MERIAN

The Art of Travel

Hongkong

Die besten Adressen für Foodies

Aus- und abschalten

Urlaub von der ständigen Erreichbarkeit

Bhutan

Eine Reise durch das Land des Glücks im Himalaja

Best of Saarland

Industriekultur, Naturwunder und Winzer, die über Grenzen gehen

4 190470 111903 03

3/2025 · C4701 E
€11,90 (D) € 13,90 (Euro-Länder)
SFR 15,90 (CH)

CITYTRIPS

Porto, Lyon, Manchester, Utrecht, Stuttgart,
Thessaloniki, Breslau, Sevilla, Genf.
Plus: Jan Weiler geht neue Wege in Dublin

TAKE THE LEAP.

ORANJESTAD, ARUBA

Auf das Wiegen des Meeres und den Tanz der Sonne. Auf die Geschichten der Inselmagie, die zwischen zwei Schlucken Rum erzählt werden. Von Palmen gesäumte Salzpfannen, versteckte Cenoten und freche Dschungelwesen. Wo die Klarheit in kristallklarem Wasser liegt. Sie verbringen Ihre Tage damit, in Korallenhöhlen zu schnorcheln und in den mystischen Mineralien vulkanischer Quellen zu baden. Sie durchstreifen versteckte Bergmärkte und bonbonfarbene Städte. Auf die Würze des Krabbencurrys und den Beat der Marimba. Auf die Entdeckung eines Inselrhythmus, der den meisten unbekannt ist, aber von allen geliebt wird, die die Chance haben, ihn zu spüren. To Finding More.



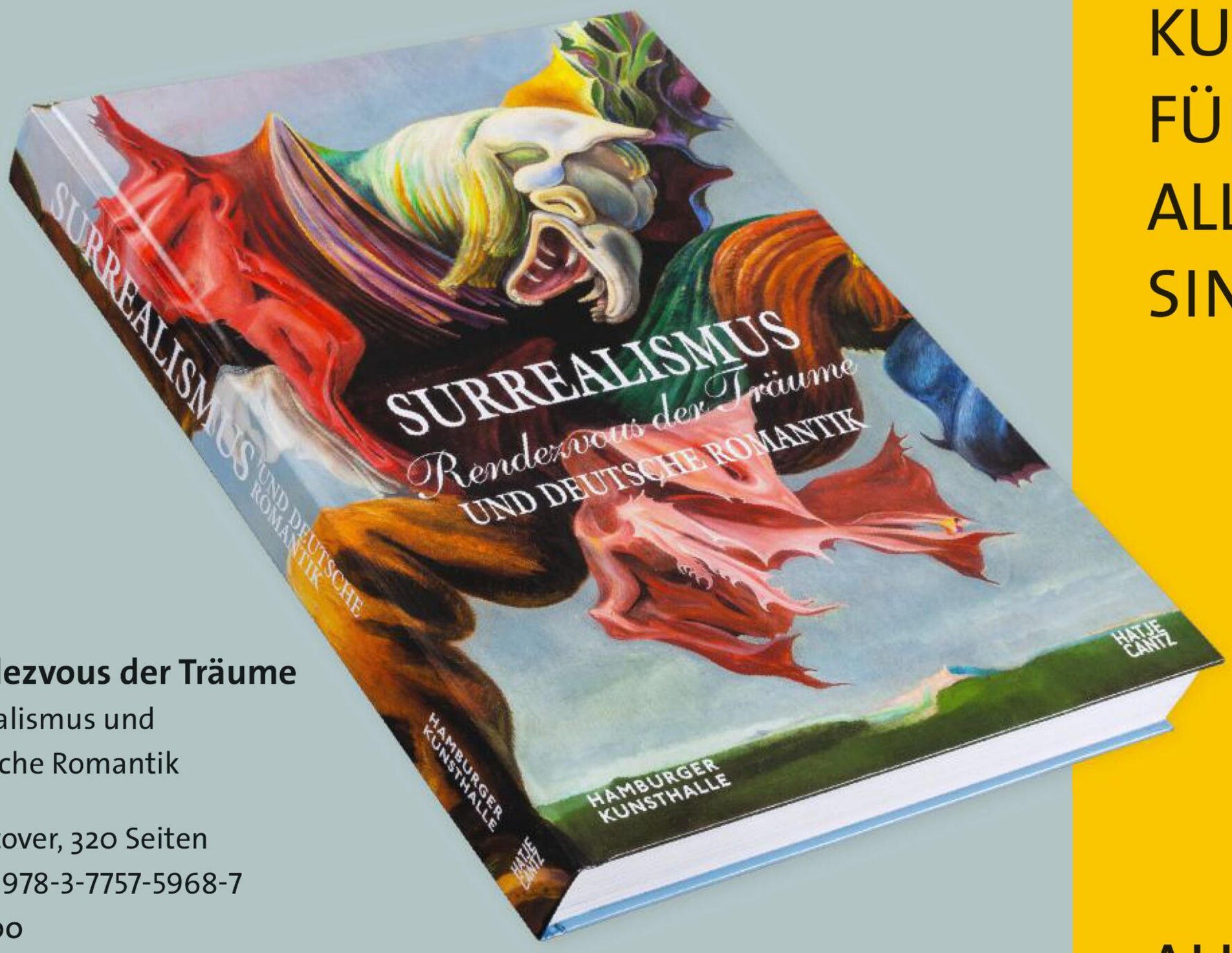
Kontaktieren Sie Ihren Reiseberater, rufen Sie uns an unter +49 (0) 69 96 75 52 11 oder besuchen Sie Silversea.com

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

SILVERSEA®
TO FINDING MORE

Surrealismus und Romantik

Zwei Welten – ein Moment



Rendezvous der Träume
Surrealismus und
deutsche Romantik

Hardcover, 320 Seiten
ISBN: 978-3-7757-5968-7
€ 58,00

Die überraschende Verbindung von Surrealismus und Romantik: Erstmals in einem Buch mit faszinierenden Bildern und wunderbaren Texten vorgestellt.

Ausstellungskatalog zur großen Ausstellung
in der Hamburger Kunsthalle (bis 12.10.25)

HATJE CANTZ

KUNST
FÜR
ALLE
SINNE

ALLE
SINNE
FÜR
KUNST

Hier bestellen:

www.hatjecantz.de



LIEBE LESERINNEN UND LIEBE LESER,

Städte sind wie Schwämme, sie saugen alles auf, was sie umgibt, sind angefüllt mit kleinen Organismen, manche davon auf den ersten Blick nicht erkennbar. Dann kommt die Sonne raus oder irgendein Event, wringt den Schwamm aus und pures Leben sprudelt durch die Stadt. Schräges Bild und bisschen pathetisch? Dann habe ich genau den richtigen Ton getroffen, ich mag schräge Bilder und ich liebe Städte. Welche und warum? Zum Beispiel Manchester, weil diese Stadt wild und ungestüm ist und alles aufeinanderprallen lässt: Kulturen, Architekturstile, Lebensentwürfe. Das fand ich schon vor 25 Jahren toll, als ich Manchester entdeckt habe, und das hat unsere Autorin Nadja Bossmann mit ihrer aktuellen Reportage bestätigt. Oder Utrecht, charakterlich so ziemlich das Gegenteil, komplett tiefenentspannt und ohne Eile. Und dabei umwerfend cool. Sie lesen das schon raus: Ich finde, dass Städte starke Charaktere sind. Mit diesem Heft lernen Sie zehn sehr unterschiedliche davon kennen: das dynamische, allzu oft verkannte Stuttgart, das Stadt-Land-Fluss-Genie Porto, das alterslose Breslau etwa – und das enorm zugewandte Dublin, das der Schriftsteller Jan Weiler gerne mal kennenlernen wollte und das ihn tief berührt hat. Eva Biringer wohnt in gleich zwei Städten (Wien und Berlin) und wollte mal raus in die Berge, einfach abschalten. Hoch oben fand sie den richtigen Ort dafür. Und hoch oben liegt auch ein Land, an dem die Städte, so es sie gibt, weniger interessant sind – alles andere umso mehr: Bhutan. Ich wünsche Ihnen viel Spaß mit dieser Ausgabe und auf unserer kontrastreichen Weltreise.

Ihre



Tinka Dippel



DAS COVER DIESER AUSGABE ZEIGT DIE STADT PORTO UND DEN FLUSS DOURO IM SONNENUNTERGANG. EIN EIGENES TITELBILD BEKOMMT DAS SAARLAND: NATÜRLICH SEIN NATURWUNDER, DIE IKONISCHE SAARSCHLEIFE

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

COVERFOTO PORTO: MONICA GUMM; COVERFOTO SAARLAND: JENS WEGENER/DZT; FOTO: CHRISTINA KÖRTE



44

Titelthema Citytrips

Mal woanders hin als in die bekannten Metropolen? Unbedingt! Wir haben zehn europäische Städte besucht, die auf Wunschzielisten weit nach oben rücken sollten, weil es inspirierend und beglückend ist, Neues zu entdecken: Manchester (oben), Porto, Thessaloniki, Utrecht, Sevilla, Stuttgart, Lyon, Breslau, Genf – und Dublin, das für den Schriftsteller Jan Weiler komplettes Neuland war



122

Hierum keinen großen Bogen machen

2025 ist das Saarland Gastgeber der Feierlichkeiten zum Tag der Deutschen Einheit. Was neben der Saarschleife (Foto) ganzjährig für eine Reise spricht, erfahren Sie im großen Spezial



Vielreisende Beatrix Gerstberger, Merian-Autorin und Schriftstellerin, über ein Fischerdorf in Maine. Deutschland- und Italien-Kenner Jan Weiler über einen Seitensprung nach Dublin. Schauspielerin Sibel Kekilli über das einzig Gute an riesigen Koffern. Till Brönner, Musiker und Fotograf, über eine Reise durch Kalifornien (im Uhrzeigersinn)

FOTOS: NATHAN WHITTAKER; JENS WEGENER/DZT; THOMAS LEIDIG; JOHANNES GRAU, HAMBURG/TRE TORRI VERLAG, TILL BRÖNNER, CIAO ROMA; ANDREAS DAUERER

10 REISEFIEBER
Die Magie eines Augenblicks

18 KOMPASS
Spannende Orte in Paris und Berlin, Venedig und Mulegns, die Elefanten-Retterin Lek Chailert im Interview, aktuelle Ausstellungen und Bücher

24 SMART TRAVEL
Unsere Travel-Essentials für den Spätsommer

26 LOBBY
Neue Bleiben auf St. Vincent und Sainte Marie, in Frankfurt am Main, Palma und Basel – und mehr

32 MENÜ
Sebastian Obendorfer und sein Eisvogel, genussvoll durch Cornwall und durchsichtige Angebote

34 POLIZA'S BEST
Magischer Sonnenaufgang am Lake Kariba

36 CITYLIGHTS
Keramikkünstlerin Fanny Lopez zeigt ihr Marrakesch

42 DIE REISE MEINES LEBENS
Till Brönner erinnert sich an seine Zeit in Kalifornien und wie Landschaften zu Musik werden



Gourmet Guide Hongkong: feine Häppchen in der Weinbar Brut!

44 Coverthema Citytrips

46 Porto: Lissabons coole Schwester hat Magnetwirkung

48 Manchester: von der Wiege der Industrialisierung zur Tech-Town zur lässigen Gourmet-Location – eine Stadt als Verwandlungskünstlerin

60 Thessaloniki: Das Unterirdische hervorheben und sich von außerhalb nicht allzu sehr beeindrucken lassen, das kann einem Saloniki beibringen

68 Utrecht: Die Mitte der Niederlande ist vollkommen entspannt – und gibt das an ihre Besucher weiter

70 Lyon: Erst kommt das Essen, dann alles andere. Das wusste schon der große Koch Paul Bocuse, dessen Erbe hier weiterentwickelt und aufgetischt wird

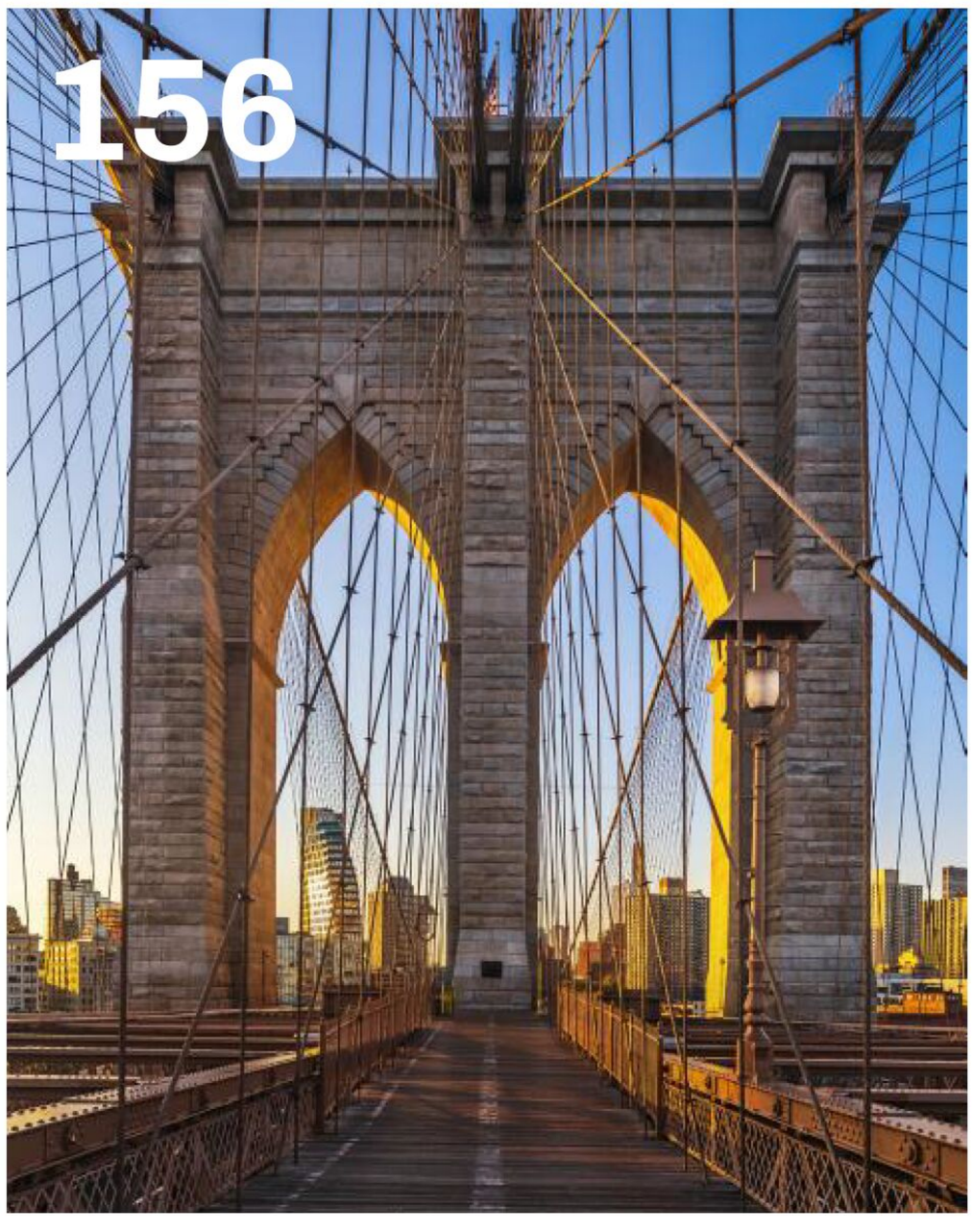
80 Genf: Renovierungen, Erweiterungen, Neueröffnungen – Hotellerie und Gastronomie sind im Aufbruch. Auch bei den Winzern tut sich viel

82 Stuttgart: großartige Bauwerke (und eine berühmt-berüchtigte Baustelle) in der Einzelbetrachtung

88 Breslau: von der Kunst, Jung und Alt zu vereinen

96 Sevilla: Andalusiens schöne Hauptstadt lässt sich jederzeit im Spaziergang erkunden

98 Dublin: Das hatte sich Schriftsteller Jan Weiler anders vorgestellt – wie Irlands Hauptstadt ist (und wo genau sie liegt). Gut, dass er mal da war!



FOTOS: ONDREJ BUCEK/GETTY IMAGES; OLAF DEHARDE

Sie schaffen Verbindung und halten viel aus und doch – abgesehen von der Physik – hat jede Brücke ihre eigene Ausstrahlung und Geschichte

INHALT





Die Sehnsucht, den Alltag hinter sich zu lassen, ist groß. Im Eriro Alpine Hide kann es gelingen. Nicht nur wegen der Aussicht

110 Bewusst alltagsfern. Eine einfache Erkenntnis: Abschalten hilft beim Abschalten

118 Merian- und Bestsellerautorin Beatrix Gerstberger im Interview über ein Fischerdorf in Maine

122 Eine Runde durch das Saarland. Natur, Kultur und Haltung inklusive

138 MANUFAKTUR
Der Pionier am Absatz-Markt. Zu Besuch beim legendären Schuhdesigner Ferragamo in Florenz

144 Bhutans stille Stärke. Unterwegs in einem Land, das den Tourismus umfassend neu denkt

156 KALEIDOSKOP
Brücken von Brooklyn bis nach Shenxianju

166 EIN HAUS UND SEINE GESCHICHTE
Die Vila Joya an der Algarve hält ein Versprechen

172 GOURMET-GUIDE HONGKONG
Top-Adressen, die überraschen und Spaß machen

182 EXCLUSUITE
The Muraka Residence im Süd-Ari-Atoll

186 AUF REISEN MIT SIBEL KEKILLI
Die Schauspielerin im Interview

184 IMPRESSUM

185 VORSCHAU

Wo gibt es echte Glücksgefühle als Pauschalleistung?

Vor 50 Jahren hat Bhutan sich dem Tourismus geöffnet, aber nur so weit, dass dieser das kleine Königreich im Himalaja nicht überrollt. 2024 kamen lediglich 100 000 Urlauber ins Land. Diese Überschaubarkeit ist ein Glück für Bewohner wie Besucher, die einander mit Freundlichkeit, Interesse und Respekt begegnen

FOTOS: JESSICA UND BERND JUNGBAUER; ALEX MOLING/SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD

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

ANZEIGE

Ameropa
Deine Auszeit, die bleibt.



Citytrips mit Stil.

Städte zum Genießen, Hotels zum Wohlfühlen.

Manche Reisen bleiben in Erinnerung – weil sie mit Gefühl, Stil und besonderen Momenten gefüllt sind.

Wenn der Komfort renommierter Hotellerie auf die Expertise für Städtereisen trifft, wird jede Auszeit zum besonderen Erlebnis: Ameropa bringt Sie komfortabel und nachhaltig mit der Bahn in pulsierende Metropolen, wo Sie besonderes Flair der Steigenberger Hotels & Resorts seit 95 Jahren erwartet.
Freuen Sie sich auf höchste Gastfreundschaft, zeitlose Eleganz, Charisma und herausragenden Service auf höchstem Niveau – ob historische Ikone oder Designhighlight.

Eine große Auswahl an exklusiven Kultur- und Showhighlights vor Ort rundet Ihre Reise mit Ameropa ab. Wir laden Sie ein, Reisemomente zu erleben, die bleiben – in außergewöhnlichen Hotels an faszinierenden Orten, mit Highlights für alle Sinne. Entdecken Sie Städtereisen neu und lassen Sie sich von unserer Vielfalt europaweit inspirieren. Ihre exklusive Auszeit beginnt jetzt: **www.ameropa.de/merian**



Leipzig | **Steigenberger Icon Grandhotel Handelshof** AAAAA+

Luxushotel im Herzen der Stadt, fußläufig zu zahlreichen Sehenswürdigkeiten von Leipzig, z. B. nur 2 Gehminuten von der Nikolaikirche und 700 m vom Hauptbahnhof entfernt. Die Spa World Premium bietet auf 350 m² auf zwei Etagen Dampfbad, Sauna, Fitnessbereich u. v. m.

2 Nächte mit Frühstück und Bahnfahrt 1. Klasse

Angebot 909015 pro Person ab **298 €**



Brüssel | **Steigenberger Icon Wiltcher's** AAAAA+

Das legendäre Hotel überzeugt mit unglaublicher Liebe zum Detail – im exklusivsten Viertel an der prestigeträchtigen Avenue Louise. Eine einzigartige Mischung aus Raffinesse, Geschichte und Herzlichkeit macht es zum idealen Ort für ein typisch belgisches Erlebnis – mit Restaurants, Bars und Wellnesscenter.

2 Nächte mit Frühstück und Bahnfahrt 1. Klasse

Angebot Y00HZK pro Person ab **391 €**



Berlin | **Steigenberger Hotel Am Kanzleramt** AAAAA

Am Hauptbahnhof gelegen, mit Blick auf das Kanzleramt und die Spree, fußläufig zum Reichstag und zum Brandenburger Tor. Die hoteleigene Skylounge im Wellness & Spa-Bereich ist eine Oase der Entspannung mit Dampfbad, Saunen und Außenterrasse inmitten der Großstadt.

2 Nächte mit Frühstück und Bahnfahrt 1. Klasse

Angebot Y00BV3 pro Person ab **389 €**



Hamburg | **Steigenberger Hotel Hamburg** AAAAA

Maritime Eleganz im Herzen der Elbmetropole mit hanseatischem Flair und Blick auf das Alsterfleet samt Außenterrassen. Dieses Haus überzeugt mit erstklassig ausgestatteten Zimmern, hochwertigem Interieur für unvergessliche Wohlfühlmomente sowie einer saisonalen Fusionsküche im Stadthaus Restaurant & Bar.

2 Nächte mit Frühstück und Bahnfahrt 1. Klasse

Angebot Y008FN pro Person ab **340 €**

Beratung und Buchung: im Reisebüro, auf **www.ameropa.de/merian**
oder per Telefon: **06172 109777**, Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-14 Uhr

Ameropa-Reisen GmbH, Siemensstraße 27, 61352 Bad Homburg

REISEFIEBER

DIE MAGIE EINES AUGENBLICKS



Ein großer Moment

Ein paar Schritte sind es noch, etwas beschwerlich durch den Sand, doch vielleicht wartet auf der anderen Seite eine goldene Zukunft – eventuell warten aber auch nur sehr viele Reisegruppen. Die 52 Meter hohe Felsformation ist eine Attraktion im saudi-arabischen Al-Ula, aus manchen Perspektiven erinnert sie an einen Elefanten. Jabal Al-Fil, der Elefanten-Berg aus Sandstein, wurde über Jahrmillionen durch Erosion geformt und ist nur eines von vielen steinernen Wundern in der Region

FOTO: DANITA DELIMONT/IMAGO



FOTOS: WITOLD ZIOMEK, POLAND/SHORTLIST, OPEN COMPETITION, LANDSCAPE, 2025 SONY WORLD PHOTOGRAPHY AWARDS; YEVHEN KOSTIUK

So schnell kann es gehen

Eine Landschaft von solch außerirdischer Schönheit muss Lichtjahre entfernt sein? Lediglich 15 Minuten mit dem Auto, sofern die Gemeinde Karapınar in Zentralanatolien Ausgangspunkt ist. Vom Meke-See, der vor Jahren noch den Vulkankegel umgab, ist aufgrund von Dürrephasen nur eine Salzkruste geblieben. Das Foto stand auf der Shortlist der Sony World Photography Awards 2025

Harte Entscheidung

Ist endlich beschlossen, den Urlaub am Strand zu verbringen, nicht in den Bergen, nicht in der Stadt, müsste alles Weitere so klar sein wie das Wasser am Jadran Beach bei Split, Kroatien. Doch manche sehen nur, was nicht ist: kein Liegestuhl, kein Schatten, keine Bar, kein WC. Keine Sorge, alles da – ein paar Meter außerhalb des Bildausschnitts. Und der nächste Sandstrand: in der Bucht nebenan

Mustergültig

Wer bei dieser Promenade Rio de Janeiro im Kopf hat, liegt richtig. Jetzt aber nicht gleich Antônio Carlos Jobims „Girl From Ipanema“ pfeifen – der zugehörige Strandabschnitt wird von einem wabenartigen Mosaik gesäumt. Der passende Song zur wellenförmigen Flaniermeile stammt von Barry Manilow: „Copacabana“



FOTO: PEDRO OLIVEIRA

Vom Berg versetzt

Ähnlich erhaben wie das Balancieren auf einem Bergkamm muss sich dieses Gleiten auf der Wellenkante anfühlen. Auf der einen Seite glitzert die Abendsonne, auf der anderen geht es hinab ins tiefe Tal. Allerdings: Dieser Berg bewegt sich. Und wenn der Surfer so geschickt bleibt, wie es gerade aussieht, landet er gleich an einem der berühmtesten Surf-Spots der Welt: Bondi Beach in Sydney



FOTOS: TIM JENKA; MATTEO BOTTA, SWITZERLAND/SHORTLIST, YOUTH COMPETITION, SONY WORLD PHOTOGRAPHY AWARDS 2025

Die Richtung stimmt

Dieses Bild handelt vom Großwerden: Ein Teenager wandert mit Freunden und lässt trotz großer Müdigkeit noch einmal die Drohne steigen. Von oben, durch die Reflexion des Sonnenlichts bekommt der Maighelserrhein, der später zum Rhein wird, markante Züge. Der 17-jährige Matteo Botta erreichte damit die Shortlist des Jugendwettbewerbs des Sony World Photography Awards 2025

KOMPASS







Räume werden wahr

Irgendwo „zwischen Kathedrale und Bahnhofshalle“ ordnet Innenarchitekt Joseph Dirand das Pariser Grand Palais ein, 1900 zur Weltausstellung errichtet, genutzt für Messen, Kunst- und Modenschauen. Das von ihm entworfene, im Mai hier eröffnete Grand Café (oben links) bringt beides zusammen: Fulminanz und Trubel. Buntes Treiben findet auch im The Knast statt. Das einstige Gefängnis Berlin-Lichterfelde, seit der Schließung 2010 ein Ort kultureller Events, überzeugt nun mit Fine Dining und startet Ende des Jahres den Hotelbetrieb. **legrandcafe-paris.com; theknast.de**



Romantik trifft Surrealismus in Hamburg

Konsequent, dass die Kunsthalle nach dem Ausstellungshype um Caspar David Friedrich nun die Surrealisten als einen Ausläufer der Romantik in den Kontext bringt – beide Strömungen hinterfragten gesetzte Gegebenheiten ihrer Zeit. Und das Schlüsselbild „Rendezvous der Freunde“ von Max Ernst markierte 1922 den Auftakt.

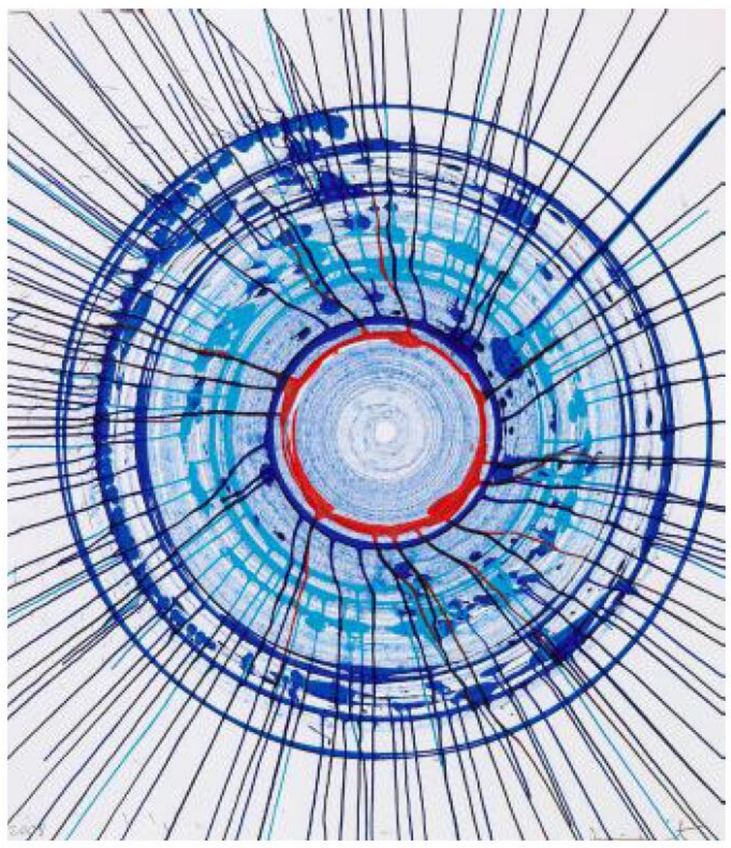
„Rendezvous der Träume“, bis 12. Oktober; hamburger-kunsthalle.de



London: Emily Kam Kngwarray

Landschaftskonturen, Pflanzenstrukturen, zeremonielle Körperbemalung, Raster, Punktfolgen und wandernde Linien: Bevor Emily Kam Kngwarray Leinwände bemalte und 1990 mit rund 80 Jahren (Geburtsjahr unbekannt) zur gefragten Malerin wurde, war sie Batikgestalterin. Ihr Schaffen ist tief in ihrer Heimat, der Wüstenregion Alhalkere im australischen Northern Territory, verwurzelt. Die Schau in der Tate ist eine der raren Einzelausstellungen der 1996 verstorbenen Künstlerin außerhalb Australiens.

„Emily Kam Kngwarray“, bis 11. Januar 2026; tate.org.uk



Wien: Damien Hirst

Bekannt ist er für effektvolle Skulpturen wie den Formaldehyd-Hai. Die Albertina Modern konzentriert sich nun auf Damien Hirsts Zeichnungen – und Besucherscharen kreisen um dessen Zeichenmaschine, die im Rahmen von Führungen benutzt werden darf.

„Damien Hirst – Drawings“, bis 12. Oktober albertina.at

FOTOS: MATTHIEU SALVAING; JANINA ATMADI; FLORIAN KROLL; MAX ERNST, DAS RENDEZVOUS DER FREUNDE (AU RENDEZVOUS DES AMIS), MUSEUM LUDWIG/ERWORBEN MIT UNTERSTÜTZUNG DES LANDES NORDRHEIN-WESTFALEN 1971 © RHEINISCHES BILDARCHIV KÖLN © VG BILD-KUNST, BONN 2025; EMILY KAM KNGWARRAY, NTANG DREAMING 1989 NATIONAL GALLERY OF AUSTRALIA, CANBERRA/© EMILY KAM KNGWARRAY/COPYRIGHT AGENCY/© VG BILD-KUNST, BONN 2025; DAMIEN HIRST, BEAUTIFUL TEMPORARILY LOST AT SEA DRAWING, 2008/PHOTOGRAPHED BY PRUDENCE CUMING ASSOCIATES LTD © DAMIEN HIRST AND SCIENCE LTD. ALL RIGHTS RESERVED/© VG BILD-KUNST, BONN 2025

»Jeder Elefant ist einzigartig«

Aufgewachsen in einem thailändischen Bergdorf, entwickelte Lek Chailert früh ihre Liebe zu Elefanten. Seit mehr als 40 Jahren macht sie sich mittlerweile für den Schutz der Tiere stark und ermöglicht Touristen eine angemessene Form der Annäherung

INTERVIEW MILA KRULL

MERIAN *Wie kam es, dass Sie sich für den Schutz von Elefanten einsetzen?*
LEK CHAILERT Als Teenager habe ich erlebt, wie ein Tier für die Holzindustrie misshandelt wurde. Das werde ich nie vergessen. Von meinem ersten Verdienst habe ich dann Medizin für unseren Dorf-Elefanten gekauft. Viele Elefanten wurden damals trotz hohen Alters, Krankheiten oder Schwangerschaften zum Arbeiten gezwungen.

Werden Elefanten nach wie vor als Arbeitstiere gehalten?
Das Problem hat sich verlagert. Seit 1989 ist privater Holzabbau im Land verboten, seither werden Elefanten aber im Tourismus eingesetzt und gezwungen, pausenlos zu arbeiten.

Sollten die Tiere im Tourismus generell verboten werden?
Es ist vor allem wichtig, dass die Elefanten nicht gequält werden. Viele Touristen wissen nicht, wie sehr die Tiere im Alltag leiden.

Lässt sich ein artgerechtes Elefantenprojekt von einer Touristenattraktion unterscheiden?
Einige Elefantencamps nennen sich „Reservat“, obwohl das Tierwohl nicht an erster Stelle steht.

Sie gründeten schließlich den Elephant Nature Park in der Nähe von Chiang Mai. Was erwartet Besucher dort?
In erster Linie geht es um Bildung. Wir zeigen, wie ethischer Elefantentourismus aussehen kann. Unsere zurzeit 120 geretteten Tiere kann man von Stegen aus mit respektvollem Abstand beobachten.

Wie halten Sie die Tiere auseinander?
Jeder Elefant ist einzigartig: wie sie laufen, wie sie kommunizieren. Manche sind schüchtern, manche humorvoll, andere wiederum sind laut und frech. Sie haben völlig verschiedene Persönlichkeiten, wie wir Menschen.

Sind Reisende sensibler geworden?
Vor allem in der jungen Generation ist das Verständnis gewachsen, viele Kinder lernen in der Schule einen respektvollen Umgang mit Tieren. Ich wünsche mir, dass es generell verboten wird, wilde Tiere zu Unterhaltungszwecken zu nutzen.

Komplettes Interview: merian.de/elefanten





FOTOS: PORSCHE AG; BIRDVIEWPICTURE

Glanzstück

Eine Stadt wie Venedig kann nie genug Brücken haben. Auf dieser Basis stellten Teams von Porsche und der Norman Foster Foundation neue Verbindungen her: zwischen Automobildesign und Architektur, Technologie und Nachhaltigkeit, Mobilität zu Land und zu Wasser. Das Ergebnis, die Installation „Gateway to Venice's Waterway", fungiert während der Architektur-Biennale als Anleger für noch eine spannende Kollaboration: Elektroboote von Frauscher x Porsche.

Bis 23. November
labiennale.org/it/architettura/2025

Mit Hoch-Druck

Der Weisse Turm von Mulegns ist kein Leuchtturm, wohl aber ein Leuchtturm-Projekt: Das höchste digital gedruckte Gebäude der Welt, materialeffizient und komplett demontierbar, dürfte ein Prototyp für das Bauwesen der Zukunft sein. Warum nur steht der in einem nahezu verlassenen Dorf in Graubünden? Genau darum. Die Kulturstiftung Origen bringt diverse Veranstaltungen in den Kuppelsaal und Leben ins einstige Ferienziel mit Zuckerbäckertradition. Selbstverständlich wird das Ding bei Dunkelheit illuminiert. Also doch ein Leuchtturm.

origen.ch/bauten





3 gute Gründe für die Wallonie

VON JOCHEN SCHLIEMANN

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

Nur etwa eine Stunde von meiner Heimatstadt Köln stehe ich in einer anderen Welt: Die Wallonie ist neben Flandern und Brüssel-Hauptstadt die dritte belgische Region. Sie verzaubert mit unberührter Natur und bewahrt auf dem Land wie in der Stadt einen besonderen Liebreiz.

1. Auge in Auge mit wilden Tieren

Auerochsen, Wildpferde und prächtiges Wild sammeln sich Morgen für Morgen auf den Lichtungen nahe Han-sur-Lesse. Den besten Blick auf das Spektakel hat man von den mietbaren Baumhauszelten, gleich um die Ecke von einem der spektakulärsten Höhlensysteme Europas. Familien, Naturnerds, Aktivurlauber – alle werden hier irgendwie glücklich.

2. Lüttich – coole Stadt mit Charme

Und plötzlich spaziert man durch grün bewachsene Hinterhöfe und Gässchen, die zum Idyllischsten gehören, was man sich in einer so lebhaften Stadt vorstellen kann. Lüttich hat hochrangige Museen, viele junge Leute, eine starke, teils progressive Restaurantszene und mit der Montagne de Bueren jene große Treppe, die mehrere entzückende Stadtviertel miteinander verbindet.

3. Hinreißende Dörfer

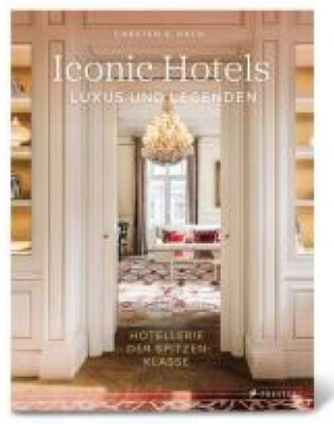
Urige Gebäude, Kopfsteinpflaster und Burgen, die etwas überdimensioniert wirken für das Gässchen-Geflecht um sie herum: Orte wie Durbuy oder La Roche-en-Ardenne gehören zu den schönsten Dörfern Europas. Hierhin kehrt man gern zurück nach einer Tagestour durch die Natur, per Kanu, Rad oder zu Fuß. Oder verbummelt den Tag, am Wasser sitzend mit ein, zwei Eis.

Stadt mit Dorfflair: das schöne Durbuy

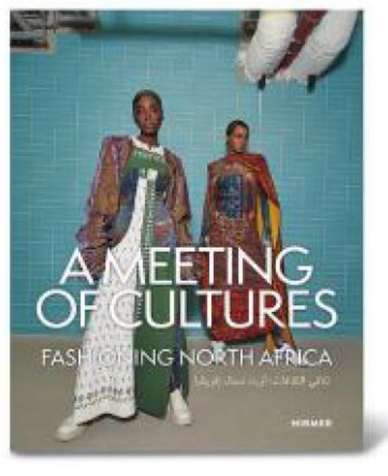


„Reisen Reisen – Der Podcast“ mit Jochen Schliemann und Michael Dietz überall, wo es Podcasts gibt

GEBUCHT



Zimmerservice
Das Sacher, The Pierre, Le Bristol ... Häuser mit Geschichte, kuratiert vom Branchenkenner Carsten K. Rath.
240 Seiten, Prestel



Guter Stoff
Kleider sind Kultur: Modedesigner aus Marokko, Algerien, Tunesien, Libyen und Ägypten zeigen, was geht.
152 Seiten, Hirmer



Eine Art Fernreise
1826 veröffentlicht und nun – neu gestaltet – per Travel BookAward geehrt. Heines Wanderung, eine Klasse für sich.
176 Seiten, Hoffmann und Campe

FOTO: JOERI HENDRIKS/ISTOCKPHOTO

Gebeco

Reisen, die begeistern.

Namibia – Kaleidoskop der Kulturen

17-Tage-Studienreise mit max. 12 Personen

- Einzigartige Begegnungen mit sieben Kulturgruppen
- Topnaar-Gemeinschaft und Ovambo Homestead
- Safari im offenen Geländewagen im Etoscha-Nationalpark
- Waterberg-Plateau

Jetzt Wunschtermin sichern unter gebeco.de/257T011

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

Veranstalter: Gebeco GmbH & Co. KG, Holzkoppelweg 19, 24118 Kiel, Tel. 043154460, E-Mail kontakt@gebeco.de

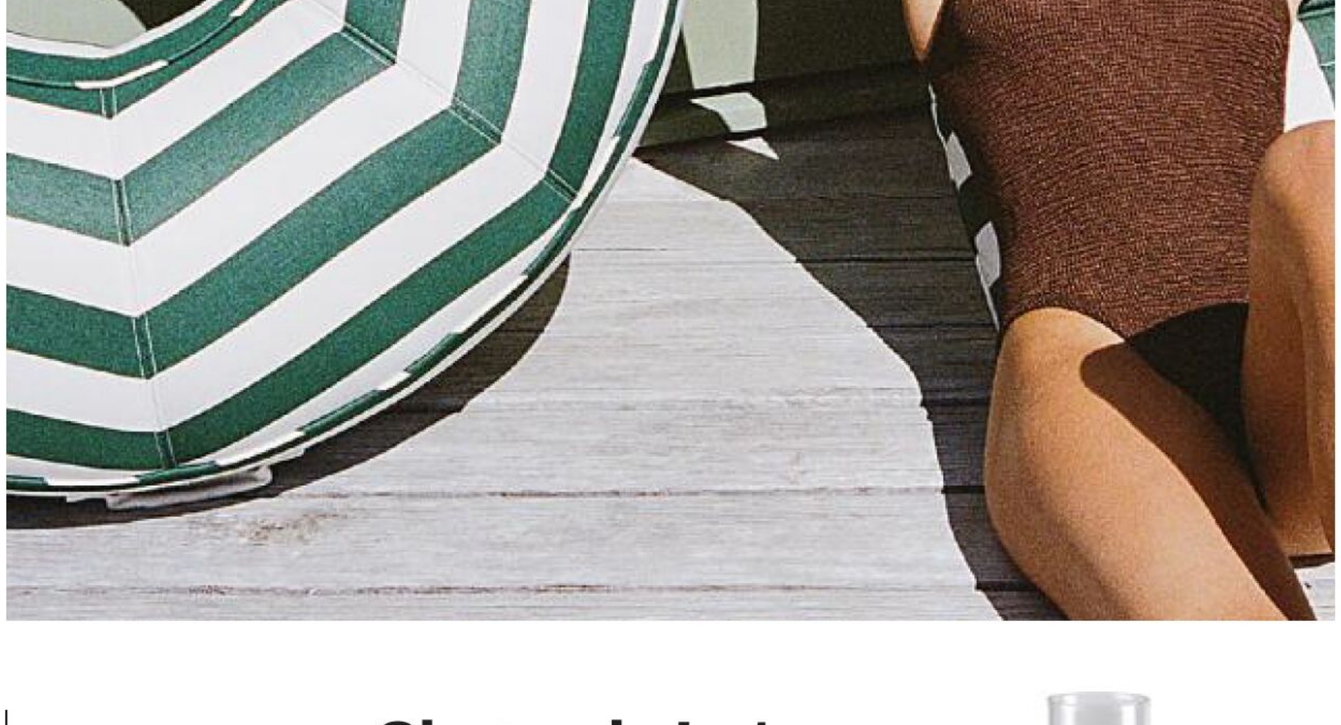
www.gebeco.de

SMART
TRAVEL

Gestreift bereift

Sonnenschirme können nicht schwimmen, aber Schwimmreifen und Luftmatratzen können aussehen wie Sonnenschirme – mag sich Oliver James gedacht haben, als er diese Sommer-Schönheiten entwarf. Inspiriert wurde er dazu von jenen Sommern, die er während seiner Kindheit im Süden Frankreichs verbracht hat. Dort wird beides großgeschrieben: die schwimmende Leichtigkeit des Seins. Und guter Stil bis zum letzten Strand-Accessoire.

oliverjameslilos.com





Cool bleiben

Wie heißt es noch mal so schön: Du bist nicht du, wenn du hungrig bist? Schlechte Laune sollte bei Abenteuern in der Wildnis vermieden werden, genauso wie beim Grillen am See. Für einen kühlen Kopf sollte die Kühlbox von YETI sorgen, deren Maße auch großem Hunger standhalten. Eine Warnung allerdings: Die Kisten sind zertifiziert bärensicher. Der dürfte also „hangry" bleiben. **de.yeti.com**

Singende Laterne

Ein magischer Sommerabend braucht nicht viel: milde Luft, einen Hauch von Licht, entspannte Musik und gute Gespräche. Gute Gespräche und die entsprechenden Temperaturen, da muss man ein wenig Glück mitbringen. Für den Rest kann dann die kleine Laterne von MoriMori mit integriertem Bluetooth-Lautsprecher sorgen.

Über kookoo.eu





Rios Strandarbeit

Die Cariocas, die Einwohner von Rio de Janeiro, sind Experten in Sachen Strandleben. Einer ihrer liebsten Zeitvertreibe: Frescobol, dessen Klopfgeräusche zu Rios Stränden gehören wie Meeresrauschen und Samba. Dieses Set von Frescobol Carioca wird aus Restholz der Möbelindustrie hergestellt – per Handarbeit, in Rio.

frescobolcarioca.com

FOTO: DAVE MEAD

Valletta

Mediterranes Juwel für Entdecker und Genießer

Wer sich nach mediterranem Flair, historischem Charme und Sonne satt sehnt, muss nicht lange suchen – Valletta, die Hauptstadt Maltas, ist ein echter Geheimtipp für alle, die mehr als den klassischen Städtetrip erleben möchten. Die kleinste Hauptstadt der EU überrascht mit 7000 Jahren spannender Geschichte, architektonischer Vielfalt und einem ganz eigenen Lebensgefühl.

Kultur hautnah erleben

Die gesamte Stadt steht auf der Liste des UNESCO-Weltkulturerbes und lässt sich perfekt zu Fuß erkunden.





Auf nur einem Quadratkilometer reiht sich eine Sehenswürdigkeit an die nächste. Von der prachtvollen St. John's Co-Kathedrale mit ihren goldverzierten Innenräumen bis zum barocken Großmeisterpalast mit dem berühmten Caravaggio-Gemälde. Wer durch die engen Gassen mit ihren bunten Holzbalkonen schlendert, spürt: Valletta ist ein Ort voller Geschichten.





Mediterranes Lebensgefühl trifft auf kosmopolitisches Flair

Trotz ihrer historischen Kulisse ist Valletta jung, lebendig und voller Kontraste. Moderne Kunstgalerien, hervorragende Shoppingmöglichkeiten, charmante Boutiquehotels und trendige Bars bieten urbanen Komfort mit Meerblick. Abends locken Restaurants mit mediterraner Küche und lokalen Weinen. Wer nach dem Essen Lust auf einen Spaziergang hat, wird von der Parkanlage Upper Barrakka Gardens mit einem der schönsten Panoramen über den Grand Harbour belohnt.

Nonstop ins Inselglück

Nur rund zweieinhalb Flugstunden von Deutschland entfernt, erwartet Sie ein ganzjährig mildes Klima mit über 300 Sonnentagen im Jahr. Dank direkter Verbindungen ab acht großen deutschen Flughäfen (neu seit diesem Sommer auch ab Stuttgart) eignet sich Valletta ideal für ein verlängertes Wochenende oder als kultureller Ausflug auf einer Maltareise.

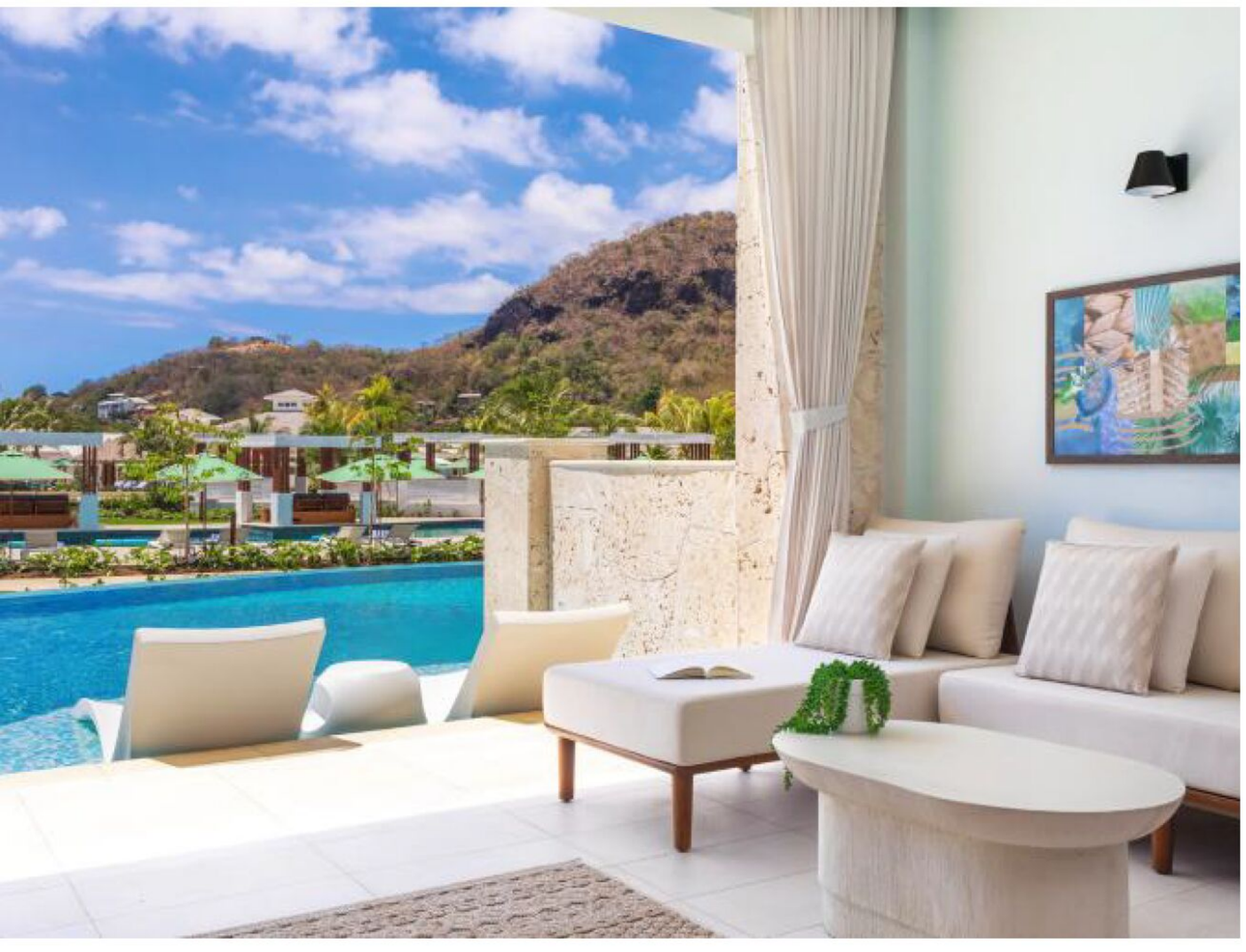
Weitere Informationen und Inspirationen:
www.visitmalta.com/de oder **www.malta.reise**

VisitMalta

Fotos: VisitMalta (2); dreambeachmedia (2)

LOBBY

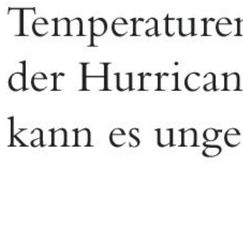
Denkbar einfaches Farbkonzept: Karibisch-Türkis, Sandfarben, Palmengrün. Im Sandals verschmelzen innen und außen



Neueröffnung im Fokus

Von Mila Krull

Karibik-Kino



Bereits die Anreise entpuppt sich als filmreifes Spektakel: Vom internationalen Mini-Airport auf St. Vincent geht es für die Suite-Gäste des jüngsten Sandals Resorts per Boot-Shuttle auf direktem Weg ins Paradies. Nicht minder beeindruckend ist die Anfahrt von Land aus; die Lobby mit ihren krönenden Bastlampen, den Design-Elementen, dem Flügel sowie der Atrium-Decke lässt erahnen, in welcher Liga die dahinterliegende 20 Hektar große Anlage spielt. Türen und Fenster braucht das Foyer nicht, die bisher eher bei Karibik-Kreuzfahrern bekannte Insel hält ganzjährig stabile Temperaturen um die 30 Grad, nur während der Hurricane-Saison von Juli bis September kann es ungemütlich werden.

FOTO: MILA KRULL; ANA SANTL (2)

Von Merian getestet (s. S. 8)

Zum Ultra-All-inclusive-Konzept des Sandals Saint Vincent and the Grenadines, das sich mit schicken Fahrrädern Instagram-freundlich erkunden lässt, gehören mehr als zehn Gastronomien. Sushi, Pizza, Surf'n'Turf, kreolische Spezialitäten wie Brotfrucht und Curry aus dem Vulkanstein: Das kulinarische Angebot ist breit gefächert.
Viele der Aktivitäten am eigenen Wassersport-Center, darunter Stand-up-Paddling bei Sonnenuntergang und Schnorchelausflüge in Schildkrötenreviere, sind auch inklusive. Lediglich einige Service-Abläufe müssen sich im 2024 eröffneten Resort mit seinen 301 Zimmern, Suiten, Strandvillen und den doppelstöckigen Oversea-Villen noch etwas einspielen. Die sind angesichts der atemberaubenden Lage inmitten dieser Hollywood-Kulisse samt Kolibris, Steilküsten, Riesen-Monsteras und haushohen Königspalmen (Aufnahmen für „Fluch der Karibik" entstanden in der Nachbarbucht) aber ohnehin eher nebensächlich. Und auch am kleinen Kulissen-Schwindel, dass der für die Vulkaninsel untypische weiße Puderzuckersand eigentlich aus Trinidad und Tobago stammt, stört sich hier niemand.

●●●◐

sandals.com/sandals-saint-vincent





Verschwindend schön

Auf einer unauffälligen Insel ist ein unauffälliges Hotel entstanden: das Gundari auf der Kykladeninsel Folegandros, der nachgesagt wird, sie fühle sich an wie Santorini vor 50 Jahren. Ob das so stimmt, wird sich kaum beweisen lassen, fest steht aber, dass die Insel noch als Geheimtipp gilt, wohl auch weil sie nur per Fähre erreichbar ist, einen Flughafen gibt es nicht. Gundari ist das erste Luxushotel der Insel und bemüht sich offensichtlich, ihre unverbaute Schönheit bestmöglich zu erhalten. Das spiegelt sich auch im Design der 27 Zimmer und Villen wider, das sich an der natürlichen Farbpalette der Insel bedient und vom Athener Designstudio Block722 kommt. Raw Luxury ist das Zauberwort, also dezenter, unterschwelliger Luxus, der vor allem in der Reduktion liegt. So scheint das Hotel ganz in seiner Insel aufzugehen.

gundari.com

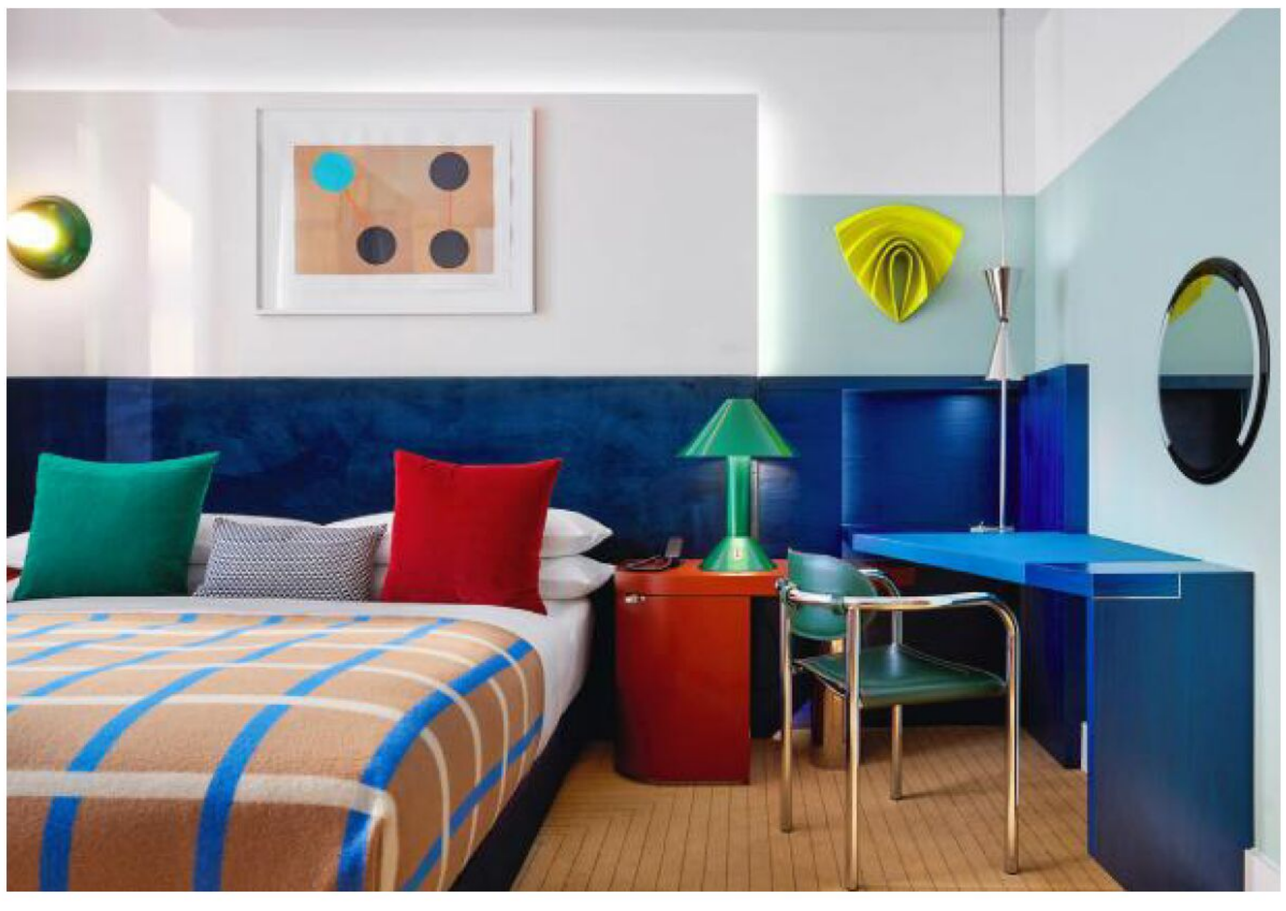


Vom Piratennest zur Luxusoase

Mit nur sieben Bungalows und einer Villa hat das Voaara alles, was es für einen Urlaub im Premium-Aussteigerstil braucht: eine Insel mit Puderstrand, leuchtend blauem Wasser, feinstem Barfuß-Luxus und eine reiche Geschichte. Im Fall von Sainte Marie Island, das zu Madagaskar gehört, ist es eine reiche Piratengeschichte. Die Insel diente im 17. Jahrhundert namhaften Freibeutern als Zufluchtsort, Mythen von verlorenen Schätzen inklusive. Heute finden Touristen hier vor allem Naturschätze. **voaara.com**







Stadt der Kontraste

2026 wird Frankfurt World Design Capital, einen Auftakt setzt nun schon mal das Kimpton Main Frankfurt. Im ehemaligen Deutsche-Bank-Hauptquartier zwischen den ikonischen Wolkenkratzern von „Mainhattan“ ist in Zusammenarbeit mit dem Londoner Architekturstudio Waldo Works ein Hotel entstanden, das die Designgeschichte der Stadt aufgreift. Die kräftigen Farben und klaren Linien in den 155 Zimmern und den öffentlichen Räumen zitieren die Bauhaus-Ära, das Brasserie-Restaurant ANNI erinnert in Namen und Gestaltung an die Künstlerin Anni Albers. **ihg.com/kimptonhotels**

FOTOS: MARK WILLIAMS (2)

Mallorcas Landleben de luxe

Etwa 15 Minuten Autofahrt von Mallorcas Hauptstadt Palma entfernt liegt, umgeben von 50 000 Quadratmetern Natur und Landwirtschaft, das Son Molí Country House. Aus der ehemaligen Mühle ist ein feinsinnig renoviertes Landhaus mit 22 Zimmern und Suiten geworden, die viel von Mallorcas ursprünglichem Charme erkennen lassen. Das unaufgeregte Haus ist das Schwesterhotel des beliebten Can Bordoy Grand House & Garden in Palmas Altstadt.

sonmoli.com



Mexikanisches Multitalent

An der Pazifikküste des Bundesstaates Nayarit hat die Hotelgruppe Rosewood gerade ihr drittes Haus in Mexiko eröffnet. In einem Entwicklungsprojekt wird der traumhafte Küstenstreifen nördlich von Puerto Vallarta als „Riviera Nayarit“ vermarktet, ein gehobener Rückzugsort zwischen Naturschutzgebieten, Dschungel und Pazifik. Neu dabei ist das Rosewood Mandarina mit 134 Zimmern, Suiten und Villen in elegant-natürlichem Stil voll lokaler Elemente.

rosewoodhotels.com/en/mandarina







Natürliche Materialien und lokales Handwerk bestimmen die Gestaltung, die abwechslungsreiche Umgebung lässt sich auch zu Pferd erkunden

Hotel-Glow-up

Es muss nicht immer alles neu sein, manchmal verändern auch schon kleine Dinge den Charakter eines Hauses oder sie heben ihn hervor – wie in diesen Fällen







Drei Neuzugänge im Trois Rois: die Bar im Restaurant Banks, die Suite des Rois und eine der Junior-Suiten

Jung geblieben

Auch zeitlos schöne Traditionshäuser entwickeln sich weiter. Beim Trois Rois in Basel trägt die Erweiterung eine Krone des Künstlerduos Gerda Steiner und Jörg Lenzlinger. Ihre Deckeninstallation schmückt die zentrale Bar des neuen Restaurants Banks, das mit europäisch-asiatischen Akzenten das kulinarische Spektrum des Hauses erweitert. Apropos Haus: Der Gebäudeteil Blumenrain 2 wurde vollständig erneuert, von den lokalen Architektur-Schwergewichten Herzog & de Meuron. Entstanden sind unter anderem ein neuer Spa-Bereich in japanischem Stil, eine 240 Quadratmeter große Suite des Rois und vier Junior-Suiten. **lestroisrois.com**



Ton in Ton mit Kassandra

Am westlichen „Finger“ von Chalkidiki liegt die Halbinsel Kassandra mit ihrer fast schon unwirklich perfekten Küste. Dieser Perfektion scheint das Sani Asterias nachzueifern. Das Luxus-Boutiquehotel wurde zuletzt rundum renoviert. Die 59 Residenzen erstrahlen passend zum glitzerweißen Strandlook in frischem, elegantem Design. Das Haus gehört zum Sani Resort, das insgesamt fünf Strandhotels unterschiedlichen Typs an Kassandras Traumstränden umfasst. **sani-resort.com**

FOTOS: OLIVIA PULVER (3)



Wine & More: die Bozner Altstadt



Die Reifen greifen: Mountainbiken rund um den Kalterer See

ADVERTORIAL

Herbsturlaub an der **Südtiroler Weinstraße**

Ein Streifzug durch Wein, Kultur und Natur

Ein Herbst wie gemalt: Zwischen Nals, über Bozen nach Salurn reifen die Trauben in der Sonne, als wüssten sie um ihren großen Auftritt. An der Südtiroler Weinstraße, die sich durch 16 Weinorte und vorbei an Burgen, Seen und Ansitzen schlängelt, beginnt der Herbst nicht mit einem Datum, sondern mit einem Duft. Es ist die Zeit der Lese, der leuchtenden Hänge und der leisen Bewegung. Hier, wo alpine Klarheit auf mediterrane Milde trifft, entfaltet sich eine Landschaft wie ein Gemälde: Der Kalterer See liegt ruhig zwischen den Reben, in Neumarkt flackert das Licht durch die Arkaden, in Eppan ragen alte Mauern in goldene Blätterkronen – und Bozen, die Hauptstadt Südtirols, verbindet urbanes Leben mit dem Zauber der umliegenden Weindörfer.

