

TW

TRAVELLER'S WORLD

FRÜHJAHR 2026

D 10,50 € EU 12,00 € CH 16,50 SFR

travellersworld.de

UNBEKANNTES ULUWATU

Bali, wie früher

CALIFORNIA DREAMIN'

New Art in LA

SOPHIA'S CHOICE

Junge Wiener Back-Kunst

SPREAD YOUR WINGS

Auszeiten zwischen Villen und Wasser

Say Yes to the World



4 187363 910506



Explora

JOURNEYS

*Vielleicht ist das beste Hotel
gar kein Hotel.*

ENTDECKEN SIE DEN «OCEAN STATE OF MIND»

AUSSCHLIESSLICH SUITEN MIT MEERBLICK | IMMERSIVE REISEN | PREISGEKRÖNTE KULINARIK
GANZHEITLICHES WELLNESSKONZEPT | ELEGANTES EUROPÄISCHES DESIGN



EXPLORAJOURNEYS.COM

Kontaktieren Sie Ihre bevorzugte Reiseberatung oder 00 800 08 25 08 63 (gebührenfrei).





LOUIS MOINET

1806



1816

AN ICON REBORN

louismoinet.com

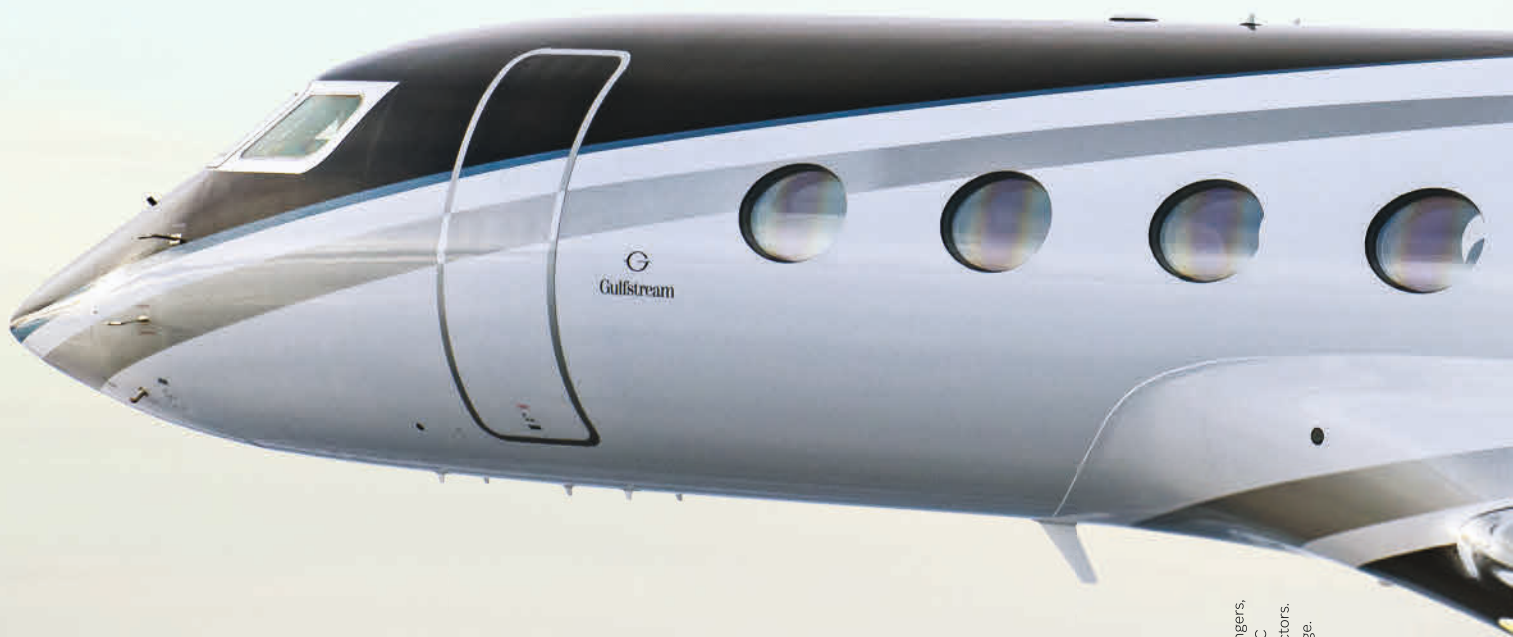


YOU'RE AN INNOVATOR.
TIME TO FLY LIKE IT.

G700™

Farther: 7,750 nm/14,353 km¹

Faster: Mach 0.935²



¹NBAA IFR theoretical maximum range at Mach 0.85 with 8 passengers, 4 crew and NBAA IFR reserves. Actual range will be affected by ATC routing, operating speed, weather, outfitting options and other factors. All performance is based on preliminary data and subject to change.
²Maximum Operating Mach Number.



Gulfstream™



UM ZU SICH SELBST ZU FINDEN,
BEDARF ES KEINER WEITEN WEGE.

LAGO DI GARDA

*L*EFAY

lefayresorts.com

LAGO DI GARDA DOLOMITI

Die Resilienz des Reisens

Als wir in der Redaktion mit der Arbeit an dieser Ausgabe begonnen haben, schien die Welt noch einigermaßen in Ordnung. Ein paar Wochen später sahen die Nachrichten plötzlich ganz anders aus: brennende Hotels, festsitzende Kreuzfahrtgäste, grounded Airlines. Bilder und Schlagzeilen, die einen innehalten lassen. In solchen Momenten wirkt Reisen fast wie ein Luxus aus einer anderen Zeit – etwas, das in einer Welt voller Unsicherheiten kaum noch Platz hat.

Und doch haben wir in all den Jahren immer wieder erlebt, wie erstaunlich widerstandsfähig die Reiselust der Menschen ist. Besonders deutlich wurde das während Corona. Ich erinnere mich noch gut an die ungewohnte Stille in den Flughäfen, an leere Terminals und das Gefühl, dass sich die Welt plötzlich viel kleiner anfühlte. Damals konnte man sich kaum vorstellen, dass bald wieder Menschen mit gepackten Koffern in Abflughallen stehen würden. Und doch passierte genau das. Nicht aus Leichtsinn, sondern aus einem tiefen Bedürfnis heraus: die Welt zu sehen, neue Orte zu entdecken, für eine Weile Abstand vom eigenen Alltag zu gewinnen.



Konflikte verändern das Reisen – aber sie beenden es nicht. Wenn Regionen plötzlich unsicher werden, verschieben sich die Karten der Reisewelt. Andere Ziele rücken in den Mittelpunkt, weniger bekannte Orte werden entdeckt, neue Wege entstehen. Die Welt bleibt groß, vielfältig und voller Möglichkeiten.

Vielleicht ist das auch der Grund, warum wir auch jetzt trotz aller Hiobsbotschaften optimistisch bleiben. Denn solange Neugier stärker ist als Angst, wird es immer Menschen geben, die die Welt entdecken wollen. Und solange sie das tun, wird es auch Geschichten vom Reisen geben.

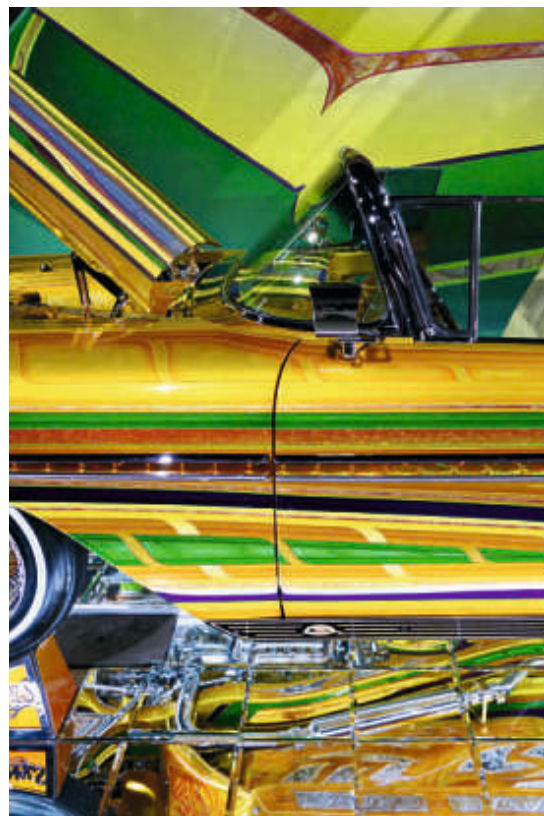
Herzlich
Ihr
Reinhard Modritz
rm@travellersworld.de



PS: Aktuelle News und die besten Stories aus vergangenen Ausgaben finden Sie auf unserer Website. Schauen Sie doch mal rein.



40



28



76



38

CHECK IN

16 GUTE NEUIGKEITEN
Das Ranking in TW, Kultur-Highlights '26, Fine Pairings 100 Jahre Route 66 ...

48 EIN FEINER ZUG
Lassen Sie sich von der DB die Freude am Cruisen auf Gleisen nicht verderben

TRAVEL

28 L'ART POUR L.A.
Los Angeles ist immer noch Hauptstadt des Kinos. Aber die zeitgenössische Kunst gewinnt immer mehr Raum

52 HEILIGE MUTTER GOTTES
Sainte-Marie heißt eine schlanke Insel vor Madagaskar, die einem den Glauben an eine ideale Natur zurückschenkt

38 PARIS/BERLIN
Auf der Hauptstadt-Achse gibt es einige Gemeinsamkeiten

STAY

62 KAP DER GUTEN HOFFNUNG
Das Four Seasons at Formentor gibt der Nordostspitze Mallorcas den Glamour zurück

40 ULU-WAS?
Die erste Generation klagt, dass Bali inzwischen überlaufen sei. Dann haben sie die Strände von Uluwatu entdeckt ...

68 DIE SCHÖNE VOM LANDE
Die Dörfer der Ägäis standen Pate für ein Boutique-Resort in Bodrum



92

70 WISH YOU WERE HERE
Neun Villen, ein Restaurant, eine Bar: Ist dies die exklusivste Sandbank der Malediven?

76 DER DUFT DER FEINEN WELT
Das intime Château de Montcaud findet man am besten, wenn man seiner Nase folgt

TASTE

84 MELTING POTS
Sie suchen Spitzenküche aus Korea, Japan oder Mexiko? Fündig werden Sie – in New York

90 FORM VOLLENDET
Maxime Frédéric ist Bernard Arnaults Lieblings-Pâtissier. Besuch in seiner Backstube

92 „HERMÈS IST MEIN STANDARD“
Sophia Stolz hat Torten zur Kunstform erhoben, und die Fashion World wird nicht satt davon. Warum? Wir haben sie gefragt

STYLE

100 BLÜHENDE FANTASIE
Aus einer Bankervilla wollte die Althoff Collection Frankfurts erste Adresse machen. Das ist gelungen

106 ON TOP
Patricia Urquiolas Penthouse auf der jüngsten Explora-Yacht

110 FUN? LOTS OF!
Muza Lab nennen Inge Moore und Nathan Hutchins ihr Designstudio in London. Und man spürt, dass sie Spaß bei der Arbeit haben

116 YOU CAN KEEP YOUR HAT ON
Nick Fouquet, der Hutmacher von Venice Beach. Ein Portrait

STANDARDS

9 EDITORIAL
12 IMPRESSUM
14 DISTRIBUTION
122 CHECK OUT



116



UNSER COVER
Gehen wir schnorcheln? Oder bleiben wir in der Villa? Solche Fragen stellen sich im neuen Malediven-Resort .Here Foto: Seaside Collection/.Here Baa Atoll



CHEFREDAKTEUR Reinhard Modritz

STV. CHEFREDAKTEUR Dr. Michael Hannwacker

ART DIRECTOR Willi Marcel Müller

GRAFIK Antje Bachmaier, Christine Lang

BILDREDAKTION Sirka Henning

AUTOREN Patricia Bröhm, Patricia Engelhorn, R.G. Falkner, Mathias Forster, Michael Hannwacker, Katharina Hesesenz,
Charlotte Mann, Reinhard Modritz, Clara Silberstein

FOTOGRAFEN Nick Fouquet, Anne Gabriel-Jürgens, Michael Hannwacker, Christian Kerber,
Eric Martin/Le Figaro Magazine/laif, Evan Sung, Getty Images

ILLUSTRATIONEN Angelica Mora-Rivasplata, Antje Bachmeier

SCHLUSSREDAKTION Achim Klede

POSTPRODUCTION Tini Van Ghemen, Lothar Hellmuth

TRAVELLERSWORLD.DE Claudia Kar-Köhle, Reinhold Zwiebler, Kristina Erhard

BILDBEARBEITUNG UND LITHO High-End dtp-Service Hellmuth

GESCHÄFTSFÜHRER Reinhard Modritz

VERLAG Travellers World Verlag GmbH
Adelgundenstraße 21, 80538 München
T.+49.89.23 68-40 50 F.+49.89.23 68-40 60
travellersworld.de, info@travellersworld.de

ANZEIGEN Anzeigenleitung
rm@travellersworld.de, T.+49 89 2369 -4050

ANZEIGEN INTERNATIONAL Discerning Media Plus
Stefan Hottinger-Behmer, T.+41 79 808 62 44
stefan@discerningmedia.com
Hans Otto, T.+41 78 611 61 61
hans@discerningmedia.com

VERTRIEB IPS Pressevertrieb GmbH,
53334 Meckenheim, ips-pressevertrieb.de
Einzelpreis D: 10,50 Euro, EU: 12,00 Euro, CH: 16,50 SFR

ABO-SERVICE travellerworld.de/abos, abo@travellersworld.de

DRUCK Mayr Miesbach GmbH

V. i. S. d. P. Reinhard Modritz

Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die
Meinung der Redaktion wieder. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos übernimmt der Verlag keine Haftung. Nachdruck,
auch auszugsweise, bedarf der Zustimmung des Verlags.


Einen Ort wie diesen kann man nur fühlen


Tauche ein in das Erlebnis.
Fühle Teneriffa.

tenerife!
weckt emotionen.

webtenerife.de

 [Visit_Tenerife](#)

 [VisitTenerifeEU](#)

 [VisitTenerifeES](#)



BIOSPHERE
certified destination



INNER CIRCLE

HOTELS - GERMANY

ALPENHOF MURNAU, *Murnau*
 BEYOND by Geisel, *München*
 JW MARRIOTT, *Frankfurt*
 KOENIGSHOF, a Luxury
 Collection Hotel, *München*
 PARKHOTEL EGERNER HÖFE,
Rottach-Egern

HOTELS - INTERNATIONAL

LEFAY Resort & SPA Dolomiti, *Trento*
 LEFAY Resort & SPA *Lago di Garda*
 QUELLENHOF LUXURY
 RESORTS, *Südtirol & Gardasee*
 THE DOLDER GRAND, *Zürich*

AIRPORT LOUNGES

LUFTHANSA / STAR ALLIANCE
First und Senator Lounges
in Frankfurt und München
 AUSTRIAN
Hon Circle Lounge, Wien
 SWISS *First Class Lounge, Zürich*

ADDITIONAL SPACES

ART OF TRAVEL, *München*
 DEUTSCHE BAHN, *First Class*
 FYNE, *Düsseldorf*
 JOURNEY D. LUXE, *Köln*
 LODEN-FREY, *München*
 R SELECTION, *Zürich*
 RIVERSIDE Luxury Cruises, *Hamburg*
 SALT & GREEN, *München*
 SOIS BLESSED, *München*
 DIGITAL in über 1.100 Hotels, *weltweit*

EXCLUSIVE PARTNERS

HOTELS - GERMANY

ADLON KEMPINSKI, *Berlin*
 ALTHOFF HOTEL FÜRSTENHOF, *Celle*
 ALTHOFF GRANDHOTEL SCHLOSS
 BENSBERG, *Bergisch-Gladbach*
 ALTHOFF SEEHOTEL ÜBERFAHRT,
Rottach-Egern
 DAS ACHENTAL, *Grassau*
 BAYERISCHER HOF, *München*
 BRENNERS PARK-Hotel & SPA,
Baden-Baden
 CHIEMGAU HOF, *Übersee*
 FALKENSTEIN GRAND, *Königstein*
 GUT STEINBACH, *Reit im Winkl*
 KEMPINSKI BERCHTESGADEN
 KEMPINSKI FRANKFURT, *Gravenbruch*
 LANSEHOF TEGERNSEE, *Waakirchen*
 LANSEHOF SYLT, *List*
 LOUIS Hotel, *München*
 MANDARIN ORIENTAL, *München*
 MÜNCHNER KINDL, *München*
 ROSEWOOD, *München*
 TASCHENBERGPALAIS KEMPINSKI, *Dresden*
 THE CHARLES HOTEL, *München*
 THE FLORENTIN, *Frankfurt*
 VIER JAHRESZEITEN KEMPINSKI, *München*
 WEISSENHAUS Private Nature
 Luxury Resort, *Ostsee*

HOTELS - INTERNATIONAL

ALTHOFF VILLA BELROSE, *St. Tropez*
 ALTHOFF ST. JAMES'S HOTEL, *London*
 ANANTARA PALAIS HANSEN, *Wien*
 AURELIO, *Lech*
 BAUR AU LAC, *Zürich*

CASTELL SON CLARET, *Mallorca*
 DANAI BEACH RESORT & VILLAS,
Halkidiki/GR
 GRACE, *St. Moritz*
 GRAND HOTEL DES BAINS
 KEMPINSKI, *St. Moritz*
 GRAND HOTEL SON NET, *Mallorca*
 FINCA CORTESIN, *Marbella*
 HOTEL GOLDENER HIRSCH, *Salzburg*
 HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN, *Salzburg*
 INTERALPEN TYROL, *Seefeld*
 KEMPINSKI HOTEL DAS TIROL, *Kitzbühel*
 LANSEHOF, *Lans*
 ROSEWOOD SCHLOSS FUSCHL
 STRAUBINGER GRAND HOTEL,
Bad Gastein
 VILA VITA PARC, *Portugal*
 VILLA D'ESTE, *Lago di Como*

AIRPORT LOUNGES

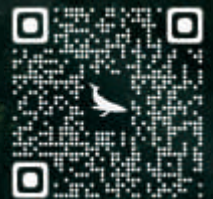
EMIRATES, *DUS/FRA/HAM/MUC*
 LUXX Lounge, *Frankfurt*
 NETJETS, *München*
 PRIVATJET TERMINAL, *München*
 VIP LOUNGES *DUS, FRA, HAM, MUC*

ADDITIONAL SPACES

FEINKOST KÄFER, *München*
 RISTORANTE GALLO NERO, *Hamburg*

Monte Cardón Restaurant & Events
San José Del Cabo B.C.S.

Wildly refined



condor 

LOS CABOS 
México

visitloscabos.travel

Discover an oasis of abundance, where adventure and tranquillity intertwine. Your Los Cabos adventure begins the moment you board your flight with Condor. From Frankfurt, a seamless direct flight to San José del Cabo, your escape begins at take-off and ends in paradise.

LOS CABOS WILDLY REFINED

Das sollten Sie sehen!

Der **Auftakt** in TW: die aufregendsten Hoteleröffnungen 2026. Die Top Six Events des Jahres. Die Route 66 feiert 100. Geburtstag. Und wir den von Marilyn



ORIENTAL CHIC

Abends früh ins Bett eines Luxushotels in Bangkok gegangen, morgens – vor den ersten Einheiten im Gym oder Pool – ein *healthy breakfast* und das gern noch im Pyjama – das ist der Lifestyle der Sporty & Rich. So heißt das trendprägende Label der jungen Kanadierin Emily Oberg, die gerade zum runden Geburtstag der Hotellegende am Chao Phraya eine „150th Anniversary

Capsule Collection“ aufgelegt hat. Die co-gebrandeten T-Shirts, Taschen, Kappen, Sweatshirts und, ja, auch Pyjamas der **Mandarin Oriental x Sporty & Rich Collection** gibt es in Schwarz, Weiß und natürlich in der Hausfarbe Celadon Green ab sofort in den Häusern der Marke in Bangkok und New York sowie auf bangkok.mandarinorientalshop.com/collections/sporty-rich

A photograph of a bedroom with dark wood paneling. A bed with a red coverlet and a hat is in the foreground. A window with a floral pattern is in the background. A silver suitcase is on the floor to the right.

**Lufthansa Aluminium Collection
Suitcases for real Travellers**

**Home is where my
Suitcase drops**

worldshop.eu/alu

TW

TOP TEN

Das Ranking in Traveller's World

DIES SIND DIE SPANNENDSTEN HOTELERÖFFNUNGEN IN DIESEM JAHR

- | | | |
|----|--|--|
| 1 | Waldorf Astoria Admiralty Arch,
LONDON <small>Noch keine Website</small>
Eröffnung: im Frühling | <p>In einer Prachtarchitektur des Edwardian Baroque zwischen Trafalgar Square und The Mall mit Blick auf den Buckingham Palast an dessen Ende – spektakulärer kann man in London kaum wohnen</p>  |
| 2 | Zannier Île de Bendor
<small>zannierhotels.com</small>
Eröffnung: 1. Mai | <p>Die einstige Privatinsel des Patis-Königs Paul Ricard nahe Toulon interpretiert der französische Ausnahme-Hotelier Arnaud Zannier gerade in ein exklusives Hideaway für fluide Ästheteten um</p>  |
| 3 | La Vineta,
PALM BEACH
<small>oetkercollection.com</small>
Eröffnung: im Frühling | <p>Das erste Haus der Oetker-Gruppe in den USA mit vier F&B-Outlets (darunter die Wiedergeburt der berühmten „Leopard Lounge“) und nur mehr 41 „Zimmern“ liegt nur drei Meilen von Mar-a-Lago</p>  |
| 4 | Orient Express Venezia
<small>orient-express.com</small>
Eröffnung: 1. April | <p>Die libanesische Architektin Aline Asmar d'Amman, die schon das Hôtel de Crillon ausgestattet hat, legt zurzeit letzte Hand an den wunderschönen Ex-Palazzo des Herzogs von Urbino. Und wird begeistern</p>  |
| 5 | La Réserve Firenze
<small>lareserve.com/florence</small>
Eröffnung: 1. Juni | <p>Auf der ruhigeren Seite der Renaissance-Kapitale hat ein beneidenswertes Pariser Ehepaar einen seltenen Palazzo entdeckt und macht daraus eine sehr private 6-Suiten-Perle mit sympathischsten Extras</p>  |
| 6 | Fregate Island
<small>fregate.com</small>
Eröffnung: im Herbst | <p>So groß wie Monaco, extrem abgeschieden, diskrete Strände, vorbildlich geschützte Biodiversität, ikonischer Komfort, das war schon vorher da. Neu ist: Alles ist neu. Und noch besser</p>  |
| 7 | Amanvari,
LOS CABOS
<small>aman.com/resorts/amanvari</small>
Eröffnung: Ende des Jahres | <p>Casitas klingt wie eine arge Untertreibung für die 18 modernistischen Residenzen in Costa Palmas an der Südostspitze der Baja California, die die Grenzen zwischen Innen und Außen negieren</p>  |
| 8 | Lake Como Edition
<small>editionhotels.com/lake-como</small>
Eröffnung: Mitte März | <p>„Cool luxe“ ist vielleicht der treffendste Terminus, um die Aura der von Hotel-Guru Ian Schrager ersonnenen Marriott-Tochter zu beschreiben. In Kürze wird sie auch am Comer See strahlen</p>  |
| 9 | Vestige Son Veri,
MALLORCA
<small>vestigecollection.com</small>
Eröffnung: 1. Juni | <p>Rustic chic beschreibt die Stilrichtung, mit der die junge spanische Vestige Collection World Traveller begeistert. Jüngste Perle ist diese famose 6-Zimmer-Villa oberhalb von Valldemossa</p>  |
| 10 | Raffles The Red Sea
<small>raffles.com/de/opening-soon</small>
Eröffnung: Ende des Jahres | <p>In Ideallage an der Westküste der Koralleninsel Shura wird das ebenso atemberaubend wie sensibel designte Resort ein Leuchtturm des saudischen Red-Sea-Projekts sein</p>  |

Q

QUELENHOF
LUXURY RESORTS

EINTAUCHEN & LOSLASSEN ...
... Ihr Traumurlaub beginnt hier!

QUELENHOF LUXURY RESORTS

Südtirol | Gardasee

www.quellenhof-resorts.it

BOND³

Die bibliophile Kostbarkeit dürfte 007-Fans begeistern. Eine Trilogie von **Assouline** feiert Bonds unverwechselbaren Stil, seine legendären Autos und Abenteuer-Ziele. Die drei Bände stecken in einem gebürsteten Aluminium-Slipcase, geprägt mit dem ikonischen 007-Insignium.
595 Euro, assouline.com

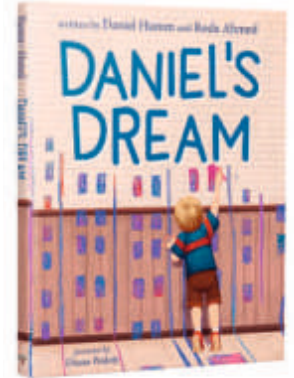


LODGE FÜR NACHTAKTIVE



Ganz dicht an der Great-Migration-Route der Gnus und Zebras und in der Nähe des Fort-Ikoma-Tors zur Serengeti hat das neue Mapito Safari Camp aus der Autograph Collection einen echten USP. Seine (wunderschön eingerichteten) 15 Zelt-Suiten haben verschiebbare Segeltuchdächer, die Gäste buchstäblich unter dem Sternenhimmel schlafen lassen.
Ab 2280 Euro, marriott.com

SIE MÖCHTEN GERNE WISSEN, WOVON **DANIEL HUMM**, FÜR SEIN „ELEVEN MADISON PARK“ IN MANHATTAN SCHON MAL ALS BESTER KOCH DER WELT GEFEIERT, TRÄUMTE, ALS ER KLEIN WAR? NUN, ER HAT GERADE EIN KINDERBUCH GESCHRIEBEN. RATEN SIE MAL, WIE ES HEISST: „DANIEL'S DREAM“.
18,50 EURO BEI KULTURKAUFHAUS.DE



SHOCKING DETAILS

„In difficult times, fashion is always outrageous“, analysierte Elsa Schiaparelli (1890–1973). Damit passt die provokante Modeschöpferin auch gut in unsere Tage. Und eine große Ausstellung über ihre surrealen, überraschenden Designs und „shocking details“ in unsere Zeit. Das Victoria and Albert Museum in London zeigt „Schiaparelli: Fashion Becomes Art“ ab 28. März.

vam.ac.uk/exhibitions/schiaparelli

Abgefahren? Längst nicht

**Klar, die Via Appia ist noch älter. Aber sie kennt kaum so viele Geschichten.
Zum 100. Geburtstag der Route 66**

Text MATHIAS FORSTER

Kaum zu glauben: Schon seit 1926 lädt Amerikas legendäre Ost-West-Achse dazu ein, das halbe Land zu durchqueren. Unzählige sind dem Ruf gefolgt, darunter viele kreative Köpfe auf der Suche nach dem wahren Amerika. Sie feierten die Straße in Geschichten, Filmen und Musik. Wie Nat King Coles „Get Your Kicks on Route 66“. Den die Rolling (!) Stones, natürlich auch unterwegs auf Teilstücken der fast 4000 Kilometer langen Strecke durch acht US-Staaten von Chicago bis nach Santa Monica, 1964 in einen Rock-Song verwandelten.

Die erste Etappe, Illinois, scheint die erste Strophe der Hymne „America the Beautiful“, „for spacious skies, for amber waves of grain“ zu illustrieren. Hinter dem Gateway Arch in St. Louis, Missouri, beginnen die Great Plains. Es gibt schönere Landschaften, aber es geht hier um den Geist der Route: Nicht zu fahren, um zu sehen, sondern nur um zu fahren – und sich frei dabei zu fühlen.

In Texas blies der Wüstenwind John Steinbeck die Idee zu seinem Roman „Früchte des Zorns“ ins Auto, ebenso wie den Kosenamen „Mother Road“. Zur Mutter aller Roadmovies wurde dann der 1940 von John Ford verfilmte Stoff mit Henry Fonda in der Hauptrolle. Empfindungen, wie sie Jack Kerouac in sei-

nem Kultroman „On the Road“ (1951) beschrieb, stellen sich spätestens in Oklahoma ein: mit Horizonten so klar, als könnten sie Gedanken waschen, gesäumt von Zapfsäulen, Drive-ins und Motels. 1969 huldigt Henry Fondas Sohn Peter dem Spirit der „66“ auf seiner und Dennis Hoppers Harley in „Easy Rider“ (unser Bild), noch so ein Film für die Ewigkeit.

