



connoisseur

CIRCLE THE FINE ART OF TRAVEL

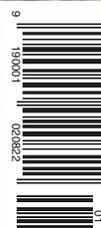
JETZT ENTDECKEN

The New Cool

GRIECHENLANDS NEUE
SPEKTAKULÄRE HOTELS

ONE&ONLY AESTHESIS, ATHEN

Luxus in neuer Dimension



FRÜHJAHR
2023
9,90 €
9,90 CHF

CALIFORNIA DREAM

Genussreise von
Napa Valley bis Sonoma
Fantastische Edel-Lodges und
sagenhafte Landschaften

CIAO BELLA

Naturschönheit Sardinien
Italiens Insel-Hotspot und
die besten Hotels und Restaurants
im exklusiven CC-Check

EXZELLENTES SÜDTIROL

Das Hotelrating 2023
Alle großartigen Gewinner
und die besten Gastgeber
des Alto Adige

Impressum

www.ccircle.cc

Medieneigentümer |

Connoisseur Circle Reiseservice GmbH

DEUTSCHLAND

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

SCHWEIZ

Kaiserstrasse 5B, CH-4310 Reinfelden,

cc-switzerland@ccircle.cc

Redaktion: Mariahilfer Straße 88a/II/2a,

A-1070 Wien, office@ccircle.cc

Herausgeber | Andreas Dressler, Thomas C. Wilde

Geschäftsführung | Andreas Dressler,

Zoriana Iurechko

Chefredakteurin | Simone Dressler

Textchef | Jörg Bertram

Art-Direktorin | Angelika Kratzig

Grafik, Bildbearbeitung | Norbert Jekeli

Head of Digital | Magdalena Nackler

Mitarbeiter Text | Therese Aigner, Josef Andert,

Jörg Bertram, Kiki Baron, Claudia Bette-Wenngatz,

Manuela Blisse, Stephan Burianek, Conny Derdak,

Elsa Honecker, Kurt Hofmann, Andreas Jaros,

Bernhard Krieger, Doris Mitterer, Uwe Lehmann,

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

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 Iurechko 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

Anzeigen und Marketing Schweiz |

René Niehoff

r.niehoff@qualitymultimedia.ch

Anzeigenpreise | lt. Mediadaten 2023

Druckunterlagen | Susanne Dressler

produktion@ccircle.cc

Copypreis | EUR 9,90/CHF 9,90

Bankverbindung | Erste Bank,

BIC: GIBAATWWXXX,

IBAN: AT052011128723383800

Druck | Berger, Horn, Österreich

Vertrieb | IPS Pressevertrieb GmbH

www.ips-d.de

HRB-Nr.: 279108d

UID-Nr.: ATU 62706879

Alle Rechte vorbehalten, Reproduktionen, Übersetzungen und Vervielfältigungen nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlags.

Liebe LeserInnen, geschätzte ConnoisseurInnen!

Frühlingsboten und ihr Stelldichein: Da rücken gleich kleine oder größere Touren in den Süden wieder in unseren Fokus. Mein persönlicher Länder-Favorit für den ultimativen Frühjahrsgruß ist ein Klassiker: Italien. Ein Cappuccino an der Piazza dell'Unità d'Italia in Triest, ein Frühjahrsausflug nach Südtirol oder Sonnenstrahlen an Sardinien's Costa Smeralda müssen für Connoisseure einfach sein.

Denn ehrlich: In Italien lässt sich der Frühsommer einfach berauschender und kulinarisch fantasiereicher einläuten als zu Hause. Wie gut zu wissen, dass es jetzt schon Direktflüge nach Cagliari, der faszinierenden Hauptstadt der süditalienischen Insel, und wenig später auch nach Olbia, dem Gateway für Luxustraveller mit Kurs auf Porto Cervo, gibt.

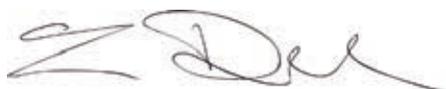
CC-Autorin Heike Neuenburg war für Connoisseur Circle topaktuell vor Ort und hat speziell die Resorts einer „neuen Generation Luxus“ unter die Lupe genommen. Erstmals hat auch die Hilton-Gruppe mit dem Conrad Chia Laguna und dem Baia di Chia Resort, Curio Collection, im Luxussegment der Insel kräftig aufgezeigt, und unter der Marke Hyatt Destinations wurde das neue 7Pines Resort jetzt zur heißen Luxusadresse gekürt. Erfreulich, dass auch die österreichische, auf Familien-Urlaub spezialisierte Falkensteiner-Gruppe mit der Übernahme einer ehemaligen Hotel-Ikone als neues Falkensteiner Capo Boi Resort restlos überzeugen kann. Viel Neues tut sich gerade auch bei der klassischen Luxushotellerie Sardinien's: Zwei ehemalige Platzhirsche aus dem Marriott-Portfolio werden unter das Management der LVMH Hospitality Group gestellt: Das Romazzino soll nach umfangreichem Rebranding 2024 als Romazzino, a Belmond Hotel, Costa Smeralda, wiedereröffnen. Das Pitrezza wird weiter unter seinem bisherigen Namen segeln und nach erfolgter Renovierung ab 2026 als Cheval Blanc Pitrezza, Costa Smeralda, geführt werden. Hochspannung und Insiderwissen sind also beim Lesen unseres aktuellen Sardinien-Destination-Checks ab Seite 126 garantiert.

Von Italien können wir uns in dieser Ausgabe kaum trennen: Südtirol ist für uns unbestritten eines der weltweit besten Reiseziele für kulinarische Erlebnisse. Zudem beweist die Region immer wieder aufs Neue große Klasse mit seinen Gastgeber-Qualitäten. Unser Autor Bernhard Krieger hat in Südtirol zum wiederholten Mal Starkoch Norbert Niederkofler getroffen, der es mit seiner stringent nachhaltigen, regionalen und saisonalen Küchenlinie geschafft hat, viele erfolgreiche Chefs der Region zu inspirieren. Dass sein Flaggschiff-Restaurant St. Hubertus im Rosa Alpina Hotel bis Ende 2024 in die Zwangspause gehen muss, da das beliebte Haus gerade ein Upgrading als Aman Hotel erfährt, lässt den kreativen Speisenzauberer nicht stillstehen. Im Gegenteil: „Cook the Mountains“ heißt jetzt ein neuer Studiengang der Freien Universität Bozen. Das Bachelor-Studium auf Deutsch, Italienisch und Englisch basiert auf der gleichnamigen Philosophie von Südtirols einzigem Dreisternekoch und wird garantiert ein Hit (ab Seite 140).

Die besten Gastgeber Südtirols stehen auch im Fokus unseres jährlich aktuellen Rating-Portals „Die besten Hotels – Südtirol“. Ab Seite 149 lesen Sie, welche Hotels in diesem Jahr unsere Leser überzeugen konnten und wer die besten Gastgeber sind. Auf unserer Website erfahren Sie dann alle Details zu den Siegern.

Genießen Sie die inspirierenden Reise-Erlebnisse dieser Ausgabe!

Herzlichst



Simone Dressler
Chefredakteurin





COVER-FOTO:
One&Only Aesthesis
www.oneandonly.com



68



142

ENTRÉE

10 **Travel News:** Neuigkeiten und Trends aus der Welt des anspruchsvollen Reisens

WOLKE 7

36 **Lufthansa:** Ganz schön abgehoben: Die deutsche Airline setzt auf neue Sitze in allen vier Klassen

BOUTIQUE

40 **Es grünt so grün:** Von Limette bis Linde – Grün sorgt jetzt für Frühlingslaune

42 **Knallige Eyecatcher:** Intensive Farben geben jetzt den Ton an

44 **Design:** Best of TEFAF 2023

46 **Heiß auf Beauty:** Frühlingsfrische Wow-Effekte

48 **Die Besonderen:** Limitierte Sondereditionen der Uhrenhersteller

EXPLORER

50 **Himmliches Kalifornien:** Napa Valley und Sonoma County sind Traumziele für (vinophile) Genießer

SPA-REPORT

68 **Im Reich des Lotus:** Ein Besuch im thailändischen Healing Resort Kamalaya ist eine Erfahrung fürs Leben

78 **Marienbad:** Der böhmischen Kurort steht für eine Zeitreise ins Heute

196 **Lanserhof Sylt:** Die Top-Adresse auf der Nordseeinsel steht für Medical Wellness im XL-Format



126

COLUMNS
 06 Editorial
 80 Kolumne Kunsttermine
 49 Zeit für Luxus Hochkarätiges aus L.A.
 202 Connoisseur Zu Gast in Prag

CRUISE

74 **Ab durch die Mitte:** Mit der Silver Moon durch den Panamakanal

48 STUNDEN ...

84 **... in Budapest:** CC-Autor Jörg Bertram entdeckt die Donaumetropole

IBIZA

108 **Hotel-Hotspots:** Im TRS Ibiza und im NOBU Ibiza wird das Inselflair auf luxuriöse Art lebendig

KULINARIKREISE

110 **Triest:** Die Perle an der italienischen Adria lädt zum Flanieren und Gustieren

114 **Willkommen im F(r)ischeparadies:** In der Region Kvarner Bucht in Kroatien wird innovative Mittelmeer-Cuisine geboten

DESTINATION- & HOTELTEST SARDINIEN

126 **Entspannter Luxus auf der Sonneninsel:** Die zweitgrößte Insel im Mittelmeer gilt als Sehnsuchtsziel der Society

130 **Sardinien-Hotels im Test**

137 **Check-in:** Weitere Qualitätsadressen

138 **Inselküche für Genießer:** So schmeckt die „Cucina unica della terra“

144 **Auf einen Blick:** Die besten Adressen im Überblick

SÜDTIROL-SPECIAL

149 **Das große Ranking:** Top-Adressen im Land der Berge

142 **Hochgenuss in Südtirol:** Die besten Kulinarikparadiese der norditalienischen Region

SOMMER IN ÖSTERREICH

182 **Vier gewinnt:** Vom Wörthersee bis an den Arlberg: Hier gibt's Sommerfrische pur!



