CON NOISSEUT THE FINE ART OF TRAVEL



NEU ENTDECKT

Slow Travel in Thailand

Eine exquisite Genussreise zu den schönsten Hoteloasen in Bangkok, Phuket und Chiang Mai

STADT-IKONE

Hotspot Rom

Die neuen Luxushotels und Restaurants der "Ewigen Stadt" im CC Qualitäts-Check

SIEGESSICHER

CC Hospitality Awards 2023

Alle großartigen Gewinner in 12 Kategorien stehen fest. Wir gratulieren!

Impressum

www.ccircle.cc

Medieneigentümer | Connoisseur Circle Reiseservice GmbH

Knesebeckstraße 11, D-10623 Berlin office@ccircle.cc

ÖSTERREICH

Mariahilfer Straße 88a/II/2a, A-1070 Wien office@ccircle.cc

T | + 43 1 890 69 77 20

Redaktion: Mariahilfer Straße 88a/II/2a, A-1070 Wien, <u>office@ccircle.cc</u>

Herausgeber | Andreas Dressler, Thomas C. Wilde **Geschäftsführung |** Andreas Dressler,

Zoriana lurechko

Chefredakteurin | Simone Dressler

Textchef | Jörg Bertram

Art-Direktorin | Angelika Kratzig

Grafik, Bildbearbeitung | Norbert Jekeli **Head of Digital |** Magdalena Nackler

Mitarbeiter Text | Kiki Baron, Jörg Bertram, Claudia Bette-Wenngatz, Manuela Blisse, Stephan Burianek, Conny Derdak, Kurt Hofmann, Andreas Jaros, Bernhard Krieger, Uwe Lehmann, Doris Mitterer, Julia Schauer, Paul Spierenburg,

Tanja Teufel, Antonia Wemer

Residences – Magazin für Premium

Immobilien | Herausgeber Ronald Goigitzer Lektorat | Conny Derdak, Eva Himmelstoss Fotografie | Alle Fotos, soweit nicht anders vermerkt, mit Genehmigung der Hersteller, Hotels, Restaurants und Fremdenverkehrsämter

Leitung Advertorials | Susanne Dressler, Nina Winkler

Management/Geschäftsleitung Sales & Marketing | Katja Ohm

T + 49 151 24 08 34 64 katja.ohm@ccircle.cc

International Business Development |

Ronald Goigitzer T +43 677 62 93 28 41 ronald.goigitzer@ccircle.cc

Key Accounts |

Zoriana lurechko T +43 669 14 07 17 38 zoriana.iurechko@ccircle.cc
Marion Finger T +43 676 848 41 88 03 marion.finger@ccircle.cc
Josef Fattinger T +43 676 961 63 98 fattinger.presse@aon.at

Anzeigenpreise | It. Mediadaten 2024 Druckunterlagen | Susanne Dressler

produktion@ccircle.cc

Copypreis | EUR 9,90/CHF 9,90

Bankverbindung | Erste Bank

BIC: GIBAATWWXXX

IBAN: AT052011128723383800

Druck | Berger, Horn, Österreich

HRB-Nr.: 279108d UID-Nr.: ATU 62706879

Informationen zum Medieninhaber sind ständig und unmittelbar unter folgender Webadresse auffindbar: www.ccircle.cc/sitemap/rechtliches/impressum

Reisen zu Produktpräsentationen wurden im Einzelfall von den Herstellern unterstützt. Sämtliche Termine wurden im Rahmen einer journalistischen Tätigkeit bzw. Repräsentationsaufgaben und in Übereinstimmung mit den gültigen Compliance-Richtlinien wahrgenommen.

Alle Rechte vorbehalten, Reproduktionen, Übersetzungen und Vervielfältigungen nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlags. Liebe LeserInnen, geschätzte ConnoisseurInnen!

an muss die Feste feiern, wie sie fallen, sagt der Volksmund.
Wahrlich: Ein exzellentes Jahr für die Touristik neigt sich dem
Ende zu. Trotz der vielfältigen und nachdenklich machenden
geopolitischen Probleme konnten Millionen Menschen 2023 auf
Reisen Schönes genießen und mit ihren Lieben die Welt entdecken.
Was für ein Grund zur Freude, gerade auch in schwierigen Zeiten.

