connoisseur CIRCLE
THE FINE ART OF TRAVEL

Bohemian Beauty Mykonos

Lebenslust & Luxus
Die heißesten Adressen der Insel: Resorts, Beachclubs & Restaurants im Test

MIT GROSSEM
Mediterranean Luxury Resorts
Kreta & Bali
SPEZIAL

4 197345 908903 01
FRÜHLING 2019
8,90 €
8,90 CHF

VERY SPECIAL
KITZBÜHEL & SÜDTIROL

KÖSTLICH!
VERFÜHRUNG AUF HAWAII
Kulinarische Raffinessen und berauschende Schönheit – pures Leben am Pazifik

KOSMOPOLITISCH
HOTSPOT IM GLÜCKSTAUMEL
In Tel Aviv rockt das Leben: Szene, Strand und Savoir Vivre in Israels Trend-Metropole

KÖNIGSKLASSE
HOCHSPANNUNG BEI DEN CC-HOSPITALITY AWARDS
40 Luxushotels stellen sich der Wahl um die begehrte Trophäe

Impressum

www.ccircle.cc

Medieneigentümer |
Connoisseur Circle Reiseservice GmbH
DEUTSCHLAND
Knesebeckstraße 11, D-10623 Berlin,
office@ccircle.cc
T | + 43 676 848 41 88 00
ÖSTERREICH
Mariahilfer Straße 88a/II/2a, A-1070 Wien,
office@ccircle.cc
T | + 43 1 890 69 77 20
SCHWEIZ
Limmattalstrasse 250, CH-8049 Zürich,
yvonne.beck@ccircle.cc
Redaktion: Mariahilfer Straße 88a/II/2a,
A-1070 Wien, office@ccircle.cc
Herausgeber | Andreas Dressler
Chefredakteurin | Simone Dressler
Textchef | Jörg Bertram
Art-Direktorin | Angelika Kratzig
Grafik, Bildbearbeitung | Norbert Jekeli
Head of digital | Susanne Prosser
Mitarbeiter Text | Josef Andert, Yvonne Beck, Jörg Bertram, Kiki Baron, Manuela Blisse, Andrea Hauke, Elsa Honecker, Kurt Hofmann, Andreas Jaros, Bernhard Krieger, Uwe Lehmann, Johannes Luxner, Carlos Oberlerchner, Rudolf Preyer, Sylvia Sedlnitzky, Helge Sobik, Tanja Teufel, Nadia Weiss, Jürgen Zacharias
Lektorat | Ulli Riedl, Tanja Teufel
Fotografie | Alle Fotos, soweit nicht anders vermerkt, mit Genehmigung der Hersteller, Hotels, Restaurants und Fremdenverkehrsämter
Leitung Advertorials | Susanne Dressler
Management/Geschäftsleitung
Sales & Marketing | Katja Ohm,
T. + 49 151 24 08 34 64 katja.ohm@ccircle.cc
International Business Development |
Anna Haughan-Znamensky T +43 699 1904 0849
anna.znamensky@ccircle.cc
Ronald Goigitzer T +43 677 629 32841
ronald.goigitzer@ccircle.cc
Key Accounts |
Zoriana Iurechko T +43 669 140 71 738
zoriana.iurechko@ccircle.cc
Marion Finger T +43 676 8484 18 803
marion.finger@ccircle.cc
Josef Fattinger T +43 676 96 16 398
fattinger.presse@aon.at
Christian Fromm T +43 664 43 05 004
christian.fromm@ccircle.cc
Anzeigen und Marketing Schweiz |
Najid a partnership AG, Hesligenstrasse 48a,
CH-8700 Küsnacht, T.+ 41 796 02 39 85
cc-switzerland@ccircle.cc
Key Account CH | René Niehoff
r.niehoff@qualitymultimedia.ch
Anzeigenpreise | lt. Mediadaten 2019
Druckunterlagen | Susanne Dressler
produktion@ccircle.cc
Copypreis | EUR 8,90/CHF 8,90
Bankverbindung | Erste Bank,
BIC: GIBAATWWXXX,
IBAN: AT052011128723383800
Druck | Berger, Horn, Österreich
Vertrieb | DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH,
www.dpv.de
HRB-Nr.: 279108d
UID-Nr.: ATU 62706879

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

Liebe LeserInnen, geschätzte ConnoisseurInnen!

