

MERIAN[®]

The Art of Travel

Hotspot Nairobi

Mode, Kunst,
Kulinarik: Kenias
Hauptstadt setzt
neue Maßstäbe

Amalfiküste

Liebeserklärung
an ein flimmernd-
schönes Italien

Sommer in Hamburg

Draußen sein,
feiern, genießen:
50 Top-Adressen
an Elbe und Alster

Hollywood by bike

Unterwegs in einem
Stück Amerika,
das sich treu bleibt



Mit Google
Maps Service



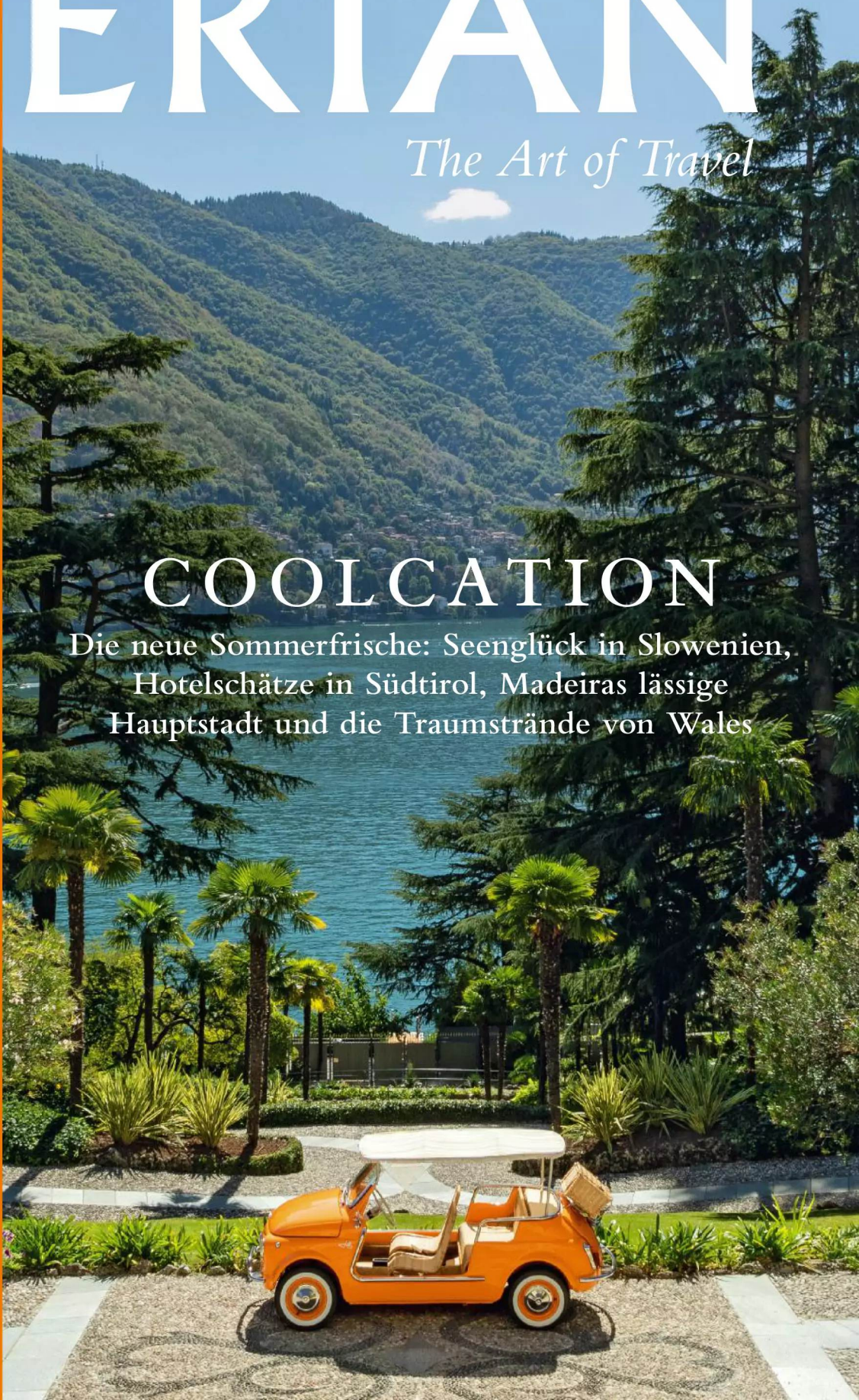
2/2025 · C4701 E

€ 11,90 (D) € 13,90 (Euro-Länder)

SFR 15,90 (CH)

COOLCATION

Die neue Sommerfrische: Seenglück in Slowenien,
Hotelschätze in Südtirol, Madeiras lässige
Hauptstadt und die Traumstrände von Wales





GRAND OPENING

Entdecken Sie den
Mercedes-Maybach SL 680 Monogram Series.
Pures, offenes Fahrvergnügen mit modernster Technologie
setzt ein Statement für unvergleichliche Exklusivität.

WELCOME TO BEYOND.

MAYBACH





Mercedes-Maybach SL 680 Monogram Series | Energieverbrauch kombiniert: 13,6–13,6 l/100 km;
CO₂-Emissionen kombiniert: 309 g/km; CO₂-Klasse: G



ROAM THE FARM.

PALERMO, ITALIEN

Auf den Moment. Auf das Wandern durch Weinberge an den Klippen und üppige Zitronengärten. Auf die Köstlichkeiten der Amalfiküste und der griechischen Inseln. Von handgerollten Fettuccine bis zu steingemahlener Polenta. Genießen Sie einfach alles. Jede zarte Note eines frischen Sancerre. Der warme, samtige Abgang eines Barolo, der am Gaumen verweilt. Auf die Entdeckung der Feinheiten eines jeden Schlucks, des Erbes eines jeden Bisses, der verborgenen Geschichte eines jeden Geschmacks. Auf den Genuss des Zeitlosen und die Freude am Unbekannten. To Finding More.



PALERMO, ITALIEN

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

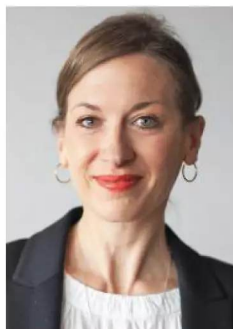
Sie wollen mehr von Silversea erfahren? Jetzt
anmelden unter silversea.com/newsletter



SILVERSEA®
TO FINDING MORE



MVFP
Medienverband
der freien Presse



LIEBE LESERINNEN UND LIEBE LESER,

die wichtigste Komponente idealer Ferien? Für mich, dass sich viel davon draußen abspielt. Wenn dieses Draußen dann noch grandios aussieht und eine Temperatur von rund 25 Grad hält, bin ich glücklich. Womit wir mitten in unserem Coverthema wären: dem großen Reisetrend Coolcation.

Wir haben hier in der Redaktion viel diskutiert, was das eigentlich ist. Und sind zu dem Schluss gekommen: Coolcation bedeutet angenehm warm. Nur eben nicht zu heiß und nicht zu voll. So wie in Slowenien, wo meine Kollegin Antonia Aust für diese Ausgabe doppelte Premiere hatte: zum ersten Mal in diesem Land und zum ersten mal mit dem Camper unterwegs. Sie war skeptisch, aber die drei kamen ziemlich gut klar. Auf dem Weg dorthin lässt sich gut ein Abstecher nach Südtirol machen. Kennen Sie schon? Dachte ich auch, bis unsere Reportage mir viel Neues gezeigt und meine Südtirol-Lust neu entfacht hat – getoppt nur von meiner Lust auf Wales, noch eines unserer Coolcation-Ziele.

Dass es dort manchmal bis oft regnet, dafür haben wir Hamburger vollstes Verständnis, auch wenn unser Sommer sehr viel besser ist als sein Ruf. Ihm widmen wir viel Platz in diesem Heft. Und wieder waren wir am Diskutieren, jeder hat seine liebsten Ecken, Terrassen, Eisdielen, entstanden ist ein wunderbar vielseitiges Hamburg-Patchwork. Wenn Sie dazu auch noch Ideen haben, schreiben Sie uns doch.

Bis dahin: Viel Freude mit unseren sonnigen 25-Grad-Orten!

Ihre

Tinka Dippel

Tinka Dippel



DIESE AUSGABE HAT DEN COMER SEE AUF DEM COVER, GENAUER, DAS HOTEL PASSALACQUA. NUR HAMBURG UND SEINE UMGEBUNG BEKOMMEN EIN EIGENES TITELBILD: AUFGENOMMEN IN DER BAR COCO RIVIERA, DIREKT AN DER ALSTER



Noch mehr Reisetipps?
Gibt es auf unseren digitalen
Kanälen, schauen
Sie doch mal vorbei!

44

Titelthema Coolcation

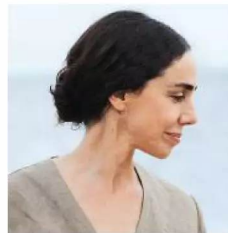
Wie die neue Sommerfrische unser Reiseschema verändert.
Südtirol: kreative Gastgeber und ihre kleinen, feinen Reiche.
Was Madeiras Hauptstadt zu einem Erlebnis für sich macht.
Wales: Englands extrem coole Nachbarin. Slowenien: ein
Camper-Roadtrip durch Europas kompaktes Wunderland



124

Strandschönheiten

Von den Seychellen (Foto) über Namibia bis zum Darß:
außergewöhnliche Strände – und warum die Zeit,
die wir dort verbringen, komplett unterschätzt wird



Vielreisende Constantin Schreiber, Tagesschau-Moderator und Schriftsteller, über sein Glücksland Ägypten. Franca Cuneo über ihr 120-jähriges Restaurant auf St. Pauli in Hamburg. Starkoch Tim Raue über die Vorzüge von Kreuzfahrtschiffen. Rosa Esteve, Designerin, über ihre Lieblingsorte in Mallorcas Hauptstadt Palma (im Uhrzeigersinn)

FOTOS: STEFAN MAYERHOFER/OBERÖSTERREICH TOURISMUS GMBH; FRÉDÉRIC COLLIN/GETTY IMAGES; HARALD KELLER; VOLKER RENNERT; BARBARA VIDAL; NILS HASENAU; BUENA VISTA IMAGES/GETTY IMAGES; MANUELA MEYER

- 12 REISEFIEBER
Die Magie eines Augenblicks
- 20 KOMPASS
Kiel im Segelfieber, der Afrofluencer Stève Hiobi im Interview, aktuelle Ausstellungen und die neue First Class der Lufthansa
- 26 SMART TRAVEL
Unsere Travel-Essentials für den Sommer
- 28 LOBBY
Neue Oasen mitten in New York, Bangkok und Prag, De-luxe-Ruhe am Chiemsee, in Costa Rica und in Kenia
- 34 MENÜ
Die Roca-Brüder und ihr neues Restaurant in Girona, genussvoll durch New York
- 36 CITYLIGHTS
Palma. Wie Mallorcas Hauptstadt sich von ihrer Insel emancipiert hat und welche Läden die Designerin Rosa Esteva dort empfiehlt
- 42 DIE REISE MEINES LEBENS
Constantin Schreiber über Ägypten und wie er dort seine spirituelle Seite entdeckte



Sehnsuchtsstreifen Amalfiküste: warum Merian-Autorin Anja Schaubeger eigentlich gar nicht hinwollte und ihr dennoch verfiel



Villeroy & Boch: zu Besuch bei einem hochmodernen Weltkonzern mit tiefen Wurzeln

44 Coverthema Coolcation

- 46 Hitzefrei. Die neue Sommerfrische erweitert die Reisepalette für die großen Ferien – Richtung Skandinavien, Großbritannien und Alpen
- 54 Mit Stil, Charme und Visionen. Südtirols einladende Kreativlabore: zu Besuch bei innovativen Köchen und Gastgebern
- 66 Madeiras blühende Stadt. Auf Entdeckertour durch eine überraschende Metropole mitten im Atlantik
- 76 Englands lässiger Nachbar. Eine Reise durch die raue Naturschönheit Wales und ihre aufstrebende Hauptstadt Cardiff
- 84 Auf der Sonnenseite der Alpen. Mit dem Camper unterwegs durch das kleine, extrem coole Wunderland Slowenien
- 94 Nairobi Rising. Kenias Hauptstadt ist eine der spannendsten Metropolen Afrikas
- 104 Mara Magic. Auf Luxus-Safari durch die Masai Mara, das traumscöne Schutzgebiet in Kenias Süden
- 110 MANUFAKTUR
Bestens in Form. Die Erfolgsgeschichte von Villeroy & Boch und wie sie fortgeschrieben wird
- 116 Staying Alive. Das ganz große Kino zieht weiter, Hollywood bleibt sich auf sympathische Weise treu



Von Fischbrötchen bis zum De-luxe-Menü

Hamburg schmeckt verdammt gut, davon hat sich unser Gourmet-Guide Olaf Deharde in seiner Heimatstadt wieder mal überzeugt – und war auf seiner Tour oft selbst überrascht. Er entdeckte viele neue Bars, Cafés und Restaurants und genoss auch die Klassiker sehr



Sommer in Hamburg: draußen sein, feiern und genießen an Elbe und Alster

- 124 KALEIDOSKOP
Strände von den Seychellen bis zum Darß:
legendär, berühmt, wie nicht von dieser Welt
- 134 EIN HAUS UND SEINE GESCHICHTE
Monacos Hôtel de Paris spielt seit 160 Jahren
eine Hauptrolle im Fürstentum
- 140 Sehnsuchtsort Amalfiküste: eine Ode mit vielen
Hotel- und Genussstipps
- 152 POLIZA'S BEST
Hamburg im Spiegel der Elbphilharmonie
- 154 Sommer in Hamburg. Terrassen am Wasser,
schönste Aussichten, Natur in der Stadt: unsere
Lieblinge an Elbe und Alster
- 168 GOURMET-GUIDE HAMBURG
Top-Adressen, die überraschen und Spaß machen
- 178 Bei Franca. Das Restaurant Cuneo wird 120,
und der Kiez feiert mit
- 182 EXCLUSUITE
Das Raas Chhatrasagar in Rajasthan
- 186 AUF REISEN MIT TIM RAUE
Der Starkoch im Interview
- 184 IMPRESSUM
- 185 VORSCHAU

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



HAPAG ¹⁸/₉₁ LLOYD
CRUISES

Bis zu
35%
Preisvorteil
sichern

KREUZFAHRTEN MIT HAPAG-LLOYD CRUISES.

MIT ALLEN SINNEN UNVERGESSLICH.

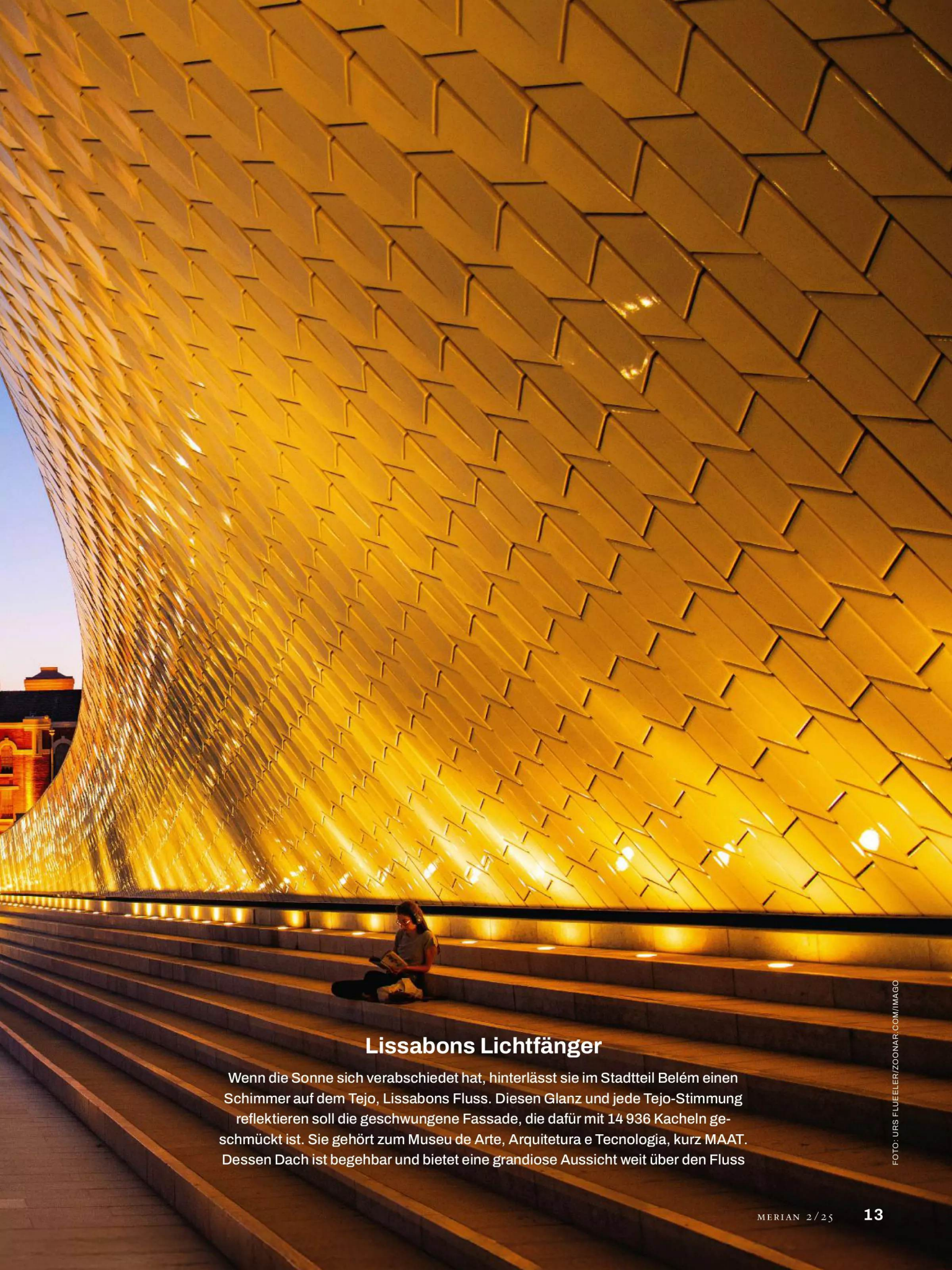


Scannen und mit allen
Sinnen eintauchen.

Von wohligem Luxus umgeben, sanft durch Ozeane überwältigender Eindrücke getragen werden. Von Sehnsüchten zu Horizonten. Von Entspannung zu Abenteuer. Von Wunder zu Wunder zu Wunder. Zwischen Antarktis und den tropischen Meeren des Südens, zwischen Küsten ein Kosmos kulinarischer Hochgenüsse. Einzigartige Träume, die jetzt in Ihrem Reisebüro oder auf hl-cruises.de/sinne wahr werden.

REISEFIEBER

DIE MAGIE EINES AUGENBLICKS



Lissabons Lichtfänger

Wenn die Sonne sich verabschiedet hat, hinterlässt sie im Stadtteil Belém einen Schimmer auf dem Tejo, Lissabons Fluss. Diesen Glanz und jede Tejo-Stimmung reflektieren soll die geschwungene Fassade, die dafür mit 14 936 Kacheln geschmückt ist. Sie gehört zum Museu de Arte, Arquitetura e Tecnologia, kurz MAAT. Dessen Dach ist begehbar und bietet eine grandiose Aussicht weit über den Fluss



Feuer am Werk

Strahlend schön, launisch, unwiderstehlich: Der Fuego Volcano beleuchtet mit seiner glühenden, 3763 Meter hohen Spitze seine Umgebung im Süden Guatemalas – und sieht dabei so gut aus, dass Wanderer und Fotojäger scharenweise seine Nähe suchen. Die ist allerdings nicht ohne Risiko, der Schichtvulkan ist einer der aktivsten weit und breit, in den letzten Jahren schlug er mehrmals Zigtausende Menschen in die Flucht

FOTOS: CHRISTIAN HARTMANN; ALEXANDRE PIETRA/SWITZERLAND/SHORTLIST/OPEN COMPETITION/TRAVEL/SONY WORLD PHOTOGRAPHY AWARDS 2024



Klimt-Moment in Indien

Manchmal sind Zufall und Alltag große Künstler. So geschehen hier im Bundesstaat Uttar Pradesh im Norden Indiens, wo der Fotograf Alexandre Pietra diese Insel im Fluss Yamuna auf der Durchreise entdeckte. Das farbenfrohe Mosaik, das von weit oben an ein Gemälde von Gustav Klimt erinnert, ist eine große Open-Air-Wäscherei. Das Foto schaffte es auf die Shortlist der Sony World Photography Awards 2024

Amerikas blaues Auge

Im Westen des Yellowstone-Nationalpark liegt dieses Farbwunder, Amerikas größte Thermalquelle namens Grand Prismatic Spring. Sie ist bis zu 100 Meter breit und fast 50 Meter tief, ihr Farbspiel ist von Mikroorganismen geschaffen. Oft vernebeln Dämpfe die Sicht. Nicht so an diesem sonnigen Tag, an dem der Fotograf Brian Creek aus dem Helikopter in rund 600 Meter Höhe dieses Bild machte, mit dem er bei den World Nature Photography Awards Bronze gewann

FOTO: BRIAN CREEK / WORLD NATURE PHOTOGRAPHY AWARDS / WORLD NATURE PHOTOGRAPHY AWARDS.COM

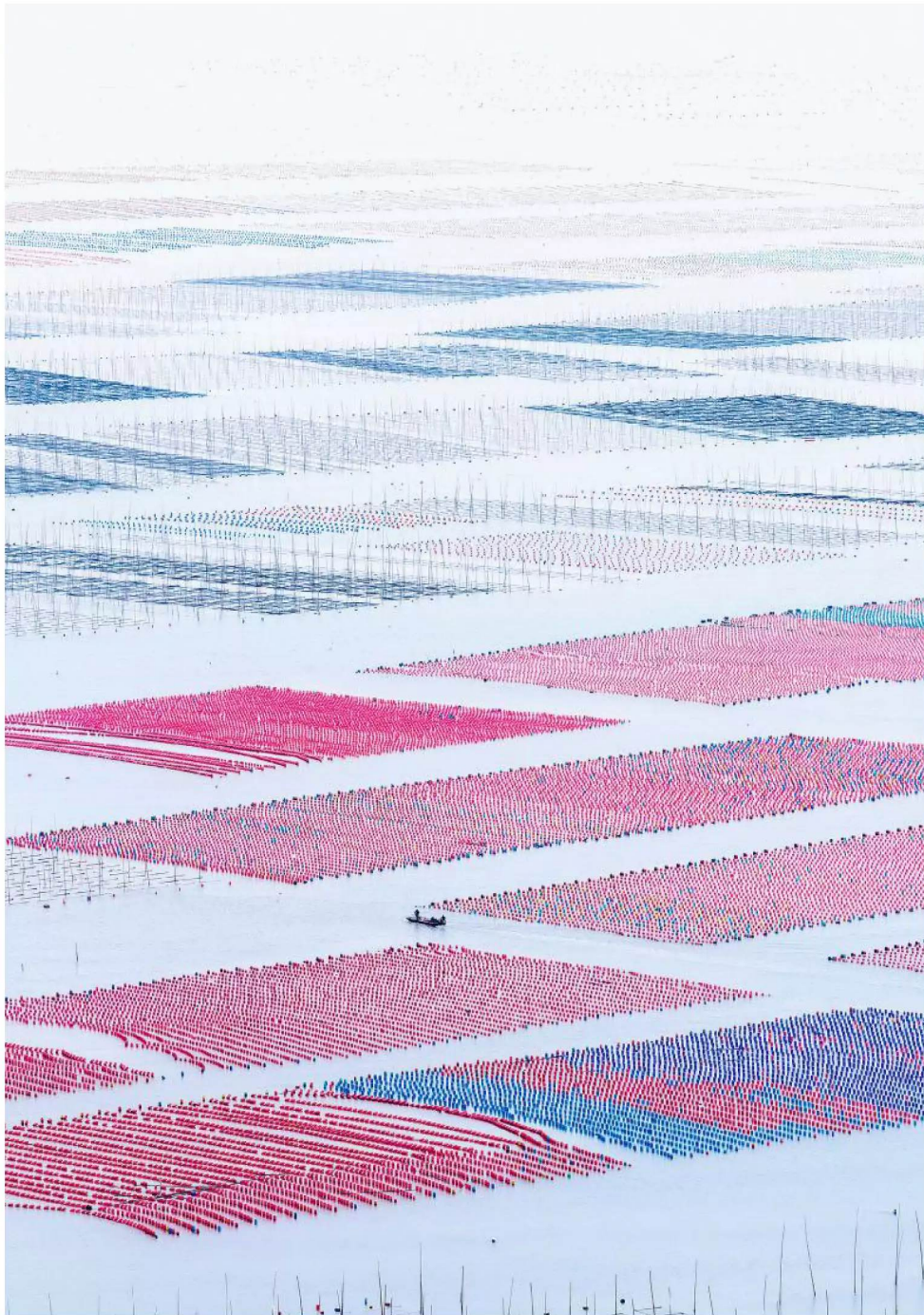




In Watte gepackt

Mystisch, fast unwirklich wirkt die Wüstenmetropole Dubai in diesem Moment kurz vor Sonnenaufgang. Die unteren Etagen der zahlreichen Wolkenkratzer in Downtown sind von dichtem Nebel umhüllt, der manchmal aus der Wüste hierher an die Küste zieht und sich wie eine flauschige Decke über die sonst vor allem Smog gewohnte Stadt legt

FOTOS: FLORIAN KRIECHBAUMER; BEATRICE WONG/HONG KONG/SHORTLIST/OPEN COMPETITION/TRAVEL/SONY WORLD PHOTOGRAPHY AWARDS 2024



Superfood-Patchwork

Was aussieht wie Teppiche, sind Farmen, was hier angebaut wird, sind Früchte des Meeres wie Austern und Algen. Die Felder liegen an der Küste der Region Xiapu im Südosten Chinas. Das Ostchinesische Meer ist hier direkt an der Küste sehr flach, der Meeresboden mit seinem Superfood entsprechend gut zugänglich. Das Foto von Beatrice Wong stand auf der Shortlist der Sony World Photography Awards 2024



KOMPASS



FOTO MARTIN VALLERUCHIMAGO

Leinen los in Kiel

Eine Event-Institution in der Ostsee-Stadt ist die Kieler Woche, die jedes Jahr mehrere Millionen Besucher anzieht. Neben Regatten und Segelparaden gibt es ein buntes Programm mit diversen Live-Acts. In diesem Jahr folgt auf die „KiWo“, wie die Kieler ihr großes Sommerfest nennen, ein zweites Segel-Highlight im August: Dann ist Kiel nämlich Starthafen der internationalen Regatta Ocean Race Europe.

21. bis 29. Juni 2025; kieler-woche.de
6. bis 10. August 2025; theoceanrace.com

Im Flow mit der Saale

Um einiges gemächlicher als auf der Ostsee verläuft das Leben auf der Saale. Mit Blick auf Schloss Bernburg (rechts) lässt es sich auf einem Hausboot herrlich treiben lassen.

Die schwimmenden Unterkünfte sind ein absoluter Reisetrend, verbinden sie doch das geruhsame Fließen durch einige von Europas schönsten Landschaften mit neuen Entdeckungen – und der großen Freiheit.

z. B. über Locaboat; locaboat.com



Yoko-Ono-Trio in Berlin

Das wohl bekannteste Werk der Künstlerin und Aktivistin „Bed-In for Peace“ (1969) ist bis zum 14. September in „Yoko Ono: Dream Together“ in der Neuen Nationalgalerie Berlin zu sehen. In Sichtweite zeigt der Gropius Bau ihr Schaffen in „Yoko Ono: Music of the Mind“ und der Neue Berliner Kunstverein ihr Billboard-Werk „TOUCH“.

smb.museum, gropiusbau.de,
nbk.org



Hockneys Splash in Paris

Im frischen Alter von 87 hat der britische Maler David Hockney gerade die größte Ausstellung seiner Karriere eröffnet: Die Fondation Louis Vuitton präsentiert „David Hockney, 25“. Im von Frank Gehry entworfenen Museum in Paris führen 400 Gemälde, Zeichnungen und Installationen durch 70 Jahre Künstlerleben. Unter dem Titel „Do remember they can't cancel spring“ werden bekannte Gemälde wie „A Bigger Splash“, 1967 (Foto), aber auch nie zuvor gesehene Werke ausgestellt.

9. April bis 31. August 2025; fondationlouisvuitton.fr



Jenny Saville in London

Die National Portrait Gallery in London widmet sich mit „The Anatomy of Painting“ Jenny Savilles Faszination für menschliche Formen, wie im Gemälde „Rupture“, 2020 (Foto).

20. Juni bis 7. September 2025
npg.org.uk



»Afrika ist kein Monolith!«

In Kamerun geboren, in der deutschen Provinz aufgewachsen, auf TikTok zum „Afrofluencer“ geworden: Stève Hiobi erzählt unter dem Namen „Bruder Stève“ von Afrika – und fast 100 000 Follower sehen zu

INTERVIEW TINKA DIPPEL

MERIAN Warum willst du uns Afrika erklären?

BRUDER STÈVE Es gibt das Narrativ vom armen Krisen-Kontinent Afrika. Der wird oft als eine Art Monolith gesehen, wo gleiche Menschen das gleiche Leben führen und die gleichen Probleme haben. Diese Vorstellung möchte ich aufbrechen.

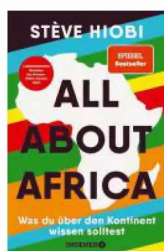
Du betonst die Vielfalt.

Allein in meinem Heimatland Kamerun gibt es fast 300 verschiedene Sprachen! Manchmal wechselt man nur den Ort und alles ändert sich, die ganze Lebensweise.

Kamerun steht auf Reiselisten nicht ganz oben. Warum eigentlich nicht?

Das frage ich mich auch, Kamerun hat traumhafte Ecken. Für mich der schönste Ort ist Kribi im Süden, ein Urlaubsort mit tollen Stränden. In der Nähe fließen die Lobé Wasserfälle direkt in den Atlantik.

Auch die großen Städte wurden lange nur wegen ihrer Flughäfen angesteuert. Wir haben in diesem Heft eine Reportage aus



Alltagsgeschichten, Historie, Kulturen, Traditionen: Sein geballtes Afrika-Wissen hat Stève Hiobi unterhaltsam verpackt (Verlag Droemer Knauer, 256 Seiten)

Nairobi. Gibt es weitere Städte, bei denen du sagen würdest: Guckt da mal hin?

Douala, die größte Stadt in Kamerun, außerdem reizt mich Nairobi tatsächlich sehr und Addis Abeba – auch wenn der Verkehr da sehr chaotisch sein soll.

Für dein Buch hast du viel Afrika-Wissen gesammelt. Warum wurde Afrika lange als Kontinent ohne Geschichte wahrgenommen?

Das meiste, was man nachlesen kann, wurde von Europäern aufgeschrieben. In Afrika wird vieles mündlich überliefert – von Geschichtenerzählern. Es ist mein Traum, in den Senegal zu reisen, wo diese Tradition sehr stark ist, so einen Menschen zu treffen und einfach zuzuhören.



Die Stunde der Kunst

... ist im norwegischen Trondheim angebrochen. In der ehemaligen Postzentrale residiert jetzt das PoMo Museum (kurz für Posten Moderne) und zeigt moderne Kunst, darunter Werke von Andy Warhol und Edvard Munch. „Our Magic Hour“ von Ugo Rondinone verspricht schon von Weitem große Momente.

Dronningens gate 10; pomo.no/en

Blumiger Empfang

In Mumbai soll ab Juni eine gigantische Lotusblume internationale Besucher willkommen heißen. Sie ist das Vorbild, nach dem das Architekturbüro Zaha Hadid den neuen Navi Mumbai International Airport (Flughafencode: NMI) gestaltet hat. Das Prestigeprojekt mit vier Terminals plus Cargo-Betrieb soll den Status Indiens als internationales Reisedrehkreuz ausbauen, 90 Millionen Passagiere im Jahr sollen hier in Zukunft ein-, um- und aussteigen.



Michael Dietz und Jochen Schliemann sind die Stimmen des Podcasts **Reisen Reisen**. In jedem Merian stellen sie ein Reiseziel vor – mit ihrem persönlichen Best-of

3 gute Gründe für Albanien

VON MICHAEL DIETZ

Albanien ist kein Geheimtipp mehr, es ist auch nicht das „neue Griechenland“ oder „das unentdeckte Kroatien“, es ist einfach Albanien, der neue Star am Reisehimmel. Auch wenn die Strände im Süden dort

Champions League spielen: Ich habe mich vor allem in die Berge im Norden verliebt.

1. Natur, die atemlos macht

Albanien ist wie gemacht für Entdecker. Vor allem in den albanischen Alpen, wo das Dorf Theth wie eine Oase der Stille inmitten wilder Natur liegt. Wer hier wandert, läuft durch tiefe Schluchten, über Bergpässe und an tosenden Wasserfällen vorbei – und steht

plötzlich vor dem Blue Eye. Ein Quellsee, so klar und blau, dass er unwirklich wirkt. Ich war dort im Mai fast allein und traute meinen Augen nicht.

2. Shkodra – eine Stadt, die radelt

Shkodra an der Grenze zu Montenegro ist Albaniens Fahrradstadt, überall gibt es Radwege. Besonders begeistert haben mich die Gangs von älteren Herren, die mit frisch frisiertem Resthaar, in weißen Hemden und mit Goldketten auf Klapprädern durch die Straßen cruisen. Szenen wie aus einem Wes-Anderson-Film! Mein Tipp: mit dem Rad zu den Cafés am Skutarisee. Da treffen sich Einheimische, Reisende und Künstler zu Kuchen und Schnaps, während dalmatinische Pelikane ihre Runden über das Wasser ziehen.

3. Essen, das nach Sonne schmeckt

In Albanien schmeckt alles intensiver. Tomaten sind süßer, Käse würziger. Fërgesë – ein Auflauf aus Paprika, Tomaten und Käse – ist ein albanischer Klassiker. Genau richtig nach einem Wandertag.

Reisen Reisen - Der Podcast mit Jochen Schliemann und Michael Dietz überall wo es Podcasts gibt

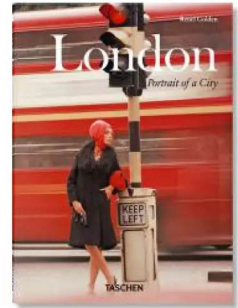


Mit der neuen Allegris First Class nimmt Lufthansa das Rennen um die Lufthoheit wieder auf. Antonia Aust hat sie für Merian getestet

„Aller Voraussicht nach werden wir eine Stunde und 15 Minuten früher ankommen“, meldet der Kapitän. Mehr als eine Stunde weniger Flugzeit – normalerweise wäre das auf einem Transatlantikflug eine großartige Nachricht. Hier aber löst sie leichte Bestürzung aus. Wir sind unterwegs in der neuen Allegris First Class der Lufthansa, sie hat zum Testflug von München nach New York eingeladen. Mit der Allegris-Produktlinie, die First Class, Business, Premium Economy und Economy Class umfasst, hat Lufthansa eine Großoffensive gestartet, um die Airline wieder auf internationales Topniveau zu bringen. Knapp 2,5 Milliarden Euro lässt sich Lufthansa die Umrüstung kosten. Das Ergebnis ist bisher in zehn Maschinen vom Typ Airbus A350

zu erleben. In der First Class hat jeder Passagier eine eigene „Suite“, ein eigenes kleines Reich über den Wolken hinter einem festen Vorhang. Für gemeinsam Reisende gibt es die Doppelkabine „Suite Plus“ (Foto). Beim Design bleibt Lufthansa sich treu: keine übertriebene Opulenz, eher elegantes Understatement. Unterwegs gibt es neben den First-Class-Klassikern wie Champagner und Kaviar ein dreigängiges À-la-carte-Menü. So werden acht Stunden Flugzeit nicht nur tatsächlich verkürzt, sie vergehen auch in Rekordzeit. Die Crew sorgt für Wohlfühl-Atmosphäre, und wir nehmen es dem Rückenwind schon ein bisschen übel, dass er es an diesem Reisetag so eilig hat.

Den detaillierten Bericht finden Sie auf merian.de



Europas Taktgeber

Londons Geschichte ist so facettenreich wie seine Bewohner. Ein Porträt zwischen Porzellan und Punk.

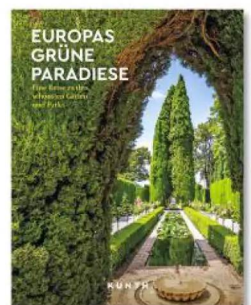
192 Seiten, Taschen Verlag, taschen.com



Göttliche Aussichten

Marianne Julia Strauss führt durch sagenhafte Tempel, pompöse Kirchen und spirituelle Stätten in aller Welt.

272 Seiten, Gestalten Verlag, gestalten.com



Grüne Wunder

Es würde ein Leben füllen, all die Parks und Gärten zu besuchen, die dieses Buch zeigt – was für ein schönes Leben das wäre!

288 Seiten, Kunth Verlag, kunth-verlag.de

All-inclusive-Abenteuer Grönland

Erleben Sie Grönland wie nie zuvor. Begleitet von unserem Expeditionsteam tauchen Sie ein in die faszinierende Welt geologischer Wunder. Spannende wissenschaftliche Einblicke machen Ihre Expedition nicht nur unvergesslich, sondern auch bereichernd – für Ihr Verständnis der Erde.

Die Welt auf neue Art erleben.



QR-Code
scannen und
Reisen
entdecken!

© Jason Charles Hill / Visit Greenland

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



HURTIGRUTEN
EXPEDITIONS

ALASKA | ANTARKTIS | KANADISCHE ARKTIS | GALAPAGOS-INSELN | NORTHWEST-PASSAGE | SPITZBERGEN

© Karsten Bidstrup / HX

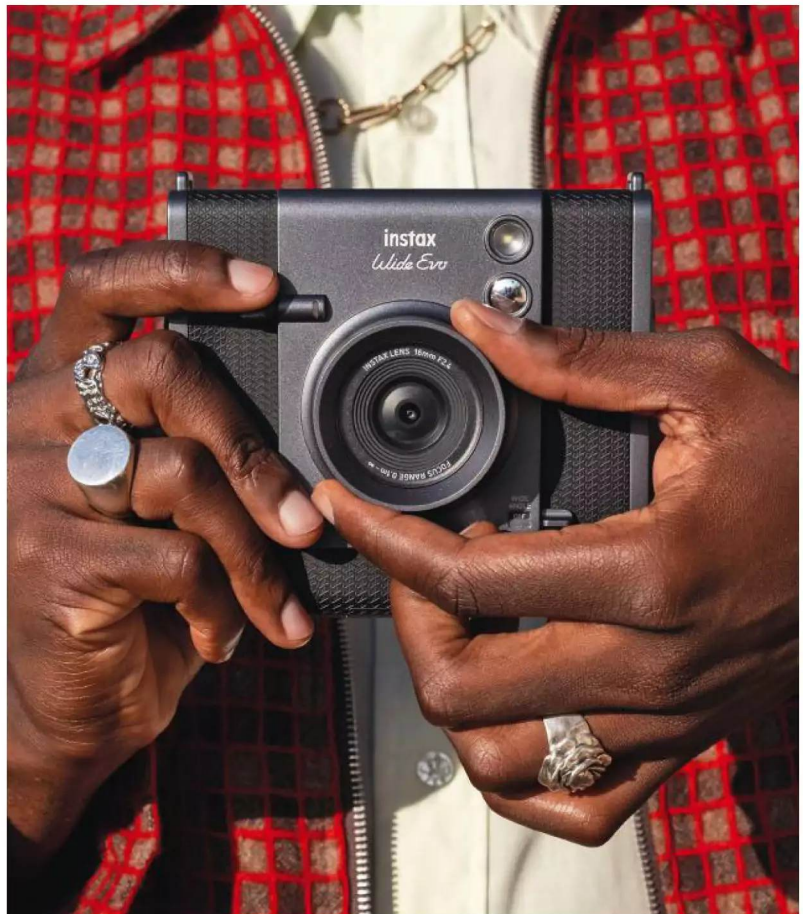


SMART TRAVEL

Für immer und jetzt

Analoge Fotografie ist tot? Von wegen! In der Flut digitaler Fotos bleibt wenig wirklich hängen. Anders bei Sofortbildern, deren Zauber immer zu verblassen droht. Auftritt der instax WIDE Evo Hybrid-Sofortbildkamera von Fujifilm, die Momente festhält – sowohl auf echten Fotos als auch digital.

fujifilm-instax.de



Pizza-Express

Teig, Tomaten, Mozzarella: Klingt so einfach, trotzdem ist die perfekte Pizza ein ewiges Streitthema. Der mobile Ofen von Ooni lässt sich auf bis zu 500 °C heizen und verspricht damit perfekte Pizzaverhältnisse. Ein Streitschlichter für unterwegs sozusagen.

ooni.com

Schwerelos

Gepäck wird selten mit Samthandschuhen angefasst. Es sollte also hart im Nehmen sein – und gleichzeitig leicht zu tragen. Das verspricht etwa das Modell Airox von Victorinox. Der Koffer aus Polycarbonat kommt in drei Größen und fünf Farben.

victorinox.com



Königlicher Kaffeeträger

Die Königliche Porzellanmanufaktur Berlin hat ihrem To-go-Becher einen frischen Anstrich verpasst: Die neue Edition heißt Farvet, was Dänisch ist und farbig bedeutet. Die Becher in verschiedenen Farbkombinationen sollen an typisch dänische Strandhäuschen erinnern. Ein bisschen Urlaubsgefühl auch an grauen Berlintagen. kpm-berlin.com

Finde das Außergewöhnliche



Willkommen in Australiens Northern Territory! Dort, wo die Tropen auf die Wüste treffen und die Aboriginal-Kultur omnipräsent ist. Im Top End warten abwechslungsreiche Erlebnisse: von Street Art und Märkten in Darwin übers Eintauchen in Hot Springs und Wandern im Nitmiluk National Park bis hin zu uralten Felszeichnungen im Kakadu National Park.

Different in every sense
northernterritory.com/de



M

LOBBY



Dach-Oase mit Denkmalschutz: Die Gebäude in SoHo dürfen eine bestimmte Höhe nicht überschreiten – perfekt für den Überblick



Neueröffnung im Fokus

Von Antonia Aust

Der schönste Schein



„Pssst, she's sleeping now“, warnt Lauren, die zum Hotelteam gehört und mich morgens durch die Hotelbar führt. Sloane's, so heißt die, scheint eine Diva zu sein, die nachts gern Martinis schlürft und Shrimp-Cocktails vernascht. Der fiktive Charakter passt durchaus zu der stylischen Bar mit den schweren Samtvorhängen und dem gold-grünen Farbkonzept. Und auch der Rest des Hotels The Manner mit 97 Zimmern in New Yorks lässig-schickem Stadtteil SoHo erinnert an den Glam aus Studio-54-Zeiten: leuchtende Farben, glossy lackierte Oberflächen, Spiegel und Goldakzente. Dazu Skulpturen als

FOTOS: CHRIS MOTTALINI (3); VOLKER RENNER; ELIAS HASSOS; STEFAN VON STENGEL

Raumtrenner und eine Wand, besetzt mit golfballgroßen Kugeln, über die Hände fast automatisch fahren müssen. Hier gehen Art déco, Mid-Century und Brutalismus eine Mischung ein, die ziemlich viel Spaß macht. Kein Wunder, dass man im „Apartment“, dem Frühstücks- und 24 Stunden geöffneten Gemeinschaftsraum, ständig Fotografen und Kreativteams begegnet, die das Hotel als perfekten Ort für Fotoshootings entdeckt haben. Oft fühlen sich solche Orte etwas zu cool an oder geben einem ständig das Gefühl, underdressed zu sein. Überraschenderweise schafft es The Manner aber, sich warm und einladend anzufühlen. Lauren beschreibt das Konzept als „your stylish friends living room“. Dazu passt, dass es für den in Mailand ansässigen Innenarchitekten Hannes Peer das erste Hotelprojekt ist. Buchstäblich die Krönung ist die Dachterrasse des Hauses, das auf einer Linie zwischen dem One World Trade Center im Süden und dem Empire State Building im Norden liegt, drum herum die historischen Gebäude von SoHo, einige noch mit den alten Wassertanks auf dem Dach und den gusseisernen Fassaden. Was für ein Blick! ●●●●

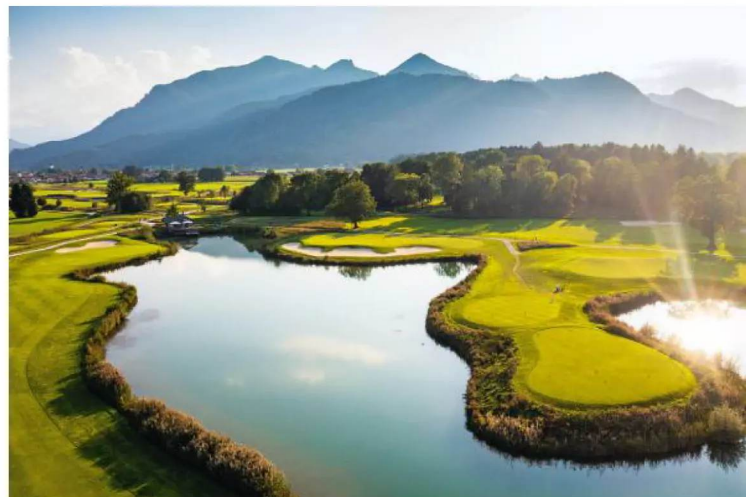
New York, 58 Thompson Street; themanner.com



Reduzierter Luxus am Chiemsee

Die Bezeichnung Retreat wird mittlerweile so oft verwendet, dass das Konzept mitunter verschwimmt: ein Ort, losgelöst vom Alltag, um sich zurückzuziehen und auf das Wesentliche zu konzentrieren. Genau verstanden hat das Matteo Thun, der renommierte Architekt hat das neue Chiemgauhof Lakeside Retreat gestaltet. Das Haus aus überwiegend natürlichen Materialien, mit klaren Formen und ruhigen Farben liegt samt Golf Course (Foto unten) direkt am Seeufer und hat 28 Suiten. Hier geht es nicht um Luxus durch Überfluss, sondern um Ruhe, Genuss und die Verbindung zur Natur, die durch die großen Panoramafenster zum Gestaltungselement wird. Im Restaurant wird feine Regionalküche serviert, an der Bar Sushi mit Chiemsee-Fisch.

chiemgauhof.com



Die Kraft der Natur

Die emotionale Wirkung von Safaris kennt Michael Poliza gut. Mit KEN/GEVITY geht der Fotograf und Reiseveranstalter (siehe S. 152) noch einen Schritt weiter: In Zusammenarbeit mit dem Longevity-Experten Nils Behrens findet vom 7. bis 13. November zum ersten Mal ein mit Safari kombiniertes Gesundheits-Retreat in der Segera Lodge in Kenia statt.

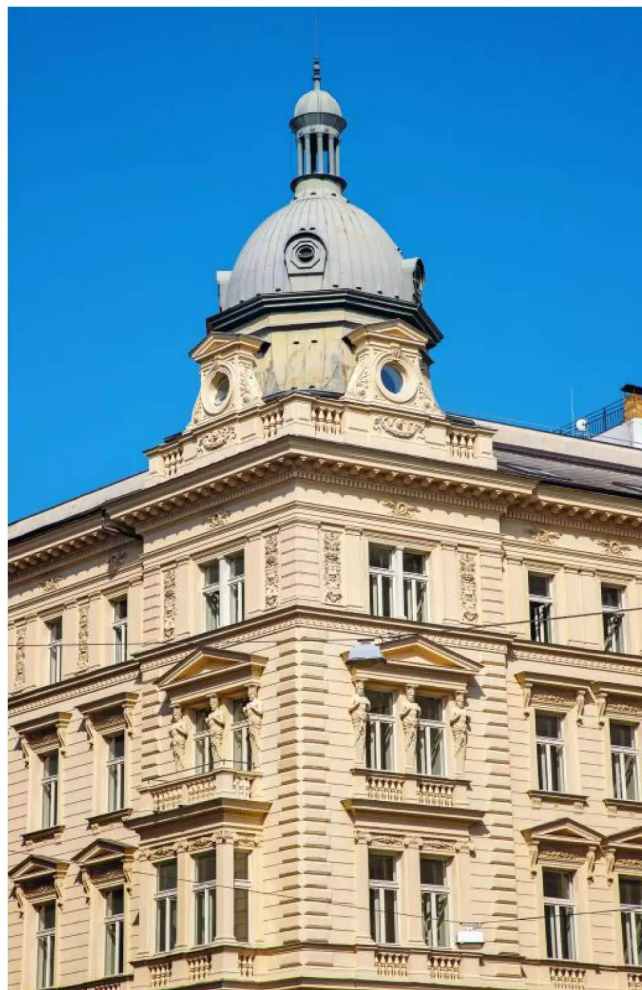
michaelpolizatrazel.com



Mitten in Prag

Das Sir Prague ist eines dieser Hotels, die sich nicht in den Vordergrund drängen müssen. Das Hotel liegt in einem historischen Gebäude von 1884, dessen historische Substanz behutsam ins Jetzt geholt wurde. Innen zitieren dunkles Holz, Samt und kubistische Muster Prags große Epochen. Wer die Stadt erkunden möchte, steht in wenigen Minuten zwischen Jugendstilfassaden und Moldaublick.

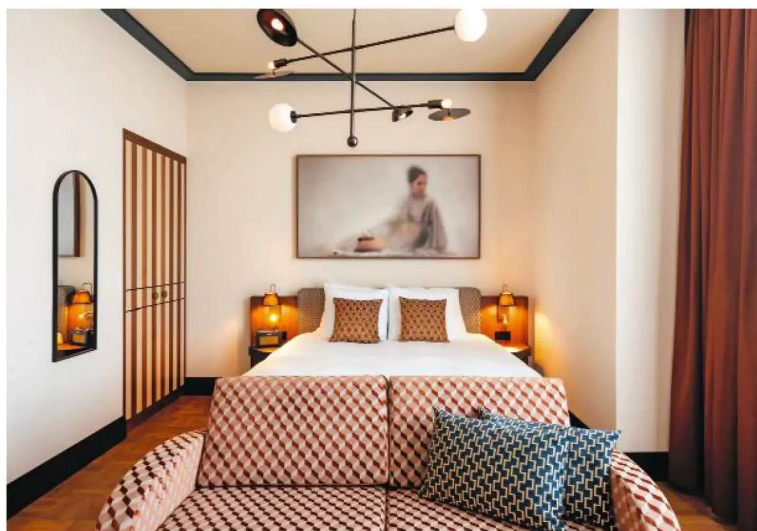
sirhotels.com/de/prag



Landeplatz in Den Haag

Albert Plesman war der Gründer der niederländischen Airline KLM, die einst in dem Gebäude beheimatet war, in dem heute die 102 stylishen Zimmer und 20 Apartments dieses Hotels untergebracht sind. Der Name des Hauses war somit naheliegend: De Plesman. Es liegt im Viertel Scheveningen im Westen der Stadt, knapp zweieinhalb Kilometer entfernt von Den Haags breiter Strandpromenade.

deplesman.com



Großstadt-Oase

Wer Ruhe sucht, ist in Bangkok überraschenderweise genau richtig. Zwischen den quirligen Straßen und glänzenden Wolkenkratzern der thailändischen Hauptstadt ist gerade das neueste Mitglied der Aman-Familie eingezogen: das Aman Nai Lert Bangkok. Im typischen Stil der Gruppe strahlt das Haus eine meditative Ruhe und harmonische Klarheit aus – und liegt, umgeben von Grün, im Nai Lert Park. Wem das an Ruhe nicht reicht, der sucht den 1500 Quadratmeter großen Wellnessbereich auf.

aman.com/hotels/aman-nai-lert-bangkok

Feinste Aussteiger-Kulisse

Die Halbinsel Papagayo an Costa Ricas nordwestlicher Pazifikküste ist eine Ausnahme-Schönheit – mit artenreichem Trockenwald, versteckten Buchten und nur wenigen, ausgewählten Hotels. Neu unter diesen ist das Nekajui, Ritz-Carlton Reserve. Die Lage und das stilvolle Design mit viel Holz und offenen Strukturen erzeugen ein „Wollen wir für immer bleiben?“- Gefühl.

ritzcarlton.com/en/hotels/lirz-nekajui-a-ritz-carlton-reserve





Costa Color

Beim Blick auf die bunten Poolschirmchen geht im Hinterkopf die Melodie an, die gerne unter Wes-Anderson-inspirierte Videos gelegt wird. Frohsinn und sommerliche Leichtigkeit versprüht das neue Kimpton-Hotel Los Monteros in Marbella. Das farbenfrohe Design des Hotels mit 195 Zimmern stammt von der spanischen Designerin Cristina Carulla und greift den verspielten Stil der 60er-Jahre auf. kimptonlosmonterosmarbella.com

Im oberen Teil liegt das Restaurant La Maison de Manfred, im Erdgeschoss das La Cuisine de Rose (rechts)



Auf die Spitze getrieben

Wenn Stararchitekt Philippe Starck fantasiert, ist das Ergebnis ziemlich wahrscheinlich ziemlich großartig. So geschehen im französischen Metz, wo jüngst das Maison Heler eröffnet hat. Dessen acht Stockwerke mit 104 Zimmern sind von einem lothringischen Herrenhaus gekrönt. Inspiration für das Konstrukt war eine Geschichte über einen exzentrischen Erfinder, die Starck selbst geschrieben hat. maisonhelermetz.com



FOTOS: VEELE EVELS/HHG HOTELS & RESORTS; JULIUS HIRTZBERGER (2)

ERWEITERT HORIZONTE

Der Hymer Venture S



hymer.com





MENÜ

Whisky für die Engel, Entlastung für die Warteliste
 und bretonische Suppen für zu Hause: Das sind die
 Nachrichten, die uns schmecken



SUPPEN UND OLIVENÖL

Feinste Aromen in hohen Dosen

Die sechs Konserven in der Box „À la Soupe“ von der bretonischen Conserverie Courtin enthalten Köstlichkeiten wie die Soupe de l'Océan mit verschiedenen Fischen und die

Krabbencremesuppe Velouté aux crabes. Subtiler schmeckt man das Meer aus dem milden Olivenöl Archaealaion heraus:

Es wird gewonnen aus frisch geernteten Koroneiki-Oliven, angebaut um das Dorf Zakros an Kretas Ostküste.
der-feinschmecker-shop.de



JOAN ROCA

Brüder im Geiste

Als 129 000 Gäste auf der Warteliste seines Restaurants El Celler de Can Roca standen, wusste Joan Roca (im Foto vorn): Er brauchte ein zweites Restaurant. Mit seinen Brüdern Josep (links) und Jordi hat er jetzt in einer Festung bei Girona das Hotel Esperit Roca eröffnet, das bedeutet etwa „Geist von Roca“. Im gleichnamigen Hotelrestaurant servieren sie in zwei Degustationsmenüs ihre begehrten Klassiker wie die Todo la Gamba, die ganze Garnele in Seetangessig und fermentiertem Thunfisch (Foto)



oder die Rippchen vom Spanferkel mit Eintopf aus Seegurken und den Füßen vom Schwein, dazu Artischocke mit Knoblauch und Haselnüssen. Ergänzend gibt es auch ein Menü à la carte. Während Josep als Sommelier die perfekte Weinbegleitung

arrangiert, entwirft der Pâtissier Jordi süße Abenteuer wie A Trip to Havana, eine ungewöhnliche Reiseerinnerung aus Schokoladeneis mit Tabakgeschmack, Minzgranita und Limettengelee.