Ihr Begleiter seit mittlerweile fast 20 Jahren ist Connoisseur Circle: Bei der Auswahl der besten Hotels, Destinationen, Air- und Cruise Lines sorgt ein top-aktuelles journalistisches Portfolio, online und offline, für vielfältigste Inspirationen. 365 Tage im Jahre stehen unsere Leserinnen und Leser im Mittelpunkt. Grund genug, dass wir jetzt auch mit unseren fantastischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern die Gläser klirren lassen wollen: Gemeinsam haben wir (Finanz-)Krisen und Pandemie umschifft und dabei stets dafür gesorgt, dass Connoisseur Circle in verlässlicher Qualität erscheinen konnte: Ob als e-Magazin oder gedruckt, im Abo oder am Kiosk, in Ihrem bevorzugten Reisebüro oder an den Flughäfen Europas. Mein großes Dankeschön gilt allen diesen großartigen Menschen in unserer Redaktion und im Verlag - und allen AutorInnen, die für uns den Globus umrunden und als Luxus-Scouts für Sie, geschätzte LeserInnen, die wertvollsten Erlebnisse weltweit kuratiert und mit Ihnen geteilt haben. Ihre Namen stehen in alphabetischer Reihenfolge neben meinen Worten im Impressum. Werfen Sie einen Blick darauf! Einen ganz besonderen Anlass, um internationale Erfolge zu feiern, bieten die jährlich stattfindenden Connoisseur Circle Hospitality Awards. Bereits zum 11. Mal hat Connoisseur Circle die besten Gastgeber der Welt ausgezeichnet und in dieser Ausgabe vor den Vorhang geholt. Außergewöhnliche Hoteliers mit viel Herzblut für ihr Metier, kreativ geführte Cruise- und Airlines und auch eine Destination, die unsere Jury in puncto Luxus, Servicequalität und Nachhaltigkeit am meisten überzeugen konnte, finden Sie ab Seite 8 in dieser Ausgabe. Viele Gewinner der diesjährigen Awards trafen wir auf der hochkarätigen Luxusreisemesse ILTM in Cannes, wo wir ihnen ihre Auszeichnungen persönlich überreichen konnten. Die ausführliche Berichterstattung mit Videos und Kommentaren der glücklichen Gewinner haben wir für Sie unter dem Link https://magazin.ccircle.cc in unserem kostenfreien e-Magazin CC VIP aufbereitet.

Begleiten Sie uns also nach Cannes – oder reisen Sie, wie unsere Autoren Jörg Bertram und Andreas Jaros, nach Rom, um in der ewigen Stadt *Dolce Vita* zu feiern. In keiner anderen Metropole Europas gab es in den letzten zwei Jahren eine so schwindelerregende Dichte an beeindruckenden und internationalen Hoteleröffnungen wie dort: Hotels der renommierten Marken Six Senses, Bulgari, Edition, W, Anantara

oder das unabhängig geführte Palazzo Ripetta haben die Stadt um ein Vielfaches bereichert. Neben den kulturellen und gastronomischen Glanzleistungen des urbanen Hotspots steht Rom par excellence Pate dafür, wie sich "Ein Fest fürs Leben" abspielen kann.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und Ihre Treue. Bleiben Sie in Bewegung und erleben Sie einen

schönen und entspannten Jahresausklang!

Herzlichst Ihre Simone Dressler Chefredakteurin





Hier geht es zum CC VIP-Special: Hospitality



COVER-FOTO: Soneva Secret, Julia Neeson www.soneva.com





HOSPITALITY AWARDS

08 Die Gewinner: 12 Sieger in 12 Kategorien

ENTRÉE

- 16 Travel News: Neuigkeiten und Trends aus der Welt des anspruchsvollen Reisens
- 164 Travel News: Neues von Falkensteiner

HOT OPENING

32 W Budapest: Ein neues Lifestyle-& Luxury-Hotel sorgt für frischen Wind an der Donau

BOUTIQUE

- 36 Der Sonne entgegen: Die neuen Cruise Collections
- 38 Glamour-Looks: Mehr ist jetzt mehr
- 40 **Dufte Sache:** Edle Parfüms
- 42 **Goldene Zeiten:** Funkelnde Preziosen
- 142 Der Winter kann kommen: Die besten Pistenlooks

FEATURE

48 From Farm to Table: Weltweit setzen immer mehr Hotels auf Produkte aus eigener Landwirtschaft

48 STUNDEN IN ...

56 **Lissabon:** Unterwegs in Portugals Hauptstadt



CRUISE

62 Oceania Vista: Auf Fahrt ins (Karibik-)Blaue

EXPLORER

- 68 **Doha:** Lifestyle deluxe in der Stadt der Perlenfischer
- 74 Qatar Airways: Schweben in höheren Sphären