CC **connoisseur**
CIRCLE THE FINE ART OF TRAVEL



TURKISH AIRLINES CIP LOUNGE

EXKLUSIVE PARTNERSCHAFTEN IM VERTRIEB

Hier finden Sie das Connoisseur-Circle-Magazin

DERTOUR
DELUXE

Airport Lounges

- **TURKISH AIRLINES CIP LOUNGE** Istanbul Departure
- **ALLE LUFTHANSA FIRST CLASS LOUNGES** Frankfurt Airport
- **ALLE LUFTHANSA BUSINESS CLASS LOUNGES** Flughafen München
- **ALLE LUFTHANSA BUSINESS CLASS UND SENATOR LOUNGES** Vienna International Airport
- **AUSTRIAN AIRLINES HON CIRCLE LOUNGE** Vienna International Airport
- **SKY LOUNGE** Vienna International Airport
- **8 SWISS LOUNGES** Flughafen Zürich
- **3 SWISS LOUNGES** Genève Aéroport

Selected Hotels

- **THE ST. REGIS MARDAVALL** Mallorca
- **CASTILLO HOTEL SON VIDA** Mallorca
- **JUMEIRAH PORT SOLLER HOTEL & SPA** Mallorca
- **ROCCO FORTE HOTELS** Berlin, München, Frankfurt
- **HYATT REGENCY** Düsseldorf
- **WEISSENHAUS GRAND VILLAGE RESORT & SPA** Ostsee
- **SEVERIN* S RESORT & SPA** Sylt
- **SCHLOSS HOTEL FLEESensee**
- **HOTEL BUDERSAND GOLF & SPA** Sylt
- **THE FONTENAY** Hamburg
- **BÜLOW PALAIS** Dresden
- **STEIGENBERGER HOTEL TREUDELBERG** Hamburg
- **BRENNERS PARK-HOTEL & SPA** Baden-Baden
- **THE CHEDI ANDERMATT** Andermatt
- **WIDDER HOTEL** Zürich
- **PARK HYATT** Zürich
- **HOTEL SCHWEIZERHOF** Luzern
- **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
- **SEVERIN* S THE ALPINE RETREAT** Lech

DERTOUR · Eine Marke der DER Touristik Deutschland GmbH
60424 Frankfurt

DER Touristik
1.000 AUSGEWÄHLTE REISEBÜROS
in Deutschland und Österreich

HOME OF LUXURY by ITB

Lifestyle Partner

B breuninger

■ **E.BREUNINGER GMBH & CO.**
Düsseldorf



BLAU MACHEN am Roten Meer

Auf Sand gebaut

In der ägyptischen Lagunenstadt El Gouna, wo der Sand der Wüste auf die Wellen des Roten Meeres trifft, hat mit dem **The Chedi El Gouna** ein weiteres luxuriöses Lifestyle-Resort eröffnet. Im bewusst reduziert gehaltenen Ambiente residiert man hier in 82 Zimmern und Suiten, die sich durch minimalistisches Designer-Interieur und warme Erdtöne auszeichnen. Gespeist wird in vier Restaurants und Lounges mit Live-Show-Küche oder japanischem Fokus. Neben zahlreichen Wassersportangeboten, die vom Kiten übers Tauchen bis hin zum Segeln reichen, werden auch Reitausflüge oder Golfpartien angeboten. Für himmlische Entspannung sorgt hingegen das Spa mit authentisch orientalischen Therapien. Es verfügt über zwei traditionelle Hammams und zahlreiche Treatments Rooms für Einzel- oder Paarbehandlungen. www.chedielgouna.com



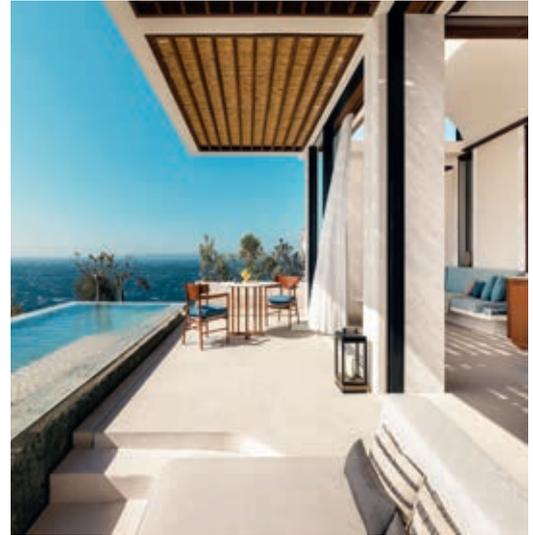
Athens neuer Designtempel

The Dolli heißt der jüngste Neuzugang im immer glamouröser werdenden Hotelangebot der griechischen Hauptstadt. Das zu den GrecoTels gehörende Haus verfügt über 46 Zimmer und Apartments, die sich durch ihren leicht femininen – und namensgebenden – Stil auszeichnen. 1925 erbaut, bietet das Boutiquehotel eine der schönsten Aussichten auf die Akropolis, das Pantheon sowie die Agora. Außerdem kann „die Schöne aus Athen“ mit einer atemberaubenden Dachterrasse samt Infinity Pool und Restaurant aufwarten. Beeindruckend ist aber auch die große Design- und Kunstsammlung von Inhaberin Mari N. Daskalantonaki mit Werken von François-Xavier Lalanne, Pablo Picasso oder Jean Cocteau. www.thedolli.com



**MIT AUSSICHT AUF
DIE AKROPOLIS**
das neue The Dolli





Unentdeckte griechische Idylle

Im Resort *One&Only Kéa Island* verbinden sich Land und Meer auf luxuriöse Weise. Ganz privat und herrlich abgeschieden.



Es ist ein Setting wie aus dem Bilderbuch: strahlend blauer Himmel, unberührte Natur und azurblaues Wasser. Die mythenumwobene Insel Kéa galt einst als Geheimtipp unter Athen-Urlaubern, und auch heute schätzen Gäste das Exklusive des Inseljuwels mit seinen alten Olivenhainen und abgelegenen Buchten. In einer davon hat das One&Only Keá Island, neues Mitglied der One&Only-Familie, seinen Sitz. Das luxuriöse Resort liegt an der Westseite der Kykladeninsel, nur 30

Minuten mit dem Privatboot von Athen entfernt – mit dem Helikopter sind es gar nur 15 Minuten. Gesäumt von traumhaften Sandstränden und umgeben von einem 65 Hektar großen Strandgrundstück, findet man hier absolute Diskretion und eine wohlthuende Abgeschiedenheit, die die Seele berührt und einen zurück zur inneren Balance führt.

Hier, im One&Only Kéa Island, erlebt man den erfrischenden mediterranen Lebensstil in seiner reinsten Form. Die makellosen Ein- und Zweizimmer-Villen sind von den azurblauen Gewässern der Kykladen inspiriert, verfügen über separate Wohnräume, luxuriöse Badezimmer mit Regenduschen und eine voll ausgestattete Minibar. Erdige Töne sowie natürliche Materialien wie Holz- und Steinelemente machen die minimalistisch gestalteten Suiten zu Oasen der Ruhe, während man durch die raumhohen Fenster den Blick auf die atemberaubende Schönheit genießt. Jede Villa bietet darüber hinaus einen privaten Außenbereich mit Infinity-Pool und Sonnendeck mit Daybeds. Zum One&Only Kéa Island gehören außerdem 40 Private Homes mit einem bis sechs Schlafzimmern und einer Größe von 180 bis 3.020 m², welche für Privatleute zum Verkauf stehen.

Das One&Only Kéa Island ist auch kulinarisch ein Paradies. Die Zutaten stammen direkt aus der Region. Das Hauptrestaurant *Taverna* serviert griechische Klassiker wie Rosmarin-Lamm und frangfrischen Fisch. Der *Beach Club* lockt neben seiner gehobenen Küche mit

chilligen DJ-Klängen. In der Lobby Lounge gibt es kreative Cocktails, die bei einer atemberaubenden Aussicht kredenzt werden. Diese genießt man auch an der *Pool Bar*, zusammen mit leckeren Snacks und erfrischenden Getränken. Zu besonderen Stunden mit feinen Drinks und ausgewählten Zigarren lädt die stimmungsvolle *Speakeasy Bar*.

Kéa inmitten der kobaltblauen Ägäis lässt die Herzen von abenteuerlustigen Reisenden besonders hoch schlagen. Das Resort One&Only Kéa Island ist idealer Ausgangspunkt für eine Vielzahl an Möglichkeiten, um auf Entdeckungsreise zu gehen, denn trotz der privaten Lage ist es nur einen Katzensprung von jahrtausendealter Kultur und dem quirligen Stadtleben entfernt. Die Insel ist durchzogen von uralten Wanderwegen, gesäumt von Wind- und Wassermühlen. Aber auch Taucher und Schnorchler kommen hier auf ihre Kosten, denn um die Insel liegen einige alte Schiffswracks, die man erkunden kann. Für Liebhaber antiker Stücke auf dem Land gibt es an verschiedenen Orten archäologische Stätten zu besuchen. www.oneandonlyresorts.com



Ganz schön abgehoben

Die Lufthansa investiert 2.5 Milliarden Euro in 30.000 neue Sitze und jede Menge Innovationen, die das Fliegen endlich wieder luxuriöser machen sollen.



TEXT: KURT HOFMANN

Wer gewinnt – das gilt auch für „Allegris“, die neue Produktgeneration der Lufthansa, die Langstreckenflüge in allen vier Klassen – First, Business, Premium Economy und Economy – komfortabler und individueller machen soll.

Als „fliegendes Privatzimmer“ präsentiert sich dabei die „Suite Plus“ in der First Class. Sie punktet mit deckenhohen Wänden, verschließbarer Tür, großem Tisch und zwei breiten Sitzen, die sich bei Bedarf zu einem bequemen Doppelbett kombinieren lassen – mehr Luxus über den Wolken wird ab 2024 schwer zu finden sein.