Sant Julià de Ramis, Carrer Major; esperitroca.com

Das Konzept: vertraute Gerichte in modernen neuen Räumen



FOTOS: JOAN PUJOL-CREUS (2)

Sappe

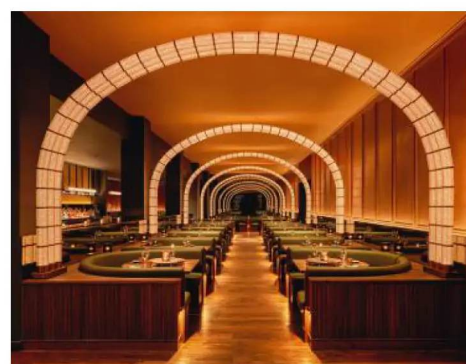
In bunten Schalen werden Köstlichkeiten aus der Isaan-Küche im Nordosten Thailands aufgetischt, darunter Highlights wie der Papayasalat mit Chili, Limette und Süßwasserkrabben. Die Einrichtung: modern, verspielt, sympathisch, cool. ●●

West 14th Street 240; sappeny.com



Angel's Share

„Angels's share“ ist der Teil des Whiskys, der durch die Fassreifung verfliegt und den Engeln gehört. Erina Yoshida hat den Namen behalten und die Bar an neuem Ort eröffnet. Ein Klassiker: der Drink namens Cheek to Cheek mit Rum, Früchten und Mascarpone. Grove Street 45; angelssharenyc.com



Coqodaq

Unter der eleganten Symmetrie seiner Lichterbögen hebt dieses lebhafte Restaurant das traditionelle Fried Chicken auf ein so hohes Qualitätsniveau, dass sogar ein Glas Champagner dazu passt. ●●

East 22nd Street 12; coqodaq.com

Genussvoll durch ... New York

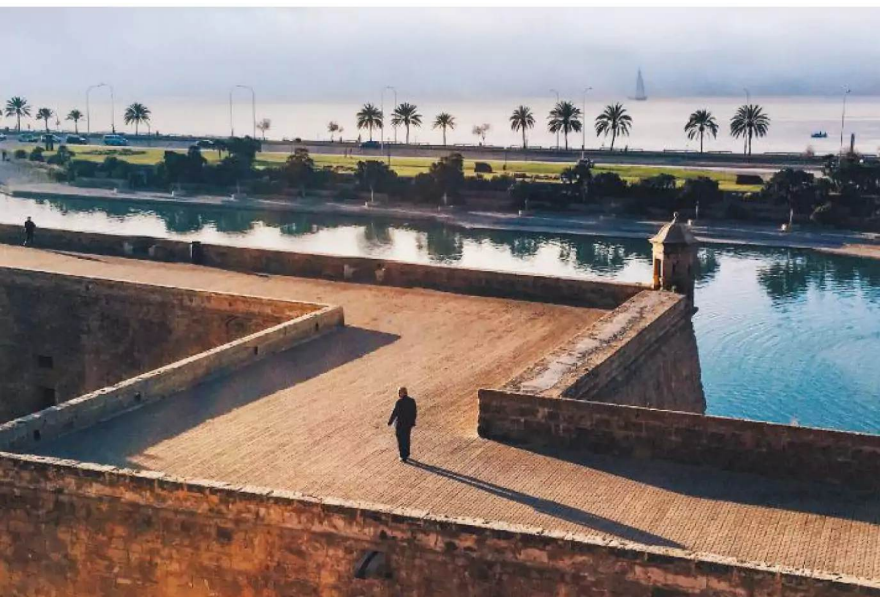
**Kebab, Papayasalat, Fried Chicken: In den Küchen
Manhattans wird Amerikas Vielfalt gefeiert**



Bungalow

Vikas Khanna hat sich vom mittellosen Einwanderer aus Indien zum Superstar der asiatischen Küche hochgearbeitet. Er hat schon für Barack Obama, Papst Franziskus und den Dalai Lama verschiedene Events ausgerichtet. In seinem Restaurant Bungalow kann sich jeder Gast bei Kreationen wie dem Galouti Kebab aus Lammhack, Papaya und Lotuswurzel von Khannas Talent überzeugen. ●●

First Avenue 24; bungalownyc.com



Palma lässt weit und tief blicken: Panorama-Spaziergang auf der Dalt Murada, Shoppingtour in der Carrer de l'Argenteria



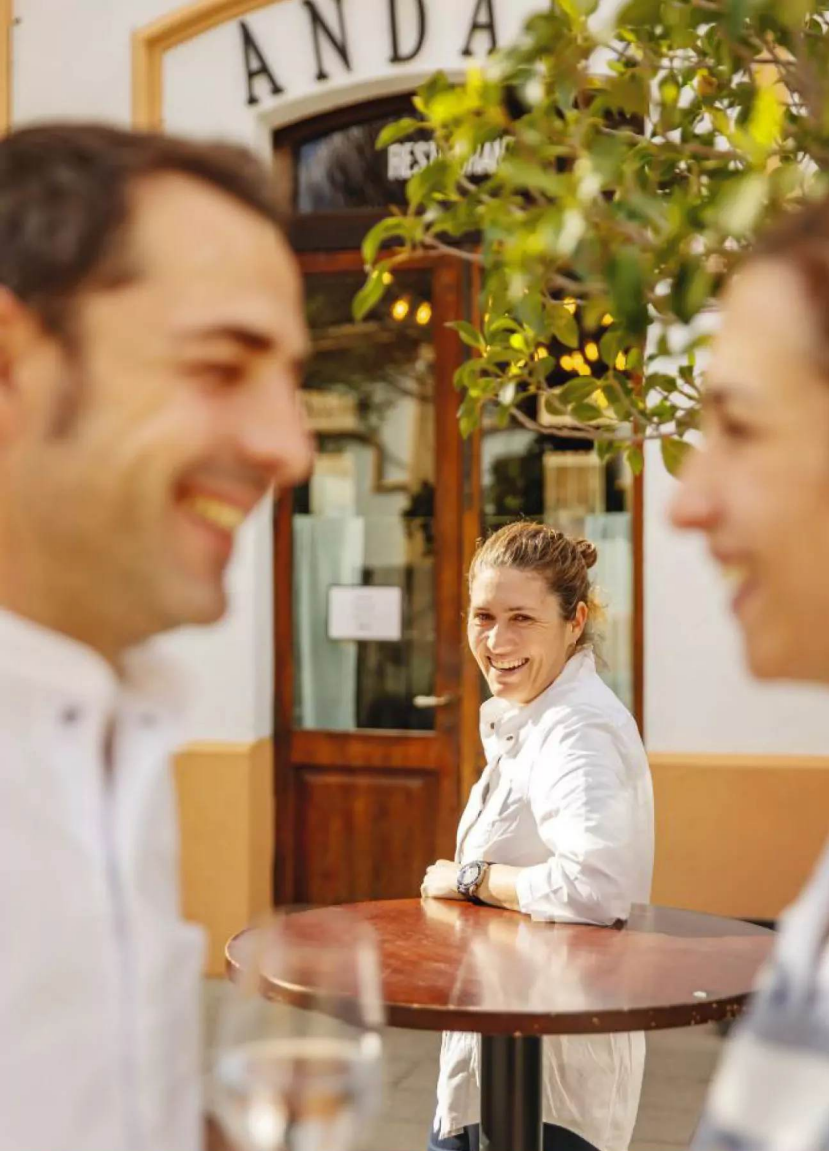
FOTOS: RAFAEL BALAGUER PRUNES/FTP385; JAVIER NÚÑEZ/FTP385; ANDREY DANILOVICH/GETTY IMAGES

Sie ist mehr als Palmas Sehenswürdigkeit Nummer eins: Die Kathedrale aus dem 13. Jahrhundert ist ein grandioses Gesamtkunstwerk – und ein Erlebnis

CITYLIGHTS **PALMA**

Das „de Mallorca“ aus ihrem Namen zu streichen, war nur ein Schritt der Emanzipierung. Mallorcas Hauptstadt hat in den letzten Jahren stark an Kontur gewonnen – mit Multikulturalität, Kunst, Design und einer breiten Hafenpromenade





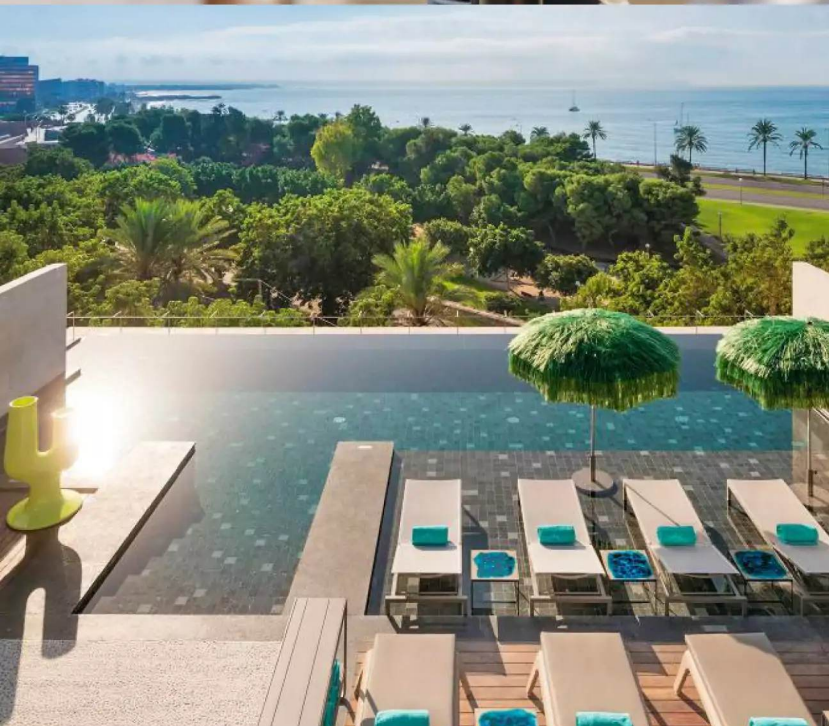
Genussmomente: bei der mallorquinischen Köchin Maca de Castro in ihrem Restaurant Andana und am Dach-Pool des Hotels El Llorenç Parc de la Mar, das zu den Design Hotels gehört und einen tollen Blick auf die Promenade eröffnet

Entspannte Boom-Stadt

Oft überstrahlt eine Stadt ihr Umland, bei Palma ist es anders: Die Stadt stand seit Mallorcas Urlauberboom ein wenig im Schatten der Insel, deren Hauptstadt sie ist – angesteuert wurden vor allem ihr Flughafen und ihr berühmter Partystrand. Der leichte Schatten hat ihr gutgetan, die historische Perle ist zu einer modernen, charakterstarken Schönheit gereift. Und die wächst gerade weit über sich hinaus, zum einen weil Menschen aus aller Welt ihr immer mehr Einwohner (aktuell schon weit mehr als 400 000) und eine ziemlich lässige Multikulturalität bringen. Zum anderen weil sie zum Meer hin an Lebensqualität und Bewegungsfreiheit gewonnen hat.

Jetzt im Juni, bevor es auch auf Mallorca sehr heiß und voll wird, ist die ideale Zeit, um Palmas neu gestalteten Meeresboulevard, den Passeig Marítim (oder Paseo Marítimo), zu erleben. Mehr Grün, mehr Palmen, mehr Cafés, mehr Platz zum Spazieren, Skaten oder Radfahren wurde dort geschaffen. Der breite Streifen zieht sich direkt am Ufer um den zentralen Teil von Palmas Bucht, von Portopí bis Portixol. Es lohnt sich sehr, dafür ein Fahrrad zu mieten, dann dauert die Strecke entspannte 20 Minuten – theoretisch erweiterbar bis nach S'Arenal, zum berühmten Partystrand.

Die sehr viel bessere Idee ist allerdings, das Fahrrad irgendwann wieder abzustellen und sich zu Fuß aufzumachen in die Altstadt. Die ist nicht groß, perfekt also zum Durchspazieren, sie ist aber auch ein Schein-Zwerg – weil sie auf diesem überschaubaren Raum enormes Entdeckerpotenzial hat. Wann immer sich ein Durchgang öffnet, ein Innen- oder Hinterhof zugänglich ist: unbedingt reingehen, sich



FOTOS: GULLIVER THEIS; DESIGN HOTELS; STEPHI WALD; BARBARA VIDAL; JOSE HEVIA



Es Jonquet, Palmas altes Mühlenviertel, gehört zum lebendigen Stadtteil Santa Catalina

eingesaugen lassen, der Stadt an ihre Wurzeln gehen. Die sind sehr viel tiefer als die des Mallorca-Tourismus, Palma hat eine lange, wechselvolle Geschichte, die an vielen Ecken sichtbar ist – zum Beispiel im Es Baluard, Palmas Museum für zeitgenössische Kunst, das in einen Teil der alten Stadtmauer hineingebaut wurde. Das kann Palma sehr gut: mit Architektur Geschichte weitererzählen, auch im anderen großen Kunstmuseum, der Fundació Juan March, die herrschaftlich residiert in einem Stadthaus aus dem 17. Jahrhundert. Andere Stadthäuser führen ein zweites, drittes oder zehntes Leben als Hotel, das Can Bordoy zum Beispiel. Es liegt nur fünf Spazierminuten entfernt vom Es ➤



Meine Favoriten

Die Designerin **Rosa Esteva** wuchs in einem Dorf auf Mallorca auf, ging zum Studium nach Barcelona und kehrte mit eigenem Label zurück: Cortana, benannt nach ihrer Großmutter. Hier zeigt sie ihren Laden und vier weitere ihrer Palma-Liebliche



1 Cortana

Unser 2001 gegründetes Label steht für zeitloses Design, hohe Qualität, natürliche Materialien und nachhaltige Produktion. Und unser Laden in Palma ist mehr als ein Ort, um hochwertige Kleidung zu kaufen. Man kann dort sehr gut abschalten und einen Moment Ruhe genießen. **Carrer de Montenegro 3; cortana.es**



2 Mouna

Eines meiner liebsten Restaurants in Palma. Die Gerichte sind vegetarisch (teils vegan), die Zutaten aus biologischem Anbau. Das Mouna ist Teil des Espai Buit, eines Hauses aus dem 20. Jahrhundert, in dem Verschiedenes stattfindet.

**Plaça sa Drassana 15
espaiibuit.com**

PALMA



Hotels

Can Bordoy

Preisgekröntes Fünfsternkleinod in der Altstadt mit 24 Suiten, von denen keine der anderen gleicht. Besonderheiten sind der größte Privatgarten in Palmas Altstadt (inklusive Pool) und die Art, wie das Gebäude aus dem 16. Jahrhundert gestaltet ist: Risse und andere Alterserscheinungen wurden nicht kaschiert, sondern, inspiriert von der japanischen Kintsugi-Kunst, gekonnt in Szene gesetzt.

Forn de la Glòria 14
canbordoy.com

Concepció by Norbis

Schwedisches Design und maßgefertigte Fliesen von Huguet, einem Keramikerhersteller aus der Nähe von Palma, sind in eine ehemalige Seifenfabrik eingezogen. Entstanden ist ein ungewöhnlich schönes Hotel mit 31 Zimmern und Suiten, kleinem Pool und Sauna.

Carrer de la Concepció 34
concepciobynobis.com

El Llorenç Parc de la Mar

Schönes Fünfsternhotel mit 33 Zimmern im Viertel Calatrava, unweit von Palmas Kathedrale. Ein großer Pluspunkt ist neben der Toplage der Infinitypool mit Meerblick auf dem Dach.

Pl. de Llorenç Villalonga 4
elllorenc.com

Restaurants

Andana

Maca de Castro, eine der besten Köchinnen der Insel, betreibt zwei Restaurants in Port d'Alcúdia – und dieses Bistro in einem alten Bahnhof,

gleich bei der Plaça d'Espanya. Auf der Karte stehen traditionelle Gerichte, zum Beispiel Cocas, Mallorcas deftige Antwort auf die Pizza. ●●●

Pl. d'Espanya 6
andanapalma.es

DINS Santi Taura

Auch der Sternekoch Santi Taura ist Mallorquiner, mit seinen Menüs erzählt er von der Kulturgeschichte der Insel – unter dem Dach des Hotels El Llorenç Parc de la Mar (s. links). ●●●

dinssantitaura.com

Erlebnisse

Es Baluard

Auch wer sich nichts aus zeitgenössischer Kunst macht, könnte an diesem Museum Gefallen finden – weil seine in die alte Stadtmauer integrierte Architektur ein Erlebnis ist. Beste Zeit: zum Sonnenuntergang auf der Dachterrasse stehen und über den Hafen und das Viertel Santa Catalina blicken.

Pl. Porta de Santa Catalina 10; esbaluard.org

Paseo Marítimo

Es ist ein grandioses Schaulaufen auf Palmas frisch begrünten Strandboulevard. Am besten ein Fahrrad mieten und entspannt bis ins ehemalige Fischerdorf Portixol fahren. Dort liegen die Lokale wie aufgefädelt, inklusive Terrassen zum Sitzen und Gucken.

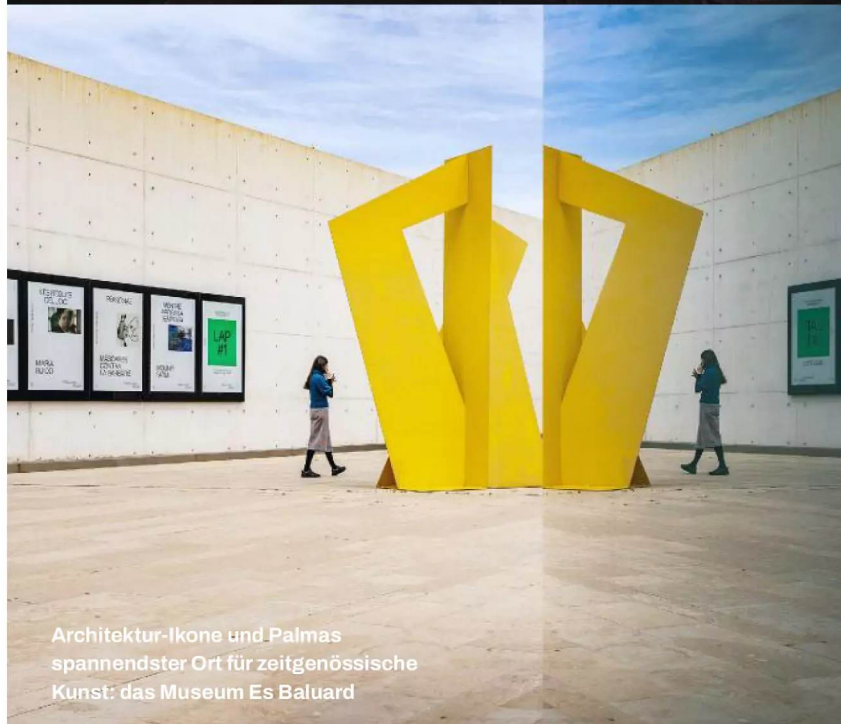
palmaonbike.es



Alle Adressen auf einer kuratierten Karte bei Google Maps



Licht und Schatten: In der Carrer de Sant Francesc lassen sie diese Alltagsszene wie ein Gemälde wirken



Architektur-Ikone und Palmas spannendster Ort für zeitgenössische Kunst: das Museum Es Baluard



Baluard und war eine katholische Mädchenschule, bevor es eines der besten Hotels der Stadt mit dem größten versteckten Garten im Zentrum wurde. Oder das Concepció by Nobis, erbaut im 16. Jahrhundert, lange Zeit eine Seifenfabrik, seit 2021 ein Boutiquehotel in skandinavischem Design.

Aber noch mal zurück zum Es Baluard und zur Kunst: Die hat sich rund um das Museum in Form vieler Galerien breitgemacht, Aba Art, Kaplan Projects, Begbie & Coll, Gerhard Braun, Kewenig, man fällt quasi von einer in die nächste und die Bandbreite der ausgestellten Werke ist groß. La Llotja heißt dieses Viertel rund um die Llotja de Palma, die große gotische Baukunst und Palmas einstige Seehandelsbörse ist.

Und daneben liegt jene Ecke Palmas, wo in den letzten Jahren jeder neu eröffnete Laden ansteckend gewesen sein muss – so viele neue Bäckereien, Boutiquen, Restaurants, Cafés und Bars sind eingezogen rund um die Markthalle des alten Fischer-Viertels Santa Catalina. Da ist der Deutsche Ronny Portulidis mit seinem entspannten Restaurant Duke, da ist Timo Wolter, der aus Berlin nach Palma kam, um im Chachao an hochwertigster veganer Schokolade zu tüfteln. Da ist Palma Bread, eine Bäckerei, die als eine der besten der Stadt gilt und von einem Paar aus Schweden betrieben wird. Um nur ein paar der vielen Menschen zu nennen, die sich für ein Leben in Palma entschieden haben und die Stadt mit ihren Ideen bereichern. Die Insel und ihre Vorzüge nehmen sie natürlich gerne mit, aber Palma ist längst eine Destination für sich geworden. ❖

Hinter den Masten der Boote im Jachthafen leuchtet Palmas Kathedrale in der Abendsonne

3 Sonmo Olivenhaine, Obstgärten, alte Wälder: Ein Landgut in Valldemossa trägt zur Regeneration der Natur bei – und verkauft im Colmado Sant Jaume die großartigen Dinge, die dabei entstehen. Perfekt für ein schönes Souvenir.

Carrer de Sant Jaume 23a; sonmo.es



4 uco In dieser Bäckerei wird mit Bio-Vollkornmehl gearbeitet, das Getreide dafür wird auf Mallorca angebaut. Langsame Gärungsprozesse bringen bei den Broten besondere Aromen und Geschmacksnuancen hervor, die in industriellen Backwaren nicht mehr zu finden sind.

Carrer de Berenguer de Sant Joan 1; ucobakery.es



5 Pecera Die Möbel, Accessoires und Objekte in diesem Laden sind von der traditionellen mallorquinischen Handwerkskunst inspiriert. Alles dort sieht gut aus und wird von Kunsthandwerkern der Insel aus lokalen Rohstoffen handgefertigt.

Carrer de la Victòria 4
lapeceramallorca.com

A man with short brown hair, wearing a dark blue polo shirt and dark trousers, stands with his hands in his pockets in front of massive ancient Egyptian stone columns. To his left is a large seated statue of a pharaoh. The columns are covered in hieroglyphs. The background is a bright, hazy sky.

Wie ich in Ägypten meine spirituelle Seite entdeckte

Der ehemalige Tagesschau-Moderator und Schriftsteller **Constantin Schreiber**, 46, kannte das Land bereits gut, als er sich wieder dorthin aufmachte, um dem Nil zu folgen und in die Geschichte und die unterschiedlichen Glaubensgemeinschaften Ägyptens einzutauchen

DIE REISE
MEINES
LEBENS

Mit 19 war ich das erste Mal in Ägypten und total überwältigt. Wenn man in Kairo ankommt, ist man erst mal verschreckt von den Eindrücken, der Lautstärke. Ägypten ist ein Land, das seine Besucher fordert, wo sie sich manche Erfahrungen erarbeiten müssen – die Geschichte, die Kultur, die Spiritualität, alles, was das Land durchdringt. Wer all das auf sich wirken lässt, entdeckt die Großartigkeit dieses Landes. Mich hat sie nie wieder losgelassen. Um der Spiritualität in Ägypten, den Religionen und der Geschichte einmal wirklich nahezukommen, habe ich eine Reise den Nil abwärts gemacht, von Oberägypten bei Aswan bis nach Kairo in Unterägypten.

Von Deutschland bin ich nach Kairo geflogen und habe dort den Nachtzug genommen, was ich auch in Europa unheimlich gern tue. Ich bin in Gizeh eingestiegen und schon die Mischung von Leuten, die mit mir gereist sind, war toll: Menschen aus dem Sudan in traditioneller Kleidung, ein paar japanische Touristinnen und Europäer und natürlich viele Ägypter. Menschen aus unterschiedlichsten Schichten und Herkünften, eine großartige Vielfalt. Ich habe also eine Nacht im Zug verbracht und bin am nächsten Morgen in Aswan aufgewacht. Was für ein paradiesischer Morgen! Die Stadt liegt mitten in der Wüste, hat aber viele Gärten, die Vögel zwitschern, es ist ganz anders als Kairo. Natürlich gibt es auch knatternde Autos und so weiter, aber Aswan hat eine entrückte Anmutung. Von dort habe ich mich auf den Weg zum Simeonskloster gemacht. Obwohl Ägypten vor allem ein muslimisches Land ist, spürt man in Oberägypten auch recht stark die christliche Prägung. Noch heute werden in der Region riesige neue Kirchen gebaut. Ein Nebeneinander, das zum Beispiel in Dubai undenkbar wäre. Das Simeonskloster liegt mitten in der Wüste. Um es zu erreichen, habe ich mit dem Boot den Nil überquert und bin dann auf einem Kamel in der sengenden Hitze durch die Wüste geritten. Wirklich ein abenteuerliches Gefühl! Mitten im Nichts steht dann diese Klosteranlage. Ich bin kein besonders spiritueller Mensch, aber zu sehen, wie die Menschen ihr Leben dort verbringen und Gott widmen, war wirklich beeindruckend. Das war die christliche Etappe meiner Erkundungsreise durch Ägypten.

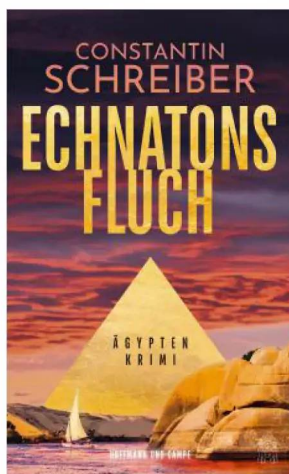
Anschließend ging es nach Luxor, für den pharaonischen Teil der Reise. Die Pyramiden sind natürlich sehr bekannt, aber die wirklich wichtigen Orte der ägyptischen Geschichte sind in Oberägypten, mit dem Tal der Könige, dem Tempel der Hatschepsut und dem Karnak-Tempel in

Luxor. Ich stand in diesem gewaltigen Tempel und fühlte mich klein und unbedeutend. Wenn ich mir vorstelle, dass Menschen diese riesigen Säulen und Anlagen vor etwa 5000 Jahren gebaut haben, und dass so eine Zivilisation einfach untergehen kann, das ist ergreifend. Luxor ist ein besonderer Ort, hier kommen arabisch-muslimische und europäische Einflüsse und pharaonische Relikte zusammen. Dann ist da der Nil mit diesem grünen Band links und rechts, die Sonne geht morgens blutrot auf und abends wieder unter, dazwischen trübt keine Wolke den Himmel. Luxor hat wirklich eine Garten-Eden-Anmutung. Diese

»Von so vielen Perspektiven und Religionen umgeben zu sein, finde ich sehr bereichernd. Dazu kommt die Lebensfreude«

Kulisse und die Natur dort haben in mir dann doch eine gewisse Spiritualität ausgelöst. Ich bin noch weiter gereist, nach Fayyum und zum Schluss wieder nach Kairo für den muslimischen Teil meiner Ägyptenreise. Ich habe versucht, die spirituelle Seite Ägyptens in all ihren Facetten einzufangen, was bis auf das Jüdische, das leider beinahe vollständig aus Ägypten verschwunden ist, auch geklappt hat.

Eigentlich hatte ich erwartet, dass nach der Reise das Thema für mich abgeschlossen wäre. Stattdessen hat der „Ägypteneffekt“ erst wieder richtig eingesetzt und den Wunsch geweckt, wieder mehr Zeit dort zu verbringen. Von so vielen Perspektiven und Religionen umgeben zu sein, finde ich sehr bereichernd. Dazu kommt die Lebensfreude, viele Ägypter gehen mit Positivität, Witz und Freundlichkeit an Herausforderungen und den Alltag heran. Das habe ich im Nahen Osten immer schon geschätzt und bewundert. Ich versuche, mir das zum Vorbild zu nehmen. Es gibt ein arabisches Sprichwort: „Fiha Haga Helwa“, das heißt so viel wie „Es hat etwas Besonderes“. Das sagen die Ägypter mit einem Augenzwinkern zu ihrem Land, wenn irgendwas nicht funktioniert – es ist chaotisch, aber irgendwie hat es was. Vielleicht hat mich das Land deshalb nie wirklich losgelassen. ❖



Constantin Schreibers zweiter Ägypten-Krimi ist im Mai 2025 erschienen (Hoffmann und Campe Verlag, 272 Seiten)



TITELTHEMA

Die Leichtigkeit ...

... des Seins hat längst nicht
mehr nur der Süden abonniert.
Auch weiter nördlich und in höheren
Lagen fühlt sich der Sommer
verdammt gut an. Einige unserer
liebsten 25-Grad-Ziele stellen
wir auf den kommenden Seiten vor

Reisetrend Coolcation

Sommerfrische statt Hitzesommer:
Mila Krull über einen Trend, der eigentlich
ein Grundbedürfnis ist
Seite 46

Frischekick in Südtirol

Junge Gastronomie, neue Hotelkonzepte:
Eva Biringer entdeckte Innovation
kombiniert mit Tradition in Südtirol
Seite 54

Funchal im Aufwind

Grandiose Landschaft trifft auf
frische Ideen: Laura Geyer war unterwegs
in Madeiras lässiger Hauptstadt
Seite 66

Multitalent Wales

Silvia Tyburski erkundete alte
Burgen, Traumstrände und kreative Energie
in Großbritanniens Westen
Seite 76

Mini-Paradies Slowenien

Zwischen Alpen und Adria bietet Slowenien
quasi Europa in a nutshell. Antonia Aust
erfuhr das kleine Land per Roadtrip
Seite 84



Die italienische Version von Sommerfrische heißt Villeggiatura. Adlige und Künstler genossen ihr Dolcefar niente und ließen Körper und Geist zur Ruhe kommen. Der perfekte Ort dafür: der Comer See. In der Villa Passalacqua soll schon Komponist Vincenzo Bellini seine Sommer genossen und 1831 seine Oper La sonnambula komponiert haben. Das Anwesen ist seit 2022 ein gefeiertes Luxus-hotel, dem Maestro ist eine Suite gewidmet

passalacqua.it

FOTO: RUBEN ORTIZ



Hitzefrei

Mit der Urlaubstemperatur ist es wie mit so vielem: Das richtige Maß macht glücklich. Nur halten viele Traumziele dieses Maß nicht mehr, sie sind im Sommer zu heiß und zu voll. So macht sich ein erfrischender Trend breit, und dieser Trend heißt Coolcation

VON MILA KRULL





FINNLAND

Im Juni beginnt im Norden die Zeit der weißen Nächte, in denen die Sonne tagelang nicht untergeht. Eine magische Zeit, um Regionen wie die Schärengärten von Espoo (Foto) zu entdecken

Es ist so eine Sache mit den Rekorden. Geht es um menschliche Errungenschaften der Kategorie „höher, schneller, weiter“, ernten Spitzenwerte meist viel Anerkennung. Beim Wetter mischt da immer auch eine gewisse Sorge mit. 2024 wurden im Süden Europas wieder reihenweise Temperaturrekorde gebrochen, Mitte Juli kletterte die Oberflächentemperatur des Mittelmeers auf 28,9 Grad – so hoch wie nie zuvor.

Ideales Badewannenwasser und dazu gerne mal 40 Grad plus. Beides hält die Menschen nicht von den Küsten fern, wer etwa im August die Küstenstraße an der Côte d’Azur entlangfährt, findet weder einen Ort zum Parken noch einen ruhigen Platz am Strand – es sei denn, dieser ist privat. Viele Reisende packt die Sehnsucht nach einem Sommerurlaub, der in jeder Hinsicht weniger überhitzt ist, und da jede Tendenz beim Reisen zum Trend, zu einer „cation“ erklärt wird, gibt es

auch für diese Sehnsucht das passende Wort: Coolcation, also die Kombination aus „cool“ und „vacation“.

Um die 25 Grad sind zur Sehnsuchtsmarke geworden, Destinationen, die Wärme, Erholung, aber auch Erfrischung versprechen, liegen immer mehr im Trend. In Skandinavien etwa legt der internationale Tourismus kräftig zu. Ein Sommer in den schwedischen Schären mag auch mal ein, zwei Tage verregnet sein, die Sonnentage dort lassen dafür sehr viel mehr zu als am Mittelmeer – weil es angenehm warm, aber selten heiß und weil an den teils traumhaft schönen Buchten sehr viel mehr Platz ist. Auch Finnland und Norwegen werden immer beliebter mit ihren Seen, Wäldern und Fjorden. Das Baltikum, Österreich, Großbritannien und die Atlantikküste werben mit Coolcation-Erlebnissen wie Wildschwimmen und Waldbaden. Und außerhalb von Europa zieht es Urlauber in die Gletscherwelten von British Columbia, Alas- ➤

„Dänische Sahara“ wird die Wanderdüne in Råbjerg auch genannt. Die Temperaturen dort sind aber weit entfernt von der gnadenlosen Hitze Afrikas

ka und Patagonien – und damit nicht nur in die Sommerfrische, sondern auch in Ökosysteme, denen es noch vergleichsweise gut geht. Das Mittelmeer wird als „Hotspot des Klimawandels“ bezeichnet, als Binnengewässer erwärmt es sich schneller und stärker als andere Meere. Für die Ökosysteme über und unter Wasser und viele Anwohner ist das eine Katastrophe. Steigende Lufttemperaturen und geringe Niederschläge befeuern die Verdunstungsrate, die Unwetter, Hitzewellen und Dürreperioden begünstigt. Klimaforschende erwarten an den Küsten Italiens, Spaniens, Frankreichs, Griechenlands, Marokkos und Ägyptens in absehbarer Zeit annähernd karibische Verhältnisse.

Es liegt nahe, vom Mittelmeer in gemäßigtere Zonen auszuweichen, statt die sprichwörtlichen Hotspots aufzusuchen. Inzwischen scheint Coolcation nicht mehr nur ein gefühlter Trend und ein eingängiger Marketingbegriff zu sein, sondern auch für Forscher messbar. Wissenschaftler des Europäischen Joint Research Centre (JRC) haben die Touristenströme und klimatischen Gegebenheiten der letzten 20 Jahre in 269 europäischen Regionen untersucht und anhand dieser eine Prognose für den Zeitraum von 2035 bis 2071 aufgestellt: „Wir stellen ein klares Nord-Süd-Muster bei der Veränderung der touristischen Nachfrage fest, wobei die nördlichen Regionen vom Klimawandel profitieren und die südlichen Regionen mit einem erheblichen Rückgang der touristischen Nachfrage konfrontiert sind“, heißt es im Fazit der Studie.

Werner Gamerith, Professor für Regionale Geographie mit Schwerpunkt Tourismus an der Universität Passau, sieht ebenfalls Anzeichen für die neue Sommerfrische: „Ich denke, dass es zwangsläufig zu Umlagerungsprozessen kommen wird.“ Nicht nur die skandinavischen Länder, auch einige Alpenregionen hätten den Begriff in den vergangenen Monaten erfolgreich geprägt. Im Alpenraum hat die sommerliche Flucht in höhere Lagen und an die kühlen Bergseen überdies eine lange ➤

ÖSTERREICH

Das Sommerfrische-Original! An den Bergseen ist der Sommer ein großer, abwechslungsreicher Genuss. Dabei gilt in der Regel: Je höher das Urlaubsziel, desto angenehmer die Temperaturen. Klare Seen wie der Attersee im Salzkammergut (Foto), der Weissensee in Kärnten und der Zeller See in den Schieferalpen versprechen echte Abkühlung beim Baden, und die Temperaturen lassen sowohl aktive als auch entspannte Ferien zu. Mit grandiosen Wanderwegen und hervorragender Kulinarik die ideale Kulisse für eine Coolcation

FOTO: KORTZ/ABLINGER/ATTERSEE-ATTERGAU



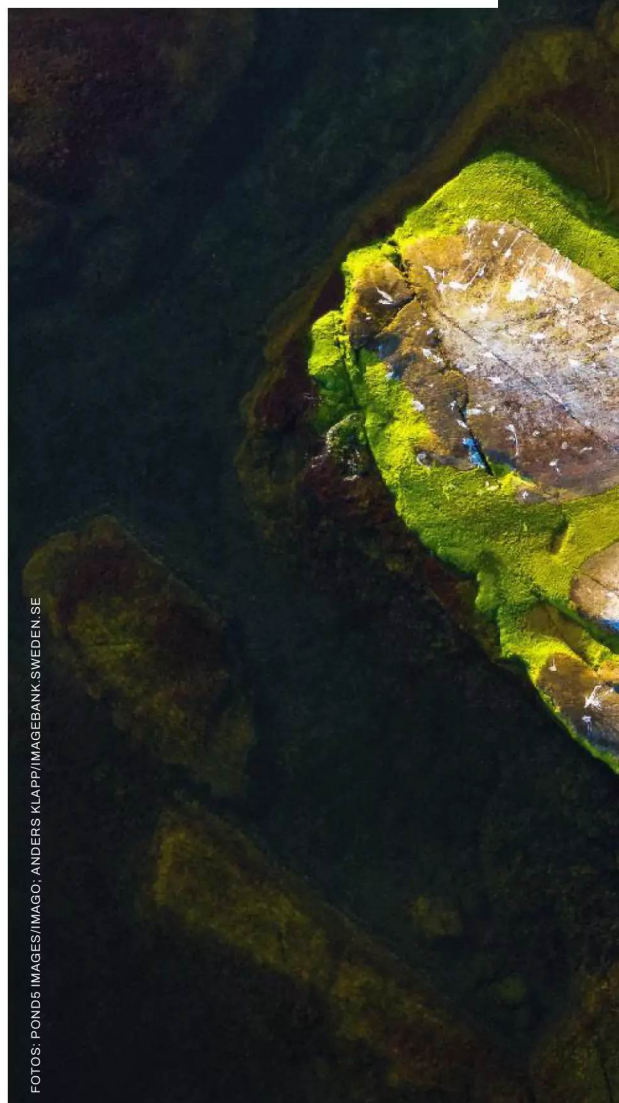


SCHOTTLAND

Badeurlaub in Schottland ist eher was für Fortgeschrittene. Die Seen, Hügel und Burgen wie Kilchurn Castle (Foto) lassen sich aber sehr gut paddelnd oder wandernd erleben. Nebenbei steht der schottische Sommer im Zeichen der Festivals – von den Highland Games bis hin zu den berühmten Kultur- und Musikfesten von Edinburgh

SCHWEDEN

Schon Astrid Lindgren wusste um die Magie des schwedischen Sommers, sie ließ ihre Roman-Kinder an Mittsommer durch die Wälder von Bullerbü streifen und schickte sie in den Ferien nach Saltkråkan. Zwar sucht man die Orte auf offiziellen Karten vergeblich, doch die Dörfer von Småland oder die Stockholmer Schärengärten (Foto) kommen nah ran an die traumhaften Bilderbuchkulissen



FOTOS: POND5 IMAGES/IMAGO; ANDERS KLAPP/IMAGOBANK.SWEDEN.SE

Um die 25 Grad sind zur Sehnsuchtsmarke geworden, Destinationen, die Wärme, aber auch Erfrischung versprechen, sind immer gefragter



Tradition. Gerade Adlige und wohlhabende Städter suchten mit ihren Familien oft über Monate Erfrischung auf dem Land, um den teils drückenden Verhältnissen in Städten und Tälern zu entkommen. „Sommerfrische“ wurde zum Prädikat und frühen Marketingkonzept für Regionen wie das Salzkammergut und Tirol. Und erlebt heute ein Revival. Aber auch seitens der Mittelmeerregionen selbst ist das Interesse groß, den strapaziösen Hochsommer zu entzerren und Reisende mehr in die Nebensaison zu lenken.

Dass das Mittelmeer schon zeitnah wirklich nennenswert mit Atlantik, Nord- und

auf dem Tourismusmarkt. Immer mehr Menschen entdecken den Reiz der Kühle und mit ihm neue Reisearten: Alpenwellness, Ostsee-Kreuzfahrten, Trekkingurlaub oder Hausbootferien sind sehr beliebt.

Über hohe Buchungszahlen freut man sich etwa in Schottland. Mit fast zwei Millionen internationalen Touristen im ersten Halbjahr 2024 konnte das Land einen neuen Besucherrekord verzeichnen. „Aufgrund des gemäßigten ozeanischen Klimas wird es im Winter selten extrem kalt und im Sommer selten heiß“, sagt Juliane Frank von Visit Scotland. Urlauber würden vor allem die vielfältigen Landschaften, die reiche Geschichte und Kultur des Landes sowie die schottische Gastfreundschaft schätzen. Darüber hinaus erfüllt Schottland mit seinen rauen Küsten und den tiefblauen Seen alle Kriterien als Coolcation-Destination.

Der Reiz des Nordens: ruhige Küsten, spiegelglatte Seen, Lodges mitten in der Natur

Ostsee konkurrieren muss, bezweifelt Werner Gamerith allerdings: „Ich denke nicht, dass es eine völlige Abkehr vom Mittelmeerraum geben wird. Aus mitteleuropäischer Perspektive ist und bleibt er das Urlaubsziel Nummer eins.“ Dafür sieht er mehrere Gründe: Länder wie Italien, Frankreich und Spanien blicken auf eine lange Historie als romantiserte Reiseziele zurück. Bücher, Filme und andere Medien haben die Sehnsucht nach dem mediterranen Lebensgefühl über Jahre, ja Generationen manifestiert. Auch die Gewohnheit spielt eine Rolle. Wer schon als Kind die Alpen in Richtung Riviera oder Adria überquert hat, will diese Erinnerungen meist mit den eigenen Kindern teilen. Als weiteren Pull-Faktor sieht Gamerith die gut ausgebaute touristische Infrastruktur in vielen Mittelmeerdestinationen. Im Norden hingegen ist die Auswahl an Hotels, Unterkünften und Restaurants oft deutlich kleiner, das Preisniveau dementsprechend höher.

Trotzdem werden kühlere Destinationen immer attraktiver. Statt voller Strände und Kreislaufwetter bieten sie menschenleere Küstenabschnitte, Lodges mitten in der Natur und spiegelglatte Seen. Diese Bilder sorgen im wahrsten Sinne für viel frischen Wind

Zeitgleich wächst das Angebot an passenden Urlaubsaktivitäten. So stehen statt Sightseeing und Sonnenbaden zunehmend Unternehmungen wie River Floating und Wildschwimmen auf dem Programm. Auch immer beliebter ist das Canyoning. Beim Schluchtenwandern durchqueren Abenteueraffine gemeinsam mit einem Guide die Wasserwelten von Madeira oder der schottischen Highlands. Ausgerüstet mit Helm und Klettermontur geht es zum Beispiel durch den Inchree Falls Canyon rund 160 Kilometer nördlich von Glasgow. Unterwegs können die Besucher in erfrischende Naturpools springen, Hänge hinunterrutschen oder sich von rauschenden Wasserfällen abseilen. Das Angebot richtet sich nicht nur an Outdoor-Profis, sondern ist in abgeschwächter Form auch für Einsteiger und Familien machbar. Und dass die schottischen Wassertemperaturen selten mehr als 15 Grad erreichen, ist dank der Neoprenanzüge kein Problem.

Wem es dann doch mal zu kalt wird, den bringen Wildsaunen, Ferienhäuser mit Whirlpools und gemütliche Pubs schnell wieder auf warme Gedanken. Alternativ, meint Juliane Frank, möge man sich ein schottisches Sprichwort ins Gedächtnis rufen: „Wenn Ihnen das schottische Wetter nicht gefällt, warten Sie 30 Minuten, und es wird sich ändern.“ ♦

Coolcation in der Schweiz

Panoramazüge der Extraklasse

Erleben Sie die Schweiz von Ihrer schönsten Seite – an Bord legendärer Panoramazüge. Der wohl berühmteste unter ihnen, der **Glacier Express**, verbindet Zermatt mit St. Moritz. Riesige Panoramafenster bieten unvergessliche Ausblicke auf tiefe Schluchten, schneebedeckte Gipfel, kristallklare Bergseen und idyllische Dörfer. Noch mehr spektakuläre Panoramen bietet der **Bernina Express** bei der Fahrt bis ins italienische Tirano, während der **Gotthard Panorama Express** Luzern mit dem mediterranen Tessin verbindet und der **GoldenPass Express** die Weinberge von Montreux durchquert.

Unser Tipp: vier ausgewählte Reisen entführen Sie zu den schönsten Orten der Schweiz. Steigen Sie ein!



© GoldenPass Line/Tobias_Ryser

Schweizer Bahnzauber

5-tägige individuelle Reise

Luzern – Montreux

Erleben Sie die eindrucksvolle Fahrt auf der GoldenPass Line von Luzern am Vierwaldstättersee bis nach Montreux am Genfersee. Besuchen Sie die Hausberge Pilatus und Rochers-de-Naye.

Unser Tipp: Mehr Komfort bietet die „Prestige Class“ auf der Fahrt im GoldenPass Express.

Leistung 050094

pro Person ab **799 €**



© RhB/Andrea Michael Badrutt

Glacier Express First Class

5-tägige geführte Reise

St. Moritz – Zermatt

Unsere sehr beliebte Reise richtet sich besonders an Schweiz-Interessierte, die die Vorzüge einer geführten Reise und hochwertige Hotels genießen möchten. Die Schweizer Reiseleitung steht Ihnen mit ihrem Wissen gern zur Verfügung und lässt diese Reise zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

Leistung 050001

pro Person ab **2.199 €**



© Gettyimages.com/VogelSP

Die Perlen der Schweiz

7-tägige individuelle Reise

Davos – Zermatt – Locarno – Davos

Einmalige Ausblicke erwarten Sie auf den Fahrten mit den bekanntesten Panoramazügen der Schweizer Alpen – dem Glacier und Bernina Express. Aber auch die Centovallibahn, auf ihrem Weg vom italienischen Domodossola nach Locarno am Lago Maggiore, begeistert mit romantischen Dörfern.

Leistung 050191

pro Person ab **1.169 €**



© Gotthard Panorama Express/Gian Vaitl

Die Höhepunkte der Schweiz

5-tägige individuelle Reise

Luzern – Zermatt

Erleben Sie auf dieser vielseitigen Schweiz-Rundreise in kürzester Zeit vier der spektakulärsten Bahnen: den Glacier und Bernina Express, den GoldenPass Express sowie den Gotthard Panorama Express. Genießen Sie dabei die faszinierendsten Landschaften der Schweizer Alpen vom Panoramafenster.

Leistung 050012

pro Person ab **1.059 €**



Ein Urlaub von Kaiserin
Elisabeth macht Meran 1870
berühmt. Heute sorgen Wirts-
häuser wie das Pfefferlechner
für den guten Ruf Südtirols



FOTOS: MARION LAFOGLE/PIXO, SÜDTIROL/ALTO ADIGE; BENJAMIN PEITSCHER

A photograph of a dining table with food, drink, and flowers. In the foreground, a hand with a gold ring is reaching for a slice of bread topped with cream and green onions. The table is set with a checkered tablecloth, a glass of beer, a bottle of beer, a vase with white flowers, and a wooden board with cheese and radishes.

MIT STIL, CHARME UND VISIONEN

Wo der Zeitgeist und seine Großeltern zusammen feiern:
Südtirol bleibt immer innovativ und gleichzeitig ganz bei sich. Eine
Reise zu neuen Perlen in einer tief verwurzelten Kulturlandschaft

VON EVA BIRINGER

M

Max und Helmuth können die Zeit nicht anhalten, aber sie versuchen es immer wieder. Ganz langsam kriechen die beiden Schildkröten durch den Garten des Hotels Ottmanngut in Meran, sie gehören gleichsam zum Inventar des familiengeführten Betriebs. Für seinen schönen Garten ist es berühmt, außerdem für sein mehrgängiges Frühstück. Seit wenigen Wochen ist dafür Jakob Zeller verantwortlich, ein jungenhaft wirkender Lockenkopf mit herzlicher Ausstrahlung. An diesem schwülen Sommervormittag trägt er von der Outdoor-küche neben der Orangerie erst ofenwarmes Dinkelbrot mit Ziegenkäse und Heubutter an den Tisch, dann Beeren-Granola mit Joghurt und Honig. Als Kombination zu seinem Pfefferlingsomelette empfiehlt er einige Tropfen jener Hot Sauce, die er mit seiner aus Singapur stammenden Partnerin entwickelt hat. Gastronomische Erfahrungen sammelte der Mittdreißiger unter anderem im Restaurant Fäviken in der schwedischen Einöde, wo er Ethel Hoon kennenlernte. Nach einer gemeinsamen Zeit am Arlberg kehrte das Paar vergangenes Jahr in Zellers Heimatstadt Meran zurück. Während Hoon sich derzeit um die Tochter kümmert, werkelt der Vater im Ottmanngut, beim Frühstück und einmal wöchentlich beim familiären Dinner, das auch für Gäste von außen offen ist. Pläne für die nahe Zukunft gibt es auch schon: Im Laufe des Jahres wird das Paar einen Gasthof in Eppan an der Weinstraße übernehmen.

So ausgeruht Südtirol bisweilen auch wirken mag: Max und Helmuth gehören hier zu den wenigen, die langsam durchs Leben kriechen. Viele andere Südtirolerinnen und Südtiroler gehen, oft inspiriert durch Auslandsaufenthalte, mit Mut an neue Ideen. Sie servieren Kastanien-Miso-Suppe im jahrhundertealten Wirtshaus oder Speck vom gereiften Zander

in einer denkmalgeschützten Tuchfabrik, sie lockern Yogastunden mit Tastings von Naturwein auf oder beweisen, dass alkoholfreie Aperitivos nicht weniger genussvoll sein müssen als welche mit Umdrehungen.

Vielleicht ist es diese Verbindung aus Entspannung und Esprit, wegen der so viele Menschen die nördlichste Provinz Italiens mögen. Alto Adige, wie sie auf Italienisch heißt, vereint das Beste aus allen Welten: Berge und Seen, alpine Gemütlichkeit und mediterrane Grandezza, italienisches Dolce Vita und deutsche Aufgeräumtheit, abwechslungsreiche Kulinarik bei beeindruckend hoher Qualität, ungekünstelte Gastfreundschaft und genau das richtige Maß an neuen Eindrücken, das einen Urlaub inspirierend, aber nicht überfordernd macht. Und: Man spricht Deutsch.

Statt sich auf diesen Lorbeeren auszuruhen, im Vertrauen darauf, dass die Enkel der Besucherinnen und Besucher genau so regelmäßig kommen werden wie die Eltern und Großeltern, bleibt Südtirol durch beständige Innovation immer in Bewegung. Kaum irgendwo in Europa ist die Qualität der Unterkünfte höher, wird interessantere Architektur geschaffen, wie Matteo Thuns im Meraner Land gelegenes Vigilius Mountain Resort, das in Lage und Gestalt walddnahe Dolomiten-Hideaway Forestis oder das 2024 eröffnete energieautarke OLM Nature Escape. Auch Kulinarik wird ständig neu gedacht, leidenschaftliche Handwerkerinnen und Handwerker widmen sich jeweils einem einzigen Produkt, sei es Schokolade, Sauerteigbrot, Wein oder Bier. Oder, ganz nüchtern betrachtet, dem perfekten alkoholfreien Aperitif.

Knapp sechzehn Kilometer sind es vom Ottmanngut bis nach Lana. Dort befindet sich ➤

Einige der Delikatessen
von Norbert Niederkofler:
Rote-Rüben-Törtchen,
Kartoffel-Pilz-Käse-Cannoli
und Saibling-Tacos

RESTAURANT ATELIER MOESSMER

Zu Recht gilt Norbert Niederkofler (Foto unten) als bester Koch Südtirols, seine streng regionale Philosophie hat Maßstäbe gesetzt. Viele Jahre lang kochte der Ahrntaler in einem Bergdorf in den Dolomiten, jetzt ist er in eine ehemalige Tuchfabrik in Bruneck gezogen. Die ersten Häppchen werden im Garten serviert, für den Rest des Vierzehn-Gänge-Menüs geht es in die denkmalgeschützte Villa, entweder in einen der historischen Räume oder in den Glaskubus mit offener Küche. Schon kurz nach der Eröffnung prämierte der Guide Michelin das Können von Küchenchef Mauro Siega mit der Höchstpunktzahl plus einem grünen Stern für Nachhaltigkeit. Highlights sind das Mini-Bauernbrot mit Graukäse, Toblacher Lachsforelle mit Kefir und Holunderblüten oder der Holzkohle-Lauch mit Zabaione und Koji-Creme. Herausragend ist auch die alkoholfreie Getränkebegleitung.

Bruneck, Walther-von-der-Vogelweide-Straße 17
ateliernorbertniederkofler.com



Die Geschichte des Ottmannnguts als Landhaus in Meran
geht zurück bis ins Jahr 1290, das heutige Erscheinungsbild
wird bestimmt durch einen größeren Umbau um 1914



Hier reifen Äpfel, Weine
und viele gute Ideen



**Der Kalterer See bei
der Ortschaft Kaltern ist der
wärmste Badesee der
Alpen – mit bis zu 28 Grad**

das Pfefferlechner, ein urig wirkendes Gasthaus. Tatsächlich hat es viele Jahre hinter sich, nämlich mehr als 700. An eine Reihe verwindelter Stuben schließt ein schattiger Innenhof an, auch einen Indoor-Hasenstall gibt es.

Hier landet das hausgebraute Bier im Glas, und das Geschwisterpaar Max und Maria-Elisabeth Laimer schaut schon heute auf die „Trinkkultur von morgen“, wie die beiden es nennen. „Vor fünf Jahren war unser aus München stammender Braumeister wenig begeistert von der Idee eines alkoholfreien Craft Beers“, verrät der mit gewinnendem Lächeln auftretende Max Laimer, während er drei Flaschen von unterschiedlichen Null-Promille-Bieren aus dem Kühlschrank holt. Schnell jedoch änderte dieser Braumeister seine Meinung, und zwar so sehr, dass er inzwischen am liebsten eine vierte alkoholfreie Variante hätte. Aktuell gibt es Freedl in drei Geschmacksrichtungen, als klassisches Pale Ale, als radlerähnliche Zitrusversion und als Calma, mit Bergbasilikum aromatisiert, das auf 2000 Metern Höhe gedeiht. Dass seine Erfinder damit ausgerechnet im weinseligen Südtirol Erfolg haben, spricht für die Kraft des Zeitgeistes. „Aktuell machen die alkoholfreien Biere vierzig Prozent unseres Gesamtumsatzes aus, Tendenz steigend“, erklärt Laimer, während er das sommerlich-frisch duftende Calma in ein Weinglas füllt. Dann ist es Zeit für seine neueste Innovation: Als Basis des Sparkling Tea dient Ceylon-Schwarztee, versetzt mit Apfel- und Quittensaft sowie Zitronenverbene. Anders als viele andere alkoholfreie Alternativen erweckt er nicht den Eindruck eines pappigen Kindergetränks, sondern überzeugt durch wohldosierte Säure und dezente Bitternoten – perfekt für den zelebrierten Aperitivo, der ➤

FOTO: PETER VON FELBERT/IDW SÜDTIROL-ALTO ADIGE

HOTEL

CASTEL MAURN

Dieses Jagdschloss bei Bruneck hat seinen Ursprung im 10. Jahrhundert, betreten wurde es unter anderem vom Südtiroler Nationalhelden Andreas Hofer, der heute von einer Wandmalerei auf jene herabblickt, die sich in der Lobby an der Selbstbedienungsbar ihre Cocktails mixen. Acht Suiten hat das 2021 eröffnete Castel Maurn, einige sind streng historisch, andere modern gestaltet, Schmuckstück im Penthouse unter der Dachschräge ist die frei stehende Badewanne. Auch sonst stimmt jedes Detail, vom Duft, der die Gäste des Saunabereichs umfängt, über die Leinenbettwäsche bis hin zur Florentiner Teeselektion: Für die Betreiber Sabine und Walter Peintner war nur das Beste gut genug. Das Frühstück wird im eigenen Wohnzimmer oder im Garten mit Blick auf den Pool serviert. „Wir haben uns bewusst gegen ein Restaurant entschieden, es gibt schon so viele hervorragende Adressen in der Region“, erklärt Walter Peintner. Für jedes Budget und jede Stimmung hat er den passenden Tipp, Pizza-tasting, Privatkoch, alles ist möglich. ●●●●

St. Lorenzen, Moos 39; maurn.it

Viele Jahrhunderte alt, jüngst komplett modernisiert: Das Castel Maurn südwestlich von Bruneck bietet viel Platz für acht Suiten

hier mit heiligem Ernst genossen wird. Und das Beste daran: Selbst nach einer ganzen Flasche braucht man sich keine Sorgen über die bisweilen abenteuerlich schmalen Südtiroler Straßen zu machen.

