – 2025 vom 14. Juli bis 21. September und in der Vorweihnachtszeit.
amiens-tourismus.com/kultur-und-kulturerbe



Formidable!

Pompöse Schlösser, Höfe im Grünen, Stadt-Gasthäuser: Im Norden Frankreichs liegen viele einmalig schöne Hotels. Manche davon sind auch Zeitzeugen – von Liebes-, Kunst- und Weltgeschichte

Die Seinemündung
im Blick haben Gäste der
großen Suite (Bild unten)
im historischen La
Ferme Saint Siméon



FOTO: CHRISTOPHE BIELSA/RELAIS & CHÂTEAUX

LA FERME SAINT SIMÉON, HONFLEUR

Monets Licht

Wenn die oberste Liga französischer Impressionisten einen Ort auserwählt, muss er etwas Besonderes haben. Mit Blick auf die Seinemündung gingen Künstler wie Monet, Boudin und Corot ans Werk, als Unterkunft wählten sie das Bauernhaus von Madame Toutain. Heute gehört die Künstlerherberge zu Relais & Châteaux und ist eines der schönsten Hotels in der Normandie, auch weil sie sich ihren Charakter bewahrt hat. Das Gebäude aus dem 17. Jahrhundert hat 37 Zimmer. Besonders beliebt ist Nummer 22, darin wohnte einst Claude Monet.

fermesaintsimeon.fr



ROYAL CHAMPAGNE
HOTEL & SPA, CHAMPILLON

Alles Champagner

Die Akzente in diesem eleganten Hotel sind nicht gold-, sie sind champagnerfarben. Das Royal Champagne Hotel & Spa im Zentrum der Champagne begrüßt seine Gäste in 47 modern gestalteten Zimmern und Suiten, allesamt mit Blick auf die edlen Reben und das Marne-Tal. Küchenchef Christophe Raoux führt die Reise durch die Region im Sternerestaurant Le Royal fort.

royalchampagne.com

Aussicht allerhöchster Güte:
Blick über die Champagner-Reben
im Marne-Tal



LE CHÂTEAU DE BEAULIEU, BUSNES

Heimatküche de luxe

Der Sternekoch Christophe Dufossé hat sich ganz seiner Heimatregion verschrieben, und die liegt unweit der belgischen Grenze rund eine Autostunde westlich von Lille. Seit 2021 betreibt Dufossé dort gemeinsam mit seiner Frau Delphine das Château de Beaulieu, ein 1680 erbautes Backsteinschloss mit 28 modernen Zimmern und Suiten. Kochen ist dort mit zwei Michelin-Sternen und einem grünen Stern ausgezeichnete Chefsache.

lechateaubeaufaulieu.fr



Frisch ans Werk: Sternekoch Christophe Dufossé verlässt sich ganz auf die Qualität seiner Produkte, ein Großteil kommt von Lieferanten aus der Region

FOTOS: STUDIO HELLE; FLORIAN SALESE

MANOIR DE SURVILLE

Feine Landpartie

Ein Hauch von Bullerbü mitten in der Normandie: Im Dörfchen Surville, rund 30 Kilometer südlich von Rouen, steht umgeben von grüner Weite dieses Bauernhaus-Ensemble aus dem 17. Jahrhundert. Die elf Zimmer des Vier-Sterne-Hotels sind elegant eingerichtet, Zentrum der Lounge ist ein großer Kamin. Ein Urlaub wie bei Freunden auf dem Land!

manoirdesurville.com



Buchstäblich ein Ort zum Seele-baumeln-Lassen: das Hotel & Spa Les Pins de César

LES PINS DE CÉSAR
SAINT-JOUIN-BRUNEAL

Césars Kiefern

Nahe der berühmten Küste von Étretat verliebte sich ein Mann namens César im 19. Jahrhundert in eine kleine Senke. Er kaufte das Stück Land, pflanzte tausend Schwarzkiefern und gab die Liebe für das Gelände an seine Nachfahren weiter. Heute dürfen auch Gäste an ihr teilhaben, wenn sie in dem Vier-Sterne-Hotel übernachten. Es ist mit viel Holz gestaltet, Chesterfield-Sofas stehen am Kamin. Wer sich mal wie in einer Blase aus Gemütlichkeit von der Außenwelt absetzen, stundenlang im Bademantel herumliegen und lesen möchte, ist im Les Pins de César richtig. Neben jeder Menge Natur drum herum gibt es einen Indoor-Pool und ein Spa.

lespinsdecesar.com



Man hört die alten Dielen
knarzen. Das Haus wurde
1738 gebaut

LES TILLEULS, ÉTRETAT Camilles Linden

Die Belgierin Camille Gersdorff bringt einiges an Hotel-Erfahrung mit: Von der Schweiz über London und Bangkok kam sie an die normannische Küste nach Étretat. Keine 500 Meter von dessen spektakulärer Küste entfernt hat sie ihre Vision eines eleganten Guesthouses errichtet: in einem wunderschönen Altbau mit Innenhofgarten, der wie ein Geheimnis daliegt. Les Tilleuls (die Linden) ist mit Antiquitäten, Pastellfarben und Romantik gefüllt. lestilleulsetretat.com



FOTOS: HENRY DIAGNE, PAM STUDIO (@P.A.M_STUDIO)

PIEUX, MONTREUIL-SUR-MER

Ein kleiner Stern

Alexandre Gauthiers Restaurant La Grenouillère nahe Le Touquet trägt zwei Michelin-Sterne und einen grünen Stern. Das ist aber nicht die einzige Unternehmung des Spitzenkochs. Eine ganze Handvoll anderer Restaurants und Cafés laufen unter seiner Führung – darunter auch das PieuX, eine kleine Pension im Ortskern von Montreuil-sur-Mer mit vier hübschen Zimmern in einem alten Stadthaus. Wunderbar intim und geschmackvoll.

pieux-chambresdecirconstances.fr



Prunk-Overload: Wer erwartet schon vornehme Zurückhaltung in einem französischen Schloss?

CHÂTEAU DE COURCELLES, COURCELLES-SUR-VESLE

Nachts im Museum

Es war ein Vertrauter des Sonnenkönigs Louis XIV., der dieses Anwesen um 1690 bauen ließ. Und mehr französische Schlosspracht geht dann auch kaum. Die wechselvolle Geschichte des Anwesens, das heute zur Relais-&-Châteaux-Vereinigung gehört, ist Stoff für Legenden: prominente Besucher von Voltaire bis Christian Dior, deutsche Besatzungen in beiden Weltkriegen, das erste Kennenlernen Napoleons mit seiner zweiten Frau Marie-Louise. Im Château de Courcelles unterzukommen, ist wie eine Nacht im Museum. chateau-de-courcelles.fr



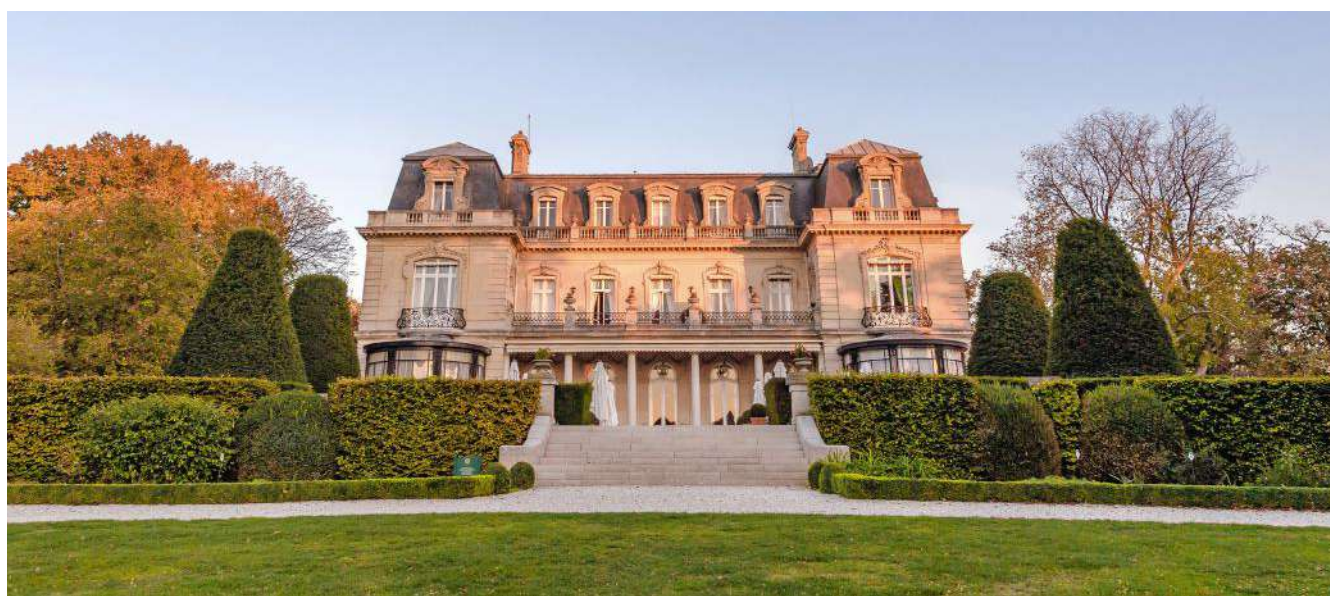
FOTOS: PHILIPPE SCHAFF/RELAIS & CHÂTEAUX; ALAIN LANTREIBECQ/RELAIS & CHÂTEAUX; MATTHEW SHAW/MARRIOTT INTERNATIONAL; JEAN BAPTISTE DELERUE/RELAIS & CHÂTEAUX

LA CASERNE CHANZY, REIMS

Neue Coolness in der Feuerwache

Mal was anderes: Vis-à-vis der gotischen Kathedrale Notre-Dame (in Reims, nicht Paris) liegt dieses Fünf-Sterne-Hotel in der ehemaligen Feuerwehrration der Stadt. Nachdem die an den Stadtrand umzog, stand das Gebäude viele Jahre leer, 2019 eröffnete dann La Caserne. Das Design ist betont modern, bezieht aber das betonlastige Gebäude mit ein. So entsteht eine spannende Mischung aus Industrial Chic mit gotischer Kulisse.

lacasernechanzy.com



DOMAINE LES CRAYÈRES, REIMS

Auf prickelnder Basis

Wenn ein Luxushotel 72.000 Flaschen Wein und Champagner in drei Weinkellern hütet, hat der Genuss dort auf jeden Fall eine sehr solide Basis. Das Restaurant Le Parc von Küchenchef Christophe Moret trägt zwei Sterne, in seinem Bistro Le Jardin wird, wie der Name vermuten lässt, frisch und regional gekocht.

Die 20 Zimmer und Suiten des Hotels sind klassizistisch dekoriert. Gemusterte Tapeten, schwere

Stoffe und Holzvertäfelung bleiben dabei aber überwiegend hell und leicht. Das Mitglied von Relais & Châteaux ist das Paradebeispiel eines edlen Schlosshotels und eine feste Größe in der Champagne.

lescrayeres.com



LE CHÂTEAU MONT ROYAL, CHANTILLY Ein Haus badet im Wald

Der erste Besitzer des Schlosses soll das Prachtstück in Auftrag gegeben haben, um seiner Frau „eine Aussicht zu bieten, die sie verzauberte“. Mission accomplie! Inmitten des märchenhaften Waldgebiets von Chantilly ist das InterContinental Chantilly Château Mont Royal heute ein Luxus-hotel, die Einrichtung der 109 Zimmer und Suiten ist unaufdringlich mit klaren Linien und dezenten Farben. Waldbaden gehört hier quasi automatisch zum Programm. Wer mehr möchte, nutzt das umfangreiche Spa-Angebot. Chantilly ist in rund einer halben Stunde von Paris zu erreichen.
chantilly.intercontinental.com





Außen historisch,
innen frisch: die 109
Zimmer im Château
Mont Royal

FOTOS: BRUNO SUETRELAIS & CHÂTEAUX; BENOIT LINERO/RELAIS & CHÂTEAUX



Klare Formen, reduziert auf das Wesentliche: in
den Fluren und Zimmern der Domaine de Primard

DOMAINE DE PRIMARD, GUAINVILLE

Schlicht elegant

Das kleine Wasserschloßchen am Ufer des Flusses Eure trägt sehr viel weniger dick auf als andere Luxushäuser in der Gegend westlich von Paris. Das Design ist dezent, ebenso wie die Blau- und Grüntöne. Das passt zu dem schönen Gelände mit großem Garten – einem Werk des Gartenkünstlers Jacques Wirtz.

lesdomainesdefontenille.com/en/domainedeprimard.html





RÉSIDENCE EISENHOWER, REIMS

Herrschaftliche Historie

Während 1945 in Frankreich noch der Zweite Weltkrieg tobte, mietete sich ein gewisser General Dwight D. Eisenhower in dieser Villa im Stadtzentrum von Reims ein. Die Unterkunft des späteren US-Präsidenten machte in den Folgejahren einige Umbauten durch, bis sie schließlich aufwendig renoviert und in diese außergewöhnliche Unterkunft mit acht Zimmern verwandelt wurde.

residence-eisenhower.com



FOTOS: VALERIO GERACI; ANTOINE MERCUSOT

ES IST MEHR ALS EIN
REISEZIEL.
ES IST EINE
LEBENSEINSTELLUNG.



MEDITERRANES
LEBENSGEFÜHL

Der Sound von Nashville

Jede Nacht betreten zahllose Musiker die Bühnen am Honky Tonk Highway –
bepackt mit Gitarren und amerikanischen Träumen. Wo einst Dolly Parton
und vor wenigen Jahren Taylor Swift entdeckt wurde, schlägt das Musikherz der USA

VON MARTINA WIMMER





Der Honky Tonk Highway ist gleichsam das Herz des Country. Die John Seigenthaler Pedestrian Bridge führt über den Cumberland River ins Herz der Stadt

Wahrscheinlich landet jeder, der neu in Nashville ankommt, erst mal hier. An diesem Teilstück des Broadway zwischen 2nd und 5th Avenue, auf jener Meile der Verheißung, die keine 500 Meter lang ist, auch genannt: Honky Tonk Highway. Lässt sich blenden von allem, was dort, aus Neonröhren geformt, über den Eingängen der Bars und Souvenir-Shops strahlt: Gitarren, Musiknoten, Cowboyhüte, Cowboystiefel, Pin-up-Girls mit Cowboyhüten und Cowboystiefeln, Schweine mit Flügeln und Cowboyhüten (ohne Stiefel) und als kleine Variation auch mal Geigen. Wer noch nie hier war, steht sprachlos zwischen den Horden, die sich aufgekratzt über die Gehsteige schieben. Aber warum auch sprechen, wenn aus jedem Schuppen, der die Straße säumt, Musik dröhnt? Und zwar handgemachte, das ist hier Ehrensache. In manchen Läden spielen auf drei Etagen drei verschiedene Bands, damit für jeden und jede was dabei ist: Country, Rock, Blues, harte und weiche Töne, vieles

zum Mitgrölen. Dafür kommen sie aus allen Teilen des Landes in jene Stadt im Bundesstaat Tennessee, die sich recht unumwunden und selbstbewusst „Music City“ nennt und die schon lange Synonym ist für ein Genre, das wie kein anderes Herz und Seele der (weißen) USA vertont: Countrymusik.

Die Liste der Legenden, die hier lebten oder zur Berühmtheit reiften, ist lang: Hank Williams, Johnny Cash, Patsy Cline, Dolly Parton, Elvis, Taylor Swift – sie sind nur ein Bruchteil derer, die man mit der Stadt verknüpft. Selbst Jimi Hendrix soll über seine frühen Jahre in Nashville gesagt haben, dass er erst dort wirklich zu seiner Gitarrenkunst fand. So wie in Los Angeles jede Kellnerin und jeder Taxifahrer auf den Durchbruch in Hollywood hofft, treffen sich in Nashville fast alle, die von einem Platz in den US-Charts träumen. Und spielen derweil in einer Coverband auf dem Honky Tonk Highway.

Luke ist einer von ihnen, seine Familie ist einst aus Samoa in die USA eingewandert, ihn hat es vor ein paar Jahren aus Virginia ➤

Die Country Music Hall of Fame (oben) und das National Museum of African American Music (unten) sind Huldigungsorte der Musikgeschichte



nach Nashville gezogen, natürlich wegen der Musik. Er ist Gitarrist und Songwriter, trifft sich regelmäßig mit anderen Musikern, um an Liedern zu tüfteln. Die Hitfabrik Nashville braucht ständig Material, es lässt sich mit etwas Glück auch gutes Geld verdienen, wenn man Werke verkauft an jene, die die größten Bühnen bespielen. Lukes eigene Auftritte finden noch in der zweiten Reihe statt, in Bars und Restaurants rund um den Highway, wo das meiste Geld fließt, wenn man sich als lebende Jukebox verdingt. Jeder Musikwunsch an die Liveband kostet 20 Dollar. Er und seine Mitstreiter halten sich derweil mit anderen Spielchen bei Laune: Bei jeder Lady, die in weißen Cowboystiefeln die Bar betritt, gibt es eine Runde Schnaps. Bei Herren müssen alle gleichzeitig ihr Bier austrinken.

Die Musik nährt diese Stadt, und die pflegt ihr Erbe sorgfältig

Es ist auf dem Highway wie auf dem Oktoberfest: Mit etwas Alkohol und der Bereitschaft, jeden Unsinn mitzumachen, ist man gut dabei. Einheimische machen deshalb gern einen Bogen um das konfektionierte Vergnügen in Downtown. Mit einer Ausnahme, auf die sich selbst die örtlichen Puristen einigen können: In Robert's Western World tragen die Musiker noch bestickte Hemden und akkurat geknotete Halstücher, spielen Fiddle und Steel Guitar. Und die Burger werden bis spät in die Nacht direkt hinter der Bar gebraten. Eine Mischung aus Filmkulisse und Zeitreise, seit über dreißig Jahren halten sie hier die Stellung gegen den glitzernden Kommerz in der Nachbarschaft. Die Connaissure im Publikum danken es ihnen mit glänzenden Augen, und die zufällig Hereingestolperten tanzen ein bisschen verträumter als beim Rambazamba in den Läden nebenan.

Die Musik nährt diese Stadt, und die pflegt ihr Erbe sehr sorgfältig – auch für Menschen, die tagsüber aktiv sind. In Fußmarschnähe zum Broadway gibt es üppig bestückte Pilgerstätten für fast jedes Publikum. Country Music Hall of Fame and Museum heißt die Kombination aus Museum, Erlebniswelt und Forschungszentrum, die quasi das Gedächtnis der US-Musik ist. Auf über 30 000 Quadratmetern erzählt sie, wie die typischen Töne auf den Kontinent kamen und von den Feldern ➤



FOTOS: VISITTHEUSA.COM; ISH PICTURESQUE; IMAGO/DREAMS-TIME; AL CLAYTON/GETTY IMAGES; IMAGO/COURTESY EVERETT COLLECTION; DON CRAVENS/GETTY IMAGES



Die Band Brazilbilly spielt in Robert's Western World auf dem Broadway, einer Straße mit langer Country-Tradition



Nashville hat sie groß gemacht – und umgekehrt: Johnny Cash 1976 im Studio von Sound Spectrum Recording, Taylor Swift 2018 im Bluebird Café, wo sie 2004 als 14-Jährige entdeckt wurde, und Elvis Presley 1956 im RCA Studio



FOTO: JACQUELINE ANDERS/GETTY IMAGES



und Höfen der Südstaaten aus den Musikmarkt eroberten. Dort stehen die Stiefel von Hank Williams und Elvis' goldener Cadillac, die Fans von Taylor Swift treffen sich im von ihr finanzierten Musiklabor, wechselnde Ausstellungen halten den Laden lebendig. Das vor drei Jahren eröffnete National Museum of African American Music liegt nur ein paar Straßen entfernt und ist ein ziemlich großer Spaß, weil der schwarze Groove dort als multimediale Selbsterfahrung inszeniert wird. Wer sich nicht traut, im virtuellen Gospelchor zu singen oder sich im Hip-Hop-Tanz zu versuchen, sieht gerne anderen dabei zu. Mit der Mutterstadt des Country hat das vielleicht nicht sehr viel zu tun, umso mehr das Museum für Johnny Cash im selben Viertel. Und auf der berühmtesten Musikbühne der Stadt, im altherwürdigen Ryman Auditorium, kann gegen Eintritt jeder am Mikrofon stehen.

Die museale Gesamtinszenierung bliebe nur Staffage, gäbe es nicht Menschen darin, die im besten Südstaaten-Slang und mit ungebremster Euphorie Geschichten erzählen. Von der fast 150 Jahre alten Druckerei Hatch Show Print, wo noch heute Konzertplakate auf den Maschinen von damals gedruckt werden und im Besucherraum von Roy Orbison über Nick Cave bis hin zu Ariana Grande ein ganzes Musiklexikon an den Wänden klebt. Oder vom legendären RCA Studio B, wo der „Nashville Sound“ geboren wurde und jede Führung eine Messe für die Ehrfürchtigen ist. Sie dürfen sogar den Steinway-Flügel berühren, auf dem einst Elvis gespielt hat. Jeder Guide in jedem Museum scheint selbst ein Fan zu sein, sie alle wissen, in welchem Vorgarten der Music Row, jenem Viertel, in dem bis heute die Musikindustrie ihre Geschäfte pflegt, Willie Nelson seine Joints geraucht hat. Und wenn im Shop des Country Museums ein etwas derangiert wirkender Typ auf einer dort ausgestellten Gretsch-Gitarre ein

herzerreißendes Solo hinlegt, dann lassen sie ihn gewähren. Der Mann sei obdachlos und käme fast jeden Tag, sagt der Museumswärter, und jetzt keine weiteren Fragen bitte, wir wollen ihn doch spielen hören.

Mittelgroße Hochhäuser und dahinter ein Teppich des guten alten Amerikas

Es ist ein wenig, als schwebten die Riffs als kleinster gemeinsamer Nenner über der Stadt, die sich jenseits von Downtown in einer unübersichtlichen Flächigkeit verliert. Ein Stückwerk an Soziotopen, vernetzt durch breite Straßen. Es gibt praktisch kein öffentliches Transportsystem in Nashville, nur ein paar Busse in wenige Richtungen, selbst die Einheimischen verlassen sich lieber nicht darauf. Wer dem Zentrum den Rücken kehrt und auf der John Seigenthaler Pedestrian Bridge über den Cumberland River schreitet, der sieht aus der Entfernung ein paar mittelgroße Hochhäuser, für amerikanische Verhältnisse nicht der Rede wert. Markant ist allein der 188 Meter hohe Firmensitz von AT&T, wegen seiner vom Dach aufstrebenden Spitzen vom Volk zum Batman Building umbenannt, dazwischen und bis in die Ferne ein Teppich aus alten Fabriken, Lagern, kleine Häuser, rote Ziegel, das gute alte Amerika.

690 000 Einwohner, Tendenz steigend, Nashville boomt, doch auf gut 1300 Quadratkilometern lässt sich noch gut nebeneinander leben. Jedes Viertel pflegt seine Eigenheiten, und auch wenn keine Ecke in Nashville so komprimiert viel zu bieten hat wie Downtown, lohnt es sich, den Uber-Account ordentlich zu nutzen und die lässig gelebte Vielfalt der Stadt zu genießen. Von April bis Oktober ist es meist sonnig warm, die Stadtbewohner danken dem Himmel auf Dachterrassen und in Vorgärten, öffnen Lunchpakete auf den Bänken vor dem Farmers Market in Germantown, wo sich gepflegte Häuschen ➤

Umgeben von Bars und Restaurants liegt in Downton das Johnny Cash Museum mit der weltweit größten Sammlung an Exponaten rund um den Countrystar

und Grünflächen so wohlsortiert aneinanderreihen, dass die Stadt sich fast dörflich anfühlt. Nur dass es in der Provinz kaum derart unterhaltsame Schaufenster geben dürfte wie in der Gegend von 12 South, wo die Nashville-Ladys am liebsten shoppen gehen. Die sind für vornehmes Understatement nicht zu haben, hier dürfen Farben kreischen, Strass-Steine funkeln, Fransen flattern – auch und gerade in den hochpreisigen Boutiquen, die problemlos für Cowboystiefel fünfstellige Beträge aufrufen. In trauter Übereinstimmung mit der hier überirdisch verehrten Dolly Parton, von welcher der Spruch stammt: „It costs a lot of money to look this cheap.“

Es versteht sich fast von selbst, dass eine Stadt, die den Überschwang so gerne feiert und die bodenständigen Klänge liebt, am liebsten heiß und fettig isst. Es heißt, niemand dürfe sich rühmen, Nashville zu kennen, ohne eine Portion Hot Chicken genossen zu haben. Vorzugsweise bei Hattie B's, einer Fast-Food-Kette in Familienhand, gegründet 2012 am Broadway, mittlerweile in Filialen über die ganze Stadt verstreut. Die Leute stehen Schlange und schwören, dass die scharf marinierten und frittierten Hühnerstücke, die schon immer eine Leispeise ihrer Stadt waren, nie besser schmeckten als aus einem Plastikkorbchen mit rot-weiß kariertem Papierserviette bei Hattie B's. Der Rat für alle Anfänger allerdings: Niemals „hot“ oder gar „damn hot“ bestellen, die milde Variante ist tatsächlich herausfordernd genug. Der Gründer von Hattie B's übrigens hatte von seinem früheren Job genug: Er war, bevor er der Hähnchenkönig von Nashville wurde, in der Musikbranche tätig.

Der Weltruhm begann vor 90 Gästen

Wann sich für ihn welche Erwartungen nicht erfüllt haben, ist nicht bekannt, aber vielleicht saß auch er mal im Bluebird Café, einem bescheidenen Auftrittsort weit im Süden der Stadt. Man sieht der Umgebung aus Shopping Malls und Tankstellen nicht an, dass das benachbarte Green Hill die teuerste Wohngegend Nashvilles ist, wo die Reichen und Berühmten in prächtigen Villen wohnen. Ein Platz beim Open Mike Monday im Bluebird aber, so glauben viele, könnte ein erster Schritt dorthin sein. Carole King, Garth

Brooks und Bonnie Raitt standen schon auf dieser Bühne, hier wurden Keith Urban und Taylor Swift entdeckt, all das in einem Laden mit gerade mal 90 Sitzplätzen.

Es hat sich seit der Eröffnung 1982 nicht viel verändert im Bluebird Café: eine unspektakuläre Kneipe, Stühle, Tische, eine kleine Bar. Nur vor der Tür reihen sich mittlerweile die Menschen über den ganzen Parkplatz, wer die wöchentliche Talentshow sehen will, muss mindestens zwei Stunden früher da sein, es kostet keinen Eintritt, nur Geduld. Swifties warten sehnsüchtig darauf, den geheiligten Boden zu beschreiten, aufgeregte Eltern begleiten ihre halbwüchsigen Genies zum Vorspielen, und Touristen scheuen keinen Taxipreis, seit das Bluebird eine größere Rolle in der Serie „Nashville“ bei dem amerikanischen Fernsehsender ABC spielte. Alle fürchten die erhobene Hand des Türstehers, der sich irgendwann mit echtem Bedauern dafür entschuldigt, dass der Laden jetzt wirklich voll sei. Die Betreiber begegnen dem Ruhm ihrer kleinen Livebühne mit großer Fürsorge, sie haben einen Toilettenwagen vor der Tür aufgestellt und einen Wasserspender, damit niemand kollabiert. Wer zu den Glücklichen gehört, die drinnen sind, fürchtet eher um die Gesundheit derer, die die Bühne betreten, um dort exakt ein Lied zum Besten geben zu dürfen. Die Nerven liegen blank, es sollen dort regelmäßig Talentscouts der großen Plattenfirmen auf der Lauer liegen.

Jamie ist eigens aus Australien angereist, seinen Slot hat er noch im Flugzeug online ergattert, denn auch für die aufstrebenden Musiker gilt: First come, first serve. Er kann besser singen als die drei Gwynn Sisters, dafür haben die ihre hüftlangen blonden Haare in Korkenzieherlocken gelegt, und Mutti (gleiche Frisur) verteilt eifrig Visitenkarten im Publikum. Fünfzehn Auftritte, fünfzehn Lebensträume, nach einer guten Stunde ist der ganze Zauber vorbei. Dann stehen alle wieder auf einem staubigen Parkplatz in Nashville, vielleicht schreibt einer von ihnen irgendwann einen Song darüber und wird damit berühmt. Denn wie definierte einst Harlan Howard, erfolgreicher Hitfabrikant in Nashville, die Klänge, die der Stadt das Leben schenken? „Country music is three chords and the truth.“ Country-Musik ist drei Akkorde und die Wahrheit. ❖

WELT AM SONNTAG



DUNKEL

BRISANT

UNSERE
SCHÖNSTEN
WORTE
FÜR SIE

**4 Wochen
gratis lesen**
wams.de/lesen



Anreise

Je nach Startflughafen und Airline beinhaltet die Anreise häufig den Umstieg über einen amerikanischen Flughafen, ab Frankfurt bestehen oft besonders schnelle Verbindungen. Es ist eine elektronische Einreisegenehmigung erforderlich.

esta.cbp.dhs.gov

Hotels

Hyatt House

Nashville Downtown

Fußläufig zu allen wilden Vergnügungen in Downtown Nashville und trotzdem eine Oase der Ruhe mit 217 modern eingerichteten Zimmern (darunter 134 Suiten), uргemütlichen Betten und einem schicken Schwimmbad. ●●

535 Rep. John Lewis Way S
hyatt.com

German Town Inn

Jede der zehn Suiten in dem historischen Haus von 1865 trägt den Namen einer wichtigen Person aus der amerikanischen Geschichte, wie Thomas Jefferson oder Rosa Parks, und ist ein liebevoll durchdachtes Werk der Interior Designerin McLean Barbieri. Von dort aus lässt sich Germantown, das pittoreske, älteste

Viertel Nashvilles, gut zu Fuß erkunden. Und als Belohnung lädt das luxuriöse B&B jeden Abend zum Apéro in den zauberhaften Innenhof. ●●●

1218 6th Avenue North
germantowninn.com

1 Hotel

Man hat sich der Nachhaltigkeit und der Natur verschrieben in diesem schicken Hotel in Downtown, das 54 000 Efeupflanzen umranken. Deswegen gibt es echte Grünpflanzen in den Zimmern, Bettwäsche aus Bio-Baumwolle und dazu einen jüngst preisgekrönten Spa-Bereich.

710 Demonbreun Street
1hotels.com/nashville

The Hermitage Hotel

1920 versammelten sich hier die Gegner und Befürworter des Frauenwahlrechts, um die Ergebnisse der schicksalhaften Abstimmung abzuwarten. Präsidenten und Country-Stars gaben sich die Klinke des prachtvollen Hotels in die Hand. Wer sich dort nicht betten will, bucht die Tee-Stunde und wirft natürlich einen Blick in die angeblich schönste Herrentoilette des Landes.

231 6th Avenue North
thehermitagehotel.com

Restaurants

The Finch

American Grill

Ein großstädtischer Kulinariktempel in unmittelbarer Nähe des Frisk Art Museums, der die überschwängliche Üppigkeit der Südstaatenküche mit mediterraner Leichtigkeit kombiniert.

111 10th Avenue South
thefinchnashville.com

Hattie's Chicken

Obligatorischer Boxenstopp bei jedem Nashville-Besuch, da man angeblich die Stadt nicht kennt, wenn man hier nie ein scharfes Hühnchen gegessen hat, so heißt es. Die Klassifikation der Würze geht von „Mild“ bis „Shut the Cluck up“, Anfängern wird zur Mäßigung geraten.

5069 Broadway Pl. (und vier weitere Filialen in der Stadt)
hattieb.com

Martin's Bar-B-Que Joint

Whole Hog Barbecue ist eine Spezialität in Tennessee: Zwölf bis vierundzwanzig Stunden werden ganze Tiere über dem Holz des Hickory-Baums geräuchert und gegrillt, bevor sie großzügig portioniert serviert werden. Echte Locals bestellen als Beilage Mac & Cheese oder Cornbread

und noch einen Peka-nuss-Pie hinterher.

410, 4th Avenue South
martinsbbqjoint.com

The Farm House

Lokale Kost aus regionalen Produkten ist das kulinarische Motto, holzgetäfelte Wände und heimeliges Licht runden das Konzept optisch ab. Und spätestens nach dem ersten Drink namens Old Fashioned, der hier gerne schon als Aperitif genossen wird, fühlt man sich sehr zu Hause.

210 Almond Street
thefarmhousen.com

Shopping

Hatch Show Print

Seit 1879 werden auf einigen der Maschinen in dieser historischen Druckerei schon Plakate gedruckt, das Design begleitet die Musikgeschichte der Stadt seit ihren Anfängen. Im zugehörigen Shop ist jedes Stück ein hausgemachtes Unikat und somit das perfekte Souvenir. Es gibt legendäre Plakate von Elvis und Johnny Cash, außerdem Spielkarten, Kalender und Bücher.

224 Rep. John Lewis Way
hatchshowprint.com

Bits and Pieces Antique

Kuriose Fundgrube in einer Lagerhalle in Ger-

mantown. Die Grenzen zwischen Vergangenheit und Gegenwart sind fließend, man findet Vintage-Mode und aktuelle Accessoires, schöne Geschenke und vielleicht sogar einen passenden Cowboyhut.

402 Madison Street
btspieces.com

Gibson Garage

Auch für Nichtmusiker ein beeindruckendes Erlebnis. Die berühmten Gitarren, die seit den 1980ern in Nashville zu Hause sind, fahren farblich sortiert Karussell über den Köpfen der Besucher. Und wer ein paar Griffe kennt, darf sie auf allen ausgestellten Modellen versuchen. In einem Separee werden Gitarren für viel Geld den Bedürfnissen der Kunden angepasst. Und manchmal gibt es auf der hauseigenen Bühne auch ein Konzert.

209 10th Avenue S
gibson.com

Grimey's Music and Books

Es muss nicht immer Country sein: In East Nashville, wo sich die alternative Szene trifft, versteckt sich ein genreübergreifendes Paradies für Plattensammler und Bücherwürmer, dazu gibt es starken Kaffee und im



Nice und fettig: Geflügel von Hattie B's



Das Johnny Cash Museum gilt als eines der besten Musikmuseen des Landes



Das luxuriöse The Hermitage Hotel wurde 1910 eröffnet und zitiert Elemente der französischen Renaissance in seiner opulenten Gestaltung

Hinterhaus noch einen tollen Shop für ausgefallene Vintage-Klamotten.

1060 East Trinity Lane
grimeys.com

Third Man Records

Eine echte Pilgerstätte hat der Musiker Jack White in seiner Wahlheimat Nashville geschaffen. Dort finden seine Fans rare Aufnahmen seines Labels Third Man Records und viele andere Vinyl-Raritäten, cooles Merchandise und eine antiquarische Anlage, in der man eine eigene Platte aufnehmen kann.

623 7th Avenue South
thirdmanrecords.com

Lucchese Boots

Cowboyboots der Spitzenklasse: John Wayne und Johnny Cash können nicht irren, auch Beyoncé und Reese Witherspoon tragen die handgemachten Stiefel mit der über hundertjährigen Geschichte. So viel Berühmtheit hat ihren Preis, dafür sind die guten Stücke aber auch so bequem wie Hausschuhe.

503 12th Avenue South
lucchese.com

Parish

Der Dresscode in Nashville ist bunt, sexy und glamourös, Stylistin Claudia Robertson

Fowler hat ihn für Country-Größen wie Trisha Yearwood und Miranda Lambert perfektioniert. Mit ihrer Mode-Expertise bestückt sie einen großartigen Laden, in dem jedes Stück einen kleinen Auftritt garantiert.

411 11th Avenue South
parishnashville.com

Kultur

Country Music Hall of Fame and Museum

Das museale Herzstück der Stadt. Seit 1967 ist die Sammlung an Archivmaterial und Artefakten zum größten Country-Fundus der Welt angewachsen. Musikgeschichte in Bild und Ton, Kostüme, Instrumente, Autos und immer wieder wechselnde Ausstellungen auf über 30 000 Quadratmetern. Wem das nicht reicht, der bucht noch einen Besuch im legendären RCA Studio B dazu und kann dort dem Geist von Elvis nachspüren.

222 Rep. John Lewis Way South; countrymusichallof fame.org

National Museum of African American Music

Weniger Exponate, dafür jede Menge interaktiver Spaß: Bei der Erforschung der afro-

amerikanischen Musik kann man Tanzschritte lernen, rappen und Beats komponieren, mit einem virtuellen Gospelchor singen – und vieles davon als Download mit nach Hause nehmen.

510 Broadway
nmaam.org

Frist Art Museum

Der prächtige Bau aus den Dreißigerjahren glänzt mit Jugendstil-Interieur und war früher das Hauptpostamt der Stadt. Seit 2001 dient er Kunst in jeglicher Form, das Programm ist vielfältig und bunt: zeitgenössische Einzelausstellungen, große Themen, Schauen aus Museen weltweit und ein wunderbarer Kreativbereich, in dem alle Besucher selber aktiv werden können.

919 Broadway
fristartmuseum.org

Entertainment

Grand Ole Opry

Mit einer Radiosendung begann der Aufstieg Nashvilles zur Country-Metropole, noch heute ist ein Auftritt in der Live-Show der Ritterschlag der Szene. Ein Besuch der eigens dafür gebauten Konzerthalle ist für Fans obligatorisch und

für alle anderen ein Lehrstück US-amerikanischer Lebensart und Kultur.

600 Opry Mills Drive
opry.com

Bluebird Café

Seinen Legendenstatus sieht man dem unscheinbaren Musikclub nicht an. Hier ist Taylor Swift mit 14 Jahren erstmals aufgetreten, und schon lange vor ihr standen Emmylou Harris, Keith Urban oder Garth Brooks auf dieser Bühne. Die regulären Konzerte sind meist schon Wochen vorher ausverkauft, beim Open Mike Monday aber kommt rein, wer früh genug in der Schlange steht – und sieht vielleicht den nächsten großen Star.

4104 Hillsboro Pike
bluebirdcafe.com

The Listening Room Café

Hinter jedem Song steckt eine Geschichte: Hier verraten aufstrebende Künstler auf der Bühne, wie sie ihre Ideen entwickeln, sie erzählen Anekdoten aus dem Musikerleben und testen neue Songs vor einem sehr ernsthaft interessierten Publikum.

618 4th Avenue South
listeningroomcafe.com

Robert's Western World

Der einzige Laden am Broadway, den auch die Locals gelten lassen. Wechselnde Live-Bands spielen authentischen Country ohne viel Glitzer und Show, dafür mit umso mehr Herzblut und Enthusiasmus.