Aber auch die neue Business Class kann sich sehen lassen. Zum ersten Mal gibt es auch hier eigene Suiten. Reisende können dabei aus sieben Sitzoptionen wählen, je nachdem, ob sie ein überlanges Bett, extra viel Freiraum und Arbeitsfläche, einen Sitz mit Babyschale oder einfach nur einen exklusiven Platz direkt am Fenster wünschen. Ob die Passagiere bei so viel Vielfalt überhaupt noch klarkommen? Lufthansa Airlines CEO Jens Ritter im Gespräch mit Connoisseur Circle: „Schon heute gibt es verschiedene Optionen zur Auswahl. Jetzt bieten wir unseren Fahrgästen noch mehr Möglichkeiten – und das in allen Reiseklassen“.

In Sachen Premium Economy Class setzt man auf das bereits im Frühjahr 2022 bei SWISS eingeführte Produkt. Der Allegris-Sitz bietet hier mehr Beinfreiheit, eine ausklappbare Beinstütze und lässt sich dabei noch weiter nach hinten stellen als bei der Vorgängergeneration.

In der normalen Economy Class haben Reisende hingegen künftig die Möglichkeit, Sitze in den ersten Reihen mit mehr Beinfreiheit oder einen freien Nachbarsitz hinzubuchen. Insgesamt stehen hier vier Buchungs-Optionen zur Auswahl – darunter auch die sogenannte Sleeper's Row, für die drei nebeneinanderliegende Sitze in ein kleines „Bett“ verwandelt werden können.

Bei so viel Innovation kommt natürlich die Frage auf, ob es auch fürs Catering neue Ideen gibt. Wie etwa fliegende Köche. Man arbeite an neuen Konzepten, heißt es dazu lediglich.

Mit dem Allegris-Angebot werden künftig nicht nur über 80 neue Flugzeuge der Typen Boeing 787-9, Airbus A350 und Boeing 777-9 ausgerüstet. Auch bereits eingesetzte Flugzeuge wie die Boeing 747-8 werden auf die neuen Standards gebracht. Die größte Produkt- und Serviceoffensive in der Geschichte der Lufthansa Group soll bis 2025 umgesetzt sein. www.lufthansa.com



BEST OF BUSINESS mit neuen
Sitzen und mehr Privatsphäre

Ohren auf!
Kopfhörer mit
Geräuschunterdrückung,
für 3D-Sound wie im Kino:
Air Pods Max von **Apple**.
www.apple.com

Runde Sache
In zarten Frühlings-
tönen gemustertes,
gestricktes Scrunchie
von **Missoni**.
www.farfetch.com



Fundstück der
Saison
Leichtes, fließendes
Statement Minikleid von
Dorothee Schumacher
aus reiner Seide mit
langen Ballonärmeln
und Kordelzugbund
an der Taille.
www.ingolstadt.village.com



Sitz! Platz! Aus!
Schlüsselanhänger „Aren“
im label-typischen
Doggendesign von **MCM**.
www.mcmworld.wide.com

Lind trifft Logo
Die neue „Blondie“
von **Gucci** zeigt sich
von Vintage-Modellen
inspiriert – und mit
großem Logo.
www.gucci.com

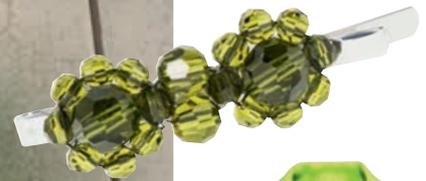


Grün im Blick
Sonnenbrille mit goldenem
Rahmen und grün getöntem Glas
von **Boss**. www.hugoboss.com



Let it rain ...
Extravagantes Regen-
cape aus recyceltem
Nylon mit XL-Kapuze
von **Karl Lagerfeld**.
www.karl.com

Verspielt
Edle Haarspange
mit floraler
Kristallverzierung
von **Simone Rocha**.
www.farfetch.com



Strahlend
Limettengrüner
Fleecemantel im
Oversize-Schnitt
von **Vetements**.
www.mytheresa.com



Elegant
Lindgrünes Blusentop
mit Stehkragen
und verdeckter
Knopfleiste von
Victoria Beckham.
www.breuninger.com

Cut out
Dreifarbige Pumps „Blazing“ mit
kurzem Stilettoabsatz von **Scarosso**.
www.scarosso.com



ES GRÜNT SO GRÜN

Von Limette über Gurke bis hin zu Linde
und Tanne: Intensive Grüntöne in allen nur
erdenklichen Farbvarianten versetzten uns
sogar sofort in beste Frühlingslaune!

TEXT: JULIA SCHAUER



Ein neuer Hotspot in der ewigen Stadt

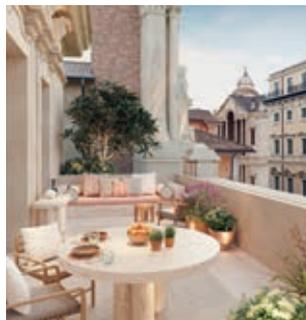
Six Senses eröffnet sein erstes Stadthotel in Italien. Architektin Patricia Urquiola hat klassische Elemente harmonisch mit einem zeitgenössischen, nachhaltigen Design verbunden und eine Oase im Herzen von Rom geschaffen.



Der ehrwürdige **Palazzo Salviati Cesi Mellini** befindet sich im historischen Zentrum der ewigen Stadt und beherbergt seit Anfang März das Six Senses Rome. Der römischen Tradition wird in allen 96 Gästezimmern und Suiten respektvoll gehuldigt, denn der Umbau des Palastes in ein Hotel erfolgte mit viel Liebe zum Detail: Da beeindruckt die monumentale Marmortreppe mit ihrem dekorativen Oberlicht oder die 600 Jahre alten Säulen im Eingangsbereich, die behutsam restauriert wurden. Absolutes Highlight ist das große Taufbecken aus dem 4. Jahrhundert. Cocciopesto-Stuck und üppiger Travertin-Kalkstein aus der Region wurden geschickt mit moderner Technologie kombiniert. Mit seinen zwölf verschiedenen Kategorien, darunter drei individuell gestaltete Signature-Suiten, bietet das Six Senses Rome Zimmer mit Blick über die belebte

Via del Corso und die benachbarte Kirche San Marcello al Corso oder in einen ruhigen Innenhof. Für einen erholsamen Schlaf sorgen die „Sleep With Six Senses“-Standards: handgefertigte Biomatratten, diverse Kissen und Baumwollbettwäsche.

Die römische Küche findet im Gourmetangebot des neuen Stadthotels selbstverständlich Eingang. Küchenchefin Nadia Frisina bietet Klassiker der vegetarischen Küche sowie Fleisch- und Fisch-Spezialitäten und Süßspeisen mit sizilianischem Einfluss. Auf diese Weise holt sie ihre Heimat nach Rom. Verarbeitet werden überwiegend Produkte von lokalen Lieferanten und Bauern. Im NOTOS Rooftop genießt man am besten mehrmals am Tag den fantastischen Blick auf Rom. www.sixsenses.com



Ziemlich einzigartig, das ist auch Model-Ikone und Umweltaktivistin Giselle Bündchen. Die Brasilianerin hat Stil und Klasse. IWC hat sie zum Gesicht der neuen Portofino-Kampagne sowie zur ersten Beraterin für Umwelt- und Community-Projekte der Schweizer Luxusuhrenmanufaktur gemacht – Nachhaltigkeit auf verschiedenen Ebenen.

DIE BESONDEREN

Zeit ist kostbar, heißt es. Bester Beweis? Die limitierten Sondereditionen der Uhrenhersteller, die sich als ebenso zeitlose wie exklusive Investitionen in die Zukunft erweisen.

TEXT: MANUELA BLISSE



Weißer Pracht

Inspiriert von der faszinierenden Winterlandschaft rund um den Lake Tahoe sowie von den US Navy-Uniformen präsentiert sich die limitierte Pilot's Watch Chronograph Top Gun Edition „Lake Tahoe“ von IWC.
www.iwc.com



Ganz flach

Die „Royal Oak Automatic Ewiger Kalender“ ist eine Kultuhr aus dem Hause **Audemars Piguet**. Gerade einmal 6,2 Millimeter hoch, vereint sie Eleganz und ein leichtes Tragegefühl am Handgelenk.
www.audemarspiguet.com

Cheers!