Auf denen führt der Weg von Lana aus nach Kaltern, vorbei an Apfelplantagen, überspannt von Netzen, und an Bergen voller Weinstöcke, manche flach, andere steil abfallend. Nicht nur die autochthonen Sorten Lagrein und Vernatsch gedeihen hier mustergültig, schließlich zählt die Gegend zu den ältesten und wichtigsten Anbauflächen Südtirols. Verkostungsmöglichkeiten gibt es zahlreiche, in Buschenschänken und Gasthäusern, direkt bei renommierten Weingütern wie Manincor oder Elena Walch oder in Kalterns herausgeputzter Altstadt, wo sich hinter mancher Fassade ein blühender Innenhof verbirgt. Oder aber einige Kilometer weiter, am Ufer des gerade mal sechs Meter tiefen und entsprechend warmen

Kalterer Sees. An dessen Ufer befindet sich das Herzensprojekt eines jungen Paares. Vierzig Jahre lang mieteten Katharina Sparers Eltern jenes ehrwürdige Haus, in dem sie selbst aufwuchs. 2022 kaufte sie es gemeinsam mit ihrem Partner Jan Waldner und eröffnete zwei Jahre später die wein- und genussbetonte Pension Leuchtenburg. Wie nah Sparer und Waldner am Puls der Zeit sind, beweist nicht zuletzt ein im Winter stattfindender Eisbaden-Crashkurs. „Innovation zeigt sich in unserer Region auf vielfältige Art“, betont die Hausherrin. „Vor allem Nachhaltigkeit ist den allermeisten ein Herzenthema.“

Die letzte Station der Reise führt zurück nach Meran, allerdings viele Meter aufwärts. Achthundert Meter sind es vom Tal bis zum Castel Fragsburg, einem trotz seiner Größe von 50 000 Quadratmetern intimen Hotelkomplex der Gruppe Relais & Châteaux. Einige Gäste kommen aufgrund des paradiesischen Gartens mit Pool, hölzernem Badehaus und von Rosen umrankten Tagesbetten. Andere wegen des ➤



Restaurantleiter Michael Schwiembacher (links), Küchenchef Christoph Huber (Mitte) und Souschef Stefan Vorhauser halten die Blaue Traube auf Zack – mit feinen Kreationen wie dem Risotto Carbonara

Sommer unterm Blätterdach: Zur Brauerei Pfefferlechner gehört nicht nur ein Restaurant mit Biergarten, sondern auch ein Streichelzoo mit Hasen und Ziegen



RESTAURANT BLAUE TRAUBE

Zu den Stationen von Christoph Huber zählen das australische Quay, das niederländische De Librije und die bayerische Überfahrt, auch bei Norbert Niederkofler ging er in die Lehre. 2019 kehrte der Meraner in seine Heimat zurück, um sich den Traum vom eigenen Wirtshaus zu erfüllen, seit dem letzten Jahr gibt es dort nur noch ein einheitliches Bankettmenü. Und was für eines: Zum Line-up gehören die Kastanien-Miso-Suppe, mit Saibling gefüllte Gnocchi oder Risotto Carbonara mit Pecorino-Parmesan-Schaum und confiertem Eigelb (Foto unten). Das Sauerteigbrot wird mit einer Säge zerteilt, der Schafskäse für den Cheesecake à la minute in einem Holzbottich zubereitet. Vier Hauben gab es vom Gault- Millau für dieses Wirtshaus mit seinem jungen Team. Ein letztes Lächeln auf das Gesicht des Gasts zaubert die in der heißen Kupferpfanne servierte Tarte Tatin.

Lagundo, Alte Landstraße 44; blaue Traube




PENSION

LEUCHTENBURG

Geführt wird dieses neue Boutiquehotel von Jan Waldner und seiner Partnerin Katharina Sparer. Zu den Annehmlichkeiten des Zwölf-Zimmer-Betriebs zählen eine Indoor-Sauna, ein Restaurant mit bodentiefen Fenstern und Blick aufs Wasser und ein privater, rund um die Uhr geöffneter Zugang zum Kalterer See, wo eine weitere kleine Sauna und eine mit Eiscreme und Drinks bestückte Kühltheke bereitstehen. Nicht verpassen sollten Gäste die zweimal wöchentlich angebotenen Weintastings. Besonders am Herzen liegt dem Paar biodynamisch erzeugter Wein. Auf den Tellern des mit regionalen Produkten gekochten Halbpensionsmenüs landen hausgemachte Gnocchi, Räucherlachs mit Buttermilchsauce und Adlerfisch auf Weißer-Bohnen-Creme. Das Frühstück wird à la carte bestellt, wieder mit Blick auf den Kalterer See. ●

Kaltern, Klughammer 14; leuchtenburg.it



Eines der schönsten Abkühlbecken der Region:
Aus der Sauna der Pension
Leuchtenburg fällt der
Blick auf den Kalterer See



Spas, in dem manche Besucherinnen und Besucher auf die Wirkung selbst gesammelter Kräuter setzen. Wieder andere schätzen das Haus wegen der Kulinarik; seinen Michelin-Stern hält Chefkoch Egon Heiss seit Jahren erfolgreich. Seit April dieses Jahres vertraut er die Patisserie seines Hauses einem noch jungen Duo an.

Der 28-jährige Philipp Pfattner sammelte Erfahrungen im Antwerper The Jane sowie bei Norbert Niederkofler und beim Starpâtissier Kay Baumgart, sein sieben Jahre jüngerer Kollege Stefan Bloner in der Adler Lodge Ritten. Gemeinsam verantworten sie nun Teller wie diesen: Pfirsich-Sauerrahm-Mousse mit Mandelbiskuit, Petersilienpulver und Sesam-Cremeux; eine erfrischende Gurkengranita mit Gurkenrelish und Erdbeeren; einen Himbeershot mit fermentierten Himbeeren und Minze. Die Schüttelbrotpraline ist eine augenzwinkernde und delikate Referenz an die Küche Südtirols. Und perfekt ist auch

das, was am nächsten Morgen auf dem Frühstücksbuffet steht, von Mohnstrudel über Vanilleörtchen bis zu Pistazien-Cornetto. Der aus Brixen stammende Pfattner ist ein Fan von Säure- und Bitteraromen und er ist außerdem der Meinung, dass man auch dem eher gesetzten Fragsburg-Publikum etwas Gewagtes servieren darf, eine „Vinschger Schneemilch“ etwa, bestehend aus Kardamom-Eis, Preiselbeer-Stickstoffperlen und einem Küchlein aus milchgetränktem Brot. „Innovation bedeutet für mich, traditionelle Techniken und Rezepte mit neuen Zutaten und Technologien zu kombinieren“, so Pfattner. „Südtirol mit seiner Verbindung von Tradition und Moderne und der Kombination von deutschen und italienischen Einflüssen spielt dabei eine zentrale Rolle.“ Und der Mut zu Experimenten wie Fenchelsamen-Macarons oder Pralinen mit frischem Trüffel und die Verwendung von dessertuntypischen Zutaten wie Estragon oder Eukalyptus. Er wagt, und er gewinnt die Gaumen und Herzen der Gäste. ♦

Katharina Sparer und Jan Waldner leiten die Pension Leuchtenburg. In Bruneck überragt die Pfarrkirche aus dem 19. Jahrhundert alles

Anreise

Mit dem Zug geht es klimaschonend nach Meran, Bozen, Brixen oder Bruneck, vor Ort ist ein Mietwagen die erste Wahl. Im Zweifel ein kleineres Modell wählen, schließlich sind die Straßen bisweilen so schmal wie Badehandtücher.

Hotels

Adler Historic Guesthouse

Frisch renoviertes, superzentral gelegenes Hotel in historischem Gemäuer. Der Name ist Programm: Schon seit dem Jahr 1500 kehren hier Gäste ein, darunter Michel de Montaigne und Erzherzog Ferdinand. Elegant sind die Zimmer mit Parkett und Gewölbedecken, sakral wirkt der auf drei Etagen angelegte Spabereich mit Saunen und Rooftop-Pool. Wer ein ebenerdiges Zimmer mit Blick auf die Adlerbrücke bucht, wohnt direkt an der Uferpromenade und ist in ein paar Schritten dort. ●●

Brixen, Adlerbrückengasse 9; adlerbrixen.com

Atto Suites

Diese zum Pustertaler Naturhotel Leitlhof gehörenden Suiten, alle zwischen 65 und 80 Quadratmeter groß, versprechen Ruhe und Privatheit. Warm, schlicht und von Holz dominiert ist das Ausstattungskonzept, inklusive Annehmlichkeiten wie einer voll ausgestatteten Küche. Für die Wellness geht es in den Leitlhof, glücklich-satt wird man im hauseigenen Farm-to-Table-Restaurant, das viele Produkte vom eigenen Bauernhof bezieht.

Innichen, Färberstr. 6
attosuites.com

Badhaus

Nicht zu übersehen sind die beiden Türme mit ihrer Fassade aus Kupfer, Stahl und handgefertigten Ziegeln aus Ton und Lehm. Das im Mai 2024 eröffnete Hotel liegt im Zentrum von Brixen an der Stelle, an der um 1374 ein Badehaus betrieben wurde. Die 21 Zimmer sind mit grüngebeizten Holzböden und Kupferarmaturen ausgestattet. Ein Highlight ist die Dachterrasse mit Blick über die Altstadt von Brixen. ●●●

Brixen, Adlerbrückengasse 5; badhaus.it

Castel Fragsburg

Eine der schönsten Terrassen Südtirols mit 800-Meter-Panoramablick. Reichlich Platz gibt es für die Gäste der zwanzig Suiten, egal ob im Speisesaal, dem herrlich gepflegten Garten oder jener zweiten zur Anlage gehörenden Burganlage, wo Privatfeiern oder Kochevents stattfinden. Überaus aufmerksamer Service. ●●●

Meran, Fragsburger Str. 3
fragsburg.com

Fink

Aus dem 15. Jahrhundert stammt dieses auf den ersten Blick klösterlich anmutende, in Wahrheit luxuriöse Boutiquehotel in der Altstadt von Brixen. Nach einer umfassenden Sanierung im Jahr 2023 sind die neun Suiten jetzt minimalistisch gestaltet, genau wie das Spa mit Sauna, Dampfbad und Römischem Bad.

Brixen, Kleine Lauben 4
fink1896.it

Forestis

Ein schmaler Farbkorridor aus Cremetönen, glattem Holz und Nuan-

cen von Grau bestimmt den Minimalismus dieses Hideaways. Besonders charmant ist die Villa, die 1912 als rustikale Jugendstilresidenz für Ärzte eines nahen Sanatoriums errichtet wurde. Sie bietet Platz für bis zu zehn Personen.

Brixen, Palmschoß 22
forestis.it

Goldene Rose

Der zu Schnals gehörende Ortsteil Karthaus wird auch „Ort der Stille“ genannt. Passenderweise bietet das moderne Wellnesshotel Goldene Rose dort ein von einer Psychotherapeutin geleitetes Retreat an, dessen Coaching-Einheiten neue Energie versprechen. Eine Erdsauna und Wärmeanwendungen in dem minimalistisch gestalteten Spa helfen beim Runterkommen.

Schnals, Karthaus 29
goldenerose.it

Lüsnerhof

Auf 1100 Metern in den Dolomiten liegt dieses Naturhotel. Zurückhaltend ist seine Architektur, verbaut wurden Zirbenhölzer und Dolomitgestein. Kürzlich wurde der Spa-Bereich erweitert, um Besonderheiten wie Solegrotte, Schwitzhöhle, Kneippwasserfall und Barfußpfad. Zur Wellnessphilosophie gehört auch ein gut bestückter Weinkeller.

Lüsen, Runggerstr. 20
luesnerhof.it

Olm Nature Escape

Durchdachte Nachhaltigkeit verspricht dieses Ende 2023 im Ahrntal eröffnete 33-Apartment-Refugium. Die Zimmer sind alten Stuben nachempfunden und in Lärchenholz gehalten. Dank Geothermie und Photovoltaikanlage ist

das Haus energieautark. So muss niemand in der finnischen Sauna oder beim Schwimmen im beheizten Pool ein schlechtes Gewissen haben. ●●●●

Sand in Taufers
Unterwalburg 21; olm.it

Ottmanngut

Alois Kirchlechner, der Urururgroßvater des heutigen Betreibers Martin Kirchlechner, hat 1850 diesen damaligen Gutshof gekauft. Das schöne Hotel liegt zentral und dennoch gefühlt entrückt von der Welt. Die elf Zimmer sind ausgestattet mit rosa Bädern, basilikumgrünen Kachelöfen und historischen Möbeln aus Familienbesitz, die auf die lange Geschichte dieses Unternehmens verweisen. ●●

Meran, Verdistr. 18
ottmanngut.it

Vigilius Mountain Resort

Seit 1912 ist das Vigilijoch ein beliebtes Reiseziel, mit dem Vigilius Mountain Resort hat der Architekt

Matteo Thun ein angenehmes nüchternes Bauwerk in die Landschaft gefügt: geradlinig, ablenkungsfrei, in sanften Erdtönen. Eine hölzerne Rippenstruktur über den Fenstern dämpft das Licht und zitiert die Wälder der Umgebung. Aktivitäten wie Waldbaden und Yoga im Freien ergänzen das naturnahe Wellnesskonzept.

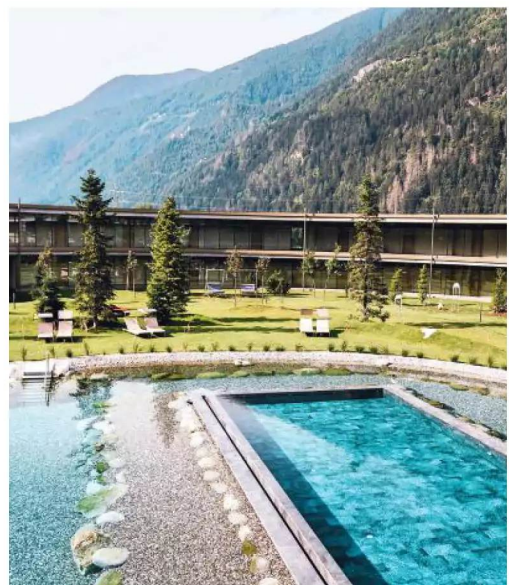
Lana, Via Villa 3
vigilius.it

Restaurants

Alpinn

Norbert Niederkoflers günstigeres Zweitrestaurant lohnt den Besuch schon wegen der spektakulären Lage. Mit der Gondel geht es auf den 2275 Meter hohen Kronplatz in einen futuristischen Glaskubus. Gipfelstürmend gut ist auch das Essen, mit Tanensprossen-Spaghetti und Forelle mit Schwarznusscreme.

Bruneck, Kronplatz 11
alpinn.it



Ruhe finden: der Entspannungsgarten mit Naturbade-
teich und Pool im Hotel Olm Nature Escape



Über den Dingen schweben: Das ist ein Leichtes im Castel Fragsburg mit Blick über Meran

Feines Eck'l

Jakob Eckl sammelte Erfahrungen bei den Besten, darunter Andreas Caminada, Rasmus Kofoed und Tanja Grandits. In seinem 2023 eröffneten Campingplatz-Restaurant setzt er auf regionale Produkte, zu seinem „Fine Dining mit jungem Schwung“ gehören etwa die Dinkelquiche mit Gemüsegartenallerlei oder die Petersilien-Cannelloni mit Haselnüssen.

Ritten, Tannstr. 12
feineseckl.com

Fink

Auch wer nicht im Hotel Fink wohnt, kann das Restaurant besuchen, das in jeder Hinsicht überzeugt – von der edlen Einrichtung über den Service bis zum kulinarischen Konzept. Man kocht nach der „Klosterküche“, dazu gehören eine zurückhaltende Würzung und regionale Kräuter wie die Wiesenklatschnelke. Tipp: die Marillenknoedel mit Nuss-Lavendel-Eis. ●●

Brixen, Kleine Lauben 4
fink1896.it

Gartenbistrot Essbar

Zum in Tschermers gelegenen Kränzelhof gehören ein Weingut, das Farm-to-Table-Restaurant Miil sowie ein Garten-Bistro. Zu den simplen Tagesgerichten wie Focaccia und Seafood-Pasta passen die hauseigenen Weine oder eine Aranciata, die beliebte italienische Bitterlimonade.

Tschermers, Gampenstr. 1
kraenzelhof.it

Gasthaus Jocher

Schön langsam zuckelt der Sessellift hinauf zur Station Vigiljoch, von dort sind es nur hundert Meter bis zu diesem 2024 umfassend renovierten Gasthaus. Schwer fällt die Wahl zwischen Knödeltris und Apfelstrudel, Speckplatte und Kaiserschmarren. Es gibt eine große Sonnenterrasse, an den Gemeinschaftstischen lassen sich leicht neue Bekanntschaften schließen. Wer nicht mehr hinabfahren mag, übernachtet im Gastzimmer.

Lana, Pawigl 16
jocher.it

Meteco

Mitten in Meran befindet sich dieser sympathische Restaurant-Bar-Mix. Lässig-kreative Gerichte wie Polentasuppe mit Tintenfisch oder Blumenkohl mit Zitronenbutter und Pistazien werden mit naturnahen Weinen kombiniert. Es finden regelmäßig Konzerte und andere Events statt.
Meran, Winterpromenade 51; cometometeobaby.it

Pfefferlechner

Die Gastronomiebetriebe haben hier oft so eine lange Geschichte, irgendwann wird man eine Höhlenmalerei entdecken, auf der Steinzeitmenschen ein Schüttelbrot an die Felswand geschmiert haben. So weit geht der Ursprung des Pfefferlechners nicht zurück, aber immerhin wird es 1297 erstmals erwähnt. Dafür fühlt es sich ganz schön jung an, es bleibt aber traditionsbewusst: Zu seinen Stärken gehört das Törggelen, die Verkostung des ersten Rebensaftes nach der Traubenernte im Oktober.
Lana, St. Martinweg 4
pfefferlechner.it

Restaurant 1908

Mit der Gondel geht es von Bozen nach Oberbozen: Wunderschön ist dort dieses im Parkhotel Holzner untergebrachte Restaurant. Chefkoch Stephan Zippls einfallsreiche Gerichte wie Tortelli mit Fichtensprossenpesto oder Babyrüben mit Gemüsetee wurden mit einem Michelin-Stern sowie einem weiteren grünen Stern für ihre Nachhaltigkeit ausgezeichnet. Ebenfalls keineswegs selbstverständlich: die hervorragende alkoholfreie Getränkebegleitung.

Oberbozen, Dorf 18
restaurant1908.com

Seehotel Ambach

Schon zu seiner Entstehungszeit sorgte dieser flache Bau mit seiner geschwungenen Form für viel Aufsehen, heute gilt das Haus nach einem Entwurf des Südtiroler Architekten Othmar Barth als Ikone der Siebzigerjahre-Architektur. Sich umschauchen kann man auch ohne Übernachtung, zum Beispiel beim Mittagessen auf der schönen Terrasse mit Blick auf den Kalterer See. Unser Tipp ist das Tiramisu Affogato.

Kaltern, Klughammer 3
seehotel-ambach.com

Steinbock

Thomas Ortler zählt zu Südtirols bekanntesten Köchen, sein Restaurant Flurin ist weit über dessen Grenzen hinaus bekannt. 2024 übernahm er zudem das Traditionswirtshaus Steinbock im Vinschgauer Ort Glurns, mit der Ankündigung, „bodenständige Küche in höchster Form“ zu servieren.

Glurns, Florastr. 9
steinbock.it

Terra

„The Magic Place“ nennt sich dieses im Sarntal

gelegene, von einem Geschwisterpaar betriebene Restaurant, und das ist keine Untertreibung. Zwei Michelin-Sterne erkochte der für seine Liebe zu Kräutern bekannte Heinrich Schneider. Auch der Weinkeller wird mit Umsicht gepflegt, für die Nacht stehen Gästezimmer bereit.

Sarntal, Prati 21
terra.place/de

Kultur

Lumen

Auf Bergfotografie spezialisiert hat sich dieses Museum auf dem Kronplatz. Gezeigt werden Kameras und Arbeiten der Fotografie in der Region, hinzu kommen Ausstellungen mit Arbeiten von zeitgenössischen Künstlerinnen und Künstlern.

lumenmuseum.it

Eck Museum of Art

Brunecks ehemaliges Stadtmuseum hat sich in einen kosmopolitisch wirkenden Kunstort verwandelt. Wechselnde Ausstellungen zeigen bevorzugt Werke von Kunstschaffenden aus der Umgebung.

Bruneck, Bruder-Willram-Str. 1; eck.museum/de



Kunst aus regionalen Produkten: im Pfefferlechner

MADEIRAS STADT

FOTO: PAWEŁ GAUL/GETTY IMAGES

BLÜHENDE

Funchal wächst quasi aus dem Atlantik die Berge hinauf – und die Natur hat der Stadt lange die Show gestohlen. Junge Madeirer und gute Ideen machen sie nun zu einer grandiosen, bunten Bühne

VON LAURA GEYER

Die Berge im Rücken, den Atlantik zu Füßen: Funchal (übersetzt „der Ort, an dem der Fenchel wächst“) ist Portugals siebtgrößte Stadt

WASSER UND FELS VERANSTALTEN RUND UM FUNCHAL EIN NATURFESTIVAL

Wie aus einer studierten Psychologin eine Korbflechterin wurde, das ist eine dieser Heimkehrer-Geschichten

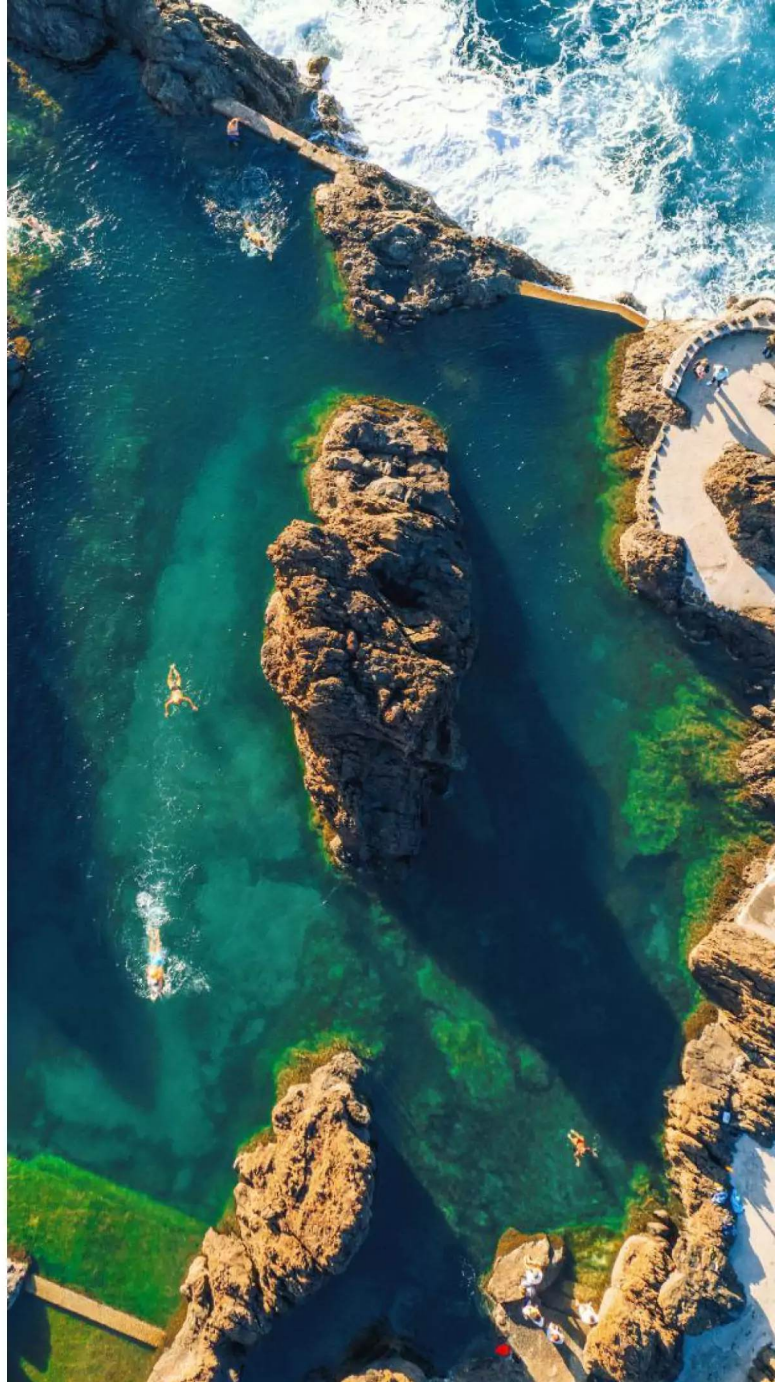
aus Funchal. Catarina Jesus heißt die Frau, die nach Lissabon auszog und 2006 zurückkehrte. Sie lernte das Korbflechten, „um mein Leben zu ändern und mehr Zeit für meine Töchter zu haben“. Das Flechten ist tief verwurzelt auf dieser Insel, die grün ist, feucht und fruchtbar, wo die Weiden gut gedeihen, die das Rohmaterial liefern. Korbflechten war hier einst ein Männerberuf, Catarinas Antwort darauf heißt „Wicker – Innovating Tradition“. Aus Weidenruten werden bei ihr längst nicht mehr nur Körbe, sondern auch Taschen, Teller und Ohrringe. Aktuell arbeitet sie für die LVMH-Gruppe, zu der Louis Vuitton und Christian Dior gehören. Mehr wird nicht verraten.

Funchal, so scheint es, lässt die Menschen ziehen – und holt sie irgendwann zurück. Die Hauptstadt Madeiras, die fast die Hälfte der gut 250 000 Inselbewohner beheimatet, lebt vom und mit dem Atlantik, liegt näher am marokkanischen Essaouira als an Lissabon. Vom Meer aus erstreckt sie sich in einem Halbkreis in die Berge hinein, die Einheimischen bezeichnen Funchal deshalb als Amphitheater. Die Bucht ist die Bühne, auf die alles ausgerichtet ist.

Die meisten Touristen kommen aber nicht wegen Funchal nach Madeira. Sie kommen wegen des Spektakels, das Berge, Flüsse und Täler im Rücken der Stadt veranstalten. Sie wandern entlang der Levadas, die seit dem 15. Jahrhun-

dert gebaut wurden, um Wasser aus den regenreichen Bergen in den trockeneren Süden zu leiten, und die sich über die ganze Insel ziehen. Sie durchqueren den üppigen Lorbeerwald, seit 1999 UNESCO-Welterbe. Sie erklimmen den Pico do Areeiro, den dritthöchsten Berg der Insel, der an klaren Tagen fantastische Ausichten bis auf die Nachbarinsel Porto Santo bietet. Oder sie schwimmen in den Naturbecken von Porto Moniz, die aus Vulkangestein geformt und stets mit frischem, kristallklarem Meerwasser gefüllt sind. ➤

Natürlicher Pool:
Vulkangestein
bildet die Becken
im Hafen von
Porto Moniz im
Norden der Insel





Modernisierte Tradition: Catarina Jesus hat die Korbflechterei auf Accessoires wie Ohrringe und Taschen ausgeweitet



Kulinarisches Wohnzimmer: das Restaurant Gazebo mit langer Tafel und offener Küche



Gemütliche Gasse: Die Rua da Carreira, eine der ältesten Straßen im Zentrum von Funchal



FOTOS: PAWEŁ GAUL/GETTY IMAGES; PEDRO SADIO/PORTUGAL MANUAL. CURATED CULTURAL EXPERIENCES; HENRIQUE SERUCA; PHILIP OPENSHAW/GETTY IMAGES

Auslage mit hohem Vitamingehalt: Die Früchte der Insel stapeln sich in Funchals Markthalle



Kunstprojekt mit Folgen: Aus den Türen der Altstadt wurde eine Galerie, aus dem einst düsteren Viertel eine Attraktion



Botanischer Garten mit Ausblick: der hoch gelegene Jardim Tropical Monte Palace Madeira

FOTOS: WERONIKA JANAS/UNSPASH;
RICHARD BAKER/GETTY IMAGES; BILDAGENTUR-ONLINE/GETTY
IMAGES; COBERSCHNEIDER/GETTY IMAGES



**Wirkt wie eine
Himmelsleiter: der
gestufte Weg
zum Gipfel des 1818
Meter hohen
Pico do Areeiro**

Doch Konkurrenz belebt das Geschäft. Und nicht nur Reisende haben erkannt, dass Funchal der perfekte Ausgangspunkt für dieses Spektakel ist. Auch viele Madeirer, die einst auszogen wie Catarina, kehren zurück. David Oliveira möchte mit seinem Label Bailha die Stickerei wiederbeleben. Der 30-Jährige studierte in Porto Architektur und arbeitete in Oslo, bevor er wieder nach Madeira fand – und zu seinen Wurzeln als Kind einer Familie von Stickerinnen. Bailha sieht er als Möglichkeit, das Kunsthandwerk „aus der Schublade auf die

Straße zu bringen“, in Form von Stofftaschen und Shirts mit kleinen aufgestickten Reminiszenzen an die Insel: einer Banane, einer Streilitzie, einem tanzenden Paar in Tracht, einer Blumenverkäuferin. David Oliveira zeichnet die Motive, die Stickerei übernehmen, ganz traditionell, Frauen. Die jüngste ist 57, die älteste 84. Für David sind sie das Herz von Bailha. „Unsere Mission ist es, den Stickerinnen mehr Wert zu geben, sie als Künstlerinnen und Koproduzentinnen zu sehen“, sagt er. „Ich glaube, nur so kann die Tradition überleben.“ Durch Menschen wie Catarina und David ist ein Geflecht aus Vergangenheit und Zukunft, Tradition und Innovation entstanden. Und seit zwei Jahren steht das erste Luxushotel mitten im Zentrum, das Barceló Funchal Oldtown. Von seiner Dachterrasse fällt der Blick auf das Meer, das mittags flimmert und abends in die Farben der untergehenden Sonne getaucht wird. Im Hintergrund schmiegen sich kleine Häuser mit roten Ziegelsteindächern in die Hügel, nach Sonnenuntergang werden sie nur noch als Lichtpunkte zu sehen sein.

Nur einen kurzen Spaziergang vom Hotel entfernt liegt die Altstadt, die Zona Velha. In ihren engen Gassen riecht es nach Fisch und Zitrone, die Häuser sind schmal, ein-, zwei-, maximal dreistöckig und drängen sich dicht aneinander. Einige sind in den letzten Jahren renoviert worden, haben weiß, rosa oder gelb getünchte Fassaden und Fenster- und Türrahmen in Kontrastfarben. Wo sich Restaurants, Läden und Galerien aneinanderreihen, waren bis vor wenigen Jahren die Häuser verfallen, es gab kaum Beleuchtung, in den Gassen herrschten Drogenhandel und Prostitution. Dann kam der Künstler José Maria Montero Zyberchemia und initiierte sein Projekt namens „Arte de Portas Abertas“, Kunst der offenen Türen. Den Anfang machte er mit einer Eingangstür, die zum Bücherregal umgestaltet wurde, inzwischen sind fast alle Türen in der Rua de Santa Maria und auch in den umliegenden Straßen bemalt: hier eine „Heilige Maria“, da ein kleiner Prinz, eine Meerjungfrau, die auf dem Briefkastenschlitz ➤

TÜREN WURDEN ZU GEMÄLDEN, DUNKLE GASSEN ZU BUNTEN LEBENSADERN

einer alten Tür schaukelt. Touristen kamen und mit ihnen die Sanierer. Lokale eröffneten, es wurde hell und bunt in den Gassen.

In der Zona Velha liegt auch die historische Markthalle. Das Gebäude, das 1940 die modernistische Architektur in die Stadt brachte, ist ebenso schön anzusehen wie das exotische Obstangebot. Samstags ist Wochenmarkt, Bauern von der ganzen Insel verkaufen ihre Produkte im offenen Innenhof: Maracujas in Lila, Gelb und Orange, Mangos, Melonen, Pitayas, Bananen. Es sind sehr viele Bananen, denn die wachsen in und um Funchal überall. Und dann ist da noch die Deliciosa, die Köstliche, die Frucht der Monstera-Pflanze. Sie schmeckt wie eine Mischung aus Ananas und Banane, und man kann sie erst essen, wenn sie beginnt, ihre Schale selbst abzustoßen.

Um 14 Uhr läutet eine Glocke das Ende des Markttages ein, das Aufräumen beginnt, die letzten Touristen werden aus dem Seiteneingang der Halle geschleust. Und landen mehr oder weniger direkt am Hafen, wo man lange am Meer spazieren kann, von Jugendstil-Kiosk zu Jugendstil-Kiosk, vorbei am Museum und der Statue von Cristiano Ronaldo, dem berühmtesten Sohn der Insel, bis zum Parque Santa Catarina. Der steile Aufstieg lohnt sich: Im Park eröffnet sich ein grandioser Blick über das Meer und die Stadt. Die Monstera-Pflanze mit riesigen Blättern wächst hier und die Strelitzie, die an einen Paradiesvogel erinnert und als Symbol Madeiras gilt. Nur die Pflanze, die Funchal ihren Namen gegeben hat, ist nicht zu finden: Fenchel. Die Stadt ist so dicht besie-

delt, dass der funcho nicht mehr wild gedeihen kann. Funchal ist begrenzt vom Meer und den Bergen, also wird es immer enger.

Der Tourismus trägt seinen Teil dazu bei, ebenso wie der Zuzug digitaler Nomaden, den Madeira seit der Corona-Pandemie fördert. Was der Insel guttut, sind Besucher, die lokal konsumieren, zum Beispiel bei Filipe Janeiro. Der 32-jährige Portugiese hat Restaurantmanagement studiert, in Barcelona, Lisbon, Amsterdam und Christchurch gekocht und mit seiner Frau Adrianne Zino zusammen auf Bio-Bauernhöfen gearbeitet. 2018 zog das Paar nach Madeira, in das Haus, in dem Adrianne aufgewachsen ist, „um eine Familie und ein Unternehmen zu gründen“.

Die Familie räumte den ehemaligen Ballsaal des Hauses, einer Quinta aus dem Jahr 1932, baute eine Küche ein, und nun verbirgt sich in der engen Wohnstraße oberhalb von Funchals Zentrum ein einzigartiges Restaurant namens „Gazebo“. Der ehemalige Tanzsaal ist dekoriert mit Zweigen und Gräsern, Kinderzeichnungen und Kerzen. Aus einer Box kommt portugiesische Musik, die Teller werden auf dem offenen Tresen zwischen Gastraum und Küche angerichtet.

Das Menü „Norte a Sul“ ist eine „kulinarische Reise von Norden nach Süden, die in sechs Momenten die Essenz madeirischer Produkte einfängt“, so verspricht es die Speisekarte. Die Produkte stammen von lokalen Bauern oder aus dem eigenen Garten. Das Fleisch wird von den Azoren importiert, das Olivenöl macht ein Freund von Filipe in Portugal. Den Couscous hat das Team von Gazebo zusammen mit einer Familie im Norden Madeiras hergestellt. Nur wenige produzieren die Getreidekügelchen noch traditionell von Hand, erzählt Filipe, als er an den Tisch kommt. Er schwärmt von der lokalen Küche, die sich von der auf dem Festland unterscheidet: „Als Insel im Atlantik hat Madeira Einflüsse aus vielen Teilen der Welt aufgenommen, von der südamerikanischen Süßkartoffel über die Banane bis hin zum ursprünglich nordafrikanischen Couscous. Damit kann man wunderbar spielen.“ ♦

COME FOR PHILADELPHIA. *Stay for Philly.*



Mit dem Code
PHILADELPHIA25
erhalten Sie
3% Rabatt
bei Ihrer Buchung

Philadelphia begeistert seine Besucher mit einer Mischung aus historischen Wahrzeichen und lebendigen Vierteln. Kulinarisch überzeugt die Stadt mit kräftigen Aromen – von legendären Philly Cheesesteaks bis hin zu kreativen, preisgekrönten Restaurants. Zudem treffen hier weltbekannte Kunstsammlungen auf eine beeindruckende Street-Art-Szene, die Philadelphia den Titel „Mural Capital of the World“ verleiht.

**PLANE DEIN PHILADELPHIA-ABENTEUER
AUF DISCOVERPHL.COM**

PHL Philadelphia



**America
Unlimited**
USA & Kanada Reisen



Anreise

Madeira wird von allen großen deutschen Städten aus angeflogen, Direktflüge bieten unter anderem Condor und Discover Airlines. Die Reise dauert knapp vier- bis fünf Stunden. Der Cristiano-Ronaldo-Flughafen war einst für seine spektakulär kurze Landebahn bekannt, diese ist allerdings schon seit dem Jahr 2000 Geschichte. Funchal liegt rund 20 Autominuten vom Flughafen entfernt.

Hotels

Barceló Funchal Oldtown

Das 2023 eröffnete Fünf-Sterne-Hotel steht mitten im Zentrum, direkt neben der Kathedrale. Sechs Gebäude aus dem 17. Jahrhundert wurden dafür aufwendig saniert, ihre Fassaden blieben erhalten. Auch im Inneren wurden historische Elemente in das moderne Design integriert und erinnern an die Stickerfabrik, die sich hier einst befand. Die 111 Zimmer und Suiten sind hochwertig ausgestattet. Highlight ist die Dachterrasse mit Pool und Panoramablick. Nur ein Spa fehlt.



Rua da Alfândega 9
barcelo.com

Savoy Palace

Knapp 15 Gehminuten von der Innenstadt entfernt liegt dieses luxuriöse Fünf-Sterne-Resort. Die 352 Zimmer und Suiten verteilen sich auf 17 Stockwerke. Mit seiner modernen, wellenartig geschwungenen Fassade wirkt das Gebäude dennoch nicht wuchtig. Das von der Belle Époque inspirierte Interieur stammt von der lokalen Innenarchitektin

Nini Andrade Silva. In der schönen Poollandschaft kann man nach der Stadterkundung abschalten, ebenso wie im eleganten Laurea Spa (das auch externen Gästen offensteht).

Avenida do Infante 25
savoysignature.com/savoypalacehotel

Quinta da Casa Branca

Außergewöhnliches Boutiquehotel in Funchals Höhenlage. Oberhalb des komplett sanierten Herrenhauses hat der madeirische Architekt João Favila Menezes ein modernes Designerstück aus Glas, Holz und Stein errichtet. Die 49 Zimmer und Suiten sowie die Villa aus dem 19. Jahrhundert verfügen über private Terrassen oder Balkone, alle mit Blick in die üppige, subtropische Vegetation des weitläufigen Gartens.

Rua da Casa Branca 7
quintacasabranca.com

The Reserve

Das neue Boutiquehotel hat nur 40 Zimmer und belegt die oberen Etagen eines anderen Hotels: des Savoy Palace. Die Suiten sind geräumig und bieten Aussichten, die fast so schön sind



Neue Suiten mit Weitblick: im Boutiquehotel The Reserve

wie jene vom exklusiven Dachpool.

Avenida do Infante 25 B
savoysignature.com/thereservehotel

Restaurants

Gazebo

Im ehemaligen Ballsaal einer historischen Quinta lädt Filipe Janeiro zu einer kulinarischen Reise durch Madeira. Zum Menü gehören Süßkartoffelbrot, frischer Fisch und ein Sorbet aus frischer sowie fermentierter Banane, serviert mit portugiesischem Olivenöl. Das Essen ist so besonders wie die Atmosphäre: Man spürt, dass die Familie in der Quinta nicht nur arbeitet, sondern auch lebt. Ein

Geheimtipp mit Riesenzugabe zum Topadresse.

Rua dos Ilhéus 30
gazeboexperience.com

Lá ao Fundo

Eines der Restaurants in der Altstadt, das viel von Einheimischen besucht wird: Jaime Cruz kocht hier Gerichte aus der portugiesischen Diaspora von Mosambik über Brasilien bis nach Goa, aber auch thailändische Einflüsse finden sich auf der Karte. Der Garneleneintopf „Bobó de Camarão“ ist eine Geschmacksreise nach Brasilien.

Rua Portão de São Tiago 17
Instagram: @laaofundo

Kampo

Fleisch steht im Kampo („campo“ heißt auf Portu-

giesisch Land) im Fokus, vom Ochsenbauch bis hin zum dry-aged T-Bone aus dem eigenen Reifungskühlschrank. Es gibt auch Fisch – wer den bevorzugt, sollte aber besser ins Ákua (von „água“, Wasser) gehen. In beiden Restaurants ist Küchenchef Júlio Pereira am Werk. Neu ist dessen dritter Laden, das Theo's, wo er traditionell portugiesische Küche serviert.

Rua da Alfândega 74
kampo.pt

Cafés & Bars

Choux Patisserie

Eine Patisserie ist in einem sportlichen Umfeld eher selten, im Club Sports da Madeira aber ein perfect match. Im ersten Stock serviert Joana Gonçalves feinste französische Köstlichkeiten, immer mit einer veganen Option, außerdem Frühstück und Nachmittags-tee. Aus den bodentiefen Fenstern fällt der Blick über die geschäftige Avenida Arriaga in den Stadtgarten. An den pistazienfarbenen Wänden hängen Schwarz-Weiß-Fotos aus der Geschichte des Sportclubs.

Avenida Arriaga 43
choux.pt

Barreirinha

Eine der beliebtesten Bars der Einheimischen, nicht nur wegen des tollen Ausblicks über das Meer, sondern auch, weil es regelmäßig Livemusik gibt. Zur Bar gehört auch eine große Sonnenterrasse mit Zugang zum Meer.

Largo do Socorro 1
Instagram: @barreirinhabar

Venda Velha

Hier starten die Einheimischen an den Wochenen-



Baden mit Blick: der Dachpool des Barceló Funchal Oldtown



den ins Nachtleben – am liebsten mit Poncha, dem madeirischen Traditionsgetränk auf Basis von Zuckerrohrschnaps. Erfunden haben sollen es die Fischer in der Nachbargemeinde Câmara de Lobos, sie kombinierten den Aguardente mit Zitronensaft und Zucker. Neben dieser klassischen Poncha A pescador, auf Fischerart, gibt es hier unzählige Varianten, zum Beispiel Regional mit Honig, Orangen- und Zitronensaft, Maracujá oder Tangerina.

Rua de Santa Maria 170
Instagram: @vendavelha-funchal

Shopping

Sou
Kunsth Handwerk hat auf Madeira eine lange Geschichte, es droht aber auszusterben. Ana Paula Perdigão und Rita Galvão haben die verbleibenden Männer und Frauen gesucht, die die Traditionen der Insel noch pflegen. In ihrem Altstadt-Geschäft verkaufen sie außerdem Werke junger Kunsthandwerker, die alte Traditionen neu interpretieren. Damit wollen sie einen Kontrapunkt setzen zu den Souvenirshops, die vor allem Produkte aus China verkaufen.

Rua de Santa Maria 63
Instagram: @sou.the.store

Baleia Vulcânica
Hübscher kleiner Laden für handgemachte, nachhaltige Souvenirs wie Stofftaschen und Kissen, Karten und Drucke mit madeirischen Motiven. Ein Schwerpunkt liegt auf Zero-Waste-Produkten: wiederverwendbare Abdeckhauben und Gemüsenetze, wasserfeste Brotbeutel, waschbare

Abschminkpads. Das Geschäft befindet sich im kleinen Shoppingcenter Galerias São Lourenço.

Avenida Arriaga 45a
baleiavulcanica.com

Erlebnisse

Bordal
Bei einer Führung durch die Stickereifabrik kann man die Frauen live bei der Arbeit beobachten und dabei einiges über die Geschichte der berühmten, bis heute handgefertigten Madeira-Stickerei erfahren. Die Atmosphäre ist angenehm entspannt, man taucht vorübergehend in eine andere Welt ab.

Rua Dr. F. de Ornelas 77
bordal.pt

Mercado dos Lavradores

Die schöne Markthalle von 1940 ist kein Geheimtipp, sondern ziemlich überlaufen. Ein Besuch lohnt sich trotzdem. Die meisten Einheimischen trifft man freitags und samstags auf dem Wochenmarkt. Dann gibt es auch Obst und Gemüse zu nicht-touristischen Preisen.

Largo dos Lavradores
mercados.funchal.pt

Design Center Nini Andrade Silva

In einer alten Festung hat die in Funchal geborene Innenarchitektin Nini Andrade Silva ein Design-Eldorado geschaffen. Dazu gehören ein Ausstellungsbereich, ein Laden und ein Restaurant. Weil das Design Center dem Hafen vorgelagert ist, bietet die Terrasse einen fantastischen Blick auf das Meer.

Estrada da Pontinha,
Forte Nossa Senhora da Conceição
niniandradesilva.com

Strand Areeiro

Sandstrände sind auf Madeira rar. Eine Ausnahme liegt am westlichen Rand von Funchal: Areeiro ist der letzte Abschnitt des Formosa-Strandes, der ansonsten aus Kieselsteinen besteht. Auf der Promenade kann man bis in die Nachbargemeinde Câmara de Lobos laufen, im Beira Calhau direkt über dem Strand gibt es gute Hausmannskost. Snack-Empfehlung: ein Prego, ein madeirisches Sandwich mit einem dünnen Steak im traditionellen Brot Bolo do Caco.

Zugang über Beira Calhau,
Travessa da Praia Formosa

Monte Palace Garden

Mit der Seilbahn geht es knapp 500 Meter bergauf in diesen traumhaft schönen tropischen Garten. Auf einer Fläche von 70 000 Quadratmetern wachsen um die 100 000 Pflanzenarten aus aller Welt, das Gelände ist durchsetzt mit Skulpturen, Pagoden, Seen und Wasserfällen. Absolut sehenswert! Wieder runter in die Stadt geht es wahlweise wieder mit der Seilbahn oder mit einem traditionellen Korbschlitten.

Caminho do Monte 174
montepalacemadeira.com
carreirosdomonte.com

Ausflüge ins Umland

Câmara de Lobos (10 Kilometer von Funchal)

Das alte Fischerdorf westlich von Funchal pflegt seine Traditionen. Die bunten Fischerboote in der Bucht geben ein hübsches Fotomotiv ab. Hier kann man schön durch die alten Gassen oder am Strand entlang spazieren – oder vom Cabo Girão Skywalk ziemlich spektakuläre Aussichten genießen.

Canico (10 Kilometer von Funchal)

Einen fantastischen Aussichtspunkt bietet die Statue Cristo Rei do Garajau östlich von Funchal. Das Denkmal stammt aus dem Jahr 1927 und kam damit sowohl der bekannten Christus-Statue in Rio de Janeiro von 1931 als auch der in Lissabon zuvor, die erst 1959 eingeweiht wurde. Nachdrückliche Empfehlung: anschließend die Seilbahn zur kleinen Bucht Praia do Garajau nehmen und im dortigen Restaurant tagesfrischen Fisch genießen.

Machico (25 Kilometer von Funchal)

Hier gingen 1419 die portugiesischen Seefahrer João Gonçalves Zarco und Tristão Vaz Teixeira an Land – der Moment, der als Entdeckung Madeiras gilt. Heute ist die Gemeinde an der Ostküste beliebt für ihren aufgeschütteten Sandstrand (einen der wenigen auf der Insel, der wirklich toll zum Baden ist). Der kleine Ortskern ist gemütlich und bietet einige nette Cafés und Restaurants.

Santo António da Serra (25 Kilometer von Funchal)

Das rustikale Bergdorf liegt auf 700 Metern. Auf dem Bauernmarkt kann man samstags und sonntags sehr gut einkaufen – oder sich vom Metzger einen Fleischspieß vorbereiten und direkt grillen lassen. Im Park Quinta do Santo da Serra lassen sich beim anschließenden Verdauungsspaziergang Damhirsche, Pferde und Pfauen beobachten. Achtung: Auf dem Hochplateau ist es deutlich kühler als in Funchal.



Wie getupft: die Boote in der Bucht des Fischerdorfs Câmara de Lobos



FOTO: HAWLERIAINT Y GORON/CROWN COPYRIGHT CYMRU WALES

Die Bucht von Oxwich umarmt einen der beliebtesten Strände auf der Halbinsel Gower im Süden von Wales



Englands lässiger Nachbar

Wales, kaum größer als Rheinland-Pfalz, leistet sich so einiges: sehr viel Platz, einen 1400 Kilometer langen Wanderweg am Meer, ein abenteuerliches Rugby-Stadion und Zeit – die dank Tide oder Schafen manchmal einfach anhält

VON SILVIA TYBURSKI



Klein, aber sehr fein ist nicht nur das Städtchen Tenby selbst, sondern auch sein Castle Beach (oben) und seine Auswahl an Läden und Cafés

Wurzelt rund 2000 Jahre tief in der walisischen Geschichte und ist nach wie vor sehr belebt: Cardiff Castle. Ist per Fähre mit der irischen Ostküste verbunden: der kleine Hafen von Fishguard

FOTOS: HAWLFRANT Y GORON/CROWN COPYRIGHT CYMRU WALES/ ALED LLYWELYN (2); HAWLFRANT Y GORON/CROWN COPYRIGHT CYMRU WALES; THOMAS FAULL/GETTY IMAGES



Er war der renitenteste Kerl, den sie im walisischen Städtchen Tenby jemals zu Gast hatten. Wally legte sich regelmäßig zum Sonnenbaden auf die Rampe am Bootshaus der Küstenwache. Das Walross, das sich aus der Arktis an die Südwestküste Großbritanniens verirrt hatte, dachte gar nicht daran, Platz zu machen für Einsätze, bei denen das Rettungsboot aus dem Haus die Schräge hinunter ins Wasser schießt. Als einmal ein Kanute vor Tenby in Schwierigkeiten geriet, versuchten sie, das 800 Kilogramm schwere Tier mit einem Besen zu verschrecken. Aber nur eine laute Hupe konnte Wally dazu bewegen, seinen Platz vorübergehend zu räumen. Wally avancierte zur Attraktion. „Es gab Wally-T-Shirts, Wally-Jutebeutel, Fernsehteams kamen, das Internet war voll mit Wally-Videos“, erzählt Ewan Rees, der als Guide an der Küste von Pembrokeshire arbeitet, an der Tenby liegt.

Wer kann es dem Walross verdenken? Schön ist es in Tenby. An Land erhebt sich ein bunt gestrichenes, historisches Häuserensemble über dem Nordstrand, Treppen führen wie eine Marmelbahn den grün bewachsenen Hang hinunter. Hier stürzen sich jeden September beim walisischen Ironman-Wettbewerb Tausende ins Wasser, um dann die Treppen wieder hinaufzuhechten und sich aufs Rad zu schwingen. Nebenan liegt der Fischerhafen, an dem Hummerreusen auf der Kaimauer in

der Sonne trocknen. In den Häusern am Hafen haben sich schon lange vor Wally andere Prominente entspannt: Die Schriftstellerin George Eliot verbrachte hier ihre Ferien, der Dichter Dylan Thomas und der Schriftsteller Roald Dahl. Sie liebten den kleinen Fischerort an der Keltischen See, die Wales von Südirland trennt.

Selbst wenn es zur Ferienzeit in der historischen Altstadt mit ihren Pubs und Geschäften voll wird, bieten vier breite Strände reichlich Platz. Und jene, denen das noch nicht reicht, können mit einem Ausflugsboot auf die Insel Caldey gleich gegenüber ausweichen. Es ist eine Klosterinsel, auf der Mönche auch eine Unterkunft für Gäste betreiben und Spazierwege an Weiden mit Schafen, Rindern und Ponys vorbeiführen. Der schönste Weg aber, um dem Saisontrubel zu entkommen, führt am Meer entlang und heißt Pembrokeshire Coast Path. Es ist einer der Abschnitte des 1400 Kilometer langen National Coast Path, der den Westen von Wales einmal komplett umrundet. Größere Menschenansammlungen sind dort rar. Wahrscheinlicher ist, dass Wanderern Schafe begegnen.

Ewan Rees trägt immer ein Taschenmesser bei sich, um notfalls ein in Stacheldraht verheddertes Tier befreien zu können. „Wenn wir Glück haben, werden wir heute Pferde sehen“, sagt er und zeigt auf seinem Handy die Fotos, die er die Woche zuvor bei einer Tour von den robusten walisischen Bergponys gemacht hat. ➤



Sie leben das ganze Jahr über auf den Hügeln bei der St-Davids-Halbinsel und sorgen dafür, dass der Nationalpark, durch den der Wanderweg führt, nicht völlig von Brombeeren, Ginster und Farn überwuchert wird. Trotzdem leuchten im Frühjahr noch einige dichte Kissen mit gelben Ginsterblüten am Wegrand, sie duften süßlich, ein bisschen wie Heu.

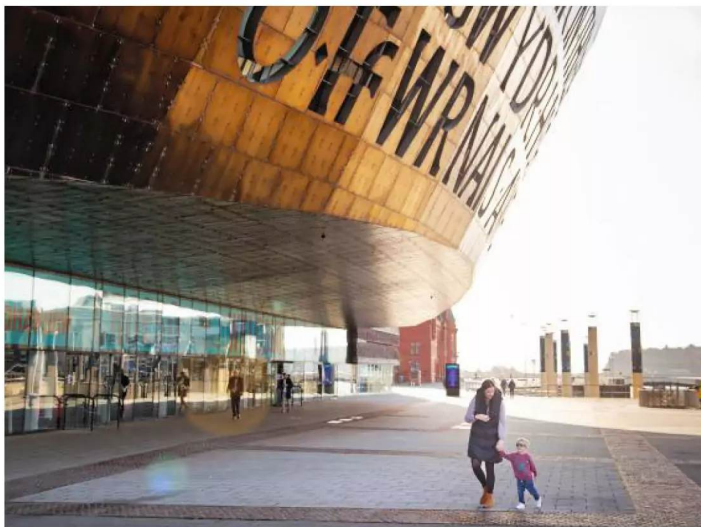
Über Trampelpfade, Sand- und Schotterwege geht es bis zu den Klippen an der Spitze der Halbinsel. Unterwegs ebnet ein Gitter den Weg über einen Bach. Am Kopf der Halbinsel breitet sich eine Grasebene vor mehreren Metern hohen Felsen aus, darauf liegen die kreisrunden Überreste von Behausungen aus der Bronzezeit. Auch Coetan Arthur steht hier, ein mehr als 5000 Jahre altes Grabmal. Wie haben sie diese sechs Meter lange Steinplatte nur ohne Kran wie eine Tischplatte auf einen meterhohen, aufrechten Felsen gehievt?

Eine Alpenkrähe fliegt rufend über die Spitze der Halbinsel hinweg, ein großer, schwarzer Vogel mit feuerrotem Schnabel. Früher hielten die Menschen ihn für den Teufel. Heute pilgern Ornithologen zu den vorgelagerten Inseln Ramsey und Skomer, wo er und seine Artgenossen brüten, neben Trottellummen und Tordalken, Atlantiksturmtauchern und Eissturmvögeln. Die Boote dorthin legen von der St-Justinian's-Bucht ab. Dorthin führt eine Straße, die von Hecken gesäumt und so eng ist, dass Ewans Frau Laura immer wieder in die kleinen Buchten am Rand ausweicht, um Gegenverkehr durchzulassen, die Hand dabei zum Gruß erhoben, das machen sie alle hier.