TRIP TIPP

156 **Thailand:** News aus Bangkok, Chiang Mai und Phuket

DESTINATION-& HOTELTEST ROM

- 106 Eterna Belezza: Italiens Hauptstadt ist ein ewiges Lieblings- und Sehnsuchtsziel
- 110 Rom-Hotels im Test
- 119 Check-in: Weitere Top-Adressen
- 120 Mamma mia! Schmeckt das gut:Ob Trattoria oder 3*-Tempel,hier gibt's die beste Cucina der Stadt

SPA NEWS

126 Winter-Wellness-World:Hotspots für die kalte Jahreszeit

FAMILY TRAVEL

130 **Urlaub für alle:** Hotels für Jung & Alt und für Action & Auszeit

SCHWEIZ SPECIAL

136 Frischer Wind in Crans-Montana:

So wird der Winter auf dem Sonnenplateau über der Rhône

140 Top News für den Winter: Aktuelles aus den besten Ski-Destinationen der Alpenrepublik







EXKLUSIVE PARTNERSCHAFTEN IM VERTRIEB

Connoisseur Circle wird in Print und digital über hochwertige Partner aus der Hospitality-Industrie angeboten, unter anderem bei:

Selected Hotels

■ VIP-SERVICES IM VIP-TERMINAL Frankfurt Airport

■ AIRPORT DÜSSELDORF OPEN SKY LOUNGE

Lounges

Flugsteig C (Non-Schengen)

■ HUGO JUNKERS LOUNGE -

Flugsteig B (Schengen)

■ LUFTHANSA FIRST CLASS

LOUNGES Frankfurt Airport

■ LUFTHANSA BUSINESS CLASS

LOUNGES Flughafen München

■ LUFTHANSA BUSINESS CLASS UND SENATOR LOUNGES

Vienna International Airport

■ AUSTRIAN AIRLINES HON CIRCLE LOUNGE

Vienna International Airport

■ SKY LOUNGE Vienna

International Airport

- SWISS Flughafen Zürich
- **■** SWISS LOUNGES

Genève Aéroport

- WEISSENHAUS PRIVATE
 NATURE LUXURY RESORT
- Ostsee
- SEVERIN*S RESORT & SPA Sylt
- LANDHAUS STRICKER Svlt
- FAIRMONT VIER JAHRES-ZEITEN HOTEL HAMBURG
- ROCCO FORTE HOTEL

THE CHARLES

München

■ LOUIS HOTEL

München

- **■** SCHLOSS ELMAU
- **■** DER ÖSCHBERGHOF
- HYATT REGENCY DÜSSELDORF
- **■** ROCCO FORTE HOTEL

DE ROME

Berlin

- **■** WIDDER HOTEL
- Zürich
- PARK HYATT
- Zürich
- HOTEL SCHWEIZERHOF
- BÜRGENSTOCK RESORT
- Bürgenstock, Schweiz

 THURNHER'S ALPENHOF

Zürs am Arlberg

■ ALMDORF SEINERZEIT

Patergassen

■ HOTEL SACHER

Wien

■ BIO- UND WELLNESSRESORT STANGLWIRT

Going am Wilden Kaiser

- HOTEL ALMHOF SCHNEIDER Lech am Arlberg
- THE CHEDI ANDERMATT
- GRAND RESORT BAD RAGAZ

CC - A Digital Luxury Journey: Jetzt lesen!













△HOME OF LUXURY by ITB











HOSPITALITY AWARDS 2023



Das sind die Gewinner der CC-Hospitality Awards 2023

Sie gehören zu den begehrtesten und renommiertesten Preisen im Luxus-Tourismus – und das weltweit! Auch im elften Jahr ihres Bestehens wurden die Connoisseur Circle Hospitality Awards wieder in elf Kategorien vergeben. Wer sich 2023 über die kristallenen Trophäen freuen darf, verraten wir Ihnen hier. Allen Siegern sagen wir an dieser Stelle noch einmal "Herzlichen Glückwunsch"!





ausflüge und Pirschfahrten, aber auch Helikoptertouren angeboten. Als kleines Detail, das den großen Unterschied macht, können vor Ort professionelle Kamera- und Objektivsets ausgeliehen werden.