Spätestens die wildschönen Kulissen in New Me-

xico und Arizona atmen den vollen Geschmack von Freiheit und Abenteuer. Hautnah erleben aber lässt sich die Sixty-Six-Geschichte im Barbershop von Angel Delgadillo in Seligman: Als der Bau einer Umgehungsstraße den Ort zu veröden drohte, organisierte der Friseur die Gegenwehr – und fand Gehör: 1987 erklärte der Bundesstaat sein Teilstück zur „State Historic Route 66“.

Das machte Schule. Delgadillo, geboren 1927 und damit fast so alt wie die Route, wurde zum „Schutzengel der 66“ erklärt und sein Friseursalon ein beliebtes Fotomotiv.

Den gleichen Status genießt in Kalifornien der Santa Monica Pier, denn hier, wo der Pazifik den Himmel berührt, steht das Schild „End of the Trail“. Aber „End of the story“? Never ever! **TW**





Nichts wie hin!

Manche Events sind es wert, den Atlantik zu überqueren. Oder zumindest den Ärmelkanal

28.3.-17.1.

Vor 40 Jahren präsentierten Dirk Bikkembergs, Ann Demeulemeester, Walter Van Beirendonck, Dries Van Noten, Dirk Van Saene und Marina Yee ihre Kollektionen in London und setzten Antwerpen auf die Modekarte. Jetzt feiert das heimische MoMu die **Antwerp Six**. momu.be/de/exhibitions/the-antwerp-six



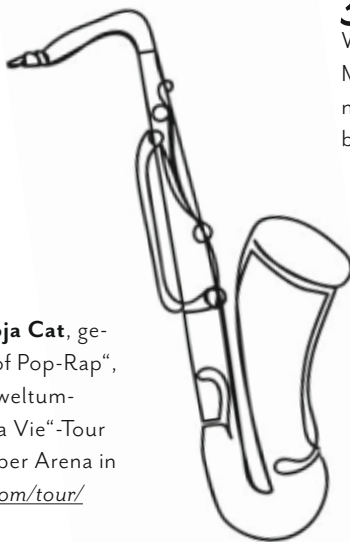
22.9.

In einem futuristischen Bau im Exposition Park in South Los Angeles eröffnet das **Lucas Museum of Narrative Art**, das sich der „Star Wars“-Regisseur über eine Milliarde Dollar kosten ließ. lucasmuseum.org



17.6.

US-Sängerin **Doja Cat**, gefeierte „Queen of Pop-Rap“, macht auf ihrer weltumspannenden „Ma Vie“-Tour Station in der Uber Arena in Berlin. dojacat.com/tour/



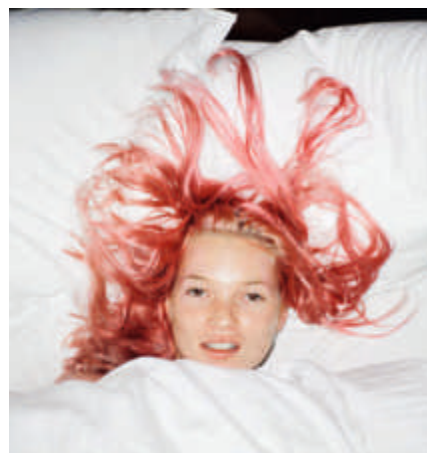
23.4.-3.5.

Zweimal im Jahr ist *The Big Easy* ganz bei sich: beim Mardi Gras (s. TW 71) und beim **New Orleans Jazz & Heritage Festival**. Diesmal unter den Headlinern: die Alabama Shakes, Mavis Staples und – die Eagles! nojazzfest.com



30.4.

Wiederhole nie ein erfolgreiches Experiment – das Motto der Naturwissenschaftler gilt auch im Kino nicht. Und so sind Meryl Streep und Anne Hathaway bei **The Devil Wears Prada 2** wieder dabei.



8.10.-14.2.

„Explore a decade characterised by its bold creativity and rebellious spirit“, fordert Londons Tate Britain und zeigt Fotografie, Kunst, Mode und Design aus **The 90s** von Stars wie Juergen Teller, Damien Hirst, Vivienne Westwood, John Galliano oder Alexander McQueen. tate.org.uk/whats-on/tate-britain/the-90s

The key to living well. *Wenn es darauf ankommt.*

Club Doré ist Ihr persönlicher Zugang zu Zeit, Klarheit und außergewöhnlichen Möglichkeiten. Sie kommen mit einem Anliegen. Wir kümmern uns um den Rest. Mit menschlicher Expertise, intelligenter Assistenz und einem Netzwerk, das Dinge möglich macht.



QR-Code scannen und mit dem Einladungscode „welcome-tw72“ Zugang erhalten.

MONUMENT VALLEY

Noch ein Monument in der Wüste Utahs: Soeben hat Amangiri eine Sechszimmer-Villa eröffnet. Entworfen von Marwan Al-Sayed, verbindet die 1115 Quadratmeter große Residenz minimalistische Eleganz mit der strengen Natur: Glaswände rahmen die Aussicht auf das Grand Staircase-Escalante National Monument, weite Terrassen, Gärten und ein 36 Meter langer Pool öffnen sich zu der pittoresken Felsenlandschaft. **Mieten: 45.000 Dollar pro Nacht; kaufen für 33 Mio. Dollar, aman.com**



ALS PETER BIRON, HERZOG VON KURLAND, BEI DER KÖNIGLICHEN PORZELLAN-MANUFAKTUR IN BERLIN 1790 EIN „SERVICE MIT ANTIQUER KANTHE“ IN AUFTRAG GAB, DACHTE ER GEWISS NICHT AN EINEN BECHER TO GO. UND BESTIMMT NICHT AN FARBE. KPM ABER SCHON. BRAVO! 119 EURO, KPM-BERLIN.COM



BRAND-MEETING

„Lamborghini repräsentiert mehr als nur Autos. Sondern auch Individualität, Rebellion und ungefilterte Freude“, schwärmt Adam Brown, der Gründer der Bademodenmarke **Orlebar Brown**. „Wir wollten dieses Gefühl einfangen – einen perfekten Morgen in Miami, den Motor, der leise schnurrt, das Hemd, das sich im Wind öffnet, die Sonne, die gleichzeitig auf Metall und Wasser trifft.“ Sprach’s und entwarf eine mondäne Strandkollektion aus italienischem Leinen, Seide sowie Frottee „als Liebeserklärung an diese Stimmung“. **Badeshorts ab 346 Euro, lamborghinistore.com**



EIN GOTT IN GRIECHENLAND

Andere Götter und Göttinnen der Musik, Tom oder Grace Jones (nicht verschwägert, aber soulmäßig eng verwandt) zum Beispiel, haben den steilen, frech in die Ägäis vorkragenden Küstenfelsen schon erklommen, den das Sani Resort auf Chalkidiki seit über 30 Jahren mit einem Sinn für sagenhafte Theatralik für sein Sani Festival nutzt. Nun, am 11. Juli, betritt ein wahrhaft Göttlicher die Bühne: Robert Plant, Stimme und Wucht von Led Zeppelin, bringt seine neue Band Saving Grace und die Sängerin Suzi Dian mit und ein intimes Programm zwischen Rock, Folk und Blues. Wir würden uns nicht wundern, wenn er sich anschließend auf den Olymp, mythische Heimat der Götter, zurückzieht.

sani-resort.com/de/feste/sani-festival



PADDINGTON, WINNIE-THE-POOH UND TEDDYBÄR WIDMET SICH BIS JANUAR 2027 EINE BÄRIGE AUSSTELLUNG IM SPIELZEUG WELTEN MUSEUM BASEL. SWMB.MUSEUM

FINE PAIRINGS

Gute Köche verlassen sich nicht auf die Landeskost. Sie kombinieren

Christian Bau feierte gerade ein seltenes Jubiläum: 20 Jahre mit drei Sternen begehrt er mit einem ganz besonderen Kochbuch: „Paris – Tokio“ (*Dorling Kindersley, 350 Seiten, 90 Euro*) fächert mit hochkarätiger Fotografie, mehr als 60 Gerichten und zwölf ikonischen Signature Dishes die komplette kulinarische DNA des gefeierten Spitzenkochs auf, der französische und japanische Einflüsse in seinem ganz eigenen Stil verbindet.

Den hat auch **Himanshu Saini**, ein Star in Dubai, wo sein Restaurant **Trèsind Studio** für seine Modern Indian Cuisine mit drei Sternen ausgezeichnet wurde. Jetzt will er London erobern: Im Herzen von Mayfair eröffnet der Pionier des indischen Fine Dining sein Restaurant „Trèsind“ (*13-14 Hanover St, tresind.uk*). Die Karte kündigt kreative Neuinterpretationen wie Scarlet Prawns Crudo mit Kashmiri-Chili-XO, Lamm-Yakhni mit Minzstaub oder Pandan Payesh an, ein bengalischer Milchreis mit Sauerrahm-Eis, Vanillejoghurt und Milk Crisp. Ein spannender Neuzugang für Londons boomende indische Szene.

Noch eine exotische Paarung? Auf der 29. und 30. Etage des **SO/ Bangkok** (*2 North Sathorn Road, Si Lom, Bang Rak, T. +66.2.624 00 00, so-bangkok.com*) verbinden das neue Rooftop-Restaurant „Iris“ und die Bar „Wild Iris“ lässige Riviera-Ästhetik mit urbanem Bangkok-Flair. Art-déco-Elemente, mediterrane Küche und Sharing Plates treffen auf Skyline-Blick. Der Abend startet im „Iris“ mit neu interpretierter Salade Niçoise, Pasta al Tartufo oder Wagyu-Ribeye mit Fries – und geht weiter im „Wild Iris“ mit DJ-Sound und kreativen Cocktails.



pb

WIR MÖGEN SIE IMMER NOCH

100 Jahre Marilyn Monroe feiern wir am 1. Juni. Wie am liebsten? Mit Champagner an der Bar des fiktiven Seminole Ritz, Schauplatz ihrer schönsten Komödie „Some Like It Hot“. Das steht in Wirklichkeit in San Diego und heißt Hotel del Coronado. Cheers. **Ab 510 Euro, hoteldel.com**



FASHION FORWARD

Gucci, Bottega Veneta, Brioni, Pomellato – große Häuser, die nun von der Reederei Ponant angesteuert werden. Auf einer Kreuzfahrt vom 8. bis 18. September 2027 von Livorno bis Venedig öffnet etwa Gucci seine Archive in einem Palazzo aus dem 15. Jahrhundert, zeigt Bottega Veneta das Making-of seiner ikonischen Taschen und lässt Pomellato die Passagiere der Le Boréal das Geheimnis um seine Juwelen erkunden. **Ab 11 930 Euro, ponant.com**



Travel

Wie Los Angeles zur Kunstmetropole aufsteigt
Warum echte Bali-Fans auf Uluwatu ausweichen
Was Sie überreden könnte, vor Madagaskar zu liegen

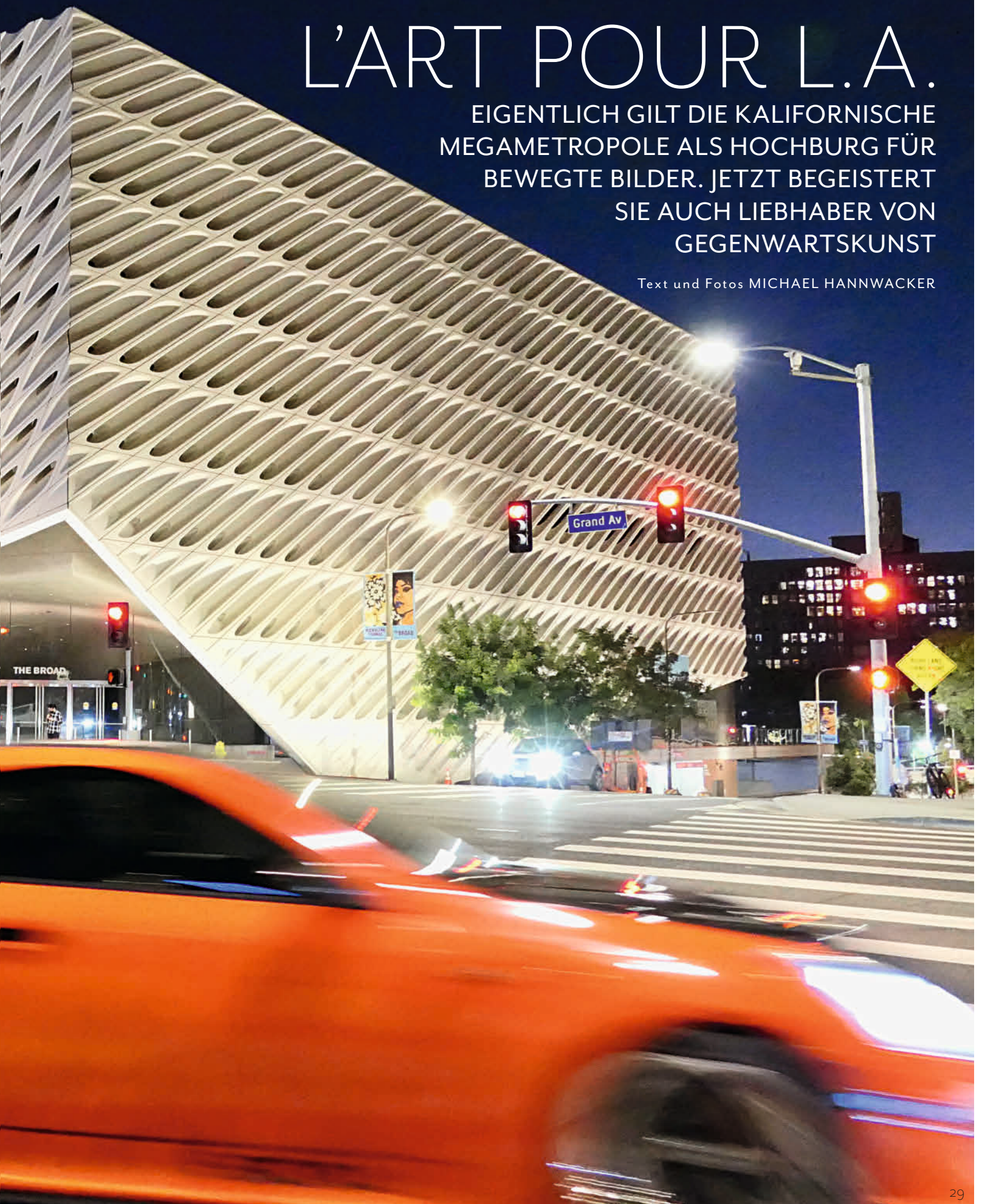


BREITSEITE
WIE EIN SCHLEIER LEGT SICH DIE WABEN-
FÖRMIGE HÜLLE UM DEN RECHTECKIGEN
KUNSTBLOCK AN DER GRAND AVENUE,
DER DIE SAMMLUNG VON ELI UND EDYTHE
BROAD BEHERBERGT

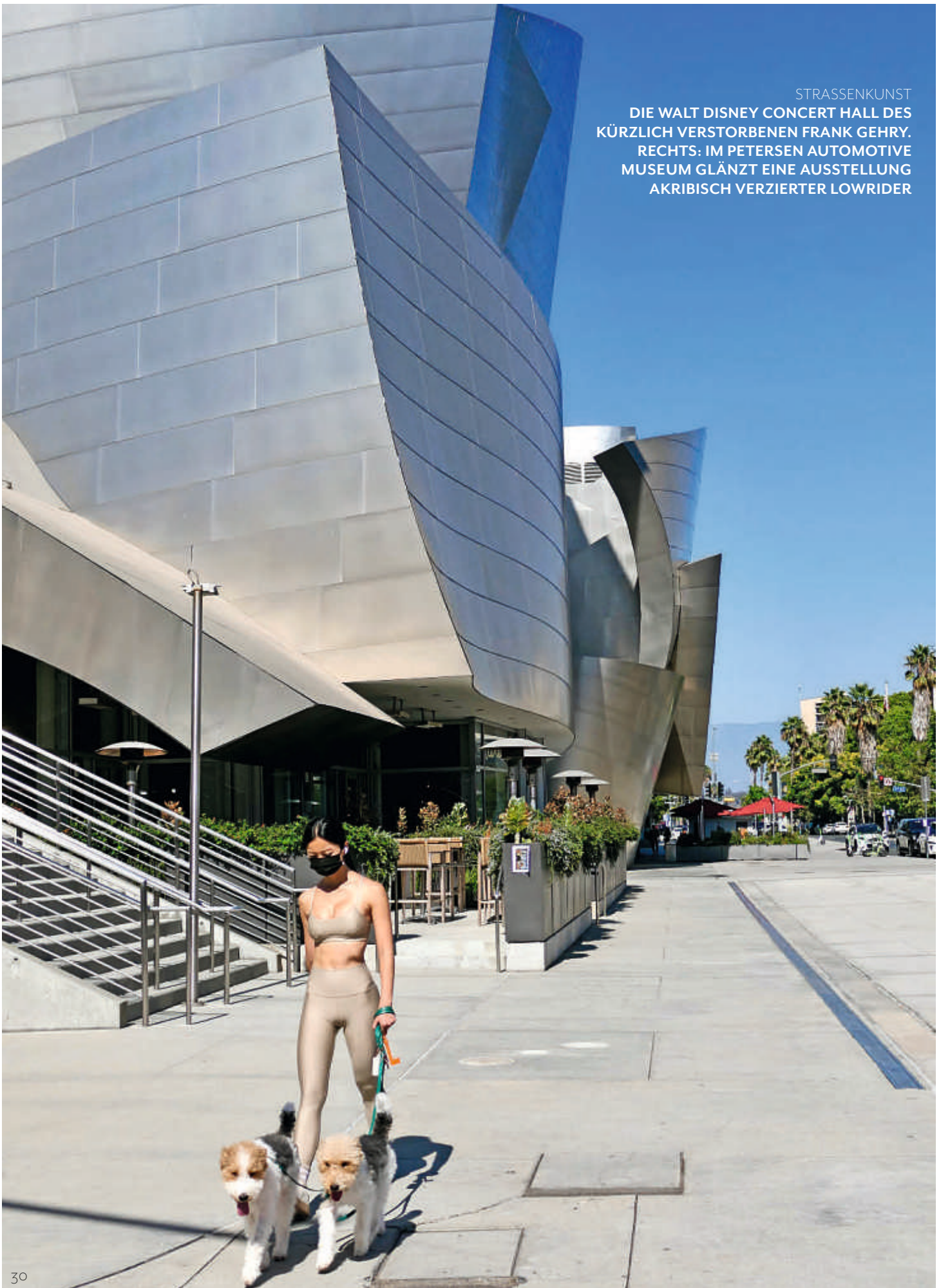
L'ART POUR L.A.

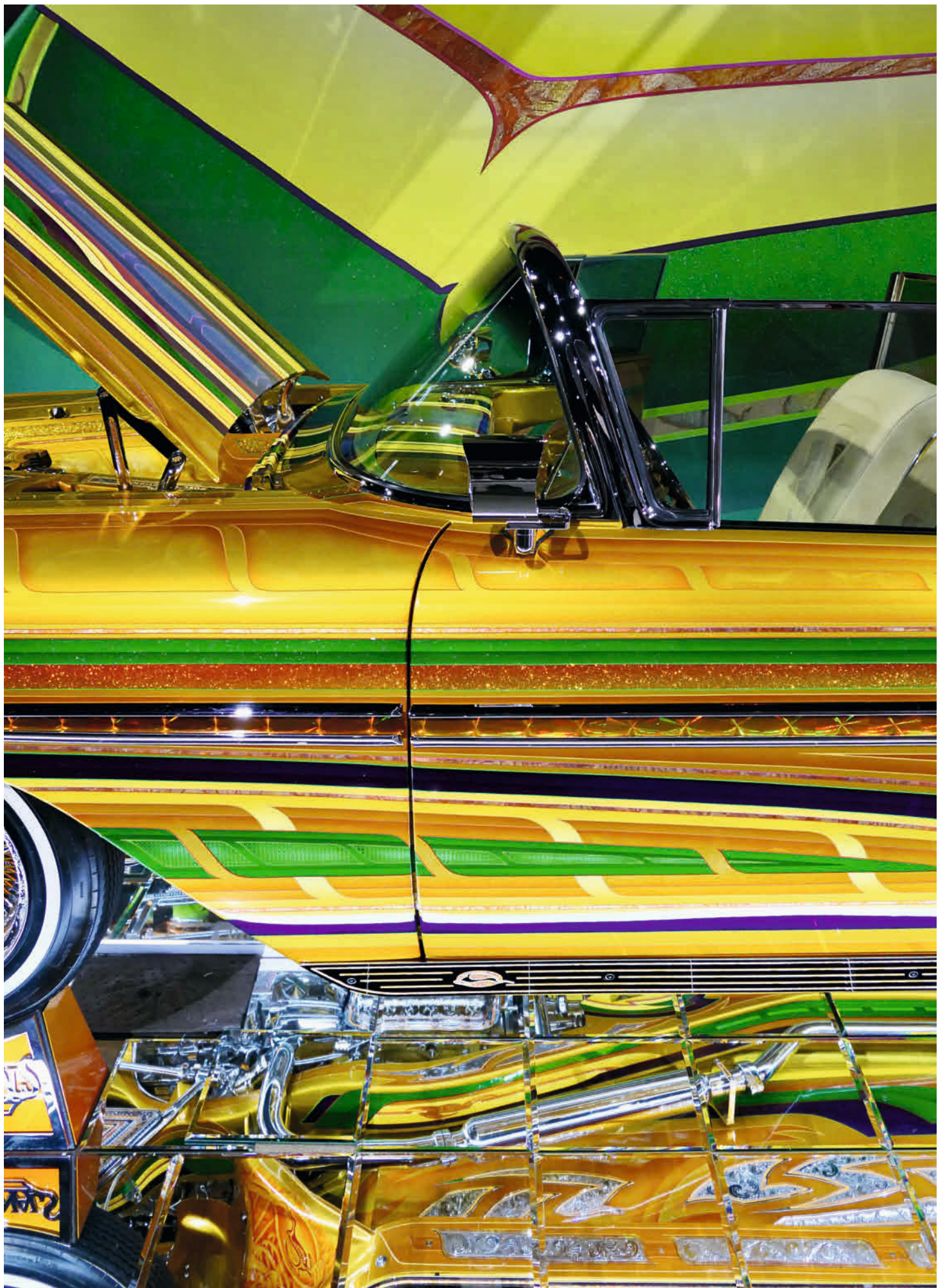
EIGENTLICH GILT DIE KALIFORNISCHE
MEGAMETROPOLE ALS HOCHBURG FÜR
BEWEGTE BILDER. JETZT BEGEISTERT
SIE AUCH LIEBHABER VON
GEGENWARTSKUNST

Text und Fotos MICHAEL HANNWACKER



STRASSENKUNST
DIE WALT DISNEY CONCERT HALL DES
KÜRZLICH VERSTORBENEN FRANK GEHRY.
RECHTS: IM PETERSEN AUTOMOTIVE
MUSEUM GLÄNZT EINE AUSSTELLUNG
AKRIBISCH VERZIERTER LOWRIDER





Obacht, Gucci-Taschen-Träger, hieß es unlängst auf dem Rodeo Drive in Beverly Hills. Passanten auf L.A.s Nobelmeile fauchte ein pinker Panther an. Und zwar nicht der niedliche aus dem Vorspann der Detektiv-Slapsticks mit Peter Sellers. Sondern ein bedrohlich wirkendes Untier, das Richard Orlinski hier freigelassen hatte. Der französische Bildhauer kennt sich aus auf den Terrains von Plutokraten, die er mit Aufritten seiner monumentalen und knallbunten Gorillas, Krokodile oder Bären etwa auch auf den Pisten des Winter-Monacos Courchevel oder auf der Lincoln Road in Miami Beach unterhält.

Seine Fiberglas-Menagerie mochte ein bisschen oberflächlich wirken. Doch die temporäre Freiluftausstellung zeigte, dass die zeitgenössische Kunst endgültig angekommen ist in Los Angeles. Das ist keine Selbstverständlichkeit, schließlich schien die Branche in den USA eigentlich auf New York fixiert. Doch in den letzten Jahren hat die Szene die Stadt der Engel als Himmel auf Erden entdeckt und die Megacity sich zum Mekka der Gegenwartskunst entwickelt. Aber woran genau liegt das?

Die einen sagen, dass nun endlich die Saat der herausragenden Kunsthochschulen der Stadt aufgeht, die anderen nennen das gegenüber New York deutlich angenehmere Klima als Grund. Und natürlich gibt es jede Menge Geld in L.A. Davon zeugen nicht zuletzt die Namen der Wohltäter, die der Stadt Museen spendieren: der Musik- und Filmproduzent David Geffen etwa, der Öl-Tycoon John Paul Getty, Hollywood-Gigant George Lucas oder der Immobilien- und Versicherungsunternehmer Eli Broad.

Mit dem unverhohlenen Ehrgeiz, eine der weltweit führenden Sammlungen zeitgenössischer Kunst aufzubauen, hatte Letzterer mithilfe seiner Frau Edythe – und kolportiert mindestens zwei Milliarden Dollar – an die 2000 Werke von „Blue-Chip Artists“ erworben und ihnen ein atemberaubendes Museum gegönnt. The Broad – nur einen Block südlich der wie von Aluminiumsegele umwehten Walt Disney Concert Hall des kürzlich verstorbenen Wahl-Angeleno Frank Gehry – war der zweite Wunderbau an der Grand Avenue in Downtown.

Und ein Fanal. Die von einem wabenartigen Exoskelett verschleierte Kunstkammer der Avantgarde-Architekten Diller Scofidio + Renfro feiert Stars wie Andy Warhol, Roy Lichtenstein oder Jeff Koons. Und beschert Künstlern wie der Afroamerikanerin Mickalene Thomas (deren Ausstellung „All About Love“ übrigens gerade ins Pariser Grand Palais weitergewandert ist) viel beachtete Gastspiele.

Dabei ist es nicht so, dass es unter Hollywoods Hügeln vorher keine moderne Kunst gegeben hätte. Schon etliche Jahre zuvor hatte das Los Angeles County Museum of Art (LACMA) von der Eli and Edythe Broad Foundation eine 60-Millionen-Dollar-Spritze bekommen, um „das Ansehen von Los Angeles als globale Hauptstadt der zeitgenössischen Kunst zu fördern“. Und in der Tat: In den seither vom Genueser Ausnahmearchitekten Renzo Piano entworfenen Hallen waren in jüngerer Ver-

gangenheit exquisite Ausstellungen von Simone Leigh, der Vertreterin der USA auf der vorletzten Biennale in Venedig, oder von Ed Ruscha zu sehen, dem südkalifornischen Altmeister der Pop-Art. Darauf ruht sich das Museum nicht aus: Im April eröffnen die vom Schweizer Superstar des New Brutalism, Peter Zumthor, entworfenen David Geffen Galleries als selbstbewusst sich über den Wilshire Boulevard spannender Annex des LACMA. Die Leihgeber: zumeist Mäzene aus der Stadt der Engel.

Für ihre Großeinkäufe mussten sie bis vor wenigen Jahren noch an die Ostküste reisen. Heute können großkalibrige kalifornische Sammler auch in Los Angeles shoppen gehen. Besucher der Stadt profitieren davon. Denn die Galerien stehen auch in Südkalifornien jedem offen.