Auf Skomer nisten im Frühjahr und Sommer derzeit mehr als 42000 Papageientaucher, so viele wie noch nie seit Beginn der Zählungen in den 1980er-Jahren.

Vielleicht liegt es daran, dass sie in Wales gut auf ihre Landschaft aufpassen, auf das Meer genauso wie das Landesinnere mit Wäldern voller Glockenblumen. Ein großer Teil des National Coast Path, darunter fast die gesamte Küste von Pembrokeshire, ist Naturschutzgebiet. Weil Schafe und Wildpferde verhindern, dass Büsche die Landschaft überwuchern, finden Vögel reichlich Nahrung und die Bodenbrüter Platz zum Nisten. Ewan ist oft hier draußen, er ist auch Mitglied der Küstenwache, die zusammen mit den Seenotrettern Menschen hilft, die sich beim Klettern auf den Klippen den Knöchel verstaucht oder die Tide falsch eingeschätzt haben.

Die Tide kann hier tückisch sein, besonders auf der Halbinsel Gower nahe Swansea, mehrere Tagesetappen weiter südlich auf dem Küstenwanderweg. Wie ein schlangenförmiger Drache ragt hier der Worm's Head ins Meer hinein. Von dem Kieselstrand links und dem breiten Sandstrand Rhossili Bay rechts führt der schmale Felsrücken des Drachen bis zu den teils 50 Meter hohen Klippen an seinem Kopf. Unten branden Wellen, manchmal liegen Seehunde auf Felsvorsprüngen. Läuft das Wasser wieder auf, kann es passieren, dass es Wanderern den Weg zurück zum Festland abschneidet. Ein Schild gibt an, ob noch genug Zeit dafür ist. „Trotzdem müssen mehrmals im





Der Weg von der Rhossili Bay zum Worm's Head führt hinaus in die Keltische See – und wird manchmal von ihrem Wasser abgeschnitten

FOTOS: HAWLFRAINT Y GORON/CROWN COPYRIGHT CYMRU
WALES/NAOMI LLEWELYN; HAWLFRAINT Y GORON/CROWN
COPYRIGHT CYMRU WALES (2)

Cardiffs Wahrzeichen: das Millennium Centre ganz nah (links) und als starker Akzent hinter dem historischen Pierhead Building, wo große Konzerte stattfinden

Jahr Boote ausrücken, um Leute dort abzuholen“, erzählt Ewan.

Der in Swansea aufgewachsene Dichter Dylan Thomas (1914–1953) verbrachte eine Nacht auf dem Worm's Head, als ihm das passierte – und schwärmte von der rauen Natur der Halbinsel: „Warum leben wir nicht immer hier? Immer und immer? Bauen ein verdammtes Haus und leben wie verdammte Könige?“ Wie Könige können Urlauber heute auf Gower tatsächlich wohnen, im Ferienhaus Old Rectory gegenüber dem Worm's Head. Das weiße Haus thront über Rhossili Bay und

ruft vierstellige Übernachtungspreise auf. Oft sei es schon ein, zwei Jahre im Voraus ausgebucht, erzählt Ewan. Gegenüber steht das kleine Worm's Head Hotel, auch mit Blick auf den Strand, das Veronica und Julian Short und ihr Sohn aus dem nahen Swansea betreiben. Schon vor mehr als 100 Jahren sei die einstige Farm auch ein Bed and Breakfast gewesen, erzählt Veronica, als sie einen Teller „Cawl“ serviert, würzigen Lammeintopf mit Lauch und Möhren, in den man Cheddar hineinbröckelt. „Es gab eben schon immer Abenteurer, die sich ein bisschen in der Welt umsehen woll- ➤

ten“, sinniert Julian. „Mit dem Unterschied, dass Reisende heute über das Internet nach Australien videotelefonieren, während sie auf dem Worm's Head stehen.“

Anders als die Küste hat sich die Hauptstadt Cardiff, eine Stunde Fahrt von Gower entfernt, so gewandelt wie kaum ein anderer Ort in Wales. Zu Beginn des neuen Jahrtausends hat die Stadt ihr Hafenviertel aufgestylt. Jetzt strahlt das einst heruntergekommene Quartier vor allem abends mit seinen Hotels und gut besuchten Restaurants. Die Stars am Hafen sind jetzt die Konzerthalle, genannt Millennium Centre, und der Neubau des Regionalparlaments Senedd Cymru. Dessen flaches Dach besteht aus gebogenen Eichenplanken, in die ovale Einbuchtungen eingelassen sind. Das Senedd Cymru ist Symbol für den neu erwachten walisischen Nationalstolz. Doch fast noch zentraler ist für das walisische Selbstverständnis ein Bau, der weithin zu sehen ist, weil seine weißen Stahlspitzen alles überragen: das Principality Stadion, wo die Länderspiele des walisischen Rugbyteams stattfinden.

Hochkultur: im National Museum Cardiff. Ein wichtiges Stück Alltagskultur: Pubs wie dieser an einer Straßenecke in Mumbles, einem Stadtteil von Swansea

Das Stadionsdach ist begehbar für alle, die keine Höhenangst haben. Der Blick von hier oben reicht bis zum Hafen. Rugbyfan Beverley Randall, eine pensionierte Geschichtslehrerin, befestigt gerade den schweren Karabinerhaken ihres Sicherheitsgurts an einem Geländer. „Als ich 1982 aus Wales weggezogen bin, war Cardiff noch eine ganz andere Stadt, keine wirkliche Metropole“, erzählt sie, die lange in

London gelebt hat. „Heute ist das Kulturangebot großartig. Du hast eine riesige Auswahl an Restaurants und Livemusik. Und anders als in manch anderen Großstädten sind die Menschen hier sehr freundlich und vieles ist zu Fuß erreichbar. Das dort hinten ist übrigens der Brecon-Beacons-Nationalpark“, sagt sie und zeigt nach Norden. Noch so ein magischer Ort mit Wasserfällen und grünen Bergen, in denen sich manchmal Wolken verfangen. Auf dem Stadionsdach ist Beverley heute, „um ein bisschen Feenstaub über dem Spielfeld zu verteilen“, sagt sie. Am Abend wird das walisische Team gegen die starke englische Mannschaft antreten. Es lief in letzter Zeit nicht allzu gut für Wales: „Aber alle halten zur Mannschaft, fast jeder wird sich heute Abend das Spiel anschauen. Und hier im Stadion sitzen die Fans, anders als beim Fußball, nicht in gegnerischen Blöcken, sondern gemischt. So kommt man viel besser miteinander ins Gespräch und das machen wir Waliser nun einmal gern.“

Höhepunkt der Dach-Tour ist eine Fahrt an der Zipline, das Finale das Abseilen in fast 40 Meter Tiefe. In der Drop Zone stockt Beverley kurz der Atem. Der Mitarbeiter, der die Gäste unten in Empfang nimmt, sieht klein wie eine Ameise aus. Nach überstandener Abseilaktion schält sich die Gruppe aus ihren Sicherheitsgurten. „Sie sollten uns hier unten direkt einen Brandy einschenken“, meint Beverley. Oder wenigstens einen Kaffee. Nach dem Abstecher zum Fanshop könne man doch noch in ein Café gehen. „Kommt jemand mit?“ ♦





Anreise

KLM fliegt z. B. von Hamburg Cardiff an. Von London sind es mit dem Zug zwei Stunden in die walisische Hauptstadt. Seit April 2025 brauchen Reisende neben dem Pass ein Visum, die Elektronische Einreisegenehmigung ETA. Am besten mehrere Werktage vorher beantragen. Erhältlich ist sie etwa über die App der britischen Regierung.

gov.uk/guidance/apply-for-an-electronic-travel-authorisation-eta

Hotels

The Manor Town House

Helen Sheldon, die das Bed and Breakfast mit ihrem Mann Chris betreibt, hat früher in der Modebranche gearbeitet. Und das merkt man dem Haus an, die Stoffe und Möbel unterstreichen gekonnt den Charakter des 300 Jahre alten Hauses. Ein Extraluxus ist der Blick aus vielen Räumen auf Hafen und Bucht. Tipp: Zwischen Mai und August finden in der Nähe drei Musikfestivals statt (fishfolkfest.co.uk; fishguardmusicfestival.com; aberjazz.com).

●●●

Fishguard, Main Street
manortownhouse.com

Heywood Spa Hotel

Plus dieses etwa 15 Fußminuten vom Zentrum gelegenen Hauses sind der Pool mit Blick auf den Garten und die Sauna. Die Zimmer sind großzügig geschnitten, im Restaurant wird abends asiatische Küche serviert. ●●●

Tenby, Heywood Lane
heywoodspahotel.co.uk

Cardiff Indigo Hotel

Das Haus liegt mitten in

der walisischen Hauptstadt. Seine Zimmer sind individuell nach Themen aus der walisischen Geschichte eingerichtet, vom Kohleabbau bis hin zur Schifffahrt. Im sechsten Stock liegen Frühstücksraum und Bar. Wer tagsüber noch nicht genug durch die Stadt gelaufen ist, kann im hoteleigenen Fitnesscenter trainieren. ●●

Cardiff, Dominions Arcade,
Queen Street
ihg.com/hotelindigo

Restaurants

Daffodil

Eine der interessantesten Neueröffnungen in der Hauptstadt. Das elegante, trotzdem entspannte Restaurant legt Wert auf regionale Zutaten, aus denen hier exzellente Gerichte werden, etwa gebratenes Lamm oder Lachs mit neuen Kartoffeln. Wer einfach auf einen Drink vorbeischauen möchte, findet eine große Auswahl an der Bar.

Cardiff, 33 Windsor Pl
daffodilcardiff.co.uk

Brewhouse and Kitchen

Einer der wenigen Biergärten Cardiffs, mit Lichterketten in den Bäumen, klassischen britischen Pies und hausgebrauten Bieren.

Cardiff, Sophia Cl
brewhouseandkitchen.com

The Welsh House

Cardiff ist kulinarisch international, Restaurants mit walisischer Küche wie dieses sind rar. Von Frühstück über Afternoon Tea bis Dinner: der perfekte Ort, um sich vor oder nach dem Besuch in Schloss oder Rugbystadion zu stärken.

Cardiff, 5a High St
thewelsh-house.co.uk

Loafly

Diese Brotmanufaktur mit Café in Tenby ist kein Restaurant, aber die warmen Sandwiches zählen definitiv als reichhaltige Mahlzeit. Auch Quiches und süße Teilchen sind im Angebot. Perfekt, um ein Picknick zusammenzustellen und es am einem von Tenbys Stränden zu genießen.

Tenby, Llandrindod House,
Upper Frog St; loafley.wales

Erlebnisse

Wandern in Pembrokeshire

Ewan und Laura Rees bieten Pakete an, die Unterkunft, Ausflüge und begleitete Wanderungen enthalten, etwa auf dem Küstenwanderweg in Pembrokeshire. Sie versorgen Urlauber mit Insidertipps und Wales-Fakten. Wussten Sie, dass der Schauspieler Ryan Reynolds ein walisisches Fußballteam gekauft hat?

vipwales.co.uk

Genuss-Tour durch Cardiff

Sian Bassett-Roberts hat Reise- und Kulinariksendungen der BBC moderiert, heute führt die Gründerin von „Loving Welsh Food“ durch ihre Heimatstadt. Enthalten sind Kostproben in Läden und Cafés, zum Beispiel walisischer Käse, der Algen-Brot aufstrich „Laverbread“ und „Welsh Cakes“ (süße Mürbeteigröbchen).

lovingwelshfood.uk/

Principality Stadion

Der Rundgang über das Dach des Rugbystadions dauert 90 Minuten und bietet fantastische Aussichten weit über Cardiff hinaus. Menschen mit starken Nerven können mit der Zipline



über das Dach fahren und sich aus 35 Meter Höhe abseilen.

Cardiff, Westgate St
principalitystadium.wales

Cardiff Castle

Der Architekt William Burges verwandelte die einst römische und später normannische Festung in eine Residenz im neugotischen Stil mit prachtvollen Gemächern und weitläufigem Park. Dort können die Besucher nach einem Tee im Schlosscafé am Fluss Taff spazieren gehen. Vom Park legen auch die Wassertaxis in Richtung Hafen ab.

Cardiff, Castle St
cardiffcastle.com

St Davids Cathedral

In der mehr als 800 Jahre alten Kirche wurde der Nationalheilige der Waliser, Sankt David, begraben. Besonders die kunstvoll geschnitzte „Nave Ceiling“, eine Holzdecke von 1530, ist sehr eindrucksvoll.

The Pebbles, St Davids,
stdavidscathedral.org.uk/

National Museum

Wer Kunst sehen möchte, kann sich Werke von Monet bis David Hockney ansehen. Oder das von Duncan Shoosmith gemalte Porträt von Tom Jones, einem prominenten Waliser. Im Untergeschoss folgen Besucher der Naturgeschichte des Landes, entdecken Mammut- und Dinosaurierskelette oder die Mineraliensammlung.

Cardiff, Cathays Park
museum.wales

Spinnerei

Melin Tregwynt

Eine Art mit Leben gefülltes Museum inklusive Shop und Café in der Nähe von Fishguard. Was wird aus der Wolle der Millionen Schafe in Wales? Hier hochwertige Decken und Überwürfe, die bis nach Japan verkauft werden. Wie der Wollstoff einst gewebt wurde, zeigt die traditionelle Spinnerei, die noch immer in Betrieb ist.

Castlemorris
melintregwynt.co.uk



Postkartenland Slowenien: der Bleder See mit seiner Insel und der Burg am Ufer, eingerahmt von den Bergen der Julischen Alpen



Die Sonnenseite der Alpen

Treffen sich zwei Campinganfänger, ein ihnen unbekanntes
Land und ein Campervan ... Merian-Autorin Antonia Aust bewegte
sich auf neuen Pfaden quer durch Slowenien

FOTOS KRISTJAN STEPANČIČ

Meine (zugegeben überschaubare) Campingerfahrung umfasst meine beste Freundin und mich bei einem Schulausflug an der Ostsee, ein hüfthohes, militärgrünes Zelt, heftige Regengüsse und schlamm-getränkte Kleidung. Diesmal sieht der Plan ganz anders aus: weniger Schlamm Schlacht, mehr Genuss. Als Begleitung habe ich meinen Freund dabei und statt eines Zelts einen ziemlich wasserdicht und komfortabel aussehenden Campervan vom Typ Eriba Car. Unser Ziel ist Slowenien, das sehr hübsch und abwechslungsreich sein soll. Viel mehr weiß ich nicht. Wie sich herausstellen wird, sind unser kompakter Camper und das ebenso kompakte Slowenien ein absolutes Dream-Team, aber dazu später mehr.

Slowenien bedeckt eine überschaubare Fläche etwa der Größe Hessens, aber die hat es in sich. Ab dem Spätmittelalter war das kleine Land Teil der Habsburgermonarchie, später Teilrepublik Jugoslawiens, 1991 wurde es unabhängig. Seit 2004 gehört Slowenien der Europäischen Union an. Aus Deutschland fahren wir mit unserem Camper erst mal durch Österreich, unsere Slowenien-Erkundung beginnen wir in Bled – und damit mitten im perfekten Postkartenmotiv. Der Bleder See mit seiner kleinen Insel, auf der eine mittelalterliche Marienkirche steht, ziert so ziemlich jeden Slowenien-Reiseführer. Wir checken auf dem Campingplatz direkt am See ein. Zwischen sattgrünen Felswänden ist er terrassenförmig angelegt, wir bekommen einen schönen Stellplatz auf einer der seitlichen Anhöhen mit Blick über das Areal, eigenem Waschbecken und angenehm weit entfernten Nachbarn.

Ein Abstecher zu der weniger als einen Hektar großen Insel mitten im See ist natürlich irgendwie Pflichtprogramm, ein sehr angenehmes allerdings. Hinüber geht es in glänzend lackierten Holzbooten mit bunt gestreiften Sonnendächern, bewegt und gesteu-

ert werden sie von den Pletna-Ruderern, die am Heck stehen und für die Touristentouren eine jahrhundertealte Technik am Leben erhalten. Dass der Bleder See einer der schönsten Orte Sloweniens ist, lässt sich auch daran erkennen, dass hier an seinem Ufer einst die Sommerresidenz der jugoslawischen Königsfamilie Karađorđević stand, abgelöst wurde die von der Villa Bled, die Jugoslawiens Machthaber Tito an ihrer Stelle bauen ließ. Bei der Auswahl der Sahne-Grundstücke ihrer Reiche ist auf Autokraten weltweit Verlass. Heute befindet sich in der Villa Bled ein Hotel im Stil der 50er-Jahre.

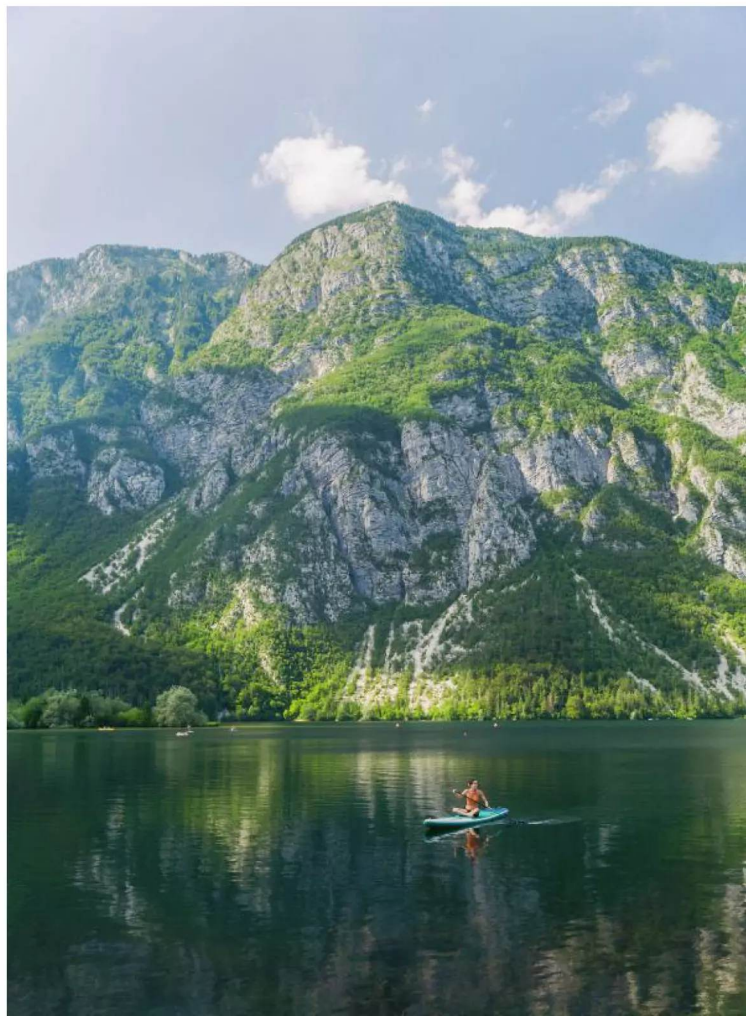
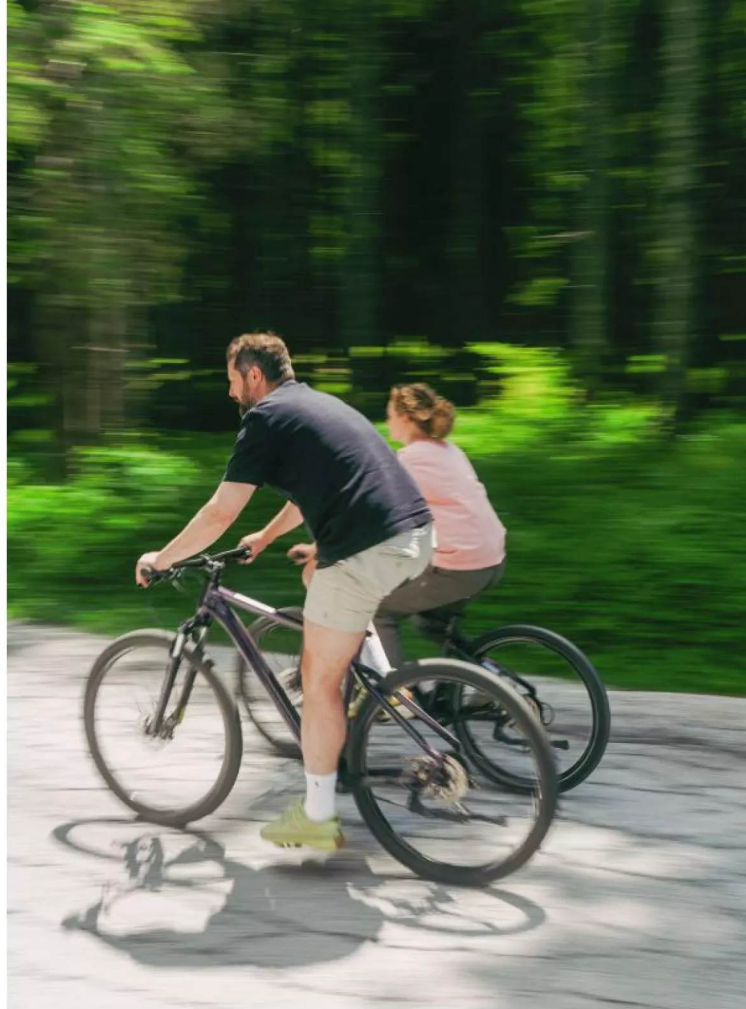
Das Wasser des Sees ist kühl und glasklar, viele baden an seinen Ufern oder fahren mit Kanus oder SUP-Boards über den See. „Es ist wahrlich des Himmels Zwilling“, schrieb France Prešeren, Sloweniens größter Dichter, 1836 über den See. Wir lassen die Füße im Wasser baumeln, genießen den Moment.

Am nächsten Morgen ist das Bett in unserem Camper schnell verstaut, die Leihfahrräder finden leicht Platz. Wir schlängeln uns hinauf in die Bergwälder des Hochplateaus Pokljuka, wo im Winter Biathlon-Wettkämpfe stattfinden und im Sommer Wanderer und Radfahrer unterwegs sind. Zwischen den Bergen rauschen Bäche durch dramatische Schluchten, mit Ziplines, Höhlentouren und Bergpfaden werden Besucher durch die grandiose Landschaft gelotst. Wir genießen unsere Radtour über die Bergstraßen, die Temperaturen sind hier im Sommer angenehm warm und trotzdem erfrischend, in den duftenden Wäldern bricht das Sonnenlicht durch die hohen Fichten und malt Muster auf den kissenweichen Waldboden.

Abends zurück in Bled machen wir uns an der kleinen, gut ausgestatteten Küchenzeile unseres Eriba noch etwas zu essen, dazu gibt es Bier aus dem Kühlschrank und das schöne Gefühl, angekommen zu sein – in Slowenien und in unserem Camper. ➤



Voll ins Grüne: Der Norden Sloweniens verspricht Erfrischung und Aktivität, ob am Berg, im Wald oder am See (oben der Bleder See, unten See Bohinj)



Die Ljubljanica fließt durch die
Altstadt Ljubljanas, ist Lebensader
und Bühne in einem





**Über dem Altstadttrummel thront
Ljubljanas Burg. Künstlerin Nika
Stegel und Hund Rum bevorzugen
das Mittelmeerflair von Piran**

Nicht mal eine Stunde dauert die Fahrt von Bled nach Ljubljana. Die Distanzen sind klein in Slowenien und die Hauptstadt liegt mitten-drin. Der Eriba muss dort auf einem innerstädtischen Parkplatz warten, die Altstadt von Ljubljana ist autofrei. Stattdessen fahren kleine grüne Elektrobusse, „Kavaliere“ genannt, durch die Straßen, kutschieren Touristen wie Anwohner umher und weisen ganz nebenbei darauf hin: „Ljubljana is the most beautiful City in the World.“ Die Schönheit der 280 000-Einwohner-Stadt entgeht aber auch so niemandem.

Der Fluss Ljubljanica fließt gemütlich durch den Altstadt kern, an seinen Ufern reihen sich Cafés, Bars und Restaurants aneinander, im Sommer passiert dort sehr viel gleichzeitig. Gerade ist es ein Beachvolleyball-Turnier, dessen Spielfeld statt im Sand knöcheltief in den Fluss eingelassen ist. Stand-up-Paddler holen verlorene Bälle zurück, an beiden Ufern jubeln die Zuschauer. Kleine Konzerte, Märkte, Bar-Abende gehen ineinander über.

Wir lassen uns treiben, essen sehr gutes Eis, die Nähe zu Italien kann man in Slowenien schmecken. Zentrum des sozialen Geschehens sind der Freiluft-Markt und die Markthalle am Flussufer. Gestaltet hat sie der Architekt Jože Plečnik (1872–1957), der hier beinahe als Held verehrt wird. Seit 2021 ist sein Schaffen unter dem Titel „Die Werke von Jože Plečnik in Ljubljana – am Menschen orientierte Stadtgestaltung“ von der UNESCO als Weltkulturerbe anerkannt. Dazu gehört auch die monumentale 300 Meter lange Markthalle, hinter deren großen bogenförmigen Fronten kleine Cafés, Restaurants und Läden liegen. Touristen wie Locals sitzen an Tischchen davor, genießen die Spezialitäten und entspannen nach dem Marktbesuch. Auch der ehemalige slowenische Präsident Milan Kučan geht hier gern ➤



**Café Ausblick: Wildcamping ist
in Slowenien nicht erlaubt,
eine Kaffeepause aber geht mit
dem Eriba überall**



Die Strecken wären kurz – wenn wir sie nicht
auskosten würden. Zielstrebigkeit auf Reisen muss
man auch verlernen können

einkaufen – das tat er wohl auch schon während seiner Amtszeit. Was anderswo undenkbar wäre, passt zu Slowenien, das kleine Land strahlt beinahe überall, wo wir unterwegs sind, eine wunderbar unaufgeregte Stimmung aus.

„Ich mag, dass alles so nah beieinander ist, ich kann ans Meer, in die Berge oder an den See. Ich kann nach Kroatien, nach Italien oder Österreich fahren“, sagt Nina Bratovž. Die junge Frau ist Sommelière im Restaurant ihrer Familie. Das „JB“ gilt als eines der besten Restaurants des Landes, ihr Vater Janez Bratovž als Vater der modernen slowenischen Küche. In den letzten 20 Jahren sei viel passiert, meint sie, gerade in Bezug auf Fine-Dining und Wein: „Unser Land ist erst 30 Jahre alt. Länder wie Frankreich haben Hunderte von Jahren an Erfahrung.“ Nina hat diese Entwicklung live miterlebt, 2024 zeich-

nete die Vereinigung JRE-Jeunes Restaurateurs sie als Sommelière des Jahres aus: „Wir sind ein kleines Land, aber dafür sehr vielseitig, das ist ein großer Vorteil, auch beim Wein.“ Sie zeigt uns ihren aktuellen Lieblingswein, einen Chardonnay vom Weingut Hedele im Vipavska-Tal: „Vor 20 Jahren kannten sich viele Winzer nicht gut aus. Das hat sich zum Glück geändert, sie haben heute viel Fachwissen und laufen nicht mehr jedem Trend nach.“

Das neue Selbstbewusstsein zeigt sich auch beim Stadtpaziergang. Ljubljana hat viele Weinbars, in denen lokale Spezialitäten verköstigt werden. Auch die Burg, die über Ljubljana thront, hat einen eigenen Weinberg und ein Sternerestaurant. Wir lassen uns von Nina noch zwei Tipps für unsere Weiterreise Richtung Küste geben und brechen auf.

Die Fahrt von Ljubljana nach Piran könnte nur eineinhalb Stunden dauern – würden wir nicht die Vorteile des Campers voll auskosten wollen. Zielstrebigkeit auf Reisen muss man auch verlernen können. Zu unserer Rechten erhebt sich der Bergzug Nanos, an seiner höchsten Stelle 1313 Meter hoch. Wir sind froh, diese Berge nicht mit eigener Kraft erklimmen zu müssen, der Eriba schnurrt auch steile Schotterwege hinauf. Oben gönnen wir ihm und uns eine Pause. Bei großem Panorama und frisch aufgebrühtem Kaffee genießen wir unsere neu entdeckte Freiheit.

Gerade einmal 46 Kilometer Küste hat Slowenien und an ihr liegt die kleine Stadt Piran auf einer hervorstehenden Landspitze, als wollte sie zusätzlichen Boden gutmachen. Ein wenig sieht die Stadt aus wie ein Puppenhaus im Zeitalter der Venezianischen Republik. Mit verschachtelten Häuschen, bunten Fensterläden, engen Gassen und dem Glockenturm, der dem Campanile vom Markusplatz nachempfunden ➤



**Am Golf von Triest liegt Sloweniens
mediterrane Seite: oben Piran
auf seiner Landspitze, unten die
Bucht vor Koper**

ist. „Ciao“ ist die Begrüßungsformel der Wahl. Der nördliche Nachbar ist allgegenwärtig.

„Ich entdecke jeden Tag etwas Neues“, sagt Nika Stegel, die in ihrem Atelier nahe dem zentralen Tartiniplatz kleine Häuser aus Treibholz schnitzt. Als Vorbild dienen ihr oft die Gebäude Pirans und ihre Geschichten: „Letztes Jahr erzählte mir jemand von seinem Großvater, der in einem der Häuser gelebt und dort Kanarienvögel gezüchtet hatte. Eines Tages vergaß die Großmutter, das Fenster zu schließen, und Piran war gefüllt von kleinen, gelben Vögeln. So eine coole Geschichte!“ Die bunten Figuren verkauft Nika in die ganze Welt, eine selbst gemalte Weltkarte in ihrem Atelier zeigt, wo ihre Piraner Häuschen bereits eingezogen sind. Von Südamerika über Europa bis nach Australien: Piran ist überall. „Es ist so eine alte Stadt und in ihrer Bebauung so geschlossen, dass sich hier kaum etwas verändern kann. Gleichzeitig kamen immer viele Menschen von überall hierher.“

Nika, die in Ljubljana Design studiert hat und dann zurückgekehrt ist, kann sich nicht mehr vorstellen, ihre Heimatstadt eines Tages wieder zu verlassen. Dafür gehen nun ja ihre kleinen Kunstwerke auf Weltreise. Auch wir müssen gehen – jedoch nicht ohne unsere eigenen Piran-Häuschen mitzunehmen – und treten die finale Etappe unseres verbesserten Camping-Abenteuers an: Izola, wo wir an unserem letzten Abend eine der Empfehlungen von Sommelière Nina besuchen. Im Restaurant des Hotels Maritim genießen wir frisches Seafood, slowenischen Wein und istrisches Olivenöl. Das Meer glitzert wie flüssiges Gold, während der Himmel noch mal alles gibt, um uns zum Bleiben zu bewegen. Wenn wir ihm doch nur nachgeben könnten. Wer hätte gedacht, dass Slowenien, der Camper und wir so ein gutes Team werden. ❖



Reiseinfos

Slowenien ist ein wunderbares Roadtrip-Land, in kurzer Zeit wechselt die Landschaft von alpin zu mediterran. Von Deutschland dauert die Fahrt über Österreich nach Slowenien etwa 3,5 Stunden, über Italien etwas länger. Für Sloweniens Autobahnen und Schnellstraßen ist eine Vignette erforderlich, die online gekauft wird. Diese Reise entstand mit freundlicher Unterstützung von Hymer.

evinjeta.dars.si/de
hymer.com
eriba.com

Camping

Camping Bled

Hübscher, gepflegter Campingplatz mit viel Grün direkt am Seeufer. Fahrräder, SUPs und Kanus können gemietet werden, ebenso private Badezimmer. Im Restaurant und Biergarten gibt es gute Pizza und eine nette Atmosphäre mit Seeblick.

Bled; sava-hotels-resorts.com/de/sava-hotels-bled/camping

Camping Savudrija (Istrien)

Das Angebot an Campingplätzen ist im Nachbarland Kroatien um einiges größer, dieser Platz etwa liegt knapp 20 Autominuten von der slowenischen Grenze entfernt, an der nördlichen Spitze der istrischen Halbinsel. Campingmobile und Zelte verteilen sich zwischen Pinien direkt am Meer.

Kroatien, Savudrija
istracamping.com/de/unterkunft/camping-savudrija/

Gut Steinbach (Chiemgau)

Je nachdem wo der Roadtrip startet, kann ein Zwischenstop vor Slowenien sinnvoll sein. Ein echter Geheimtipp für alle, die gerne campen, aber nicht auf Komfort verzichten wollen, ist das Gut Steinbach. Das Wellnesshotel im Chiemgau hat neben 53 Zimmern und Suiten und sieben Chalets auch drei kleine Campingstellplätze. Dazu gibt es ein hervorragendes Restaurant mit regionalem Schwerpunkt, das mit einem grünen Michelin-Stern



Ein buntes Vergnügen: Blumengestecke auf Ljubljanas Wochenmarkt

ausgezeichnet ist, und ein großzügiges Spa.

Deutschland, Reit im Winkel, Steinbachweg 10
gutsteinbach.de

Camping Toblacher See (Südtirol)

Wer über Südtirol an- oder abreist und noch einen Halt einlegen möchte, kann diesen schönen Platz am Toblacher See ansteuern. Die Stellplätze sind terrassenförmig über dem Ufer angeordnet, die umliegenden Berge und den See im Blick,

der allerdings auch im Sommer ziemlich kalt ist. Neben dem Gasthof hebt das Fine-Dining-Restaurant Hebbo die Camping-Experience auf ein neues Level.

Italien, Toblach, Toblacher See 3; toblachersee.com

Restaurants

JB Restaurant

Das erste slowenische Restaurant, das es auf die „50 Best Restaurants“-Liste geschafft hat. Der Familienbetrieb befindet sich in einem von Ljubljanas historischen Plečnik-Gebäuden. Janez Bratovž ist Gründer und Taktgeber, Mutter Ema macht das Management, Sohn Tomaž führt die Küche und Tochter Nina ist Sommelière des Hauses, das elegant Fine Dining mit slowenischer Tradition kombiniert.

Ljubljana, Miklošičeva cesta 19; jb-slo.com

Weinbar Šuklje

Sich durch Sloweniens Weine zu probieren geht in dieser Weinbar in Ljubljanas Altstadt sehr gut. Über 450 lokale und internationale Positionen stehen zur Auswahl. Ein besonders großer Genuss sind

diese draußen auf der Terrasse.

Ljubljana, Breg 10
winebar.suklje.com

Hotel Marina

Das Restaurant des Hotels liegt sehr schön an der Promenade von Izola und ist einen Besuch wert (was auch der Guide Michelin empfiehlt). Gute Mittelmeerküche mit den besten Produkten aus der Region.

Izola, Veliki trg 11; hotelmarina.si/de/restaurant-de

Erlebnisse

Wochenmarkt Ljubljana

Bis auf sonn- und feiertags ist auf dem zentralen Marktplatz von Ljubljana immer etwas los, Besucher finden ein buntes Angebot an frischen Produkten und Spezialitäten.

visitljubljana.com/de

Nikas Tiny House

In einer kleinen Gasse gleich am zentralen Tartinplatz hat Nika Stegel ihr Atelier. Wer ein handgemachtes Souvenir aus Piran sucht, ist bei ihr bestens aufgehoben.

Piran, Ulica IX. Korpusa 9
nikastinyhouse.si
Instagram: @nikastinyhouse



Lebendige Skyline: Der Nairobi
National Park liegt rund zehn
Kilometer vom Central Business
District entfernt



Nairobi Rising

Kenias Hauptstadt ist für viele Reisende nur ein Stopp auf dem Weg zu Safaris und Stränden. Wer ein paar Tage bleibt, entdeckt ein Zentrum der Kunst und Mode in Ostafrika, ambitionierte Restaurants und Bars und die ansteckende Energie einer Stadt in Aufbruchsstimmung

VON PATRICK REININGHAUS





Durch ein barockes Metalltor tritt man in das Reich von Beit é Selam in den Westlands von Nairobi, Kenia. Ein Mix aus beliebter und belebter kosmopolitischer Bar, äthiopischem Restaurant mit Fusionsküche, Treffpunkt für die Nachbarschaft und Expats aus aller Welt. Das beständige, angenehme Rauschen lebhafter Unterhaltungen untermalt die Szenerie, in dem oasenartigen Gartenhof sind die Tische voll besetzt, modernes und altes panafrikanisches Dekor gehen Hand in Hand. Das Beit é Selam ist von der Karte über die Deko bis zu den Gästen ein Abbild des neuen Lebensgefühls in der Hauptstadt von Kenia: des Nairobi-Cool.

Im April 2021 eröffnete Zelalem Mulat Teklewold das Restaurant in den Westlands. Hier liegt eines der Epizentren des neuen Nairobis: Bars und Restaurants, Konzerte und Salsa-Abende oder politisches Kino, in wenigen Ecken der Stadt ist es sowohl nachts als

auch tags so lebendig. Teklewold wollte mit seinem Restaurant „Afrika nach Nairobi bringen“, so sagt er. Er kommt aus Äthiopien, wo Amharisch eine der wichtigsten Sprachen ist – Beit é Selam heißt auf Amharisch „Haus des Friedens“. In lockerer Atmosphäre werden hier die Küchen Äthiopiens, Kenias und Marokkos miteinander verbunden. Weltweit ist die afrikanische Küche trotz ihrer Vielfalt unterrepräsentiert, findet Teklewold, und auch innerhalb Afrikas wird selten auf die Küche der Nachbarländer geschaut. Er ist nicht allein, einige Restaurants in Nairobi haben Afrika-Fusion-Küche für sich entdeckt.

Im Beit é Selam sieht das so aus: Zutaten wie Mais, Blumenkohl, Lamm und Kochbanane treffen auf Aromen des ganzen Kontinents und heißen dann Berber Chicken Wings, Straußenbraten oder Madagaskar-Fisch. „Bevor es richtig losging, kamen Corona und die Lockdowns“, erzählt Teklewold. Aber irgendwie kämpfte er sich und sein Team durch die

Auf Nairobis Straßen und auf den Laufstegen der Hauptstadt geht es bunt und lebhaft zu, etwa auf dem jährlichen Mode-Event Tribal Chic im Tribe Hotel



Pandemie. Jetzt gehört das Restaurant zu den angesagtesten der Umgebung. Ohne Reservierung geht hier am Wochenende nichts.

Der Gastronom ist umtriebig und stolz und verbindet das zu einem neuen aufgeklärten Unternehmertum. Auf Instagram postet er die neuesten Gerichte oder Events in seinem Laden, aber auch viel über afrikanische Kultur, etwa den nigerianischen Musiker Fela Kuti, das Orchestra Baoba aus dem Senegal oder die Sängerin Cesária Évora von den Kapverden. Und er will über den Kontinent hinaus expandieren: Ein zweites Restaurant soll in den USA eröffnen, in Hudson, Upstate New York.

Zelalem Mulat Teklewold ist einer von Hunderten Unternehmern, Künstlerinnen, Köchen und Musikerinnen, die in den vergangenen Jahren Nairobi zum Hotspot Ostafrikas gemacht haben. Die Stadt ist ein Erlebnis. Traditionelle Musik- und Tanzaufführungen in den Bomas of Kenya, frühmorgendliche Spaziergänge im Ngong Hills Forest mit Ausblick auf den Mount Kenya und den Mount

Kilimanjaro, die Erkundung des Nairobi National Park (welche Stadt kann schon Giraffen mit Skyline im Hintergrund anbieten?) und der Besuch des dortigen David Sheldrick Elephant Orphanage: Die Vielfalt ist enorm, und erst recht aufregend machen Nairobi Menschen wie Teklewold und deren ansteckend positive Energie. Es ist eine neue Bewegung vor allem

junger Menschen. Viele von ihnen sind frustriert von der aktuellen Regierung, steigenden Lebenshaltungskosten und hoher Jugendarbeitslosigkeit, das zeigen auch die Proteste des letzten Jahres. Tausende demonstrieren

im Land, Nairobi war als Hauptstadt das Zentrum der Proteste. Viele junge Kenianer wollen Neues schaffen und dabei ein Selbstbewusstsein nach außen tragen, ein „Warum denn eigentlich nicht?“.

Nairobi ist neben New York, Wien und Genf Sitz der Vereinten Nationen und wirtschaftlich und politisch schon lange eines der wichtigsten Zentren Ostafrikas. Jetzt hat es auch kulturell und kulinarisch Fahrt aufge- ➤

Die Stadt ist ein Erlebnis, und das liegt vor allem an ihren Bewohnern



Äthiopische Fusionsküche und Events machen das Beit é Selam zu einem angesagten Treffpunkt



Form follows message: Graffiti des Streetart-Künstlers Banksy zum Thema Luftverschmutzung anlässlich einer Umweltkonferenz der UN

nommen, das urbane Rauschen ist laut geworden, ein kosmopolitisches, internationales Flair bestimmt auch die Nacht. Die Restaurants sind voll, wer sich an die Bar setzt, kommt schnell ins Gespräch, die Menschen hier erzählen gern von ihren Unternehmungen: Virtual-Reality-Produktionsfirma, Modedesigner mit eigener Schneiderei oder nachhaltiges Spülmittel. Viele gründen ein Unternehmen, weil sie eine Gelegenheit erkennen, und verbinden diese mit mutigen Wachstumsambitionen.

Die Aufbruchsstimmung hat sich auch in der Kunstszene breitgemacht. Die Stadt gilt als wichtigstes Zentrum für Kunst aus dem Osten des Kontinents, sie ist das Zuhause Dutzender Galerien. Wer eine von ihnen besucht, begibt sich auf eine Reise durch die historischen und politischen Umwälzungen der Region. Eine der ältesten Galerien ist eine grüne Oase und ein Katalysator aufstrebender Künstler. Carol Lees ist die Inhaberin der One Off Contemporary Art Gallery im Norden Nairobis. „Das Einzigartige an ostafrikanischer Kunst ist die Nachricht, es gibt eigentlich immer eine Nachricht, eine Aussage, ein Statement, Sie müssen lange nach Landschaftsbildern suchen“, sagt sie. Lees wurde in Kenia geboren, ihre Großeltern kamen 1925 ins Land, um Kaffee anzubauen. Sie studierte in London, kam zurück nach Nairobi und eröffnete 1994 eine der ersten Kunstgalerien. „Heute haben wir viele tolle in der Stadt und sind zum Zentrum ostafrikanischer Kunst geworden“, sagt sie. „Wir sind ein sicherer Hafen für viele Künstler.“ So leben auch Künstler aus Eritrea, Äthiopien, Somalia und dem Sudan in Kenia.

Künstler aus ganz Afrika bringen viel Farbe in Kenias Hauptstadt

Lange stand vor allem Südafrika im Fokus der internationalen Kunstwelt, doch nun kommt ostafrikanischer Kunst eine neue Aufmerksamkeit zu. Vom Sudan und Äthiopien bis nach Somalia, Kenia und Tansania ist diese facettenreiche Region voller einzigartiger Erzählungen. Die Künstlerinnen und Künstler lernen ihr Handwerk dabei oft autodidaktisch oder durch Praktika. „Wir haben hier zwar nicht die uralten Kunst-

rikanischer Kunst ist die Nachricht, es gibt eigentlich immer eine Nachricht, eine Aussage, ein Statement, Sie müssen lange nach Landschaftsbildern suchen“, sagt sie. Lees wurde in Kenia geboren, ihre Großeltern kamen 1925 ins Land, um Kaffee anzubauen. Sie studierte in London, kam zurück nach Nairobi und eröffnete 1994 eine der ersten Kunstgalerien. „Heute haben wir viele tolle in der Stadt und sind zum Zentrum ostafrikanischer Kunst geworden“, sagt sie. „Wir sind ein sicherer Hafen für viele Künstler.“ So leben auch Künstler aus Eritrea, Äthiopien, Somalia und dem Sudan in Kenia.

Lange stand vor allem Südafrika im Fokus der internationalen Kunstwelt, doch nun kommt ostafrikanischer Kunst eine neue Aufmerksamkeit zu. Vom Sudan und Äthiopien bis nach Somalia, Kenia und Tansania ist diese facettenreiche Region voller einzigartiger Erzählungen. Die Künstlerinnen und Künstler lernen ihr Handwerk dabei oft autodidaktisch oder durch Praktika. „Wir haben hier zwar nicht die uralten Kunst-



FOTOS: SOPA IMAGES/GETTY IMAGES; GERALD ANDERSON/GETTY IMAGES

schulen wie in Europa“, sagt Lees, „doch unsere Künstler haben einen Drang, sie wollen schaffen und haben Geschichten, die erzählt werden wollen.“ Und so finden sich hier Kunstschaaffende, die trotz oder gerade wegen der fehlenden klassischen Ausbildung expressive Wege gehen und mit Regeln brechen. Einen großen Unterschied sieht die Galeristin in der Motivation: „Die Künstler hier wollen keine Bilder malen, sie versuchen eine Botschaft zu vermitteln.“ Wie groß die Kunstszene mittlerweile ist, zeigt sich auch an der Vielzahl der Ausstellungen. Einen Überblick, welche aktuell laufen, findet man auf dem Instagram-Kanal von Liminal Spaces.

Kunst outdoor wie indoor: Streetartists sind an Fassaden am Werk, die Circle Art Gallery zeigt hier gerade Werke des Künstlers Sujay Shah

Überhaupt: Instagram. Die neue Generation der Nairobi-Cool-Szene bewegt und präsentiert sich auf Instagram, die Plattform ist Veranstaltungskalender für Partys und Filmvorführungen und Showroom für aufstrebende Modedesigner. Und Mode ist ein weiteres Feld der Kreativszene, Nairobi entwickelt sich

aktuell zum Schauplatz einer Bewegung, für die nicht nur gutes Design wichtig ist, sondern auch ökologische und soziale Nachhaltigkeit. Ein Trend, bei dem auch internationale Moderiesen dabei sein wollen.

Das bekannteste Beispiel ist die Linie ASOS Made in Kenya, die unter anderem von Michelle Obama getragen wurde und in Zusammenarbeit mit der kenianischen Textilmanufaktur SOKO Kenya entstanden ist. Dabei spielt die soziale Komponente eine große Rolle: Das Unternehmen verspricht, einheimische Fabrikarbeiter zu beschäftigen und ihnen existenzsichernde Löhne zu zahlen, weitere Initiativen wie eine lokale Nähakademie für Mädchen und verschiedene Bildungsprogramme gehören dazu. Lokale Marken wie LilaBare und Katush zeigen ebenfalls das Potenzial von Made-in-Africa-Labels.

Am spannendsten sind jedoch die Modedesigner Nairobis wie Kuiyu Kang'ari, die ohne Unternehmen im Hintergrund agieren. ➤





Der 29-jährige Kenianer ist dabei eines der leuchtenden Beispiele, wie sich junge Designer ohne großes Kapital mit Talent und Selbstvermarktung einen Namen machen. Und auch hier steht eine Message hinter der Kunst. Mit seinem Label Liquid Lemn fordert Kang'ari den Status quo heraus: Die Designs sind unisex und brechen mit klassischen Vorstellungen von männlichen und weiblichen Formen und damit auch mit Geschlechterrollen. Kang'aris Kleidungsstücke verbinden die Gemütlichkeit eines Kikoy (ein kenianisches Wickeltuch aus Baumwolle) mit dem Schnitt eines Kimonos und schlichten, aber kräftigen Farben. Die Schlichtheit und Funktionalität der Outfits zielen darauf ab, moderne Kleidung zu schaffen, in der jeder und jede eine perfekte Passform finden kann, so erklärt es der Designer selbst. Ein Hotspot für Produkte wie seine Mode ist der afrikanische Luxus-Concept-Store The Artisanal Gallery im Stadtteil Gigiri.

Typisch für Nairobis kosmopolitische Szene ist die Konzentration an bestimmten Orten in der Stadt. The Artisanal Gallery gehört zum The Gigiri Courtyard, an dem sich Restaurants, Handwerkmärkte und Weinbars bündeln. Im Pallet Café, einem Gartenrestaurant, finden gehörlose Menschen ihren Weg in die Service-Industrie, mehrere Läden und eine Yogaschule haben sich in seinem Umkreis angesiedelt.

In Fußweite ist auch das Social House, ein modernes Hotel, das einen Gemeinschaftscharakter promotet und gleich vier Restaurants beheimatet. Oder die Nairobi Street Kitchen in den Westlands, ein Markt, auf dem man durch kulinarische Aromen aus aller Welt spaziert, bei Kunsthandwerkern einkauft, zu einer Live-Band ein Craftbeer trinkt und erleben kann, wie die junge Nairobi-Cool-Szene auf die Welt blickt. Dabei vergisst sie nicht, ihr einen eigenen Spin zu geben. ♦

Eine Ruheoase zwischen dem Großstadtrummel: das Giraffe Manor Hotel



Traumurlaub

Rundum
Reiseschutz

SICHER
UNTERWEGS

HanseMerkur Reiseversicherung

Wer ganz weit weg ist, will nicht an das „Was-wäre-wenn“ denken. Müssen Sie auch nicht! Denn mit unserem Rundum-Reiseschutz sind Sie weltweit jederzeit abgesichert – bei Krankheit, Reiseabbruch und Gepäckverlust. Und im Notfall sind wir rund um die Uhr für Sie erreichbar, denn Hand in Hand ist HanseMerkur.



Hand in Hand ist
HanseMerkur

NAIROBI

Anreise

Verschiedene Fluggesellschaften, darunter Lufthansa, KLM, Condor, Qatar Airways und Turkish Airlines, fliegen Nairobi's internationalen Flughafen Jomo Kenyatta International (NBO) an. Wer national weiterfliegen will, wechselt in der Regel zum Wilson Airport. Gut zu wissen: In Kenia sind der Besitz und die Einfuhr von Plastiktüten seit 2017 verboten.

Unterwegs in der Stadt

Nairobi bietet zwar viele Unternehmungen, das klassische europäische Flanieren gehört aber nicht dazu. Um sich in der Stadt zu bewegen, nutzt man fast ausschließlich das Auto. Matatus sind Sammeltaxis und das wichtigste Transportmittel des öffentlichen Nahverkehrs. Für Touristen sind sie weniger empfehlenswert. Die sicherste Art, von A nach B zu kommen, ist via Uber oder Bolt. Die Fahrdienste sind zuverlässig und günstig. Wer mit dem eigenen Mietwagen fährt, sollte beachten, dass es eine gewisse Durchsetzungskraft braucht, um sich im Stadtverkehr zu behaupten – und Adressen oft Interpretationsspielraum lassen. Der Anbieter Expat-to-Expat verleiht zuverlässige Allradfahrzeuge zu günstigen Kursen und hilft auch in schwierigen Situationen weiter.

expat-to-expat.com

Sicherheit in der Stadt

Wie an vielen Orten, in denen große Einkommensunterschiede herrschen, sollte man

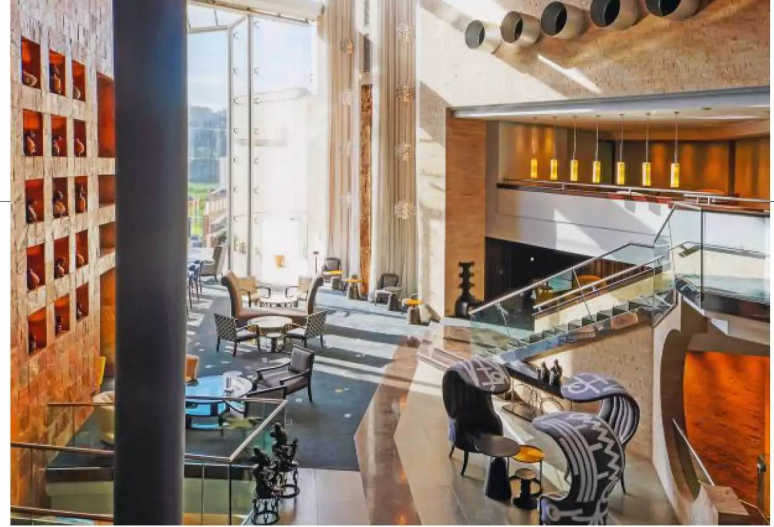
sich an ein paar Regeln halten: nach Einbruch der Dunkelheit nicht mehr draußen umherlaufen, Wertsachen nicht zur Schau stellen, Slums wie Kibera nur in kundiger Begleitung besuchen. Leider gehört Kenia zu den Ländern, in denen Homosexualität noch immer unter Strafe steht. Aber auch für heterosexuelle Menschen empfiehlt es sich, auf sehr freizügige Kleidung und beispielsweise das Küssen in der Öffentlichkeit zu verzichten. Aktuelle Informationen gibt es auf der Website des Auswärtigen Amtes.

auswaertiges-amt.de

Hotels

Manzili House

Luxuriöses Homestay mit Pool im grünen Vorort Karen. Im Stil ist es an die luftige Swahili-Architektur auf der kenianischen Insel Lamu angelehnt, mit kreideweißen Wän-



Klares Design trifft in der Lobby des Tribe Hotel auf kenianische Coolness

den, hellen Möbeln und bogenförmigen Eingängen. Die Dachterrasse ist ideal für Sundowner. Die zwei Gebäude können im Ganzen oder pro Zimmer gebucht werden. Eine Oase in Nairobi. ●●●

manzilihouse.com

The Social House

Das relativ neue Hotel überzeugt vor allem durch seinen Gemeinschaftscharakter und die gute Lage in Lavington. Die 83 Zimmer sind funktional, aber mit einem Hauch Industrial-Chic nicht langweilig, die drei

Restaurants sowie Café und Bar machen Spaß.

thesocialhouse.ke

Giraffe Manor

Das Boutiquehotel gehört zu den edelsten und bekanntesten Adressen der Stadt, es wurde 1932 im Kolonialstil erbaut. Einzigartig ist die auf dem Grundstück lebende Giraffenherde, es kommt vor, dass die Tiere ihre Hälse in den Frühstücksraum stecken. Sie gehören zum benachbarten Zentrum des African Fund for Endangered Wildlife, der sich für den Erhalt der bedrohten Tiere einsetzt.

thesafaricollection.com/properties/giraffe-manor

Tribe Hotel

Das Hotel liegt im Shopping-District The Village Market und legt Wert auf eine gewisse Coolness. Die 128 Zimmer und Suiten sind modern mit kenianischen Elementen eingerichtet. Das Tribe gehört zur Marriott-Gruppe. Zum jährlichen Fashionevent Tribal Chic zeigen nationale und internationale Modedesigner ihre Kreationen.

tribe-hotel.com

Karen Blixen Coffee Garden and Cottages

Einst gehörten das Haupthaus und die umliegende Kaffeefarm Karen Blixen, Autorin des Romans „Jenseits

von Afrika“. Relikte wie ein Grammophon und ein mit Kupfer ausgekleideter Kamin sind noch in Betrieb, die neueren Cottages sind dem Haus nachempfunden. Alles ist sehr edel, vermittelt aber auch ein recht altmodisches Kolonial-Gefühl.

karenblixencoffee-gardens.com

Restaurants & Bars

Beit é Selam

Lebhafter Treffpunkt in Nairobi's beliebtem Stadtteil Westlands. Das Restaurant mit Bar vereint kosmopolitische Coolness mit warmer Gemütlichkeit und den besten Aromen des Kontinents, der Schwerpunkt liegt auf der äthiopischen Küche. Besonders schön sind die Plätze im Innenhof. Es ist ratsam, vorher zu reservieren!