www.greatplainsconservation.com

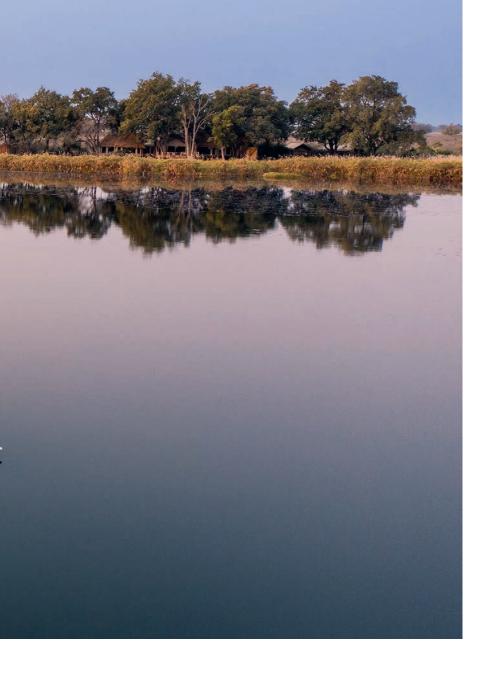




Winter im wunderbar wilden Osten

Auf der Suche nach dem ultimativen Winter-Hideaway mitten in der Natur und fernab von Pistengaudi und Après-Ski-Parties? Wie wär's dann mit einem Abstecher in die rumänischen Karpaten? Schließlich kann Europas zweitgrößte Gebirgskette mit Gipfeln bis auf 2.500 m sowie legendärem Powderschnee und unschlagbar günstigem Heli-Skiing aufwarten. Als ebenso luxuriöse wie stilvolle Homebase fungiert das neue MATCA, ein 16 Zimmer und 10 Villen großes Resort mit Fine Dining-Restaurant und spektakulärem Nature Spa. Wer den Tag hier nicht auf der Piste verbringen will, kann stattdessen auch bei Schneeschuhwanderungen nach Bärund Bisonspuren Ausschau halten, Graf Dracula im nahegelegenen Schloss Bran besuchen oder sogar bei einem echten König vorbeischauen. Charles III. von England besitzt in der Nachbarschaft nämlich gleich fünf Guesthouses und private Residenzen.

www.matcahotel.com









Good News für alle Fans der Sandals Resorts: Ende März 2024 eröffnet das neunte Haus der luxuriösen All-inclusive-Hotelkette in der Karibik. Das nach der gleichnamigen Inselgruppe benannte **Sandals Saint Vincent and the Grenadines** wird über 301 Zimmer sowie Butler-Villen mit zwei Schlafzimmern und "Vincy Overwater Villas" verfügen und sich über eine 50 Hektar große Gartenanlage zwischen Traumstrand und Regenwald erstrecken. Wer lieber im Pool statt im kobaltblauen Ozean Erfrischung sucht, findet unweit der Lobby ein einzigartiges 90-m-Becken mit Swim up-Bar und schattenspendenden Cabanas. Zwei Restaurants mit Sharing-Konzept bzw. mit unkomplizierten "Grab-and-Go"-Gerichten runden das Angebot ebenso ab wie ein lässiger Open-Air-Beach Club, eine bestens sortierte Rumbar sowie ein großes Spa. <u>www.sandalresorts.eu</u>

Premiere am Paradeplatz

1838 eröffnet, war das Savoy Baur en Ville nicht nur das erste Grand Hotel, sondern bis ins Jahr 2022 auch eines der gesellschaftlichen Zentren von Zürich. Nach umfangreichen Umbau- und Renovierungsarbeiten soll es am 20. Dezember diesen Jahres als Mandarin Oriental Savoy, Zürich wiedereröffnen. Worauf wir uns im dritten "MO" der Schweiz freuen dürfen? 44 Zimmer und 36 Suiten, die die Handschrift des Pariser Innenarchitekten Tristan Auer tragen und vielfach über Balkone oder (Dach-)Terrassen verfügen, den Gourmet-Tempel ORSINI unter der Leitung von 2-Sterne-Chef Antonio Guida vom MO Mailand, eine Brasserie & Bar sowie das 1838-Rooftop mit Traumblick über die Stadt sowie feiner Asia-Cuisine. Ab sofort buchbar: das "the first to stay"-Package mit zahlreichen Vergünstigungen, Schokoladenverkostung, Besuch im Kunsthaus und weiteren Inklusivleistungen.

www.mandarinoriental.com

Blickfang in Budapest

In ein historisches Gebäude an der prestigeträchtigen Andrássy Avenue in Budapest ist vor kurzem ein W Hotel eingezogen, das eindrucksvoll mit der Dualität aus ungarischer Historie und modernem Lifestyle jongliert.