Weintradition seit 2.500 Jahren

Die klimatischen Bedingungen zwischen alpinem und mediterranem Einfluss schenken der Region eine Vielfalt, die sich in ihren Weinen spiegelt: Gewürztraminer, Weißburgunder, Sauvignon Blanc, aber auch Lagrein, Vernatsch, mit seinen Spielarten Kalterersee und St. Magdalener und Blauburgunder gedeihen hier zu Qualitätsweinen, die regelmäßig internationale Auszeichnungen erhalten. Auch während der herbstlichen Weinlese stehen die Weinkeller offen und laden zu stimmungsvollen Verkostungen ein.

Tradition trifft auf Innovation

Von der Museenlandschaft in Bozen bis zur modernen Architektur mancher Weinkeller: Der Überetscher Baustil, geprägt von italienischen Baumeistern des 16. Jahrhunderts, prägt viele Dörfer – allen voran Eppan, das ebenso mit seiner hohen Dichte an Burgen und Schlössern beeindruckt.

Wandern zwischen Weingärten

Die Südtiroler Weinstraße ist auch ein Paradies für sanft Aktive. Weinwanderwege, panoramareiche Radrouten und E-Bike-Strecken führen durch Weinterrassen und stille Auenlandschaften. Der Kalterer See, der wärmste Badesee der Alpen und größte natürliche See Südtirols, liegt eingebettet zwischen sanften Hügeln und ist ein idealer Ort für herbstliche Spaziergänge. Wer höher hinaus will, entdeckt das UNESCO-Welterbe GEOPARC Bletterbach oder den Naturpark Trudner Horn – Kraftorte voller Ruhe und Ursprünglichkeit.

Genuss und italienisches Lebensgefühl

In Gasthöfen oder Sternerestaurants wird die regionale Küche mit Leidenschaft zelebriert: Hausgemachte Schlutzkrapfen, Wildgerichte oder Kastaniendesserts treffen auf perfekt abgestimmte Weine aus der Umgebung. Die malerischen Weindörfer an der Südtiroler Weinstraße, wie das charmante Tramin, entfalten im Herbst ihre ganze Faszination – mit intensiven Düften, gelebter Tradition und herzlicher Gastfreundschaft.

Extra-Tipps für Ihren Herbsturlaub

Vom 18.10. bis 8.11.2025 geben lokale und international bekannte Ensembles in historischen Gemäuern ihre Musik zum Besten. Der Wein und die Geschichten, die hinter seiner Herstellung stehen, sowie die erstklassige Musik sind die Protagonisten der dritten Ausgabe der Konzertreihe *WeinKlänge an der Südtiroler Weinstraße*.
Der *Südtirol Guestpass* ermöglicht die kostenlose Nutzung aller öffentlichen Verkehrsmittel in Südtirol und ist in den teilnehmenden Betrieben im Übernachtungspreis enthalten.





Das historische Zentrum von Neumarkt (li.) begeistert mit seinen einzigartigen Häusern und Arkaden. Die Burg Boymont (re.) gehört zu den beliebten Zielen der berühmten Eppaner Burgenwanderung.

Für weitere Informationen: **suedtirol.info/weinstraße**

Fotos: IDM Südtirol Alex Filz; Thomas Monsorno; Ivan Bortondello; TV Eppan Helmuth Rier

MENÜ

Was fürs Auge, ein bis in die Oberpfalz wirkendes Aroma und ein inspirierender Ausflug nach Cornwall: Das sind die Nachrichten, die uns schmecken



GIN UND TOMATEN

Durchsichtige Angebote

Dass das Auge nicht nur mitisst, sondern auch mal einen schönen Durst hat, zeigt sich an den dekorativen Flaschen des Downpour Scottish Dry Gin der jungen North Uist Distillery. In der blauen befindet sich der Basis-Gin des Familienbetriebs, die anderen drei tragen Noten von wildem Thymian, Pink Grapefruit sowie Schlehen und Brombeeren in sich. Einen dreifachen Wow-Effekt erzielen die süßen Datteltomaten der apulischen Kooperative Bio Orto: erst im Glas, dann auf dem Gericht (Bruschetta, Focaccia, Pasta, Fisch all'acqua pazza) und finalmente: im Mund.



der-feinschmecker-shop.de

SEBASTIAN OBENDORFER

Zurück an den Herd

Es war eine Kaffirlimette, die Sebastian Obendorfer davon abhielt, mit dem Kochen aufzuhören. Sie eröffnete ihm eine Aromenwelt, die er heute gekonnt mit der französischen Küche verbindet – so frisch, so unbeschwert, dass man seinen Stil in den Metropolen dieser Welt verorten würde. Stattdessen begeistert der 34-Jährige seine Gäste im oberpfälzischen Neunburg vorm Wald. Das Restaurant Eisvogel, einst aufgebaut von seinem Vater, hat Obendorfer an die Spitze der deutschen Gastroszene gekocht.



Nach (Lehr-)Stationen im Mandarin Oriental München und Schloss Elmau verließ ihn zunächst der Antrieb: „Ich war jung, gelangweilt von der klassischen Küche", erinnert er sich. Er nahm sich eine Auszeit auf Bali, um einen befreundeten Koch zu besuchen. In dessen Kühlhaus dann das Erweckungserlebnis: Kaffirlimetten. „Der Duft der frisch geriebenen Schale hat mich umgehauen!" Eine Reaktion, die seine Gäste bestens kennen. ●●●●◐

Neunburg vorm Wald
Hofenstetten 55
der-birkenhof.de



Auf dem Steg: Obendorfer (3. v. l.) mit dem Eisvogel-Küchenteam. Auf dem Teller: Carabinero mit Kimchi, XO-Beurre-blanc und Mango

FOTOS: VIVI D'ANGELO (2)



Genussvoll durch … Cornwall

Wilde Küste, mildes Klima und naturverbundene Köche: Im Südwesten Englands gedeihen frische Gourmet-Konzepte

FOTOS: JOHN HERSEY STUDIO; LATEEF OKUNNU; HAZEL THOMPSON; CHRIS TERRY



North Street Kitchen

Im ehemaligen Bootshaus am River Fowey sind Hazel und Ethan Friskney-Bryer die Gastgeber. Vor einem Jahr haben sie das Restaurant übernommen und lassen es rustikal zugehen: Alle Gäste kommen an einer langen Tafel zusammen und teilen, was aufgetischt wird. Zum Beispiel die beliebten frittierten Kartoffeln, deren Zubereitung sich über drei Tage erstreckt, bevor sie mit reifem Cornish-Gouda berieselt werden. ●●

Fowey, 55 North St; nskfowey.com

Ugly Butterfly

Selig auf die Bucht starren? Geht weiterhin: Adam Handlings Restaurant fokussiert sich auf die Aromen Cornwalls. Kürzlich zog es vom Carbis Bay Hotel (Foto) an den Fistral Beach – ins historische Hotel The Headland.

Newquay, Fistral Beach, Headland Road; uglybutterfly.co.uk



Paul Ainsworth at No. 6

Die Porthilly Oyster wie Paul Ainsworth sie kreiert … Der 45-Jährige hat in und um Padstow ein kleines Gastroimperium aufgebaut. Neben seinem Restaurant mit der Cici's Bar betreibt er ein Café, einen Pub sowie ein Boutiquehotel. ●●●●

Padstow, 6 Middle St; paul-ainsworth.co.uk



Crocadon Farm

Dan Cox bringt Farm-to-Table auf Fine-Dining-Niveau: Vor acht Jahren erwarb der Koch einen Bauernhof und Land, stellte auf Bio um und eröffnete 2023 sein Lokal – nebst Bäckerei und Brauerei. ●●●

Saltash, St Mellion; crocadon.farm

●◐ Vom „Feinschmecker" getestet (s. S. 8)







POLIZA'S BEST

MICHAEL POLIZA, WELTREISENDER FOTOGRAF, ZEIGT IN MERIAN SEINE FAVORITEN

Morgens am Lake Kariba

Was hier in der aufgehenden Sonne glänzt wie flüssiges Silber, ist das Wasser des Lake Kariba, der an der Grenze zwischen Simbabwe und Sambia liegt. Ich stand an seinem südlichen Ufer, in Simbabwe, und wartete einfach, bis die Kulisse bei diesem Farbspektakel angekommen war. Für mich ist das die perfekte Komposition aus strahlend und morbide, ein bisschen wie nicht von dieser Welt. Die aus dem Wasser ragenden Bäume sind alle schon lange tot, sie lebten früher in der Kariba-Schlucht. Die wurde in den 50er-Jahren geflutet, als die Briten eine riesige Talsperre bauten und den Fluss Sambesi aufstauten, um seine Wasserkraft zu nutzen. Rund 57 000 Menschen wurden umgesiedelt – und in einer Aktion namens „Operation Noah" auch viele Tiere. Die Bäume aber wurden dem Projekt geopfert, durch das der größte, mehr als 200 Kilometer lange Stausee Afrikas entstand. Wer hierher reist, sollte eine Bootsfahrt machen, tagsüber kann man zum Beispiel Elefanten beobachten, die zum Trinken ans Ufer kommen.

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





Zwei Orte, die jeder Marrakesch-Neuling besuchen sollte: der in Blau getünchte Jardin Majorelle und der Platz Djemaa el-Fna mit seinen Garküchen und Künstlern

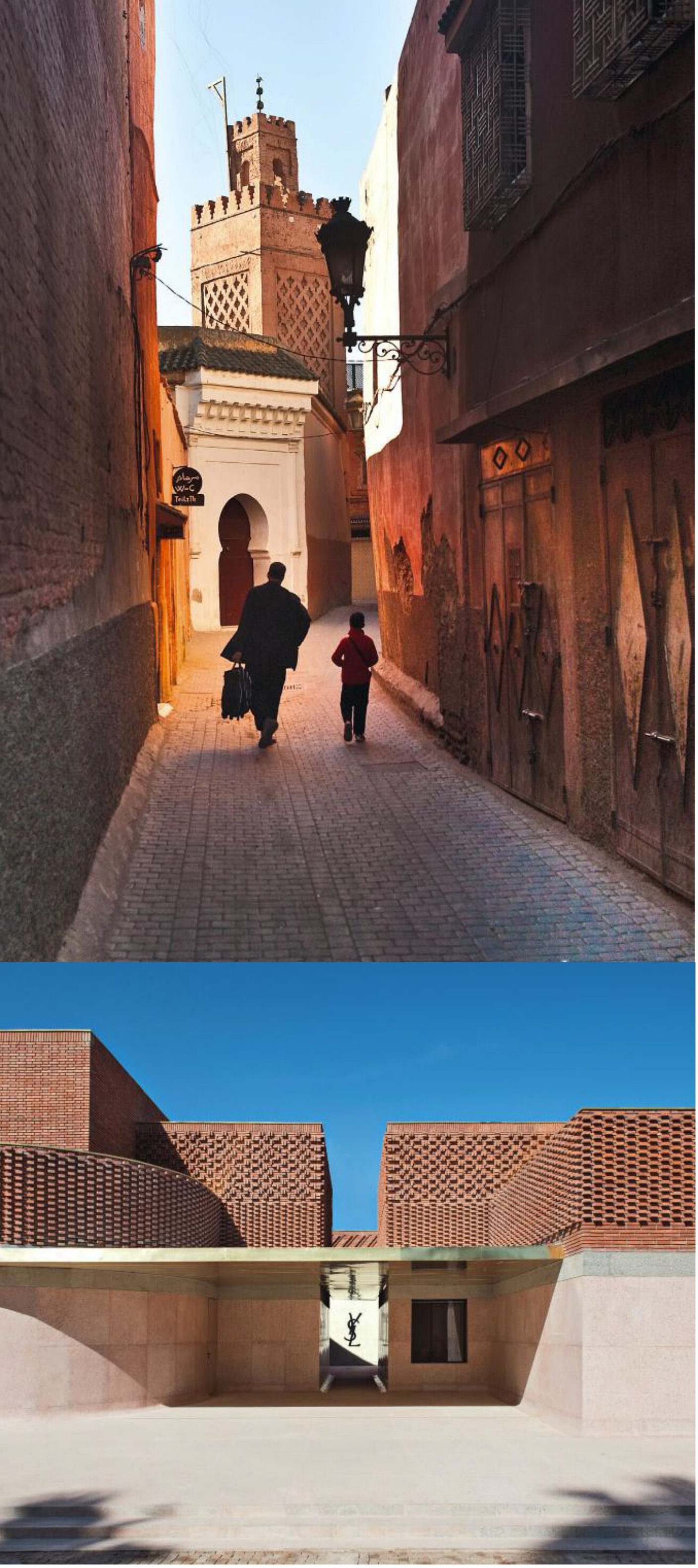


FOTOS: NICOLAS MATHÉUS/FONDATION JARDIN MAJORELLE; ELOI OMELLA/GETTY IMAGES; MURATKOC/GETTY IMAGES

CITYLIGHTS

MARRAKESCH

Die einstige Hauptstadt Marokkos bleibt die wichtigste Metropole des Landes – zumindest, was die Kunst- und Designszene angeht. Beide sind stark im Wachsen



Kunstvoll bis in jeden Winkel

So ganz genau wird man sie wohl nie kennen: die Anzahl der Riads innerhalb der Medina von Marrakesch. Ob es nun 800 sind oder an die 2000, eines ist sicher: Die traditionellen Häuser mitsamt Innenhof gehören fest zur Kultur der Stadt.

Eines davon ist das Boutiquehotel Izza, und dieses Haus erzählt in dreierlei Hinsicht viel über die Stadt: Es ist nicht nur ein Riad, sondern es sind sieben, die zu einem Ensemble vereint wurden. Es ist relativ neu, eröffnet Ende 2023, damit steht es für die stetig wachsende Anzahl kleiner, feiner Hotels in der Stadt. Und es ist kunstvoll im besten wörtlichen Sinne, also voller Kunst – so wie ganz Marrakesch. Wer hier zu Gast ist, fühlt sich wie in einem Museum, in der Lobby, auf den Zimmern oder in der Boutique: Überall ist Kunst. Die Kollektion umfasst derzeit etwa 300 Werke und wird kontinuierlich erweitert.

Eine der ausgestellten Künstlerinnen ist Leila Alaoui. Ihre Fotografien zeigen Marokkaner in ihrem Alltag: einen Farmer, der eines seiner Hühner im Arm hält, eine Arbeiterin aus dem nahen Atlasgebirge. Die junge Künstlerin lernte das Fotografieren bei einem der ganz Großen, nämlich Peter Lindbergh. 2016 kam sie bei einem Terroranschlag in Burkina Faso im Alter von 23 Jahren ums Leben.

Nicht nur das Izza hält Leila Alaouis Kunst und damit ihr Lebenswerk in Ehren. Zu den Geheimtipps, die Marrakesch bei aller Beliebtheit erhält, gehört die Stiftung, die Alaouis Eltern 2016 gründeten. Im Stadtteil Hivernage stellt die Fondation Leila Alaoui deren Werke und die anderer renommierter Künstler in einer Prachtvilla aus. Dort sind auch die frühen Anfänge der damals aufstrebenden Fotografin sichtbar sowie die Verbindungen ihrer Mutter Christina zur Künstler-Szene rund um Yves Saint Laurent, Pierre Bergé und Bill Willis.

Verwinkelt und alt: die labyrinthartigen Gassen der Medina. Geradlinig und noch recht neu: das Yves Saint Laurent Museum

FOTOS: SAM GELLMAN/GETTY IMAGES; NICOLAS MATHÉUS/FONDATION JARDIN MAJORELLE



Apropos Saint Laurent: In Marrakesch gibt es kein Vorbeikommen an dem Modeschöpfer, der sich hier ab den 1960er-Jahren Rückzugsorte schuf und mit seinen ästhetischen Visionen bis tief ins Innerste der Stadt vordrang. So kaufte er mit seinem Partner Pierre Bergé 1980 den heute weltberühmten Jardin Majorelle.

Seit 2017 gibt es direkt nebenan einen weiteren wichtigen Design-Schauplatz: das Yves Saint Laurent Museum, das eine große Retrospektive mit Kleidungsstücken, Skizzen und Porträts des Designers zeigt. Mit seinen Erdtönen und den futuristischen, geometrischen Formen schafft das Museum einen Kontrast zum farbenfrohen Majorelle-Park und ist zugleich einer der vielen Gründe, weshalb Marrakesch sich in den letzten zwei Jahrzehnten endgültig zu einer internationalen Design- und Kunsthauptstadt entwickelt hat.

Am besten lassen sich die Stadt und ihre künstlerische Vielfalt im Januar aufsaugen: zur jährlichen Messe „1-54 Contemporary African Art Fair“. Zwar teilt sich Marrakesch diese Kunstmesse mit New York und London, doch welcher Ort wäre geeigneter, um sich zeitgenössische Kunst aus allen 54 Ländern des afrikanischen Kontinents anzuschauen als Marokkos Kunst-Kapitale? Ein besonders bekannter Ausstellungsort ist jedes Jahr das legendäre Luxushotel La Mamounia, hinzu kommen kleinere unabhängige Galerien und zahlreiche Museen, die eindrücklich darstellen, dass Marrakesch seinen Ruf mehr als verdient hat. ❖

MILENA HÄRICH

Im Hotel Izza sind rund 300 Kunstwerke zu sehen, etwa Fotografien von Leila Alaoui aus der Serie „Les Marocains“

FOTOS: FANNY LOPEZ; GAËLLE LE BOULICAUT; KUNSTWERK: DOMINIQUE ZINKPÉ, CONVOITISE ET JALOUSIE, 2022



Meine Favoriten

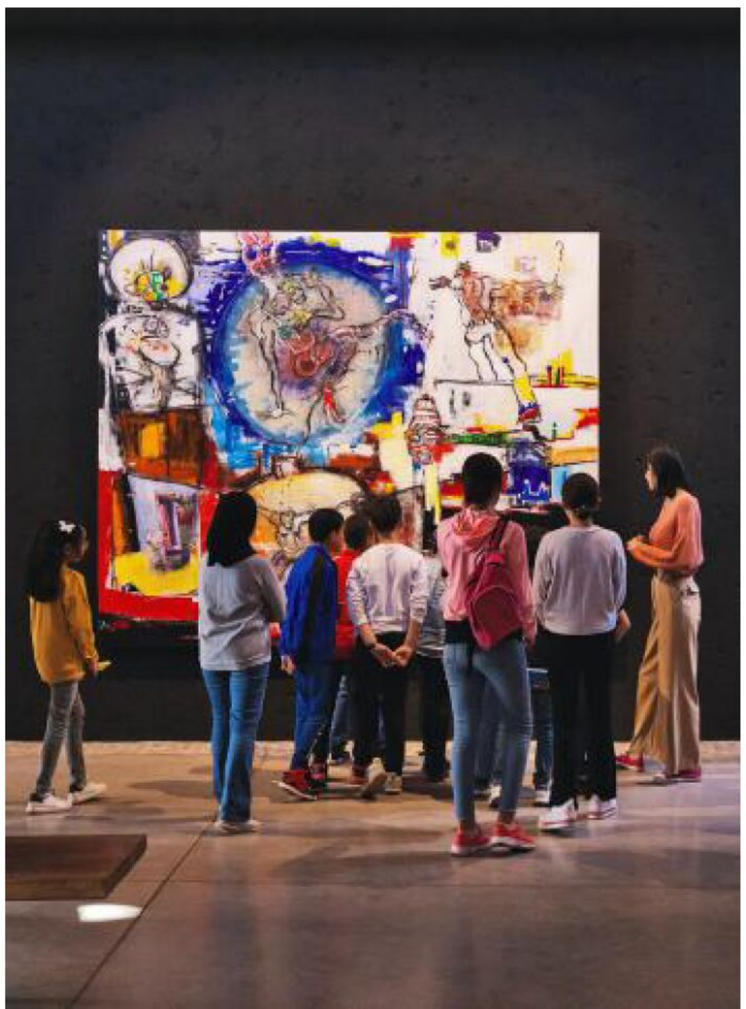
Die Grafikdesignerin und Künstlerin **Fanny Lopez** lebt in Marrakesch. Ihre Keramik-Werke greifen häufig architektonische Formen auf, etwa die von Treppenstufen oder Torbögen. Hier verrät sie ihre Lieblingsorte außerhalb der Medina



1 Plus61

Eines der besten Restaurants der Stadt, im Viertel Gueliz. Die Besitzerin stammt aus Australien, und die Tischkultur spiegelt das wider: Es gibt viel zum Teilen, die Speisen sind multikulturell inspiriert. Wenn ich auswärts esse, dann in den Souks oder hier.

plus61.com



2 Montresso

Der Grund, warum ich von Frankreich nach Marokko gekommen bin. Die Stiftung fungiert vor allem als Künstlerresidenz. Das Haus mitsamt Skulpturengarten befindet sich etwas außerhalb von Marrakesch. Besuche müssen vorab angemeldet werden.

montresso.com

3 Moro

Concept-Store, Hotel und Restaurant am Rande des Jardin Majorelle. Sehr stylish! Die Betreiber sind auch verantwortlich für die Marke „The Moroccans“, die Parfüms, Öle und vieles mehr herstellt.

moromarrakech.com

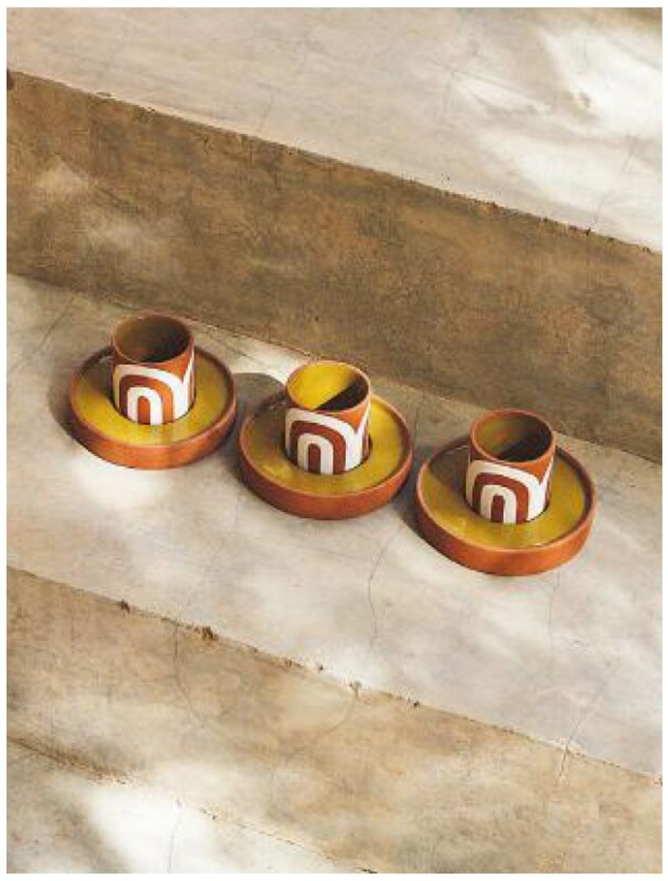




4 MACAAL

Ich liebe das Museum für zeitgenössische afrikanische Kunst. Nach der kürzlichen Wiedereröffnung zeigt es eine permanente und zeitweise auch temporäre Schauen. Die Dauerausstellung und das Museum selbst sind aber wirklich sehr sehenswert, ich liebe die Architektur.

macaal.org



5 Fanny Lopez

Mein Atelier befindet sich im Viertel Gueliz. Ich öffne es für Gäste auf Anfrage und verkaufe dort meine Vasen, Becher, Spiegel und vieles mehr. Außerdem biete ich Workshops, zum Beispiel zum Bemalen von Keramik, an.

Instagram: @fanny.lopez

MARRAKESCH

Anreise

Marrakesch-Menara (RAK) wird nur in ausgewählten Zeiträumen direkt angeflogen. Ab Frankfurt am Main, München und Düsseldorf beispielsweise von Lufthansa und Discover Airlines, ab Düsseldorf auch von Eurowings und Ryanair. Ryanair bietet zudem Direktflüge ab Berlin-Brandenburg an.

Hotels

Izza
Kunsthotel mit 14 individuell gestalteten Zimmern und Suiten. Das Restaurant befindet sich auf der Dachterrasse, außerdem gibt es einen Spa-Bereich und zwei Pools. Auf Anfrage ist ein Kunst-Rundgang durch die Gänge und Innenhöfe möglich, auch für Besucher, die nicht im Haus übernachten. ●●●

izza.com

Rosemary
Dieses Adults-only-Hotel verfügt über gerade einmal fünf Suiten. Sie wurden von den Betreibern in Zusammenarbeit mit LRNCE Studio aufgehübscht: Von den Terrazzofliesen über verzierte Türen bis hin zu Buntglasfenstern ist alles handgemacht.

rosemarymarrakech.com

Restaurants

Farmers
In dem schicken Farm-to-table-Restaurant mit offener Küche servieren Chef Driss Alaoui und sein Team Gerichte mit besonderem Twist. Besonders zu empfehlen sind die Gnudi mit Ricotta und Schwarzkohl und die Tacos mit Butternut-Kürbis.

farmersmarrakech.com

Noujoum
Rooftop-Restaurant des Izza, das auch für externe Gäste geöffnet ist. Die Ravioli mit geschmorter Ente, das Risotto mit Safran und Zitrone und das neu interpretierte Tiramisu!

izza.com/food-and-drink

Erlebnisse

Marrakech Insiders
Mit diesem Touranbieter geht es auf Motorrädern mit Beiwagen durch die Stadt. Auf einer der Strecken: die Villa der Leila Alaoui Fondation, die normalerweise nicht für die Öffentlichkeit zugänglich ist.

marrakechinsiders.com

Jardin Majorelle & Yves Saint Laurent Museum
Jacques Majorelle gestaltete diesen Garten, den Yves Saint Laurent und Pierre Bergé später vor dem Zerfall bewahrten. Seit 2017 grenzt das Museum an den Park.

jardinmajorelle.com
museeyslmarrakech.com

Le MAP
Das Museum Le Monde des Arts de la Parure zeigt rund 3000 Exponate aus mehr als 50 Ländern. Die vielen Schmuckstücke, Textilien und Ornamente stammen aus der privaten Sammlung der Vielreisenden Marlène und Paolo Ponce-Gallone.

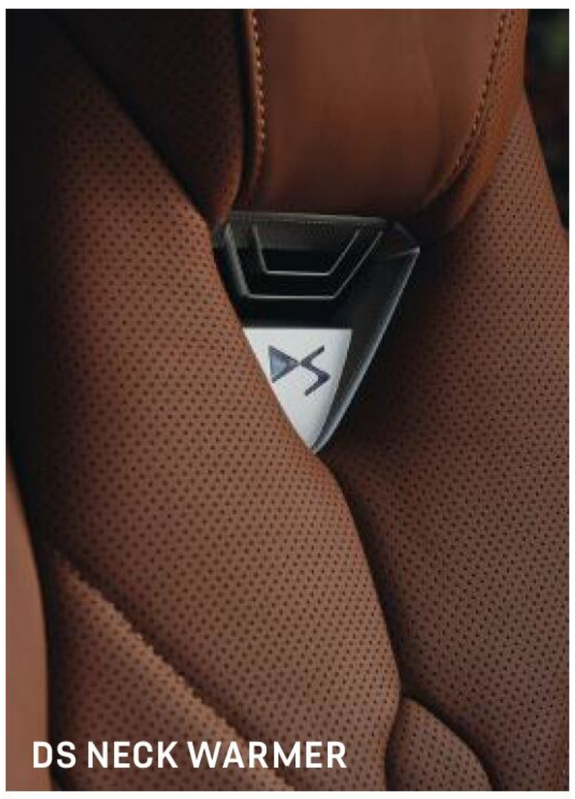
lemapmarrakech.com

Alle Adressen auf einer kuratierten Karte bei Google Maps

FOTOS: AYOUB EL BARDII; FANNY LOPEZ; KUNSTWERKE: ERIC VAN HOVE, MAHJOUBA 4, 2023, COURTESY OF MACAAL AND THE ARTIST; MOUNIR FATMI, JUSQU'AU BOUT DE LA POUSSIÈRE; YASSINE BALBZIOUI

DS AUTOMOBILES

Travelling is an Art



DS NECK WARMER



HOCHWERTIGES NAPPALEDER



EINZIGARTIGE LICHTSIGNATUR



AERODYNAMISCHE FORMGEBUNG



X-SHAPE LENKRAD

ELEGANZ GEFERTIGT IN EUROPA – DIE NEUE ÄRA ELEKTRISCHER MOBILITÄT

Wo Pariser Design auf nachhaltige Vision trifft, entsteht mehr als nur ein Fahrzeug – es entsteht ein Statement. Der N°8 steht für eine neue Art des Reisens: komfortabel, stilvoll und emissionsfrei. Das neue Spitzenmodell der Pariser Premiummarke DS Automobiles ist ein echter Europäer – entworfen in Paris, gefertigt in Italien, Motor und Batterie aus französischer Produktion. Die Reichweite von bis zu 749 Kilometern* lädt dazu ein, elektrische Mobilität als Erlebnis neu zu entdecken.



Kombinierte Werte gem. WLTP:
N°8 FWD LONG RANGE: Energieverbrauch: 15,9-16,8 kWh/100 km;
CO_2-Emission: 0 g/km; CO_2-Klasse: A

* Die tatsächliche Reichweite kann aufgrund zahlreicher Faktoren wie Fahrstil, Route, Wetter und Straßenbedingungen sowie Zustand, Gebrauch und Ausstattung des Fahrzeugs variieren.

DS N°8

Ihre Einladung zum Reisen.

www.DSAutomobiles.de

In Kalifornien beflügelt, in Italien verwurzelt: Till Brönner widmet dem Land ein Kochbuch („Ciao Roma“, Tre Torri Verlag) und ein neues Album (ab 5. September)

DIE REISE MEINES LEBENS

Wie ich in Kalifornien die Freiheit fand, die ich vorher nur in der Musik kannte

Nach einem Jahr in Los Angeles packte Trompeter und Fotograf **Till Brönner,** 54, die Abenteuerlust. Er machte sich auf Richtung Las Vegas, auf der Spur der großen Freiheit und seiner musikalischen Helden

Um eine Weile dort zu arbeiten, ging ich 2013 nach Los Angeles. Alle um mich herum schwärmten von den vielfältigen Landschaften Kaliforniens, davon, wie nah Schnee, Meer und Wüste hier beieinanderliegen. Nach etwa einem Jahr in der Stadt, in dem ich sie kaum verlassen hatte, schrie es mich fast an, ich wollte diese Landschaft selbst erfahren – buchstäblich. Ich mietete also ein Auto und fuhr los, ohne Plan und ohne Ziel. Mit dabei waren meine damalige Freundin und eine große CD-Box von Frank Sinatra.

Amerika interessierte mich vor allem, weil ich mich ganz direkt mit der amerikanischen Musik auseinandersetzen wollte. Vor allem mit dem Jazz, der vielleicht Amerikas einzige wahre Kulturform ist. Und Kalifornien hat mich fasziniert. Seine Landschaften, seine Weite und die Sonne – all das kann man in der Musik spüren, bei den Eagles, bei Tower of Power und eben auch bei Sinatra.

Von Los Angeles fuhr ich erst mal Richtung Norden auf dem legendären Pacific Coast Highway, und schon hier bekam ich dieses schwer zu beschreibende Kalifornien-Gefühl. Der PCH führt am Meer entlang, kurz hinter der Stadt überholten mich die ersten Harley-Davidson, es wird schnell ländlicher, auch Berge und Canyons sind nicht weit. Wir fuhren durch das gemütliche Santa Barbara mit ein paar Pferderanches und nach Big Sur. Dort gibt es See-Elefanten und Naturhotels – ein so schöner Ort, dass ich dachte, hier könnte ich mich für den Rest meines Lebens verstecken. Das hätte ich mir nur nicht leisten können. Ein Stück weiter liegt Carmel-by-the-Sea, die Heimat von Clint Eastwood und der einstige Wohnort von Doris Day. Als Fan habe ich hier für sie eine Kerze angezündet. Dieser Ort ist mit keinem anderen vergleichbar, er liegt zwar an einem der bevölkerungsreichsten Fleckchen Amerikas, aber durch einen speziellen Vertrag ist die Bebauung und Gestaltung des Ortes streng reglementiert.

Nach Monterrey wollte ich natürlich auch, davon hat Sinatra auch schon gesungen. Die Gegend dort wirkt etwas aus der Zeit gefallen, das Amerika der 50er-Jahre mit Kiesauffahrten und Mittelklasse-Häusern, vor denen Pick-ups oder Station Wagons geparkt sind, scheint hier noch lebendig zu sein. Gerade für jemanden wie mich, der mit James-Stewart-Filmen aufgewachsen ist, war es wie eine Reise in die Vergangenheit.

In San Francisco stellte sich dann so ein kleines Gefühl von Europa ein, vielleicht gefällt es vielen Europäern dort deshalb so gut. Es herrscht eine ganz andere Offenheit, man spürt eine starke Sensibilität in der Stadt. Auch wenn dort natürlich viele Techfirmen ansässig sind, fühlt es sich europäischer an als andere Orte in Kalifornien.

Von hier bekam die Reise einen Ostdrall, wir fuhren über den Lake Tahoe bis nach Las Vegas in Nevada. Weniger wegen des Glitzers, vielmehr wegen der Musik. Ich bekam Zugang hinter die Kulissen einer Sinatra-Show, traf den Impersonator Bob Anderson, der von alten Zeiten erzählte, in denen er für Elvis, Dean Martin und das ganze Rat Pack auftrat und sie live imitierte. Las Vegas fand ich insofern sehr spannend, aber klar, ist die Stadt nicht das, was man als natürlich gewachsen empfindet. Deswegen sind wir dann in die Mojave-Wüste und nach Joshua Tree gefahren, das Licht dort ist für Fotografen mit das beste der Welt und ich habe unzählige Fotos gemacht.

Diese Art zu reisen, einfach losfahren, Tag für Tag entscheiden, war neu für mich, ich bin eigentlich ein ziemlich organisierter Mensch. Auch mal kein Hotel zu buchen, stattdessen in der Nacht durch die Wildnis zu fahren und im Auto zu schlafen, am nächsten Morgen in einem Diner zu frühstücken und so weiter. Ich glaube, wir hatten eigentlich alle Arten von Übernachtungen dabei: vom Truckstop bis zum Luxushotel. Vielleicht habe ich dadurch ein recht umfassendes Stück Amerika erlebt. Die Dimensionen der Natur dort haben mich tief beeindruckt. Bäume mit einem gigantischen Durchmesser wie in Yosemite oder Straßenschilder, auf denen steht „Speeding Kills Bears“. Und Orte wie die Wüsten, in denen man spürt, dass der Mensch, trotz seines großen Einflusses auf die Erde, dort nicht hingehört, dass er sich eben doch nicht alles untertan machen kann. Solche Erlebnisse machen einen demütig.

»Kaliforniens Landschaften, seine Weite und die Sonne – all das kann man in der Musik spüren«

Ich glaube, ich kam von dieser Reise als anderer Mensch zurück. Nicht weil ich etwas bestimmtes Neues gelernt hätte – sondern weil ich etwas gespürt habe. Dass sich der Einfluss eines Landes nicht über Einwohnerzahlen definiert, sondern über Fläche. Und dass diese Fläche etwas mit einem macht. In Deutschland gibt es zwar Unterschiede zwischen Menschen aus Bayern und Schleswig-Holstein, aber das ist kein Vergleich zu Amerika. Zwischen San Diego und Alaska liegen Welten. Und das prägt die Menschen. Schon damals war Amerika nicht im Bestzustand, aber dieses Ins-Auto-Setzen und einfach stunden- und tagelang Geradeausfahren, das macht etwas mit dir, das ist eine besondere Art von Freiheitsgefühl, das ich dort gespürt habe und das ich bis dahin nur auf dem Instrument hatte. Ich trage diese Reise entlang der „Riviera der USA“ und die Zeit in Los Angeles seitdem so in meinem Herzen, dass ich mich eigentlich nicht von ihr lösen kann. ❖

FOTO: JOHANNES GRAU, HAMBURG/TRE TORRI VERLAG, TILL BRÖNNER, CIAO ROMA

TITELTHEMA

10 Stadtperlen

Die müssen Sie unbedingt kennenlernen, eine ist sympathischer und überraschender als die andere!

Porto: groß genug

Alexandra Kilian schätzt die lässige Nahbarkeit der Küstenstadt. *Seite 46*

Manchesters kluger Wandel

An der einstigen Industriestadt hat Nadja Bossmann Geschmack gefunden. *Seite 48*

Stolz und Vorurteil in Thessaloniki

Alexandros Stefanidis besucht die oft unterschätzte Heimat seiner Eltern. *Seite 60*

Einfach herumgondeln: Utrecht

Tinka Dippel befindet sich in niederländischer Gemütlichkeit. *Seite 68*

Lyon bleibt lecker

Das Erbe von Küchengott Paul Bocuse hat Alexander Oetker genossen. *Seite 70*

Es tut sich was in Genf

Aufbruchstimmung in Hotels, Restaurants und Weingütern. *Seite 80*

Stuttgarts starke Architektur

Eine gut gebaute Landeshauptstadt, entdeckt von Mila Krull. *Seite 82*

Ziemlich aufgeweckt: Breslau

Burkhard Maria Zimmermann findet Gestern und Heute an der Oder. *Seite 88*

Sevillas Hotspots

Monica Gumm weiß, wie man der Hitze Andalusiens begegnet. *Seite 96*

Straffes Programm in Dublin

Endlich mal Tourist: Jan Weiler. *Seite 98*

FOTO: DORA DALTON/GETTY IMAGES

Die Ponte Dom Luís I und Portos Altstadtviertel Ribiera vom Pedra dos Gatinhos, gleich unterhalb des Klosters, aus betrachtet

PORTO

Kommt gut an

Die Stadt an der Douro-Mündung ist nicht mehr die kleine, sondern eher die coole Schwester von Lissabon. Deshalb suchen neben zahlreichen Besuchern auch Spitzengastronomen ihre Nähe

Nur drei der angenehmen Schwebezustände, die in Porto vollkommen alltäglich sind

FOTOS: MONICA GUMM (4)

Es hat durchaus Aussagekraft, dass es in Porto mehr Zwei-Sternerestaurants gibt als in Lissabon und dass auch Starkoch Nuno Mendes nach seinen Londoner Jahren mit drei erstklassigen Restaurants (Mãos, Chiltern Firehouse, Lisboeta) nicht nur in seine Heimatstadt Lissabon zurückkehrte, sondern zudem Portos Menü-Karte erweitert. Seit zwei Jahren betreibt er hier das Cozinha das Flores im Hotel The Largo. Für den 52-jährigen war es eine klare Entscheidung: „Weil Porto eine magische Stadt ist, noch rauer als Lissabon, mit mehr Energie und mehr Möglichkeiten."

Diese ewigen Vergleiche mit der großen Schwester sind ein bisschen ungerecht. Mehr Ursprünglichkeit bei gleichzeitig mehr Bewegungsfreiheit – so verhält es sich doch immer, wenn eine Stadt sich im Windschatten der anderen entwickeln darf, und dazu noch überschaubarer ist, weil schlichtweg kleiner. Diese Vorteile hat Porto in den letzten 20 Jahren genutzt.

Wenn man irgendwo in Europa besonders gut „Stadt, Land, Fluss" spielen kann, dann ist das hier der Fall. Natürlich haben auch andere Orte (ja: auch Lissabon) diesen Dreiklang zu bieten, aber keine macht es einem so einfach wie Porto: Zu Fuß geht es in mal sanftem, mal forderndem Auf und Ab durch die historischen Viertel Bolhão, Maragaia und Ribeira. Ebenfalls mit einem Spaziergang – über die berühmte zweistöckige Eisenbogenbrücke Ponte Dom Luis I – lässt sich das Portweinkeller-Viertel Vila Nova Gaia auf der anderen Seite des Douro erreichen. Der Fluss wiederum bringt Ausflügler herrlich entspannt per Douro-Tal-Bootstour ins Umland, teils inklusive Wein- oder Olivenölverkostung.



Großkunst: die Azulejo-Fassade der Capela das Almas im Viertel Bolhão

Und selbst der Weg zum Strand wird in Porto leicht gemacht: An den naheliegensten bei Foz do Douro gelangt man in nur 20 Minten per Tram oder Bus. Aber eigentlich ist es viel schöner, die Ufer-Strecke mit dem Rad zurückzulegen. Das dauert nicht viel länger und erlaubt dann mehr Flexibilität, weitere Stände zu entdecken. Wer es bis zum Praia de Matosinhos schafft, wird spätestens rund um die Rua Heróis de França großen Hunger verspüren. Ab mittags steckt das Viertel in einer duftenden Rauchwolke, weil auf den Straßengrills vor den Restaurants das Beste aus dem Meer zubereitet wird. Auch das gehört zu der rauen Energie, die Nuno Mendes wohl meinte. ❖

ALEXANDRA KILIAN

The Rebello Hotel
Scandustrial Chic direkt am Douro. Jede Raum-Kategorie ist mit einer Küche ausgestattet. Dazu Kids-Club, Restaurants, Dachterrasse, Spa. ●●●

therebello.com

Timbre Virtudes
Ein ehemaliges Kloster im Viertel Miragaia, gekonnt renoviert: Holzböden, warme Töne und Stoffe. Bar und Restaurant gehören dazu. ●●●◐

timbrehotels.com/virtudes

Cozinha das Flores
Nuno Mendes' Porto-Idee: sehr gutes Casual Fine Dining in kosmopolitischem Interieur mit charakterstarken Weinen aus dem Norden Portugals. ⬢⬢◐

cozinhadasflores.com

Rogério do Redondo
Hier essen die Küchenchefs Portugals selbst am liebsten und zwar Traditionsgerichte wie Schweinsfüße oder Seehecht. ⬢

rogeriodoredondo.pt

Os Azulejos do Porto
Die Igreja de São Nicolau, der Kreuzgang der Kathedrale, der Bahnhof São Bento sind berühmt für die Azulejo-Fliesen. Diese Initiative kartografiert alle Fliesen der Stadt, bietet Workshops und mehr.

azulejosporto.pt

Casa da Música
Das im Wortsinne schräge Gebäude, entworfen von Rem Koolhaas und Ellen van Loon, zeigt Klassik- und Popkonzerte – und bietet Architekturführungen.

casadamusica.com

Jardins do Palácio de Cristal
Charmante Grünflächen mit Schattenplätzen und Aussicht.

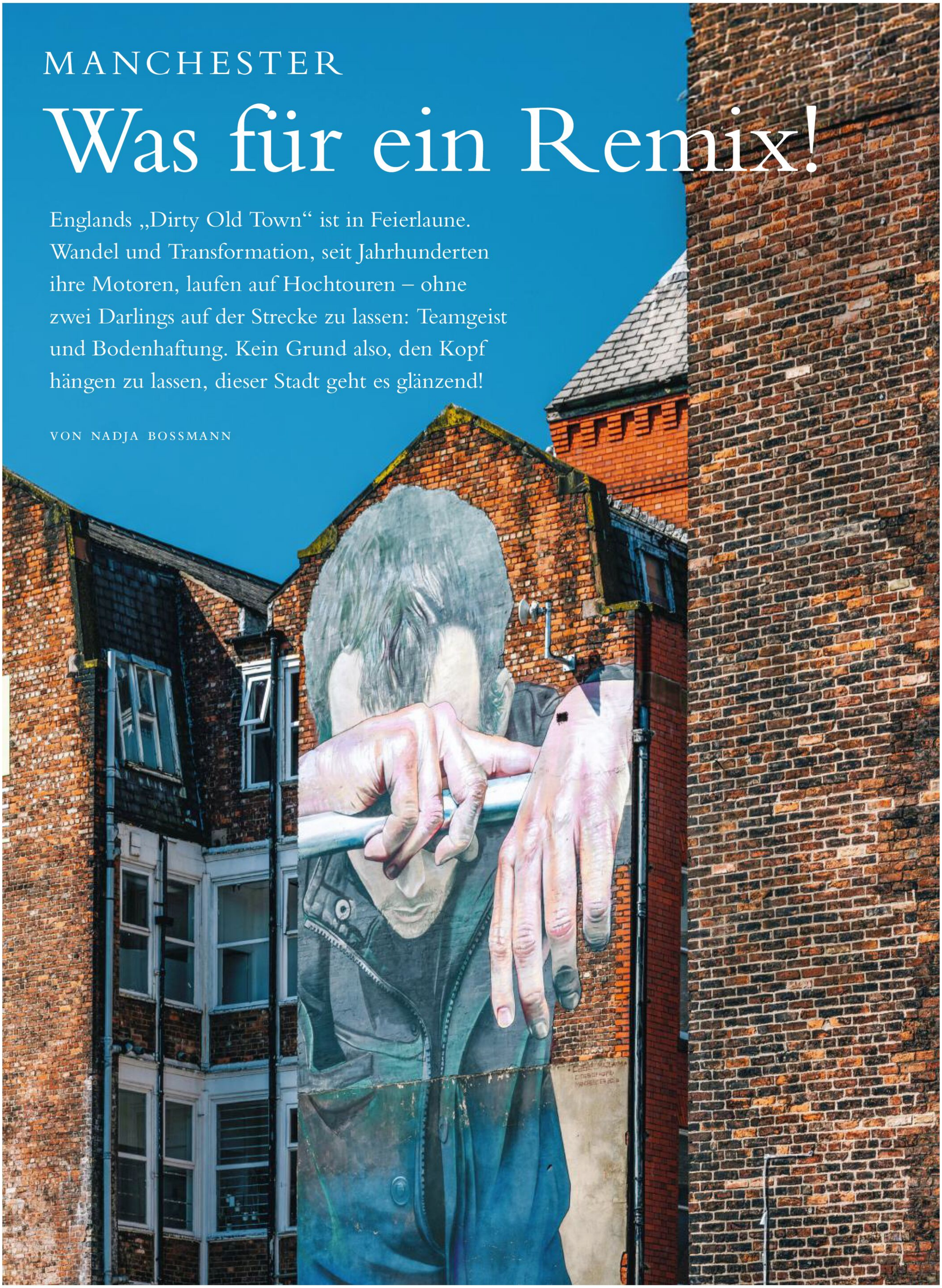
R. de Dom Manuel II 4050-346

MANCHESTER

Was für ein Remix!

Englands „Dirty Old Town“ ist in Feierlaune. Wandel und Transformation, seit Jahrhunderten ihre Motoren, laufen auf Hochtouren – ohne zwei Darlings auf der Strecke zu lassen: Teamgeist und Bodenhaftung. Kein Grund also, den Kopf hängen zu lassen, dieser Stadt geht es glänzend!

VON NADJA BOSSMANN



FOTOS: RICH J. JONES/MARKETING MANCHESTER; THOMAS QUAYE

Am Ende der Mosley Street prallt die Morgensonne auf die neue Skyline. Das Mural links stammt vom deutschen Street-Art-Künstler Case Ma'Claim

Wenn es einen Ort gibt, der das Lebensgefühl von Manchester auf den Punkt bringt, dann ist es das Skof, wo Tom Barnes gerade mit einer Pinzette perlenkleine Stachelbeeren auf einem Makrelentörtchen platziert. Skof ist ein angesagtes Sternerestaurant. „Skof“ ist auch Slang für runterschlingen und wird eigentlich „scoff“ geschrieben. Chef Tom Barnes war nie gut in der Schule, so sagt er.

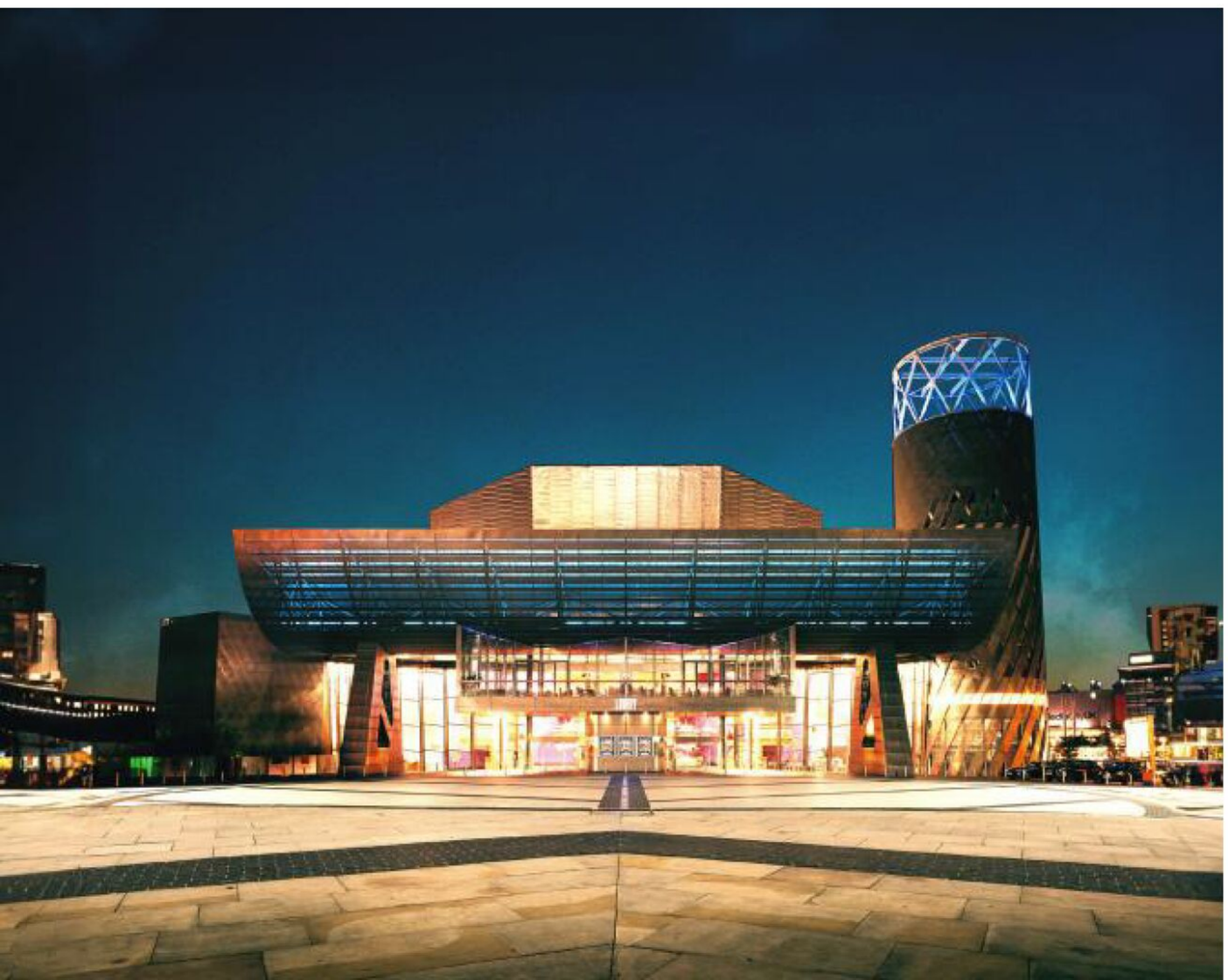
Im Skof wird zwar nicht geschlungen, dafür aber laut gelacht und über Tische hinweg geplaudert, während im Hintergrund Northern Soul läuft. „Ich will einen entspannten Laden, in dem die Gäste nicht glauben, sie müssten flüstern und Champagner trinken“, sagt Tom. „Amüsiert euch. Bestellt den ganzen Abend Bier.“ Das Essen allerdings soll dann doch besonders sein: neue britische Küche, nur drei, vier Zutaten pro Gang. Kleine Tellergemälde, von denen es auch das zwölfte noch schafft zu begeistern. Wie das Flankensteak mit Cherry-Belle-Radieschen oder die Orkney-Jakobsmuschel mit Spargel und Rotalge. Auf der Karte stehen zwei Tasting-Menüs und eine viergängige Kurzversion für mittags.

So straight, so gut – wie auch die Erfolgsgeschichte von Tom Barnes: Er ist nicht weit von hier, in Barrow-in-Furness an der Morecambe Bay aufgewachsen. Nach der Schule hatte er die Wahl zwischen Arbeit auf den Docks oder – ja, was eigentlich? Seine Mutter fand für ihn ein Praktikum in einem Restaurant. Er hatte Spaß am Herd und bald den Ruf, nie gestresst zu sein im hochtourigen Küchenbetrieb. Viele Zwischenstopps bei den besten Chefs des Landes vorgespult, eröffnete er vor einem Jahr das Skof. Den Michelin-Stern gab es nach neun Monaten. Doch bei allem Hype hat sich das Restaurant den Charme einer Lieblings-Eckkneipe erhalten, inklusive Britpop-Sound der 90er-Jahre, jener Ära, in der Manchester zuletzt ganz oben schwamm. Das Scof hat seinen Platz in einem ehemaligen Drapierwarenlager, unverputzte Backsteinwänden und nur 36 Holzstühle. Seit der Eröffnung blieb noch nie ein Stuhl leer.

In London gibt es Dutzende Sternerestaurants, in Manchester bisher zwei. „Aber viele preisgekrönte Chefs kommen gerade hierher, um ihr Ding zu machen“, sagt Tom Barnes. Scrumchester, der Spitzname hat sich längst festgesetzt in der Stadt, scrum ist die Kurzform von „scrumptious“: köstlich. Manchester erfindet sich neu, immer wieder. In der größten Stadt des englischen Nordwestens, die so viele Einwohner hat wie Dortmund, herrscht notorische Aufbruchstimmung, gepaart mit extremer Feierlaune und Freundlichkeit. Britische Binse: Frage einen Londoner nach dem Weg und er blafft dich an. Frage einen Northerner und er bringt dich hin. Die Manchester-Variante im Scof: „Setzen Sie sich doch auf ein Glas zu uns“, bittet die elegante Dame vom Nachbartisch und rückt mit Mann und Tochter zusammen. „Ich heiße Janet. Wir feiern gerade Muttertag nach.“

Draußen vor der Tür setzt Nieselregen ein, gut, dass das Sadler's Cat gleich gegenüber liegt. Es ist ein Pub im Stil einer Baubude, tatsächlich von Anwohnern zusammen mit lokalen Handwerkern hingezimmert – vom Boden bis zum Barhocker. Im Ausschank: trendige Craftbiere, edle Naturweine und Cocktails.

Der Pioniergeist liegt den Mancunians in der DNA, spätestens seit der Industrialisierung des 19. Jahrhunderts. Die ersten mechanischen Spinnmaschinen und Webstühle der Welt für Baumwolle brachten der Stadt einst den Namen „Cottonopolis“ ein, machten sie zum Weltführer der Textilindustrie. Ruhm und Reichtum waren die Folge. Manchester legte sich ein imposantes Wappen zu mit handels- ➢



The Lowry ist Theater und Galerie, benannt nach dem Maler L.S. Lowry, und war eine erste Maßnahme, um die Brachfläche der Salford Docks wiederzubeleben

FOTOS: MARKETING MANCHESTER (2); CRISTIAN BARNETT (2); NATHAN WHITTAKER





Feine Häppchen: Hummer auf Sauerteigbrot, kreiert von Tom Barnes (unten). Individuelles Sightseeing im Black Cab bietet zum Beispiel Manchester Taxi Tours an. Fleißiges Bienchen: Das Wappentier steht seit 300 Jahren für die Arbeitsmoral der Mancunians







Im Zentrum ist das frühere Lagerhaus Great Northern ein Ort für alles: einkaufen, essen, Unterhaltung, Sport

Bis 1987 Sitz einer Versicherungs-gesellschaft, heute das Kimpton Clocktower Hotel

FOTOS: NATHAN WHITTAKER (2)





Das Craft and Design Center ist eine Werkstätte unabhängiger kleiner Labels. Im Restaurant-Bar-Club-Hybrid The Blues Kitchen wird gerne lang gefeiert (auch unten links). In Castlefield liegt der römische und industrielle Ursprung Manchesters





üblichen Löwen, aber auch mit sieben Bienen auf einer Weltkugel. Sie stehen für sieben Tage Arbeit über die sieben Ozeane. Die Baumwollindustrie bröckelte mit dem Ende des Empires, veraltete Technik und Wirtschaftskrisen taten ein Übriges. Was blieb, waren Prachtbauten, sich selbst überlassene Gewerbeanlagen, Slums, die Manchester den Titel der „Dirty Old Town" verschafften. Was auch blieb: die Bienenmentalität.

Dieser besondere Spirit war es, der Lagerhäuser über die Jahre in Büros und Geschäfte umwandelte, Slums in Parks und neue Wohnhäuser und die Baumwollbörse in ein Theater. Heute stehen viktorianische Backsteinhallen neben futuristischen Kurvenkonstruktionen, gotische Kirchen liegen im Schatten eleganter Wolkenkratzer, rußige Museen neben frontbegrünten Glaskuben. Das Epochen-Patchwork ist überwältigend. Wer über die Oxford Road, die Hauptgeschäftsstraße, flaniert, entdeckt immer neue Blickachsen: mal über einen Kanal hinweg, mal durch eine schmale Gasse, mal zart begrünt und weitläufig. Die Mancunians weichen den staunenden Besuchern „So sorry!" murmelnd aus, und der Autoverkehr rollt rücksichtsvoll durchs Getümmel. Rote Fußgängerampeln sind eher ein Vorschlag.

Im Szeneviertel Spinningfields, in dem früher Textilarbeiter schufteten, chillt ab dem späten Nachmittag die Co-Working-Kohorte in Biergarten-Bars, die wie kleine Inseln zwischen den Geschäftsgebäuden liegen. Erst cotton und coal, heute culture und creatives.

Vor 40, 50 Jahren wäre kein Mancunian freiwillig abends in die Innenstadt gekommen, erklärt Ciaran, der in Manchester groß geworden ist, bei einer Rhabarberschorle. Viel zu düster und gefährlich damals. Heute richtet Manchester Stadtfeste aus, um auch die letzten zögerlichen Mancunians davon zu überzeugen, dass sich die Stadt längst wieder im Aufschwung befindet. Banken und Verlage siedeln sich an, weil ihnen London zu teuer geworden ist. IT und Wissenschaft schaffen Standorte.

Big Business sei den Mancunians willkommen, sagt Ciaran. Aber kein Ausverkauf. Von Firmen wie Puma, Microsoft und Apple wird erwartet, sich erst einmal mit dem lokalen Vibe vertraut zu machen und Stadttouren zu buchen, wenn sie *part of the fabric* werden wollen, Teil der angesagten Textur der Stadt.

Fabric ist in Manchester keine Meterware mehr, sondern Metapher für Zusammenhalt und Lokalstolz. Dafür stehen mehr denn je die Bienen des Stadtwappens, die heute überall durch die Stadt schwirren. Sie sind an Hauswände gesprüht, auf Mülltonnen und Laternenpfähle geprägt, in Hotels und Restaurants als Gemälde gerahmt. Als beim Anschlag während eines Ariana-Grande-Konzerts am 22. Mai 2017 in der Manchester Arena 22 Menschen ums Leben kamen und Hunderte verletzt wurden, stachen die Tätowierer der Stadt wochenlang kostenlos Tausende von Bienen-Tattoos als Zeichen der Solidarität.