416B Broadway
robertswesternworld.com

Erlebnisse

Hop-on-Hop-off Nashville Tours

Selten hat eine flexible Rundfahrt so viel Sinn ergeben. Nashville ist

eine große Stadt ohne richtigen öffentlichen Personenverkehr, auf einer Bustour lassen sich die unterschiedlichen Stadtviertel am besten erkunden. Die Kommentare und Geschichten der Guides im Südstaaten-Slang haben echten Unterhaltungswert.

trolleytours.com

John Seigenthaler Pedestrian Bridge

Von Downtown auf der 960 Meter langen Stahlkonstruktion über den Cumberland River zu laufen, das verschafft sehr schöne Ausblicke auf eine Stadt, die wegen ihrer Ausdehnung schwer zu greifen ist. 1998 wurde das historische Bauwerk für den Autoverkehr geschlossen und zur Fußgänger- und Radfahrroase umgebaut.

nashvilledowntown.com

Marathon Village

Das über hundertjährige Industrieareal beherbergte einst eine Autofabrik, heute gibt es dort Vintage-Läden, Souvenir-Shops, Restaurants, eine Whiskey-Destillerie und eine kleine Oldtimer-Ausstellung.

1305 Clinton Street
marathonvillage.net

Farmers' Market

Tennessee ist ein fruchtbares Land, schon seit 1802 kommen die Bauern in die Stadt, um ihre Waren zu verkaufen – früher vom Pferdewagen aus, heute auf einem riesigen Areal am Capitol Ball State Park. In der zugehörigen Halle wird Streetfood aus der ganzen Welt gekocht, und wenn man nicht aufpasst, dauert die Lunchpause dort einen halben Tag.

900 Rosa L. Parks Boulevard; nashvillefarmersmarket.org

Alle Adressen auf einer kuratierten Karte bei Google Maps



Die Hafenstadt Maskat
ist die Hauptstadt von
Oman, sie liegt einge-
schlossen von Bergen,
Wüsten und Meer



Die Wunder von Oman

Ein hypermodernes Opernhaus, ein Gebetsteppich, so groß wie
ein Fußballfeld, ein Sommerregen als Kulissen-Meister:
Dubais Nachbar ist umwerfend schön und erstaunlich vielseitig

VON SILVIA TYBURSKI



Die Sultan-Qabus-Moschee in Maskat bietet auf einer Fläche von 416 000 Quadratmetern Platz für 20 000 Menschen





Der 4200 Quadratmeter große Teppich in der Sultan-Qabus-Moschee wurde an einem Stück mit 1,7 Milliarden Knoten geknüpft

Sie hat alle in ihren Bann gezogen, die Frau mit silbernen High Heels und blauem Kopftuch, die an einem Flügel im Café des Hotels Kempinski Maskat sitzt. Ghadeer Albalushia heißt sie, an diesem Nachmittag spielt sie ihre Klavierversion von Billie Eilishs „Everything I Wanted“. Ein Ehepaar aus England ist ganz versunken in die Musik, auch drei Männer, die eine Dischdasha tragen, das traditionelle weiße Gewand der Männer in Oman, hören aufmerksam zu. Nur eine Gruppe Frauen, die sich weiter hinten um eine Etage mit bunten Gebäckstücken zum Afternoon-Tea versammelt haben, unterhält sich munter weiter.

Ghadeer Albalushia ist es gewohnt, dass hier nicht jeder so bei der Sache ist wie bei den Profis in der nahen Königlichen Oper von Maskat. Dreimal in der Woche sitzt sie hier, in einer Lounge des Hotels, und untermalt die mondäne Atmosphäre mit ihrer Musik, während andere plaudern, Geschäfte abschließen oder schweigend aus den bodentiefen Fenstern auf den Garten und den Indischen Ozean blicken. Vor zehn Jahren, mit Anfang 20, hat sie sich mit YouTube-Videos das Klavierspielen beigebracht. Heute tritt sie auch bei Hochzeiten auf. „Die werden groß gefeiert bei uns. Vier-, fünfhundert Gäste sind

nicht selten“, erzählt sie, als sie sich für eine kurze Pause in einen silbergrauen Sessel setzt. Gebetszeit, währenddessen spielt sie nicht.

Billie Eilish mit Gebetspause, das bringt die magische Mischung des Oman sehr gut auf den Punkt. Sie macht das Land im Südosten der Arabischen Halbinsel zum idealen Einsteigerland für Menschen, die noch nie im Nahen Osten waren. Und sie ist in Maskat, der Hauptstadt, besonders präsent. Auf der vielspurigen Hauptstraße, die vom Flughafen ins Zentrum führt, wirbt ein Unternehmen auf einem elektronischen Werbedisplay mit dem Bild einer Mitarbeiterin, die einen Hijab trägt, das Kopftuch der Frauen – und darüber einen Baustellenhelm.

Musik von Verdi und Mozart in einem arabischen Kulturpalast

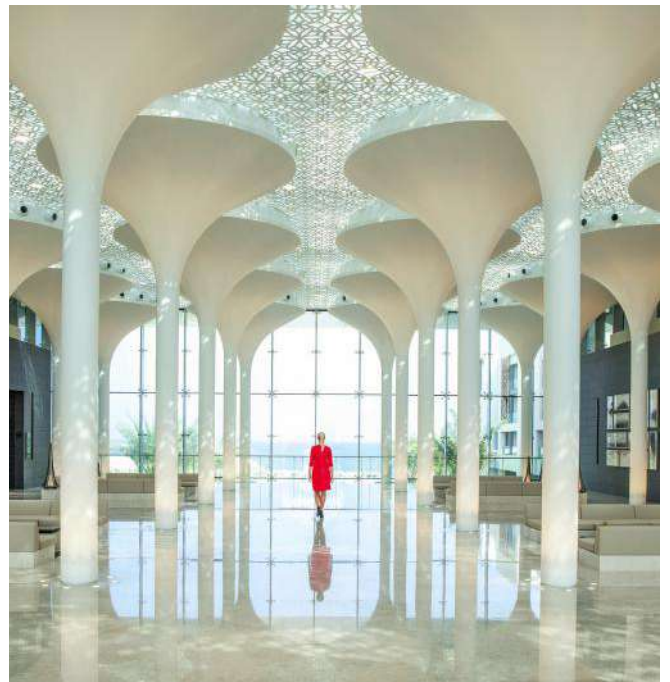
Die Modernisierung von Oman eingeleitet hat der 2020 verstorbene Sultan Qabus bin Said. Das Königliche Opernhaus von Maskat, dessen Bau er 2001 anwies, gehört zu den größten Sehenswürdigkeiten der Stadt, gleich nach der luxuriös ausgestatteten Sultan-Qabus-Moschee. Die Oper sieht von außen ein wenig aus wie eine Festung: mit zwei Türmen an den Seiten, schmalen, Schießscharten ähnelnden Fenstern und nach oben spitz zu- ➤

Die Königliche Oper ist ein Theater mit 1100 Plätzen und gleichzeitig ein Kulturzentrum mit Geschäften, Bühnen und Restaurants





Mutige Formen bestimmen den Grundriss des Hotels Kempinski Maskat, die Lobby mit den weißen Säulen und ihren komfortablen Sitzbereich





Im Sommer lässt der Monsunregen Khareef plötzlich die Wüste ergrünen – wie hier an den Wasserfällen im Flussbett von Wadi Darbat

laufenden Torbögen. Im Konzertraum, in Rot und Gold gehalten, sitzen chinesische Techniker der Oper von Peking am Mischpult, die gerade ein Gastspiel vorbereiten. Am Abend wird hier Verdi gegeben. Das Programm ist eine Mischung aus verschiedenen Welten: Verdi und Mozart spielen sie hier, aber natürlich auch beliebte arabische Stücke. Besonders populär war vergangenes Jahr die „Opera on Ice“. Dafür wurde die Bühne in eine Eisfläche verwandelt, Besucher bekamen vorab eine Mail mit dem Hinweis, besser eine dicke Jacke mitzubringen. An jene, die das nicht ernst nahmen, teilte man später Decken aus.

Auf den Besuch des neuen Sultans, Haitham ibn Tariq, warten sie im Konzerthaus noch, der Opernfreund Sultan Qabus ist auch

fünf Jahre nach seinem Tod omnipräsent – nicht nur hier in Maskat. „Er war wie ein Vater für uns“, sagt Hamed Hawas, der gut 1000 Kilometer südlich der Hauptstadt lebt. Zusammen mit seinem Kollegen Ahmed Al Awaid zeigt er Besuchern das Gebiet rund um Omans zweitgrößte Stadt Salalah. „Vor dem Amtsantritt von Sultan Qabus gab es bei uns in Salalah kein Krankenhaus und gerade mal eine Straße, die zum Palast führte“, erzählt er. Heute hat Salalah auch einen Flughafen.

Der Monsunregen Khareef ist eine große Touristenattraktion

Auf dem Weg zum Aussichtspunkt Jabal Samhan im Dhofar-Gebirge steuert Hamed Hawas sein Auto an einer Wiese vorbei, auf



Im Sommer kommen sie von weit her,
um das Wunder von Oman zu erleben: sattes Grün

der einige Zelte stehen. Dazwischen weiden Kamele im Schatten der Akazienbäume. Es ist September, der Monsunregen Khareef, der zwischen Juni und August den Süden von Oman aufblühen lässt, ist vorbei. An vielen Stellen sind die Wiesen aber noch immer sattgrün. „Die Zelte, das sind Einheimische, die jetzt in der Nebensaison hier campen“, sagt Hawas. Im Sommer kommen Touristen aus dem Norden des Landes und aus anderen arabischen Ländern, um sich das Wunder von Oman anzusehen: Wasser, das vom Himmel fällt. Für wenige Wochen lässt es Gras sprießen, wo die Berge sonst staubtrocken sind. 2024 kamen in diesen drei Monaten eine Million Besucherinnen und Besucher in die südliche Region Dhofar – so viele wie nie.

Einige reisen aus dem nahen Saudi-Arabien an, so wie eine feiernde Frauen-Reisegruppe am Mughsail Beach, 120 Kilometer westlich von Jabal Samhan. Sie tragen Schals mit einem aufgedruckten Foto des saudischen Königs und singen anlässlich des saudischen Nationalfeiertages ihre Landeshymne. Andere kommen aus Irak, Noor Alshuwaili zum Beispiel. Während eine der saudischen Touristinnen mit der grünen Landesflagge in der Hand jubelnd eine Zipline herabsaust, macht sie Fotos von der Steilküste. Noor Alshuwaili arbeitet als Ingenieurin für einen britischen Erdölkonzern. „Ich kann als Ingenieurin viel reisen und lerne so viele unterschiedliche Menschen kennen“, sagt sie. In Oman ist sie zum ersten Mal. „Ich wollte ➤

mir das unbedingt einmal ansehen. Es ist unglaublich, wie grün es an vielen Stellen noch ist.“ Der Aussichtspunkt Jabal Samhan, rund 1800 Meter hoch über der Ebene östlich von Salalah, bietet den besten Blick über die sich wandelnde Landschaft. Unten erstreckt sich ein von Wadis, trockenen Flussläufen, durchzogenes Tal – grün im Sommer, sonst ocker-gelb und braun. Jabal Samhan ist so hoch, dass unterhalb manchmal auch ein Bett aus Wolken liegt.

Ausläufer der weltgrößten Sandwüste

Es wollen so viele Nachbarn von der Arabischen Halbinsel den grünen Süden Omans in der Khareef-Zeit sehen, dass man am Touristen-Hotspot Wadi Darbat einen Parkplatz gebaut hat, mindestens so groß wie ein Fußballfeld. Jetzt ist er fast verwaist. Ein kurzer Stau entsteht nur, als ein Hirte seine Herde mit gut 100 Dromedaren über die Straße zum nächsten Weideplatz treibt. Am Wadi, das sich den Sommer über mit türkisgrünem Wasser gefüllt hat, machen Paare und Familien jetzt Fotos von den kleinen Wasserfällen, die noch immer rauschen. Ein Stück den Fluss hinunter fotografiert auch Shadab Khan, allerdings

nicht mit dem Handy, sondern durch ein etwa 40 Zentimeter langes Objektiv. Er stammt aus Mumbai, jetzt lebt er in Abu Dhabi und leitet eine Firma, die künstliche Intelligenz für Mediziner entwickelt. „So ein Grün wie hier in Oman haben wir dort nicht“, sagt er. Die Khareef-Saison vermeidet er, zu voll. Jetzt im September ist es noch immer grün genug, um Vögel zu fotografieren. Das ist seine Leidenschaft. Den Afrikanischen Paradiesschnäpper und den Somalibrillenvogel hat er schon vor die Kamera bekommen, auch Grauschmätzer, Langschnabelpieper, Bergammern. „Außerdem mag ich die Omaner, sie sind so unglaublich freundlich“, sagt er. „Viele Orte hier erinnern mich an die Dörfer meiner Kindheit im ländlichen Indien.“

In Dhofar liegt auch der südöstliche Zipfel der Rub al-Khali, sie ist mit einer Fläche von über 650 000 Quadratkilometern die größte Sandwüste der Welt. Eine asphaltierte Straße endet an einer etwa 20 Quadratmeter kleinen Moschee, mit Schatten spendendem Wellblech-Vordach und kunstvoll geschnitzter Tür – wie ein letzter Außenposten der Zivilisation. Dahinter: das große Nichts. Reisende sollten einige Vorkehrungen treffen, bevor ➤



FOTOS: MARKUS KIRCHGESSNER (2)

**Abenteuer wie Sand am Meer: Dünen in der
Wüste Rub al-Khali, Dromedare an der Küste
bei der kleinen Ortschaft Hasik**





Mosalem Said Drabi Al Amri ritzt mit einem sogenannten Mangaf einen Weihrauchbaum an, um sein Harz zu gewinnen

sie sich in die Wüste aufmachen, sagt Hamed Hawas' Kollege, Tourguide Ahmed Al Awaid, als er die Luft aus den Reifen lässt, um besser durch die Dünen fahren zu können. Die Natur ist unerbittlich, und Handys, wenn sie nicht schon wegen der Hitze aufgeben, haben bald keinen Empfang mehr. Nach der Moschee führt ein Schotterpfad durch eine Ebene mit kleinen, verküppelten Bäumen, bis nur noch Dünen mit ihrem geriffelten Muster zu sehen sind, die der Wind jeden Tag neu formt.

Das Harz des Weihrauchs wurde zum Gold des Landes

Dass die Wüste große Geschichten begraben und freigeben kann, das kann man sich in Ubar, gut zwei Stunden nördlich von Salalah, anschauen. 1992 entdeckten Wissenschaftler mit einem Radarsystem die 5000 Jahre alte Oasenstadt. Ob sie durch ein Erdbeben verschüttet wurde oder die Wüste ihr das Wasser abgegraben hat, weiß niemand genau. Heute gehören die Ruinen zum Welterbe der UNESCO – denn Ubar war einst sehr bedeutend. Das lag an knorrigen Bäumen mit farnförmigen Blättern, aus deren Harz der kostbare Weihrauch gewonnen wird. Weihrauchbäume wachsen nur in wenigen Regionen – in einigen afrikanischen Ländern, Indien, Jemen und Oman, vor allem in Dhofar. Schiffe transportierten das Gut bis Japan und Skandinavien. Ubar wurde zur Handelsstadt.

Das Harz zu ernten, ist eine mühsame Arbeit, Mosalem Said Drabi Al Amri hat sie mehr als 20 Jahre lang gemacht. Heute geht er nur noch manchmal los, wenn er Besuchern die Erntetechnik erklärt. „Zuerst ritzt man den Stamm an, um den Baum vorzubereiten“, erklärt er. „Nach zwei Wochen kommt man wieder, nimmt das getrocknete, minderwertige Harz ab und ritzt erneut in die Rinde.“ Erst dieses neue Harz, eine weißliche Flüssigkeit, die wieder trocknen muss, ist für die Ernte geeignet. Dreimal pro Saison könne man das machen, dann müsse der Baum sich erholen, erklärt er. Schließlich setzt er sich für eine Pause in den Schatten eines Weihrauchbaums. Auf einem Feuer köchelt Tee in einer Kanne, in die er vorher löffelweise Zucker gegeben hat. Fünf Kinder hat Al Amri, keines davon habe seinen Beruf ergriffen: „Einmal habe ich meine Kinder und meine Neffen mit hierher genommen, damit sie mir helfen. Am nächsten Tag sind sie nicht mehr mitgekommen. Es war ihnen zu anstrengend.“ Auch viele Eltern wollten nicht mehr, dass ihre Kinder einen Beruf wie seinen lernen – heute, wo man alles im Internet kaufen könne.

Aber: „Vielleicht ist es nicht verkehrt, ein Handwerk zu beherrschen, das die Menschen jahrhundertlang ernährt hat“, sagt der Mann mit den weißen Haaren. Auch wenn sie so präsent scheint wie die Vergangenheit: Wer könne schon in die Zukunft schauen? ❖



Anreise

Mit Emirates liegt die Reisezeit über Doha oder Dubai bei etwa elf Stunden. Die Zeitverschiebung zwischen Deutschland und Oman beträgt in der Winterzeit drei Stunden.

emirates.com

Beste Reisezeit

Im Oktober liegen die Temperaturen um die 28 Grad, im Sommer bis weit über 35 Grad. Den Monsunregen Khareef erlebt man zwischen Juni und August im Süden des Landes.

Hotels

Hotel Kempinski Maskat

In dem Fünf-Sterne-Haus mit 310 großen Zimmern fühlen Reisende sich bestens umsorgt. Neben der Amwaj-Lounge für den Afternoon-Tea kann man in diversen Restaurants essen, darunter ein indisches und ein thailändisches sowie eine Sports-Bar, in der nicht nur Spiele übertragen werden, sondern hier findet einmal in der Woche auch Karaoke statt. Musik gibt es abends auch an der Bar neben dem großen Pool, wenn eine Djane auflegt. ●●●●●

Maskat, 335 Street 6, kempinski.com

Anantara Al Baleed Resort in Salalah

Die Gäste dieses Hotels mit 136 Zimmern und Villen haben die Wahl zwischen dem schönen Strand und dem Infinity-pool, ganz in der Nähe liegt der Al Baharra Kids Club mit schattigem Wasserspielplatz. Zu den Restaurants zählt auch das sehr gute asiatische Mekong. ●●●●●

Salalah, Al Mansura Street, Al Baleed; anantara.com/de

Alila Hinu Bay Hotel nahe Mirbat

Elektrofahrzeuge bringen die Gäste zu ihren kleinen Villen mit sehr großzügig geplanten Badezimmer und eigener Terrasse, bis zum Strand sind es nur wenige Schritte. Nehmen Sie sich Zeit für das fantastische Frühstücksbüfett inklusive frischer Pfannkuchen und Waffeln! ●●●●●

Salalah, Mirbat 211; alila-hotels.com/hinubay

Indigo Jabal Akhdar Resort & Spa

Auf Omans „Grünem Berg“, rund 2000 Meter über dem Meeresspiegel, liegt dieses neue Resort mit 173 Zimmern, Suiten und Chalets – alle mit großartigem Ausblick über die Landschaft. Großer Wellnessbereich mit Pools, Thermalräumen und Gelegenheit für unterschiedliche Anwendungen.

Jabal Akhdar, Nizwa 621 ihg.com

Restaurants

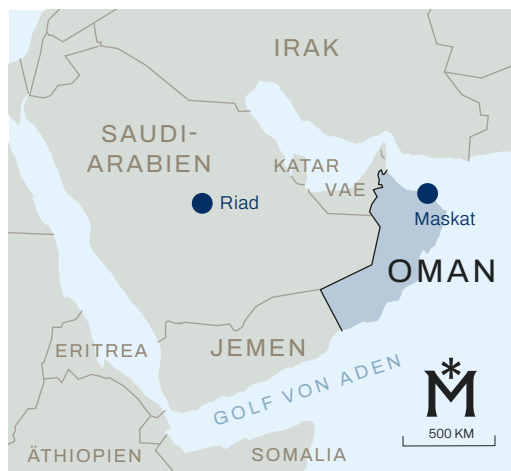
Bait Al Luban

Das Restaurant nahe dem Sultanspalast liegt im ersten Stock, sodass man von einigen Tischen aus sowohl auf die Berge als auch auf das Meer blicken kann. Serviert werden traditionelle omanische Gerichte wie Thareed Laham, ein Eintopf mit Fleisch und Gemüse, der mit Fladenbrot gegessen wird. Wer den omanischen Kaffee mit Kardamom-Note mag: Genau gegenüber ist ein kleiner Kaffeeladen.

Maskat, Corniche H. A'sh-mal St; baitalluban.com

Roznan

Serviert werden klassische omanische Gerichte wie Qabuli, das ist Reis



mit langsam gegartem Fleisch, außerdem auf verschiedene Arten zubereitetes Dromedar, aber auch Fisch und Frühstücksvariationen.

Maskat, 112 Muscat As Seeb; roznaoman.com

Farsha

Dina Macki ist zwar in London aufgewachsen, sie hat aber auch omanische Wurzeln. Die Foodfluencerin machte typische Gerichte des Landes weltweit bekannt, man kann das Essen seit Kurzem auch in Oman über das Bringdienst-Projekt Farsha und die App Talabat bestellen.

Instagram: [@farsha.me](https://www.instagram.com/farsha.me)

Baalbek

Lust auf Libanesisch? In diesem einfachen, aber beliebten Restaurant in Salalah kann man sich wunderbare Kleinigkeiten wie Hummus und Taboulé teilen oder auch frischen Fisch genießen.

Salalah, July 23 Street

Erleben

Sultan-Qabus-Moschee

Prunkstück der Moschee in Maskat ist der Gebetsraum der Männer mit einem acht Tonnen schweren Kronleuchter

und einem prächtigen Teppich, an dem 600 Knüpferrinnen im Iran drei Jahre lang gearbeitet haben sollen. Vor dem Eintritt wird geprüft, ob man korrekt gekleidet ist, was bedeutet: Rock oder Hose bis zum Knöchel, für Frauen zusätzlich langärmelige Oberteile und ein Schal für den Kopf, den man auch vor Ort leihen kann.

Maskat, Sultan-Qaboos-Street; sultanqaboosgrandmosque.com

Königliche Oper von Maskat

2011 wurde das Konzerthaus, das erste auf der Arabischen Halbinsel, mit „Rigoletto“ von Verdi eröffnet. Ein Philharmonisches Orchester gab es aber schon seit 1985, es spielte vorher im Palast und im Ritz-Carlton. Jeder Platz hat einen Bildschirm, auf dem die Untertitel wahlweise auf Arabisch oder Englisch zu sehen sind.

Maskat, Al Kharjiyah Street rohmuscat.org.om

Museum des Weihrauchlandes

Das Museum erzählt nicht nur die Geschichte des Weihrauchbaus, zum Haus gehört auch eine Ausstellung über die archäologische Stätte

Ubar. Nebenbei liegt die Ruinenstadt Al Baleed.

Salalah, As Sultan Qaboos Street

Festung von Mirbat

Die Burg aus dem frühen 19. Jahrhundert ist heute ein Museum, das die Traditionen und die Natur in Oman erklärt – etwa, welche Fische im Meer vor der Landesküste leben und welche Musikinstrumente zur omanischen Kultur gehören. Vom Dach aus hat man einen schönen Blick aufs Meer und die nahe Moschee.

Mirbat, direkt am Parkplatz am Strand

Touranbieter

Maskat

Infinite Tours bringt Besucherinnen und Besucher zu Sehenswürdigkeiten wie der Moschee, der Oper, dem Fischmarkt oder dem Mutrah Souk. infinite-tours.com

Salalah und Umgebung

Al Fawaz Tours organisiert Ausflüge etwa zum Wadi Darbat, zu den Stränden Mughsail Beach und Al Fazayah Beach, zum Aussichtspunkt Jabal Samhan und in die Wüste Rub al-Khali. alfawaztours.com

Schnorchel- und Tauchausflüge zu den Dimaniyat-Inseln

Auch die Unterwasserwelt von Oman ist sehenswert: Das Naturschutzgebiet liegt östlich von Maskat, etwa eine Stunde braucht man vom Festland bis zur Hauptinsel. Zu beobachten sind zum Beispiel Karettschildkröten, zwischen Mai und September auch Walhaie. Die Guides achten darauf, Müll zu vermeiden, der von den Meeresbewohnern verschluckt werden könnte. global-scuba.com

»Die Cafés sind wieder offen, die Restaurants voll«

Tel Aviv ist Israels Mittelmeer-Metropole, eine der Partystädte schlechthin – und seit dem 7. Oktober ein Sehnsuchtsort ohne Touristen. **Sophie von der Tann** lebt dort als Korrespondentin der ARD. Nach den Anschlägen der Hamas hat sie ihre Stadt in Schockstarre erlebt. In MERIAN erzählt sie von trotziger Feierlaune, ihrem Alltag in Alarmbereitschaft und raren sonnigen Momenten

MERIAN *Seit wann sind Sie in Tel Aviv?*
SOPHIE VON DER TANN Seit August 2021. Mein erster Eindruck war: Wow, hier ist ganz schön viel los! Es waren die Ausläufer von Corona, in Deutschland galten noch viele Abstandsgebote, hier war schon wieder das pulsierende Leben.

Wie haben Sie diese erste Zeit in der Stadt erlebt?

Als ich ankam, war Hochsommer, und ich wollte mich im Meer abkühlen, aber das Meer war fast genauso warm wie die Luft, da war nicht viel mit abkühlen. Und dann – typisch deutsch – habe ich mir erst mal ein Fahrrad gekauft und bin in der Hitze damit herumgefahren, damit habe ich aber schnell wieder aufgehört.

Wie war das Leben in Tel Aviv?

Ich war erst mal etwas überwältigt von dieser quirligen, lauten Stadt. Aber ich habe auch genossen, wie sehr sich das Leben draußen abspielt. Die Cafés, Bars und Restaurants sind voll, die Strände sind voll, es ist laut. Die Stadt pulsiert. Weil ich den Alltag der Menschen an unterschiedlichen Orten hier besser verstehen wollte, bin ich für einige Monate auch nach Jerusalem und ins Westjordanland nach Ramallah gezogen. Die Kontraste in jeglicher Hinsicht waren und sind hier schon enorm. Während der Konflikt und die israelische Besatzung im Westjordanland auch im Alltag das

Leben bestimmen, etwa wegen der Checkpoints, kann man in Tel Aviv vieles davon komplett ausblenden.

Wie haben Sie den 7. Oktober in Tel Aviv erlebt?

Ich erinnere mich sehr gut, frühmorgens haben mich die Sirenen aus dem Schlaf gerissen. Dann kamen nach und nach die ersten Nachrichten rein, vor allem über Social Media. Anfangs habe ich gar nicht verstanden, was da abläuft, weil es so unvorstellbar war. An den folgenden Tagen haben wir von früh bis spät berichtet, das ging morgens vor meiner Haustür mit den Liveschalten für das Morgenmagazin los. Und kurz nach dem 7. Oktober war ich selbst in einem der angegriffenen Kibbuzim, der Geruch

von Leichen lag noch in der Luft, das werde ich nie vergessen.

Wie sieht es aus vor Ihrer Haustür?

Ich wohne an so einer Art Boulevard, einer breiten Straße mit Radweg, Bäumen und vielen Kiosks. Gerade morgens ist es dort eigentlich voll mit Leuten auf dem Weg zur Arbeit oder Familien auf dem Weg zur Schule. Vor den Kiosks sind lange Schlangen.

Wie sah es dort in den Tagen nach dem 7. Oktober aus?

Wie ausgestorben, kein Mensch auf der Straße. Es herrschte Schockstarre. Ein Kiosk, der sonst fast rund um die Uhr offen hat, war vier Tage am Stück geschlossen. Die Schockstarre hielt über Wochen an, Restaurants und Cafés blieben zu, die Stimmung war sehr gedämpft, das Land tief traumatisiert. Grabesstimmung. Das absolute Worst-Case-Szenario war eingetreten.

Wie läuft ein Raketenangriff in Tel Aviv ab?

Die Sirenen heulen, man geht dann in seinen Bunker. Hier in der Stadt haben viele entweder einen Bunker im Haus oder in der Wohnung, so wie ich, oder man geht ins Treppenhaus. Und dann gibt es noch öffentliche Bunker – aber eigentlich öffnet jeder seine Türen. Wenn du gerade auf der Straße unterwegs bist, rennst du einfach irgendwo rein. Dann hört



Sophie von der Tann lebt in Tel Aviv und berichtet für die ARD über die Region. Wir haben im Februar mit ihr gesprochen

**Bekannt für Lebensfreude und
Partynächte: Tel Aviv ist die
liberalste Stadt in Israel**



»Ich habe auch genossen, wie sehr sich das Leben draußen abspielt«

man den dumpfen Knall, die Detonation des Raketenabwehrsystems. Und danach bleibt man noch zehn Minuten im Bunker, weil noch Trümmerteile herunterfallen können. Man sitzt also in der Regel nicht stundenlang im Bunker. Es mag schwer vorstellbar sein, aber so etwas wird schnell zum Alltag. Und in Tel Aviv hat man ab der Sirene 90 Sekunden Zeit, um sich in Sicherheit zu bringen, das ist relativ lang.

Das hört sich nicht so lang an.

Aber es ist lang, wenn man es mit anderen Orten vergleicht. Wenn man ganz nah am Gazastreifen ist oder im Norden, wo die Hisbollah angegriffen hat, hat man quasi gar keine Zeit. Das macht es so verdammt gefährlich. Und die Menschen im Gazastreifen haben kein Raketenabwehrsystem, die haben keine Bunker, die haben gar nichts. Da gibt es keine sicheren Orte.

Gibt es Orte in der Stadt, die Sie aufsuchen, wenn Sie mal abschalten möchten?

Ich bin sehr gerne am Strand. In der Woche nach dem 7. Oktober, nach 24/7 Dauerberichterstattung, hat ein Kollege mich zum Glück quasi gezwungen, einen Tag freizunehmen. Ich bin am Strand laufen gegangen und habe mich in die Sonne gelegt. Ich habe damit zwar sehr gehadert, aber ich habe gemerkt, dass ich das brauche, um Kraft zu tanken zum Berichten. Ich kann mir nicht die ganze Zeit darüber Gedanken machen, was alles Schlimmes passiert. Ich brauche diese Momente, um abzuschalten und Kraft zu schöpfen, um danach weiter arbeiten zu können. Insofern ist es ein wahnsinniges Privileg, in einer Stadt zu leben, die direkt am Strand liegt, wo ich mal schnell ins Wasser springen kann und die Sonne fast jeden Tag scheint. Auch wenn ich weiß, dass das für die Menschen am

Strand in Gaza nicht so möglich ist wie hier.

Der 7. Oktober ist nun schon fast eineinhalb Jahre her. Wie ist das Leben in Tel Aviv heute?

Man kann hier einen relativ normalen Alltag führen, und das schon seit einer Weile. Die Cafés sind offen, die Restaurants voll, das Nachtleben ist wieder aktiv. Menschen gehen wieder auf Partys. Aber so ist es nur auf den ersten Blick. An vielen Orten sieht man Plakate der Geiseln. Und die Präsenz von Waffen ist groß. Man konnte in den letzten Monaten viele Reservisten in der Stadt sehen, die mit Maschinenpistolen im Café oder im Restaurant sitzen. Das ist Normalität hier. Für mich ist es manchmal schwer auszuhalten, dass ich hier ein fast normales Leben führe, wenn ich will, ausgehen kann, an den Strand kann und 70 Kilometer weiter südlich ➤

Menschen in einer Trümmerwüste ums Überleben kämpfen.

Sie sind auch viel im Land unterwegs. Wie ist die Atmosphäre in anderen Regionen, zum Beispiel in Jerusalem?
Komplett anders. Die Bilder der Geiseln sind zum Beispiel viel weniger präsent im Jerusalemer Stadtbild. Hier in Tel Aviv hängen überall die Plakate von den Geiseln, es wurden ihnen Plätze gewidmet, zum Beispiel der sogenannte Geiselpark beim Tel Aviv Museum. Überhaupt ist es eine ganz andere Lebensrealität in Jerusalem, auch weil die Stadt sehr religiös ist. Man sieht viele orthodoxe Jüdinnen und Juden. Und in der Altstadt kann die Atmosphäre auch manchmal angespannt sein, man sieht oft, wie die Grenzpolizei Palästinenser kontrol-

Aviv waren in der Zwischenzeit voll mit Evakuierten, entweder aus der Umgebung von Gaza, den angegriffenen Kibbuzim oder aus dem Norden, wo die Hisbollah attackiert hat. Und viele freiwillige Helfer waren da, es gab so eine Art Freiwilligen-Tourismus.

Sie waren vor dem Krieg auch in Gaza City. Wie war das Leben in dieser Stadt?
Natürlich ist es zum Teil sehr arm gewesen, auch schon vor dem Krieg. Viele Menschen hatten nicht genügend zu essen, keine richtige Wasser- und Stromversorgung, haben auf engstem Raum auf diesem schmalen, abgeriegelten Küstenstreifen gelebt. Aber gleichzeitig gab es da auch ein Stadtleben und Restaurants. Ich war in einem sehr schönen Laden, wo es riesige Tablettos mit Kanafeh gab, ein

rein. Das ist eine massive Einschränkung der Pressefreiheit.

Welche Rolle spielt Angst in Ihrem Alltag?
Zum Glück eigentlich keine große. Ich fühle mich relativ sicher. Was vielen fast mehr Angst macht als Raketen, sind Terrorangriffe. Da gibt es keine Warnung durch den Alarm. Ich war letztens in einem Café, und ein paar Straßen weiter gab es einen Angriff. Eine Messerattacke. Und dann sah ich es auf dem Handy und denke mir: Oh, das war um die Ecke. Und dann mache ich irgendwie weiter. Aber ich kann ja auch nicht in ständiger Angst überall rumlaufen. Manche israelische Freunde von mir haben schon so einen unterbewussten Mechanismus, wenn sie irgendwohin gehen. Die checken immer erst mal den Raum ab – wo kann man in Deckung gehen, wo kommt man schnell raus. Das ist natürlich krass, wenn das ein Teil davon ist, in der Öffentlichkeit unterwegs zu sein.

»Die Hügel rund um Jerusalem sind gerade im Frühjahr schön zum Wandern«

liert. In der Jerusalemer Altstadt leiden natürlich auch viele Ladenbesitzer darunter, dass im Moment fast gar keine Touristen und Pilger da sind.

Und an anderen Orten?

Mit Blick auf Tourismus trifft es besonders auch Städte wie Bethlehem im Westjordanland sehr hart. Die Stadt lebt von Besuchern. Als ich zu Weihnachten da war, eigentlich Hochsaison, war es das zweite Jahr in Folge ohne Touristen, auch aus der Region kam niemand. Denn die Feierlichkeiten waren aus Solidarität mit den Menschen in Gaza abgesagt. Ich habe mit Ladenbesitzern gesprochen, Krippenschnitzern, die überlegen, ihre Läden zu schließen, weil sie nicht mal mehr die Fixkosten tragen können. Der Krieg hat eben auch wirtschaftlich massive Konsequenzen.

Sind überhaupt Touristen unterwegs?
Nicht wirklich. Viele Hotels in Tel

typischer Nachtschicht, und sich lauter Süßigkeiten türmten und alles glitzerte und funkelte. Es gab Strandbars, natürlich ohne Alkohol, aber man saß da und hat Shisha geraucht. Und es gab so kleine verzierte Büdchen und Hollywoodschaukeln. Familien hatten große Wassermelonen dabei und die Kinder haben am Strand herumgetollt. Es gab wunderschöne Szenen mit viel Lebensfreude trotz allem.

Wann waren Sie zuletzt in Gaza?

Ich war zuletzt im Februar 2024 im Gazastreifen, „embedded“ mit dem israelischen Militär, also auf einer Art Presstour. Da konnte ich die massive Zerstörung schon sehen, aber unabhängig von der Armee konnte ich mich nicht bewegen. „Embeds“ sind für uns Journalisten seit dem 7. Oktober der einzige Weg, nach Gaza reinzukommen. Denn Israel lässt uns nicht selbstständig nach Gaza, und auch von Ägypten kommen wir nicht

Gibt es einen Ort, der Ihnen besonders am Herzen liegt?

Es gibt so schöne Orte, die Wüste ist toll und die Hügel rund um Jerusalem sind gerade im Frühjahr schön zum Wandern. Und ich bin gern im Westjordanland, Bethlehem ist einer meiner Lieblingsorte, das hat eine tolle Atmosphäre. Nablus ist auch eine sehr schöne Stadt mit einem tollen alten Markt, verwinkelten Gassen und Gewürzläden, aber als Tourist ohne Kontakte vor Ort würde ich da gerade nicht hinfahren, weil radikale Gruppen Zulauf haben und das israelische Militär immer wieder Einsätze durchführt. Hier in Tel Aviv mag ich besonders den sogenannten Hilton Hill. Da gehe ich auch manchmal mit meinen Kollegen hin: ein paar Felsen und ein kleiner Park, ein bisschen höher gelegen, neben dem Hilton Hotel. Da kann man sehr gut den Sonnenuntergang sehen und ein Bier dazu trinken. ♦

Genuss im Abonnement.





Wie aus dem Flussbett gewachsen: So wirken die organisch geschwungenen Betonsäulen des Little Island am Hudson River in New York

Wald statt Asphalt

Städte auf der ganzen Welt machen Platz für Grün.
So verbessert sich ihr Klima, und so werden kleine urbane Utopien
wahr, gestaltet von visionären Architekten und Gärtnern

VON JESSICA JUNGBAUER





FOTO: LUCID/VISIT ANTWERPEN

In Kopenhagen bauen die Menschen im Stadtteil Østerbro frisches Gemüse an, in Antwerpen ranken sich Pflanzen beim Projekt PAKT die alten Industriebauten hinauf







The High Line ist ein öffentlicher Park in New York, angelegt auf einer früheren Trasse für Güterzüge

Die untergehende Sonne und Kerzenschein tauchen das gläserne Haus in goldenes Licht. Die Gäste sitzen an einem Holztisch, auf ihm stehen die Teller für das Dinner, das gerade serviert wird: Es gibt in Heu gebackenen Sellerie und gegrillte Rote Bete mit frittierten Seealgen. Durch die Glaswände fällt der Blick auf Gemüsebeete, auf Bienenstöcke, einen Hühnerstall und darüber hinweg in die Weite von Kopenhagen. Die kleine Farm namens ØsterGRO liegt im Stadtteil Østerbro im Norden der dänischen Hauptstadt auf dem Dach eines ehemaligen Auto-Auktionshauses. Hier wurden einst die Fahrzeuge ausgestellt, nun beherbergt es das Restaurant Gro Spiseri. Viele der Zutaten kommen direkt vom Dach.