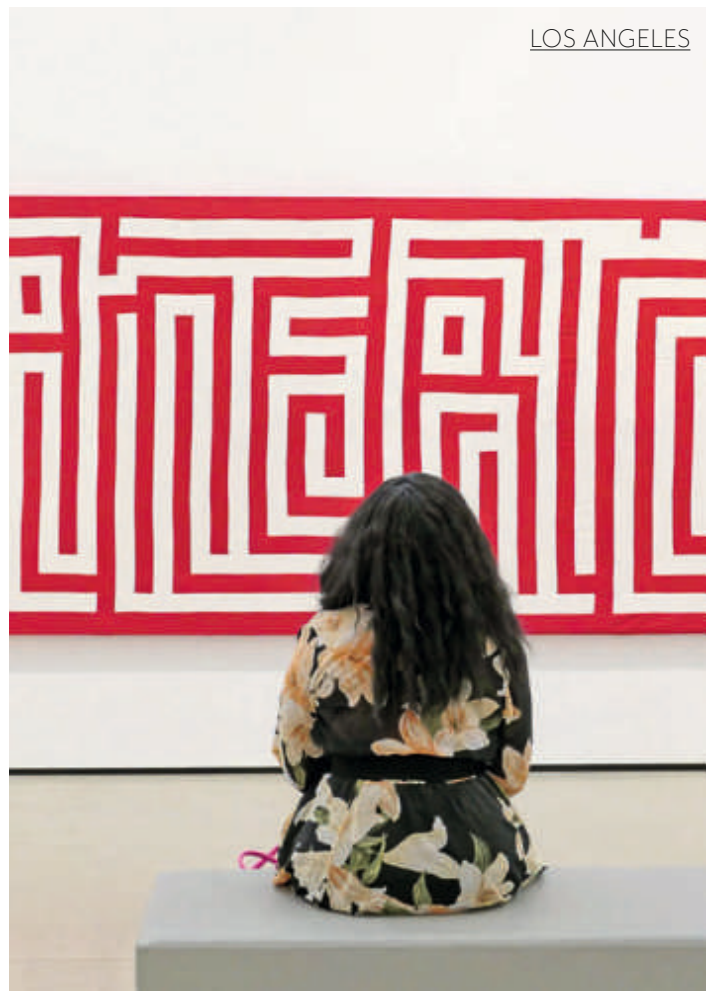
Wer sich als Händler zu einem Auftritt in L.A. entschließt, dem stehen oft riesige Räumlichkeiten in aufgelassenen Lagerhallen oder Industriebauten offen, in denen Künstler auch Großformate vorstellen können. Die Schweizer Galerie Hauser & Wirth etwa hat sich eine ehemalige Mühle im Art District nahe der Union Station gesichert. Das sich über einen kompletten Block ausdehnende Areal bietet ausreichend Platz für mindestens drei parallele Ausstellungen und einen zum Sich-darin-Verlieren schönen Buchladen. Und weil Kultur mit Genuss zu tun hat, breitet sich im Innenhof das Restaurant „Manuela“ aus, nicht zufällig auch der Vorname der Schweizer Galeristin, die mit ihrem Mann Iwan Wirth an den weltweiten Hotspots zeitgenössischer Kunst grandiose Galerien betreibt – in L.A. sogar zwei.

Damit sind die Eidgenossen breiter aufgestellt als ihre großkarätigen Mitbewerber. Larry Gagosian, mit 80 immer noch mächtigster Händler der großen Namen, unterhält eine Dependance in einer Seitenstraße des besagten Rodeo Drive, die deutschen Galeristinnen Monika Sprüth und Philomene Magers bespielen einen brutalistischen Pavillon gegenüber dem LACMA, Blue-Chip-Dealer David Zwirner präsentiert Weltstars wie Isa Genzken, Gerhard Richter oder Wolfgang Tillmans in einem Zweckbauten-Ensemble in Melrose Hill, und der Berliner Händler Michael Werner zeigt in seiner Niederlassung in einem aufpolierten Hinterhof in Beverly Hills aufstrebende Stars wie den Neo-Impressionisten Brett Goodroad aus Nebraska.

Doch bleiben wir zunächst im Art District. Der heißt so nicht nur wegen der Ausstellungsflächen und Ateliers rund um die Union Station. Sondern auch, weil zahllose Straßenkünstler die zahlreichen Brandmauern in eine weitläufige Freiluftgalerie verwandelt haben.

AUF ZACK

CHRIS BURDENS INSTALLATION „URBAN LIGHT“ AN DER MIRACLE MILE (LINKS OBEN, WEITER IM UHRZEIGERSINN). HANK WILLIS THOMAS' BREITFORMAT „AMERICA“ IN THE BROAD; AUSSTELLUNG DER NEW YORKERIN FIRELEI BAÉZ BEI HAUSER & WIRTH, RESNICK PAVILION DES LACMA





MEHR DRIVE

RICHARD ORLINSKIS „PANTHÈRE“ AUF DEM RODEO DRIVE (BILD UNTEN, WEITER IM UHRZEIGERSINN), DAS VON STAHLBÄNDERN UMWICKELTE PETERSEN AUTOMOTIVE MUSEUM, AUSSCHNITT AUS MICKALENE THOMAS' INSTALLATION „PRIMAL ROAR“ IN THE BROAD, IN SIMONE LEIGHS AUSSTELLUNG IM LACMA





SELBSTDARSTELLER

**MUSEUMSBAUTEN WIE RICHARD MEIERS GETTY
CENTER IN BRENTWOOD BIETEN NICHT NUR
BÜHNEN FÜR DIE KUNST DER GROSSEN MEISTER**

Die Akteure verstecken sich meist hinter Pseudonymen wie WRDSMTH, Vyal One oder Royyal Dog. Dabei hat die Stadtverwaltung die Rechtsfrage denkbar simpel geklärt: Wenn Hauseigentümer einverstanden sind mit der Malerei an ihren Wänden, ist es Kunst. Wenn nicht, sind es Graffitis. Bei dem haushohen Portrait von Ed Ruscha, das Street-Art-Doyen Kent Twitchell an die Nordwestwand des American Hotel an der Traction Avenue gebannt hat, dürfte der Fall klar sein.

Ohnehin sind die Grenzen in L.A. fließend. Autos gleichen nicht selten mobilen Skulpturen, Konzerte geraten zu Performances, und Filmkünstler produzieren bewegte Tableaus. „Filme sind die populärste Kunstform weltweit“, postuliert eine Tafel im Foyer des Museums der Academy of Motion Picture Arts and Sciences, also der Institution, die die wichtigsten Preise im Filmgeschäft vergibt. Man könnte auch Oscar-Museum sagen, weil hier vor allem die Drehbuchautoren, Kostümbildner und Regisseure gefeiert werden, die eine der fast vier Kilo schweren, vergoldeten Bronzestatuetten bekommen haben.

Gleich nebenan, im Petersen Automotive Museum, wird einer anderen L.A.-typischen Kunstform gehuldigt, die schon deshalb Unterstützung verdient, weil man beim immerwährenden Stop and Go sonst ästhetisch verkümmern würde. Tatsächlich zeigen die Ausstellungsstücke aus Chrom und Lack, dass Meisterwerke bisweilen nicht nur in Akademien und Ateliers entstehen, sondern immer wieder auch in den Studios von Autodesignern. Die Szene selbst hat es ja längst – erkannt: Schon 1951 hob die Ausstellung „8 Automobiles“ im Museum of Modern Art in New York das Genre aufs entsprechende Podest.

„Modern Art“ war nicht die Sache des 1976 verstorbenen Ölmalers John Paul Getty, dessen Kollektion diejenigen von vielen anderen Großsammlern klein aussehen lässt. In seiner nach einem Vorbild aus Herculeum gestalteten Villa in Pacific Palisades versammelte er Schätze der Antike um sich. Und auch das Spektrum des megalomanen, allerdings nur mäßig schönen Getty Center in den Hängen über Brentwood reichte nur bis zur ersten Hälfte des vergangenen Jahrhunderts.

Doch die Verantwortlichen des Getty Trust, mit einem Stiftungsetat von geschätzten acht Milliarden Dollar Schrecken aller Mitbieter bei einschlägigen Auktionen, denken längst weiter. Kürzlich beleuchtete das Getty Center die Auseinandersetzung zeitgenössischer Künstler mit der Holografie. Und unterstützte über 60 südkalifornische kulturelle Institutionen bei der Frage, wo „Art & Science Collide“. Zum Beispiel gleich in der zentralen Rotunde des Megamuseums. Dort nämlich hatte Charles Ross, ein Altmeister der Lichtkunst, Prismen im Glasdach installiert, die mit dem Lauf der Sonne spektrale Farbreflexe auf den Boden der Eingangshalle zaubern.

Denn die Sonne scheint zuverlässig über dem Süden Kaliforniens. Wo „The Getty“ übrigens bei freiem Eintritt einer der angenehmsten Orte ist, um ein paar Stunden oder besser noch den ganzen Tag zu verbringen. Mit oder ohne Gucci-Tasche. **TW**

SHOW TIMES

Los Angeles hat über 500 Ausstellungshäuser, vom „Air Conditioning & Refrigeration Museum“ über das „Neutra Institute for Survival Through Design“ bis zum „Wonders of the World Museum“. Dies sind die unverzichtbaren:

GETTY CENTER Die Stiftung des einst reichsten Mannes der Welt kann auch Moderne.

Eintritt frei, Di.–So. 10–18:30, Sa. bis 21 Uhr, 1200 Getty Center Drive, T. +1.310.440 73 00, getty.edu

THE BROAD Großartige US-Kunst in spektakulärer Hülle.

Eintritt frei, Sonderausstellungen 19 Dollar, Di., Mi., Fr. 11–17, Do. bis 20, Sa., So. 10–18 Uhr, 221 S Grand Avenue, T. +1.213.232 62 00, thebroad.org

LACMA Größtes Museum des amerikanischen Westens mit sehenswerten Ausstellungen.

Eintritt frei, Mo., Di., Do. 11–18, Fr. bis 20, Sa., So. 10–19 Uhr, 5905 Wilshire Boulevard, T. +1.323.857 60 00, lacma.org

ACADEMY MUSEUM Hier wird die Kunst der Oscar-Preisträger gefeiert.

Eintritt 25 Dollar, Mi.–Mo. 10–18 Uhr, 6067 Wilshire Boulevard, T. +1.323.930 30 00, academymuseum.org

PETERSEN AUTOMOTIVE MUSEUM Autos sind nur Fortbewegungsmittel? Von wegen.

Eintritt 22 Dollar, 10–18 Uhr, 6060 Wilshire Boulevard, T. +1.323.930 22 77, petersen.org

HAUSER & WIRTH DOWNTOWN Größerer der beiden Standorte der Schweizer Händler in L.A.

Di.–So. 11–18 Uhr, 301 East 3rd Street, T. +1.213.943 16 20, hauserwirth.com

SPRÜTH MAGERS Mitbewerber beneiden die Deutschen um ihr Gebäude gegenüber dem LACMA.

Di.–Sa. 11–18 Uhr, 5900 Wilshire Boulevard, T. +1.323.634 06 00, spruethmagers.com

DAVID ZWIRNER Der Stargalerist hat erst kürzlich einen Gebäudekomplex in East Hollywood bezogen.

Di.–Sa. 10–18 Uhr, 606 N Western Avenue, T. +1.310.777 19 93, davidzwirner.com/galleries/los-angeles

GAGOSIAN BEVERLY HILLS Der Großgalerist hat mal in L.A. angefangen. Jetzt ist er zurück.

Di.–Sa. 10–17:30 Uhr, 456 N Camden Drive, T. +1.310.271 94 00, gagosian.com/locations/beverly-hills

MICHAEL WERNER Der Grandseigneur unter Deutschlands Kunsthändlern wagte 2024 den Schritt nach L.A.

Di.–Sa. 10–18 Uhr, 417 N Camden Drive, T. +1.310.469 71 41, michaelwerner.com

Weitere Informationen: discoverlosangeles.com

Deutsch-französische

Zwei stilvolle Hotels der Marke SO/ verbinden Berlin und Paris. In Kürze auch ein

PIED-À-TERRÉ



SO/ BERLIN DAS STUE

78 Zimmer, absolute Ruhe hinter den dicken Mauern der ehemaligen dänischen Botschaft auf der Rückseite des Großen Tiergartens, möbliert von der spanisch-Mailänder Ausnahme-Designerin Patricia Urquiola, intimes Spa mit 14-Meter-Pool, gehobene Bistro-Küche hinter bodenlangen Vorhängen, salon-schöne Bar – kein Wunder, dass dieser Dauer-Geheimtipp ein Dreh- und Angelpunkt während Fashion Week, Berlinale und Gallery Weekend ist.

Ab 324 Euro, Drakestraße 1, T. 030.311 72 20, so-berlin-das-stue.com

PRIVATSCHATULLEN

MUSEUM BARBERINI

Zwar nicht in, aber direkt vor den Toren Berlins, nutzt SAP-Gründer Hasso Plattner den nach seinem römischen Vorbild benannten Palast als Schaukasten seiner famosen Impressionisten-Sammlung und aufmerksamkeitstarker Blockbuster-Shows. Humboldtstraße 5-6, Potsdam, T. 0331.23 60 14-499, museum-barberini.de



WEISSES GOLD



HERING

Cielo, die wohl berühmteste Linie der Porzellankünstlerin Stefanie Hering, ist in zahllosen Sternerestaurants zu Hause. Der Clou: Sämtliche Löcher werden von Hand in die feuchten, noch ungebrannten Scherben eingearbeitet – ein äußerst aufwendiger Prozess. Lindenthaler Allee 5, T. 030.81 05 41 10, heringberlin.com

BEAUTÉ

BIRKHOLZ PARFUM BAR

Die Berliner Manufaktur betört ihre waxene Fangemeinde mit einer kaum überschaubaren Variation hochpreisiger Limited-Edition-Parfüms. In dieser reich bestückten Duft-Bar lässt's sich reinschnuppern. Tauentzienstraße 21-24, T. 030.212 10, birkholz-perfumes.com



SICHT-WEISEN



MYKITA

Federleicht, an ihrem schraubenlosen Scharnier erkennbar, handmade in Berlin und für Kollaborationen mit Designern wie Bernhard Wilhelm gerühmt. Budapester Straße 38-50, T. 030.28 47 41 14, mykita.com

Freundschaft

Texte MICHAEL HANNWACKER

komfortabler *train de nuit*. Und es gibt noch ein paar andere Gemeinsamkeiten

SO/ PARIS

Todschickes und bestens gelauntes Hotel in einem von Stararchitekt David Chipperfield umgedachten Büroturm in einem angenehm untouristischen Viertel zwischen den In-Arrondissements Marais und Bastille. USP: Den unverstellten Blick, den Emily über Paris von ihrem Bett aus hatte, gibt es von fast allen kunterbunten Zimmern. Und erst recht von der vollverglasten, leicht spacigen Brasserie im 15. Stock und der szenigen „Bonnie Bar“ eine Etage darüber.

Ab 536 Euro, 10 Rue Agrippa d'Aubigné, 4e Arr^t, T. +33.1.78 90 74 00, so-hotels.com/fr/paris



FONDATION LOUIS VUITTON

LVMH-Chef Bernard Arnault hat ein großes Faible für kostspielige zeitgenössische Kunst. Sein vom kürzlich verstorbenen Stararchitekten Frank Gehry am Stadtrand errichtetes „Glasschiff“ lockt mit hochkarätigen Ausstellungen.

8 Avenue du Mahatma Gandhi, 16e Arr^t, T. +33.1.40 69 96 00, fondationlouisvuitton.fr

ASTIER DE VILLATTE

Charmante, im Stadtteil Bastille handgefertigte, herrlich nostalgische Keramik irgendwo zwischen Flohmarktanmutung und Designstück, die Fans von George Lucas bis Anna Wintour begeistert.

173 Rue Saint-Honoré, 1er Arr^t, T. +33.1.42 60 74 13, astierdevillatte.com



CODAGE

Die auf Wunsch auch exklusiv personalisierten Hautpflegeprodukte dieser von zwei Geschwistern aus Nizza gegründeten Marke helfen, länger schön zu leben.

8 Rue du Trésor, 4e Arr^t, T. +31.1.89 16 61 80, codageparis.com

MAISON BONNET

Yves Saint Laurent, Aristoteles Onassis, Elle Macpherson, Jonathan Ive, I. M. Pei, Jean Gabin oder Le Corbusier wurden mit (dank?) Maß-Werken aus Paris zu Stilikonen.

5 Rue des Petit-Champs, 1er Arr^t, T. +33.1.42 96 46 35, maisonbonnet.com



Ulu-was?

Uluwatu. die südwestliche Spitze der Halbinsel Bukit, ist in den letzten Jahren zum Hotspot von Balis cooler Surferszene avanciert. Und zum Hideaway für High-End-Urlauber

Text PATRICIA ENGELHORN





CLIFFHANGER Dramatischer könnte die Lage nicht sein. Von hoch oben haben die Gäste des Alila Villas Uluwatu einen spektakulären Blick auf den Ozean. Sie finden die Lage gewagt? Ach was, wer wagt, gewinnt

»EIN PAAR
VISIONÄRE
HATTEN DAS
POTENZIAL
VON ULUWATU
SCHON FRÜHER
ERKANNT: HIER
SIND DIE BESTEN
STRÄNDE UND
SCHÖNSTEN
SUNSETS«

Die ersten Gäste – einheimische Surfer, in der Gegend lebende Ausländer und gut informierte Urlauber – kommen schon am späten Nachmittag. Sie treffen sich, um gemeinsam den Ausklang eines weiteren großartigen Tages zu feiern. Sie wissen um den engen, nicht gekennzeichneten Durchgang, der an Mülltonnen und unter gebündelten elektrischen Leitungen vorbei zum „Surya Café“ führt. Sie nehmen die begehrten Sitzplätze auf der Terrasse in Beschlag, bestellen schon mal eine Runde Margaritas und beobachten die Surfer, die tief unter ihnen auf ihren Brettern im glasklaren Meer auf die nächste gute Welle warten.

Oben wartet man auf etwas anderes: den Moment, an dem die Sonne mit bühnenreifem Spektakel am Horizont versinkt. Der DJ dreht seine Anlage lauter, weitere Drinks werden über die Köpfe der tanzenden Menschen hinweg gereicht. Wer jetzt noch auf die Terrasse möchte, muss sich durchdrängeln. Das „Surya Café“ gilt als die coolste Sunset Location in Uluwatu und Uluwatu als die coolste Location auf Bali.

Die Bukit Peninsula ganz im Süden der Insel war schon immer ein Geheimtipp unter Surfern, aber lange Zeit auch nicht mehr als das. Bis vor knapp zehn Jahren endete Balis zivilisierte Welt mit ausgebauten Straßen, Hotels, Restaurants und Einkaufsmöglichkeiten gleich hinter der schmalen Landzunge, die die Halbinsel mit dem Rest der Insel verbindet, also Jimbaran an der Westseite und Nusa Dua im Osten. Dahinter lag eine wilde, weitgehend naturbelassene Landschaft mit dramatischen Kalksteinfelsen, idyllischen Stränden und einem verschlafenen Surfer-Dorf. Bekannt war das alles nicht, bestenfalls der spektakulär auf einem Felsvorsprung über einer bis zu 70 Metern hohen Steilküste schwebende Pura-Luhur-Uluwatu-Tempel hatte es auf die Liste der „Must-sees“ geschafft. Aber bei der unendlichen Vielfalt an Tempelanlagen, die Bali zu bieten hat – wer mochte sich da schon die lange Fahrt bis an die äußerste Südwestspitze der Insel antun?

„Als ich 2008 erstmals nach Bali kam, war Uluwatu keine Destination, die man als Urlauber in Betracht gezogen hätte“, erzählt Ram Hiralal, die charismatische General Managerin des Jumeirah Bali, das 2022 eröffnete. „Nur ein paar smarte Visionäre hatten das gigantische Potenzial dieser Region erkannt. Hier sind die besten Strände und die schönsten Sonnenuntergänge.“ Jumeirah-Gäste haben beides vor der Haustür, sie werden sich kaum auf den Weg ins „Surya Café“ machen.

Nicht nur, weil zwischen Hotel und Bar die halbe Halbinsel liegt, sondern auch weil es zwei Welten mit wenig Gemeinsamkeiten sind. Außer vielleicht, dass beide die durch und durch entspannte Bali-Atmosphäre vermitteln und das wohlthuende Gefühl, zur richtigen Zeit am genau richtigen Ort zu sein –





RAUSCH-MITTEL Zuerst waren es die brausenden Wellen, die junge Leute auf nach Uluwatu lockten. Bis heute sind Surfboards omnipräsent. Inzwischen ist aber auch die liquide Klientel angefixt vom Laissez-faire im Süden von Bali



WIE KANN MAN NUR? Sie könnten jetzt die Glücklichen beneiden, die im **White Rock Beachclub (oben)** oder im **Sundays Beachclub** das Leben genießen. Oder Sie buchen einfach eine Auszeit in **Uluwatu** und gesellen sich dazu

dort bei DJ-Tunes und Gedränge, hier bei Gamelan-Klängen und Top-Service. In jedem Fall bei besten Cocktails.

Das Jumeirah Bali ist eines der jüngsten Luxushotels der Insel. Die weitläufige, von Star-Interior-Designer Jean-Michel Gathy gestaltete Villen-Anlage ist von dichtem Grün umgeben und fällt kaskadenähnlich von der am höchsten Punkt gelegenen Lobby bis zum malerischen Dreamland Beach, der sich gleich unterhalb der Pool-Landschaft erstreckt und als Surfer-Hotspot gilt. „Wir sind das einzige Resort dieser Kategorie in Uluwatu mit direktem Strandzugang“, sagt Ram Hiralal. „Das macht unser Hotel sehr attraktiv. Man kann vom Liegestuhl aus die meist gut aussehenden, jungen Wellenreiter beobachten – der Strand ist die Verbindung zwischen uns und der coolen Surfer-Szene von Uluwatu.“

Surfen, Strand, Sonnenuntergang – die Vorzüge dieser Kombi sind kein Geheimtipp mehr. Spätestens in der Corona-Pandemie hat sich Uluwatu zu einem entspannten Ferienziel für Menschen entwickelt, die sich gerne mal auf ein Motorrad schwingen, um einen

abgelegenen Sandstrand, einen Yoga-Kurs mit Meerblick oder einen Hot-Cold-Plunge-Parcours zu entdecken. Wem das an der Südwestküste gelegene Canggu zu hip, zu voll und zu laut geworden ist, findet in Uluwatu entspannte Ruhe und Laissez-faire.

„Es ist hier noch ein Stück lässiger und lockerer als in Canggu“, bestätigt Gregor Fabikan, der im Sommer 2023 zusammen mit Dave Grubic das Cari Surf Camp eröffnet hat – eines der besten und schönsten in Uluwatu. Der 35-jährige Österreicher lebt seit rund zehn Jahren auf Bali. Er erinnert sich gut an die Zeiten, als er zum Surfen an die Bukit-Strände kam, zum Schlafen aber dann zurück nach Kuta oder Seminyak fuhr, weil es in Uluwatu keine Übernachtungsmöglichkeiten gab. „Erst vor fünf, sechs Jahren wurden hier ein paar Guesthouses eröffnet, und plötzlich tauchten auch die ersten Nichtsurfer auf“, erzählt er. „Nach und nach kamen die Restaurants, Cafés und Läden an der Hauptstraße hinzu. Und die Villen. Von den Reisfeldern, die am Anfang unser Camp umgaben, ist fast nichts mehr übrig.“ Trotzdem sagt er: „Uluwatu ist immer noch und vor allem ein Surfer-Ort, jetzt eben einer mit einem breiteren Angebot als früher.“

Wer im halb offenen, ganz in Retro-Eiscremetönen getauchten „Warung Local“ eine Portion Mie Goreng (gebratene Nudeln) oder

Beef Rendang (geschmortes Rindfleisch) bestellt, sitzt zwischen braun gebrannten Kerlen mit nacktem Oberkörper, von der Sonne gebleichten Haaren, Cargo-Bermudas und Plastik-Flip-Flops. Daneben sind die anderen, die sich immerhin ein ärmelloses T-Shirt übergestreift haben, konzentriert auf ihr MacBook





Fotos: Steve Turvey/Nature/Getty Images, White Rock Beach Club, The Ungasan, joakimblk/Getty Images

BEGEHRLICHE BRANDUNG Uluwatu ist einer der legendärsten Surfspots Indonesiens. Hier treffen kräftige Swells aus dem Indischen Ozean auf ein spektakuläres Riff direkt unter steilen Kalksteinklippen

schaufen und ganz offensichtlich an einem Teams-Meeting teilnehmen. Die Bedienungen sind jung und fröhlich, die Musik perlt so dahin. Töpfe mit wuchernden Grünpflanzen schirmen das Restaurant von der belebten Jalan Labuansait ab, die vom Hinterland mitten hinein ins Geschehen und zu den beliebten Stränden Padang Padang, Bingin und Suluban führt.

In Läden wie By the Sea, Kynd Concept Store oder Makassi werden Bali-taugliche Mode, Strandtaschen, Sonnenbrillen, Schmuck und anderer styliher Schnickschnack verkauft, den man gut im All-day-dining-Café „Loft“ tragen kann, das mit tropischem Design, Gerichten wie Thunfisch-Poke oder Falafel-Salad-Bowl und Miami-Beach-Atmosphäre lockt. Oder im „Milk & Madu“, einem von Australiern gegründeten, luftigen Lokal, das sich mit Avocado-Toast, Cubano-Sandwiches und Burrata-Pesto-Pizza eine große Fangemeinde gesichert und inzwischen mehrere Filialen auf Bali hat. Die schönsten Bikinis gibt es bei Elce, coole Surferoutfits in der Zealous Surf Boutique schräg gegenüber an der Jalan Pantai Padang-Padang, benannt nach dem berühmtesten Strand der Insel.

Die postkartenhübsche Bucht mit weißem Sand, kristallklarem Wasser und hohen Kalksteinfelsen war mehrfach im Film „Eat Pray Love“ zu sehen und ist seither ein Hotspot für Instagrammer und andere Social-Media-Fans. Um ans Wasser zu gelangen, muss man allerdings über eine steile Treppe durch die Kalksteinfelsen hinunter- und später auch wieder hinaufklettern.

Dabei gäbe es durchaus Alternativen: Die Strände Bingin, Balangan, Nyang Nyang, Melasti oder Nunggalan klingen nicht nur märchenhaft, sie sind es auch. Einige der idyllischen Buchten haben fast privaten Charakter. Obwohl es auf Bali per Gesetz keine Privatstrände gibt, sind sie für die Öffentlichkeit unerreichbar – und insofern eben doch ziemlich privat. Der Bulgari Beach Club beispielsweise ist nur über einen schräg verlaufenden Fahrstuhl erreichbar, der Gäste des Bulgari-Hotels von einer dramatischen Klippe aus zu einem malerischen Ministrand bringt. Auch das Alila Villas ist über mehr als 600 in die Felsen geschlagene Stufen mit einem schmalen, unberührten Sandstreifen am Meer verbunden. Sowohl diese Resorts als auch das Six Senses Uluwatu Resort und das Ungasan Cliff-top Resort thronen hoch über dem Meer ganz im Süden der Insel. Sie bieten viel Luxus, Ruhe und Privatsphäre sowie eine Splendid Isolation, die man sonst nur in den Reisfeldern im Hinterland der Küste findet.

Hier ist das Publikum weit weg von allem und Lichtjahre entfernt von dem bunten Treiben, das Uluwatus Charakter und Charme ausmacht. Das echte Leben findet buchstäblich *downtown* statt – dort, wo die Surfer sind.