Echte Bienen summen durch die Stille des Castlefield Viaducts. Die stillgelegte viktorianische Eisenbahnbrücke steht unter Denkmalschutz, rostete aber lange vor sich hin, bis der National Trust, die größte Baudenkmal- und Naturschutz-Organisation des Königreichs, sie 2021 übernahm und hundert Meter der Brücke in einen schwebenden Garten verwandelte. Über dem Stadt-Trubel trudeln Schmetterlinge zwischen Blumenbeeten und -kübeln, es duftet nach Jasmin. Demnächst soll der Grünstreifen über die gesamte Brückenstrecke bis Old Trafford fortgesetzt werden. Apropos. Neben das legendäre Fußballstadion von Manchester United baut Architektur-Ikone Norman Foster gerade eine neue Arena und will den ganzen Kiez gleich mitsanieren. Wundert es, dass Foster selbst aus Manchester kommt? ➢



Spinningfields galt lange als hartes Pflaster, nun wird hier gearbeitet und gechillt, so auch am The Oast House

FOTOS: ELXENEIZE/ZOONAR.COM/IMAGO; RICH J. JONES/MARKETING MANCHESTER

Vom luftigen Park ist es nicht weit zur John-Rylands-Bibliothek, vor deren Eingang eine geduldige Menschenschlange wartet. Wie eine düstere Kathedrale wirkt das neogotische Gebäude mit seinen spitzen Bögen und Buntglasfenstern. Oder wie Hogwarts. Der uniformierte Mann am Eingang nickt etwas müde. Er hört diese Assoziationen wahrscheinlich den ganzen Tag, gibt aber freundlich Auskunft. Die Bibliothek sei zum Andenken an den größten Textilbaron des Königreichs von dessen Witwe Enriqueta gebaut und 1900 eröffnet worden. Drinnen finden sich in deckenhohen Regalen und Vitrinen fast anderthalb Millionen Bücher und Dokumente aus fünf Jahrtausenden und in 50 Sprachen, etwa der älteste bekannte Text des Neuen Testaments, eine Gutenberg-Bibel und mittelalterliche Handschriften. Ehrfürchtig schieben sich Besucher durch enge Gänge, treppauf und treppab. In den Kirchenfensternischen hocken an antiken Tischen Studenten über ihren Laptops. Die Rylands ist auch Universitätsbibliothek und mitverantwortlich dafür, dass Manchester 2017 zur UNESCO City of Literature erklärt wurde.

Noch bekannter ist die Stadt für ihre Musikszene, die ihr noch einen unter vielen Spitznamen eingebracht hat: Madchester. Im The Blues Kitchen erlebt man die überkochende Stimmung jeden Abend live. Das Restaurant im Erdgeschoss erinnert mit seinen niedrigen Decken und Sitznischen an ein Casino in Las Vegas Mitte der 70er-Jahre. Obwohl der Laden auch unter der Woche rappelvoll ist, schafft es die Küche, großartige Seared Prawns, Hot Chicken Buffalo Sandwiches, Margheritas und zum Nachtisch Dark Chocolate Ganache mit Blaubeeren und Honeycomb zu servieren. Die Treppe neben der Bar führt hoch in den Clubteil der Kitchen, wo bereits der Boden bebt. Denn dort spielt eine Band aus Los Angeles Seventies Soul. Kellnerin Freya, aus Nottingham hergezogen, liebt die Atmosphäre im Club und in der Stadt: „Die Leute empfangen jeden mit offenen Armen. Zum Ausgehen gibt es einfach keinen besseren Ort."

Im Northern Quarter reihen sich Musikpubs aneinander wie Schallplatten im Regal. Joy Division und The Smiths nahmen hier ihren Anfang, später die Stone Roses und Oasis. Seit den 70er-Jahren hat sich die Kunstszene in den verlassenen Gewerbegebäuden des nördlichen Stadtteils eingerichtet. Es bildete sich ein Gay Village und ein Chinatown. Heute ist das Viertel eine Mischung aus alternativ und gentrifiziert, aber immer noch farbenfroh. Der viktorianische Fleischmarkt heißt jetzt Mackie Mayor und ist eine Food Hall. Das alternative Kaufhaus Afflecks bietet immer noch an mehr als 70 Ständen Trödel und Trendiges. Nur zwei Adressen zwischen unzähligen Restaurants, Cafés, Vintage- und Plattenläden.

Im denkmalgeschützten alten Fischmarkt befindet sich das Craft & Design Center. In kleinen Werkstätten und Shops werden Schmuck, Interior Design und Kleidung gefertigt und verkauft. Im ersten Stock näht die Designerin Lou den letzten Saum an einem Jeansrock, der eine Mischung aus Arbeiterschürze und Japan-Chic ist. Seit vier Jahren teilt Lou sich den Showroom mit ihrer Freundin Andrea und deren Stricksachen. Das Geschäft laufe gut, sagt sie. Die Kundschaft liebe Handgemachtes und Recyceltes, „und Textilien sind schließlich unsere Verbindung zur Vergangenheit, unser Erbe. Wir alle wollen ja das Gleiche: uns weiterentwickeln und gleichzeitig die Bewahrer dieses wunderbaren Ortes sein."

Auf dem Heimweg bleibt ein Letztes zu tun: die Kopfhörer aufzusetzen und per QR-Code die Skof-Playlist zu hören, die das Restaurant seinen Gästen zum Abschied mitgibt. Der Soundtrack von Manchester und ein Appetithäppchen für das nächste Mal. ❖

Aus dem alten Fleischmarkt wurde die Food-Hall Mackie Mayor. Seit 1820 nicht unterzukriegen: der Pub Peveril of the Peak (rechts)



FOTOS: RICH J. JONES/MARKETING MANCHESTER; NATHAN WHITTAKER

Anreise

Ab Frankfurt, München, Düsseldorf, Berlin und Hamburg bietet die Lufthansa Direktflüge an. Zur Einreise ins Königreich ist ein gültiger Reisepass nötig und eine Einreiseerlaubnis (ETA), die vorab beantragt werden muss. Die Bearbeitung geht schnell. Die Erlaubnis kostet umgerechnet knapp 20 Euro und ist für zwei Jahre gültig.

Hotels

The Lowry Hotel
Modernes 5-Sterne-Hotel mit Glasfront direkt am kleinen Fluss Irwell gelegen, mitten in der Stadt und trotzdem entspannt. Die Zimmer sind stilvoll und großzügig, Spa, Restaurant und Bar einladend. In den Fluren hängt Kunst zum Kaufen. In einer der Suiten steht ein Flügel, was wohl daran liegt, dass hier gerne Popstars absteigen.

●●

50 Dearmans Place
thelowryhotel.com

Stock Exchange Hotel
In dem alten, denkmalgeschützten Gebäude der ehemaligen Börse ist dieses zeitgenössische Hotel untergebracht. Die Eingangshalle geizt nicht mit Stuck und Marmor, die Zimmer und Suiten sind luxuriös und kombinieren alte Architektur mit moderner Ausstattung. Zentral gelegen und ein guter Ausgangspunkt für Stadterkundungen.

4 Norfolk Street
stockexchangehotel.co.uk

Treehouse Hotel Manchester
Diese entspannte und kreative Unterkunft liegt mitten in der Stadt und pflegt einen verspielten, naturverbundenen Stil mit Holz-Dekors und vielen Grünpflanzen sowie einem farbenfrohen Gym-Bereich. Die Zimmer sind alle Unikate. In den beiden Restaurants gibt es neue britische Küche, in der Rooftop Bar legen lokale DJ-Größen auf.

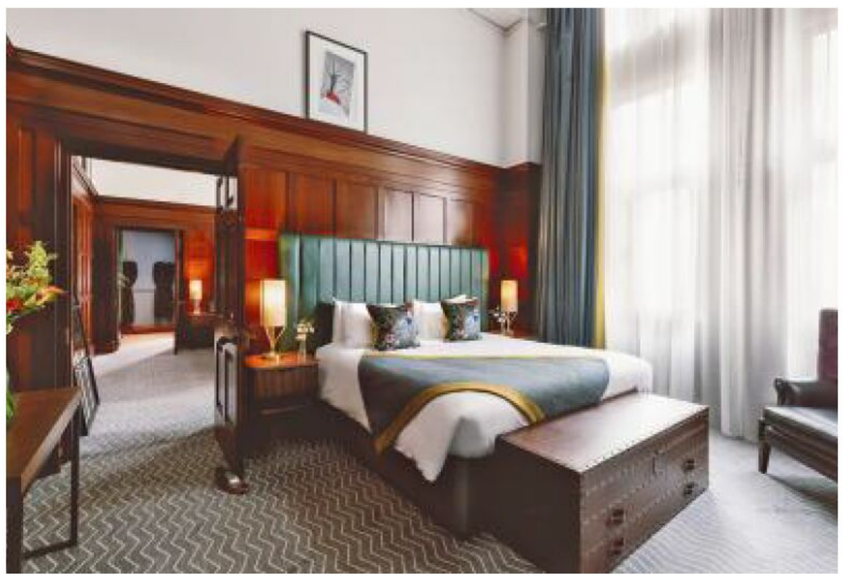
Blackfriars Street
treehousehotels.com

Kimpton Clocktower Hotel by IHG
Viktorianische Grandeur an der lebhaften Oxford Street, der namensgebende Uhrenturm feiert in diesem Jahr 130. Geburtstag. Die imposante Hotelhalle erzählt in vielen Details – Schriftzüge entlang der Decke, Glaskuppeln und antike Leuchter – die Geschichte von Manchesters Glanzzeit. Die Zimmer sind modern, individuell und gemütlich eingerichtet. Nur zur Info: Angeblich soll hier auch ein Geist residieren.

Oxford Street; kimpton clocktowerhotel.com

Dakota Manchester
Außen streng, innen schokobraun und cozy. Das Dakota befindet sich zentral in der Nähe des Piccadilly-Bahnhofs. Die Zimmer sind modern. Es gibt ein Restaurant und eine Cocktailbar, alles sehr unaufgeregt und dabei doch komfortabel.

29 Ducie Street
dakotahotels.co.uk



Mit Privatzugang und zwei weiteren Schlafräumen: Suite No. 51 im Kimpton Clocktower Hotel

Restaurants

Skof
Kleines, sehr angesagtes Sternerestaurant von Local Hero Tom Barnes. Zur Auswahl stehen zwei Tasting-Menüs, mittags gibt es auch eine viergängige Kurzfassung. Serviert wird moderne, saisonale britische Küche. Die Atmosphäre ist so entspannt wie professionell, das Essen kontrastreich, komplex und mit viel Liebe zum Detail angerichtet – und einfach köstlich.

3 Federation Street
skofmanchester.co.uk

Sexy Fish
Allein schon die Lage! Direkt neben der düster wirkenden gotischen Ryland-Bibliothek setzt das Sexy Fish einen futuristischen Kontrast mit Aquarium-Appeal. Das Küchenkonzept „Meerestiere auf höchstem Niveau“ wird auf silbernen Oktopussen und in Muschel-Schalen serviert. Bei der Gestaltung hatte wohl Kunstgott Damien Hirst seine Hände im Spiel. Abends legen DJs auf.

1 The Avenue
sexyfishmanchester.com

Peter Street Kitchen
In Manchesters historischer Free Trade Hall werden simple japanische und mexikanische Gerichte ohne Schnickschnack serviert, von Sushi bis Tacos. Die Atmosphäre ist lebendig, die Küche preisgekrönt.

Free Trade Hall, Peter Street; thekitchens restaurants.co.uk

Maray
Das Signature Dish dieses kleinen, hellen Eck-Restaurants heißt „Disco Cauliflower“. Der ganze Kohlkopf, mariniert mit Harissa, Hummus, Mandeln und Granatapfel, ist tatsächlich hitverdächtig. Aber auch die anderen Gerichte auf der vom Nahen Osten inspirierten Karte können sich sehen lassen, ob als Mezze oder „shared plates“.

14 Brazennose Street
maray.co.uk

The Blues Kitchen
Kein Restaurant, sondern ein Erlebnispark für die Sinne. Das Interieur sagt Las Vegas in den 70ern, die Karte sagt Barbecue und Südstaaten auf höchstem Niveau, die Livemusik kommt im Restaurant kostenfrei dazu. Im Club gibt es gegen Zuschlag Gigs von Weltklasse-Künstlern. Das Publikum reicht vom Beanie-Studenten bis zur Glitzer-Overall-Rentnerin.

13 Quai Street
theblueskitchen.com

Freight Island
Industrie-Charme, Partystimmung, globale Esskultur: Hinter der



Bars, Galerien, Shops: angenehmes Stop-and-go-Treiben in der Edge Street im Northern Quarter

FOTOS: MARKETING MANCHESTER; REBECCA HOPE/IHG HOTELS & RESORTS

Alle Adressen auf einer kuratierten Karte bei Google Maps



Fisch und mehr aus dem Meer wird im Sexy Fish abenteuerlich aufgetischt

Piccadilly Station gelegen bietet das Lokal im Innen- und Außenbereich Platz für 600 Feierwillige. Livemusik, DJs, Sport-Events und jede Menge Street Food lassen hier die Nächte lang werden.

11 Baring Street
escapetofreightisland.com

Bars

Schofield's
In einem wunderschönen Art-déco-Gebäude betreiben die bekannten Bartender-Brüder Joe und Daniel Schofield ihren Ausschank der alten Schule. Die Cocktails sind klassisch, das Ambiente ist elegant.

3 Little Quay Street
schofieldsbar.com

10 Tib Lane
Eine freundliche, unprätentiöse Bar, die zu einem Restaurant mit europäisch inspirierten Gerichten gehört. Hier werden ebenso gute Klassiker wie Neuinspirationen gemixt. Happy Hour von Dienstag bis Sonntag zwischen 16 und 18 Uhr.

10 Tib Lane
10tiblane.com

Peveril of the Peak
Der putzigste Pub der Stadt steht etwas verloren auf einer Verkehrsinsel zwischen großen Bürobauten. Hinter seiner Fassade von 1820, einem Kachel-Sammelsurium von Grüntönen, verbirgt sich eine winzige, urige Bar, die immer bestens besucht und von innen noch schöner ist.

127 Great Bridgewater St.

Stray
Noch keine zwei Jahre alt, aber schon Legende: diese Bar im alten Marktgebäude Mackie Mayor. Die Drinks sind kreativ, und es gibt gelungene alkoholfreie Optionen. Außerdem ist das Stray ein wunderbarer Spot zum Leutegucken.

1 Eagle Street
Instagram: @stray.bar

Sadler's Cat
Ein Pub Marke Eigenbau, eine Nachbarschafts-Initiative, ein absolut entspannter Ort mitten im Trubel von Central Manchester – und laut vieler Locals der beste Biergarten der Stadt.

Hanover Street
sadlers-cat.pub

Kultur

Aviva Studios
Auf das nagelneue, stattliche Kulturzentrum im zentralen Stadtteil St. John's sind die Anwohner sehr stolz, denn hier wird sich um den lokalen Nachwuchs gekümmert. Ständig laufen Theater- und Tanzveranstaltungen, Konzerte und Ausstellungen, oft auch mit großen Namen.

Water Street
factoryinternational.org

John Rylands Library
Ein Bücherort wie kein anderer. Er ist das Denkmal einer Witwe für ihren Mann, den einst die Industrialisierung steinreich gemacht hat, und eine Uni-Bibliothek mit kostbarsten Handschriften aller Epochen. Wie in allen Museen von Manchester (außer jenen zum Thema Fußball) ist der Eintritt frei.

150 Deansgate;
www.library.manchester.ac.uk/rylands

Whitworth Art Gallery
Ein kleineres Museum der Gegenwartskunst am Ende der Oxford Road, an der sich die vier Universitäten Manchesters aneinanderreihen. Allein den Marsch oder die Busfahrt wert: das gläserne Museumscafé, das in den Baumkronen des umgebenden Parks zu schweben scheint.

Oxford Road; whitworth.manchester.ac.uk

Oldham Street Music Pubs
Im Northern Quarter liegen Pubs mit Livemusik so dicht aneinander wie Baked Beans in der Dose: Im urigen Castle Hotel spielen regelmäßig aufstrebende und etablierte Bands jeder Richtung. Im Gullivers treffen sich Fans von Indie, Rock und alternativen Sounds. Im Night & Day Cafe hatten schon viele Bands ihre frühen Gigs, zum Beispiel die Manic Street Preachers und die Arctic Monkeys.

Science and Industry Museum
Einmal sollte man sie gesehen haben, die ersten Spinnmaschinen der Welt, mit denen Manchesters Aufstieg zur Weltstadt begann. Neben der Textilgeschichte wird viel Wissenswertes vermittelt, vom Personenzug bis zum Computer, denn auch diese nahmen hier ihren Anfang.

Liverpool Road; scienceandindustrymuseum.org.uk

Shopping

Selfridges
Man kennt das Luxus-Kaufhaus aus London. In Manchester findet es sich in doppelter Ausführung, einmal sehr gut erreichbar in der Innenstadt. Das übliche Spitzensortiment an Mode, Accessoires, Beauty und Food, aber immer auch etwas Ausgefallenes.

1 Exchange Square
selfridges.com

Northern Quarter
Alternativer Stadtteil mit Vintage-Stores, Cafés, Bars und Restaurants, sozusagen das Kreuzberg von Manchester. Highlights sind das Kaufhaus Affleck's mit 70 Ständen auf vier Etagen, das Craft & Design Center im alten Fischmarkt und Mackie Mayor, eine bunte Food-Stall-Mischung im viktorianischen Fleischmarkt.



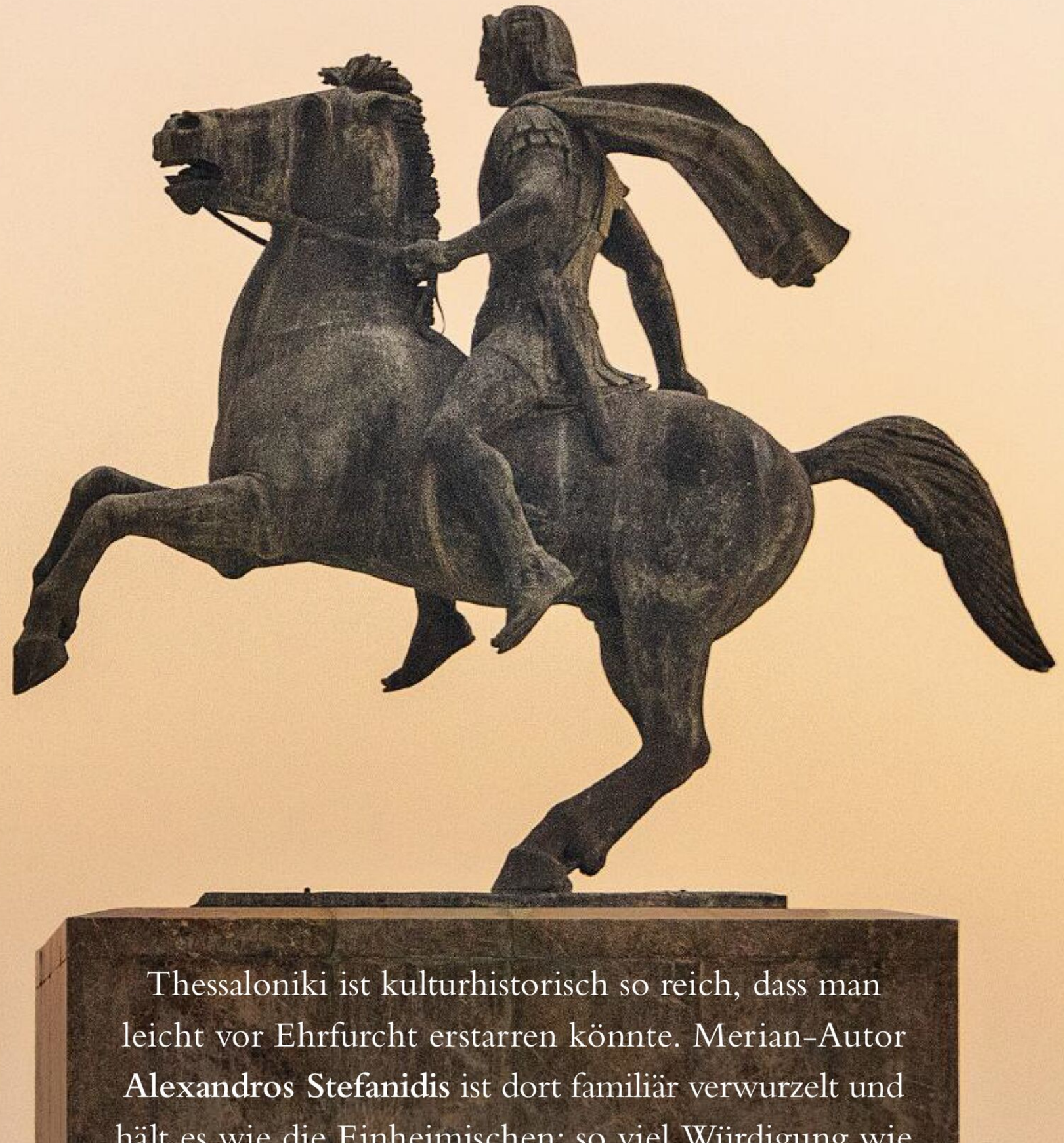
In der John Rylands Library wurde offiziell nie gebetet, sondern immer studiert. So ist es bis heute

FOTO: RICHARD JOHN JONES/MARKETING MANCHESTER

Manche sehen in ihm einen der schönsten Plätze Thessalonikis, andere eine Flasche: die Platia Aristotelous. Die Statue Alexanders des Großen (rechts) steht für sich in der Parkanlage Nea Paralia direkt am Ufer des Thermaischen Golfes

THESSALONIKI

Höhenflug unterm Radar



FOTOS: VIKTOR POSNOV/GETTY IMAGES; OLGA DEIKOU

Thessaloniki ist kulturhistorisch so reich, dass man leicht vor Ehrfurcht erstarren könnte. Merian-Autor **Alexandros Stefanidis** ist dort familiär verwurzelt und hält es wie die Einheimischen: so viel Würdigung wie nötig, so viel Gelassenheit wie möglich. Und der Hauptstadt Athen in Sachen Selbstdarstellung gern den Vortritt lassen



Stopp mal kurz!
Weil sich überall etwas Schönes, Skurriles
oder Spannendes auftut, wo es sich bestens
an- und innehalten lässt





Autor Alexandros Stefanidis hat unter anderem in Thessaloniki, der Heimatstadt seiner Eltern, studiert. Linke Seite: Die Fußgängerzone Dimitriou Gounari führt zur Rotunde des Galerius, die Metro-Station Venizelou lässt tief blicken und George Zongolopoulos' Schirm-Skulptur macht Knipser zu Künstlern

FOTOS: OLGA DEIKOU; UMI DI/GETTY IMAGES; HARIS KAKAROUHAS/GNTO; NADINE SEUSS

Wer an Griechenland denkt, liegt in der Vorstellung an einem einsamen Inselstrand wahrscheinlich in der Ägäis. Oder erzählt nach dem Urlaub, wie anstrengend der Aufstieg zur Athener Akropolis war, jener antiken Touristenburg, auf der es im Sommer so heiß wird, dass man in Sekundenschnelle ein Ei auf dem von Millionen Sandalen glatt polierten Marmor braten kann. Und das ist keine billige Metapher. Ich hab's mal getan, in den 90ern, aus jugendlicher Neugier. Ich wurde von den Parkwächtern erwischt, musste den Marmor wieder sauber rubbeln – und das Spiegelei „zur Strafe" sogar essen. Den faden Beigeschmack ist Athen in meiner Erinnerung nie wieder losgeworden. Wie auch? Ich komme aus Thessaloniki, der Stadt im Schatten Athens.

Seien wir ehrlich: Thessaloniki haben wenige Griechenland-Touristen auf der Rechnung. Gut, okay, die New York Times hat „Saloniki", wie wir Einheimische die Stadt und auch uns selbst nennen, letztes Jahr in die Liste der Städte aufgenommen, die einen Besuch wert sind. Und ja, Hollywood nutzt die Kulissen seit ein paar Jahren sehr gern – zuletzt für den Action-Thriller „Tin Soldier" mit Robert De Niro und Jamie Foxx. Aber wer weiß schon, dass die UNESCO 15 Bauten der Stadt zum Weltkulturerbe erklärt hat? Eben.

Und ganz ehrlich, ich wusste das mit den 15 UNESCO-Stätten auch nicht, bis ich es vorhin gelesen habe. Ändert aber nichts daran, dass es unabhängig von Zahlen sofort ins Auge sticht: Thessaloniki ist ein Freilichtmuseum. Übersät von so vielen archäologischen Monumenten, dass sie einem Thessaloniker kaum mehr auffallen.

Mehr als 40 Jahre mussten die Einwohner auf ihre erste U-Bahn-Linie warten. Erst im November vergangenen Jahres wurde sie feierlich eröffnet. Warum der Bau so lange gedauert hat? Weil Thessaloniki neben der antiken griechischen Kultur auch auf den Überresten des römischen, des byzantinischen und des osmanischen Weltreichs aufgebaut wurde und im Untergrund viele Spuren ihrer multireligiösen Vergangenheit beherbergt. Die Stadt trug für Jahrhunderte den Beinamen „Jerusalem des Balkans", weil einst Zehntausende Juden hier lebten und das Stadtbild prägten. Beim Buddeln sollte man immer einen ausgewiesenen Archäologen dabeihaben. Kein Scherz. Das Ausgraben von antiken Gegenständen steht in Griechenland unter Strafe. Erst im Januar fand ein Student eine kopflose Skulptur in einer Plastiktüte im Müll und übergab sie der Polizei. Archäologen datierten die knapp 80 Zentimeter große, weiblich geformte Statue auf die Zeit unmittelbar nach dem Tod Alexanders des Großen, 323 vor Christus. Wahrscheinlich ist, dass ein Hausbesitzer sie in seinem Garten ausgegraben und entsorgt hat. „Kein Einzelfall, Alltag", hieß es dazu per Pressemeldung aus dem Thessaloniker Polizeipräsidium.

Mit der U-Bahn kann man nun jedenfalls auch als Tourist und für läppische 60 Cent – so viel kostet ein Ticket – buchstäblich in die Antike einfahren. Während der Bauarbeiten am Tunnelsystem entdeckten Arbeiter 80 Meter der Original-Pflastersteinstraße Via Egnatia (die als Fortsetzung der Via Appia einst Rom mit Konstantinopel verband), einen großen Markt aus der byzantinischen Zeit, einen römischen Friedhof und rund 300 000 weitere Gegenstände, Säulen, Wandstücke und Marmor-Artefakte. Das Außergewöhnliche: Die Funde ➢

wurden nicht nur mit Akribie ausgegraben und restauriert, sie wurden danach wieder in die Metro-Stationen integriert und an ihren Ort zurückgelegt. Am eindrücklichsten ist dies an der Station Venizelou im Stadtzentrum zu bestaunen: Auf 3500 Quadratmetern entfaltet diese, nun ja, „Haltestelle“ ihren weltweit einzigartigen Museumscharakter.

In Thessalonikis Gassen fließt der Wind durch die Häuserschluchten mit den vielen gleichförmigen Balkonen und farbigen Markisen. Manchmal wirkt es so, als würde die Stadt ihre eigene Geschichte ironisch belächeln: Oberirdisch ist Thessaloniki auf den ersten Blick keine Schönheit wie Wien. Sie ist um einiges kleiner, aber viel lauter und lebendiger als Berlin. Zubetoniert wie Bochum. An manchen Stellen geht es so eng zu wie in Potters Winkelgasse. An trüben Tagen stinkt sie wie Marseille, blüht nur vereinzelt so grün auf wie München und ist deshalb nicht immer auf Anhieb leicht zugänglich – auch weil sie rund um ihren großen Hafen kein richtiges Zentrum, aber unzählige Szeneviertel und -ecken besitzt, die ihren eigenen Trends folgen, nicht jenen aus New York, London oder Paris.

Thessaloniker sind Griechen von einem besonderen Schlag. Sie schauen auf Athen, die Hauptstadt, herab. Eigentlich schauen sie auf alle Städte herab, die sich immerzu auf Instagram neu erfinden wollen, weil sie ihre eigene Identität für unzulänglich erachten und danach streben, etwas zu sein, das sie vielleicht nie sein werden: ein zeitloses Original. Thessaloniki dagegen hat eine so reiche Geschichte, dass die Thessaloniker den aktuellen Zustand ihrer Stadt nicht überbewerten. Über Jahrzehnte haben sie zwischen UNESCO-Stätten und COSCO-Containern im Hafen etwas sehr Kostbares kultiviert und konserviert, das vielen modernen Metropolen, vor allem den Möchtegern-New-Yorks, für immer abhandengekommen zu sein scheint und wofür es hier sogar eigene Begriffe gibt: das sehr ausgeprägte Gefühl für Nachbarschaft (γειτονιά) und menschliche Nähe (τιμοφιλία) und freundschaftliches Miteinander (παρέα), das in einem traditionell verflochtenen Bewusstsein für die eigene Historie mündet. Die beiden größten Instagram-Sehnsüchte, Ruhm und Respekt, muss Thessaloniki sich nicht erarbeiten. Sie sind integraler Teil der Story.



Boot fahren oder Bar-Bekanntschaften pflegen? Beides! Und zwischendrin: eine Zeitreise in die Vergangenheit, zum Beispiel an der Agora, dem römischen Marktplatz, der einst das Handelszentrum der Stadt war, mit dem Forum Romanum

Es gibt ja zwei Arten von Hafenstädten. Diejenigen, in denen die Abfahrtszeiten wichtig sind – und die anderen. Thessaloniki zählt zu den Letzteren. Wer mit dem Schiff vom Thermaischen Golf kommt, weil er Mykonos oder Paros (aus welchen Gründen auch immer) schön findet, sieht als Erstes vielleicht den „Weißen Turm“, das Wahrzeichen der Stadt, das einst als Befestigungsanlage und Kerker diente – und dann vor allem: Cafés, Bars und Restaurants. So weit das Auge reicht. Die Gastronomie-Dichte ist so phänomenal, dass selbst die Superlative gewohnte „New York Times“ von „einem schwindelerregenden B.P.P.-Quotienten“ spricht. B.P.P. ist die Abkürzung für „Bars Per Person“.

Also, wie wär es mit ein paar schnellen Tipps? Bitte schön: Monasty Ennea, Nectar Distillery Gallery, Orizontes, Castra, Roots, On und das Secret Garden. Diese sieben Rooftop-Bars bieten meist nicht nur sehr annehmbare Cocktails und einen schönen Blick über die Stadt, sondern immer auch einen aufs Meer. Eine Rooftop-Bar-Kneipentour kann für einen

FOTOS: MILTIADIS FRAGKIDIS/UNSPLASH; HARIS KAROUHAS/GNTO; FRANTIC00/GETTY IMAGES







Gast deshalb das Gefühl heraufbeschwören, man mache gerade Insel-Dach-Hopping in der Ägäis – ohne aber am nächsten Tag an einem Bum-Bum-Bass-Strand neben Briten und Schweden aufzuwachen, sondern in der, da lege ich mich gerne fest, aufregendsten Stadt des Landes.

Der Winzer und langjährige Bürgermeister Ioannis Boutaris, der im November im Alter von 82 Jahren leider verstarb, hat mir vor wenigen Jahren auf die Frage, was ich nach unserem Gespräch tun sollte, um die Stadt noch besser zu verstehen, abwinkend geantwortet: „Thessaloniki ist die Feel-good-Stadt Griechenlands. Setz dich in eines der Cafés an der Promenade, bestell dir einen Fredo Espresso oder einen Frappé – und genieß den Nachmittagstrubel. In Saloniki hast du immer zwei Möglichkeiten: Du nimmst entweder eines der Schiffe, das deinen Blick kreuzt, oder du verabredest dich für den Abend mit Freunden, die du gerade erst im Café kennengelernt hast."

Ich stand in seiner Bürotür und wollte gerade gehen, drehte mich aber noch mal um. „Aber ist das nicht in vielen Hafenstädten so?", fragte ich. Er lachte und zog an seiner Zigarette: „Richtig, Alexandros. Wir nehmen nur so gut wie nie das Schiff." ❖

Alle Adressen auf einer kuratierten Karte bei Google Maps

Anreise

Von fast allen größeren Flughäfen in Deutschland ist Thessaloniki (SKG) direkt zu erreichen, etwa mit Eurowings von Hamburg oder mit Aegean Airlines von Frankfurt. Lufthansa fliegt von München, Ryanair von Berlin und Düsseldorf.

Unterwegs

Thessaloniki Metro
Dass die Eröffnung einer U-Bahn so viel Begeisterung hervorruft und ihre Jahrzehnte dauernde Bauzeit eher als Qualitätsmerkmal nach dem Motto „Gut Ding will Weile haben“ wahrgenommen wird, kommt nicht oft vor. Nun bietet aber auch nicht jede U-Bahn eine Reise durch ein Museum. Thessalonikis Metro ist Sehenswürdigkeit und Transportsystem in einem. Und das ist denkbar einfach: eine Linie mit 13 Stationen. Eine zweite Linie ist im Bau, aber das kann dauern.

thessmetro.gr

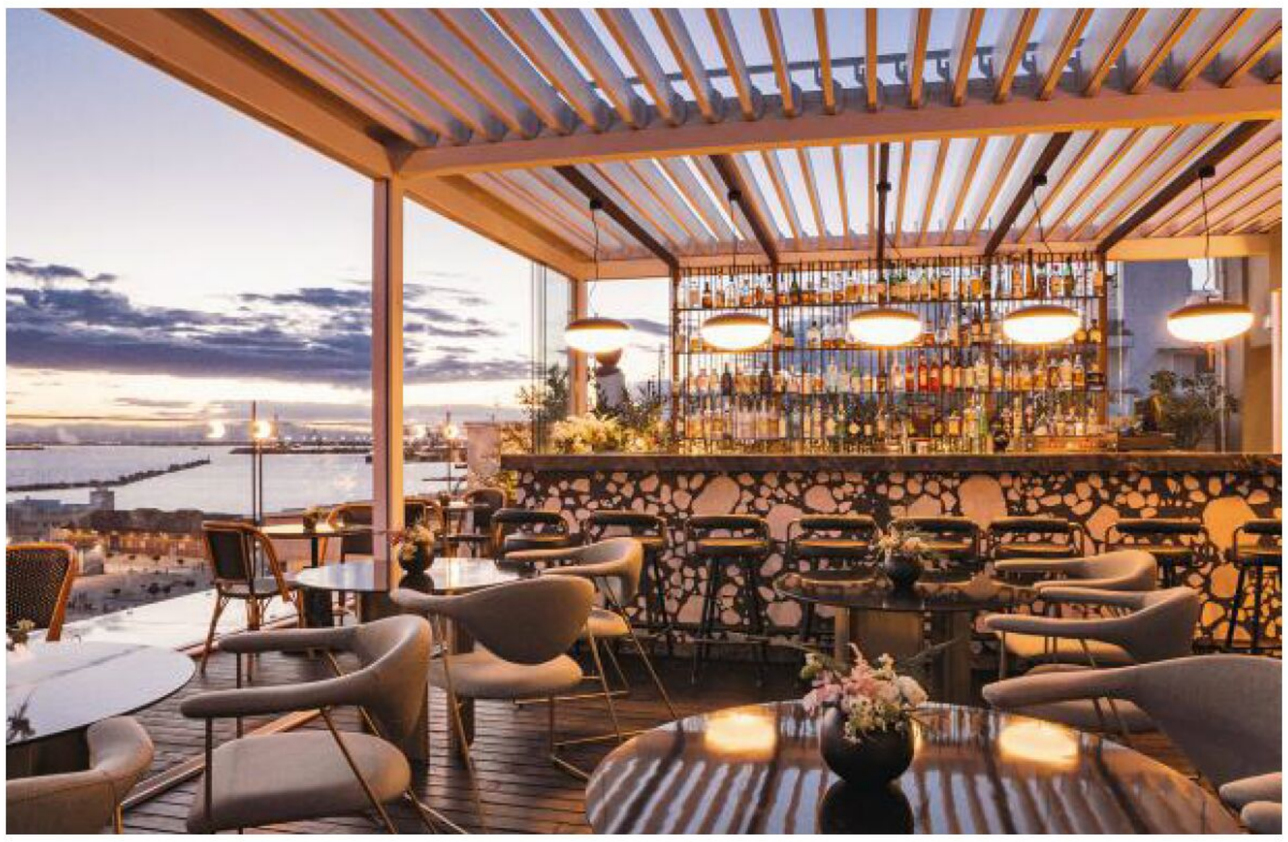
Hotels

ON Residence
Thessalonikis Hotel der Stunde. Frisch mit einem Michelin-Key ausgezeichnet, greift das noch recht junge Haus die Struktur seines Gebäudes aus den 1920er-Jahren auf und transportiert sie in die Moderne. Die 60 Zimmer sind elegant gestaltet, die Gemeinschaftsräume und das neu aufgelegte Restaurant Olympos Naoussa, das als früherer kulinarischer Hotspot der Stadt wohlbekannt ist, greifen die Art-déco-Linie des Hauses auf. Die Lage direkt am Wasser könnte kaum besser sein, besonders zum Sundowner in der stylishen **ON Rooftop Bar.** Das Haus ist Mitglied der Small Luxury Hotels.

Leoforos Nikis 5
onresidence.gr

Monasty
Urbane Coolness trifft auf warmes Griechenland-Flair. Dunkles Holz, byzantinisch-inspirierte Deko und helle Stoffe bestimmen das Design. Das Hotel hat einen Pool auf dem Dach, wo auch seine beliebte **Bar Ennea** ist. Das Fünf-Sterne-Haus gehört zur Autograph Collection von Marriott Bonvoy und liegt keine 500 Meter von der Platia Aristotelous und der Promenade entfernt.

Vasileos Irakleiou 45
monastyhotel.com



Hochsitz für viele: Die Rooftop Bar des ON Residence bietet mit einer Indoor-Lounge und einer Außenterrasse Raum für alle Wetterlagen

Restaurants & Bars

Clochard
Wenn griechische Herzensküche auf französische Eleganz trifft: Seit 1978 ist das Clochard eine feste Größe in der Gastroszene der Stadt, 2021 zog es ins Luxushotel The Excelsior.

Komninon St. 10 & Mitropoleos Av. 23; clochard.gr

Orizontes Roof Garden
Zum großartigen Blick über Thessalonikis Platia Aristotelous und den Thermaischen Golf serviert das Orizontes, Teil des eleganten Hotels Electra Palace, gehobene griechische Küche und gute Cocktails.

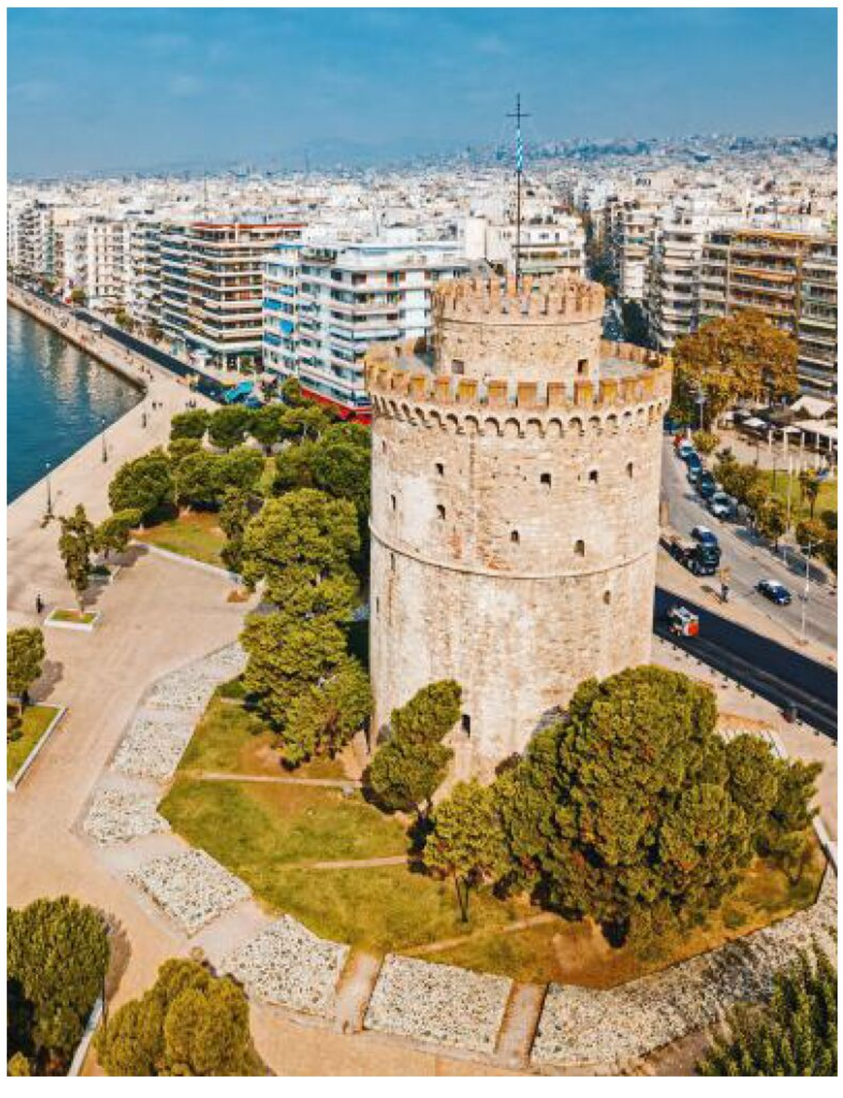
Aristotelous Sq 9
electrahotels.gr

Nectar Distillery Gallery
Wenn ein Hostel sich „Zeus is Loose“ nennt und seine Bar als „göttliche Erfahrung“ beschreibt, darf man einiges erwarten. Die besagte Bar heißt Nectar Distillery Gallery und serviert bunte Cocktails, herzhafte Bar-Snacks wie Focaccia und jede Menge gute Stimmung.

Klisouras & Chalkeon Str. 13
zeusisloose.com/gallery/nectar-distillery

Castra
Wieder so ein Thessaloniki-Ort: Besucher dieser Dachterrasse in der Oberstadt trinken hier ihren Kaffee oder ihre Cocktails, während sie auf Augenhöhe mit den Zinnen der historischen Stadtmauer sitzen und den Blick über Thessaloniki mit seiner Bucht auf sich wirken lassen.

Eptapyrgiou 122; Instagram: @castra_terrace_bar



Baudenkmal, Museum, Berühmtheit: der Weiße Turm

Erlebnisse

Weißer Turm
Löwenturm, Turm von Kalamaria, Turm der Janitscharen, Blutturm – seit Jahrhunderten steht der 33,9 Meter hohe Turm unter verschiedenen Namen an Thessalonikis zentralem Ufer. Im 15. Jahrhundert unter osmanischer Herrschaft gebaut, war er mal Wachturm, mal Antiquitätenlager, mal Gefängnis. Heute ist er historisches Denkmal und Museum. Den Namen Weißer Turm trägt er seit 1883.

lpth.gr

MOMus-Thessaloniki
Neben all den Altertümern gibt es natürlich auch aktuelle Kunst in Thessaloniki, etwa im Museum für Fotografie auf dem Hafen-Pier, der sich zu einem Kultur- und Hangout-Spot entwickelt hat. Zum MOMus-Verbund zählen auch das Experimental Center for the Arts sowie die Museen für Moderne und für Zeitgenössische Kunst.

Warehouse A, Pier A, Thessaloniki port area
momus.gr

FOTOS: FRANTIC00/GETTY IMAGES; SLH





Boutique-Beute Die Rolex Oyster Perpetual wurde mit dieser Zifferblattfarbe nur von 2020 bis 2022 hergestellt – ein seltenes Stück. Axel Kmonitzek bekam sie auf der Explora I für 6300 Euro.

Eine der Letzten ihrer Art

Unser Autor Axel Kmonitzek machte auf der Explora I eine Kreuzfahrt und erwarb in der einzigen schwimmenden **Rolex-Boutique** der Welt eine Rarität. Eine Seedepesche.

Es war der 20. Juni 2024 auf der Explora I vor Barcelona. Der America's Cup als Kulisse, Grant Dalton auf der Bühne neben dem glänzenden Pokal. Als Journalist war ich dort, um zu beobachten, nicht, um zu kaufen. Die schwimmende Rolex-Boutique – die einzige weltweit – hielt ich zunächst für dekorative Inszenierung. Bis ich hinter Glas eine Oyster Perpetual, Referenz 126 000, in einem Tiffany-Blau entdeckte, die mich gedanklich nicht mehr losließ. Es war das letzte Produktionsjahr dieser Farbe. Eine Rarität.

Die Boutique öffnete erst nach 22 Uhr in internationalen Gewässern. Nach mehrmaligem Vorbeigehen klopfte ich einige Stunden zuvor an die benachbarte Cartier-Boutique. Der junge Mann dort lächelte wissend: „Die Blaue? Kommen Sie um zehn wieder. Aber pünktlich – es ist eines der seltensten Modelle, die wir je an Bord hatten."

Die folgenden Stunden verschwammen – wortwörtlich. Um 21.40 Uhr verließ ich diskret das gesetzte Dinner. In dem eleganten Korridor vor der Boutique hatten sich bereits einige Herren versammelt, die ihre Anwesenheit als zufällig zu inszenieren versuchten.

Als ich an der Reihe war, war die blaue Uhr verschwunden. Schockmoment. Der Verkäufer erkannte mich, lächelte und holte einen grünen Kasten aus einer Schublade. Darin leuchtete das Tiffany-Blau wie ein Stück eingefangener Himmel. „Die Letzte", sagte er. „Das absolute Finale dieser Farbvariante." Ein Modell, für das man an Land jahrelang auf Wartelisten stehen würde – wenn überhaupt. Ein Privileg, exklusiv für Gäste der schwimmenden Boutique.

In dem Augenblick des Anlegens an mein Handgelenk wusste ich: Diese Uhr gehört nicht mir. Sie gehört Freda und sie wird unsere gemeinsame Geschichte begleiten. Beim ersten Schwimmen ohne Schwimmflügel. Beim Camping im Garten, wo Freda die Uhrzeit lesen lernte. Sie war dabei, als wir von einem Gewitter überrascht wurden. Freda zählte die Sekunden zwischen Blitz und Donner, ihre kleine Hand fest um mein Handgelenk geklammert. „Wenn der Sekundenzeiger einmal umläuft, ist das Gewitter einen Kilometer weitergewandert", erklärte ich ihr. Seitdem ist jedes Gewitter für sie ein Wettlauf gegen den Sekundenzeiger meiner – ihrer – Uhr.

Freda ahnt nicht, dass ich ihr die Uhr zum achtzehnten Geburtstag schenken werde. Bis dahin bewahre ich sie an meinem Handgelenk – mehr als ein Zeitmesser. Ihre Zeiger werden Fredas Heranwachsen markieren, während das Zifferblatt in jenem Blau schimmert, das mich einst auf hoher See faszinierte. Es war Zufall, Schicksal, Glück oder Beharrlichkeit, dass eine der letzten Referenzen dieser Art ihren Weg zu uns fand. Eine außergewöhnliche Uhr, erworben an einem außergewöhnlichen Ort. ●

Ihr Leseexemplar von Robb Report:
Jetzt scannen und nächste Ausgabe gratis sichern.

Foto: Ivan Sarfatti, Axel Kmonitzek, Explora Journeys

UTRECHT

Ein guter Flow

Diese Stadt schreit nicht und rast nicht, sie ist sehr alt und wirkt ziemlich jung – perfekt für einen vollkommen entspannten Städtetrip und gut kombinierbar mit Amsterdam

Es liegt nicht nur an Miffy, dem berühmten Bilderbuchhasen, den nicht gernzuhaben nicht möglich ist. Dass der ein Utrechter und in der Stadt allgegenwärtig ist, passt perfekt zu ihr, aber es würde auch sonst schwerfallen, sie nicht zu mögen, es gibt solche Städte. Und da ist Utrecht ganz vorne dabei. Unfreundlich ist diese niederländische Perle nur zu jenen, die Fahrradfahrern im Weg rumstehen und empört weggeklingelt werden – verständlicherweise: Gut ein Drittel der 375 000 Utrechter, von denen um die 70 000 Studenten sind, ist täglich mit dem Rad unterwegs, am Bahnhof steht die größte Fahrradgarage der Welt (12 500 Parkplätze).

Zu Fuß kommt man aber auch gut voran – durch mittelalterliche Gassen und entlang der Grachten. Utrecht ist eine verwinkelte Schatzkiste und die zentrale Meile ist weder eine Straße noch eine Fußgängerzone, sie ist eine Gracht: die Oudegracht. Und die ist einmalig. Teils wachsen die Häuser Venedig-like direkt aus ihrem Wasser, teils hat der Weg an dieser Gracht zwei Etagen. Die eine liegt am Wasser, die andere zwei, drei Meter höher. Und das kam so: Beim Bau der Oudegracht blieb die aufgeschüttete Erde liegen, so entstand die höher gelegene Straße. Darunter wurden Tunnel gegraben, als direkte Verbindung von der Gracht zu den Kellern der an der Straße gelegenen Häuser. Diese historischen Tunnel heißen Werftkeller und die Utrechter haben alles Mögliche daraus gemacht: Gästezimmer mit Blick aufs Wasser, Cafés und Restaurants, Galerien, Läden. Dass ihr Zentrum eine Gracht ist, macht viel mit der Lautstärke und dem Tempo der Stadt, beides liegt weit unter Stresslevel.

Die Stadt kann aber auch Superlativ, ihr Domturm ist der höchste der Niederlande, und sie kann sehr modern aussehen – etwa am und um den Hauptbahnhof Utrecht Centraal. Der ist ein Dreh- und Angelpunkt des Landes, und deshalb ist Utrecht nicht nur für sich genommen toll für einen Städtetrip, sondern auch als Ausgangspunkt, um weitere Städte zu erkunden: Nach Den Haag und Rotterdam sind es mit dem Zug je rund 40 Minuten, nach Amsterdam keine 30. Lässt sich alles wunderbar mitnehmen, feinstes Städte-Hopping. Und immer wieder abends zurückkehren, zu Miffy und der entspannten Stimmung an der Oudegracht. ❖ TINKA DIPPEL

UKI-Hotel
Ein Zimmer, Miniküche, Bad und eine Terrasse direkt an der Oudegracht: Das Uki füllt einen der historischen Werftkeller.
uki-hotel.nl

Muze Hotel
Zentral gelegen ist diese kleine, schön designte Ruheoase mit Garten. Acht Zimmer, jedes anders und ein Kleinod.
muzehotelutrecht.com

Maeve
Das Sternerestaurant liegt in einem historischen Gebäude. Die Zutaten sind möglichst lokal, die Weinliste ist beeindruckend, ein Abend dort auch.
restaurantmaeve.nl

Restaurant 273
Am ruhigen Ende der Oudegracht kommen in diesem modernen Restaurant raffinierte Menüs aus der offenen Küche.
restaurant273.com

Kafenion Utrecht
Gleich beim Rathaus ist dieser Laden besonders beliebt für guten Kaffee. Gegründet wurde Kafenion in Griechenland.
kafenion.eu

FOTO: SVEN GEERDES/@UTRECHTALIVE

Unter den zahllosen Grachten in den Niederlanden ist sie einmalig: die Oudegracht mit ihren zwei Etagen

Im Musée des Confluences lassen sich auch neue Denkwege entdecken. Von dort aus braucht es zu Fuß etwa 45 Minuten ins Viertel rund um den Place Bellecour (rechts)

LYON

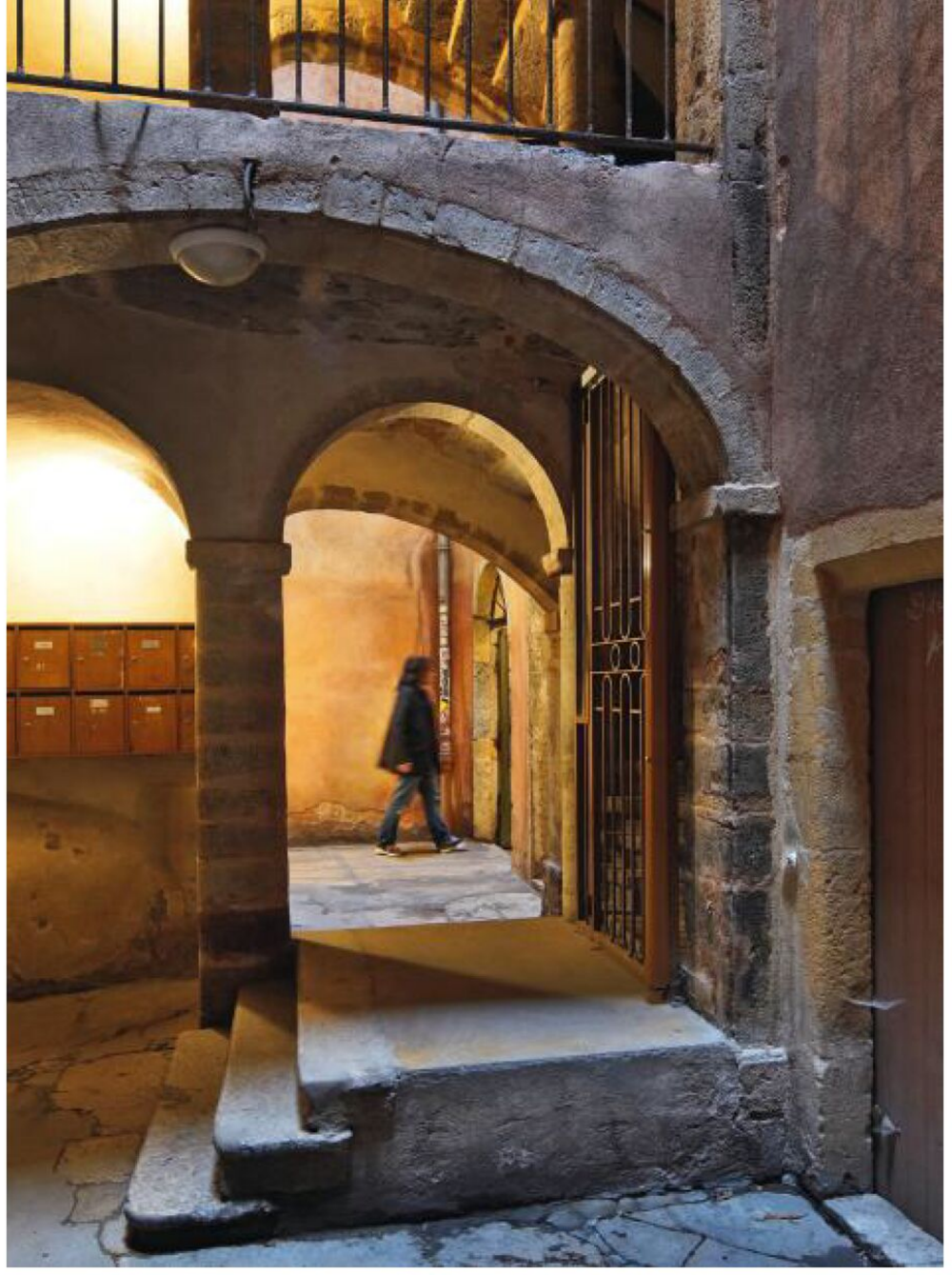
Der Lauf der schönen Dinge



Lyon macht es einem leicht, französische Lebensart mitzugehen. Wie das? Erst einmal gut essen gehen, dort gleich die nächste Mahlzeit planen – und dazwischen in Schritttempo sehr alte und ganz neue Wege erkunden

VON ALEXANDER OETKER
FOTOS MARKUS BASSLER





Es gibt Augenblicke, da fühlt sich selbst Lyon wie ein ganz normaler Touristen-Hotspot an: Wenn sich in der engen Altstadt vor einem gewöhnlichen Hauseingang ein Grüppchen bildet, energisch dirigiert von einer Person mit Regenschirm: Diese Tür bitte einmal aufstoßen! Leichte Verunsicherung in der Gruppe. Wirklich, diese Tür? Das sieht ziemlich privat aus. Jemand verweist auf den Aushang, auf dem die Anwohner recht unmissverständlich um Rücksicht bitten. Aufmunterndes Nicken und Schirmgeschwenke: Doch, doch, nur zu! Einige Handys sind schon gezückt, und natürlich traut sich immer jemand, drückt die schwere Klinke, und – ooooh! – öffnet die Tür und – aaaah! – drängen alle anderen aus der Reisegruppe hinterher und stehen: einfach nur in einem schnöden Gang.

Erst die einen, dann die anderen Gänge: Nach ortstypischer Stärkung geht es in die ortstypischen Traboules

Die Unauffälligkeit gehört zum Konzept: Traboules sind Schleichwege, die zuerst die Seidenweber von Lyon nutzten, um ihre wertvollen Waren geschützt vor Regen und Dieben zu transportierten, später waren es die Kämpfer der Résistance, die sich über diese Abkürzungen schnell und heimlich durch die Stadt bewegen konnten. Es sind Wege, die quer durch Gebäude und ganze Häuserblöcke verlaufen, von Gasse zu Gasse führen, lauschige Höfe queren, manchmal über mehrere Ebenen gehen, verbunden durch Treppenhäuser. Heute sind die rund 400 Durchgänge eine touristische Besonderheit und somit beliebte Sehenswürdigkeiten, das verstehen selbstverständlich auch die Lyoner. Ein einziges Rätsel ist ihnen allerdings, dass viele Besucher ihrer Stadt die unscheinbaren Pfade, Flure und Treppenabsätze lückenlos abfilmen und dabei schlimmstenfalls die Gänge verstopfen. Aber gut: Das war es dann auch schon mit dem Ansatz von Übertourismus in Lyon.

Dass andere Städte im Land überrannt werden, kennt man: Paris ist nun mal atemberaubend schön, Bordeaux gediegen und nobel, Marseille rau und zuweilen düster – aber wenn die Sonne aufs Mittelmeer knallt, dann glitzert die halbe Stadt. Für Lyon fallen einem spontan keine Eigenschaften ein, schon gar keine Superlative, außer dass sich gleich zwei Flüsse hindurchschlängeln, die Rhône und die Saône. Doch wer die Stadt ausgiebig besucht – das ➢

Seit 2019 plätschert die Treppe der Passage Mermet im Viertel Croix-Rousse so vor sich hin, bemalt vom belgischen Street-Artist Wenc

Flanieren, shoppen, schlemmen: Die Rue du Président Edouard Herriot verbindet alles – auch den Place Bellecour und den Place des Terreaux



Achtung bei der Buchung: Die drei Bouchons von Starkoch Joseph Viola tragen denselben Namen, Daniel & Denise, das oben gezeigte, ist jenes in der Rue de Créqui

geht bestens zu Fuß, denn sie ist zwar die drittgrößte Stadt des Landes, aber mit einer halben Million Einwohnern überschaubar –, wird es nicht schaffen, nicht von ihr ergriffen zu sein. Denn dann zeigt sich: Lyon ist von allem etwas, Schönheit, Wildheit, Noblesse, Anmut und Patina, und diese Mischung hat sich über lange Zeit sehr gut entwickelt.

Und dann sind da die Lyoner, die ihren Besuchern nichts vormachen. Sie verbergen nicht, wie entnervt sie manchmal sind in den Traboules, aber eben auch nicht, wenn sie entspannt sind und sich freuen. Was deutlich öfter der Fall ist. „Hier geht es menschlich zu“, bestätigt Cyrille Jombart, Conciergе im Intercontinental, den Unterschied zur Hauptstadt Paris.

DIE STADT HAT ZEIT, VOR ALLEM BEIM ESSEN

Woher diese ausgeglichene Zugewandtheit? Joseph Viola, einer der besten Köche Frankreichs, hat da eine eigene These: „Wenn Gäste bei mir zum Mittagessen beisammensitzen, dann beratschlagen sie schon, wo sie am Abend essen wollen.“ Das stimmt: In Lyon dreht sich alles, wirklich alles, ums Essen. Der Mann, runde Brille, weißer Bart, liebt die einfachen Gaststätten, die Bouchons Lyonnais, von denen er drei unter dem Namen Daniel & Denise betreibt, um eine schnörkellose Küche zu feiern: „Hier besteht alles aus Butter und Sahne und aus guten Produkten – die Haute Cuisine wäre ohne unsere Traditionen ja gar nicht vorstellbar.“ Diese Traditionen sind ganz und gar rustikal, Tête de Veau, Lyoner Wurst oder Hechtklößchen, die, der Chefkoch erwähnte es bereits, reichlich sahnig daherkommen. Und über all den Gerichten schwebt noch immer der Geist von Paul Bocuse.