HIMMLISCHES KALIFORNIEN

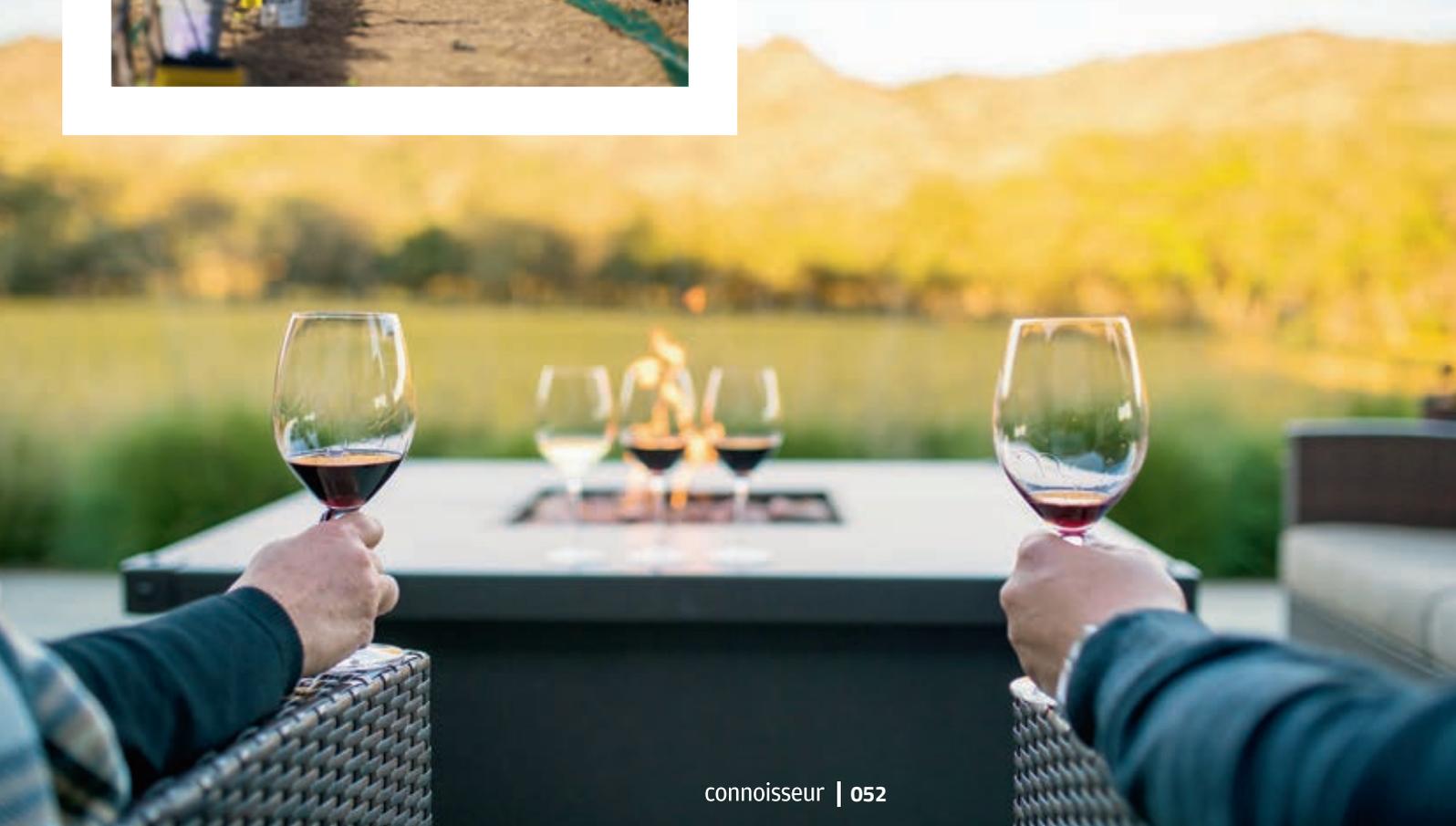
Weltklasse-Weingüter, Gourmet-Tempel und erstklassige Resorts: Napa Valley und Sonoma County sind zwei Traumreiseziele für Genießer. Erst recht, seitdem einige Newcomer und Trendsetter für frischen Wind in Nordamerikas berühmtester Weinregion sorgen.

VON BRIGITA KRIEGER





DIE WINELANDS sorgen für südliche Stimmung im Norden Kaliforniens





SCHWEBEN ÜBER DEN REBEN Ballonfahrten im Morgengrauen gehören zu den angesagtesten Erlebnissen im Napa Valley.



Es gibt viele Traumjobs in Kalifornien. Armand O'Connor hat definitiv einen davon. Der Mann mit den kurzgeschorenen schwarzen Haaren ist Heißluftballon-Pilot im Sonoma County. Und an Tagen wie diesen ist er der glücklichste Mensch der Welt. Wenn die Morgensonne den durch die Täler wabernden Frühnebel in ein goldenes Meer verwandelt und sich die Konturen der Weinberge schon scharf vorm strahlendblauen Himmel abzeichnen, dann ist eine Ballonfahrt wahrlich himmlisch. Ist der Gasbrenner abgeschaltet, steigt die bunte Seidenkugel geräuschlos in den Himmel. „Ist das nicht traumhaft?“, fragt Pilot O'Connor. Ja, das ist es! Nicht nur, weil das Gefühl des lautlosen Dahinschwebens so erhebend ist, sondern auch wegen der einzigartigen Kulisse. Unter uns schimmern abertausende Weinreben im Morgenlicht. Sie bedecken Talböden und ziehen sich Hügel und Berge hinauf. Dazwischen wechseln sich kleine Farmen und pompöse Weingüter mit gigantischen Villen ab. Wein, Wein, Wein – so weit das Auge reicht. Und was für Weine! Die edlen Tropfen aus dem Sonoma County – und erst recht aus dem berühmten Napa Valley nebenan – gehören zu den teuersten Nordamerikas. Einige sind sogar Weltklasse. Weine aus Napa und Sonoma werden längst in einem Atemzug mit großen Franzosen genannt, spätestens seit die bis dahin von Weinpäpsten belächelten Kalifornier 1976 die Weinwelt bei einer Blindverkostung in Paris auf den Kopf stellten. Damals schlugen ein Cabernet Sauvignon von Stag's Leap und ein Chardonnay vom Château Montelena die siegessicheren Franzosen.

Der Aufstieg der Winzer zog feine Restaurants und immer mehr Top-Hotels nach sich. „Inzwischen ist unsere Weinregion ein Hotspot für Genießer“, bestätigt Ballonfahrer O'Connor. Von seinem Korb aus hat er einen gewissen Überblick, am Boden ist der schwer zu behalten. Mittlerweile gibt es weit über 500 Weingüter in Napa und Sonoma,

von denen immer mehr Prominenten gehören. Zu den Weinpromis zählen Filmemacher Francis Ford Coppola, Hollywood-Star Salma Hayek und Fußball-Ikone David Beckham, der seiner Frau Victoria zum 34. Geburtstag ein Weingut im Napa Valley schenkte.

Von Promiwinzern und Sterneköchen

Nicht nur die Weingüter werden immer nobler, sondern auch die Restaurants. Inzwischen locken eine gute Handvoll Sternerestaurants Genießer in die Winelands. Zwei Gourmet-Tempel zeichnet der Guide Michelin seit Jahren sogar mit der Höchstwertung von drei Sternen aus: „The French Laundry“ in Yountville, wo Chefkoch Thomas Keller mit seiner klassisch französischen Küche zu einer kulinarischen Institution geworden ist, und den neuen Trendsetter „SingleThread“ in Healdsburg. Dass dessen Besitzer Kyle Connaughton viele Jahre in Japan gekocht hat, ist unverkennbar. Mit einer fast schon manischen Präzision zelebriert der Kalifornier überwältigende Gerichte. Einige gart er in japanischen Donabe-Töpfen „Damit koche ich am liebsten. Ich werde nie müde, Gerichte mit intensiven Aromen zu kochen, die langsam

im Donabe gegart werden“, betont Connaughton im Gespräch mit dem Connoisseur Circle in seinem Restaurant. 70 Prozent der Zutaten für die Gerichte des kalifornischen Starkochs stammen von der eigenen Farm, die Connaughtons Frau Katina betreibt. „Die Farm ist der Antrieb für alles, was wir tun. Unsere Menüs richten sich danach, was wir gerade ernten. So trifft eigentlich die Natur alle kreativen Entscheidungen für uns“, erklärt der Starkoch.

Wer sich im SingleThread das zehngängige Degustationsmenu gegönnt hat, kann im edlen Bed & Breakfast der Familie mitten in Healdsburg übernachten. Eine gute Alternative schräg gegenüber ist in der von kleinen Läden, Cafés und Bars übersäten Innenstadt das Relais & Châteaux „Hotel Les Mars“ oder das im vergangenen Frühsommer am Stadtrand eröffnete „The Madrona“. Madrona-Besitzer Jay Jeffers



Ich werde nie müde, Gerichte mit intensiven Aromen zu kochen, die langsam im Donabe gegart werden.

KYLE CONNAUGHTON



AUBERGE DU SOLEIL Sterneküche, Top-Weine und Top-Aussicht im Napa Valley



hat der aus dem Jahr 1861 stammenden Villa neues Leben eingehaucht. Das Boutique-Hotel mit 24 Zimmern und Suiten im historischen Herrenhaus sowie einigen Bungalows verströmt den Charme vergangener Zeiten. Allein schon wegen seiner vielen kleinen Salons und der traumhaften Restaurant-Terrasse mit Blick in den Park ist das Madrona einen Besuch wert. Die Küche tischt Wohlfühlgerichte auf, seit Jeffers das Haus übernommen hat – leger, aber erstklassig zubereitet. Küchenchef Jesse Mallgren trug schließlich 13 Jahre lang einen der begehrten Michelin-Sterne.

Ganz anders als das familiäre Madrona, aber mindestens ebenso beeindruckend, ist das imposant auf den Weinbergen östlich von Healdsburg thronende neue Montage Hotel. Die 130 Zimmer und Suiten befinden sich in lichtdurchfluteten Bungalows, die sich über das riesige Areal verteilen. Ein Drittel der Wohnflächen nehmen Terrassen oder Balkone ein, so dass man wirklich inmitten der beeindruckenden Natur lebt. Ob vom eigenen Outdoor-Bereich, der riesigen Restaurant-Terrasse oder vom großen Poolbereich aus – überall schweift der Blick über Weinreben und Olivenbäume auf sanft geschwungene Hügellandschaften.

Wein, so weit das Auge reicht

Richtung Südwesten werden sie immer sanfter, bis sie mit zum Teil spektakulären Steilküsten in die tosenden Fluten des Pazifiks abfallen. Besonders beeindruckend sind die Klippen bei Bodega Bay, einem kleinen Kaff, das nur aus ein paar Krabben-Buden, einem halben Dutzend Lokalen, Surf-Shops und einem einzigen Resort besteht. Das aber liegt traumhaft neben dem Bodega Links Golf Course über den Dünen eines Vogelschutzgebiets. Vom Hot Tube, dem Restaurant und den meisten Suiten hat man einen traumhaften Blick auf den Sonnenuntergang. „The Lodge at Bodega Bay“ ist wegen der himmlischen Ruhe für Winelands-Urlauber auf jeden Fall einen Abstecher wert.

Sie liegt nur eine Autostunde westlich vom Montage Healdsburg. Das 6.000-Einwohner-Städtchen Calistoga befindet sich nur eine halbe Stunde in östlicher Richtung entfernt. Dort hat im vergangenen Winter das „Four Seasons Resort & Residences Napa Valley“ eröffnet. Das wie eine Farm gestaltete Resort liegt im Talboden am Rand des berühmten Weinorts inmitten der Rebstöcke. Zum Resort gehört auch ein eigener Weingarten, in dem der hoch dekorierte Winzer Thomas Rivers Brown einen herausragenden Cabernet Sauvignon keltert, der auch im Auro, dem Top-Restaurant des Resorts, serviert wird.