TW

BETTEN AUF BALI

JUMEIRAH BALI Die 123 Villen mit großzügigem Patio und eigenem Pool sind dem tropischen Modernismus eines Geoffrey Bawa nachempfunden, der auf eine organische Verbindung zwischen Innen und Außen setzte. Begrünte Wege und Treppen schlängeln sich durch die Anlage bis zum Hauptrestaurant und Pool-Bereich. Von hier aus führen ein paar Stufen zum schönen Dreamland-Strand, alternativ lockt ein weitläufiger, heller Wellness-Tempel mit balinesischen Massagen. Villa ab 520 Euro, jumeirah.com

BULGARI RESORT BALI Als die Bulgari-Gruppe vor knapp 20 Jahren ein Resort mit 59 Villen in Uluwatu eröffnete, rückte die Destination auf die Map für High-End-Reisende. Designer Antonio Citterio kombinierte den traditionellen balinesischen Stil mit modernem italienischem Design und dekorierte die Räume mit wunderschönen balinesischen Stoffen und Keramiken. Villa ab 1050 Euro, bulgarihotels.com

THE UNGASAN CLIFFTOP RESORT Nur sieben in tropisches Grün eingebettete Pool-Villen, die jeweils beeindruckende 2500 Quadratmeter groß sind. Jede davon verfügt über fünf Suiten, die auch einzeln gebucht werden können. Aufmerksamster Butlerservice, schicker Beach Club „Sundays“. Suite ab 650 Euro, theungasan.com

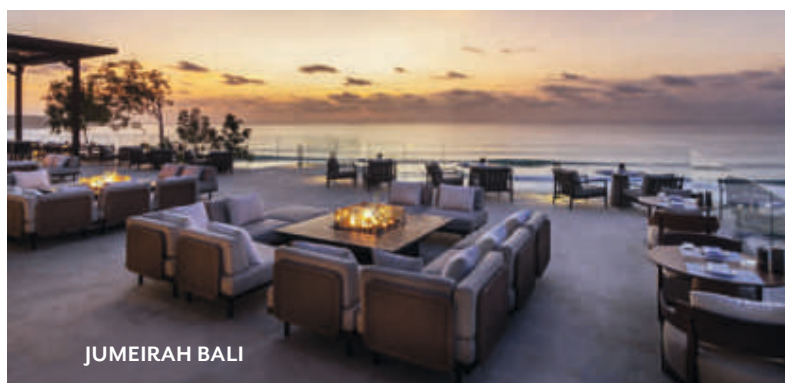
ALILA VILLAS ULUWATU Fans loben die preisgekrönte Architektur, den fantastischen Meerblick und ihre konsequente Nachhaltigkeit in allen

Bereichen. Aber auch die minimalistisch-schönen, frei stehenden Villen mit raumhohen Glaswänden und privaten Pool-Terrassen machen Eindruck. Und natürlich der Infinity-Pool, der als Balis schönster gilt. Villa ab 660 Euro, alilahotels.com

SIX SENSES ULUWATU Von balinesischer Dorfarchitektur inspirierte Anlage, komplett mit geschnitzten Holztüren und zeremoniellem Altar im Innenhof. Das Interior dominieren natürliche Materialien und Farben. Leider kein Strandzugang, dafür locken ein Freiluftkino und besonders schöne Pools. Suite ab 620 Euro, sixsenses.com

ANANTARA ULUWATU BALI RESORT Klare, moderne Linien und zurückhaltendes Design überlassen dem Ozean die Aufmerksamkeit. 75 Suiten mit raumhohen Fenstern und Meerblick, drei exzellente Restaurants und ein besonders schönes Spa. DZ ab 220 Euro, anantara.com

CARI SURF CAMP BALI Das Camp ist gerade umgezogen – ein Grundstück weiter, mit größerem Pool, professionellerem Restaurant, weißen Hängematten zwischen Frangipani-Bäumen, Palmen und Bananenstauden sowie 14 weißen Backsteinbungalows mit schlicht-schönen Zimmern, Holzböden, hellen Bädern und eigener Veranda. Geboten werden Surf-Arrangements oder Zimmer mit Frühstück. DZ ab 80 Euro, carisurf.com



JUMEIRAH BALI



Ein feiner Zug

Mit dem brandneuen La Dolce Vita erlebt der Orient Express ein fulminantes Comeback – er ist umweltfreundlich, luxuriös und herrlich nostalgisch

Text CHARLOTTE MANN

Bahnhof Roma Ostiense. Der Lärm der Stadt ist ohrenbetäubend: Autos hupen, Rollkoffer rattern, dazu kommen die gnadenlos knarrenden Lautsprecheransagen. Doch dann stehen da plötzlich zwei Concierges in eleganten blauen Jacketts. Sie übernehmen das Gepäck und öffnen die Tür zu einem Raum, in dem die Ruhe nur von den Jazzklängen eines Pianisten unterbrochen wird. Es ist die Lounge des Dolce Vita Orient Express, der seit April dieses Jahres durch die schönsten Regionen Italiens rollt.

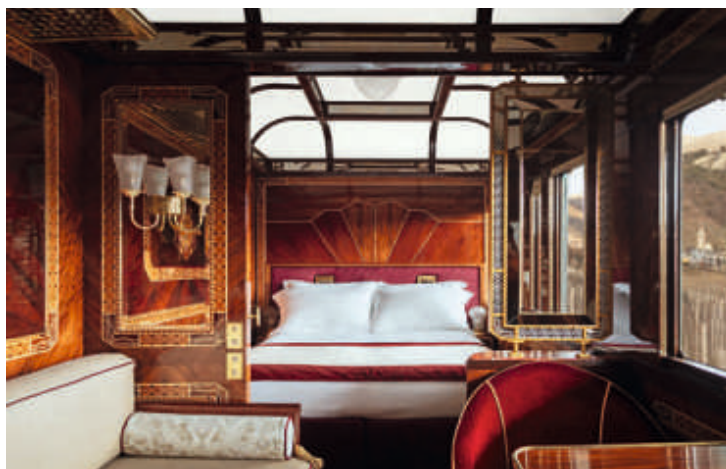
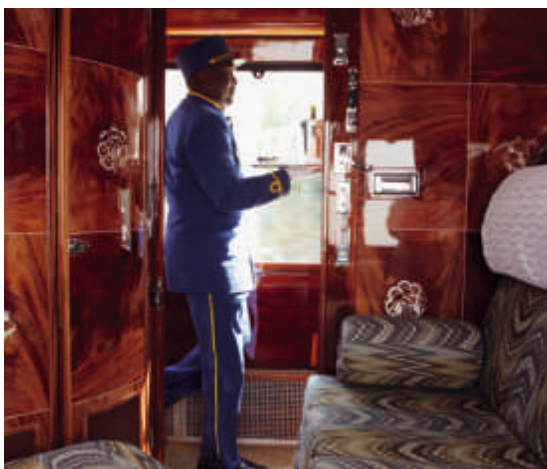
Man denkt unwillkürlich an Agatha Christie und Hercule Poirot, an Holzvertäfelte Kabinen und einen Speisewagen mit Samtgardinen. Doch der neue Dolce Vita ist anders. Mehr als 140 Jahre nachdem Georges Nagelmackers, Erbe der ältesten belgischen Bank, das Potenzial von Luxusbahnfahrten erkannte und den ersten Orient Express von Paris nach Konstantinopel schickte, geht eine neue Generation der Grand-Tour-Züge an den Start – langsam und stilvoll, aber mit einem modern interpretierten Sixties-Look.

Der Dolce Vita ist der erste von sechs komplett „Made in Italy“-Orient-Express-Zügen, die Bahnfahrten im Bel Paese zu einem besonderen Erlebnis machen sollen. Sie bieten acht sorgfältig ausgewählte Routen durch 14 Regionen und zu Orten, die man einmal im Leben

gesehen haben muss: Portofino und Venedig, Siena und Montalcino, Catania, Palermo und Taormina. Das Konzept dahinter: achtsames Reisen, das zu einer immersiven Erfahrung einlädt und zu den schönsten Orten des Landes führt.

Schon im Bahnhof heben sich die dunkelblau glänzenden Waggons mit goldenen Fenstereinfassungen und hölzernen Elementen sehr deutlich vom funktionalen Design eines Regionalzugs auf dem Nebengleis ab. Vor jeder Tür liegt ein blauer Teppich mit den golden eingestickten DV-Initialen. Ein Butler steht zur Begrüßung bereit, die Koffer wurden bereits in die Kabinen gebracht. Das Zuginterieur ist eine Hommage an den lässigen Glamour des Dolce-Vita-Stils und an den Hollywood-Glanz in den 1960er-Jahren. Die Einrichtung der zwölf Luxuskabinen, 18 Suiten, der Dolce-Vita-Suite und des Restaurants stammt von Dimorestudio aus Mailand. Sie verweist auf die großen Meister des italienischen Designs wie Gio Ponti, Carlo Scarpa, Gae Aulenti und andere: Es

VENICE SIMPLON-ORIENT-EXPRESS



ist ein Fest der Muster und Farben auf feinen Stoffen und weichem Leder, kombiniert mit kunstvollen Holzintarsien und außergewöhnlichen Leuchten.

Eine Glocke kündigt die Zugabfahrt an, eine Durchsage ruft das nächste Highlight auf: Das Mittagessen ist serviert. Zwischen den Kabinen und dem Speisewagen liegen eine elegante Lounge und die Bar, hinter der ein paar Barkeeper mit sicheren Handgriffen Cocktails mixen. Jede Mahlzeit ist ein Festessen. Der kulinarische Aspekt der Reise ist in Bella Italia wichtig, also werden die Reisenden mit Menüs des deutschen Küchenchefs Heinz Beck verwöhnt. Der Drei-Sterne-Koch ließ sich dabei von der gewählten Route inspirieren und kreierte raffinierte Gerichte, die mal auf toskanischen, mal auf ligurischen oder auf venezianischen Klassikern basieren. Gekostet wird an weiß gedeckten Tischen mit Silberbesteck, die Weinberatung übernimmt ein erfahrener Sommelier.

„Der neue La Dolce Vita Orient Express ist eine Einladung, Italien aus einer neuen Perspektive zu entdecken“, sagt Gilda Perez-Alvarado, CEO von Orient Express, „in diesem Zug trifft der Glamour der 60er- und 70er-Jahre auf die Gastfreundschaft und Herzlichkeit von heute.“ **TW**

Ab 3060 Euro pro Person,
orient-express.com/la-dolce-vita/

Cruisen

BRITANNIC EXPLORER

Im Juli dieses Jahres startet der Britannic Explorer, A Belmond Train, als erster Luxuszug mit Schlafwagen und Neuinterpretation der goldenen Ära des Eisenbahnverkehrs. Die 18 zeitlos-eleganten Suiten atmen eine bis ins Detail gepflegte Ästhetik, die sich als Hommage an britisches Design und Handwerkskunst versteht und mit natürlichen Materialien und sanften Erdfarben dem Auge schmeichelt. Gäste erwartet ein Spa und die Küche der beiden Spitzenköche Simon Rogan und Sven-Hanson Britt, die mit saisonalen Menüs und Farm-to-Table-Philosophie begeistern. Bislang werden drei Rundfahrten ab London angeboten: Sie führen an die zerklüftete Küste von Cornwall, zu den ruhigen Gewässern des Lake District und in die grünen Landschaften des ländlichen Wales.

Ab 6300 Pfund pro Person,

belmond.com/de/trains/europe/uk/britannic-explorer

ROVOS RAIL

Afrikas luxuriösester Zug verbindet mit einer Reihe maßgeschneiderter Programme, die zwischen 48 Stunden und 15 Nächten dauern, einige der schönsten Reiseziele des Kontinents und hält unterwegs für abwechslungsreiche Ausflüge. Als Bestseller gilt derzeit die African-Trilogy-Route: eine 15-tägige Fahrt durch Südafrika bis zur namibischen Küste. In wunderschönen alten, holzgetäfelten Waggons erleben maximal 72 Passagiere vorbeiziehende Landschaften und den freundlichen Service an Bord. Abends nehmen die Gäste in langen Kleidern und Anzügen im eleganten, an einen Privatclub aus dem 20. Jahrhundert erinnernden Speisewagen Platz und genießen die erstklassige Küche und die feinen Weine Südafrikas.

Ab 1950 USD pro Person, rovos.com

ROVOS RAIL



AL ANDALUS

auf Gleisen

AL ANDALUS

Spaniens glamourösester Zug mit edel holzvertäfelten und opulent möblierten Waggons aus den 1930er-Jahren startet in diesem Frühjahr eine neue Slow-Travel-Reise zwischen Sevilla und Madrid und hält dabei in Städten wie Córdoba, Cádiz, Mérida, Jerez und Toledo. Unterwegs können Passagiere UNESCO-Welterbestätten, römische Ruinen, charmante Dörfer und lokale Weingüter erkunden, das Reiseprogramm bietet auch individuelle Führungen an. Die Zimmer und Suiten sind im schönsten Belle-Époque-Stil eingerichtet und verfügen über alle modernen Annehmlichkeiten. Im eleganten Salonwagen wird zum Frühstück die Morgenzeitung gereicht, mittags und abends wählt man à la carte unter den vielen Spezialitäten der spanischen Küche und unter feinsten Weinen. Nach dem Dinner werden die Gäste im historischen Ballsaalwagen mit Live-Musik, Cocktailpartys und Tanzveranstaltungen unterhalten.

Ab 13 200 Euro für zwei, eltrenalandalus.com

VENICE SIMPLON-ORIENT-EXPRESS

Selbst der wohl berühmteste Zug der Welt, der Europa von Paris nach Istanbul und von London nach Venedig durchquert, hat immer wieder etwas Neues zu bieten. Zuletzt ging mit L'Observatoire eine echte Sensation auf Jungfernfahrt: ein Waggon, der vom französischen Street-Art-Künstler JR gestaltet wurde. Das Konzept: die Schaffung eines Studios auf Schienen, das an die Kuriositätenkabinette der Renaissance erinnert. Im Hauptschlafzimmer erinnern grüne Lederwellen an Bäume und Natur, es gibt zwei oculusförmige Oberlichter sowie eine Discokugel mit eigener Beleuchtung für nächtliche Tanzveranstaltungen mit einem hochmodernen Soundsystem,

das mit einer vom Künstler kuratierten Titelauswahl gefüttert wurde. Im ganzen Waggon herrscht eine Atmosphäre voller Spaß und Geheimnisse, aber sehr viel Luxus und Komfort: Das Doppelbett ist groß und bequem, von der frei stehenden Badewanne aus sind mal der Canal Grande, mal der Ägyptische Basar zu sehen.

Preise auf Anfrage,

belmond.com/de/trains/europe/venice-simplon-orient-express

THE PALACE ON WHEELS

Indiens berühmtester Zug – mit opulent dekorierten Salons und Schlafräumen, die nach und nach dem technischen Fortschritt angepasst wurden – entstand 1981, als einige der historischen Luxusbusse und Kutschen der Maharadschas zu Zugwaggons umgebaut wurden. Bei der letzten Restaurierung im Jahr 2017 bekam der rollende Palast 39 großzügige Deluxe-Kabinen und zwei Super-de-luxe-Kabinen.

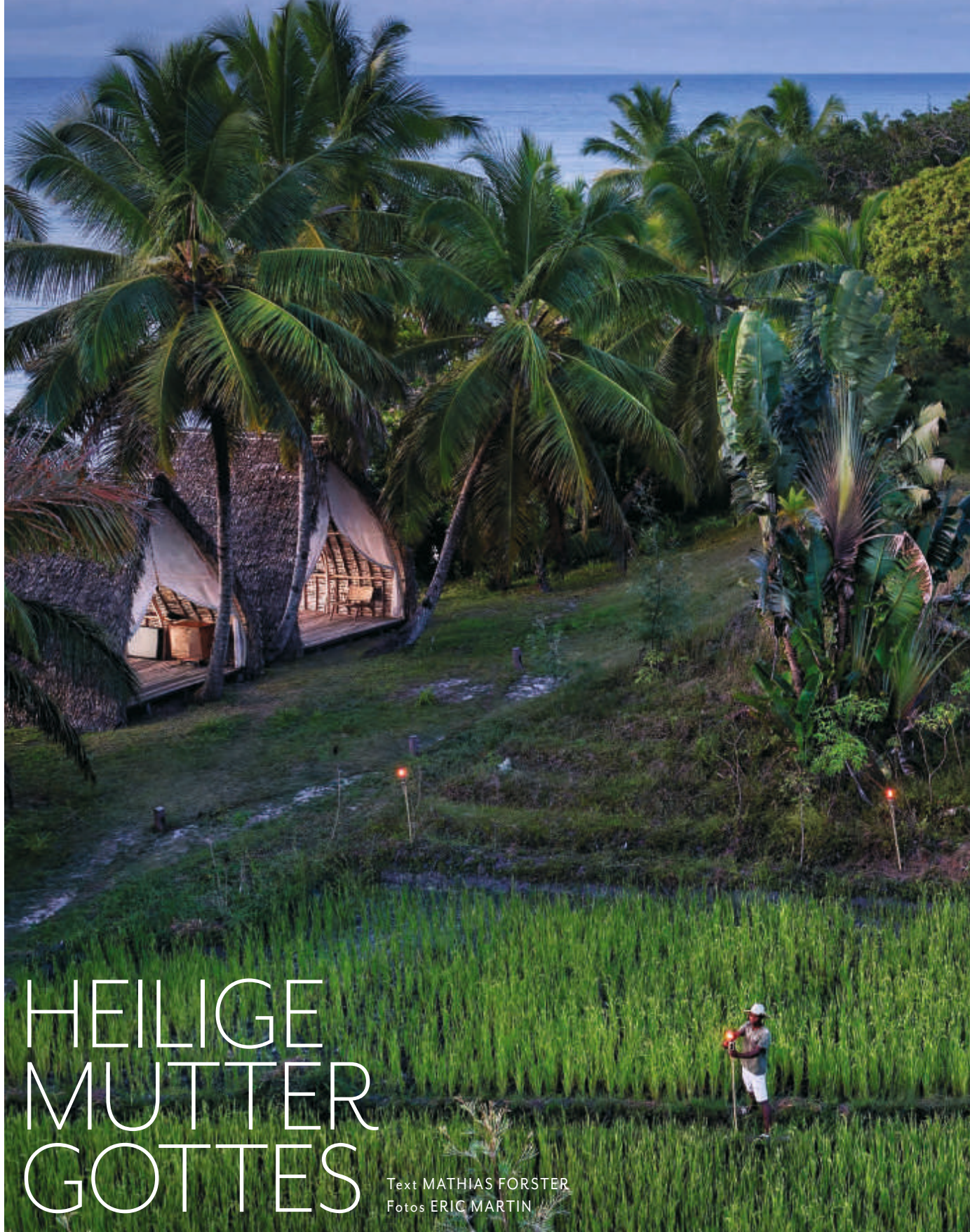
Die achttägige Reise durch Rajasthan verbindet Jaipur, Udaipur, Jaisalmer und Jodhpur. Weitere Stationen sind der Nationalpark Ranthambore und Agra mit dem Taj Mahal. Als Highlights gelten die Mahlzeiten im Zug: Im ganz in Hellblau getauchten „Maharajah“-Restaurant wird nordindische Küche in königlichem Ambiente serviert, im pudrig-roséfarbenen „Maharani“-Restaurant isst man entspannter, aber nicht weniger gut.

Ab 864 Dollar pro Person, thepalaceonwheels.com

Fotos: Belmond Train(4), Greg Beadle/Rovos Rail, Al Andalus(2), Salva Lopez/Britannic Explorer(2)

BRITANNIC EXPLORER





HEILIGE MUTTER GOTTES

Text MATHIAS FORSTER
Fotos ERIC MARTIN

**AUF SAINTE-MARIE, EINER SCHMALEN INSEL VOR
MADAGASKAR, LÄSST SICH DIE ZEIT NOCH ZEIT, UND DIE
NATUR IST DEN EINHEIMISCHEN HEILIG. EINE ENTDECKUNG**



ERLEUCHTUNG

Wenn die Nacht hereinbricht über Voaara, dem vielleicht romantischsten Resort im Indischen Ozean, weisen Fackeln den Gästen den Weg



TABUZONEN Felder und Wälder, Lagunen und Buchten stehen unter Schutz auf Sainte-Marie. Das heißt nicht, dass man keine endlosen Strandspaziergänge machen dürfte oder sich ein Treatment direkt an der Küste gönnen



An aerial photograph of a tropical coastline. The foreground shows a wide, white sandy beach curving along the edge of crystal-clear turquoise water. The water transitions from a light, shallow turquoise to a deeper blue as it extends into the distance. To the right of the beach, a dense line of lush green tropical vegetation, including palm trees, borders the shore. In the background, a large, winding lagoon or bay is visible, surrounded by more greenery and distant landmasses under a bright blue sky with scattered white clouds.

DIESE
SCHLANKE
SCHÖN-
HEIT
TRÄGT
ALLE
INSIGNIEN
EINES
WUNSCH-
ZIELS

Unsere Spuren zeichnen flüchtige Muster in den goldgelben Sand, eine kühle Meeresbrise mildert die strahlende Sonne, ein vielstimmiges Vogelkonzert lockt ins tropische Grün. Also hinein in die Sneakers – nicht, weil im Regenwald Giftiges lauert, sondern aus Respekt: Man könnte ja auf einen Lemuren treten oder einen Bärenkreb, der sich hierher verirrt hat.

Durch eine Duftwolke aus wilden Orchideen, Vanille, Nelken und Zimt führt der Pfad quer durch den Wald zum anderen Ufer. Die Île Sainte-Marie, auf 16° 54' Süd und 49° 54' Ost nordöstlich von Madagaskar, ist noch ein Geheimtipp im Indischen Ozean. Politisch gehört Nosy Boraha, wie sie von den Einwohnern auch genannt wird, zum großen Nachbarn, wirkt jedoch wie eine Welt für sich. Schmal wie Sylt, mit rund 200 Quadratkilometern doppelt so groß – und, gemessen an ihrer riesigen Nachbarin, doch nur ein Strich auf der Landkarte.

Doch diese schlanke Schönheit hat die Insignien eines Wunschziels: endlose Strände, märchenhafte Vegetation und von Korallenriffen geschützte Tauchreviere, die man sich mit Papagei- und Kapitänfischen, Rochen und Zackenbarschen, Langusten und Wasserschildkröten teilt. So viel intakte Natur verlangt Schutz – und dafür sorgen die 17 000 „Sainte-Mariens“ seit Generationen selbst. Die Natur ist ihnen heilig. Fortschritt wird auf Abstand gehalten, Ressourcen werden sorgsam bewahrt. Felder und Wälder, Lagunen und Buchten stehen unter Schutz, vieles ist „fady“, tabu. An manchen Orten ist das Fischen verboten, andere darf man nur an bestimmten Tagen betreten.

Jederzeit willkommen sind Gäste im Voara, einem verträumten Resort im abgelegenen Norden mit sieben Bungalows und einer Villa zwischen Ozean und Wald. Gastgeber Philippe Kjellgren verspricht: „Man kann hier stundenlang am Strand wandern, ohne jemandem zu begegnen.“ Deshalb eröffnete er sein Hotel hier und nicht im belebteren Süden der Insel. Die Natur ist allgegenwärtig – Outdoor-Bäder im Dschungel, Meeresrauschen in der Nacht, ein Pfeifkonzert am Morgen. Gespeist wird am Strand oder unter Dächern aus Ravimpotsy, den Blättern des Ravinala-Baums. Ein geniales Material: Es schützt vor Hitze – und bei Zyklonen geben die Dächer nach, statt zu brechen.

Jeden Morgen pilgern wir zur nahen Bilderbuch-Bucht, ein breites Sandband zwischen zwei Riffen, das

Meer so blau wie der Himmel. Wir dösen entspannt im Schatten der Palmen und genießen die idyllische Abgeschiedenheit. Aber nach ein paar Tagen packt uns doch die Entdeckerlust. Schließlich heißt der Ravinala vor unserem Bungalow in den Tropen nicht umsonst „Baum der Reisenden“.

Die Fahrt nach Süden offenbart eine vom Tourismus noch weitgehend unberührte Insel. Auf einer Straße, auf der sich höchstens herabgefallene Kokosnüsse stauen, geht es vorbei an Palmenspalieren, durch Dörfer mit reich bestückten Markttischen und Stelzenhäusern. Einen Stopp wert ist die Farm Nosy Boraha Seaweed, wo Unternehmer Sébastien Jan den Anbau von Algen vorantreibt. Rund 300 Einheimische helfen mit, karge Meeresböden zu bepflanzen – ein Projekt, das Fische anzieht und ganze Ökosysteme regeneriert.

Erst in Ambodifotatra, an der gleichnamigen Lagune, bestimmen Roller und Tuk-Tuks das Bild. Viele Häuser glänzen im Lokalkolorit, manche mit französischem Charme. Zwei, drei Kolonialbauten stechen hervor, etwa die Église Sainte-Marie von 1857 und das alte Fort der Französischen Ostindien-Kompanie. Lebensader ist die Waterfront mit Bars, Restaurants und Hotels; zu den besten Adressen zählen das Princesse Bora und das Soanambo.

Wir beziehen außerhalb Quartier, im Beach-Resort Villas de Vohilava von Henry Bellon und seiner Frau Kate. Sie bieten kein TV, keine Minibar – dafür Ruhe, familiäre Atmosphäre und Wald und Meer direkt vor der Tür. „Die Verbindung der Sainte-Mariens zur Natur geht tief“, sagt Henry, „in ihr leben die Seelen der Ahnen.“ Kate ergänzt: „Entsprechend sorgsam betreiben die Nachfahren ihre Landwirtschaft, die vor allem der Selbstversorgung dient: Reis, Maniok, Süßkartoffeln.“ Ein wichtiges Exportprodukt sind die hier prächtig gedeihenden Nelkenknospen.

Im Morgengrauen nimmt uns Henry mit zu einem besonderen Ereignis: Dutzende Frauen verlassen ihre Häuser, um gemeinsam in der Lagune zu fischen. Vielstimmiger Gesang kündigt ihr Kommen an, dann waten sie in ihren bunten „Lambas“ ins Wasser, bilden einen Kreis um ein zusammengeknotetes Netz und klopfen mit Stöcken darauf, um

REDEN UND SCHWEIGEN

Schon seit Generationen treffen sich morgens die Frauen aus den Dörfern zum Fischfang und tauschen dabei Neuigkeiten aus. Der Bananenpflücker und die Gäste im Voara dagegen können auch die Stille genießen





BITTE LÄCHELN Die etwa 17 000 Bewohner – davon zeugt das bunte Treiben in den Dörfern – leben offenbar gern auf Sainte-Marie. Auch die Seeschwalben auf der Sandbank können ein Lied davon singen



Fische hineinzutreiben. „Dieses exklusiv weibliche Ritual hat auch eine soziale Note“, erklärt Henry, „man tauscht Neuigkeiten aus und schmiedet Pläne.“

Unser Plan für den jungen Tag: Schnorcheln in der Lagune. Ein Einbaum bringt uns zu einer makellos weißen Sandbank. Während Tauch-Guide Monique Masken und Flossen verteilt, sagt sie: „Dieser Ort ist ‚fady‘, deshalb darf man nur an bestimmten Tagen hierher. So kann die Natur neue Kraft schöpfen.“ Das ist sofort spürbar. Umspült vom kristallklaren Meer, bewohnt von einer Kolonie Seeschwalben, wirkt dieser Flecken Erde wie unberührt. Unter Wasser gleiten lokale Fische ohne Scheu vorbei, der Meeresgrund ist übersät mit getigerten Muscheln, das Korallenriff strahlt im gedämpften Sonnenlicht.

Ein weiteres von Generation zu Generation weitergereichtes „fady“ macht Lust auf Wiederkehr: Man soll nicht mit dem Finger auf Wale zeigen, erzählt Marie, sondern aus Respekt die Faust recken. Gelegenheit dazu gibt es von Juni bis August, wenn Aberhunderte Buckelwale nach Sainte-Marie ziehen, um hier ihre akrobatischen Balzrituale zu vollführen. Die Insulaner nennen sie „Zanahary“, „große Ahnen“. Mit ihnen schwimmen darf man nicht, wohl aber per Boot hinausfahren. Ein Hydrofon überträgt ihren Gesang – Whale-Watching wird zum akustischen Erlebnis.

Sainte-Marie war im 17. Jahrhundert ein Unterschlupf von Seeräubern, die hier auf der Handelsroute zwischen Atlantik und Indischem Ozean Schiffen auflauerten. Zeitweise lebten hier bis zu 1500 Piraten – im Frieden mit den Einheimischen. Manches Mädchen verliebte sich in einen der Bad Boys, so auch Prinzessin Betty, Tochter von König Ratsimilaho, in den Korsaren La Bigorne. Zur Hochzeit schenkte der Vater ihnen die Insel. So wurden die Piraten eingebürgert und zählen seitdem zum Genpool der Sainte-Mariens.

Als letzte Ehre bestattete man sie in Ambodifotra auf einem Hügel mit Meerblick. Dorthin führt der Chemin des Pirates. Die Grabsteine tragen eingemeißelte Totenköpfe – darunter die von David Williams und Thomas White. Freibeuter wie sie machten Sainte-Marie heute zu einem Paradies für Wracktaucher. Viele Schiffe liegen hier auf Grund, etwa die „Adventure Galley“ von William Kidd, der 1698 mit reicher Beute vor der Insel ankerte. Unter Wasser wurde sein Schatz nie gefunden. Vielleicht liegt er irgendwo an Land? Egal, unseren Schatz haben wir gefunden in den letzten Tagen, auf Sainte-Marie!