Der größte Koch der Weltgeschichte, 1926 in Collonges-au-Mont-d’Or am Rande Lyons geboren und genau dort vor sieben Jahren verstorben. Sein Name beherrscht die Stadt bis heute, von einer Hauswand gegenüber den Halles Paul Bocuse strahlt sein Bild überlebensgroß. Die gläsernen Markthallen sind für Gourmets ein wahres Wunder an Frische, Qualität und Auswahl. Händler aus der Region verkaufen ihre Vielfalt, an vielen Ständen wird auch gekocht, an anderen werden Austern geschlürft. Und schon morgens sitzen die alten Herren auf einen Chartreuse am Tresen, der grüne Likör hat zwar um die 50 Prozent Alkohol, beinhaltet aber immerhin auch etwa 130 Kräuter.

Am Mittag dann platzt die Halle aus allen Nähten, weil alle hier zusammenkommen zum Dejeuner mit herzhafter Küche. Und da kann sich die Welt drehen, wie sie will: In Lyon dauert kaum eine Mittagspause unter zwei Stunden. Es geht gemächlich zu, die Menschen sind viel weniger hektisch als in Paris.

Während das Gourmet-Mekka östlich der Rhône liegt, präsentiert sich die Altstadtinsel zwischen den Flüssen mit einem wunderbar restaurierten Stadtkern. Mit der weiträumigen und daher etwas zugigen Place Bellecour, mit ➢

der Rue de la République, die der Shoppingmeile von Nizza durchaus ebenbürtig ist, und der aufregenden Konstruktion von Jean Nouvel, die die Oper beherbergt. Äußerlich ist sie ein neoklassizistischer Bau mit moderner Dachetage, innerlich so stählern und rough wie ein Technoclub. Hier ist Lyon Weltstadt.

Nördlich der Altstadtinsel leben viele Hipster und Künstler. Dort grenzt Croix-Rousse an, früher war es das wilde Arbeiterviertel. Es gibt bedeutende Streetart, wie die lange Steintreppe, die als wild fließendes Meer bemalt wurde. Ein besonderes Kleinod ist das Seidenmuseum gleich nebenan, in dem die Ursprünge der Seidenherstellung erklärt werden, jenes Handwerks, das den Reichtum und das Bürgertum von Lyon begründete.

Wer sich dann für den Weg über eine der kleinen Eisenbrücken entscheidet und die Saône gen Westen quert, landet in der ursprünglichsten Ecke der Stadt: Vieux-Lyon, die wahre Altstadt. Sie besteht aus gedrungenen Häusern, die in die ansteigenden Hügel gebaut wurden, obenauf thronen das Amphitheater und die alte Basilika Notre-Dame de Fourvière. Und unten verstecken sich die Traboules, ebenjene Geheimgänge des alten Lyon.

Südlich davon ist etwas Besonderes gelungen: die Transformation alter Industrieanlagen, das versuchen ja viele Städte. Alles beginnt an der magischen Stelle, an der Rhône und Saône zusammenfließen. Das Wasser hat hier eine große Kraft, und trotzdem wird die Stadt plötzlich ganz still, sogar die nahe Autobahn wird vom leisen Rauschen verschluckt. „Zusammenfluss" heißt auf Französisch „confluence", genau wie die Halbinsel zwischen den Flüssen und das Museum, das sie hier errichtet haben. Futuristisch ist es, und die gleißenden Edelstahlplatten werfen an warmen Tagen die Sonne so stark zurück wie das Mittelmeer vor Marseille.

UND MITTENDRIN WIRD ES PLÖTZLICH STILL

Innen werden die ganz großen Themen verhandelt, die Dauerausstellung ist spannend, macht aber auch nachdenklich: Es geht um die Entwicklung der Menschheit, um Zukunftspläne und Träume, um unsere Endlichkeit. Die Idee war, das menschliche Leben greifbar zu machen bis in den Tod. Das scheint zu wirken, denn die Besucher kommen zuverlässig verändert aus dem Museum, tragen mehr Gedanken in sich als nur jene, mit denen sie hineingegangen sind.

Und das mag daran liegen, dass nicht nur dieses Museum, sondern die ganze Stadt etwas mit ihren Besuchern anstellt. Lyon trifft einen Nerv. Weil die Restaurants ihr Geld wert sind, die Museen wirklich etwas zu erzählen haben und die Einheimischen präsent sind und meistens freundlich. Wenn man nicht gerade versucht, auch noch den letzten Winkel eines Geheimgangs fotografisch festzuhalten. ❖



Wunderschön innen wie außen: die Brasserie Roseaux am Cours Franklin Roosevelt, östlich der Rhône

FOTOS: MARKUS BASSLER (8); HANS MITTEREGGER/GETTY IMAGES

Altstadt in der Dämmerung: mit den Kirchen Saint-Georges (vorn) und Notre-Dame de Fourvière (auf dem Hügel), beide entworfen von Pierre Bossan

Anreise

Der Lyoner Flughafen wird von einigen deutschen Städten direkt angeflogen, zurzeit Berlin, Düsseldorf, Frankfurt, München. Für die Fahrt ins Zentrum benötigt man mit dem Auto je nach Verkehrslage bis zu 40 Minuten, per Rhônexpress 30 Minuten (alle 15 Minuten). Wer lieber ganz mit der Bahn anreist: Für Verbindungen ab Köln, Frankfurt oder Stuttgart muss man rund sechs Stunden einplanen. Mehr allgemeine Infos:

visiterlyon.com



Früher ein Hospital, heute ein Hotel: das Intercontinental – Hôtel Dieu wurde aufwendig saniert, umsichtig dekoriert und 2019 eröffnet

Hotels

Intercontinental Lyon – Hôtel Dieu
Vom Hospital zum 5-Sterne-Hotel. Neun Jahre lang wurde der Gebäudekomplex saniert, nun bietet er 144 Zimmer und Suiten mit Blick auf die Rhône oder Lyons Stadtberg Fourvière. In der prächtigen Kuppelhalle in der ersten Etage: eine der besten Hotelbars des Landes namens Le Dôme. Auch das Restaurant Epona ist eine gute Adresse – finden sogar Einheimische. ●●●

20 Quai Jules Courmont
ihg.com

Hôtel de Verdun 1882
Isabelle und Gilles Moynier haben sich mit dem Hotel auf der Altstadtinsel am Bahnhof Perrache einen Traum erfüllt. Das zeigt sich einerseits im Design der 30 Zimmer und des Salons, durch schöne Farben, die Auswahl der Möbel, Bilder, Objekte. Aber auch die Atmosphäre ist besonders: das Frühstück, die persönlichen Tipps. Diese zwei sind passionierte Gastgeber! ●●

82 Rue de la Charité
hoteldeverdun1882.com

Hôtel de l'Abbaye Lyon
Das Kloster von Ainay, ebenfalls auf der Altstadtinsel gelegen, wurde kürzlich in ein 4-Sterne-Hotel umgewandelt, aber die alten Mauern geben dem Hotel nach wie vor einen unverwechselbaren Charme. Sehr gute Lage in der Nähe aller Sehenswürdigkeiten, moderne Zimmer, Restaurant mit Marktküche und hübsche Tagesbar. ●●

20 Rue de l'Abbaye d'Ainay
hotelabbayelyon.com

Les Suites de l'Île Barbe
Noch ein Kloster – und was für eines. Auf einer privaten Saône-Insel im Norden der Stadt ist dieses Hotel ein exklusiver Geheimtipp. Die Suiten sind eindrucksvoll gestaltet und sehr hochwertig eingerichtet. Das Hotel liegt in einem großzügigen Park. Es gibt einen Room-Service oder Picknick im Park, auch ein Privatkoch ist verfügbar. Ein Kleinod in Lyon, zehn Minuten von der Altstadt entfernt und mit dem Auto erreichbar. ●●●●

9 Impasse Saint-Loup
ilebarbe.com

Restaurants

Le Neuvième Art
Christophe Roure war 2007 bester Koch des Landes, seit zehn Jahren führt er das beste Restaurant der Stadt. Sein Meeresfrüchteragout ist herausragend und auch der in Bienenwachs gegarte Saibling absolut empfehlenswert. Exzellenz in jedem Detail. ●●●●

173 Rue Cuvier
leneuviemeart.com

Daniel & Denise Créqui
Ständig ausgebucht ist das mehrfach ausgezeichnete Bouchon von Joseph Viola, auch er ist einer der besten Köche Frankreichs. Er serviert mit seinem kleinen Küchenteam wunderbare Interpretationen von Traditionsgerichten. Die Pâté en Croûte ist legendär, die Desserts sind fein, die Weinauswahl ist riesig. Hier muss Wochen im Voraus reserviert werden. ●●

156 Rue de Créqui
danieletdenise.fr

Le Bouchon des Filles
Eines der angesagtesten Bouchons der Stadt im rauen Stadtteil Croix-Rousse. Hier sitzt man eng beieinander, abends wird es laut und gesellig. Sehr herzhafte und traditionelle Gerichte aus dem Lyoner Erbe – von Hechtklößchen über deftige Terrine bis zur Kalbsleber. Viele offene Weine, die in der Karaffe, der „pot lyonnais" genossen werden. Nach dem Essen gibt es Käse und ausgesuchte Desserts. Ein echtes Familienlokal, auch hier muss reserviert werden. ●

20 Rue Sergent Blandan
lebouchondesfilles.fr



Zünftig und kross: Blutwurst in Filoteig im Le Bouchon des Filles

Croûton
Das kleine und feine Nachbarschaftslokal liegt im Lyoner Osten. Es gibt stetig wechselnde Tagesmenüs am Mittag. Hier treffen sich die Angestellten und Anwohner des Viertels wie in einer sehr guten Kantine. Abends gibt es gute Musik, dazu elegante Gerichte zum Teilen für den ganzen Tisch und Naturweine aus dem Süden Frankreichs. Im Sommer sitzt es sich bestens auf der schönen Terrasse auf dem lauschigen Platz. ●

131 Rue Sébastien Gryphe
crouton-lyon.fr

Chez Pimousse
Dieses schöne Restaurant mit offener Küche befindet sich direkt am Ufer der Saône. Mittags wird ein ständig wechselndes Menü eleganter Marktküche angeboten, abends gibt es zwei verschiedene Degustationsmenüs mit modernen Kreationen bester Lyoner Produkte, dazu eine feine Weinauswahl der Region. Ein Kleinod mit alten Holzmöbeln und nicht ohne Grund eine Anlaufstelle für die Bewohner des Quartiers. ●●

27 Quai Saint-Vincent
chezpimousse.com

FOTOS: MARKUS BASSLER (4)

Alle Adressen auf einer kuratierten Karte bei Google Maps

Brasserie Roseaux
Die nagelneue Gaststätte ist schon wegen ihres eleganten Interieurs einen Besuch wert. Die Gäste sitzen eng und dennoch gemütlich – ein wunderbares Theater mit vielen Gerichten, die am Tisch bereitet und angegossen werden. Es gibt feine Interpretationen traditioneller französischer Gerichte. Gute Weinauswahl und viele Variationen des Lyoner Digestifs Chartreuse. Unbedingt reservieren!

34 Cours Franklin Roosevelt; brasserieroseaux.fr

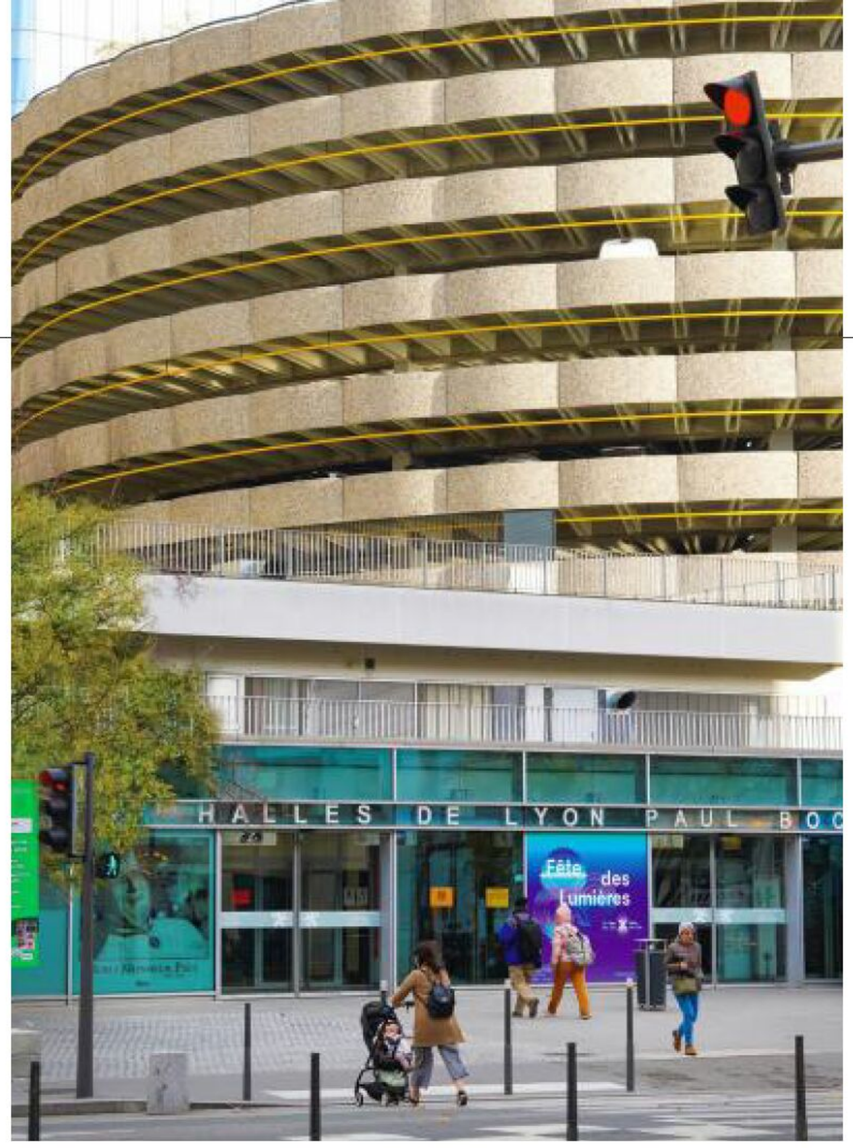
Paul Bocuse
Den weltweiten Leuchtturm der Gastronomie gibt es noch, im ikonisch-bunten Gebäude zwanzig Minuten nördlich des Zentrums. Heute kocht hier eine Brigade von Bocuse-Schülern und bereitet die Gerichte des Meisters: Flusskrebsschwanz-Gratin, Bressehuhn, Trüffelsuppe – auch das Ikonen.

Collonges-au-Mont-d'Or
40 Rue de la Plage
bocuse.fr

Shopping

Cyril Nitard
Für das Ehepaar Nitard ist die Pâté en Croûte eine Lebensaufgabe. In ihrem kleinen Laden im 6. Arrondissement haben sie sich ganz und gar der Herstellung der Fleischpastete in Blätterteig verschrieben. Den Klassiker aus Kalb und Schwein, Senf und Kräutern stellen sie in ihrer Küche her, ebenso wie Varianten mit Geflügel und Pfifferlingen, Lachs und Fenchel oder Hummer und Kalbsnierchen.

84 Rue Béchevelin
cyril-nitard.com



Gourmet-Markt Les Halles Paul Bocuse. Das Runde im Hintergrund ist ein Parkhaus – mit Park auf dem Dach

Les Halles de Lyon Paul Bocuse
Natürlich trägt der Bauch von Lyon, die Markthalle, den Namen des bedeutendsten Lyoners. Vor einigen Jahren wurde das Gebäude modernisiert und mit einer gläsernen Fassade versehen, tatsächlich fand der Handel mit Lebensmitteln schon lange vor Bocuses Zeit hier statt, nämlich seit fast 200 Jahren. Auf 14 000 Quadratmetern bieten hier 56 Händler von Montag bis Sonntag Regionales an, frische Fische, Fleisch und Würste aus eigener Schlachtung, Gemüse und Patîsserie. Am Mittag öffnen die Restaurants und Austernbars, dann wird die Stimmung hier lebendig bis ausgelassen.

102 Cour Lafayette; halles-de-lyon-paulbocuse.com

Bernachon
Zunächst war Maurice Bernachon (1919–1999) als Konditor tätig, entdeckte aber bald sein Gespür für Schokolade. Die wird von der Bohne bis zum Endprodukt, „from bean to bar", im Haus hergestellt und im Ladenlokal neben herausragendem Gebäck und Eiscreme angeboten. Auch die Teestube ist ein hinreißender Ort. Das Unternehmen bleibt fest in Familienhand. Nach Sohn Jean-Jacques haben dessen drei Kinder übernommen – deren Mutter übrigens die Tochter von Paul Bocuse ist.

42 Cours Franklin Roosevelt; bernachon.com

Erlebnisse

Musée des Confluences
Bei ihren Museen beweisen die Franzosen seit Jahren Exzellenz in Design und Inhalt: Dieses ist schon von außen ein Hingucker mit seinem Bau aus Glas und schimmernden Edelstahlplatten. Es liegt auf der gleichnamigen Halbinsel genau am Zusammenfluss von Rhône und Saône. Neben spannenden Wechselausstellungen befasst sich das Museum mit den Grundfragen des menschlichen Lebens, mit Herkunft und Zukunft, mit Tod und Unendlichkeit.

86 Quai Perrache
museedesconfluences.fr

Maison des Canuts
Wie liebevoll geraten ist diese Ausstellung rund um die Seide, die der Stadt Lyon vor Jahrhunderten ihren Reichtum bescherte! Hier wird der Ursprung des Materials erklärt, es geht um Fäden und schöne Stoffe. Ein echter Webstuhl aus dem 19. Jahrhundert ist immer noch in Betrieb.

10 Rue d'Ivry
maisondescanuts.fr

Beaujolais & Oingt
Fruchtig, leicht und perfekt als Apéro, so ist der Rotwein, den sie hier aus der Gamay-Traube keltern. Die meisten Winzer bieten Degustationen an, viele sogar mit kleinen Häppchen. Immer am dritten Donnerstag im November wird der Beaujolais Nouveau freigegeben, der erste Rotwein des Jahres. Ein großes Fest in der gesamten Region. Ein Ausflug in das Dörfchen Oingt lohnt sich nicht nur dann, es ist eines der schönsten Frankreichs, weil die Häuser aus goldleuchtendem Sandstein gebaut sind. Dicht an dicht stehen sie im alten Ortskern, der Blick fällt auf die Weinberge ringsherum. Besonders sehenswert sind auch die kleine Kirche und die vielen Galerien und Kunsthandwerker.

beaujolais-tourisme.com

Wasserfall von Glandieu
Über die Basaltformation und überhängende Bäume ergießt sich der 30 Meter hohe Wasserfall in den Ausläufern des Jura. Ein wunderschönes Naturschauspiel, ganz nah verläuft die Via Rhôna, ein Fernradweg, der den Genfer See mit dem Mittelmeer verbindet.

Brégnier-Cordon
926 Rue de la Cascade
bugeysud-tourisme.fr


Schlicht und ergreifend gut: das Nachbarschaftslokal Croûton

GENF

Es wird noch besser

Hoteliers, Köche, Winzer: Sie alle scheint ein gesunder Virus erwischt zu haben. Die UNO- und Uhrenstadt bekommt gerade viele neue Zimmer, Menüs und die passenden Weine dazu

Dort, wo die Rhone den Genfer See verlässt, rahmen sie sein Ufer: die legendären Grandhotels, seit dem 19. Jahrhundert prägen sie das Gesicht von Genf. Nun passiert hinter ihren zeitlos schönen Fassaden gerade eine Menge, eines nach dem anderen unterziehen sie sich einer Verjüngungskur von innen.

Bei laufendem Betrieb arbeitet das berühmte Beau Rivage, an Ort und Stelle seit 160 Jahren, an seinen inneren Werten. Die Ausstattung wird modernisiert, ein neues Spa mit Pool zieht ein, die Kulinarik bekommt mehr Raum. Die Neueröffnung für das Restaurant Chat-Botté ist 2027 geplant – inklusive neuen Weinkellers für Mikaël Grou, frisch gekürt zum besten Sommelier der Schweiz. Der Hotel-Nachbar, das kaum jüngere Richemond, stieß jüngst als erstes Hotel der Schweiz zur Jumeirah-Gruppe und soll nach seiner Schließung 2020 im kommenden Jahr wieder eröffnen. Gut zu sehen sind die beiden von gegenüber, wo Genfs Dachterrasse schlechthin liegt: die MET Rooftopbar auf dem Hotel Metropole, das in Erwartung seiner zweiten Renovierungsrunde ist. Und auch unter einer weiteren Dachterrasse wird bald gewerkelt: Das Izumi, Genfs beste japanische Küche, krönt das Four Seasons, wo ebenfalls ein Make-over geplant ist.

Die Aufbruchstimmung hat zudem Genfs Kulinarik erfasst. Im Januar dieses Jahres eröffnete im Hotel Mandarin Oriental am Ufer der Rhone ein internationales Schwergewicht sein erstes Schweizer Restaurant: Yotam Ottolenghi. Längst in die Herzen der Genfer gekocht hatte sich Dominique Gauthier, als er 2023, vom Chat-Botté im Beau Rivage kommend, eine besondere Beziehung einging: mit dem Uhrenhersteller François-Paul Journe. Kein Jahr später hatte das F. P. Journe Le Restaurant seinen ersten Stern. Die Liste der neuen und innovativen Küchen ließe sich ewig fortsetzen – so wie die der dazu passenden lokalen Weine.

In der Winzerszene mischen einige Frauen mit und da lohnt sich ein Verkostungsabstecher nach Dardagny direkt an der Grenze zu Frankreich. Sandrine Bersier und Sophie Dugerdil sind dort quasi Nachbarinnen und führen mit Blick auf die französischen Alpen und vielen innovativen Ideen die Weingüter ihrer Familien in die Zukunft. ❖ TINKA DIPPEL

Hotel Metropole
Das Traditionshaus wirkt heute sehr modern – vor allem in der sehr guten MET Rooftopbar.
metropole.ch

Hotel Beau Rivage
Schönheitskur bei laufendem Betrieb, und dazu bekommt das berühmte Haus ein Spa.
beau-rivage.com

Ottolenghi
Der Koch-Star und seine mediterrane Küche sind ins Hotel Mandarin Oriental eingezogen.
mandarinoriental.com/de/geneva

F. P. Journe Le Restaurant
Wenn Topküche und Uhren zusammenkommen, entsteht ein einmaliges Sternerestaurant.
fpjourne-le-restaurant.ch

Domaine de la Roche
Ein kleines Weingut, geführt von Sandrine Bersier, einer mitreißenden Winzerin.
roche1859.ch

Domaine Dugerdil
Bersiers Nachbarin im von Rebreihen gerahmten Dorf Dardagny: Sophie Dugerdil.
domaine-dugerdil.ch

Die Fassade bleibt, innen tut sich eine Menge: das Beau Rivage mit Blick auf See, Altstadt und Berge

FOTO: GAUVIN LAPETOULE/GENÈVE TOURISME

Er war der weltweit erste Fernsehturm aus Stahlbeton. Seit 1956 steht er, knapp 217 Meter in die Höhe ragend, am Kesselrand und ist ein Wahrzeichen der Stadt

STUTTGART

Baumeister in Hochform

In Erwartung der Bahnhofseröffnung und der nahenden Bauausstellung knüpft Stuttgart an sein Erbe an und weist mit seiner Architektur einmal mehr weit über den Kessel hinaus

VON MILA KRULL

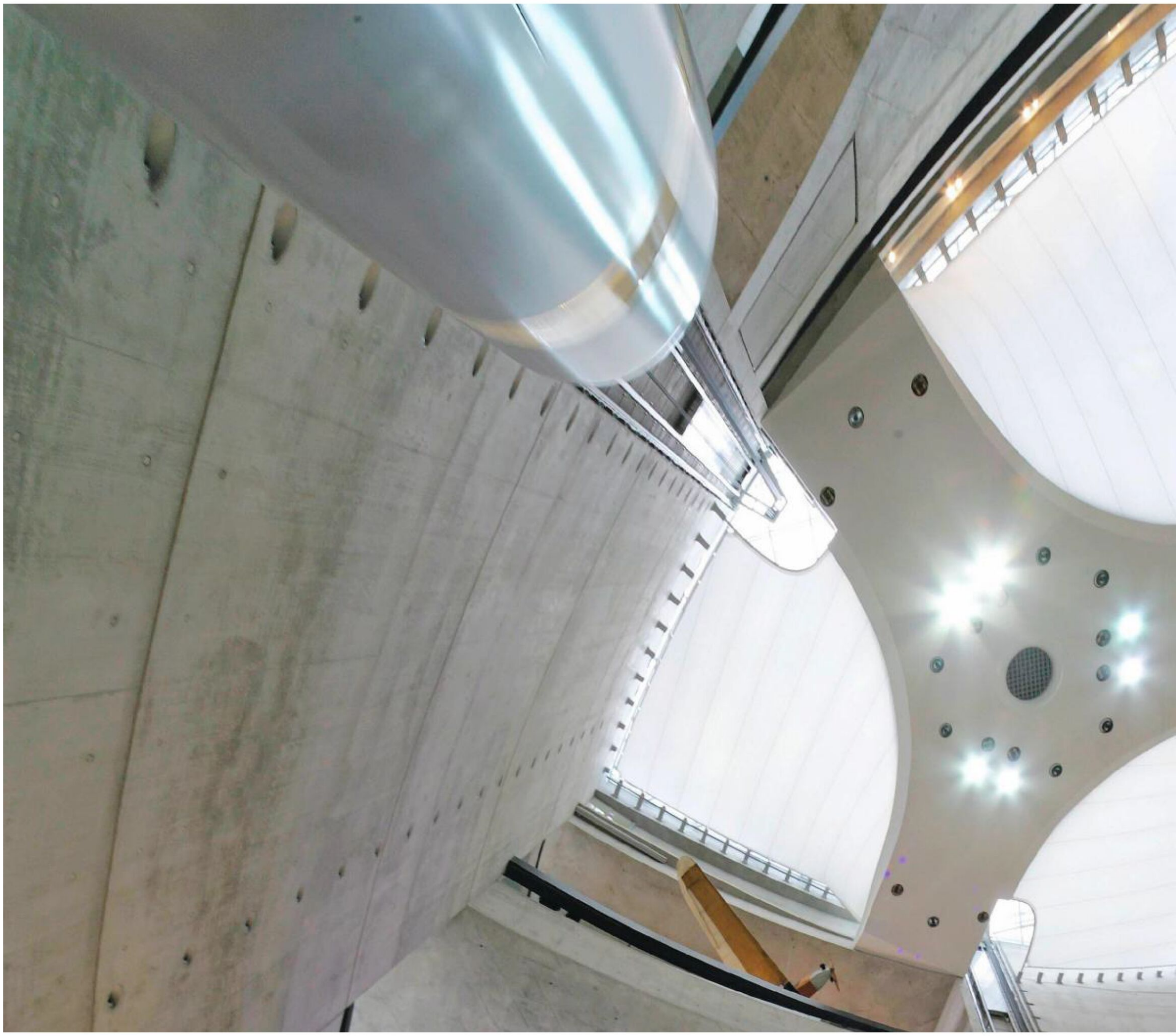
FOTOS: GERALD HÄNEL/GARP; HGESCH/INGENHOVEN ASSOCIATES



STUTTGART HAUPTBAHNHOF

Noch riecht es an den Gleisen des neuen Stuttgarter Tiefbahnhofs nach Asphalt, nach frisch aufgebrachtem Estrich und nach Kunststoff. Noch quietschen und rattern hier nicht die Bremsen der Fernzüge, sondern Schleifwerkzeuge, Presslufthämmer und anderes schweres Gerät. Doch schon jetzt ist auf der Megabaustelle erkennbar, dass hier im Herzen der Stadt nicht nur Stoff für Streit und Kontroversen entstanden ist, sondern auch eindrucksvolle Architektur.
Acht Bahngleise, 28 Kelchstützen und Zigtausende Kubikmeter Sichtbeton hat der Düsseldorfer Architekt Christoph Ingenhoven zu einem Gesamtkunstwerk verschmelzen lassen. Bereits vor der Eröffnung wird sein Tiefbahnhof, seit mehr als zehn Jahren im Bau, mit einer Kathedrale verglichen. Das klingt vielleicht pathetisch, die Lichtstimmung am Fuß dieser Stützen hat aber tatsächlich fast etwas Sakrales. Allein die schiere Größe der bis zu 19 Meter hohen, fließenden Betonsäulen ist beeindruckend, ihre Form soll von Seifenblasen inspiriert sein. Diese Gebilde wirken organisch, sie haben aber auch etwas Surreales.
Wie viel Ingenieurskunst in die Planung und die Realisierung geflossen ist, wird klar, wenn man den InfoTurmStuttgart (ITS) begeht. Auf vier Etagen stellt das offizielle Besucherzentrum des Bahnprojekts Stuttgart-Ulm die riesigen Dimensionen des Jahrhundert-Unterfangens mithilfe von Tablets, Drohnenflügen, Simulationen und beweglichen Modellen bildhaft dar.
Noch anschaulicher wird es, wenn man das Untergeschoss der Ausstellung betritt. Wer den neuen Bahnhof vor der Inbetriebnahme, die nach aktuellem Stand schrittweise ab Dezember 2026 geplant ist, besuchen möchte, kann von hier aus – mit Gummistiefeln, Warnweste und Schutzhelm ausgestattet – an einer der Baustellentouren teilnehmen. Dort, am Fuß der Kelchstützen, gewinnt man gut ein eigenes Bild von jenem Bahnhof, der seit Langem die Gemüter bewegt.

ITS im Hauptbahnhof Stuttgart, Gleis 16, Am Schlossgarten 15/1
its-projekt.de



MERCEDES-BENZ MUSEUM

Wenn traditionsreicher Autobau und moderne Architektur aufeinandertreffen, bekommen Gebäude eine ganz eigene Dynamik. In Stuttgart gibt es gleich zwei solcher Bauwerke, die sich architektonisch wie inhaltlich unterscheiden und deshalb beide einen Besuch wert sind. Für Mercedes schufen die niederländischen Architekten Ben van Berkel und Caroline Bos von UNStudios gegenüber der Firmenzentrale einen zeitlosen Museumsbau, dessen geschwungene Aluminium- und Glasfassade bedeutende Elemente der Automobilfertigung aufgreift. Nicht weniger beeindruckend ist die innere Gestaltung des Stuttgarter Büros HG Merz. Die rund 1500 Exponate verteilen sich – in Form einer Helix arrangiert – auf einer Ausstellungsfläche von mehr als 16 000 Quadratmetern. Mit drei silbernen Aufzügen, die an die ikonischen Mercedes-Rennwagen der 1950er-Jahre erinnern, geht es hinauf in die oberste Etage, auf der die Zeitreise durch die Automobilgeschichte beginnt.

Mercedesstraße 100; mb-museum.com



FOTOS: ARNULF HETTRICH/IMAGO; PORSCHE AG (2)

PORSCHE MUSEUM

In Zuffenhausen, im Norden der Stadt, steht ein architektonisch ebenso beeindruckendes Ausstellungshaus. Das Wiener Büro Delugan Meissl Associated Architects gestaltete das Porsche Museum als schwebende Stahlkonstruktion aus rund 21 000 Kubikmetern Beton. Klare Linien und Blickachsen verleihen ihm, das Ausstellung (mit mehr als 90 Autos), Archiv, Werkstatt und Restaurant beherbergt, eine lebendige Dynamik. Dynamisch wirkt auch die Skulptur auf dem Porscheplatz davor: Künstler Gerry Judah setzte dazu drei ikonische 911er auf 24 Meter hohe Pfeiler.

Porscheplatz 1; porsche.com/germany/aboutporsche/porschemuseum





LANDESBIBLIOTHEK

Zu Unrecht steht die Württembergische Landesbibliothek im Schatten der bekannteren Stadtbibliothek. Dabei ist das Haus eines der spannendsten Patchwork-Gebäude der Stadt, es setzt sich aus einem älteren Teil von 1970 und einem neuen Anbau aus dem Jahr 2020 zusammen. Verantwortlich für Letzteren ist das für Stuttgart sehr prägende Büro Lederer Ragnarsdóttir Oei, dessen Entwurf sich zwischen Landesarchiv und Musikhochschule in die Kulturmeile integriert hat. Die Intention der Architekten: die Bibliothek, die bisher ein eher stummes Dasein in zweiter Reihe fristete, zugänglicher zu machen und für alle Bürger zu öffnen. Dafür setzten sie den neuen Bau, dessen warmweiße Betonfassaden einem Bücherregal nachempfunden sind, direkt an die Straße. Der Plan ging auf. Wer das Gebäude betritt, findet knapp 400 moderne Arbeitsplätze vor, die sogar an einem Samstag bis auf den letzten Stuhl besetzt sind. Auch schön: das angeschlossene Bistro Lib-Room mit Workspaces und Terrasse.

Konrad-Adenauer-Str. 10; wlb-stuttgart.de





FOTOS: ARNULF HETTRICH/IMAGO; SARAH SCHMID/STUTTGART-MARKETING GMBH; GREGOR LENGLER/TMBW; BÜLOW AG

WEISSENHOFSIEDLUNG

Minimalistisch, wegweisend, zeitlos: Ganz Große ihres Fachs, darunter Le Corbusier, Walter Gropius, Peter Behrens, Max und Bruno Tau und Hans Scharoun (sein Gebäude im Foto) schufen vor bald 100 Jahren unter der Leitung Mies van der Rohes diese Modell-Siedlung auf dem Killesberg, die auf der Welterbe-Liste der UNESCO steht. Anlass war die Werkbund-Ausstellung „Die Wohnung“. 2027 steht zum einen die Internationale Bauausstellung in Stuttgart an und zum anderen das Jubiläum der Siedlung – der die Stadt aktuell ein neues Besucher- und Informationszentrum baut.

weissenhofmuseum.de, iba27.de



STADTBIBLIOTHEK

Für ihre progressive Innengestaltung erntete die Stuttgarter Stadtbibliothek international viel Applaus. Der Büchertempel steht im Europaviertel, wo einst der Güter- und Rangierbahnhof lag, und wirkt von außen wie ein Monolith. Umso überraschender das helle Innere. Vom lichtdurchfluteten Atrium gelangen Besucher in die Galerien und Lesesäle, in denen mehr als 500 000 Medien Platz haben. Den besten Blick auf das Werk des koreanischen Architekten Eun Young Yi gewährt das Café Lesbar im 8. Obergeschoss. Im Bild nicht sichtbar: das „Herz“ der Bibliothek, ein 14 Meter hoher Raum ohne Fenster, der bis auf ein Wasserspiel komplett leer ist.

Mailänder Platz 1; stadtbibliothek-stuttgart.de

Hotels

Radisson Blu Hotel at Porsche Design Tower
Im höchsten Haus der Stadt bietet das 2023 eröffnete Hotel einen tollen Blick auf Stuttgart und die Weinberge. Wer bei dem Panorama ein Auge fürs Innere hat, findet elegante Anspielungen auf das Porsche-Design. Wortwörtliche Highlights sind die Dachterrasse und das Restaurant Balaustine, das zu Levante-Tapas auch die lokal produzierten Weine vom gegenüberliegenden Stadtberg serviert. ●●

radissonhotels.com

Der Zauberlehrling
17 Zimmer wurden für das familiengeführte Designhotel im Bohnenviertel individuell gestaltet – darunter Suiten mit vielversprechenden Namen wie „Wolke 7“ und „Blackbox“. Ausgezeichnet – nämlich mit einem Michelin-Stern – ist auch das angeschlossene Restaurant.

zauberlehrling.de

Restaurants

Cube
Im vierten Stock des Kunstmuseums luncht oder diniert man bei bestem Rundumblick auf den angrenzenden Schloßplatz. Entsprechend zurückhaltend ist das geradlinige Interieur. Serviert werden asiatisch-europäische Kompositionen in bis zu fünf Gängen. ●◐

cube-restaurant.de

5
Nicht im neuen, aber in Stuttgarts allererstem ehemaligen Bahnhof führt Küchenchef Alexander Dinter seine Gäste geschmacklich in Fjorde, Alpentäler und bis an den Pazifik. Dafür wurde er mehrfach prämiert.
●●●◐

5.fo

Erlebnisse

Kunstmuseum und Neue Staatsgalerie
Zentral am Schlossplatz liegt das Kunstmuseum in einem gläserner Kubus mit seinen großzügigen Ausstellungsflächen, Café-Terrasse und belebter Freitreppe. Wenige Gehminuten entfernt lädt die von Architektur-Ikone James Stirling erschaffene, labyrinthartige Neue Staatsgalerie zu Rundgängen durch Kunstgeschichte und aufregende Räumlichkeiten.

kunstmuseum-stuttgart.de
staatsgalerie.de

Markthalle
Vor der historischen Jugendstil-Kulisse finden Feinschmecker alles vom italienischen Trüffel bis zur original schwäbischen Maultasche.

Haus des Tourismus
Am Marktplatz öffnet in Kürze die neue Tourist-Info samt Restaurant und grüner Dachterrasse.

hausdestourismus.de

Mehr über Stuttgart auf merian.de



BRESLAU

1000 Jahre jung

Wer auf halbem Weg zwischen Berlin und Warschau nach Süden abbiegt, landet in einer Metropole, die sich eine große Kunst bewahrt hat: sich als grüner Archipel jedem Alter und jeder Schublade zu entziehen

VON BURKHARD MARIA ZIMMERMANN

Vom Nordturm des Doms hat man die Aussicht auf den Westen der Stadt. Rechts im Blick: die Kreuzkirche

FOTO: KATERYNA KOLESNYK/GETTY IMAGES

Lebt es etwa? Bewegt es sich gleich? Der Gegenstand auf dem Fußboden ist ungefähr so groß wie ein kleiner Mensch, die Form erinnert eher an ein Organ. In der Krupa Gallery im Westen von Breslau liegt diese Skulptur aus lackiertem Harz, so glatt und so glänzend, dass ihr eine plötzliche Vitalität zuzutrauen wäre. Geschaffen hat sie der 39-jährige Künstler Miłosz Flis, der in Breslau studierte und weiterhin hier arbeitet. Natalia Barczyńska, Kuratorin der Galerie, bestätigt die Interpretationsahnung: „Seine abstrakten Skulpturen zeigen Visionen vom menschlichen Körper, aber auch von organischen Formen, die vielleicht Millionen von Jahren alt sind – oder aus der Zukunft stammen könnten."

Das Objekt ist auf jeden Fall nicht so lebendig wie die Kulturszene von Breslau, an deren Elan die Krupa Gallery und ihr Schwesterunternehmen, die Krupa Art Foundation, einen großen Anteil haben. „Die Anzahl privater Kunstzentren, die Sammlungen von regionalen und internationalen Künstlerinnen und Künstlern präsentieren, steigt stetig", sagt Barczyńska. Immer mehr Menschen in Polen entwickelten ein Verständnis für Kunst „und haben auch das Geld, um Arbeiten zu kaufen und Künstlerinnen und Künstler zu unterstützen".



Miłosz Flis mit zwei seiner Skulpturen, er studierte an der Eugeniusz Geppert Academy of Fine Arts. Unten: eine Installation aus der „Wunderland"-Ausstellung im MWW

DIE KUNST UND DAS PURE LEBEN BEFLÜGELN SICH GEGENSEITIG

Während die Galerie eher für die wirtschaftlichen Aspekte zuständig ist, sucht die Stiftung, gegründet von den Geschäftsleuten Sylwia und Piotr Krupa, vor allem den Austausch zwischen Kunst und Öffentlichkeit. Die Krupa Gallery hat ihre Adresse oberhalb der Oder, die Breslaus Altstadt im Norden umfließt, die Stiftung mitten im historischen Kern. Breslau ist die Hauptstadt der Region Niederschlesien, die bis zum Ende des Zweiten Weltkriegs zu Deutschland gehörte. Auf einem Spaziergang von der Galerie zu den Ausstellungsräumen der Stiftung zeigt die Stadt ihren ganz besonderen Charme. Man überquert die Oder auf einer von 130 Brücken, die das Bild der Stadt prägen, und blickt auf eine ziemlich gelungene Gesamtkomposition aus alter Stadt, neuer Stadt und Grün. Im Fluss und seinen Nebenflüssen bestehen zwölf Inseln gegen die





Altes und neueres Bunt: historische Gebäude auf dem Marktplatz Breslauer Ring und die Neon Side Gallery, kurz bevor die Röhren glühen, im Innenhof der Ruska-Straße 46C



FOTOS: ALICJA KIELAN/KRUPA GALLERY; MAŁGORZATA KUJDA/DY-TAGOWSKA, THE CRYSTAL BALL, 2015; JMIGUEL/GETTY IMAGES; ZUZANKA GALCZYNSKA/UNSPLASH

Strömung, an die Ufer schmiegen sich mehrere Parks und lang gezogene Promenaden. Seit der Gründung sind mehr als 1000 Jahre vergangen, Breslau hat sich aber ziemlich gut gehalten. Um die 670 000 Einwohner hat die Stadt heute, gut 100 000 davon studieren. Die vielen jungen Breslauer halten sogar den mittelalterlichen Marktplatz rund um das Rathaus, einen gotischen Bau aus dem 13. Jahrhundert, jung und lebendig. Dort drängeln sich Kneipen, Bars und Restaurants.

Auch wer Ruhe sucht, findet sie, aber eher auf der Dominsel, wo der Doppelturm des Doms, ab 1241 aus roten Ziegeln erbaut, in den Himmel ragt. Der Dom ist eines von vielen religiösen Gebäuden der Stadt, ihre Geschichte spielt für das kulturelle Klima von heute eine große Rolle. Agnieszka Franków-Żelazny zählt auf: „Protestantische, katholische, christlich-orthodoxe Kirche und Judentum haben in Breslau ihre Bauwerke." Die Musikwissenschaftlerin gilt als eine der angesehensten Chordirigentinnen in Polen, sie hat fast 300 Stücke für Instrumente und Gesang und über 1200 Choralstücke aufgeführt. „Allein durch die historische Entwicklung ist hier eine unglaubliche Vielfalt entstanden", sagt sie. Als Breslau im Jahr 2016 Europäische Kulturhauptstadt wurde, war Agnieszka Franków-Żelazny als Kuratorin für den Bereich Musik zuständig und sie ist begeistert vom Kulturhauptstadt-Effekt: „Die Ernennung wirkt bis heute nach – in allen Bereichen der Kultur."

Aktuell hat Franków-Żelazny die Aufgabe, eine der wichtigsten kulturellen Einrichtungen der Stadt traditionsbewusst in die Zukunft zu führen: als Direktorin der Oper von Breslau, in deren Ballett und Orchester viele Menschen aus der ganzen Welt zusammenarbeiten. Das Haus hat eine lange Geschichte mit vielen Verknüpfungen zu Deutschland, berühmte Komponisten wie Richard Strauss und Carl Maria von Weber führten hier ihre Stücke auf. „Heute ist es uns wichtig, unserem Publikum eine Balance aus klassischen Stücken wie Verdis Oper ‚Nabucco' und Neuerem wie dem 2020 uraufgeführten Ballett ‚Frida' anzubieten." Es porträtiert die Künstlerin Frida Kahlo mit all ihrem Leiden, aber auch der Schönheit ihres Lebens und ihrer Kunst. ➢

Da trifft es sich gut, dass das schöne Leben sich unweit der Oper bestens genießen lässt, besonders südwestlich der Altstadt über dem Knick im Stadtgraben. Agnieszka Franków-Żelazny empfiehlt, abends einmal in die Straße Pawła Włodkowica zu schauen, nur ein paar Minuten von der Oper entfernt: „Diese Gegend ist bei den Tänzerinnen und Tänzern unseres Ensembles sehr beliebt.“ Hier reiht sich eine Bar an die andere, zu den Favoriten von Franków-Żelazny gehört das Café Bułka z Masłem mit seinem schönen Garten. Wenige Häuserblöcke entfernt lieg die Galeria Neon Side, eine schmale Schlucht aus alten Industrie- und Bürohäusern, in der ausrangierte Firmenschilder aus Neonröhren die Nacht in bunte Farben tauchen. In einem der Häuser hat die BWA Galerie eine ihrer vier Dependancen, das BWA Studio, wo sie alternative Kunstprojekte zeigt. Wenn die Galerie abends längst ihre Türen verschlossen hat, erwachen in den Erdgeschossen die Bars und Clubs zum Leben.

Einige Partylocations würden gemeinsam in die Jahrhunderthalle passen. Das imposante Bauwerk wurde 1913 zur Jahrhundertausstellung errichtet, mit der die Stadt 100 Jahre später die Befreiungskriege gegen Napoleon feierte. Damals war die Halle aus Stahlbeton revolutionär und ein Sinnbild für die wirtschaftliche und kreative Macht Schlesiens. Sie wirkt wie ein gigantischer Körper: breite Stützen am Boden wie die Schaufeln von Beckenknochen, geschwungene Rippen wie ein Brustkorb. Gemeinsam stützen sie eine 42 Meter hohe Kuppel mit 65 Metern Durchmesser, darunter 14 000 Quadratmeter Platz für rund 10 000 Menschen. In ihrer Beton-Grandezza gehört die Halle seit 2006 zum Weltkulturerbe der UNESCO. Sie hatte aber von Anfang an einen Makel: Obwohl geplant und gebaut für eine Jahrhundertausstellung, hatte sie doch zu wenig Ausstellungsfläche.

Iwona Dorota Bigos wirkt nicht wie eine Frau, die sich über das Missgeschick anderer Menschen freut. Aber dass man sich damals ein wenig verkalkuliert hat, ist halt nicht zu ihrem Nachteil, schließlich sind tolle Räume für ihr Museum dabei herausgekommen: Bigos leitet das Museum für Kunst der Gegenwart, es ist untergebracht im Vier-Kuppel-Pavillon,



Das Opernhaus wurde nach dem Hochwasser von 1997 saniert. Der Dom ist mit seinen zwei Türmen ein Wahrzeichen Breslaus



FOTOS: TRONIN KONSTANTIN/MAURITIUS IMAGES; ULADZISLAU PETRUSHKEVICH/UNSPLASH



Tradionelle Küche im Schweidnitzer Keller. Unten: Für die Oto Kaffeebar entwarf Joanna Gniady Logo und Verpackungen, ihre Kaffeepäckchen sind Kunstwerke

TIEF VERWURZELT, VON WARSCHAU EMANZIPIERT UND SELBSTBEWUSST



einer weitläufigen Anlage gleich neben der Jahrhunderthalle und ebenfalls 1913 fertiggestellt. Entworfen hat ihn der Berliner Architekt Hans Poelzig, der lange Zeit der Direktor der Königlichen Kunst- und Kunstgewerbeschule in Breslau war. „Nachdem man die Jahrhunderthalle geplant hatte, dachte die Stadt, man brauche in diesem Bau keine zusätzlichen Ausstellungsräume, stellte aber bald fest, dass sie doch fehlten“, erzählt Bigos. Auch der Vier-Kuppel-Pavillon besteht hauptsächlich aus Beton, zitiert aber mit seinen Säulen, Kapitellen und flachen Kuppeln die Formensprache der Antike. Zu sehen ist polnische Kunst von der zweiten Hälfte des 20. bis zum Anfang des 21. Jahrhunderts, darunter Breslauer Künstlerinnen und Künstler wie die feministische Ikone Natalia LL und der Grafiker, Fotograf und Musiker Andrzej Dudek-Dürer, der sich als Inkarnation von Albrecht Dürer versteht.

Oft schwingt in Breslaus Kulturszene die deutsche Geschichte mit, so wie bei diesem Rückgriff auf Dürer. Im Westen der Stadt steht ein fetter weißer Zylinder, sechs Stockwerke hoch, im Zweiten Weltkrieg als Bunker gebaut, heute das MWW Museum der Gegenwart. Wahrscheinlich ist Kunst nirgendwo so sicher vor der Außenwelt wie hier. Natürlich muss sich der Pavillon, den Iwona Dorota Bigos leitet, immer wieder ein bisschen mit dem MWW vergleichen lassen, macht aber nichts. Vielleicht sind die Leute im Bunker etwas näher an der Gegenwart, dafür ist ihr Museum das größte für moderne Kunst in der Stadt. Und Warschau? Ist geografisch ungefähr genauso weit von Breslau entfernt wie Berlin und doppelt so weit wie Dresden, man hat also Distanz zur Hauptstadt Polens, räumlich und vielleicht auch psychologisch. „Wie rege die junge Kunstszene in Breslau ist, das bezeugt das jährlich im Oktober stattfindende Off Gallery Weekend“, sagt Bigos. „Es ist ein Gegenentwurf zum Warschau Gallery Weekend.“ Ansonsten ist Breslau geschickt darin, alles gut miteinander zu vermengen, Geschichte und Gegenwart, wirtschaftlichen Erfolg und Indiekultur, deutsche und polnische Einflüsse. Auch das ist eine Kunst. ❖

Alle Adressen auf einer kuratierten Karte bei Google Maps

Hotels

Mövenpick Grand Hotel
Mit der Neueröffnung 2025 knüpft das Haus an seinen historischen Glamour an, zitiert mit schlichten Ornamenten und geometrischen Flächen und Linien die Formensprache des Art déco. Während kraftvolle Farben die Lobby und das Café bestimmen, geben dunkle Grau- und Erdtöne den 179 Zimmern und Suiten eine elegante Schwere. Wer nicht im Hotel wohnt, genießt im Restaurant The Gate das moderne Design mit Spuren der Zwanzigerjahre, das Küchenteam verfeinert internationale Gerichte mit polnischen Akzenten. ●●

Marszałka Józefa Piłsudskiego 102
movenpick.accor.com

Restaurants

Schweidnitzer Keller (Piwnica Świdnicka)
Am Marktplatz des historischen Stadtkerns liegt dieses Restaurant in den unterirdischen Gewölben des einstigen Rathauses. Seine Ursprünge gehen zurück bis ins 13. Jahrhundert. Die Küche ist modern mit Schwerpunkt auf den Traditionen des Landes. Unter den gemauerten Gewölberippen im Erdgeschoss gärt die hauseigene Brauerei verschiedene Spezialitäten.

Rynek Ratusz 1A
piwnicaswidnicka.pl

Falla
Vom Hauptbahnhof sind es nur ein paar Minuten zu diesem modernen veganen Restaurant, das aus Gerichten der internationalen Küche tierfreie Alternativen macht, von Burgern und Wraps bis zu japanischen und koreanischen Gerichten.

Stawowa 4; fallawege.pl

Cafés

Bułka z Masłem
Ist es noch ein Café mit Garten oder schon ein Gewächshaus mit angeschlossener Gastronomie? Für den größeren Hunger gibt es Burger, Aufläufe und andere heiße Gerichte.

Pawła Włodkowica 8A
bulkazmaslemwlodkowica.pl

Kanapa
„Kanapa heißt Sofa und genauso fühlt es sich auch an – ein gemütliches und entspanntes Café, nur einen Steinwurf von der Krupa Gallery entfernt“, sagt Natalia Barczyńska, die Kuratorin eben jener Galerie. Leckerer Matchatee, wirklich gute Sandwiches, perfekt für einen Snack nach dem Kunstgenuss.

Plac Świętego Macieja 11

Oto Coffee Bar
Man röstet den Kaffee selbst und verkauft Spezialitäten aus Anbaugebieten in Afrika und Lateinamerika. Der eigentliche Star dieses Cafés unweit der Neon Sign Gallery aber ist das hohe und sanft gerundete Deckengewölbe.

Świętego Antoniego 28
otocoffee.pl



Grün im besten Sinne: das Café im neu eröffneten Mövenpick Grand Hotel

Kultur

BWA
Dieser Galerienverbund hat vier Standorte in Breslau: Ausstellungsräume rund um Migration im Hauptbahnhof, eine Galerie mit Schwerpunkt auf Glas, außerdem einen Showroom zu Designthemen und das Studio mit eher gesellschaftlichen Bezügen direkt an der Neon Side Gallery.

Ruska 46; bwa.wroc.pl

Jahrhunderthalle
Opern, Musicals, Konzerte, Konferenzen: Die Jahrhunderthalle ist rege im Gebrauch und tagsüber für Besichtigungen geöffnet. Ein Besucherzentrum informiert über die Geschichte des eindrucksvollen Gebäudes.

Wystawowa 1
halastulecia.pl

Krupa Gallery und Krupa Foundation
Die Galerie zeigt Künstlerinnen und Künstler aus ganz Polen. Die Ausstellungsräume der Krupa Foundation liegen direkt gegenüber dem Schweidnitzer Keller.

Księcia Witolda 48
krupagallery.com

Rynek 27
krupaartfoundation.pl

MWW Museum der Gegenwart Breslau
Das MWW hat seine Räume in einem ehemaligen Bunker, den die Nationalsozialisten errichteten: 25 Meter hoch, mit einem Durchmesser von 31 Metern und gut einem Meter dicken Wänden. Zu sehen sind Arbeiten der Gegenwart vor allem aus Grafik und Fotografie, mitunter Bezug nehmend auf das Nachbarland Deutschland und die gemeinsame Geschichte.

Plac Strzegomski 2
muzeumwspolczesne.pl

Neon Side Gallery
Eigentlich ist dies gar keine Galerie im engeren Sinne, eher ein großer Innenhof mit Kunst, Cafés, Clubs, Theatern und funky Beleuchtung.

Ruska 46C; ruska46.pl

Oper Breslau
Das heutige Gebäude von 1841 vermittelt mit seiner klassizistischen Fassade noch immer den Stolz, mit dem die Oper bis 1944 als eines der wichtigsten deutschen Musikhäuser galt. Schon die opulente Innengestaltung ist ein Erlebnis.

Świdnicka 35
opera.wroclaw.pl

Museum für Kunst der Gegenwart im Vier-Kuppel-Pavillon
Säulen, Kuppeln und Fenster versus moderne Gemälde und Skulpturen: Selten stehen Raum und Objekte in so apartem Kontrast.

Wystawowa 1; mnwr.pl

Die Jahrhunderthalle mit der Iglica („Nadel“) von Stanisław Hempel



FOTOS: TADEUSZ ZACHWIEJA/UNSPLASH; PIOTR GESICKI

Die Flüchtigkeit der Wahrnehmung

Der britische Künstler Nicholas Lees lotet in seinen „Orbit“-Skulpturen die Grenze zwischen sichtbarem Volumen und dem Übergang ins Unendliche aus. In seinen Keramikarbeiten verbindet sich traditionelle Töpferkunst mit bildhauerischer Präzision und einem alchemistischen Farbprozess



Seine abstrakten Gefäße beginnen mit dem Drehen dickwandiger Formen aus Parian-Porzellan – ein Material, das im frühen 19. Jahrhundert in England entwickelt wurde, um weißen griechischen Marmor aus Paros nachzuahmen. Der Ton muss in Lees’ Atelier in Selborne, einem kleinen Dorf in Südengland, mehrere Wochen trocknen, bevor er das Objekt erneut auf der Drehbank bearbeitet. Mit einer Feile schnitzt der Künstler präzise, papierdünne Lamellen in das Tonvolumen; die organischen Kurven entstehen nach Augenmaß, der Lamellenabstand wird mit einem Lineal gemessen und beträgt zwischen 5 und 10 mm. Nicholas Lees: „Es entstehen Hohlräume, die paradoxerweise die Grenzen der Form definieren.“

Einzigartig ist die von ihm entwickelte Färbetechnik: Er füllt den Hohlraum des Porzellanobjekts mit einer wässrigen Metallsalzlösung, die beim Trocknen durch die porösen Wände dringt und subtile Farbschattierungen erzeugt. Dieser Prozess der Sättigung und Verdunstung bewirkt, dass die Farben von innen heraus entstehen und die Konturen des abstrakten Gefäßes unerwartet hervorgehoben werden. Die Art und Weise, wie sich diese spezielle Kombination aus Kobalt und Gold manchmal trennt und manchmal vermischt, ist auch für Nicholas Lees noch immer ein kleines Rätsel.

Die fertigen, zweimal gebrannten Skulpturen spielen auf subtile Weise mit Licht und Schatten: Die tiefen Lamellen beeinflussen die Lichtdurchlässigkeit und machen den Übergang des Endlichen ins Unendliche sichtbar. Anerkennung für seine innovative Arbeit zollte dem Künstler kürzlich das V&A Museum, das „Red/Blue Orbit“ in seine ständige Sammlung aufnahm.

www.nicholaslees.com



Ihr Leseexemplar von AW Architektur & Wohnen: Jetzt scannen und nächste Ausgabe gratis sichern.

Text: Jutta Christoph; Foto: PR

SEVILLA

Eine tiefe Liebe

Seit über 30 Jahren kehrt Fotografin **Monica Gumm** immer wieder in Andalusiens Hauptstadt zurück. Für den Einstieg empfiehlt sie frühe Stunden, gedrosseltes Tempo und gehaltvolle Basisarbeit

Obwohl ich schon so viele Jahre immer wieder nach Sevilla komme und mich eigentlich gut auf mein visuelles Gedächtnis verlassen kann, passiert es manchmal, wenn ich mit dem Fahrrad unterwegs bin, dass die Altstadt mich irgendwo rauslässt, wo ich gar nicht hinwollte. Sie gilt mit knapp vier Quadratkilometern als eine der größten Europas. Da könnte man meinen, dass eine Erkundung per Rad am effizientesten sei – aber wer sich gar nicht auskennt, eckt ziemlich oft an in diesem wundervollen Gassengewirr. Sevilla ist eine Spazierstadt, im Schritttempo entdeckt man die bestens erhaltenen Details an den Fassaden, Fliesen- und Stuckarbeiten, all die Baustile, vom maurischen bis zum Barock, die hier zusammenkommen.

Mein liebster Spaziergang führt allerdings aus der Altstadt heraus, frühmorgens, bevor die Hitze kommt, entlang der Promenade am Ostufer des Guadalquivir: Der Blick geht rüber zu den bunten, von der Morgensonne angestrahlten Hausfassaden Trianas, dem alten Keramiker-Viertel. Bestenfalls kommt man gegen 8 Uhr beim María Luisa Park an, der gerade öffnet, durchquert ihn, vorbei an der Plaza de España mit den Kachelbänken und auf dem Rückweg in die Altstadt am Real Alcázar, der noch heute als Königspalast dient.

Ich landete über ein Stipendium in Spanien und zur Weltausstellung 1992 in Sevilla. Mir fiel sofort auf, was heute noch zählt: Die Sevillanos sind so offen, so einladend – setz dich zu uns! Dagegen ist Madrid nicht nur geografisch viel nordischer. Die Hochphase der andalusischen Lebensfreude zeigt sich während der Feria de Abril. Die bekannte Festwoche im April ist kein Grund, die Stadt zu meiden. Es ist zwar rappelvoll und man könnte grobe Parallelen zum Oktoberfest ziehen, weil in Zelten und in Tracht gefeiert wird. Doch, das muss man den Leuten hier lassen, zwischendrin wird so viel und gut gegessen, dass ich noch nie alkoholische Ausfälle mitbekommen habe. Die ganze Stadt ist auf den Beinen – auch für Besucher ein einziger Rausch aus Farben und Musik.