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

Bamba

Szenelokal in Lavington mit libanesisch inspirierter Küche, es gibt aber auch Pizza. Das Design ist eine Mischung aus Industrie- und Tropenflair. Im überdachten Außenbereich ist viel los. Wer hier essen, Cocktails trinken oder Live-Musik lauschen möchte, sollte unbedingt reservieren.

847 Amboseli Road
Instagram: [@bamba_kenya](https://www.instagram.com/bamba_kenya)



Frisch, herzhaft und mit den besten Aromen des Kontinents: die Fusion-Küche im Beit é Selam



Cultiva

Farm-to-Table-Restaurant in rustikalem Fine-Dining-Ambiente in Karen. Die nachhaltige und gleichzeitig anspruchsvolle Philosophie des Restaurants macht es zu einem Innovations-treiber in der Stadt. Zu den feinen Gerichten aus lokalem Anbau gibt es ausgezeichnete Cocktails in Eigenkreation.

Instagram: @cultivakenya

Nairobi Street Kitchen

Großer Food-Markt mit lokaler Kunst. Zu essen wird so ziemlich alles geboten, was man sich vorstellen kann: von Bürgerläden und Cafés über mexikanische und indische Küche bis zur portugiesischen Weinbar. Wechselnde Events, darunter die Salsaparty donnerstags.

nairobistreetkitchen.com

About Thyme

Überraschenderweise kann Nairobi ruhige Gartensettings sehr gut – auch im About Thyme. Dazu gibt es eine gekonnte Auswahl an Cocktails, international inspirierte Küche mit lokalen Zutaten und stadtbekannte Desserts.

about-thyme.com

Crafty Chameleon

Natürlich hat der Craft-beer-Trend auch Nairobi erreicht. In dieser Mikrobrauerei mit Biergarten gibt es dazu deftige Gerichte wie Spareribs oder Burger, das Pale Ale ist sehr gut.

craftychameleon.co.ke

Pallet Cafe

Besser kann man in Nairobi keine Pause machen als im Gartencafé in Lavington. Ob Cappuccino, Frühstück, Burger und Pizza oder Zucchini-

Noodles, hier stehen tolle Köche am Herd. Besonders aber: Das Café beschäftigt auch gehörlose Servicekräfte, die hier ihre Ausbildung machen können.

Instagram: @palletcafe_ke

The Wine Shop

Der große Garten ist ein herrlicher Ort, um draußen zu sitzen und den Tag bei einem Glas Wein ausklingen zu lassen. Hier arbeitet auch der beste Sommelier der Stadt.

thewineshopkenya.com

The Cellar Door by The Wine Box

In der Lavington Corner Mall entlang der James Gichuru Road liegt dieser Weinshop mit Bar. In Deutschland ein recht bekanntes Konzept, hier noch neu: Weine kaufen oder gegen Korkgeld vor Ort mit passenden Snacks aufmachen. Immer gut besucht, Reservieren lohnt sich.

thewinebox.biz

Kunst

One Off Contemporary Art Gallery

Eine weitere grüne Oase mitten in der Stadt, Ausstellungsort einiger der spannendsten ostafrikanischen Künstlerinnen und Künstler und ein wichtiger Anlaufpunkt für Nairobis Kunstszene.

oneoffcontemporaryart-gallery.com

Circle Art Gallery

Als eine der ersten White-Cube-Galerien in Nairobi ist sie in den letzten zehn Jahren verstärkt daran beteiligt gewesen, ostafrikanische Künstler vermehrt auf dem Weltmarkt zu etablieren.

circleartagency.com

Nairobi Contemporary Art Institute

Das noch recht junge (2020 gegründete) Nairobi Contemporary Art Institute (NCAI) ist eine Einrichtung, die sich der Förderung zeitgenössischer ostafrikanischer Kunst angenommen hat. Die Ausstellungsräume sind an die Rosslyn Riviera Mall angedockt.

ncai254.com

Red Hill Art Gallery

Eine helle Galerie am grünen Stadtrand von Nairobi. Die hauseigene Sammlung umfasst vor allem moderne und zeitgenössische afrikanische Kunst, dazu finden regelmäßig wechselnde Ausstellungen statt.

redhillartgallery.com

Erlebnisse & Shopping

The Gigiri Courtyard

Shops wie The Artisanal Gallery verkaufen Kreationen lokaler Designer, außerdem gibt es verschiedenste Restaurants, Cafés und neuerdings Padel-Spielfelder.

Instagram: @gigiricourtyard; @theartisanalgallery

The Alchemist

Dieser Komplex versteht sich als Kreativ-Hub, es gibt Modegeschäfte, Restaurants, Bars, einen Nachtclub, Filmvorführungen und Events. Hier findet fast jeden Tag etwas statt, das es sich zu besuchen lohnt.

Instagram: @alchemist254

Kiambethu Farm

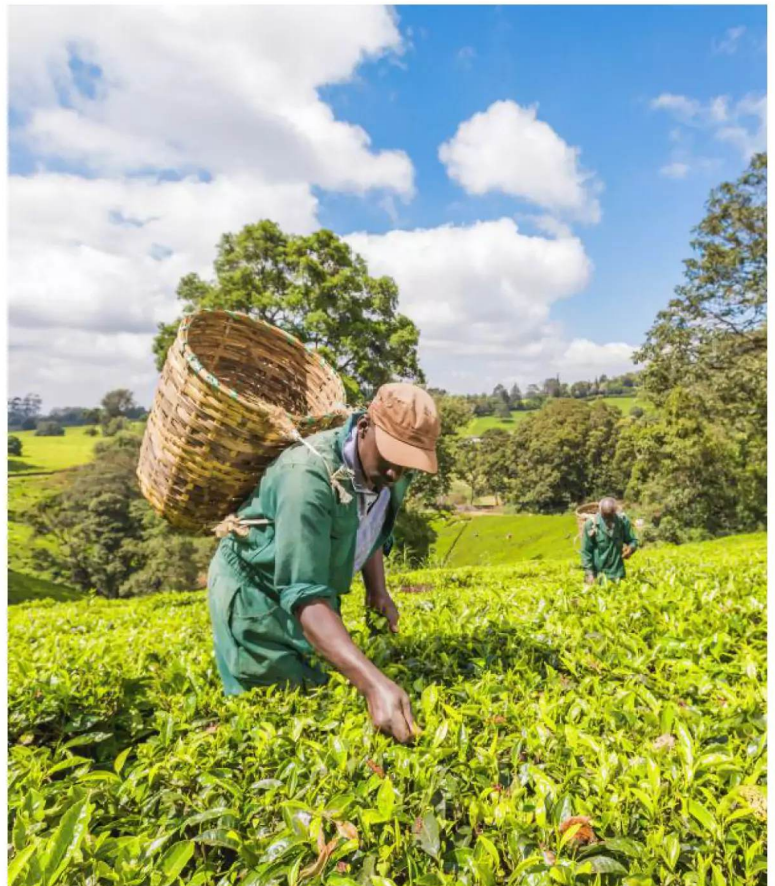
Eine der ersten Teefarmen in Kenia ist noch immer aktiv. Heute ist sie ein beliebter Ort für Führungen und Lunch im Grünen.

kiambethufarm.com

Nairobi National Park

Nur etwa 10 Kilometer außerhalb von Nairobis Central Business District beginnt die Wildnis: Der über 100 Quadratkilometer große Nairobi National Park. An seinem Rand liegt auch das Elefanten-Waisenhaus des **Sheldrick Wildlife Trust**, wo die Tierkinder aufgepäppelt werden, bevor sie wieder in die Freiheit zurück dürfen.

kws.go.ke
sheldrickwildlifetrust.org



Seit 1910 werden die Teeplantagen auf der Kiambethu Farm bewirtschaftet



The background image is a full-page photograph of a savanna at sunset or sunrise. The sky is a deep orange and yellow, with some clouds. In the distance, a small figure of a person stands on the horizon. In the foreground, a lioness is seen from behind, walking through tall, golden grass. The overall mood is serene and majestic.

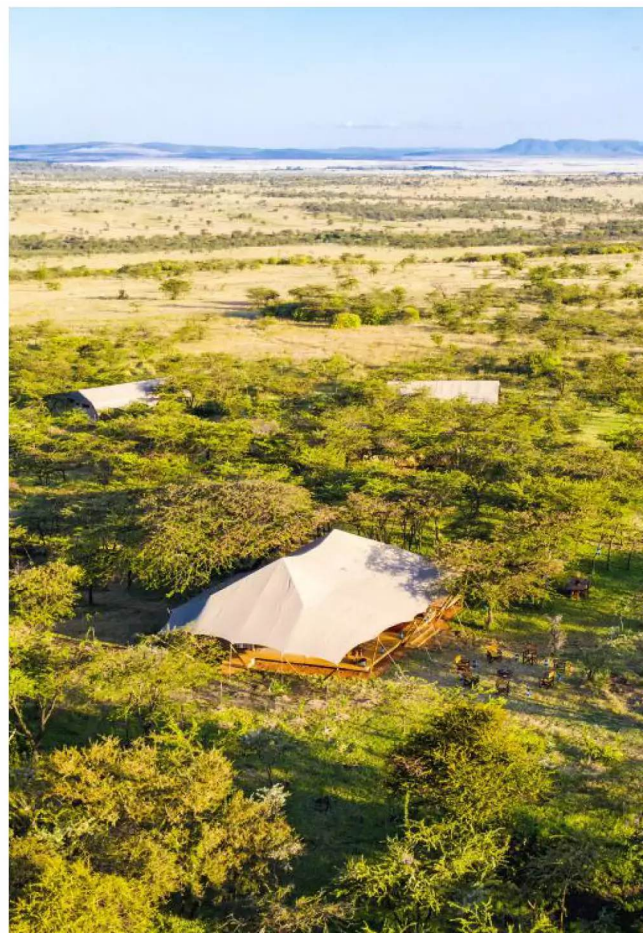
Mara Magic

Die Masai Mara ist ein großes Naturschutzgebiet in Kenia und eine der legendären Sehnsuchts-Regionen Afrikas. Wer dort ein paar Tage im Camp verbringt, kommt den Big Five sehr nah

VON PATRICK REININGHAUS

FOTOS: ANDREW HOWARD (2)

Im Schatten des Tages machen sich die Löwenrudel der Masai Mara langsam auf die Jagd. Safarigäste beobachten sie vom Land Cruiser aus oder genießen die Ruhe im Camp



Der Tag beginnt mit einem schüchternen Stachelschwein. Rangerin Nancy hat es in der Morgendämmerung vom Land Cruiser aus erspäht: „Ein echt seltenes Tier!“ Schwer zu erkennen ist es und schon wieder auf dem Weg in seinen Bau, auch wer dicke Stacheln hat, muss auf der Hut sein in dieser schier endlosen Savanne, die erst weit hinten am Horizont von einer majestätischen Bergkette eingerahmt wird.

Das Gebiet liegt in der kenianischen Masai Mara, einem Schutzgebiet, gut 1500 Quadratkilometer groß, mehr als die Flächen von Berlin und München zusammen. Gemeinsam mit dem Serengeti-Nationalpark in Tansania bildet die Masai Mara ein zusammenhängendes Ökosystem. Hier leben Afrikas berühmte „Big Five“, Löwen, Leoparden, Elefanten, Nashörner und Büffel, und unzählige andere Wildtiere. Und jedes Jahr zwischen Juli und Oktober findet ein atemberaubendes Schauspiel statt: die große Migration. Über zwei Millionen Gnus, Zebras und Gazellen ziehen vom Süden der Serengeti Richtung Norden, dem Regen hinterher, auf der Suche nach besseren Weidegründen. In den anderen Monaten, wenn die Touristen weniger werden, verwandelt sich die Suche nach Wildtieren in der Savanne in ein faszinierendes Abenteuer, auf dem sich die Geheimnisse dieser besonderen Tierwelt mit mehr Ruhe entdecken lassen.

Masai Mara, in der Sprache der Massai bedeutet das „geflecktes Land“. Die Landschaft ist überraschend abwechslungsreich, die sanft hügelige Savanne wird von Akazienwäldern, zerklüfteten Felsen und Buschland unterbrochen, das sieht man bereits beim Anflug mit der Propellermaschine, die dann auf nicht viel mehr als einer befestigten Piste zwischen Zebras und Gnus landet.

Der erste Game Drive des Tages startet frühmorgens, die Sonne geht gerade auf und lässt den frischen Tau auf den Grashalmen glitzern. Nancy umfährt ein paar Büsche und plötzlich ist der Land Cruiser umgeben von Dutzenden Tieren. Sechs vollgefressene Hyänen mit dicken Bäuchen und roten Mäulern laufen gemächlich in Richtung Bau, genau beobachtet von einer Warzenschweifamilie, ihre Schwänze in die Luft gestreckt wie Antennen.

Eine Win-win-win-Situation für Safari-Betreiber, den Naturschutz und die Anwohner

„Wir nennen sie auch Radio Afrika“, sagt Nancy. Zebras, Gazellen und Impalas stehen in Gruppen verteilt und grasen, etwas weiter läuft ein Schakalpärchen. Eine Safari in der Masai Mara ist wie das Eintauchen in ein großes Wimmelbild: Überall, wo man hinsieht, passiert etwas Bemerkenswertes.

Wer Löwen, Leoparden und Geparden sucht, beobachtet am besten die Gazellen und Impalas, sie verraten mit ihren Blicken, ob sie einen Jäger wittern, auch die Vögel geben Hinweise, rufen, wenn sie Raubtiere entdecken. „Das Tierreich warnt sich gegenseitig“, sagt Nancy.

Jeder hat einen eigenen Ranger im Mara Expedition Camp. Es liegt inmitten eines Akazienwaldes – so gut in die Landschaft eingefügt, dass es nur für die richtig sichtbar ist, die mitdendrin sind: Die sechs luxuriösen Safarizelte verschmelzen beinahe mit dem Blätterdach. Ein alter Truck wurde zum Pool umgebaut, Chefkoch Sam zaubert mittags und abends mehrgängige Menüs. Wer morgens früh losfahren will, kann auch direkt in der Savanne frühstücken. Und bei alledem ist man meistens für sich. Hier in den Private Conservancies sind deutlich weniger Touristen unterwegs als im staatlichen Nationalpark nebenan.

Entlang der nördlichen und östlichen Grenzen des Masai-Mara-Nationalparks haben die Masai-Landbesitzer gemeinsam mit Safari-Betreibern ein lukratives und nachhaltiges Modell gefunden. Die Betreiber bezahlen eine jährliche Miete und eine tägliche Gebühr für jeden Besucher. Die Besucherzahlen sind stark begrenzt, kein Camp darf mehr als zwölf Zelte beherbergen. Eine Win-win-win-Situation für Betreiber wie Great Plains Conservation, die ihren Gästen so sehr persönliche Erlebnisse bieten können, für den Naturschutz, weil staatliche Schutzgebiete so faktisch vergrößert werden, und für die Anwohner, die mit ihrem Land Geld verdienen und den Großteil der Camp-Mitarbeiter stellen. „Ich bin hier in der ➤

Die Zelte des Mara Expedition Camp liegen zwischen dem Mara North Conservancy und dem staatlichen Masai Mara National Reserve und strahlen einiges an Safari-Romantik aus. Neben grandiosen Naturmomenten sorgt das Team für erstklassige Versorgung, selbst in der Savanne



Leben von und mit der Landschaft: Die Maasai kennen die Region so gut wie sonst niemand

Mara aufgewachsen und kenne eigentlich jeden Stein“, sagt Nancy. Sie und ihre Kollegen verbringen zwei bis drei Monate vor Ort und fahren dann für eine längere Pause zurück in ihre Dörfer.

Die Erfahrung von lokalen Rangern wie Nancy zahlt sich aus. Wer mit ihnen unterwegs ist, erlebt Szenen, die man sonst nur aus Naturfilmen kennt: die erfolglose Jagd zweier Gepardenbrüder auf eine Antilope, das gemeinsame Baden einer Elefantenfamilie, Hyänen, die ein Warzenschwein jagen. Nancy steht per Funk stets in Kontakt mit den anderen Rangern von Great Plains Conservation, auf Swahili tauschen sie Sichtungungen aus.

Am späten Nachmittag geht es noch einmal hinaus in die Savanne, bestückt mit einer Flasche südafrikanischem Schaumwein und Snacks will Nancy die Löwen finden, bevor sie

Anreise

In der Regel fliegt man per Propellermaschine vom Nairobi Wilson Airport direkt in die Masai Mara. Der Flug dauert etwa 45 Minuten und bietet bereits spektakuläre Aussichten. Die Anbieter Airkenya und Safarilink bieten täglich Flüge an. Meist unterstützt der Safari-Anbieter bei der Organisation. Der Masai-Mara-Nationalpark ist auch mit dem Auto von Nairobi aus erreichbar, die Fahrt dauert fünf bis sechs Stunden. Das Gepäcklimit der Propellermaschinen liegt in der Regel bei 15 Kilo und erlaubt nur weiche Gepäckstücke.

airkenya.com
flysafarilink.com

Reisezeit

Safaris sind das ganze Jahr über möglich und jede Zeit hat ihren Charme. Am angenehmsten sind die Trockenzeiten von Januar bis März und Juni

bis Oktober. Die große Migration schwankt mit dem Wetter und liegt meist zwischen Juli und September.

Anbieter

Great Plains Conservation bietet Safari-Expeditionen in Botswana, Simbabwe und Kenia an, in denen sich die Erfahrung und Leidenschaft des Gründerpaares Beverly und Dereck Joubert widerspiegelt. Beide sind renommierte Naturfilmer und Fotografen. In der Masai Mara betreiben sie mittlerweile sechs Camps. Die Safaris werden individualisiert angeboten, auch die An- und Abreise wird organisiert. Auslastung und Preise sind während der großen Migration am höchsten. Im Mara Expedition Camp greifen die geräumigen Zelte einen klassischen Safari-Stil mit viel Holz und charismatischen Ledersesseln auf. ●●●●●
greatplainsconservation.com

sich zur Jagd aufmachen. Wieder kommt ein Tipp per Funk rein, das Rudel mit mehreren Jungtieren soll ganz in der Nähe sein. Nancy bleibt stehen, öffnet den Schaumwein, schenkt ein und sagt: „Jetzt gilt es zu warten.“ Nur wenige Minuten später ist ein erstes Knurren zu hören, dann kommt das Rudel aus dem Gebüsch. Es sind drei Jungtiere, ein, zwei, drei Löwinnen, weitere Jungtiere. Sie laufen direkt am Fahrzeug vorbei, würde man die Hand ausstrecken, man könnte ihr Fell spüren. „Die Jagd der Löwen beginnt mit der Abenddämmerung“, sagt Nancy, während im Hintergrund weitere Geräusche des Buschlands lebendig werden. „Aber zuerst sagen sie sich alle Hallo.“

In solchen Momenten, in der Abenddämmerung und so nah bei den Tieren, wird aus der gebuchten Safari ein einmaliges, tiefgehendes Erlebnis. ❖

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



Bestens in Form



Weltweit sind Waschbecken und Duschen, Tassen und Teller aus dem Hause Villeroy & Boch im Einsatz. Gefertigt werden sie in einem ausgeklügelten Zusammenspiel von Mensch und Maschine – im Saarland, wo ihre Geschichte vor mehr als 270 Jahren begann

VON BURKHARD MARIA ZIMMERMANN

Der Mann mit den Ohrenschützern hört nichts, aber er sieht alles. Vor ihm steht ein bräunliches Waschbecken auf einem Tisch, flink und geschmeidig wischt er mit einem nassen Schwamm darüber, die Oberfläche des Schwammes ist mit Diamanten beschichtet, damit jede noch so kleine Unebenheit verschwindet. Zwischendurch hält er kurz inne, schaut mit kritischem Blick auf die Kanten und Flächen. Es ist auch ein ungnädiger Blick, bei der kleinsten Unregelmäßigkeit wird der Rohling zerkleinert und kehrt zurück in den Materialkreislauf. Während Villeroy & Boch sein Geschirr, das kleine Unvollkommenheiten zeigt, als zweite Wahl im Outlet Store verkauft, gibt es im Sanitärbereich nur erste Wahl oder gar nichts. Das Waschbecken ist ohne Tadel, der Mitarbeiter klebt einen Barcode an die Unterseite.

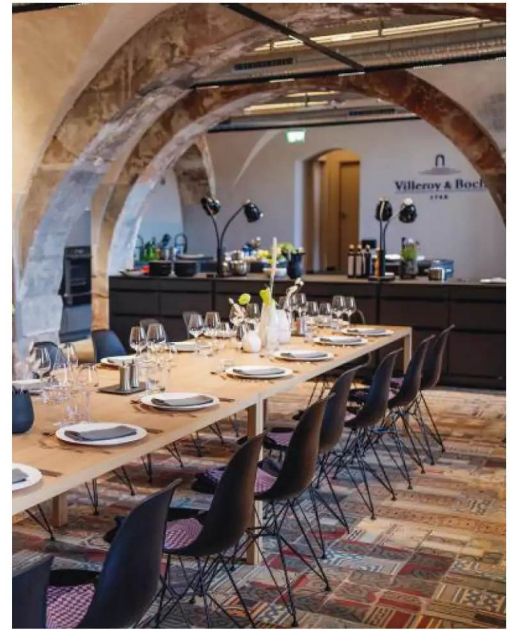
Wenig später gleitet ein blauer Lichtpunkt über den Boden der Halle, er stammt von einem Roboter, einer Art selbstfahrendem Gabelstapler, der die Ware abholt und zur nächsten Station fährt. Später wird sie gebrannt. Der Lichtpunkt ist ein Warnzeichen für die Mitarbeiter, die einen Gehörschutz tragen und den herannahenden Roboter nicht wahrnehmen könnten. Und er ist ein leuchtendes Beispiel für eine Kooperation, die hier sehr viele Prozesse bestimmt: das Miteinander von Mensch und Maschine.

Sich immer weiterzuentwickeln, manchmal auch neu zu erfinden, das steckt in der DNA von Villeroy & Boch. François Boch, der Kanonenkugeln für die französischen Truppen gegossen hatte und dann im lothringischen Audun-le-Tiche das Töpfern für sich entdeckte,

legte im Jahr 1748 den Grundstein für das Unternehmen, das bis heute seinen Namen trägt. Boch experimentierte mit Rezepturen und entwickelte eine Keramik, die dem begehrten Porzellan immer ähnlicher wurde, aber preiswerter war. Die Nachfrage wuchs stetig, François Boch und sein Bruder Pierre-Joseph und später die nachfolgenden Generationen bauten das Unternehmen aus. Nach der Französischen Revolution erwarb Jean-François Boch, Enkel von Pierre-Joseph, im saarländischen Mettlach das Gebäude einer alten Abtei. Er freundete sich mit seinem Handelspartner Nicolas Villeroy an, der im französischen Vaudrevange ebenfalls Steingut herstellte. Die Konkurrenz war groß, und so entschieden die Freunde, ihre Unternehmen zusammenzuführen, um leichter am Markt zu bestehen. 1836 gründeten sie die Firma Villeroy & Boch, die bis heute in der Abtei im saarländischen Mettlach ihren Sitz hat.

Es ist ein Gebäude von historischer Pracht, im 18. Jahrhundert mit einer Fassade aus rötlichem Sandstein erbaut, verziert mit Säulen, Giebeln und Wappen – ein repräsentativer Firmensitz für einen Konzern, der 2024 seinen neuen Umsatzrekord von gut 1,4 Milliarden Euro aufgestellt hat. Ein großer Teil davon entstand mit der Übernahme des Armaturenherstellers Ideal Standard, insgesamt entfiel etwas mehr als eine Milliarde Euro Umsatz auf den Bereich Bad und Wellness. Wendelin von Boch, Nachfahre der Firmengründer und Mitglied des Aufsichtsrats, wurde 1942 in einem der großen Räume der Abtei geboren. Heute ist der ein Sitzungsraum, Gabi Schupp, Geschäftsführerin von Villeroy & Boch, hat ihn ausgewählt, um über die DNA des Unterneh-

Design mit Schwung: Die Tassen aus der Serie NewWave bekommen beim Brennen ihren dauerhaften Glanz



Zur einstigen Abtei gehört auch der Gewölbekeller mit dem Kochstudio La Cuisine: In Kursen lernen die Gäste hier, wie man gut kocht und wie man das fertige Essen schön anrichtet

mens zu sprechen. „Was uns bis heute ausmacht, sind Design, Innovation und Qualität – schöne Produkte, welche die Menschen viele Jahre begleiten, ob beim Geschirr und den Wohnaccessoires oder im Sanitärbereich.“ Der hohe Anspruch zahle sich nicht nur für Villeroy & Boch aus: „Wir wissen, dass Häuser, die mit unserer Keramik und unseren Armaturen ausgestattet sind, auf dem Immobilienmarkt höhere Kaufpreise erzielen, weil die Bäder in Bezug auf Gestaltung und Langlebigkeit überzeugen.“ Gabi Schupp ist entschlossen, das Unternehmen nicht nur unter wirtschaftlichen, sondern auch unter ökologischen Gesichtspunkten in die Zukunft zu führen. Der knapp 160 Seiten lange Nachhaltigkeitsbericht 2024 schreibt vor, dass bis 2030 die Produktion so organisiert ist, dass bei den Rohstoffen kein Abfall mehr entsteht, ihr Verbrauch soll um zehn Prozent vermindert werden. Noch größer sind die Ambitionen bei der Vermeidung klimaschädlicher Abgase. „Wir wollen bis 2045 weltweit klimaneutral sein – an den Standorten, an denen wir keine Keramik fertigen, sogar schon 2030“, sagt Gabi Schupp. „In der Produktion experimentieren wir bereits mit Wasserstoff, da wird es in Zukunft auf die



La Boule heißt ein siebenteiliges Geschirr für zwei Personen in einer Kugel, hier im Memphis-Design

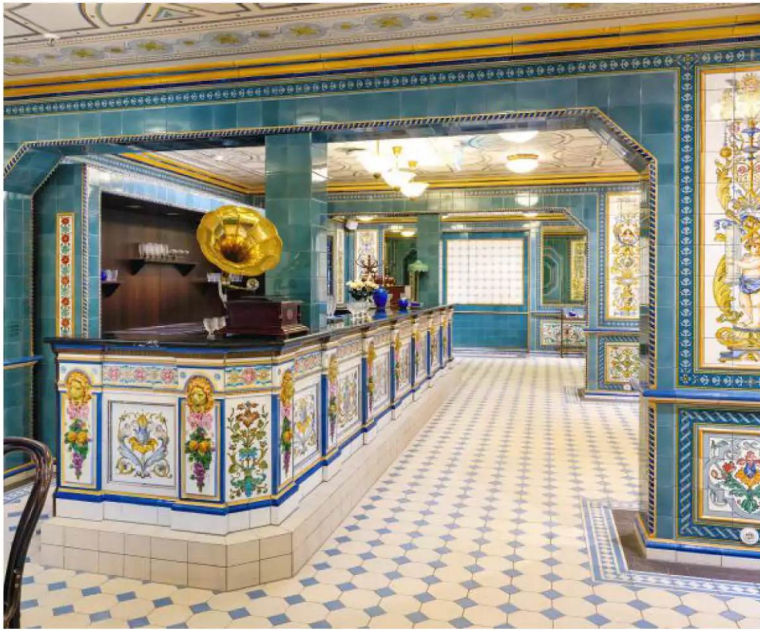
Infrastruktur ankommen.“ Für die Gegenwart gestalten, für die Zukunft wirtschaften, das ist das große Thema hier, das betont die Geschäftsführerin, und das materialisiert sich in der Villeroy & Boch Welt. Sie füllt in einem ehemaligen Fabrikgebäude neben der Abtei die Etage über dem Outlet Store und ist sowohl Showroom als auch Museum, das die Geschichte des Unternehmens von den Anfänge bis zur Gegenwart veranschaulicht.

Die Waschgarnitur von 1905 hat eine besondere Symbolkraft, sie besteht aus einer Schale mit einem Krug, weiß mit elegantem braunem Muster. Es ist ein Geschirr, aber es geht um die Körperpflege, und so darf es stellvertretend stehen für die beiden heutigen Unternehmensbereiche. Auch schon im 19. Jahrhundert war nur das Beste gut genug für sehr illustre Kunden. In einer gläsernen Vitrine funkelt das goldverzierte Waschggeschirr, das einst für den bayrischen König Ludwig II. angefertigt wurde, in einer anderen glänzt ein weißer Krug mit feinem rotem Muster und dem preußischen Adler in einem Wappen, er diente der Körperpflege von Kaiser Wilhelm I. Der Ruf des Unternehmens hallte durch die Welt und ➤



Bei Heike Puderbachs Design und bei der Qualitätssicherung ist Handarbeit unverzichtbar – Maschinen kümmern sich um grobe Arbeiten wie das Brennen





Nachbildungen von Fliesen aus dem Jahr 1892 und das Schloss Saareck von 1903 erzählen aus der langen Geschichte des Unternehmens

durch die Jahrhunderte, und viele Produkte aus diesem Haus waren von Dauer. Fliesen von Villeroy & Boch liegen rund um den Hauptaltar des Kölner Doms, und sie kleben an den Wänden des 1927 eröffneten Holland Tunnels in New York.

Das Museum ist auch eine Chronik des menschlichen Alltags vom 18. Jahrhundert bis heute. Nach überbordend verzierten Geschirrsammlungen, die einst vor allem repräsentieren sollten, steht in einer Vitrine ein Exponat, dessen Wirkung im Unternehmen bis heute spürbar ist: La Boule, eine Kugel aus Porzellan, die Oberfläche gestreift in hellem Grün, Gelb und Orange. Die Künstlerin Helen von Boch hat sie 1971 gestaltet, und was auf den ersten Blick wie ein einfaches Raumobjekt wirkt, war ein großer Wurf. Die Streifen sind die Außenränder von Elementen, aus denen die Kugel zusammengesetzt ist, und wenn man sie auseinandernimmt, zeigen sie ihre Funktionen als Teile eines 19-teiligen Geschirrs für zwei Personen. Das Objekt ist heute unter anderem im Museum of Modern Art in New York und im Musée des Arts Décoratifs in Paris ausgestellt. Der Weg durch die Villeroy & Boch Welt führt nach dem Museum durch Showrooms, in denen neue Kollektionen aus dem Badezimmer- und Wohnbereich unter den Scheinwerfern funkeln. Hier steht auf einem Sideboard eine



neue Interpretation der Geschirrkugel. La Boule Memphis heißt sie, und sie enthält nur noch sieben Elemente für zwei Personen. Die Haushalte sind kleiner, die Suppenterrine aus dem Original kommt heute eher selten zum Einsatz. Gleichzeitig ist diese Kugel nicht nur in der Form, sondern auch in Farbe und Muster ein Rückgriff auf eine vergangene Epoche, die nachwirkt. „Sie ist meine Hommage an das Memphis-Design, das in den Achtzigerjahren um Ettore Sottsass in Italien entstanden ist“, sagt die Designerin Heike Puderbach, die das Dekor entworfen hat. „Sie verwendet seine geometrischen Formen und Farbthemen, der Schwarz-Weiß-Kontrast spielt eine entscheidende Rolle. Wir haben das Dekor jetzt auf eine ganze Geschirrkollektion ausgeweitet.“

Bestens ausgebildete Menschen und modernste Maschinen

arbeiten auch in der Geschirrfabrik im Nachbarort Merzig zusammen. Roboter halten Servierplatten an Schleifräder und entfernen Gussränder, und sie stellen Teller in millimetergenauen Abständen auf ein Laufband, damit sie exakt richtig auf dem Stapel liegen, auf dem sie in den Ofen fahren. Während die Maschinen stoisch ihre Arbeit machen, sitzen in nächster Nähe Mitarbeiterinnen an hell beleuchteten Tischen und bringen Muster auf die Schalen und Teller. Und

das tun sie überhaupt nicht stoisch, sondern vollkommen konzentriert. Eine Mitarbeiterin nimmt eine Folie, auf die das Muster aufgedruckt ist, feuchtet sie in einer Schale mit Wasser an und legt sie passgenau auf einen Teller, am Schluss streicht sie die Folie sanft und präzise zu den Rändern hin glatt. Wenn der Teller gebrannt wird, verbrennt die Folie, je nach Temperatur sinken dann die Farben in die Glasur ein oder brennen auf ihr fest. Die Fähigkeit, die Folie perfekt anzubringen, ist mühsam erlernt, die Zeit für die Einarbeitung beträgt sechs Monate. „Diese Folien müssen von Hand aufgetragen werden, da das eine sehr feine Motorik erfordert“, sagt Kathleen Schicht, Leiterin Operations im Bereich Dining & Lifestyle. „Das kann eine Maschine einfach nicht.“ Die Muster ließen sich maschinell aufdrucken, das machen andere Hersteller, aber die Oberfläche ist dann zu körnig und die Farben sehen vielleicht gut aus. Aber für die Ansprüche bei Villeroy & Boch nicht gut genug.

Auf einem großen Regal im Besprechungsraum von Kathleen Schicht stehen Teller aus den aktuellen Kollektionen, darunter ein quadratischer Speiseteller aus der Serie Amazonia, bedruckt mit einem Schmetterling und Blättern und Blüten, auf die kleinste Goldpartikel aufgebracht sind. Die Farben haben eine beeindruckende Strahlkraft, und in gewissem Sinne haben die Worte auf der Rückseite das auch. „Villeroy & Boch ist überzeugt vom Standort Deutschland, und mir ist der Aufdruck ‚Made in Germany‘ auf unserem Geschirr sehr wichtig“, sagt Kathleen Schicht. „Wir wissen, dass viele Kundinnen und Kunden damit ein Qualitätsversprechen verbinden, und dieses Versprechen halten wir.“ Darüber steht noch etwas, nämlich „Premium Bone Porcelain“: Die Rezeptur enthält besonders feines Knochenmehl, und das Porzellan ist so filigran, dass man den Schatten einer Hand durch den Teller sieht, wenn man ihn gegen das Licht hält und die Hand dahinter bewegt. Das Knochenmehl stammt von argentinischen Rindern, die auf sehr kalkhaltigen, sauberen Böden gegrast haben, dadurch gibt es besonders wenige Verunreinigungen in den Knochen. Erste Wahl eben. ♦

Hotel

Schloss Saareck

Bis ins erste Obergeschoss erhebt sich das Foyer von Schloss Saareck, Platz genug für drei riesige Elchköpfe, die von der Wand auf die Gäste hinabschauen. Die Familie von Boch ließ es 1903 auf der westlichen Seite der Saar errichten, und es hat alles, was zu einem Schloss gehört: massive Deckenbalken, schwere Polstermöbel, historische Ölgemälde und hölzerne Wandverkleidungen mit aufwendigen Schnitzereien. Mit fein gemusterten Tapeten, elegant geblühten Vorhängen und antiken Möbeln zitieren die 22 Zimmer den Stil höfischer Epochen. Das Restaurant veranstaltet regelmäßig besondere Themenabende mit abgestimmten Menüs.

Saareckstr. 34
schloss-saareck.de

Erlebnisse

Villeroy & Boch Welt

Noch heute ist in Dresden der Milchladen der Molkerei Pfund zu bewundern, 1892 eröffnet und mit detailreich verzierten Fliesen von Villeroy & Boch in Weiß, Blau und Gold ausgekleidet. Ein großer Raum mit Nachbildungen dieser Gebrauchskunstwerke bildet das Entrée zur rund 2000 Quadratmeter großen Villeroy & Boch Welt, gleich neben der Abtei auf dem Gelände des Unternehmens gelegen. Im Erdgeschoss des Gebäudes liegt das rund 900 Quadratmeter große Outlet, wo Produkte mit kaum sichtbaren Fehlern zu vergünstigten Preisen angeboten werden. Nahe dem Bahnhof Mettlach knickt ein Spazierweg von der Bahnhofstraße ab, er führt nach etwa 500 Metern zum Outlet und von dort weiter zu

den Bootsanlegern an der Saar.

Saaruferstr. 1–3
villeroy-boch.com,
saarflotte.de

Saarschleife

Wandern, Radfahren oder entspannt mit dem Boot über die Saar: Die Saarschleife, in der die Saar zwischen Hügeln eine 180-Grad-Wende vollzieht, ist eines der Wahrzeichen des Saarlandes und der schönsten Ziele der Region um Mettlach. Für den perfekten Blick auf die Naturschönheit geht es über den 1250 Meter langen Baumwipfelpfad zum 42 Meter hohen Aussichtsturm. Wo der Pfad beginnt, steht das Cloef-Atrium, in dem sich eine gut ausgestattete Touristinformation, ein Veranstaltungszentrum und ein Bistro befinden.

saarschleifenland.de
cloef-atrrium.de



Natürliches Wahrzeichen: Dichte Wälder umgeben die Saarschleife, die etwa zehn Kilometer westlich von Mettlach liegt



Hollywoods Blockbuster-
Buchstaben sind eine Ex-
Immobilienwerbung

Staying Alive

Kaum ein Ort auf dieser Welt hat so viele Träume aufgesaugt, ausgespuckt und wahr gemacht wie Hollywood. Und auch wenn Teile des ganz großen Kinos weitergezogen sind: Hier wird es immer verwurzelt bleiben – und sehr lebendig

VON ANTJE WEWER

LA Los Angeles gehört den Frühaufstehern. Dem kalifornischen Morgen wohnt ein Zauber inne, der besonders spürbar ist, solange der Jetlag währt. Die Stadt ist kurz nach Sonnenaufgang ein gut gelauntes, sonniges Versprechen, und je früher man sich auf den Weg zum Wahrzeichen von Hollywood macht, desto besser. Ein kleiner Hike vor dem Frühstück gehört zu den Ritualen vieler Angelenos (so heißen die Locals). Im Griffith Park treffen sich morgens die Hollywood-A-Lister mit ihren Hunden, gut getarnt mit Sonnenbrille und Käppi drehen sie in den weitläufigen Hügeln ihre Runden. Während des Writer's Strike, als 2023 Tausende Drehbuchautoren ihre Arbeit ruhen ließen, war besonders viel los. Einer, der die bekanntesten Blockbuchstaben der Stadt seit der Kindheit im Blick hat, ist Jeff Zarrinam, er ist in den Sechzigerjahren in Hollywood groß geworden und nicht im Film-, sondern im Hotelbusiness gelandet (aktuelles Projekt: die Renovierung des Chateau Celeste Hotel). Heute ist er Chairman des Hollywood Sign Trust. Zusammen mit

einem Dutzend ehrenamtlicher Mitarbeiter sorgt er dafür, dass die Buchstaben in Schuss bleiben. An einem Samstagmorgen fährt Jeff – mit seinem braunen Hut, Boots und Weste hat er etwas von Indiana Jones in sehr gemütlich – in seinem Pick-up auf den Mount Lee und parkt direkt hinter den Buchstaben. Mit souveräner Geste schließt er das Gitter auf und hilft einer Gruppe dabei, sich bis zu den gut 13 Meter hohen und etwa 12 Meter breiten Buchstaben abzuseilen. Beim H wird eine Pause eingelegt, um den Blick zu genießen. Keine Stadt glitzert so vielversprechend wie Los Angeles, der Dunst des Morgens hängt noch über Downtown. Einatmen, ausatmen, die Erinnerung abspeichern. Die Buchstaben kann man nur mit Jeff und der Erlaubnis des Hollywood Sign Trust besuchen. Das eingezäunte Wahrzeichen wird 24/7 durch Bewegungsmelder, hochauflösende Kameras und das LA Police Departement bewacht. Sein Original wurde 1923 in den Hügeln von Hollywood aufgestellt und war damals eine überdimensionierte Immobilienwerbung, um auf das ➤



Wer zu den ikonischen Buchstaben aufsteigt, blickt weit über die Stadt – die in ihrem Zentrum nicht nur in die Breite wächst, sondern auch eine Skyline hat

Baugebiet „Hollywoodland“ aufmerksam zu machen. Die letzte Silbe verschwand 1949, als das Hollywood Chamber for Commerce das Schild kaufte. „Aus dem Real Estate Billboard wurde das Wahrzeichen der Filmindustrie, weil früher alle großen Studios in Hollywood ansässig waren“, erklärt Jeff und führt an den einzelnen Buchstaben vorbei. In den Siebzigerjahren waren die Holzbuchstaben so morsch, dass in Hollywood Spenden für neue, wetterbeständige Metallbuchstaben gesammelt wurden. Jeff zeigt im Vorbeigehen auf die Betonsockel, in denen sich die Ingenieure mit ihren Initialen verewigt haben. „Das Schild übt bis heute einen universellen Zauber aus, ganz egal woher man kommt und wohin man will. Es steht für Hoffnung und dafür, dass Träume wahr werden.“ Nach der Buchstabenumrundung führt Jeff zu Fuß zur Stelle für die besten Selfies mit dem Schild im Rücken: „The Millennium Plateau“. Der Weg sei das Ziel, findet er – und dacht an Buchstaben ranzuwollen, sei wie gegen Windmühlen zu kämpfen.

Hollywood gilt immer noch als das Herz des Filmgeschäfts, dabei wird im Stadtteil selber kaum noch gedreht. Damit ein Besuch sich nicht wie eine vergilbte Postkarte anfühlt, darf

vom „Walk of Fame“, der sich über 15 Häuserblöcke auf beiden Seiten des Hollywood Boulevard erstreckt, nicht zu viel erwartet werden. Die Schauspieler tauchen hier nur auf, wenn für sie ein Stern in den Gehweg eingelassen wird (mehr als 2800 sind es aktuell) oder sie eine Einladung zu den Academy Awards haben, die jährlich im Dolby Theatre vergeben werden. Der Hollywood Boulevard ist tagsüber eine mit Souvenir-Shops überflutete Straße, und auch nach Sonnenuntergang ist auf dem Walk of Fame kein Glamour zu spüren. Noch so ein Missverständnis: Es gibt einen kleinen, aber wichtigen Unterschied zwischen Hollywood und West Hollywood. Hollywood ist das historische Zentrum der Filmindustrie mit Sehenswürdigkeiten wie dem Walk of Fame, dem TCL Chinese Theatre und den beeindruckenden Studios (Netflix logiert auf dem Sunset Boulevard, die Paramount Studios auf Melrose). Das gepflegtere West Hollywood (der Bezirk hat einen eigenen Mayor) hingegen, oft liebevoll „WeHo“ genannt, ist bekannt für seine lebendige Kunstszene, seine LGBTQ+-freundliche Atmosphäre und seine Hotels. Wo man in Hollywood garantiert Glamour findet, ist bei Musso & Frank, das

FOTOS: CITTADINOMONDO/GETTY IMAGES; PEETER VIISIMAA/GETTY IMAGES



Restaurant hat bereits 1919 auf dem Hollywood Boulevard seine Türen geöffnet. Es gibt keinen roten Teppich, keine Kordel, kein Blumenarrangement, nicht mal Valet Parking (der Parkplatz versteckt sich hinter dem Gebäude) – nichts weist den Weg zu Hollywoods ältestem Restaurant. Wie so oft in Los Angeles entfalten sich die aufregendsten Orte hinter den Gates, Driveways, Türen. Die beigefarbene Fassade ist so unauffällig, dass tagsüber viele vorbeilaufen, ohne Notiz zu nehmen. Abends erstrahlt die Neonschrift „Musso & Frank Grill“, das beleuchtete Billboard ist schon von Weitem zu sehen. Das Restaurant hat in seinen 100 Jahren Filmgeschichte geschrieben, gefühlt war jeder Star schon mal da (und kommt wieder). Charlie Chaplin gehörte zu den Ersten. Es gibt eine Kabine, die nach ihm benannt ist – die einzige im Restaurant mit einem Fenster, an dem Chaplin saß, um ein Auge auf das Pferd zu haben, mit dem er zum Restaurant ritt.

Das denkmalgeschützte Restaurant ist Bestandteil der Identität Hollywoods.

Für den Regisseur Quentin Tarantino war klar, dass eine wichtige Schlüsselszene von „Once Upon a Time in Hollywood“, seine Hommage

an das Filmbusiness in den Siebzigern mit Leonardo DiCaprio, Brad Pitt und Al Pacino hier gedreht werden musste: „Ich bin so glücklich, dass es einen Ort wie Musso & Frank gibt – der genau so existiert, wie er immer schon existiert hat“, sagt er. Es gilt die Regel: Jeder ist willkommen, aber bitte mit Reservierung! Vorher sollte man sich genau überlegen, ob man im „old room“, geschützt in einer der eingesessenen roten Lederkabinen mit weißer Tischdecke, sitzen möchte oder lieber im „new room“ an der Bar, von der man einen guten Blick auf die anderen Gäste hat und dem Barkeeper Fragen stellen kann. Schließlich sind wir in Amerika, hier gehört der Small Talk dazu, wie die grüne Olive in den Martini. Die langen Gänge mit den roten Lederkabinen, dunkel gebeizten Mahagoniwänden und schwach beleuchteten Kronleuchtern erinnern an elegante Speisesäle. Die Kellner tragen rote Blazer mit Fliege und geben jedem Gast das Gefühl, ein „somebody“ zu sein (was natürlich auch damit zu tun hat, dass sie auf mindestens 20 Prozent Tip aus sind).

Gegessen wird klassisch-amerikanisch: Steak mit Fries, Fanny-Bay-Austern, Shrimp Cocktail. Und gerne wird hier ein Stiff Martini ➤

Der Hollywood Forever Cemetery wird manchmal von Kulturevents zum Leben erweckt. Behind the Scenes: im Academy Museum of Motion Pictures



Eine 60s-Perle, die neu belebt wurde: das Palihotel am Sunset Boulevard. Eine Institution seit 1919 und jeden Abend gut gefüllt: Musso & Frank



getrunken. Die Schauspielerin Franka Potente, die nach ihrem weltweiten „Lola rennt“-Erfolg vor mehr als 20 Jahren nach Los Angeles gezogen ist und die erste Dekade in einem Apartment in Hollywood gewohnt hat, erklärt es so: „Das Musso & Frank wird von Hollywood geschätzt, weil es wie eine alte Steinkirche inmitten des touristischen Zentrums des Hollywood Boulevard steht, resistent gegen Veränderungen und immun gegen die wechselhafte Natur des Showbusiness und die Karriereverläufe seiner Kundschaft.“

Am Rande von West Hollywood steht ein nachgebautes Schloss, noch so eine Institution, in der die Stars ein- und ausgehen: das Chateau Marmont, das seit 1927 an Ort und Stelle steht und ebenfalls eine illustre Geschichte aufweisen kann (Clark Gable und Jean Harlow stritten hier, John Belushi starb an einer Überdosis und Helmut Newton verunglückte in der Hotelauffahrt mit seinem Cadillac). Das Chateau hat allerdings sehr oft Besitzer und Konzept gewechselt, seit den Neunzigerjahren gehört es dem Hotelier André Balazs. Wer neugierig auf das Chateau ist und nicht dort absteigen will, reserviert einen Tisch in

Poolnähe. Kleiner Exkurs, was die Dinner-Planung angeht: In L.A. verabredet man sich gerne schon um 17 Uhr für Drinks und um 18 Uhr zum Abendessen. Reservierungen sind Standard, oft muss eine Kreditkarte hinterlegt werden, Valet Parking ist zwar angenehm, hat aber einen hohen Preis. Wer Street Parking bevorzugt, sollte genau die Schilder lesen und nie vergessen, die Parkuhr (mit der Kreditkarte!) zu füttern.

Und wer die Straßen von Hollywood wirklich erkunden will, sollte das Auto stehen lassen und auf ein Fahrrad umsteigen – im Idealfall mit Erik Hines von Bike & Hikes. Erik war in seinem früheren Leben Radiomoderator, heute ist er der denkbar unterhaltsamste und kenntnisreichste Guide, den die Stadt zu bieten hat. Während die Angelenos es verrückt finden, eine Radtour durch Hollywood zu machen („Seid bitte extrem vorsichtig! Autofahrer rechnen in L.A. nicht mit Radfahrern!“), nimmt Erik einem sofort jegliche Ängste: „Hey, die Straßen sind breit, die Autofahrer viel entspannter als in Europa und es ist genug Platz für alle.“ Beim Radfahren erschließt sich Hollywood so viel dynamischer als zu Fuß, wie ein Fisch im Aquarium schaut man nicht

FOTO: MADDIE CORDOBA/GETTY IMAGES



mehr nur von außen rein, sondern schwimmt mit im großen Hollywood Pond. Vorbei fliegen der legendäre Comedy Club „Hollywood Improv“, gegenüber liegt das Ziggy Hotel (bekannt für seine Salzwasserpools-Partys), der Melrose Place (der TV-Apartmentkomplex in West Hollywood) und das neue Soho House Holloway (dessen Interior inspiriert ist von der kalifornischen Kunstszene der Sechzigerjahre), gefolgt von dem alteingesessenen Canter's Deli on Fairfax. Am Farmer's Market neben dem The Grove Shoppingzentrum wird ein längerer Stopp eingelegt, um die festen Stände, die täglich geöffnet sind, auszuchecken. Erik empfiehl den Kaffee beim Coffee Corner („heiß und günstig“) und erzählt, dass Trejo's Tacos dem Schauspieler Danny Trejo gehört, dessen Gesicht garantiert bekannt ist – als Bösewicht in einem der Tarantino-Filme.

Danach geht es am Academy Museum vorbei, das im September 2021 eröffnet wurde und in einem Bau von Renzo Piano auf dem Wilshire Boulevard logiert. Wer wirklich eintauchen möchte in die Filmgeschichte, sollte mindestens zwei bis drei Stunden Zeit einplanen, die Ausstellung verteilt sich auf sechs Stockwerke. Über der Rolltreppe schwebt das

Original Hai-Modell aus Spielbergs Klassiker „Jaws“ (1975).

Die Tour führt weiter durch Hancock Park, das in den Vierzigerjahren den Status von Beverly Hills hatte und immer noch ein nettes Wohnviertel ist, genauso wie das angrenzende Larchmont, vorbei an den Raleigh Studios, in denen alle Folgen von Dallas gedreht wurden bis zum Hollywood Forever Cemetery, der ein Drive-Thru-Friedhof ist und an die Paramount Studios grenzt. Ein Duzend sehr hoher Palmen swingt leicht im Wind, es gibt einen romantisch angelegten See und sehr viele Grünflächen, auf denen relaxt wird. Wer möchte, begibt sich auf Gräber-Sightseeing-Tour: Judy Garland liegt hier begraben, Johnny Ramone oder auch die 2023 verstorbene Kamerafrau Halyna Hutchins, die von Alec Baldwin bei einem Dreh unabsichtlich erschossen wurde. Um die hohen Unterhaltskosten zu decken, finden im Sommer auf dem Friedhof Open-Air-Kinoabende statt, und Gucci lud kürzlich zur Duftparty auf den Friedhof ein. Die A-Lister waren ohne ihre Hunde, aber mit Sonnenbrille da. In Hollywood findet sich früher oder später immer ein Happy End. Selbst für einen Friedhof. ♦

Die Assemblage-Skulptur „Urban Light“ von Chris Burden schmückt das LA County Museum of Art. Auf dem Farmer's Market ist Hollywood ganz im Hier und Jetzt



Hotels

Palihotel Hollywood

Das 60's Motel, fünf Minuten zu Fuß vom Walk of Fame, wurde im Retro-Vintage-Stil renoviert und 2023 wieder eröffnet. Die Zimmer sind geräumig, der Pool ist groß. Beliebter Hangout ist die Bar Benny's für Kaffee, Matcha oder Cocktails. ●●

7023 Sunset Blvd
palisociety.com/hotels/
hollywood

Sunset Tower Hotel

Der 15-stöckige Art-déco-Turm im Zentrum Hollywoods hat auf dem Dach eine Terrasse mit Pool und fantastischem Blick über die City. 1929 wurde er als Apartmenthaus eröffnet, zu den ehemaligen Bewohnern gehören John Wayne, Marilyn Monroe und Liz Taylor. 2004 kaufte der Hotelier Jeff Klein das Gebäude und verwandelte es in ein neues Wahrzeichen mit 81 eleganten Zimmern und Suiten mit Panoramafenstern. Die Tower Bar und das Restaurant sind beliebte Treffpunkte der Filmindustrie. ●●●●

8358 Sunset Blvd
sunsettowerhotel.com

Chateau Marmont

Das reinste Filmset: die Replika eines Loire-Schlösschens, gebaut in den 30ern, von Efeu umrankt, unberührt von Alter und Verfall und mit einem hübschen ovalen Pool, an dem gefühlt jeder Hollywood-A-Lister schon mal fotografiert worden ist. Die Lobby ist großes Kino mit gotischen, gewölbten Decken und dunklem Holz, ebenso das Restaurant, in dem auch externe Gäste

einen Tisch reservieren können. Es gibt 63 Zimmer, Suiten, Cottages und Bungalows (letzte ab einer Buchung von Minimum zwei Nächten). ●●●

8221 Sunset Blvd
chateaumarmont.com/

Bars und Restaurants

Stella Ristorante

Die schickste Adresse für italienische Küche in West Hollywood. Das Restaurant hat sich seit der Eröffnung 2024 unter Chefkoch Rob Gentile schnell zum Hotspot entwickelt; es logiert im teuersten Wohnkomplex von L.A. und verteilt sich auf zwei Ebenen. Auf der Karte steht die seltenste Pasta der Welt: Su Filin-deu, die zu 256 fadenförmigen Strängen gedehnt und dreimal über einen traditionellen handgeflochtenen „Fundu“-Korb geschichtet wird, klassisch serviert in Brodo aus gebratenen Knochen

mit Pecorino primo sale und Lammhals.

8899 Beverly Blvd,
stellawesthollywood.com

Musso & Frank

Das Steakhouse existiert seit 1919 und avancierte in den 30er-Jahren zum Wohnzimmer der Filmszene. Bis heute hat sich Musso & Frank seinen Old-Hollywood-Charme erhalten und serviert amerikanische Klassiker wie Rib-Eye Steak, Caesar Salad und einen sehr guten Krabbencocktail. Hohe Räume, Originaltapeten, rote Ledersitze, weiße Tischdecken und Kellner im Frack, die ihren Job sehr ernst nehmen. Unbedingt reservieren!

6667 Hollywood Blvd
mussoandfrank.com

Uchi

Kulinarisch und ästhetisch ein Erlebnis: 160 Plätze, ausgezeichnetes Sushi, Omakase und nicht zu verachtende Happy-Hour-Angebote.

LA Vibes treffen auf japanisches Design.

9001 Santa Monica Blvd
uchi.uchirestaurants.com

Andys

Der neue Jazz und R&B Supper Club des Sängers Anderson Paak ist im Retro-Stil eines Aufnahmestudios gestaltet und eine Mischung aus Club und Restaurant. Jeden Abend legen DJs auf. Wer essen möchte (etwa Grünkohl-Caesar-Salat mit Sesam-Vinaigrette oder knusprige Thai-Calamari), reserviert, ansonsten sind Walk-ins willkommen.

9077 Santa Monica Blvd

Luchy Tiki

Die „speakeasy“ (geheime) Bar befindet sich über dem Hotdog-Stand „Tail O' the Pup“. Unbedingt weit im voraus via Website reservieren oder sonntags sein Glück versuchen, da ist die Bar von 14–21 Uhr geöffnet. Innen offenbart sich ein tropisches Wunderland mit Bambushütten und Cocktails, die in rauchenden Schatztruhen und essbaren Sandkästen serviert werden.

8512 Santa Monica Blvd
luckytikibar.com

Bar next Door

Entspannte Cocktail-Bar auf dem Sunset Boulevard, die mit Cocktails wie dem „Whiskey A Go-Go“, „The Viper Room“ oder dem „Chateau Marmont“ die legendären Adressen auf dem Strip feiert. Wer hungrig wird, bestellt sich vom Pizza-Joint nebenan ein Slice an den Tisch.