Fährt man den Silverado Trail vom Four Seasons aus nach Süden, erreicht man nach rund 45 Minuten Napa – wenn man denn nicht von einer der unzähligen Möglichkeiten zu Weindegustationen am Wegesrand in Versuchung geführt wird oder im Verkehr stecken bleibt.

Napa und Sonoma boomen. Mit fast fünf Millionen Besuchern pro Jahr gehören die Winelands neben dem Yosemite Nationalpark, der Golden Gate Bridge, den Hollywood-Studios und Disneyland zu den meistbesuchten Touristenattraktion Kaliforniens. Ein paar Autominuten außerhalb des wuseligen Napa

STANLY RANCH
Aufwachen mit Blick
in den Weingarten



liegt ein weiterer Resort-Newcomer. Die zur Auberge Resorts Collection Napa Valley gehörende „Stanly Ranch“ hat im Frühsommer eröffnet. Durch eine von hohen Eukalyptus-Bäumen gesäumte Allee fährt man auf das fast drei Quadratkilometer große Ranch-Areal mit 135 Cottages. Die einzelnen Unterkünfte fügen sich zwischen Reben und Weiden harmonisch in das gewellte Tal ein. Hunderte Kilometer Radwege laden hier zu ausgiebigen Touren ein, von denen man sich – zurück auf der Ranch – in einem der vier Pools ebenso gut erholen kann, wie bei einer entspannten Ballonfahrt mit O’Connor ...

FAKTEN
KALIFORNIEN
ZEITVERSCHIEBUNG
MEZ -9 STUNDEN
FLÄCHE
423.970 KM
EINWOHNER
39,3 MILLIONEN
WÄHRUNG
US_DOLLAR
1 USD = 0,93 EURO



WEIN TRIFFT WELLEN an Kaliforniens rauer Pazifikküste



CHATEAU MONTELENA legendäre Weine im Schlossambiente



HOTELS

■ **The Madrona** Charmantes Boutique-Hotel in einer Villa aus dem Jahr 1861. Die 24 Zimmer und Suiten verteilen sich auf das historische Herrenhaus und einige moderne Bungalows. www.themadronahotel.com

■ **Hotel Le Mars** Viel französischen Charme versprüht der Klassiker in Sonoma. Das Relais & Châteaux mit 16 Zimmern befindet sich in einem prachtvollen Palais mitten in der Innenstadt von Healdsburg. www.hotellesmars.com

■ **Montage Healdsburg** Das neue Top-Resort in Sonoma thronet hoch oben in den Weinbergen östlich von Healdsburg. 130 Zimmer und Suiten in lichtdurchfluteten Bungalows bieten einen atemberaubenden Blick über die Winelands. Riesige Restaurant-Terrassen und die große Poollandschaft setzen Maßstäbe. www.montagehotels.com

■ **Four Seasons Resort & Residences Napa Valley** Newcomer mitten in den Weingärten des Winzerörtchens Calistoga. Die Zimmer, Suiten und Villen verteilen sich über das weitläufige Gelände. Top für Gourmets: das Restaurant Auro. www.fourseasons.com

■ **Stanley Ranch** Das neue, zur Auberge Resorts Collection Napa Valley gehörende Resort erstreckt sich über ein fast drei Quadratkilometer großes Areal bei Napa. 135 Cottages verteilen sich rund um die Ranch mit ihren vier Pools und dem Hauptrestaurant Bear. www.aubergeresorts.com

■ **Alila Napa Valley** Im Norden des Tals bietet das Adults-Only-Resort in St. Helena eine schönen Mix aus Tradition und Moderne. Hinter dem restaurierten Farmhouse aus dem Jahr 1907 wurden 68 Zimmer und Suiten in modernen Komplexen

errichtet. Die Rebstöcke des legendären Beringer Weinguts wachsen gleich nebenan. www.alilahotels.com

■ **Auberge Du Soleil** Der Panoramablick von der Terrasse dieses Adults-Only-Refugiums in Rutherford ist im Napa Valley unübertroffen. Im vergangenen Winter bekam der zu den Relais & Châteaux-Hotels gehörende Klassiker ein Facelifting. Die hervorragende Küche schmückt ein Michelin-Stern. www.aubergeresorts.com

■ **The Lodge at Bodega Bay** Wer einen Besuch in den Winelands von Napa und Sonoma mit ein paar Tagen am Meer kombinieren will, findet keine friedvollere Unterkunft. Golfer schlagen gleich nebenan auf einen schönen Course mit Traumblick über den Pazifik ab. www.lodgeatbodegabay.com

RESTAURANTS

■ **Single Thread** Das 3-Sterne-Restaurant von Kyle Connaughton in Healdsburg ist das Pilgerziel für Gourmets in den Winelands. Mit seiner japanisch inspirierten Küche ist Connaughton einer der Trendsetter in Kalifornien. Seine Frau Katina liefert bestes Gemüse und Obst von der eigenen Farm. Single Thread ist lange im Voraus ausgebucht, also früh reservieren! www.singlethreadfarms.com

■ **The French Laundry** Seit Ewigkeiten schmücken Thomas Kellers Restaurant in Yountville im Napa Valley zu Recht drei Michelin-Sterne. Mit ihrer klassischen französischen Küche ist die French Laundry

zur Gastronomie-Ikone in den Winelands geworden. www.thomaskeller.com

■ **Barndiva** Eine weitere Top-Adresse in Healdsburg. Chefkoch Erik Anderson hat sich seinen Michelin-Stern mit kunstvoll präsentierten Farm-to-Table-Gerichten im Sonoma County wahrlich verdient. www.barndiva.com

■ **Bricoleur Vineyards** Eines der jüngeren Weingüter in Sonoma ist eine schöne Adresse für einen Lunch mit Wine Pairing. Auf dem weitläufigen Gut rund um eine große Scheune, die für Hochzeiten und Events genutzt wird, speist man auf großen Terrassen. Sechs Gänge mit sechs Weinen des Gutes gibt es für faire 125 Dollar. www.bricoleurvineyards.com

■ **Kenzo** Kenzo Tsujimoto brilliert in seinem mit einem Michelin-Stern dekorierten Restaurant in Napa mit klassischer japanischer Küche. Sushi wie in Tokio! Top-Produkte werden hier mit handwerklicher Hingabe zelebriert. So puristisch wie die Gerichte, ist das Interieur des Lokals, das Kenzos Frau Natsuko designt hat. www.kenzonapa.com



■ **Madrona** Allein schon für die wundervolle Terrasse mit Blick in den Park lohnt sich ein Besuch im Madrona. Küchenchef Jesse Mallgren zelebrierte einst Sterneküche, nun begnügt er sich mit feinem „Comfort Food“. www.themadronahotel.com

■ **Sud Point Crab Co** Die Krabben-Bude am Hafen von Bodega Bay ist Kult. Unbedingt probieren: Clam Chowder und die Crab Cakes. www.spudpointcrabco.com

WEINGÜTER

■ **Château Montelena** Das älteste Weingut in Napa hat Geschichte geschrieben. Bei der legendären Blindverkostung 1976 in Paris wurde einer der Weine als weltbestes Chardonnay ausgezeichnet. Die edlen Tropfen sind top – und auch das idyllisch in einem Park liegende Schloss einen Besuch wert. www.montelena.com

■ **Stag's Leap** Am Silverado-Trail in Napa wuchs bei Steags Leap ein Cabernet Sauvignon, der 1976 in Paris die Weinwelt auf den Kopf stellte. Das imposante Weingut ist für Weinkenner ein Must. Inzwischen gehört es der italienischen Wein-Dynastie Antinori. www.stagsleap.com

■ **Aubert** Die Chardonnays von Teresa und Mark Aubert haben mehrfach die Bestwertung von 100 Punkten bei Weinpapst Robert Parker erhalten. Ein Paradies für Weißweinliebhaber. www.aubertwines.com

■ **Francis Ford Coppola Winery** Das schlossartige Anwesen des berühmten Hollywood-Regisseurs in Sonoma ist eine Mischung aus Weingut, Restaurant, Schwimmbad und Film-Museum. Die Filmfans unter den Weinkennern werden das Weingut lieben. www.francisfordcoppolawinery.com

THAILAND / KOH SAMUI

Im Reich des Lotus

Eine Erfahrung fürs Leben: Wie das Healing-Resort Kamalaya den Körper und die Sinne streichelt. Und die Herzen für das Mögliche öffnet.

TEXT: ANDREAS DRESSLER

REISE ZUM ICH

Im Yogapavillon beginnt allabendlich das neue Denken und Fühlen.

MIT DER SILVER MOON
DURCH DEN PANAMAKANAL

Ab durch die Mitte

Es gibt Schiffspassagen, die dürfen auf keiner Kreuzfahrer-Bucket-List fehlen. „Die Fahrt durch den Panamakanal gehört da unbedingt dazu“, findet Jörg Bertram. Aber auch diesseits und jenseits der legendären Wasserstraße, die den Atlantik mit dem Pazifik verbindet und Nord- von Südamerika trennt, erlebte unser Cruise-Profi so manchen once-in-a-lifetime-Moment.

TEXT: JÖRG BERTRAM

Fort Lauderdale. Ein Samstagnachmittag im Winter. Hinter uns liegt ein nicht enden wollender Transatlantikflug. Vor uns die Aussicht auf eine Seereise, die uns in 16 Tagen durch sieben Länder bis nach Ecuador führen wird. Da die Silver Moon auf der ersten Etappe ihrer Südamerika-

Umrundung nur zur Hälfte gebucht ist, haben wir ein Upgrade erhalten. Von einer 36 m² großen Deluxe Veranda Suite auf Deck 7 in eine doppelt so große Silver Suite hoch oben auf Deck 11. Wir schweben vor Glück – und Baden im Luxus, denn gleich zur Begrüßung hat unser Butler heißes Wasser in die Whirlpoolwanne laufen lassen und auf einem Tablett kalten Champagner sowie Kaviar und (künstliche) Kerzen bereitgestellt. Zeit zum Abtauchen, Ausspannen und Anstoßen ...