Gibt es Schöneres als Gastfreundschaft, die wirklich von Herzen kommt? Ein unkomplizierter, warmherziger Check-in. Ein handgeschriebener Willkommensbrief. Ein fantasievoller Obstkorb – und unaufgefordert und aufmerksam, ein liebevoller Late-Night-Snack: Auch selbstverständliche Klassiker wie diese sind noch immer nicht überall Standard in Luxushäusern; dabei lautet das zeitgemäßeste Grußwort ganz einfach: „Willkommen zu Hause" – und die erfolgreichsten Gastgeber der Welt verwöhnen ihre Gäste auf genau diese Weise. Sei es auf Hawaii bei kulinarischen Verführungen, wie sie Sylvia Sedlnitzky ab Seite 44 erleben durfte oder auf der angesagtesten Sommer-Insel Mykonos mit unserem Autoren-Team Uwe Lehmann und Manuela Blisse, deren Lieblingswein nach dem Einchecken schon auf dem Zimmer wartete (ab Seite 132): Kleine aufmerksame Gesten wussten spontane Luxusreisende und wahre Jetsetter schon in den „wilden" 70er Jahren zu schätzen: Bei Alfonso Hohenlohe im legendären Marbella Club, bei Aristoteles Onassis auf seiner Yacht „Christina" und in seiner Villa Miramare auf Korfu oder beim unsterblichen Gunter Sachs im Dracula Club in St. Moritz war Persönlichkeit Trumpf – und Lebenslust Dauergast. Unsere Autorin Nadia Weiss spürt ab Seite 92 einer lebenshungrigen Gesellschaft nach, bei der Geld keine Rolle spielte und die Suche nach perfekter Hospitality ohne Limits alles war. Übrigens: Heute erwarten wir wieder ganz ähnliche Authentizität – „Unique Experiences" – von unseren Gastgebern, ergänzt um Nachhaltigkeit und Abenteuer weit weg von Trampelpfaden: Zeitgeist für den Travel-Connoisseur. Warum also einen Traumurlaub nicht einfach einmal unter einem Zeltdach verbringen? Star-Designer Bill Bensly schafft derzeit Luxusrefugien in Asien, die ein nachhaltiges Naturerlebnis garantieren, ohne dass Gäste auf gewohnte Annehmlichkeiten verzichten müssen. Lesen Sie in dieser Ausgabe ab Seite 100 unser Feature über die weltweit besten Luxuszeltresorts, die richtig Lust auf „Back to Nature" machen.
„Kleinigkeiten sind es, die Perfektion ausmachen, aber Perfektion ist alles andere als eine Kleinigkeit", wusste schon Henry Royce, Gründer der legendären Automarke Rolls Royce. Wir finden, diese kluge Einsicht eines berühmten Auto-Ingenieurs aus dem 19. Jahrhundert kann genauso gut für die Gastgeberphilosophie der weltbesten Hotels und Resorts stehen.
Wie jedes Jahr stellen wir Ihnen deshalb auch aktuell unsere Hospitality-Stars 2019 vor: 40 Hotels, die unseren Experten-Teams und unseren Leserinnen und Lesern im vergangenen Jahr als perfekte Gastgeber begegnet sind. Alle von ihnen sind auf außergewöhnliche und kreative Weise um das Wohl Ihrer Gäste bemüht. Connoisseur Circle zeichnet diese weltbesten Hoteliers gerade deshalb besonders gerne aus, weil sie es trotz aller kommerziellen Herausforderungen verstehen, die Bedürfnisse ihrer Gäste in den Mittelpunkt ihrer Strategie zu stellen.
Diese Hospitality-Heros vor den Vorhang zu holen, ist uns Verpflichtung. Danken wir ihnen mit großem Respekt für ihre harte Arbeit an höchstem Qualitätsbewusstsein.
Sie begegnen Ihnen ab sofort auf unserer Website www.ccircle.cc, auf unseren Social Media-Kanälen und ab Seite 14 in dieser Ausgabe.

Viel Vergnügen bei Ihrer Online-Reise
wünscht Ihnen Ihre

Simone Dressler
Chefredakteurin

COVER-FOTO:
SHUTTERSTOCK

DIE CC HOSPITALITY AWARDS 2019

12 **Gala:** am 06.03. werden die besten Hotels gekürt
13 **Unsere Jury:** die Besten für die Besten
14 **Im Überblick:** alle 40 Nominierten in 8 Kategorien

ENTRÉE

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

INTERVIEW

40 **Jumeirahs Joker:** CEO José Silva will mit der Luxus-Hotelkette die weite Welt erobern

TRAVEL BLOG

42 **Vorausgereist:** Alentejo – Portugals Burgenland

EXPLORER

44 **Hawaii:** Die Paradiesinseln im Pazifik begeistern auch durch ihre einzigartige Küche

BOUTIQUE

54 **So *Beauty*-ful:** die neuen Frühlingsfarben
58 **Wie gemalt:** neue Uhren mit außergewöhnlichen Ziffernblättern

KOSMOPOLITEN

62 **Eat, play, love:** In Tel Aviv ist Musik drin – und das nicht nur beim Eurovision Song Contest