2014 verwandelten die Landschaftsarchitekten Livia Urban Swart Haaland und Kristian Skaarup die rund 600 Quadratmeter große Fläche in eine Bio-Dachfarm. Sie entwickelte bald eine enorme Strahlkraft: Auch der Sankt-Kjelds-Platz daneben und die vorbeilaufende Straße Bryggervangen wurden begrünt – mit Bäumen, Gräsern und Kräutern, alles im Auftrag der Stadt. Der Grüngürtel soll bei starkem Regen vor Überschwemmungen schützen und bringt dem Stadtteil ein besseres Klima, auch gesellschaftlich. ØsterGRO und Umgebung sind jetzt ein Treffpunkt der Nachbarschaft, die beiden Landschaftsarchitekten wurden zu Pionieren in Dänemark und zu Vorbildern für Großstädte in der ganzen Welt.

In den heißer werdenden Städten verbessern Grünflächen das Klima

Viele Städte sind von der globalen Erwärmung stark betroffen, von Hitzewellen bis hin zu Überschwemmungen. Gleichzeitig schreitet die Urbanisierung voran: 2050, so die Prognosen der Vereinten Nationen, werden etwa 70 Prozent der Weltbevölkerung in Städten leben. Der Weltklimarat fordert in seinem aktuellen Synthesebericht daher mehr Grün in den Städten, denn begrünte ➤

Flächen binden nicht nur Kohlendioxid, verbessern die Luftqualität und tragen zu größerer biologischer Vielfalt bei, sondern sie können auch Wasser besser speichern.

Beispiel Bangkok: Dort erstrecken sich auf dem Dach einer Universität imposante Reisterrassen, dazwischen wachsen mehr als 40 verschiedene Gemüse, Kräuter und Obstbäume, mittendrin erholen sich Studierende auf Parkbänken. Die Thammasat University Rooftop Farm misst 22 000 Quadratmeter, sie ist die größte Dachfarm in Asien – und eines von vielen Großprojekten von Kotchakorn Voraakhom. Die Landschaftsarchitektin zählt zu den Größen ihres Fachs, sie ist in Bangkok aufgewachsen und hat Veränderungen wie die zunehmenden Überflutungen selbst miterlebt. Die Struktur der Reisterrassen soll Regenwasser filtern. „Die Frage ist: Wie kann man die größte Wirkung erzielen?“, sagt Kotchakorn Voraakhom. „Vor allem sollte man das Problem der städtischen Wärmeinseln lösen. Das ist ein Problem, das die ganze Welt betrifft.“

Das gilt insbesondere für Städte, in denen es ohnehin schon sehr warm ist, wie die kolumbianische Stadt Medellín mit durchschnittlichen Temperaturen zwischen 11 und 21 Grad. Auf den Green Corridors ziehen sich bepflanzte Straßen durch Medellín, mehr als 8300 Bäume und 350 000 Sträucher wachsen an 18 miteinander verbundenen Straßen. Auf der Avenida Oriental, der Hauptverkehrsader der Stadt, konnten so die Temperaturen um zwei Grad gesenkt werden. Neben der Verbesserung des Klimas schuf das Projekt auch neue Arbeitsplätze: 75 Gärtnerinnen und Gärtner aus sozial benachteiligten Milieus arbeiten an dem Projekt.

Was sich andere Städte zurückerobern, bekam Berlin im Überfluss geschenkt: Als vom Flughafen Tempelhof im Jahr 2008 der letzte Flug gestartet war und in der Zeit danach das rund 300 Hektar große Tempelhofer Feld entstand, gab es plötzlich viel freie Fläche. Die Start- und Landebahnen wurden zu Pisten zum Skaten und Kite-Skaten, auf den Rasenflächen wird im Sommer gegrillt. Und auch hier entstand ein Urban-Gardening-Projekt: das Allmende-Kontor mit 250 Hochbeeten und allein 40 verschiedenen Bienenarten. Zu verdanken haben die Berliner diese gigantische Spielwiese einer Bürgerinitiative namens 100% Tempelhofer Feld, die sich gegen eine Bebauung wehrte.

Ihr Engagement wurde zum weltweiten Vorbild, das Feld zur Touristen-Attraktion – genau wie der 2009 eröffnete High Line Park in New York. Auf einer einstigen Bahntrasse schlängelt sich ein grünes Band mehr als zwei Kilometer über die Straßen Manhattans, mehr als 100 000 Pflanzen blühen hier im Wechsel der Jahreszeiten. Entworfen haben es die Architekturbüros James Corner Field Operations und Diller Scofidio + Renfro, in Zusammenarbeit mit dem renommierten niederländischen Landschaftsgärtner Piet Oudolf. „Dieser öffentliche Raum, den man außerhalb des privaten Raums schaffen kann, ist wichtig“, sagt Oudolf. „Die Menschen haben vielleicht eine romantische Vorstellung von wilder Natur. In Wirklichkeit steckt dahinter ein durchdachtes Design, das den Menschen die Natur zumindest näherbringt.“ Inzwischen ist der Park eine der beliebtesten Ecken New Yorks mit mehr als sieben Millionen Besucherinnen und Besuchern pro Jahr. Eine Attraktion ist auch Little Island am Ufer des Hudson River: Auf Säulen aus Beton stehen 132 Schalen über dem Fluss, in ihrer Form den Blüten von Tulpen nachempfunden. Darauf liegt eine große Freizeitanlage, begrünt mit 114 Bäumen und mehr als 66 000 Blumenzwiebeln, insgesamt wachsen hier über 350 Arten von Blumen, Bäumen und Sträuchern.

Duftende Blumen zwischen rostigem Stahl: Die Industriebrache blüht auf

Orte, deren ehemalige Funktion sich noch erahnen lässt, haben eine besondere Anziehungskraft, etwa alte Industrieanlagen, wie im Ruhrpott oder in Belgien. Der britische Guardian und viele andere waren voll des Lobes, als das 230 Hektar große Gelände eines einstigen Hüttenwerks in Duisburg zum Landschaftspark Duisburg-Nord wurde. Zwischen den hoch aufragenden Hallen und Schloten des stillgelegten Werks wachsen heute mehr als 700 verschiedene Pflanzenarten. In Antwerpen wurden leer stehende Lagerhäuser einer einstigen Industrieanlage mit roten Backsteinfassaden zu neuem Leben erweckt: Das Projekt PAKT beherbergt heute 25 kleine, nachhaltige Unternehmen sowie eine Dachfarm – und ist so zu einem sehr populären Treffpunkt für die Menschen aus der Umgebung geworden.

Solche Umwandlungen sind Großprojekte – manchmal sind es aber auch einzelne Menschen, ➤



Blütenrein: chemiefreier Blumenanbau bei Plein Air in Paris



Schlot macht erfinderisch im Landschaftspark Duisburg-Nord



Gefällig: der grüne CopenHill auf einem Dach in Kopenhagen



Unheimlich hübsch: Wendy's Secret Garden in Sydney

FOTOS: JESSICA JUNGBAUER; THOMAS BERNIS; DUTCHERAERIALS/GETTY IMAGES; JASON BUSCH



Das Allmende-Kontor auf dem ehemaligen Flughafen Tempelhof in Berlin ist frei zugänglich

die Kleines mit großer Wirkung erschaffen. Wer im Osten von Paris über den Friedhof von Belleville bis in die hinterste Ecke spaziert und durch ein kleines Holztor tritt, findet sich in einem bunten Blumenmeer wieder. Plein Air ist 1200 Quadratmeter groß und die erste urbane Blumenfarm von Paris. Geschaffen hat sie Masami Charlotte Lavault im Jahr 2017 aus einer kleinen Brachfläche. Lavault, eigentlich Industriedesignerin, ist das Gesicht des Parfüms Flower by Kenzo und sehr engagiert in der Slow-Flower-Bewegung. Ihre Blumen zieht sie biologisch und von Hand groß und verkauft sie am Wochenende direkt vor Ort. Besucher können dann auch ihre kleine Farm erkunden.

Wendy hat die Stadtverwaltung rumgekriegt: Sie darf jetzt offiziell gärtnern

Auch Ron Finley hat mit kleinen Schritten viel verändert. Er begann vor 15 Jahren, den Parkplatz vor seinem Haus in Los Angeles in einen Waldgarten zu verwandeln. Damals war es verboten, Gehwege zu bepflanzen, heute ist es nur noch „nicht offiziell genehmigt“ – und hat viele Nachahmer gefunden. Finley gilt als Vorreiter der weltweiten Guerilla-Gardening-Bewegung. „Die meisten Menschen

denken, dass die Art, wie Städte gestaltet sind, die einzige Art ist, wie sie gestaltet werden können, weil sie schon immer so geplant wurden“, sagt Finley. „Hier soll Gras wachsen, weil das schon immer so war. Autos sollen mehr Platz haben als Menschen, weil man es noch nie anders gesehen hat. Aber es muss mehr Grün in den Städten geben, damit wir Lächeln auf den Gesichtern und gesunde Menschen haben.“

Wendy's Secret Garden in Sydney bringt vermutlich viele Menschen zum Lächeln: Es ist ein Garten am Wasser, ein verschlungener Pfad führt an Blumen, Büschen und Bäumen vorbei. Hier und da stehen Kunstskulpturen dazwischen, Menschen treffen sich auf den Wiesen zum Picknick. Die Fläche vor Wendy Whiteleys Haus, ein Gelände der örtlichen Eisenbahngesellschaft, lag brach, die Kunstkuratorin verwandelte sie in einen Garten – ohne offizielle Genehmigung. Sie fing einfach damit an, das Gestrüpp zu entfernen. Zum Dank für Wendy Whiteleys Arbeit stellte die Stadt Sydney eine Genehmigung für mindestens die nächsten 60 Jahre aus.

Von ihrem Garten fällt der Blick auf die berühmte Oper und die Harbour Bridge in der Ferne, eingerahmt von Blättern im Wind. ❖

Antwerpen

PAKT

Ein bisschen ist PAKT schon sein eigenes Ökosystem: Die Wärme aus den Pizzaöfen im Erdgeschoss heizt die Büros auf den Etagen darüber, das Wasser von den Dachgärten fließt in die Kaffeebar, Tomaten und Kräuter vom Dach landen unten in den Restaurants Racine und The Jane. Auf der Website werden regelmäßig Workshops, Konzerte und Kunstfestivals angekündigt.
Regine Beerplein 1
pakt-antwerpen.be

Bangkok

Thammasat University Rooftop Farm

Die Anbauflächen auf dem Dach der Universität sind terrassenförmig angelegt, um Regenwasser bestmöglich zu nutzen. Es läuft von oben nach unten die Ebenen hinab, wird dabei im Boden gefiltert und am Schluss gesammelt, Platz ist für fast 12 000 Kubikmeter. Das Dach ist auch zugänglich für Besucher, die nicht zur Uni gehören.

2 Phra Chan Alley, Phra Borom Maha Ratchawang
landprocess.co.th

Berlin

Tempelhofer Feld mit Allmende-Kontor

Ende der Vierziger landeten hier die zärtlich „Rosinenbomber“ genannten Versorgungsflugzeuge der Alliierten, als die Sowjetunion die Stadt abriegelte. Heute ist „das Feld“ für die Berlinerinnen und Berliner im Sommer täglich ein Austragungsort der Lebensfreude. Das Allmende-Kontor liegt am östlichen Eingang bei der Herrfurthstraße in Neukölln, die Skater-Piste gleich dahinter. Tipp: Danach schön auf einen Drink ins Café Engels oder zum Essen zu Mama Kalo, beide in der Herrfurthstraße.
visitberlin.de, allmende-kontor.de, engelsberlin.de, mamakalo.de

Duisburg

Landschaftspark Duisburg-Nord

Das einstige Industriegelände ist nicht nur eine Grünanlage, sondern ein richtiger Freizeitpark: Hier liegt das größte künstliche Tauchzentrum Europas in einem ausgedienten Gasometer, in einer früheren Gießhalle klettern Menschen über

einen Hochseilparcours, der Aussichtsturm war ein Hochofen. Sportveranstaltungen und Kultur-events bringen Vielfalt in das lebendige Areal.

Emscherstraße 71
landschaftspark.de

Kopenhagen

ØsterGRO

Obst, Gemüse, Kräuter, Blumen, sogar drei Bienenstöcke und ein paar Hühner haben sie bei ØsterGRO. Gegessen wird in einer Art großem Gewächshaus oder auf der Terrasse davor. In der Hauptsaison von April bis Mitte Dezember findet jeden Dienstag der Freiwilligentag statt, an dem Besucher aus aller Welt auf der Dachfarm mithelfen. Das Restaurant Gro Spiseri serviert nur nach vorheriger Anmeldung, damit klar ist, wie viele Leute kommen, und nichts weggeworfen werden muss.

Æbeløgade 4; oestergro.dk

CopenHill

Ein grüner Hügel zum Wandern und Klettern, mit einer Skipiste und einem Café: CopenHill ist das kreative Dach einer Müllverbrennungsanlage aus dem Hause BIG

(Bjarke Ingels Group), bekannt als eines der renommiertesten Landschaftsarchitekturbüros. Der Eintritt ist frei, nur Skifahrer müssen im Voraus ein Ticket buchen. Ausrüstung kann vor Ort ausgeliehen werden.
Vindmøllevej 6; copenhagen.dk

Medellín

Grüne Korridore

Die Green Corridors wirken wie ein Dschungel zum Schlendern, am besten erlebt man sie bei einem Spaziergang oder einer Fahrradtour, ausgehend von der Avenida Oriental. Zu den Stars auf den Grünstreifen zählt der Mangobaum, der nicht nur äußerst robust gegenüber Umweltbelastungen ist, sondern auch schädliche Partikel aus der Luft filtern kann.
Entlang der Avenida Oriental

New York

High Line

Die High Line war eine Zugtrasse, die ab 1933 zur Sicherheit des Straßenverkehrs hoch über den Fußgängern fuhr, auf ihr wurden Lebensmittel in Güterzügen durch die West Side gefahren. Heute genießen die Menschen hier das angenehm verwilderte Grün, schauen sich Kunst an oder gehen im Food Court zwischen 15th und 16h Street essen.
thehighline.org

Little Island

Die künstliche Insel wurde als Ersatz für ein zerfallenes Pier ins östliche Ufer von Manhattan gesetzt, einige ihrer Bäume werden fast 20 Meter hoch. Für das Kulturprogramm gibt es ein großes Amphitheater mit 687 Sitzen.
13th Street
hudsonriverpark.org

Paris

Plein Air

Was hat Masami Charlotte Lavault nicht schon alles gemacht: Industriedesign in Wien und London studiert, in Marokko biodynamisches Gärtnern gelernt und in Japan erfahren, wie man Mikroorganismen wirksam einsetzt. Die Liebe zu den Pflanzen bringt sie selbst mit. Wer sich vor Ort davon überzeugen möchte, sollte am besten vorher die Öffnungszeiten überprüfen, da die Blütenfarm von Herbst bis Frühling geschlossen bleibt. In Workshops zeigt Masami ihre Tipps zu Techniken wie Ikebana und Blumenpflege.

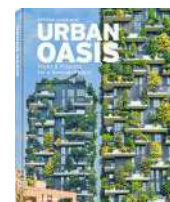
40 Rue du Télégraphe
pleinair.paris

Sydney

Wendy's Secret Garden

„Garten“ ist eine Unterbrechung für die weitläufige Grünanlage unter riesigen, knorrigen Feigenbäumen, die Wendy da unter ihre Fittiche genommen hat. Eigentlich wollte Wendy Whiteley nur die Brache aufräumen, um sich nach dem Tod ihres Ex-Mannes in ihrer Trauer selbst ein wenig aufzuräumen, geworden ist daraus ein verträumter Märchenwald an der Lavender Bay, gleich am Clark Park.

Lavender St; wendyssecretgarden.org.au



In ihrem Buch „Urban Oasis“ zeigt Jessica Jungbauer, wie grüne Städte die Lebensqualität verbessern (teNeues, 224 Seiten).



Die Anbauflächen auf dem Dach der Thammasat University in Bangkok bilden die größte Dachfarm in ganz Asien




Das Montblanc-Massiv schmückt die Fassade des Montblanc Hauses in Hamburg

Das Herzstück entsteht aus 18-Karat-Goldband. Die glänzende, tellergroße Rolle, die Frank Derlien in der Hand hält, ist kaum breiter als Tesafilm, doch überraschend schwer – gut fünf Kilogramm mag sie wiegen. Derlien, Leiter der Federherstellung, zeigt auf die Maschine, in die sie später eingespannt wird, um den Rohling für die Feder auszustanzen. Nur wenige Meter entfernt sitzt in einem ruhigen, verglasten Raum Nuriye Özkan und führt fertige Federn in Strichen und Schlingen über ein Blatt Papier. Jedes noch so feine Kratzen, jede Unebenheit nimmt sie wahr. Seit mehr als 30 Jahren arbeitet sie bei Montblanc – wenn eine Feder nur minimal kratzt, gibt sie das Stück umgehend in die Werkstatt zurück. Jeder einzelne Füllfederhalter, der die Produktionsstätte in Hamburg verlässt, wird hier auf Perfektion geprüft.

Während sie den Füller über das Papier führt, nimmt sie immer wieder unterschiedliche Handhaltungen ein, übt mal mehr, ➤





Bestehen aus 14 oder 18 Karat Gold:
die Federn der Montblanc-Füller

Edelfedern

Die Füller von Montblanc haben einen hohen Wert und einen eigenen Charakter.

Wer sie an ihrer Wurzel in Hamburg besucht, lernt Reisebegleiter fürs Leben und die eigene Schrift besser kennen

VON SILVIA TYBURSKI



**Frühe Weihnachtswerbung
für Montblanc-Füller**

erzählt die Montblanc-Geschichte, hinter dem Neubau liegen die Werkstätten. Nicht nur Füller entstehen hier, sondern auch die Maschinen, die Korpus und Kappe gießen, Federn stanzen, schneiden und schleifen. Die Produktion ist so speziell, dass Montblanc den Großteil seiner Maschinen selbst herstellt.

In der Ausstellung hängen originale Schriftstücke von berühmten Menschen wie dem recht ordentlich schreibenden Albert Einstein, Agatha Christie, die eine geschwungene Handschrift hatte, oder dem „Oppenheimer“-Darsteller Cillian Murphy. Fotos zeigen, welche Staatsoberhäupter auf Verträgen, Urkunden oder in Goldenen Büchern mit einem Montblanc unterschrieben, darunter Angela Merkel, Michail Gorbatschow, John F. Kennedy, Barack Obama und Queen Elizabeth II. Auch einige limitierte Füller-Editionen, die im Laufe der Jahrzehnte aufgelegt wurden, sind hier zu sehen, etwa das Modell „Marilyn Monroe“, dessen Clip eine Perle schmückt und das im Farbton des Lippenstifts gehalten ist, den die Diva besonders mochte: Max Factor Ruby Red #1.

Thorsten Hering leitet das Atelier, in dem limitierte Editionen und Sonderanfertigungen für Sammler entstehen. Ein Stück, das er noch gut in Erinnerung hat, ist der Füllfederhalter für einen Zigarrenliebhaber. Der wünschte sich, dass sein Schreibgerät ➤

Die Feder eines Montblanc wird in mindestens 35 Schritten gefertigt. In weiteren 70 Schritten entsteht der Füller und wird auf kleinste Kratzgeräusche untersucht

MANUFAKTUR

echte Tabakblätter enthalte. Gold, Diamanten, versteinertes Holz und Mammutstoßzähne aus Sibirien: Aus alldem haben sie bei Montblanc bereits den Korpus von Füllern gebaut. Für den Zigarrenfreund musste erst einmal ein Verfahren entwickelt werden, das echte Pflanzenblätter hart und haltbar macht, auf seinen Füller hat er mehr als drei Jahre gewartet. „Zwei Drittel der Zeit brauchen wir für die Recherche“, sagt Thorsten Hering. Ein deutscher Unternehmer wünschte sich eine Edition, die den Orientexpress zum Thema hat. Daraus entstand eine Reihe mit mehreren limitierten Stiften und ein Unikat mit Diamanten, Rubinen und Saphiren für den Sammler. Das Unikat erinnert an einen Eisenbahnwaggon. Auf der Feder ist die Frontalansicht einer Dampflok eingeprägt, in der Kappe eine Uhr eingebaut, im Korpus ein ovales Fenster, unter dem sich ein filigraner, ausklappbarer Schmetterling befindet. Um die Form eines Waggons nachzuempfinden, musste der Füller im Querschnitt oval sein statt kreisrund. Aber so ein Füller lässt sich nicht auf- und zuschrauben. Also haben sie einen Mechanismus entwickelt, durch den der Stift per Knopfdruck aufspringt, und ein Planetengetriebe mit verschiedenen Zahnrädern, damit sich der Kolben beim Auffüllen der Tinte bewegen kann.

Weniger kompliziert ist die neueste limitierte Edition, im Mai 2025 soll sie auf den Markt kommen. Was auffällt, ist die frühling-grüne Farbe, ausgewählt hat sie der amerikanische Regisseur Wes Anderson. Wie es dazu kam: Anderson drehte anlässlich des 100. Jubiläums des Modells „Meisterstück“ 2024 einen Werbefilm, die Hauptrollen darin spielen die Schauspieler Rupert Friend und Jason Schwartzman sowie er selbst.

Details sind noch geheim, eines aber ist bereits durchgedrungen: Im Film verrät er den Namen der Edition, er nennt sie „the scribbler“ – „der Schreiberling“. ♦



FOTO: ROLAND HALBE/MONTBLANC HAUS

Außen schwarz, innen weiß: Blick vom Obergeschoss des Montblanc Hauses in die Empfangshalle

MONTBLANC



Die Manufaktur

Das Montblanc Haus liegt am nordwestlichen Stadtrand in der Nähe des Volksparkstadions. Die Dauerausstellung „Inspire Writing“ erzählt die Geschichte des Unternehmens. Und noch eine Hamburger Marke ist im Erdgeschoss des Hauses präsent: der Delikatessen-Laden Mutterland inklusive Café. Hinter dem Haus liegt die Produktionsstätte, die im Rahmen von Manufakturführungen besucht werden kann. Beliebt sind die Kalligrafiekurse, die regelmäßig in Präsenz, aber auch online stattfinden.

Hellgrundweg 98
montblanc.com

Montblanc-Boutique

Das Montblanc-Geschäft liegt nicht weit von der Binnenalster in der Innenstadt. Zum Sortiment gehören auch Lederwaren und Uhren, die Montblanc in Italien und der Schweiz produziert. Eingekauft wird hier nicht nur nach Geschmack, sondern auch aufgrund einer Schreibberatung – damit die Federn zum Schreibstil der Kunden passen.

Neuer Wall 52

Hotel

Auch das im Hamburger Westen gelegene Louis C. Jacob blickt auf eine lange Tradition zurück:

Im Jahr 1900 nahm das Haus seinen Betrieb als Hotel auf. Bereits mehr als ein Jahrhundert zuvor kamen Gäste, um auf seiner berühmten Lindenterrasse am Elbhang ein Essen mit Blick auf den Fluss zu genießen. Einer der bekanntesten war der Impressionist Max Liebermann, dem ein eigenes Zimmer gewidmet ist. Neben Originalen von Liebermann finden Kunstfreunde überall im Haus auch Werke von anderen Malern wie Max Slevogt, Ernst Eitner und A. R. Penck. Am Empfang können Gäste unter anderem einen Besuch der Ausstellung im Montblanc Haus buchen.
Elbchaussee 401-403
hotel-jacob.de



Verlosung für Merian-Leser

Zu gewinnen ist ein „Meisterstück“, einer der Klassiker aus der Manufaktur Montblanc. **Hier geht es zur Anmeldung und zu den Teilnahmebedingungen**



Wir machen Lust auf ARTE

Mit uns finden Sie Ihre persönlichen ARTE-Highlights



2 Ausgaben
GRATIS
testen

JETZT SICHERN:



arte-magazin.de/gratis

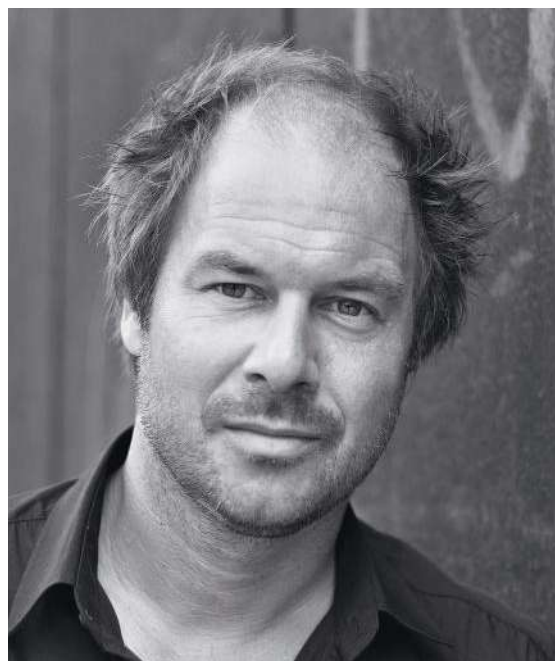


040 - 3007 4000



Mediterraner geht Deutschland nicht

Das schönste Meer im Land ist ein Kind der Alpen, touchiert drei Länder und wird so zum grenzenlosen Kulturraum. Der Autor Christian Schüle, am **Bodensee** geboren, erzählt hier von der Tiefgründigkeit, den Wetterlaunen, der Bissigkeit, dem grandiosen Nichtstun und der ganz großen Bühne in seiner Heimat




Christian Schüle

schreibt Romane, Essays und Sachbücher, darunter „Vom Glück, unterwegs zu sein. Warum wir das Reisen lieben und brauchen“.

Für Merian ging er von seinem Wohnort Hamburg zurück an seine Wurzeln, an den See, der ihn zu dem gemacht hat, der er ist – und den er nach wie vor anfallartig besucht

Ich komme vom Meer. Noch besser. Ich bin direkt am Ufer des Bodensees geboren. Das war Anfang der Siebziger. Meine Mutter sagt bis heute: Bei deiner Geburt hast du übers Meer in die Alpen geschaut. Als Kind fuhr ich mit meinem Dreirad wie vom Hafer gestochen die Uferpromenade von Friedrichshafen entlang, als verliebter Teenager saß ich auf Bootstegen aus knarzendem Holz über hellgrün schimmerndem Wasser, das selbst nach vierzig Metern noch klar genug ist, um Münzen und Muscheln zu sehen.

So was vergisst der Mensch nicht mehr, der Schwabe gleich gar nicht. Meine Eltern lebten in Friedrichshafen, Baden-Württemberg, Oberschwaben, und überzeugte Oberschwaben bezeichnen den Bodensee in süßem Größenwahnle als Schwäbisches Meer. Deshalb komme ich vom Meer, obwohl dort unten weit und breit keins ist, weil die Alpen den Weg nach Süden versperren. Dass der Bodensee trotz sprachlicher Verkleinerungsneigung seiner ➤



Der See mag bayerisch gütig, württembergisch
adrett und badisch zärtlich erscheinen – bei aller Liebe
schwingt auch ein Heidenrespekt vor ihm mit

FOTO: ABSTRACT AERIAL ART/GETTY IMAGES

Anwohner zum Meer vergrößert wird, spricht Bände und hat Gründe.

Es geht schon damit los, dass der See alles hat: 536 Quadratkilometer Wasserfläche (Frankfurt und München zusammen würden fast komplett hineinpassen), 252 Meter Maximaltiefe, zahlreiche Flusszuläufe, Flussabläufe, Obstplantagen, Weinstöcke, Hopfengüter, Bergpanoramen. Natürlich thronen auch über anderen Seen Berge und sind auch andere Seen tiefgründig und haben auch andere Seen Schilfstauden, Kiesbetten und geschmeidige Buchten an ihren Ufern, aber der Bodensee hat all das zusammen. Er ist ein Gesamtkunstnaturwerk. Von weit oben betrachtet, aus einem Zeppelin etwa (der erste hob im Jahr 1900 nicht weit von meiner Geburtsstätte ab), sieht er aus wie ein missglücktes X-Chromosom. Und unten, an seinen Gestaden, wenn der Blick aufwärtswandert, wird sofort klar, wer hier das Sagen hat: Ohne die Alpen gäbe es den See nicht. Die Berge sind die meist vom Schnee bepuderten Geburtshelfer des Schwäbischen Meers, das genau genommen ein innerhalb der letzten Eiszeit vor 120 000 bis 10 000 Jahren allmählich geformtes Gletscherbecken ist. Wer Fantasie hat (vor allem im Herbst), kann sich diese Urzeit hier und da noch vorstellen. Diese Mischung aus urgeschichtlicher Schroffheit und zeitgenössischer Harmonie gibt es nur hier. Denke ich in meinem heutigen Wohnort Hamburg ans Meer, rieche ich das unverwechselbare Aroma, das der Bodensee ausdünstet: Algen und Mineralien, Marzipan und Schilf. Kommen im Sommer der Duft gemähter Wiesen und reifer Äpfel hinzu, ist es um mich geschehen.

Ich liebe den See, und die Hopfen-und-Birnenbaum-Romantik an seinen Ufern lullt mich immer wieder ein. Und doch ging ich fort, vor vielen Jahren, an eine Art See, der eigentlich nur ein Fluss ist: die Alster, Hamburg.

Manchmal ist die Sehnsucht nach meinem Meer so groß, dass ich einfach zum Schwäbischen Meer runterrauschen muss. Der Bodensee ist vielleicht nicht das größte Binnengewässer Europas, aber, Pardon Italia, Pardon Schweden, er ist das schönste. Es gibt da diesen sagenhaften Moment kurz nach Ende der bayerischen Ortschaft Weißenberg oberhalb der Stadt Lindau, wenn die Bundesstraße 12 erst einen Linksschwung abwärts durch die Bewaldung macht und sich dann in einem plötzlichen Kameraschwenk nach rechts fast das gesamte Meer zeigt. Da liegt es in seiner ganzen Weite, souverän und selbstgenügsam, hinter und über sich die alpine Grandezza der Hörner, Firste, Spitzen, Grate und Schöpfe, und unten,

wie hingetropft, die stadtgewordene Insel Lindau. In diesem nahezu mystischen Moment gehen alle Gewalten zugleich in einem einzigen Bühnenbild auf: die Wucht der Bergmassive, die Jenseitigkeit der Schneefelder, die Macht des Waldes, die Kraft des Wassers und, je nach Tages- und Jahreszeit, die Heiterkeit oder Schwermut des Lichts.

Der See selbst changiert permanent, produziert ständig andere Stimmungen. Und spielt mit der Stimmung. Im Himmel ist es nahezu immer dramatisch: mal ein Expressionismus überirdischer Bläue, mal ein Unheil versprechendes Gewölk in Anthrazit, mal dichter Dunst, der keine Kraft zu finden scheint, seinen Vorhang zu heben. Hier passen Mozart, Mahler und Metallica gleichermaßen her. Der See schafft es, Frühling, Sommer, Herbst und Winter klar zu definieren: Die Jahreszeiten passen sich ihm an, nicht umgekehrt. Ist ein Ort nicht dann magisch, wenn er in allen vier Quartalen eine andere Erzählung anzubieten hat?

Mir scheint ausgeschlossen, dass es um den See herum etwas so Niederträchtiges wie Mord und Elend oder gar Krieg und Zerstörung geben könnte, auch wenn der Wels am Seegrund Raubzüge veranstaltet, gefährliche Strömungen jeden ins Jenseits befördern können und neuerdings merkwürdig viele Bodenseekrimis die immer gleiche Frage aufwerfen: „Wo waren Sie gestern zwischen 15 und 20 Uhr?“

Der zum Meer geadelte See mag bayerisch gütig, württembergisch adrett und badisch zärtlich scheinen, er mag sich stets von seiner besten und einer jeweils anderen Seite zeigen – bei aller Liebe schwingt immer auch ein Heidenrespekt vor ihm mit. Seine Weite ist listig, die Winde sind tückisch, und wer ein unerfahrenes Zeitgefühl hat, täuscht sich leicht hinsichtlich der Dimensionen. Innerhalb von Minuten können die Wetter wechseln: Sticht just die Sonne herab und tollt man wärmetrunken am Ufer, zieht kurz darauf ein satanisches Gewitter heran, das wenig später einer Tirili-Heiterkeit weicht. All das unverschämt souverän, als hätte dieser See es kein bisschen nötig, sich um die Pracht zu scheren, die ihm von Natur aus geschenkt wurde, weswegen ich hier kurz von der Schöpfung sprechen muss.

Auf dem Vorplatz der Wallfahrtskirche Birnau an der Kuppe überm Überlinger See denke ich, ohne gläubig zu sein, sofort an eine göttliche Macht. Das hat sicher auch mit der von bunten Deckenfresken, Rokoko-Ornamenten und der Jungfrau-Maria-Ikonografie hinreißend überfrachteten Basilika zu tun. Birnau, zwischen Nußdorf ➤

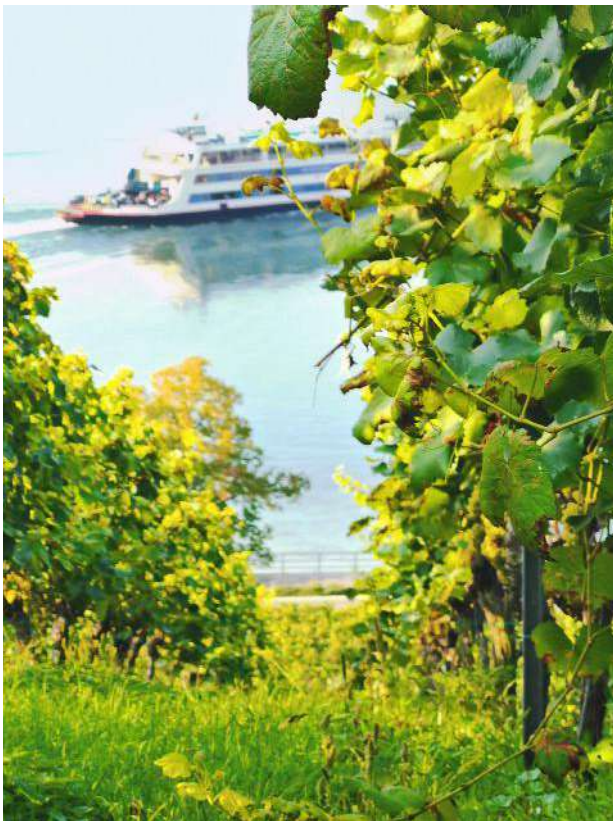
und den prähistorischen Pfahlbauten von Unteruhldingen (dem, wie es heißt „ältesten archäologischen Freizeitmuseum Deutschlands“) gelegen, ist jene Dezimale Bodensee, die einen in einem Aufzug die Kraft der Ewigkeit erahnen lässt. Blickrichtung Südosten ermöglichen die 2501 Meter des meist beschneiten Säntis Demut und Anmut zugleich, nicht aufdringlich, nicht übergriffig, nicht bedrückend, und es entfaltet sich, mehrdimensional konturiert, das pittoreske Panorama der Schweizer Alpenkette. Berg, Barock, Pfahlbau und QR-Code: In Birnau-Uhldingen verbindet sich im Geiste der in Biberfell gesteckte Steinzeitjäger mit dem hochbarocken Perückenbürger und dem Smartphone-Menschen zur intergenerationellen Bodenseefamilie.

Eigentlich ist der See ja gar kein Gewässer, sondern ein Kulturraum. Kein mir bekannter See spielt sein inter-

nationales Blatt so gekonnt aus wie er. Eingerahmt von Deutschland, Österreich und Schweiz; aus der nahen Ferne behaucht von französischer Sinnlichkeit und italienischer Lieblichkeit. Mehrländerregionen sind ja grundsätzlich reizvoll, weil in ihnen das Beste aller Welten verschmilzt. Grenzüberschreitung ist Normalität und Multi-Kulturalität selbstverständlich; Bräuche, Moden, Musiken, Literaturen, Kulinariken, Dialekte und Mentalitäten strömen nahezu lässig ineinander und verströmen Weltläufigkeit. 4,3 Millionen Menschen leben zurzeit um den, am und mit dem Bodensee, dazu mehrere Millionen staatenlose Stare, Frösche, Störche, Kolbenenten, Blesshühner, Grünfinken, Lachmöwen, Haubentaucher, Karpfen, Welse und Forellen. Aale gibt es ebenso wie ideale Bedingungen für den zurückgekehrten Biber, unwegsames Schilfdickicht und lilafarbene Schwertlilien im Juni. Und die Felchen aus dem Bodensee, die man bis 2027 nicht mehr fangen darf, sind vielleicht nicht größer als Heringe in der Ostsee – aber nach welchem See sonst wäre eine ganze Fischart, das Bodenseefelchen nämlich, benannt?

In gewisser Weise ist hier ohnehin alles grenzenlos. Bedauerlicherweise hat das sonst so glückliche Austria vom Bodensee nur ein paar Kilometer abbekommen, die aber werden auf beste österreichische Art genutzt: Makel wird mit Musik ausgeglichen. In Bregenz, wo schnöde Asphaltwege „Heldendankstraße“ heißen dürfen, verdichtet sich die Begabung zur Theatralik, über die der Bodensee verfügt. Die 1946 ins Wasser hineingesetzte Freilichtbühne – die größte der Welt, wie die Quellen behaupten – macht den See zum Chefstatisten aller Festspiel-Aufführungen von Porgy and Bess über La Bohème, Tosca, Aida, Turandot, Carmen bis Madame Butterfly und Carl Maria von Webers Freischütz in diesem Jahr. Die Sängerinnen und Sänger kamen schon mal aus der Tiefe des Sees, schipperten per Barke herein oder fielen choreografisch gewollt ins Wasser. Aufgrund ihrer Alpenkamm-Kulisse sind die Bregenzer Festspiele eine nicht mehr steigerbare Verquickung von Kultur und Natur im Hochsommer, weswegen trotz legendärer Gewitterneigung im Juli und August die Vorstellungen gerne ausgebucht sind. Aus der Bregenz-Bucht ablegende Fahrgastschiffe vermitteln übrigens bis heute das Gefühl habsburgmonarchischer Selbstverklärung: Von hier öffnet sich der kaiserlich umflorete See im Weitwinkelformat.


So ist es also: In Österreich ist das Schwäbische Meer eine großzügig geschwungene Bucht von 28 Kilometer Länge, in der Schweiz steht auf 72 Kilometern die Sanftmut unter direktem Einfluss alpiner Autorität, und in Deutschland hat er über 170 Kilometer lang das Privileg, den hedonistisch veranlagten Teil der Republik zu repräsentieren. Bei allem Respekt vor den helvetischen ➤



**Der Bodensee lässt etwas zu,
das es im durchgetakteten,
rasant beschleunigten Leben
kaum noch gibt:
eine begnadete Langeweile**

Wenn der Blick aufwärtswandert, wird
sofort klar, wer hier das Sagen hat:
Ohne die Alpen gäbe es dieses Meer nicht

FOTOS: RR-PHOTOS/GETTY IMAGES; MARKUS KELLER/IMAGEBROKER/GETTY IMAGES

An aerial photograph of a small, irregularly shaped island in the middle of a body of water. The island is densely covered with green trees and shrubs. Numerous white birds, likely swans or geese, are scattered across the island and in the surrounding water. The water has a greenish-brown hue, possibly due to algae or reflections. The overall scene is serene and natural.