Im Mai blühen die Jacaranda-Bäume und tupfen ganze Straßenzüge lila, dann wird es bis September heiß. Aber es gibt wundervolle Orte der Abkühlung, zum Beispiel den Lebrija-Palast. Und danach geht der Sommer noch mal schön in Verlängerung. ❖

Corral del Rey
Drei historische Gebäude in einer ruhigen Altstadtgasse, die Zimmer sind mit Antiquitäten möbliert. Ein Hotel mit Seele.
corraldelrey.com

Casa del Limonero
Dieser ehemalige Palast wurde behutsam saniert und mutig dekoriert. Besonders: die Mudéjar-Holzdecke im Frühstücksraum.
hotelcasalimonero.com

Sobretablas
Camila Ferraro hat in diversen Sterneküchen gewirkt, seit 2018 interpretiert sie im eigenen Haus die andalusische Küche neu.
sobretablasrestaurante.com

Bar Eslava
Seit den 1990er-Jahren bin ich dieser Tapasbar treu. Vor Kurzem haben die Besitzer gewechselt – aber die Qualität ist geblieben.
espacioeslava.com

Querencia de Sevilla
Bester Aussichtspunkt, beste Cocktails, beste Rooftop-Bar: auf dem Dach dieses Hotels der Autograph Collection.
marriott.com

FOTO: MONICA GUMM

Zur Eröffnung 2011 wurde der Metropol Parasol mit Argwohn betrachtet, heute ist er ein überragendes Wahrzeichen Sevillas

DUBLIN



Du kommst mir so bekannt vor

Der Schriftsteller **Jan Weiler** wollte raus aus seiner sehr deutschen Komfortzone und fand in Irlands Hauptstadt den richtigen Ort dafür. Vier Tage, 36 Spazierkilometer, viele Songs und Biere später zieht er Bilanz



FOTOS: THOMAS LEIDIG; DAVID SOANES/GETTY IMAGES

Zwei Brücken hat Santiago Calatrava für Dublin entworfen, beide sind nach irischen Schriftstellern benannt: diese, die zu den Dublin Docklands führt, nach Samuel Beckett, die andere nach James Joyce





Besonders gut kenne ich mich nicht aus in der Welt. Obwohl ich viel gereist bin, würde ich mich nicht als polyglotten Menschen bezeichnen. Sechs Monate im Jahr bin ich unterwegs, seit über zwanzig Jahren, allerdings nur in Italien und Deutschland. Ich kenne Rom, Pirmasens und Peine, Landshut und Leer, Kiel und Krefeld und so ziemlich jeden Bahnhof dazwischen, weil ich seit 2003 über eintausend Mal als Vorleser aufgetreten bin. Ich kann in Sekunden einen Koffer packen, navigiere mühelos durch Hunderte von deutschen Städten. Es hat mich aber nie in die Fremde gezogen, ich bin auch etwas ängstlich. Aber man muss auch mal aus seiner Komfortzone raus, Menschen, die viel reisen, haben recht: Es erweitert den Horizont und das kann nicht schaden, es sei denn, es wird einem in der Fremde die Kreditkarte oder eine Niere entwendet.

Wie ich auf Dublin kam? Weil ich zumindest irgendwie das Gefühl hatte, es zu kennen, als Mensch, der gerne liest und Musik hört, begegnet mir die Stadt quasi ständig. Aber live war ich dort noch nie, überhaupt noch nicht in Irland, ich wusste auch, wie ich dann feststellte, wenig darüber. Das fängt schon damit an, dass ich es völlig falsch verortete: viel zu weit östlich und viel zu weit nördlich. Dabei teilt Dublin sich den Breitengrad mit Hamburg.

Man kann über Dublin nicht sagen, dass es in irgendeiner Form bedrohlich aufträte. Es hat keine Häuser, die so hoch sind, dass man den Himmel nicht mehr sieht. Es hat weder tosenden Verkehr noch einen unüberblickbaren Stadtplan. Dublin sagt: Komm rein, lauf rum, fühl dich wie in Dublin. Die Stadt ist wie jemand, den man zum ersten Mal trifft, auf Anhieb mag und von dem man das Gefühl hat, ihn schon ewig zu kennen. Es ist kein Ort für Abenteurer, man muss Dublin nicht erobern oder gar besiegen. Das haben schon ganz andere versucht.

Dass die Leute hier wirklich nett sind, wurde mir vorher mehrfach mitgeteilt und es stimmt auch. Es kann allerdings sein, dass sie hier einfach ganz normal nett sind und mir das nur deswegen auffällt, weil ich in München lebe. München belegte soeben in einer internationalen Umfrage unter auf der ganzen Welt lebenden Expats den 53. Platz in der Liste der freundlichsten Städte der Welt. Platz 53 von 53. Wer aus München anreist, freut sich, wenn er weder im Bus noch in der Bäckerei oder in der Bar vom Personal angeschnauzt wird. In Dublin undenkbar.

Vier Tage umfasst mein Reiseplan, am Ende werde ich 36 Kilometer durch die irische Hauptstadt gelaufen sein und kein einziger wird sich mühsam oder verschwendet anfühlen. Dublin ist gut fürs Gemüt. Oder besser: Alle fünf







Legendär: der Pub The Temple Bar. Erleuchtet: die Stadt während des St. Patrick's Festivals. Typisch: die georgianischen Türen. Bunt: die Dame Lane, eine zentrale Gasse

FOTOS: BARBORA DOSTALOVA/UNSPLASH; BEN MILLETT/ST PATRICK'S FESTIVAL DUBLIN; TRISTAN HUTCHINSON/FÁILTE IRELAND; ANNA CHURCH/UNSPLASH

Dublins sind es. Man besucht nämlich in Wahrheit fünf sehr unterschiedliche Orte, die alle immer gleichzeitig da sind.

Das erste Dublin ist jenes der Touristen und ihrer Gastgeber. Die sind in dieser Disziplin außergewöhnlich erfolgreich. Dublin begrüßt über fünf Millionen Gäste pro Jahr, die genau wie ich zunächst einmal im Temple Bar District landen, einem pittoresken Ortsteil mit ausgedehntem Getränkeangebot. So dicht gedrängt gibt es das sonst nur in der Schinkenstraße auf Mallorca und in der Düsseldorfer Altstadt, aber die können in puncto Bierqualität nicht konkurrieren, denn Dublin hat Guinness. Ein Glas ersetzt spielend ein ganzes Abendessen. Man hat nach dem Trinken das Gefühl, ein Schinkenbrot verzehrt zu haben, und bestellt sofort noch eins, um diesen Eindruck zu überprüfen.

Dublin sagt: Komm rein, lauf rum, fühl dich wie in Dublin

Die Erfahrung mache ich im Rahmen eines äußerst touristischen Manövers, welches sich „Musical Pub Crawl" nennt. Man bucht ein Ticket und trifft sich mit fünfzig weiteren Touristen aus den Vereinigten Staaten, Kanada und Australien im Obergeschoss eines Pubs. Man bekommt das erste herrliche Guinness, dann spielen zwei Musiker irische Lieder und erzählen dazu lustige Geschichten. Und zwar richtig gut. Dann zieht die ganze Truppe in den nächsten Pub und die Musiker erzählen und singen und die Touristen trinken und lachen. Obwohl es sich um ein tausendfach exerziertes und vor allem auf den Verkauf von Bier und CDs (ja, wirklich: CDs) abzielendes Programm handelt, ist es wirklich witzig und informativ. Steve und sein Kumpel berichten von den Ursprüngen der keltischen Musik und von der Harfe als irischem Symbol. Wobei man natürlich darauf hinweisen muss, dass diese Harfe auch das Logo von Guinness ziert. Sie legen überzeugend dar, wie der irische Folk die amerikanische Countrymusik erst ermöglicht hat. Am Ende des Abends stellt sich eine gewisse Seligkeit ein, ich denke dabei an die Worte des berühmten Alltagsphilosophen Homer Simpson: „Bier! Ursache und Lösung aller Probleme." ➢





Warum überhaupt Touri-Programm? Ganz einfach: Weil ich ein Tourist bin. Ich fand die Attitüde von angeblich weltgewandten Menschen immer schon seltsam, irgendwohin zu gehen und dann so zu tun, als sei man kein Tourist. Ich finde das prätentiös und etwas heuchlerisch. Man grenzt sich dabei zwar von jenen Schafen ab, die geführte Kneipentouren buchen, das ja. Aber man trinkt am Ende doch dasselbe Bier. Und vielleicht finden es Einheimische gar nicht so geil, wenn die Gäste irgendwo auftauchen, wo man gerne unter sich wäre.

Um den touristischen Charakter meines Aufenthaltes zu vertiefen, habe ich auch eine skurril anmutende Busfahrt gebucht: einen Vintage Tea Trip. Dabei wird man in einen Doppeldeckerbus aus den Sechzigerjahren gebeten. Man sitzt zwischen Kunstblumendeko an gedeckten Tischen und bekommt wahlweise Tee oder Kaffee serviert. An jedem Platz steht eine üppig bestückte Etagere mit süßen und herzhaften Backwaren, die es auf der knapp neunzig Minuten dauernden Fahrt zu verzehren gilt.

Irre, wer alles von hier kam und zur Musik- und Literaturgeschichte beigetragen hat

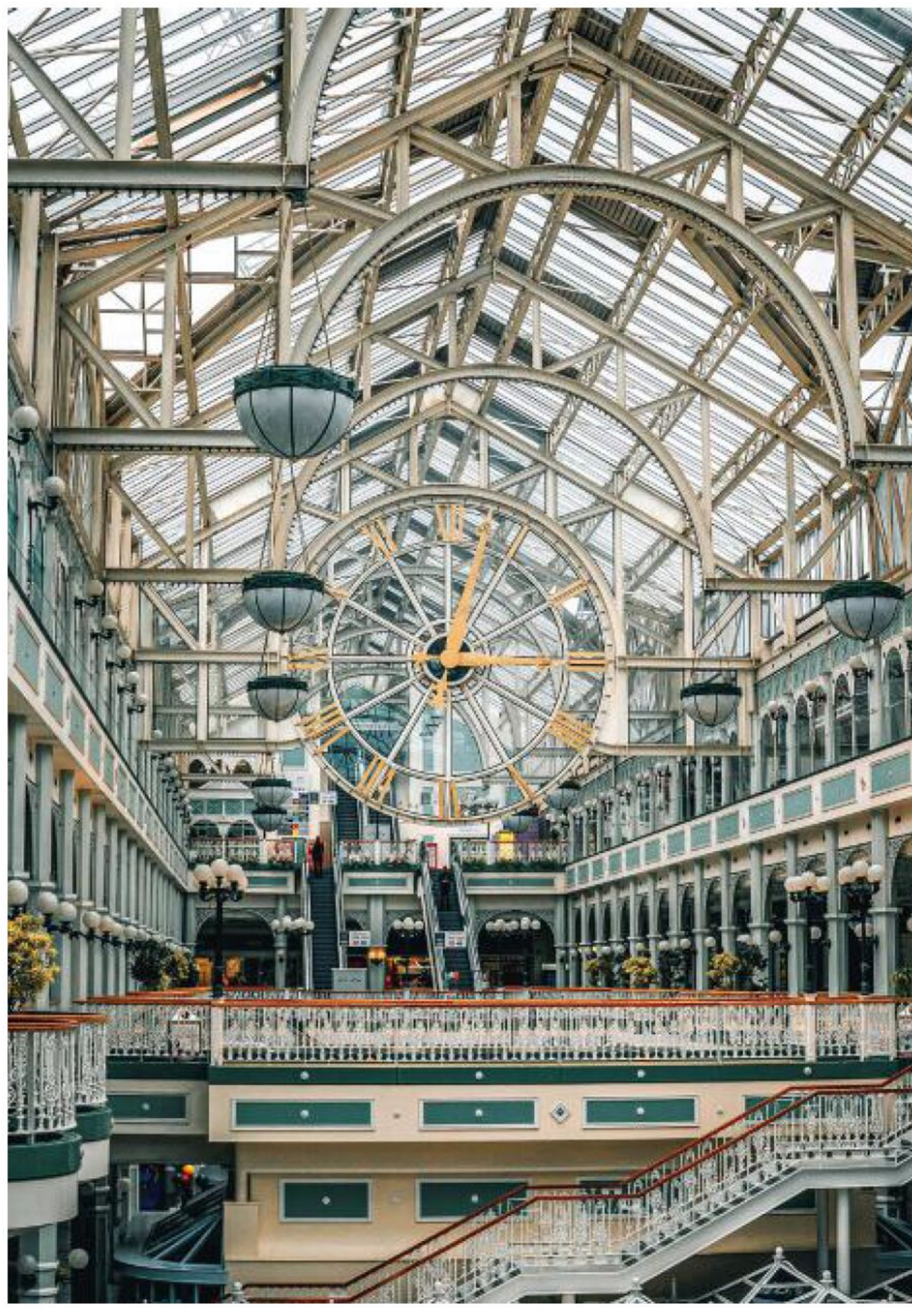
Die Dame am Mikro warnt, dass die Fahrt „a little bumpy" werden könne. Man müsse immer darauf achten, besonders beim Trinken. Und beim Essen. Dann macht es einen kleinen Hüpfer und der Sahnekuchen der Amerikanerin vor mir fällt von der Gabel direkt auf ihre Bluse.

Man kommt gut rum mit dem Bus und erfährt dabei: Der Phoenix Park ist doppelt so groß wie der Central Park in New York. Das darin befindliche Wellington Monument ist mit 62 Metern Höhe der größte Obelisk Europas. Ein Löwe des benachbarten Zoos diente als Model für den ersten MGM-Löwen. Und wo wird am meisten Guinness getrunken? Die Antwort ist Nigeria. Die dortige Brauerei sei größer als das beeindruckende Stammwerk in Dublin. Und der Alkoholgehalt der nigerianischen Rezeptur fast doppelt so hoch wie jener des irischen Originals.

Immerhin ist der Bus gut durchgekommen, Dublin ist nämlich eine enge Stadt. Sie ist etwa so groß wie Ulm (115 Quadratkilometer), hat aber fast fünfmal mehr Einwohner,







Touristische Facetten Dublins: The Church Café Bar, die alten Busse der Vintage Tea Trips, die Windmill Lane Recording Studios und das Stephen's Green Shopping Centre

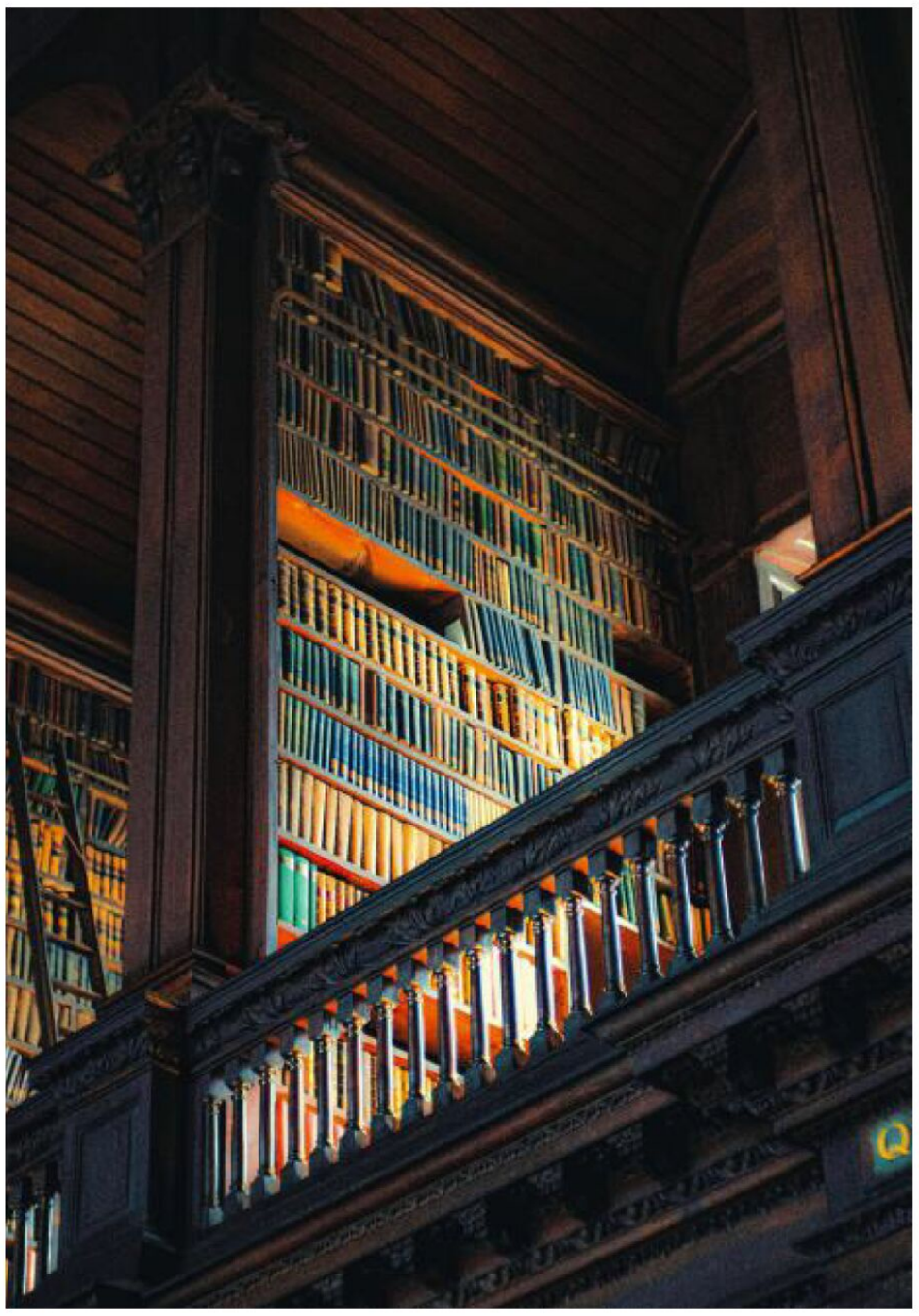
FOTOS: ROAMER/FÁILTE IRELAND; CONOR MCCABE PHOTOGRAPHY; MAJESTIC LUKAS/UNSPLASH

nämlich knapp 600 000. Das spricht für eine prekäre Einwohnerdichte: 5100 Dubliner pro Quadratkilometer, das sind so viele Menschen wie in Bangkok. Wenn dann auch noch die Besucherinnen und Besucher hineindrängen, wird es manchmal sogar auf der fünfzig Meter breiten O'Connell Street in der Innenstadt eng. Und in den Museen.

Das kulturelle Dublin, das teils vom touristischen schwer zu trennen ist, ist die zweite Stadt in dieser Stadt. Dublin trumpft mit einer eindrucksvollen Liste weltberühmter Künstlerinnen und Künstler auf. Irre, wer alles von hier kam und zur Musik- oder Literaturgeschichte beigetragen hat: die Schriftsteller James Joyce, Oscar Wilde, Jonathan Swift, George Bernard Shaw, Bram Stoker, Brendan Behan, Samuel Beckett, William Butler Yeats, Roddy Doyle und Seamus Heaney. Das sind bloß die allerbekanntesten, und die Liste wird von unendlich vielen Musikerinnen, Musikern und Bands erweitert, Phil Lynott von Thin Lizzy und Luke Kelly, dem Gründer der Dubliners, wurden ähnlich wie Oscar Wilde oder James Joyce sogar Denkmäler gewidmet. Alle Iren sind mehr als stolz auf deren Wirken, auch wenn auffallend viele der großen Künstler das Land irgendwann verließen, was durchaus ein Muster darstellt, von dem noch zu sprechen sein wird.

Woanders erfolgreich zu werden ist seit Jahrhunderten der Traum der irischen Auswanderer, die dabei sehr von dem profitierten, worunter sie litten. Im Museum of Literature am schönen Stadtpark St. Stephen's Green erklärt mir der zugewandte Museumsführer Luke, was mit diesem Widerspruch gemeint ist. Es hat, wie so vieles hier, mit den britischen Besatzern zu tun, die das Land und ihre Hauptstadt über Jahrhunderte kolonialisiert und unterdrückt haben. Dabei ging die gälische Sprache weitgehend verloren. Zwar sieht man sie überall im Stadtbild, weil alle Straßennamen und Hinweisschilder zweisprachig sind. Doch das hat eher symbolischen Charakter. Nur schätzungsweise 70 000 Iren sprechen ihre Sprache noch, alle anderen verständigen sich auf Englisch, Luke erklärt mir, dass die irischen Künstler gegenüber Schriftstellern aus Deutschland oder Italien den Vorteil hatten, dass sie ihre Gedichte, Artikel und Romane bereits in Englisch abfassten. Das Werk musste nicht übersetzt werden, was die Veröffentlichung in den wichtigsten Märkten erleichterte.

Während wir durch das Museum gehen, ist immer wieder die Rede von der Unterdrückung der Iren durch den Katholizismus einerseits und die puritanischen Briten andererseits, das Thema zieht sich durch fast jedes Gespräch, das ich in den vier Tagen führe. Da ist auch bei Luke ein ➢



Viele alte Bücher: in der größten Bibliothek des Landes, der im Trinity College. Viele junge Menschen: in der Drury Street

Schmerz, ein unauslöschlicher Kummer, eine tiefe Melancholie. Die Iren betonen stets, trotz der aufgezwungenen englischen Sprache und der weitgehend aus dem anglikanischen Raum übernommenen Lebensart ein eigenes Volk und kein Anhängsel zu sein. Vielleicht sind sie deshalb so stolz auf alles originär Irische, wozu unbedingt koboldische Fabelwesen, dunkles Bier und Sportarten wie Hurling gehören. Diese eigenwillige Mischung aus Hockey, Fußball und Rugby wird kaum außerhalb des Landes gespielt, zieht aber ein riesiges Publikum an.

Ich stehe in einem Pub und versuche, aus einer Live-Übertragung schlau zu werden. Ein ebenso betrunkener wie fröhlicher Dubliner versucht, mich in die Geheimnisse des Sports einzuweihen, von dem ich noch nie gehört habe. Das Spiel findet im Croke Park statt, der riesigen Arena von Dublin, in der nie Fußball gespielt wird, dafür Rugby und eben Hurling. 82000 Zuschauer fasst das Stadion, und jeder Platz ist besetzt. Hurling ist ein wichtiger Bestandteil des irischen Lebens, der Außenstehenden verborgen bleibt.

Dafür teilen sie hier ausgiebig ihre Vorlieben für Literatur und Musik. Wenn man durchs Temple-Bar-Viertel läuft, kommt man an zahllosen Pubs mit Livemusik vorbei. So viele gute Musikerinnen und Musiker kann es doch unmöglich geben, um diese ganzen Kneipen beschallen zu können. Aber die Musikalität der Bevölkerung ist legendär. Kein Land außer Schweden hat so oft den Eurovision Song Contest gewonnen. Und die Liste der berühmten Bands, Sängerinnen und Sänger aus Dublin und Umgebung ist beeindruckend. U2, Sinéad O'Connor, die erwähnten Thin Lizzy und ganz aktuell Fontaines D. C. kommen aus der Stadt oder ihrem Umland.

Ein langer Fußmarsch vorbei am von mir vornehm ignorierten weltberühmten Trinity College führt in ein Studio, in dem sie alle aufgenommen haben. Auch Bruce Springsteen, die Rolling Stones und die Gorillaz. Im Windmill Lane Recording Studio versammeln sich die Nerds aus aller Welt, um Mischpulte zu bewundern und sich noch einmal erklären zu lassen, was sie ohnehin schon wissen. Zwei Toningenieure aus den USA und ein italienischer Familienvater, dessen Kinder keinen Schimmer haben, in welch weihevoller Umgebung sie sich gerade aufhalten, saugen jedes Wort, jede kleine Geschichte des Studios auf. Zum Beispiel jene über Mick Jagger. Der rief eines Tages an, um sich nach einem Termin zu erkundigen, bei dem man eruieren könne, ob das Studio etwas für die Stones sei. Worauf der Chef des Hauses, Brian Masterson, kommentarlos auflegte, weil er annahm, dass ihn jemand verscheißern wollte. Fünf Minuten später rief Jagger wieder an und versicherte glaubhaft, dass er es wirklich sei, worauf sich Masterson wortreich entschuldigte. Jagger nahm es gelassen und sagte: „Glaub mir, das passiert mir jeden Tag. Jeden verdammten Tag meines Lebens."

Das dritte Dublin treffe ich in der Henrietta Street: das historische Dublin, welches viel zu erzählen hat über die tapferen Iren, die in ihrer Geschichte immer wieder überfallen und ausgebeutet wurden und das Beste daraus machten – abhauen oder dableiben und wieder von vorne anfangen. Das Museum 14 Henrietta Street berichtet vom Schicksal der Dagebliebenen und wurde vielfach ausgezeichnet für die Qualität der Ausstellung, die eigentlich nur aus einem einzigen Exponat besteht: dem Haus.

Dieses gehörte im 18. Jahrhundert einem reichen Herrn mit dem schönen Namen Molesworth und seiner zweiten Frau, die er geheiratet hatte, weil die erste ihm zwar acht Mädchen, aber keinen Sohn gebar. Kind Nummer elf war dann endlich der erhoffte Stammhalter. Zu jener Zeit war das riesige Townhouse eine Begegnungsstätte der Reichen



und Adligen, in der ersten Etage wurden Tanzabende und Lesungen gegeben. Eindrucksvoll das Himmelbett, in dem über viele Jahrzehnte hinweg Menschen gezeugt und geboren wurden und auch starben. Sie alle lagen in diesem Bett auf mindestens vier Matratzen, um den Abstand zum Fußboden möglichst hoch zu halten. Wegen der Ratten, die bereits dort lebten, als die Molesworths da wohnten, und auch nicht verschwanden, als diese das Haus aufgaben und wie viele vermögende Dubliner nach London zogen. Damit begann die Transformation von 14 Henrietta Street. Das Haus wurde in siebzehn Wohnungen umgewandelt, und die restaurierten Räume zeigen die teils bedrückenden Verhältnisse, in denen die bis zu einhundert Bewohner über die Jahrhunderte dort lebten. Mit einer Toilette, oft bitterarm und kinderreich. Erst 1979 wurde das Haus geschlossen und 2018 als Museum wieder geöffnet.

Wer Irland verließ und auswanderte, begründete überall auf der Welt den Ruf der Iren, robust, empathisch und abenteuerlustig zu sein. Millionen von Iren machten sich über die Jahrhunderte auf, flohen vor Hungersnöten und Briten oder wurden nach Australien verbannt. Mehrere Kartoffelmissernten führten ab 1845 zu einer Hungersnot, die mindestens eine Million Menschen das Leben kostete. Weitere zwei Millionen wanderten aus, bis 1910 erhöhte sich diese Zahl auf fünf Millionen. Bei gerade mal acht Millionen Einwohnern ein dramatischer Aderlass, von dem sich das Land nie richtig erholt hat. Die britische Verwaltung half nicht oder nur widerwillig. Man kann auf jeden Fall sagen, dass der wesentliche Exportschlager Irlands die Iren selbst sind, was für den Rest der Welt ein Glück ist.

Das historische Dublin hat viel zu erzählen: über Iren, die gut darin sind, das Beste draus zu machen

Die Kartoffelknappheit wurde inzwischen vollumfänglich behoben, was seinen Ausdruck in einem Überangebot von Pommes frites findet. Die Iren und ihre internationalen Gäste bekommen an jeder Ecke Pommes und ernähren sich auch sonst recht kohlenhydratreich weitgehend von Sandwiches, Burger, Toast und süßen ➢

FOTOS: ALI BERGEN/UNSPLASH; ROAMER/FÁILTE IRELAND



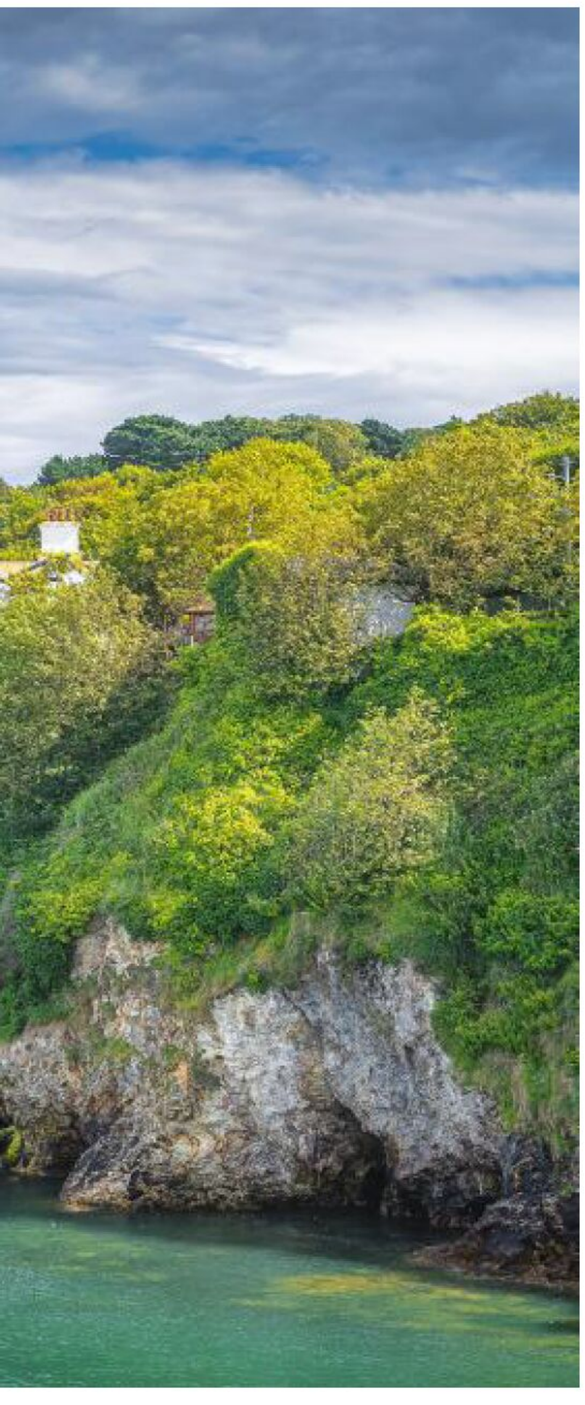


Backwaren aller Arten. Aber es geht auch anders, Dublin hat sechs Sternerestaurants.

Sie sind auch ein Symbol für das vierte Dublin, das ich kennenlerne. Es ist ein modernes Dublin, das Ähnlichkeiten mit Stockholm und Kopenhagen aufweist. Die Matchaisierung der Gesellschaft ist hier weit fortgeschritten, Dublin hat einundzwanzig Starbucksfilialen und die Gentrifizierung ganzer Stadtteile hat auch mit dem Erfolg Irlands als Steuerparadies für amerikanische Hightechfirmen zu tun. Der Wirtschaftsnobelpreisträger Paul Krugman nannte die Strategie des irischen Staates in den Zehnerjahren „Leprechaun-Wirtschaft“, nach dem Nationalkobold der Iren, der gerne Goldmünzen verschenkt, die er sich danach wieder zurückholt.

Zwischen Europas Apple-Zentrale und der Halbinsel Howth liegen Welten

Eine Änderung im irischen Steuerrecht bewog als erstes Unternehmen Apple dazu, seine Europazentrale in Irland nicht als Zweigstelle, sondern als inländisches Unternehmen aufzubauen und fortan die Gewinne aus mehreren Geschäftsfeldern nicht mehr in den USA zu versteuern, sondern in Irland. Der Buchungstrick mit Verlagerungen von Gewinnen des Weltkonzerns ins irische Steuersystem ließ das Bruttoinlandsprodukt 2016 plötzlich um sagenhafte 26 Prozent anschwellen, ohne dass Apple allerdings dort tatsächlich Steuern zahlen musste. Andere Unternehmen zogen nach, Irland erlebte einen Hightechboom, inzwischen haben mehr als eintausend internationale Firmen dort ihren Sitz. Entsprechend groß ist die Zahl der einkommensstarken Expats und Fachkräfte, die in geringer Zahl aus Dublin stammen und gerne hübsch am Wasser leben. Dort sieht es aus, als seien die Architekten und Bauherren auf LSD gewesen. Sehr schick, aber auch sehr druff. Wer über die neue kaugummieske Samuel-Beckett-Brücke spaziert, bekommt einen Eindruck von dem Lebensstil, der hier zwar ausgestellt wird, den sich aber kaum jemand leisten kann. Der Boom und die scheinbar glänzenden Wirtschaftsdaten sind nicht wirklich bei den Dublinern angekommen, die im Pub stehen und Hurling im Fernsehen anschauen. Ver-







Altehrwürdig: das Trinity College. Natürlich: der Cliff Walk auf der Halbinsel Howth. Nationalstolz: in Temple Bar. Gut kombiniert: alte und neue Architektur in den Docklands

FOTOS: TRISTAN HUTCHINSON/FÁILTE IRELAND; DAVID KALISINSKI/ISTOCKPHOTO; BARBORA DOSTALOVA/UNSPLASH; DAVID SOANES

teufeln möchte dieses neue Dublin aber auch niemand. Sie sind stolz darauf, als erstes Land der Welt die Schwulenehe legalisiert zu haben. Das ist auch ein Zeichen der Loslösung vom konservativen Katholizismus, der das Land über Jahrhunderte geprägt hat.

Und dann fahre ich mit dem Zug raus aus der Stadt auf die Halbinsel Howth, für mich Dublin Nummer fünf. Es gehört dazu und ist doch eine andere Welt. Wenn man mit Shane an der Küste steht, von der man die Stadt gut sehen kann, und ihn fragt, ob er öfter rüber in die City fährt, schüttelt er sanft den Kopf und sagt leise: „So selten wie möglich." Früher war er mal Manager bei einer Airline, aber jetzt, mit über sechzig, möchte er nur noch zu Hause sein, in Howth. Er arbeitet hier als Fremdenführer, betreibt mit dem Sohn eine kleine Firma, die Wanderungen durch die Natur anbietet, Bootsfahrten und längere Expeditionen. Er steht auf einer hohen Wiese und zeigt mir die Blumen. Sie sind jetzt purpurfarben, im März waren sie noch gelb. Der Schutz dieser Gegend ist seine Lebensaufgabe geworden. Hier wird nicht gebaut werden. Keine Villen, keine Hotels, keine Zweitwohnsitze. Er und seine Mitstreiter haben es verhindert. Das vierte Dublin hat keine Chance beim fünften.

Shane ist ein wundervoller Erzähler, Erklärer und Aktivist für ein gutes Leben. Ich bin auf Anhieb verliebt in diese Außenstelle Dublins. Es gibt eine Steilküste, Leuchttürme mit weißen Leuchtturmhäusern, Heidelandschaft, einen kleinen Hafen, viele hübsche Häuser und zahnlose Fischer. Und in zwanzig Minuten ist man in der Stadt, wenn man möchte. Optimal eigentlich. Shane deutet mit der Hand die Küste runter auf ein Haus und sagt: „Da wohnt Larry Mullen." Das ist der Drummer von U2. Ich verkünde, dass ich mir vorstellen könne, hier ebenfalls zu leben. Bei Fish und Chips in dem seiner Meinung nach dafür besten Laden namens King Sitric erklärt Shane mir, dass Howth tatsächlich wunderschön sei, man müsse aber die Zeit zwischen Oktober und April aushalten. Da sei es dunkel. Immer. Ich verschiebe meine Umzugspläne. Shane erzählt von den Mythen der Insel und wie sie in ihrer Jugend U2 gesehen haben. Die waren damals noch Schüler und hießen anders. Und sie waren echt schlecht. Er lacht und wir gehen zum Hafen. Wir fahren mit dem Boot raus und Shane zeigt mir Felsen, auf denen Robben herumliegen wie betrunkene Dubliner, und einen von Möwen komplett vollgeschissenen Felsen. Ich darf dann das Boot steuern und Shane: singt. Und ich denke: Verdammt, die machen hier alles richtig. ❖

Alle Adressen auf einer kuratierten Karte bei Google Maps

Hotels

The Merrion
Ein Dublin-Klassiker in Bedeutung und Stil. The Merrion ist ein Fünf-Sterne-Hotel alter Schule, das zeigt sich in dem edel-plüschigen Design der 142 Zimmer und Suiten, dem mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant Patrick Guilbaud und in seiner Nachbarschaft, zwischen Regierungsgebäuden und georgianischer Architektur.

Upper Merrion Street
merrionhotel.com

Anantara The Marker
Einen krassen Kontrast zu The Merrion bietet das Hotel The Marker, das zur Luxushotelgruppe Anantara gehört. Das hypermoderne Gebäude mit 187 schlicht-eleganten Zimmern und Suiten liegt im futuristischen Hafenquartier Docklands und ist beliebt für sein preisgekröntes Spa und die Dachterrasse mit Blick über die Stadt und die Bucht von Dublin.

Grand Canal Square, Docklands; anantara.com/en/the-marker-dublin

The Wilder Townhouse
Was 1878 als „Heim für Gouvernanten im Ruhestand“ oder, je nach Quelle, „Heim für verwirrte Frauen“ gebaut wurde, ist heute ein liebevoll gestaltetes Boutiquehotel. Hinter der leuchtend roten Ziegelfassade dieses viktorianischen Gebäudes verbergen sich 42 individuell eingerichtete Zimmer. Die kleinste Zimmerkategorie ist mit 12 Quadratmetern tatsächlich überschaubar und wird vom Hotel selbst unter der Kategorie „Schuhschachtel“ geführt. Große Momente dagegen verspricht das Hotelfrühstück. Das Haus ist Mitglied der Small Luxury Hotels.

22 Adelaide Road
thewilder.ie/en

The Chancery
Wer gerne mitten im Geschehen ist, checkt im The Chancery ein. Das moderne, eher schnörkellose Hotel liegt im mittelalterlichen Zentrum der Stadt, nahe dem Dubliner Schloss. Es gibt 150 geschmackvoll eingerichtete Zimmer, einige mit tollem Blick über den Stadtkern.

21 Ship Street Great, Dublin Castle; thechanceryhotel.ie

Restaurants & Pubs

The Dining Room
… at Fallon and Byrne ist ein gehobenes, recht fleischlastiges Restaurant, das zum besagten Feinkostmarkt gehört. Wer abends mal nicht in den Pub möchte, findet im Gebäude auch The Wine Cellar at Fallon and Byrne.

11–17 Exchequer St
fallonandbyrne.com

Richmond
So geht neue irische Küche: Dieses legere Restaurant am Rande des Stadtzentrums trifft genau den richtigen Punkt zwischen Tradition und Moderne, auf gemütliche Art wird hier fein gearbeitete Küche mit irischen Wurzeln serviert. Mittwochs bis sonntags beim Dinner, sonntags auch beim Brunch. Dafür gibt es im achten Jahr in Folge die Empfehlung von Bib Gourmand.

43 Richmond St South
richmondrestaurant.ie

Spitalfields
Beste Pub-Küche: herzhaft und unprätentiös, aber keineswegs unelegant. Das traditionsreiche Highlight: der Cock-a-Leekie Pie.

25 The Coombe
spitalfields.ie

O’Donoghue’s Pub
Einer der wichtigsten Pubs der Stadt. Seit seiner Eröffnung 1934 durch Paddy und Maureen O’Donoghue gehört das Lokal zu den Epizentren von Dublins Folk-Musikszene. Hier trafen sich The Dubliners einst zu ihren ersten Auftritten. Auch heute spielt die Musik die Hauptrolle, jeden Abend treten irische Künstler auf.

15 Merrion Row
odonoghues.ie

The Church Café Bar
Ab 1701 war dies eine Marienkirche, heute ersetzt die üppig gefüllte Bar den Altar und Irish Folk das Orgelspiel. Was manch einer für blasphemisch halten könnte, ist hier viel mehr Schicksal, schließlich heiratete Arthur Guinness, Begründer der Brauerei, 1761 in genau dieser Kirche.

An der Kreuzung Mary St & Jervis St; thechurch.ie

Erlebnisse

Musical Pub Crawl
Irlands wichtigste Exportschlager sind auch vor Ort ein touristisches Highlight: Musik und Bier. Unterhaltsam und informativ in Szene gesetzt beim Musical Pub Crawl.

musicalpubcrawl.com

Vintage Tea Trip
Wem gewöhnlicher Afternoon-Tea zu steif ist, der kann ihn auch fahrend einnehmen, etwa im 60er-Jahre-Doppeldeckerbus. Bei Scones und Schnittchen führt diese Kaffee- beziehungsweise Teefahrt vorbei an einigen von Dublins wichtigsten Sehenswürdigkeiten.

vintageteatrips.ie/dublin-afternoon-tea-trip

Museum 14 Henrietta Street
Mehr als 300 Jahre Stadtgeschichte werden in diesem Museum erzählt, durch ein einziges Haus und die Menschen, die hier über die Jahrhunderte lebten. Besonders!

14 Henrietta Street
14henriettastreet.ie

Museum of Literature
James Joyce stand im Garten dieses Hauses und ließ sich vor der Esche fotografieren, die hier noch heute steht. Im Museum selbst ist eine Erstausgabe von ihm ausgestellt, so wie viele weitere literarische Raritäten, dazu wechselnde Ausstellungen.

86 St Stephen’s Green
moli.ie

Windmill Lane Recording Studios
AC/DC, Van Morrison, U2 und Sinéad O’Connor – sie alle nahmen hier beziehungsweise in der früheren Location, der Windmill Lane, auf. Geweihter Boden für Musikfans und in einer Studiotour erlebbar.

20 Ringsend Road
windmilllanerecording.com

Howth
Früher ein kleiner Fischerort, heute ein beliebtes Ausflugsziel in Innenstadtnähe. Howth, die Halbinsel nördlich von Dublins Zentrum, ragt ins Meer hinein und bietet windzerzauste Spaziergänge auf dem Cliff Walk an der Küste, einen kleinen Hafen mit regelmäßigem Seehund-Besuch und einen charmanten Ort mit Pubs, Fischlokalen und einem kleinen Markt. Mit dem Zug dauert die Fahrt vom Zentrum etwa eine halbe Stunde.

irishrail.ie
irelandseyeferries.com

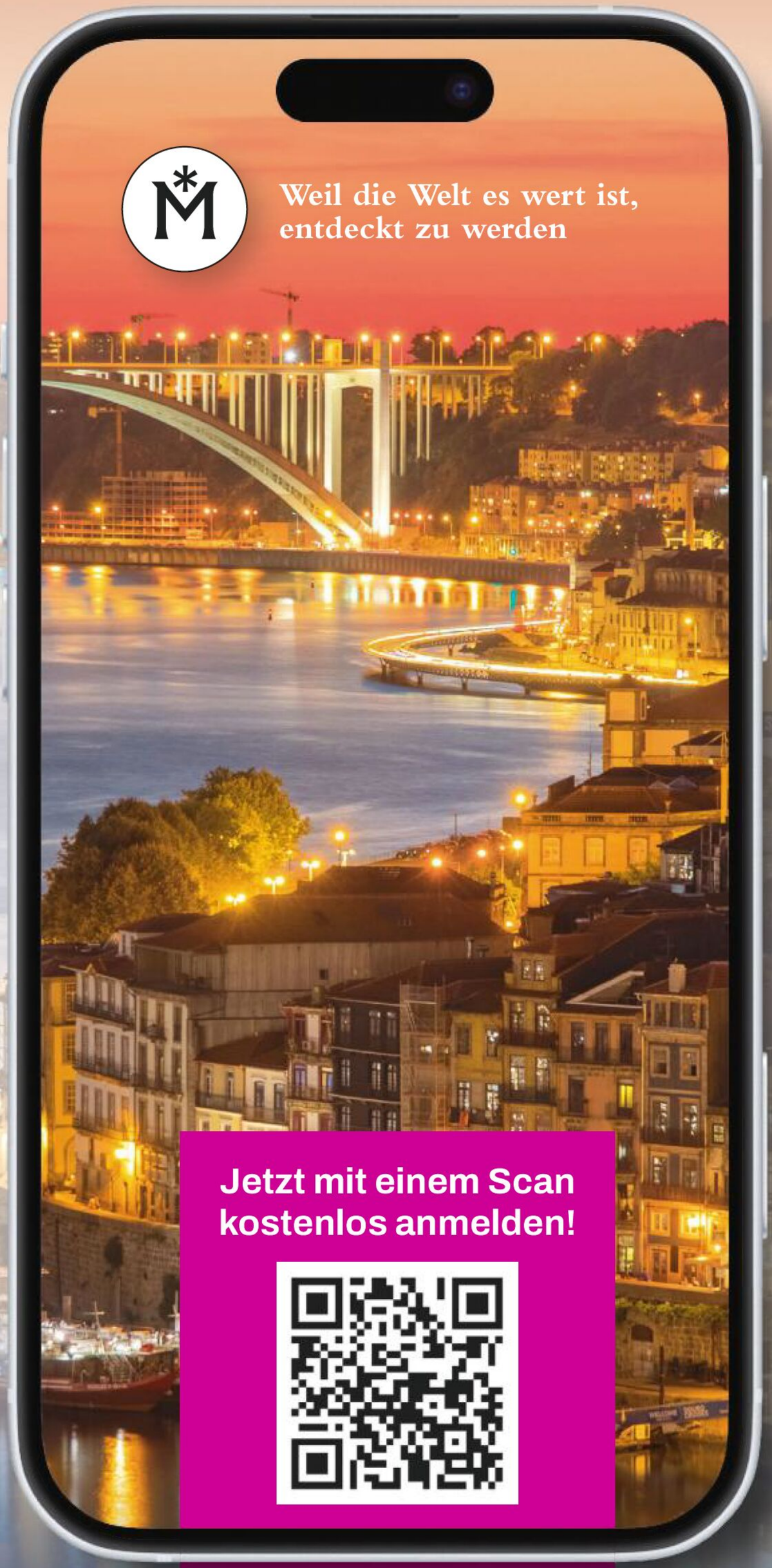


Afternoon-Tea und Frühstück gibt es im Garden Room des The Wilder Townhouse

FOTO: SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD

Ihr Kompass für die Welt

Erlebnisse aus erster Hand, kuratierte Tipps, neue Reisetrends.
Abonnieren Sie jetzt kostenlos den MERIAN-Newsletter
und lassen Sie sich inspirieren!



MERIAN®

FOTO: MONICA GUMM

Wer will da noch Berge versetzen? Einer der vielen hervorragenden Ausblicke aus dem Eriro Alpine Hide in Ehrwald, Tirol

Abschalten

Am besten, das ist bekannt, lässt sich im Urlaub abschalten. Immer häufiger tatsächlich im doppelten Sinne: Die Reisebranche entdeckt Digital Detox als Konzept und begrüßt ihre Gäste herzlich – bei schlechtem Empfang

VON EVA BIRINGER

FOTO: ALEX MOLING

Die Ankunft im Paradies bedeutet in der aktuellsten Staffel der Wohlstands-Neurosen-Serie „The White Lotus“ erst mal einen Schock. Kein Wi-Fi im thailändischen Luxusresort? „Wir laden Sie ein, den Fokus auf die Gegenwart, Ihre Mitmenschen und Selfcare zu legen“, wird zur Begrüßung erklärt. Am besten sei es, die Gäste legten ihre Smartphones bis zum Ende der Woche in einen Safe. Selbstverständlich: „Nur ein Vorschlag.“ Einer, den der notorisch gestresste Manager-Dad nicht annimmt, ebenso wenig wie sein pornosüchtiger Sohn. Die Angst davor, keinen Zugriff auf sein Handy zu haben, hat einen Namen: Nomophobie, kurz für *no mobile phone phobia*.

Die Gäste eines anderen Luxus-Hideaways, das es wirklich gibt, wissen, worauf sie sich einlassen. Ankunft in Ehrwald, Tirol, knapp unterhalb der Zugspitze. Nur wenige Meter Sicht erlaubt der dichte Nebel. Die letzte Strecke ab dem Gondelausstieg wird zu Fuß zurückgelegt – im Winter auf Schneeschuhen oder auf Wunsch mit dem Schneemobil. Das Gefühl, vollständig getrennt von der restlichen Welt zu sein, wird potenziert durch den simplen Umstand eines offenbar fehlenden WLAN. In Wahrheit gibt es sehr wohl eines, allerdings versteckt. Die Botschaft ist klar: einfach mal abschalten.

Dazu passt alles im Eriro, so heißt diese Ausnahmeerscheinung von einem Gästehaus. Sie wird von drei befreundeten Familien betrieben. Und analog ist hier King, morgens fällt der Blick aus dem Bett auf die Berge. Erster Kaffee? Statt zur Nespressomaschine greifen Gäste zum Handfilter. Beim Frühstück mit Vollkornwaffeln und hausgemachtem Ziegenkäse liegen Zeitungen bereit. Wer sich danach im Fitnessraum auspowern will, findet Geräte vor, die zweierlei gemeinsam haben: Sie sind aus Holz und haben kein Display. Auch auf den Zimmern sucht man Fernseher oder iPads vergeblich. In dem ganzen Gebäude, jedenfalls jenem Teil, in dem sich Gäste aufhalten, gibt es nur einen einzigen Bildschirm, und zwar in dem mit Heu verkleideten, mit Hirschleder-Infrarot-Liegen ausgestatteten Spa-Ruheraum. Dort läuft in Endlosschleife ein Bergvideo.

Es wird sehr gerne angeguckt, das Eriro steht hoch im Kurs. So wie das ganze Thema Digital Detox. Schuld sind vor allem Smartphones. 150 Minuten beträgt in Deutschland die durchschnittliche Bildschirmzeit, bei jüngeren Menschen sind es mehr als drei Stunden. Einer Studie der Universität Wien zufolge begünstigt der durch soziale Netzwerke und Messengerdienste bedingte *information overload* depressive Symptome und wirkt sich allgemein auf das Wohlbefinden aus. Mehr als ein Drittel aller Deutschen plant aktuell eine digitale Auszeit, 2021 waren es gerade mal neun Prozent. Dass viele ihren Vorsatz nicht durchhalten, liegt unter anderem an scheinbaren Zwängen – Arbeitsmails, Elternchats, Staubsaugerroboter. Irgendwas ist immer.

Naheliegend also, stattdessen kompakt außerhalb des Alltags abzuschalten. Die weltweiten Suchanfragen nach „Digital Detox Retreats“ verdoppelten sich 2023 im Vergleich zum Vorjahr und dürften weiter steigen. Auch der Kayak-Report zu Reisetrends bis 2030 stellt eine erhöhte Nachfrage nach „Wellnessreisen mit Fokus auf Entspannung und Gesundheit“ fest. Beliebte Destinationen dafür sind das in weiten Teilen noch recht ursprüngliche Albanien oder abgelegene Regionen in der Mongolei. Ebenso gewinnt Silent Travel an Bedeutung, eine Reiseform, die den Luxus echter Stille in den Mittelpunkt stellt. ➢

Indische Aschrams sind sehr beliebt oder Seminare in Vipassana, so heißt eine buddhistische Meditationstechnik. Bei Ankunft geben Teilnehmende sowohl Laptop als auch Smartphone ab, um zehn Tage der sogenannten edlen Stille zu widmen. Für den Körper sind diese Meditationsmarathons alles andere als eine Erholung – in Summe zehn Stunden bewegungsloses Sitzen pro Tag –, für den Geist dafür umso mehr.

Es geht aber auch ohne eingeschlafene Beine und Sprechpause. Die Idee, wie in der eingangs beschriebenen „White Lotus"-Szene beim Einchecken die digitalen Endgeräte einzusacken, ist nicht neu. Umgesetzt wird sie etwa von einer kalifornischen Luxuserholungskette, die einen „kompletten Gesundheitsreset" verspricht, Dopaminfasten inbegriffen. Damit steht The Ranch Malibu in direkter Tradition von Levi Felix und Brooke Dean, die mit ihren 2012 initiierten handyfreien Camps als Erfinder des Digital Detox gelten – ausgerechnet im Silicon Valley. Andere Häuser setzen zusätzliche Anreize, indem sie wie das sauerländische Familienhotel Ebbinghof einen Preisnachlass von bis zu 500 Euro all jenen gewähren, die bis zur Abreise ihr Handy in Gewahrsam lassen. Oder sie spendieren wie die Hubertus Alpin Lodge & Spa ein Stück Allgäuer Bergkäse. Auch Elektrosmog ist ein Thema. So investierte das Garmisch-Partenkirchener Hotel Quartier bei seinen Lodges in eine smogreduzierende Bauweise und in der zum Brenners Park-Hotel gehörenden Villa Stéphanie in Baden-Baden entscheiden die Gäste per Knopfdruck selbst, wann sie sich vom Stromnetz abkoppeln wollen.

Alternativ lassen sich Orte aufsuchen, an denen das Funknetz miserabel und WLAN ein Fremdwort ist. Zum Beispiel im slowakischen Bergdorf Kysuce, rund 250 Kilometer nördlich von Bratislava. Von zehn Häusern sind zwei bewohnt, die restlichen zu mieten. Die Stille wird nur vom sprudelnden Bergbach unterbrochen. Der Handyempfang reicht maximal für SMS. Manche nennen es Black-hole-Urlaub.

Noch expliziter hat sich ein Vorarlberger Dorf der digitalen Askese verschrieben, und zwar sowohl für Touristen als auch für Einheimische. Fünf Tage dauern die Retreats in Gargellen, dem höchstgelegenen Ort des Montafon, hinzu kommen zehn Tage Vor-, sowie dreißig Tage Nachbetreuung. Finanziert wird das „Offline-Dorf" mit öffentlichen Geldern in Kooperation mit Forschungsinstituten, „Innovatoren" und Tourismusstellen. Von „wissenschaftlich fundierten Digital-Balance-Urlaubserfahrungen" ist da die Rede, von einem „innovativen, klimaresistenten und nachhaltigen touristischen Ganzjahresangebot im Sinne des Resonanztourismus". Ausgedacht hat sich das die österreichische Kommunikationsdesignerin Linda Meixner. 2018 verzichtete sie 36 Tage auf ihr Smartphone und gründete anschließend das Offline Institute. Für ihre Doktorarbeit untersucht sie nun, inwiefern der Tourismus für einen bewussteren Umgang mit smarten Geräten genutzt werden kann.

Es erschließt sich leicht, warum viele Digital-Detox-Angebote im alpinen Raum angesiedelt sind. Mit ihrer majestätischen Präsenz inspirieren die Berge zum Durchatmen und Innehalten. Weiteres Plus: Der Empfang ist schlecht. So auch im Vigilius Mountain Resort, einem von Matteo Thun entworfenen Fünfsternehaus in den Dolomiten. Autos sind auf dem Vigiljoch verboten, die Anreise erfolgt maximal entschleunigt mit der Seilbahn. Ein lang gezogener Glasbau, wie ein ➢

**Monotonie bei 36 Grad,
der Wassertemperatur im
Panoramapool des Eriro**

Urlaubsziel: analoge Erholung bis in den letzten Winkel

FOTO: ALEX MOLING

Morgens, mittags, abends: immer mit der Ruhe

Kann sein, dass in der Eriro-Suite ein Paar Wollsocken bereitliegt. Hilft beim Runterkommen

FOTO: ALEX MOLING

sich in der Sonne räkelnder Riese, im Inneren weder WhatsApp-Gebimmel noch Business-gespräche. Piazza, Spa und Restaurant gelten als digitalfreie Zonen, in der Bibliothek stehen schlicht und einfach echte Bücher. Das Handy ganz abzugeben ist hier freiwillig, ab 23 Uhr aber sind alle offline, dann wird im ganzen Haus das WLAN abgeschaltet. Bei Firmen kommt die Idee besonders gut an, sie buchen ihre Mitarbeitenden für Offlinemeetings ein.

Zugegeben – Digital Detox ist ein dehnbarer Begriff. Er umfasst alles vom abgeschiedenen Bergdorf über das Waldbaden-Tropenresort bis hin zu Gigacity-Hotels wie das Hongkong Mandarin Oriental, dessen gleichnamige Retreats De-Stress-Massagen und Denksportspiele umfassen, ein Angebot, das dem Group Spa Director zufolge hauptsächlich von Frauen genutzt wird. Fraglich jedoch, ob dessen Gäste es schaffen, beim Streifzug durch die Siebeneinhalb-Millionen-Metropole auf eine Landkarte statt Google Maps zu vertrauen. Schließlich ist nicht alles Digitale zwangsläufig Ablenkung, sondern, gerade auf Reisen, schlichtweg praktisch.

Damit den digitale Dauerüberflutung Gewohnten nicht langweilig wird, lassen sich Hotelteams eine Menge einfallen, oft geht es raus in die Natur. Wer lieber drinnen bleibt, wird dazu angeregt, die Hände anders zu nutzen als beim Scrollen oder Tippen. Im Kreativraum des Eriro stehen Staffeleien und Zeichentische bereit, eine Einheimische gibt Töpferkurse. Faszinierend, wie durch beharrliches Glattstreichen aus einem Lehmklumpen eine Schale entsteht. Weil Trocknen und Brennen dann doch länger dauern als ein Durchschnittsaufenthalt, werden den Gästen die fertigen Werke einige Wochen später per Post zugeschickt.

Gleichzeitig spielt auch das Nichtstun, Nichtsdenken, die sogenannte *mindfulness* eine Rolle. Die will gelernt sein, in Form von Yoga, Meditation, Waldbaden oder anderen Achtsamkeitsübungen. Die dritte Säule im Kampf um die Rückeroberung der Aufmerksamkeit ist eine wohltuende Ernährung. *Clean eating* meint den Verzicht auf Zucker, Weißmehl und hochverarbeitete Produkte. So versorgt das in Bezau im Bregenzerwald gelegene, von Susanne Kaufmann betriebene Hotel Post die Gäste seines Digital-Detox-Retreats mit Suppen, Säften und Overnight-Oats – allerdings nicht vor Ort, sondern zu Hause, das Retreat ist nämlich ein digitales (und die Doppeldeutigkeit schon recht kurios). Auch Ayurveda- oder Fastenkuren haben Hochkonjunktur, gerade in Kombination mit bewusster Unerreichbarkeit.

Wie sich das im Urlaub erlebte Digital Detox auf die Stimmung auswirkt, untersuchten britische und neuseeländische Wissenschaftler 2019: Bereits nach vierundzwanzig Stunden berichteten viele Reisende von Angst über Frustration bis hin zu Entzugserscheinungen. Es folgten Akzeptanz, Genuss und Gefühle der Befreiung, außerdem kam es zu mehr Austausch mit Mitreisenden und Einheimischen.

Natürlich wäre es gut, wenigstens einen Teil der im Urlaub erlernten Maßnahmen in den Alltag zu integrieren. Anreiz dazu bietet der von Linda Meixner erdachte Offtober, also eine geplante Auszeit im Oktober. Noch besser, man schafft das ganze Jahr über analoge Inseln, ein paar Stunden täglich oder an einem Tag in der Woche. Im Eriro endet der Tag, wie er begonnen hat: analog. Und zwar in der Holzstammbadewanne liegend, Musik vom Plattenspieler statt von Spotify. Für den weiteren Zeitvertreib bieten sich Brettspiele an. Oder der Blick auf die schneebedeckten Berge. ❖

ORTE ZUM AUFLADEN

Österreich/Tirol: Eriro
Draußen lässt die wunderschöne Natur des Wettersteingebirges einen ehrfürchtig werden, drinnen besänftigt pures Design. Dass Gäste auf der Ehrwalder Alm so wenig wie möglich am Smartphone kleben, könnte auch an stilvollem Sportequipment, einem zur Handarbeit einladenden Kreativraum und dem versteckten WLAN-Netz liegen. Bei gerade einmal neun Suiten ist die Wahrscheinlichkeit von Stille zudem hoch.
●●●●

eriro.at

Österreich/Montafon: Offline-Dorf
Fünf Tage verbringen die Gäste des Örtchens Gargellen ohne digitale Endgeräte. Die Zeit vergeht in Yoga- und Meditationsstunden, bei Kräuter- und Sonnenaufgangswanderungen und wahrscheinlich etwas langsamer im Eisbaden-Workshop. Essen gibt es in der Outdoor-Feldküche. Am Lagerfeuer tauscht man sich über die Erfahrung aus, endlich mal nicht erreichbar zu sein.

offline-institute.com

Südtirol: Vigilius Mountain Resort
Schöne Reduktion, nicht einmal Kunst lenkt hier ab. 41 Zimmer hat diese Architekturikone mit Blick auf die Dolomiten und Meran. Im Restaurant 1500 (so die Höhenlage) stehen die Zeichen auf Casual Fine Dining, in der Stube Ida auf regionale Klassiker.

vigilius.it

Garmisch-Partenkirchen: Quartier
Mit klarer Kante fügt sich dieses aus Naturmaterialien erbaute Feriendorf in die bayerische Landschaft ein. Die 18 Lodges verfügen weder über Fernseher noch Radio, das WLAN ist per Schalter deaktivierbar. Die Tagesbar in der zugehörigen Altbauvilla ist eine handyfreie Zone.

quartier-gapa.de

Oberallgäu: Hubertus Mountain Refugio
Auf über 1000 Metern liegt dieses durchgestylte Bergdomizil in Balderschwang. Zu seinen Vorzügen gehören Zimmer und Suiten mit angenehmen Holzoberflächen, ein 4500-Quadratmeter-Spa samt Rooftop-Onsen sowie ein ganzheitliches Ernährungskonzept. Plus: das Zusatzangebot eines Funkstille-Coachings.
●●●●

hotel-hubertus.de

Baden-Baden: Brenners Park-Hotel
Eine Hotelikone, die auch 150 Jahre nach ihrer Gründung mit der Zeit geht. Bis die Renovierung der Zimmer und Suiten im Haupthaus abgeschlossen ist (geplant August 2025), weichen Gäste in die Villa Stéphanie aus, wo sich die gesamte Zimmerelektronik per Knopfdruck ausschalten lässt.

oetkercollection.com

Sauerland: Familienhotel Ebbinghof
Aus einem Bauernhof wurde ein nachhaltiges All-inclusive-Hotel für Familien. Für die Kleinen gibt es Ponyreiten und Backkurse, für die Großen Yogastunden und Massagen und für alle, die das wollen: digitale Sendepause.

familienhotel-ebbinghof.de



Ruhepol auf der Ehrwalder Alm: Das Eriro empfängt nur wenige Gäste

Niederlande: Wiesenbett
Mit der Fähre geht es von Harlingen auf die Nordseeinsel Terschelling. Statt Handywecker wird man in den gemütlichen Zelthütten von Hahnenkrähen geweckt, gekocht wird über dem Feuer. Unterstützung beim Schafefüttern ist willkommen.

wiesenbett.de/de-zeekraal-terschelling-friesland

Italien: Eremito
Von Mönchen lernen: Die dicken Steinmauern dieses ehemaligen Klosters in Umbrien verhindern zuverlässig Handyempfang. Von wegen Eremit: Die meisten Zellen sind für eine Person gedacht. Wer möchte, beginnt den Tag mit einer Morgenandacht und beschließt ihn, so viel Luxus muss sein, mit einer Runde im Pool oder Dampfbad.

eremito.com

Großbritannien/Wales: The Secret Yurts
100 Kilometer von Birmingham entfernt und fünf vom nächstgelegenen Dorf befindet sich diese Ecolodge. Jede Jurte ist mit einem holzbefeuerten Jacuzzi ausgestattet. Strom gibt es keinen, das Licht kommt von Kerzen und Wärme aus dem Ofen.

thesecretyurts.co.uk

Schweden: Hermit Cabin
Auf einem ehemaligen Fabrikgelände auf der Insel Gotland wurde dieses Designhotel errichtet. Eine der 18 Unterkünfte heißt Hermit Cabin, sie ist eine kleine Holzhütte abseits vom Haupthaus. Auch hier: kein Strom und Internet.

furillen.com

USA/Kalifornien: The Ranch Malibu
Digitalfasten ist nur einer von vielen Aspekten des in den Bergen von Santa Monica gelegenen Luxusretreats. 25 Gäste finden in Form von Meditation, veganen Mahlzeiten, Wellness und umfangreichem Sportprogramm zu sich.

theranchlife.com



Sonnenterrasse oder Kachelofen? Die Stube Ida im Vigilius hat beides und serviert Südtiroler Klassiker

FOTOS: TOBIAS KASER; ALEX MOLING

„KAUF KEIN KACK“

Produkte im Härtetest
Neu: der BILD-Kaufberater



„Nach drei Monaten wurde ich gefragt, warum ich eigentlich da bin“

Merian-Autorin **Beatrix Gerstberger** hat ihren ersten Roman geschrieben: „Die Hummerfrauen“. Er spielt in einem Fischerdorf in Maine. Warum sie dorthin kam, was daran sie nie wieder losgelassen hat und wie daraus ein Buch wurde

INTERVIEW TINKA DIPPEL



Beatrix Gerstberger in Stonington an der Ostküste der USA, wo sie seit mehr als 20 Jahren einen Ort hat, der sie zur Ruhe bringt und inspiriert

MERIAN *Dein Buch spielt in dem Hummerfischer-Dorf Stone Harbour. Gibt es dieses Dorf wirklich?*
BEATRIX GERSTBERGER Ja, es heißt Stonington und liegt auf der Insel Deer Isle. Und das, was in meinem Buch die Ferieninsel Eagle Island ist, heißt Isle au Haut. Da fährt man auch in der Realität mit dem Postschiff hin.