COLUMNS

8 **Editorial**
58 **Zeit für Luxus/**Let it shine!
68 **Kosmopoliten-Kolumnen**
Hot & spicy in Zanzibar
Wein mit Willi
Golf in Ungarn
202 **Jenseits des Grüns/**Golf in St. Moritz
266 **Connoisseur/**Best of Napoli

FASHION

72 **Meer Mode:** neue Kollektionen für Beach & Pool

74 **NY, Rio, Tokyo:** best dressed & businesschic

78 **Beachbabe:** Designer Cruise-Collections

WOLKE 7

76 **Zu Land & in der Luft:** Muscats neues Terminal und die Business Class von Oman Air

KREUZFAHRTEN

80 **Cruise Kompass:** Aufkreuzen mit den schönsten Windjammer der Welt

84 **Hoch am Wind, tief im Süden:** mit der Star Flyer durch Thailands Inselwelt

HOT SPOTS

92 **Dolce Vita & Lebenshunger:** Urlaub wie Onassis, Sachs und Jagger

FEATURE

100 **Glamping:** glamourös im Zelt übernachten

TRIP-TIPP

110 **Shanghai:** Die Stadt der Zukunft entdeckt ihre architektonische Vergangenheit

DESTINATION- & HOTEL-TEST MYKONOS

132 **Eine Insel für die Götter:** der ganz besondere Lifestyle von Mykonos

136 **Hoteltest:** 13 Hotels im Test

149 **Check-in:** noch mehr Qualitäts-adressen auf Mykonos

150 **Kulinarik:** fein essen auf der In-Insel

151 **Beach Clubs:** abtauchen & ausspannen

152 **Auf einen Blick:** Anreise, Traumstrände, Sightseeing, Klima & Co.

154 **Hotelrating:** im Überblick

DESTINATION-TIPP

156 **Kreta:** die vielen Facetten der griechischen Trauminsel

168 **Trendbarometer:** die angesagtesten Sommer-Destinationen 2019 im südlichen Europa

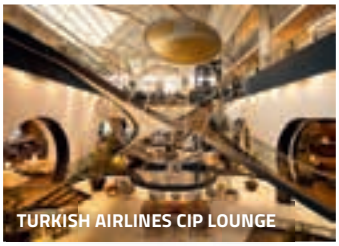
206 **Südtirol:** Vielseitigkeit und mediterraner Charme in den Alpen

230 **Hideaways mit Flair:** besondere Hotels an besonderen Orten

241 **Bergsommer & Seebrise:** sommerfrische Adressen in den Alpen

72

connoisseur CIRCLE
THE FINE ART OF TRAVEL


TURKISH AIRLINES CIP LOUNGE

EXKLUSIVE PARTNERSCHAFTEN IM VERTRIEB

Hier finden Sie das Connoisseur-Circle-Magazin

DERTOUR DELUXE

Airport Lounges

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

Selected Hotels

■ **THE ST. REGIS MARDAVALL** Mallorca
■ **CASTILLO HOTEL SON VIDA** Mallorca
■ **JUMEIRAH PORT SOLLER HOTEL & SPA** Mallorca
■ **HOTEL DE ROME** Berlin
■ **HYATT REGENCY** Düsseldorf
■ **WEISSENHAUS GRAND VILLAGE RESORT & SPA** Ostsee
■ **SEVERIN'S RESORT & SPA** Sylt
■ **A-ROSA** Scharmützelsee
■ **A-ROSA** Travemünde
■ **A-ROSA** Sylt
■ **HOTEL BUDERSAND GOLF & SPA**, Sylt
■ **JUMEIRAH** Frankfurt
■ **THE FONTENAY** Hamburg
■ **STEIGENBERGER HOTEL TREUDELBERG** Hamburg
■ **BRENNERS PARK-HOTEL & SPA** Baden-Baden
■ **THE CHEDI ANDERMATT** Andermatt
■ **WIDDER HOTEL** Zürich
■ **PARK HYATT** Zürich
■ **HOTEL SCHWEIZERHOF** Luzern
■ **THURNHER'S ALPENHOF** Zürs am Arlberg
■ **ALMDORF SEINERZEIT** Patergassen
■ **HOTEL SACHER** Wien
■ **BIO- UND WELLNESSRESORT STANGLWIRT** Going am Wilden Kaiser
■ **HOTEL ALMHOF SCHNEIDER** Lech am Arlberg
■ **BÜRGENSTOCK RESORT** Bürgenstock, Schweiz

DERTOUR · Eine Marke der DER Touristik Deutschland GmbH · 60424 Frankfurt

DER Touristik 1.000 AUSGEWÄHLTE REISEBÜROS VON in Deutschland und Österreich

Lifestyle Partner

breuninger

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

Die Gewinner von 2018 mit CC-Herausgeber Andreas Dressler, Chefredakteurin Simone Dressler und Moderatorin Fernanda Brandao.