9159 Sunset Blvd

Erlebnisse

Bikes and Hikes LA

Die Hollywood Tour mit dem E-Bike dauert drei

Stunden, im Angebot sind auch 2,5 Stunden in Beverly Hills oder die große LA in A Day Tour (5 Stunden). Alle sind gegen Aufpreis auch privat buchbar. Treffpunkt:

7740 Santa Monica Blvd
bikesandhikesla.com

Academy Museum of Motion Pictures

Lange war es in Planung, eröffnet hat es Ende 2021: Das imposante Gebäude hat Renzo Piano entworfen, es steht an der L.A.-Museumsmeile. Auf sieben Stockwerken verteilt sich Filmgeschichte sehr unterhaltsam aufbereitet. Neben der Dauerausstellung gibt es immer wieder wechselnde, z. B. „The Pixar Toy Story 3D“ (bis 13. Juli 2025).

6067 Wilshire Blvd
academymuseum.org/en

Hollywood Sign

Mehrere Wege führen zu L.A.s berühmtesten Billboard. The Hollywood Sign Trust hat sie – neben den besten Viewpoints – auf seiner Seite aufgelistet, inklusive Längen und Gehzeiten finden sich unterschiedliche Wanderungen, die allerdings nur am Schild vorbeiführen.

hollywoodsign.org

The Comedy Store

Gegründet 1972 von Comedian Sammy Shore und seiner Frau Mitzi, genießt der Comedy Store bis heute Kultstatus und wird von den Shore-Söhnen weitergeführt. Hier standen schon Michael Keaton, Robin Williams, und Melissa McCarthy auf der Bühne. Tipp: Bei den „After 11.30 Headliners“ gibt es oft sehr prominente Überraschungsgäste.

8433 Sunset Blvd
thecomedystore.com



Ein Hotel mit mehr als 100-jähriger Geschichte und hoher Celebrity-Quote: das Chateau Marmont

2 Titel, ein Erlebnis - die neue Crucero-Ausgabe ist da

SAMMLEREDITION:
Zwei Cover, ein Inhalt!



Erleben Sie die Sommerausgabe von CRUCERO mit zwei exklusiven Titeln zur Wahl. Ein Inhalt – zwei Cover: Sammeln Sie beide Editionen oder sichern Sie sich Ihre Lieblingsausgabe!

**Jetzt zum Abo-Vorteilspreis
4 x Crucero für nur 29,- €***

*Preis für EU-Versand abweichend



**Jetzt am Kiosk oder direkt im Abo
erhältlich shop.crucero-magazin.de**

Anbieter: Cursus Media Verlags GmbH, Mittelweg 5, 60318 Frankfurt am Main, Leserservice: 069 94 51 56 415 (Mo-Fr 9:30-18:00 Uhr)



Die Ikone der Seychellen

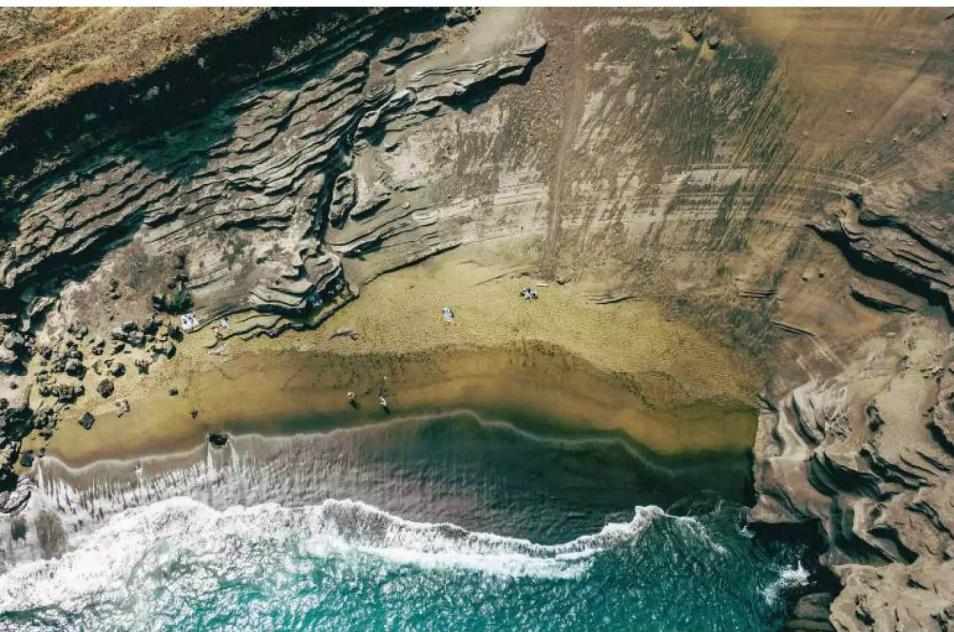
Ist man erst mal berühmt, steigern zahllose Fotos die Popularität noch. So geschehen hier, im Südwesten der Seychellen-Insel La Digue, wo der Strand Anse Source d'Argent in den 80er-Jahren die Hauptrolle in einer legendären Bacardi-Werbung spielte. Diese Draufsicht auf die Strandschönheit ist eine Mogelpackung, so romantisch menschenleer ist er seither nämlich selten.

Zwischen Welten

Dass Urlaub an Stränden ein schlechtes Image hat, liegt nicht an ihnen, sondern an uns. Höchste Zeit, sich ihre Vielfalt vor Augen zu führen und ihr volles Erlebnis-Potenzial auszuschöpfen!

Zwei, drei Schritte, zwei, drei Schwimmzüge und wir sind in einem anderen Element. Strände sind Übergangswelten, die schon einige Philosophen und Poeten auf Hochtouren gebracht haben. Um nur einen, und zwar Rilke, zu zitieren: „Vorüber die Flut. / Noch braust es fern. / Wild Wasser und oben Stern an Stern...“ Rilke muss einen ruhigen Strand vor sich gehabt haben, vollkommen bei sich und seinen Gedanken gewesen sein, als er das schrieb. Mit der Ruhe und dem High-End-Gedankenkinofilm ist es aber schwierig geworden, das allgemeine Strand-Image hat arg gelitten, seit die schönen und zugänglichen unter den Küstenstreifen massenhaft auf- bis heimgesucht werden. So ist der Strandurlaub zum Synonym für Gleichförmigkeit, Faulheit und Erlebnis-mangel geworden. „Strandurlaub ist nichts für mich“ soll so viel heißen wie „Ich will was sehen vom Land, was erleben“ und reduziert Strände auf ihre Funktion als Bräunungsgrill. Das ist ungerecht und kurzsichtig, dafür zeigen wir auf den kommenden Seiten jede Menge Beweismaterial. Die Strände dieser Welt inspirieren nicht nur Denker, sondern auch Naturgewalten zu Höchstleistungen. Wellen und Fluten, Brisen und Stürme formen das jeweilige Rohmaterial zu feinstem Puder,

scurrilen Skulpturen, versteckten Höhlen, gigantischen Kiesbetten, noch versteckteren Lagunen. Und Sand kann nicht nur Schneeweiß wie auf den Seychellen (s. links) oder jenes Beige, das wir sandfarben nennen, er kann auch Schieferfarben bis Tiefschwarz, etwa in Südgeorgien oder auf Lanzarote. Auf Sardinien und in wenigen anderen Ecken dieser Welt können Strände sogar ein zartes Rosa. Und Strände sind nun wirklich nicht zum Nichtstun da, sie sind Lebensräume für Pinguine, Flamingos, Krebse, Sandflöhe – um nur wenige zu nennen. Die Gleichförmigkeit vieler Strände ist nicht von der Natur, sondern von Menschen gemacht, die dort Kolonien gleichfarbiger Liegen und Schirme in gleichen Abständen aufstellen und sich selbst zur Bräsigkeit verdammen. Dabei bedarf es so wenig, um den inneren Rilke anzuschalten und Strandurlaub umzudefinieren – in Richtung ultimativer Entschleunigung. Die Füße in den Sand graben und mit den Händen nach Muscheln tasten, dem Kommen und Gehen der Wellen lauschen, Krebse dabei beobachten, wie sie langsam aus ihren Löchern klettern und dann Richtung Wasser tänzeln. Zwanglos und frei sein: So betrachtet ist Strandurlaub doch eine Reise zum Leben im Moment und damit ein Fest für den Zeitgeist. TINKA DIPPEL



Hawaiis Oliven-Küste

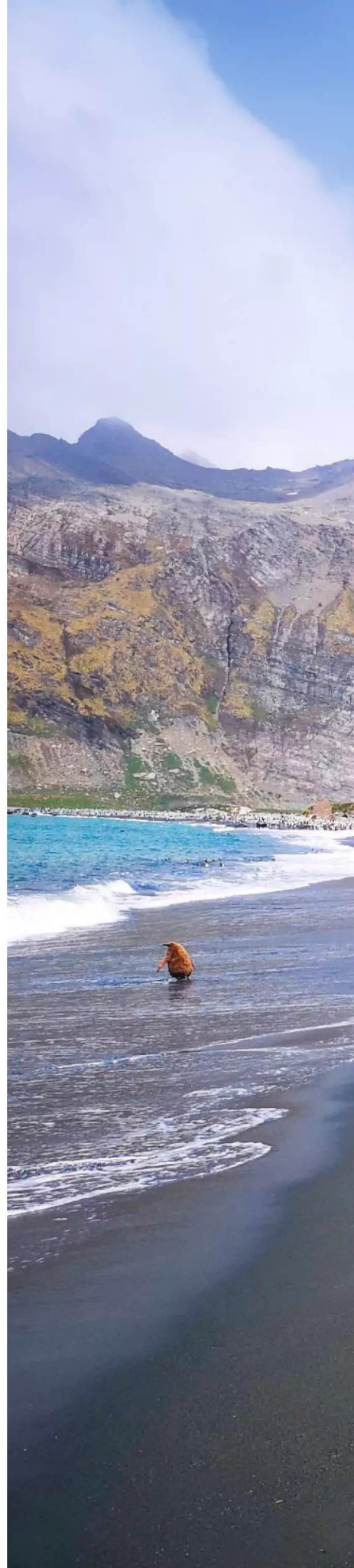
Leicht zu haben ist es nicht, das Erlebnis Papakōlea Green Sand Beach im Süden von Hawaii. Der fast neun Kilometer lange Rundweg dorthin lohnt sich aber sehr, der olivfarbene Sand (aus vulkanischem Tuffstein) ist äußerst selten. Und er muss an Ort und Stelle bleiben, mitnehmen ist streng verboten.



Sardiniens zarte Rose

Auch hier muss der Sand, den Korallenfragmente rosa schimmern lassen, wegen seiner besonderen Farbe vor Dieben geschützt werden. Seit gut 30 Jahren ist sie nur noch aus der Ferne zu bewundern: die Spiaggia Rosa auf Budelli, einer kleinen Insel im Archipel La Maddalena an der Nordspitze Sardiniens.

FOTOS: COREY SIMONEAU/UNSPASH; ST/GETTY IMAGES; ENRICO SPANU/GETTY IMAGES



Südgeorgiens schönste Kinderstube

Die Zahl der Königspinguine in ganz Südgeorgien wird auf mehrere Hunderttausend geschätzt. Zum Brüten kommen einige von ihnen gerne nach Gold Harbour, in eine kleine, geschützte Bucht, die im Südosten der Insel liegt. Hier ist die Pinguin-Jugend noch deutlich erkennbar am braunen Flaum. Zur spektakulären Kulisse der Bucht trägt auch der Bertrab-Gletscher im Hintergrund bei.





Thailands Filmstar

Dieses Bild zeigt entweder einen sehr günstigen Moment oder eine der Phasen, in denen der Strand von Maya Bay auf der Insel Koh Phi Phi geschlossen wurde. Es war einfach zu voll geworden in diesem kleinen Bilderbuch-Paradies, das vor 25 Jahren als Drehort des Filmklassikers „The Beach“ zum Must-visit vieler Backpacker wurde.

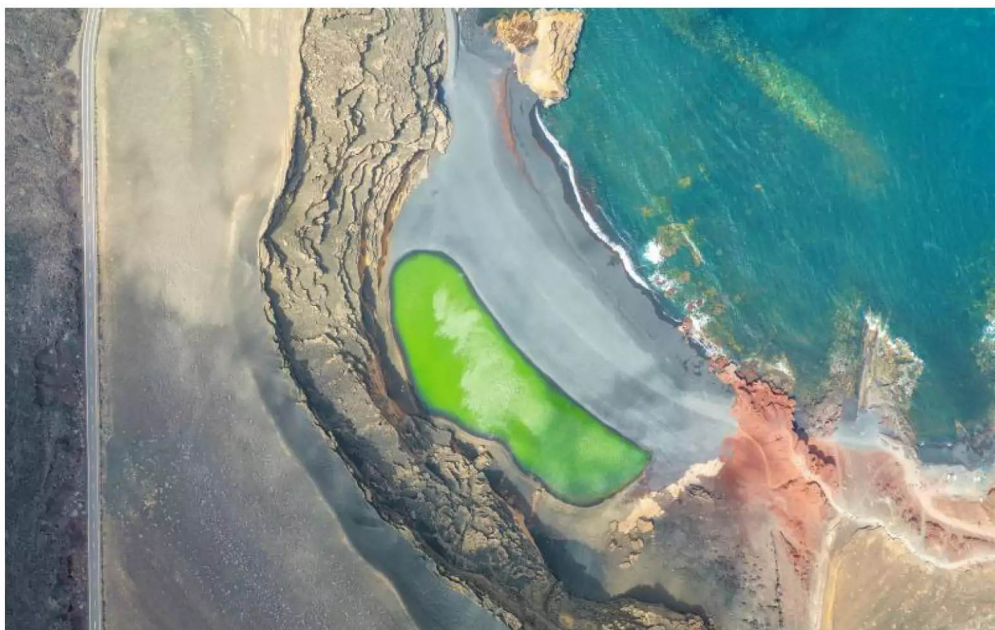
Arubas Primaballerinen

Meer in Türkis und Sand in Weiß, das können viele Strände in der Karibik, dieser hat dazu noch ein paar wilde Flamingos – und somit eine kleine, aber ziemlich einträgliche Attraktion. Zu sehen bekommen die langbeinigen Schönheiten mit ihren Feder-Tutus nämlich nur Gäste des Renaissance Wind Creek Aruba Resorts, zu dem der Flamingo Beach gehört – oder zahlende Tagesgäste.



Lanzarotes Blockfarben

Die Natur hat lange an diesem abstrakten Werk namens Playa de los Clicos gearbeitet: Ein Vulkan brach teils in den Atlantik, sein Krater wurde geflutet, es bildete sich ein See. Den färbt eine Kombination aus Schwefel und Algen leuchtend grün – was einen tollen Kontrast zum Vulkangestein bildet.



Darßer Weite

Einer der schönsten Meer-Spaziergänge Deutschlands führt über den Weststrand auf dem Darß. Der ist um die 13 Kilometer lang, vom Künstlerort Ahrenshoop im Süden bis zum Leuchtturm Darßer Ort im Norden. Der Turm, erbaut 1848, ist nach wie vor in Betrieb, 134 Stufen führen seine 35 Meter hinauf, der Weitblick von dort ist grandios.



Namibias gefährliche Schönheit

Die Strecke von München bis Hannover entspricht in etwa der Länge dieses Sandstrandes. Er ist Teil der Wüste Namib an Afrikas Westküste. Seinen Namen Skelettküste haben ihm wohl zahlreiche gestrandete Wale eingebracht, auch Schiffswracks sind dort in rekordverdächtiger Zahl zu finden. Frei zugänglich ist der südliche Teil, der nördliche nur mit bestimmten Safari-Unternehmen.

Australiens glutrote Abende

Die Halbinsel Dampier liegt im Nordwesten Australiens und bietet eine Kombination aus roten Felsen, Strand und Meer. An ihrer Nordspitze liegt das Cape Leveque, wo Aboriginal People das Camp Kooljaman betreiben. Von dort machen sich Besucher oft mit Getränken auf zum Strand – bei Sonnenuntergang, wenn das Rot der Felsen besonders leuchtet.

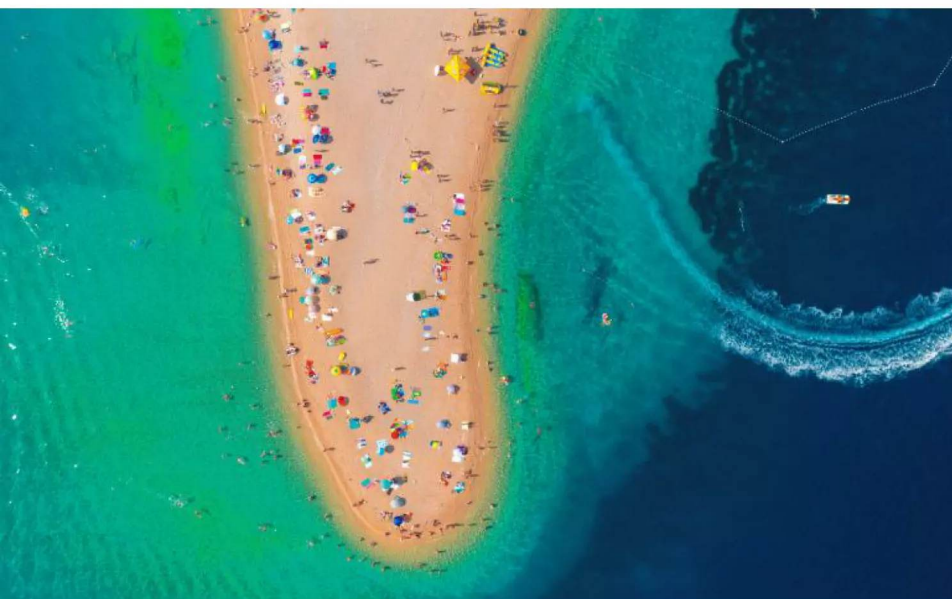
FOTOS: JOSHUA KETTLE/UNSPASH; DR PICS24/GETTY IMAGES; JAMES FISHER/INDIGENOUS EXPERIENCES, WESTERN AUSTRALIA/TOURISM AUSTRALIA





Mexikos Hidden Champion

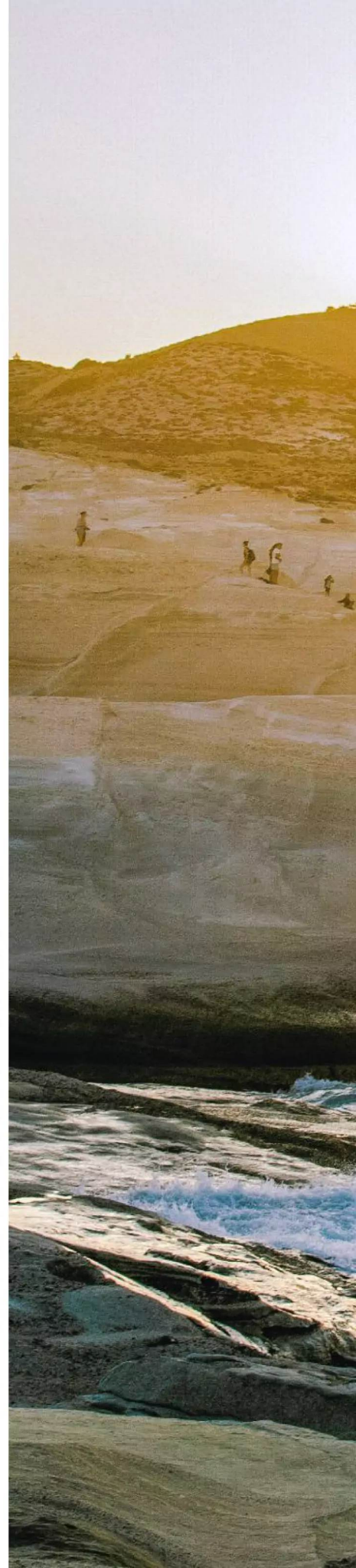
Bei Ebbe gelangen Besucher nur mit Guide per Boot durch einen Tunnel zur Playa Escondida auf den Marieta-Inseln, die vor der Westküste Mexikos liegen. Das Loch im Fels, unter dem der Strand sichtbar ist, entstand durch eine Bombenübung auf der unbewohnten Inselgruppe.



Kroatiens goldene Zunge

Es schwenkt mal leicht nach links, mal nach rechts: Die Kiesel, die das Zlatni Rat (kroatisch für „Goldenes Horn“) bilden, sind durch die Strömung immer in Bewegung. Die Strandzunge im Örtchen Bol auf der Insel Brač ist eine der beliebtesten Badestellen Kroatiens.

FOTOS: FERRAN TRAITÉ/GETTY IMAGES; HECTOR JOHN PERQUIN/UNSPLASH; EYEEM MOBILE/GETTY IMAGES





Der Mondstrand von Milos

Dass der Vulkanismus der größte Bildhauer aller Zeiten ist, haben schon die vorherigen Seiten bewiesen, dass er auch Mondlandschaft ziemlich gut kann, beweist Sarakiniko.

Der Felsstrand (es gibt dort nur einen kleinen Sandfleck) liegt im Norden der Ägäis-Insel Milos. Und er ist ihr beliebtestes Fotomotiv. Was die zigtausend Bilder aber nicht wiedergeben können: das Gluckern und die Wärme des Meerwassers, die angenehm glatte Oberfläche der Felsen.

Ein Haus für Glücksspieler

Wenn schon Monaco, denn schon das Hôtel de Paris. Seine Wände haben die Geschichte des Fürstentums und seiner berühmten Besucher aufgesaugt, ein Teppich dort brachte den großen Winston Churchill zu Fall

VON ALEXANDER OETKER



Attraktive Rundung: die Fassade des Hôtel de Paris, gleich neben dem Casino



FOTOS: MONTE-CARLO SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER; THE PRINT COLLECTOR/GETTY IMAGES



Schon vor fast 100 Jahren ein Besuchermagnet: Casino (links) und Hotel (rechts) um 1930

Es ist rein optisch ein Leichtes, das Hôtel de Paris von Monaco zu beschreiben. Diesen ikonischen Palast mit dem riesigen Kronleuchter in der Lobby, den Suiten mit dem blau schimmernden Mittelmeer vor den Fenstern und dem einmaligen Patio im Innenhof. Hier lässt sich unter eingetopften Palmen ein Coupe Champagner trinken, umgeben von den teuersten Juwelieren der Welt, die hier allesamt um eines der begehrten Ladenlokale buhlen.

Es ist ohne Frage eines der schönsten Häuser an der Côte d'Azur – und doch ein Luxushotel, wie es einige gibt auf der Welt. Wirklich einmalig ist das, was sich Tag für Tag vor dem gewaltigen Portal ereignet, auf der Place du Casino von Monaco. Dieser Platz ist die goldene Meile, auf der es rund um die Uhr blitzt und blinkt. Und röhrt. Die Motoren sind nicht nur unüberhörbar, wenn Grand-Prix-Wochenende und ein Zimmer im Hotel tatsächlich unbezahlbar ist.

Es mag für postmaterialistische Menschen seltsam anmuten, wenn vor dem Casino Dutzende Boliden auffahren: Ferrari, Lamborghi- ➤



Volle Konzentration auf zwei Quadratkilometer: das Fürstentum an der Côte d'Azur, hier Monte Carlo und der Jachthafen Port Hercule

ni, Maserati, dazwischen auch mal eine Rolls-Royce Corniche. Das Getöse ist groß, wenn der jeweilige Fahrer und seine Begleiterin aussteigen und sich ins Hôtel de Paris begeben. Dann beginnt der nächste Akt des Schauspiels: Die vielen Menschen auf dem Platz posieren vor den Auto-Raritäten, unzählige Fotos werden gemacht.

Ein Palast, geboren aus der Not

Das alles hier, Hotel, Casino, das Restaurant mit Blick auf den Platz, gehört zur sagenumwobenen Société des Bains de Mer (SBM). Was klingt wie ein kleiner Seebad-Betrieb ist ein riesiges Unternehmen, größter Arbeitgeber im Fürstentum. 2024 setzte SBM fast 700 Millionen Euro um – natürlich vor allem mit Glücksspiel im Casino, aber auch mit den Hotels, allen voran das Hôtel de Paris.

Ein Palast der Belle Époque ist dieses Haus mit seinen 113 Zimmern – kaum vorstellbar, dass es aus der Not geboren wurde. Nach ihrer Gründung 1854 war die Spielbank von Monte Carlo noch wenig erfolgreich, sie fristete ein

Dasein mit leeren Sälen und spärlichem Umsatz. Der Mathematiker François Blanc sollte das ändern. Er war mit Aktienbetrügereien reich geworden und modernisierte das Roulettespiel, erst im hessischen Bad Homburg. Später dann, als das Glücksspiel in Deutschland und Frankreich verboten wurde, erkannte er die Chance und führte das Casino von Monaco in seine Glanzzeiten. Die Spieler brauchten Übernachtungsmöglichkeiten, und so entstanden das Hôtel de Paris und das benachbarte L'Hermitage. Genau wie die Bahnlinie und die Küstenstraße, die das Fürstentum überhaupt erst erreichbar machten.

Und die Spieler kamen, zu Tausenden. Brachten Geld mit und Einfluss. Der Zweite Weltkrieg erhöhte die Gewinne sogar noch, weil Kollaborateure, Generäle und Geschäftsleute Millionen setzten, um an der Riviera dem Kriegswahn zu entfliehen. Nach dem Krieg brachen die Umsätze ein, und ein schillernder Reeder erkannte seine Chance. Doch das Fürstentum wollte Aristoteles Onassis im Land keine Geschäfte machen lassen. Der



Griechen kaufte die Aktien der SBM über Mittelsmänner, und so gelang es ihm, die Mehrheit an Casino und Hotels zu erwerben. Sehr zum Ärger des Fürsten, den Onassis damit übertölpelt hatte.

Hier regieren die Grimaldis und das Geld Fürst Rainier führte Kapitalerhöhungen ein, um wieder die Oberhand zu gewinnen, drohte sogar mit Verstaatlichung, bis Onassis aufgab und trotz grandioser Gewinne durch das Casino seine Aktien verkaufte. Seither herrscht das Fürstentum selbst über das Casino, das um die fünf Prozent des monegasischen Staatshaushalts ausmacht.

Die Grimaldis, Herrscher über Monaco, haben ihr Reich seitdem zu einer Tourismusdestination entwickelt. Der Vatikan ist das kleinste Land der Welt und hat sich bekanntermaßen ganz dem Schöpfer verschrieben. Monaco ist das zweitkleinste, und hier regiert das Geld. Etwas mehr als zwei Quadratkilometer misst dieses Land, das nur umgeben ist von Frankreich und dem Mittelmeer – und doch woh-

nen hier dicht gedrängt und in die Höhe gebaut fast 40 000 Menschen.

Wer den Zirkus aufsaugt oder ausblendet, kann hier fantastisch urlauben. Monaco ist der sicherste Ort der Welt, an so gut wie jeder Ecke stehen Polizisten in blütenweißen Hemden. Die Qualität von Restaurants und Hotels ist so hoch wie die Preise. Das Hôtel de Paris wurde vor wenigen Jahren kernsaniert, die Zimmer sind luxuriös und auf dem neuesten Stand. Es gibt auch keine Teppichhuckel mehr wie jenen, über den Winston Churchill im Alter von 87 Jahren stürzte, wodurch er sich im Hotel einen Oberschenkelhalsbruch zuzog.

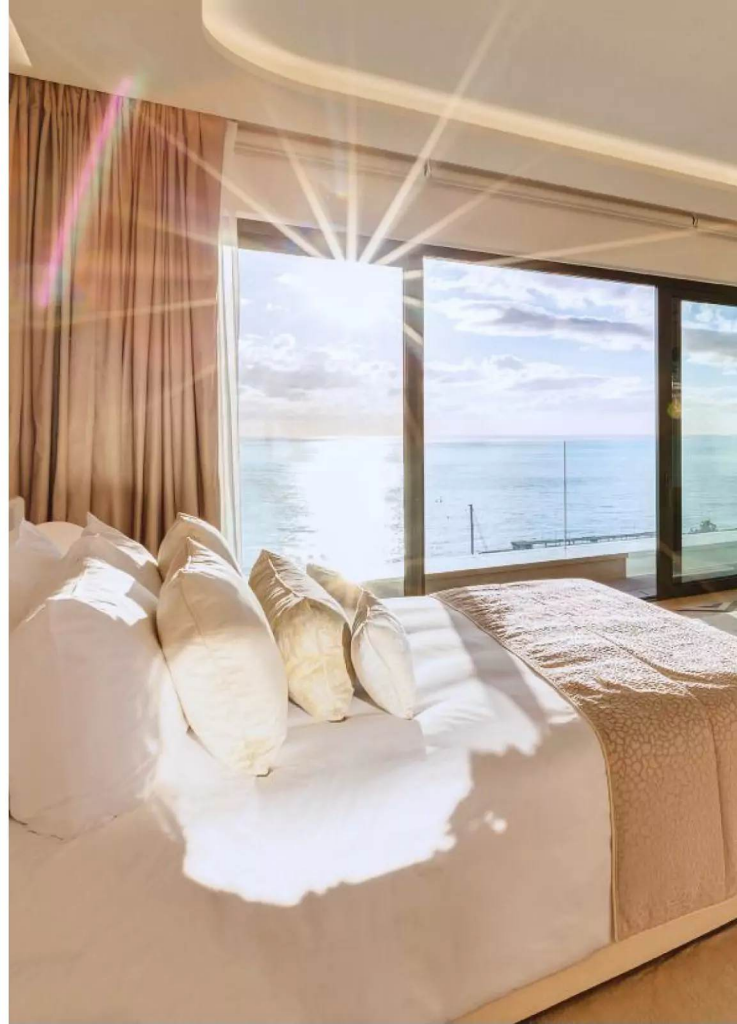
Auch kulinarisch ist das Haus oberste Klasse, sowohl über als auch unter der Erde. Oberirdisch ist es Alain Ducasse, dessen enormes Potenzial Fürst Rainier früh erkannte und nach Monaco lotste. Schon mit 33 Jahren erkochte Alain Ducasse hier drei Michelin-Sterne, seine floralen Kreationen aus Kräutern, Gemüse und Fisch aus dem Mittelmeer sind legendär.

Wer oben über die goldene Meile schlenkert, sich die Boutiquen und Luxuslabels an-

Zentrum des Geschehens: Auf dem Platz vor dem Casino findet bis heute täglich das große Schau-Parken statt. Im Hôtel de Paris feierte einst das Fürstenpaar Gracia und Rainier ins neue Jahr. Winston Churchill stolperte dort über einen Teppich und musste mit Beinbruch abtransportiert werden



**Innen wie außen
äußerst attraktiv: Le
Bar Américain, die
Hotelbar mit eigener
Terrasse**



sieht, ahnt nicht, dass der wahre Reichtum dort unten schlummert – in Form des bedeutendsten privaten Weinkellers, den es auf der ganzen Welt gibt. Auf 200 000 Quadratmetern ist Monaco an dieser Stelle unterkellert, hier liegen wahre Weinschätze, geführt und geschützt von mehreren Sommeliers. Dort lagern 500 000 Flaschen, die meisten davon aus dem Bordelais, große Namen wie Latour, Lynch-Bages, Cheval Blanc, in allen Jahrgängen. Die Keller sind zehn Meter tief in dunklen Stein gebohrt, der Zugang wird streng überwacht.

Fürst Rainier und Grace Kelly feierten hier unten 20. Hochzeitstag, Fürst Albert seinen 20. Geburtstag. Dieser Ort ist mit Bedeutung und Royaltät aufgeladen. Das spürt der Besucher beim Gang durch die alten Mauern, in denen die Weine lagern, es riecht nach Kork und Pilz.

Dank eines Tricks überlebte der Rekord-Weinkeller den Krieg

Beinahe wäre alles hier im Krieg verloren gegangen, wie so viele große Caves im Nach-

barland Frankreich. Aber bevor die Wehrmacht anrückte, ließ Kellermeister Étienne die Schätze im hintersten Raum verstecken und schmiss davor Tausende leere Flaschen in den Hauptgang. Es entstand eine Glasmauer aus mehreren Metern. Die ersten Reihen nahmen deutsche Soldaten noch weg, irgendwann glaubten sie der Inszenierung einer Müllecke und ließen ab.

So überlebten die Flaschen den Krieg, und so verfügt der Monte-Carlo-Weinkeller heute über einige der seltensten Jahrgänge von großen Weinen, die man auf der Welt noch finden kann, etwa der Mouton Rothschild von 1939 und der Château d'Yquem von 1890. Raritäten der Spitzenklasse, für manche gibt es ein Trinkverbot.

Draußen im Café de Paris mit Blick auf den Casinoplatz trinken sie ohnehin lieber Champagner als Wein, im schlimmsten Fall noch in große Eisgläser gefüllt. Für das Selfie, auf dem der Ferrari im Hintergrund rot schimmern muss. Dieses ganze tägliche Theater lässt unwahrscheinlich wirken, dass hier echte Mone-



gassen ganz normal wohnen und leben. Aber ja, es gibt sie. Und sie lassen sich auch im Hôtel de Paris treffen. An einem ganz normalen Morgen zum Beispiel, auf der Dachterrasse des herrlichen Thermalbades. Das steht neben den Hotelgästen nämlich auch den Monegassen offen, für 5000 Euro pro Jahr.

Und so finden sie sich hier ein, im Meerwasserbad und im Jacuzzi mit Blick auf den Jachthafen, die älteren und schicken Damen der Hautevolee und die vornehmen Herren, allesamt sehr freundlich. Denn auch das ist Monte Carlo: Einwohner, die ganz und gar distinguiert sind, gar nicht gerne über Geld sprechen, weil sie es einfach besitzen – und den ganzen Zirkus um sie herum mit hochgezogener Braue beobachten.

Es hat schon ziemlich gute Gründe, dass Monegassen die Casinos nicht besuchen dürfen, genauso wie übrigens der Fürst selbst. Ein guter Selbstschutz, um es an diesem Ort, der ständig über sich hinauswächst, trotz all der Neureichen und des Bling-Bling-Wahnsinns aushalten zu können. ❖

Benannt nach Monacos Übermutter: die Suite Princess Grace

MONACO



Das Hotel

Luxuriöser kann ein Hotel weder ausgestattet sein noch liegen. Seit mehr als 160 Jahren steht das Haus mit heute 113 Zimmern und Suiten neben dem weltberühmten Casino, Ausstattung und Service sind im besten Sinne mit der Zeit gegangen.



Place du Casino

montecarlosbm.com/de/hotel-monaco/hotel-paris-monte-carlo

Le Louis XV

Eines der berühmtesten und besten Restaurants der Welt – weil der große Alain Ducasse hier im Hotel mit seinen Kreationen Geschichte schrieb. Heute kocht Emmanuel Pilon die floralen Haute-Cuisine-Kompositionen wie das Signature-Menü „Jardins de Provence“ mit Schwerpunkten auf Gemüsen und Kräutern der Region und Fischen des Mittelmeeres.



montecarlosbm.com/de/restaurant-monaco/le-louis-xv-alain-ducasse-hotel-de-paris

Casino

Kein Besuch in Monaco ohne einen Abend im Casino. Das Ambiente ist so wunderschön und es ist natürlich auch erlaubt, einfach nur zuzusehen. Für Spieler gibt

es den bewährten Mix aus Automaten und den klassischen Tischspielen wie Roulette und Blackjack – und nirgendwo auf der Welt sind die Croupiers distinktiver als hier.

montecarlosbm.com/de/casino-monaco

Monte Carlo Beach

Der Strandclub liegt seit 1928 in der schönsten Bucht des Fürstentums und gewährt nur Clubmitgliedern und Hotelgästen Einlass. Zum Club gehören ein riesiger Pool mit Sprungturm, Liegen an Strand und Pool und eine fürstliche Bewirtung. Der Promi-Faktor ist so hoch wie die Influencerdichte, und allein schon das ist extrem unterhaltsam.

montecarlosbm.com/de/hotel-monaco/monte-carlo-beach

Altstadt

Rocher heißt der Felsen, auf dem die Urzelle Monacos thront. Die Altstadt mit Fürstenpalast (die Grimaldis residieren hier seit etwa 700 Jahren), Kathedrale (Hauptattraktion: das Grab der Überfürstin Gracia Patricia) und schmalen Gassen ist das Kontrastprogramm zum Neu-Monaco, das immer weiter in den Himmel und ins Mittelmeer wächst. Tipp: die Sommerkonzerte im Ehrenhof des Palastes. palais.mc

Loup de Méditerranée: eines der Teller-Kunstwerke im Restaurant Louis XV



An aerial photograph of a coastal town, likely Positano in Italy, taken during the 'blue hour' of sunset. The town's colorful buildings are clustered on a hillside, with a prominent church featuring a large, ornate dome. The harbor below is filled with numerous sailboats and yachts, their silhouettes visible against the shimmering water. The sky is a soft gradient of orange and pink, reflecting on the sea.

AMALFIKÜSTE

Du lässt mich

Tausendmal gesehen, dachte unsere Autorin
Anja Schauburger, da muss ich nicht hin.
Bis sie ein Hotel entdeckte, das ihre Sehnsucht
weckte, bis das Meer live vor ihren Augen
flimmerte und ihre Seele vor Anker ging. Seitdem
kommt sie immer wieder



nicht mehr los!

Aus dem einstigen Fischerdorf
Positano wurde die gut besuchte
„Perle der Amalfiküste“

FOTO: DIMITRY B/UNSPASH



FOTOS: DALLAS STRIBLEY/GETTY IMAGES; BUENA VISTA IMAGES/GETTY IMAGES



Was für eine Drama-Queen
ist diese Küste – besonders auf
der Straße Amalfitana, die
hier den Fiordo di Furore über-
quert. Ganz entspannt gibt
sie sich am Strand von Positano



Gestapelte Schönheit:
Atrani ist der etwas weniger touristische
Nachbar von Amalfi

W

Wer an die Amalfiküste denkt, sieht bunte Häuser und steile Klippen vor sich, bunt bemalte Keramik und Zitronen. Wer an die Amalfiküste denkt, hat auch viele Menschen vor Augen, enge, gut gefüllte Gassen, Touristenboote neben Luxusjachten, Strände mit Hunderten aufgereihten Liegen.

Wenn ich an meine Amalfiküste denke, dann steht Antonio vor mir, der uns jeden Morgen mit einem herzlichen „Buongiorno, Buongiorno“ begrüßt, an das salzige Meer, das nirgendwo so glitzert wie hier, und an endlose Ruhe. Im Hintergrund rauscht nur das Mittelmeer oder irgendein italienischer Radiosender. Ich träume von Morgens-sofort-ins-Meer-Springen, Mittagsschlaf im Schatten und eiskaltem Limoncello Spritz am Abend. Touristen- und Instagram-Hotspots, Zitronen- und andere Keramik: Das alles gehört zur Amalfiküste, aber es ist nicht die Amalfiküste – für mich beginnt sie erst jenseits davon. Es ist möglich, das Laute, Bunte und Volle auszuklammern.

Das Wichtigste an der italienischen Küste (an jeder italienischen Küste) ist ein guter Rückzugsort. Meiner ist das kleine Hotel Villa San Michele unterhalb von Ravello. Ein Zufallsfund, vor ein paar Jahren stieß ich darauf. Es war gar nicht die Amalfiküste, jener rund 40 Kilometer lange Küstenstreifen im Süden der Halbinsel Sorrent, der an seiner dramatischen Felsenküste ein Bilderbuch-Städtchen nach dem anderen in seine Buchten tupft, wo ich unbedingt hinwollte. Es war dieses Hotel. Also stiegen wir in München ins Auto und fuhren den ganzen weiten Weg runter bis nach Amalfi.

Ich weiß noch genau, wie wir das erste Mal auf die Amalfitana, die italienische Küstenstraße, fuhren. Ein Örtchen malerischer als das vorige, ein Ausblick dramatischer als der andere und unten das tiefblaue Meer, das sich in Wellen an den rauen Felsenklippen brach. „Was ist das für ein unwirklicher Ort?“, dachte ich. Wie in einer Filmkulisse, Italien so, wie Hollywood es inszenieren würde. Bella Italia, ➤



FOTOS: BUENA VISTA IMAGES/GETTY IMAGES; FOKKEBOK/GETTY IMAGES; JOE BYRNES/UNSPASH; MELANIE MAYA/GETTY IMAGES

Stilecht im Fiat Cinquecento: Einfahrt in den Ort Amalfi. Blick ins Blau: aus einem Fenster der Villa Rufalo in Ravello. Weiß und Blau dominieren beim Blick aufs Wasser und auf die Tische, meist akzentuiert von Zitronen in irgendeiner Form – hier Sorbet



Mit dem Fels verwachsen:
die bunten Häuser von Positano

so richtig dick aufgetragen, alles dabei und alles in leuchtenden Farben.

Es ist genau dieses Fast-schon-zu-viel, das mich seither immer wieder hierherzieht. Die Amalfiküste ist im besten Sinne zu schön, um wahr zu sein. Und das ist okay, es ist schließlich Urlaub.

Viele Ecken sind sogar noch schöner als auf den Fotos

Bevor ich dieses erste Mal hierherkurvte, dachte ich, die Amalfiküste sei auserzählt. So oft gezeigt, dass gefühlt jeder schon dort war, so wie New York, wie die Strände der Karibik, die Reisfelder auf Bali, die Pyramiden von Gizeh. Auch wenn man live noch nie dort war, hat man all das so oft gesehen, dass es vertraut wirkt. Das birgt große Enttäuschungsgefahr. Weil Bali eben nicht nur tolle Reisfelder hat, sondern auch ein Müllproblem, weil man vor den Pyramiden von Händlern angequatscht wird, weil die karibischen Strände dann doch gar nicht nur weiß sind. Weil New York auch laut und stressig ist. Natürlich hat auch die Amalfiküste ihre Schattenseiten – Leerstand, Übertourismus, Wucherpreise. Diese Enttäuschung, die hatte ich dort trotzdem irgendwie nie. Tatsächlich fand ich manche Ecken sogar schöner als auf den Fotos, weil sie nicht ganz so glattgebügelt waren wie versprochen. Das Unperfekte macht diese Region aus, so wie es ganz Italien ausmacht, dass alles ein bisschen in die Jahre gekommen ist. Nirgendwo sonst verzeiht man Plastiktischdecken, rissige Fassaden und kitschige Blumentapeten.

Nur ein kleines Schild am Straßenrand verwies auf unser Hotel, wir parkten das Auto und stiegen die Stufen hinunter. Die kleine Anlage erstreckt sich über mehrere Etagen bis hinunter zum Meer, wo ein Sonnendeck mit Liegestühlen zum Baden einlädt. Als wir an der Rezeption standen, konnte ich meinen Blick nicht von der offenen Balkontür abwenden – ein Ausblick wie ein Gemälde. Die Landzunge gegenüber, tiefgrün bewachsen, ragt ins Meer, dahinter eine Insel im Nebel, wie ein Versprechen, vielleicht Capri, und davor eine Handvoll weißer Boote auf dem tiefblauen Wasser. Geschäftig, jedes fuhr in eine andere Richtung, sie alle schlugen weiße Wellen auf dem blauen ➤

FOTOS: LOUISE KRAUSE/UNSPLASH; HANNES KLÄGER/TMRW TOURS



**Mit Weitblick auf die glitzernde Adria:
das Restaurant „Da Adolfo“, gelegen in einer Bucht
und von Positano mit dem Boot erreichbar**

Untergrund. Sowieso ist alles weiß-blau hier: die Fliesen und Fensterläden, die Balkongeländer, die Sonnenschirme und Liegestühle, das Geschirr und der Himmel. Und alle anderen Farben fügen sich perfekt ein, als hätte jemand ein Amalfiküsten-Farbkonzept erstellt – die rote Tomatensoße, die pfirsichfarbenen Häuser, das Gelb der Zitronen.

Schon beim ersten Besuch hatte ich das Gefühl, dass dieser Ort für mich eine besondere Bedeutung behalten würde. Ich komme aus München und war wirklich oft in Italien, aber kein Ort hatte mich so gecatcht wie die Amalfiküste. Ich fühle mich ihr verbunden.

So wie Freunde von mir immer und immer wieder nach Tokio fahren, an der portugiesischen Algarve surfen oder auf Island wandern, weil sie sagen: Dieser Ort hat etwas, das mich magisch anzieht.

So ist es bei mir mit dieser Ecke Italiens. Als wäre da ein unsichtbares Band. Man kann nicht genau erklären, was dahintersteckt. Ich weiß nur: Wenn ich dort bin, dann bin ich genau am richtigen Ort. Aufgeräumt und selig.

Zum ersten Mal unsanft aus meinem Amalfi-Traum erwacht bin ich, als wir ein paar Tage später in die gleichnamige benachbarte Stadt spazierten. Zuerst einmal waren wir froh, überhaupt unbeschadet anzukommen. Es gab keinen Fußgängerweg, nur die kurvige Amalfitana und jede Menge zu schneller Autos. Italien ist kein Fußgängerland. In Amalfi angekommen, wurden wir sofort mitgerissen von einem Strudel Touristen, der sich durch die Gassen drängelte. Niemand sprach Italienisch. Jeder Laden sah gleich aus und verkaufte das Gleiche – Kleider mit Zitronen, Teller mit Zitronen, Schirme mit Zitronen. Der Strand war enttäuschend, und im Wasser ließen sich Influencerinnen gerade von ihren Instagram Husbands fotografieren. Ohne Reservierung bekam man natürlich keinen Restauranttisch. Wir waren froh, als wir zurück in unserem Hotel waren. Also blieben wir die restliche Zeit im Hotel,

schaute aufs Wasser, gingen in aller Ruhe baden, aßen jeden Tag ganz hervorragend.

Zur Amalfiküste gehört Mut zur Lücke, man muss nicht alles sehen

Auch nach dieser ersten Woche an der Amalfiküste hatte ich mich nicht sattgesehen. Weder am Meer noch an der einmaligen Architektur und schon gar nicht am Essen. Jeden Abend gab es im Hotel ein wechselndes Drei-Gänge-Menü. Ich erinnere mich an Paccheri, Ravioli, Spaghetti, Tagliatelle, Scialatielli. An Parmigiana di Melanzane, an jede Menge frischen Fisch, an Meeresfrüchte, Vongole, an Pistazientorte, Torta Caprese und eine Art Windbeutel mit Kaffee-creme-Füllung. Manchmal fuhren wir mittags rauf nach Ravello, um dort spazieren zu gehen und Pizza zu essen. Hier war es zu-

mindest nicht ganz so voll wie an den Küstenorten.

Zur Amalfiküste gehört Ausprobieren und auch Mut zur Lücke. Man muss nicht alles sehen. Nach der Erfahrung in Amalfi sparten wir uns weitere Instagram-Städte. Obwohl ich nun seit

sechs Jahren immer wieder in diese Gegend komme, war ich immer noch nicht in Positano, bin nie in der Bucht Fiordo di Furore geschwommen oder mit dem Boot nach Capri gefahren. Es hat mich nicht dorthin gezogen.

Dann lernte ich letztes Jahr in unserem Hotel ein nettes älteres Paar aus Irland kennen, die Frau war mindestens genauso verliebt in die Amalfiküste wie ich. Auch sie hatte diese Schönheit nicht mehr losgelassen, sie kamen seit vielen Jahren jeden Herbst wieder. Sofort notierte ich mir ihr Lieblingshotel in Positano. Sie meinten, wenn die Touristenboote abends fahren, sei es der schönste Ort der Welt.

Jetzt muss ich also doch so bald wie möglich nach Positano! ♦



**Die Heimat der Autorin
Anja Schaubberger ist
München. Ihre Sehnsucht
wohnt an der Amalfiküste**

AUFGERÄUMT
UND SELIG,
ALLES STIMMT,
WENN ICH
HIER BIN



KAWS

DIE  WELT

13. JUNI 2025

Am 13. Juni 2025 erscheint die sechzehnte
WELT-Künstlerausgabe, gestaltet von KAWS.

KAWS | TIDE, 2020 | Acrylic on canvas | 98 x 104 inches
Photo credit: Farzad Owrang

welt.de/kaws



Hotels

Hotel Villa San Michele
Das charmante, familiengeführte Hotel liegt unterhalb von Ravello, es wurde spektakulär in die Felswand gebaut. 172 Stufen führen zur privaten Badestelle. Die Villa San Michele hat nur eine Handvoll Zimmer, dafür jedes mit Balkon und Meerblick. Herausragend sind neben der Lage und der Ruhe die Herzlichkeit der Gastgeber und ihr Essen, beste italienische Hausmannskost. ●●●

Ravello, Via Carusiello 2
hotel-villasanmichele.it

Anantara Convento di Amalfi Grand Hotel
Das einstige Kloster, erbaut im 13. Jahrhundert, ist eines der berühmtesten Wahrzeichen an der Amalfiküste und zugleich ein beliebtes Luxushotel. Die ehemaligen Mönchsquartiere wurden für das Anantara Convento zu luxuriösen Zimmern und Suiten, manche von ihnen haben einen eigenen Whirlpool auf der Terrasse. Dazu gibt es für alle Gäste einen Infinity-Pool, ein Spa und feinste Küche.

Amalfi, SS163 8
anantara.com

Villa Treville
Mehr als 40 Jahre lang wohnte der Opernregisseur Franco Zeffirelli in dieser traumhaften Villa, bevor sie zu einer der nobelsten Hotel-Adressen in Positano wurde. Die ewige Gästeliste mit Namen wie Coco Chanel, Liz Taylor und Elton John ist großes Kino. Heute erinnert die luxuriöse „Zeffirelli Suite“ mit drei Schlafzimmern, Terrasse und Pool an den ehemaligen Besitzer. Wer keinen eigenen Pool hat, geht am hoteleigenen Strand baden. Dort

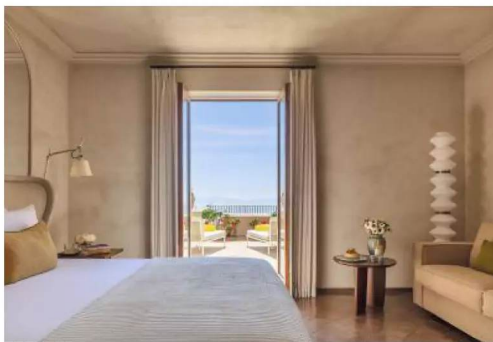
wartet auch ein Boot für private Ausflüge.

Positano, Via Arienzo 30
villatreville.com

Villa Rosa
Eine kleine, für Amalfiküsten-Verhältnisse günstige Perle in Positano: Die Villa Rosa im Stadtzentrum ist ein charmantes Drei-Sterne-Hotel, das schon vor 150 Jahren in den Fels hineingebaut wurde. Heute hat es typisch italienische Zimmer, manche von ihnen mit Meerblick und eigener Terrasse, auf der das Frühstück serviert wird.

Positano, Via Cristoforo Colombo 127
villarosapositano.it

Borgo Santandrea
Wer in der Hochsaison nicht mit anderen um eine Sonnenliege kämpfen möchte, ist hier genau richtig. Das Fünf-Sterne-Hotel bietet einen riesigen, wunderschönen Privatstrand – einer von vielen Gründen, warum es letztes Jahr zu „The World's 50 Best Hotels“ zählte. Einige weitere: das Sternerestaurant Alici, die acht Aufzüge, die den Strand mit der Dachterrasse verbinden, der Salzwasser-Pool und



Aus ehemaligen Mönchsquartieren wurden die luxuriösen Zimmer des Anantara Convento in Amalfi

die Suiten mit privatem Infinity-Pool.

Amalfi, Via Giovanni Augustariccio 33
borgosantandrea.it

Palazzo Avino
Das Anwesen in Ravello würde gut in die Serie „The White Lotus“ passen. Das Luxushotel war ursprünglich die Privatvilla einer italienischen Adelsfamilie aus dem 12. Jahrhundert, heute gilt es als eines der besten Hotels der Welt. Zum Haus gehört auch das Ein-Stern-Restaurant Rossellinis. Wer im Meer baden möchte, wird natürlich zum eigenen Beach Club gefahren!

Ravello
Via S. Giovanni del Toro 28
palazzoavino.com

Restaurants

Ristorante Torre Normanna
Auf der Suche nach einem außergewöhnlichen Restaurant? Dann unbedingt einen Tisch im Ristorante Torre Normanna reservieren! Lage, Architektur, Essen, Weine: Hier stimmt einfach alles. Das Restaurant befindet sich in dem ältesten Wachturm der Amalfiküste, gebaut in der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts. Zu grandioser Pasta aus der Region, frischem Fisch und erlesenen Weinen genießen die Gäste dort einen traumhaften Blick auf die Stadt Maiori.

Maiori, V Diego Taiani 4
torrenormanna.ovh

Sensi

Sternerestaurants gibt es einige an der Amalfiküste, eines davon ist das Sensi im Hotel Residence. Nicht nur die Location kann sich sehen lassen – ein Palazzo aus dem 18. Jahrhundert mit Terrasse und Blick auf die Bucht von Amalfi –, sondern auch jeder einzelne Teller. Aufgetischt wird viel Gutes aus dem Meer, aber auch ausgesuchtes Fleisch. Das Menü ändert sich ständig, mal gibt es Risotto mit Hibiskusblüte und Garnelen, dann Kaninchen mit weißen Bohnen und Kaffee.

Amalfi
Via Pietro Comite 4
sensiamalfi.it

A'Paranza
Seit mehr als 30 Jahren wird das kleine Restaurant in Atrani von den Brüdern Proto geführt – und nicht umsonst jedes Jahr wieder vom Guide Michelin empfohlen. Serviert werden vielfältige und kreative Fischgerichte – von Fischtatar bis Fischsuppe, von Risotto mit Scampi bis zu Linguine mit Bottarga. Auf der Karte stehen auch Thunfisch, Muscheln und jeweils der lokale Fang des Tages.

Atrani
Via Traversa Dragone 1
ristoranteparanza.com

Agricola Fore Porta
Wer sich etwas mehr ins Landesinnere traut, wird mit diesem besonderen Agriturismo belohnt. Entlang des Weges zum Naturgebiet Valle delle Ferriere steht es seit dem Mittelalter. Heute wird dort jeden Tag saisonal und frisch gekocht. Obst und Gemüse kommen aus der eigenen Landwirtschaft. Neben einem fantastischen Mittag-



Exklusives Hotel inklusive Meerzugang: der Palazzo Avino in Ravello



essen bietet der Bauernhof mit Hofladen auch Kochkurse an – und ein Gästezimmer.

Amalfi, Via Paradiso 26
agriturismoamalfi.com

Mimí Pizzeria & Cucina

Wir legen uns fest: Die beste neapolitanische Pizza an der Amalfiküste gibt es bei Mimí in Ravello. Neben den Klassikern wie Quattro Formaggi, Calzone und Piccante stehen auch ausgefallene Kombinationen auf der Karte, etwa die Pizza „Mimí“ mit Zitronenzesten, Sardellen und Burrata. Unbedingt nach einem Platz auf der Terrasse fragen, dort sitzt man in einem Garten mit Ausblick über Ravello.

Ravello
Via S. Francesco 12
mimiravello.it

Da Vincenzo

Manchmal muss man die guten Restaurants nicht in verwinkelten Gassen suchen, manchmal liegen sie direkt an der Hauptstraße. So wie Da Vincenzo in Positano, das 1958 eröffnete und heute vom Enkel des Gründers betrieben wird. Klein, unaufgeregt, ehrlich: Auf den Tisch kommt italienische Hausmannskost wie Antipasti, Fisch, Pasta, Fleisch. Die Desserts macht Mama Marcella.