TEXT: SIMONE DRESSLER



Das stringente

Design-Narrativ

des W Budapest

macht einfach

Spaß.

ow! Der überlebensgroße Buchstabe "W" aus goldfarben schimmernder Metallstruktur, der vor dem ehrwürdigen Drechsler Palast gegenüber der Ungarischen Staatsoper prangt, ist für sich schon ein Hingucker, genauso wie das neoklassizistische

Gebäude mit neugotischen Elementen, das auf den Betrachter von außen fast sakral wirkt. Im Inneren gelangt man zunächst in einen taghellen, mit Glas überdachten Innenhof, der mit moosgrün-samtbezogenen Loungemöbeln, Stuckaturen, Buntglasfenstern und einem mittig platzierten, schnörkellosen Gold-Brunnen die historische Atmosphäre konterkariert. Das historische

Erbe des 1883 von Ödon Lechner erbauten Palazzos wurde von den Innenarchitekten Bowler James Brindley aus London und Bánáti + Hartvig aus Ungarn liebevoll bis ins kleinste Detail restauriert und mit modernen Akzenten, wie goldfarbenen Metallgeflechten, die sich in öffentlichen Bereichen und auch auf den Zimmern finden, kongenial ergänzt. Diese lichtdurchlässigen, "Second Skin" genannten "Metal-Screens" im Inneren des Palais Drechsler passen sich ganz natürlich der historischen Bausubstanz an und wirken höchst ästhetisch.

Mit 151 Zimmern und Suiten auf fünf Stockwerken ist das neue

Hotel nicht unbedingt der Klasse der Boutique-Hotels zuzuordnen, und doch strahlt das Haus im Inneren eine große Intimität aus, die in den Zimmern an ein Boudoir erinnert. Die zentrale Begegnungsstätte ist neben der W Lounge im Innenhof das Nightingale by Beefbar-Restaurant, das sich mit "floor to ceiling"-Glastüren zu einer Terrasse vor dem Andrássy Boulevard öffnet und den Blick auf die gegenüberliegende Ungarische

Staatsoper freigibt. Die im Restaurant angebotenen Speisen in den Kategorien Leaf, Beef und Reef – von der asiatischen Küche inspiriert und im Tapas-Style oder Rindfleischspezialitäten von Beefbar-typischer Qualität mit italienischer Note – sind an sich



- 1. Wellenreiten
 Surfboard mit Monogramm
 und Farbverlauf von
 Louis Vuitton.
 www.louisvuitton.com
- 2. Verspielt Türkiser Haarclip mit Glitzersteinchen von **Gucci**. www.gucci.com
- 3. Sexy Top mit Spitzendetails und von **Ganni.** www.ganni.com
- 4. Farbenfroh Luftiges Blumenshirt mit Seide von **Pucci** bei Breuninger. www.breuninger.com
- 5. Sweetie Pinke Pantoletten "Woody" mit Logoprint von **Chloé.** www.chloe.com
- 6. Bodyguard Leichte Anti-Aging Gesichtscreme mit SPF 40 "WW DAY" von **3LAB.** www.3lab.com
- 7. Durchblick Transparente Sonnenbrille "BV8256" von **Bulgari.** www.bulgari.com
- 8. Strandtasche Geflochtener XL-Shopper "Nantucket Big Tan" von **Dragon.** www.dragondiffusion.com
- 9. High Keil-Sandaletten in Metallic-Optik von **Aquazzura** bei My Theresa. www.mytheresa.com
- 10. Mustergültig Fröhliches Kleid mit Cut-Outs von **Farm Rio.** www.farmrio.com





Runde Sache(n)

Rotgold umschließt das silberfarbene Zifferblatt der Ultrathin Tourbillon Gold von Arnold & Son. Das eine Rund zeigt die Stunden an, das andere die sichtbaren Elemente des 2,97 Millimeter flachen Kalibers A&S8300.

www.arnoldandson.com



Innere Werte

"Funky Bue Fumé" nennt H. Moser & Cie. das nachtblaue Zifferblatt seiner Endeavour Tourbillon.
Das minimalistische Design verzichtet auf Logo und Indizes. So bewegen sich die Stunden- und Minuten-Anzeiger im ziffernlosen Raum. Durch das teils skelettierte Zifferblatt kann die Drehung des Tourbillons verfolgt werden.