Was verbindet dich mit diesem Ort?
Ich kam 2002 zum ersten Mal dorthin, mit meinem Sohn, der noch klein war. Nach dem Tod meines Mannes (Anm. der Redaktion: Der Kriegsreporter Gabriel Grüner starb 1999 in den letzten Tagen des Kosovo-Krieges) wollte ich eine Weile woandershin. Ich hatte sogar über die Mongolei nachgedacht, dann aber irgendwann an der Küste der USA nach Dörfern gesucht, die ich hübsch fand und klein genug, um dort Leute kennenzulernen. So fand ich dieses Dorf und das gelbe Holzhaus. Im Buch ist es das Haus, in dem Ann, eine der Hauptfiguren, wohnt.

Wie lange seid ihr geblieben?
Sechs Monate, über den Sommer, aber auch in den Herbst hinein.

Erinnerst du dich an das Ankommen?
Ja, der Ort liegt auf einem Hügel. Ich fuhr da rein, und ich weiß noch, dass ich gedacht habe: Wow, es ist noch viel schöner als alles, was ich mir ausgemalt habe. Bis heute fahre ich immer genau diese Straße ins Dorf rein. Letztes Jahr war eine Freundin dabei, und als wir da runterfuhren, hat sie gesagt: Das ist nicht echt hier oder? Du hast doch eine Filmkulisse aufbauen lassen, das gibt es doch gar nicht!

Ist die Fischerei dort wirklich so prägend?
Das echte Stonington ist einer der größten Umschlagplätze für Hummer in den USA – das denkt man nicht, weil das Dorf klein und nett, fast kitschig aussieht. Es geht da aber um zig Millionen, das ist irre. Morgens kommen immer die großen Trucks, holen die Hummer aus der Kooperative und bringen sie zum Flughafen. Dann gehen die nach China und überallhin.

Du bist immer wieder zurückgekommen. Was magst du so an diesem Ort?
Diesen immer gleichen Rhythmus, der ist total beruhigend und schön. Es gibt dort oft diesen Nebel, du wachst auf, machst das Fenster auf und siehst oft erst mal nichts. Die Geräusche sind gedämpft, du hörst die Fischer und die Trucks. Es ist wirklich so, wie ich es im Buch beschreibe.

Im Buch gibt es die Dorfbewohner und die Sommergäste, die manches teilen – aber nur auf Zeit. Selbst wer dorthin zieht, so wie alle drei Hauptfiguren, wird nie ganz Teil dieser eingeschworenen Abläufe.
So ist es dort, Kontakte knüpfen ist erst mal schwierig. Ich war die komische Frau, die mit dem kleinen Kind oft alleine über die 100 Meter lange Main Street läuft. Nach drei Monaten hat mich dann zum ersten Mal jemand angesprochen, warum ich immer noch da wäre. Das ganze Dorf wundere sich über mich. Ich sagte: Ich bleib auch noch ein bisschen.

Vorher wirklich gar kein Kontakt?
Schon mal hier und da, aber so richtig enger Kontakt entstand erst, als ich ein Interview mit dem Chef der Lokalzeitung machte. Der fragte, warum ich ohne Mann hier bin, da habe ich meine Geschichte erzählt. Und er sagte, sein Vater sei auch Kriegsreporter gewesen und auch im Krieg gestorben. So hatten wir eine Verbindung. Bei ihm und seiner Familie wohne ich heute noch, wenn ich dort bin, nach all den Jahren.

Die Hauptfiguren sind drei Frauen. Ann und Julie sind Hummerfischerinnen, Mina hilft als Achtermann. Warst du selbst auch mit den Fischern draußen?
Mehrfach, ich bin sehr gerne auf dem Meer. Wie arbeiten solche Leute, wie leben die? Ich finde das so spannend. Die Szene, in der Mina stundenlang kotzend unter Deck liegt, ist mir wirklich passiert. Die Boote kreisen immer um die Fangkörbe, dann geben sie wieder Gas und kreisen weiter. An dem Tag hat der Kapitän, so ein alter Haudegen, geraucht ohne Ende. Und der Köder roch so intensiv. Zehn Minuten, und ich konnte nicht mehr. Dann hab ich dagelegen, auf Brettern, zwischen lauter Krams und bin in eine Art Trance verfallen, denn ich wusste: Wir sind jetzt sieben Stunden auf dem Meer, meinetwegen fahren die ja nicht zurück in den Hafen.

Und als du zurückkamst?
Bin ich von Bord, und das war auf einen Schlag weg. Ich gehe also gegenüber ins Café, bin kaum drinnen und schon sagen die: Na, dir war ja schön schlecht an Bord. Drei Minuten, und das hatte schon die Runde gemacht.

Stimmt es, dass die Männer dort nicht schwimmen lernen?
Viele tatsächlich bis heute nicht – damit der Tod nicht so lange dauert, wenn sie über Bord gehen, in diesem kalten Wasser. Die häufigste Unfallart ist aber, dass sich ein Bein in der ➢

FOTO: WILLIAM A. BRITTEN/GETTY IMAGES

Leine verfängt, mit der sie die Hummerkäfige aufs Boot ziehen und dann wieder runterlassen. Wenn du da das Bein drin hast, stirbst du sowieso.

So eine umsatzstarke Industrie – und so eine traditionelle Fangart.
Das finde ich so spannend: Du hast

»Mir wurde klar: Als Sachbuch ist das verschenktes Material, das ist ein Roman«

diese moderne Fischindustrie, das Fangen selbst wird aber noch mit archaischen Mitteln betrieben, weil du Hummer nicht anders fangen kannst. Den schützen sie dort auch. Das Gebiet ist eingeteilt in Lizenzen, offiziell kannst du die beantragen, inoffiziell werden die vererbt, innerhalb der Familien. Du hast deine eigenen Bojen an deinen Hummerkäfigen, so weiß jeder: Das ist deins. Wenn die Hummer rauskommen, werden sie gedreht, und Weibchen mit Eiern gehen sofort wieder rein, zu kleine Hummer gehen wieder rein und zu große auch. Es bringt nichts, wenn du versuchst, das zu umgehen, die verkaufen alles in ihrer eigenen Kooperative, und auch da wird noch mal kontrolliert. So haben sie es dort geschafft, den Bestand aufrechtzuerhalten.

Wann wurde eigentlich aus deinen Erlebnissen dieses Buch, ein Frauenroman im Hummerfischermilieu?
Beim zweiten Mal dort sah ich mehr Frauen an Bord. Eine habe ich angesprochen, und die hat mich dann ein paarmal mit rausgenommen. So habe ich angefangen, gezielt nach Hummer-Kapitäninnen zu fragen. Vor sieben Jahren bin ich dann hingefahren und habe zu meinem Freund, dem Chefredakteur, gesagt, dass ich das gerne als Sachbuch machen würde. Und ob er weitere Hummer-Kapitäninnen kennt.

Das Buch sollte ein Sachbuch werden?
Ja, es gibt ein reales Vorbild für Julie in diesem Dorf, die hatte die Kapitänslizenz. Und als sie ihre Lebensgeschichte erzählt hat, dachte ich: Die wäre allein ein ganzes Buch. Ich hab noch mehr Interviews geführt – und festgestellt: Bis auf zwei waren das alles zugezogene Frauen, die vorher andere Jobs hatten. Das Fischen hatten sie erst ganz spät gelernt. So bin ich zu dem Ergebnis gekommen: Als Sachbuch ist das komplett verschenktes Material, eigentlich ist das ein Roman. Und mit dem hat es dann halt noch ein bisschen gedauert. Ich hatte tolle Ideen für Frauen und ihre Lebensgeschichten. Aber die mussten noch zusammenfinden. Die Klammer war dann für mich dieses Von-außen-in-Dorf-Kommen.

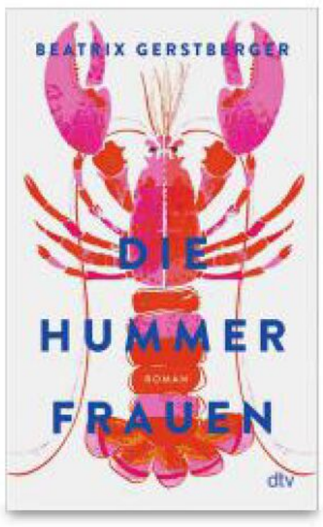
Ann hält sich Mr. Darcy, einen seltenen blauen Hummer, als Haustier. Wie kamst du auf diese Idee?
In dem ersten Jahr, als ich mit meinem Sohn dort war, stand neben der Kooperative eine kleine Hütte, da konntest du den Hummer frisch kaufen. Drinnen saß eine etwas korpulente Dame mit einem Aquarium. Einer der Hummer darin war leuchtend blau, die anderen sind ja eher bräunlich. Meinen Sohn hat er sehr fasziniert. Die Frau hat ihn für uns einmal rausgenommen und erklärt, dass er sehr selten ist: einmal unter zwei Millionen. Sie sagte auch, dass sie ihn behält, bis sie am Ende der Saison das Dorf verlässt und der Hummer zurück ins Meer geht. So kam mir die Idee …

… nur, dass Ann ihn gar nicht mehr hergibt. So bekommen die Hummer in deinem Buch einen starken Charakter.
Du kaufst sie ja lebend. Ich hab sie selbst immer im Garten laufen lassen vor dem Kochen. Ein Fischer hat mir erklärt, dass man sie am besten zwei Stunden vor dem Kochen ins Gefrierfach packt. Sie dürfen nicht tot sein, wenn sie in den Kochtopf gehen, weil sie sonst Giftstoffe absondern. Mit dieser Methode kochst du sie betäubt.

Haben die Leute aus Stonington eigentlich das Buch gelesen?
Mein Freund hat gefragt: Wann können wir das lesen? Und ich meinte, wenn es ein Verlag aus den USA kauft. Da antwortete er: Dann wirst du nie wieder ins Dorf kommen. Eine von außen, die über fischende Frauen bei uns im Dorf schreibt!

Und was macht das mit dir?
Es wäre spannend, wie die mit mir umgehen. Ich habe lange gedacht, es geht nicht, dass eine Deutsche für den deutschen Markt über ein Fischerdorf in Maine schreibt. Aber das ganze Buch ist so geschrieben, dass klar ist: Das ist ein Blick von außen.

Und es hat ein offenes Ende. Ein Unglück ist nicht aufgeklärt, die Liebe zwischen Mina und dem Fischersohn Sam nie vergangen. Gibt es eine Fortsetzung?
Das kann ich mir gut vorstellen. Mina und Sam möchte ich nicht so ins Offene laufen lassen. ❖



Drei Frauen, drei Lebensgeschichten, viel raue See und herzerwärmender Zusammenhalt: „Die Hummerfrauen“ ist im Juni bei dtv erschienen

Für alle,

**die nicht von Karriere reden –
sondern sie leben.**

wiwo.de/fueralle

Wirtschafts Woche

Weiterdenken. Weiterkommen.

Eine Runde durch das Saarland

Wo Winzer über Grenzen gehen, die Natur Platz hat, Schleifen zu drehen, und aus Industriekultur Hochkultur wird: An Saar und Mosel ist Internationalität eine Selbstverständlichkeit, Genuss ein Hausgewächs und der Tag der Deutschen Einheit 2025 besonders gut aufgehoben



FOTOS: JENS WEGENER/DZT; RODION MINKMAR



Prototyp der Weltoffenheit

Das Saarland hat seinen eigenen, traditionsbewussten Umgang mit dem Hier und Jetzt gefunden – findet der Journalist und Schriftsteller ***Nils Minkmar,*** *der hier aufgewachsen ist*

Auf einer Fahrt durch Saarbrücken mit einem Einheimischen am Steuer muss man stets auf eine dramatische Vollbremsung gefasst sein, denn jederzeit kann eine Person am Straßenrand (im Saarländischen immer noch Trottoir genannt) auftauchen, die dringend und lautstark begrüßt werden muss. Vollbremsung, Scheibe runter, Warnblinker. Handelt es sich um den verlorenen Bruder, einen lang vermissten Freund oder einen durch Wunderheilung genesenen Kranken? Es kann gut auch der Cousin eines einstigen Nachbarn sein, mit dem man als Kind gern gespielt hat und der nun eine Straße weiter lebt, weswegen man ihn nur alle zehn Tage sieht. Oder einer, der ihm ähnlich sieht. Es folgt dann ein formvollendeter saarländischer Dialog von Samuel Beckett'scher Reduktion und Tiefe: „Unn?“ „Ei, Gudd!“

So ist das im Saarland: Probleme werden analog, mündlich und persönlich gelöst, alle Dienstwege sind klein und kurz. Kennst du nicht einen, der bei der Post schafft, würde man unter Saarländern fragen, ich brauche eine Briefmarke. Das Netzwerk – Familie, Kollegen, Nachbarschaft sowie Familie der Nachbarn, Kollegen der Familie der Nachbarn sowie deren Verwandtschaft und Nachbarschaft – will gepflegt sein und es ist offen, nicht exklusiv.

Es gibt derzeit viele gute Gründe, an die Saar zu reisen. Nach einer langen Phase im Schatten der deutschen Aufmerksamkeit lassen sich dort dringend benötigte kulturelle und geistige Ressourcen finden, die in der derzeitigen Weltlage selten geworden sind.

Das kleinste deutsche Flächenland war früher oft ein Thema der großen Politik. Nach dem Ersten Weltkrieg kam es unter französischen Einfluss, in der Saarabstimmung 1935 scheiterte der Versuch, Hitler an der Saar zu stoppen, nach dem Zweiten Weltkrieg stellte sich die saarländische Frage erneut. Die Saarabstimmung 1955 war ein brisanter Moment der europäischen Geschichte, nach der Rückkehr zur ➢

Bundesrepublik prosperierte das kleine Land und mehr noch: Mit dem Max-Palu-„Tatort", der Comedy-Familie Heinz Becker und Oskar Lafontaine prägte es die bundesdeutsche Populärkultur. Nach der Wiedervereinigung geriet das Saarland in Vergessenheit, lediglich die politischen Spurwechsel von Lafontaine sorgten für ein wenig Aufmerksamkeit.

Und nun ändert sich das. Die Abwendung der USA von Europa, der Brexit und die Feindseligkeit Russlands führen dazu, dass Frankreich und Deutschland wieder enger aneinanderrücken. Plötzlich wird auch die Grenzregion wieder interessant, in der am 3. Oktober das große Fest zum Tag der Deutschen Einheit gefeiert wird. In der komplizierten politischen Großwetterlage unserer Tage bildet das Saarland eine Oase der praktischen Vernunft. Obwohl das Land unter weitgehendem Desinteresse der Rest-Republik heftige ökonomische Krisen überstehen musste und hier eigentlich jede Menge Wutbürgerinnen und Wutbürger herumfuchteln müssten, hat die extreme Rechte im Saarland keine Chance. Jenseits der Grenze, in Lothringen, gibt es die gleichen Probleme und hohen Zuspruch für die extreme Rechte der Familie Le Pen. Doch der Status des Saarlands als Bundesland mit Parlament, Universität und Rundfunksender wirkt dem Gefühl des Abgehängtseins entgegen, die Region Grand Est in Frankreich hat es da schwerer. Auch die Neu-Saarländerin Sahra Wagenknecht und ihr Mann schaffen es nicht, die Sympathie, die ihnen im Saarland persönlich noch entgegengebracht wird, in Wahlerfolge umzumünzen. Alle Journalistinnen und Journalisten der Republik würden viele gute Gründe finden, wenn die AfD kurz vor der Machtübernahme in Saarbrücken stünde, stattdessen gibt es eine Alleinregierung der Sozialdemokraten. Sollte es mit der einmal zu Ende gehen, steht eine angenehme Union bereit, die unter Stephan Toscani einen liberalen und klar europäischen Kurs hält.

Gelassenheit ist hier keine Laune und kein Zufall, sondern verwoben mit der Geschichte

Die große Gelassenheit ist keine Laune und kein Zufall, sondern eng verwoben mit der Geschichte des Landes. Als in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts die innerdeutschen Migranten in die Dörfer an der Saar zogen, um sich niederzulassen und in den Hightech-Branchen Kohle und Stahl gutes Geld zu machen und Familien zu gründen, gab es kein soziokulturelles Modell, auf dem sie aufbauen konnten. Es hatte eben noch nie eine Industrialisierung gegeben. Im Wortsinn heißt das Verfleißigung: Die Welt der Landwirtschaft und des Handwerkes kannte ihre Jahreszeiten, ihre Festtage und bot die Möglichkeit zur Pause, all dem sagte die neue Wirtschaftsordnung den Kampf an. Es war ein ganz neues Leben.

Im Saarland war das Vereinswesen ein beliebtes und wirksames Mittel, um diese völlig neue Gesellschaft menschlich zu gestalten. Noch heute ist das kleine Land ein Champion der Vereinsdichte: Gesangsvereine, Sportvereine, Radfahrvereine, die neue Zeit wurde gemeinsam gestaltet. Logischerweise hatte auch hier die Politik ihre Hände im Spiel. Den Herren der Gruben und Stahlwerke war es allemal lieber, ihre Leute organisieren sich im Verein, als dass sie linken Ideen oder gar der Sozialdemokratie anheimfallen. Es entstand damals ein eigentümliches saarländisches Modell mit strengen Arbeitgebern, die die Sozialdemokraten nach Kräften bekämpften, dafür aber für ihre Arbeiter und ihre Familien sorgten. So jedenfalls die Theorie. Mit heutigem Blick betrachtet war die frühe Industrialisierung auch hier eine krasse Ausbeutung, hatten die Beschäftigten viel zu wenig Rechte. Die mussten erst erkämpft werden.

Eine Form der erstrittenen Entlohnung ist spezifisch saarländisch, die Förderung des Eigenheims. Man baute sich sein Häuschen in Gruben- oder Eisenwerksnähe selbst, mit Materialien, die der Arbeitgeber zur Verfügung stellte – oder er drückte zwei Augen zu. Noch heute führt das Saarland die Liste an: 2018 bewohnten 64 Prozent der Saarländerinnen und Saarländer eine Wohnung, die ihnen selbst gehört. An der Bahnstrecke kann man daher eine weitere saarländische Kunstform studieren, den selbst gefertigten An- und Ausbau. Je nach Wachstum der Familie oder der handwerklichen, ja kleinbäuerlichen Ambitionen kann ein kleines Einfamilienhaus beträchtlich erweitert und umgenutzt werden: Weitere Wohnräume entstehen und werden später zu Wintergärten, Werkstätten, Lagerräumen und Rohstofflagern – der saarländischen Fantasie sind keine Grenzen gesetzt, und am Samstag sind die Baumärkte voll.

Zur faszinierenden Mischung der saarländischen Industriekultur zählen aber nicht nur das Vereinswesen und die hohe Eigenheimdichte, sondern auch die Rolle der populären Kultur. Im August 1906 machte ein globaler Promi im Saarland Station: Buffalo Bill gastierte mit seinem Wildwestzirkus und spielte an zwei Abenden im ausverkauften Stadion. Etwa zehn Prozent der Bevölkerung waren gekommen, um sich den Westernhelden anzusehen. Das

Saarland war ein Kinoland und entwickelte eine bis heute andauernde Begeisterung für den modernen Fußball, aber auch für Schlager, Pop und Rock. Frank Farian, der Mann hinter Boney M. und Milli Vanilli, begann an der Saar. Letztes Jahr ist Farian gestorben, sein Grab in Elversberg hat sich zu einer Touristenattraktion entwickelt.

Eine weitere Quelle saarländischer Inspiration ist die überwundene Grenze nach Frankreich, wo man aktuell aus der Nähe bestaunen kann, welche absurden Folgen die erneute Einführung von Personenkontrollen zwischen Deutschland und Frankreich zeitigt: Längst reicht der saarländische Nahverkehr mit der modernen Tram bis nach Sarreguemines in Frankreich, nun steigen ab und an statt Fahrkartenkontrolleuren Grenzwächter hinzu. Es ist reine Symbolik. Die Grenze ist lang und führt durch verwunschene Wälder, wer sie passieren möchte, geht notfalls zu Fuß. Der schnelle Zug nach Paris, der in Saarbrücken hält, muss im lothringischen Forbach schon wieder halten, damit die Grenzer wieder aussteigen können. Dort warten sie dann auf den TGV in entgegengesetzter Richtung. In den wenigen Minuten sind natürlich keine effektiven Kontrollen möglich, es handelt sich auch hier um Symbolpolitik und einen lebenden Anachronismus in einer Region, in der Arbeits-und Lebenswelten längst grenzenlos sind und die ohne Migration gar nicht existieren würde. Obwohl es sich um eine traditionsbewusste Region handelt, kann sich kein Saarländer auf Ethnie, Religion oder einen Stammbaum bis in die Tage der Nibelungen berufen, um Neuankömmlinge auszugrenzen. Ohne die Industrialisierung in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts gäbe es kein Saarland, und die Bewohner der beschaulichen Ecke im Südwesten sind allesamt Nachkommen von Menschen, die wegen besserer wirtschaftlicher Aussichten dorthin zogen. Im Weltkulturdenkmal Völklinger Hütte kann man besichtigen, dass Kohle und Stahl die ersten Kapitel der Geschichte der Globalisierung schrieben. In Völklingen schufteten Männer, die aus der ganzen Welt kamen.

Am Ufer der Saar lässt sich auch ein hoffnungsvolles Bauwerk für ein geeintes Europa besichtigen – ein Bau, der aus der Zukunft kam und noch heute mit seinem architektonischen Optimismus ansteckt: das einstige Kultusministerium, erbaut vom französischen Architekten Georges-Henri Pingusson. In den schmalen, eleganten Bau sollte damals die französische Botschaft einziehen, sollte Saarbrücken Hauptstadt Europas werden. Man wandelt durch lange, helle Gänge, hin zu hohen Räumen und Terrassen. An ein an der Côte d'Azur vor Anker liegendes weißes Kreuzfahrtschiff sollte der Bau erinnern. Ein neues Luxemburg mit seinem Reichtum, ein neues Brüssel mit seiner Macht – all diese Optionen standen mal im Raum für das Saarland und Saarbrücken, aber es kam alles anders. Seitdem lädt der Pingusson-Bau zum Träumen ein, davon, was hätte sein können und was noch werden könnte.

In den kleinen Gärten und Hinterhöfen des Saarlands herrscht praktische Lebensfreude

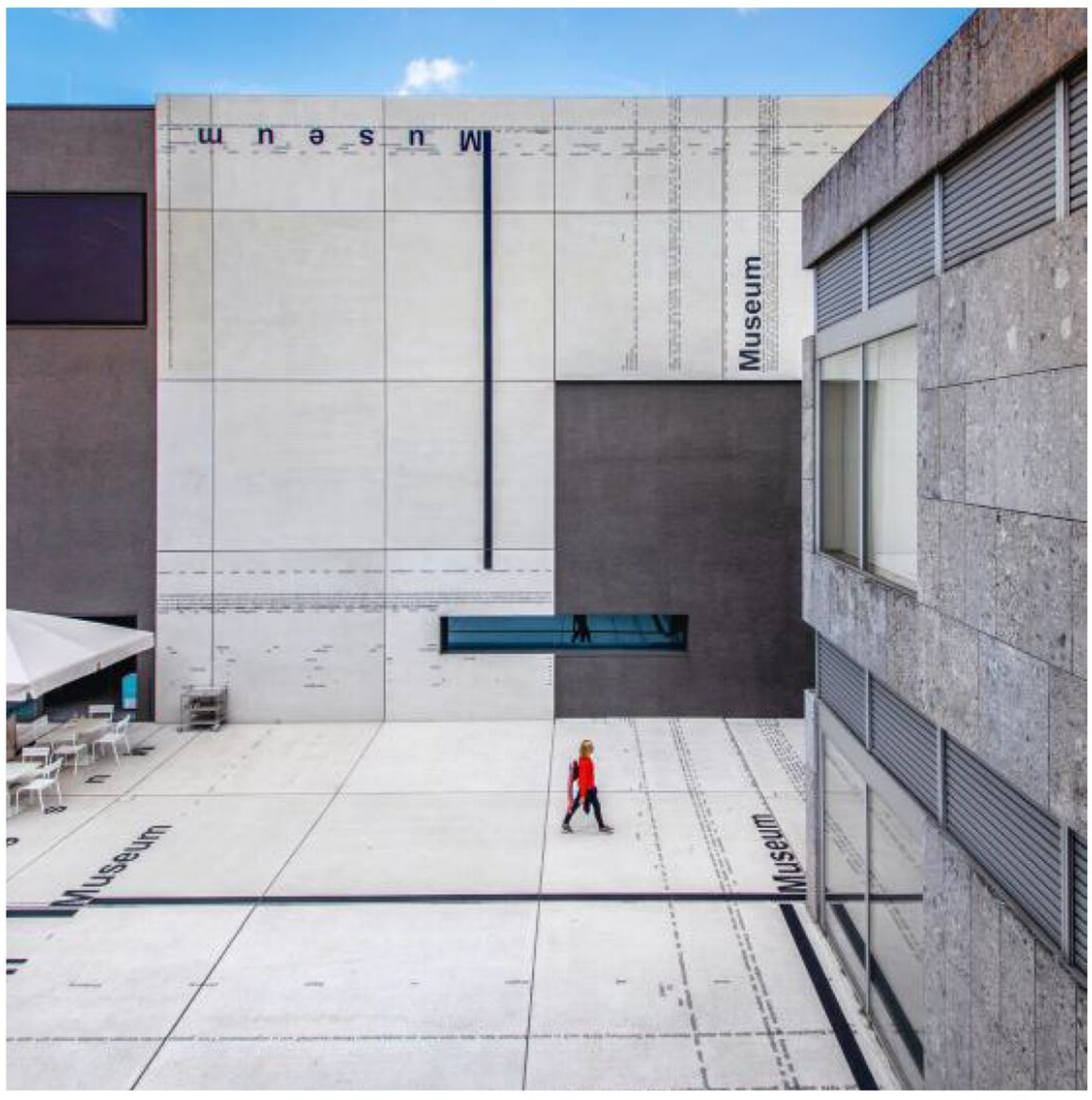
Doch auch nach dem Aufstieg, in der großen, langen Krise und den Jahren des Strukturwandels hat das Saarland der Verzweiflung keine Chance gelassen. Gerade in Zeiten, die von äußeren Bedrohungen und der Furcht vor den Folgen neuer Technologien wie der KI geprägt sind, ist eine Reise an die Saar zu empfehlen. Hier wird erlebbar, wie eine Gesellschaft sich mit einem postmaterialistischen, postheroischen Lebensstil versöhnt.

Das gute Leben ist nicht davon abhängig, wie der Kontostand ist oder wo man in welchem Ranking steht, es ist vielmehr eine kulturelle und mentale Disziplin, die man üben kann wie ein Musikinstrument. In den kleinen Gärten und Hinterhöfen des Saarlands herrscht praktische Lebensfreude – obwohl nicht alles optimal ausgestattet ist. Niemand hat es besser formuliert und immer wieder beschrieben als der 2018 verstorbene saarländische Autor Ludwig Harig: „Das Leben und das Lebenkönnen, das Leben und das Lebenlassen, das ist saarländische Lebensart." Harig hat erkannt, dass die bewegte Geschichte des Saarlandes zu einer besonderen Geisteshaltung führte, in der man Gegensätze nicht mehr mit Gewalt löst, sondern irgendwie aufhebt, darübersteht und das Beste von allem versammelt: „Wer (heute noch) vom Saarländer sagt, er sei mal so, mal anders, der sagt nicht die Wahrheit. Der Saarländer ist nie so und er ist nie anders, sondern er ist immer die Versöhnung des So- und Andersseins."

Man muss nicht bis Bhutan pilgern, um sein Glück zu finden. Sulzbach und Dudweiler, wo Harig zeitlebens wirkte, tun es auch – bequem per Deutschlandticket mit Bus und Bahn zu erreichen. ❖

Nils Minkmar wuchs im saarländischen Dudweiler auf. Heute lebt er in Wiesbaden, schreibt Bücher, Essays und Kommentare und ist einer der Hosts des Podcasts „Was bisher geschah".

Architektur, die Geschichten erzählt: die Moderne Galerie. Flaniermeile: die Alte Brücke über die Saar. Wohnzimmer: der St. Johanner Markt mit seinen vielen Kneipen







FOTOS: LUKAS SPÖRL (3); JOHANNES DREUW/DZT



Beliebter Treff: die Ludwigskirche mit dem Wochenmarkt am Samstag

Saarbrücken feiert

Der Tag der Deutschen Einheit wird die Innenstadt zur Partymeile machen – und passt in diesen Zeiten perfekt hierher an die Saar

Die Hauptstadt ist die einzige Großstadt im Saarland, sie lebt mit einer sehr schönen Kombination aus Überschaubarkeit und Internationalität. Mit der Straßenbahn nach Frankreich zu fahren, ist für Saarbrücker völlig normal, für Besucher etwas Besonderes. Und Besucher werden Anfang Oktober einige, auch sehr hochrangige, kommen, um Deutschlands Einheit zu feiern. Ein Teil dieses Deutschlands zu sein, war hier lange Zeit nicht selbstverständlich, das Saarland und Saarbrücken hatten einige Jahre einen Sonderstatus. Und so hat dieser Tag hier gute Chancen, besondere Wertschätzung zu bekommen. Für die Besucher ist er eine gute Gelegenheit, einzutauchen: sich auf den St. Johanner Markt zu setzen, mitten ins Wohnzimmer der Saarbrücker, die Moderne Galerie zu besuchen, ein extrem charakterstarkes Kunstmuseum, durch das Nauwieser Viertel mit seinen Kneipen, Cafés und Läden zu spazieren und über die Alte Brücke hinüber zum auf einem uralten Fels thronenden Schlossplatz.

tourismus.saarbruecken.de, tag-der-deutschen-einheit.de

Highlights der Hauptstadt

Saarlandmuseum – Moderne Galerie
Dieses Kunstmuseum ist ein Gesamterlebnis – das schon auf seinem Vorplatz beginnt, wo dem Erweiterungsbau seine eigene Geschichte eintätowiert wurde. Auch der Altbau und die Sammlung moderner und zeitgenössischer Kunst sind äußerst sehenswert.

modernegalerie.org

Nauwieser Viertel
Kleinteilig, kreativ, lebendig: Das zentrumsnahe Viertel steckt voller Galerien, Kneipen und individueller Läden. Kulinarische Souvenirs aus der Region gibt es bei Saar-Lor-deLuxe, Gourmetküche im Esplanade.

saar-lor-deluxe.com
esplanade-sb.de

Schlossplatz
Von den Wurzeln der Stadt im Historischen Museum bis zur modernen Schloss-Ergänzung durch den Architekten Gottfried Böhm: Hier ballt sich Saarbrückens Geschichte. Tipp: die Rimoco Gewürzmanufaktur um die Ecke.

historisches-museum.org
rimoco.de

Genussmeile Mainzer Straße
Im Osten der Stadt sind zwei Genuss-Künstler am Werk: der mit zwei Sternen dekorierte Koch Klaus Erfort und genau gegenüber der Patissier Quanah Schott.

gaestehaus-erfort.de
Instagram: @quanah_schott_patisserie

Gemeinschaftswerke: die Cuvée „Genuss Hoch 4“, kreiert von vier Weingütern, die Fassreifen, getestet von Katharina und Thomas Schmitt, und der Weinanbau im Dreiländereck







FOTOS: KEVIN EHM/TZ SAARLAND; MICHAEL KREBS



Immer in Bewegung: Katharina Schmitt vom Weingut Schmitt-Weber

Wir Winzer aus dem Dreiländereck

Katharina Schmitt, Winzerin in dritter Generation, erzählt, wie aus Burgunder-Trauben und entgrenzter Mentalität die saarländischen Mosel-Weine werden

Die Rebflächen hier machen nur ein Prozent von allen in Deutschland aus, aber wir grenzen direkt an Luxemburg und Frankreich. Mir ist es wichtig, viel unterwegs zu sein und zu probieren, so komme ich auf neue Ideen. Und dafür ist diese Großregion ideal, über Grenzen zu gehen, ist Teil unserer Lebensart. Wir sind viel im Austausch mit Winzern aus diesem Dreiländereck, zum Beispiel beim Jungwinzerfest, wo wir alle gemeinsam einen Stand haben. Auf die Kalkböden bei uns passen Weiß- und Grauburgunder, Auxerrois und Chardonnay – hinter Trier wird an der Mosel dann fast nur noch Riesling angebaut. Meine Familie und ich betreiben das Weingut zusammen, dieses Jahr habe ich meinen ersten eigenen Wein gemacht, er heißt „Madame“ und ist eine Cuvée. In Deutschland werden Cuvées oft skeptisch gesehen, ich finde, die ergeben total spannende Weine. Unser Dreiländersekt ist auch eine, mittlerweile bauen wir nämlich selbst auch Trauben in Frankreich und Luxemburg an.

Perl, Bergstr. 66; schmitt-weber.de; perl-saarschleifenland.de

Genuss im Nordwesten

Winzer und Weingüter
Vier der vielen Winzer von der Mosel sind Genussbotschafter für das Saarland und haben gemeinsam die Cuvée „Genuss Hoch 4“ kreiert. Neben Katharina Schmitt sind das Simon Ollinger vom Ökoweingut Ollinger-Gelz und Matthias Herber vom Weingut Herber, beide aus Perl, und Peter Petgen vom Weingut Karl Petgen aus Nennig.

ollinger-gelz.de
karl-petgen.de
weingut-herber.de

Victor’s Fine Dining
Christian Bau wurde vor 20 Jahren jüngster Drei-Sterne-Koch Deutschlands und hält seither das Niveau. Am Werk ist er im Victor’s Residenz Hotel in Perl-Nennig, wo er französische und japanische Elemente verbindet. Weinkarte mit vielen Positionen aus der Region! ⬢⬢⬢⬢⬢

victors-fine-dining.de

Römische Villa Nennig
Rund drei Millionen Steinchen bilden ein 160 Quadratmeter großes Mosaik, das Schmuckstück einer römischen Villa. Zusammengepuzzelt im 3. Jahrhundert und bis heute eine Augenweide.

roemischevillanennig.de

Villeroy & Boch
Der Name hallt in die Welt, zu Hause ist der Keramik-Gigant seit gut 270 Jahren in Mettlach an der Saar. Die lange Geschichte erzählt dort die Villeroy & Boch Welt. Gleich daneben: das Outlet.

villeroy-boch.com

Das Saarpolygon auf der Halde Duhamel, eine begehbare Skulptur, symbolisiert den Struktur-wandel. Seit 2024 finden dort im Sommer Opernfestspiele statt.

opernfestspiele-saarpolygon.de

Die Bergehalde Jägersfreude liegt nördlich des Saarbrücker Zent-rums. Sie ist das Überbleibsel eines einstigen Steinkohlebergwerks. Der Aufstieg zu Plattform mit Gipfelkreuz lohnt sich allein schon wegen des Weitblicks

FOTOS: FRANCESCO CAROVILLANO/DZT; KEVIN EHM/TZ SAARLAND; LUKAS SPÖRL; OLIVER DIETZE/WELTKULTURERBE VÖLKLINGER HÜTTE



„Jeder Gang durch die Anlage bringt Neues zutage“

Als erstes Industriedenkmal wurde die Völklinger Hütte 1994 zum Welterbe erklärt, ***Ralf Beil*** *ist seit fünf Jahren ihr Generaldirektor. Seitdem kommen die Ideenmaschine und das Gedankenkino bei ihm nicht mehr zum Stillstand*



MERIAN *Was genau ist die Völklinger Hütte?*
RALF BEIL Wir sind eine gigantische Bewusstseinsmaschine des menschengemachten Zeitalters, ein Mikrokosmos der die Welt in sich trägt. Vergangenheit, Gegenwart, Zukunft, hier hängt alles zusammen.

Sie sind seit fünf Jahren Direktor. Was hat sich seitdem in der Hütte verändert?
In der Gebläsehalle haben wir 30 000 Fliesen freigelegt und die Tiefgeschosse geöffnet. Wir haben neue Wege geschaffen: im Paradies, unserem Ort der Natur, über den Sinterkühler, die Kokerei und auf den Betonkohlenturm. Die Hängewagenwerkstatt wurde mit einer Rauminstallation von Rémy Markowitsch erschlossen. Auch die Trockengasreinigung und der Hochofenleitstand sind nun zugänglich, und wir haben einen neuen Eingang mit Shop, Café und Dauerausstellung.

Entdecken Sie selbst noch Neues?
Ja, wir haben sieben Kilometer Besucherwege – der nicht zugängliche Bereich ist aber mindestens doppelt so groß. Da hängt manchmal noch die Arbeiterjacke im Staub des einstigen Pausenraums.

Ist die Hütte auch ein Museum?
In gewisser Weise ja, wir haben eine wachsende Kunstsammlung und zeigen Dauerausstellungen. Die Themen der Wechselausstellungen sind immer eine Parallelspur zur Bedeutung der Hütte, so wie X-RAY ab November. Hier im Werk gab es einen Röntgenbunker zur Qualitätsprüfung des hier produzierten Stahls.

Was sind Ihre Ideen für die Zukunft?
Der Parkplatz wird in Kürze Hochbeete tragen und eine Überdachung mit 10 000 Quadratmetern Platz für Photovoltaik. Und wir wollen ein Triangle d’Art mit dem Centre Pompidou in Metz und dem Mudam in Luxemburg realisieren. Das ist das Tolle hier im Herzen von Europa, wir können wirklich grenzüberschreitend arbeiten!

Industriekultur

Weltkulturerbe Völklinger Hütte
1986 verstummte das riesige Stahl- und Eisenwerk, acht Jahre später wurde es UNESCO-Welterbe. Wer die gesamte Anlage und die dort gezeigten Ausstellungen erleben möchte, braucht einen Tag. Mindestens.

voelklinger-huette.org

Gebläsehalle Neunkirchen
Eindrucksvoll ist auch diese Halle in der zweitgrößten Stadt des Saarlandes, in der einst die Hochöfen angetrieben wurden. Heute treten dort Musiker wie Tina Dico und Comedians wie Michael Mittermeier auf.

nk-geblaesehalle.de

Erlebnisort Reden
Aus einem Bergwerk wurde ein Multi-Aktiv-Gelände. Man kann dort wandern, skaten, radfahren, feiern, essen und in die Geschichte eintauchen.

erlebnisort-reden.de

Besucherbergwerk Rischbachstollen
Vor mehr als 60 Jahren stillgelegt, mit Helm und Stirnlampe zu erkunden: der Untergrund der einstigen Steinkohlegrube St. Ingbert.

urlaub.saarland/attraktion/besucherbergwerk-rischbachstollen

Bergwerk Velsen
Wo der Bergbau wirklich erlebbar wird – unter Tage auf insgesamt rund 800 Metern Strecke. Toll für Familien!

erlebnisbergwerkvelsen.de

SAARLAND

Mehr als 2000 Jahre alt ist der Keltische Ringwall, der einst 2,5 Kilometer lang war und von dem Teile erstaunlich gut erhalten geblieben sind

FOTOS: BERTHOLD STEINHILBER/LAIF; KONRAD FUNK/NATIONALPARK HUNSRÜCK-HOCHWALD



Jeder Mooshügel wird zur Großstadt – wenn man ihn mit einem Ranger betrachtet

Zurück zur Natur

Im Norden des Saarlandes ist die Natur seit 2015 weitgehend sich selbst überlassen – und kommt so gut klar, dass sie zur Attraktion geworden ist

Dass die Natur selbst ihr bester Regisseur ist, wurde hier im Hunsrück verstanden, vor rund zehn Jahren entstand der Nationalpark Hunsrück-Hochwald als Teil des Naturparks Saar-Hunsrück und grenzüberschreitendes Projekt – wobei es sich in diesem Fall um die Grenze zwischen zwei Bundesländern handelt: Rheinland-Pfalz und Saarland. Der Park misst gut 10 000 Hektar, und die haben es in sich. Die Szenenbilder sind vielfältiger und grüner geworden, die Zahl der Statisten im großen Nationalpark-Kino hat unter dieser kompetenten Regie deutlich zugenommen und ist vielfältiger geworden. Haupt-Act sind die Buchen, es gibt aber insgesamt mehr als 30 Baumarten. In deren Dickicht sind zum Beispiel Wildkatzen und Schwarzstörche unterwegs. Im Saarland liegt das Nationalparktor im Keltenpark bei Otzenhausen. Auf eigene Faust losziehen geht natürlich auch, es lohnt sich aber sehr, eine der kostenlosen Rangertouren zu buchen, die unter anderem zum Ringwall (Foto links) führen. Länge rund fünf Kilometer, Buchungen am Vortag bis zwölf Uhr mittags.

nlphh.de, nationalpark-tor-keltenpark.de

Der Norden

Dollberg
695 Meter misst der höchste Berg des Saarlandes, sein Gipfelkreuz steht mitten im Wald. Wandertipp: die Dollbergschleife (gut elf Kilometer, rund vier Stunden). Auf dem Weg liegen der Ringwall und gute Ausblicke auf die Primstalsperre, ein Trinkwasserreservoir.

saar-hunsrueck-steig.de/tour/traumschleife-dollbergschleife

Bostalsee
Abkühlung nach einer Wanderung: Eine Viertelstunde Autofahrt entfernt von Otzenhausen liegt der größte See des Saarlandes: der 120 Hektar große, Ende der 70er-Jahre aufgestaute Bostalsee. Er ist sehr beliebt zum Baden und für alle möglichen Wassersport-Aktivitäten.

bostalsee.de

Abtei Tholey
Die Benediktinerabtei in Tholey, eines der ältesten deutschen Klöster, hatte auch ohne ihn eine grandiose Lichtstimmung – dann kam Gerhard Richter und gestaltete drei große Chorfenster. Und die sind sehr sehenswert.

abtei-tholey.de

Schaumberg
Gut zu verbinden mit Tholey: die Wanderung auf den 569 Meter hohen Schaumberg (rund vier Stunden) mit Snack-Stopp auf der Schaumbergalm und tollem Ausblick vom Skywalk (beides ist aber auch per Auto erreichbar).

schaumberg-alm.de

Hier passt alles zusammen: das Treppenhaus im Hotel La Maison, das neue Spa und die Außenansicht mit dem Bistro und dem Gästehaus daneben







FOTOS: ISABELA PACINI; SABRINA ROTHE; GÜNTER STANDL; CHRISTINA KÖRTE



Stimmungsvoll: die Altstadt von Saarlouis, wo gern die Tische rausgestellt werden

La Maison

Saarlouis ist hübsch, geschichtsträchtig und hat eine lebendige Kneipenszene. Manche besuchen die Stadt aber aus einem ganz anderen Grund: um im Hotel La Maison einzuchecken

Vor zehn Jahren begann in Saarlouis eine bemerkenswerte Transformation: Aus dem einstigen Oberverwaltungsgericht wurde das Hotel La Maison. Es ist die Vision eines Mannes, der ein selten gutes Händchen für Stil, Gastfreundschaft und Kulinarik hat und die Mittel, seine Vision umzusetzen. Günter Wagner ist der Sohn von Ernst Wagner, dem Erfinder der Wagner-Pizza, daher die Millionen – die Wagner in sein Haus steckte, an dem so ziemlich alles stimmig ist: die Lage mitten in der Stadt und doch ruhig, der kleine Park, das detailreiche und qualitativ hochwertige, aber nie protzige Design. 2019 kam das Gästehaus dazu, seitdem hat das La Maison 50 Zimmer und Suiten. In diesem Jahr frisch eröffnet wurde ein Spa mit drei Saunen und viel Raum für Ruhe, das je nach Kapazität auch Tagesgästen offensteht. Die kommen auch gerne für die herausragende Kulinarik unter der Regie von Sebastian Sandor: das Bistro Pastis und das Zwei-Sterne-Restaurant Louis, von Der Feinschmecker als Restaurant des Jahres ausgezeichnet. ●●●◐

lamaison-hotel.de

Hotels im Saarland

Seezeitlodge
Kathrin Sersch, die Nichte von Günter Wagner, hat mit einem ganz anderen Haus die Hotellerie im Saarland bereichert: Die Seezeitlodge mit 97 hellen Zimmern und Suiten liegt samt weitläufigem Gelände direkt am Ostufer des Bostalsees. Der perfekte Ort, um mit Yoga und diversen Spa-Anwendungen die Batterien aufzuladen. ●●●◐

seezeitlodge-bostalsee.de

Hotel Leidinger
Top gelegen in Saarbrückens Mainzer Straße ist dieses Boutiquehotel, das aus zwei Teilen besteht: dem günstigeren Domicil und der hochwertigeren Domaine. Sehr schön ist so oder so der begrünte Innenhof, sehr gut das Frühstück.

leidinger-saarbruecken.de

Peters Hotel & Spa
Ein schöner Ausgangspunkt, um den Osten des Saarlands zu entdecken, ist dieses direkt an einem Weiher gelegene Wellnesshotel. Krönung: der Pool auf dem Dach.

peters-jaegersburg.de

Victor's Residenz Hotel Schloss Berg
Mitten im Weinanbaugebiet an der Mosel, vis-à-vis vom luxemburgischen Remich, liegt schön erhaben dieses Fünf-Sterne-Hotel. Es ist umgeben von Grün, hat einen Pool, ein Spa und eine herausragende Kulinarik (S. 129).

victors.de/hotels/victor-s-residenz-hotel-schloss-berg

In der Ruhe liegt die Kraft

Der Bliesgau ist das stille Highlight im Saarland. Wer dort unterwegs ist, sollte ein Fahrrad, Badesachen und Zeit dabeihaben

Ungeschminkt, tiefenentspannt, in sich ruhend: Was für das gesamte Saarland gilt, potenziert sich im Bliesgau im Osten des kleinen Landes. Namensgeber der Region ist die Blies, der längste Fluss im Saarland, der aber weniger mächtig ist als die Saar und von großen Touristenströmen unbeachtet vor sich hin fließt – vorbei an einer leicht hügeligen Landschaft mit Streuobstwiesen, Dörfern und Buchenwäldern. Große Teile des Bliesgaus wurden 2009 zum UNESCO-Biosphärenreservat erklärt und stehen damit unter besonderem Schutz. Kleine, schöne Highlights: die barocke Altstadt des Städtchens Blieskastel, die Ruine der mittelalterlichen Burg Kirkel, ein Bad im Würzbacher Weiher, der Wochenmarkt in St. Ingbert und die vielen regionalen Genussmanufakturen.

biosphaere-bliesgau.eu, blieskastel.de, kirkel.de, st-ingbert.de

FOTO: GÜNTER MAIER/BIOSPHÄRENZWECKVERBAND BLIESGAU



Alle Saarland-Tipps
und eine kuratierte Karte
auf merian.de

Genießer-Adressen

Saarland Therme
Zehn Becken mit 30 bis 37 Grad warmem Heilwasser, Saunen und Dampfbäder und dazu eine ziemlich opulente Architektur: Die Therme ist ein Wellness-tempel im wahrsten Sinne des Wortes.

saarland-therme.de

Die Alte Brauerei
Wo in St. Ingbert einst Bier gebraut wurde, haben Florian und Lorena Jil Dauphin ein schönes Fine-Dining-Restaurant eingerichtet. Ein Hauch von Frankreich mit Garten – und sechs Gästezim-mern für alle, die länger bleiben wollen. ⬢⬢◐

diealtebrauerei.de

Chef's Table
Der Sternekoch Cliff Hämmerle, auch bekannt als stets gut gelaunter kulinarischer Botschafter des Bliesgaus, bezieht seine Zutaten aus der Region und kreiert daraus Mittags- und Abendmenüs für zwölf Gäste. ⬢⬢⬢

haemmerles.de

Bliesgau Ölmühle
Superfood made in Bliesgau: Schön gelegen mitten in der Natur wird hier Gesundes aus der Region hergestellt und ver-kauft: Leindotteröl, Senföl, Walnussnudeln, Erbsen, Balsamico und diverse Ge-würzmischungen.

bliesgauoele.de

MaLis Delices
Noch mehr Öle, Chutneys und Fruchtaufstriche aus der Region. Die Manufaktur liegt auf Gut Hartungshof.

malis-delices.de


SAR
REGINA di
CLAUDETTE
COLBERT
G. PECK
VALENTI
RITA
HAYWORTH
DUCHESSA
di WINDSOR
GIOVANNA

Der Pionier am Absatz-Markt

Salvatore Ferragamo hat einst die berühmtesten Füße Hollywoods in Szene gesetzt. Wer verstehen möchte, warum er dennoch heimkehrte und in Florenz auf „Made in Italy“ setzte, sollte seinem Ruhm genau dort an die Wurzeln gehen – wo die Legende sehr lebendig ist

VON ALEXANDER OETKER

Das Herz von Florenz schlägt nicht etwa am Ponte Vecchio, auf jener berühmten alten und eng bebauten Brücke, die eigentlich nur noch am frühen Morgen pittoresk ist, bevor sich die Touristenmassen an den Schaufenstern der hier ansässigen Goldschmiede vorbeischieben wie ein konstanter Puls.

Nein, das Pochen wird stärker, wenn man die Brücke links liegen lässt und stattdessen am Lungarno entlangstreift, der Promenade des Arno, diesem so stillen und sanften Fluss, und dann rechts in die Via de' Tornabuoni einbiegt. Dort steht ein Gebäude wie eine Trutzburg. Bogenfenster mit Sprossen, dicke Steinmauern und obenauf Zinnen – benvenuto a Palazzo Spini Feroni, Heimat des italienischen Modeschöpfers Salvatore Ferragamo, der als eine Art Herzschrittmacher bezeichnet werden darf. Denn es ist auf sein Wirken zurückzuführen, dass die Liebe zur Mode und besonders zu Schuhen in Florenz allgegenwärtig ist.

Egal ob beim ersten Caffè in der Bar an der Ecke oder beim Schlendern in den Arkadenbögen der Uffizien, die Florentiner sind stets wie aus dem Ei gepellt, perfekt sitzende Anzüge, elegante Kleider und Schuhe, die so glänzen, als kämen sie frisch aus der Boutique. Dabei ist das alte Pflaster der Wege hier manchmal so uneben, dass es auf hohen Absätzen für Ungeübte lebensgefährlich sein könnte. Aber selbst dafür hatte der Schuhmacher Salvatore Ferragamo eine Idee, 1936 erfand er den Keilabsatz. Und nicht nur den, noch 350 weitere Patente ließ er sich zu seinen Lebzeiten sichern. Und bis heute tüfteln seine Designer im Palazzo Feroni und in der Manufaktur im Florentiner Vorort Osmannoro daran, Schuhe bequem und chic zu machen, weitgehend in Handarbeit. Es duftet nach Holz und Leder und man spürt: echtes Handwerk, eine große Liebe zu den Grundprodukten und zu den fertigen Schuhen – alles hier ist „Made in Italy“.

Da steht Domenico, ein junger Mann, der aus einem groben Stück Holz mit verschiedenen Sägen, Feilen und Schleifwerkzeugen ➢

Der Schuster, der eben nicht bei seinen Leisten blieb, den Ausgangspunkt seines Schaffens aber nie vergaß: Salvatore Ferragamo 1957. Exponate aus der Ausstellung „Salvatore Ferragamo 1898–1960“



FOTO: ENZO GRAFFEO/BIPS/GETTY IMAGES



einen Leisten herstellt. Die Späne der Weißbuche rieseln zu Boden und nach und nach entstehen aus diesem groben Klotz die Umrisse eines Schuhs, exakt nach den Maßen, die Domenico von dem Designer im Palazzo Feroni erhalten hat. Der Leisten wird das Modell sein, an dem sie nebenan in der Manufaktur dann die Schuhe herstellen, weiterhin per Hand: Leder, das an die Sohle gehämmert wird, dekorative Details, die aufgenäht oder geleimt werden. All das lässt sich wunderbar beobachten, denn die Manufaktur ist gläsern und von einem Steg umgeben, von dem aus Besucher die Herstellung beobachten können. Mehr Transparenz ist selten.

Die Produktionsstätte im Florentiner Vorort Osmannoro wurde 2019 aufwendig saniert und gleichsam zu einem Manufaktur-Showroom, der alle Handgriffe der Herstellung zeigt

Wenn Salvatore Ferragamo die Manufaktur heute sehen könnte, in der die Schuhe auf Laufbändern langsam an den Arbeitern vorbeigleiten, damit die hier eine Naht setzen und da etwas stanzen, er würde wohl kaum glauben können, wie sich das alles entwickelt hat. Es begann mit ihm, dem damals gerade einmal Neunjährigen, der zwei seiner Schwestern die Schuhe für ihre Firmung nähte. Fünf Jahre später beschäftigte er als Schuhmacher sechs Angestellte und 1914, mit nur 16 Jahren, verließ er seinen Heimatort Bonito, folgte seinen Brüdern nach Kalifornien. Wenige Jahre später achtete er dort bei der Gründung seines Geschäfts auf die drei für ihn wichtigsten Dinge: Lage, Lage, Lage.

Schon im Alter von 20 Jahren war Ferragamo ein cleverer Geschäftsmann. Er ließ sich nahe der wichtigsten Filmtheater Hollywoods nieder und machte sich bei Maßanfertigungen schnell einen Namen. Er war innovativ, achtete nie nur auf den Look, sondern auch auf Bequemlichkeit – nicht nur beim Keilabsatz, sondern auch bei schmalen High Heels. Ferragamo studierte die Anatomie des Fußes (also wirklich: an der University of Southern California in Los Angeles) und erfand eine Stahlfeder, die zwischen Sohle und Absatz geklemmt wurde und dem Konstrukt somit Stabilität verlieh. Dadurch rutschte der Fuß nicht mehr nach vorne Richtung Schuhspitze, was das Laufen in hohen offenen Sandalen und Peeptoes mit Absatz erst möglich machte.

Solche Ideen und Tüfteleien füllten dem jungen Italiener die Auftragsbücher, die Nähe zu den Filmstudios brachte ihn als Ausstatter ins Gespräch und prominente Kundinnen ins Geschäft: Greta Garbo, Judy Garland, Audrey Hepburn, Marlene Dietrich, sie alle trugen Ferragamo an ihren Füßen, Ferragamos wurden für die weiblichen Fans zu Sehnsuchtsobjekten. Influencer-Business anno dazumal.

So stieg die Nachfrage immer weiter, doch schon bald stieß Salvatore Ferragamo an seine Grenzen: Er fand in Kalifornien einfach keine guten Handwerker, auch gab es an der Küste keine Grundprodukte in der Qualität, die ihm vorschwebte. Also entschied er: ab nach Hause. Und fand in der Toskana beides, das beste Leder von Kühen, Lämmern und Ziegen und die besten Schuhmacher, die er für sein Unternehmen anheuerte.

Und er fand ein Zuhause für seine wachsende Familie: Sechs Kinder bekam seine Frau Wanda, die als Designerin für das Familienunternehmen genauso unverzichtbar war wie ihr Mann. Salvatore starb schon im Alter von 62 Jahren, ➢

Was den Erfolg dieses Designers bis heute nachwirken lässt: dass er auch ein Tüftler und Erfinder ist

FOTOS: MARCO PALERMO (3)





Zuschneiden, leimen, hämmern, nähen, stanzen: Besucher dürfen jeden Handgriff betrachten, vom roten „Laufsteg“ aus, der dem Rips-Schleifenband des Ballerinas „Vara“ nachempfunden ist

Wanda führte den Betrieb ab den Sechzigerjahren allein weiter. Heute ist Leonardo Ferragamo der Konzernboss, 72 Jahre, ein eleganter Florentiner in maßgeschneidertem Anzug und mit einem äußerst gewinnenden Lächeln. Auch er fand früh Zugang zum Handwerk. „Mein Vater starb, als ich sieben war", erzählt er, „aber schon vorher habe ich so viel von ihm gelernt. Er gab mir oft kleine Lederstücke zum Spielen. Und wenn wir Geschwister besonders lieb waren, durften wir uns in der Fabrik ausprobieren." So fertigte der kleine Leonardo im Alter von sechs Jahren seinen ersten Schuh.

Es waren die Nachkriegsjahre, die Ferragamos experimentierten mit Materialien, denn Leder und Holz waren rar. Im Krieg waren sie fast nur für das Militär genutzt worden, nun waren sie wichtig für den Wiederaufbau des Landes. In der Florentiner Manufaktur entstanden Schuhe aus Fischhaut oder Brokat. Für die Absätze nutzten die Ferragamos das Kork der toskanischen Eichen und schufen damit schon wieder einen Trend, weil Kork leichter und bequemer war als Holz. Aus Zellophan und Nylon schuf Ferragamo auch beinahe unsichtbare Sandaletten, die dünnen Fäden kaum erkennbar, sodass es scheint, als habe der Schuh kein Oberteil. Es war für den Designer zu Lebzeiten seines Lebens ein inneres Glück, aus Nöten Tugenden zu machen.



Der Firmengründer (rechts im Bild mit einer Vinylsohle) war Designer, Erfinder, Unternehmer und ein akribischer Sammler. Das Archiv Ferragamo in Osmannoro dokumentiert sein Schaffen seit den Anfängen

Bis heute fertigt Ferragamo in Italien. Diesen Luxus erlaubt sich das Familienunternehmen in Weltkonzernformat

In den Zwanzigern arbeiteten ein paar Dutzend Italiener für Ferragamo, heute hat das Unternehmen weltweit fast viertausend Mitarbeiter – ein echter Weltkonzern. Und doch eine von sehr wenigen Marken, die noch fest in Familienhand sind. Wie schafft es ein solcher Konzern dennoch, sich gegen Luxusgrößen wie LVMH und Chanel zu behaupten?

„Wir bewahren die Werte, für die mein Vater stand", sagt Leonardo Ferragamo, „Qualität und Bequemlichkeit. Und wir haben natürlich ein Design, das unsere Kundinnen und Kunden schätzen. Das müssen wir stetig weiterentwickeln. Andererseits dürfen wir aber auch unsere Stammkunden nicht mit zu schrillen Designs verprellen."