Bräuche, Moden, Musiken, Literaturen,
Kulinariken, Dialekte und
Mentalitäten strömen nahezu lässig ineinander



und österreichischen Seegenossen: Der schönste Teil ist und bleibt die Ufertangente durch Bayern, Württemberg und Baden. Wer den See hier nicht lieben lernt, hat kein Talent für Geselligkeit. Irgendwann touchiert die Bundesstraße 31 die so kleine wie legendäre Stadt Meersburg, ihre Burg am Meer ist in die Gegenwart gerettetes Mittelalter, inklusive Dielengeknarze. Linkerhand durchs Obertor abwärts liegt die ziemlich alte Altstadt mit pastellfarbenen Häuschen samt rot-weiß schraffierten Holzfensterläden aus dem 15. bis 17. Jahrhundert, und die polierte Patina des alten Dichter-und-Denker-Deutschland, die lachs-, terrakotta-, lavendel- oder ockerfarben gestrichenen Bürgerhäuser erzählen von einer bekömmlichen Romantik. Selbst eine gebürtige Westfälin erlag den Reizen der Bodensee-Poesie: Annette von Droste-Hülshoff, Weltpoetin, Nachtlyrikerin, Traumverlorene, lebte ab 1841 auf der Meersburg und dichtete in einem ihrer Türme Ewiggültiges: „An des Balkones Gitter lehnte ich, und wartete, du mildes Licht, auf dich.“

Das milde Licht kommt natürlich vom Mond, der zweifelsohne schon damals eine Schneise silbermetallisch blinkender Lichtschuppen zwischen Meersburg und der Blumeninsel Mainau auf die Seehaut geworfen haben muss – besungen übrigens vier Jahre bevor die kampfbereiten März-Revolutionäre weiter westlich durch die Rapsfelder von Baden stapften und für die Freiheit aller Deutschen fochten.

Der heutige Bodenseeanwohner will weder Revolution noch Widerstand. Er will das gute Leben. Weinseligkeit ist Lebenshaltung, Unaufgeregtheit ein Glücksversprechen. Mit sich im Reinen, sitzen die Bodenseesüddeutschen an ihren Promenaden und speisen bis in den meist besonnenen Herbst hinein Maultäschle, Kässpätzle oder Zwiebelroschbraten, da sich über den Sommer hinweg die gigantische Wassermenge derart erwärmt hat, dass es hier höchstens frisch wird, wo es anderswo schon kalt ist. Zeitweise sind die Enten und Erpel so zutraulich, dass sie aus dem Wasser aufflatternd die Eisengeländer überspringen und um Müller-Thurgau süffelnde Sonnenbrillenträger herumwatscheln.

Bei jeder Reise ans Meer stelle ich das Gleiche fest: Der Bodensee lässt etwas zu, das es im durchgetakteten, rasant beschleunigten Leben kaum noch gibt: eine begnadete Langeweile, und zwar im besten Sinne. Am See ist die Zeit mysteriöserweise länger, als hätte man hier mehr von ihr zur Verfügung. Die schöne Sinnlosigkeit eines abendroten Wolkenbands über der Insel Reichenau oder die Roséfärbung des Seewassers vor der Mainau im morgendlichen 7-Uhr-Zwielicht wertschätzen zu lernen, ➤



Alles scheint möglich. Die Bodenseepoesie ist durch Nebelbänke nicht gefährdet und durch Jahreszeiten nicht bestechlich

ist für den ständig getriebenen Zeitgenossen eine wertvolle Einladung zur Eigentlichkeit, um zu verstehen, dass der größte Luxus des Lebens darin besteht, Zeit zu verschwenden, die man nicht gehabt zu haben glaubt.

Also, wo war man zwischen 15 und 20 Uhr? Na draußen, Wetter hin oder her! Stubenhocker passten noch nie ans Schwäbische Meer. Um meinen letzten Geburtstag herum, August, fuhr ich mit meiner Mutter von Friedrichshafen die B 31 weiter nach Immenstaad, wir setzten uns wieder auf die baumbeschattete Terrasse des Café Heinzler direkt am Ufer. Genau hier spielte ich als Dreijähriger mit Schwänen im Kiesbett, bis mich eines Tages eine Schwänin anfauchte, weil ich im Schilf das mit Nachwuchs gefüllte Nest nicht sah. Bis heute lege ich mich mit Schwäninnen nicht an.

Mit sechs machte ich just hier mein Freischwimmerabzeichen im offenen See, keine große Sache damals, wer am See aufwuchs, konnte früh schwimmen, das war normal. Mit neun fuhr ich hinterm Motorboot eines guten Freundes meiner Eltern Riesenslalom auf Wasserskiern und empfand den harten Aufprall nach meinen Stürzen jedes Mal als geiles Abenteuer.

Alles scheint möglich. Die Bodenseepoesie ist durch Nebelbänke nicht gefährdet und durch Jahreszeiten nicht bestechlich. Vom selben Ort aus, sagen wir: Kressbronn, hätte man die Möglichkeit zu surfen, zu segeln, zu stand-up-paddeln, Wasserski zu fahren oder schlicht ins Wasser zu springen und in ein anderes Land zu schwimmen. Als halbstarker Jugendlicher hatte ich ernsthaft mal erwogen, die vierzehn Kilometer von Friedrichshafen nach Romanshorn in die Schweiz zu kraulen, bin dann aber lieber auf dem Sonnendeck mit der Fähre gefahren, um drüben eine Ovomaltine zu trinken. Und vom selben Fleck in Kressbronn aus könnte man im Winter ein paar Kilometer mit Bus oder Auto in den Bregenzerwald fahren, zum Diedamskopf, Hochlitten oder Bödele mit ihren Skipisten und Loipen, die man bis zur Abendröte auskosten kann, weil die Heimfahrt höchstens ein Stündle dauert oder erst mal nach Lindau führt.

Dort, sommerabends, Hafenpromenade, auf der Terrasse des Hotels Bayerischer Hof. In der Abenddämmerung beginnt der See auszuatmen und riecht nach Moos und Mineralien. Vorm „Mangturm“ mit dem bunt gedeckten Spitzdach platzieren sich Straßenmusiker und Spaßmacher,

man sieht den gemächlich aus dem Hafen gleitenden Fähren nach, und während der gravitatische bayerische Steinlöwe auf der Mauer am Ausgang vornehm schweigt, nimmt man einen tiefen Schluck Aperol Spritz. Die Südllichkeit des Sees ist unübersehbar, ich würde sagen: Mediterraner geht Deutschland nicht. Italien ist nicht nur in Reichweite, sondern sowieso schon da. In den Ufer- oder Altstadtgassen der meisten deutschen Bodenseestädte und -städtchen ist gefühlt jedes zweite Gewerbe ein Eiscafé namens Venezia oder eine Pizzeria Roma, und irgendwo knattert immer eine Vespa.

Solcherart Neigung zum süßen Leben bleibt dem Rest der Welt natürlich nicht verborgen, die Straßen der Bodenseestädte sind voll, die Reisebusse zahlreich, die Parkplätze öfter mal überfüllt. Doch so weit zu sehen, gibt es noch keine Anwohner-Aufstände gegen die Gassenverstopfung durch einen exzessiven Tourismus, und die Instagram-Community zieht leichter zu vermarktende Hotspots vor. Influencer pilgern eher nach Lissabon als nach Langenargen oder Konstanz.

Konstanz liegt ganz im Westen des Sees, zwischen Überlinger- und Untersee-Zunge, eine Handvoll Kilometer vom schweizerischen Kreuzlingen entfernt. Die

Stadt der heute knapp 10 600 Studenten war vor über 600 Jahren Kronzeugin eines welthistorischen Ereignisses. Zwischen 1414 und 1418 fand hier, im Münster Unserer Lieben Frau und in der klobigen Halle am Hafen, das von Deutschenkönig Sigismund und Gegenpapst Johannes XXIII. einberufene Konzil statt, während der zu früh in die katholische Welt geborene Reformator Jan Hus Anfang Juli 1415 dort auf dem Scheiterhaufen öffentlich verbrannt wurde, wo heute die Jugend turtelt.

Und dann kommt der finale Moment des Sehnsuchtsreisenden, wenn er wieder einmal der Illusion erliegt, von Konstanz nach Meersburg schräg gegenüber seien es nur ein paar läppische Seemeilen. Fast unbemerkt legt die Fähre im Stadtteil Staad ab und pflügt sich so schräg wie elegant durchs samtgrüne Wasser. Es riecht nach Algen und Mineralien, und ich, Kind dieses Sees, stehe an der Bugrampe, fühle den Wellenschlag des geteilten Wassers am Schiffsrumpf, spüre Süßwasser-Gischt-Tröpfchen auf dem Gesicht und erfahre 15 unendliche Minuten lang die ganze Vorzüglichkeit der Freiheit. Das ist kindisch. Das ist großartig. Das ist ergreifend. So ein Finale lässt nur der Bodensee zu. ❖

FOTOS: MARKUS KELLER/IMAGEBROKER/GETTY IMAGES; LISA FECKER/UNSPLASH



BODENSEE



Merian-Autorin Eva Biringer

wuchs in perfekter Sehnsuchts-Entfernung vom Bodensee auf (rund 80 Kilometer). Viele schielten von dort neidisch Richtung See, weil sie sich ein Grundstück dort nicht leisten

konnten, hieß es: sowieso das halbe Jahr über nebelig. Gegen Nebel hat sie nichts einzuwenden, im Gegenteil. Nun, mit Mitte dreißig, träumt sie bereits davon, ihren Altersruhesitz in dieses schönste aller Dreiländerecke zu verlegen, genauer gesagt nach Bregenz. Bis es so weit ist, sammelt sie lohnenswerte Adressen, vor allem dort und am deutschen Seeufer – die sie hier mit uns teilt



Anreise

Einen Flughafen gibt es in der Bodenseeregion, der Flugverkehr nach Friedrichshafen ist allerdings stark beschränkt, aktuell wird kein deutsches Ziel angesteuert. Alternativ erfolgt die Reise mit der Bahn. Vor Ort ist ein Mietwagen empfehlenswert, da der öffentliche Nahverkehr doch eher rural anmutet. Falls das kein Hindernis

ist, lohnt sich das länderübergreifende Bodensee-Ticket für Bus, Bahn und Fähre. Eine Seerundfahrt oder -überfahrt ist Pflicht – etwa zu den beiden Blütenpracht-Inseln Mainau und Reichenau! Einheimischengefühle kommen beim Fahrradfahren auf, zumal die Radwege flach, gut ausgebaut und auch für Nicht-Sportskanonen zu bewältigen sind.

bodensee-ticket.com
bsb.de/de

Hotels

Kleiner Löwe

Solange ich ohne eigene Adresse bin, würde ich immer hier absteigen, im Inbegriff eines perfekten (Stadt-)Hotels. Allein seine Entstehungsgeschichte! Die Hotelneulinge Lisa Rümmele und Johannes Glatz wollten für den Umbau ihrer Premiumlage-Immobilie – direkt neben dem Kunsthaus (der See so nah, dass man im

Bademantel rüberwatscheln kann) – unbedingt das Weltklasse-Architekturbüro Herzog & de Meuron gewinnen, was nach jahrelangem Umgarnen tatsächlich gelang. Statement-Architektur nennt man so einen himmelblauen, mit verschiedenen Fenstern und Tonnendach klotzenden Bau. Eröffnet wurde im April 2024. Das Untergeschoss mit fast fünf Meter hoher Decke

und rückseitigem Garten ist öffentlich zugänglich, in der Tagesbar wird für Hausgäste exzellentes Frühstück serviert. Oh, dieses Granola, oh, diese butterschweren Croissants! Darüber befinden sich acht mit Handwerk und Kosmetikprodukten aus dem Bregenzerwald ausgestattete Zimmer, in deren Arbeitsnische ich ganze Bücher verfassen könnte. Ganz oben wiederum wohnt das Besitzerpaar mit seinen beiden Kindern. Die Nähe zu ihren Gästen schafft ein ganz besonderes Gefühl des Aufgehobenseins. ●●●

Bregenz, Kornmarktplatz 5
kleinerloewe.at/de

Honolulu

Leider nur auf Zeit existiert dieses charmante Zwischennutzungsprojekt in den Räumen des ehemaligen Hotels Helvetia. Mehr als fair kalkuliert sind die Preise für die fünf mit Vintage-möbeln eingerichteten Zimmer. Statt Fernseher erwarten die Gäste Brettspiele und regionale Literatur. Weiteres Highlight: der Biergarten.

Bregenz, Montfortstraße 13; honoluluhotel.at



Stadthotel mit feinstem Schliff: Herzog & de Meuron haben den Kleinen Löwen in Bregenz gestaltet



Von außen Bullerbü, von innen Feng-Shui: das Haus am See in Nonnenhorn



Hotel am See

Vor lauter Blau wollen wir das Grün nicht vergessen. Das geht gut in diesem im österreichischen Hard gelegenen Haus, umgeben von einem Garten mit Naturkneippanlage. Zum Seeufer ist es trotzdem nicht weit, und zwar einer unverbauten, naturnahen Version. Die Zutaten fürs bei gutem Wetter im Garten servierte Frühstück kommen von Betrieben aus der Region.

Hard, Uferstraße 1
hotelamsee.travel

Adara

Jedes der auf vier Stockwerke verteilten Zimmer in diesem Lindauer Boutiquehotel ist individuell eingerichtet. Aus dem 13. Jahrhundert stammt das denkmalgeschützte Haus, dessen Fachwerk und Steinmauern ihre eigene Geschichte erzählen. Im Untergeschoss befindet sich das Karrisma, ein mit einem Michelinsterne ausgezeichnetes Restaurant. Julian Karr serviert dort Artischockensuppe mit Chorizo und Wachtelbrust oder Wolfsbarsch mit Kartoffel-Zitronenstampf.

Lindau, Alter Schulplatz 1
adara-lindau.de

Helvetia Yachthotel

Seelagen sind heiß begehrt. Glück gehabt hat dieses Lindauer Inseldomizil, im Rücken die Altstadt, vor sich Berge und Wasser. Einen solchen Ausblick genießt man bestenfalls vom Rooftop-Whirlpool aus, gleich neben der Sauna. Die Yacht-Suite ist mit Holzplanken ausgestattet, die Golden Lobster mit goldfunkelnder Badewanne. Das Restaurant Mômmerie serviert Flammkuchen und Linguine Carbonare, zum Dessert geht es in

die hauseigene Eismanufaktur Jean & Jacques.

Lindau, Inselgraben 3
hotel-helvetia.com

Haus am See

Wie einem Astrid-Lindgren-Werk entnommen wirkt dieses rot-weiß verkleidete Haus mit den grünen Fensterläden. In den 26 nach Feng-Shui-Prinzip eingerichteten Zimmern und Suiten knarzt das Parkett. Falls es doch mal nebeln sollte, bieten sich Thermium, Dampfbad und Bio-Sauna als Alternative zum hauseigenen Badestrand an. Nicht zuletzt an ihre Küche stellt die Gastgeberfamilie Knörle höchste Ansprüche, es gibt etwa Bodenseefisch-Bouillabaisse, Auberginenschnitzel oder Allgäuer Saibling mit Salzzitrone und Rahmlauch.

Nonnenhorn, Uferstraße 23
hausamsee-nonnenhorn.de

Seevital Hotel

Langenargen genießt weniger Bekanntheit als Konstanz, Lindau & Co, dabei sind es am Bodensee oft die Stars in zweiter Reihe, die einen Besuch lohnen. Unterkommen kann man in diesem 55 Zimmer großen Hotel. Herrlich: Es gibt eine Sauna mit Seeblick.

Langenargen, Marktplatz 1
seevital.de

Restaurants

Küchentanz

Bekannterweise finden die besten Partys in der Küche statt. Entsprechende Erwartungen werden hier im Fall eines Sechs-Gänge-Menüs erfüllt. Die À-la-carte-Gerichte der philippinischen Chefköchin wagen von Bregenz aus den Blick über den Bodenseerand hinaus, in Form von

vietnamesischer Pho, balinesisch mariniertem Tagesfang oder Tacos mit Käse aus dem Bregenzerwald.

Bregenz, Maurachgasse 6
kuechentanz.at

Maurachbund

Nach einer temporären Schließung wird dieser traditionsverhaftete Stadtheurige im Mai 2025 von einem jungen, ambitionierten Paar wiedereröffnet.

Bregenz, Maurachgasse 11
maurachbund.at

Brasserie Petrus

Hübsch sitzt es sich in der Bregenzer Altstadt, auf Kopfsteinpflaster unter der Markise, mit Blick auf die Herz-Jesu-Kirche. Auf der Abendkarte des dazugehörigen Betriebs stehen Austern, niederländische Bitterballen, Safranrisotto und Miesmuscheln im Champagnersud, geöffnet ist aber, wie es sich für eine Brasserie gehört, schon zum Petit-déjeuner.

Bregenz
Anton-Schneider-Str. 11
petrus-bregenz.at

Mangold

Grün wie die Blätter des namensgebenden Gemüses sind die Wände dieses eleganten Sterne-Restaurants in Lochau bei Bregenz. Geschmacklich zu erwarten sind „mediterrane Aromen mit österreichischem Erbe“, konkret: hausgemachte Paprika-Tortellini, Risotto mit Schwarzbrot-Fond – und zum Dessert der Skihütten-Klassiker Germknödel mit Mohn und brauner Butter. Schmeckt auch auf Seehöhe! Das dreibis viergängige Menü gibt es auch in Vegetarisch.

Lochau, Pfänderstraße 3
restaurant-mangold.at

Eilguthalle

Die frühere Zolllhalle direkt am Lindauer Seeufer ist heute ein lichtdurchflutetes Restaurant (zur Auswahl stehen etwa Burger, Dorade und Risotto). Dazu gehört ein Biergarten, der eher wie ein Beachclub wirkt mit seinem Sandboden und seinen Liegestühlen.

Lindau, Schützingerweg 2
eilguthalle.li

Werft 1919

Sautierte Hähnchen-Innereien mit schwäbischer Seele: Die Küche dieses direkt am Wasser gelegenen Restaurants mit den urigen Schiffsplanken verfolgt einen Nose-to-Tail-Ansatz. Vegetarier freuen sich über Kürbispasta mit Gemüsestroh oder Omis Apfelküchle. Wer lieber den Badeanzug anlassen möchte, bestellt draußen am Strandkiosk Ofenschlupfer mit Kirschen.

Kressbronn, Bodan-Werft 11
werft1919.com

Krone Überlingen

Bis ins Mittelalter sollen die Wurzeln dieser Traditionsgaststätte reichen. Ein bisschen anders dürfte der Gasträum damals ausgesehen haben, dessen Blickfang eine Butzenglasdecke ist. Bei schönem Wetter – den Dauernebel halte ich ja, wie gesagt, für ein Gerücht – sitzt es sich besonders nett im schattigen Innenhof. Auf der Karte stehen beliebte deftige Klassiker wie Schwäbischer Zwiebel-



Mediterrane Gourmetküche am Ufer des Schwäbischen Meeres: Pulpo im Restaurant Mangold



Das Reich von Starkoch Tim Raue in Konstanz: die Brasserie Colette

rostbraten, Maultaschen und Käsespätzle.
Überlingen, Münsterstraße 10; krone-ueberlingen.de

Brasserie Colette

Tim Raue gehört zu Deutschlands bekanntesten Köchen, gerade bringt er den Berliner Fernsehturm auf Vordermann. Dabei strahlt sein Glanz bis nach Konstanz, wo er einen Ableger der Berliner Brasserie Colette betreibt, und zwar in einem Seniorenstift, weil auch ältere Semester ein Interesse an Genuss ha-

ben. Auf der Karte stehen französische Klassiker wie Bouillabaisse und Artischocken-Trüffel-Canneloni, handwerklich perfekt ausgeführt und niemals so kompliziert, dass es dem Seeterrassenblick die Show stiehlt.

Konstanz, Brotlaube 2A; brasseriecolette.de/konstanz

Cafés

Kub Café Bar

Ein Besuch im Kunsthaus Bregenz ist Pflicht, ein Besuch in dessen Café auch, zumindest

wenn die Mutter der Betreiber Erdal, Erdem und Ercan Cosan kocht: Lasagne, gefüllte Paprika oder Shakshuka. Immer gibt es Kuchen, tadellosen Kaffee und die beeindruckende Peter-Zumthor-Architektur on top.

Bregenz, Karl-Tizian-Platz 1; kunsthaus-bregenz.at/besuch/kub-cafe-bar

Theatercafé

Für zwei Köstlichkeiten ist diese vom Gault-Milau dereinst als beste Konditorei ausgezeichnete Adresse am Bregenzer

Kornmarktplatz bekannt: Birnen-Mohn-Kuchen und den allerbesten hausgemachten Eiskaffee. Es gibt aber auch österreichische Klassiker wie Kardinal- und Punschnitten sowie 40 Sorten hausgemachte Pralinen.

Bregenz, Kornmarktplatz 4
troybregenz.at/theatercafe

Milchpils

Etwas mit dem Namen Milchpils muss man einfach gernhaben. Ländlich steht auf dessen Verkleidung, und auch sonst ist das Diminutiv völlig angebracht. Von April bis September werden aus den Fensterle heraus belegte Brötchen serviert. Einheimische bestellen das Einser-Menü, bestehend aus einer Spezialsemmel mit Bergkäse, Eiern, Extrabutter und einer Bananenmilch.

Bregenz, Seestraße 2
vmilch.at/unternehmen/milchpils-bregenz

Bahi

Soul Space nennt sich dieses an jedem Tag der Woche geöffnete Café mit angeschlossenem

Co-Working-Space. Der Leib freut sich über Marillen-Streusel-Kuchen, Third-wave-Coffee von der preisgekrönten Bezauberer Trevo-Rösterei sowie einen veganen Mittagstisch. Samstags erwartet Gäste ein Brunchbüfett.

Bregenz, Kirchstraße 35
bahi.at

Backstube Wunderkind

Stube ist hier wörtlich zu verstehen. Wie bei Tante Erna sitzt es sich in dieser holzvertäfelten Villa samt Kronleuchter, Biedermeier-Fauteuil und offenem Kamin. Das Sortiment hingegen ist zeitgemäß, mit Schocko-Maracuja-Törtchen, Mini-Zitronen-Tartes und Fondantkuchen – zum Beispiel in Form der Bregenzer Seepromenade.

Bregenz, Reichsstraße 12
facebook.com/backstube-wunderkind/

Waltner Ciabatta

Seit 1941 gibt es diesen Betrieb mit mehreren Filialen, eine davon wenige Meter vom Bregenzer Seeufer entfernt. Martin und Christine Waltner machen durch Focaccia, Oliven-Ciabatta,



Luftfahrt- und andere Pionierleistungen: der Maybach Zeppelin im Zeppelin-Museum in Friedrichshafen



Noch bis Ende Mai in Kunsthaus Bregenz: Werke der Künstlerin Precious Okoyomon wie diese Installation mit riesigem Plüsch-Teddy

Apfel-Zimt-Täschle und Dinkel-Hildegardbrot ihrem Slogan „Korn und Können“ alle Ehre.

Bregenz, Rathausstraße 37
baeckerei-waltner.at

Weber Weiss

Was wäre Friedrichshafen ohne den Zeppelin? Konsequenterweise widmet sich ihm auch diese Traditionsconfiserie in Form von Zeppelin-Pralinen, Zeppelin-Nougat-aler und Zeppelin-torte. Darüber hinaus entstehen in Handarbeit Pralinen, Eis, Bodenseeapfelkuchen oder Bodenseefelchen, natürlich ebenfalls aus weißer Schokolade.

Friedrichshafen
Charlottenstraße 11
weber-weiss.de

No Elf

Ich habe einen Freund namens Bodenseepeter, der bei mir so heißt, weil er lange Zeit am Bodensee lebte. Seine Kaffee-Expertise ist unübertroffen, weswegen ich hier sein Lieblingscafé nenne. Der äthiopische Espresso kommt mit Steinobstnoten, mit „Lecker Schokobombe“ wird die Hausröstung umschrieben.

Konstanz, Gerichtsgasse 11; no-elf.de

Café Bloggers

Noch ein Peter-Tipp, in seinen Worten „bestes Frühstück in Konstanz“. Das heißt in diesem Fall Back-to-Fruits-Bowl, Breakfast-Tacos oder French Toast de luxe. Dazu gibt es Specialty Coffee und hausgemachte Limonade.

Konstanz, Sankt-Stephans-Platz 25; bloggers-kn.de

Doppio

Als routinierte Alleinreiserin kenne ich die gelegentliche Sehnsucht nach Unterleutesein. Co-Working-Spaces be-



Extra-Spektakel auf einem spektakulären See: die Bregenzer Festspiele, hier eine Inszenierung des „Freischütz“

dienen sie auf produktive Art. Dieser ist zugleich ein Café und mit flaschengrüner Theke, holzverkleideten Wänden und Kamin weit von Büromief entfernt. Für den nötigen Schwung sorgen tadellos Kaffee und Bananen-Schoko-Kuchen.

Konstanz, Inselgasse 18
doppio-konstanz.de

Kultur

Kunsthau Bregenz

Das architektonische Bodenseehighlight ankert am Bregenzer Ufer. Der Schweizer Stararchitekt Peter Zumthor zeichnet für den 1997 eröffneten Glas-Stahl-Beton-Bau mit der halbtransparenten Fassade verantwortlich. Gezeigt werden Einzelausstellungen international renommierter Künstlerinnen und Künstler, zuletzt etwa die Venedig-Biennale-Gewinnerin Anne Imhof.

Bregenz, Karl-Tizian-Platz
kunsthau-bregenz.at

Künstlerhaus Palais Thurn und Taxis

Einladend wirkt der eingeschossige Bau mit Perlmuttfassade und himmelblauen Fenster-

läden, oder doch lieber erst ein Spaziergang im umgebenden Park? Hausrecht haben rund 300 Mitglieder der Berufsvereinigung Bildende Künstlerinnen und Künstler Vorarlbergs, die in wechselnden Ausstellungen ihr Können zeigen.

Bregenz, Gallusstraße 10
kuenstlerhaus-bregenz.at

Bregenzer Festspiele

Als wäre der See samt Alpenpanorama nicht Schauspiel genug, verwandelt sich das Bregenzer Ufer jedes Jahr im Juli und August in eine gigantische Open-Air-Bühne. Rund 80 Veranstaltungen waren es bei der letzten Ausgabe, mit der von den Wiener Symphonikern begleiteten Operninszenierung als Höhepunkt.

bregenzerfestspiele.com/de

Bregenzer Frühling

Zeitgenössischer Tanz findet auch außerhalb von Metropolen statt. Zwischen März und Mai gastieren im Festspielhaus Bregenz internationale Ensembles wie die Company Wayne McGregor.

bregenzerfruehling.com

WGN

This is not an artspace, heißt es auf der Instagram-Seite dieses Bregenzer, nun ja, Artspace. Jung und wild geht es bei WGN zu. Der Fokus liegt auf Performances.

wgnprojects.org

Erlebnisse

Zeppelin-Museum

Schon als Kind schleppen mich meine Eltern in diesen Hafenblick-Bau. In Erinnerung blieb vor allem der auf dem Platz davor aufgestellte Mini-zeppelin, in dem ich mich gerne versteckte. Dabei geht es im Museum um weitaus mehr als die verunglückte Hindenburg, aktuell etwa um Videospiele und die Geschichte virtueller Realität. 1500 Exponate umfasst die ständige Sammlung.

Friedrichshafen, Seestraße 22; zeppelin-museum.de

Seebad Bregenz

Frisch herausgeputzt wird dieses Hallenbad im Mai wiedereröffnet. Architekturfans bewundern die Holzpyramiden-decke, Kinder freuen sich über eine 77 Meter lange Indoor-Rutsche,

Faulenzerinnen über den Saunabereich direkt am See samt 1200 Quadratmeter großem Garten. Im See schwimmen geht natürlich auch. Die Energie wird, eine Ausnahme in Vorarlberg, durch Seewasser gewonnen.

Bregenz, Strandweg 1
seebad-bregenz.at

Badestelle Lindenhof

Das von Bäumen beschattete grüne Ufer ist besser bekannt als „Lindi“. Seit den 50er-Jahren ist es ein beliebter und kostenloser Ort zum Schwimmen, einen Drink nehmen und Alpenpanorama genießen im Lindauer Ortsteil Schachen.

Lindau, Lindenhofweg 41
lindi-bodensee.de

Fürstenhäusle

Dieses Anwesen als Häusle zu bezeichnen, ist wohl schwäbisches Understatement. Im 19. Jahrhundert lebte und wirkte hier die Dichterin Annette von Droste-Hülshoff. Die Räumlichkeiten im Biedermeierstil sind originalgetreu, der Blick auf den See ist bis heute ein Gottesgeschenk.

Meersburg, Stettener Str. 11; fuerstenhaeusle.de

A full-page photograph of the Grand Hôtel Stockholm at night. The building is a large, ornate, multi-story structure with many windows, all of which are illuminated from within, creating a warm, golden glow. The name 'Grand Hôtel' is visible in a stylized, illuminated font on the roof. In the foreground, several boats are docked along the water's edge. The water is dark, and the lights from the building and boats are reflected on its surface. The sky is a deep blue, suggesting twilight.

Stockholms leuchtendes Vorbild

Wo Nobelpreisträger ihre klugen Köpfe betten, Braunbären durch das Haus geistern und eine Frau das Sagen hatte, bevor sie das Wahlrecht bekam:
Das Grand Hôtel Stockholm setzt Maßstäbe, seit mehr als 150 Jahren

VON FLORIAN SANKTJOHANSER



1874 gegründet und bis heute
ein Statement an der Uferpromenade:
das Grand Hôtel Stockholm

EIN HAUS UND SEINE GESCHICHTE

Kaum vorstellbar, das mit den Braunbären. Sie durften hier herumtollen, unter Kronleuchtern, zwischen Säulen mit vergoldeten Kapitellen: im Foyer des Grand Hôtel an Stockholms Uferpromenade. Vor fast genau 150 Jahren war das; die beiden Bären waren das Geschenk eines russischen Diplomaten an jenen Mann, dessen Porträt in goldenem Rahmen an einer Wand im Foyer hängt: Régis Cadier.

Der Franzose führte zuvor die Küche im Königspalast, doch als der Seehandel in Stockholm aufblühte, erkannte Cadier, was den betuchten Kaufleuten fehlte: ein Luxushotel von Weltformat. König Oscar II. ließ seine Beziehungen zu reichen Investoren spielen, 1874 eröffnete Cadier das Hotel. Heute ist es das einzige in Schweden, das in die Leading Hotels of the World aufgenommen wurde. „Dieses Haus ist ikonisch in vielerlei Hinsicht“, sagt Pia Djupmark, sie ist seit elf Jahren CEO des Hauses. In ihrer Dienstzeit wurden die Fassade, der legendäre Wintergarten und viele Zimmer renoviert. „Es soll kein Museum sein, sondern ein modernes Hotel, das seine Geschichte immer im Kopf behält“, sagt sie. „Ich frage mich oft: Was würde Régis Cadier tun, wenn er heute leben würde?“

Champagner ab dem frühen Morgen

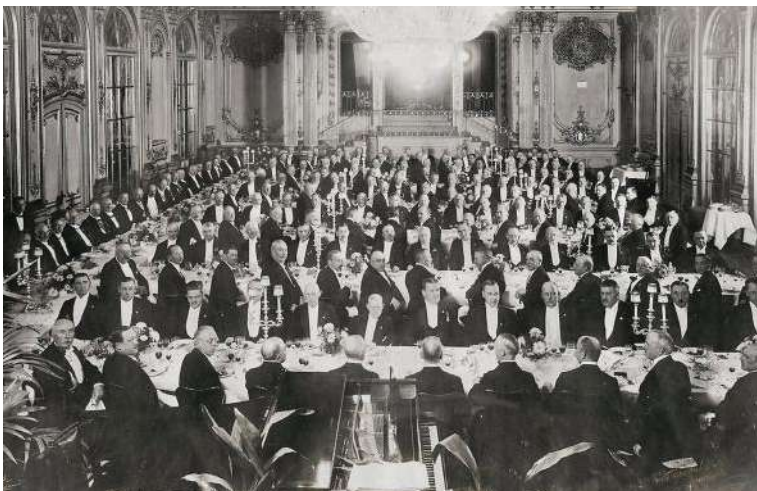
Wahrscheinlich würde es ihm hier gefallen, in der nach ihm benannten Cadier Bar mit Ranken aus Stuck und dunkel vertäfelten Wänden. Die Bar sei „das Herz des Hotels“, sagt Pia Djupmark. Jeder, der mal beruflich in Stockholm war, kenne sie: „Unsere Bar war immer ein Ort, um sich zu treffen und neue Geschäfte anzubahnen.“ Von 7 Uhr morgens bis 2 Uhr nachts ist sie geöffnet, schon morgens können die Gäste ein Gläschen Champagner bestellen. Auf der Karte stehen immer auch besondere Kreationen, 2025 sind das 15 Cocktails rund um die hohe Bar-Kunst, etwa „The Distiller“ oder „The Bartender“. Wenn Cadier einst zur Cocktailparty lud, bekamen königliche Gäste die Einladung per Brieftaube geschickt, die Vögel hielt der Hotel-Urvater oben im Turm. Anfangs reisten die meisten Besucherinnen und ➤



1968 bringen junge Frauen dem Träger des Literaturnobelpreises Yasunari Kawabata zum Lucia-Fest den Kaffee ans Bett – mit Gesang



Régis Cadier gründete das 1874 eröffnete Hotel, Wilhelmina Skogh leitete es ab 1901 acht Jahre lang als Direktorin



Im Frack im Spiegelsaal: der 50. Jahrestag der Eisenbahngesellschaft

Bewohner per Boot an, die Lage am Kai war dafür perfekt. Heute fällt der Blick durch bodentiefe Fenster auf den Norrström, auf dem die Fähren zu anderen Vierteln und den vielen kleinen Inselgruppen rund um Stockholm fahren. Am Ufer gegenüber leuchten der Königspalast, der Reichstag und die Kirchtürme der Altstadt in der Abendsonne.

Das heutige Hotel besteht aus vier Gebäuden, die über die Jahrzehnte zusammengewachsen sind. Am markantesten wirkt der Bolinderska palatset. Sein Treppenhaus mit roten Marmorsäulen und gusseisernem Geländer führte hinauf zu den privaten Gemächern von Régis Cadier – und von Wilhelmina Skogh, ihr Porträt hängt im Foyer neben dem Cadiers. Die Angestellten des Hauses grüßen sie im Vorbeigehen, so geht eine der vielen Hausgeschichten. Manche sollen überzeugt sein, ihren Geist gesehen zu haben.

Wilhelmina Skogh war von 1902 bis 1910 die Direktorin des Hotels – in einer Zeit, in der Schweden nicht einmal das allgemeine Frauenwahlrecht hatte. „Sie war tough“, sagt Pia Djupmark, „eine starke Führungsperson.“ Skogh hatte zuvor drei Hotels an neuen Bahnstrecken gebaut und mit ihnen gutes Geld verdient, nun sollte sie das Grand Hôtel profitabel machen. Dafür eröffnete sie mehrere Restaurants, deren Türen das Haus zugänglicher machten. Durch das Hauptportal zu gehen, da hatten viele Scheu. Bei den Türen fiel es den Gästen leichter.

Skogh änderte vieles: Sie führte Servietten ein (zuvor hatten sich die Gäste ihren Mund am Tischtuch abgewischt!), sie stellte Zimmermädchen anstelle von Männern ein und sie ließ zwischen den Gästen die Bettwäsche wechseln, damals ein Novum. Vor allem aber legte sie den Wintergarten im einstigen königlichen Pferdestall an: ein lichtdurchflutetes Refugium mit Glasdach für die finsternen schwedischen Winter. In der Mitte sprudelte ein Springbrunnen, zwischen Blumen und Gemüse flatterten Schmetterlinge. In den 1930er-Jahren verwandelte sich der Wintergarten in Stockholms angesagtesten Jazzclub.

Heute werden auf einer Bühne mit modernster Licht- und Lautsprechertechnik verschiedene Shows, Hochzeiten und Konferenzen zelebriert. Am hellsten aber strahlen die drei alljährlichen Events: die Gala der schwe-



Das Hotel liegt nicht nur mittendrin,
es ist verwachsen mit der Stadt

dischen Ausgabe der Modezeitschrift „Elle“, die Verleihung des Polar Music Prize, eines der wohl wichtigsten Musikpreise Skandinaviens, und die Brilliant-Minds-Konferenz, auf der sich die schwedische Tech-Szene feiert.

Von ihrem Balkon hatte die strenge Direktorin alles im Blick

Dabei werden Modernisierungen nur behutsam vorgenommen, jede Änderung muss vom Denkmalschutz abgenickt werden, und auch das Hotel selbst pflegt achtsam seine Bausubstanz und seine Traditionen. Bis heute huldigen romantische Gemälde in den Arkaden der Insel Gotland, der Heimatinsel von Skogh. Auch den kleinen Balkon gibt es noch, auf dem sie bei Feiern saß und von hoch oben beobachtete, ob wirklich alles nach ihren Vorstellungen lief.