541 Seemeilen sind es vom Cruise Port in Florida bis nach Cozumel in Mexiko. Zwei Nächte und einen Tag lässt sich Capitano Alessandro Zanello dafür Zeit. Ausreichend Gelegenheit, unser 2021 in Dienst gestelltes Schiff genau zu inspizieren: So wie ihre beiden Schwesterschiffe, die Silver Muse und die Silver Dawn, wurde auch die Silver Moon für knapp 600 Passagiere und rund 400 Besatzungsmitglieder



DIE NEUE S(SILVERSEA)-KLASSE
Perfekte Größe: Die Silver Moon bietet maximal 600 Passagieren eine intime Atmosphäre, aber auch zahlreiche Lounges, Bars und Restaurants.

konzipiert. Klein genug, um ein sehr privates, beinahe yachtartiges Ambiente zu garantieren. Groß genug, um in insgesamt acht Restaurants Abwechslung – und steten Hochgenuss – bieten zu können. Zwei unserer Favoriten entdecken wir gleich am ersten Seetag: Während sich das Küchenteam im S.A.L.T. Kitchen stets am aktuellen Routing orientiert und täglich mit Spezialitäten aus den jeweiligen Zielhäfen aufwartet, wird gleich gegenüber im Kaiseki feinste Japan-Cuisine zelebriert. Look, Feel und Speisenangebot des intim anmutenden Restaurants erinnern an Tokios beste Gourmettempel. Und, wie wir nach einem von der charmante Service-Crew spontan organisierten Tasting bestätigen können – auch die Sake-Auswahl kann sich hier sehen und schmecken lassen! Mexikos Karibikküste mit der hoch über dem Meer gelegene Maya-Stadt Tulum. Belize mit seinem legendären, über verschlungene Wasserwege erreichbaren Lamanai-Tempel. Oder die zu Honduras gehörende Tropeninsel Roatan, die zum Schwimmen mit Schildkröten und zum Schnorcheln über dem zweitgrößten Korallenriff der Welt einlädt: Auf dem Weg Richtung Süden reihen sich die Natur- und Kulturschätze wie Perlen an einer Kette. Wer sie entdecken will, bucht an Bord am besten eine der vielen – und erstaunlich vielseitigen – Shore Excursions. Das Angebot reicht von Reiten und Raften über Hiken und



Biken bis hin zu kulinarischen Touren im Rahmen der S.A.L.T. Experience Collection. Ein echtes Ausflug-Highlight – und das im wahrsten Sinne des Wortes – erleben wir beim Zip-Lining in Costa Ricas dschungelgrünen Talamanca-Bergen: Mal rasend schnell, mal eher gemütlich schweben wir an einem Seil über dem Regenwald, bewundern spektakuläre Aussichten und halten, die Baumwipfel in Augenhöhe, nach Affen und Faultieren Ausschau.

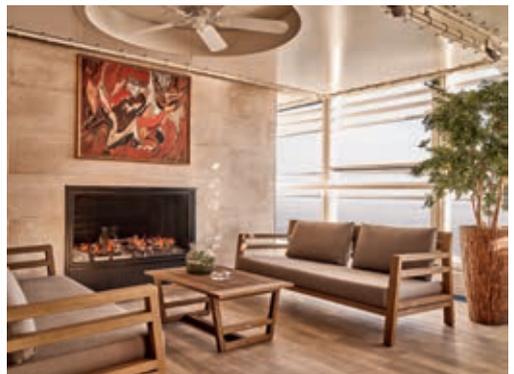


OH, WIE SCHÖN IST PANAMA(-CITY)

Wolkenkratzer bis ans Meer und Street Art in der Altstadt: Die Kapitale des Landes setzt auf Kontraste.

AUF DER LUXUSWELLE

Die Silver Moon überzeugt durch Ambiente, Ausstattung und jede Menge kulinarische Abwechslung.



Budapest in ...

48
Stunden



„Das Schönste an Pest ist der Blick auf Buda“, sagt der ungarische Volksmund. Wir sind da anderer Meinung und lieben das breittflache Zentrum der ungarischen Hauptstadt mindestens ebenso sehr, wie die Gegend rund um den prachtvollen Burgberg ...

TEXT: JÖRG BERTRAM



PARLAMENT Für den 268 m langen Prachtbau mit mehr als 700 Zimmern und Sälen diente Westminster Palace in London als Vorbild.



PÁRISI UDVAR Das Hotel verfügt über die größte Champagnerauswahl Ungarns und eine der schönsten Lobbies weltweit.



HIGH NOTE SKY BAR



RESTAURANT SALT

1. TAG

10:00

Ankunft mit dem (Nacht-)Zug in einem der beiden City-Bahnhöfe. Ein „kleiner Schwarzer“ in der Halle – schließlich hat Ungarn eine lange und erstklassige Kaffeetradition –, dann geht es auch schon in Richtung schöne blaue Donau. Als Alternative zur klassischen Bootstour empfiehlt sich eine Fahrt mit der **Straßenbahnlinie 2**, die gemächlich am Ufer entlangzuckelt.

12:00

Auch wenn Ungarn derzeit nicht als große Demokratie gilt – über das **größte Parlamentsgebäude der Welt** verfügt das Land trotzdem. Die Linie 2 hält fast vor der Eingangstür. Das Haus mit mehr als 700 Zimmern und Sälen kann bei einer geführten Tour besichtigt werden. Im Anschluss lockt die elegante **Falk Miska**, eine baumbestandene Straße in unmittelbarer Nachbarschaft, in der sich die besten Antiquitätengeschäfte, Galerien und Auktionshäuser der Stadt angesiedelt haben.

15:00

„Best Budapest Streetfood“ ist bei **Retró Lángos** in der Bajcsy Zsilinszky utca 125 angesagt. Die in heißem Öl ausgebackenen Hefeteigfladen gibt's hier in vielen Variationen. Traditionalisten wählen den Klassiker mit Sauerrahm, Käse und viiiiiieel Knoblauch.

16:00

Mit der **Standseilbahn** geht es in 4 min. auf den **Burgberg**. Wer sich das lange Anstehen ersparen will, wählt den Fußweg – die Aussicht auf die berühmte **Kettenbrücke** ist die gleiche und der Anstieg dauert nicht länger als 15 min. Oben angekommen, lohnen ein Besuch der **Ungarischen Nationalgalerie** www.mng.hu und ein Bummel durch die **Gassen des alten Burgviertels**. Der **Fischerbastei** sollte man sich zur Blauen Stunde widmen – dann sind An- und Ausblick am schönsten.

19:00

Das **Párisi Udvar Hotel** am Franziskanerplatz ist in einer ehemaligen Jugendstil-Einkaufspassage untergebracht. Das Ambiente beeindruckt mindestens ebenso sehr wie Ungarns größte Champagnerauswahl in der **Étoile Bar**.

20:30

Das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete **SALT** gehört zu den besten – und angesagtesten – Restaurants der Stadt (mindestens vier Wochen

vorher reservieren!). Was Chefkoch Szilárd Tóth und sein Team auf die Tische bringen, ist radikal regional und unglaublich köstlich. Zum 15-gängigen Tasting Menu empfiehlt sich die lokale Weinbegleitung mit erstklassigen Naturweinen. www.saltbudapest.com

23:00

In lauen Frühlingsnächten ist die **High Note Sky Bar** auf dem Dach des Aria Hotels der schönste Ort für einen Absacker. Von der Dachterrasse reicht der Blick auf die gegenüberliegende St.-Stephans-Basilika und über die Dächer der Stadt bis zum hell erleuchteten Burgviertel am gegenüberliegenden Donauufer. www.highnoteskybar.hu

2. TAG

10:00

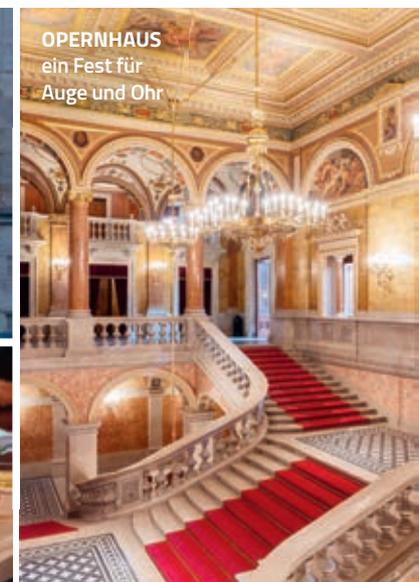
Gucci, Moncler, Rolex oder Louis Vuitton – entlang der **Andrássy út** haben sich auf wenigen hundert Metern die großen internationalen Designerlabel angesiedelt. Wer da nach luxuriösem Lokal-kolorit sucht, findet es in den Flagshipstores der ungarischen Porzellanmanufaktur Herend oder beim Schokolade- und Pralinenpezialisten Ghraoui. Ebenfalls an der Prachtstraße residiert die **Ungarische Nationaloper** www.opera.hu. Ihr prachtvolles Inneres ist mit hunderten Statuen und Gemälden sowie mit sieben Kilo reinem Gold geschmückt.



FISCHERBASTEI am besten zur Blauen Stunde anschauen



LECKER LANGOS Streetfood aus der Donaumetropole



OPERNHAUS ein Fest für Auge und Ohr

EINE REISE FÜR die Sinne



MEER DAVON Das Riviera gehört zu den charmantesten – und schönsten – Hotels in der Region.

Die malerische Nachbarschaft Triests lädt zum Entdecken und Genießen ein – mit Frühlingsgefühlen und einem romantischen Dichterweg.

Ein Hauch von Nostalgie, Kaffeehäuser im Jugendstil und mondäne Anwesen treffen auf italienische Leichtigkeit – das ist Triest, die kosmopolitische Hafenstadt an der Adriaküste. Imposante Bauten und Plätze erzählen von einer längst vergangenen Ära, während ein neuer Zeitgeist die Stadt erobert hat. Heute ist Triest – und vor allem die Region zwischen der Stadt selbst und dem idyllischen Duino – der perfekte Ort für ein verlängertes Wochenende. Die Altstadt lädt zum Spazieren ein und die regionale Gastronomieszene am Meer und im Karst verführt selbst anspruchsvolle Gourmets.