Zwei große Kollektionen gibt es jedes Jahr, in jeder von ihnen werden rund einhundert neue Schuhmodelle präsentiert, dazu Handtaschen, Bekleidung und Accessoires. Die Produktion von Sportschuhen und Sneakern geschieht inzwischen mehrheitlich maschinell, Pumps und Ballerinas werden immer noch von Hand gefertigt, detaillierte Kleinstarbeit, die aber durchaus ökonomisch sinnvoll ist. Während Firmenriesen wie Adidas von ihren Bestsellern Hunderttausende Exemplare produzieren und sich für sie so der Einsatz von Maschinen lohnt, weil die Einstellung immer gleich ist, stellt Ferragamo von einem Schuhdesign manchmal nur zwei Dutzend Paare her. Selbst die Bestseller einer Kollektion kommen höchstens auf viertausend Paare, und die natürlich in verschiedenen Größen. Ein maschineller Prozess lässt sich in dieser Größenordnung kaum effizient einstellen.

Die Manufaktur-Arbeit ist vor allem aber eins: patriotisch. Bis heute wird jeder einzelne Schuh, jede Handtasche, jeder Gürtel und jedes Kleid hier in Italien gefertigt. „Mein Vater



hat das Label ‚Made in Italy' ja eigenständig erfunden, weil er fand, dass unser Land nun einmal das Herzland der Mode ist, sowohl bei Produkten als auch beim Know-how der Handwerker", erzählt Leonardo Ferragamo. „Deshalb lassen wir kein Stück unserer Kollektion irgendwo billig produzieren, sondern stets hier. Es ist das Erbe meines Vaters: Niemals machen wir Kompromisse in der Qualität."

Leonardo Ferragamos Lieblingsmodell ist kein Schuh, sondern eine Handtasche: „Hug" heißt sie, Umarmung. Eine große Ledertasche ist das, in die viel hineinpasst. Sie hat einen Henkel, der sich angenehm in die Armbeuge schmiegt, und zudem seitlich zwei Lederriemen mit goldglänzenden Schnallen, die um den Körper der Tasche geschlungen sind, sodass es wirklich wie eine Umarmung anmutet. „Diese Tasche steht für all das, was die Mode für meinen Vater und für unsere ganze Familie ausmacht: Leidenschaft, Nähe und, ja, auch für Liebe." Klar, dass die Hug Bag auch außerhalb der Familie Ferragamo einige Herzen schneller schlagen lässt. ❖

FLORENZ

Hotel

Portrait Firenze
Wie bei vielen großen Luxuskonzernen gehören neuerdings auch zum Ferragamo-Imperium eigene Hotels: Das schönste ist das Portrait, am nördlichen Ufer des Arno gelegen, nur wenige Gehminuten vom Museo Ferragamo entfernt, mit einem herrlichen Blick auf den Ponte Vecchio. Es hat 37 großzügige Zimmer und Suiten, im Erdgeschoss befindet sich das Caffè del'Oro, auf dessen Terrasse am Lungarno das großzügige Frühstück serviert wird.

Lungarno degli Acciaiuoli, 4
lungarnocollection.com

Restaurants

Bistro & Bar Picteau
Auf der anderen Flussseite hat die Familie Ferragamo eines der ältesten Hotels der Stadt erworben, das Lungarno, zu dem dieses Restaurant gehört. Drinnen sind Werke von Picasso und Cocteau zu sehen, besonders schön aber ist es auf der Terrasse mit Flussblick. Die Bistroküche von Claudio Mengoni: einfach perfekt. Standards wie Sandwiches, Pizza und Pasta, zum Beispiel Gnocchi mit Thunfisch.

Borgo San Jacopo, 14
lungarnocollection.com

La Giostra
Anderswo sind Promi-Lokale oft Touristenfallen, aber doch nicht in Florenz. Das La Giostra befindet sich in einem alten Herrenhaus am Borgo Pinti und gehört echten Adligen: dem Fürsten Dimitri Habsburg-Lothringen und seinem Sohn Soldano. Letzterer ist der Wirt des Lokals und erkennbar an kaum zählbaren Armreifen über den Unterarmen. Das Auffälligste an diesem Laden aber ist schlicht und einfach die grandiose toskanische Küche: das Oktopus-Carpaccio, die hausgemachten Ravioli mit Birne oder die Bistecca alla Fiorentina.

Borgo Pinto, 12r
ristorantelagiostra.com

Erleben

Ferragamo-Boutique
Die größte Verkaufsfläche der Modemarke befindet sich in ihrem Stammhaus am Ufer des Arno. Präsentiert wird die gesamte aktuelle Kollektion aus Mode, Schuhen und Accessoires von ebenso fachkundigen wie freundlichen Mitarbeitern. Fast 400 eigene Boutiquen hat der Konzern, die meisten in Asien und den USA.

Via de' Tornabuoni, 14r
ferragamo.com

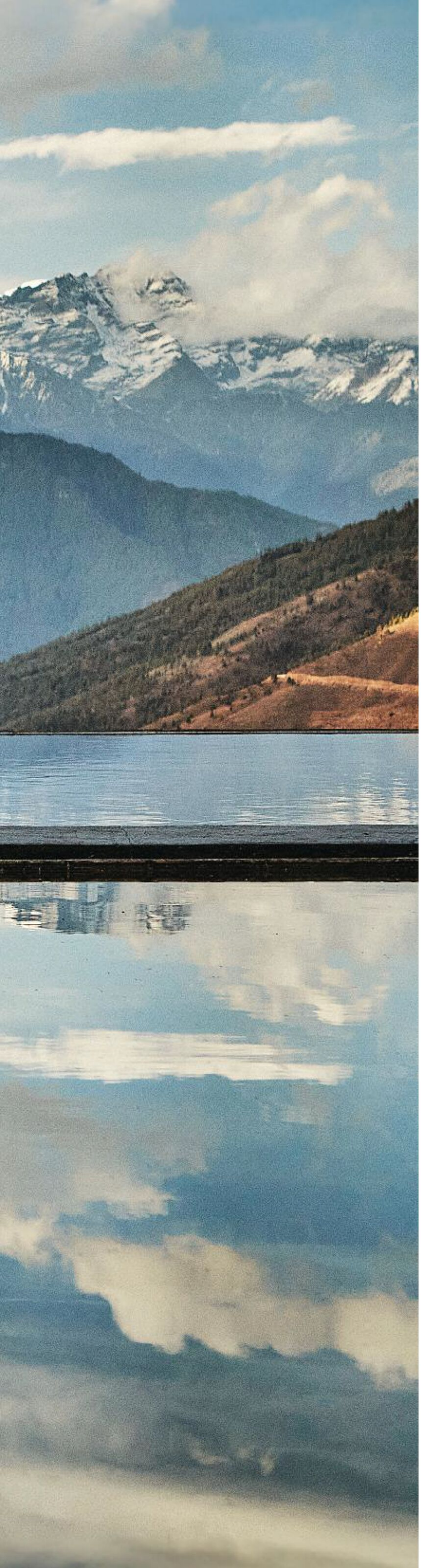
Museo Salvatore Ferragamo
Die Sonderausstellung „Salvatore Ferragamo 1898–1960" wurde aus guten Gründen bis Anfang April 2026 verlängert. Sie bietet eine äußerst spannende Zeitreise in die Welt der Mode: von Ferragamos Anfängen in der Nähe von Neapel über seine glorreiche Zeit in Hollywood und die Rückkehr nach Italien – Skizzen, Patentanmeldungen, Fotografien und natürlich Schuhe von Weltstars, etwa Greta Garbos Loafer und Audrey Hepburns rote Pumps.

Piazza di Santa Trinita, 5r
museo.ferragamo.com



Blick über den Arno auf den Palazzo Spini Feroni, in dem sich die Boutique, das Museum und die Designstudios Ferragamos befinden

Bhutans stille Stärke



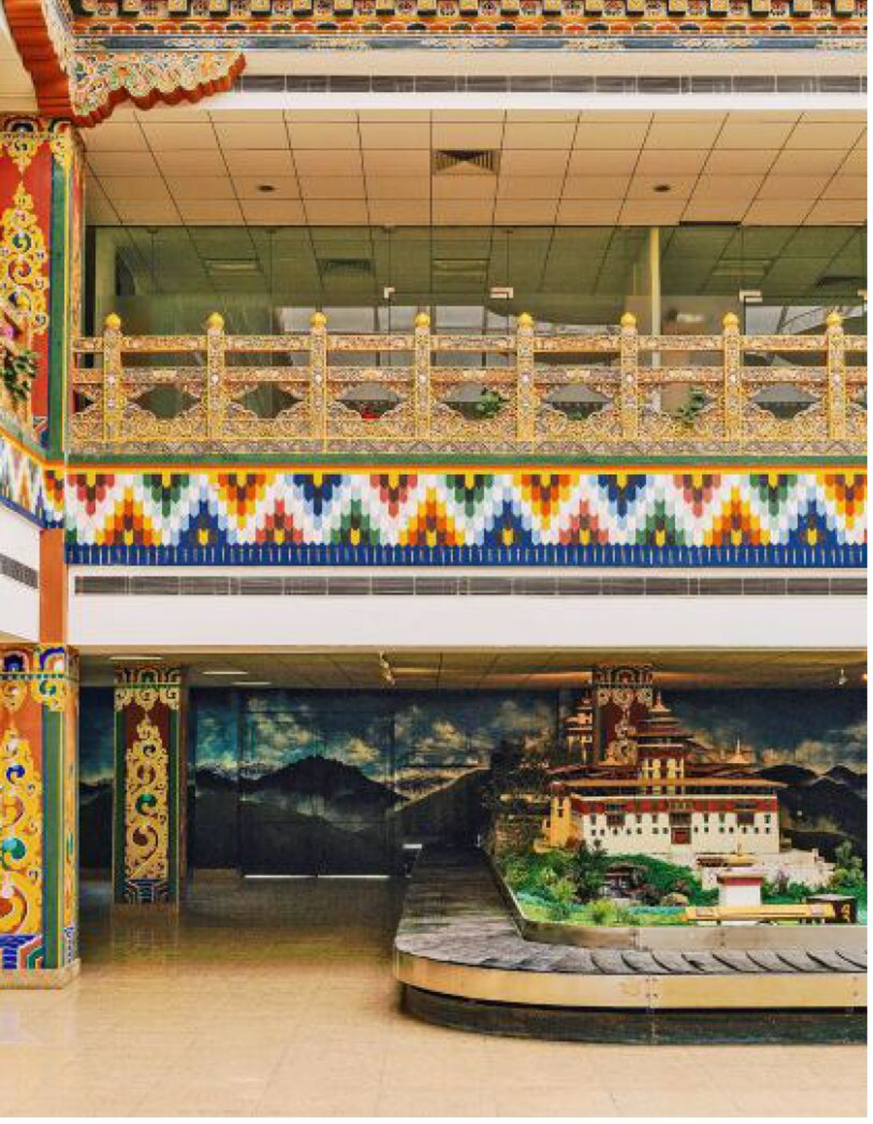
Ein guter Ort zum Reflektieren: das Außenbecken des Six Senses oberhalb von Bhutans Hauptstadt Thimphu

Touristen kennt das kleine Königreich hoch im Himalaja nicht, Reisende werden aufgenommen wie Freunde. Unterwegs in einem Land, das sich nicht verbiegt und den Schutz seiner Bewohner und seiner Natur über alles stellt

VON JESSICA JUNGBAUER
FOTOS JESSICA UND BERND JUNGBAUER

Obwohl der Flug von Kathmandu nach Paro nur 45 Minuten dauert, bekommen alle Passagiere eine Mahlzeit. Einige Nonnen falten die Hände vor dem Essen zum Gebet, auf der Pappschachtel steht „aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern“. Alle paar Minuten meldet sich der Pilot, der mit der Begeisterung eines Reiseführers die Landschaft kommentiert: „Links sehen Sie den dritthöchsten Berg der Welt!“, „Etwas weiter hinten den zweithöchsten!“, „Und gleich kommt der Mount Everest!“ Stolz erhebt der sich aus den Wolken. Kurz vor der Landung ertönen sanfte Panflötenklänge. Der Pilot steuert das Flugzeug ohne die Hilfe des Autopiloten in scharfen Kurven durch die Felsschluchten des Himalaja-Gebirges. Der einzige internationale Flughafen Bhutans gilt als einer der gefährlichsten der Welt. Für einen Moment scheinen die Tragflächen die Baumwipfel zu streifen. Dann setzt die Maschine sanft auf, Applaus!

Schon beim Betreten des Flughafens wird eine Liebe zum Detail sichtbar, die sich durch die kommenden Tage ziehen wird: Das Gebäude ist mit bunten Holzverzierungen gestaltet, selbst eine Handy-Ladestation ist kunstvoll geschnitzt. Vor allem aber ist da diese erstaunliche Ruhe, statt eines hektischen Flughafens wirkt der Ort wie ein Tempel. Das Ankommen im Königreich Bhutan fühlt sich an wie das Eintauchen in eine andere Welt. 50 Jahre nach der Öffnung für den Tourismus und nach Jahrhunderten der Abgeschiedenheit umgibt Bhutan noch immer etwas Magisches. Das Land, flächenmäßig ähnlich klein wie die Schweiz, liegt zwischen den Riesen China und Indien. Es gilt als das letzte buddhistische Königreich der Welt. Dass es auch „Land des Donnerdrachens“ genannt wird, soll mit dem mächtigen Grollen zusammenhängen, das Gewitter im Himalaja manchmal auslösen. Bhutans Rechnung vom „Bruttonationalglück“ findet weltweit zwar ➢





Schöner Auftakt: die dekorierte Gepäckausgabe am Flughafen Paro, das freundliche Trio vom Jam Tshering Homestay und das Pancake-Frühstück in der &Beyond Punakha River Lodge



Mit einem Guide zu reisen, ist in Bhutan Pflicht – und eine große Bereicherung

keine Nachahmer, aber anerkennende Beachtung: Jede politische Entscheidung zielt darauf ab, eine nachhaltige Lebensweise zu fördern, die das Wohl der Bevölkerung sowie den Erhalt von Kultur und Natur über alles stellt. Darum hat das Land strenge Maßnahmen ergriffen und den Tourismus bewusst eingeschränkt. Im vergangenen Jahr reisten nur 100 000 Urlauber ein. Pro Kopf wird eine Tagesgebühr von derzeit umgerechnet 100 Dollar fällig, die „Sustainable Development Fee“. So finanziert der Tourismus die Entwicklung Bhutans mit und unterstützt die Einheimischen, denen dadurch unter anderem kostenlose Bildung und Gesundheitsversorgung zusteht.

Erkunden dürfen Touristen das Land nur in Begleitung eines Guides und eines Fahrers. Diese Regelung soll respektvolles Verhalten sicherstellen, vor allem in religiösen Stätten. Und sie ist eine Bereicherung für die Reisenden, die Guides kennen Land und Leute, übersetzen Gespräche mit Einheimischen. Die Fahrer kennen den Weg und sind Linksverkehr gewohnt.

„Wie war der Flug?“, fragt Uygen. Er und Fahrer Ram tragen beide Gho, einen meist kariert gewebten Mantel, knielang und in der Taille gebunden. Natürlich kennen sie die Antwort: abenteuerlich! Das hören sie nicht zum ersten Mal. Die meisten Reisenden starten von Paro aus in östliche Richtung, es lohnt sich aber ein Schlenker in die entgegengesetzte Richtung: ins Haa-Tal, das erst seit 2002 für Touristen zugänglich ist, und zwar über eine steile Serpentinenstraße. Entlang schwindelerregender Schluchten und durch dichte Wälder mit uralten Himalaja-Zypressen bietet die dreistündige Fahrt einen ersten Eindruck vom ländlichen Bhutan. Und von entspannten Verkehrsteilnehmern: Niemand drängelt, keiner hupt. Im Zweifel lässt man einander freundlich die Vorfahrt.

Durch den Vorgarten vom Jam Tshering Homestay plätschert ein Flüsschen und treibt die Gebetsmühle mit ihren zart klingenden Glocken an, aufwendige Holzverzierungen schmücken auch das Bauernhaus. Zur Begrüßung reichen die Schwestern Jam Tshering und Pelmo mit Tochter Namgay Bidha den Gästen einen Khadar, einen weißen Zeremonienschal. Im bhutanischen Frauengewand, der Kira – ein knöchellanges, kunstvoll gewebtes Kleid mit passendem Jäckchen –, servieren sie Suja-Buttertee und Zaw, gepufften Reis. Gemeinsam ➢

Alles dreht sich um Buddhismus: Die Staatsreligion prägt den Alltag der Menschen. Teil der religiösen Praxis ist es, Gebetsmühlen wie diese in Paro in Bewegung zu bringen. Übrigens immer im Uhrzeigersinn

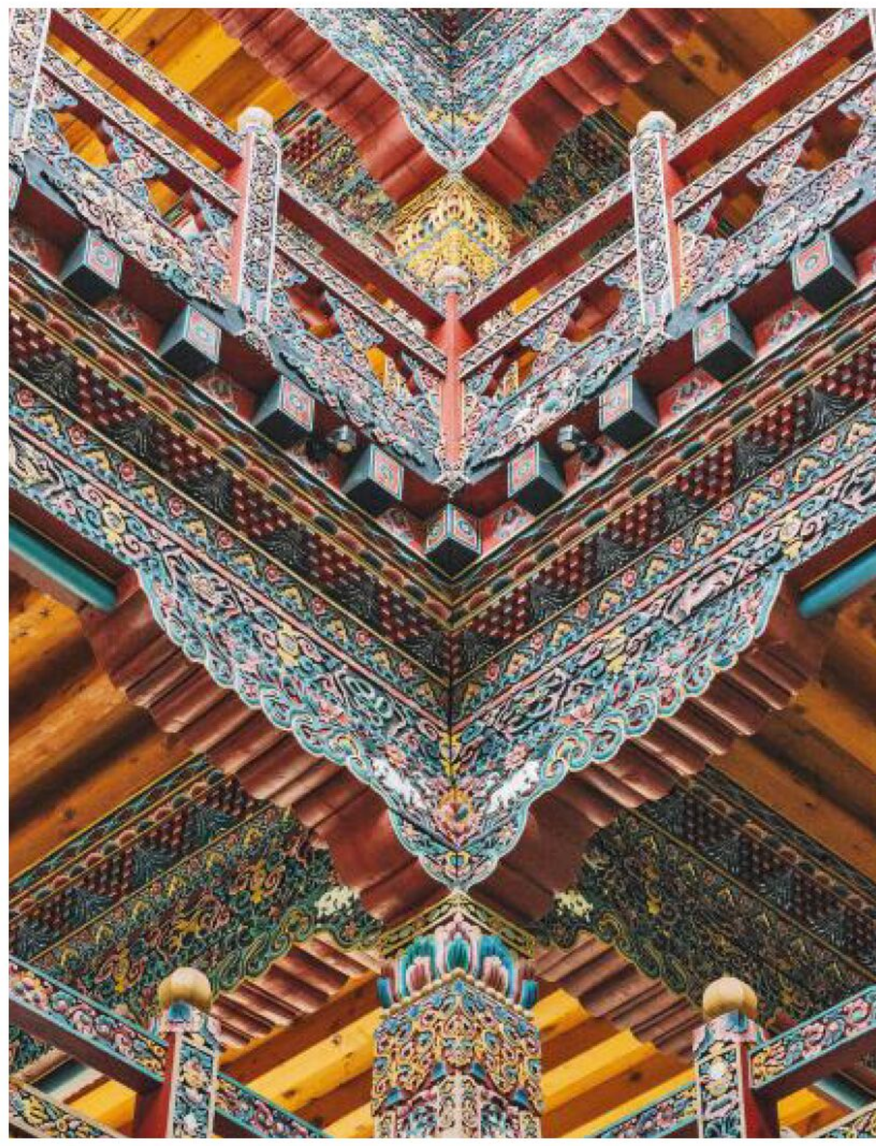
Sattes Grün: Die Reisterrassen im Punakha-Tal wechseln im Herbst ihre Farbe, dann leuchten sie gelbgold. Aus dieser besonders fruchtbaren Region stammt die seltenste Sorte der Welt, der rote Reis, der nur einmal im Jahr geerntet wird

sitzt man im Schneidersitz auf dem Boden, wie es auf dem Land noch üblich ist. Um die authentische Lebensweise Bhutans zu bewahren, setzt das Land auf Unterbringung in Privatunterkünften, so erlebt man den Alltag der Menschen unmittelbar; sie werden in Schulungen auf ihre Besucher vorbereitet. „Jetzt, wo Sie bei uns wohnen, gehören Sie zur Familie“, sagt Jam Tshering, wie Guide Uygen übersetzt. Keine Phrase: Die offizielle Landessprache Dzongkha kennt nicht einmal ein Wort für „Tourist“, nur „Gast“. Wie war das, als sie zum ersten Mal jemanden bei sich zu Hause aufnahm? „Ich war ängstlich, wusste nicht recht, wie ich mich verhalten sollte.“ Inzwischen weiß Jam Tshering, dass sie alles so beibehalten soll wie immer. Der Trainer habe ihr sogar geraten, auch im Gästezimmer nur eine Matratze auf den Boden zu legen, um zu vermitteln, wie sie lebt. Und es gibt wohl kaum einen friedlicheren Schlaf als hier, mit dem entfernten Klingen der Gebetsmühle im Ohr.

Der Buddhismus prägt den Alltag, im Jam Tshering Homestay ab 5 Uhr früh mit dem Aufstellen von sieben mit Wasser gefüllten Schalen als Opfergabe in einem Schrein in einem extra Zimmer. Im Homestay darf man bei der Zubereitung der Mahlzeiten dabei sein und lernt dabei eines mit Gewissheit: In Bhutan gibt es kein Essen ohne Chili! Das Nationalgericht „Ema Datshi“ ist ein Eintopf aus Yak-Käse und grünen Chilischoten hier aus dem Garten. „Man hat uns geraten, für die Gäste weniger scharf zu kochen. Oder kontinental. Aber die Gäste bevorzugen das lokale Essen“, freut sich Jam Tshering. Was man bei einem Hotelaufenthalt auch nicht mitbekommen würde: Es bringt Unglück, den Teller nicht leer zu essen oder Nachschlag zu verweigern.

Etwas länger als drei Stunden dauert die Autofahrt in die Hauptstadt Thimphu. Zwischen Reisfeldern tauchen hier, in einer Höhe von mehr als 2300 Metern, auf einmal mehrstöckige Gebäude auf. In ganz Bhutan leben gut 700 000 Menschen, mehr als 100 000 davon in dieser Stadt. Bei einem Spaziergang durch Thimphu fällt auf: Viele Jugendliche tragen Jeans und T-Shirt statt der Tracht, und selbst Mönche scrollen auf ihren Smartphones. Wie im Rest des Landes gibt es keine Ampeln. Als die Stadt vor Jahrzehnten eine erste installierte, protestierten die Menschen, erzählt Uygen. Zu viel des Wandels. Stattdessen regelt ein Polizist den Verkehr per Handzeichen aus einem bunt bemalten Holzhäuschen heraus. Fahrer Ram zählt: „Eins, zwei … manchmal sehen wir nur fünf oder sechs am Tag“ – und meint damit die wenigen Touristen auf Thimphus Straßen. ➢





Gebetsfahnen übergeben dem Wind Wünsche. Landestypische Handwerkskunst schmückt das Zhiwaling Heritage. Minju Dorji ist Lodge Manager im Six Senses Thimpur









Hoch hinaus: Der höchste befahrbare Pass Chele La verbindet die Täler Haa und Paro. Nonnen im Punakha-Tal und eine Wolkenschau im Six Senses Thimphu

Während der Pandemie glich der König die Einbußen der Reisebranche aus

Hoch über der Hauptstadt, im Six Senses Thimphu, werden die Gäste wieder mit einem weißen Zeremonienschal empfangen, begleitet von duftendem Weihrauch, ganz wie es dem bhutanischen Brauch entspricht. Nach einem kurzen Moment des Innehaltens unter einem Deckengemälde des Buddhas der Heilung fällt der Blick durch bodentiefe Fenster über das weite Tal von Thimphu, über dem die imposante Statue des Buddha Dordenma thront – ein Ausblick, der die Gäste vom Frühstück bis zum Abendessen begleitet. Architektonisch verschmelzen in dem flachen Hotelbau Alt und Neu, es wurde ausschließlich einheimisches Holz verwendet, und wie in den Bauernhäusern Bhutans zieren kleine Zeichnungen die Zimmerwände. „Wir achten darauf, die lokale Kultur und die Umwelt zu schützen“, sagt Minjur Dorji, Lodge Manager, der traditionellen Gho trägt. Es sei im Sinne der Königsfamilie, hochwertigen Tourismus mit geringem Volumen zu fördern, nach der Wasserkraft sei der Tourismus die zweitgrößte Einnahmequelle des Landes. „Seine Majestät hat während der Corona-Pandemie die Beschäftigten im Tourismus aus eigener Tasche weiterbezahlt, zwei Jahre lang.“

König Jigme Khesar Namgyel Wangchuck ist seit 2006 im Amt und sichtbar beliebt. Porträts von ihm und seiner Familie zieren Straßenkreuzungen, Kioske und Hotellobbys, Lastwagen haben in ihrer Windschutzscheibe den Schriftzug „Lang lebe unser geliebter König“. Durch einen Erlass hat der König verfügt, dass die traditionelle bhutanische Architektur im ganzen Land einheitlich erhalten bleiben soll. Sein Vater war es, der die weltweit einzigartige Klausel in die Verfassung aufnahm, dass mindestens 60 Prozent des Landes mit Wald bedeckt sein müssen, aktuell sind es sogar 70 Prozent.

Bhutan wirkt oft wie aus einem Bilderbuch: Leuchtend grüne Reisterrassen erstrecken sich über die Hügel, pralle Granatapfelbäume und Kaktusfeigen schmücken die Straßenränder, dschungelartige Wälder rahmen die Szenerie – und mittendurch rauscht der Mo Chhu, einer der mächtigsten Flüsse des Landes. Im Punakha-Tal, nordöstlich der Hauptstadt, entfaltet sich Bhutans reiche Natur- und Artenvielfalt in ihrer ganzen Pracht.

Hoch auf einem Berg thront das kleine Dorf Nobgang. Hier wurden die vier Königinnen Bhutans geboren, ➢

FOTO: LAURYN ISHAK

Ein guter Ort für Leichtigkeit: Das Six Senses Punakh bietet, wie das Schwesterhotel in der Hauptstadt, einen Außenpool, dazu Yoga- und Meditationskurse. In dem schwebenden Gebäude links im Bild darf man aber einfach nur abhängen

vier Schwestern, die allesamt mit dem Vater des aktuellen Königs verheiratet waren. Viele Häuser stehen heute leer, weil ihre Bewohner zum Arbeiten in die Stadt oder ins Ausland gezogen sind. Mittendrin: ein mehr als 100 Jahre altes Haus, in dem, während rundherum die Modernisierung längst eingesetzt hat, die traditionelle Kultur und Küche bewahrt werden soll: Das Nobgang B&B ist ein gemeinnütziges Restaurant mit Übernachtungsmöglichkeit, ein Pilotprojekt für nachhaltigen Tourismus. Es steht unter der Schirmherrschaft einer der vier Königinnen, der Königinmutter Gyalyum Tshering Yangdon Wangchuck.

Das Projekt soll Arbeitsplätze vor Ort schaffen und damit ein Vorbild für viele weitere Dörfer in Bhutan sein. Alle Einnahmen fließen zurück in die Dorfgemeinschaft – als Löhne für die Angestellten und in einen Fonds für gemeinnützige Zwecke. Gleichzeitig bewahrt es lokale Rezepte, die in Vergessenheit geraten könnten. Denn: Immer mehr Menschen in Bhutan übernehmen Essgewohnheiten aus anderen Ecken der Erde und greifen zu Fertigprodukten, auch hier im Dorfladen. In einer traditionell bhutanischen Außenküche geben die Mitarbeiter des Nobgang B&B das Wissen um althergebrachte Rezepte in Kochkursen an Jugendliche vor Ort, aber auch an Gäste weiter. Auf den Tisch kommen köstliche, authentische Gerichte, zubereitet von drei Frauen aus dem Dorf. „Wir mögen es, mit den Gästen zu interagieren“, sagt eine von ihnen, Namgay Wangmo. Und obwohl lediglich vier Besucher im Restaurant sind, wird zum Abschluss noch mal groß aufgespielt: Weitere Frauen aus dem Dorf finden sich ein, singen alte Volkslieder und tanzen durch den Gastraum.

Zurück in Paro, nahe dem internationalen Flughafen: Über der Stadt erhebt sich das Tigernest, die heiligste Stätte der Bhutaner, per drei- bis fünfstündigem Fußmarsch zu erreichen, je nach Kondition. Nah am Wanderweg gelegen: das Zhiwaling Heritage, das einzige Luxushotel des Landes in bhutanischem Besitz. Wer es betritt, taucht ein in eine Welt feinster bhutanischer Handwerkskunst. Allein für die Gestaltung der Lobby benötigten 60 lokale Handwerker drei Jahre. Brent Hyde, ein Neuseeländer in lässigen Jeans und Karohemd, leitet das Haus. Ursprünglich kam er für zwei Jahre nach Bhutan, jetzt sind es schon 17. In dieser Zeit hat sich viel entwickelt und gewandelt. „Die Veränderungen sind physischer Natur: mehr Autos, mehr Gebäude, mehr Hotels“, sagt er. Aber auf die Menschen habe sich der Wandel bislang kaum ausgewirkt. „Sie bleiben tief verwurzelt in ihrer Kultur und ihren familiären Werten. All das, was wir in der westlichen Welt oft verloren zu haben scheinen, ist in Bhutan noch lebendig.“

Das Zhiwaling beherbergt Bestandteile eines 450 Jahre alten Tempels. Auch das bhutanische Ritual des „Hot Stone Bath“, ein medizinisches Bad im Freien, wird hier zelebriert. „Manche Reisende suchen so intensiv nach der Magie Bhutans, dass sie sie übersehen“, sagt Hyde. Dabei sei es ganz einfach, sie zu finden. „Man muss sich selbst einbringen. Dann erkennt man das Wesen Bhutans durch die Augen der Einheimischen.“

Das kleine Königreich hat Großes vor: Das Megaprojekt „Gelephu Mindfulness City“ zum Beispiel ist eine revolutionäre Vision einer vollständig nachhaltigen Stadt im Süden des Landes. „Eine wichtige Entwicklung für die Zukunft Bhutans. In der Tourismusbranche müssen wir aber auch verantwortungsvolle Wächter sein“, so Hyde. Es gehe darum, den Tourismus zu fördern und gleichzeitig die reiche Tradition und lebendige Kultur zu schützen. „Sonst wird Bhutan in zwei Generationen nur ein weiteres Land mit schönen Bergen, mindestens 60 Prozent einheimischen Wäldern und Flusstälern sein. Aber Bhutan ist noch so viel mehr.“

Eine achtsame Stadt ist eine der großen Ideen aus dem kleinen Königreich

Bei jeder anderen Reise wäre die Fahrt zum Flughafen der letzte Eindruck eines Landes, bevor Abflughalle und Terminal einen in den Back-to-normal-Modus versetzen. Aber Bhutan schafft es, selbst am Flughafen Bhutan zu bleiben. Am Gate gibt es einen Buchladen, der ausschließlich Achtsamkeitsratgeber und Dankbarkeitstagebücher anbietet. Und in der Bhutan Art Gallery warten Reisende auf bequemen Sofas auf ihr Boarding, umgeben von farbenfrohen Gemälden. Für den Zeitvertreib liegen in der „Happy Brush Corner“ Papier und Malutensilien bereit, explizit nicht nur für Kinder, sondern „um sich mal wieder wie ein Kind zu fühlen“, so steht es auf einem Hinweisschild.

Bhutan ist durchdrungen von diesen kleinen Impulsen, den Alltag für alle ein wenig schöner zu machen. Auf dem Rückflug gleitet der Mount Everest noch einmal am Fenster vorbei, imposant, in sich ruhend. ❖

FOTOS: JESSICA UND BERND JUNGBAUER (11)



DÉSIRÉE NOSBUSCH
Exklusiv fotografiert
für HÖRZU

Eine, die HÖRZU zu Hause hat

Eine Marke der **FUNKE** Mediengruppe

Beste Reisezeit

Wegen der Regenzeit im Sommer empfiehlt sich eine Reise im Frühling oder Herbst – am besten gleichzeitig zu einem der vielen religiösen Festivals, den „Tsechu“, die in den Regionen unterschiedlich über das Jahr verteilt sind. Ein besonderes Spektakel ist das „Royal Highland Festival“, das Ende Oktober auf den Hochebenen des Himalaja stattfindet.

Anreise

Von Deutschland gibt es keine Direktflüge, die meisten Verbindungen führen über Neu-Delhi oder Kathmandu. Von dort geht es mit Drukair oder Royal Bhutan Airlines weiter. Die Verbindung Kathmandu – Paro zählt zu den landschaftlich reizvollsten Flügen weltweit, da sie als einziger kommerzieller Flug nah am Mount Everest vorbeiführt. Für beste Fotomotive: einen Fensterplatz auf der linken Seite reservieren.

Hotels

Six Senses Thimphu
Auch „Palace in the Sky“ genannt, beeindruckt das Anwesen hoch über der Hauptstadt mit einem eigenen Gebetspavillon sowie Ausblicken über das Tal und auf die berühmte Buddha-Dordenma-Statue. Die 25 Zimmer und fünf Villen sind minimalistisch und doch warm gestaltet. Insgesamt umfasst Six Senses Bhutan fünf verschiedene Lodges, verteilt auf fünf Täler (u. a. auch Punakha), jede mit eigenem Schwerpunkt und Design. ●●●●

sixsenses.com

&Beyond Punakha River Lodge
Eingebettet zwischen Reisfeldern und sehr naturnah: In den „Tented Suites“ schlafen die Gäste zum Rauschen des Flusses ein. Viele Obst- und Gemüsesorten werden von einer nahe gelegenen Biofarm bezogen, neben ökologischer Nachhaltigkeit wird auch viel Wert auf soziale Verantwortung gelegt. Einheimische ohne Ausbildung finden Arbeit auf den Reisfeldern der Lodge, die bunt gewebten Stoffe im Haus stammen von „Renew“, einer lokalen Initiative, die Frauen aus prekären Verhältnissen beschäftigt. Jeden Abend findet ein Kochkurs statt, der den Gästen die Möglichkeit bietet, mehr über die bhutanische Esskultur zu erfahren. ●●●●

andbeyond.com

Zhiwaling Heritage
In dem prächtigen Hotel in Paro zeigt sich die farbenfrohe und detailverliebte bhutanische Architektur. Neben einem hauseigenen Tempel gibt es auch einen Meditationsraum mit Blick auf das berühmte Tigernest. Nicht verpassen: Vor dem Abendessen sollte man unbedingt das bhutanische Menü vorbestellen, das es nur auf Anfrage gibt. ●●●

zhiwalingheritage.com

Jam Tshering Homestay
Ein Aufenthalt in einem „Homestay“ in Bhutan ist ein absolutes Muss. Nicht von einer Schlafstätte auf dem Fußboden, schwachem Internet oder fehlendem fließend Wasser abschrecken lassen: Hier erlebt man den echten Alltag der Bhutaner. Diese Unterkunft im Haa-Tal wird von Jam Tshering geführt, einer warmherzigen Gastgeberin.

services.bhutan.travel/search/homestay/tshering-homestay

Restaurants

Phangu
Die Köchin Bleu Dorji führt das Lokal am Rande der Hauptstadt Thimphu. Ihr Anspruch: die besten Zutaten, die Bhutan zu bieten hat, zu präsentieren. In einem Ambiente aus privaten Gasträumen, die traditionelles Dekor modern interpretiert zeigen, serviert Bleu Dorji beliebte Standards der bhutanischen Küche. Vor allem die hausgemachte Chilipaste Eazay, die traditionell mit Szechuan-Pfefferkörnern hergestellt wird, sollte man sich nicht entgehen lassen. Die Zutaten kommen von kleinen Bio-Bauernhöfen in der Umgebung und vom Kaja-Throm-Markt.

Thimphu 11001, taba gom lham 10
Instagram: @the_phangu

Sonam Trophel
Mitten in Paro und bei den Einheimischen besonders beliebt wegen seiner Momos, den von Hand gefalteten Teigtaschen mit Fleisch- oder Gemüsefüllung. Die Besitzerin ist eine kleine Berühmtheit in der Stadt, inzwischen führt ihre Tochter das Restaurant. An nur fünf Tischen serviert sie einfaches, aber überaus leckeres Essen – darunter ihr eigenes Eazay, die bhutanische Chilipaste.

Paro 12001, Paro Tshongdue Above Paro Canteen
Instagram: @sonamtrophel

Nobgang B&B Restaurant
Unter der Schirmherrschaft der Königinmutter, in Zusammenarbeit mit dem Ministerium für Kultur und Tourismus und mit seinem Fokus auf lokale Gerichte aus biologischen Zutaten hat sich das Restaurant zu einer beliebten Adresse entwickelt. Sogar Bhutaner aus Thimphu kommen extra hierher. Idyllisch in den Bergen gelegen, bietet es Übernachtungsmöglichkeiten und die Teilnahme an einem Kochkurs – ein ganz besonderes Erlebnis, nicht nur für Feinschmecker!

Nobgang, HR7R+VGQ
Instagram: @nobgang bhutan



Der Legende nach gelangte der Begründer des Paro-Taktshang-Klosters auf einem Tiger an diesen Ort



Bhutans Bogenschützen verdoppeln die olympische Distanz auf 140 Meter

FOTOS: JESSICA UND BERND JUNGBAUER; PUNNAWIT SUWATTANANUN/GETTY IMAGES

Alle Adressen auf
einer kuratierten Karte
bei Google Maps

Kultur

Paro Taktsang
Ein Highlight in jeglicher Hinsicht ist der Besuch des Klosters, das auch als Tigernest bekannt ist: Es thront auf 3120 Metern Höhe inmitten der Felsen hoch über der Stadt Paro und gilt als die heiligste Stätte der Bhutaner. Der Aufstieg dorthin gleicht einer kleinen Pilgerreise, die aber auch ohne Spezialtraining gemeistert werden kann. Dauer: bis zu fünf Stunden. Deshalb brechen die meisten Touren frühmorgens auf. Wer in Paro übernachtet, ist nur 20 Autominuten vom Ausgangspunkt der Wanderung entfernt.

Paro-Tal; parotaktsang.org

Punakha-Dzong
Im grünen Punakha-Tal mit seinen unendlichen Reisterrassen befindet sich der Punakha-Dzong. Die Klosteranlage gilt als eine der schönsten des Landes und liegt nach bhutanischer Vorstellung genau dort, wo der sanfte weibliche und der reißende männliche Fluss zusammenfließen. Anschaulich: Die Wände des Tempels erzählen malerisch die Lebensgeschichte Buddhas.

Punakha; punakha.gov.bt/en/tourism/punakha-dzong

Sangchen Dorji Lhuendrup Lhakhang
Es ist eines der wenigen Nonnenklöster Bhutans und bietet einen faszinierenden Einblick in den Alltag der Nonnen. Von den morgendlichen Gebeten über den Unterricht tagsüber bis hin zu Diskussionen über bhutanische Philosophie am Abend. Viele Nonnen sprechen Englisch und geben gern Auskunft. Die weitläufige Tempelanlage liegt hoch über dem Tal von Punakha und ist allein schon deshalb einen Besuch wert.

Punakha-Tal, GVM7+42P, Walakha

Erleben

Bogenschieß-Turniere
Der zielsichere Umgang mit Pfeil und Bogen ist Bhutans Nationalsport. Nahezu jede Gemeinde hat einen eigenen Schießplatz. Jung und Alt kommen zusammen, Turniere finden meist im Rahmen von Festivals und Volksfesten statt. Allerdings liegen Konzentration und Ausgelassenheit dicht beieinander: Bei jedem Treffer wird getanzt, gesungen und gejubelt. Verständlich: Die Siegermannschaft gewinnt einen Fernseher, eine Waschmaschine oder Ähnliches.

Kaja Throm
Der größte Obst- und Gemüsemarkt in der Hauptstadt Thimphu, ehemals „Centenary Farmers Market“, gerade frisch renoviert, hell und aufgeräumt. Inzwischen gibt es so einen Markt in fünf Distrikten Bhutans, um die lokalen Bauern zu unterstützen. Reisende entdecken dort jede Menge – die schärfsten Chilischoten Bhutans, frisches Obst oder den berühmten roten Reis.

Thimphu 11001, FJGR+7G2

Pilze sammeln
Ist auch eine Art Nationalsport. Über 400 Pilzarten wachsen hier, viele Bhutaner durchstreifen schon von klein auf die Wälder auf der Suche nach den besten Exemplaren. Eine Tour mit anschließendem Mittagessen bucht man am besten über den Guide oder ein Tourismusbüro.



Sicher unterwegs: Tipps für Bhutan von Thorsten Tschirner, Reise-Experte bei HanseMerkur

MERIAN *Herr Tschirner, Bhutan wirkt extrem freundlich und gelassen. Gibt es dort Verbote?*
THORSTEN TSCHIRNER Auf öffentlichen Plätzen darf meist nicht geraucht, an einigen Orten darf auch nicht fotografiert werden. Aber auch wo das nicht explizit verboten ist, sollte man beim Fotografieren zurückhaltend und respektvoll sein, vor allem, wenn Menschen im Bild sind.

Das Land gilt als sehr sicher.
Schon, die niedrige Kriminalitätsrate kann aber trügerisch sein. Natürlich kommen auch in Bhutan zum Beispiel Taschendiebstähle vor, vor allem an Orten, die bei Reisenden beliebt sind. Also wichtige Dokumente nah am Körper tragen! Tipp: um doppelt sicherzugehen vor der Reise einscannen und an die eigene E-Mail-Adresse schicken.

Woran sollten Reisende noch denken, bevor sie aufbrechen?
Die Temperaturen in Bhutan schwanken stark, sowohl dünne als auch wärmende Kleidung sollte dabei sein, außerdem eine Regenjacke und feste Schuhe. Ganz wichtig: eine Taschenlampe. Straßen und Gehwege sind in der Regel nachts nicht beleuchtet. Je nach Route und Länge der Reise können Impfungen – auch wenn nicht vorgeschrieben – sinnvoll sein: etwa gegen Tollwut, Hepatitis A und B sowie eine Malaria-Prophylaxe. Für alle Fälle wird eine Reisekrankenversicherung dringend empfohlen.

Unsere Autorin schreibt von rücksichtsvollen Autofahrern. Wie sicher sind die Straßen?
Es herrscht Linksverkehr, das ist erst mal eine Umstellung. Außerdem werden Fahrzeuge nicht so regelmäßig durchgecheckt wie bei uns, das ist wichtig zu wissen, wenn man ein Auto (in Bhutan immer nur in Verbindung mit einem Fahrer!) mieten möchte. Und Bhutan liegt im Himalaja, vor allem während der Monsunzeit (meist Juni bis September) kann es zu Erdrutschen kommen.

Die Berge sind toll zum Wandern.
Aber sehr hoch, schon die Hauptstadt liegt auf fast 2400 Metern. Wer höher hinaus möchte, sollte langsam machen, extrem gut vorbereitet und nie ohne ortskundige Begleitung unterwegs sein.

Es muss also einiges bedacht und organisiert werden im Vorfeld?
Ja, das kostet Zeit und auch nicht wenig Geld. Bhutan ist für viele ein Once-in-a-Lifetime-Ziel – umso ärgerlicher, wenn die Reise etwa wegen einer Krankheit ausfallen oder abgebrochen werden muss. Um dann nicht auch noch auf sehr hohen Kosten sitzen zu bleiben, ist eine Reiserücktrittsversicherung eine gute Maßnahme.

Vietnams menschliche Tragflächen

Stahl, Fiberglas und ein Hauch Gullivers Reisen sind die Zutaten für diese Brücke. Die ist zwar nur 150 Meter lang und erst sieben Jahre alt, aber längst eine Berühmtheit. Sie spannt sich in 1500 Metern Höhe von einer Seilbahnstation zum Sun World Ba Na Hills Resort, einem Hotel in einem Freizeitpark. Noch spektakulärer als die zwei Riesen-Hände, die sie tragen, ist der Blick von ihr bis zum Südchinesischen Meer.

KALEIDOSKOP

Adapter für Standpunkte

Ja, sie sehen verdammt gut aus und nein, das ist nicht alles. Brücken schaffen Verbindungen, sie sind Bauwerke, die richtig viel bewegen können. Ein Plädoyer für mehr davon in Wort und Bild

Wenn zwei Standpunkte den Bund fürs Leben eingehen, ist das ja erst mal ein Grund zur Freude. Und die höchste Kunst des Brückenbauens ist gar nicht sichtbar, dafür umso spürbarer, sie wirkt weit hinaus über eine Verbindung von A nach B. Sie versöhnt, schafft Frieden, Verständnis und Respekt. Momentan sind aber die geistigen Maurnbauer lauter als die Brückenbauer. Umso wichtiger, sich in Erinnerung zu rufen, was für Wunderwerke Brücken sein können.

Es gibt da ganz unterschiedliche Disziplinen, etwa die Langstrecken-Brücke. Da ist die über den Öresund von Kopenhagen nach Malmö oder Lissabons Ponte Vasco da Gama, und da sind diverse mehr als 30 Kilometer lange Rekordhalter in China, wo die Rekordarchitektur ja ohnehin immer Hochkonjunktur hat. Es gibt Brücken, die sind ein Abenteuer, wer zum Beispiel über die Vitim-Brücke in Sibirien fahren möchte, sollte die sehr schmalen Holzbohlen unter Kontrolle und das Lenkrad fest im Griff behalten. Und wer über die Hussaini-Brücke in Pakistan läuft, muss es irgendwie schaffen, die Wahnsinns-Bergwelt und die großen Lücken zwischen den Holzbohlen im Blick zu haben. Sehr beliebt geworden ist die Kunstbrücke (s. links), die eine Tatsache auf die Spitze treibt: dass viele Brücken schon seit langer Zeit weit über ihre eigentliche Funktion hinaus eine ziemlich gute Show machen.

Wie wichtig sie sind, wird manchmal erst klar, wenn sie bedroht werden – von Alter, Materialschäden oder Kriegen. Wir Hamburger müssen damit leben, dass die Köhlbrandbrücke angezählt ist, der schönste Weg durch den Hafen, aber wir haben immerhin Zeit, uns zu verabschieden. Andere haben die nicht, Dresdens Carolabrücke stürzte vergangenes Jahr einfach ohne Vorwarnung in die Elbe – zum Glück frühmorgens, so wurde niemand verletzt. Und was waren das für schmerzliche Bilder, als die Stari most, die Alte Brücke von Mostar, 1993 im Bosnienkrieg zerstört wurde. Mehr als vier Jahrhunderte hatte sie den katholisch geprägten und den vorwiegend muslimischen Teil der Stadt verbunden, war Sinnbild eines friedlichen Zusammenlebens. Welche Kraft dieses Bild hat, wurde deutlich, als da diese Wunde mitten in der Altstadt klaffte. Die Brücke, noch Ruine, wurde 1995 UNESCO-Welterbe, 2004 war sie wieder aufgebaut.

Diese Geschichte zeigt es doch: Der Brückenbau in den Köpfen und jener, der sich materialisiert, sind nicht voneinander zu trennen. Ein guter Grund, sich die Bilder auf den folgenden Seiten gut einzuprägen und parat zu haben – wenn die Mauernbauer mal wieder sehr laut sind.

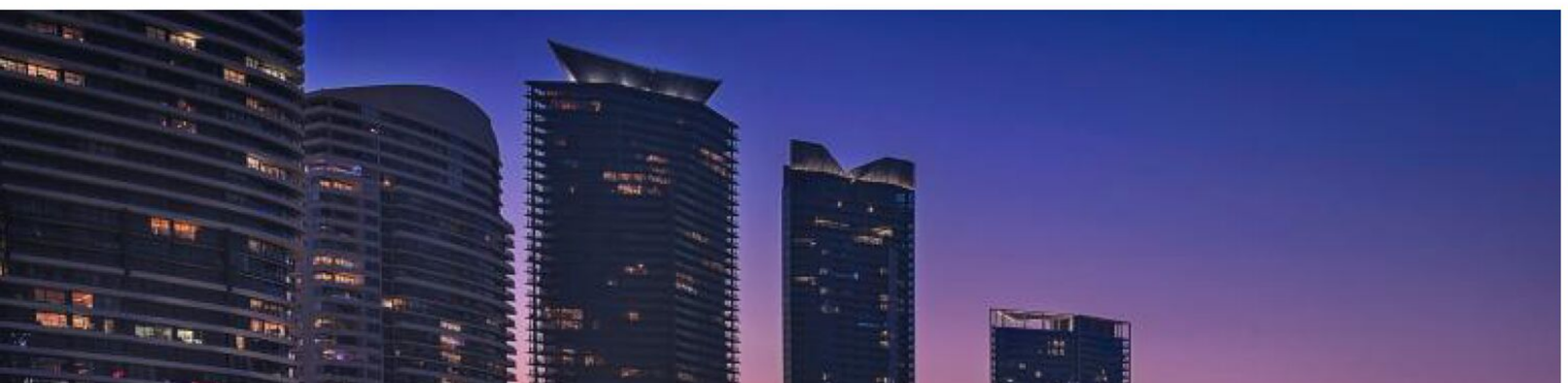
TINKA DIPPEL

FOTO: PYROSKY/GETTY IMAGES



Pakistans Mut zur Lücke

Was sich hier über den Fluss Hunza spannt, ist eine Hauptverkehrsader auf einer Höhe von 2500 Metern. Die Hussaini-Brücke ist schlicht gebaut, sie besteht aus Drahtseilen und Holzbrettern – und Lücken, die wesentlich breiter sind als die Bretter. Der Wind bringt zusätzliche Wackel-Effekte. Mutige werden aber belohnt: mit besten Aussichten auf die umliegenden Sechstausender.



Melbournes Verkehrsnetz

Kunst fusioniert mit Infrastruktur, das ist nicht nur in Melbournes Docklands so, hier aber besonders gut gelungen – mit der 2003 eröffneten Webb Bridge. Die rund 145 Meter lange Fahrrad- und Fußgängerbrücke über den Fluss Yarra soll an traditionelle Fischfallen der Aboriginal People erinnern.



FOTOS: SULOLETTA/POND5 IMAGES/IMAGO; AVALON.RED/IMAGO; MONICA BERTOLAZZI/GETTY IMAGES

Chinas durchsichtiger Doppeldecker

Kurz nach ihrer Eröffnung vor fünf Jahren kursierte ein Video von ihr und kurz danach die Frage, ob es sie wirklich gibt: die Ruyi-Brücke. Wer es immer noch nicht glaubt, reise in den Osten Chinas, nach Shenxianju, wo sich die Konstruktion aus drei wellenförmigen Teilen in 140 Metern Höhe über einen Canyon spannt – und erlebe selbst, wie ein Landschaftserlebnis unter Überinszenierung und Touristenmassen leidet.

Brooklyns Einfallstor

Morgenlicht und Sonne können eine der bekanntesten Skylines wie neugeboren wirken lassen. Wer das nicht glaubt, der spaziere im frühen Gold des Tages über New Yorks East River von Brooklyn nach Manhattan – und lasse sich von der 1883 eröffneten Brooklyn Bridge eines Besseren belehren.

Singapurs Spirale

Wenn eine Brücke zum Sinnbild einer Stadt und ihrer rasanten Entwicklung wird: Dieses Wunderwerk windet sich seit 2010 280 Meter lang durch Singapurs Marina Bay, seine Struktur erinnert an die Doppelhelix einer DNA. Helix, so auch der Name, symbolisiert Expansion und Fortschritt.



Lissabons Längste

Ist es leicht diesig, wirkt sie endlos, die Ponte Vasco da Gama, die sich im Osten Lissabons weit über den Fluss Tejo spannt. 17,2 Kilometer lang ist die Schrägseilbrücke, die eine sechspurige Autobahn trägt. Eine Fahrt auf dieser A 12 ist seit der Eröffnung 1998 ein grandioses Erlebnis.



FOTOS: ONDREJ BUCEK/GETTY IMAGES; NEIL EMMERSON/GETTY IMAGES; ALVARO ROXO/GETTY IMAGES

Londons tanzende Verbindung

Sie hat sich optisch jenen angepasst, die sie benutzen: Die Bridge of Aspiration (Brücke der Sehnsucht) tanzt hoch über der Floral Street in Covent Garden von der Royal Ballet School hinüber zum Royal Opera House. So ermöglicht sie den Tänzern einen kurzen Weg – und inszeniert diesen Übergang zu einem Kunststück.





Afrikas Grenzspektakel

Diese Brücke überwindet eine Schlucht, bietet De-luxe-Aussichten auf eine Naturschönheit (die Victoria Falls) und verbindet zwei Länder (Sambia und Simbabwe). Ihre Einzelteile entstanden Anfang des 20. Jahrhunderts in England und wurden per Schiff gebracht. Die schönste Art, sie zu überqueren? Zu Fuß, mit dem Sprühregen der Wasserfälle im Gesicht.

Venedigs kurzes Drama

Um unter den mehr als 400 Brücken der Lagunenstadt eine Berühmtheit zu werden, bedarf es weniger vieler Meter (hier nur um die elf) als vielmehr einer guten Geschichte: Über die Seufzerbrücke gelangten im Dogenpalast Verurteilte einst in ihre Verliese. Zu sehen waren sie dank all dem weißen Marmor nicht – ihre Seufzer aber wohl zu hören.

FOTOS: NICK DALE/DESIGN PICS/GETTY IMAGES; ROSIE IRENE BETANCOURT/UNIVERSAL IMAGES GROUP/GETTY IMAGES; ILIA BRONSKIY/UNSPLASH





Oberhausens bunter Wurm

Als das Ruhrgebiet 2010 Europäische Kulturhauptstadt wurde, konnten sich dort viele Künstler austoben, einer davon der für seine Farbenfreude bekannte Tobias Rehberger. Er kreierte „Slinky springs to fame“, eine von einem Kinderspielzeug inspirierte Brücke über den Rhein-Herne-Kanal. Der einer Tartanbahn ähnliche Belag wechselt alle paar Schritte die Farbe.



Der Dreh von Buenos Aires

Er darf, wenn es um Brücken geht, natürlich nicht fehlen: Santiago Calatrava. Hier, im Hafenbecken von Buenos Aires, stand er vor der Herausforderung, eine Fußgängerbrücke zu schaffen und dennoch Schiffsverkehr zu ermöglichen. Seine Lösung: Der mittlere Part lässt sich um 90 Grad drehen.



FOTOS: ARNOLDIUS/CREATIVE COMMONS LICENSE; TASHULIA/GETTYIMAGES; STRINGER/IMAGO

Georgiens Juwel

Um den Dashbashi Canyon mitten in Georgien in Szene zu setzen, wurde nichts Geringeres als ein gigantischer Diamant mitten hineinplatziert. Er sitzt in der Mitte einer rund 240 Meter langen Fußgängerbrücke und beherbergt eine mehrstöckige Bar. Von dort kann man den Adrenalinies zugucken, die mit dem Fahrrad an einer Zipline über die Schlucht rasen.

Eine Seele von Haus

Dass ein Urlaub in der Vila Joya sich wie nach Hause kommen anfühlt, mag daran liegen, dass das Hotel an der Algarve einst nicht als solches geplant war. Und dass seine Gründerin ihr Vermächtnis in viele gute Hände gab

VON ALEXANDER OETKER

Sie trat das Erbe nur zögerlich an, sie sah sich dort nicht. Perlenohrringe, Kostümchen und Kleider, prätentiöse Gesten, das ist alles überhaupt nicht ihr Ding. Die Hoteldirektorin einer Ultraluxusherberge müsste aber genau das haben – so dachte Joy Jung, kurzer Schopf, Lederjacke, markantes Brillengestell. Eigentlich wollte sie Künstlerin werden, sie wurde dann aber doch Hoteldirektorin eben dieser Ultraluxusherberge, der Vila Joya.

Die Gäste dort fühlen sich, als würden sie für ein paar Tage auf Besuch vorbeischauen. Ist ja auch ein bisschen so, es gibt nur 13 Zimmer, groß sind sie und alle unterschiedlich komponiert. Die Farben sind hell, die Möbel sehr passend zusammengewürfelt, Gemälde, Skulpturen und kleine Muschelberge im Haus verteilt. Auf maximal 30 Gäste kommen 140 Mitarbeiter. Sollte schwierig sein, einen Ort auf der Welt zu finden, der dieses stattliche Gäste-Personal-Verhältnis toppt.

Das Zentrum von Joys Reich ist die Terrasse, jede Mahlzeit wird, wenn möglich, draußen eingenommen: das Frühstück unter diesem Gewölbe von strahlendem Azur, das es nur hier gibt, an der Algarve, der Lunch unter schützenden Sonnenschirmen und das Dinner, wenn die Hitze des Tages nachlässt und man stundenlang hier sitzt, um all die Köstlichkeiten zu genießen, die sich ein Mann ausgedacht hat, der seit nunmehr 35 Jahren in der Vila Joya am Herd steht.

Zu jeder Tageszeit fällt der Blick hinunter in den hektargroßen und makellosen Garten mit seinem fein gestutzten Rasen, mit den hohen hellgrünen Palmen und den Liegen, die an den schönsten Flecken in diesem Areal herumstehen, immer zwanzig, dreißig Meter Abstand zur nächsten. So viel Platz. So viel Ruhe.

Als Luxusresort gedacht war die Vila nicht, sondern als privates Ferienhaus des Münchner Investmentbankers Klaus Jung und seiner Frau, der Innendesignerin Claudia Jung. Die beiden hatten sich in das Haus verliebt, um genau zu sein: in den großen Marmortisch, auf dem bis heute das Frühstücksbüfett angerichtet wird. Er soll schon vor dem Bau des Hauses hier gestanden haben – erst der Tisch, dann die Mauern. Ein Industrieller ließ diese Mauern hochziehen, Anfang der Siebzigerjahre. Das Haus war noch nicht fertig, da kam die Nelkenrevolution und mit ihr viel Veränderung im Land. Der Bauherr war weg, das unfertige Haus fand seine deutschen Besitzer. Sie träumten von Abendessen mit Freunden, von Geselligkeit und Gemeinschaft.