Positano
Viale Pasitea 172/178
davincenzo.it

Cafés & Bäckereien

Pasticceria Pansa

Am Fuße des Doms von Amalfi sitzen, Cappuccino trinken und dazu feinste süße Kreationen genießen: Das geht bei Pansa. Neben italienischen Törtchen, Gebäck und Eis gibt es auch kandierte Früchte, Scho-



Ruhe- und Sehnsuchtsort am Hang: das Hotel Villa San Michele unterhalb von Ravello

koladen und Pralinen. Die Edel-Pasticceria gibt es schon seit 1830 – mit ihrem Marmortresen, ihren verspiegelten Wänden und den Kellnern mit Fliege erinnert sie an ein altes Kaffeehaus.

Amalfi, Piazza Duomo 40
pasticceriapansa.it

Pasticceria Sal De Riso

Eine riesige Auswahl an feinsten Törtchen, Kuchen und Torten findet sich auch in der modernen Auslage der Pasticceria Sal De Riso in Minori. Chef und Betreiber Salvatore De Riso zählt zu den berühmtesten

Konditormeistern Italiens. Seine Bäckerei eröffnete er 1989, seitdem hat er jede Menge Auszeichnungen bekommen. Unter anderem war er schon „Konditor des Jahres“. Besonders zu empfehlen: die Pistazientorte oder Limoncello Babà.

Minori, Via Roma 80
salderiso.it

Aktivitäten & Ausflüge

Path of Gods (Sentiero degli Dei)

An der Amalfiküste kann man nicht nur hervorragend baden, essen

und nichts tun, sondern auch wandern! Zu den bekanntesten Routen der Region gehört der Path of Gods (Sentiero degli Dei), der fantastische Ausblicke auf die Küste und die Insel Capri eröffnet. Er ist acht Kilometer lang und verläuft zwischen den kleinen Dörfern Agerola und Nocelle. Alternativ kann man mit Vereinen wie „Hiking the Amalfi Coast“ auch andere Wege gehen – wie den Path of Monks von Maiori nach Erchi. Ebenfalls ein schöner Wanderweg ist der Path of the Lemons mit einem Mittags-Stopp im Bio-Landwirtschaftsbetrieb Azienda Agricola Cuonc Cuonc.

Villa Rufolo in Ravello

Ein Ausblick wie ein Gemälde: Wer nach Ravello fährt, sollte sich unbedingt die Villa Rufolo ansehen. Von hier aus hat man einen fantastischen Blick auf die Küste! Die alte Kiefer im Garten ist der wahrscheinlich meistfotografierte Baum Italiens. Die Villa wurde im 13. Jahrhundert von der italienischen Kaufmannsfamilie Rufolo erbaut und im 19. Jahrhundert

restauriert. Die Gärten beeindruckten schon bekannte Komponisten wie Richard Wagner und Giuseppe Verdi. Zum Andenken an Wagner findet in Ravello jedes Jahr ein Musikfestival statt.

Ravello, Piazza Duomo 1
villarufolo.com

Amalfi Lemon Experience

Keine Frucht steht so sehr für die Amalfiküste wie die Zitrone, und zwar eine besonders große Variante. Wer sich für die Kultur und die Landwirtschaft dahinter interessiert, kann bei Amalfi Lemon Experience eine Tour buchen – wahlweise auch mit Lunch, Kochkurs oder Aperitif. Neben den Gärten des Bio-Landwirtschaftsbetriebs besucht man das Museum und die Limoncello-Fabrik auf dem Gelände. Es gibt Zitronenkuchen und frische Limonade – und schöne Souvenirs.

Amalfi, Via delle Cartiere 59
amalfilemonexperience.it

MAR (Museo Archeologico Romano Positano)

Positano ist weitaus mehr als nur eine schöne Instagram-Kulisse. Im Museo Archeologico Romano können Besucher in die ziemlich interessante Vergangenheit des beliebten Küstenorts eintauchen. Unterhalb der Kirche Santa Maria Assunta finden sich nämlich die Überreste einer alten römischen Villa, die beim Ausbruch des Vesuvs verschüttet wurde. Bei einer geführten Tour entkommt man nicht nur dem Trubel, sondern erfährt auch viel über ein anderes Positano, bevor dort der Tourismus übermächtig wurde.

Positano, Piazza Flavio Gioia 7; marpositano.it



Die Zitrone als Ikone: Die Lemon Experience erzählt alles darüber





POLIZA'S BEST

MICHAEL POLIZA,
WELTREISENDER
FOTOGRAF, ZEIGT
IN MERIAN SEINE
FAVORITEN

Hamburgs Spiegelbild

Dieses Foto ist eine Hommage an meine Heimatstadt Hamburg. Ich mag es, weil es in einer ungewöhnlichen Perspektive die Innenstadt zeigt und drei ihrer Wahrzeichen deutlich hervorhebt: Da ist die Elbphilharmonie. Ein kleiner Teil ihrer mehr als 20 000 Quadratmeter großen Glasfassade füllt das ganze Bild und macht hier als Spiegel eine ziemlich gute Figur. Am rechten Bildrand ist der Michel zu sehen, offiziell die Hauptkirche St. Michaelis, und links davon der „Telemichel“, offiziell der Fernsehturm. Mit seinen 279 Metern überragt er im relativ hochhausarmen Hamburg alles. Die beiden sind mir seit meiner Kindheit vertraut, die ganze Stadt aber habe ich in den letzten Jahren neu kennen- und lieben gelernt – seit die Pandemie mich zwang, einfach mal zu Hause zu bleiben. Ich stieg vom Flieger aufs Fahrrad um und war wochenlang auf beiden Seiten der Elbe unterwegs. Und dabei ist mir wieder mal klargeworden: Eine Tour durch diese Stadt und ihren Hafen ist immer auch eine Reise zwischen verschiedenen Welten. michaelpoliza.com

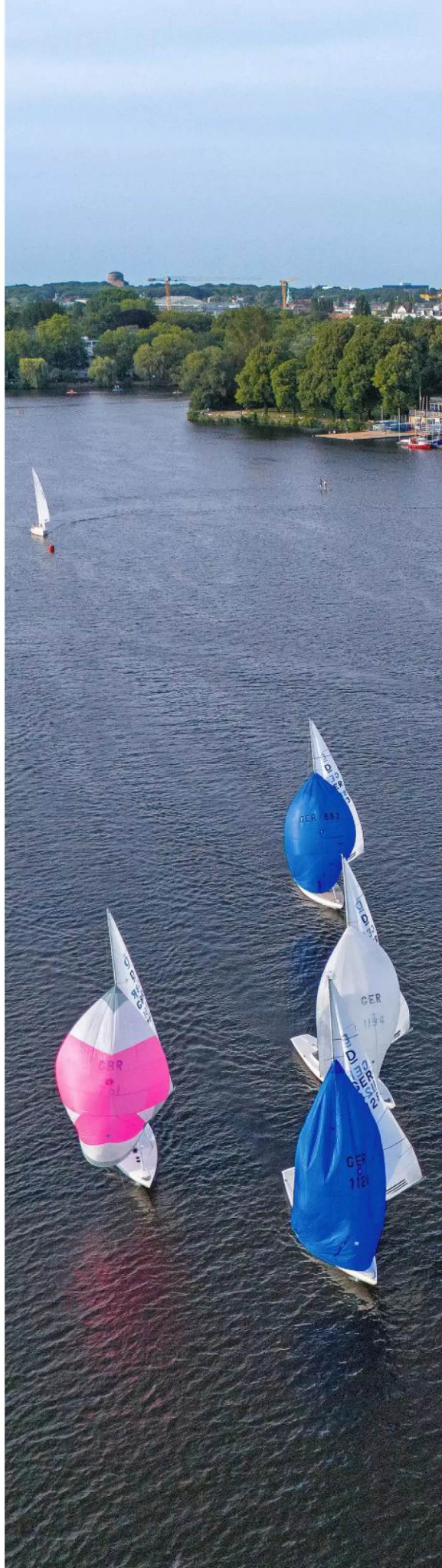


Mehr Fotos von Hamburg
und Michael Polizas Reisen
auf merian.de

Zwei klassische Schönheiten:
Hamburgs Speicherstadt,
UNESCO-Welterbe als größter
historischer Lagerhaus-
komplex. Und die Alster, hier
während einer Regatta



FOTOS: OLENA MALIK/GETTY IMAGES, MICHAEL POLZA



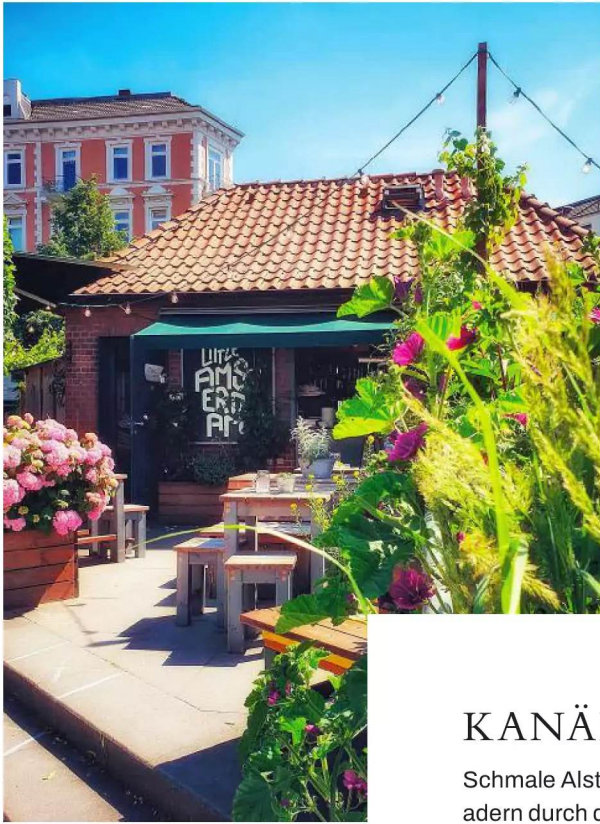


SOMMER IN

HAMBURG

In kaum einer deutschen Stadt ist es so lange hell, keine andere hat so viele schöne Ufer und feiert diese Kombination an so vielen einzigartigen Orten wie die Hafenstadt. Für unser Heimspiel haben wir unsere absoluten Lieblinge unter diesen Orten kombiniert – zu einem großen, sonnigen Hamburg-Patchwork. Viel Vergnügen!

HAMBURG



KANÄLE GRANDE

Schmale Alsterarme fließen wie Lebensadern durch die Stadt, im Sommer ist auf den Kanälen Dauer-Partystimmung.

Am Isebekkanal füllt sich das Ufer rund um das Café Little Amsterdam, zum Platz auf den Treppen gibt es Pommes und Kuchen. Das Café Canale am Mühlenkampkanal reicht seine Blechkuchen auch durch Fenster an Gäste, die per Tret- oder Ruderboot vorbeikommen. Direkt an der Heilwigbrücke liegt der Supper Club mit seiner Sonnenterrasse, neben der nonstop Boote und SUPs auf Tour gehen. SUPs und Kanus werden auch in der Spanischen Treppe am Mundsburger Kanal vermietet, dazu gibt es Tapas und Drinks (im Uhrzeigersinn).

Instagram: @littleamsterdamhh, @cafecanale.de, @supperclub.de, @spanischetreppe.de



WILHELMSBURG GEHT LIVE

Im Hintergrund sind Windräder und Elbkräne in Bewegung, im Vordergrund Tausende Menschen: Das Festival MS Dockville feierte vor 18 Jahren Premiere auf seinem weitläufigen Gelände in Wilhelmsburg. Zehn unterschiedlich große Bühnen, Kunstaktionen, Food-Stände, Bars: Das Programm wuchs mit dem Publikum, 2007 kamen um die 5000 Besucher, zuletzt um die 60 000.

Neu in diesem Jahr: Das Dockville findet an nur zwei Tagen statt.

15./16. August; msdockville.de



Festivals

45 Hertz

Das noch junge Festival ist eigentlich ein ganzes Festival-Line-up und findet 2025 zum sechsten Mal statt – dort, wo Schanzenviertel und die Hamburger Messe zusammentreffen. Im Schatten des Fernsehturms treten dieses Jahr unter anderem Samy Deluxe und LaBrassBanda auf.

27. Juni bis 13. Juli 2025
45hertz.com

Reeperbahn Festival

Für Konzertnomaden und Entdecker: Mittel bis kaum bekannte Bands und Musiker füllen ein langes Wochenende lang die Clubs von St. Pauli, den Michel (Hamburgs Hauptkirche), die Elbphilharmonie.

17. bis 20. September 2025
reeperbahnfestival.com

Internationales Sommerfestival

Das Programm ist vielfältig – Theater, Musik, Performance, Tanz. Das ganze Gelände der einstigen Maschinenfabrik Kampnagel in Winterhude wird zur Bühne und Partymeile.

6. bis 24. August 2025
kampnagel.de/internationales-sommerfestival

Harbour Front

Schiffe, Kirchen, Theater, Clubs und natürlich die Elbphilharmonie werden am Sommerende zur großen Bühne für die Literatur. Neben vielen anderen haben Martin Suter, Marc-Uwe Kling und Ian McEwan für dieses Jahr bereits zugesagt.

20. Sept. bis 19. Okt. 2025
harbourfront-hamburg.com

ALSTER-SPA

Dieser Infinitypool wirkt wirklich unendlich, weil er geföhlt mit der Außenalster im Hintergrund verschwimmt. De facto ist er 20 Meter lang und liegt halb im Spa, halb auf der Wellness-Terrasse des Hotels The Fontenay. Dank der geschwungenen Fassade ist auch die Rooftop-Bar gleich nebenan gut sichtbar. Nicht nur die Bewohner der 130 Zimmer und Suiten, auch Tagesgäste sind hier willkommen.

thefontenay.com





Drinks mit Blick

Botanist Balcony/ Side Hotel

Zur Botanist Bar im Erdgeschoss des zentralen Designhotels (um die Ecke von Oper und Gänsemarkt) gehört die Sommerterrasse auf dem Dach. Perfekt für einen Berry Secret oder einen Botanist Gimlet mit Blick über die Dächer der Stadt.

Drehbahn 49
side-hamburg.de

Clouds/Heaven's Nest

Wo die Reeperbahn beginnt, stehen unverkennbar die Tanzenden Türme, und auf deren Dach befindet sich diese mehr als 200 Quadratmeter große Dachterrasse mit Blick über St. Pauli, den Hafen und weit darüber hinaus.

Reeperbahn 1; clouds-hamburg.de/rooftop

Heritage/Le Méridien

Die lange Terrasse auf dem Hotel direkt am Ostufer der Alster bietet den perfekten Sonnenuntergangs-Panoramablick über Hamburgs Binnenmeer. Dazu gibt es z. B. Champagner und gute Gin-Kreationen.

Am der Alster 52; heritage-restaurants.com/hamburg

Moon 46/Pierdreie

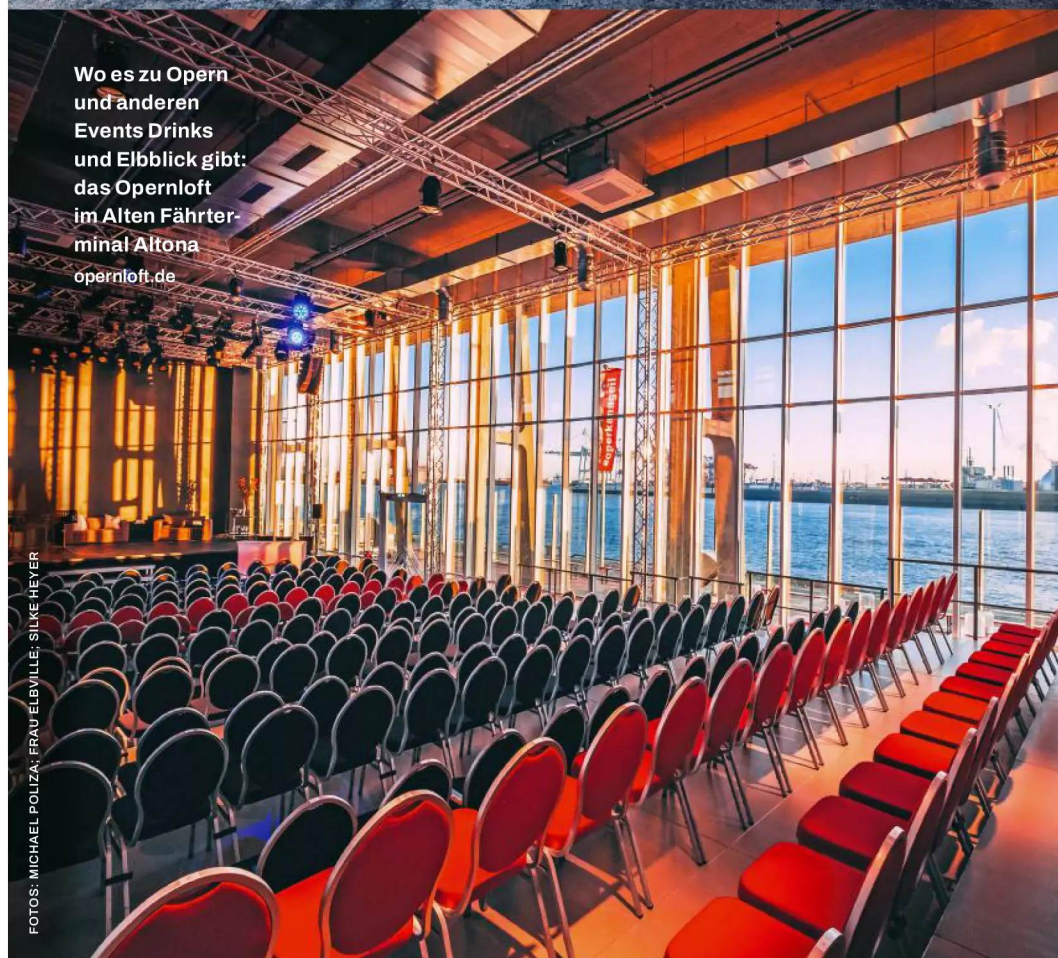
Auch das Pierdreie Hotel im Überseequartier, mitten in der HafenCity, hat eine schöne, begrünte Dachterrasse.

Mittwochs gibt es dort zu den Drinks eine Afterwork-DJ-Session, sonntags treten Comedians auf.

Am Sandtorkai 46
pierdreie-hotel.de



Oldtimer-Treffpunkt und Geheimtipp für Frühstück, Lunch oder Kaffee: die alte Tankstelle am Billhafen
tankstelle-brandshof.de



Wo es zu Opern und anderen Events Drinks und Elbblick gibt: das Opernloft im Alten Fährterminal Altona
opernloft.de

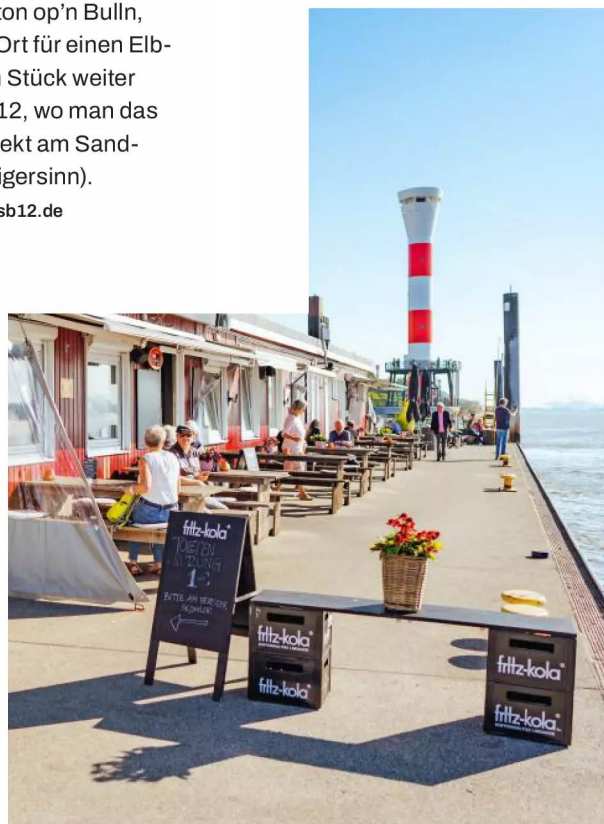
HAMBURG



PERLE AM ELBHANG

Blankenese hat einen populären, noch relativ jungen Eck-Treffpunkt: das Sicily, eine Enoteca, die von einer im Viertel verwurzelten Familie betrieben wird. Serviert wird zum Beispiel Pinsa und Espresso Martini. Gleich gegenüber vom Sicily beginnt das Treppenviertel, durch das sich verwinkelte Gassen und Treppen mit insgesamt rund 5000 Stufen ziehen. An dessen Fuß, sprich direkt an beziehungsweise auf der Elbe, liegt der Ponton op'n Bulln, Bar und Bistro und der perfekte Ort für einen Elb-Sonnenuntergang. Und noch ein Stück weiter die Elbe hinunter: die Kajüte SB 12, wo man das obligatorische Fischbrötchen direkt am Sandstrand genießen kann (im Uhrzeigersinn).

sicilybar.de, pontonopnbulln.de, kajuetesb12.de





FOTOS: FLORIAN KUNDE/MAURITIUS IMAGES; LISA KNAUER/MEDIASERVER HAMBURG (2); CHRISTIAN BRANDES/MEDIASERVER HAMBURG

GRÜNER WANDEL

Alle reden von Change-Prozessen, Hamburg hat vor Kurzem einen der besten seit Langem erlebt: Aus dem alten Flakbunker auf dem Heiligengeistfeld wurde der grüne Bunker, eine Art urbaner Erlebnisberg. Ein Rundweg führt in einer entspannten Viertelstunde auf sein Dach, unterwegs ist die ganze Stadt zu sehen: vom Stadion des FC St. Pauli gleich nebenan bis zu den Hafenkränen in der Ferne. Im Bunker: ein Hotel, ein Restaurant, eine Bar, ein Café – und eine Galerie, die seine Geschichte erzählt.

bunker-stpauli.de, hamburgbunker.com



Eisdielen

Oehlers Eispatisserie

Der Name ist absolut zutreffend: Marie Oehler ist Konditormeisterin, ihre Eissorten wie Kekskaramel oder Tiramisu sind hochwertige Kreationen aus besten Zutaten. Auch Tartes und Gebäck hat sie im Angebot.

Eppendorfer Weg 161

Eisbüttel

Ira Junge hat eine ruhige Ecke in Eimsbüttel zum Eis-Treffpunkt gemacht. Signature-Sorten sind z. B. Haferflocken-Himbeere, Cashew und Mango, äußerst beliebt ist das Spaghetteis.

Lutterothstraße 45
eisbuettel.de

Röllchen

Aus Spezialsahne und selbst gewählten Zutaten wird in der Schanze auf sehr kalten Platten gerolltes Eis – das locker eine Mahlzeit ersetzt.

Juliusstraße 32
roellchen.com

Eisprinzessin

In Ottensen, unweit der Elbe, sind die Eisprinzessinnen Lara Priebe und Katrin Kerkhoff eine Top-Anlaufstelle für Lakritz, Trüffel-Crisp, Maracuja-Blutorange und viele Sorten mehr.

Am Rathenaupark 15

Luicella's Ice Cream

Was 2013 auf St. Pauli begann, ist ein kleines Hamburger Eis-Imperium geworden – mit Eisdielen in vielen Vierteln.

Im Angebot sind nicht nur tolle Sorten, sondern auch Workshops.

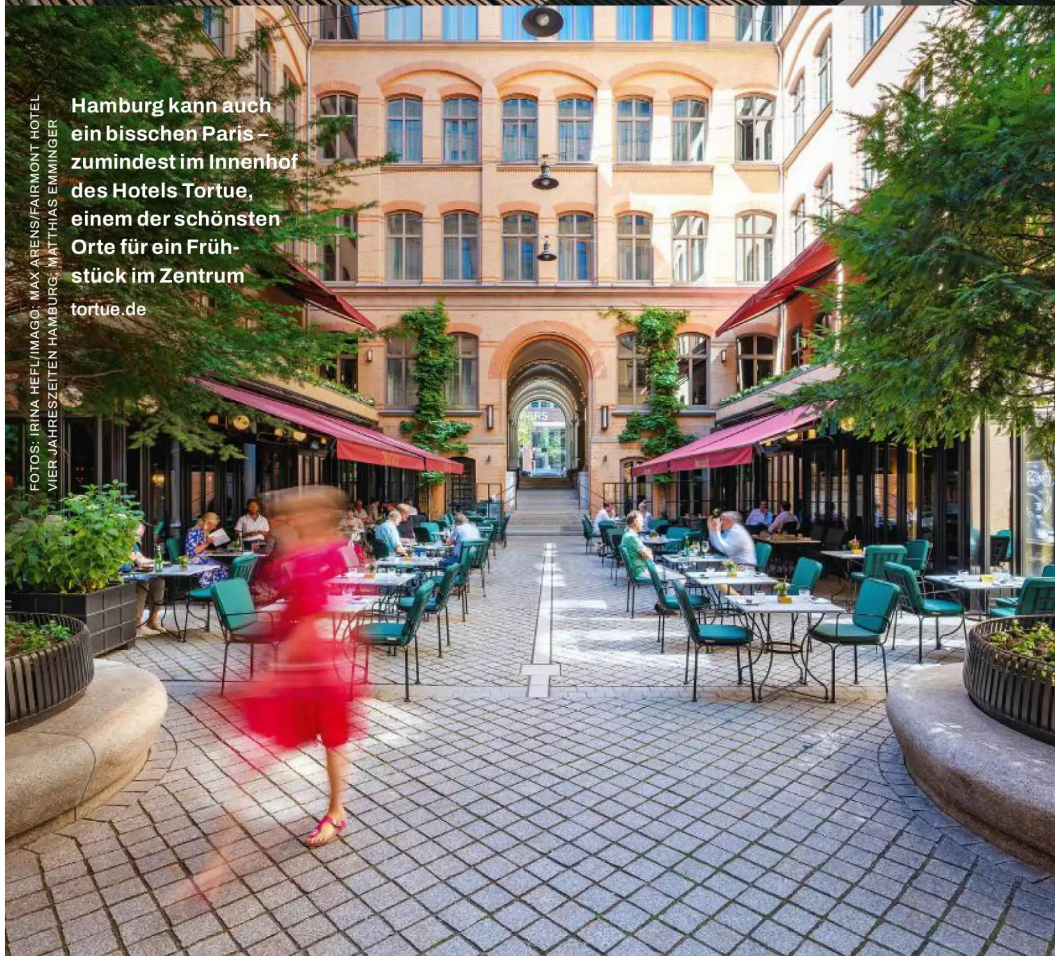
Detlev-Bremer-Straße 46
luicellas.de

WIE SAND AM MEER

Einst zogen sie sich bis zum Berliner Tor, heute gibt es Dünen nur noch weit im Osten Hamburgs, in der Boberger Niederung. Die Kombination aus Wanderdüne und Heidelandschaft steht unter Naturschutz und ist ein sehr schönes Gebiet für Wanderungen oder Radtouren. Und um das Strandgefühl perfekt zu machen: An ihrem Westrand liegt ein kleiner Badesee.



Auf der Binnenalster sitzen und dabei ein Fischbrötchen de luxe genießen: Im Mai hat das DECK 4 eröffnet, die neue Alster-Terrasse des Hotels Vier Jahreszeiten.
hvj.de



Hamburg kann auch ein bisschen Paris – zumindest im Innenhof des Hotels Tortue, einem der schönsten Orte für ein Frühstück im Zentrum
tortue.de

FOTOS: IRINA HEFL/IMAGO; MAX ARENS/FAIRMONT HOTEL; VIER JAHRESZEITEN HAMBURG; MATTHIAS EMMINGER



Hafen erleben

Tour der Giganten

Hamburgs größtes Wahrzeichen, der Hafen mit seinen riesigen Containerschiffen, ist in großen Teilen nicht zugänglich – es sei denn, man bucht diese rund dreistündige Bustour. Inklusive ist ein mit Glück sonniger Kaffee-Stop in Hamburgs Seemannsmission Duckdalben.

jasper.de/tour-der-giganten

Deutsches Hafenmuseum

Mit dem Fahrrad sind es durch den Alten Elbtunnel zu diesem sehenswerten Gelände rund 20 Minuten. Zu sehen gibt es jede Menge zum Thema Schifffahrt und Hafen, Star des Museums ist die Peking, ein Frachtsegler aus dem Jahr 1911.

Australiastraße 6
shmh.de

25hours Hotels

Sie sind Nachbarn in der HafenCity: das Hotel HafenCity und das Hotel Altes Hafenampt. Perfekt, um Hafenflair zu erleben – und nur eine Viertelstunde vom Rathaus entfernt. Die Restaurants Heimat und Neni werden auch von Nicht-Gästen gerne besucht.

Überseeallee 5/ Osakaallee 12; 25hours-hotels.com

Hobenköök

Übersetzt heißt sie Hafenküche, die Markthalle mit Restaurant und Weinbar. Sie liegt mitten im Kreativquartier Oberhafen, zwischen Deichtorhallen und HafenCity.

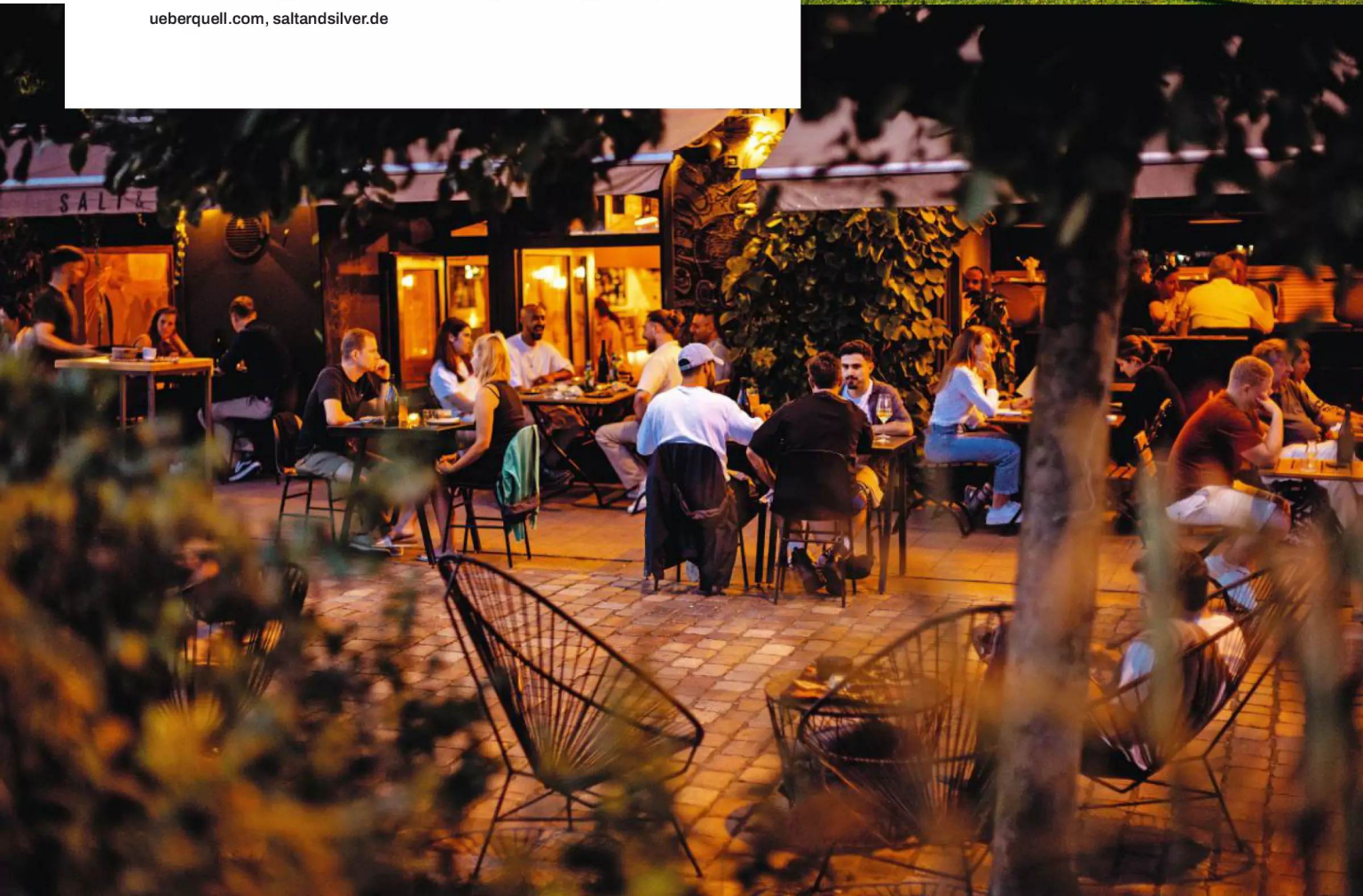
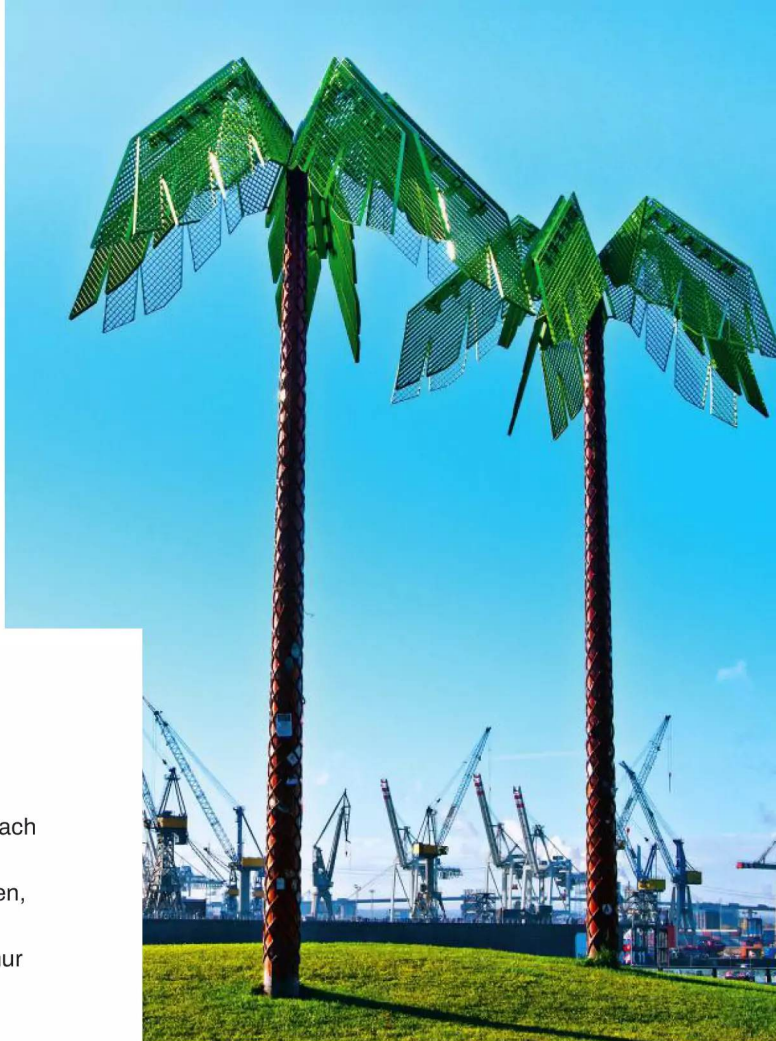
Stockmeyerstraße 43
hobenkoeek.de

HAMBURG



UNTER HAFENPALMEN

Pizza und Bier passen bekanntlich gut zusammen, im Überquell ist das Bier hausgebraut, die Pizza schmeckt nach Neapel und das ganze liegt am Tor zur Welt. Direkt oberhalb davon: der Park Fiction mit seinen künstlichen Palmen, ins Leben gerufen von einer Künstler-Initiative und sehr beliebt für ein Bier vom Kiosk mit Blick auf die Elbe. Und nur ein paar Meter weiter: das Salt & Silver, ein Restaurant, das Fine Dining mit Coolness vereint (im Uhrzeigersinn).
ueberquell.com, saltandsilver.de



Parks

Stadtpark

Winterhudes große grüne Lunge ist teils weitläufig, teils verwunschen und extrem abwechslungsreich. Zur Stadtpark-Vielfalt gehören ein See mit Freibad, Biergärten, ein Rosengarten, Hamburgs Planetarium und eine Open-Air-Bühne (Stadtpark Open Air vom 17. Mai bis 14. September).

planetarium-hamburg.de
stadtparkopenair.de

Planten un Blomen

Noch so eine Vielfalt-Fläche mit Bühne, See, Minigolf, Cafés und Botanischem Garten, diese liegt aber mitten im Zentrum. Ein Klassiker sind die nächtlichen Wasserlichtkonzerte im Sommer.

plantenunblomen.hamburg.de

Elbpark Entenwerder

Auf einer Halbinsel in der Norderelbe liegt dieser Park mit Wiesen, Grill-, und Spielflächen. Auf einem Ponton hat sich dort das Entenwerder 1 breitgemacht, ein einmaliges Draußen-Café, an dem so ziemlich alles stimmt – was nur leider oft zu langen Warteschlangen führt.

entenwerder.com

Jenischpark

Der Park mit seinen alten Bäumen und weiten Wiesen fließt quasi zum Elbanleger Teufelsbrück hinab. Das Flüsschen Flottbek bildet dort einen Ententeich, das Ernst-Barlach-Haus zeigt wechselnde Kunstausstellungen.

barlach-haus.de

SUNSET RIVIERA

Den Steg vor dem Hotel Atlantic mit Blick auf den Fernsehturm füllen die Tische und Liegestühle der Bar Coco Riviera. Es gibt Snacks und Drinks, oft legt ein DJ auf, Boote aller Art ziehen vorbei und die Sonne rutscht gegenüber langsam hinter den Turm und taucht die ganze Szene in goldenes Licht.

coco-riviera.com

HAMBURG

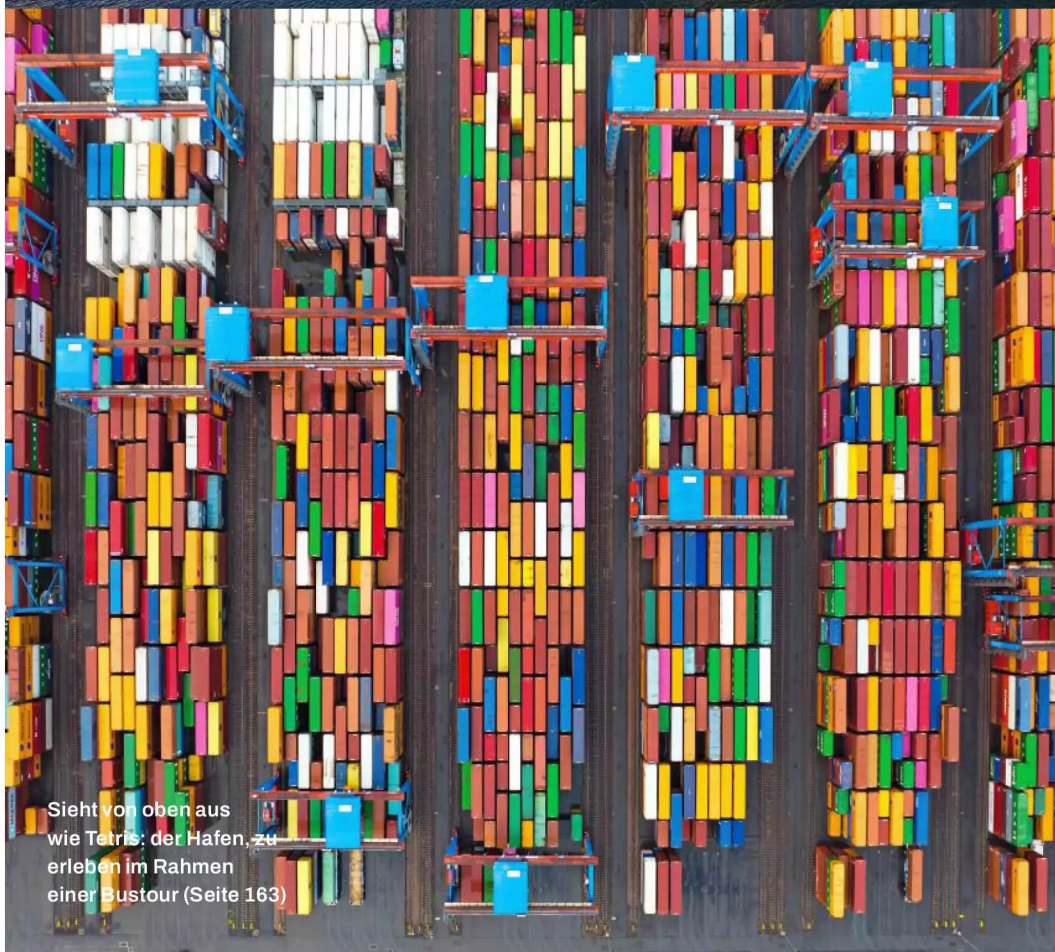
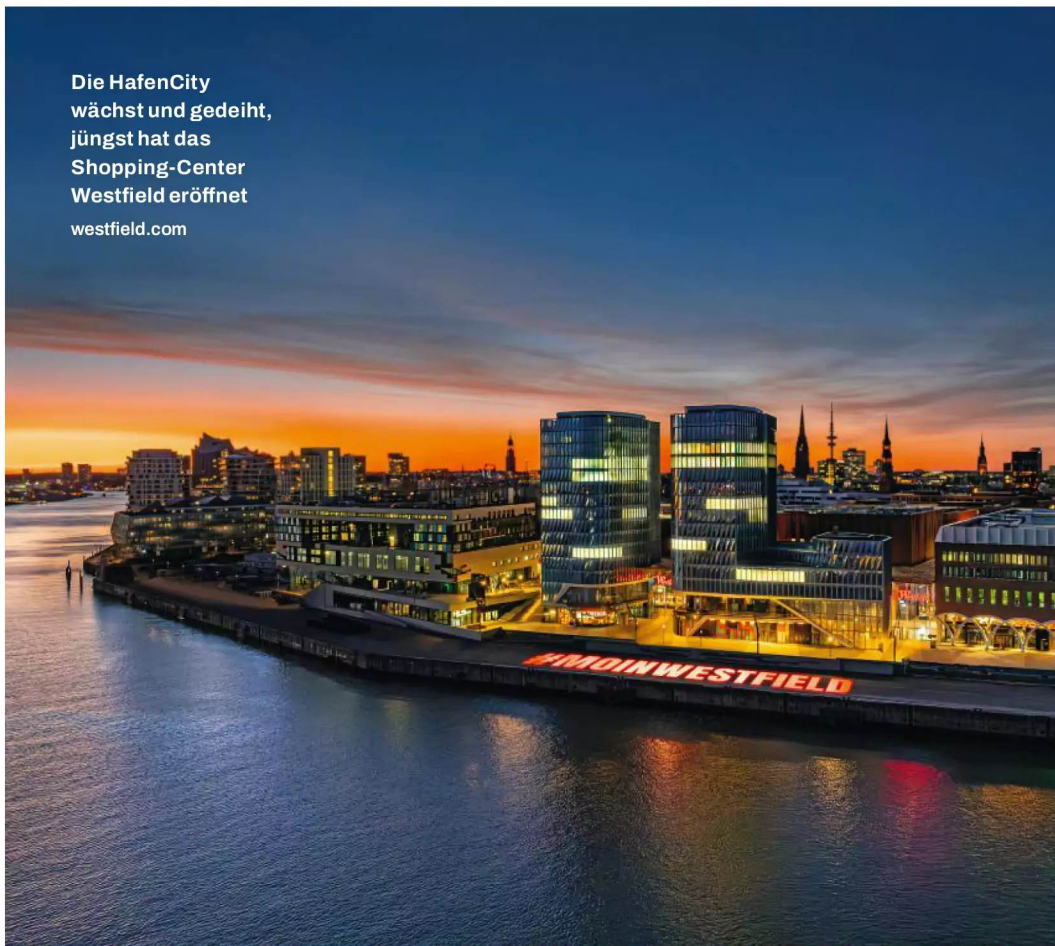
LICHTSHOW AN DER ELBE

Sommer-Lieblingsort im Hotel Louis C. Jacob, hoch über der Elbe:
die schattig-schöne Lindenterrasse – besonders wenn die Abendsonne
dort ihr ganzes lichtkünstlerisches Talent zeigt

hotel-jacob.de

FOTOS: ERIK GROSS/DSR HOTEL HOLDING; RALPH RICHTER; MICHAEL POLZA

Die HafenCity
wächst und gedeiht,
jüngst hat das
Shopping-Center
Westfield eröffnet
westfield.com



Sieht von oben aus
wie Tetris: der Hafen, zu
erleben im Rahmen
einer Bustour (Seite 163)



Merian.de

Mehr

Hamburg-Tipps

Kleine Viertel-Guides,
mehr Restaurants,
Cafés und Hotels, ver-
steckte Oasen,
Events, Sehens-
würdigkeiten: Auf
merian.de finden Sie
noch viele weitere
Adressen für sonnige,
aber auch für
regnerische Tage.

Live dabei

Für alle, die jetzt Lust
auf Hamburg haben
und diese direkt in die
Tat umsetzen wollen:
Merian verlost mehrere
Hamburg-Erlebnisse –
vom Festival-Tag
über einen Restaurant-
Abend bis zum
kompletten Wochen-
ende. Infos und
Teilnahmebedingungen
gibt es über
den QR-Code.

Hamburg to go

Alle Tipps für unterwegs:
Scannen Sie den QR-
Code, dann haben Sie all
unsere Hamburg-Tipps
auf einer Karte dabei.



Das große Hamburg
Special mit
handverlesenen Tipps,
Zusatzinfos und
Gewinnspielen



MERIAN GOURMET-GUIDE
VON OLAF DEHARDE

Hanseatisch, herzlich, hafenfrisch



Klassiker: Austern und
Champagner im Grill des
Hotel Vier Jahreszeiten

GRILL

Das Gute liegt so nah – zumindest für unseren Autor, der eine kulinarische Reise durch seine Heimatstadt machte. Legendärer Backfisch, Koch-Virtuosen und Kneipen-Pioniere überzeugten ihn: Hamburg ist sehr viel sinnlicher als sein Ruf

FEINSTER FISCH

The Lisbeth

Gourmetkneipe am Fleet

Das Restaurant von André Stolle liegt unweit der Elbe in einem der ältesten Viertel Hamburgs, die historische Kulisse wird dort mit modernem Interieur kombiniert. Die Atmosphäre ist entspannt und gleichzeitig intim – so als hätte sich das eigene Wohnzimmer in ein Gourmet-Paradies verwandelt. André selbst sagt über seinen Laden: „Das ist Hamburgs erste Kneipe mit einem Stern im Guide Michelin.“ Bei ihm gibt es Stint, Bismarckhering und Aal-Stulle. Klassiker der Hamburger Küche auf höchsten Niveau! ●●●●

Deichstraße 32; restaurant-lisbeth.de

Fischereihafen Restaurant

Der ehrlichste Fisch der Stadt

Hier gibt es keine tiefgeköhlten Gummifilets und auch keine hippen Fisch-Tacos mit Mangoschaum. Hier regiert die hanseatische Küche, seit mehr als 40 Jahren knallt diese kulinarische Institution ehrliche Fischgerichte auf den Teller. Wer Platz nimmt, weiß: Das ist kein Food-trend, das ist Tradition mit verdammt viel Stil. Das Restaurant sitzt da,

wo Hamburg am hamburgischsten ist: direkt am Hafen. Während der Kellner die Seezunge filetiert, gleiten draußen die Containerriesen vorbei. Die Möwen kreischen, in der Austern-Bar hört man einen Korken knallen. Politiker essen neben Hafenarbeitern und Touris neben alteingesessenen Hamburgern – weil jeder weiß, dass es hier den besten Fisch der Stadt gibt. ●●

Große Elbstr. 143; fischereihafenrestaurant.de

Veddeler Fischgaststätte

Backfisch. Einfach gut

Im viel zu oft übersehenen südlich der Elbe gelegenen Teil der Stadt, zwischen Brücken, Gleisen und Hafengerümpel, steht seit 1932 diese Institution. Die Gaststätte ist ein Ort, der sich nicht verbiegt, weil er das nicht muss. Hier gibt es Backfisch. Und zwar den besten der Stadt. Außen knusprig, innen butterart. Die Panade ist so leicht, dass sie scheinbar kontaktlos um das Filet zu fliegen scheint, dazu gibt es einen Kartoffelsalat, dessen Rezept seit fast 100 Jahren gehütet wird wie der Heilige Gral. Portionsgrößen von Baby bis groß, wobei groß dem Hunger eines Hafenarbeiters mit Händen, so groß wie Bratpfannen, angepasst ist. ➤

Tunnelstraße 70; veddeler-fischgaststaette.de



Alle Adressen auf einer kuratierten Karte bei Google Maps



Die Galerie der Gäste ist fast so erlesen wie die Auswahl an frischen Meerestieren: im Fischereihafen Restaurant

WELTKÜCHE HAMBURG

Jing Jing

Bangkok in Eimsbüttel

Die Tür öffnet sich hier quasi nach Bangkok. In dem 2022 eröffneten Thai-Restaurant in Eimsbüttel kreiert Küchenchef Valentin Broer sehr authentische thailändische Gerichte: von scharfen Currys, die ein Feuer auf der Zunge entfachen, bis zu Snacks und Wokgerichten, die ein Beamer in die Straßenküchen Bangkoks sind. Vom Grill kommen ganze Fische mit frischen Kräutern, Limette, Fischsoße und Chili. Und das Jing Jing ist auch eine Bar, die Cocktails harmonisieren perfekt mit den intensiven Aromen der Küche. Ananas, Thaibasilikum und Kokoswasser mixt Barchef Frederik Schefferski zu bombastischen Geschmacks-Symphonien. Unbedingt reservieren! 🍷

Waterloohain 7; jing-jing.de



Beliebte Vorspeise im
Jing Jing: die knusprigen Puffer
aus Mais und Currypaste

Juan sin miedo

Filmreife Tacos

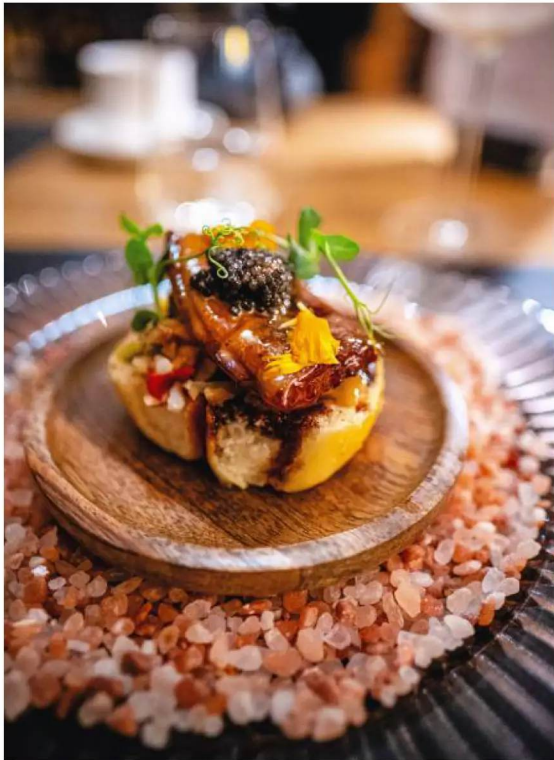
In den Räumen der ehemaligen Filmhauskneipe in Ottensen läuft jetzt ein mexikanischer Taco-Blockbuster – und was für einer! Es ist ein Actionfilm à la Robert Rodriguez: laut, wild, überraschend und mit einem feurig-scharfen Finale. Die Tacos werden zu jeder Bestellung frisch gebacken, warm, soft, mit der richtigen Mischung aus Biss und Maisgeschmack. Und dann die Füllungen! Mal knusprig, mal schmelzend, mal mit grandioser Chili-Schärfe. An der Bar regieren Tequila und Mezcal. Der Laden ist bunt, warm und voller Charakter.

Friedensallee 7, juansinmiedotaqueria.com

A wolf will never be a pet

Mezze mit Seele

Hier ist sie auferstanden, die ehrliche Eckkneipe – ohne abgestandene Luft, aber mit all dem, was sie früher einmal



**Aalbrötchen de luxe im The Lisbeth in der Deichstraße.
Tacos mit feinsten Schärfe im Juan sin miedo in Ottensen**

war: ein sozialer Kitt, eine eigene kleine Welt, ein Raum, der dich auffängt. Hier wird nicht gefragt, wo du herkommst, sondern ob du Hunger hast. Zu essen gibt es Meze mit Seele, warm und kalt, wild und würzig. Früher gab es an jeder Ecke jemanden wie Latif, der hier sehr viel mehr tut als Bier zapfen. Heute sind diese Orte rar. Wer zu Latif kommt, bleibt nicht lang allein. Und wer Glück hat, erlebt hier einen dieser Abende, nach denen man ein bisschen mehr an Menschen und Gemeinschaft glaubt. An eine andere Form von Gastronomie.

Karolinenstr. 18

GESAMTKUNSTWERKE

Kaalia

Zehn Plätze, vier Gänge

Wiebke Basse und Ulf Lindeholz führen seit zehn Jahren dieses kleine Lokal mit gerade mal zehn Plätzen

zwischen Studentencafés und Schnellimbissen im Grindelviertel. Abfahrt für das Vier-Gänge-Menü ist um 19 Uhr, begleitet wird es von biodynamischen und naturnahen Weinen. Ulfs Küche konzentriert sich auf regionale Produkte mit einem kleinen Hauch indischer Gewürzwelt und klassisch französischer Küche. Schon beim Apéro fühlt man sich wie bei alten Freunden. Tipp: Jeden Samstag gibt es ein Daydrinking-Lunch.

Rentzelstraße 13, kaalia.de

Hygge

Lässigste Gemütlichkeit

Das Landhaus Flottbek war einst ein Pferdestall, jetzt ist es eine Brasserie und eine der besten Genuss-Adressen in Hamburgs Westen. Die Einrichtung ist ein Mix aus viel Holz, auch in Form dicker Balken, und modernem Industrie-Style. Ein gläserner Kamin thront in der Mitte des Raumes und verleiht dem

Ganzen die versprochene Hygge-Atmosphäre, sprich Gemütlichkeit. Die Weinkarte, kuratiert von Sommelier Lennart Wenk, ist eine Schatzkarte mit seltenen und schwer zu findenden Rebensaften, für die allein sich die Anreise schon lohnen würde. Und die Speisekarte? Hier trifft neue deutsche Küche auf internationale Einflüsse. Viel bestellen und einfach in die Mitte stellen! Tipp: Für eine bessere Fischsuppe als die im Hygge wäre eine Reise nach Marseille nötig. ●●

Baron-Voght-Straße 179; hygge-hamburg.de

100/200

Ein Kosmos für sich

Der Küchenblock von Molteni sieht aus, als könnte er auch eine Raumstation mit Energie versorgen. Und diesem Herzstück verdankt der Laden seinen Namen: Bei 100 und 200 Grad entstehen auf dem Gas-herd die Menüs. Die sind eine ➤

Überraschungsparty, es gibt keine festen Regeln, keine Speisekarte. Serviert wird, was der Tag, die Lieferanten und die Laune von Thomas Imbusch und seinem Team hergeben. Der einzige Fixpunkt ist der Käsetoast: 24 Monate gereifter Gouda, alter Essig, gehobelte Champignons. Neu ist das Glorie, eine eigene Ebene für alle, die sich ohne Überraschungen mit demselben Anspruch durch den Abend futtern wollen. Roastbeef mit Bratkartoffeln oder halber Helgoländer Hummer? Gibt es am Wochenende sogar zum Lunch. ●●●●

Brandshofer Deich 68; 100200.kitchen

Kasa

Große Genuss-Architektur

Manche Menschen bauen Häuser, andere bauen ihre Träume. Giuseppe, Ex-Architekt, hat sich für Letzteres entschieden. Statt mit Grundrissen beschäftigt er sich jetzt mit Rezepturen, statt mit Stahlbeton arbeitet er mit Auberginen und Risotto. Die offene Küche ist das Zentrum seines Ladens, und Giuseppe kocht, als würde ihm seine Nonna aus Palermo über die Schulter schauen – und als hätte jemand alle Aromen des Südens in einen Topf geworfen und nach Hamburg geschickt: Oktopus, Zitrone, Kapern und Oliven, dazu ein Glas Nero d'Avola, tiefrot wie die untergehende Sonne über dem Ätna.