Der wohl schönste Weg nach Triest ist die Strada Costiera. Die traumhafte Küstenstraße an der Adria gilt zu Recht als eine der eindrucksvollsten Strecken am Mittelmeer. Eine atemberaubende Aussicht erstreckt sich über Piran und Isola hin nach Triest und seinem unverkennbaren Wahrzeichen – dem Habsburger-Schloss Miramare. Von der Küstenstraße aus ist eines der außergewöhnlichsten Hotels an der oberen Adria, das familiengeführten Riviera, zu sehen. Das Herzstück des Riviera ist die Villa, das Ende des 19. Jahrhunderts erbaute Haupthaus in Schönbrunner Gelb. Der daran anschließende Zimmertrakt wird sichtbar, sobald man den üppigen exotischen

Park betritt. Das elegante Hotel vor den Toren Triests lädt seine Gäste dazu ein, die nahe Stadt und ruhiges Dolce Vita gleichermaßen zu genießen. Begleitet wird das italienische Lebensgefühl von einem spektakulären Ausblick auf das Meer, das als immer wiederkehrende Kulisse begeistert. Jedes der 49 Zimmer und Suiten verspricht ein spektakuläres Panorama. Die Terrasse gibt den Blick auf Schloss Miramare und die Lichter der Küste von Istrien frei. Im kleinen, aber feinen Spa Exentia stehen Saunas, Dampfbäder und Ruheräume zur Verfügung. Die Exentia Beach Lounge unten am privaten Strandabschnitt lädt zu einem Bad in der Sonne und oder im kristallklaren Wasser ein. Wegen seiner Lage am Stadtrand von Triest ist das Riviera freilich auch ein optimaler Ausgangspunkt für kulinarische Erkundungen in der Umgebung. Gasthäuser und Buschenschenken – die hier Osmize heißen – sowie Produzenten hochwertigen Olivenöls sind bequem erreichbar. Exklusiv bietet das Riviera seinen Gästen auch kulinarische Wochenendpakete an, die sonst verschlossene Türen zu Winzern, Fischzüchtern oder Olivenbauern öffnen. Eine Tür, die allen Feinschmeckern offen steht, führt in eines der elegantesten Restaurants der Stadt, das vom Guide Michelin Italia mit zwei Sternen ausgezeichnet wurde. Das Harry's Piccolo liegt im Grand Hotel Duchi d'Aosta an der Piazza Unità, dem Hauptplatz am Meer. Der junge Sternekoch Matteo Metullio hat es geschafft, die Stadt Triest als Schnittpunkt von Kulturen mit einer außergewöhnliche Küche kulinarisch zu interpretieren. Als Kleinod am Hafen präsentiert sich die Tavernetta al Molo. In dem Lokal zwischen dem Hotel Riviera und dem Schloss Miramare tischen zwei ältere Herren fantastische

Fischgerichte auf. Als Highlight gilt eine Kreation des Hauses: hausgemachte Nudeln mit Muscheln, Garnelen und Kirschtomaten, die in einer Kupferpfanne serviert werden.

Sterneküche trifft Cucina alla Nonna

Fisch-Liebhaber kommen auch im Salvagente auf ihre Kosten. Die einfache Osteria überzeugt mit authentischem Geschmack. Auf dem handgeschriebenen Menu sind frittierte Muscheln, Tintenfische mit Polenta und selbstverständlich auch frische Fische zu finden. Unter dem Motto „Swing 'n' Fish“ verwandelt sich das rustikale Lokal an einigen Tagen zum Treffpunkt der Stadt. Mit Livemusik und einem guten Glas Wein wird ungezwungenes Zusammensein zelebriert. Einen süße Pause verspricht die Gelateria Jazzin. Neben 20 Sorten Eis werden auch innovative Kreationen geboten.

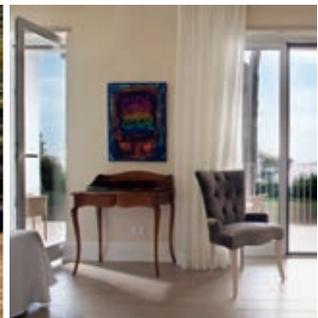
Triest verbindet Dolce Vita mit einem Hauch Nostalgie

Verführerisch glänzen Eispralinen in der Vitrine, Mini-Torten stehen im Spalier und daran reihen sich Eis-Kompositionen, die wie kleine Kunstwerke ausgestellt sind. Wer sich auf einen Ausflug ins Umland der Stadt begibt, kommt an zahlreichen kleinen, gemütlichen Trattorien vorbei. Mit traditionellen Gerichten der Karst-Fischküche lockt etwa das Tre Noci im Ort Sistiana. Auch das Städtchen Duino liegt nur wenige Kilometer von Triest entfernt und lädt zum Schlemmen und Relaxen ein. Für einen Spaziergang bietet sich der sogenannte Rilkeweg an, der von Sistiana zum Castello di Duino führt. Der Wanderweg entlang der Küste besticht mit dem Ausblick auf die Felsküste und die Bucht bei Triest. Benannt wurde der Weg nach dem Dichter Rainer Maria Rilke, der im Schloss Duino seine „Duineser Elegien“ schrieb.

FLANIEREN UND GUSTIEREN In Triest gehört das zusammen.



MIRAMARE Traumschloss in der Bucht von Grignano



■ **Hotel Riviera**
Strada Costiera 22
34010 Triest
www.rivieramax.eu

■ **Harry's Piccolo & Bistrò**
Piazza Unità d'Italia 2
34121 Triest
www.harrystrieste.it

■ **Salvagente**
Osteria Salvagente
Via dei Burlo 1c
34123 Triest

■ **Tavernetta al Molo**
Riva Massimiliano e Carlotta 11 a
34100 Triest
www.tavernettaalmolo.it

■ **Osteria Tre Noci**
Sistiana 33
34019 Duino Aurisina
www.trenoci.com

■ **Gelateria Jazzin**
Via del Mercato Vecchio, 1/d
34121 Triest



CAFFÈ SAN MARCO
Hier serviert der Padrone selbst.

BARS UND CAFÉS

■ **Caffè San Marco**
Das Kaffeehaus im Stil der Wiener Sezession lockt als lebendiges Kulturdenkmal. Hier kostet der Espresso noch einen Euro.
Via Cesare Battisti 18
34125 Triest

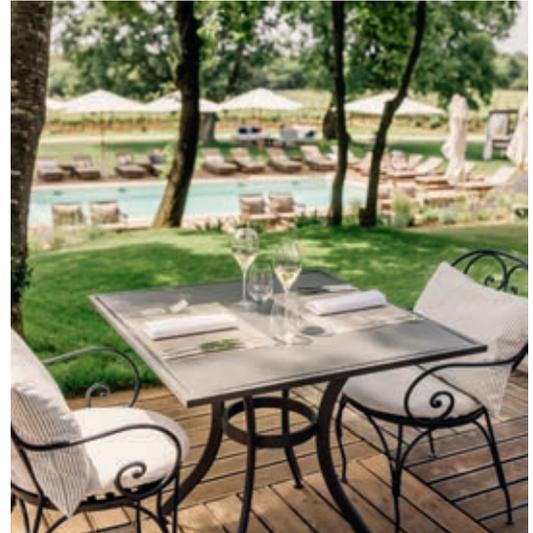
■ **Gran Malabar**
Das kleine Stehcafé gehört zu den beliebtesten Treffpunkten für Weinliebhaber in Triest.
Piazza San Giovanni 6
34122 Triest

WEITERE RESTAURANTS

■ **La Subida**
Ein gemütliches Landgasthaus, das der Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnet hat. Aufgetischt wird, was die Böden der Umgebung hergeben.
Via Subida 52, 34071 Cormons
www.lasubida.it

■ **Buffet da Siora Rosa**
Traditionelle Triestiner Küche am Rand des Cavana-Viertels.
Piazza Hortis 3
34100 Triest





Verstecktes Juwel

Das *Meneghetti Wine Hotel & Winery* in Istrien ist seit zwei Jahrzehnten ein gut gehütetes Geheimnis unter Kennern. Mit seinem luxuriösen Ambiente bietet es eine Oase des Genusses.



Das malerische Anwesen auf der kroatischen Halbinsel erstreckt sich, umgeben von Olivenhainen und Weinbergen, über 15 Hektar. Meneghetti Wine Hotel & Winery umfasst zwei Restaurants, eine Bar, ein Spa, einen Beach Club am privaten Adria-Strand und ein renommiertes Weingut. Das Fünf-Sterne-Hotel, das aus jahrhundertealtem Stein gebaut wurde, ist Teil von Relais & Châteaux und verfügt über zehn Gästezimmer und Suiten. Luxuriöse Villen und Residenzen, die in die weitläufige Anlage integriert sind, runden das Angebot ab.

Besuch ein – direkt am Pool und mit toller Aussicht auf die Weinberge. Der hauseigene *Boho Beach Club by Meneghetti* am Strand verführt bei Snacks und Drinks zum Entspannen. Erholen lässt es sich auch gut im Spa-Zentrum bei einer Auswahl an Massagen und Treatments wie Vinotherapie oder Olivenöl-Therapie. Die Umgebung um das Hotel eignet sich hervorragend zum Wandern, Radfahren und für Ausflüge in die nahe historische Hafenstadt Rovinj. meneghetti.hr

Großer Wert wird auf ungestörte Privatsphäre und Ruhe inmitten der Natur gelegt. Die eleganten Zimmer und Häuser sind im mediterranen Stil gehalten und mit einem Mix aus modernen wie auch antiken Möbeln eingerichtet. Das Meneghetti Wine Hotel & Winery ist der ideale Ort für einen Familienurlaub, aber auch für eine schöne Zeit mit Freunden. Die beiden Villen sowie die 46 Residenzen, die teils über private Pools verfügen, punkten mit Großzügigkeit. Manche sind zudem mit Verbindungstüren ausgestattet, um noch mehr Platz für größere Gruppen zu schaffen.