Und dann wuchs der Wunsch nach mehr. Dass neben den Freunden auch andere Gäste kommen, denen sie eine besondere Bleibe bieten wollten. „Es gibt gute Restaurants, in denen man nicht übernachten kann. Und gute Hotels, in denen man nicht essen kann“, sagte Claudia Jung in den Achtzigern. „Ich will das verbinden. Ich will einen Ort schaffen, den man während des ganzen Urlaubs nicht verlassen muss.“ So baute sie nach und nach ihre Vila Joya auf, gab ihr den Namen, den auch ihre Tochter trägt. Einmal, in einem Interview, bezeichnete sie die Vila als Joys Zwillingsschwester, der sie genauso viel Liebe entgegenbrachte wie ihrem Kind. „Ich war wahnsinnig eifersüchtig auf dieses Haus“, sagt Joy noch heute. „Ich brauchte lange, um zu verstehen, wie ➢



Claudia Jung mit Tochter Joy, Anfang der 1980er-Jahre, als die Idee entstand, das Familienferienhaus auszubauen und für Gäste zu öffnen

FOTO: VASCO CELIO

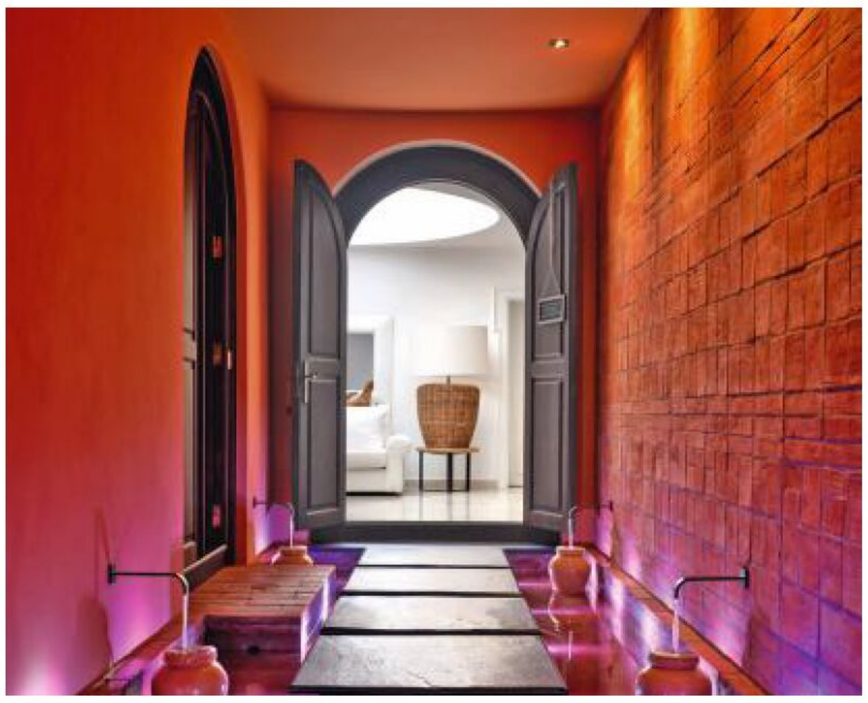




Dieter Koschina ist der Vila Joya seit 1991 treu. Hotelchefin Joy Jung führt das Erbe ihrer Mutter fort und schafft stilvolle Ruheinseln: am Strand, in Haus und Garten und im Spabereich







„Sich wirklich in den Dienst derer zu stellen, die hierherkommen, mit all der Liebe zum Detail, damit erreichst du die Menschen“



FOTO: VASCO CELIO

meine Mutter das meinte. Dass so ein Haus dir alles abverlangt, das habe ich erst verstanden, als ich hier selbst Chefin wurde.“

Claudia Jung erlag 1997 einem Krebsleiden, es ging alles ganz schnell, auf dem Sterbebett nahm sie ihrer Tochter das Versprechen ab, sich um das Haus zu kümmern. 18 Jahre alt war Joy damals. „Und ich wollte kein Hotel leiten, auf keinen Fall. Weil ich so Angst hatte, dass mich die Gäste nicht annehmen“, erzählt sie. „Ich dachte, ich passe nicht in ein Fünfsternehotel.“

Die Familie setzte erst mal eine Direktorin ein. Joy ging auf Reisen, lernte im Schnelldurchlauf Hotellerie und Gastronomie kennen und wurde mit 26 Chefin der Vila. „Die Gäste haben mich von Anfang an akzeptiert, mehr noch: Sie haben mich getragen“, sagt Joy. Von Saison zu Saison fand sie mehr in ihre Rolle: sich um die Wünsche der Gäste zu kümmern, ein Zuhause zu schaffen, „sich wirklich in den Dienst derer zu stellen, die hierherkommen, mit all der Liebe zum Detail, damit erreichst du die Menschen. Und das war immer unser Geheimnis“. Sie hat aber auch ihre Kreativität und die Künstlerin in sich nicht aufgegeben: „Einmal hatte ich die Idee, unser Zweisternemenü auf einem Himmelbett am Strand zu servieren. Unsere Kellner haben mich gehasst, weil sie für jeden Löffel und jedes Stückchen Butter treppauf, treppab rennen mussten. Aber die Gäste, die haben es geliebt“, erzählt sie.

Die Zahl der Zimmer blieb immer überschaubar, 17 waren es mit Claudia Jung, nach ihrem Tod dann 22. Doch Joy hatte den Wunsch, sie wieder auf 13 Zimmer zu reduzieren und diese dafür umso großzügiger, schöner, ruhiger zu gestalten. Ganz so, wie ihre Mutter das Haus im Jahre 1982 eröffnet hatte.

Ein Hotel, das freiwillig auf Einnahmen verzichtet, gibt es nicht oft. „Alle haben gesagt, das kann finanziell nicht funktionieren“, sagt Joy. „Aber es funktioniert, weil Ruhe und Exklusivität heute der wahre Luxus sind.“ Dass die Chefin immer mal wieder in ihrem Atelier abtaucht, einem wunderschönen Wintergarten neben dem Hotelparkplatz, in dem sie im Winter an Werken aus Ton und an Collagen arbeitet, tut ihr gut und dem Haus auch. Die Vila hat neben ihr einige gute Gastgeber. Monica Carrasqueiro zum Beispiel, sie kam unter der Interimshoteldirektorin und wurde zu einer Seele des Hauses. Die Portugiesin spricht fließend Deutsch mit ausgeprägt badischem Akzent, sie stammt aus dem Südwesten Deutschlands.

Wie sie arbeiten die meisten Angestellten schon seit Jahrzehnten hier. „Das Haus ist wie eine Familie“, sagt Monica, die jeden Gast beim Frühstück mit Namen begrüßt und sich selbst bei Stammgästen, die nur einmal im Jahr kommen, merkt, mit welcher Milch sie den Cappuccino bevorzugen und ob es Tomaten im Rührei sein sollen oder lieber Speck. Sie notiert sich das nicht, sie weiß es aus dem Kopf. „Einige Gäste kommen schon länger her, als ich hier arbeite, manche dreimal im Jahr. Viele bringen irgendwann ihre Kinder mit und ihre Enkel, es ist ein Zuhause am Ende Europas. Und deshalb liebe ich es hier so sehr.“

Der Mann, der über die Kulinarik wacht, ist Österreicher und auch nur durch einen Zug des Schicksals hier gelandet: Er arbeitete als Souschef im Wiener Plaza, als das Küchentelefon klingelte. „Claudia war dran“, erinnert sich Dieter Koschina. „Sie wollte den Küchenchef sprechen, weil sie jemanden suchte, der in ihrem neuen Hotel an der Algarve die Küche führt.“ Koschina fackelte nicht lange. „Ich hab gesagt: Ich bin zwar nicht der Küchenchef, aber ich hab da Lust drauf.“ Zwei Wochen später war der Vertrag unterschrieben, und der Rest ist Geschichte: Koschina fand eine viel zu kleine Küche vor, alles war schmuddelig und alt. Sie bauten um und suchten gute Leute und gute Produkte, Portugal war damals gastronomisch noch ziemlich ausbaufähig. Fünf Jahre später holte Koschina den ersten Stern überhaupt in Portugal und begründete somit die Erfolgsgeschichte der portugiesischen Köche. Fünf Jahre später kam der zweite Stern.

Er hält sie bis heute, weil sein Executive Chef Stefan Langmann und er selbst dem ➢



Zentrum des Geschehens: die Restaurant-Terrasse mit Atlantikblick. Dort sind auch externe Gäste willkommen

Rezept der Anfangszeiten treu geblieben sind: Seit 35 Jahren gibt es hier jeden Abend ein anderes Menü. „Früher blieben manche Gäste drei Wochen am Stück, die wollten trotzdem immer hier essen, da mussten wir doch für Abwechslung sorgen“, sagt Koschina. Er selbst hatte nur für ein paar Jahre bleiben wollen, doch Claudia Jung nahm auch ihm am Sterbebett ein Versprechen ab: dass er seine Zeit in der Vila Joya nicht enden lässt, solange ihre Tochter Joy ihn brauchen würde.

Noch eine Besonderheit der Vila ist, dass auf jegliche Berieselung an Pools, im Restaurant und im Garten verzichtet wird, kein Gedudel, nur das Rauschen der Wellen unten am Felsenstrand. Am Abend dann nimmt ein französischer Pianist am schwarz glänzenden Flügel Platz und spielt. Er darf so lange hier wohnen, wie er möchte, so wie hier oft Künstler Platz finden, Zeit und Muße.

Einer von ihnen hat Joys Mutter Claudia zu ihrem 80. Geburtstag, den sie nicht mehr erlebte, ein kratziges Porträt an der Mauer hinterlassen, an der Gäste auf dem Weg ans Meer vorbeiflanieren. Sie lächelt auf dem Bild – als sei sie sehr zufrieden mit der Arbeit ihrer Tochter. Die hat ihre eigenen Künstlerambitionen einfach hier ausgelebt. Und ist damit zu einer glücklichen Erbin geworden. ❖

ALBUFEIRA

Vila Joya
Das Hotel liegt in einer der schönsten Badebuchten der Felsenalgarve. Über das Gelände verteilen sich mehrere Pools und Whirlpools mit Meerblick. Seit 2024 gibt es nicht nur eine wunderschöne Panoramasauna, sondern auch ein Floatingbecken, in dem Haustherapeut David Verspannungen und Anstrengungen seiner Gäste verschwinden lässt.

●●●●●

Albufeira, Estrada da Galé
vilajoya.com

Hausrestaurant Vila Joya
Auf der großen Terrasse vor dem Hotel mit einem hypnotischen Meerblick kochen Dieter Koschina und Stefan Langmann mit ihrem Team jeden Abend ein wechselndes Menü oder bieten ihre Signature Dishes à la carte an. Die Küche speist sich aus dem reichen Ozean, es gibt Hummer und Carabineiros, wunderbare Gemüsekreationen, aber auch Preziosen aus der österreichischen Heimat.

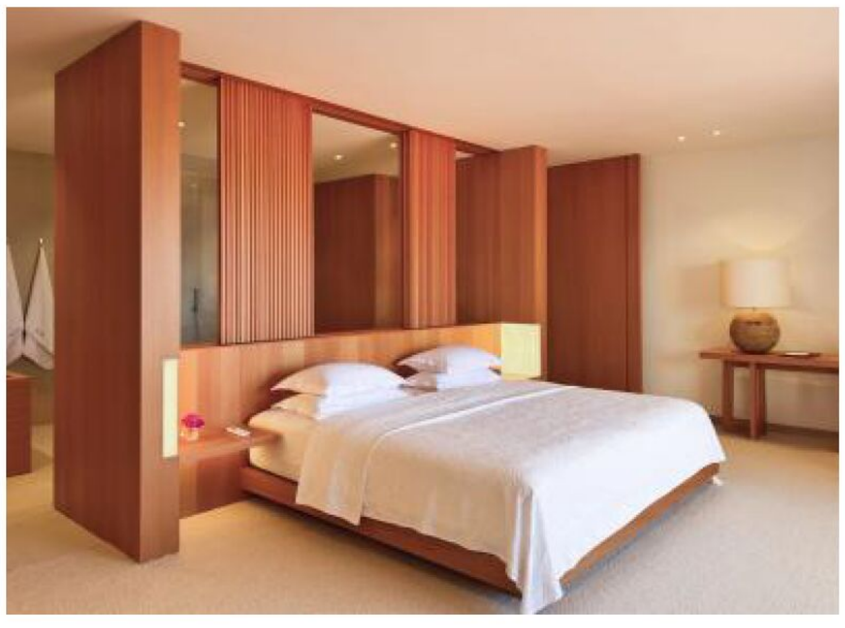
⬢⬢⬢⬢⬢

Vila Joya Sea
Unterhalb der Vila, oberhalb des Strandes wirbelt in einem verglasten Bungalow der Japaner Rafael Oyama nebst Team und kreiert feines Sushi. Der Fisch stammt ausschließlich von portugiesischen Fischern und ist tagfrisch. Dazu kommen asiatische Gerichte wie knuspriger Entensalat.

Armação de Pêra
Nur zehn Minuten entfernt von der Vila: Betonburgen und rieselnder Putz. In der kleinen Altstadt aber tobt das portugiesische Leben, die Markthalle ist ein Kleinod – inklusive grummeliger Fischhändler und Gemüseverkäuferinnen, die schon seit Jahrzehnten in Rente sein müssten. Das portugiesische Nationalgericht Bifana, zart gegartes Schweinefleisch im Brötchen, gibt es vor dem Markt am linken Stand in Perfektion.

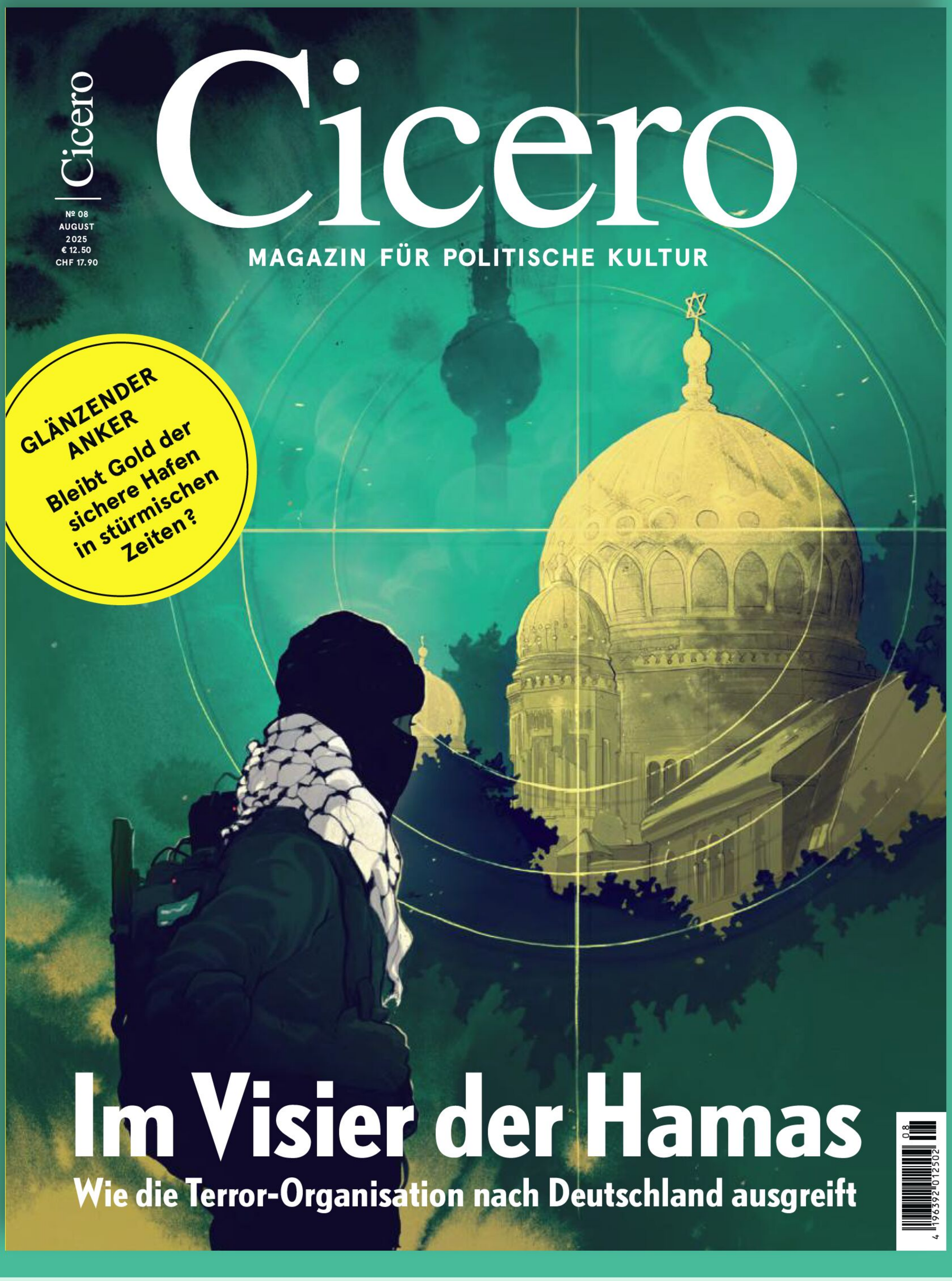
O Nosso Franguinho
Wenn Sternekoch Koschina frei hat, isst er gern hier. Im „Unser kleines Hühnchen“ wird das Piri-Piri-Huhn wie folgt serviert: kross und fettig, scharf und lecker. Genau wie die Pommes. Das Restaurant ist ein Geheimtipp der Einheimischen, die hier in Familienstärke vorbeikommen. Die Weinauswahl ist riesig und sehr fair kalkuliert. Unbedingt reservieren.

Torre da Mosqueira
Estrada da Nora



Raumschnitt und Einrichtung aller Zimmer und Suiten sind individuell, aber immer freundlich und hell

1 AUSGABE GRATIS TESTEN!*



Cicero, das Magazin für politische Kultur:
Journalismus ohne Scheuklappen. Jeden Monat ein realistischer Blick auf Deutschland und die Welt. Inhalte für Menschen, die sich ihre eigene Meinung bilden.

TELEFON: 0451 – 4906 440 **CICERO.DE/PROBE**

Cicero
MAGAZIN FÜR POLITISCHE KULTUR

***Nutzen Sie jetzt das Cicero Kennenlern-Angebot und sichern Sie sich eine Cicero-Ausgabe gratis!** Die Lieferung der Abo-Ausgabe ist versandkostenfrei. Sie haben ein gesetzl. Widerrufsrecht. Im Anschluss erhalten Sie Cicero im Jahresabo zum Preis von 141,60€. Nach der Mindestlaufzeit jederzeit kündbar. Die Belehrung können Sie unter shop.cicero.de/agb abrufen. Verantwortlicher und Kontakt: Res Publica Verlags GmbH, Fasanenstr. 7-8, 10623 Berlin, Amtsgericht Charlottenburg, HRB 174539 B.

Die ganze schillernde Stadt ist ein Melting Pot, besonders ihre Kulinarik. Im Brut wird eine Jakobsmuschel von Tahini und Blumenkohl begleitet

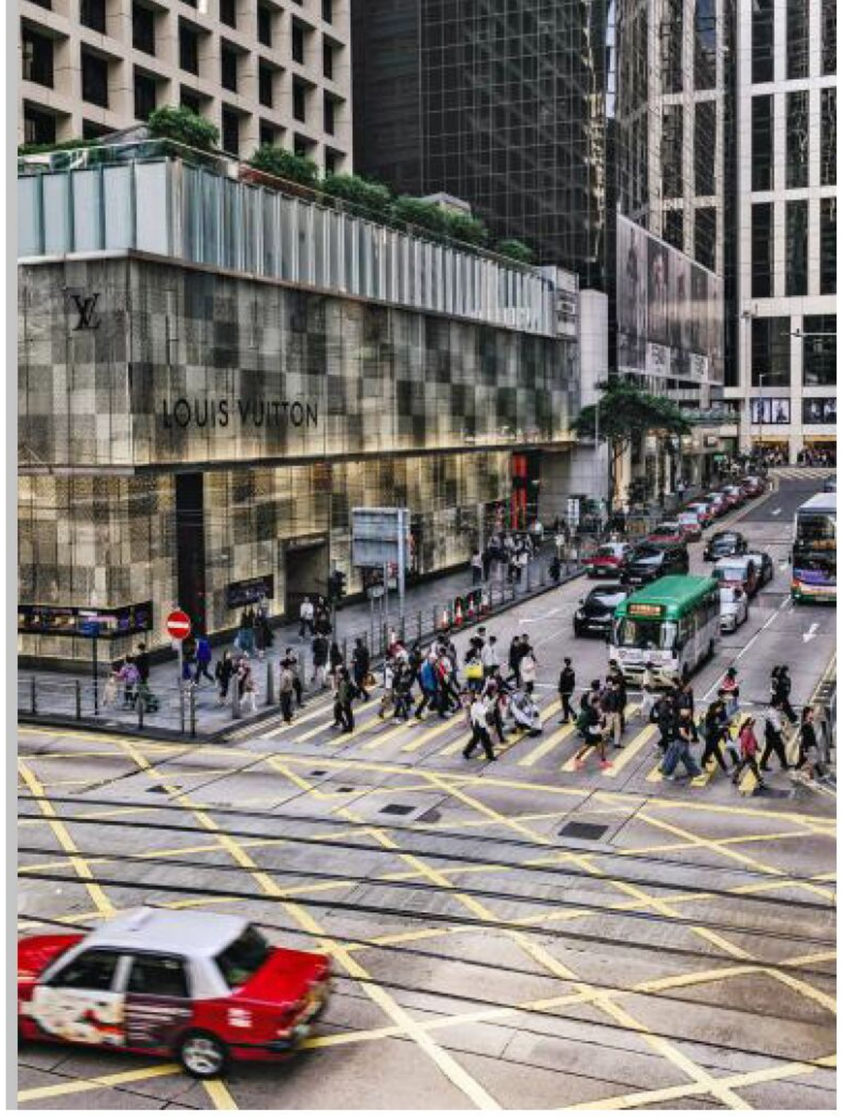


MERIAN GOURMET-GUIDE
VON OLAF DEHARDE

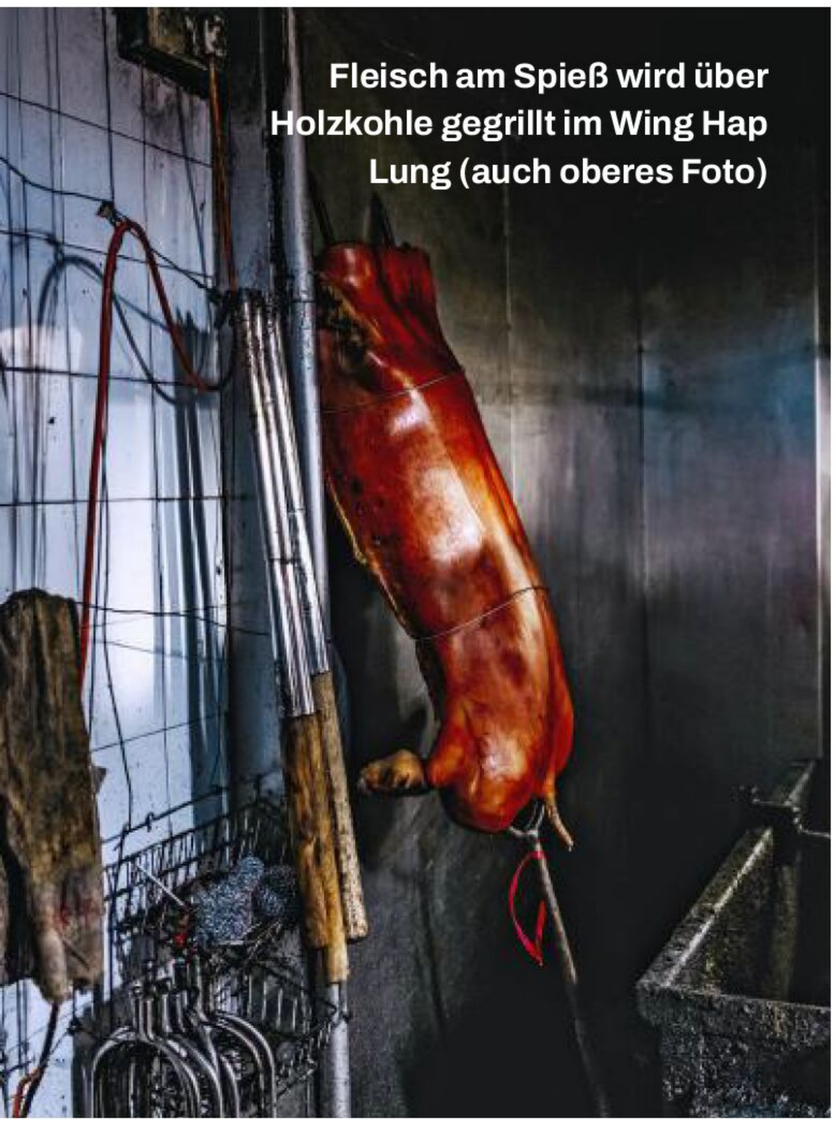
Kultur-Küche Hongkong

Mit guten Produkten ist unser Autor schnell zu überzeugen, leicht zu überraschen ist er nicht. Die Metropole, die am Herd so ziemlich alle Kulturen aufeinandertreffen lässt, schaffte es, ihn zu überwältigen







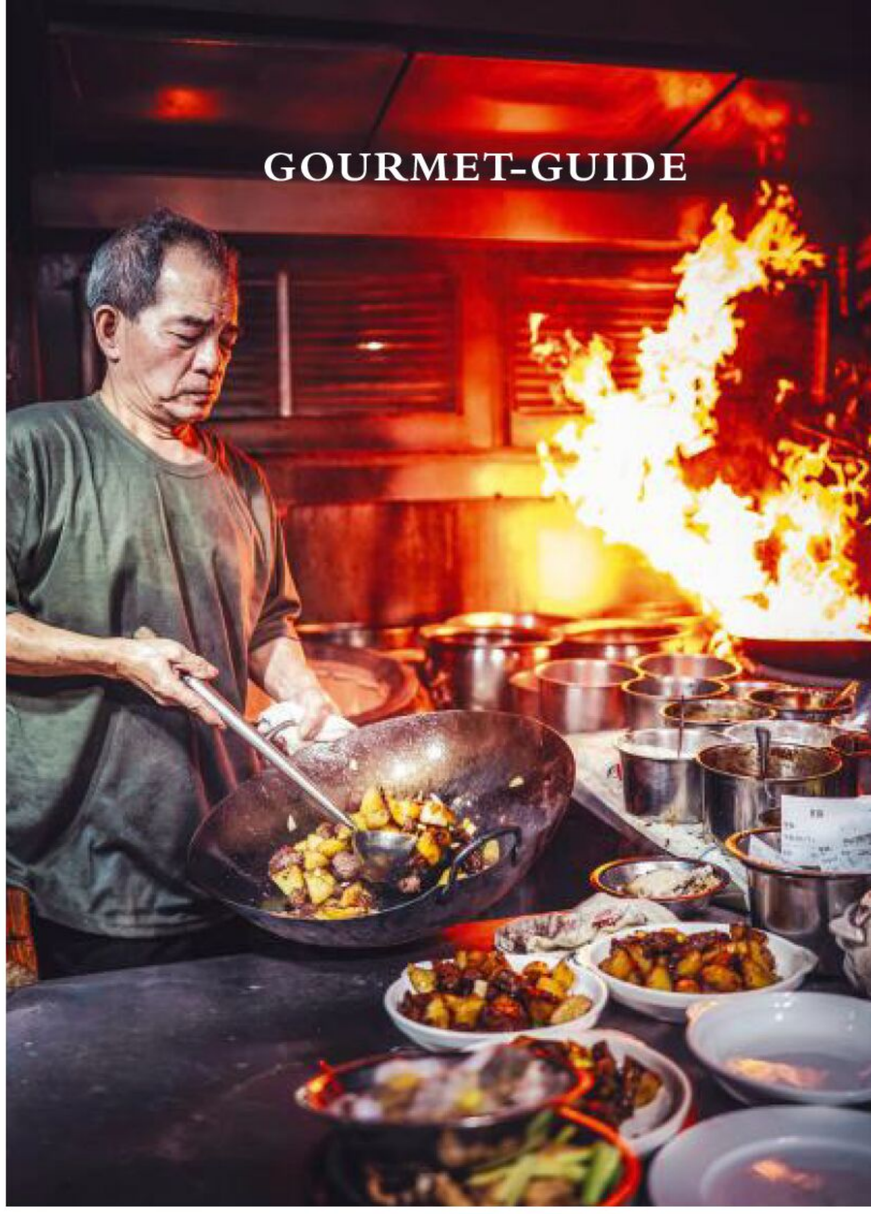

Fleisch am Spieß wird über Holzkohle gegrillt im Wing Hap Lung (auch oberes Foto)




Die hohe Kunst der Wan Tans wird im Mak An Kee (auch linkes Foto) gepflegt


Longevity to go: Eine Institution für Heilkräuter und Teemischungen ist die Good Spring Company





Dai Pai Dongs wie das Oi Man Sang (linke Seite, rechts oben) sind beliebte Treffpunkte, um mitten im hektischen Hongkonger Alltag Zeit und Essen zu teilen

Hitze und eine lange Tradition sind entscheidende Zutaten im Oi Man Sang

AUTHENTISCH

Mak An Kee

Schlicht und einfach Wan Tans

Dieser kleine, unscheinbare Laden ist ein Stück gelebte Esskultur – ideal, um lokale Küche abseits der Touristenströme zu entdecken. Es gibt keine Tischdecken, keine Servietten und keine große Auswahl, der Fokus liegt schlicht und einfach auf gefüllten Wan Tans. Am hinteren Tisch werden die zarten Teiglinge frisch mit Garnelen gefüllt und vorne vom Koch in einer klaren, aromatischen Brühe vollendet. Alles konzentriert sich hier auf den Geschmack von perfekt gegartem Nudelteig und eine lang gehegte Familientradition.

1/F, 3-5 Gage Street

Good Spring Company

Der geheime Alleskönner-Tee

Trotz des Wandels und der Modernisierung Hongkongs – oder vielleicht gerade deshalb – halten viele Geschäfte an ihren Traditionen fest. Familie Lam ist seit 1916 Anlaufstelle Nummer eins für Heilkräuter und Teemischungen für den medizinischen Gebrauch. Das bestgehütete Familienrezept gibt es nur vor Ort zu trinken: Der 24-Kräuter-Tee verspricht Linderung bei Halsschmerzen, Kopfweh oder Verdauungsproblemen. Die 24 geheimen Zutaten werden nach einem festgelegten Ritual und sorgfältig abgestimmter Reihenfolge und Dauer gekocht. Der kalte Tee ist bitter und hilft, im richtigen Moment wieder auf die Beine zu kommen.

8 Cochrane Street

Wing Hap Lung Charcoal Char Siu

Knusperfleisch vom Spieß

Char Siu ist eines der bekanntesten und vielleicht auch beliebtesten Gerichte der kantonesischen Küche. Wörtlich übersetzt heißt sein Name so viel wie „auf einem Spieß gegrillt“. Dieser ist einer der letzten Läden, die das Fleisch noch auf Holzkohle grillen. In einer Marinade aus Hoisin-Soße, Sojasoße, Honig, Gewürzen und Reiswein wird das Fleisch über Nacht eingelegt, im Ofen gebacken und anschließend bei hoher Temperatur aufgeknuspert. Die fertigen Stücke, Nacken, Bauchfleisch oder Schulter, werden dann ins Schaufenster gehängt, bei Bedarf zu kleinen Portionen geschnitten und mit Reis serviert. Mehr braucht es nicht. Die Perfektion der Zubereitung und die Balance aus Süße, Würze und Umami ist umwerfend.

392 Portland Street

Oi Man Sang

Geteilter Genuss ist doppelter Genuss

Dai Pai Dongs sind die gastronomische Seele Hongkongs: kleine Restaurants am Straßenrand mit offener Küche und einfachem Essen – Orte, wo alle zusammenkommen und ihr Essen teilen. Leider werden die Lizenzen, die von Generation zu Generation übertragen werden, seit einiger Zeit nicht mehr verlängert, und so sterben nach und nach wichtige Begegnungsstätten für die Menschen weg. Eines der beliebtesten Dai Pai Dongs ist das Oi Man Sang. Ticket ziehen und warten, bis auf dem großen Bildschirm die darauf angezeigte Nummer erscheint. Die Wartezeit vergeht wie im Fluge, während die Wok-Virtuosen für alle sichtbar das Essen zubereiten. Bei enormer Hitze werden die Woks zu glühenden Metall-Ufos, die innerhalb weniger Sekunden die frischen Zutaten abflämmen. Im Affentempo kommen so Hunderte Gerichte zu der hungrigen Meute. Das ist bei den herrschenden Temperaturen eine sportliche Höchstleistung.

Sham Shui Po Building, 1A–1C Shek Kip Mei Street 92 , facebook.com/OiManSang ➢







Zweimal Dim Sums: Im Lin Heung Lau kommen sie im Akkord, und die Bambuskörbe stapeln sich. Im Lai Ching Heen kommen sie mit bester Wein-, Tee- oder Champagnerbegleitung und viel Zeit

Lin Heung Lau

Der Dim-Sum-Rekord

Wer einmal so richtig in die kantonesische Dim-Sum-Küche abtauchen möchte, sollte sich zur Mittagszeit einfinden. Dann wirkt es, als ginge es hier um den Rekord im Dim-Sum-Dämpfen. Massen an Bambus-Dämpfkörben werden via Servierwagen durch die eng gestellten Tische gefahren. Per Bestellkarte auf den gewünschten Korb zeigen, abzeichnen lassen und durchprobieren! Funfact: In diesen traditionellen Häusern spült jeder Gast sein Geschirr vor dem Essen mit heißem Tee ab. Aber keine Sorge, alles wird natürlich schon vorher in der Küche gereinigt.

160 Wellington Street
Instagram: @linheunglau

Cheung Hing Kee

Gefährliche Teigtaschen

Ich warne vor zweierlei: Zum einen stehen, wie nicht anders zu erwarten, vor diesem kleinen Laden unzählige andere Menschen, zum anderen wird sich, wenn man endlich die Pappschachtel mit dem ersehnten Inhalt vor sich hat, die saftige Füllung beim ersten Bissen über die Kleider ergießen. Zweiteres lässt sich verhindern, Ersteres nicht. Zu angesagt sind die handgefertigten Teigtaschen mit wahlweise Schweinefleisch oder Garnelen oder sogar Trüffel oder extra Chili angeboten. Die fluffigen Back-Kunstwerke mit knusprig gebratenem Boden kommen ursprünglich aus Shanghai, sind aber hier der absolute Brüller.

48 Lock Road

DIE GANZ GROSSE KUNST

The Chairman

Begehrte Blütenkrabbe

Sobald Hotel und Flug gebucht sind, sollte dringend die Reservierung in diesem Restaurant folgen. Die Tische werden in der Regel quartalsweise vergeben und sind nur online und nur an bestimmten Tagen buchbar. Dass sie so begehrt sind, hat einen einfachen und sehr guten Grund: die sensationelle Küche. Signature Dish und absoluter Kracher ist die gedämpfte Blütenkrabbe, die mit gereiftem chinesischen Weißwein, Hühnerfett und Muschelsud zubereitet wird. Die dazu gereichten flachen Reisnudeln und die Soße bilden eine perfekte Geschmacks-Symbiose mit dem köstlichen Krabbenfleisch. Dazu gibt es Champagner, gute Stimmung und einen aufmerksamen und humorvollen Service.

The Wellington, 3. Stock, 198 Wellington Street
thechairmangroup.com

Lai Ching Heen

Schmelz mit Hafenblick

Im unteren Bereich des neuen Regent Hotels befindet sich dieses mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Dim-Sum-Paradies. Die Empfehlung des Chefkochs mit Weinbegleitung oder dank großartiger Unterstützung des Tee-Sommeliers mit alkoholfreier Begleitung: Beides ist überragend. Mit Blick auf den ➢

Im wahrsten Sinne des Wortes der Präsident unter den Restaurants in Hongkong: das Chairman

Hühnerfett und Muschelsud, Brühe und Weißwein: Es trieft und schmeckt

Victoria Harbour lässt dieses Restaurant keine Wünsche offen. Die zarten Dim-Sum-Kreationen aus Krabben-Rogen oder Trüffel sind fein abgestimmt und schmelzen förmlich im Mund. Die Champagner-Karte beherbergt Schätze wie einen Cristal 2009 von Louis Roederer oder einen 96er Clos du Mesnil Blanc de Blancs aus dem legendären Hause Krug. Ein Mittagstisch kann schöner nicht sein. Aber natürlich ist ein Dinner mit dem unglaublichen Blick auf die Skyline auch nicht zu unterschätzen.

Regent Hotel, 18 Salisbury Road
Instagram: @laichingheen

Very Good Seafood Restaurant

Local Star

Es wimmelt von „very good Seafood Restaurants" in Hongkong. Wer sich aber dazu entscheidet, gleich seinen Laden so zu nennen, hat Großes vor. Im Souterrain versammeln sich vorwiegend Einheimische, die sich die frischen Meeresbewohner wahlweise dämpfen, frittieren oder grillen lassen. Krabben, Langusten, Hummer und Muscheln werden zu authentischen Gerichten der kantonesischen Küche zubereitet. Pepper Crab, schwarze Bohnensoße oder die Austern im Teigmantel stehen hier ganz hoch im Kurs.

B1, Burlington Arcade, 90–94C Nathan Road
verygood.com.hk

Chan Kan Kee

Gans und Oolong-Tee

Seit mehr als 70 Jahren berühmt für die gekochte Gans! Ursprünglich als Straßenstand gestartet, hat sich das Lokal zu einem renommierten Restaurant entwickelt, das für seine authentischen Gerichte und seinen einzigartigen Gewürzsud bekannt ist. Die „Teochew-Küche" ist ebenso berühmt für ausgefallene Meeresspezialitäten wie das Congee mit Baby-Austern: eine reichhaltige Fleischbrühe mit gekochtem Reis und einer großen Portion Austern. Dazu gibt es, typisch für die Region, einen starken Oolong-Tee.

32 Gough Street
chankankee.com

INTERNATIONAL

Brut!

Grenzenlos gute Weinbar

Bei all den gerösteten Enten, Gänsen, Schweinebäuchen und Nudelgerichten braucht es zwischendurch mal eine kleine Abwechslung. In der Weinbar der in den USA aufgewachsenen Camille Glass wird es bunt und international. Der Koch kommt von den Philippinen, die anderen Mitarbeiter aus allen Himmelsrichtungen, Camille selbst hat französische Wurzeln. Passend, dass hier ohne nationalen Fokus gekocht wird. Kreativ, modern und sehr lecker sind die

Aus einem Straßenstand wurde das Chan Kan Kee, eine Institution für gekochte Gans (links). Im Brut begleiten internationale Gerichte die hervorragende Wein-Auswahl (rechts)











Hongkongs Kulturmix ist ein Fest für alle Sinne

kleinen Gerichte – und die Weinbegleitung dazu ist sensationell. Camille ist Gastgeberin aus vollem Herzen. Vor Kurzem wurde ihre Bar als beste Weinbar Hongkongs ausgezeichnet.

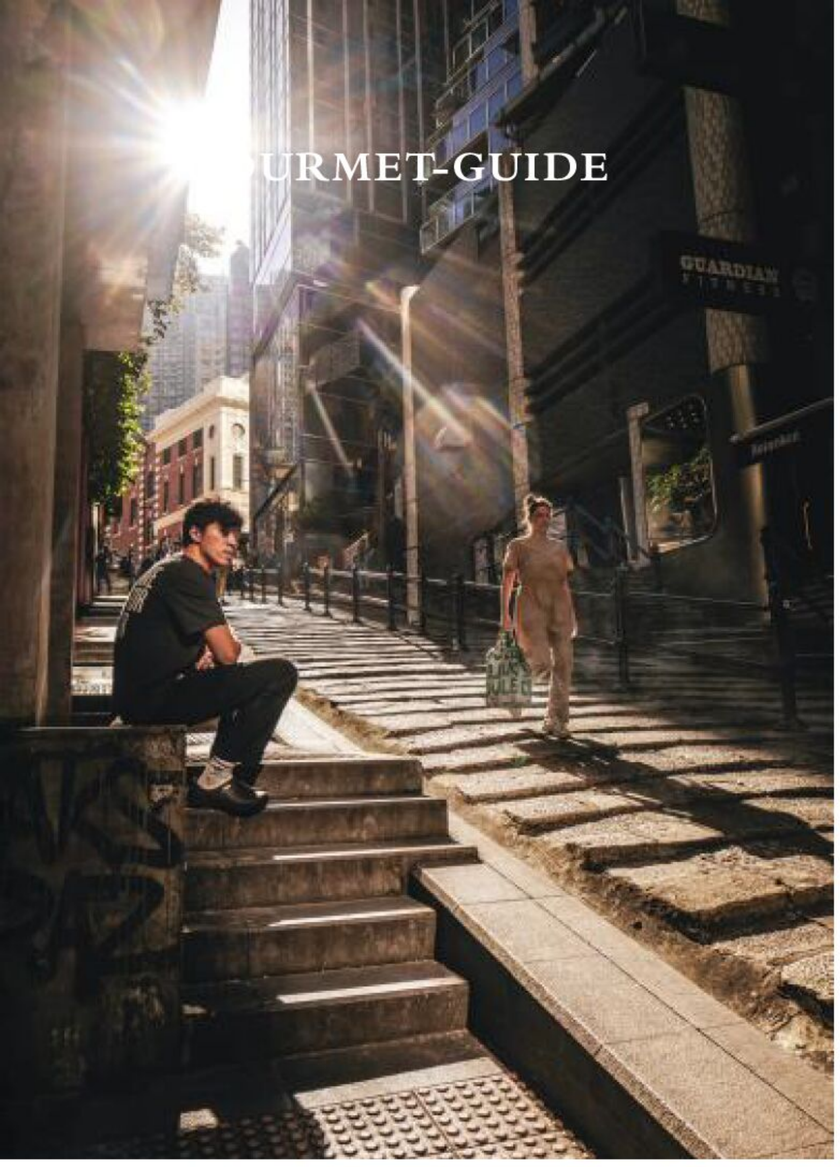
Shop C, G/F, Tung Cheung Building
1 Second Street; brut.com.hk

La Cabane

Naturellement Paris!

Ein kleiner Geheimtipp ist dieses französische Weinbistro, obwohl es bereits seit 2012 existiert. Ein Pilot, der häufig die Strecke Paris-Hongkong flog und in Hongkong vergeblich nach naturbelassenen Weinen suchte, beschloss kurzerhand, französische Weine in die Stadt zu importieren und im eigenen Bistro auszuschenken. Das Bistro wurde mehrfach ausgezeichnet, darunter als Finalist der „Sustainable Wine List of the Year Asia“ in den Jahren 2023 und 2024. Auf der Karte findet sich die wohl beste Auswahl französischer Rohmilchkäse, das Tatar ist zum Niederknien. Und auch sonst wird so ziemlich alles dafür getan, dass man hier für ein paar Stunden echtes Paris-Feeling hat.

62 Hollywood Road
lacabane.hk







Klingt komisch, funktioniert aber: im Kam Wah Cafe gibt es süßliche Butterbrötchen und heiße Cola mit Zitrone und Ingwer. Hochprozentige Vintage-Raritäten kommen im Lockdown zum Einsatz

KAFFEE UND SÜSSES

Tai Cheong

Egg Tarte Original

Niemand verlässt Hongkong, ohne eine der legendären und im besten Falle noch warmen Eier-Tartes zu kosten. Die leicht süße Eierpudding-Füllung, umgeben von einer knusprig gebackenen Teigkruste, ist britisches Erbe – so wie die Teatime, die hier auch gerne zelebriert wird. Da die Egg Tartes aufgrund ihrer hohen Popularität von ziemlich vielen Bäckereien und Cafés angeboten werden, ist es umso wichtiger, den richtigen Laden anzusteuern: diesen, wo sie bereits seit 1954 gebacken werden.

Lyndhurst Terrace, Central

Kam Wah Cafe Pineapple Bun

Butterbrötchen mit Cola

Das Pineapple Bun ist ein süßes Brötchen, dessen oberflächliche Rissstruktur und leicht gelbe Farbe seine Namensgeber wohl an eine Ananas erinnert hat. Jeder Hongkong-Besucher sollte in diesem kleinen und bei Locals beliebten Café eines der besagten Brötchen essen. Sie werden dort ununterbrochen gebacken. Zwischen die beiden Hälften der Buns kommt nicht viel, nur eine Scheibe frische, kalte, leicht gesalzene Butter. Diese Kombination aus knusprig, fluffig, salzig und süß ist so einfach wie genial. Dazu gibt es ein ebenso skurriles wie passendes Getränk: heiße Cola mit Ingwer und Zitrone.

45–47 Bute Street
Instagram: @kamwahcafe

Chart Coffee

Beim Kaffeekönig

Hongkongs Barista- und Latte-Art-Meister des Jahres 2024 heißt Wilson Chung. In diesem Café in der alten Markthalle stellt er sein Können unter Beweis und brüht Kaffee-Spezialitäten auf wie kein Zweiter. Raritäten aus Brasilien, Äthiopien, Vietnam oder Myanmar werden unter Chungs Regie kunstvoll zu Flatwhites oder Latte macchiatos aufgebrüht. Keine Maschine und kein Verfahren, um eine Kaffeebohne zu mahlen und mit heißem Wasser und Druck zu einem vollendeten Kaffee zuzubereiten, fehlt hier auf den wenigen Quadratmetern des Cafés.

Shop 218, 2/F, Central Market,
93 Queen's Road Central
chart.coffee

BARS

Penicillin

Upcycling aus dem Glas

Wer klassische Cocktails wie Negroni, Margarita oder Old Fashioned trinken möchte, ist hier verkehrt. Oder eben doch nicht? Zugegeben, loungig und entspannt ist die Atmosphäre dieser Bar nicht – soll sie aber auch nicht. Was hier passiert, ist innovativ, anders und aufrüttelnd gut.

FOTOS: OLAF DEHARDE (25)

Die Drinks, die Laura und Agung Prabowo kreieren, sind Teil der wunderbaren Idee, eine Bar zu führen, die Abfall minimiert. Hier werden neue Drinks aus recycelten oder upgecycelten Zutaten zusammengestellt. Das Herz der Bar befindet sich im dritten Stock in Form eines kleinen Labors mit Rotationsverdampfer, Destillations-Apparaturen und sonstigem Labor-Equipment. Ziel ist immer, aus Resten das Maximum herauszuholen. Die Drinks sind von einem anderen Stern und so gut, dass es sich lohnt, hier den Altersdurchschnitt etwas anzuheben.

L/G, Amber Lodge, 23 Hollywood Road
penicillinbarhk.com

Lockdown

Drinks mit Geschichte

So gekonnt retro können eigentlich nur Hotelbars sein, dieser Bar gelingt das allerdings auch ohne Hotel. Und das Lockdown beweist zudem, dass Vintage nicht nur bei Klamotten und Vinyl-Schallplatten ein zeitloser Trend ist. Jede noch so kleine oder abgelegene Auktion für Vintage-Spirituosen wird mitgenommen, um den Gästen stets eine gepflegte Auswahl an seltenen und aus der Zeit gefallenen Drinks anbieten zu können. Das kann eine Flasche Gordon's Dry Gin aus den 1950 Jahren sein oder ein Rémy Martin Cognac von 1970. Und wenn die Flaschen leer sind, kommen neue ins Regal, und so bleibt es immer spannend, mit welchen hochprozentigen Raritäten beim nächsten Besuch gemixt wird. ❖

27 Hollywood Road
lockdownbarhk.com

Alle Adressen auf einer kuratierten Karte bei Google Maps

Anreise

Nonstop-Flüge ab Frankfurt bieten Lufthansa und Cathay Pacific an, Flugzeit zwischen elf und zwölf Stunden. Ein Visum ist für deutsche Urlauber nicht erforderlich. Mehr Infos unter

discoverhongkong.com

Hotels

Regent
Mit seinem spektakulären Blick auf die Skyline gilt das Haus seit den 80ern als Pionier der Luxus-Klasse. Nach langen Renovierungsarbeiten strahlt es wieder in altem Glanz. Service und Gastronomie sind auf allerhöchstem Niveau, und die Lage ist unschlagbar. Tipp: das „Harbour View"-Zimmer! ●●●●

18 Salisbury Road
hongkong.regenthotels.com

The Peninsula
Das legendäre Flaggschiff der mittlerweile zwölf international verteilten Hotels wurde 1928 in Hongkong eröffnet und steht seither für Luxus, Eleganz und erstklassigen Service. Ein Extra ist die Rolls-Royce-Flotte in „Peninsula-Green"-Lackierung – als Airport-Shuttle oder für kleinere Ausflüge. Ein Highlight ist der tägliche Afternoon Tea, an dem man auch als Nicht-Gast teilhaben kann. Scones mit Erdbeermarmelade und Clotted Cream, Sandwiches mit Lachs oder Pastrami gehören genauso dazu wie die wechselnde Livemusik. Im Vordergrund steht allerdings die Auswahl an hochwertigen Schwarz-, Grün- und Kräutertees.

Salisbury Road
peninsula.com

Erlebnisse

Victoria Peak
Hong Kong Islands höchster Punkt bietet einen spektakulären Panoramablick auf die Skyline von Hongkong, den Victoria Harbour und die Inseln. Alleine die steile Auffahrt mit der ältesten Standseilbahn Asiens (keine Sorge, sie wurde mehrfach modernisiert) ist schon ein Highlight. In der Umgebung wohnt die High Society, und die prächtigen Villen sind gut zu sehen. Wer eine sportliche Herausforderung sucht, wählt den steilen Fußmarsch über die Old Peak Road.

118 Peak Road
hk-victoria-peak.com



De-luxe-Blick auf Hongkongs Skyline: aus einem der Zimmer des Regent

K11 Musea
In dem exklusiven Shoppingcenter befindet sich die Parfümerie Scented Niche. Der von Patrick Hui 2018 gegründete Laden konzentriert sich auf einzigartige Düfte unabhängiger Häuser, die über Massenproduktionskanäle nicht erhältlich sind. Die Düfte von Patricia de Nicolaï aus Paris sind bekannt für die hohen Anteile von reinen Naturessenzen, und einer ihrer ersten Herrendüfte hat bereits Legenden-Status unter Kennern.

18 Salisbury Road
k11musea.com

Select 18
Das Viertel Sheung Wan ist bekannt für seine Vintage-Läden und Antiquitäten. Im Select18 findet jeder etwas. Handverlesene Retro-Mode, Schallplatten, original 70er-Jahre-Brillen und Designerstücke. Eine wahre Fundgrube!

Tung Street 14
Instagram: @select18_mido

PMQ
Das „Police Married Quarters" war bis in die 90er-Jahre eine Herberge für verheiratete Polizisten. In der schon damals angespannten Wohnsituation war das für viele junge Männer ein Grund, zur Polizei zu gehen: eine Chance auf zentralen, bezahlbaren Wohnraum. Nach langem Leerstand sind viele Kreative in die Räume eingezogen, haben mehr als 100 Ateliers, Galerien und Cafés daraus gemacht. Es gibt handgemachten Schmuck, Mode, Keramik, Kunst und Design-Artikel.

35 Aberdeen Street
pmq.org.hk

EXCLUSUITE

Meerblick, garantiert

Ein Zimmer, eine Story: Diese Unterwasser-Unterkunft hält ihr Versprechen und macht rundum blau. Ein Umstand, bei dem Tauchfans, aber auch wasserscheue Gäste ins Schwärmen geraten

THE MURAKA RESIDENCE

Der Wunsch, im Urlaub runterzukommen, bleibt im Conrad Maldives Rangali Island nicht nur ein vages Vorhaben, sofern man die Muraka Suite bucht – wenige Schnellbootminuten vom Resort entfernt, verankert fünf Meter tief im Indischen Ozean, ausgestattet mit einer 180-Grad-Acrylglaskuppel. Egal wohin man schaut: Nuancen von Blau, dekorativ ergänzt durch sanft vorbeigleitende Meeresbewohner. Und wenn stimmt, was Aquariumbesitzer rühmen, nämlich dass ihr Zimmerbassin für sofortige Entspannung sorge, was ist dann bitte unter diesem Gewölbe zu erwarten? Die Unterwasserwelt besteht aus diesem Schlafraum nebst Badezimmer, ebenfalls mit Panoramafenster. Per Lift oder Wendeltreppe geht es aufwärts in die zugehörige Überwasser-Villa mit großzügigen Schlaf- und Wohnbereichen, Terrasse, Infinitypool … Aber wer will hier schon ganz oben sein?

Süd-Ari-Atoll; conradmaldives.com

FOTO: JOHN ATHIMARITIS

MERIAN

78. Jahrgang · Nummer 3/2025 · www.merian.de

Chefredakteurin **Tinka Dippel**
Redaktion **Dorthe Hansen**

Bildredaktion **Elgin Schultz** (freie Mitarbeit)
Grafik **Lena Thale, Marie Bürger**
Schlussredaktion **Schlussredaktion.de**
www.merian.de **Antonia Aust** (Chefredakteurin), **Milena Härich, Mila Krull**

Autoren dieser Ausgabe **Eva Biringer, Nadja Bossmann, Olaf Deharde, Monica Gumm, Jessica Jungbauer, Alexandra Kilian, Nils Minkmar, Alexander Oetker, Michael Poliza, Alexandros Stefanidis, Jan Weiler, Burkhard Maria Zimmermann**

Verantwortlich für den red. Inhalt **Tinka Dippel**

Geschäftsführung **Thomas Ganske, Sebastian Ganske, Peter Rensmann, Arne Bergmann**

Kaufmännische Leitung **Marie Schulze-Neumann**

Head of Production **Vanja Sobot**
Production Management **Wym Korff** (freie Mitarbeit)
Gesamtvertriebsleitung **Sebastian Ganske** (Zeitschriftenhandel), **Jan Wiesemann** (Buchhandel)

Geschäftsführung Sales und Content Solutions International Publisher **Arne Bergmann** (verantwortlich für Anzeigen)
Senior Brand Manager **Sebastian Himmer**
Tel. 040 2717-2496
Anzeigenstruktur **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 4022859 2996, michael.thiemann@jalag.de
Schweiz/Liechtenstein **Tamedia Advertising AG**
Tel. +41 (0) 442484025
simone.trachsler@tamedia.ch
Skandinavien **JB Media International ApS**
Tel. +45 (0) 21 43 75 18, mpe@jbmedia.dk
Spanien/Portugal **The International Media House**
Tel. +34 91 7023484, administracion@theinternationalmediahouse.com

Die Premium Magazin Gruppe im Jahreszeiten Verlag
Gültige Anzeigenpreisliste: **Nr. 15**
Heft 3/2025

MERIAN erscheint in der
Jahreszeiten Verlag GmbH
Harvestehuder Weg 42
20149 Hamburg
E-Mail: redaktion@merian.de
www.merian.de

Abo-Service Jahreszeiten Verlag
Postfach 10 40 40
20027 Hamburg, Tel. 040 236 704 000
E-Mail: kundenservice@jalag.de

Merian (USPS no 11458) is published by JAHRESZEITEN VERLAG GMBH. Known Office of Publication: Data Media (a division of Cover-All Computer Services Corp.), 2221 Kenmore Avenue, Suite 106, Buffalo, NY 14207-1306. Periodicals postage is paid at Buffalo, NY 14205. Postmaster: Send address changes to Merian, Data Media, P.O. Box 155, Buffalo, NY 14205-0155, E-Mail: service@roltek.com, Toll free: 1-877-776-5835

Vertrieb
DMV Der Medienvertrieb GmbH & Co. KG, Meßberg 1, 20086 Hamburg

Postproduction
Rhapsody CE Sp. z o.o., al. Armii Ludowej 14, 00-638 Warschau, Polen

Druck und Verarbeitung
Walstead Kraków Sp. z o.o., ul. Obrońców Modlina 11, 30-733 Krakau, Polen

URHEBER- UND REPRODUKTIONSRECHTE: © VG BILD-KUNST, BONN 2025: S. 19: MAX ERNST („DAS RENDEZVOUS DER FREUNDE“); EMILY KAME KNGWARREYE („NTANG DREAMING“); DAMIEN HIRST („BEAUTIFUL TEMPORARILY LOST AT SEA“); S. 40: ERIC VAN HOVE („MAHJOUBA 4“); MOUNIR FATMI („JUSQU'AU BOUT DE LA POUSSIÈRE“); YASSINE BALBZIOUI (GEMÄLDE); S. 84–85: UNSTUDIO („MERCEDES-BENZ MUSEUM“)

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. Auslandspreise auf Nachfrage. Führen in Lesemappen nur mit Genehmigung des Verlages.

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, und der gleichnamige Merian-Podcast von und mit Tinka Dippel und Silvia Tyburski ist großes Kopfkino. Zum Erscheinen dieser Ausgabe geht es nach Manchester, zum Tag der Deutschen Einheit dann gemeinsam mit Nils Minkmar ins Saarland.

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 Reise-Inspiration. Darunter: ergänzende Saarland-Tipps und weitere Stadtschönheiten in Europa.

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

AB 17. OKTOBER

AUSTRALIEN UND OZEANIEN

Warum jetzt der perfekte Moment für eine Tasmanien-Reise ist, was den Uluru zur Kraft- und Inspirationsquelle und Fidschi zum Land der Abenteuer macht – und Sydney zur großen Liebe des Podcasters und Merian-Autors Michael Dietz

FOTO: ALEX MUSTARD/NATURE PICTURE LIBRARY/IMAGO IMAGES



Wie bist du so unterwegs?

An dieser Stelle erzählen Vielreisende von ihrem Leben aus dem Koffer. Wofür sie um die halbe Welt reisen würden, was sie auf Reisen zur Weißglut bringt und welche Urlaubsfotos sie nie verschicken würden. Diesmal: **Sibel Kekilli,** Schauspielerin, Rollkoffer-Fan und Pfandflaschen-Rücktransporteurin

MERIAN *Welche Plätze suchst du an einem neuen Ort immer auf?*
SIBEL KEKILLI Ich liebe Kirchen. Wenn es nicht gerade der Petersdom in Rom ist, finde ich Kirchen sehr beruhigend, und man kann sich kurz abkühlen. Auch Friedhöfe, etwa in New Orleans, wo die Gräber über der Erde sind, besuche ich regelmäßig. Ich finde es interessant zu sehen, wie eine Kultur mit dem Tod umgeht.

Welche Spezialität ist eine Reise wert?
Die Margaritas in Santa Fe, New Mexico, stehen bei mir ganz oben auf der Liste. Vor allem die im Tomasita's. Ich glaube, auf deren Karte stehen 50 Variationen und natürlich gibt es dazu sehr gute und sehr scharfe mexikanische Küche.

Travel Essentials, die auf Reisen nicht fehlen dürfen?
Meine Reiseapotheke, die ist bei mir allerdings fast ein kleiner Schrank. Eine Kreditkarte und starker Sonnenschutz, da bin ich wirklich sehr streng. Dazu viele „echte" Bücher, also keine auf einem E-Reader. Dafür mag ich das gedruckte Buch viel zu sehr.

Welche Orte besuchst du immer und welche vermeidest du?
Ruhige Orte wie Kunstmuseen oder Ausstellungen besuche ich gerne, überfüllte Touristen-Hotspots versuche ich zu vermeiden. Ich war zum Beispiel noch nie auf dem Eiffelturm. Und ich suche immer nach unscheinbaren Restaurants, wo viele Locals essen gehen.

Hast du eine Lieblingsentdeckung?
In Istanbul ist das sicherlich das Limonlu Bahçe, der Zitronengarten. Das Restaurant liegt ganz versteckt in einem Hinterhof nahe dem Taksim-Platz. Ich kam rein, es war wunderbar ruhig und überall standen Zitronenbäume, es liefen ein paar Katzen und Schildkröten herum – in dem Moment war das für mich einfach das Paradies.

Wovon machst du unterwegs Fotos und an wen schickst du sie?
Ich fotografiere immer mein Hotelzimmer vor dem Check-out. Also wirklich alles, vom Badezimmer mit der Toilette bis zum Ausblick. Die Bilder schicke ich aber niemandem, die will nun wirklich keiner sehen.

Hast du eine Marotte, die deine Reisepartner in den Wahnsinn treibt?
Ich kann keine Pfandflaschen wegwerfen. Wenn ich nach Amerika fliege und im Flieger eine Pfandflasche bekomme, dann reist die so lange im Gepäck mit, bis ich wieder zu Hause bin. Da geht es mir gar nicht ums Geld, daheim stelle ich sie neben einen öffentlichen Mülleimer und freue mich, wenn sie jemand gebrauchen kann. Und am Strand kann ich nicht aufhören, Müll zu sammeln.

Und andersrum?
Wenn Leute im Urlaub kein Benehmen mehr haben und alles herumliegen lassen, weil sie meinen, irgendjemand räumt das schon weg. Ich mag es auch nicht, wenn Leute sich nicht die Mühe machen, wenigstens Hallo und Danke in der Landessprache zu lernen. Auch wenn ich vielleicht etwas verwechsle oder vergesse, ich finde, das gehört sich.

Wann hast du dir zuletzt gedacht, hier könntest du für immer bleiben?
Das denke ich dauernd. Zum Beispiel in Santa Fe, da habe ich viel Zeit verbracht, weil George R. R. Martin, der Erfinder von Game of Thrones, dort lebt. Es liegt etwa 2000 Meter über dem Meeresspiegel, das Licht dort ist wunderschön und nachts erscheint der Himmel unglaublich nah. Und es gibt erstaunlich viele Kunstgalerien.

Welcher Gepäcktyp bist du?
Rollkoffer! Und richtig groß! Alles muss rein, weshalb es oft nicht nur bei einem bleibt. Dafür bin ich aber auch immer für Winter, Frühling, Sommer und Herbst ausgestattet. ❖

Das ganze Interview lesen Sie auf merian.de

INTERVIEW: ANTONIA AUST; FOTO: ANDREAS DAUERER

THE ART OF TRAVEL

Weil die Welt es wert ist, entdeckt zu werden



3 Ausgaben lesen, nur 2 bezahlen.

JETZT TESTEN:
3 Ausgaben für nur **19,80 €**

merian.de/probe

HURTIGRUTEN

Wenn dein Herz beginnt, norwegisch zu schlagen.



©KRISTIAN DALE / HURTIGRUTEN

15 TAGE
AB/BIS HAMBURG

All-inclusive Erlebnis
*ab 2.990 € p.P.**

Signature

Die Nordkap-Linie ab Hamburg

JETZT BUCHEN *im Reisebüro oder*
unter Tel. (040) 874 056 91
oder hurtigruten.com

*Limitiertes Kontingent, Garantiekabine. | Hurtigruten Global Sales AS • Langkaia 1 • 0150 Oslo • Norwegen