Überflieger

Die Geschichte der **Navitimer** beginnt 1952. Damals als Instrument für Piloten konzipiert, gehört sie längst zu den bekanntesten Uhren überhaupt. Nun hat **Breitling** die Ikone mit einem kleineren Durchmesser (36 mm) neu aufgelegt. Die Perlenlünette und der kreisförmige Rechenschieber sind dabei markante Features, die der klassischen Optik jedoch keinen Abbruch tun. www.breitling.com



b Spargel im Winter oder Beef, das einmal um die Welt gereist ist: Vieles von dem, was einst als besonders exklusiv galt, ist längst von den Speisekarten der angesagtesten Restaurants verschwunden. Seit einigen Jahren gilt in der Top-Gastronomie nämlich das Motto "Bitte so regional und saisonal wie möglich!". Das beweist auch ein Blick auf die vom Guide Michelin weltweit bestbewerteten Gourmet-Tempel. Auf Platz 1: Das Central in Lima, dessen 17-gängiges Tasting

Menu ausschließlich aus peruanischen Zutaten besteht und Anleihen an indigenen Traditionsgerichten nimmt. Platz 2 geht ins Baskenland, wo Eneko Atxa das Gemüse für sein Azurmendi in eigenen Gewächshäusern anbaut. Und auch Dominique Crenn, weltbeste Köchin und auf Platz 3 im elitären Zirkel, steht fast ebenso häufig auf den Feldern ihrer Farm in Sonoma, wie am Herd ihres Atelier Crenn in San Francisco ... Appetit bekommen? Feine "from-Farm-totable"-Cuisine lässt sich nicht nur im Restaurant, sondern auch in diesen ausgezeichneten Hotelresorts genießen.







Sterrekopje Healing Farm CAPE WINELANDS / SÜDAFRIKA

Eine gute Stunde mit dem Mietwagen von Kapstadt entfernt liegt das südafrikanische Bilderbuchstädtchen Franschhoek mit seinen zahlreichen Weingütern. Eines davon gehört den beiden Niederländerinnen Nicole Boekhoorn und Fleur Huijskens sowie zahlreichen Hunden, Katzen, Hühnern, Enten, Schweinen, Eseln und Pferden. Darüber hinaus werden auf dem rund 50 Hektar großen Anwesen aber auch noch erstklassige Weine produziert und im eigenen Bio-Gemüsegarten die Zutaten für die zumeist pflanzenbasierte Restaurant-Cuisine angebaut. Zum ganzheitlichen Ansatz des Refugiums im Schatten des gleichnamigen Berges gehören aber auch Kunstkurse, Brotbackkurse, Gartenspaziergänge mit den beiden Inhaberinnen, Radtouren oder Yogaklassen auf einer Schwimmplattform im See. Klingt gut, lässt sich aber noch steigern: Z. B. bei einem marokkanischindischen Treatment im Bath House, einer geführten Klangschalentherapie im Morgengrauen oder einem nächtlichen Feuerzeremoniell unterm Sternenhimmel. Eat, Pray, Love hier wird der Film zur Wirklichkeit.

www.sterrekopje.com





"Wer Lissabon nicht gesehen hat, der hat nichts Schönes gesehen" – den geflügelten Worten des großen portugiesischen Lyrikers António Nobre kann sich CC-Autorin Kiki Baron nach ihrer ausgiebigen Entdeckungstour durch die Stadt







1.TAG

Das schon mal vorab: Die Stadtteile Barrio Alto und Alfama schmiegen sich eng an steile Hügel. Für Menschen mit weniger guter Kondition kann der Aufstieg ziemlich anstrengend sein. Doch Metro, Trams oder Busse helfen beim "Liften". Öffentliche Verkehrsmittel sind eh die beste Idee, sich durch die Stadt zu bewegen. Die **Lisboa Card** für 48 Stunden bietet unbegrenztes Fahrvergnügen sowie kostenfreien Eintritt in viele Museen. www.lisboacard.org/de

Ein lauschiges Plätzchen mit bemerkenswerter 10:00 Nachbarschaft und herrlichem Blick über den Tejo ist der Miradouro de Santa Catarina. Der hübsche Quiosque do Adamastor wartet vor Ort mit Snacks und sehr gutem Kaffee auf. Das Gartenlokal Farmacia sollte man sich für den Sunset merken und das Rooftop vom Luxushotel Verride Palácio de Santa Catarina fürs kulinarische Vergnügen danach. Spannend gestaltet sich das Museu da Farmacia, in dem Heilmittelkunde vom alten Ägypten bis in die Neuzeit anhand wertvoller Artefakte dargestellt ist. www.verridesc.pt, www.museudafarmacia.pt

Mit der Standseilbahn Bica geht's durch eine 11:00 handtuchenge Gasse nach oben. Vor der Rua do Loreto 2 steht wohlmöglich eine Schlange, weil die Konditorei Manteigaria die Spezialistin für Pastéis de Nata ist. Um die Ecke auf der Rua da Misericordia befindet sich die Haltestelle für den Bus hinauf zum Botanischen Garten im Viertel **Principe Real.** Tief durchatmen im prächtigen Park mit Gewächsen aus aller Welt und abenteuerlichen Pfaden, dann geht's zurück auf die Rua da Escola Politécnica mit reizvollen Läden wie der Galerie São Mamede.