Bellealliancestraße 32; kasahamburg.de

VIERTEL-LIEBLINGE

Krug

St. Paulis Weinstube

Die Paul-Roosen-Straße auf St. Pauli hat sich zu einem Food-Hotspot entwickelt. Aus Punk-Kneipen wurden Gourmetrestaurants, aus halbseidenen Etablissements Seafood-Bars. Vorrei-

Jedes Viertel hat seine Klassiker – und Überraschungen



Efeuumrankte
Weinstube im
Kiez-Gewusel:
Jan-Ole Bauer
vor seinem Krug



**Fisch mit exotischen Gewürzen: einer von vier möglichen Gängen für die zehn Gäste im Kaalia.
Volle Konzentration auf die jeden Abend überraschenden Menüs im 100/200**

ter war der Krug, ein gemütliches Weinlokal, das sich hinter Efeuranken versteckt. Wobei es hier so gar nichts zu verstecken gibt. Es ist immer voll, immer bunt und immer lecker. Es gibt drei Vorspeisen, drei Hauptgerichte, Veggie, Fisch, Fleisch. Der hauseigene Wermut aus Pfälzer Riesling und 30 verschiedenen Botanicals sollte den Abend in die richtige Bahn lenken.

Paul-Roosen-Straße 35; krughamburg.de

Koer

Winterhudes Gourmetlokal

Ein Spaziergang um die Alster gehört zu Hamburg wie das Fischbrötchen zum Hafen. Mit müden Beinen und hanseatischer Frischluft in den Lungen ist dieser Laden dann perfekt zum Einkehren. Es handelt sich um eine Mischung aus Nachbarschaftsrestaurant und Fine Dining. Mit einem Koer Negroni startet der Abend und von Sauerteigbrot und


Butter begleitet, werden heimische Produkte ins rechte Licht gerückt. Leinöl, Fichtensprossen und eingeweckter Holunder sind die Stars des Abends. Dazu nachhaltig gefischte Meeresprodukte und Fleisch vom Biohof oder Jäger. So ein Lokal wünscht sich doch jeder in der Nachbarschaft.

Maria-Louisen-Straße 3; koer-hamburg.de

Witwenball

Fixstern in der Schanze

Ist dieser Laden in der Schanze eine Weinbar mit exzellentem Essen – oder ein Restaurant mit einer grandiosen Weinauswahl? Beides. Außerdem ist der Witwenball ein Fixstern in Hamburgs kulinarischem Kosmos, der sich leise, aber bestimmt weiterentwickelt. Ein Laden mit Charakter und Persönlichkeit. Das ist vor allem dem Gründerpaar Julia und Axel Bode geschuldet – und jetzt einem neuen Küchenchef,

der nicht alles anders, aber vieles noch besser macht. Klassiker wie das Tatar sind geblieben, mit etwas mehr Raffinesse hier, einer Prise mehr Mut da. Die Weinkarte ist nach wie vor toll für Entdecker und Genießer. Wer wegen des Weins kommt, bleibt für das Essen, und wer wegen des Essens kommt, bleibt für den Wein. 

Weidenallee 20; witwenball.com

MITTAGSTISCH

Table Dot

Kantine 2.0

Koral Elçi, Mitbegründer der Kitchen Guerilla, hat seine Vision von gesundem und bezahlbarem Mittagstisch für alle umgesetzt. Mitten in der Innenstadt, zwischen Landungsbrücken, Hafencity und Rathaus, gibt es im Table Dot frisches, gemüselastiges und levanti- ➤

nisch inspiriertes Essen. Mit Blick auf das Fleet bestellt man sich sein Essen via App und holt es sich am Küchen-Modul ab. Gegrillter Blumenkohl, Hummus, Burger oder Hühnchen. Absolut fair kalkuliert, gute Portionen und mit Liebe und Kreativität umgesetzt.

Willy-Brandt-Straße 59; table-dot.com

O-ren Ishii

Zum Lunch nach Vietnam

Ein Lunch-Magnet! Immer rappellvoll, immer gut gelaunt, immer richtig lecker ist es hier, mitten in der Innenstadt. Ob Lachs im Bananenblatt, Erdnusscurry oder der legendäre Glasnudelsalat und dazu die hausgemachten Limonaden – das O-ren Ishii hat eine Mission: Menschen glücklich und satt machen. Schnell, aber ohne Hektik. Dips, Soßen und Pasten, alles ist hausgemacht. Geheimtipp ist der Kaffee: eine eigene Spezialröstung, serviert mit süßer Kondensmilch, die dich für einen Moment direkt nach Vietnam katapultiert.

Kleine Reichenstraße 18; o-ren-ishii.com

HOTELKÜCHEN

Jacobs Restaurant

Beim Soßen-Meister

Hier am Elbhang zählen Liebe zum Produkt, Saisonalität und eine klassische französische Basis – die mit norddeutscher Bodenhaftung veredelt wird. Thomas Martin ist der Typ, der am Herd steht, wenn andere schon schlafen, der mit feinsten Präzision zu Werk geht und dabei die Ruhe selbst bleibt. Seine Soßen sind Gemälde in flüssiger Form, samtig, tief, aromatisch, so perfekt balanciert, dass man sie am liebsten pur löffeln würde. Die Rinderschulter butterzart, als wäre sie drei Tage lang in purer Liebe geschmort worden. Und die Kombi-

nation aus Hummercremesuppe und einem gereiften Sherry ist auch für verwöhnte Gaumen ein Highlight.

●●●●●

Elbchaussee 401–403; hotel-jacob.de

Lakeside

Der Star an der Alster

Bei Julian Stowasser, dem Meisterkoch im Hotel The Fontenay, stimmt so ziemlich alles. Es knuspert und kracht genau da, wo es soll, während samtige Cremigkeit sich mit butterzarter Eleganz verbindet,



Ein guter Grund, die Mittagspause auszudehnen: der geröstete Blumenkohl auf Rotkraut-Hummus im Table Dot

ein Hauch von Saftigkeit die Aromen trägt und ein perfekter Biss die Spannung hält – ein wahres Texturen-Festival. Der Service ist präsent, aber nicht aufdringlich, charmant, aber nicht anbiedernd. ●●●●●

Fontenay 10; thefontenay.com/restaurants-bar/lakeside-restaurant

Grill

Hamburgs Wohnzimmer

Das neu gestaltete Grill im Hotel Vier Jahreszeiten ist ein Restaurant,

das den Spagat zwischen hanseatischer Tradition und moderner Eleganz schafft. In einer Ecke liest ein Geschäftsmann mit akkurat gefaltetem Einstecktuch die Zeitung, während ihm ein Kellner mit telepathischem Gespür ein Glas Bordeaux nachschenkt. Zwei Tische weiter sitzt eine Familie, die hier schon seit drei Generationen speist – man kennt sich, man grüßt sich, man fühlt sich zu Hause. Das Fleisch kommt aus den besten Zuchtbetrieben der Welt und entfaltet sein volles Aroma auf dem offenen Grill.

●●●●●

Neuer Jungfernstieg 9; hvj.de/de/grill.html

Nikkei Nine

Japan meets Peru

Hier gibt es keine halben Sachen. Der Fisch ist roh, der Gin ist kalt und die Kundschaft bereit für einen langen Abend. Die Nikkei-Küche verbindet das Beste aus zwei Welten: die Präzision und Eleganz der japanischen Küche mit der Würze und Leidenschaft Perus. Dazu paaren sich fabulös gemixte Drinks und Playlisten des DJs. Getreu dem Motto „Pisco meets Disco“ mischt sich hier, im Hotel Vier Jahreszeiten, Hamburg mit der Welt. Die Atmosphäre ist nicht hanseatisch unterkühlt, eher lässig-luxuriös. ●●●●●


Neuer Jungfernstieg 9; nikkei-nine.de

GREEN GOODS

Hygge the Farm

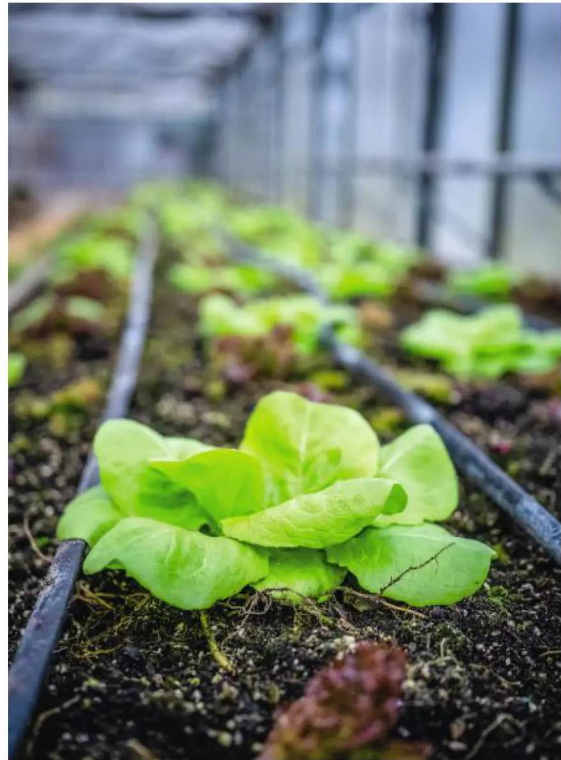
Eine Rundum-Genusswelt

Während man hier in Nienstedten die Vorspeise bestellt, kann man den Gärtnern dabei zusehen, wie sie genau das Grünzeug ernten, das gleich vor einem liegt. Kein Zwischenhändler, nur ehrliches Essen mit Wurzeln in der Erde und Geschmack auf dem Teller. Auf 2000 Quadratmetern vereint diese ➤



Allein schon wegen
der Hummersuppe
kommen viele ins
Jacobs Restaurant
direkt an der Elbe

Wenn aus Soßen Gemälde in
flüssiger Form werden



Geschmacksfusion: das Nikkei Nine im Hotel Vier Jahreszeiten.
Genusswelt in Nienstedten: Hygge the Farm

kleine Genusswelt im Hamburger Westen Hofladen, Feinkost, Café und Restaurant. Ob Schinkenstulle mit hauseigenem Bier, Austern und Jahrgangs-Sardinen mit Champagner oder einfach ein Stück Kuchen: Dies ist der perfekte Ort, um einen Elb-Spaziergang zu beginnen oder zu beenden.

Cordsstraße 5; hygge-thefarm.com

Maquis

Sinnlich vegetarisch

Vegetarische Küche hat nichts mit Verzicht zu tun, das beweist einmal mehr dieses Restaurant. Hier dreht sich alles um regionale, ökologische Zutaten. Es gibt drei Gänge, jede Woche neu, je nach Saison und Verfügbarkeit. Die Produkte kommen von Gut Haidehof und Grünkorb, direkt aus dem Hamburger Umland: Eier von glücklichen Hühnern (sofern es die gibt), knackiges Gemüse. Hier wird nichts verschwendet, Abfall so gut es geht

vermieden und mit erneuerbarer Energie gearbeitet. Gekocht wird ohne Dogma, aber mit jeder Menge Geschmack und Sinnlichkeit.

Thedestraße 2; maquis.hamburg

KAFFEE UND SÜSSES

Elbgold

Röst-Fest in der Schanze

Was Annika und Thomas mit ihrer Rösterei auf die Beine gestellt haben, ist mehr als nur ein guter Brew. Es ist eine Mission, eine Haltung und ein guter Grund, morgens aufzustehen. Das handverlesene Team ist eine sympathische Crew aus Kaffee-Nerds, Genussmenschen und Weltverbessern. Annika und Thomas kennen ihre Kaffeebauern persönlich, kaufen direkt bei ihnen ein und setzen sich für faire Bezahlung ein. Hier gehen nicht nur Bohnen, sondern auch jede Menge Leidenschaft in die Trommel-

röstung, und das schmeckt man. Und dann wären da noch die Franzbrötchen, knusprig, zimtig, buttrig.

Lagerstraße 34c; elbgold.com

Johanna

Ein Lebenstraum

Mitten in der Hafencity gehen Zucker und Kunst eine grandiose Symbiose ein. Die handgefertigten Törtchen und Pralinen sind nicht nur optische Meisterwerke, sondern ein Feuerwerk der Texturen und Geschmäcker. Nicht zu süß, perfekt ausgewogen und mit allen sensorischen Waffen bestückt. Jede Kreation wird mit ausgesuchten Zutaten gefertigt, darunter Valrhona-Schokolade und Milch von der Reitbrook-Molkerei im Hamburger Osten. Mehr als ein Café, auch weil dieser Ort Lebenstraum-Verwirklichung und Trauerverarbeitung ist. Johanna Orth starb 2021 in den Fluten der Ahr, 32 Monate später eröffneten



Für die einen eine Weinbar mit sehr gutem Essen, für die anderen ein Restaurant mit grandioser Weinkarte: das Witwenball in der Schanze

ihre Eltern an der Elbe dieses Café in ihrem Namen.

Am Sandtorkai 24; patisserie-johanna.de

BARS

Rabbithole Bar

Genuss-Höhle

Während sich andere in luftigen Höhen von Skybars verlieren, sitzt man hier im Erdgeschoss mitten auf St. Pauli – auf tief einsinkenden Ledersofas. Constanze und Florian sind keine Barkeeper, sie sind wahre Zauberhasen. Mit feinen Pfoten und großem Geschmack zaubern sie Drinks, bei denen Alice freiwillig im Wunderland geblieben wäre. Der Johnny Darko 2.0 zum Beispiel: ein Scotch, gewaschen in Olivenöl, verschmolzen mit dunkler Schokolade und einer Prise Salz. Es gibt auch leichte, sprudelnde Verlockungen, alkoholfrei oder mit Schuss. Und



Die beste Crew für einen richtig guten Brew: im Elbgold, Café und Rösterei an der Sternschanze

wer sich bis ans Ende des Hasenbaus durchschlüpft, wird belohnt mit einem flüssigen Carrot Cake.

Kleine Freiheit 42; the-rabbithole.de

Puzzle Bar

Drink-Labor mit Weitblick

Es gibt Bars, die mixen Drinks, und dann gibt es Bars, die Drinks erschaffen. So wie die Puzzle Bar. Hier wird extrahiert, destilliert und perfektioniert, hier werden die Kreationen mit einer Präzision entwickelt, die man sonst nur aus der Sternegastronomie kennt. Umamibomben wie der Okinawa Shiso sprengen das klassische Bar-konzept, und dann kommt plötzlich ein klarer Cocktail, der schmeckt wie eine thailändische Kokosnuss-Suppe – begleitet von einem knusprigen Hühnerhaut-Chip. Dazu gibt es einen tollen Blick über die Hafencity.

Versmannstraße 2/15. OG; puzzle-bar.de ❖

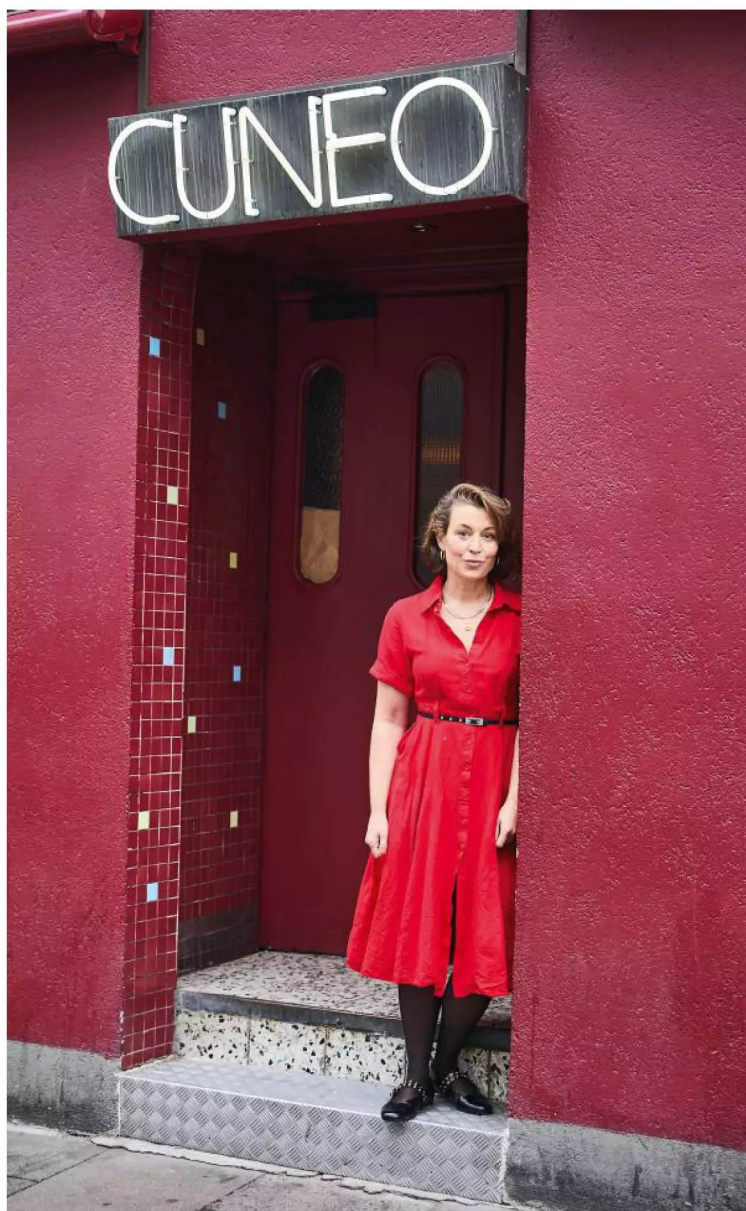
Bei Franca

Der Kult feiert Jubiläum, seit 120 Jahren gibt es das kulinarisch-atmosphärische Gesamtkunstwerk Cuneo in der Davidstraße – auch bekannt als Hamburgs ältester Italiener. Zu Besuch bei Franca Cuneo, Wirtin in vierter Generation

VON TINKA DIPPEL
FOTOS VOLKER RENNER

An einem Ort, der mehr Hafen-Kiez nicht sein könnte, den nur eine Spuckweite trennt von der legendären Herbertstraße, über dem der Duft der Elbe zu erahnen und tagsüber die Schreie der Möwen zu hören sind, an diesem Ort öffnet sich an fünf Tagen die Woche eine rote Tür zu einem großen Versprechen: dass, auch wenn rundherum viel Substanz und viele Gewissheiten bröckeln, manches bleibt, wie es ist. Und dieses Versprechen hat einen Namen, der in weißen Leuchtbuchstaben schnörkellos-selbstbewusst über der Tür steht: Cuneo.

Hinter der Tür wird es warm, das Licht honiggolden von alterslosen Lampen und Kerzen, die gerade erste Wachsstraßen über die Weinflaschen ziehen, in denen sie stecken. Der Abend ist noch jung, Franca Cuneo stellt zig schlichte Papp-Tischkärtchen auf die Bar, die Reservierungen für heute. Die Gäste drängen jetzt im Minutentakt durch den schweren roten Vorhang hinter der Tür. „Manchmal entscheide ich erst in dem Moment, wenn ich sie sehe, wo ich sie hinsetze“, sagt die Chefin, die sehr gut weiß, dass die Menschen nicht wegen des Vitello tonnato, der Ravioli oder des Tiramisu kommen. Sie kommen, um hier zu sein und ein Teil des Gesamtkunstwerks Cuneo zu werden. Und Franca ist die Regisseurin, sie findet in



diesem Theater den passenden Platz für jeden. „Die Atmosphäre hier, das ist ein bisschen wie ein Bild malen“, sagt sie. „Manchmal stehe ich an der Jukebox, gucke mich um und denke: Guck mal, passt.“

Die Jukebox, die sie „mein Orchester“ nennt, duckt sich zwischen Eingang und Bar, von dort kann Franca ihr komplettes kleines Reich gut überblicken: den langen Raum, der sich in nun schon 120 Jahren mit Stimmungen, Legenden und Dramen aufgeladen hat, und den etwas tiefer gelegenen Nebenraum, der erst seit den 70er-Jahren zum Cuneo gehört. Das Lied mit der Nummer 101 lässt sie ihr Orchester jeden Abend als Erstes spielen, „Genova per noi“ (Genua für uns) von Bruno Lauzi. Genua ist die Stadt, aus der die Familie von Francas Vater Franco kommt.

Es waren dessen Großeltern Francesco Antonio und Maria Cuneo, die Anfang des 20. Jahrhunderts den langen, damals mühsamen Weg nach Hamburg kamen, begleitet von zwei Äffchen, mit denen sie unterwegs auftraten. Ein Miniatur-Wanderzirkus, bepackt mit der Hoffnung auf ein gutes Leben, damit fing es also an, die beiden eröffneten hier in der Davidstraße einen Laden, „Weinhandlung und Destillation“ stand damals noch über der Tür. Gegessen wurde unten in der Küche.

Ein Foto der Urgroßmutter mit den beiden Äffchen hat Franca noch, auch den Passierschein, mit dem der Urgroßvater einreiste, die erste Schankkonzession – die Cuneo-Geschichte ist gut dokumentiert. Es ist Mittwochvormittag, Franca sitzt auf einem der Holzstühle auf ihrer Bühne und breitet auf einem der Holztische diese Geschichte aus. Sie war vormittags joggen, unten am Hafen. Und sie wird

heute keinen Mittagsschlaf brauchen, weil das Cuneo mittwochs wie sonntags geschlossen hat. Seit bald 20 Jahren wohnt die Wirtin, die noch keine 50 ist und auch lange nicht so aussieht, ganz nah am Cuneo, wenn es dort spät wird, ist sie schnell zu Hause. Wobei nicht mehr gesetzt ist, dass es spät wird, „es kommt vor, dass ich um eins im Bett bin, das hätte es früher nicht gegeben“, sagt sie mit einer Spur Ungläubigkeit.

„Dieses Lokal konnte nur hier so wachsen. Mit dem Hafen, in Hamburg“

Manches ändert sich eben doch. „Die Barhocker werden immer niedriger“, solche Details erzählt Franca sehr gerne. „Ihre Füße nutzen sich ab.“ Und früher habe es im großen Raum eine Rauntrennerwand gegeben. Aber das Körpervolumen der Gäste habe zugenommen und so sei diese Wand irgendwann dem Platz zwischen zwei Tischen gewichen. Viele Gäste müssen inzwischen aufpassen, dass sie sich nicht den Kopf stoßen, wenn sie die Treppe zu den Toiletten hinuntergehen. ➤

**Ihr Laden, ihr Leben, ihr Orchester, ihr Team: Franca Cuneo
am Eingang ihres Restaurants, die Jukebox neben der Bar, der große
Gastraum und die Kellner, die quasi zur Familie gehören**



Wer diese Gäste sind, da ist das Cuneo mit der Zeit gegangen. Ganz am Anfang waren es viele Arbeiter, die am Alten Elbtunnel mitbauten, das Cuneo wurde 1905 eröffnet, der Tunnel 1911. Als der Großvater hier Regie führte, waren es die Männer von den großen Schiffen, deren Ladung damals noch innerhalb von Tagen gelöscht wurde. Heute sind es oft nur Stunden, da bleibt keine Zeit für Kiez und Cuneo. Unter Franco Cuneo kamen Künstler und Journalisten, Kiezgrößen und Schauspieler, das Cuneo wurde Kult, dort Stammgast zu sein ein Statussymbol. Mancher Abend nahm kein Ende, so hat Franca diesen Laden kennengelernt. Dass viele Menschen heute nur noch vor dem Theater bei ihnen essen und danach manchmal direkt nach Hause gehen, lässt ihr mehr Schlaf, sie klingt aber auch ein bisschen wehmütig, als sie davon erzählt. Der Kiez ist nicht leiser geworden, aber viel Kult ist dem Kommerz gewichen. Das Cuneo ist dadurch nur umso kultiger geworden.

Der Kult hat eine Farbe, und die ist ein sattes Weinrot. Die Hauswand trägt es, auch die Innenwände damit zu streichen, war einst die Lösung von Francas Mutter gegen den Nikotinfilm. Als Franca übernahm, ging es mit dem Rauchen hier drin gerade zu Ende. Sie hatte hier in Hamburg Jura studiert und sie wäre gut vorstellbar als Anwältin, die ihr Gegenüber mit ihren glänzenden, kugelrunden Augen ins Visier nimmt und endlose Plädoyers hält gegen alles Ungute in dieser Welt. „Nein“, ruft sie mit lautem Lachen, sie habe nie ernsthaft vorgehabt, diesen Weg zu gehen.

Sie wollte die Cuneo-Linie weiterführen. „Ich glaube, dass Traditionen vorbei sind, wenn du sie erst mal durchbrichst“, sagt sie. „Einen Laden, der so gewachsen ist,

kannst du nicht zu- und wieder aufmachen. Und dieses Lokal konnte nur hier so wachsen – mit dem Hafen, in Hamburg. Die Hamburger sind in ihrem Hanseatischsein sehr tolerant.“ Und das Cuneo ist in seinem Italienischsein sehr hamburgisch. Die Menschen, so scheint es, geben auf ihrem Weg durch den roten Vorhang ihr Alter ab, ihren Status, alles, was Hypothek sein könnte, wenn ein Abend einfach das Leben feiert – begleitet von italienischer Hausmannskost.

Es gibt keine Pizza, keine Interpretation von irgendwas, es gibt die Klassiker: Minestrone alla Genovese, Penne all'arrabbiata, Ravioli alla zia Rosa, Fegato con burro e salvia und Tiramisu. Und wenn sich etwas ändert auf der Karte, dann, weil Menschen und die Zeit eben Spuren hinterlassen und Köche ihre Rezepte. Klar, manches passt nicht in jede Jahreszeit, für die Minestrone zum Beispiel ist es im Hochsommer einfach zu heiß. Aber sonst würde Franca gerade die nie von der Karte nehmen, so wie die Ravioli und die Kalbsleber. Kulinarische Konstanten. Und sie weigert sich auch, das Gemüse für diese würzige, mit deutlicher Schärfe versehene Minestrone von irgendwelchen praktischen Geräten zerkleinern zu lassen.

Weil sie an die Seele von Dingen glaubt. So wie die des schwarzen Telefons, das auf der Bar steht, dessen Hörer wirkt wie eine ausgewachsene Hantel und dessen Klingeln eine akustische Zeitreise ist. Es ist ein einzigartiges Teil, so wie jedes der zahllosen Fotos an der Bar und jedes der zahllosen Bilder an den Wänden und jedes Erinnerungsstück. Die Boxhandschu-

**Die Fotos mögen einen Gilb-Rand haben, aber viele der Menschen darauf kommen bis heute.
Das Telefon mag antik aussehen, aber es funktioniert. Und die gemischten Vorspeisen sind ein Klassiker**



he von Dariusz Michalczewski. Die Gemälde vom Jahrzehnte-Stammgast Bruno Bruni. Das Schildchen, auf dem schwungvoll „Famiglia“ steht und das seinen Stammpfatz auf dem großen, runden Tisch hat.

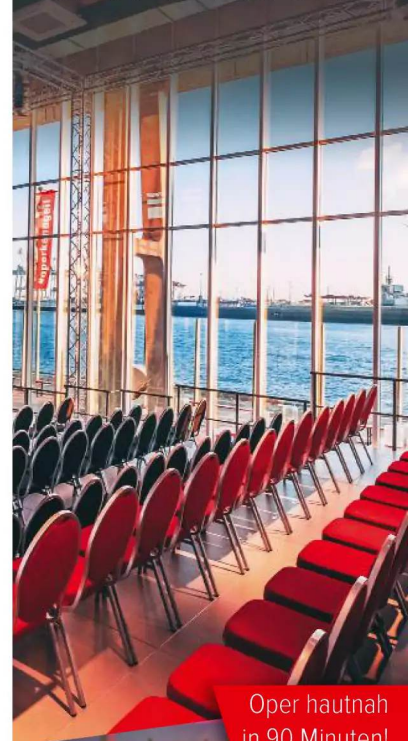
„Mein Vater hat immer gesagt: ‚Der Laden hat ein gutes Karma‘“, sagt Franca. Und wenn es sein muss, verteidigt sie das. Als ein Mann eine Schauspielerin beim Essen störte und nicht aufhören wollte, sie auf ihre gerade öffentlich breitgetretene angebliche Porno-Vergangenheit anzusprechen, da habe sie sein Tischtuch genommen, es samt Essen und Getränken zu einem Bündel zusammengepackt, erzählt Franca. „Geht aufs Haus und da ist die Tür.“

Wer möchte bei dieser Szene nicht dabei gewesen sein? Die Stammgäste haben irgendwann damit begonnen, sich selbst eine Rolle im großen Cuneo-Theater zu geben, alle paar Jahre, wenn wieder ein Jubiläum ansteht, übernehmen sie Küche und Service, so ist es inzwischen Tradition, seit das Cuneo 75. Geburtstag gefeiert hat. So auch am 3. Mai dieses Jahres, als der 120. Geburtstag ansteht. Da sieht man schon von Weitem einen bunten Menschen-Strauß vor der roten Tür. Drinnen wird die Improvisation gefeiert, die Stammgäste tragen weiße Hemden und stapelweise Teller voller Lasagne, Risotto und Tiramisu durch die dichter werdende Menge. Es wird gesungen und getanzt vor der Bar. Franco Cuneo läuft leise lächelnd durch das Theater, seine Tochter steht in einem rosa Leinenanzug mittendrin.

Einen Teil der Regie hat sie abgegeben für heute, aber eines lässt sie sich nicht nehmen: jeden Gast persönlich zu begrüßen, die meisten zu umarmen, als würden auch sie zur Familie gehören. ♦



HAMBURGS SCHÖNSTES THEATER LIEGT IN ALTONA!



Oper hautnah
in 90 Minuten!



Ihr Gastgeber
für Ihr Event!



Unser Programm

OPERNLOFT

Van der Smissen-Str. 4
22767 Hamburg
www.opernloft.de



OPERNLOFT
IM ALTEN FÄHRTERMINAL ALTONA

EXCLUSUITE Federleicht

Ein Zimmer, eine Story: Dieser Zelt-Raum lässt die Umgebung hinein. Der See im indischen Bundesstaat Rajasthan ist ein beliebter Ort, um Vögel zu beobachten – und um ganz bei sich zu sein

RAAS CHHATRASAGAR

Beim Gedanken an Indien fallen vielen Menschen wuselige Großstädte mit ihrem Überangebot an Farben, Gerüchen und Geräuschen ein. Doch das riesige Land kann auch ganz anders: Knapp zwei Autostunden östlich der Stadt Jodhpur liegt ein Stausee nahe dem Städtchen Nimaj. Er ist eine grüne Oase inmitten dieser eher trockenen Region. Einst nutzten die hiesigen Herrscher das Gebiet als Jagdgründe, heute ist es ein Ruheraum für Menschen und mehr als 200 Vogelarten. Mittendrin stehen die 16 Zelt-Lodges von Raas Chhatrasagar auf dem mehr als hundert Jahre alten Damm. Jede bietet einen Blick über das Reservoir, jede ist in luftigem Stil gestaltet. Das feine, in Handarbeit entstandene Dekor ist in Symbiose mit der Umgebung erwachsen. Wer die Morgendämmerung auf der Terrasse erlebt, einen frisch aufgebrühten indischen Tee dazu, wird ein ungeahntes Indien wahrnehmen: ein federleichtes.

Rajasthan; raashotels.com/chhatrasagar





Chefredakteurin **Tinka Dippel**
 Redaktion **Burkhard Maria Zimmermann**
 (freie Mitarbeit)
 Bildredaktion **Elgin Schultz** (freie Mitarbeit)
 Grafik **Lena Thale, Marie Bürger**
 Schlussredaktion **Schlussredaktion.de**
 www.merian.de **Antonia Aust** (Chefredakteurin),
Milena Härlich, Mila Krull

Autoren dieser Ausgabe **Eva Biring, Olaf Deharde, Laura Geyer,**
Alexander Oetker, Patrick Reininghaus,
Anja Schauburger, Silvia Tyburski, Antje
Wewer, Burkhard Maria Zimmermann

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**

Head of Production **Vanja Sobot**
 Production Management **Wym Korff** (freie Mitarbeit)
 Gesamtvertriebsleitung **Sebastian Ganske** (Zeitschriftenhandel),
Jan Wiesemann (Buchhandel)

Geschäftsführung Sales **Arne Bergmann**
 und Content Solutions **(verantwortlich für Anzeigen)**
 International Publisher **Sebastian Himmer**
 Senior Brand Manager **Henning Meyer**

Anzeigenstruktur **Tel. 040 2717-2496**
Christiane Sohr
Tel. 040 2717-2436

Marketing Consultant **Alexander Grzegorzewski** (freie Mitarbeit)
 Director Creative Concept Development **Werner Mink**

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

Repräsentanzen 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 40 22859
 2996, michael.thiemann@jalag.de
 Schweiz/Liechtenstein **Tamedia Advertising AG**
 Tel. +41 (0) 44 248 40 25
 simone.trachslar@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 91 702 34 84, administracion@
 theinternationalmediahouse.com

Die Premium Magazin Gruppe im Jahreszeiten Verlag

Gültige Anzeigenpreisliste: **Nr. 15**
 Heft 2/2025. Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der **06.06.2025**
 Redaktionsschluss: 09.05.2025

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, Meißberg 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 2025:
 S. 20: JENNY SAVILLE („RUPTURE“); S. 121: CHRIS BURDEN („URBAN LIGHT“)

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 Inland 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,
 www.imageprofessionals.com



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 überwacht
 werden und lückenlos nachvollziehbar sind.



MERIAN VORSCHAU

PODCAST

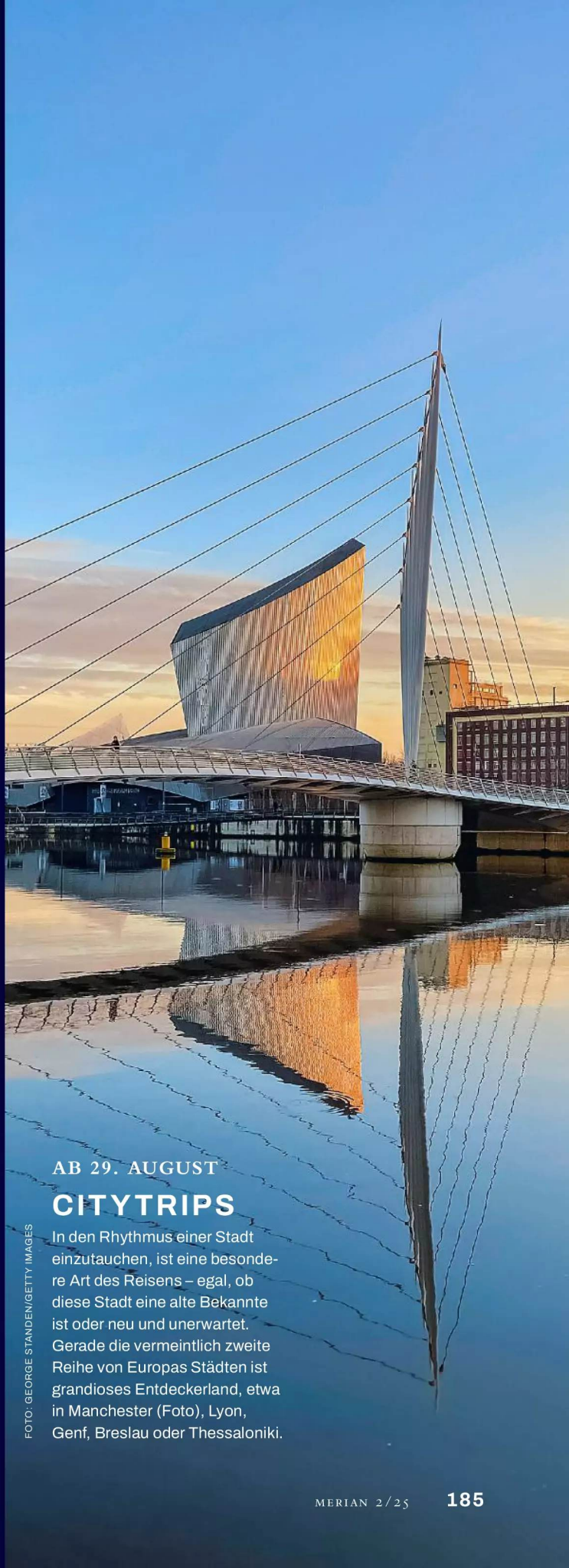
Reisen beginnt im Kopf: Im Merian-Podcast nehmen Chefredakteurin Tinka Dippel und Silvia Tyburski Sie mit – passend zu diesem Heft nach Wales und an die Amalfi-Küste. Bald auch in eine der unterschätztesten Städte der USA – nach Philadelphia.

NEWSLETTER

Wir finden, man kann nie genug Reise-Input haben. Deshalb senden wir Ihnen einmal in der Woche handverlesene Tipps, aktuelle Reisetrends und exklusive Gewinnspiele direkt in Ihr Postfach. Jetzt anmelden und nichts mehr verpassen!

MERIAN.DE

Ein Heft ist nicht genug! Die Welt ist groß und wundervoll. Deshalb finden Sie auf merian.de jede Menge zusätzliche Tipps und Reise-Inspiration. Darunter: ergänzende Hamburg-Tipps und die schönsten Orte rund um Comer See und Co.



AB 29. AUGUST CITYTRIPS

In den Rhythmus einer Stadt einzutauchen, ist eine besondere Art des Reisens – egal, ob diese Stadt eine alte Bekannte ist oder neu und unerwartet. Gerade die vermeintlich zweite Reihe von Europas Städten ist grandioses Entdeckerland, etwa in Manchester (Foto), Lyon, Genf, Breslau oder Thessaloniki.

FOTO: GEORGE STANDEN/GETTY IMAGES



Wie sind Sie so unterwegs?

An dieser Stelle erzählen Vielreisende von ihrem Leben aus dem Koffer. Was sie immer dabei haben, an welchen Orten sie gerne bleiben würden und mit wem sie am liebsten unterwegs sind. Diesmal: **Tim Raue**, Sternekoch, Shopping-Fan und Pläneschmied

Neuer Höhepunkt: Im Juni eröffnet das Restaurant Sphere by Tim Raue im Berliner Fernsehturm

MERIAN *Welches Souvenir überlebt jeden Umzug?*

TIM RAUE Eigentlich keins. Erst mit meiner Sendung „Herr Raue reist“ habe ich angefangen, überhaupt Souvenirs zu haben. Das letzte wird nicht ewig halten: Ich habe in Malta selbst einen Honig geimkert, also direkt entnommen, das Wachs runtergekratzt, geschleudert und einmal kurz durch die Filtration. Und das ist der geilste Honig, den ich je gegessen habe.

Wie genau planen Sie Ihre Reisen?

Sehr genau. Bei mir wird alles fünfmal durchs Hirn gedreht, bevor ich etwas mache. Ich überlasse nichts dem Zufall.

Travel Essentials, die auf Reisen nicht fehlen dürfen?

Ich habe immer meine Mell-o-Cash-meresocken dabei, ohne die kann ich nicht schlafen. Ich habe immer ein Tempur-Kissen dabei – und bei Reisen ab drei Tagen eine Decke.

Welche Orte suchen Sie unterwegs immer auf und welche vermeiden Sie?

Ich vermeide alle Orte mit Touris. Viele von ihnen haben kein Gefühl dafür, wo sie sind, eher wie ferngesteuerte Roboter. Was ich immer aufsuche, sind Shops. Wenn ich an einen neuen Ort komme, dann gucke ich zuerst: Wo ist ein Supermarkt oder ein Delikatesenladen? Ich liebe es zu shoppen!

Welche Spezialität ist eine Reise wert?

Ich finde, dass etwas als Spezialität völlig unterschätzt wird, und das sind Kreuzfahrtschiffe. Du kommst mindestens jeden zweiten Tag in einer neuen Stadt an, kannst rausgehen und kommst abends in dein Zimmer zurück. Ich kenne niemanden, der das gemacht hat und es scheiße fand.

Haben Sie eine Marotte, die Ihre Reisepartner um den Verstand bringt?

In dem Moment, wo ich am Flughafen ankomme, bin ich absolut unleidlich,

ich gehe in meinem Tempo und auf dem direktesten Weg zum Check-in, durch die Security und zum Gate. Die Fernsteams, mit denen ich unterwegs bin, haben schon lange aufgegeben. Die lassen mich einfach ziehen. Mein aktuelles Therapieziel 2025 ist es, da besser zu werden.

Wer ist der beste Reisepartner Ihres Lebens?

Meine Frau. Wir sind den Großteil des Jahres getrennt. Wenn wir reisen, nehme ich mich total zurück, ab da übernimmt sie. Und wir teilen einfach die Dinge, können auch schweigend Zeit miteinander verbringen. Sie ist der Typ für Exkursionen und Attraktionen, und ich bin derjenige, der sich vor Ort darum kümmert, wo wir spannend, lustig, amüsant oder außergewöhnlich essen gehen. Und shoppen.

Wann haben Sie sich zuletzt gedacht: Hier könnte ich für immer bleiben?

Zum Essen in Singapur, zum Shoppen in Hongkong, für ein langes Wochenende in Madrid, Safari in Namibia.

Was passiert eigentlich, wenn Ihre Pläne mal nicht aufgehen?

Ist mir noch nie passiert. Wenn Plan A nicht geht, habe ich mindestens Plan B und C.

Die Frage, welche spontane Entscheidung eine ganze Reise verändert hat, spare ich mir dann?

Ja, ich kann Ihnen aber sagen, was mich geflasht hat. Ich war für „Herr Raue reist“ in Warschau und habe dort nichts erwartet. Dann war da auf dem Markt ein Ministand, darin stand eine alte Frau, die hatte nur so eingemachtes Zeug, unter anderem: Gurkensalat. Das war der beste, un-fucking-fassbar geilste Gurkensalat meines Lebens. Mit Chili, Tonnen von Knoblauch, süß, sauer und salzig. Von da an habe ich Warschau komplett anders gesehen. Eine spannende Stadt mit großartiger, junger Gastronomie. ♦

THE ART OF TRAVEL

Für alle, die Reisen nicht nur machen,
sondern verstehen wollen.



JETZT TESTEN:

3 Ausgaben für nur **19,80 €**

merian.de/probe



Weit über seltene Jahrgänge hinaus

DIE KREATION DES IDEALEN JAHRGANGS



100/100

JAMES SUCKLING.COM

98/100

falstaff
GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

19,5/20

James Robinson

Grand Siècle N°26 in der 0,75 l Flasche. Limitierte Edition – nur auf Anfrage
www.laurent-perrier.com

GENUSSURLAUB vom Feinsten



IDM Südtirol-Alto Adige/ Marion Löffler



LIEBE LESERINNEN UND LESER!

Erleben Sie einen exquisiten Genussurlaub und gönnen Sie sich eine Auszeit voller kulinarischer Highlights und besonderer Momente. Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen Hotels in Südtirol und Österreich, die keine Wünsche offenlassen. Sollten Sie in der Nähe von Meran in Südtirol unterwegs sein, empfehlen wir einen Besuch im Weingut Pratenberg. Dort können Sie eine Weinverkostung direkt mit der Winzerin Karoline Sinn (Bild links) erleben – ein Erlebnis, das Sie begeistern wird. www.pratenberg.it

SomVita Suites

Südtirol . Dorf Tirol

ALLES KANN.
NICHTS MUSS.

Ein ganz besonderes Urlaubsgefühl: SomVita-Feeling in Dorf Tirol. Ein Hoteltraum und das Versprechen, dass hier alles für kostbare Urlaubstage gegeben wird. Hier stehen Geist, Körper und Seele gleichermaßen im Fokus. Das Konzept der SomVita Suites baut auf vier Säulen: SomVibes – ein Ort, an dem Geselligkeit und Lebensfreude auf Wohlfühl-Luxus treffen. SomView – ein Ort, an dem der Blick und die Gedanken Raum haben, zu schweifen. SomVital – dort, wo ungewöhnliche Wellnessideen Kraft spenden. SomVino – ein Ort, an dem die Passion für Wein wie ein Kaminfeuer lodert. Deshalb arbeitet heute dort „das beste Team der Welt“ daran, zauberhaft unbeschwerte Tage zu ermöglichen.

100 € Wertgutschein mit Code SOMVITA-PRINT.

T +39 0473 923 504

info@somvita-suites.com

MwSt.-Nr.: IT03033020219 | CIN: IT021101A1L6JBIUW8

www.somvita-suites.com



Hotel Kassian ★★★★★

Südtirol . Algend

EIN ORT DER
KONTRASTE

Am Südhang von Algend, nur wenige Kilometer von Meran entfernt, erwartet Sie ein einzigartiges Urlaubserlebnis. Die Küche vereint traditionelle Aromen mit kreativen Akzenten und lädt zu kulinarischen Entdeckungen ein. Entspannen Sie in im beheizten Infinity-Sole- und Sky-Pool oder genießen Sie die Ruhe in einem stilvollen Wellnessbereich. Verbringen Sie unvergessliche Abende im toskanischen Garten oder auf der Panorama-Terrasse mit Live-Musik. Für Abenteuerlustige bieten wir wöchentliche Wanderungen in kleinen Gruppen zu den schönsten Plätzen Südtirols an. Unsere 10 EV-Charger, der E-Bike-Verleih und die praktische Mobilcard runden das Angebot ab. Entdecken Sie es selbst! Sichern Sie sich Ihren 250,00 € Gutschein unter www.kassian.it/gourmet

T +39 0473 448 545

info@kassian.it

MwSt.-Nr.: IT01192810214 | CIN: IT021038A1FXQUMHJW

www.kassian.it



Hotel Giardino Marling

★★★★★
Südtirol . Marling



ANKOMMEN UND SICH WIEDERFINDEN

Das Giardino Marling oberhalb von Meran verspricht idyllischen 5-Sterne-Charme schon auf dem Weg dorthin. Umgeben von Natur, mit Hanglage und herrlichem Ausblick, bietet es ultimative Ruhe und Inspiration. Das Interieur des Hotels zählt zu den schönsten in der Region – warme Materialien und sanfte Farben schaffen ein elegantes und gemütliches Ambiente. Die Zimmer heißen Gäste mit heller, luftiger Atmosphäre und edlen Möbeln willkommen. Ulrike Klammer hinterlässt mit ihren traumhaften Blumenarrangements eine dekorative Note. Die persönliche und individuelle Betreuung der Gäste steht hier im Fokus.



T +39 0473 447 177 | info@giardino-marling.com

CIN: IT021048A1UVQ20VMJ

www.giardino-marling.com



Das Dorner ★★★★★ S

Südtirol . Algund

DEIN MOMENT.
DEIN GENUSS.

Das Dorner liegt zwischen Bergen, Palmen und Apfelwiesen im Gartendorf Algund, gleich neben der Kurstadt Meran. Wunderbare Designelemente ziehen sich durch das gesamte Haus und den Suiten. Viele Relaxbereiche für Paare und Familien erwarten Sie im Das Dorner. Der Infinity Pool auf der Dachterrasse (adults only), das Freibad im Palmengarten und das Hallenbad sorgen für die nötige Erfrischung. In der Panoramasauna im Sky Spa werden täglich Saunaaufgüsse angeboten. Meran und Umgebung locken ins Freie. Zahlreiche Wanderwege im Naturpark Texelgruppe liegen praktisch direkt vor der Haustür! Mal zum Wandern, mal zum Shoppen oder einen Tag im Spa... hier erleben Sie einzigartige Urlaubsmomente!

Code GENUSS25 angeben und Sie erhalten bei Buchung pro Zimmer eine Teilmassage.

T +39 0473 443 309

info@dasdorner.com

MwSt-Nr.: IT01510440215 | CIN: IT021038A13HSFM5IN | IT021038A166CISF23

www.dasdorner.com

Parc Hotel am See ★★★★★ S

Südtirol . Kaltern

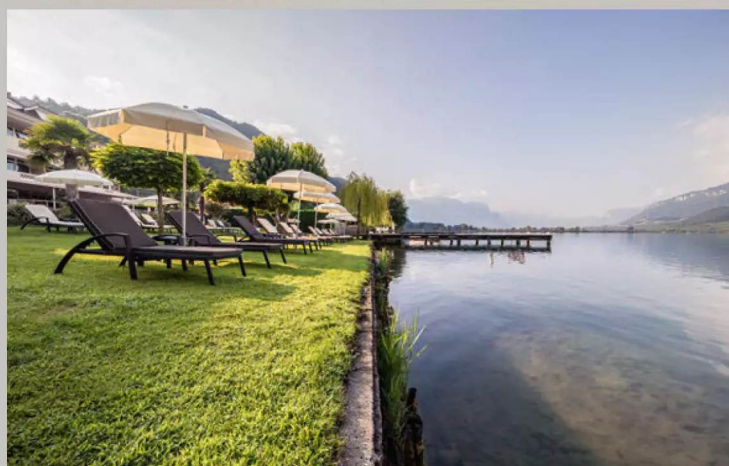
EIN KLEINES JUWEL
DIREKT AM SEE

Das exquisite Parc Hotel am See steht für ungezwungenen Luxus mit Charakter. Es liegt unmittelbar am Ufer des wärmsten Badesees der Alpen, dem Kalterer See. Zimmer und Suiten mit Panoramablick, einem großzügigen Hotelpark mit Infinitypool und der private Badestrand machen den perfekten Ort für Ruhesuchende. Das Wandern und auch Golfen in der alpinen Naturlandschaft werden zum reinsten Genuss. Die Gourmetküche zählt genau wie die edlen Weintropfen Südtirols, die hier kredenzt werden, zur absoluten Spitzenklasse. Überzeugen Sie sich selbst in dem exklusiv bestückten Bacchuskeller!

T +39 0471 960 000

info@parchotel.info

CIN: IT021105A1RE6VTNB3

www.parchotel.info

Luxus Chalets Valsegg

★★★★★
Südtirol . Vals/Mühlbach



VORZÜGE EINES HOTELS - FREIHEIT EINES CHALET

Hier im Chaletdorf Valsegg in Südtirol hat die Ruhe ihre Heimat. Urtümlich, authentisch und vor allem - nachhaltig. Jedes einzelne der Chalets mit Private Spa ist eine Ode an die Natur. Die kulinarischen Kreationen und die Auswahl der Weine in unserem Gourmetrestaurant Eggile sind facettenreich. Ein echter Kraftplatz ist das Waldbad mit Infinitypool, mehreren Relax-Räumen und Massage- und Beautyanwendungen. Umrahmt von alten Fichten und Lärchen steht einer Auszeit mit Blick auf den Wald nichts mehr im Weg. Jetzt eure Valsegg-Auszeit mit dem Rabatt-Code VALSEGGSOMMER10 buchen und 10 % Ermäßigung erhalten.



T +39 388 770 7444 | info@valsegg.it

MwSt.Nr.: IT02585720218 | CIN: IT021074B4R32G07EC

www.valsegg.it



Hotel Sittnerhof ★★★★★

Südtirol . Meran

GENUSS IN TRAUMLAGE IN MERAN

Das Familiäre macht den Unterschied! Die Gastgeberinnen Alexandra und Patrizia setzen alles daran, Ihren Aufenthalt zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen. Die kulinarischen Kreationen des Chefkochs Nico, inspiriert von der Südtiroler und mediterranen Küche, versprechen täglich höchsten Genuss. Begleitet von einem Glas exquisiter Eigenbauweine, hergestellt von Juniorchef Filippo, können Sie in der behaglichen Atmosphäre, sei es auf der Panorama-Dachterrasse oder im Garten, wunderbar entspannen. Die idyllische Lage, nur 10 Gehminuten vom Stadtzentrum Merans entfernt, rundet das Gesamterlebnis ab.

T +39 0473 446 331

info@sittnerhof.it

CIN: IT021051A17WKK4H2R

www.sittnerhof.it


Hotel Ansitz Jakoberhof – Alpine Relax ★★★★★

Südtirol . St. Ulrich

DOLOMITEN UND FAMILIÄRE HERZLICHKEIT

Der Jakoberhof, umschließt die atemberaubende Natur der Dolomiten und lockt mit einem vielfältigen Wanderangebot. Sie werden verwöhnt mit Wellness und kulinarischen Genüssen. Die herzliche Atmosphäre und der feine Komfort in den geräumigen Zimmern und Suiten spiegeln die traditionelle Gemütlichkeit Südtirols wider. Genieße kulinarische Köstlichkeiten aus Südtirol, Italien und der ganzen Welt, begleitet von einem aufmerksamen Service in einer gediegenen Bar und Speisesaal. Nicht zu vergessen: die zurückhaltend freundliche Gastgeberfamilie, die weiß, wie man unvergessliche Urlaubstage gestaltet!

T +39 0471 796344

hotel@jakoberhof.com

CIN: IT021061A1QJKURN6J

www.jakoberhof.com


Hotel Hohenwart ★★★★★ S

Südtirol . Schenna

URLAUB FÜR DIE SEELE

An kaum einem Ort treffen die Bergwelt Südtirols und die „Dolce Vita“ Italiens so erlebnisreich aufeinander wie im Meraner Land, wo das familiengeführte 4*s Hotel Hohenwart mit traumhaftem Panoramablick begeistert. Ein tolles Angebot an Genusswanderungen und (E-)Bike-Touren durch Apfelhaine, entlang der Waalwege oder hoch hinaus in die imposanten Bergwelt der Alpen erwartet Sie. Tauchen Sie ein in das 25 m Becken im herrlich grünen und blühenden Hohenwart Garten. Auch im wohlig-warmen Wasser des gläsernen Solebeckens und der neuen Panorama-Sauna auf der Dachterrasse unseres preisgekrönten VistaSpa sind wohltuende Entspannungs-Momente mit 360° Rundum-Blick garantiert.

T +39 0473 944 400
info@hohenwart.com

CIN: IT021087A1UV9QL6TW | IT021087A17AVXC3S | IT021087A1GUCFFJOK

www.hohenwart.com



Alpine Spa Resort Viktoria ★★★★★ S

Südtirol . Hafling

GENUSS PUR IN SÜDTIROL KULINARISCHE HÖHEPUNKTE

Genussurlaub vom Feinsten erwartet Sie im Hotel Viktoria in Hafling. Umgeben von atemberaubender Natur bietet das Hotel nicht nur einen luxuriösen Aufenthalt, sondern auch kulinarische Höhepunkte. Chefkoch Nardelli Michele verwöhnt seine Gäste mit hochwertigem, regionalem Essen, das mit frischen Zutaten zubereitet wird. Lassen Sie sich von meisterhaft zubereiteten Gerichten verzaubern und genießen Sie die perfekte Kombination aus exzellenter Küche und der entspannenden Atmosphäre unserer waldSPA. Ein wahres Paradies für Genießer!

T +39 0473 279 422
info@hotel-viktoria.com

CIN: IT021005A1STGXBZMH

www.hotel-viktoria.com



Erwachen im Frühling. Zwischen Berg & See.

Spüren Sie Ihren schönsten Frühling und entdecken Sie Ihren persönlichen DAS KRONTHALER-Lebensluxus. Im charakterstarken **ADULTS-ONLY-HOTEL** am Tiroler Achensee, in beneidenswerter Alleinlage am Waldrand.



DAS KRONTHALER

Alpine Lifestyle Hotel



daskronthaler.com

HOTEL

LIFESTYLE

SPORT

GOURMET

KULTUR