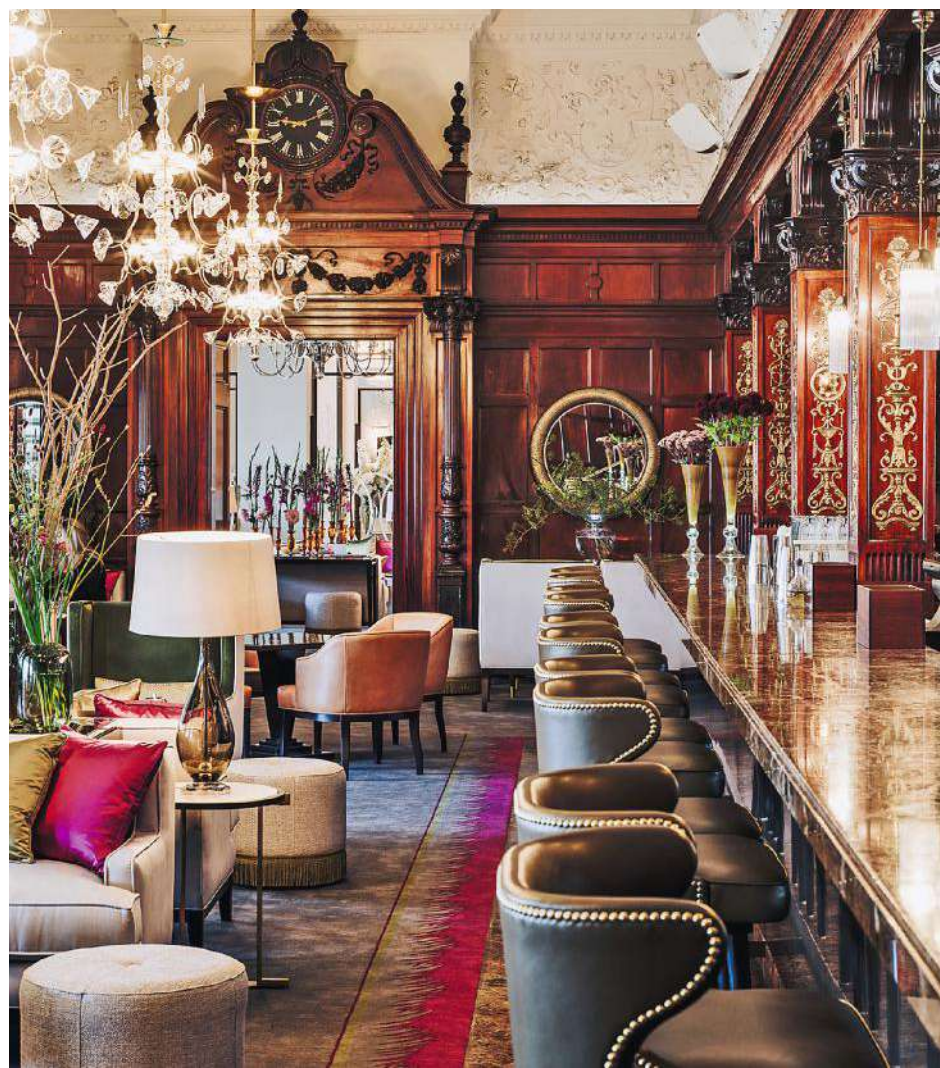
Noch strenger wachte die Direktorin wahrscheinlich über jenes Galadinner, bei dem sie 1901 erstmals alle Nobelpreisträger

im Spiegelsaal des Hotels versammelte. Man kann sich die Herrschaften im Frack an den Festtafeln gut vorstellen, unter den ausladenden Kristalllüstern, um sich herum hohe Spiegeltüren und vor sich die Bühne, wo goldene Säulen den purpurnen Vorhang rahmen. In diesem Prunk speisten die Geehrten, bis das Bankett in den 1920er-Jahren zu groß wurde und ins Rathaus umzog. Bis heute aber wohnen alle Preisträger eine Woche mit ihren Familien im Grand Hôtel. Und bis heute werden sie von einem Mädchenchor in walenden Kleidern und mit brennenden Kerzen auf den Köpfen geweckt – eine Hommage an das Fest der heiligen Lucia, das wenige Tage zuvor stattfindet. Doch früher war das Teil des aufmerksamen Service – heute müssen die Geehrten das Ständchen am Bett selbst bestellen, denn die Reaktion war nicht immer wie gewünscht. „Manche waren geschockt“, erzählt Pia Djupmark. „Sie dachten, dass sie sterben und Engel sehen!“ ➤

Zur Flag Suite auf dem Dach des Hotels gehört eine Terrasse mit Rundumblick über Stockholm



Von der Flag Suite, elegant gestaltet durch den schwedischen Designer Martin Brudnizki, bis zur gediegenen Pracht der Cadier Bar: Dem aufmerksamen Service entgeht nichts





Das Restaurant Matbaren ist wie seine Gestaltung: modern, ungezwungen, hochwertig bis ins Detail

Damit heute alles läuft wie am Schnürchen, arbeiten etwa 350 Angestellte im Hotel, viele in den 14 Küchen, die Skogh unter die Erde verlegte, damit die Gäste von dem Trubel nicht behelligt werden. Eine Institution ist der britische Afternoon Tea in der Cadier Bar mit Scones und Sandwiches, für den man Monate vorab einen Tisch reservieren muss. Ausgebucht sind oft auch die beiden Restaurants von Starkoch Mathias Dahlgren: das Matbaren, vom Guide Michelin mit einem Bib Gourmand ausgezeichnet, und das Seafood Gastro, welches sogar einen Michelin-Stern trägt. Das Smörgåsbord im Hauptrestaurant Veranda besteht vor allem aus exzellentem Fisch und Meeresfrüchten.

Dazu passt eine der 10 000 Flaschen Wein, die im Keller lagern. Selbst die zwei Flaschen Château Mouton Rothschild von 1874 sind zu bestellen, jeweils umgerechnet für gute 20 000 Euro – und auf eigenes Risiko. Günstiger ist das Jubiläumsbier namens 1874, das ausschließlich im Hotel ausgeschenkt wird. Die Zutaten Fenchel und Salz lesen sich exotisch, der Geschmack aber ist vollmundig und fein balanciert. Serviert wird es in einer silbernen Bierdose, im Stil eines Comic ist darauf Régis Cadier mit seinen beiden Bärenbabys abgebildet. Die echten Bären mussten in einen Zoo umziehen, als sie groß wurden. Nach ihrem Tod kehrten sie ausgestopft ins Hotel zurück. Es heißt, dass sie bis heute irgendwo in dem riesigen Haus herumstehen. ❖

Das Hotel

In dem Haus mit 279 Zimmern ist eine elegante Suite nach Ingrid Bergman benannt, die im Hotel ein berühmtes Interview gab. Die größte Suite in der obersten Etage aber ist Prinzessin Lilian gewidmet: Das walisische Model, das in einem Slum aufgewachsen war, heiratete 1976 den schwedischen Prinz Bertil und war hier häufig zu Gast. Auf 330 Quadratmetern ist dort Platz für eine Bibliothek und ein Piano, eine Küche für letzte Handgriffe beim Privatdinner, ein Kino und ein eigenes Spa mit Sauna und Whirlpool.



Södra Blasieholmshamnen 8; grandhotel.se

Bar/Restaurants

Der Afternoon Tea in der Cadier Bar wird täglich um 14 und 16.30 Uhr serviert, im Restaurant Grand Soleil gibt es am Wochenende einen Brunch mit Gerichten der französisch-italienischen Riviera. Besonders exklusiv speist es sich im Red Burgundy Room neben dem Weinkeller, für bis zu zwölf Gäste wird dort zu gewünschten Weinen ein Dinner komponiert. Tische in den Restaurants, auch in denen von Mathias Dahlgren, lassen sich über die Website des Hotels reservieren.

Nordic Spa

Das Dampfbad und sein Vorraum mit Jacuzzi wirken dank dunklem Marmor und schwarzen Wandverzierungen wie behagliche Grotten. Bei den Saunen führen Stufen in einen 11 Grad kühlen Minipool, das Mosaik darüber porträtiert eine skandinavische Felsküste mit Kiefern. Smartphones sind im ganzen

Spa untersagt, damit die Privatsphäre der Gäste gewahrt bleibt. Wer sich dennoch zurückziehen möchte, bucht eine der beiden Spa Suites.

Nationalmuseum

Schwedens größtes Kunstmuseum liegt neben dem Grand Hôtel. 2018 wurde es nach fünf Jahren Sanierung wiedereröffnet, der Charakter des 1866 nach Plänen von Friedrich August Stüler erbauten Hauses blieb erhalten. Tausende Werke vom 16. Jahrhundert bis heute erzählen, wie das moderne Schweden entstand. Hinzu kommen Ausstellungen zu verschiedenen Designthemen.

Södra Blasieholmshamnen 2; nationalmuseum.se

Königliches Schloss

Wer es noch opulenter mag, spaziert über die Brücke zum Barockschloss am anderen Ufer des Norrström. In der Schatzkammer funkeln die Kronen und Schwerter des Königshauses, die Säle sind prachtvoll ausgestattet mit Teppichen, Spiegeln, Gold und Marmor. Die Galerie von Karl XI. ahmt in ihrem Prunk erfolgreich den Spiegelsaal von Versailles nach.

kungligaslotten.se

Vasa-Museum

Nicht alles, was in Stockholm erbaut wurde, hatte so viel Fortune wie dieses Hotel: 1628 legte im Hafen die Vasa ab, ein prachtvoll verziertes Schiff mit drei Masten, 69 Meter lang und 1200 Tonnen schwer. Es sank noch auf der Jungfernfahrt. Heute ist es in einem spektakulären Museum zu bewundern.

Galärvarvsvägen 14
vasamuseet.se

KALEIDOSKOP

Wunderbars

Schummerlicht an, innere Kamera ab: Beste Lebensgeschichten schreiben die Räume, die wir Ihnen auf den kommenden Seiten zeigen – Hotelbars von Hamburg über Paris bis Kapstadt

Roof ohne top? Harry ohne Sally? Apfelstrudel ohne Vanillesoße? Gin ohne Tonic? Strand ohne Sand? Venedig ohne Nebel? Alles vorstellbar, aber ungern. Ihre große Strahlkraft entfalten Paare wie diese doch irgendwie nur dann, wenn sie in Kombination auftreten. Und ähnlich ist es mit Hotels und Bars. Beide können ohneeinander, sie können sogar ohneeinander magisch schön sein. Wenn sie unter einem Dach zusammenkommen, ist das aber noch mal ein ordentlicher Magie-Booster, dann bilden sie eine nahezu unwiderstehliche Kombination.

Beide entkoppeln uns ja ein Stück weit von Vertrautem, von Schranken und Korsetts – im Hotel sind wir losgelöst vom Alltag und von Gewohnheiten, die Bar nimmt uns ein Stückchen Nüchternheit und Vernunft. Doppelt entkoppelt sind wir quasi im ultimativen Reisemodus. Und all die Fremden um uns herum auch, gemeinsam mit ihnen lassen wir uns in Räume fallen, in denen alles möglich scheint und Diskretion oberstes Gebot ist. Jobnomaden, Kulissenwechsler und Wochenend-Aussteiger werden zu Comedians, verlorenen Seelen, unablässigen Geschichtenerzählern. Das ist jeden Abend wieder filmreif, und das wurde schon in sehr vielen Filmen für die Ewigkeit inszeniert – allen voran „Lost

in Translation“, der Bill Murray als nicht mehr ganz frischen Schauspieler auf die umso frischere, aber ebenso unglückliche Scarlett Johansson treffen, sehr viele kleine Drinks und große Weisheiten teilen lässt.

Die New York Bar des Park Hyatt in Tokio ist durch „Lost in Translation“ zur Fan-Pilgerstätte geworden. So auch die Sky Bar im 64. Stock von Bangkoks Hotel Lebua at State Tower, die in „Hangover II“ eine Nebenrolle spielt. Und die folgenden Seiten werden jede Menge Kopfkino und eigene innere Filmsequenzen anwerfen, denn wir zeigen Ihnen die perfekten Sets dafür, von kühl durchgestylt über dick und chic aufgetragen bis historisch gewachsen.

Kein Wunder, dass die Statistenrollen in diesen Kulissen begehrt und Hotelbars auch bei jenen beliebt sind, die nicht im eigentlichen Sinne auf Reisen sind. So wird es in der Jahreszeiten Bar hier im Hamburger Hotel Vier Jahreszeiten schnell eng – weil sie trotz zweier Etagen ein kleines Kleinod ist und weil sich die Hamburger gerne unter die Hauptdarsteller aus aller Welt mischen. Und die Reise dort schnell mal länger wird als gedacht. Nur endet sie eben für die Statisten vor der Tür, wo mit Glück ein Taxi wartet. Während die doppelt Entkoppelten in den Fahrstuhl steigen und abheben.

TINKA DIPPEL



Farbenfest in der Provence

So gut wie nichts in diesem Haus ist von der Stange. Das gesamte Hotel L'Arlatan in Arles hat der Künstler Jorge Pardo im Auftrag der Mäzenin Maja Hoffmann gestaltet – inklusive zahlloser farbenfroher Fliesen, die auch die Cocktail-Bar schmücken. arlatan.com





Londons Martini-Tempel

Was in der Connaught Bar gemixt wird, ist ganz hohe Kunst, der Signature Drink Connaught Martini gilt als der beste Martini Londons. Das passende Interieur mit platinfarbenen Wänden im Art-déco-Stil wurde von David Collins entworfen. Die Bar gehört zum Hotel The Connaught in Mayfair. the-connaught.co.uk



Hamburgs kleine Perle

Die schmale Wendeltreppe in der Jahreszeiten Bar führt vom klassischen Bar-Ambiente im unteren Teil in den Whisky-Himmel des Hotel Vier Jahreszeiten. Dort lagern in einer Vitrine die Malt-Raritäten unter den 70 kuratierten Whiskys, die neben 25 Gins im Angebot sind. hvj.de/de/jahreszeiten-bar.html



New Yorks Kunststück

Bemelmans Bar im Carlyle Hotel schmückt sich mit dem Namen des Illustrators Ludwig Bemelmans und mit dessen Bildern. Madeline's Vesper heißt ein Signature Drink nach seiner berühmtesten Kinderbuch-Figur. Dazu gibt es oft Live-Piano-Jazz. rosewoodhotels.com/en/the-carlyle-new-york/dining/bemelmans-bar

Hongkongs Krone

Abgehoben at its best ist die Ozone Bar in fast 500 Metern Höhe. Sie liegt in der 118. Etage des Ritz Carlton Hongkong, das die obersten Stockwerke des International Commerce Center im Stadtteil Kowloon füllt. Die Drinks sind sehr gut, für einen Rausch reicht aber auch der Blick von der Terrasse.

ozonebarhongkong.com

FOTOS: CHRIS CYPERT/THE RITZ-CARLTON, HONG KONG; JÉRÔME GALLAND; RICARDO JUNQUEIRA

Portugals Maßarbeit

Sehr trubelig dürfte es in dieser prächtigen Bar nicht werden – das Hotel, zu dem sie gehört, hat nur 13 Zimmer. Vermelho heißt das bis ins letzte Detail formvollendete Hotel des Schuhdesigners Christian Louboutin an der portugiesischen Westküste. Das silberne Dekor der Bar wurde nach Maß geschmiedet.

vermelhohotel.com



Die Verspieltheit von Paris

Diese farbenfrohe Rooftop-Bar ist Teil eines Gesamtkunstwerks, das es geschafft hat, im an Kunstwerken nicht armen Paris noch mal ein dickes Ausrufezeichen zu setzen: das Gartenhotel La Fantaisie. Passend zum verspielten Ambiente sind die Cocktails und Mocktails. Beste Plätze: draußen auf der Terrasse.

lafantaisie.com



FOTO: FRANCISCO NOGUEIRA

Kapstadts Hangout

Im Zentrum Kapstadts steht das Designhotel Gorgeous George, ein lässiges Haus mit 32 Zimmern und Suiten. Sein Dach ist eines der beliebtesten der Stadt, dank der Bar Gigi Rooftop mit viel Grün und einem Pool. Unter den zehn Signature Cocktails sind sehr fruchtige Kreationen. gorgeousgeorge.co.za



Oslos Jazz-Legende

„Gustav“ heißt diese Jazz-Bar, nach Gustav Hendriksen, dem Gründer der Reederei, die einst Zigtausende von Oslo nach Amerika brachte. Amerikalinjen heißt das Hotel, in dem sie sich befindet, nach ebendieser Reederei. Das Musikprogramm ist ebenso hochwertig wie die Cocktail-Auswahl. amerikalinjen.com

Die Anmut von St. Moritz

Wenn in einem der schillerndsten Orte der Schweiz ein neues Hotel eröffnet – so wie das Grace La Margna 2023 –, dann sind die Erwartungen an seine Bar groß. N/5 The Bar erfüllt sie mit einem zeitlosen Design, einer klassischen Cocktail-Auswahl und Extras wie dem Afternoon Tea. gracehotels.com





Münchens Goldstück

Die Neueröffnung des geschichtsträchtigen Hotel Koenigshof in komplett neuem Gewand war 2024 ein Ereignis für München.

Nieto Sobejano hat den Neubau entworfen, zu dem auch diese sonnige Tagesbar mit dem Blick auf das Stachus-Treiben und dem schönen Namen The Gold gehört. the-luxury-collection.marriott.com



Wiens tropische Terrasse

Nicht im Bild: der Pool, der zur Cayo Coco Rooftop Bar gehört.


Sie krönt das Hotel The Hoxton Vienna und ist auch bei den Wienern sehr beliebt für einen Mojito oder einen Gin-Cocktail namens Buena Vista. Dazu gibt es Cuban Fries, Ceviche und diese grandiose Aussicht. thehoxton.com/de/vienna/cayo-coco-rooftop-bar





Bangkoks bester Mix

BKK Social Club heißt die preisgekrönte Bar im Four Seasons Hotel, das direkt am Fluss Chao Phraya in Bangkok steht. Beverage Manager Philip Bischoff aus Berlin (Mitte) sorgt dafür, dass jeder Drink ebenso großes Kino ist wie die Ausstattung der Bar. fourseasons.com/bangkok



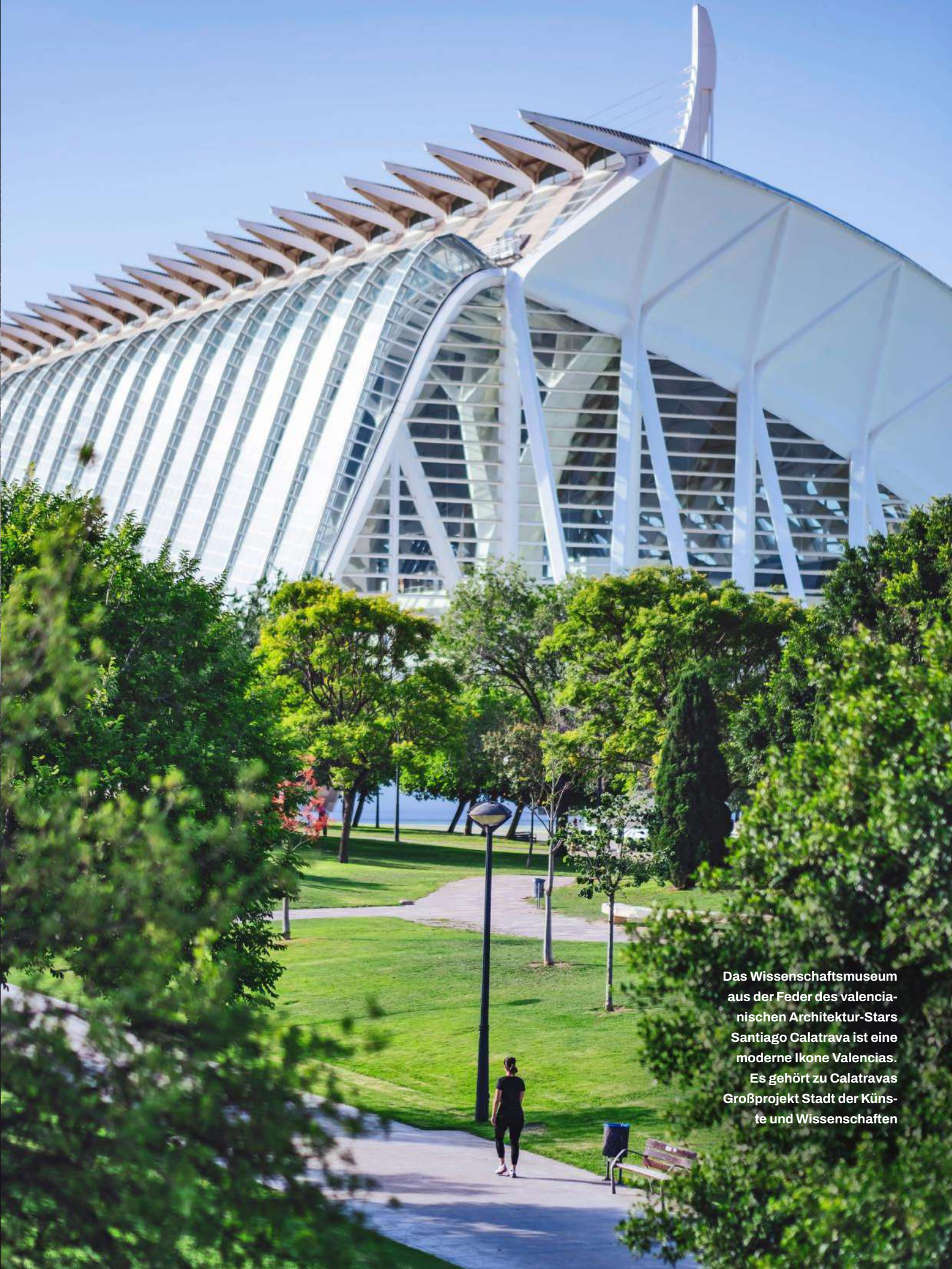
Mittelmeerfrüchte Japan-
Style: im Momiji Atelier auf
dem Mercado de Colón



MERIAN GOURMET-GUIDE
VON OLAF DEHARDE

Viva Valencia!

Die Lebensfreude ist zurück nach der Flut im Herbst, in den Parks,
Bars und Restaurants der Hafenstadt wird wieder gefeiert.
Unser Autor traf Koch-Künstler, Paella-Meister und eine Bienen-Königin



Das Wissenschaftsmuseum
aus der Feder des valencia-
nischen Architektur-Stars
Santiago Calatrava ist eine
moderne Ikone Valencias.
Es gehört zu Calatravas
Großprojekt Stadt der Kün-
ste und Wissenschaften



Hohe Veggie-Kunst: die Gerichte von Félix Chaqués (oben) in seinem Restaurant und von Begoña Rodrigo im La Salita



HOCHKARÄTER

Félix Chaqués

Von den Feldern auf den Tisch

Sechs Tische, drei Köche, null Keller, eine offene Küche und jeweils sieben saisonale Zutaten verteilt auf sieben Gerichte: So lautet hier die Erfolgsformel. Jede Woche wird eine Zutat ersetzt und ein neues Gericht kreiert. Der Fokus liegt auf „Garden to Table“, hin und wieder mit etwas Fisch kombiniert. Fleisch gibt es nicht. Valencia ist umgeben von Feldern, an seiner Küste liegt eines der berühmtesten Reisanbaugebiete Spaniens. Hier kommt der Geschmack der Gegend auf die Teller – und das mit Charme und Erklärungen zum Produkt von Hauptgastgeber Félix.

Carrer de Roteros 16; felixchaques.com

La Salita

Best of Veggie

Begoña Rodrigo hat eines der mit Abstand schönsten Restaurants der Stadt. Ein altes historisches Stadthaus in Russafa wurde dafür von Grund auf saniert und mit Liebe zum Detail renoviert. Die Wände sind mit Lehm verputzt und dezent bemalt. Die Küche von Begoña setzt komplett auf Gemüse, das Restaurant gilt als eines der besten vegetarischen der Welt. Der Service ist aufmerksam und entspannt. Wohlfühlen, zwölf Gänge leichte und kreative Gemüseküche genießen und am Ende noch einen Cocktail im gemütlichen Innenhof mixen lassen. ●●●

Carrer de Pere III el Gran 11
anarkiagroup.com/inicio/la-salita

Casa Montaña

Eine zeitlose Genuss-Institution

So gut können Klassiker sein! Die Tapas-Bar an einer Ecke im Viertel El Cabanyal hat eine sehr lange Geschichte. Manche behaupten, dies sei

die beste Tapas-Bar in ganz Spanien. Ein Grund dafür heißt Emiliano García. Der Besitzer, dessen Kinder Alejandro und María inzwischen den Laden schmeißen, ist bekannt für seinen geschulten Gaumen, und so gibt es hier ausschließlich hochwertige Produkte in Form Dutzender Tapas-Varianten. Selbst für die Patatas Bravas hat Emiliano lange einen geeigneten Produzenten gesucht, dem er seine komplette Ernte abkauft. Außerdem gibt es den besten Pata-Negra-Schinken aus Andalusien, Anchovis aus Kantabrien oder Muscheln aus Galicien. Auf der Weinkarte stehen viele Raritäten. Womit aber jeder Abend beginnen sollte: mit dem hausgemachten Wermut. ●●

Carrer de Josep Benlliure 69
emilianobodega.com

El Poblet

Avantgarde und Schinkenplatte

Spaniens Superkoch Quique Dacosta hat neben seinem Hauptlokal in Dénia seit 2012 im Zentrum Valencias seinen Zweit-Koch-Sitz. Hier wird ziemlich avantgardistisch gekocht. Das Team hat große Lust, an den Aggregatzuständen der Produkte zu schrauben und Flüssiges in Festes zu verwandeln. Zwischendrin kommt überraschend auch mal ein Teller mit Wurst und Schinken. So wird an die lokalen Produkte erinnert, die hier Weltklasse sind und die Hauptrolle spielen. ●●●●


Carrer de Correus 8; elpobletrestaurant.com

KREATIVE KÜCHEN

Barbaric

Köstliche Experimentierfreude

Was aussieht wie eine alte spanische Taverne, beherbergt eine der kreativsten Küchen der Stadt. Selbst gemachtes Miso aus den heimischen Garrofón-Bohnen, die in jede echte Paella kommen, sind nur eine der abgefah- ➤



Die Felder vor der Stadt liefern jede Menge
Inspiration für visionäre Köche

Der Künstler: Félix Chaqués. Sein Medium:
alles, was rund um die Stadt wächst



Wo die besten Produkte der Umgebung in grandioser Architektur versammelt sind: der Mercado Central



Wo die Köchin eine Mission hat: Im Lienzo macht sie mit viel Honig auf den Schutz der Wildbienen aufmerksam

renen Zutaten, die hier verwendet werden. Oder Kutteln vom Bacalao, die mit einer unfassbar sanften Textur ums Eck kommen. Oder Aprikosen-Emulsion, getrocknetes Minzöl. Mit Abstand einer der coolsten und modernsten Läden der Stadt.

Carrer de Santander 8; Instagram @barbaric.ptx

2 Estaciones

Harmonisches Gesamterlebnis

Viel Tresen, viel Küche und ein paar Tische. Alberto Alonso und Mar Soler sind nicht nur als Köche ein gutes Paar, ihre Harmonie überträgt sich auf ihre Kreationen und die Atmosphäre. Ursprüngliche Rezepte werden neu interpretiert und ohne viel Effekt-Kocherei über den Tresen gereicht. Alberto hat seinen Ursprung in Burgos und verarbeitet gerne alle Teile vom Tier. Mar ist aus Valencia und liebt Meeresfrüchte und die Austern aus ihrer Stadt.

Carrer del Pintor Salvador Abril 28
restaurante2estaciones.com

Lienzo

Bee good!

Maria ist nicht nur eine sehr talentierte Köchin, sie ist vor allem Aktivistin. Bei ihr dreht sich alles um die Wildbienen. Seit ihrer Kindheit ist sie vernarrt in die kleinen Brummer. Mit ihren Gerichten will Maria die Aufmerksamkeit für die Bienen erlangen und hat damit großen Erfolg. Zusammen mit ihrem Mann führt sie das Restaurant, und der Honig ihrer eigenen Bienen und befreundeter Imker findet sich in vielen Gängen wieder.

Plaça de Tetuán 18; restaurantelienzo.com

Raro

Das Beste aus vielen Welten

Raro heißt übersetzt so viel wie seltsam oder eigenartig. Und das passt, hier ist alles anders und weit weg von

der „normalen“ Küche. Die Gerichte setzen sich aus vielen Länderküchen und Lieblingsgerichten der beiden Köche zusammen. Kroketten mit Carbonara-Füllung, Austern mit sauer eingelegtem Hasen, hier ein bisschen was aus Japan, eine kleine Prise Mexiko und zu guter Letzt ein ordentlicher Schuss Ost-Mediterranes. Brioche, Polenta, Dashi, Mojo und Kalamata-Oliven. Einmal alles und mit Sauce! Die Gerichte sind reichhaltig und großzügig portioniert.

Pg. de l'Albereda 10, El Pla del Real
rarorestaurant.com

MARKTFIEBER

Mercado Central

Die große Genießer-Bühne

Der Bauch der Stadt liegt mitten in der Altstadt und beherbergt auf 8000 Quadratmetern mehr als 1000 Marktstände. Somit ist der Mercado Central Europas größte Frischmarkthalle. Von 7.30 bis 15 Uhr strömen Gastronomen, Hausfrauen, Hobbyköche und Touristen in diese prunkvolle Gourmet-Zentrale. Meeresfrüchte, Gemüse, Wermut, Cafés, Bars, Käse, Schinken und die berühmten valencianischen Zitrusfrüchte. Die Zutaten für eine echte Paella Valenciana dürfen hier natürlich auch nicht fehlen.

Pl. Ciutat de Bruges

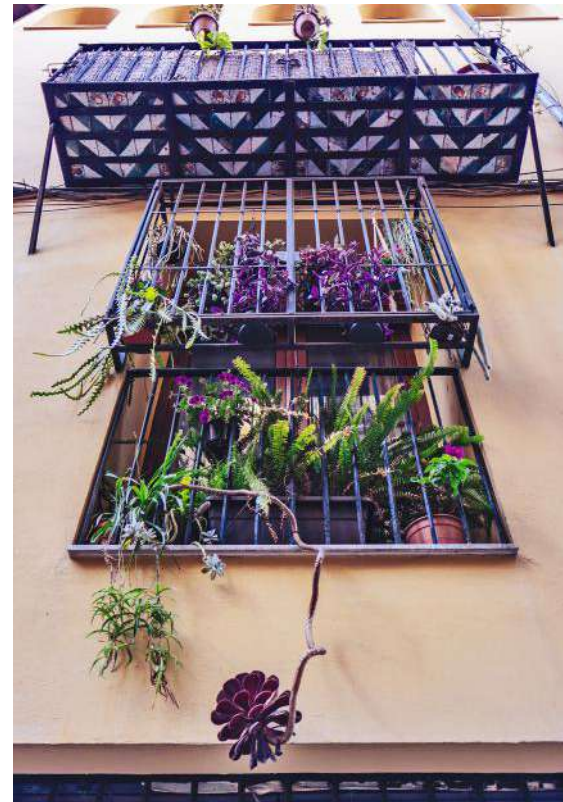
Central Bar

Ein Bocadillo vom Starkoch

Ricard Camarena ist einer der bekanntesten Köche der Stadt und auch hier im Mercado präsent. Er hat das alte Marktrestaurant renoviert. Dort serviert er frische regionale Küche für alle. Wer mag, trinkt ein Bier und isst ein Bocadillo (das Lieblings-Bocadillo vom Chef mit gebratenem Schwein, Zwiebeln, Senf und Käse) und ein paar Oliven, wer kann, bestellt Cava und Austern aus dem Ebro-Delta. Der Pizza-ähnliche Teigfladen Coca ➤



Kreative Stadt: von den Fassaden
in El Cabanyal bis auf die Teller des
Raro und des 2 Estaciones (rechts)



Inside Mercat
Central: einer von
mehr als 1000
Marktständen





Einfach genießen und richtig dick auftragen:
Die Stadt kann beides ziemlich gut

wird hier mit geschmorten Auberginen, Spinat und Käse serviert. Alle Produkte stammen aus der Markthalle.

Pl. de la Ciutat de Bruges; m.centralbar.es

Bar X

Signature-Anchovis

Wieder ist es Ricard Camarena, der in der umgebauten Markthalle Colón ein Feuerwerk an Tapas zündet. Im Untergeschoss der Halle vermutet man erst mal keine kulinarischen Erleuchtungen, es wirkt wie viele Food Courts. Ab der spanischen Mittagszeit gegen 14 Uhr zeigt sich hier jedoch ein anderes Bild. Bar X ist die Anspielung auf Barx, dem Geburtsort von Ricard. Ein kleiner Ort zwischen Dénia und Valencia. Zutaten, Rezepte und Ideen stammen aus seiner Frühzeit als Koch. Immer am Rande des Klassischen mit dem gewissen Twist. Die Anchovis mit Butter und Sahne sind eins seiner ersten Rezepte und seitdem unverändert.

Mercado de Colón,
Carrer de Jorge Juan; bar-x.es

Momiji Atelier

Ein Künstlerherz für Japan

Diego Lasos Herz schlägt für Valencia und die wunderbaren regionalen Zutaten. Vor allem der Fisch hat es ihm angetan. Schon früh hat ihn die Liebe zum Fisch nach Japan geführt, wo er schließlich die japanische Sushi-Kunst erlernte und jedes Jahr sein Wissen vor Ort erweitert. In seinem Atelier mit 14 Plätzen in der Markthalle Colón werden Mittelmeerprodukte zu kleinen Liebeserklärungen an die japanische Küche. Ruhig und fokussiert bereitet Diego die einzelnen Gänge vor den Augen seiner Gäste zu und spricht dabei über seine große Leidenschaft.

Mercado de Colón, Carrer de Jorge Juan; momiji.es

SIMPEL UND GUT

Tasca Angel

Eine Ode an die Sardine

Ein kleiner Schuppen in den verwinkelten Gassen der Altstadt. Man merkt jedoch schnell, dass sich hier

etwas Besonderes abspielen muss, um Punkt 19 Uhr ist der Laden voll. Im hinteren Bereich die kleine Küche mit einem heißen Plancha-Grill und vorne ein Tresen, wo die Bestellungen mit Vornamen notiert werden. Kaltes Bier vom Fass, Sardinitas de la Casa, gebratene Sardinen mit etwas Kräuteröl, ein bisschen Brot, eine Portion des berühmten Aal-Gerichts All i Pebre, und der Abend kann starten. Mehr Valencia-Feeling auf 20 Quadratmetern geht nicht.

Carrer de la Puríssima 1
facebook.com/victorarenasvergara

Rausell

Deftig, gut, heiß geliebt

Wenn der Markt der Bauch der Stadt ist, dann sind die Brüder Miguel Ángel und José Antonio Rausell die Seele. Seit 1948 betreibt die Familie dieses traditionelle Restaurant, wo schon morgens deftige Würste, Speck, Schinken-Bocadillos und ein paar kleine Bierchen den Tresen überqueren. Viele Männer stärken sich hier für den Tag, mit den zarten



Jede Menge Valencia-Feeling: Dazu gibt es im Rausell Würste, Kartoffeln und Bocadillos und im Tasca Angel Sardinen in Kräuteröl

Calamares-Ringen, der Blutwurst-Tortilla und dem dünn geschnittenen Iberico-Schinken ist ihr Tagesbedarf an Kalorien auch erst mal gedeckt. Berühmt ist die Hähnchen-Rotisserie. Seit 40 Jahren lockt ihr Duft die Leute von der Straße in den Laden. Eine echte Institution, die abends etwas gediegener wirkt.

Carrer d'Angel Guimerà 61; rausell.es

El Trocito del Medio

Diese Bar ist ein Kulturgut

Valencia hat eine eigene Esskultur, und zu der gehört das Esmorzar, der Snack zwischen Frühstück und Mittag. Direkt am Mercado Central liegt diese kleine Bar und beglückt Einheimische sowie Touristen mit gut belegten Bocadillos, wie dem Bestseller Lomo al Horno con Patatas. Ein Traum aus Schwein, Weißbrot und Kartoffeln. Für alle, die nicht kochen können, aber den frischen Produkten im Markt nicht widerstehen wollen, bietet die Küche einen einzigartigen Service an: Für fünf Euro werden alle gewünschten Zutaten in der Küche zubereitet.

Carrer de Blanes 1

facebook.com/bareltrocitodelmedio



La Fábrica de Hielo

Hangout mit Meerbrise

Wer in Valencia ist, muss auch ans Meer, ins Viertel El Cabanyal mit ganz eigener Atmosphäre und Architektur. Ein zu Recht sehr beliebter Ort dort ist die von Locals gestaltete ehemalige Eisfabrik. Dort dreht sich immer noch alles um Abkühlung. Durstige Sonnenanbeter, die nach ihrem Strandtag noch auf ein kühles Bier vorbeischauen, After-Worker, Aperol-Spritz-Trinker oder Familien: Hier sind sie alle willkommen und entspannt. Es gibt Kleinigkeiten zum Essen und an den Wochenenden auch gerne mal Livemusik. Ein toller Ort, um sich unters Volk zu mischen.

Carrer de Pavia 37; lafabricadehielo.net ➤

PAELLA-VARIANTEN

Les Beiretas

Das Reich der Pfannen

Dieser Geheimtipp liegt weder am Meer noch im berühmten Reis-anbaugebiet Albufera oder in einer Altstadtgasse. Zu meinem Favorit für valencianische Paella fährt man rund 20 Kilometer nach Westen, in das kleine Städtchen Chiva. In einer riesigen, schwarz verrußten Halle können bis zu 200 Paellas gleichzeitig auf Holzfeuer zubereitet werden. Echte Paella, ohne Meeresfrüchte, sondern mit Hühnchen, Kaninchen und Bohnen, braucht ganze zwei Stunden und muss vorbestellt werden. Das Restaurant selbst ist geschmacklich etwas fragwürdig eingerichtet, aber das kann man in Kauf nehmen für solch eine aromatisch duftende und in Perfektion gebratene Reispfanne.

Prolongación Ramón y Cajal s/n°; lasbairretas.com

Goya Gallery

Auch die Nudel kann Paella

Paella kennen und lieben alle. Ob traditionell mit Kaninchen oder die Paella de Mariscos mit Meeresfrüchten. Was viele jedoch nicht kennen und wahrscheinlich im ersten Moment als kompletten Frevel gegenüber der heimischen Küche empfinden, ist die Variante mit Nudeln. Doch die Fideuà mit Meeresfrüchten ist ein echtes Highlight. Zur Vorspeise gibt es Salmuera vom Bonito. Der Fisch aus der Thunfischfamilie wird in Salzlake eingelegt und anschließend noch mal kurz auf den Grill gelegt.

Carrer de Borriana 3; goyagalleryrestaurant.com

Casa Carmela

Seafood-Traum am Strand

Wer die Paella mit Seafood und Strand verbindet, kann sich diesen Traum hier erfüllen. An der Playa Malvarrosa werden seit über



Paella-Kult am Rande der Stadt: Im Les Beiretas wird Valentias Signature Dish zelebriert



UNESCO-Welterbe und Street-Art sind gute Nachbarn: An der Plaza del Doctor Collado trifft die Seidenbörse (links im Bild) auf David Bowie

100 Jahren Paellas und Eintöpfe auf offenem Feuer gegart. Die klassische Paella valenciana ist hier nur auf Vorbestellung zu bekommen. Die kleinen Tellinas-Muscheln vorweg oder der luftgetrocknete Schinken aus Thunfisch sind Pflichtbestellungen, und dann muss der schwarze Reis oder die Hummer-Paella für die Mitte bestellt werden. Wer mag, kann sich den Catch of the Day oder ein paar Langostinos grillen lassen. Dazu einen valencianischen Cava, und die Siesta kann starten. Der Laden ist nur bis 16 Uhr geöffnet.