TW

BON À SAVOIR

ANREISE

Mit Emirates über Dubai nach Antananarivo und retour; Anschluss von Antananarivo-Ivato nach Sainte-Marie mit Madagascar Airlines.
emirates.com, madagascarairlines.com

ADRESSEN ... IN ANTANANARIVO:

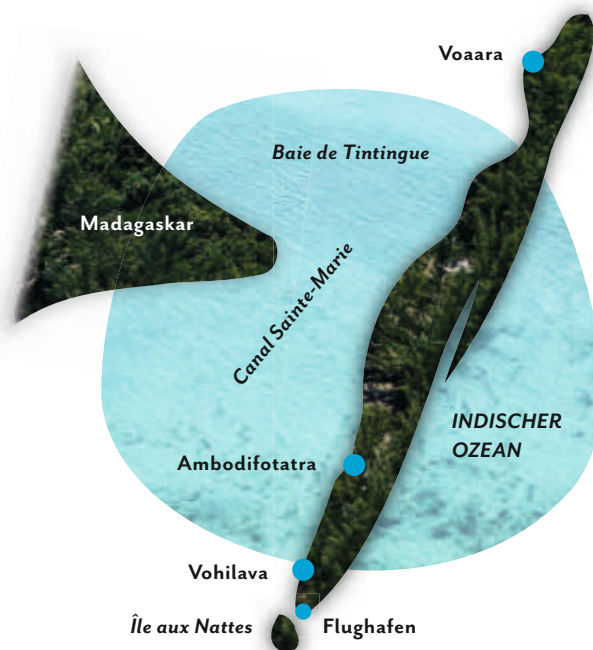
La Varangue Angenehmes Boutique-Hotel im Zentrum der Hauptstadt unter chinesischer Regie mit respektabler Küche.
Ab 100 Euro, T. +261.20.222 73 97,
hotel-restaurant-lavarangue-tananarive.com

Maison Gallieni Ambitionierte Designofferte in einer schön erhaltenen, 150 Jahre alten Villa mit Swimmingpool im Garten.
Ab 180 Euro, T. +261.32.112 74 00,
maisongallieni.com

... AUF SAINTE-MARIE:

Voara Erst im Dezember 2024 eröffnetes, tropisches Hideaway mit sieben Bungalows (wahlweise ein oder zwei Schlafzimmer) und einer Villa mit Pool und drei Schlafzimmern. Die Küche unter der Leitung des Spaniers Aleixandre Sarrion ist ein gelungener mediterran-asiatischer Mix; eine Offenbarung für Karnivoren sind seine über Kokosnussschalenfeuer zubereiteten Asados.
Ab 1195 Euro, T. +261.32.890 16 00,
voara.com

Villas de Vohilava Deutlich einfachere Option in durchaus romantischen Villen mit mehreren Schlafzimmern zwischen Regenwald und Meer.
Ab 100 Euro, T. +261.34.745 05 37,
villasdevohilava.com



Stay

Auf nach Nordosten? Auf Mallorca unbedingt!
Here, there and everywhere? Nein, nur .Here
Wie geht's zum Château? Immer der Nase nach



DAS KAP DER GUTEN HOFFNUNG

EIN SEHNSUCHTSZIEL
WAR DIE NORDSPITZE
MALLORCAS SCHON
IMMER. JETZT GIBT ES
DORT AUCH (WIEDER) EIN
TRAUMHOTEL: DAS FOUR
SEASONS AT FORMENTOR

Text REINHARD MODRITZ

STAIRWAY FROM HEAVEN

AUF DIESEN STUFEN WANDELTEN SCHON CHARLIE
CHAPLIN, GARY COOPER, AUDREY HEPBURN UND
GRACE KELLY MIT IHREM FÜRSTEN VON MONACO

Mein Standort, der „Mirador del Mal Pas“ am Kap der Halbinsel Formentor, gilt als Hotspot. Doch weil der Morgen noch jung ist, kann ich seinen Zauber exklusiv genießen: den Ausblick von erhabener Höhe auf funkelndes Aquamarin bis an die Grenzen des Horizonts. Weil das Jahr noch jung ist, fehlen die obligatorischen Touristenströme: die schönste Zeit für mich, um nach Mallorca zu reisen, wenn das Meer mit erfrischenden Brisen noch die müdesten Lebensgeister weckt.

Ach ja, die Brisen: Auf Mallorquinisch „Trobada dels vents“, Treffpunkt der Winde, genannt, sind sie hier, am nördlichsten Punkt der Insel, fast mythisch aufgeladen und tragen so wohlklingende Namen wie Tramuntana, Ponent, Migjorn und Llevant. Ich weiß nicht, welcher dieser Luftküsse mich heute früh begrüßt; aber ich weiß, dass einer von ihnen der 2011 zum UNESCO-Welterbe gekürten Serra de Tramuntana ihren Namen gab, die sich hier als dramatisch schöne Steilküste von der Oberfläche verabschiedet und spektakulär ins Meer abtaucht.

Wer in seinem Herzen Naturliebe und Nachtschwärmerie vereint, pilgert bei Dunkelheit ans Kap: Dann wird die Szenerie von den Sternen illuminiert – und dazu von der Lightshow, die der Leuchtturm Far de Formentor liefert. Der Monolith von anno 1863, dessen Feuer einst mit Olivenöl gespeist wurde, bildet den Zielpunkt einer im Hafenzdädtchen Port de Pollença startenden, in den Fels gehauenen Serpentine, die sich entlang wilder Schluchten und heimlicher Buchten durch die von Pinien und Steineichen gekennzeichnete *Serra* schlängelt.

Aber weder die Traumstraße noch das windumtoste Kap mit dem steinalten Turm hat mich auf diese abgeschiedene Landzunge gelockt, sondern eine Hotel-Ikone: das Formentor. Einst die Grande Dame der mallorquinischen Luxushotellerie, feierte es mitsamt seinem 486 Hektar großen privaten Areal nach aufwendiger Renovierung – Kostenpunkt 165 Millionen Euro – im März 2025 als Four Seasons Resort Mallorca at Formentor seine Wiederauferstehung.

Schon 1929, als Mallorcas erstes Beach-Hotel seine Pforten öffnete, war es ein Blickfang gewesen: ein weißer Strich in der Landschaft, von den Mallorquinern „Línia blanca“ genannt, der den Einzug der Moderne auf die Insel einläutete: Telefon, Warmwasser, elektrisches Licht, Heizung, von Nonnen in Pollença handgefertigte

Bettwäsche, Silberbesteck, Baccarat-Kristallglas und Limoges-Porzellan. Und mit Zugang zur goldenen Playa de Formentor.

Dort zeugt ein Anleger von alten Zeiten: Da es damals noch keine Straße gab, wurden die Gäste per Boot angelandet – eine Option, die man auch heute wieder ordern kann. Nach dem Törn mit der hoteleigenen Luxusyacht steigt man dann hinauf zum Hotel auf einer grandiosen Freitreppe – und den Spuren einer großen Vergangenheit. Doch davon später.

Schon die lichtdurchflutete Lobby kündigt von frischem Wind: Eine breite Fensterfront rahmt den Blick auf das Naturschauspiel an der Waterfront. Alle 110 Zimmer und Suiten sind zur Bucht hin ausgerichtet, verfügen über eigene Balkone oder Terrassen, einige mit Plunge-Pools. Das mit Holz und Travertin und hellen, erdigen Farbtönen gestaltete Interior vereint „Cosy Chic“ mit funktionalem Glamour – was nicht verwundert, wenn man die Designer kennt: Patrick Gilles lernte bei Christian Liaigre, Dorothee Boissier bei Philippe Starck.

Das Herzstück des Resorts ist die Panoramaterasse. Ablenken könnte aber ein formidabler Infinity-Pool, die Eisdiel „Crocant“ oder die Outdoor-Bar „Cercle“, wo Cocktails und Gourmet-Snacks den Appetit auf die Freuden des Diners anregen. Das nimmt man entweder im mediterranen „Mel“ ein oder im „Shima“ mit seiner Fusionküche mit Fokus auf Peru. Weitere Optionen sind der „Quiosc“ mit seiner Open-Air-Küche, die Pop-up-Strandbar „Xiringuito“ und das auf Seafood spezialisierte „Llum i Sal“, deutsch: „Licht und Salz“, an der Playa de Formentor.

Hier wäre man gleich bei der erwähnten Freitreppe, die sich spätabends in die Tribünen eines Open-Air-Kinos verwandelt. Und bei dem Anleger, wo man sich zum Schnorcheln, Tauchen und Kajakking einfindet. Oder um die bereits erwähnte Yacht zu besteigen, die Gäste zu nur seewärts erreichbaren Meereshöhlen und versteckten Buchten segelt, wie der Cala Figuera oder der Cala Murta. Für Abenteurer, die lieber an Land unterwegs sind, stehen SUVs

AUSSICHTS-REICH

DAS FOUR SEASONS AT FORMENTOR BIETET FAST ÜBERALL EINEN BLICK AUFS MITTELMEER. NUR AM „ADULTS ONLY“-POOL FILTERN IHN EHRWÜRDIGE PINIEN



des Typus Defender bereit; etwa zum hoteleigenen Weinberg, den allerdings schon der erste Besitzer des Hotels bepflanzt hatte.

Womit wir bei der Geschichte wären. Die beginnt mit dem Mallorquiner Miquel Costa i Llobera (1854–1922), ein Poet aus einer reichen Familie, der ein Gutteil der Halbinsel Formentor gehörte. Das verkaufte er an einen vermögenden in den Norden Mallorcas verliebten Argentinier: Adán Diehl, Milliardär, Weltenbummler, Lebemann, Schöngestirnt und Kunstmäzen. „Als ich die Schönheit Formentors entdeckte“, vertraute er seinem Tagebuch an, „kam mir die Idee, hier eine Villa zu bauen, in der Dichter und Künstler sorglos leben und arbeiten können.“

Auch seine Frau Maria Elena begeisterte sich für den Plan. So entstand das schmucke Anwesen erst als Privatvilla, dann als Hotel, um Geld für das Mäzenatentum zu generieren. Die Diehls organisierten Feste, Vernissagen und Lesungen. Im Gefolge der Kreativen rückte die High Society an und Hollywoods Hautevolee, wie Charlie Chaplin, Gary Cooper und Audrey Hepburn. Winston Churchill machte „The White Line“ zu seinem Sommerdomizil, Grace Kelly und Rainier von Monaco feierten hier ihre Flitterwochen – und alle stiegen sie die berühmte Treppe zum Strand ab und auf.

Bei Diehl ging es leider bald bergab. Der gute Mensch steckte sein ganzes Vermögen in das Projekt Formentor – und als es aufgebraucht war, machte er Schulden über Schulden und floh letztendlich vor seinen Gläubigern nach Frankreich. Aber er hinterließ ein Erbe, das nun wieder blüht unter neuer Regie: ein legendäres Hotel auf einem Land voller Magie, das den erwähnten Poeten zu einem seiner berühmtesten Gedichte inspiriert hatte: „Lo Pi de Formentor“, „Die Pinie von Formentor“, das alle Mallorquiner in der Schule lernen. Gäste des Resorts können es in der Lobby lesen, wo es auf eine weiße Leinwand gestickt ist: ein poetisches Juwel, das die Zeiten überspannt, mit denen dieser Ort Geschichte machte. **TW**

Ab 1020 Euro, T. +34.971.89 91 00, fourseasons.com

»GOTT GAB IHM ALS
ERDE DAS KARGE
GEBIRGE, ALS QUELLE
DAS UNENDLICHE MEER«

Lo Pi de Formentor



LINIEN-TREU

„LÍNIA BLANCA“ NENNEN DIE MALLORQUINER DEN HOTELBAU. WINSTON CHURCHILL WÄHLTE DEN MARKANTEN STRICH IN DER LANDSCHAFT ALS SOMMERQUARTIER

Say Yes to the World

ABONNIEREN SIE JETZT DIE FASZINIERENDE WELT
DER NEUEN TRAVELLER'S WORLD.
VIER AUSGABEN IM JAHR FÜR 42 EURO.



GANZ BEQUEM: EINFACH DEN QR CODE SCANNEN
www.travellersworld.de



WENIGER IST MEER

Es muss nicht immer Marmor, Glitzer und Prunk sein. Über der Bucht von Demirbükü zelebriert das Villen-Resort Bodrum Loft modernes Dorfleben und den Luxus der Einfachheit. Klare Linien stehen dabei in reizvollem Kontrast zur opulenten Vegetation

Die Schöne vom Lande

Für ein kleines Resort bei Bodrum nahmen die Architekten Anleihen bei den traditionellen Dörfern der Region. Und übersetzten es in eine moderne Formensprache

Text R. G. FALKNER

Bodrum, sagen die wahren Kenner, Bodrum sei nicht Türkei. Bodrum sei ein eigener Kosmos. Spätestens seit große Hotel-Brands wie Mandarin Oriental, Aman oder Six Senses die Halbinsel in der Ägäis entdeckt haben, avancierten das Städtchen und seine malerischen Buchten zur absoluten It-Destination auch für eine durchaus anspruchsvolle Klientel.

Aber es muss nicht immer der große Auftritt sein. Dass es auch anders geht, zeigt ein kleines Resort in der mit steinalten Olivenbäumen und duftendem Lorbeer bewachsenen Bucht von Demirbükü. Beinahe verschämt versteckt in dichtem Grün, streben die 36 Villen hangaufwärts. Das mit dem Design betraute Istanbuler Architekturbüro Tabanlıoğlu, bekannt für sein feines Gespür, mit dem es seine Objekte in gewachsene Umgebungen integriert, hat sich für das **Bodrum Loft** die typischen Dörfern der Ägäis als Anregung genommen. Die minimalistische Architektur folgt dem natürlichen Verlauf der Topografie, Innenhöfe verbrei-

ten wohnliche Atmosphäre, Terrassen öffnen sich zum glitzernden Meer. Dass die Eigner nicht nur ein Händchen für Design haben, zeigen die vielen recycelten Materialien und dass nur knapp ein Drittel des weitläufigen Areals genutzt wurde – Nachhaltigkeit als Programm.

Die strengen Linien der zweigeschossigen Villen stehen in gelungenem Kontrast zur üppigen Vegetation aus Olivenhainen, Lorbeer- und Mastixbäumen. Jede Villa verfügt über eine voll eingerichtete Outdoor-Küche samt gemütlichem Essplatz, sollte die Hausgemeinschaft mal selbst kochen wollen.

Was aber schade wäre. Denn eine der unbestrittenen Stärken des Bodrum Loft ist seine kulinarische Vielfalt. So serviert Küchenchef Deniz Asan im **Loft Elia** mediterrane Kost mit regionalen Zutaten unter alten Olivenbäumen. Das traditionelle türkische Fischrestaurant **Ters Köse** auf einer

kleinen Terrasse hoch über der Bucht verwöhnt die Gäste mit dem, was das Meer täglich so hergibt und was die Fischer jeden Morgen anliefern.

Ins **Paper Moon** dagegen pilgern die Feinschmecker. Das legendäre Restaurant, das 1977 in Mailand eröffnet wurde, ist mit einer überzeugenden Dependance vertreten. Hier zaubert der charismatische Küchen-Rastelli Giuseppe Pressani raffiniert-einfache italienische Spezialitäten auf Fine-Dining-Niveau.

Am nächsten Morgen treffen sich dann alle einmütig am wohl schönsten Platz des Resorts. Da die Schöpfung hier mit Sandstränden sparte, wurde das Ufer mit Overwater-Plattformen ausgestattet, auf denen sich Sonnenhungrige aalen und Badefreudige stilvoll ins Meer springen können.

So ist Bodrum Loft noch immer so etwas wie ein Geheimtipp, auch weil man sich bislang meist um türkische Gäste bemüht hat. Das soll sich jetzt ändern.

TW

Ab 545 Euro, bodrumloft.com.tr





WISH YOU WERE HERE

Sie können sich nicht entscheiden, ob Sie lieber am Strand residieren oder über Wasser schweben wollen? Dann wäre eine kleine Sandbank im Indischen Ozean genau das Richtige

Text REINHARD MODRITZ



**SCHWEBE-
ZUSTAND**
WIE EINE
HOMMAGE AN
OSCAR NIEMEYER
SCHWINGT DIE
WAITING LOUNGE
DES .HERE GEN
HIMMEL. VON
DORT IST ES
NICHT WEIT ZUR
SCHWINDELND
SCHÖNEN BAR



**DAS BESTE
ZWEIER WELTEN**

STRAND- ODER
OVER-WATER-
VILLA? DIE SIEBEN
TRAUMHÄUSER
DES .HERE – EIN
HOCH AUF DEN
ARCHITEKTEN! –
KÖNNEN BEIDES.
DAS ATEMBERAU-
BENDE RESTAU-
RANT ERREICHT
MAN ÜBER EINEN
LANGEN STEG



Es gibt Momente, da scheinen sich Realität und Fantasie zu vermischen. Dieses ist einer. Wenn der erste Sonnenstrahl das Meer in flüssiges Gold verwandelt und man wie ich noch leicht schlafrunken seine Bahnen durch einen 60 Meter langen Infinity-Pool zieht, scheint die Welt plötzlich nur noch aus Weite, Licht und Stille zu bestehen. Auf dieser Insel in den Malediven sind solche Augenblicke kein Zufall, sondern Konzept.

Was heißt hier Insel? Eigentlich ist .Here (man beachte den Punkt!) gar keine Insel, sondern der Ausläufer einer ewig langen Sandbank. Und die gehört – eigentlich – zur Nachbarinsel Finolhu der Seaside Collection. Aber weit genug weg für ein paar wenige Privilegierte, die absolute Privatsphäre nicht nur wünschen, sondern erwarten. Und eine neue Dimension von Exklusivität.

In der Tat ist dieser Klecks im Indischen Ozean das kleinste Hide-away und die neue Benchmark der Malediven. Es besteht aus „Somewhere“ mit sieben großzügigen, zweistöckigen Villen – jede zwischen 1.300 und 1.400 Quadratmeter groß – und „Nowhere“, das mit nur zwei Residenzen und insgesamt 3.500 Quadratmetern ausschließlich exklusiv buchbar ist. Namen, die nicht nur Orte beschreiben, sondern ein Lebensgefühl. Dazwischen eine atemberaubend schöne Bar und ein Restaurant, das jeden Design-Freak jubeln lässt.

Das wirklich Einzigartige bei .Here aber ist das Konzept der sieben Villen. Deren Gäste müssen sich nicht zwischen Beach oder Over Water entscheiden, zwischen Sunset oder Sunrise. Jede Villa ist beides, hat üppiges Grün und kaskadenförmige Terrassen auf der einen Seite, schwebt über dem Ozean auf der anderen. Beide Seiten verbunden durch den 60-Meter-Pool.

Und jede Villa hat ihren eigenen Anlegeplatz: Die Luxusyacht, eine Saxdor 400 GTO, bringt Gäste nach der Landung mit dem Wasserflugzeug direkt zum privaten Bootssteg. Wo



gibt es das sonst noch? Die architektonische Handschrift stammt von der KulörGroup, deren Entwurf die Grenzen zwischen Natur und gebautem Raum aufzulösen scheint. Eingebettet in das UNESCO-geschützte Baa-Atoll, verschmelzen hier Dschungelgrün und türkisfarbenes Wasser zu einer harmonischen Einheit.

Das Interieur, gestaltet von Inge Moore und ihrem Londoner Studio Muza Lab, greift diese Idee geradezu poetisch auf: Farben, inspiriert von Korallen, Sternenhimmel und tropischer Vegetation, treffen auf edle Materialien wie Marmor, feine Hölzer und handgefertigte Mosaik. Das Ergebnis ist eine Ästhetik, die zugleich lässig und luxuriös wirkt – mit subtilen Referenzen an lokale Traditionen wie Dhoni-Boote oder die Farben der Sarongs.

Noch muss sich .Here mit dem Nachbar-Resort die Wasserflugzeuge teilen. Ab November ist mit dieser Gleichmacherei Schluss, und eine luxuriös ausgestattete





**SCHWIMM DOCH
MAL RÜBER**
DAS GIBT'S NUR
EINMAL: EIN
INFINITY-POOL
VON OLYMPISCHER
LÄNGE VERBINDET
DIE BEIDEN HÄLF-
TEN DER VILLA.
GROSSZÜGIGE
TERRASSEN FÜH-
REN IN TREPPEN
ZUM STRAND

DHC-6 Twin Otter bringt die Gäste direkt vor die Sandbank.

Trotz aller Exklusivität und Privacy bleibt .Here kein abgeschlossener Kosmos. Wer nach ein wenig Bewegung oder Abwechslung sucht, erreicht in wenigen Minuten das Schwesterresort Finolhu Maldives. Dort warten Tennisplätze, ein Spa, mehrere Restaurants und ein PADI-Dive-Center, das zu Tauchgängen in eine der spektakulärsten Unterwasserwelten der Erde einlädt.

50 Millionen Dollar hat die Seaside Collection in dieses Projekt investiert – mit einem klaren Anspruch: keine Kompromisse. Nicht beim Design, nicht beim Service, nicht beim Erlebnis. Denn die Gäste, die hierherkommen, suchen nicht einfach nur Urlaub. Sie suchen einen Ort, der sich anfühlt wie „Somewhere“ oder „Nowhere“ oder eben .Here.

TW
Villa mit drei Schlafzimmern ab 13.000 US-Dollar, mit vier ab 16.000. Nowhere Private Island mit acht Schlafzimmern als exklusives Buy-out ab 43.000 US-Dollar. Pro Tag, versteht sich. here-maldives.com



ANANTARA

HOTELS & RESORTS

Rückzugsort im Regenwald

Im Anantara Ubud Bali Resort erwartet Sie eine luxuriöse Oase inmitten des üppigen Regenwaldes. Entdecken Sie Michelin-inspirierte Kulinarik, erholen Sie sich im unverwechselbaren Anantara Spa und verwöhnen Sie mit einer Vielzahl von Wellness-Aktivitäten Körper, Geist und Seele. Entspannen Sie in luxuriösen Villen mit spektakulärem Bergblick, eingebettet zwischen dem kulturellen Herzen von Ubud und dem Kintamani-Hochland von Bali.

UNFORGETTABLE JOURNEYS

Afrika · Asien · Europa · Naher Osten

ANANTARA.COM

Der Duft der kleinen, feinen Welt

WIE GEHT'S ZUM CHÂTEAU DE MONTCAUD
IM OSTEN DER REGION OKZITANIEN?
IMMER DER NASE NACH

Text PATRICIA ENGELHORN



ELEGANTER DREITEILER
DAS VOR 150 JAHREN FERTIG-
GESTELLTE HERRENHAUS MIT DER
DREIGETEILTEN FASSADE UMGIBT
EIN SYMPATHISCH VERWILDERTER
SCHLOSSPARK, IN DEM PERSISCHE
FLIEDER, ATLAS-ZEDERN UND
SALBEIBÜSCHE DUFTEN



Wie riecht Persischer Flieder? Die Rinde der Atlas-Zeder? Oder ein wild wachsender Salbeibusch mit filigranen, tiefroten Blüten? Wer Delphine Landais Dentraygues durch den Park des Château de Montcaud begleitet, erhält eine kleine Einführung in die geheime Welt der Düfte: „Pudrig und weich“, beschreibt sie das, was ihr feiner Geruchssinn am zerriebenen Blatt eines unscheinbaren Strauchs wahrnimmt. „Da sind aber auch Brombeernoten“, ergänzt sie, „und ein Hauch von frisch gewaschener Wäsche.“ Das Blatt – es ist das einer Holundersorte – verströmt ein feines, elegantes Aroma. Aber frisch gewaschene Wäsche? Ja, jetzt, wo sie es sagt, stimmt es irgendwie.

Delphine Landais Dentraygues ist das, was man eine „Nase“ nennt. Eine jener weltweit maximal 3000 Parfümeure, die aus wertvollen Essenzen und Extrakten einzigartige Düfte komponieren. Sie hat das, an der Seite des großen französischen Parfümeurs Maurice Roucel, schon für Gucci, Guerlain und Hermès getan.

Jetzt sucht sie zwischen Rosen und Lavendel und den über 140 Baumarten des Schlossparks nach Inspiration für einen Raumduft, der das Château ganz diskret und auf kaum wahrnehmbare Weise olfaktorisch prägen soll. „Denn das Erste, was der Mensch in einem Raum wahrnimmt, ist der Duft“, glaubt Rolf Bertschi, Schlossherr und Gastgeber auf Château de Montcaud.

Der Schweizer ist zu diesem Schloss gekommen wie die Jungfrau zum Kind. Sein Château – es ist eigentlich eher ein Herrenhaus – thront ganz für sich auf einer sanften Anhöhe über den von Landwirtschaft und Viehzucht geprägten Feldern nordwestlich von Avignon. Der Weg dorthin führt an den Weinbergen von Châteauneuf-du-Pape vorbei und durch winzige Dörfer, die aus kaum mehr als ein paar Straßenzügen und einem von Platanen bestandenen Dorfplatz bestehen. „Ich habe nicht nach so einem Anwesen gesucht“, sagt Rolf Bertschi, „so etwas findet man auch nicht. Es ist eher so, dass das Château de Montcaud uns gefunden hat.“

Die Geschichte in Kürze: Als der französische Seidenfabrikant Alexandre Eugène Collain das Gut Le Vieux Montcaud im Jahr 1848 erwarb, war die Region vor allem für die Seidenproduktion berühmt. Riesige Haine mit Maulbeerbäumen charakterisierten die Landschaft, in die Monsieur Collain ein Schloss bauen ließ. 1875 fertiggestellt, wirkt es wie ein heiterer Gegenentwurf zu den wehrhaften Trutzburgen früherer Zeiten. Ein Jahrhundert später verkauften seine Erben das Anwesen,



»WIR HABEN EIN
KLEINOD IN EINER
SCHWIERIGEN GEGEND.
WIR MUSSTEN EINE
DESTINATION
KREIEREN«



VERWANDLUNGSKÜNSTLER
VOR ZEHN JAHREN HERRSCHTE IM
CHÂTEAU DE MONTCAUD NOCH
CHAOS: ROLF BERTSCHI UND SEINE
FRAU ANDREA VERWANDELTEN ES
IN EIN 29-ZIMMER-KLEINOD MIT DER
AURA EINER SOMMERRESIDENZ

es wechselte mehrmals den Besitzer, bis es in den 90er-Jahren von Rudy Baur, einem Zürcher Hotelier und Provence-Liebhaber, erworben, renoviert und in ein Schlosshotel verwandelt wurde. Doch die Sache ging schief. Jedenfalls sperrte Herr Baur sein Hotel von einem Tag auf den anderen wieder zu. Château de Montcaud verfiel in einen dreijährigen Dornröschenschlaf. Es war dann wieder ein Schweizer, der die schlummernde Schönheit zum Leben erweckte.

Der gut vernetzte Industrielle Jürg Witmer ist ein Mann mit Visionen. Über Umwege gelangt das Dossier von Château de Montcaud auf seinen Tisch, was er sieht, gefällt ihm. Er ersteigert das Anwesen, nachdem sich sein Schwiegersohn Rolf Bertschi bereit erklärt hat, es zu renovieren und zu leiten. Für ihn kommt das Projekt wie gerufen. Er hat die renommierte Hotelfachschule in Lausanne absolviert und Hotels in Georgien und Paris, Shanghai und Hongkong eröffnet und geführt.

„Im Frühjahr 2016 rief mich mein Schwiegervater an und fragte, ob ich Lust auf ein Schlosshotel in Frankreich hätte“, und traf auf offene Ohren. „Ich hatte genug von den großen Hotels und dem ganzen Corporate Business. Montcaud war genau das, was ich mir in diesem Moment wünschte: ein kleines, unabhängiges, einzigartiges Anwesen mit großem Potenzial. In Europa!“ Als die beiden Herren das Château zum ersten Mal betreten, erwartet sie ein morbides, schon fast filmreifes Chaos. In der Geschirrspülmaschine standen noch die Teller vom letzten Abendessen, in den Zimmern längst verwelkte Blumensträuße. Es war klar: Das wird viel Arbeit. Und es wird teuer. „Man muss sich entscheiden“, sagt Rolf Bertschi, „ich habe ‚Ja‘ gesagt.“

Heute ist das Château de Montcaud ein durchschlichte Eleganz glänzendes Schmuckstück mit blasspfirsichfarbener Fassade und den für Südfrankreich typischen hellen, blaugrünen Fensterläden. Man betritt es über eine doppelte Freitreppe. Links geht es zur Rezeption, rechts in die Bibliothek mit Deckenmalereien, Portraits der einstigen Inhabersfamilie und bequemen Sesseln und Sofas. In den 29 komplett renovierten Zimmern liegt poliertes Fischgrätparkett, die Betten sind groß und bequem, die Möbel modern, in den Bädern hängen Kronleuchter über frei stehenden Badewannen mit Löwenfüßen. Für die Kissenbezüge hat sich die Innenarchitektin Sophie Petit von den Indiennes de Nîmes inspirieren las-

sen – ursprünglich aus Asien stammenden Stoffmustern, die über die Seidenstraße nach Europa kamen und seit Generationen in dieser Region verwendet werden. Nachttischplatten aus Marmor und Retro-Waschtisch-Armaturen mit Kreuzgriffen zeugen von einer Aufmerksamkeit, die auch den kleineren Dingen entgegengebracht wurde. Über jedem Bett schmückt ein Seidentableau wie ein Kunstwerk den Raum – eine Reminiszenz an die Geschichte des Seidenfabrikanten und des Châteaus. Aus hohen Fenstern geht der Blick ins dichte Grün des fünf Hektar großen Schlossparks und auf den Pool mit seinen hellen Liegen und Sonnenschirmen. All dies ist wunderschön, keine Frage. Aber reicht es, um Gäste in ein völlig unbekanntes Stück Frankreich zu locken?