In der Rua da Escola lockt das Pica Pau, ein kleines gastronomisches Juwel mit delikaten Tagesgerichten. Signature Dish für 2 Personen ist der geröstete Kabeljau. Für Vegetarier ist die Pilzpfanne "Acorda" sehr empfehlenswert. Und zum Abschluss gibt's den typischen Caramel-Pudding. www.restaurantpicapau.pt

Ein Spaziergang über die begrünte Avenida da Liberdade führt ins Nobelshopping-Walhalla, wo sich die Stores der internationalen Nobellabels befinden.

Über die **Praça dos Restauradores** mit dem Obelisken und die Praça Dom Pedro IV geht es ins Einkaufsviertel mit Fußgängermeile Rua Augusta. Nach Zerstörung durch das große Erdbeben 1755 wurden die Straßen schachbrettartig neu angelegt.

Im Westen schließt sich das Viertel Chiado an. 16:00[°] Zahlreiche lang etablierte Geschäfte sind dort versammelt. Beispielsweise Vista Alegre. 1824 eröffnet, beliefert es auch Königshäuser mit feinem Porzellan. www.vistaalegre.com

Pink Street: Die Vergnügungsmeile Rua Nova do 17:00 Carvalho mit ihrem magentafarbenen Bodenbelag und Schirmchen in der Höhe ist instagramable.

Der Klassiker für den Afterwork-Happen zum 18:00 Gläschen Wein ist die Markthalle Time Out. www.timeoutmarket.com

Dinner im 2-Sterne-Restaurant Belcanto. Das heißt: 20:00 Lange im Voraus reservieren und unbedingt das raffinierte 16-Gänge-Menü von Küchenchef José Avillez probieren. Mein Favorit: ein von Blattgold umhülltes Hühnerei auf krossen Brotkrumen mit Trüffelsaft und Creme aus São-Jorge-Hartkäse. www.belcanto.pt

Abschließend einen Caipirinha im 23:00 Café A Brasileira an der Metro-Station Baixa-Chiado.



KECK AN DECK

Im Poolbereich gefallen Daybeds im Wasser, große Sonnensegel und Loungeecken im Schatten.



HEALTHY & HIP das Aquamar Kitchen



wischen all den Riesenpötten, die an diesem Samstagmorgen fest vertäut an den Cruise Terminals von Miami liegen, mutet die im Sommer in Dienst gestellte Oceania Vista beinah klein an. Mit knapp 250 m Länge und Platz für maximal 1.200 Passagiere gehört das neue Flaggschiff von Oceania Cruises jedoch ganz eindeutig zu den großen Flottenmitgliedern. Und außerdem zu einer neuen Generation von Cruise Linern, die irgendwo zwischen leger und klassisch, Luxus und Premium sowie Boutique und Big angesiedelt sind. Erklärtes Ziel: Treue Stammgäste nicht vergraulen, gleichzeitig aber auch ein neues, jüngeres Publikum gewinnen. Augenscheinlich - und das im wahrsten Sinne des Wortes - setzt man bei der Vista dabei auf ein innovatives Designkonzept, das ebenso modern wie zeitlos wirkt und sich durch seine hellen Farben, edlen Materialien, reduzierten Formen und Countryclub-chicen Accessoires auszeichnet. Wer sich da an

den Style von Ralph Lauren erinnert fühlt, irrt nicht. Der All-American-Designer zeichnet auf der Oceania Vista nicht nur für eine der stilvollsten Bibliotheken auf See, sondern auch für den Look von gleich drei beeindruckenden Owner's Suiten verantwortlich. Jeweils 220 m² groß und am Heck des Schiffes befindlich, verfügen sie u. a. über zwei private Teakholzveranden, einen eleganten Salon mit Cocktailbar und wintergartenartigem Dining-Bereich, ein Schlafzimmer mit begehbarem Kleiderschrank sowie luxuriöse Bäder mit bodentiefen Panoramafenstern. Da präsentiert sich meine Penthouse Suite auf Deck 11 zwar durchaus bescheidener, mit 41 m² aber immer noch ausgesprochen geräumig und durchdacht. Was mir gefällt, ist der runde Esstisch (perfekt fürs morgendliche In-Room-Breakfast) sowie die bequeme Loungeecke (mein Lieblingsplatz, um zur Cocktailstunde die vom Butler an jedem Nachmittag zusammen mit einem Glas Champagner vorbeigebrachten Canapés zu vernaschen). Was meine Begeisterung jedoch trübt, ist