Carrer d'Isabel de Villena 155; casa-carmela.com

KAFFEE UND SÜSSES

Los Picos

Ein Cortado und Straßencafé-Kino

Manchmal will man morgens einfach nur gemütlich in einem Straßencafé sitzen, einen vernünftigen Kaffee trinken, Leute beobachten und ein simples Frühstück genießen. Das Los Picos liegt im angesagten Viertel Russafa direkt an der Plaça de Manuel Granero. Ein Avocado-Toast, dazu einen Cortado oder eines der saftigsten Sandwiches der Stadt. Die One-Couple-Show von Gema und Rafa wird primär von Einheimischen besucht, weil die längst wissen, dass es hier einen der besten Kaffees gibt.

Pl. de Manuel Granero 20; Instagram @lospicoscafe

Horchatería Daniel

Energie-Kick aus Tigernuss

Die valencianische Orxata (spanisch: Horchata) ist eine Art Shake, zubereitet aus der Erdmandel, auch Tigernuss genannt. Wenn dazu noch ein lauwarmes, süßes und luftiges Hefeteilchen namens Fartón gereicht wird, kommt ihr einzigartiger Geschmack noch besser zur Geltung. Dieser Familienbetrieb von 1949 stellt beides gewissenhaft in Handarbeit her.

Avinguda l'Orxata 41; horchateria-daniel.es



Alle Adressen auf einer kuratierten Karte bei Google Maps

VALENCIA



Anreise

Valencia lässt sich wunderbar mit Madrid (rund zwei Zug-Stunden) oder Barcelona (rund drei Zug-Stunden) verbinden. Die Stadt und ihr Umland sind auch unbedingt eine eigene Reise wert, Direktflüge bieten etwa Eurowings (ab Düsseldorf und Stuttgart), Lufthansa (ab München und Frankfurt) und Ryanair (u. a. ab Nürnberg) an. Der Flughafen liegt etwas westlich des Zentrums und ist per U-Bahn super angebunden (20 Minuten Fahrzeit).

visitvalencia.com/de/
planen-sie-ihre-reise-nach-valencia

Hotels

Caro Hotel

Top-Altstadt-Lage (zwischen Túria und Kathedrale), viel teils sehr alte historische Substanz, kombiniert mit zeitgenössischem Design – und inhouse das hervorragende Restaurant Alma del Temple: Das Fünf-Sterne-Boutiquehotel mit 26 Zimmern ist eine ganz besondere Perle.



Carrer de l'Almirall 14
carohotel.com

Hotel Helen Berger

Noch so eine kleine Schönheit. Dieses 34-Zimmer-Hotel ist ein Nachbar der 600 Jahre alten Universität und liegt nur rund fünf Minuten zu Fuß von der zentralen Plaça de la Reina entfernt. Auch hier sind historische Elemente mit klarem, sehr elegantem Design kombiniert. Das gleichnamige Restaurant hat eine große Auswahl vom Pastrami-Sandwich bis zum Fisch-Eintopf, auch die Bar ist sehr gut.

Carrer de les Comèdies 22
hotelhelenberger.com

Las Arenas

Balneario Resort

Wesentlich größer und von einem komplett anderen Charakter ist dieses Hotel. Es liegt direkt am Mittelmeer, wer Stadt- mit Strandurlaub verbinden möchte, findet dort beste Bedingungen. Das Spa ist großzügig, die Zimmer sind stilvoll, viele haben Terrasse und Meerblick. Und: Nicht nur der kilometerlange Strand, sondern auch das vom alten Fischerdorf zum Trendviertel avancierte El Cabanyal liegen vor der Tür.



C/ d'Eugènia Viñes 22–24
hotelvalencialasarenas.com

Erlebnisse

El Cabanyal

Valencias Zentrum liegt nicht direkt am Meer, dieses Viertel schon. Die Fischer haben es einst geprägt, später waren hier viele kreative und rebellische Geister am Werk. Das Ergebnis: eine sehr besondere, kleinteilige und farbenfrohe Architektur, viele nette Läden, Bars und Restaurants. Und vor der Tür: kilometerlanger, breiter Sandstrand. Mehr zum Viertel plus viele gute Tipps: cabanyalinfo.com

Túria und CAC

Der Fluss Túria wurde vor Jahrzehnten umgeleitet, in seinem Bett macht sich heute ein Park neun Kilometer lang. Der hat Valencia sehr viel Bewegung und Lebensqualität gebracht. Und er mündet im Süden in Santiago Calatravas Ciutat de les Arts i les Ciències, kurz CAC. Sie besteht aus sieben Wow-Bauten, darunter die Oper, das Wissenschaftsmuseum und ein IMAX-Kino. Sehr gute Touren zu beidem bieten die Guiding Architects.

cac.es
ga-valencia.es



Wie zwei riesige Schildkrötenpanzer wirken Santiago Calatravas Kino und Planetarium Hemisfèric (rechts) sowie sein Opernhaus (Mitte)





AMUNDSEN HUT NORWEGEN

Auf der kleinen Insel Manshausen im Steigen-Archipel, knapp 140 Kilometer nördlich des Polarkreises, ragt diese Hütte in den klaren norwegischen Himmel. Viel mehr gibt es auf der Insel nicht, früher war sie ein Außenposten für Händler. Ein kleiner Hafen, ein Haupthaus mit Restaurant, eine Sauna und eine Handvoll Lodges. Hier geht es um Reduktion. Kein Fernseher im Zimmer, keine Ablenkung, Natur und Licht spielen die Hauptrollen. In den beiden zweistöckigen Häuschen mit Namen Nansen und Amundsen (im Bild) liegen Gäste behütet und warm in ihrem Bett und doch gefühlt unter freiem Himmel. Decke und Front bestehen aus Glas, der Rest aus Holz und minimalistischer Einrichtung. Im Winter wabern Polarlichter über sie hinweg, im Sommer leuchtet die Mitternachtssonne. Und die Jahreszeiten dazwischen tauchen die Umgebung in unvergleichliche Pastelltöne. Hier verschwimmen Sphären, nicht ganz diesseits, nicht ganz jenseits; nicht ganz drinnen, nicht ganz draußen. Ob sich die beiden legendären Polarforscher hier wohlgefühlt hätten?

manshausen.no

EXCLUSUITE Sphärenlos

Ein Zimmer, eine Story: Diese Hütte macht sich klein
und lässt dem Fjord zu ihren Füßen und
dem Himmel darüber den ganz großen Auftritt

Chefredakteurin	Tinka Dippel
Redaktion	Burkhard Maria Zimmermann (freie Mitarbeit)
Bildredaktion	Elgin Schultz (freie Mitarbeit)
Schlussredaktion	Schlussredaktion.de
www.merian.de	Antonia Aust (Chefredakteurin), Milena Härich, Mila Krull
Autoren dieser Ausgabe	Eva Biringer, Olaf Deharde, Beatrix Gerstberger, Jessica Jungbauer, Alexander Oetker, Florian Sanktjohanser, Christian Schüle, Silvia Tyburski, Martina Wimmer
Verantwortlich für den red. Inhalt	Tinka Dippel
Geschäftsführung	Thomas Ganske, Sebastian Ganske, Peter Rensmann, Arne Bergmann
Kaufmännische Leitung	Marie Schulze-Neumann
Kaufmännische Assistenz	Stephanie Schröder
Production Management	Bodo Drazba
Head of Production	Vanja Sobot
Production Management	Wym Korff (freie Mitarbeit)
Gesamtvertriebsleitung	Sebastian Ganske (Zeitschriftenhandel), Jan Wiesemann (Buchhandel)
Geschäftsführung Sales und Content Solutions	Arne Bergmann (verantwortlich für Anzeigen)
Senior Brand Manager	Henning Meyer Tel. 040 2717-2496
Anzeigenstruktur	Christiane Sohr Tel. 040 2717-2436
Marketing Consultant	Alexander Grzegorzewski (freie Mitarbeit)
Ihre Ansprechpartner Vermarktung	
Region Nord	Jörg Slama Tel. +49 40 22859 2992 joerg.slama@jalag.de
Region West/Mitte	Michael Thiemann Tel. +49 40 22859 2996 michael.thiemann@jalag.de
Region Südwest	Marco Janssen Tel. +49 40 22859 2997 marco.janssen@jalag.de
Region Süd	Jonas Binder Tel. +49 40 22859 2993 jonas.binder@jalag.de
Repräsentanten Ausland	
Belgien/Niederlande/Luxemburg	Mediawire International Tel. +31 651 48 01 08, info@mediawire.nl
Frankreich/Monaco	Media Embassy International , Tel. +33 (0)6 03 92 09 15, info@media-embassy.fr
Großbritannien/Irland	Mercury Publicity Ltd. , Tel. +44 7798 665 395, stefanie@mercury-publicity.com
Italien	Media & Service International Srl Tel. +39 02 48 00 61 93 info@it-mediaservice.com
Österreich	Michael Thiemann , Tel. +49 4022859 2996, michael.thiemann@jalag.de
Schweiz/Liechtenstein	Tamedia Advertising AG Tel. +41 (0) 442484025 simone.trachsler@tamedia.ch
Skandinavien	JB Media International ApS Tel. +45 (0) 21 43 75 18, mpe@jbmedia.dk
Spanien/Portugal	The International Media House Tel. +34 91 7023484, administracion@

theinternationalmediahouse.com

Die Premium Magazin Gruppe im Jahreszeiten Verlag

Gültige Anzeigenpreisliste: **Nr. 15**
Heft 1/2025. Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der **28.03.2025**
Redaktionsschluss: 25.02.2025

MERIAN erscheint in der
Jahreszeiten Verlag GmbH
Harvestehuder Weg 42
20149 Hamburg
E-Mail: redaktion@merian.de
www.merian.de

Abo-Service Jahreszeiten Verlag
Postfach 10 40 40
20027 Hamburg, Tel. 040 236 704 000
E-Mail: kundenservice@jalag.de

Merian (USPS no 11458) is published by
JAHRESZEITEN VERLAG GMBH. Known Office of Publication:
Data Media (a division of Cover-All Computer Services Corp.),
2221 Kenmore Avenue, Suite 106, Buffalo, NY 14207-1306.
Periodicals postage is paid at Buffalo, NY 14205.
Postmaster: Send address changes to Merian, Data Media,
P.O. Box 155, Buffalo, NY 14205-0155,
E-Mail: service@roltek.com, Toll free: 1-877-776-5835

Vertrieb

DMV Der Medienvertrieb GmbH & Co. KG, Meßberg 1, 20086 Hamburg

Postproduction

Rhapsody CE Sp. z o.o., al. Armii Ludowej 14,
00-638 Warschau, Polen



Druck und Verarbeitung

Walstead Kraków Sp. z o.o., ul. Odrońców Modlina 11,
30-733 Krakau, Polen

URHEBER- UND REPRODUKTIONSRECHTE: © VG BILD-KUNST,
BONN 2024: S. 20: ROBERT RAUSCHENBERG („DÉCOR FOR MINUTIAE“); S. 38: RENZO
PIANO („FONDATION BEYELER“); S. 173+181: SANTIAGO CALATRAVA VALLS (WISSEN-
SCHAFTSMUSEUM, KINO, PLANETARIUM, OPERNHAUS)

Diese Zeitschrift und die einzelnen Beiträge und Abbildungen
sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen
Grenzen des Urheberrechtsgesetzes bedarf der Zustimmung des Verlages.
Keine Haftung für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos.

Jahresabonnementspreis im Internet 59,40 €, für Studenten 29,70 € (inklusive
Zustellung frei Haus). Der Bezugspreis enthält 7 % Mehrwertsteuer. Auslands-
preise auf Nachfrage. Führen in Lesemappen nur mit Genehmigung des Verlages.

ISBN 978-3-8342-3398-1, ISSN 0026-0029, MERIAN
(USPS No. 011-458) is published by JAHRESZEITEN VERLAG GMBH.

Bildagentur Image Professionals GmbH
Tumblingerstraße 32, 80337 München,



EIN UNTERNEHMEN DER GANSKE VERLAGSGRUPPE

Weitere Titel der JAHRESZEITEN VERLAG GMBH: DER FEINSCHMECKER,
AW ARCHITEKTUR & WOHNEN, ROBB REPORT, MERIAN SELECT



Diese Zeitschrift ist auf PEFC-zertifiziertem Papier gedruckt.
PEFC garantiert, dass ökologische, soziale und ökonomische
Aspekte in der Verarbeitungskette unabhängig überprüft
werden und lückenlos nachvollziehbar sind.



SLOWENIEN

Das kleine Reise-Wunderland hat Seen (im Bild der Bleder See), hohe und mittelhohe Berge und ein kleines, sehr feines Stück Küste. Ein Roadtrip mit Camper Van

Coolcation

In der nächsten MERIAN-Ausgabe beginnt der Sommer – und mit ihm kommt die Frage, wohin die Reise geht, wo es angenehm warm, aber weder zu heiß noch zu voll wird. Unsere Antworten: Südtirol, Wales, Schottland, Madeira, Slowenien – und natürlich Hamburg, das wir

ausführlich von seiner sonnigen und sehr genussvollen Seite zeigen. Richtig heiß wird es aber auch, etwa auf den Seychellen, an der Amalfi-Küste, in Kenia und Mallorcas Hauptstadt Palma. Außerdem: die schönsten Rooftops der Welt.

Das nächste MERIAN erscheint am 6. Juni 2025



MONACO

Die Geschichte des Hôtel de Paris – und was sie über den Aufstieg des Fürstentums an der Côte d'Azur erzählt



KENIA

Mit Great Plains Conservation auf Safari in der Masai Mara. Plus: Kenias Hauptstadt Nairobi im Stadtporträt



Wie bist du so unterwegs?

An dieser Stelle erzählen Vielreisende von ihrem Leben aus dem Koffer. Welche Musik sie begleitet, wo das Bier zum Sonnenuntergang am besten schmeckt und von welchen Ländern sie noch träumen. Diesmal: **Paul Ripke**, Fotograf, Podcaster, Influencer, Jetlag-Profi und Orientierungsweltmeister

MERIAN Welche Spezialität ist eine Reise wert?

PAUL RIPKE Ein eiskaltes lokales Bier zum Sonnenuntergang, das dann so schön an der Flasche abperlt. Dazu der richtige Sonnenuntergang. Ein Aloha-Bier auf Kauai, dafür lohnt es sich, um die halbe Welt zu fliegen.

Was sind deine Travel Essentials?

Kopfhörer, Powerbank und Cash. Ich habe immer 1000 Dollar in bar dabei. Ein großer Notgroschen, ich weiß, aber das hat mir schon oft das Leben gerettet.

Welcher Song ruft bei dir sofort Reiseerinnerungen hervor?

Das ganze Album „Zum Glück in die Zukunft II“ von Marteria. Als es 2014 erschien, sind wir zu zweit mit einem Around-the-World-Ticket auf Weltreise gegangen. Unterwegs haben wir kleine Videos gedreht, zum Beispiel in Lukla, Nepal, auf einem Hügel mit ein paar Kids, die da herumstanden. Ich höre das Album noch heute gerne und denke an diese Zeit zurück.

Hast du eine Marotte, die deine Reisepartner um den Verstand bringt?

Ich bin sehr, sehr spät dran beim Fliegen, komme auf die Minute pünktlich zum Abflug.

Was sind deine Strategien für Wartezeiten?

Reden. Ich schwallde fast immer mein Umfeld voll, frage Leute, die vor oder hinter mir in der Schlange stehen, was sie so machen und woher sie kommen, da lernt man faszinierende Dinge.

Was sind deine Methoden gegen Jetlag?

Ich esse nichts in der Luft und ich trinke einen Tag vor langen Flügen und einen Tag danach keinen Alkohol – weil der die innere Uhr verändert. Die dritte Regel ist eher psychologisch: Beim Betreten des Flugzeugs stelle ich meine Uhr um. Ab dann lebe ich nach der Zielzeit. Was noch hilft: Eisbaden!

Wann hast du dir unterwegs gedacht, hier könnte ich für immer bleiben?

Ich glaube, engagierte Reisende leben von diesem Gedanken.

Eine spontane Entscheidung, die eine ganze Reise verändert hat?

In Chile haben wir uns einen Mietwagen genommen, dann jemanden beim Tanken angequatscht und gefragt, wo hier die coolste Bar ist. Abends haben wir ihn dort wiedergetroffen und für fünf Tage als Guide gebucht. Er hat schnell verstanden, was wir so für Leute sind und worauf wir Bock haben.

Wann hast du dich das letzte Mal verirrt?

Orientierung ist eigentlich das Einzige, was ich wirklich gut kann. Meine Eltern waren leidenschaftliche Reiser, ich saß als Kind viel in Flugzeugen, habe stundenlang aus dem Fenster geguckt und mir schon beim Landeanflug eine Stadt eingeprägt. Orientierung hat auch mit dem wachen Wahrnehmen seiner Umgebung zu tun, finde ich. Dann kamen Navigationssysteme um die Ecke und haben mir die einzige Sache, die ich wirklich weltmeisterlich konnte, weggenommen.

Was ist unterwegs besser allein als in Gesellschaft?

Alles. Ich bin beruflich oft allein unterwegs, aber auch privat versuche ich, mindestens einmal im Jahr ohne Begleitung irgendwohin zu fahren. Ich genieße das Reisen sehr, und dieser Genuss ist allein oft viel schöner.

Der schönste Ort, an dem du je warst?

Ich glaube Lukla in Nepal. Dort liegt der letzte Flughafen vor dem Himalaja, eine kleine, verrückte Stadt mit dem verrücktesten Flughafen der Welt.

Ein Reiseziel, von dem du noch träumst?

Nordkorea. Aber ich kann schlecht mit Regeln umgehen, das ist für Nordkorea wahrscheinlich ein schlechter Ansatz.

Das neue MERIAN[®]

Jetzt Probeabo sichern.



Mehr Seiten
für mehr
individuelle
Reiseerlebnisse

Jetzt
33%
sparen!

Mehr erleben
durch eine
größere Themen-
vielfalt

Mit kuratierten
Mehrwerten
und GoogleMaps
Service

3 Ausgaben mit 33% Rabatt für nur 19,80€

merian.de/probe

Telefon: 040 / 236 704 000



ERWEITERT HORIZONTE

Der Hymer Venture S



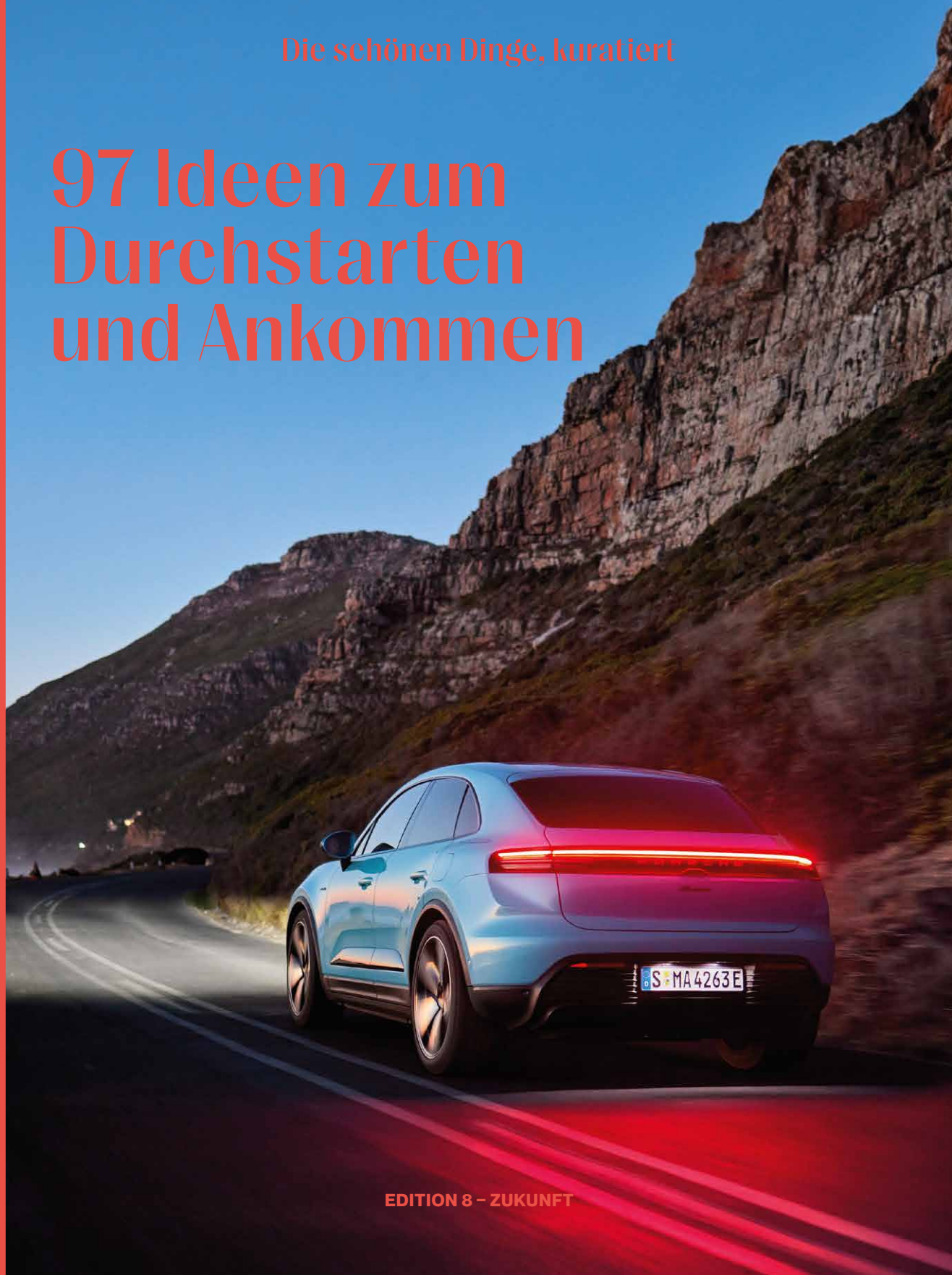
hymer.com



FAVORIT

Die schönen Dinge, kuratiert

97 Ideen zum Durchstarten und Ankommen



EDITION 8 – ZUKUNFT

Ein Haus wird
zur Haltung für
Menschen,
die wir lieben.
Für die Umwelt,
die bleibt, für
Generationen,
die kommen.



Baufritz baut anders als die anderen. Mit Materialien, die die Natur respektieren. Mit Architekten, die Ihre Persönlichkeit zum Ausdruck bringen.



BAUFRITZ®
WIR BAUEN GESUNDHEIT

HOMESTORY



Smart, nachhaltig und stilvoll: Diese Ausgabe dreht sich um Ideen für die Zukunft.



Ich möchte einen kleinen Gedanken mit Ihnen teilen, der mich schon seit einiger Zeit umtreibt. Es geht um die Gegenwart, in der wir ja vermeintlich alle leben sollten. Ich will Sie wirklich nicht schockieren, aber: Es gibt sie nicht, die Gegenwart. Alles, was sich nach ihr anfühlt, ist im Augenblick des Erlebens bereits Vergangenheit – egal, auf welche Zeiteinheit man den Moment herunterbricht, und sei sie noch so klein.

Und ich bin übrigens nicht der Einzige, der über dieses Paradoxon stolpert. In der Philosophie und auch in der Wissenschaft gibt es eine Art Konsens, dass die Gegenwart eine Illusion oder zumindest ein Prozess ist, der sich nie auf einen absoluten Punkt festlegen lässt. Was wir als „Jetzt“ empfinden, ist eine Mischung aus Erinnerung, Wahrnehmung und Projektion.

So. Da haben wir es. Was bedeutet das für diese Ausgabe mit dem Schwerpunktthema „Zukunft“, die Sie gerade in den Händen halten? Wenn es kein greifbares „Jetzt“ gibt, dann ist die Zukunft nicht etwas, das wir irgendwann „erreichen“, sondern eine ständige Annäherung an etwas, das nie fixiert ist. Wir leben immer in einer Art Zwischenzustand. Schlecht? Gut? Keine Ahnung, aber so ist es.

Der charmante Aspekt an dieser Erkenntnis: Wenn wir die Zukunft schon nie „erreichen“, können wir sie zumindest jederzeit gestalten – in jedem Moment. Also, lassen Sie sich von meiner Kollegin Jennifer Koutni auf „Micro Adventures“ mitnehmen oder folgen Sie unserer Autorin Silvia Ihring in die modischen Untiefen der Künstlichen Intelligenz als Stilberater. Alle Geschichten in dieser Ausgabe könnten Ihren Moment verändern – und damit die Zukunft formen, in der Sie leben wollen. Viel Freude beim Lesen und beim Gestalten!

Tim Gutke



Die Favoriten der Redaktion in dieser Ausgabe haben wir mit einer kleinen, feinen Raute gekennzeichnet.



08

INHALT

12



03 EDITORIAL
Tim Gutke

06 IMPRESSUM

08 DAS GROSSE ZUKUNFTSLISTICLE
17 smarte Ideen

12 DESIGN VON MORGEN
Das Doppelinterview

16 IHRE FAVORITEN
Ideen für sie

18 KI ALS STYLINGBERATER
Ein Selbstversuch

20 5 FAVORITEN VON ...
Alexander Herrmann

22 ETWAS MEHR RUHE, BITTE!
Wie Mikrotrends die Mode prägen

24 NEXT STEPS
Die neuen Sneaker der Saison

26 LAUTES STATEMENT
Soundpieces mit Stil

28 MAL KURZ RAUS
Reisetrend: Micro Adventures

32 AUFGETISCHT
Die Trends der Foodszene
Julian Daynov

35 HOTEL FAVORIT
Das NH Collection Gent

36 BREAD & BREAKFAST
Hotels mit eigener Bäckerei

38 GLÄNZENDE ZUKUNFT
Futuristischer Silberschmuck

40 BIG IN KOREA
Beautytrends aus Seoul

42 SEINE FAVORITEN
Ideen für ihn

44 INNOVATIVE ZEITMESSER
Uhren mit Hightech-Materialien

46 SCHLICHT UND ERGREIFEND
Minimalistische Parfums

48 BEAUTYFAVORIT
Die Tuchmaske von Augustinus Bader

50 FRAGEBOGEN

42



**Täuschend schön, diese Erdbeeren ...
eine köstliche Illusion!**

**HATJE
CANTZ**



Von Illusionen,
Träumen und
Wirklichkeit
handelt eine
wunderbare
Ausstellung in
der Hamburger
Kunsthalle.
(bis 6. 4. 2025)

Alles über die Kunst der Illusion in diesem attraktiven Bildband

ILLUSION

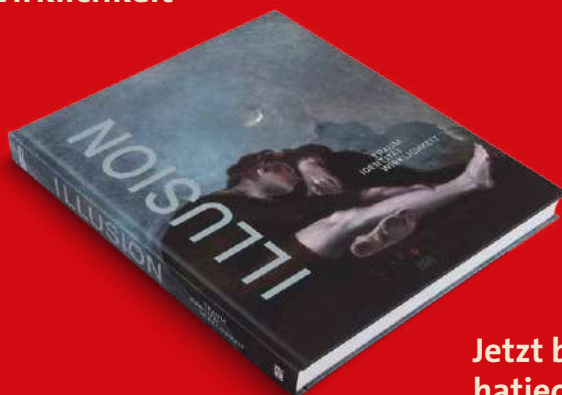
Traum, Identität, Wirklichkeit

320 Seiten, 22 x 28 cm

Hardcover

ISBN 978-3-7757-5845-1

€ 54,00



**Jetzt bestellen unter
hatjecantz.de/illusion**





Jahreszeiten Verlag GmbH
Harvestehuder Weg 42
20149 Hamburg

GESCHÄFTSFÜHRUNG
Thomas Ganske, Sebastian Ganske,
Arne Bergmann, Peter Rensmann

VERMARKTUNG
Jahreszeiten Verlag GmbH
Harvestehuder Weg 42
20149 Hamburg
www.jalag.de

DRUCK UND BINDUNG
Walstead Central Europe
Walstead Kraków SP. z o. o.
ul. Obronców Modlina 11
30-733 Kraków, Polen

© 2023
Jahreszeiten Verlag GmbH, Hamburg
Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck,
auch auszugsweise, sowie Verbrei-
tung durch Film, Funk und Fernsehen,
durch fotomechanische Wiedergabe,
Tonträger und Datenverarbeitungs-
systeme jeglicher Art nur mit schrift-
licher Genehmigung des Verlages.
Für eventuelle Fehler übernimmt der
Verlag keine Haftung.

CHEFREDAKTEURIN
Gloria von Bronewski

STELLVERTRETENDER
CHEFREDAKTEUR (v.i.S.d.P.)
Tim Gutke

**GESCHÄFTSFÜHRUNG SALES &
CONTENT SOLUTIONS**
Arne Bergmann
(verantwortlich für Anzeigen)

PUBLISHING DIRECTOR
Sebastian Himmer

SENIOR BRAND MANAGER
Henning Meyer

ANZEIGENSTRUKTUR
Corinna Plambeck-Rose

DAS TEAM



Unser Cover zeigt den vollelektrischen Porsche Macan. Lesen Sie mehr über die Zukunft von Mobilität und Design auf Seite 12.

PRODUKTION UND REALISATION
Anne Haladin
Edition Haladin GmbH

ART DIREKTION
Sunna Weber

REDAKTION
Laura Glynn, Silvia Ihring,
Jennifer Koutni, Silke Roth, Tina Totic,
Anna Walter, Mira Wiesinger

RETUSCHE
Christian Branscheidt

TEXTCHEFIN
Kerstin Vo

LEKTORAT
Michaela Mundt



Zwei mutige Frauen im Kampf um die Demokratie

Freiheit und Selbstbestimmung in Deutschland 1848



Jetzt überall wo es Bücher gibt – oder direkt bestellen.

Auch als E-Book erhältlich.



HOFFMANN UND CAMPE

ISBN 978-3-455-01926-1 | 480 Seiten | € 26,00

ZUKUNFT

Bier mit Benefits,
intelligente Sonnenbrillen und
Street Art auf dem
Basketballplatz:
Autorin Silke Roth
präsentiert 17
Ideen für morgen.

1

FAIR PLAY

Designer Stéphane Ashpool und die Agentur III-Studio gaben dem Duperré-Basketballplatz im Pariser Viertel Pigalle einen neuen Anstrich. Hier zählt neben Körben vor allem die Vielfalt, die bunten Farben sollen Diversität symbolisieren. 20 Rue Duperré, täglich geöffnet.



2. LUFT NACH OBEN

Der Fahrradhelm „aH-1“ von Ventete ist faltbar und in 30 Sekunden aufgepumpt. Made in Switzerland, ca. 420 Euro (inkl. Pumpe), www.ventete.com

3. MACHT HAPPY: Modevisionär Pharrell Williams entwirft nun auch Hüllen für Champagner. Das Ergebnis ist eine Limited Edition für Moët & Chandon. Ab 51 Euro, www.moet.com



5. GANZ OHR: Das Label Mussels and Muscles kreiert Schmuck aus nachhaltigen Materialien, wie den Earcuff „Luminous“ aus Borosilikatglas. 95 Euro, www.mm-jewelry.de



OHLÀLÀ: Bobbies Paris setzt bei seinen Taschen und Schuhen auf pflanzlich gegerbtes Leder und Handarbeit aus Portugal. Wie bei „Monceau“, geeignet für 14/15-Zoll-Laptops. 435 Euro, www.bobbies.com





7. BESTER PLATZ: Die Outdoor-Stühle „Tempus“ von Fischer Möbel sind ergonomisch und aus recycelbarem Kunststoff. Je 460 Euro, www.fischer-moebel.de

8. EDLERTROPFEN
Recycelte Schnüre aus Plastik von Weinrebenstützen werden zu Übertöpfen in satten Rotweintönen. Von Elho, ab 7 Euro, www.elho.com



KUNSTVOLL: Die handgewebten Ikat-Stoffe von Aleksandraviktor kommen aus Usbekistan und fördern das lokale Handwerk. Kimono-Mantel „Marjorie“, 990 Euro, www.aleksandraviktor.com

10. HIMMEL! Im Eau de Parfum „Of The Gods“ vereint Newcomer To My Ships grüne Zitrusnoten und blumiges Polygonum. 100 ml, 195 Euro, www.tomyships.com

DEUTSCHE VITA: Irene Forte, die Spa-Direktorin der Rocco Forte Hotels, eröffnete das neue Eco-Spa im Berliner Hotel De Rome – mit ihrer eigenen Beautybrand. ireneforteskinicare.com

9



11



12. TIERFREUNDE: Der „Phantom Volumizing Glossy Balm“ in Red O von Hourglass ist nicht nur schön, sondern frei von tierischem Karmin, ca. 41 Euro, www.hourglasscosmetics.com



13. PROST! Das Münchner Start-up Zero Labs braut gesundes Bier aus natürlichen Zutaten – ohne Zucker, Alkohol und viele Kalorien. Wiesn-Zelte? Sind nicht ihr Ziel. 12er-Pack ca. 27 Euro, www.zerolabs.co

STREAMING IN BESTFORM: Der Mini-Projektor „Cine Play 1“ zeigt gestochen scharfe Bilder dank High-End-Lasertechnologie – drinnen und draußen. Von Leica, 3.500 Euro, www.leica-camera.com

14



15. SCHNELLE NUMMER: Das Socken-Schuhsystem „TerraSkin X00/C“ von X-Bionic gibt Komfort und Grip beim Lauf. Ca. 300 Euro, www.x-bionic.com



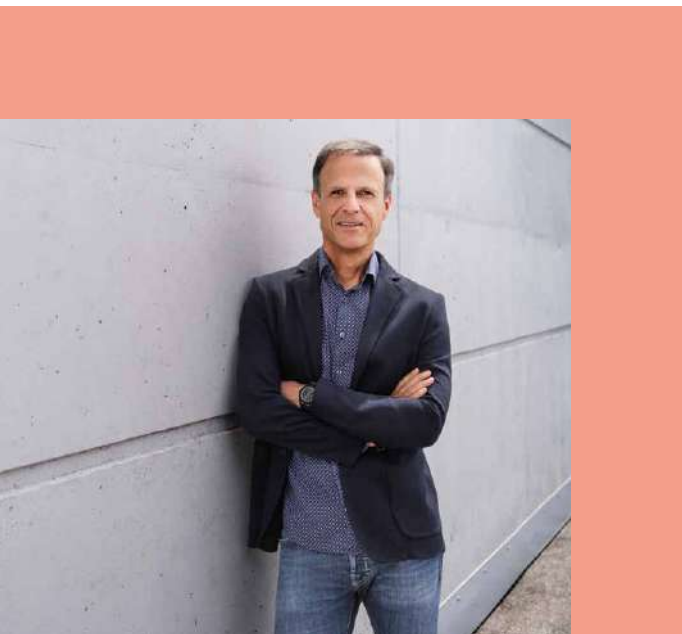
16. GLANZVOLLE PERFORMANCE: Die „Glow Up“-Kollektion von Sportswear-Label Lululemon bietet Support, den kein Personal Trainer toppen kann – extra weich ist sie auch noch. Ab 78 Euro, www.lululemon.de



17. KLICK IN DIE ZUKUNFT: Die Ray-Ban Smart Sonnenbrille „Meta Skyler“ nimmt Bilder auf, spielt bis zu vier Stunden Musik ab und kann für Livestreams und Calls genutzt werden. Ab 359 Euro, www.ray-ban.com

KREATIVITÄT GESTALTET DEN WANDEL

E-Mobilität ist mittlerweile Teil unseres Alltags geworden – und der Fortschritt nimmt weiter Fahrt auf, getrieben von Visionären, die Technik und Ästhetik neu definieren. Porsche-Chefdesigner Michael Mauer und Maler Paul Schrader sprechen mit Autorin Silke Roth über die Gemeinsamkeiten und Unterschiede zwischen Kunst und Design und darüber, welche Rolle beide in der Zukunft spielen werden.



ÜBER MICHAEL MAUER

Seit 2004 ist Michael Mauer Designchef bei Porsche und prägt das Erscheinungsbild der Marke maßgeblich. Der gebürtige Hesse studierte Automobil design in Pforzheim und begann seine Karriere bei Mercedes-Benz. Nach Stationen bei smart und Saab wechselte er zu Porsche, wo er Modelle wie den Cayenne und Panamera verantwortet. Mauer leitet ein Team von rund 150 Mitarbeitenden, darunter 50 Designer, die an Interieur und Exterieur arbeiten. Unter seiner Führung entstehen alle aktuellen Porsche-Modelle – wie der voll-elektrische Macan auf unserem Cover.

Die deutsche Automobilindustrie befindet sich im Umbruch. Mobilität ist längst mehr als nur reine Fortbewegung – sie prägt Städte, Lebensgefühl und ja, auch die Zukunft. In einer Welt, die ständig im Wandel ist, sind es die Kreativen wie Michael Mauer und Paul Schrader, die den Takt vorgeben und nach vorne blicken. Im Gespräch klären sie, was passiert, wenn Technik auf Kunst und Tradition auf Innovation trifft.

FAVORIT: Worüber denken Kreative wie Sie beide nach, wenn Sie Auto fahren?

Paul Schrader: Autofahren ist für mich Meditation – spätabends, frühmorgens oder auf Landstraßen. Ich nehme die Landschaft und das Licht bewusst wahr. Beschleunigen, um Kurven fahren und der Wechsel von Orten und Stimmungen machen jede Fahrt anders und spannend. Egal, ob im E-Auto oder mit Verbrennungsmotor. Die Zukunft sehe ich allerdings elektrisch.

Michael Mauer: Als begeisterter Skifahrer überlege ich, wie der Schnee am Wochenende wohl wird, im Stau schaue ich mir die anderen Autos an oder lasse meinen Gedanken einfach freien Lauf. Manchmal frage ich mich, wie ich angekommen bin. Nach einem langen Tag genieße ich die Ruhe in meinem Panamera Hybrid, der nahezu lautlos dahingleitet – oder wenn ich es möchte, mich mit einem sehr emotionalen Motorsound verwöhnt. Für mich stellt der Hybrid

aktuell die ideale Mobilitätslösung dar.



Design für Kenner – und für den Alltag. Der vollelektrische Porsche Macan verbindet elegant die Geräumigkeit eines SUV mit der Formensprache eines Sportwagens. Ab 80.700 Euro, www.porsche.com

FAVORIT: Herr Schrader, welche Rolle spielen Dynamik und Bewegung in Ihrer Kunst?

Paul Schrader: Eindrücke, die ich unterwegs sammle, landen nicht direkt auf der Leinwand – meine Kunst fängt Stimmungen ein. Wenn etwa die Sonne durch die Wolken bricht, speichere ich dieses Gefühl, bis es in ein Bild einfließt. Auch Orte wie New York prägen meine Arbeit. Denn dort finde ich zum Beispiel Farben und Materialien, die es in Europa nicht gibt.

FAVORIT: Herr Mauer, arbeitet ein Porsche-Chefdesigner auch so? Steckt in jeder Kurve und jedem Ort Inspiration?