„Wir haben ein Kleinod in einer schwierigen Gegend“, analysiert Rolf Bertschi, „Gäste kommen nicht einfach so hierher. Wir mussten also eine Destination kreieren. Das ist spannend. Und es funktioniert. Inzwischen haben wir 60 bis 70 Prozent Stammgäste.“ Sie finden himmlische Ruhe, einen Märchenwald und eine idyllische Landschaft. Aber auch einige Attraktionen. Zum Beispiel der großartige Küchenchef Matthieu Hervé, der aus dem Drei-Sterne-Restaurant „Cheval Blanc“ in Basel kommt und die Gäste des Hotelbistros und des inzwischen mit einem Stern ausgezeichneten Gourmetrestaurants mit einer weitgehend schnörkellosen, klassisch-kreativen französischen Küche bekocht. Das können ein schwarzer Hummer-Raviolo mit seiner Bisque sein, eine im Ganzen gebratene Seezunge oder eine Taube aus der Drôme mit Sandmöhren und der indisch-französischen Gewürzmischung Vadouvan.

Es gibt aber auch Kunst-Events wie die derzeitige Ausstellung des Südkoreaners und Wahl-Hamburgers Jaewon Kim, dessen multimediale Werke das Thema Lavendel aufgreifen, sowie faszinierende Dufterfahrungen, die mal von Delphine Landais Dentraygues angeleitet werden oder von Rémi Pulvéraïl, Gründer des L'Atelier Français des Matières und Kenner der weltweit besten und seltenen Duftextrakte. „Es geht uns darum, unser Hotel mit der umliegenden Landschaft in Verbindung zu bringen und unseren Gästen diese Verbindung zu vermitteln“, erklärt Rolf Bertschi. Dafür reicht es schon, sich in einen Liegestuhl zwischen die vielen Rosensträucher des Schlossgartens zu setzen oder an einem belanglos wirkenden Strauchblatt zu riechen. **TW**

Ab 275 Euro, Hameau de Combes, Sabran, T. +33.4.663 2015, chateaudemontcaud.com

VORFAHRT FÜR SOMMERGÄSTE
WER BEI AUSREICHENDER WÄRME
DAS CHÂTEAU BESUCHT, FINDET
BEIM POOL EINEN ZUM FOODTRUCK
UMGEWIDMETEN CITROËN TYP H



Taste

Wo gibt es die besten Ethno-Küchen in Manhattan?
Wer ist der beste Patissier in Paris?
Weshalb bestellt Hermès Torten bei Sophia Stolz?

melting pots

Von koreanischer Avantgarde über tamilische Autorenküche bis zur japanischen Kaiseki-Präzision: New York feiert die Höchstleistungen multikultureller Hochküche

Text PATRICIA BRÖHM





IF YOU CAN MAKE IT HERE ...

... WÄREN SIE EINER VON NUR 14 GLÜCKLICHEN, DIE EINEN PLATZ AM U-FÖRMIGEN TRESSEN IN EINEM DER ANGESAGTESTEN RESTAURANTS IN MANHATTAN ERGATTERT HÄTTEN: DEM „ATOMIX“ VON JUNGHYUN UND ELLIA PARK

Eigentlich war es anders geplant. Mit Anfang 20 kamen Junghyun und Ellia Park von Seoul nach New York. Frisch verheiratet, er mit einem Job als Küchenchef im renommierten koreanischen Restaurant „Jungsik“, wollten sie Amerika entdecken, ein paar Jahre bleiben, dann zurück nach Korea – das war die Idee. „Aber wir haben rasch erkannt, was für ein enormes Potenzial diese Stadt bietet“, sagt Ellia Park. „Man ist hier sehr offen für andere Kulturen.“ Heute, 14 Jahre später, sind die beiden eines der gastronomischen It-Couples im Big Apple. Ihr Restaurant „Atomix“ steht auf Platz eins des renommierten Rankings North America’s 50 Best Restaurants, hat zwei Michelin-Sterne und gilt als Referenz für moderne koreanische Küche.

Wie so oft in dieser Stadt: „Atomix“ ist ein Restaurant, dem man seinen Ruhm nicht ansieht. Wer zum ersten Mal vor dem eher privat wirkenden Eingang im noch immer leicht rauen NoMad-Viertel steht, zweifelt kurz an der Adresse. Kein Schild, keine große Geste. Dann sammeln sich andere Gäste auf dem Gehsteig, die Tür öffnet sich, man betritt eine andere Welt. Im Erdgeschoss eine sehr coole Bar für den ersten Drink, eine Etage tiefer der eigentliche Kern des Abends: ein u-förmiger Tresen mit gerade mal 14 Plätzen.

Was folgt, ist ein präzise komponiertes Tasting-Menü, das mit jeder Gabel mehr über Korea erzählt – und gleichzeitig über New York. „Atomix‘ ist kein traditionell koreanisches Restaurant“, sagt Junghyun „JP“ Park. „Es ist meine persönliche Küche.“ Die zwölf Gänge sind klar strukturiert, perfekt getaktet. Kein Chichi, kein unnötiger Luxus. Stattdessen Aromen, die hängen bleiben: Tteokgalbi, eine gegrillte Short-Rib-Pastete, kombiniert mit Schokolade und koreanischem Chopi-Bergpfeffer. Würziger Tofu mit süßer Garnele und Chiliöl. Oder geräucherter und marinierter Bonito in Doenjang-Sud auf Basis von Sojabohnenpaste, dazu Abalone und Seeteufelleber.

Jedes Gericht kommt auf eigens gefertigter Keramik, begleitet von einer kleinen Karte, die Zutaten, Herkunft und Idee erklärt. „Meine Küche ist tief in Korea verwurzelt, aber offen für Einflüsse aus aller Welt“, sagt Park. Mole aus Mexiko taucht bei ihm ebenso auf wie überlieferte Fermentationstechniken, die bis ins Detail erklärt werden. „Atomix“ will nicht nur satt machen, sondern neugierig.

Vielleicht passt „Atomix“ deshalb so gut nach New York. Weil diese Stadt wie kaum eine andere abbildet, dass kulinarische Identität nichts Statisches ist. Der Big Apple ist kein Schmelztiegel im klassischen Sinn, eher ein Mosaik. Über acht Millionen Menschen, Hunderttausende Biografien, mehr als 25.000 Restaurants. Man kann

an einem Nachmittag japanische Ramen in Midtown East löffeln, sich in Brooklyn durch jamaikanische Gewürzprofile kosten und im East Village handgezogene Nudeln nach nordchinesischem Vorbild schlürfen. Und zwar nicht als folkloristische Erfahrung, sondern als gelebten Alltag. Denn all diese Küchen sind hier nicht importiert, sondern verwurzelt, entstanden aus den Communities heraus.

Restaurants wie „Atomix“ zeigen, dass kulturelle Herkunft und kulinarische Avantgarde kein Widerspruch sind. Ein paar Subway-Stationen weiter, im West Village, verdichtet sich diese Idee auf ganz andere Art. „Semma“ heißt das südindische Restaurant, ein tamilischer Slang-Ausdruck für „großartig“. Hier ist alles lauter, würziger, direkter als im „Atomix“. Und doch sind beide Lokale Teil derselben Bewegung. Auch hier geht es um Herkunft, um Selbstermächtigung und um die Frage, wer eigentlich bestimmt, was Hochküche sein darf.

Chef Vijay Kumar serviert seine Gerichte gern selbst, erklärt, lacht viel. Er kocht nicht abstrakt, nicht konzeptionell, sondern aus Erinnerung. „Ich koche das Essen, mit dem ich aufgewachsen bin“, sagt er. „Essen mit Feuer, mit Seele.“ Geboren in einem kleinen Dorf in Tamil Nadu, lernte Kumar früh, was es heißt, mit wenig auszukommen – und daraus Geschmack zu entwickeln. Bestes Beispiel dafür ist ein Gericht, das bei manchen Gästen zunächst für Irritation sorgte, heute aber ein Signature Dish des „Semma“ ist: Nathai pirattal, Schnecken in Tamarinde, Chili und Gewürzen geschmort. Für Kumar ist es ein Stück Kindheit. Wenn Reis knapp war, sammelte seine Familie Schnecken auf den Feldern. Lange schämte er sich für diese Erinnerung. „Es fühlte sich an wie Essen aus Armut“, sagt er. Bis er erlebte, mit welchem Stolz in Frankreich Escargots serviert werden. „Da habe ich verstanden, dass es kein armes oder reiches Essen gibt. Es gibt nur Essen – und die Geschichten dahinter.“

Um diese Geschichten dreht sich bei Kumar alles. Pfeffriger Rasam (eine würzige Suppe), Krabbe mit Tamarinde, Bananenblüten-Vadai (Linsenbällchen) und natürlich hauchdünne, knusprige Dosa-Pfannkuchen – die Karte ist kompromisslos südindisch. Keine Zugeständnisse an westlich geprägte Gaumen, keine Vereinfachungen. Und genau das funktioniert in einer Stadt wie New York. Weil hier Neugier, kulinarische Bildung und kultu-



DAS IST JA GROSSARTIG
 FÜR SEINE FEINHEITEN AUS DER SÜDINDISCHEN
 KÜCHE IST VIJAY KUMAR JÜNGST MIT DEM JAMES
 BEARD AWARD AUSGEZEICHNET WORDEN. DAS PASST
 ZUM NAMEN SEINES LOKALS: „SEMMA“, GROSSARTIG



*Er kocht nicht abstrakt,
 sondern aus der Erinnerung*

Wer hier Platz nimmt, wird Teil einer Choreografie

VIER-STERNE-LOKAL
WAS ISAO YAMADA IN SEINEM NACH IHM BENANNTEN KAISEKI-RESTAURANT IN CHINATOWN AUF DIE TELLER BRINGT, WAR DER „NEW YORK TIMES“ VIER-STERNE WERT: HÖCHSTWERTUNG



relle Offenheit aufeinandertreffen. 2025 wurde Vijay Kumar für seine Küche mit dem James Beard Award als „Best Chef: New York State“ ausgezeichnet – eine Ehrung, die man in der Branche gern als kulinarischen Oscar bezeichnet. Auf der Bühne sagte Kumar: „Das Essen, mit dem ich aufgewachsen bin, steht jetzt im Mittelpunkt.“

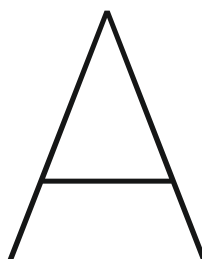
Auch das „Yamada“ hat gerade eine ganz besondere Auszeichnung erhalten: vier Sterne bei der „New York Times“, eine Wertung, die in der Stadt genauso gefragt ist wie der dritte Stern von Michelin. „Yamada“ ist ein japanisches Restaurant, genauer gesagt, ein Kaiseki-Restaurant. Denn in einer Stadt mit so hoch entwickelter Esskultur wie New York geht man nicht japanisch essen, man entscheidet sich bewusst: Sushi, Yakitori, Ramen – oder eben Kaiseki. Die wohl anspruchsvollste Form japanischer Hochküche, streng jahreszeitlich ausgerichtet. Eine Disziplin, die selbst in New York erst seit wenigen Jahren wirklich angekommen ist. Ursprünglich ging Kaiseki aus der Teezeremonie hervor, es geht um Balance, Achtsamkeit und den perfekten Moment. Jede Zutat wird im idealen Reifegrad – shun – präsentiert, jeder Teller spiegelt eine Mikro-Jahreszeit.

Der Eingang zum „Yamada“ liegt versteckt in der Canal Arcade in Chinatown. Drinnen wartet ein fast asketischer Raum mit viel warmem Holz, der schmale Counter zählt gerade mal zehn Plätze. Kein Spektakel, keine Inszenierung. Chef Isao Yamada steht selbst hinter dem Tresen und bereitet jeden Gang eigenhändig zu. Wer hier Platz nimmt, wird selbst Teil der Choreografie: zehn Gänge, streng saisonal, hochpräzise gearbeitet. Einer der eindrucksvollsten Momente ist Hamo, ein Aal mit unzähligen feinen Gräten. In Japan gilt seine Zubereitung als Prüfstein des Handwerks: Mit einem speziellen Messer werden Dutzende hauchdünne Schnitte gesetzt, sodass die Gräten zermahlen werden, ohne die Haut zu durchtrennen. Chef Yamada serviert den Fisch federleicht, fast schwebend, begleitet von knackigen Myoga-Trieben (Japanischer Ingwer), einem Tropfen Umeboshi (Japanische Pflaume) und einer Brühe, die nach Rauch und Meer schmeckt.

Kaiseki kann asketisch wirken, beinahe spröde. Doch bei Yamada wird es zu einer Übung in Aufmerksamkeit. Zeit spielt die Hauptrolle: Mikro-Jahreszeiten, vergängliche Momente, das bewusste Wahrnehmen. In einer Stadt, die vom Tempo lebt, ist dieses Restaurant ein bewusster Gegenentwurf. Und öffnet, wie

alle hochkarätigen Ethno-Restaurants der Stadt, für einen Abend lang das Tor in eine ferne Welt.

Das gilt auch für das mexikanische Restaurant „Corima“. Ein schmales Lokal in der Allen Street an der Lower East Side, das innerhalb kürzester Zeit zu einer der spannendsten Adressen für zeitgemäße mexikanische Küche in New York wurde. Was hier serviert wird, ist kein folkloristisches Best-of, sondern ein bewusst erweitertes Bild Mexikos. „Wir wollen die Landschaft der mexikanischen Küche in New York vergrößern“, sagt Chef Fidel Caballero. „Viele Restaurants konzentrieren sich auf Oaxaca, Puebla oder Mexiko-Stadt. Uns interessieren die Aromen des Nordens, wo ich aufgewachsen bin.“



uf Caballeros Tellern treffen nordmexikanische Zutaten auf globale Techniken. Weizen aus der Region Sonora wird zu luftig-säuerlichen Sauer-teig-Tortillas verarbeitet – ein bewusster Hinweis darauf, dass Mexiko nicht nur Mais ist. Chiacatana-Ameisen, nach Regen im Wüstenboden gesammelt, landen auf einer Cecina-Tlayuda, einer großen, knusprigen Maistortilla aus Oaxaca, belegt mit Bohnen, Schweinefett, Käse und gegrilltem luftgetrocknetem Rindfleisch. Der nordmexikanische Sotol-Schnaps ersetzt Mezcal, und im Regal reift bereits ein Garum aus Klapperschlange. Alles wirkt bunt, kreativ, aber nie willkürlich.

Caballeros Weg führte ihn von Foodtrucks und Pop-ups über Shanghai bis ins Baskenland zum spanischen Drei-Sterne-Koch Martín Berasategui, später nach New York ins (inzwischen geschlossene) Restaurant „Contra“. Diese Erfahrungen bündeln sich im „Corima“ zu einer Küche, die tief in mexikanischen Wurzeln gräbt und gleichzeitig offen ist für alles, was diese Stadt ausmacht. „Man kann ein mexikanisches Restaurant sein, ohne Tacos zu servieren“, sagt Caballero. Und New York, dieser größte aller kulinarischen Melting Pots, gibt ihm recht. **TW**

VIER EXOTEN

ATOMIX

Menü ab 365 Euro, 17:30–23 Uhr, 104 E 30th St, T. +1.646.476 7217, atomixnyc.com

SEMMA

Hauptgerichte 28–50 Euro, Mo.–Sa. 17–22 Uhr, 60 Greenwich Ave, T. +1.212.373 8900, semma.nyc

YAMADA

Menü 305 Euro, Di.–Sa. 17:30 und 20:30 Uhr, 16 Elizabeth St, T. +1.646.429 8759, yamadanewyork.com

CORIMA

Menü 130 Euro, Di.–Sa. 17:30–22 Uhr, 3 Allen St, T. +1.646.964 4836, corimanyc.com



Form *vollendet*

MAXIME FRÉDÉRIC KREIERT AUS KINDHEITSERINNERUNGEN GROSSE DESSERTS. UND LÄSST SICH DAFÜR SEHR VIEL ZEIT

Text PATRICIA BRÖHM

Das Millefeuille hat mir den Schlaf geraubt“, gesteht Maxime Frédéric. Zwei Jahre tüftelt der Chefpatissier des Cheval Blanc auf den obersten Etagen des Pariser Edelkaufhauses La Samaritaine an der Neuinterpretation des französischen Patisserie-Klassikers. Zerbricht sich nächtelang den Kopf, wie sich Textur und Geschmack noch besser in Einklang bringen lassen. Wieder und wieder ändert er die Rezeptur des Blätterteigs, bis er ultraluftig gelingt, dazu ganz leicht karamellisiert. Das oft etwas zu süße Fondant des Originals ersetzt er durch federleichte Vanillesauce, die drei der weltbesten Vanillesorten enthält – aus Tahiti, Madagaskar und La Réunion. Wie eine duftige Aromenwolke umhüllt sie die mittlerweile vielfach preisgekrönte Kreation.

Für Frédéric, amtierender „World’s Best Pastry Chef“, war der Weg in die Küche quasi vorgezeichnet. Aufgewachsen auf einem Bauernhof in der grünen Normandie, prägten grasende Kühe und der Duft frisch gemolkenener Milch seine Kindheit. Wie man einen Rührteig macht, wusste er, bevor er sich die Schnürsenkel zubinden konnte. Auf dem Hof der Großeltern in der Nähe von Granville löffelte er hausgemachten Vanillejoghurt, belegte den Apfelkuchen mit der alten Sorte Reine des Reinettes – ohne zu ahnen, dass sich daraus später die Essenz seiner Arbeit herausbilden würde

Gelernt hat Frédéric, *bien sûr*, bei den Besten seiner Zunft. Er arbeitete in den Küchen legendärer Pariser Grandhotels wie Le Meurice oder George V, zu seinen Lehrmeistern zählte Spitzenpatissier Cédric Grolet. „Von ihm habe ich viel gelernt: Konsequenz, Präzision und die Kunst der Wiederholung.“ Seine erste eigene Kreation widmet er seiner Großmutter: „La Fleur de Vacherin“ ist ein blütengleiches, minutiös geschichtetes Kunstwerk aus Creme, Zitrusfrüchten und 50 hauchdünnen Meringue-Blättern. 2019 dann der Ritterschlag: Er wechselt ins damals neu eröffnete Cheval Blanc, die Fünf-Sterne-Adresse am Seine-Ufer. Frédéric ist nun Chefpatissier des Hauses, zuständig für die Dessertkreationen in vier Restaurants (darunter Arnaud Donckele Drei-Sterne-Restaurant „Plénitude“) sowie das Afternoon-Tea-Programm bei Louis Vuitton.

Immer klarer kristallisiert sich sein Stil heraus, er vereint nüchterne Eleganz und spielerische Kreativität. Einen Namen macht er sich vor allem mit der Neuinterpretation berühmter Patisserie-Klassiker, die er neu erzählt, immer mit Blick auf saisonale Zutaten und Geschmackstiefe. Zum Beispiel das legendäre Paris-Brest, das er als Hommage an die Haselnuss anlegt, mit Eiern und Nüssen vom elterlichen Bauernhof in der Normandie. Durch vielschichtiges Praliné, frisch abgeflämmten Brandteig und einen flüssigen Kern wird der



FRÉDÉRIC MAXIME

Der zum besten Patissier weltweit gekürte Frédéric Maxime ist angetreten, die großen Klassiker der französischen Backkunst zu optimieren. Auf die alten Kupferformen verlässt er sich weiterhin

Klassiker textuell verdichtet – vom ersten Löffel an ganz Haselnuss, ohne jede Ablenkung.

Frédéric versteht sich nicht als Künstler. Für ihn heißt Patisserie nicht nur optische Schönheit, sie bedeutet Erinnerung, Textur, Gefühl. Milch von Normandie-Kühen, Honig statt weißem Zucker, Nüsse aus dem Departement Lot-et-Garonne: Er wählt Zutaten nicht, weil sie im Trend liegen, sondern weil sie für ihn Sinn machen. „Ich will bleibende Erinnerungen schaffen, nicht nur kurze Augenblicke“, sagt er. Vergan-

gene Ostern sorgte er mit einer „Cloche de Pâques“ für Furore – aus edelster Schokolade bildete er die berühmte Glocke von Notre-Dame nach, gefertigt mit karamellisierten Haselnüssen, feinsten Pralinés und kandierten Früchten. Ein Dessert als kollektives Ritual – und mit einem Klöppel aus Schokolade, der tatsächlich schwingt.

Der Junge aus der Normandie ist längst in der Welt des Pariser Luxus zu Hause – und bleibt doch den eigenen Wurzeln und Werten treu. Sein jüngstes Herzensprojekt heißt „Pleincoeur“, eine charmante Mischung aus Boulangerie, Patisserie und Chocolaterie. Sie liegt im Batignolles-Viertel im 17. Arrondissement, wo Frédéric mit seiner jungen Familie lebt. Gemeinsam mit seiner Frau Claire und einem Team aus Freunden und Produzenten setzt er hier seine persönliche Vorstellung von zugänglichem Genuss um. Es ist kein Luxus-Shop, sondern ein Ort, wo sich jeder zu Hause fühlt. An den Wänden hängen alte Kupferformen, unter Glasglocken lockt tagesfrische Patisserie, in der Auslage reihen sich buttrige Croissants, saisonale Fruchttartes und salzige Quiches. „Pleincoeur“ ist wie ein Zufluchtsort vor der Realität, ein Platz für die kleinen Freuden des Alltags. Hier verknüpft Frédéric seine kunstvolle Technik aus dem Cheval Blanc mit der bodenständigen Freude am Handwerk. Und schafft mit jedem Baguette, jeder Tarte und jedem handgemachten Praliné kleine Glücksmomente.

TW

PLÉNITUDE Im Hotel Cheval Blanc Paris, Menü ab 450 Euro, Di.–Sa. abends, 8 quai du Louvre, T. +33.1.79 35 50 11, chevalblanc.com

PLEINCOEUR 64 rue des Batignolles, 8–20 Uhr, pleincoeur.com

„Hermès ist mein Standard“

DIE JUNGE WIENER KÜNSTLERIN **SOPHIA STOLZ** BACKT TORTEN FÜR CELEBRITIES, PRINZESSINNEN UND MODEHÄUSER. DABEI GEHT SIE JEDES MAL AN IHRE GRENZE. UND OFT DARÜBER HINAUS

Torten trifft es nicht ganz. Weil es Kunstwerke sind, die Sophia Stolz für eine Klientel – von Bulgari bis Balenciaga – kreiert, die sich auch für das Dessert einen unvergesslichen Auftritt wünscht. *Cake Artist* also nennt sich die jugendstil-schöne Wienerin, unübersehbar nicht zuletzt wegen ihres Signature-Make-ups: ein dreieckiger schwarzer Eyeliner, den sie direkt an die Winkel ihrer Augen setzt. Der Dialekt in ihrem Ton ist bloss, vielleicht abgewöhnt bei Jobs, bei denen alles auf Englisch läuft. Dafür fließen immer wieder Anglizismen in ihre Antworten. Wir treffen sie im Almanac Vienna, einem edlen Hotel am Stadtring, das sich der Kunst der österreichischen Moderne verschrieben hat. Passt.

WAS BIST DU EIGENTLICH? BÄCKERIN ODER BILDHAUERIN? ODER SOGAR EINE PERFORMANCE-KÜNSTLERIN?

Am liebsten Letzteres. Am wenigsten verstehe ich mich als Bäckerin. Obwohl das meine Hauptbeschäftigung ist. Aber darum geht's eben nicht.

SONDERN?

Geschichten und Eindrücke zu kreieren mit dem Medium Torte. Ich beschäftige mich ja im Vorfeld intensiv mit dem Auftraggeber und übersetze das dabei entstehende Bild in mein Medium. Und es passiert oft, dass ich die Stimmung genau treffe. Wie beim Darts-Spielen.



SOPHIA'S CHOICES Auch privat umgibt sich die Wienerin mit ihren wichtigsten Inspirationsquellen: Kunst und Mode

IST DAS FEELING?

Und Erfahrung. Ich mach' das ja schon soo lang.

NÄMLICH?

Seit zwölf Jahren.

WAS AN DEINER KUNST IST BILDHAUEREI?

Das beginnt in der Sekunde, wenn der Rohling steht. Dann kann ich wegschneiden, aufbauen, icen, Farben ergänzen, spritzen etc. Das ist der Spaß.

UND WANN BEGINNT DIE PERFORMANCE-KUNST?

Das ganze Paket ist eine Performance: Viele Leute buchen mich, um einen Teil von mir zu bekommen. Ich arbeite oft zu Hause bei meinen Kunden, sie lernen mich kennen, erleben die ganze Entstehung, und am Schluss bringe ich die Torte ja immer selber raus.

ES GEHT ALSO NICHT ALLEIN UM EINE ABGEFAHRENE TORTE, SONDERN UM EINE TORTE VON DER SOPHIA STOLZ?

Genau.

DEIN OUTFIT BEI DER PRÄSENTATION DER TORTE?

Schon oft passend zur Torte. Weil es Sinn macht und auch lustig ist.

TRAUST DU DICH AUCH ZU PROVOZIEREN?

Ich sollte mal eine Torte für einen sehr ranghohen österreichischen Politiker machen, den ich nicht besonders mochte. Erst wollte ich nicht. Aber dann dachte ich mir, *I can send a message*. Es wurde eine besonders freche Torte. Vielleicht zu frech. Es gab dann keinen Auftrag mehr aus diesem Umfeld.

NEUES THEMA: HAST DU EIGENTLICH NACHAHMER?

Letztens entdeckte ich auf Instagram, dass ich in Seoul eins zu eins kopiert wurde: Ein großer, global operierender Fashion Brand, für den ich ein Konzept für eine Show in Paris entwickelt hatte, hatte dieses Konzept an Caterer vor Ort weitergegeben. Das war natürlich nicht o. k.

UND DANN?

Hab' ich dazwischengefunkt, sie haben sich entschuldigt und machen es, glaube ich, nicht noch mal.

EIN EINZELFALL?

Ich habe schon mit 21 die ersten Investorenangebote abgesagt. Kein Problem, blafften sie zurück, dann machen wir dich halt nach. Doch sie mussten einsehen, dass es ohne mich nicht funktioniert, weil meine Torten eben so stark mit mir verbunden sind. Aber ich kann ja auch nicht für die ganze Welt backen. Deshalb gibt es immer wieder ein paar freche Mädchen, die mich kopieren wollen.

KÖNNEN SIE DIR DAS WASSER REICHEN?

Am Schluss ist es ein *survival of the strongest*. Außerdem gibt es niemand, der sich das antut, was ich mache. Weil das ja schon fast Masochismus ist.

MASOCHISMUS?

Ich gehe ja jedes Mal ans Limit. Und oft auch drüber hinaus. Warum? Weil mein Job mich noch nie enttäuscht, sondern immer weitergebracht oder glücklich gemacht hat, ist es das Mindeste, alles von mir zu geben. Es ist mir egal, wenn ich nicht schlafe, nichts esse und keine Cola Zero bekomme. Weil ich so einen Anspruch an mich selber habe. Ja, er ist schon krankhaft streng. Aber wenn man so ehrgeizig ist wie ich, muss man sich auch selber immer neue Limits beweisen.

WARUM?

Wenn ich ganz ehrlich bin? (Sie lacht.) Es ist ein bisschen wie eine Droge. Nichts auf der Welt gibt dir so einen High, wie einen Job abzuliefern, bei dem du aus den Nägeln geblutet, nur mehr geheult und du es am Ende doch geschafft hast. Das ist wie eine Geburt.

BIST DU DANACH SÜCHTIG?

Ich fürchte schon.

UND WIE LANGE ARBEITEST DU AN EINER TORTE?