Marhrha rhia! Schmeckt das gut

Ob Trattoria mit Hausmannskost oder 3-Sterne-Tempel hoch über der Stadt: "Für Foodies ist Rom der siebte Himmel", findet CC-Autor Andreas Jaros – und verrät hier einige der besten Adressen der Stadt.

as kulinarische Angebot
Roms ist wie die Stadt selbst:
monumental und fast unüberschaubar. Bei kleinen Happen
zwischendurch kann man nicht
viel falsch machen. Aber wo
findet man die wirklich
herausragenden Restaurants und Bars?
Der Connoisseur Circle hat sich einmal
durch die Stadt gekostet – aber auch den
Empfehlungen von sternegekrönten Küchenchefs, einheimischen Lokalbesuchern und
ausgewiesenen Gastro-Insidern gelauscht.
Das Fazit: ein starkes Dutzend erstklassiger
Adressen, die Gourmets glücklich machen!







ki-in-ski-out" - das ist die Zauberformel, die jedem Skifahrer ein Lächeln aufs Gesicht zaubert. Morgens direkt vor dem Haus auf die Piste starten und nachmittags nach der letzten Abfahrt vor dem Skikeller abschwingen entspannter kann Skiurlaub nicht sein. Das in diesem Jahr eröffnete Six Senses befindet sich in Crans-Montana in genau so einer 1A-Lage: oberhalb vom Ort, unmittelbar am Waldrand, direkt an der Piste. Damit hat sich die einst in Asien gegründete Marke für ihr erstes eigenes Resort in den Alpen einen perfekten Platz ausgesucht. Ganz im Stil seiner auf Nachhaltigkeit ausgerichteten Philosophie fügt sich das Six Senses harmonisch in die terrassierte Landschaft über dem Rhône-Tal ein. Die Vorderund Rückseite bilden zwei große Chalets mit Balkon-Suiten und den bis zu 330 Quadratmeter großen Residenzen in den oberen Etagen. Grauer Quarzit-Stein sowie heimische Lärchen- und Eichenhölzer schaffen eine klare und dennoch gemütliche Wohnatmosphäre. In dem langgezogenen Trakt zwischen den Chalets liegen Bars, Restaurants, eine Open-Air-Kino-Terrasse und das Spa mit seinem imposanten Schwimmbad und dem Außenpool.

"In Crans-Montana finden Six Senses-Fans alles, was sie von unserer Marke in anderen Destinationen weltweit kennen", sagt Hoteldirektor Christian Gurtner. Den herzlich-legeren Service, die Fokussierung auf nachhaltige, lokale Produkte und das besondere Augenmerk auf Körper und Geist. Im Six Senses wird "Wellbeing" ganzheitlich gedacht. Für einen guten Schlaf gibt es eine Liste mit 17 Kopfkissen zur Auswahl und im Spa mehr als die üblichen Behandlungen. "Auf Wunsch werden auch individuell auf Diät-Bedürfnisse abgestimmte Menüs für eine gesündere Ernährung serviert - dies aber ganz ohne missionarischen Ansatz", betont Gurtner. Die Küche im Haus soll nicht nur gesund sein, sondern vor allem Spaß machen. Im Byakko wird japanisch aufgetischt, in der offenen Küche der Brasserie Wild Cabin unprätentiöses Soulfood zubereitet. Nach Auszeichnungen in Gourmet-Führern strebt das Six Senses nicht.

Feinschmecker kommen aber ganz in der Nähe des Resorts voll auf ihre Kosten. Das Sternelokal Le Mont Blanc im traditionellen Boutique-Hotel Le Crans ist allein schon wegen seines grandiosen Alpen-Panoramas ein Muss. Der Blick von



SKITOUR ODER
PICKNICK IM SCHNEE?
In Crans-Montana
erlebt jeder sein ganz
persönliches Gipfelglück.





BRANDNEU UND AKTUELL: Die ausführliche Bewertung und Beschreibung zu allen Hotelsiegern finden Sie auf <u>www.die-besten-hotels.ch</u>