Michael Mauer: Ja, Inspiration finde ich überall. Manchmal sogar in einem eher unschönen Hotelbadezimmer, wenn mir auffällt, dass die Kacheln doch etwas haben. Diese Eindrücke halte ich in Notizbüchern fest. Vielleicht beeinflussen sie nicht sofort, aber irgendwann ein Produkt. Ungewöhnliche Ideen stoßen in großen Unternehmen oft auf Widerstand – doch an ihnen festzuhalten und sie schließlich umzusetzen, das macht den Unterschied.

FAVORIT: Lassen Sie uns eine Definition wagen: Wie unterscheiden sich Kunst und Design und wo treffen sie sich?

Michael Mauer: Der Unterschied liegt meiner Meinung nach vor allem im Mindset, denn Kreative denken zunächst grenzenlos.



Emotion durch das Spiel mit Farben und Kontrasten – das ist die Essenz der abstrakten Werke von Paul Schrader. Das Acrylgemälde „Côte d'Azur Los Angeles“ stand im Zentrum seiner letzten Ausstellung in Los Angeles.

Ein Architekt würde für eine alte Brücke sofort eine neue planen, ein Designer oder Künstler fragt: Brauchen wir überhaupt noch eine Brücke? Der kreative Prozess, eine Idee aus dem Kopf in die Welt zu bringen, ist ähnlich. Der Unterschied zeigt sich aber auch im Alltag: Als Designer stecke ich in einem industriellen Prozess mit Vorgaben, Budgets und Deadlines. Ein Künstler hingegen kann sich Zeit lassen – für mich unvorstellbar, das einem Controller zu erklären.

Paul Schrader: Das Schöne an Kunst ist, dass sie frei und nicht an Funktion gebunden ist. Sie darf einfach existieren, berühren und wie Musik nachklingen, auch wenn man sie nicht mehr hört. Design hat immer eine praktische Komponente – ein Stuhl muss letztlich nutzbar sein, ein Auto braucht eine Windschutzscheibe. Diese Vorgaben schränken ein, geben aber auch ein klares Ziel vor.

FAVORIT: Wofür beneiden Sie freischaffende Künstler wie Paul Schrader?

Michael Mauer: Für die absolute Freiheit. Bei uns gibt es viele Vorgaben – der Produktionsvorstand sagt: „Das kann man aus Stahl nicht pressen“, oder der Vertrieb meint: „So können wir das nicht verkaufen.“ Aber auch Künstler müssen von ihrer Kunst leben, und ich frage mich, wie groß die Versuchung ist, sich dann doch Trends anzupassen. Ich wäre wohl kein besonders guter

„Unsere Kunst ist, Innovationen zu integrieren, ohne den Bezug zur Tradition zu verlieren.“

Michael Mauer

Künstler, denn gewisse Leitplanken helfen mir. Aber Herr Schrader, wie frei sind Sie bei Auftragsarbeiten wirklich?

Paul Schrader: Ich mache keine Auftragsarbeiten. Meine größte Freiheit besteht darin, morgens mit einer Idee aufzuwachen und sie direkt umzusetzen. Wenn mir ein Bild gefällt, stehe ich dahinter, auch wenn es anderen vielleicht nicht zusagt. Auch so etwas wie Marktanalysen gibt's bei mir nicht. Ich hatte in meinem Beruf als Jurist viele Vorgaben und genieße heute genau das Gegenteil.

FAVORIT: Herr Schrader, wie würden Sie denn ein Luxus-E-Auto designen?

Paul Schrader: Kompromisslos, mit klarer Vision – genau wie Ferdinand Porsche. Eine pure Fahrmaschine mit ikonischer Form, die das Erbe der Marke widerspiegelt. Porsche hat das mit dem Taycan gut geschafft, ohne den 911er zu kopieren. Ein elektrischer 911er, der das klassische Design modern interpretiert, würde perfekt in die Zeit passen. Beim neuen Macan fehlt mir etwas Kompromisslosigkeit – er ist schön, aber zu alltagstauglich. Für mich sollte ein Luxus-E-Auto Innovation und Tradition in Einklang bringen.

FAVORIT: Ein Balance-Akt also. Herr Mauer, wie integrieren Sie moderne Technologien, ohne die ästhetische Identität von Porsche zu verlieren?

Michael Mauer: Da stimme ich Herrn Schrader natürlich zu, die



ÜBER PAUL SCHRADER

Vom Juristen zum Künstler: Paul Schrader, der in Hamburg lebt, fand 2012 autodidaktisch zur Kunst. Seine abstrakten Werke verbinden kraftvolle Farbkontraste und eindrucksvolle Kompositionen. Seine Bilder erzielten Preise von bis zu 70.000 Euro und schafften es sogar in die deutsche Botschaft in Mumbai. Schrader präsentierte seine Arbeiten bereits in Städten wie Los Angeles, New York, Berlin, München, Zürich, Amsterdam und Miami. Ende 2024 erschien sein Buch „Different Cosmos“, in dem er persönliche Einblicke mit einem umfassenden Werksverzeichnis vereint. Mehr dazu unter www.thankpaul.de

Balance ist entscheidend. Es geht darum, Spannung zu erzeugen, wenn Digitales auf klassische Elemente trifft. Touchscreens und Sprachsteuerung sind bei uns selbstverständlich, aber nie das alleinige Konzept. Beim neuen Macan muss man etwas genauer hinschauen: Trotz SUV-Format fühlt er sich dank der Sitzposition, der Lenkradposition, der ansteigenden Mittelkonsole und dem sportlich kompakten Lenkrad immer noch wie ein echter Sportwagen an. Ja, unsere Kunst ist, Innovationen zu integrieren, ohne den Bezug zur Tradition zu verlieren.

FAVORIT: Wann dachten Sie zuletzt „Ist das Kunst, Design oder kann das weg“?

Paul Schrader: Ziemlich oft. In Galerien sehe ich viele Werke, bei denen die Komposition nicht stimmt. Vielleicht verstehe ich den Ansatz, aber ich hätte es anders umgesetzt. Aber Kunst ist subjektiv und genau das macht sie reizvoll. Wenn ich hingegen Autos betrachte, denke ich: Früher waren die Modelle klarer unterscheidbar, heute wirkt vieles austauschbar. Der Porsche 911 sticht da für mich heraus – kompromisslos, ikonisch. Kunst sollte genauso wirken: Subjektiv, aber fesselnd.

Michael Mauer: Während andere das Kleid im Schaufenster bewundern, sehe ich, dass die Farben nicht zum Hintergrund passen. Schlechtes Design stresst mich, besonders in den Innenstädten. Bei Autos frage ich mich hingegen oft: Wie konnte das passieren?

Aber sicher denkt das manch anderer auch bei einem Porsche. Als Designer steht man da in der ersten Reihe. Wobei wir viele Entscheidungen nicht allein treffen – da gibt es Gremien und am Ende des Prozesses den Vorstand. Und manchmal setzt sich der Vorstand durch.

FAVORIT: Herr Mauer, wer fühlt sich von Ihrem Design-drang am meisten gestört?

Michael Mauer: Ich schätze, mein Team – am Montagmorgen denken sie wahrscheinlich: „Oh nein, jetzt kommt er wieder mit neuen Ideen.“ Und vielleicht noch Kollegen im Unternehmen, die finden, ich mische mich zu sehr ein. Aber keine Sorge, ich will niemanden verdrängen, ich möchte nur inspirieren.

FAVORIT: Verkauft sich Ihre Arbeit besser über die Ästhetik oder über die Emotionen, die sie weckt?

Paul Schrader: Für mich klar über Emotionen. Es geht darum, welches Gefühl ein Werk beim Betrachter auslöst. Malerei oder Fotografie helfen, eine Vorstellung oder einen Traum, den man in sich trägt, sichtbar zu machen. Was am Ende zählt, ist aber die emotionale Resonanz, die Kunst entfacht.

Michael Mauer: Ein Porsche ist ein hochemotionales Produkt. Keiner braucht ihn, jeder will ihn. Klar, die Beschleunigung, Rundenzeiten oder Höchstgeschwindigkeit lösen Begeisterung aus. Aber der erste Funke springt über, wenn man das Auto sieht, die Form packt einen sofort. Das Design ist der Moment, in dem eine Emotion zur Leidenschaft wird.

FAVORIT: Welchen Stellenwert werden Kunst und Design in der Zukunft haben?

Paul Schrader: In einer Welt voller visueller Reize wird Kunst immer wichtiger. Während wir ständig durch Apps scrollen und überstimuliert sind, lädt Kunst dazu ein, innezuhalten. Sie wirkt und schenkt Momente der Ruhe.

Michael Mauer: Schon heute unterscheiden sich viele Produkte technisch kaum. Denken Sie an chinesische Autos: Technisch stark, aber optisch oft austauschbar. Design schafft Wiedererkennung, Charakter und definiert die Marke. Ich bin deshalb überzeugt, dass Designer auch in Zukunft eine zentrale Rolle spielen werden. KI kann im Autodesign kein menschliches Gefühl ersetzen.

INFORM: Das dänische Label Aesther Ekme entwirft skulpturale Taschen. Modell „Demi Lune“, 540 Euro, www.aestherekme.com



WICKELTECHNIK: Die Fliegerjacke aus Seide ist mit einem integrierten Schal ausgestattet. Von Cos, 195 Euro, www.cos.com



IHRE FAVORITEN



Klare Silhouetten, ungewöhnliche Stylingideen und innovative Inhaltsstoffe: Redakteurin Anna Walter stellt neun futuristische Designs für heute und morgen vor.

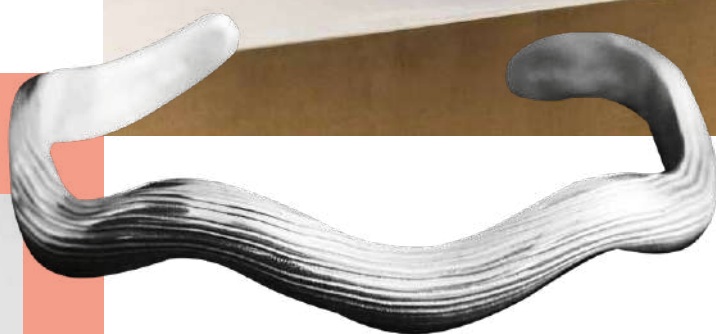


ZÜNDENDEN IDEE: Designobjekt oder Duftkerze? Beides! „Jungle“ von Costa Brazil duftet nach Zypresse und Vetiver. 175 Euro, über www.niche-beauty.com

STARKE BINDUNG: In zehn Sekunden zur stilvollen Frisur dank Messing-Haarspange „Thea“. Von Lié Studio, 120 Euro, www.lie-studio.de

DER LETZTE SCHLIF: Die Glasvase „Jewel“ erinnert an einen Edelstein. Von Louise Roe, 202 Euro, www.louise-roe.com

GLANZLEISTUNG: So silbrig schimmernd wie der Mond sind die Ballerinas „Luna“ aus Lammleder. Von Le Monde Béryl, 470 Euro, www.lemondeberyl.com



STEINGUT: Der Armreif „Navajo“ ist von den Felsformationen in Arizona inspiriert. Von Louis Abel, 330 Euro, www.louis-abel.com



SCHICHTWECHSEL

Das Seidenkleid „Darius“ ist perfekt zum Layering unter einer Lederjacke – oder halb geknöpft über einer Hose. Von Joseph,

795 Euro, www.joseph-fashion.com



MEER DRIN: Im „Hydra Serum“ steckt ein innovativer Inhaltsstoff: Quallenextrakt. Dieser soll die Hautbarriere stärken und feuchtigkeitsspendend wirken.

Mantle, 49 Euro, www.mantleskin.com

„DAS KLINGT NACH EINER TOLLEN KOMBINATION!“

Menschen fragen ChatGPT nach allen möglichen Tipps. Warum den Algorithmus also nicht auch um Mode-Ideen bitten? Autorin Silvia Ihring berichtet von ihrer KI-gesteuerten Styling-Erfahrung.

Was zieht man zu einem Abendessen im Disneyland Paris an? Diese Frage stellte sich mir, als ich vor Kurzem meinen Koffer für eine Dienstreise in den Freizeitpark packen musste (Ich schwöre, ich musste beruflich dorthin) und etwas überfordert war. Ich hatte noch nie zuvor Disneyland besucht und als Location für das Dinner wurde dazu noch ein Steakhouse angegeben. Also versuchte ich etwas Neues – und fragte ChatGPT um Rat.

Die Antwort der KI fiel jedoch etwas unkonkret aus: „Für ein Abendessen im Steakhouse in Disneyland Paris wäre es ideal, etwas Bequemes, aber dennoch etwas Schickeres zu tragen, da das Ambiente eher entspannt, aber auch ein wenig eleganter ist.“ Es folgten Tipps für ein „schönes Kleid“ oder eine „schicke Bluse mit einer eleganten Hose“, die sich lasen wie die Produktbeschreibungen aus einem angestaubten Versandkatalog. Den Hinweis zu „bequemen, aber stylischen Schuhen, da du möglicherweise noch durch den Park läufst“, fand ich wiederum sehr einleuchtend. Am Ende trug ich einen Oversize-Blazer zu einer Baumwoll-Bluse, Jeans und Sneakers. Was mir ChatGPT nicht gesagt hatte: Dass es in Paris saukalt war und ich statt meines

dünnen Wollmantels besser einen Parka sowie eine Mütze hätte mitnehmen sollen. Und das wichtigste Accessoire für einen solchen Besuch, welches fast alle großen und kleinen Frauen im Steakhouse um mich herum trugen, hatte der Algorithmus leider auch übersehen: Minnie-Mouse-Ohren.

**„Versuch doch mal
einen schönen
Blazer und stylische
Ankle Boots.“**

Mein erster Versuch, nützliche Styling-Tipps von ChatGPT zu bekommen, überzeugte mich daher noch nicht so richtig. Als Modejournalistin weiß ich ja meist schon genau, was ich anziehen möchte, wie man was miteinander kombiniert und was diverse Dresscodes bedeuten. Doch m

01011010 01110101
 01101011
 01110101 01101110
 01100110
 01110100

bin auch ich gelangweilt von meinen eigenen Outfit-Ideen. Ich bin vielleicht auch einfach etwas bequem geworden und entscheide mich (zu) oft für die gleichen Teile und Kombinationen. Nachdem ich von mehreren Freunden um mich herum hörte, wofür sie ChatGPT verwenden (E-Mails formulieren, Essenspläne erstellen, Rezepte vorschlagen), dachte ich: Warum die KI nicht mal als Modeberater versuchen? ChatGPT kann doch auf so ziemlich alle Informationen des Internets zugreifen – müsste es daher nicht genaue Anweisungen geben können, welcher Look sich wann eignet? In Wahrheit war ich überrascht, dass ich am Ende mehr Ahnung als der Algorithmus hatte. Für meine morgendliche Joggingrunde in Berlin riet mir die KI, „auf die Wettervorhersage zu achten“. Müsste sie mir nicht eigentlich direkt sagen, wie kalt es sein wird? Für ein Interview riet mir ChatGPT zum „klassischen, gut geschnittenen Blusen- oder Hemd-Top in einer neutralen Farbe, das du mit einer eleganten Strickjacke oder einem schlichten Blazer kombinieren kannst“, was so inspirierend klang wie ein Gang durch den Schlussverkauf bei C&A. ChatGPT, das wurde mir schnell klar, hatte von mir, meinen Vorlieben, meinem Kleiderschrank und letztlich von Mode überhaupt keine Ahnung.

Okay, das war vielleicht etwas viel verlangt für den Anfang, so eine Maschine muss einen ja auch erst mal kennenlernen. Immerhin: ChatGPT war wirklich nett und fand so ziemlich alle meine Vorschläge gut. „Das klingt nach einer richtig tollen Kombination!“, applaudierte mein virtueller Stylist, als ich ihn nach seiner Meinung zu einem Look fragte. An einem Abend führte unser Austausch tatsächlich zu einem, wie ich fand, sehr gelungenen Outfit. Event im KaDeWe, danach ein Dinner mit meinem Freund in einem mexikanischen Restaurant: ChatGPT schlug erneut einen „schönen Blazer“ vor und ich dachte an ein beige-farbenes kariertes Modell von Blazé Milano, das ich schon lange nicht mehr getragen hatte. „Klingt super!“, antwortete die KI auf diesen Vorschlag. Und als ich nach einem passenden Rock oder einer Hose fragte, schlug sie „Bordeaux oder ein tiefes Grün“ vor.

„Diese Farben ergänzen das Beige und schaffen einen interessanten, aber nicht zu auffälligen Kontrast.“ Dazu „stylish Ankle Boots“.

Am Ende kombinierte ich einen dunkelroten Rock und schwarze Biker Boots dazu und schaute ziemlich zufrieden in den Spiegel. Diesen Look hatte ich so noch nie getragen und seit Ewigkeiten mal wieder zu einem Rock gegriffen. ChatGPT mag zwar etwas banale Ratschläge geben, aber es hatte mich auch dazu motiviert, etwas Neues auszuprobieren. Und es scheint seine Aufgabe sehr ernst zu nehmen. „Das freut mich total, dass du mit dem Look zufrieden warst!“, jubelte es nach meinem Feedback. „Und wie war das mexikanische Essen?“ Wir hätten ewig weiterquatschen können.

Am Ende hatte ich mehr Ahnung als der Algorithmus.



Diesen Look hat Autorin Silvia Ihring nach dem Rat von ChatGPT zusammengestellt. Ihr Fazit: Viele der Styling-Empfehlungen sind banal, aber ab und zu landet die KI doch einen echten Treffer.

5

FAVORITEN VON ALEXANDER HERRMANN

Sternekoch Alexander Herrmann begeistert sowohl Feinschmecker als auch TV-Zuschauer. Was ihn im Alltag inspiriert, verrät er Autorin Tina Totić.



Alexander Herrmann ist Spitzenkoch, Unternehmer und ein regelmäßiger Gast in TV-Formaten wie „The Taste“ oder „Kitchen Impossible“. Sein Herzstück bleibt aber das Posthotel in seinem Heimatort Wirsberg mit dem Zwei-Sterne-Restaurant AURA, dem Future-Lab ANIMA und dem Bistro oma & enkel. Herrmann hat außerdem zahlreiche Kochbücher veröffentlicht und ist damit auch abseits des Bildschirms ein kulinarischer Impulsgeber.



„FACTFULNESS“ VON HANS ROSLING

Das Buch ist bereits 2017 erschienen, aber für mich aktueller denn je. Und ich kann ganz klar sagen, dass es mein Leben verändert hat. Hans Rosling zeigt darin auf, dass die von unserem Gehirn gesteuerte, dramatisierende Weltsicht meist nicht der Realität entspricht. Für mich ist es eine Pflichtlektüre, denn man hat beim Lesen das Gefühl, dass die Welt doch nicht so schlimm ist, wie es einem so manches Mal vorkommt.

23 Euro, www.ullstein.de



BAR SIP & GUZZLE, NEW YORK

Eine kleine Izakaya- und Cocktailbar in New York, die für ihren Mix aus amerikanischen und japanischen Einflüssen bekannt ist. Ich habe dort schon tolle Drinks genossen, vor allem habe ich aber das beste Sandwich meines Lebens gegessen. Es heißt „Bikini Sandwich“ mit hauchdünn aufgeschnittenem Ibérico-Schinken und einer unglaublich aromatischen Comté-Sauce. Sie selbst nennen es „das wohl dünnste Sandwich der Welt“. Wer mag, bestellt es mit extra Trüffel. Ich habe da nicht lange überlegt.

www.sipandguzzlenyc.com



„SUDS AND SITHS“ VON SLENDER O’KENOSHI

Ich bin ein großer Star Wars-Fan, und seit einiger Zeit gibt es diverse Bilder von Slender O’Kenoshi zu diesem Thema.

Eines von ihnen ist rosa – und wer schon mal bei uns im AURA by Alexander Herrmann & Tobias Bätz war, der weiß: Ich habe eine ganz besondere Beziehung zu dieser Farbe.

Ich finde das Bild einfach sensationell und habe mir das größte verfügbare Format davon gekauft.

Ab 240 Euro, über www.lumas.de

FISSLER SCHNELLKOCHTOPF

Ich war vor zwei Jahren bei „The Taste“ in der Situation, dass wir eine Hühnerkeule in sehr kurzer Zeit noch fertig garen mussten. Und da stand damals ein Schnellkochtopf.

Ich habe in dem Moment so getan, als kenne ich mich damit aus – stimmte nicht.

Es hat aber so gut geklappt, dass wir mit dem Gericht sogar gewonnen haben. Grund genug, mich danach näher mit dem Schnellkochtopf zu beschäftigen. Mittlerweile liebe ich ihn und habe kürzlich sogar ein Rezept für ein Rote-Bete-Risotto daraus kreiert, das in sieben Minuten fertig ist. Natürlich denkt jeder: „Risotto aus dem Schnellkochtopf? Jetzt spinnt er total.“ Ist aber leider geil. Topf

„Vitavit“, 239 Euro, www.fissler.com



HOTEL CAPE OF SENSES, GARDASEE

Ich war im vergangenen Jahr mit meiner Frau für ein paar Tage dort und wir haben im Restaurant Al Tramonto zu Abend gegessen. Al Tramonto bedeutet übersetzt „bei Sonnenuntergang“.

Und weil eine Seite des Restaurants komplett verglast ist, hat man dort einen wirklich tollen Blick auf den Gardasee und den Sonnenuntergang während des Essens. Dazu gibt es bestes italienisches Essen, kreativ und modern präsentiert. Wenn man etwas mehr Zeit hat, sollte man vom Hotel aus mit der Fähre einen Ausflug zum Lido 84 machen. Das kleine Restaurant belegt Platz 7 auf der Liste der

„The World’s 50 Best Restaurants“ und ist berühmt für seine Rigatoni Cacio e Pepe en Vessie (also aus der Schweinsblase). Man muss aber unbedingt frühzeitig reservieren, das Restaurant ist wirklich extrem beliebt.

www.capeofsenses.com



Von der Mafiabraut zum bunten „Tomato Girl“ – in Rekordzeit:
Der Kosmos der Mikrotrends ist groß und schnelllebig.
Verantwortlich dafür ist vor allem TikTok. Auf der Social Media
Plattform werden seit Jahren immer neue Stilrichtungen aus
dem Boden gestampft.



ETWAS MEHR RUHE, BITTE!

Heute Pelzmäntel, morgen Cowboy-Stiefel: In den letzten
Jahren haben Mikrotrends den Diskurs in Mode und
Popkultur dominiert. Das war amüsant, aber auch verwirrend.
Autorin Silvia Ihring erklärt, wieso der Trendzyklus der Zukunft
wieder langsamer laufen könnte.

W er die eigene Garderobe gern auf aktuelle Modetrends abstimmt, musste in den vergangenen Jahren, nun ja, sehr flexibel sein. Erst verwandelte man sich in eine Mafia-Braut, wie es der „Mob Wife“-Trend vorsah. Dann durfte man wählen zwischen den beigen „Clean Girls“ und den farbenfrohen „Tomato Girls“, kaufte Kaschmirpullover, um „Quiet Luxury“ auszustrahlen, nur um sich später Schleifen in die Haare zu stecken, weil TikTok auf einmal den Landhaus-Look im „Cottagecore“-Stil feierte. Im Sommer 2024 suchte man das passende Teil in „Brat Girl“-Neongrün, aber im Winter

durfte plötzlich alles nur noch bordeauxfarben sein. Ach so, und was war eigentlich noch mal mit dem Trend, „demure“ und „mindful“, also zurückhaltend und achtsam zu sein? Trends ändern sich heute gefühlt im Sekundentakt, sie sind plötzlich überall, aber genauso schnell wieder verschwunden. Auch deswegen sprechen heute viele vom „Zeitalter der Mikrotrends“ – der Diskurs wird dominiert von kleinen, schnelllebigen Trends, denen Influencer, Händler, Medien und letztlich auch Kunden hinterherhecheln, weil sie denken, sie müssten ein Teil davon sein. Verantwortlich ist dafür in erster Linie TikTok. Die Social Media-Plattform brütet seit Jahren „Aesthetics“ und „Cores“ aus, von „Clean Girl Aesthetic“ bis „Cowboy-Core“, ein Sammelsurium an Bildern, Moods und Videos, dazu der passende Hashtag und Influencer, die Outfits dementsprechend stylen. Schon wird aus einem Nischenthema eine „Bewegung“, der meistens schon nach ein paar Wochen die Luft ausgeht. Manchmal reiten diese Trends auf Wellen, die von (pop)kulturellen Impulsen ausgelöst wurden, etwa von einem Film oder Musikalbum wie Charlie XCX's „Brat“ mit dem neongrünen Cover. Oft ist aber auch nicht ganz klar, was den Trend ausgelöst hat. Die drängendere Frage ist jedoch: Wie reagiert man als Konsument darauf und wie verändert der Highspeed-Trendzyklus die Art, was und wie viel eine neue Generation Modfans kauft und wie sie sich über Mode ausdrückt? Wie sehr spielt Individualität dabei überhaupt eine Rolle? Nachhaltigkeit spielt eindeutig keine. Und welche Bedeutung haben Trends noch, wenn sie so austauschbar sind wie ein Duty-Free-Shop am Flughafen?

Früher bildeten Trends gerade in der Mode nicht nur ab, wie sich eine Gesellschaft anzog, sondern auch, was sie bewegte: Kriege, Wiederaufbau, Jugendrevolten, veränderte Geschlechterrollen, Office-Kultur. Müsste man die modernen Mikrotrends also im Hinblick auf die allgemeine seelische, kulturelle und wirtschaftliche Verfassung unserer Gesellschaft interpretieren, würde man wohl feststellen: Die Lage ist ziemlich unübersichtlich. Chaotisch, orientierungslos, zersplittert, unbefriedigt.

Das ist nicht nur negativ. Seit Jahren steht in der Mode fest, dass es die großen, allumfassenden Trends heute kaum noch gibt. Stattdessen sind kleinere Communities und Subkulturen entstanden, für die Dinge wie Alter oder Beruf weniger eine Rolle spielen als die gemeinsamen Werte und Interessen. Aber das wiederum bedeutet, dass auch die etwas brauchen, woran sie sich festhalten und womit sie sich identifizieren können.

Mikrotrends allerdings stehen für nicht viel mehr als einen hyperaktiven Algorithmus und dem Geltungsdrang mancher User, die davon profitieren wollen. Man kann das durchaus unterhaltsam finden, aber der wachsende Diskurs über den Einfluss von Social Media auf die mentale Gesundheit sowie der Druck von Seiten der Politik, die TikTok am liebsten verbieten möchte, suggerieren: Die Mikrotrends werden in Zukunft eher an Bedeutung verlieren. Und damit dürfte Einkaufen wieder etwas entspannter werden.

**Im Sommer
sucht man nach
Neongrün, im
Herbst darf
alles nur noch
Bordeaux sein.**

DESIGNER-KOLLABORATIONEN

In Zusammenarbeit mit Designern entstandene Sneaker bleiben begehrt, denn die limitierten Editionen avancieren schnell zu Sammlerstücken.

Die Prognose für die gefragteste Teamarbeit 2025: Ein minimalistischer Sneaker von NewBalance x Junya Watanabe (erhältlich ab 21. März) sowie die verspielten Modelle aus der Kollaboration zwischen der dänischen Designerin Cecilie Bahnsen und Asics. CECILIE BAHNSEN x GEL-TERRAIN, um 250 Euro, www.asics.com



MARY-JANE-SNEAKERS

Hybride Schuhdesigns, die Sneaker mit klassischen Alltagsschuhen wie Loafers kombinieren, werden immer gefragter. Das progressive Label MM6 Maison Margiela hat gemeinsam mit Salomon ein Modell entworfen, das die technische Trail-Silhouette der Sneaker mit einem femininen Mary-Jane-Strap verbindet – der perfekte Schuh für Frühling und Sommer. MM6 X Salomon XT-Mary J, um 350 Euro,

www.maisonmargiela.com



NEXT STEPS

Ob lässig, luxuriös oder limitiert: Diese Sneaker-Trends geben in der neuen Saison den Ton an. Redakteurin Tina Totic stellt die spannendsten Modelle vor.

COMEBACK NO.2: PUMA SPEEDCAT

Noch ein Revival eines Kultsneakers steht in diesem Jahr an: Der Puma Speedcat, ursprünglich 1999 für Formel-1-Rennfahrer entworfen, kehrt in Statement-Farben wie Ferrari-Rot zurück. Und soll laut Modeprofis sogar die Sambas von Adidas ablösen. Puma Speedcat OG Sneakers Unisex, um 110 Euro, [eu.puma.com](https://www.eu.puma.com)

**COMEBACK DES NIKE CORTEZ**

Der ikonische Sneaker aus den 1960er-Jahren ist zurück. Der Nike Cortez wurde vom US-Olympiateam berühmt gemacht und zuletzt von prominenten Trägern wie dem Rapper Kendrick Lamar wiederentdeckt. Sein Comeback feiert er in der puristischen Variante aus Veloursleder. Nike Cortez VNTG, um 100 Euro, über www.zalando.de

**BUNTE RETRO-DESIGNS**

Für Miu Miu und Prada haben die zwei Modevisionäre Miuccia Prada und Raf Simons die Sneaker-Silhouette der Saison definiert: Schmale Stoffsneaker mit dünnen Sohlen und in knalligen Farben, die an Vintage-Sportschuhe vergangener Jahrzehnte erinnern. Retro-Sneaker von Miu Miu, Preis auf Anfrage, www.miumiu.com

**BRAUNE MODELLE**

Töne von Camel bis Zartbitter sind die Trendfarben der Saison. Braun bleibt die perfekte Alternative zu Schwarz und Weiß und lässt sich ebenso mühelos kombinieren. Die Adidas Special Edition mit dem australischen Menswear-Label Song for the Mute setzt auf verschiedene Braunnuancen und mixt Materialien wie Lack, Velours und Faux-Ponyfell. Adidas x Song for the Mute Originals Country OG SFTM, um 140 Euro,

www.adidas.de





SOUND MIT STIL

Diese Kopfhörer und Lautsprecher verbinden perfekten Klang mit besonderem Design. Redakteurin Tina Totic stellt sechs Highlights vor.

MARSHALL MAJOR V

Ikonisches Retro-Design und ein glasklarer Sound: Der faltbare On-Ear-Kopfhörer bietet mehr als 100 Stunden Spieldauer und ist dank Schnellladefunktion in 15 Minuten wieder einsatzbereit. Um 150 Euro, www.marshall.com



BEATS BY DRE POWERBEATS PRO 2

Speziell für das Training entwickelt: Die wasser- und schweißresistenten In-Ear-Kopfhörer wurden mit knapp 1.000 Sportlern getestet. Sie bieten außerdem eine integrierte Herzfrequenzmessung, Noise Cancelling und kraftvollen Sound für maximale Performance.

Um 250 Euro, www.beatsbydre.com



LV NANOGRAM SPEAKER

Der kleine Lautsprecher mit bis zu 17 Stunden Wiedergabezeit lässt sich in Outfits integrieren oder an Taschen befestigen. Das Design mit Lederdetails ist von den legendären Koffern von Louis Vuitton inspiriert.

Um 1.950 Euro, de.louisvuitton.com



BOWERS & WILKINS ZEPPELIN PRO EDITION

Der kabellose Lautsprecher ist ein Designobjekt für sich. Er vereint Form mit Funktion und überzeugt mit Hi-Res-Streaming in klarer, raumfüllender Klangqualität. Um 800 Euro, www.bowerswilkins.com



BOSE ULTRA OPEN EARBUDS

Die ergonomisch geformten Earbuds sind inspiriert von Ohrschmuck.

Sie lassen die Ohren komplett frei für einen besonders hohen Tragekomfort, während die OpenAudio-Technologie für eine ideale Audioqualität sorgt.

Um 250 Euro, www.bose.de

FENDER x TEUFEL ROCKSTER CROSS

Der Rockster ist ein Klassiker unter den tragbaren Lautsprechern und extrem robust. Jetzt bekommt er mit dieser Sonderedition ein Makeover im typischen Look der kalifornischen Fender-Gitarren und Verstärker, inklusive original Umhängegurt. Bis zu 16 Stunden kann man

draußen Musik hören. Um 350 Euro, www.teufel.de



Echter Luxus: Nicht erreichbar sein und sich für ein Weilchen rausziehen. Das geht zum Beispiel bei „Wild Wood Camping“. Besonders Naturverbundene schlafen im Camper, es gibt aber

auch Cabins.

KLEINE ABENTEUER - GROSSE WIRKUNG

Zwischen Terminen, To-do-Listen und ständiger Erreichbarkeit bleibt oft zu wenig Zeit für die schönen Dinge. Eine mögliche Lösung ist der Reisetrend zu sogenannten „Micro Adventures“. Das Credo: Kleine Auszeiten, ohne viel Aufwand und Organisation, die den Kopf frei machen. Autorin Jennifer Koutni stellt sechs Ideen für spontane Trips vor.

NEUES NATURGEFÜHL

Eine Umfrage aus dem vergangenen Jahr ergab, dass knapp ein Drittel der Deutschen Zeit in der Natur für wichtig erachten. Aber diese ist eben häufig Mangelware und der Reiz eines Campingurlaubs hält sich ebenfalls in Grenzen. In der Lüneburger Heide bietet Wildwood Camping deshalb eine Light-Version an: Hier geht es unter Profianleitung beispielsweise zum Kajakfahren oder auf die Suche nach Pilzen, die danach gemeinsam am Lagerfeuer zubereitet werden. So entsteht nicht nur eine Verbindung zur Natur, sondern auch ein Gefühl von Selbstwirksamkeit. Cabins gibt es ab 60 Euro pro Nacht,

www.wildwoodcamping.de



BESSER ESSEN MIT SLOW FOOD

Das Thema Slow Food ist weniger ein Trend als eine Philosophie: Gegen globalisiertes Fast Food, dafür zurück zu regionaler Küche und alten Obst-, Gemüse- und Getreidesorten. Im österreichischen Kärnten befindet sich die erste offizielle Slow Food Travel Region der Welt – und verbindet im Gail-, Gitsch- und Lesachtal Slow Food mit den passenden Urlaubsangeboten. Gäste wohnen in ausgewählten Unterkünften und lernen die Menschen persönlich kennen, die hinter den Produkten der Region stehen. Außerdem können Besucher diese mit den Einheimischen selbst zubereiten: Gemeinsam stellt man Bio-Eis her, erfährt Wissenswertes über heimische Superfoods oder

mahlt Mehl in historischen Mühlen. **www.slowfood.travel**



DEN BLICK NACH OBEN WAGEN

Wenn sich der Alltag erdrückend anfühlt, hilft ein Blick in die Weite. Genauer gesagt: zu den Sternen. Leider vermiesen moderne Phänomene wie Lichtverschmutzung oft den schönen Ausblick. Deshalb gibt es spezielle Sterneparks, die dank ihrer Lage noch einen ungestörten Blick auf das Firmament ermöglichen. Im Nationalpark Eifel oder dem Biosphärenreservat Rhön kann man die Milchstraße oder besondere Sternbilder in faszinierender Klarheit beobachten, zertifizierte Guides geben auf Nachtwanderungen die nötigen Infos und Orientierung. Beide Regionen bieten passende Unterkünfte für Sternengucker, von gemütlichen Ferienwohnungen bis hin zu Schlafen unter freiem Himmel. Ein kleiner Urlaub, der wortwörtlich die Perspektive weitet.

www.nationalpark-eifel.de,

www.biosphaerenreservat-rhoen.de



AUTOFREIE HÖHENFLUCHT IN SÜDTIROL

Feste soll man feiern, wie sie fallen – und manchmal ist das eben in Südtirols letzter Schmalspurbahn, während man von einem Gang zum nächsten tuckert. Bei der „gastronomischen Nachtfahrt“ auf dem Hochplateau Ritten, weit über Bozen, servieren Gastwirte an fünf Haltestellen je einen Gang mit lokaler Weinbegleitung. Auch Südtiroler Musiker begleiten die Fahrt. Bei gemüthlicher Stimmung kommt der letzte Stopp beinahe zu schnell, denn auch nach 20 Jahren ist jede Tour einzigartig – lediglich das „Abschiedsschnapsl“ um Mitternacht bleibt gleich. 149 Euro pro Person,

www.ritten.com



HOCH HINAUS BEIM MORGENGRUSS

Morgens auf den Berg steigen, wenn der Nebel noch wie Watte über dem Tal liegt, und den Tag mit einer Yoga-Session beginnen – allein die Vorstellung wirkt beruhigend. Im Hotel Rübezahl im bayerischen Schwangau wird sie zur Realität: Nicht weit von der urigen hoteleigenen Rohrkopfhütte befindet sich die Yoga-Plattform mit Aussicht auf den Alpsee, das Schloss Neuschwanstein und die schneebedeckten Alpengipfel. Geführt von den Coaches wird die morgendliche Bewegung so zur Meditation und die Bergluft fast zur Medizin. Ab 330 Euro pro Nacht,

www.hotelruebezahl.de

DEM ALLTAG DAWON SCHIPPERN

Kein Element wirkt so beruhigend auf das Gemüt wie Wasser. Warum also nicht eine kurze Auszeit darauf verbringen, indem man ein Hausboot mietet und von Deutschland aus bis in die Niederlande oder nach Frankreich fährt? Das Gute: Für dieses kleine Abenteuer braucht man keine speziellen Vorkenntnisse wie etwa einen Bootsführerschein. Anbieter wie Locaboat geben nach einer genauen Einweisung auch gleich die besten Touren vor. Was man dann noch zu tun hat? Den Blick vom Wasser aus genießen, sich an Deck sonnen und da anzulegen, wo es gerade gefällt. 4 Tage ab 1.000 Euro, **www.locaboat.com**



Im Job ist Gabriele Heins immer auf der Spur der neuesten kulinarischen Trends. In ihrer eigenen Küche darf es klassischer zugehen: Fischcurry oder Zitronenhuhn sind ihre aktuellen Favoriten.

EIN BLICK ÜBER DEN TELLER- RAND

Das Gespür für die Trends der Foodszene gehört für Gabriele Heins zum Tagesgeschäft.

Im Gespräch mit Autorin Anne Haladin gibt die Chefredakteurin des Kulinarik-Magazins „Feinschmecker“ einen Ausblick, was in Zukunft auf den Tisch kommt.



Gabriele Heins hat in der Vergangenheit schon an diversen ungewöhnlichen Verkostungen teilgenommen, zum Beispiel von 50 Rieslingen, 35 Tomatensorten oder 29 Tafeln Schokolade. Natürlich alles im Zeichen des guten Geschmacks. Den feiert der „Feinschmecker“ in diesem Jahr auf besondere Weise, denn das Magazin wird 50. Zeit also, Bilanz zu vergangenen Trends zu ziehen und einen Blick in die Zukunft zu werfen. Im Gespräch erzählt die Expertin, was uns kulinarisch erwartet – und was sie nie mehr auf einem Teller sehen möchte.