Das kommt auf die Größe an. Ein bis drei Tage. Dabei bin ich inzwischen richtig schnell. Fast wie ein Zeitraffer von meinem früheren Tempo.

DABEI ARBEITEST DU IMMER NOCH ALLEIN. WARUM SCHAFFST DU DIR KEIN TEAM AN?

Ich hab' noch nicht die richtige Person gefunden. Vielleicht auch, weil ich das, was ich mir selber zumute, niemand anderem zumuten möchte. Es müsste eine unmenschlich flexible Person sein, bereit, mit mir um die Welt zu reisen, irgendwo zu schlafen, unter schiachen Umständen zu arbeiten, in Hotels, in Gastroküchen oder Pariser Airbnbs mit 23 Quadratmetern mit einer Arbeitsfläche von 40 cm, auf der Torten von zehn bis 15 Kilo Gewicht entstehen sollen.

IST DAS DAS EXTREMSTE?

Nein. In Marokko musste ich mal ohne Tageslicht in einem Kühl-Truck bei vier Grad arbeiten, und draußen, in der Wüste, waren es 46 Grad.

ABER DU WILLST AUCH SOLO ARBEITEN, ODER?

Schon, weil ich dann in meiner Welt bin.

SCHLIMM, DASS TORTEN VERGÄNGLICH SIND?

Das ist doch optimal! Weil ich dann nicht mehr mit den Fehlern konfrontiert bin. Die Torten, die ich vor fünf Jahren gebacken habe, sind ja nicht so gut wie die heutigen. Wenn die alten alle noch leben würden, müsste ich sie ja dauernd überarbeiten.

WAS INSPIRIERT DICH? KUNSTWERKE ODER MODE?

Kein einzelnes Kunstwerk, sondern Werkgruppen oder ein Künstler und seine Farbwelten. Bei der Mode sind es die verschiedenen Ebenen des Handwerks oder ganze Kollektionen. Es fällt mir auch leichter, das zu übersetzen als Kunstwerke.



„Ich rate manchen Kunden sogar von einer echten Torte ab, weil es am Ende des Tages nicht um den Verzehr geht“

KONKRETER: WELCHER MODE-SCHÖPFER INSPIRIERT DICH?

John Galliano korrespondiert sehr mit meinem Kuchenstil. Und ich verehere Simone Rocha und ihre Punk-Romantik. Wenn meine Torten Kleidungsstücke wären, dann ihre. Meine größte Inspiration und größtes Vorbild aber ist Hermès: Alles, was sie angreifen, treiben sie bis zu einem Extrem, weiter als jeder andere Brand. Und es ist immer ein *full circle moment*, eine Reflexion auf alles andere, was in diesem Haus entsteht. Das ist der Standard, den ich gern erreichen würde.

WÜNSCHEN SICH DEINE AUFTRAGGEBER AUCH, DASS DEINE TORTEN BESONDERS GUT SCHMECKEN?

Eh klar. Aber meistens ist ihnen wichtiger, dass sie gut aussieht. Bei 80 Prozent meiner Kunden steht der Verzehr nicht im Vordergrund. Außer bei Hermès. Da muss alles passen. Weil: Falls es jemand isst, muss es *exceptional* sein.

DU MACHST ABER AUCH TORTEN, DIE GAR NICHT ZUM ESSEN DA SIND.

Ich rate manchen Kunden sogar von einer echten Torte ab, weil es am Ende des Tages nicht um den Verzehr geht, sondern um das *picture*, um den Moment. Und weil man sie dann aufheben kann. Tatsächlich naschen bei Hochzeiten ja gar nicht so viele Leute von der Torte. Da ist es doch schöner, wenn man eine Fake-Torte hat, die man immer als Erinnerung behalten kann.

AUSSERDEM KANNST DU SIE VORPRODUZIEREN, WENN DU MAL KEINEN AUFTRAG HAST.

Genau. Und die habe ich alle zu Hause bei mir.

STELL SIE DOCH AUS.

Mache ich ja. Für eine Gruppenausstellung in der Secession hier in Wien habe ich von Franz West angeregte Torten kreiert. Das war einer meiner liebsten Jobs *ever*, weil seine Kunst sowieso Rieseninspiration für mich ist. Im Leopold Museum hatte ich vor ein paar Jahren eine Solo-Ausstellung, bei

der jeder Besucher ein Stück von der Torte abholen konnte, wie eine Hostie in der Kirche. Das war unterlegt von einem ganz argen Song, komponiert aus Geräuschen, die ein Tonkünstler in meiner Backstube aufgenommen hat. Ach ja: Letztes Jahr wurde eine Fake-Torte von mir in München im Haus der Kunst versteigert, für 8000 Euro. Das war *unexpected*, aber toll.

ALSO BEWEGST DU DICH TATSÄCHLICH AUF DEM GRAT ZWISCHEN BILDENDER UND BACK-KUNST?

Das war immer das, wo ich hinwollte. Ich wollte nie Künstlerin werden und nie Bäckerin. Sondern mich in der Grauzone dazwischen aufhalten, meine eigene Welt erschaffen, in der mich keiner zuordnen kann. Ich will ja auf gar keinen Fall zur Künstlerwelt gehören.

WARUM NICHT?

Weil die *super judge* ist. Auch in der Welt der Konditoren werde ich nie die Beste sein. Aber in meiner eigenen Welt schon. Ich bin ja viel zu ehrgeizig, um nur *medium* zu sein.

ANGENOMMEN, ICH MÖCHTE DICH FÜR EINE TORTE ZUR HOCHZEIT MEINER TOCHTER AUF EINEM BAYERISCHEN BAROCKSCHLOSS BUCHEN – WAS KOSTET DAS?

Ab 5000 Euro beginne ich zu arbeiten, inklusive Anreise, und die Küche müsste gestellt werden. Dann würde ich fragen, wie viele Gäste kommen, wie groß die Torte werden soll. Wird eine „Standardtorte“ gewünscht und ist die Anreise nicht zu weit, wird es günstiger.

UND EQUIPMENT HAST DU DABEI?

Fast immer. Nur in Paris, London und New York habe ich mittlerweile jeweils eine KitchenAid bei Freunden stationiert. Sonst bringe ich alles mit. Außer nach New York, denn dort gibt es den besten *cake supply shop in the world*. Und viel krassere Lebensmittelfarben als hier.

UND WIE TRANSPORTIERST DU DAS ALLES?

In einem riesigen Rimowa.

BEKOMMST DU DA KEINE SCHWIERIGKEITEN MIT DER SICHERHEIT AM FLUGHAFEN?

Doch, ganz oft. In Wien kennen sie mich natürlich schon. In Berlin dagegen mögen sie mich gar nicht, da nehmen sie mir auch total viel weg. Das muss man halt wissen und mehr ins Handgepäck geben. Aber eigentlich freuen sich alle, wenn ich erkläre: „*I'm making cake.*“

WO ARBEITEST DU AM LIEBSTEN?

Ich bin schon sehr gern in Paris. Wien ist mein Zuhause. Und es ist sehr *convenient*. Ich bin sehr dankbar, dass ich hier meine Karriere aufbauen konnte. Der *way up* ist aber in den Staaten viel einfacher. Wenn ich ganz nach New York ginge, könnte ich meine *revenue* verdoppeln. Weil die Leute bereit sind, viel mehr für meine Sachen zu zahlen, *word of mouth* geht viel schneller, die Leute sind auch viel mehr *supportive*. In Dubai übrigens genauso.

DEINE PROMINENTESTEN KUNDEN?

Für Giorgio Armani, Gott hab ihn selig, habe ich die Torte zu seinem 90. gebacken. Fast noch toller: Alexa Chung, weil sie so eine Ikone für mich als Teenager war. Eine Freundin von ihr hat mich für ihre Geburtstagstorte nach New York einfliegen lassen.

WER IST ALS KUNDE KOMPLIZIERTER: MODEHÄUSER, PRINZESSINEN, STARS ODER MILLIARDÄRE?

Bei Brands ist es immer derselbe Ablauf. Und Milliardäre oder Stars haben in der Regel sehr routinierte Event-Planer. Nein, das Schlimmste sind Hochzeiten. Weil da zu viel Emotion dabei und es oft wahnsinnig stressig ist. Man hat so enormen *performance pressure*, weil die Leute eh schon so nervös sind.

IST PRADA IMMER NOCH DEIN TRAUMKUNDE?

Ja! Und ich habe noch immer nicht für sie gearbeitet.

WARUM NICHT?

Weil die pasticceria Marchesi 1824 zu Prada gehört. Es gibt wenig so geschmackvolle Konditoreien. Aber ich möchte trotzdem gern reingrätschen. Und der Sohn von Miuccia Prada leitet sie. Wieso hat mir den noch keiner vorgestellt? Das wär' doch ein *match*!

GIBT'S EINE ALTERNATIVE?

Gucci! Es würde soo viel Sinn machen, Gucci-Designs in Torten zu übersetzen. Und ich liebe grüne Torten. Grün, schwarz, gold – das funktioniert alles so gut. Und altrosa! Aber leider, *it's not happening*.

WENN DU KEIN CAKE ARTIST WÄREST – WAS DANN?

Wenn ich jetzt umschulen müsste, weil die Welt keine Torten mehr mag, würde ich, glaube ich, Immobilienmaklerin werden. Weil ich gut verkaufen kann. Das ist zwar kein inspirierender Job. Aber man lernt die Leute sehr gut kennen (ich bin ja wahnsinnig neugierig) und sieht fast nur schöne Dinge. Jedenfalls bei den Immobilien, die ich verkaufen würde.

UND DEIN LEBENSZIEL?

Großmutter zu werden. Und den ganzen Tag mit meinen Enkeln zu backen. Aber mein Vorbild ist eigentlich Martha Stewart, mitsamt den ganzen Skandalen und dem Gefängnisaufenthalt – *I love it!* Anfangs hat sie auch ganz allein gearbeitet und dann diese tollen Caterings im Hudson Valley und auf Long Island abgeliefert. Und plötzlich war es dieses Riesenimperium. Martha ist toll! **TW**



KLEINKUNST Nicht so große Torten parkt Sophia Stolz auch mal in ihrem Kühlschrank. Und einen Vorrat von ihrem Lieblingsgetränk

Style

First Class in Frankfurt: The Florentin by Althoff
Und zum Dritten: die Owner's Suite der Explora III
Viel Spaß: Muza Lab und der neue Boho Chic

BLÜHENDE FANTASIE

Aus einer Frankfurter Gründerzeit-Villa macht **The Florentin** eines der besten Häuser der Republik

Text und Fotos MICHAEL HANNWACKER





FRAUENZIMMER

Ohne weibliche Begleitung dürften Herren kaum den Damensalon aufsuchen. Die Rezeption (linke Seite) schmückt eine große Ansicht der Villa eines Frankfurter Bankers



MAIN UND BEIN

Auf Johann Heinrich Wilhelm Tischbeins berühmtem Gemälde im nahen Städel Museum gefällt sich „Goethe in der Campagna“ (links, weiter im Uhrzeigersinn), Stiegenhaus in der alten Speyer-Villa, Sitzecke in einer Signature-Suite, Detail in der „Cigar Lounge“, im Entree der Villa

Der ERSTE EINDRUCK Ohne Umschweife: In Frankfurt hat The Florentin nicht seinesgleichen. Nur der Name scheint, ganz ehrlich, etwas weit hergeholt und des Vorbetreibers Bezug zum legendären US-Präsidenten, an den auch die flankierende Kennedyallee erinnert, unseres Dafürhaltens stimmiger. Aber das ist nicht entscheidend. Entscheidender ist der Anspruch des Hauses. The Florentin labelt sich als „Urban Retreat“. Tatsächlich ist, vor allem bei entsprechenden Außentemperaturen, im abgeschirmten, weitläufigen Innenhof, dem unstrittigen *pièce de résistance* des Hauses, das nervöse Treiben in Deutschlands Finanzmetropole auf einmal ganz weit weg.

Die VORGESCHICHTE 1907 im Stil des Historismus für den Frankfurter Bankier Eduard Beit von Speyer erbaut, 30 Jahre später „arisiert“, nach dem Krieg Heimat des Max-Planck-Instituts für Biophysik und zu Beginn des Jahrtausends zu einem um 90 Prozent vergrößerten Hotelkomplex erweitert, wurde die Villa Kennedy schon vom Londoner Hotel-Tycoon Rocco Forte ab 2006 als Frankfurts vielleicht beste Adresse betrieben. Vor vier Jahren geschlossen, wollte der ungenutzte Komplex für einen Moment eine Seniorenresidenz werden. Bis die neuen Besitzer sich eines Besseren besannen und der kulinarisch ehrgeizigen Althoff Collection, Besitzer etwa der Überfahrt am Tegernsee oder von Schloss Bensberg bei Köln, das Management übertrugen.

Das RAUMGEFÜHL Sanfte Überwältigung. Eingerichtet von Studio Unscripted aus Singapur, zu deren *credentials* das Aman in Tokio gehört, bestimmen Marmor und das warm leuchtende Holz einer südeuropäischen Kastanie einen Großteil der 147 Zimmer und Suiten mit den wahrscheinlich weichsten Betten der Republik. Für schmeichelnde Lichtstimmung ist das Planungsbüro Licht Kunst Licht verantwortlich, das schon das National Museum of Qatar oder die Türme des Sagrada Família beleuchtet hat. The Florentin begnügt sich jedoch nicht mit dem großen Ganzen, sondern überzeugt auch im Detail. Im begehbaren Schrank finden sich nicht nur Hausschuhe, Bademantel und Safe, sondern auch ein Fusselroller oder, sehr aufmerksam, ein Uhrenbeweger.

Die GESCHMACKSFRAGE Die Brotauswahl am Frühstücksbuffet wird allen Besuchern aus dem Ausland ein Lehrstück sein, wie sehr die deutsche Backkunst dem Rest der Welt überlegen ist. Das ist der Auftakt in „The Garden“, dem großzügigen, in warmem Licht gehaltenen Tagesrestaurant. Die Küche hier schlägt, wie einst Goethe, einen Bogen von Frankfurt ans Mittelmeer mit einer perfekten Bouillabaisse und Ochsenbäckchen an Kohlrabi. Das kulinarische Herz



**KUNSTAREAL**

Johann Heinrich von Danneckers „Ariadne auf dem Panther“ im nur ein paar Schritte entfernten Liebieghaus (links, weiter im Uhrzeigersinn), Piemonteser Haselnuss und Tische in Niclas Nußbaumers „the dune“, Rückzugs-Rund am Pool, Schlafzimmer in der Suite „The Jazz Musician“

des Hauses jedoch schlägt, hinter einer schmalen Tür seitlich der Rezeption, in „the dune“, das Reich eines der feinsten Talente Deutschlands. Hier bringt Niclas Nußbaumer, vor drei Jahren für seine Küche im Schwarzwald mit zwei Sternen ausgezeichnet, seine saucenfokussierte Gourmetküche mit fast japanischer Präzision auf die Teller und beglückt mit einem siebengängigen Menü, das mit einer gewürfelten Gelbschwanzmakrele in einer erinnerungswürdigen Vinaigrette startet und mit einer filigranen Türmchenvariation von der Piemonteser Haselnuss endet.

Das UMFELD Auf der drübere Mainseite in Sachsenhausen gelegen, geht The Florentin auf bewusste Distanz zur City. Es sind aber nur wenige Schritte zum von Platanen begleiteten Schaumainkai, an dem ein paar der eindrucksvollsten Museen in Frankfurt liegen, allen voran die Skulpturensammlung im Liebieghaus und die Alten Meister im Stadel. Zum Hauptbahnhof brauchen die Chauffeure des Hauses nicht mal zehn Minuten, zum Flughafen 25.

Die KRITISCHE BEMERKUNG Gibt es auch Minuspunkte? Leider ja. Uns stieß auf, dass, gegebene Baulichkeiten hin oder her, der Weg von den gastronomischen Outlets zur nächsten Toilette per Fahrstuhl oder nackter Treppe hinunter zur Ebene der Tiefgarage führt. Das ist eines Hauses dieser Klasse nicht würdig. Luft nach oben gibt es auch für die Kunst in den Zimmern; sie könnte anspruchsvoller sein. Und auch die Auswahl der Bücher folgt keinem Konzept, sondern vermutlich den Interessen von ein oder zwei einschlägigen Verlagen. Das Management gelobte Besserung.

Die EXTRAS Auf den schönen 14-Meter-Pool fällt Tageslicht aus großen Rundbogenfenstern, die sich bei gutem Wetter zum kleinen Vorgarten öffnen lassen; im 1000-qm-Spa wird mit Produkten von Barbara Sturm behandelt. Aficionados begeistern sich für die mit Hermès-orange überzogenen Fauteuils möblierte „Cigar Lounge“. Eigentliche Attraktion des Hauses aber sind die Salons in der Villa, von atelier zürich (Firmenmotto: „Never Forget How To Kiss“) mit wahrhaft blühender Fantasie neu interpretiert. Das ehemalige Speisezimmer der Speyers etwa wurde, in tiefes Ultramarin getaucht und dominiert von einem himmelfarben lackierten, riesigen Tisch, zum Blauen Salon; das in sanften Gelbtönen gehaltene Damenzimmer geht über in einen Wintergarten, der mit Palmendekor und Blumentapete an der Decke an die Côte d'Azur verweist. Das nennt man weltläufig.

DZ ab 425 Euro, Paul-Ehrlich-Straße 9, Frankfurt am Main, T. 069.605 13 50, theflorentin.com







Über 35 Prozent unserer Kunden sind zum ersten Mal auf einer Kreuzfahrt“, weiß Anna Nash, Präsidentin der Explora Journeys, die mit ultra-eleganten Schiffen einen Paradigmenwechsel in Wahrnehmung und Durchführung exklusiver Kreuzfahrten eingeläutet hat. „Viele zählten lange zur ‚Das ist nichts für mich‘-Gruppe, und am Ende ihrer Reise sagen sie uns oft: ‚Warum haben wir das nicht schon viel früher gemacht?‘“

Ja, warum nicht? Weil früher keine Explora-Schiffe unterwegs waren? Oder keine Reederei die Mühe und Kosten auf sich genommen hätte, eine Star-Designerin wie Patricia Urquiola mit der Gestaltung einer Suite zu beauftragen? Weil früher die besten Kabinen an Bord zwar teuer, aber eher langweilig waren und es ohnehin primär darum ging, den Gast rund um die Uhr zu bespaßen? „Wir beschreiben unsere Schiffe als schwimmende Hotels, ihre Adresse ist der Ozean. Das hilft, zu verstehen, was wir anbieten“, erklärt Anna Nash. Zudem natürlich ein sorgsam kuratiertes Aktivitätenprogramm.

Das jüngste Schiff der Explora-Flotte, das in diesem Sommer auf Jungfernfahrt gehen wird, bietet buchstäblich noch etwas „on top“: eine 155 Quadratmeter große Owner's Residence mit Schlafzimmer, Wohn-

Designerin Patricia Urquiola hat ein schwimmendes Zuhause geschaffen. Huckepack auf einem Kreuzfahrtschiff (das selbst ein Erlebnis ist!), gleitet es, 280 Quadratmeter groß, übers Meer

Text PATRICIA ENGELHORN



SUITE SURPRISE „EXPLORA JOURNEYS WÜNSCHTE SICH EIN ZUHAUSE AUF DEM MEER“, ERINNERT SICH PATRICIA URQUIOLA (LINKS). WER MÖCHTE DA NICHT EINZIEHEN?

und Speisesalon, Bad und Ankleideraum. Sie thront auf Deck 7, hoch oben am Schiffsheck, umrundet von einer 125-Quadratmeter-Terrasse mit Loungesesseln, Whirlpool und Blick aufs Kielwasser. „Die Reederei wünschte sich ein Zuhause auf dem Meer“, erzählt Patricia Urquiola, „mit Räumen so elegant und wohnlich wie in einem Luxus-hotel. Aber auch anders. Auf einem Schiff zu sein, bedeutet für mich Bewegung, Offenheit, großzügige Proportionen und ein starkes Gefühl von Freiheit.“

Eine Freiheit, die sich die seit Jahrzehnten in Mailand lebende Spanierin auch bei der Arbeit nahm. Und die man ihr ließ, mehr noch: förderte, weil man bei Explora Journeys wusste, dass das wirkliche Können von Patricia Urquiola am schönsten dort zum Ausdruck kommt, wo sie experimentieren, lernen, wachsen und besser werden kann. Sie konzipierte die Top-Suite als intime Residenz, die sich im Meeresrhythmus bewegt. Sie verwendete Materialien wie bronzefarbene Metalle, Cipollino-Marmor und Travertin, geripptes Holz, Eichenparkett und Terrakotta. Mit erdigen Tönen und weichen Texturen schuf sie eine warme, mediterrane Atmosphäre. Die sorgfältig zusammenge-

PROBE AUFS EXEMPEL CIPOLLINO-MARMOR, GERIPPTES HOLZ, EICHENPARKETT – IN IHREM MAILANDER STUDIO TESTETE URQUIOLA DIE MATERIALIEN FÜR DIE OWNER'S RESIDENCE



stellte Auswahl an ikonischen Möbeln von Cassina, Kettal und Moroso – viele davon von Urquiola selbst entworfen – vereint italienische Handwerkskunst und zeitgenössisches Design. Während eine fast 90 Meter lange Marmorvertäfelung fließende Übergänge zwischen den verschiedenen Bereichen schafft, setzen die tonfarbenen Flachrelief-Fliesen am Bettkopfteil und im Wohnzimmer interessante Akzente und verbinden zwei Bereiche mit einem wiederkehrenden Thema. Please explore. **TW**

Stapellauf Die Explora III startet am 24. Juli mit einer exklusiven Mittelmeer-Vorpremiere und wird am 3. August in Barcelona ihre Jungfernfahrt nach Lissabon antreten. Im Laufe des Jahres soll das Schiff auf neuen Routen in Nordeuropa, Island und Grönland eingesetzt werden. explorajourneys.com

JOURNEY D.LUXE

BESPOKE TRAVEL DESIGN



Time Out. As You Deserve It.

Sie haben viel geschaffen, viel bewegt und wissen, wie kostbar echte Zeit geworden ist. Wir bringen Sie an Orte, die Ruhe schenken und neue Energie geben.

Wir organisieren. Sie entspannen.

FUN?
LOTS
OF!

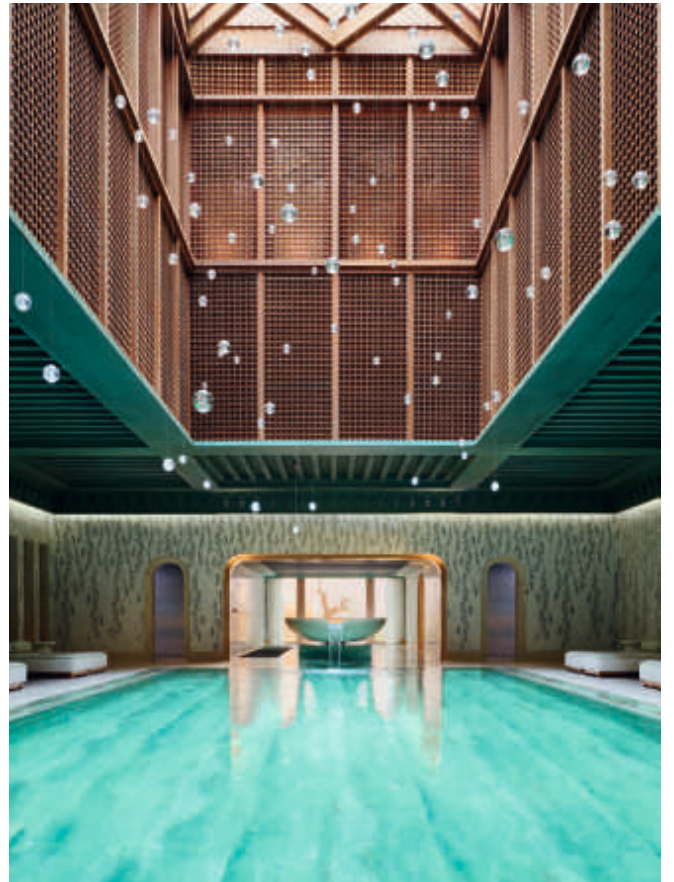
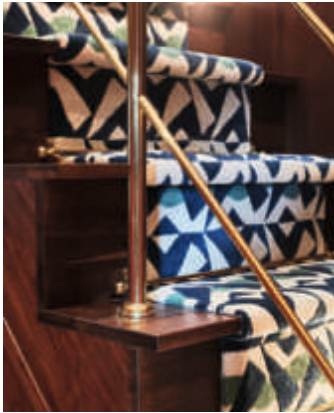
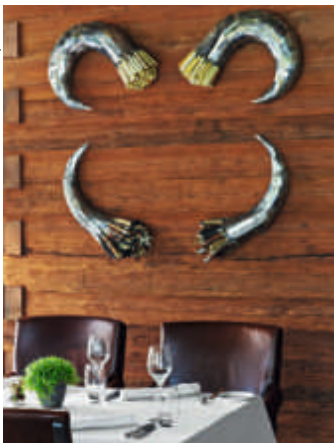
DAS LONDONER
MUZA LAB ENTWIRFT
DEN LOOK VON
VILLEN UND CHALETS,
YACHTEN UND ZÜGEN.
VOR ALLEM ABER
GESTALTET ES
HOTELS – UM
MENSCHEN ZUM
STAUNEN UND ZUM
LÄCHELN ZU
BRINGEN

Text PATRICIA ENGELHORN



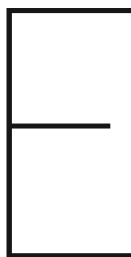
RE-VISIT

DAS ALPINA GSTAAD HATTE MUZA LAB
SCHON EINMAL NEU GESTALTET. KÜRZLICH
HABEN SIE WIEDER HAND ANGELEGT



AUFREGENDE AUSGANGSLAGEN

DIE MESSE AUF EINER VON MUZA LAB GESTALTETEN YACHT (OBEN, WEITER IM UHRZEIGERSINN); SUITE IM ONE&ONLY AESTHESIS AN DER ATHENER RIVIERA; DETAILS VERSCHIEDENER PROJEKTE; POOL IM MEDI-SPA DES ROYAL MANSOUR TAMUDA BAY



Ein x-beliebiger Abend in der „Donovan Bar“. Der Geräuschpegel ist hoch, jeder Sitzplatz besetzt, hinter der Theke werden Drinks mit Namen wie „Peter Punch“ oder „Happily Ever After“ gemixt. Die ikonische Londoner Bar im nicht minder ikonischen Brown's Hotel lockt mit einer unverwechselbaren Mischung aus Old-World-Glamour und entspannter Gemütlichkeit. Zu ihrer Fangemeinde zählen Royals, Politiker und Filmstars, deren Namen der seit einem Vierteljahrhundert hier tätige Barkeeper Salvatore Calabrese niemals verraten würde.

Die Bar existiert seit den 1830er-Jahren und hat ihr Aussehen mehrfach verändert. Zuletzt haben Inge Moore und Nathan Hutchins das vergrößerte Lokal etwas aufpoliert. Als Inspiration diente die umfangreiche Sammlung von Schwarz-Weiß-Fotografien von Terence Donovan, der in den Swinging Sixties das britische Who's who vor der Kamera hatte, von Twiggy über Sean Connery bis zu Jimi Hendrix.

„Wir haben damals den neuen, längeren Bartresen in den Mittelpunkt gerückt und mit einer dicken Glasscheibe abgedeckt, die auf der bronzierten Platte wie Wasser in einer überdimensionalen Fotografenwanne wirkt“, erklärt Inge Moore. Die Farbpalette kombiniert britisches Racing Green mit den verschiedenen Weiß- und Grautönen aus Donovans Fotografien. „Neben den Fotos hat uns auch der Prozess der Filmentwicklung interessiert“, ergänzt Nathan Hutchins, „das Gleichgewicht von Licht und Schatten, von schimmernden und matten Oberflächen sowie von den übereinanderliegenden Farbschichten, die nach und nach bei der Entstehung eines Fotos sichtbar werden.“

Inge Moore und Nathan Hutchins sind die Gründer und Leiter von Muza Lab, einem Londoner Designstudio, das sich nicht mit Hotelbars zufriedengibt. Muza hat Hotels wie das Copacabana Palace in Rio de Janeiro eingerich-

tet, die Belmond Eagle Island Lodge in Botswana oder das The Alpina in Gstaad, aber auch das Innenleben von Yachten, Zügen und den neuen Mandarin-Oriental-Residenzen in Barcelona gestaltet. „Alles anders zu machen als beim vorherigen Auftrag“, sagt Nathan Hutchins, „macht unsere Arbeit so spannend.“

Die gebürtige Südafrikanerin und der von den Virgin Islands stammende Amerikaner hatten sich 2006 in dem renommierten Londoner Designstudio Hirsch Bedner Associates (HBA) kennengelernt und nach zehn Jahren selbstständig gemacht. „Wir wollten mehr ‚hands on‘ arbeiten“, erklärt Inge Moore, „und lieber ein gutes als ein großes Unternehmen sein.“ Klar war auch, welcher Bereich sie interessiert: Hospitality. Denn „Hotels sind das, was wir am liebsten machen“.