Das Hotel ist bekannt für seine renommierten Weine und sein kulinarisches Angebot. Küchenchef Damir Pejčinović arrangiert auf kreative Weise Gerichte, die auf traditionell kroatischer Küche basieren, neu. Dabei verwendet er rein biologische Zutaten, die entweder aus dem eigenen Anbau oder überwiegend aus der Region stammen. Daher ist das Restaurant *Meneghetti* seit vielen Jahren in Folge bei Restaurant-Guides wie Michelin oder Gault Millau gelistet. Es bietet ein dezent-elegantes Ambiente im Inneren sowie eine wunderbar entspannte Atmosphäre unter einer lauschigen Pergola im Freien. Auch das *Oliveto Restaurant & Lounge Bar* lädt zu einem







ENTSPANNTER LUXUS auf der Sonneninsel

Luxusresorts und legere Beach-Clubs, prachtvolle Städte und menschenleere Bergregionen, Pizza auf die Hand oder sternengekrönte Cucina: Sardinien bietet jedem alles. Kein Wunder, dass die zweitgrößte Insel im Mittelmeer so beliebt ist und als Sehnsuchtsziel der Society gilt.

TEXT: HEIKE NEUENBURG

Servus Sommer!

Urlaub in Österreich, das sind nicht nur tief verschneite Berge und bestens präparierte Pisten, sondern auch saftig-grüne Almen, glasklare Badeseen sowie erstklassige Sport- und Kulturangebote. Wir haben uns vor Ort für Sie umgeschaut und präsentieren vier sommerfrische Top-Regionen.

TEXT: JÖRG BERTRAM



A

UFTANKEN AM ARLBERG

„So viele Berge, so viele Möglichkeiten“ – gemäß diesem Motto laden Lech/Zürs zwischen Mitte Juni und Anfang Oktober zum Wandern, Trailrunning, Golfspielen, Mountainbiken oder Fischen. Dem Himmel sowie den beeindruckenden Arlberg-Gipfeln ganz nah, locken außerdem Sonnenaufgangs-Yoga, Pilates am Berg oder Touren zu Kraftorten und energetischen Quellen. Aber auch Gourmets kommen in diesen Wochen voll auf ihre Kosten. Dafür sorgen neben diversen Haubenlokalen mit Sommerbetrieb vor allem die urigen Almhütten, die mit regionalen Spezialitäten und atemberaubenden Panoramaaussichten aufwarten können. Und selbst in Sachen Events wird jede Menge Abwechslung geboten: Ob Arlberg Classic für Oldtimer-Fans, Literaricum für Literaturliebhaber oder Weißer Ring Trailchallenge für Bergfexe – am Arlberg ist diesen Sommer ganz schön was los!
www.lechzuers.com

GIPFELGLÜCK UND HOCHGENUSS IN TIROL

In Tirol präsentiert sich der „Abenteuerspielplatz Alpen“ von seiner abwechslungsreichsten Seite. Das liegt zum einen an den fünf Naturparks und den mehr als 500 Dreitausendern, die nur darauf warten, erobert zu werden. Zum anderen liegt es aber auch an den vielen Seen, Flüssen, Gebirgsbächen und Wasserfällen, die mit zahlreichen Wassersportaktivitäten für Erfrischung und Abwechslung sorgen. Und, als wäre das immer noch nicht genug, finden Aktivurlauber zwischen Brenner und bayerischer Landesgrenze auch noch mehr als 20 Golfplätze (19 davon mit der Golf Tirol Card zu besonderen Konditionen beispielbar), knapp 50 Reitanlagen sowie zahllose MTB-Parks, Hochseilgärten, Paragliding-Zentren ... Weil so viel Bewegung inmitten der unberührten Bergwelt hungrig macht, verfügt Tirol über nicht weniger als 115 vom Gault-Millau prämierte Restaurants – Platz 2 in Österreich, gleich hinter Wien! Noch ein Spitzenplatz gefällig? Nach den Festspielen in Salzburg und Bregenz gelten die Tiroler Festspiele Erl als die Nummer 3 im Land. Highlight in diesem Jahr: Wagners Götterdämmerung.
www.tirol.at

ÖSTERREICHS SONNIGER SÜDEN

Auf der Südseite der Alpen gelegen, spürt man in Kärnten bereits die Nähe zu Italien und Slowenien. Und das nicht nur in der Küche,

sondern auch beim Klima, das für beständige Hochs und badewarme Seen sorgt. Besonders beliebt: der Wörthersee, der schon in der Antike den Adel anzog und bis heute nichts an Faszination verloren hat. Sehen und Gesehen-Werden ist in Pörtschach, Velden oder Maria Wörth zwar immer noch angesagt, längst beschränkt sich das Angebot jedoch nicht mehr nur auf Cocktailsschlürfen oder das Casino besuchen. Heute radelt man entlang der 55 km langen Uferradwege, besteigt den hoch über dem See gelegenen Pyramidenkogel oder wagt sich ins karibikblaue Wasser – vielleicht sogar mit Wakeboard oder Wasserski. Als Kontrastprogramm empfiehlt sich ein Abstecher in den Biosphärenpark Nockberge, wo sich auf geführten Rangertouren die unberührte Waldwildnis entdecken lässt.

www.kaernten.at



ÖSTERREICHS GANZ NAHER OSTEN

Wie kaum eine andere Region steht Osttirol bis heute für unverfälschte Naturerlebnisse und eine beeindruckende Bergwelt. Der Großvenediger, die Gipfel der Lienzer Dolomiten und natürlich auch der Großglockner – mit 3.798 Meter Österreichs höchster Berg: Auf Touren mit und ohne Bergführer lassen sich viele Dreitausender bezwingen. Darüber hinaus warten aber auch bilderbuchschöne Bergdörfer, in denen die Zeit still zu stehen scheint, oder so bekannte Täler wie das Defereggental, das Virgental darauf, entdeckt zu werden. Unter dem Motto „Osttirol deluxe“ findet in diesem Sommer auch wieder das „längste Gourmet-Festival Österreichs“ statt. Von Anfang Juli bis Ende August verwandelt sich der Lienzer Hauptplatz dann wieder in eine „Piazza Gourmet“, auf der die besten Köche aus der Region sowie prämierte Küchenkollegen aus den anderen Bundesländern und dem angrenzenden Italien aufkochen. Reservierungen für den Open-Air-Genuss der Superlative werden übrigens schon jetzt entgegengenommen.
www.osttirol.com

Vom Bahnhof in den Dschungel

DAS FALKENSTEINER PRAGUE BILDET EINE STADTOASE,
DIE AUCH VON EINHEIMISCHEN GESCHÄTZT WIRD.

VON STEPHAN BURIANEK*



VIEL RAUCH UM COCKTAILS
in Prags angesagter Monkey Bar

Ich ernte immer wieder verwunderte Blicke, wenn ich mich als Fan von Bahnhofsgedengenden oute. Das verstehe ich natürlich ein wenig, denn oftmals liegt ihre Blütezeit lange zurück, und intellektuelle Begegnungen hat man dort eher selten. Weil die Hauptbahnhöfe und die umliegenden Stadtviertel aber in der Regel während der Gründerzeit entstanden sind, zeugen ihre oftmals schmucken Fassaden von einer frohen Vergangenheit. Besonders groß ist der Kontrast zwischen einstigem Selbstbewusstsein und heutiger Realität beispielsweise in Mailand, wo das Excelsior Hotel Gallia aus der Luxury Collection (Marriott) unmittelbar neben dem Bahnhof Milano Centrale zu den schönsten Unterkünften der Stadt zählt.

Kürzlich konnte ich meine persönliche Sammlung solcher „Bahnhofhotels“, zu deren Vorzügen außerdem kurze Ankunftswege und Innenstadtnähe zählen, in Prag erweitern. Dort geht man aus dem Hauptbahnhof zunächst ein paar Schritte durch einen Park – und ist da. Das Falkensteiner Hotel Prague am Rande des Jüdischen Viertels wurde während der Corona-Lockdowns umfassend erneuert und punktet seither mit einem heutigen Design – und mit Witz: Auf dem Weg von der Eingangstür zur Rezeption durchschreitet man einen „Dschungel“ aus Farnen und Bananenstauden, dahinter erwartet die Gäste eine farbenfrohe Innen-

architektur, die Alt und Neu harmonisch miteinander verbindet. In meinem Deluxe Zimmer beruhigten gedeckte Farben, eine weitere Bananenstaude sorgte für einen grünen Akzent. Der Zimmerblick fiel auf den Park und auf den schmucken Jugendstil-Bahnhof gegenüber.

Das Falkensteiner Hotel Prague ist neben Bratislava und Belgrad eines von nur drei Stadthotels der familiengeführten, österreichischen Hotelgruppe mit Südtiroler Wurzeln. Als Boutique Hotel setzt man einen Fokus auf individuellen Service, was sich unter anderem in einem À-la-carte-Frühstück äußert. Auch bei den Pragern ist die Adresse beliebt – konkret die Monkey Bar des Hotels. Diese chillige Cocktailbar in Kooperation mit der Gin-Marke Monkey 47 füllt sich am späten Nachmittag mit After-Work-Besuchern, von Donnerstag bis Samstag legen abends DJs auf. Im Sommer lockt der Innenhof – früher der Hotelparkplatz, ist er heute eine grüne Stadt-oase. Der serbische Chef des Hauses, Nenad Jovanovic, kreiert sensationelle Snacks – das Beef Tartare mit Pilzen unter einer Rauchglocke war das bislang schmackhafteste Beef Tartare meines Lebens, ein erstklassiger Negroni ist in der Monkey Bar selbstredend Ehrensache.

Alles in allem ziemlich fein für ein sterneloses Hotel in Bahnhofsnähe.

falkensteiner.com/hotel-prague
monkeybarprague.com

OASE IM URBAN JUNGLE das Falkensteiner Hotel Prague



*Stephan Burianek schreibt seit mehr als zehn Jahren für Connoisseur Circle. Der Herausgeber des Webportals opern.news ist auf Kulturreisen spezialisiert.