FAVORIT: Der Feinschmecker wird in diesem Jahr 50. Wie feiert man so ein großes Jubiläum?

Gabriele Heins: Mit reichlich Platz! Das Jubiläumsheft ist mit 324 Seiten die dickste Ausgabe aller Zeiten. Schon seit letztem Jahr haben wir den Umfang des Heftes auf 200 Seiten erweitert und eine buntere, zum Teil nahbarere Themenvielfalt integriert – gute Geschichten verdienen Raum, um richtig zu wirken.

FAVORIT: Welche Entwicklungen in der Restaurantszene beobachten Sie gerade?

Gabriele Heins: Die Restaurantszene hat seit Corona weltweit mit vielen Herausforderungen wie Personalmangel, Inflation,

fehlendem Nachwuchs, gestiegenen Kosten und Energiekrise zu kämpfen. Und Tatsache ist: Restaurantbesuche zählen zum Ersten, woran in Krisenzeiten gespart wird. Aus kulinarischer Sicht lässt sich daher Folgendes beobachten: Essengehen wird zunehmend zum Ereignis, da viele Spitzenrestaurants aktuell ausschließlich Menüs anbieten. Dass ein Abend für zwei Personen somit leicht 500 bis 600 Euro kosten kann, ist keine Seltenheit. Gleichzeitig blüht der Event-Charakter: Four- oder Six-Hands-Dinner mit Spitzenköchen oder Entertainment zum Menü wie etwa im „Eatrenalin“ in Rust oder „Palazzo“ von Cornelia Poletto in Hamburg. Eine weitere große Entwicklung ist die neue Freiheit bei der Getränkebegleitung, denn neben Wein werden zunehmend auch Cocktails (wieder)entdeckt, aber auch Tees und Bier, und vor allem werden kreative alkoholfreie Alternativen immer öfter angeboten. Auch die Gemüseküche bleibt ein großer Trend, oft mit Produkten aus eigenem Anbau.



Vom Einfachen das Gute:
Unkomplizierte Gemüseküche mit
besten Zutaten bleibt ein Trend.

FAVORIT: Welche Trends werden kommen und bleiben, welche wieder gehen?

Gabriele Heins: Gekommen, um zu bleiben, sind die alkoholfreien Begleitungen, vegetarische und vegane Angebote und die sogenannte „Neo-Regionalität“, das heißt: Köchinnen und Köche arbeiten eng mit lokalen Produzenten zusammen und zeigen, dass sie in der Region verwurzelt sind. Es wird weniger Fleisch gegessen und weniger Meeresfisch, dafür kommen mehr Süßwasserfische wie Forelle und Saibling auf die Teller. Bereits am Verschwinden ein Zitronenhuhn sein.

„Ich wünsche mir, dass sich Nachhaltigkeit, Regionalität und Saisonalität immer weiter durchsetzen.“

Gabriele Heins

sind die kleinteiligen Tellerlandschaften mit Saucenupfern sowie eher intellektuell geprägte Gerichte, bei denen es mehr um die Philosophie als um den Geschmack geht.

FAVORIT: Schnelllebige Mikrotrends prägen die Modewelt. Gibt es diese auch in der Foodszene, und wenn ja, welche sind wirklich spannend?

Gabriele Heins: Als Mikrotrend lässt sich aktuell der Einsatz von Kaviar und Trüffel in Desserts beobachten. Ein durchaus starker Mikrotrend ist auch die Japan-Welle: Zutaten wie Dashi, Yuzu oder Shiso bereichern Gerichte, ob in Bielefeld oder Baiersbronn. Spannend finde ich aber auch das Revival klassischer Techniken wie die Saucenkultur (Stichwort: Beurre blanc), Pasteten, am Tisch tranchieren und filetieren. Auch das schöne Comeback klassischer Gerichte wie Lièvre à la royale oder Beef Wellington ist festzustellen.

FAVORIT: Welchen Trend aus der Vergangenheit möchten Sie nicht mehr auf dem Teller sehen?

Gabriele Heins: Die von den spanischen Köchen inspirierte Molekularküche mit ihren Spielereien, die zum Teil aus dem Chemiebaukasten gewonnen wurden. Mir kommen da der Einsatz von Stickstoff und „Texturas“, also sogenannte Texturgeber, mit denen Lebensmittel in eine neue Form gebracht werden, in den Sinn.

FAVORIT: Pulver, Raupen oder Flüssignahrung – das Essen der Zukunft, wie wird es wohl aussehen?

Gabriele Heins: Ich wünsche mir, dass sich Themen wie Nachhaltigkeit, Zero Waste sowie Regionalität und Saisonalität noch stärker durchsetzen. Und dass wir uns mehr in Richtung lokaler Spezialitäten und weg vom globalisierten Mainstream bewegen. Sicherlich wird aber auch die Medical Cuisine Triumphe feiern, mit ausgefeilten Gerichten, bei denen der Gesundheitsaspekt im Vordergrund steht. Fleisch aus dem Labor wird kommen, noch mehr Seafood aus Aquakultur sowie alkoholfreier Wein und Sekt von guter Qualität. Und die Schere wird weiter auseinandergehen: Auf der einen Seite hochwertige – und damit auch hochpreisige – handgemachte Lebensmittel in Bio-Qualität, auf der anderen Seite mehr standardisierte Gerichte und Produkte, die von Robotern zubereitet und auch serviert werden.

FAVORIT: Was kochen Sie morgen?

Gabriele Heins: Das kommt darauf an, welcher Tag „morgen“ ist. In der Woche habe ich leider oft keine Zeit, am Herd zu stehen. Am Wochenende darf es dafür aktuell gern ein Fischcurry oder



Save the date

Wine Awards 2025, Samstag, 15. November,
ab 17.30 Uhr im Großen Festsaal des
Fünf-Sterne-Hotels Grand Elysée Hamburg

Jetzt unverbindlich für den Kartenvorverkauf registrieren:
feinschmecker.de/wein/wine-awards

**Seien
Sie dabei!**



**Registrierung und
Information**

HOTEL FAVORIT



Eine schöne Aussicht gibt es nicht nur auf die Altstadt Gents – auch das großzügige und gemütliche Design des City-Hotels kann sich sehen lassen.

Wo Stil auf ein Stück Geschichte trifft: Autorin Silke Roth erlebt im NH Collection Gent ein ganz neues Stadtgefühl.



Gent überrascht immer wieder. In alten Werkstätten entstehen Concept Stores, Brauereien perfektionieren Craft Beer, junge Köche interpretieren die belgische Küche neu. Mittendrin, im historischen Herzen der Stadt: das NH Collection Gent. Ein Hotel, welches diesen Geist einfängt.

Seit seiner Renovierung im letzten Jahr verbindet das Haus Geschichte mit modernem Design: 174 Zimmer auf vier Etagen, helle Holzböden, warme Erdtöne, gewebte Stoffe als Hommage an Gents früheren Textilhandel. Die Junior-Suiten bieten Fenster- nischen mit Blick auf die Stadt, tief im Fundament bewahrt die Denys-Krypta aus dem 13. Jahrhundert ein Stück Vergangenheit und ist heute eine besondere Event-Location. In den Tag startet man am besten entspannt im hauseigenen Restaurant Spinners bei Kaffee und Waffeln mit geschmolzener Schokolade. Wer nach dem Bummeln durch die Stadt eine Pause braucht, findet sie in der Sauna (oder im Gym, für die ganz Aktiven) – bevor der Aperitif im Grand Café Van Artevelde ruft. Während sich draußen die Lichter der Stadt in den Grachten spiegeln, genießt man drinnen Cocktails oder belgisches Bier. Ein Ort zum Wiederkommen.

Ein Doppelzimmer kostet ab 150 EUR pro Nacht, das Frühstück ist inklusive. www.nh-collection.com



ERGON BAKEHOUSE, ATHEN

Der Name Ergon steht in Athen für brillante Gastronomie und lokale Delikatessen. Mit dem Ergon Bakehouse eröffnete im Viertel Plaka ein neues Hotel-Konzept, das Design und Backkunst vereint. Die 29 Zimmer glänzen in warmen Holzönen und mit einer Mischung aus Retro-Ästhetik und modernem Stil. In der 72H Bakery ist der Name Programm: Hier reift der Teig 72 Stunden für die aromatischen Sauerteigbrote und die beliebte Biga Pizza. Täglich von 8:00 bis 22:30 Uhr. Für Brunch, Lunch und After-Work-Drinks vor Ort geht es nebenan in die 72H Eatery. Ab 215 Euro pro Nacht, www.ergonfoods.com

BED & BAKERY

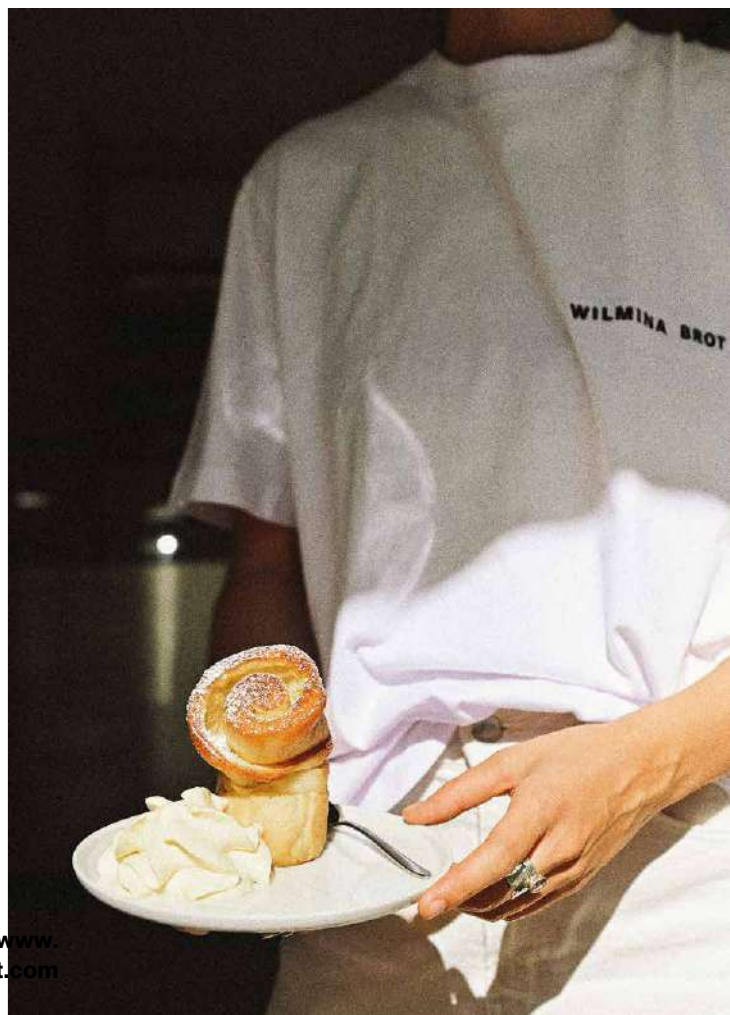
Hotels locken jetzt mit eigenen Bäckereien. Autorin Silke Roth kennt die schönsten Adressen Europas.

Spitzenhoteliers wissen: Es ist nicht die Anzahl der Kissen oder der schöne Ausblick, die den Tag eines Hotelgastes perfekt machen – es ist das Frühstück. Der Duft von frisch gebackenem Sauerteigbrot, butterzarten Croissants, kunstvollen Tartes oder knusprigen Baguettes zieht durch die Flure und kündigt einen besonderen Start in den Tag an. Immer mehr Boutiquehotels zwischen Kopenhagen und Athen setzen deshalb auf das Konzept „Bed & Bakery“. Kneten, falten, gehen lassen – Brotbacken, seit der Pandemie zum Kult und zum Symbol für Lebensqualität geworden, wird hier zur Königsdisziplin erhoben. Nicht nur Hotelgäste, sondern auch die Anwohner kommen in den Genuss der hauseigenen Bäckereien mit integrierten Ladengeschäften – ein schöner Nebeneffekt.

WILMINA HOTEL, BERLIN

Das Wilmina in Charlottenburg, einst ein Frauengefängnis, ist heute ein stilvolles Hotel mit grünem Innenhof und bester Kulinarik. Wilmina Brot versorgt seit September den Kiez rund um die Kantstraße mit Bio-Broten, die aus 48 Stunden fermentiertem Natursauerteig von Hand gebacken werden – mit dicker Kruste und vollem Aroma. Unbedingt probieren: Die süße Zitronenblume aus Manitobamehl mit Crème Anglaise. Die Bäckerei ist von Montag bis Freitag von 8:00 bis 18:30 Uhr geöffnet. Samstag und Sonntag von 8:00

bis 16:00 Uhr, www.wilminabrot.com





VILLA COPENHAGEN, KOPENHAGEN

Wo einst im Hauptpostamt Kopenhagens Briefe sortiert wurden, genießt man heute unaufgeregtten Luxus. Direkt gegenüber dem Tivoli-Park liegt das 5-Sterne-Hotel Villa Copenhagen mit imposanter Lobby und Rooftop-Pool. Doch das wahre Herzstück ist die Rug Bakery im Untergeschoss. Unbedingt probieren: Cardamom Buns sowie die Morning-Platte mit Sauerteigbrötchen, wachswweichem Ei, aufgeschlagener Butter, dänischem Käse und Marmelade. Zimmer gibt es ab 220 Euro pro Nacht,

www.villacopenhagen.com



HOTEL PRAKTIK BAKERY, BARCELONA

Im ersten Bäckerei-Hotel der Welt checkt man direkt an der Theke ein. Seit 2014 verbindet das Hotel Praktik Bakery in Barcelona Boutique-Hotel-Flair mit Backkunst. In Kooperation mit der Bäckerei Baluard gibt es hier ofenfrisches Brot, süße spanische Teilchen, gegrillte Sandwiches und Café con Leche zum Mitnehmen oder Vor-Ort-Genießen.

Ab 85 Euro pro Nacht, **www.hotelpraktikbakery.com/de/**



HOTEL MOTTO, WIEN

Mitten in der Mariahilfer Straße im 6. Bezirk liegt das Hotel Motto, eine Melange aus Wiener Charme und Pariser Art Déco. Neben an beginnt der Tag in der eigenen Boulangerie Motto Brot mit Pain au Chocolat, Brioche Striezel, französischem Bio-Landbrot oder traditionellem Scheiterhaufen mit Baiser-Häubchen. Schlange stehen gehört hier dazu. Die Bäckerei ist Montag bis Freitag von 7:00 bis 19:00 Uhr geöffnet, Samstag von 8:00 bis 19:00 Uhr und Sonntag von 8:00 bis 17:00 Uhr. Zimmer gibt es ab 189 Euro pro Nacht,

www.hotelmotto.at



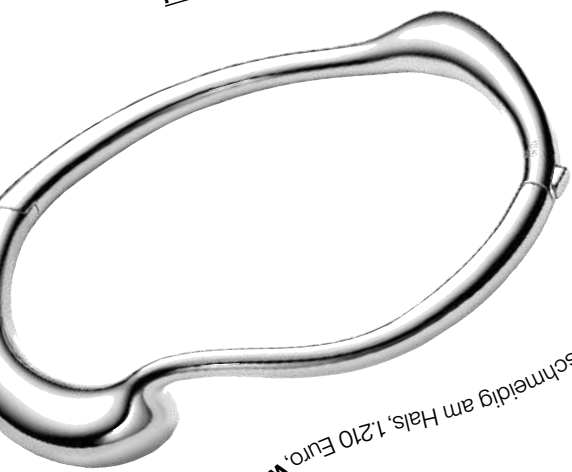
FUTURE PERFECT: Das „Stream“-Armband von Tamle zeigt sich in einem organischen Tropfen-Design, 490 Euro, www.tamle.de



STRHLIEND: Rhodiniertes „Echo“-Ring von Charlotte Chesnais, 595 Euro, www.charlottechesnais.com



STATEMENT: Armspange „Chaîne d'ancre Punk“ von Hermès, 2400 Euro, www.hermes.com



FLUIDE FORM: Der Choker „Splash“ aus recyceltem Silber von Maria Black liegt geschmeidig am Hals, 1.210 Euro, www.maria-black.com



GELINGT IN GESCHWÜNGEN: „Mercy Twist“-Armreif von Georg Jensen, 495 Euro, www.georgjensen.com

ASYMMETRISCH: Ohringe „Teble Clef“ von Suissee, 430 Euro, www.suissee.com



SCHWELLE: „Echo“-Ring von Avgvst, 250 Euro, www.avgvstjewelry.com



GLÄNZENDE ZUKUNFT

Gleißend, puristisch und ausdrucksstark:
Der Silberschmuck von heute brilliert jetzt
schon im Design von morgen, findet
Autorin Mira Wiesinger.



ENGVERBUNDEN: Der Ring „Aries Core Silver“ besteht aus vier Teilen, 1.050 Euro, www.spinellikilcollin.com



OXIDIERT: „Neoprene Serpant“-Ohringe von Minas Designs, 640 Euro, www.minas-designs.com



CUSHION FOUNDATION

Ein Make-up, das sich wie Pflege anfühlt: Die Cushion Foundation ist das Herzstück einer jeden koreanischen Beauty-Routine. Seit ihrer Einführung im Jahr 2008 hat sich die Grundierung als beliebtes Hybrid-Produkt etabliert. Denn anders als herkömmliche flüssige Foundations lässt sich die in einem Schwamm getränkte Formel ebenmäßiger und kontrollierter auftragen. Das Ergebnis ist ein natürliches, zartes Finish auf der Haut. Zudem enthalten moderne Cushion Foundations zusätzlich pflegende Inhaltsstoffe. Yepoda, eine koreanische Beautybrand aus Berlin, präsentiert mit „The Dewy Day“ nun die Variante für Anhängerinnen von Clean Beauty: eine feuchtigkeitsspendende Cushion Foundation mit Niacinamid, veganem Squalan und LSF 30, erhältlich in 21 Nuancen. Entwickelt in Korea mit hochwertigen, natürlichen Wirkstoffen ist sie vegan, tierversuchsfrei und frei von Silikonen, Parabenen und Mikroplastik. The Dewy Day Cushion Foundation, um 35 Euro, www.yepoda.de



BIG IN KOREA

Kein Land prägt den Beauty-Kosmos so sehr wie Korea – was hier Trend ist, erobert bald den Rest der Welt. Autorin Tina Totic war in Seoul unterwegs und hat vier Highlights entdeckt, die auch zu Hause für den begehrten Glass-Skin-Glow sorgen.



TONERPADS

Rund 30 Minuten täglich widmen Koreanerinnen Studien zufolge ihrer Hautpflege. Ein Produkt ist dabei unverzichtbar: Toner. In jedem Olive Young Store – dem Sephora Koreas – gibt es unzählige Varianten für unterschiedliche Hautbedürfnisse. Toner bringen die Haut nach der Reinigung ins Gleichgewicht, versorgen sie mit Feuchtigkeit und bereiten sie optimal auf die nachfolgenden Pflegeprodukte vor. Besonders praktisch sind Toner Pads, die auch als Mini-Tuchmasken angewendet werden können, zum Beispiel klärende für die T-Zone und hydratisierende für die Wangenpartie. Die Moisture Pads von Mediheal, ein Olive-Young-Bestseller, sollen Feuchtigkeit spenden, Schwellungen reduzieren und für einen ebenmäßigen Teint sorgen. Mediheal Watermide Moisture Pad, um 39 Euro, über www.kbeautystore.com



INNOVATIVE HAUTPELFGE-TOOLS

In Korea ist dieses Gadget ein Bestseller: der „Medicube Age-R Booster Pro.“ Es nutzt Elektroporation, eine Technologie, die die Haut aufnahmefähiger für Wirkstoffe machen soll. Seren und Cremes können so effektiver einziehen, während Mikrostrom und Rotlicht für ein frischeres Hautbild und definierte Konturen sorgen sollen. Das handliche Gerät bietet außerdem gleich sechs verschiedene Modi – vom Lifting-Effekt bis zur Hautberuhigung. Medicube Age-R Booster Pro, um 395 Euro, über www.kbeautystore.com



BEIFUSS – DER BEAUTY-BOOSTER

Beim Schlendern über die Märkte Seouls entdeckt man sie immer wieder: die grünen Reiskuchen „Ssuk Tteok“. Sie werden mit Beifuß gemacht, einer Pflanze, die in der traditionellen Medizin sogar als Heilmittel gilt. In der Hautpflege wird Beifuß für seine beruhigende Wirkung geschätzt und kommt zum Beispiel im „Matte Sun Stick“ von Beauty of Joseon zum Einsatz. Die Sticks sind praktisch, passen in jede Handtasche und sorgen nebenbei für einen schön matten Teint. Matte Sun Stick Mugwort + Camellia LSF 50, um 18 Euro, über www.zalando.de



SCHUTZSCHICHT: Die Jacke lässt einen auch bei Regenwetter strahlen. Von Rains, 110 Euro, www.rains.com

DURCHBLICK: Bei dieser Uhr stehen klar die inneren Werte im Vordergrund. „Masterpiece Skeleton“ aus Edelstahl von Maurice Lacroix, 7.350 Euro, www.mauricelacroix.com



SEINE FAVORITEN

Aluminium, Chrom und Edelstahl: So futuristisch geht es bei Mode- und Interieurdesign zu. Redakteurin Anna Walter hat die spannendsten Neuheiten zusammengestellt.



DIE KURVE GEKRIEGT: Schöner als Stapeln ist diese Art der Magazin-Aufbewahrung. Zeitschriftenhalter „Curva“ von Aytmdesign, 229 Euro, www.aytmdesign.com

ZURÜCK IN DIE ZUKUNFT: Mit der „Decades“-Kollektion interpretiert Mykita Retro-Entwürfe neu. Sonnenbrille

„Arturo“, 495 Euro, www.mykita.com

DAS AUGE TRINKT MIT: Die puristische Siebträgermaschine von Ligre begeistert Kaffeeliebhaber und Designfans gleichermaßen. „Youn“, 3.980 Euro, www.ligre.com



HARMONISCH: Vom Wellengang inspiriert ist das Armband „De La Mer“ aus Sterlingsilber. Von Hein Studio, 419 Euro, www.heinstudio.com

FACETTENREICH: Das Parfum „Per Sé“ mit Noten von Iris, Bambus und Pfeffer entwickelt sich über den Tag und duftet immer anders. Von 27 87, EdP 27ml, 125 Euro, www.niche-beauty.com

DESIGN AUF RÄDERN: Möbel von namhaften Designern und ein innovatives Smarthome-System sind nur einige Details aus dem Camper der Zukunft. „Vabo Vision Copenhagen“ von Vagabond Vans, 225.000 Euro, www.vagabondvans.de



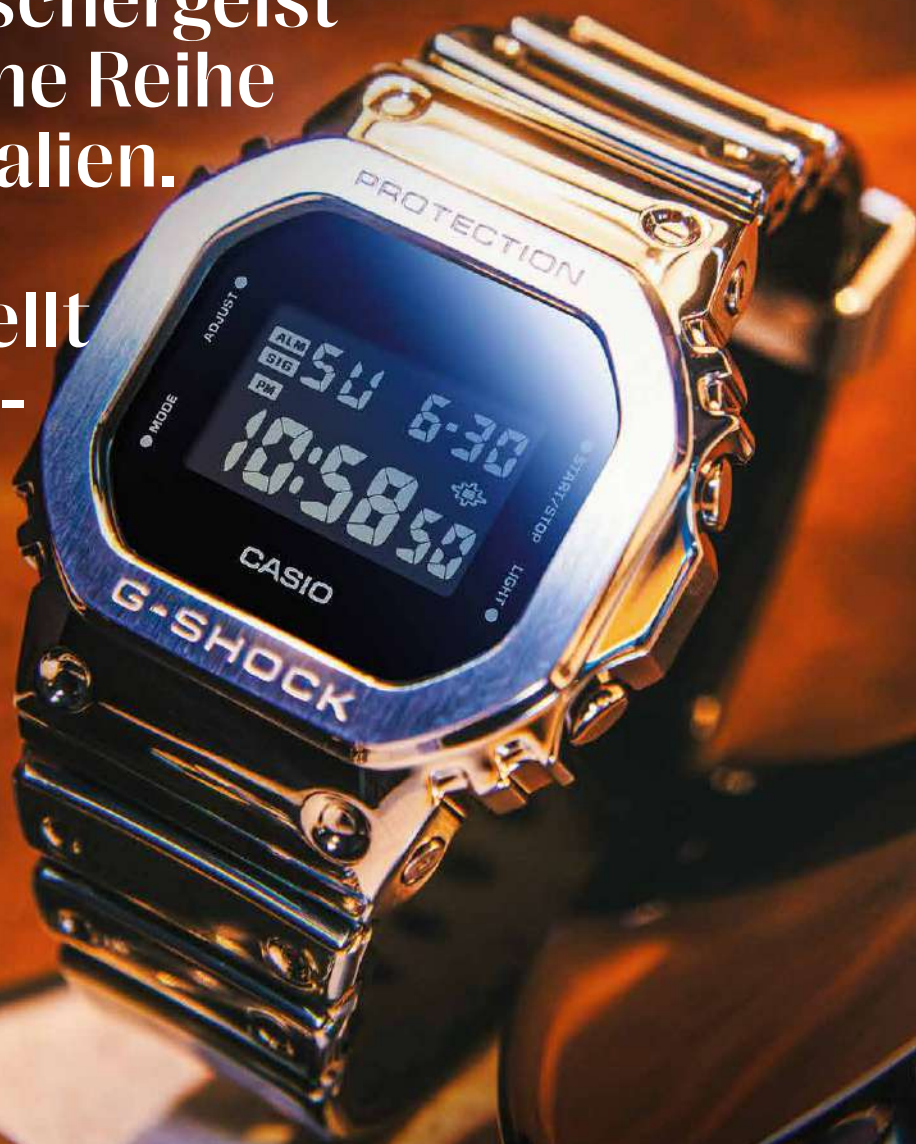
RUNDE SACHE
Die tragbare Leuchte „Multi-Lite“ bringt Licht ins Dunkel. Von Gubi, 399 Euro, www.gubi.com



UHREN

Steigende Edelmetallpreise und der für die Uhrenbranche typische Forschergeist sorgen für eine Reihe neuer Materialien.

Autorin Mira Wiesinger stellt sechs Innovationen vor.



BESCHICHTETES SILIKON: G-SHOCK FINE METALLIC SERIES

Flexibel, leicht und doch robust: Die beiden G-SHOCK-Modelle DW-5600 und GM-2100 zeigen sich im neuen Materialmix, der einige Jahre Entwicklung in Anspruch nahm und bei dem das Silikonarmband eine metallische Veredelung erhält. Seine Oberfläche wird durch eine Urethan-Harz-Folie geschützt, die eine hohe Abriebfestigkeit bietet und mit der Edelstahl-Lünette harmonisiert. Das Gehäuse glänzt durch glasfaserverstärktes Resin.

Ab 239

Euro, gshock.casio.com

**ADLC-BESCHICHTUNG:****BAUME & MERCIER RIVIERA 10769**

Diese Riviera-Variante vereint Titan mit Stahl. Die vier Schrauben auf der Lünette, der Gehäuseboden, die Krone und die Faltschließe wurden jedoch mit einer ADLC (Amorphous Diamond Like Carbon)-Beschichtung veredelt. Von der Härte bewegt sie sich zwischen Grafit und Diamant und macht die Uhr sehr widerstandsfähig.

4.750 Euro, www.baume-et-mercier.com

**NORTEQ®: NORQAIN WILD ONE SKELETON 42MM GREY**

Das Gehäuse der Wild ONE Skeleton besteht aus dem neuartigen NORTEQ® – ein stabiles Carbonfaser-Material, das einen Kautschuk-Dämpfer umschließt. Es wurde in enger Zusammenarbeit zwischen Norqain, der Uhrenindustrie-Ikone Jean-Claude Biver und dem Schweizer Material-experten BIWI SA entwickelt. Der Stoff ist sechsmal leichter als Stahl und dreieinhalbmal leichter als Titan, dabei robust und stoßabsorbierend. 5.450 Euro, www.norqain.com

**HIGHTECH-KERAMIK: RADO ANATOM**

Als Rado die Anatom 1983 lancierte, war sie zweifellos eine futuristische Uhr. 40 Jahre später wurde das Modell durch eine Lünette aus Keramik ergänzt. Die diesjährigen Editionen gehen noch weiter: Sie sind mit einem widerstandsfähigen Hightech-Keramik-Armband ausgestattet, das aus diversen Mineralpulvern sowie einem Kunststoffträger besteht. Ab 4.800 Euro, www.rado.com

TANTAL: OMEGA SEAMASTER PROFESSIONAL DIVER 300M

Beim Titan-Chronographen kommt das blaugraue Tantal als Lünettenbasis und in den Gliedern des Armbands zum Einsatz. Das Metall ist seltener als Gold und korrosionsbeständig. Seine Stabilität macht es zu einer interessanten Alternative zu Platin. Da es ebenso schwer zu bearbeiten ist, bleibt es eine Rarität. 25.700 Euro, www.omegawatches.com

**VANTABLACK®: H. MOSER & CIE ENDEAVOUR CENTRE SECONDS CONCEPT VANTABLACK®**

Das Zifferblatt ohne Logo, Indizes oder Verzierungen wurde zum Markenzeichen von H. Moser & Cie. Die Ästhetik der Stahluhr wird ergänzt durch das von der Schweizer Manufaktur entwickelte Vantablack®-Zifferblatt, das aus der dunkelsten menschengemachten Substanz besteht: Millionen von Kohlenstoffnanoröhren absorbieren 99,965 Prozent des Lichts, wodurch die Fläche ein besonders intensives Schwarz erhält. 28.800 Euro,

moser.com

PARFUM

Schlicht und ergreifend:
Redakteurin Laura Glynn
stellt minimalistische
Düfte mit maximaler
Wirkung vor.



STIMMUNGSAUFLÖSER: Die Kombination aus Moschus, Karottensamen und Zypresse entwickelt eine kraftvolle, herb-würzige Frische. „Loewe 001 Man“ von Loewe, EdP 50 ml, 110 Euro, www.loewe.com

PURISTISCHE: Nur sechs Ingredienzen, darunter Wacholder und Kiefer, ergeben ein erfrischendes, grünes Aroma. „Il“ von Trudon, EdP 100 ml, 210 Euro, www.trudon.com



Unser
Favorit

KNACKIG: In dieser eleganten Komposition spielt die Erbse die Hauptrolle. In den Nebenrollen findet man noch würziges Galbanum und zarte Iris. „Iris de Gris“ von L'Artisan Parfumeur. EdP 100 ml, 185 Euro, www.artisanparfumeur.com

VIELSCHICHTIG
Grüne Feige verbindet sich mit Cassis, zarter Wasserlilie und Sandelholz. „Father Figure“ von PHLUR, EdP 50 ml, 99 Euro, www.niche-beauty.com



VANILLE 2.0: Anstatt mit süßer Schwere kommt dieser Duft ganz leicht und dezent daher. „Vanilla Veil“ von Björk and Berries, EdP 50 ml, 125 Euro, www.bjorkandberries.com

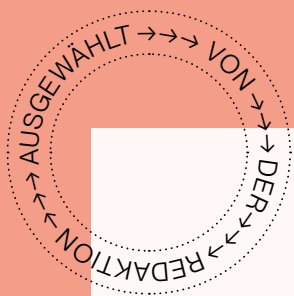
REIN: Der Duft erinnert an Petrichor, den Geruch nach einem Regenschauer. „Earth“ von Jil Sander aus der „Olfactory Series 1“ Duftkollektion, EdP 100 ml, 230 Euro. **Erhältlich in Jil Sander Boutiquen.**



WANDELBAR: Die Basis ist ein Duftmolekül, das sich individuell auf der Haut entfaltet. Das Ergebnis? Immer anders! „Molécule 234-38“ von Zarkoperfume, EdP 100 ml, 139 Euro, www.niche-beauty.com



BEAUTY FAVORIT



Glänzend aufgelegt: Autorin Laura Glynn testete die Tuchmaske von Augustinus Bader.

Strahlend: Die Hydrogel Face Mask von Augustinus Bader im Test.



Sheet-Masken sind wahre Multitasker unter den Beauty-Produkten: Sie spenden Feuchtigkeit, beruhigen den Teint und als Skin Prep vor besonderen Anlässen schenken sie außerdem diesen gewissen Glow. So auch die neue „Hydrogel Face Mask“ von Augustinus Bader, die intensive Pflege mit innovativer Technologie verbindet. Das Besondere an der luxuriösen Maske ist der patentierte, firmeneigene TFC8®-Komplex. Diese von Augustinus Bader entwickelte Formel mit hautidentischen

Aminosäuren und Vitaminen soll die Nährstoffe direkt zu den Hautzellen transportieren und so bei der Regeneration helfen. Zusätzlich können Inhaltsstoffe wie Hyaluronsäure für eine intensive Feuchtigkeitsszufuhr sorgen, während Kupferpeptide die Haut straffen sollen. Zudem überzeugt die Maske mit einer nachhaltigen, veganen Formulierung und recycelbarer Verpackung. Die Anwendung ist einfach: Die Maske auf die gereinigte Haut legen, 20 Minuten einwirken lassen, abnehmen und das Serum einmassieren – kein Abwaschen nötig. Mein Fazit: Normalerweise bin ich kein großer Fan der Tuchmasken, da man die Einwirkzeit liegend verbringen muss, damit sie nicht ständig verrutschen. Die Hydrogel-Maske von Augustinus Bader ist anders: Das kühle Material bleibt perfekt an Ort und Stelle. Und der Sofort-Effekt ist grandios – mein Teint wirkt frisch, erholt und ebenmäßig, feine Linien sind geglättet. Volle Punktzahl!

„Hydrogel Face Mask“, ab 28 Euro,
www.augustinusbader.com

68 JAHRE RAUM FÜR INSPIRATION



**Jetzt
sichern!**

3 Ausgaben lesen, nur 2 bezahlen.

+ Digital lesen
inklusive!



DAS DESIGN-PAKET (Print & Digital)

Jetzt bestellen: 3 Ausgaben für nur 25,80 €

awmagazin.de/testen

Tel.: 0 40/236 704 000





Immer einen Schritt voraus: Julian Daynov hat ein besonderes Gespür für Mode, Trends und gesellschaftliche Entwicklungen.

aus Ausstellungsraum, Galerie, Café, Entertainment und Service. Natürlich werden KI-gesteuerte Styling-Assistenten, interaktive Spiegel und Augmented-Reality-Anproben ihren Platz haben, doch der Kern bleibt die physische Erfahrung. Auch Nachhaltigkeit wird eine größere Rolle spielen – durch Kreislaufkonzepte, Reparaturservices und Recyclingprogramme.

Warum hat „Made in Germany“ in der Mode nicht den gleichen Stellenwert wie in anderen Branchen?

„Made in Germany“ steht weltweit für Präzision und Qualität, besonders in Branchen, die deutsche Ingenieurskunst schätzen. Deutsche Mode zeichnet sich durch funktionales Design, Nachhaltigkeit und Handwerkskunst aus, aber es fehlt ihr der historische Glanz und die Geschichte, die zum Beispiel Haute Couture und Luxusmodehäuser ausmachen.

Was fasziniert Sie daran, wie junge Menschen heute Mode leben?

Sie tragen Mode als Form der Selbstdarstellung, des Protests, der Befreiung, des Späses und des Aktivismus. Ein wachsendes Bewusstsein für Nachhaltigkeit zeigt sich. Viele entscheiden sich für gebrauchte oder lokal produzierte Stücke statt Fast Fashion. Sie kombinieren klassische deutsche Funktionalität mit mutigen individuellen Akzenten, die ihre Werte widerspiegeln.

Wie stellen Sie sich ein Stadtzentrum vor, in dem Einkaufen wieder Spaß macht?

Stadtzentren und Einkaufsstraßen entwickeln sich zu lebendigen Mehrzweckräumen, in denen Erlebnisse, Gemeinschaft und Nachhaltigkeit im Fokus stehen – nicht allein der Handel. Konzeptplätzen, die Mode mit Kunst, Technologie und Lifestyle verbinden, schaffen Orte für Einkaufen, Austausch und auch kreative Veranstaltungen. Man wird Kontakte knüpfen, essen, trinken und an kreativen Workshops teilnehmen können.

Von welchem Ort können wir Shopping lernen?

Ich bin ein großer Fan von Singapur. Die Stadt integriert Grünflächen, moderne Architektur und Technologie nahtlos und verwandelt so Einkaufsbereiche in ansprechende Zentren. Die Shoppingbezirke sind gut begehbar, hervorragend an den öffentlichen Nahverkehr angebunden und bieten eine vielseitige Mischung aus Einzelhandel, Unterhaltung und Gastronomie. Deutsche Städte können von diesem Ansatz lernen.

WIE WIR MORGEN SHOPPEN

Julian Daynov – Creative Director, Designer und Trendscout – beantwortet die großen Fragen der Modewelt. Mit Autorin Silke Roth spricht er über den deutschen Stil, KI und die Zukunft des Einzelhandels.

Sie sind Experte für Konsumverhalten. Werden wir bald nur noch mit KI-Beratern und VR-Brillen shoppen gehen?

Ich hoffe nicht. Einkaufen ist ein emotionaler, persönlicher und intimer Akt. Eine Begegnung mit Stoffen, Texturen und den echten Farben eines Kleidungsstücks sowie dessen Passform und Bewegung. All das wird durch KI oder andere Tools niemals perfekt dargestellt werden können. Ich bin ein Fan von neuen Technologien und zukunftsweisenden Schnittstellen, aber nur dort, wo sie sinnvoll sind und das Leben erleichtern.

Welche Chancen sehen Sie für den Modeeinzelhandel?

Große, aber sie gehen mit Veränderungen einher. Es geht darum, personalisierte Erlebnisse zu schaffen, die über den reinen Kauf von Kleidung hinausgehen. Physische Geschäfte werden sich in Erlebnisräume verwandeln, in denen Technologie und menschliche Berührung nahtlos ineinander übergehen. Ich sehe einen Mix

→ VORSCHAU

**IN DER
NÄCHSTEN
AUSGABE VON
FAVORII**

dreht sich alles
um das

Thema Reise.

Sie erscheint
im Juni 2025.



THE NEW LUXURY

NEUE
PERSPEKTIVEN

GENUSS &
REISE

INNOVATION



LUXUS MADE
IN GERMANY

DESIGN

FOOD &
DRINK

UNIKATE

UHREN UND
SCHMUCK

NEUE HORIZONTE

MOBILITY

STIL LIFESTYLE

**BEST OF
THE BEST**

2 Ausgaben lesen,
1 Ausgabe bezahlen.
robbreport.de/testen

Abopreis: 14,00 EUR



Jetzt
testen
mit 50% Rabatt

Created with love
and passion



Flora Outdoor Lounge

Design: Thomas Kirn

fischer
möbel

www.fischer-moebel.de @