Momentan entwickeln sie für JW Marriott eine Gorilla-Lodge in Uganda. Sie steht an einem sehr steilen Hang, also müssen die Gebäude auf Stelzen errichtet werden und wirken, als würden sie über den Baumwipfeln im Urwald schweben. Gleichzeitig entsteht auf dem Peloponnes in Griechenland ein Six-Senses-Resort, dessen Villen fast höhlenartig in den Berg hang gebaut werden. Und ein Orient-Express-Hotel in Diriyah, der sogenannten „Mud-Brick City“ in Saudi-Arabien, sowie ein Insel-Resort für Philippe Kjellgren, den Gründer der PK's List, in den Grenadinen. „Das sind alles völlig verschiedene Ausgangslagen. Und genau das macht unsere Arbeit so spannend“, findet Nathan Hutchins.

25 Mitarbeiter sind damit beschäftigt, die Aufträge von Muza Lab umzusetzen. Sie sitzen Tisch an Tisch in einem der hübschen Londoner Mews-Houses aus dem 19. Jahrhundert im noch immer angesagten Stadtteil Notting Hill. Früher waren hier Pferde und Kutschen untergebracht, jetzt stehen reihenweise Computerbildschirme an den Wänden, auf der gut zehn Meter langen Ablage in der Mitte des Raums stapeln sich Schachteln mit Stoffmustern, Mosaikfliesen, Holzprototypen und anderen Materialien. Noch mehr Kartons sind in deckenhohen Wandregalen verstaut.

Viele Behälter sind voller Muscheln. „Wir sind besessen von Muscheln“, lacht Inge Moore. Das sieht man den Projekten an. Einigen jedenfalls. Vergangenes Jahr hat das Royal Mansour Tamuda Bay an der marokkanischen Mittelmeerküste zwischen Tanger und Tétouan eröffnet. „Bei unserer ersten Besichtigung im Winter war es windig und das Meer rau“, erinnert sich Nathan Hutchins. „Der ganze Strand war mit schönen großen Muscheln bedeckt. Wir mussten etwas damit machen.“ Sie sammelten die Muscheln, reinigten sie und drückten sie Stück für Stück in die mit Zement-Epoxidharz bedeckten Wände. Mal flach, mal aufrecht, mit ganz unterschiedlichen optischen Effekten. Der Eingangsbereich ist so gestaltet wie auch die Wände der Bäder und der Tresen der Poolbar. Im Spa wurden die Muscheln wie Blüten arrangiert, und im Restaurant hängen sie wie Perlen an einer Schnur und dienen als durchlässige Trennwände zwischen den Tischen. „Die Muscheln passen farblich zu diesem Ort“, sagt Inge Moore. „Die Häuser im



AUFWÄRTSTREND

INGE MOORE UND NATHAN HUTCHINS AUF EINER
TREPPE IM ROYAL MANSOUR TAMUDA BAY, DIE
„DONOVAN BAR“ IN LONDON UND EINE SUITE IM SIX
SENSES SOUTHERN DUNES

Dorf weisen die gleichen zarten Sandtöne und Terrakotta-Akzente auf.“

Auch bei der Neugestaltung von Finolhu auf den Malediven kamen Muscheln zum Einsatz. „Der Besitzer fand, die Malediven seien zu ernst geworden. Wir sollten Spaß in die Optik bringen, also Farbe, interessante Kunst und viele Accessoires“, erklärt Nathan Hutchins. Das musste man den beiden nicht zweimal sagen. Sie bescherten dem Resort einen heiteren Boho-Schick, der die Farben des Ozeans, handgefertigte Kunstwerke und natürliche Materialien – Bambus, Holz und sehr viele Muscheln – einsetzt, um einzigartige Räume zu schaffen sowie jenes Barfuß-Luxus-Gefühl zu erzeugen, das die Malediven berühmt gemacht hat.



„Wir folgen keinen Trends“, sagt Inge Moore, „aber wir spüren natürlich, wie sich der Zeitgeist verändert. Wir selbst sind ja nicht unbeteiligt daran. Die Menschen wünschen sich heute eine gewisse Leichtigkeit, die schweren alten Möbel sind überholt. Vieles ist schlichter und weniger traditionell geworden.“ Wobei Muza kein Problem damit hat, an den Glamour vergangener Zeiten anzuknüpfen und einen zum Ort passenden Retro-Stil neu zu beleben. Das funktionierte im neuen One&Only Aesthesis an der in den 50er-Jahren und jetzt wieder angesagten Athener Riviera, wo mit leicht geschwungenen Dächern gedeckte Terrassen eine Art nostalgisches und zugleich sommerlich-fröhliches Palm-Springs-Feeling hervorrufen. Es funktionierte auf der 1930 gebauten Luxusjacht MY Marala, die von ihren wechselnden Besitzern zunehmend verunstaltet wurde und jetzt wieder so lässig und mondän wirkt wie früher. Es funktionierte auch in der ikonischen Bar mitten in London, in der jetzt vieles neu, aber alles stilecht ist.

„Wir arbeiten zu hart, um keinen Spaß daran zu haben“, sagt Nathan Hutchins. Und Spaß macht ihnen, was anders, ungewöhnlich und überraschend ist. Wie die 50 Meter langen Infinity-Pools der .Here-Villen auf den Malediven, die so hoch über dem Strand schweben, dass Menschen und Tiere bequem darunter durchlaufen können.

TW



»WIR FOLGEN KEINEN TRENDS.
WIR SPÜREN NATÜRLICH,
WIE SICH DER ZEITGEIST
ÄNDERT. WIR SELBST SIND JA
NICHT UNBETEILIGT DARAN«

BEST OF MUZA

.HERE MALDIVES Exklusives Resort mit nur neun privaten Residenzen, die sich über zwei Inseln (Somewhere und Nowhere) im Baa-Atoll verteilen. Es wurde für ultimative Intimität entworfen und verbindet zurückhaltenden Luxus mit heiterer Verspieltheit. Die Innenausstattung orientiert sich an den Texturen und Farbtönen der Malediven und umfasst geschnitztes Holz, Steine und Marmor. Ab 13 000 Euro, here-maldives.com

ONE&ONLY AESTHESIS Neu eröffnetes Hotel an der wunderschönen Küste vor Athen. Das Muza-Team hat die bestehenden Bungalows mit großen, überdachten Terrassen, Indoor-Outdoor-Bädern und privaten Patios nach außen erweitert. Der Look lehnt sich an den Glamour der 50er- und 60er-Jahre an, ein Hingucker ist der Pool mit einem abstrakten griechischen Schlüssel-Muster in Dunkelblau auf türkisfarbenem Grund. Ab 560 Euro, oneandonlyresorts.com

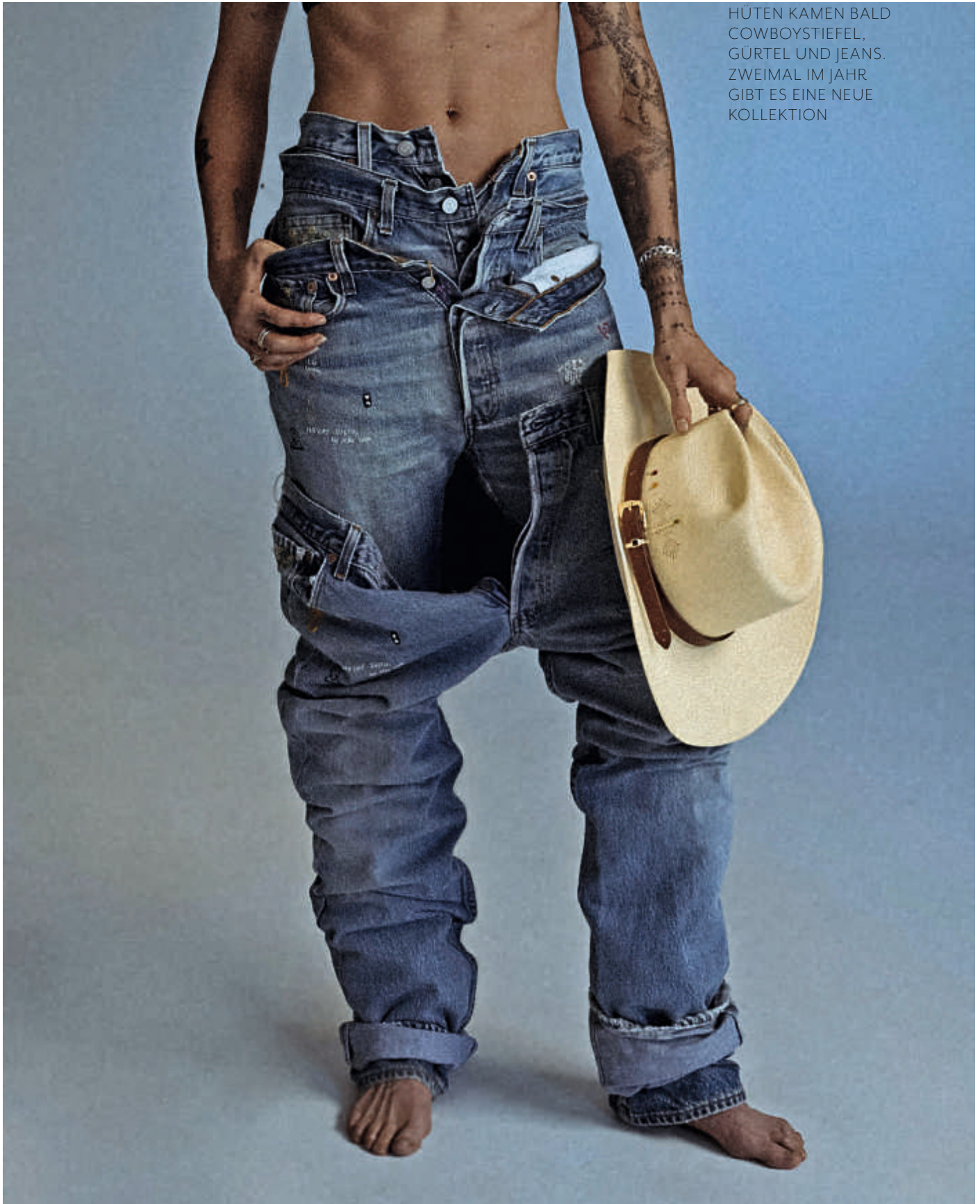
SIX SENSES SOUTHERN DUNES Dies ist das einzige Hotel des ambitionierten Red-Sea-Projekts in der saudischen Wüste. „Wir haben uns viel mit der Geschichte der Handelsrouten, die hier durchführten, und mit den damals en vogue gewesenen Stoffen beschäftigt“, erklärt Inge Moore. „Es gibt Bücher mit den Mustern und den Farben, die den Sand reflektieren. Unsere Idee war es, das alles neu zu interpretieren und in einem modernen Look zu präsentieren.“ Ab 1090 Euro, sixsenses.com

BELMOND EAGLE ISLAND LODGE „Im Okavangodelta sah ich die verschiedenen Grauschattierungen der badenden und trocknenden Elefanten“, erzählt Inge Moore. „Sie sind mal dunkel und schlammig, mal hell und sandig – das hat mich inspiriert. Und weil es überall mäandernde Wasserläufe gibt, haben wir die Wände und Decken der Lodge kurvig gestaltet. Und Botswanas Kupferminen repräsentieren die stilisierten Schmetterlinge, die die Terrassen der Villen schmücken.“ 5150 Dollar all-inclusive, belmond.com

COPACABANA PALACE Muza hat das Interieur von Rios Hotel-Legende überarbeitet und dabei darauf geachtet, dass das Erbe erhalten bleibt. „Wir haben in den Archiven alte Muster gefunden, die es vor 50 Jahren im Hotel gab, und sie für die Böden benutzt“, sagt Nathan Hutchins. „Wir haben zugemauerte Fenster geöffnet und wie früher Spiegel an die Decken gehängt. Wir haben neue Akzente ins Hotel gebracht und viele alte erhalten.“ Ab 777 Euro, belmond.com

THE ALPINA GSTAAD 13 Jahre nach ihrer ersten Umgestaltung hübscht Muza das Hotel gerade wieder auf. „Wir machen nur ein paar kleine Änderungen“, sagt Inge Moore. „Alles wird etwas leichter und farbenfroher, die Möbel wirken etwas schlanker und weniger traditionell. Wir überarbeiten unser eigenes Design, das ist schön. Es ist auch schön, wenn Kunden zu uns zurückkommen.“ Ab 2470 Euro, thealpinagstaad.ch

VON KOPF BIS FUSS
VOM MODEL ZUM
MODEUNTERNEHMER.
ZU SEINEN BERÜHMTE
HÜTEN KAMEN BALD
COWBOYSTIEFEL,
GÜRTEL UND JEANS.
ZWEIMAL IM JAHR
GIBT ES EINE NEUE
KOLLEKTION



YOU CAN LEAVE YOUR HAT ON

Am Venice Beach fertigt der Franzose Nick Fouquet Kopfschmuck, mit dem Beaus und Beautés noch beneidenswerter aussehen. Der Hutmacher selbst ist das beste Beispiel

Text
CLARA
SILBERSTEIN



Wer ihn nicht kennt, wird Nick Fouquet leicht für einen dieser coolen kalifornischen Surfer aus Malibu halten. Oder für ein Model: groß und schlaksig, mit stahlblauen Augen, einem kantigen Kinn und einer zotteligen blonden Kurt-Cobain-Mähne, die meistens von einem Hut bedeckt ist. Einem selbst gefertigten. „Ich wollte schon immer mein eigenes Ding machen“, sagt er. Tatsächlich gilt der in Los Angeles lebende Nick Fouquet als Hutmacher der Stunde, bekannt für seine lässig gestylten Filz- und Strohhüte, für seine charakteristische gealterte Ästhetik und für seine prominenten Kunden – darunter Lady Gaga, David Beckham, Cara Delevingne, Kate Moss und Gigi Hadid.

Es war eine Verletzung beim Surfen, die ihn in die Welt der Hutmacherei brachte. Während seiner Genesung begann er, für den Designer

Christophe Loiron zu arbeiten, einen Franzosen mit einer Vorliebe für raue Seemannsklamotten, Patina und Revoluzzer-Chic. „In seinem Laden am Beverly Boulevard lernte ich viel über das Design von Kleidung und Accessoires“, erzählt Nick Fouquet, „aber es waren vor allem die Hüte, die mich faszinierten.“

Den Ausschlag gab schließlich eine zufällige Begegnung in Venice Beach: Nick Fouquet sprach einen Fremden an, dessen Hut ihm aufgefallen war, und erfuhr, dass dieser ihn selbst hergestellt hatte. „Er war anders. Ich konnte sehen, dass er eine Seele hatte“, erinnert er sich. „Es ist schwer, dieses Gefühl zu beschreiben, aber ich dachte

mir: ‚Das ist ein echter Hut.‘ Ich war begeistert und vertiefte mich in die Herrenhutmacherei – eine Leidenschaft, die zu einer Obsession und dann zu einem Geschäft wurde.“

Nick Fouquet wuchs in Frankreich und in New York als einziger Sohn unter sechs Geschwis-

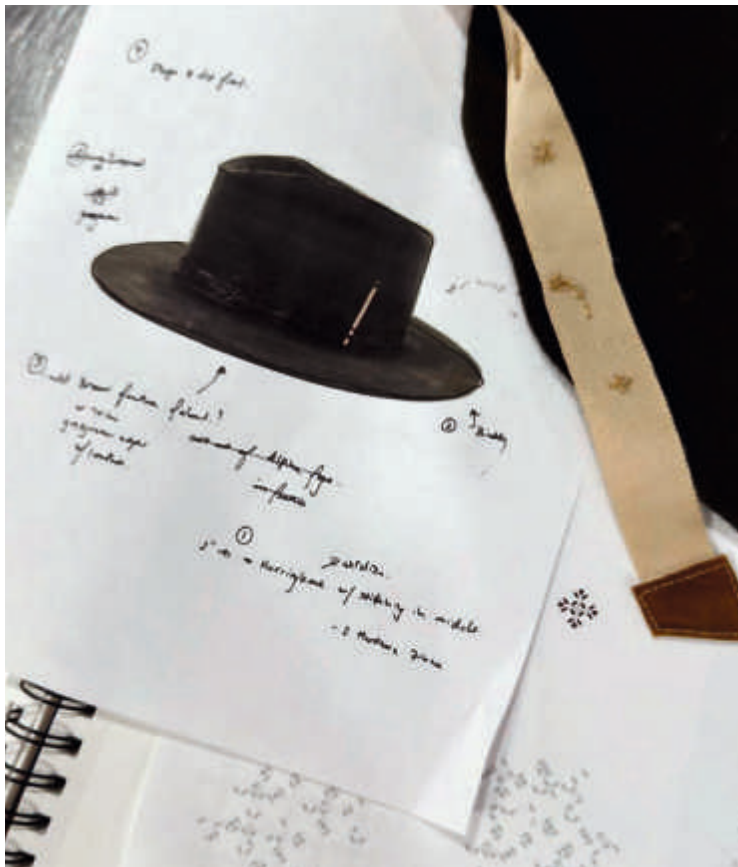
tern auf. Sein französischer Vater und seine amerikanische Mutter erzogen ihn multikulturell. Er lebte in verschiedenen Umgebungen und kam schon früh mit der Modebranche in Berührung. „Mein Vater war Model und brachte immer tolle Klamotten von den Shootings mit nach Hause. Das hat mich geprägt“, erinnert er sich. Er war selbst als Model tätig, bevor er 2008 nach Los Angeles zog und in Christophe Loiron einen Lehrmeister und Mentor fand.

Wie so viele begann er in einer Kellerwerkstatt. Und hatte Glück. Die Prominenten der kalifornischen Musik- und Filmszene fanden Gefallen an seinen unkonventionellen Kreationen. „Der erste Kunde, an den ich mich erinnern kann, war Billy Gibbons von ZZ Top. Danach begannen Bob Dylan und Pharrell Williams, bei uns zu kaufen.“ Natürlich waren die alteingesessenen Hutmacher und Hutverkäufer in Kalifornien entsetzt über den eigenwilligen jungen Mitbewerber, der Brenneisen bei der Gestaltung seiner Hüte benutzte, Vintage-Stoffe einsetzte, Fundstücke einarbeitete, den Filz aufbrach und Formen neu erfand. „Mir war das egal“, erinnert



»Mein erster Kunde war Billy Gibbons von ZZ Top. Dann kamen Bob Dylan und Pharrell Williams«

MASSARBEIT
JEDES STÜCK WIRD IN FOUQUETS WERKSTATT IN VENICE HANDGEFERTIGT. NEU IST DIE ZUSAMMENARBEIT MIT THE ALPINA GSTAAD. FÜR DIE HOTELBOUTIQUE ENTWURF ER EINE EIGENE CAPSULE COLLECTION





sich Nick Fouquet, „ich dachte mir: ‚Ihr seid alt, was wisst ihr schon?‘“. Er wollte Trilbys und Cowboyhüte herstellen, die zur kalifornischen Surfer-Bohème passten. „Auf dem Markt gab es nur Borsalino und Stetson“, erinnert er sich, „es war altbacken und langweilig.“

Inzwischen hat Nick Fouquet ein florierendes Geschäft am angesagten Abbot Kinney Boulevard in Venice Beach. In der minimalistischen, galerieähnlichen Boutique balancieren die Hüte wie Kunstwerke auf skulpturalen, maßgefertigten Holzstiften. Es gibt einen Vintage-Friseurstuhl, auf dem Kunden, die eine Maßanfertigung bestellen, vermessen und ihre Hüte angepasst werden, und ein Atelier hinter dem Laden, in dem jedes Stück von Hand gefertigt wird. Und neuerdings auch eine Dependance in Aspen, wo die schicke Klientel neben seinen Hüten ganz süchtig nach seinen Jeans, den maßgefertigten Cowboy-Boots und Gürteln mit ausgefallenen Schnallen ist.

Nick produziert zwei Hutkollektionen im Jahr, darunter immer wieder neue Varianten des supercoolen und besonders beliebten Fedora-Modells. Er hat mit exklusiven Einkaufstempeln wie Barneys New York und Browns in London gearbeitet und für exklusive Modemarken wie Rochas und Givenchy. Neu ist die Zusammenarbeit mit dem Luxushotel The Alpina in Gstaad, für das er eine Capsule Collection entworfen hat: „Um diese Kollektion zu kreieren, habe ich mich gedanklich nach Gstaad versetzt. Dieser Ort strahlt Luxus und Chic aus, dazu kommt der einzigartige Outdoor-Charakter. Um diesen Kontrast zu betonen und den Kopfbedeckungen einen femininen und maskulinen Touch zu verleihen, habe ich sanfte Farbtöne mit auffälligeren Elementen wie Federn oder Chrom kombiniert“, erklärt er. Jedes Stück wird mit größter Sorgfalt in seiner Werkstatt handgefertigt und weist die charakteristischen Elemente des Labels auf, etwa die in das Leder eingravierten Initialen und die handgefärbten Riemen. Aber auch subtile Details, die auf The Alpina Gstaad verweisen: Stickereien, die an die bequemen Sessel des Hotels erinnern, die Wahl natürlicher Farben im Einklang mit dem Engagement des Hotels für nachhaltige Entwicklung oder die Darstellung eines Gstaader Chalets auf dem schimmernden Seidenfutter.

Trotz aller kommerziellen Erfolge ist für Nick Fouquet die Zusammenarbeit mit einzelnen Kunden im Rahmen seiner Maßschneiderei das Höchste der Gefühle. „Den Kunden fallen oft Dinge ein, auf die ich nie kommen würde“, erzählt er, „einer wollte zum Beispiel 100 Federn auf die Krempe gesetzt bekommen. Wir versuchen, jede noch so verrückte Idee umzusetzen. Ich habe keine Angst davor, auf die Nase zu fallen.“

Und auch keine Scheu, bei der Verzierung seiner Hüte ungewöhnliche Materialien einzusetzen – von klassischen französischen Ripsbändern über antike Polsterstoffe und Vintage-Schmuckstücke bis hin zu allerlei Fundstücken, die er von seinen Reisen mitbringt. Zum Schluss wird in jedes Hutband ein Streichholz gesteckt. „Es ist ein Streichholz, das überall zündet“, sagt Nick Fouquet, „es symbolisiert den Funken der Kreativität.“

Jeder Fouquet-Hut wird auf einer Holzform, dem sogenannten Block, der der Hutgröße oder, bei Sonderanfertigungen, den Maßen des Kunden entspricht, gefertigt. Die meisten Maschinen, die zum Einsatz kommen, sind vintage, denn Werkzeuge wie Flansche, Dampfgeräte und Randpressen gibt es kaum noch zu kaufen. „Es ist wie eine Schatzsuche“, sagt Nick Fouquet, „man bekommt diese Dinge nur, wenn jemand stirbt oder sein Geschäft aufgibt.“ Verarbeitet wird am liebsten nachhaltig gewonnener Biberfilz aus den USA, der dem für Fouquet typischen Veredelungsverfahren unterzogen wird: auf verschiedene Weise gedämpft, geschliffen, mit Chemikalien, Schmutz, Farbe und sogar Lötlampen behandelt, um die gealterte und abgenutzte Patina zu erzielen, die seine Ästhetik auszeichnet und die Aufmerksamkeit führender Boutiquen und Trendsetter auf sich zieht. „Hüte sind der Inbegriff von Eleganz“, glaubt Nick Fouquet, „sie sind ein unterschätztes Accessoire, das einen Look verwandeln und ein Statement setzen kann. Ich glaube, dass es für jeden einen passenden Hut gibt, aber man muss ihn mit Selbstbewusstsein tragen.“ **TW**

*Nick Fouquet, 2300 Abbot Kinney Blvd,
Venice, CA 90291, T. +1.310.310.2315*

*Nick Fouquet, 520 East Hyman Ave,
Aspen, CO 81611, T. +1.970.315.3298
Hüte ab 1625 US-\$, nickfouquet.com*

CHAPEAU! HUT AB!
ODER BESSER: HUT
AUF! JEDENFALLS IMMER
DANN, WENN ES SICH UM
EIN MODELL VON NICK
FOUQUET HANDELT.
SCHLISSLICH TRAGEN
TOM BRADY, RIHANNA,
MADONNA UND LEBRON
JAMES SIE AUCH



Lustobjekt

Sie haben schon alles? Glauben wir nicht. Weil wir selbst immer wieder Dinge finden, die einen unwiderstehlichen Haben-wollen-Instinkt auslösen



LIEBLING, ICH HABE DEIN AUTO GESCHRUMPFT

James Dean liebte ihn, in Le Mans und bei der Targa Florio ließ er die gesammelte Konkurrenz alt aussehen. Kurz, der Porsche 550 Spyder ist eine Legende. Jetzt können sich Hardcore-Fans und Liebhaber schöner Kurven die MiniMe-Version des erfolgreichsten Rennsportwagens in die gute Stube stellen. Bis ins kleinste Detail getreu dem Original, im Maßstab 1:8, wird jedes

Exemplar erst nach Auftrag in 400 Arbeitsstunden von Hand gefertigt. So etwas kostet natürlich, nämlich exakt 19.995 Euro (das Zuffenhausener Original gab es 1953 übrigens schon für 3.500 Mark). Wie lautete ein früher Porsche-Slogan? „Niemand braucht ihn, aber jeder hätte ihn gerne“. Genau. Amalgamcollection.com



SWISS DELUXE HOTELS

surprise with *luxury*

YOU CAN'T GO WRONG WITH
THE MOST EXQUISITE VOUCHER OUT THERE.



SWISSDELUXEHOTELS.COM

Established in 1934, the Swiss Deluxe Hotels group combines 43 of Switzerland's most iconic five-star hotels:

- ◆ ANDERMATT: The Chedi Andermatt ◆ AROSA: Tschuggen Grand Hotel ◆ ASCONA: Castello del Sole, Hotel Eden Roc
- ◆ BAD RAGAZ: Grand Hotel Quellenhof & Spa Suites ◆ BASEL: Grand Hotel Les Trois Rois ◆ BERN: Bellevue Palace, Hotel Schweizerhof Bern & Spa ◆ CRANS-MONTANA: Guarda Golf Hotel & Residences, LeCrans Hotel & Spa
- ◆ GENÈVE: Beau-Rivage, Four Seasons Hotel des Bergues, La Réserve Genève, Mandarin Oriental, Geneva ◆ GSTAAD: Gstaad Palace, Le Grand Bellevue, Park Gstaad, The Alpina Gstaad ◆ INTERLAKEN: Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa
- ◆ LAUSANNE: Beau-Rivage Palace, Lausanne Palace ◆ LE MONT-PÈLERIN: Le Mirador Resort & Spa ◆ LUGANO: Hotel Splendide Royal ◆ LUZERN: Bürgenstock Resort Lake Lucerne, Mandarin Oriental Palace, Luzern ◆ MONTREUX: Fairmont Le Montreux Palace ◆ PONTRESINA: Grand Hotel Kronenhof ◆ SAAS-FEE: The Capra ◆ ST. MORITZ: Badrutt's Palace Hotel, Carlton Hotel St. Moritz, Kulm Hotel St. Moritz, Suvretta House ◆ VEVEY: Grand Hôtel du Lac ◆ VILLARS-SUR-OLLON: Villars Palace ◆ VITZNAU: Park Hotel Vitznau ◆ ZERMATT: Grand Hotel Zermatterhof, Mont Cervin Palace, Riffelalp Resort 2222 m
- ◆ ZÜRICH: Baur au Lac, La Réserve Eden au Lac, Mandarin Oriental Savoy, Zurich, The Dolder Grand, Widder Hotel



DAL 1902

Viktorija Yarova, Roma, 2022. ©Vincent-Peters

CELEBRATING
WITH

FERRARI

TRENTO