CONNOISSEUR CIRCLE HOSPITALITY AWARDS 2019

Berlins große Hospitality-Gala

Seit 2013 zeichnet Connoisseur Circle die besten Hotels aus aller Welt mit den begehrten Hospitality Awards aus. Wer die Jury in diesem Jahr überzeugen konnte, wird im Rahmen einer Gala in Berlin bekannt gegeben. Ein exklusiver Anlass, bei dem sich Tourismus-Insider, Travel-Profis, Trendsetter und die 40 Nominierten am 6. März im Sheraton Grand Hotel Esplanade treffen.

Mit den Hospitality Awards zeichnet *Connoisseur Circle* alljährlich all jene Luxushotels und Top-Resorts aus, die den allerhöchsten Ansprüchen genügen und darüber hinaus auch noch mit innovativen Konzepten, außergewöhnlichem Serviceversprechen, einzigartigem Flair und nachhaltigem Ansatz begeistern. Kein Wunder also, dass die Preise, die am Rande der ITB verliehen werden, heiß begehrt sind. Ebenso wenig verwunderlich: die Popularität der traditionellen Gala, die längst als wichtiger Branchentreff und angesagte It-Party gilt. So wie schon in den Vorjahren dient auch 2019 wieder das im Herzen der deutschen Hauptstadt gelegene *Sheraton Berlin Grand Hotel Esplanade* als stilvoller Veranstaltungsort des Events. Nominiert sind insgesamt 40 Hotels und Resorts in den folgenden acht Kategorien:

- **Best Hospitality Boutique Hotel**
- **Best Hospitality Spa Hotel**
- **Best Hospitality Grand Hotel**
- **Best Hospitality Newcomer**
- **Best Hospitality Hideaway**
- **Readers' Choice for Best Hospitality**
- **Best Hospitality Indian Ocean**
- **Best Hospitality Design Hotel**

Eine Übersicht aller Finalisten finden Sie auf den nächsten Seiten. Darüber hinaus werden alle Nominierten sowie die Siegerhotels 2019 ab dem 6. März auch auf unserer Website gelistet: www.ccircle.cc.
Bereits heute stehen die Gewinner der *CC Special Awards 2019* fest. Mit diesen Sonderpreisen zeichnen Redaktion und Jury ganz besondere Leistungen im Bereich Tourismus und Hospitality aus. Wir gratulieren den Gewinnern in den jeweiligen Kategorien:

- **Airline of the Year**
Qatar Airways
- **Cruise Line of the Year**
Silversea Cruises
- **International Destination of the Year**
Thailand Tourism
- **Best City Break Destination of the Year**
Malta

Nähere Informationen zu den Hospitality Awards 2019 finden Sie auf : www.ccircle.cc/awards/award-2019
Connoisseur Circle bedankt sich beim *Sheraton Berlin Grand Hotel Esplanade* für die Unterstützung.
www.esplanade.de

HOSPITALITY AWARDS 2018

Die Jury

Die hochkarätige internationale Jury* aus Reise-Connoisseuren, Unternehmerpersönlichkeiten und Top-Journalisten wählte die acht Gewinner aus 40 nominierten Hotels weltweit.

* WEITERE JURYMITGLIEDER FINDEN SIE AUF WWW.CCIRCLE.CC

TINA RIEHLE

Tina Riehle lebte und arbeitete in den USA, Deutschland, Polen und in Frankreich. Die Expertin für Fashion, Innenarchitektur und Design ist ein echter Global Citizen, ist ständig auf Reisen und hat dabei viele tolle Hotels besucht. Letztes Jahr gründete sie mit Eva Conrad den Online Shop Tinkalu.com für ausgefallene asiatische Objekte.

PATRICK KNAPP SCHWARZENEGGER

Der gebürtige Münchner und Neffe von Hollywoodstar Arnold Schwazenegger zieht in Hollywoods größter Anwaltskanzlei die Fäden für die juristischen Angelegenheiten großer Prominenz. Der erfolgreiche Anwalt mit internationalem Netzwerk beteiligte sich kürzlich bei der Kult Premium Tequila Marke „Padre Azul".

SABINE HAUPTMANN

Die Leiterin Kommunikation bei Mövenpick Schweiz AG hat ihre langjährige Reiseerfahrung bei Magazinen wie Süddeutsche Zeitung-Magazin, Vogue, GQ, Instyle und Women in Business als Journalistin und Kommunikationsspezialistin gemacht. Neben ihrer Leidenschaft für fremde Länder und Kulturen schätzt die gebürtige Bayerin die Vielfalt ihrer Schweizer Wahlheimat.

ANDREAS OBEROI

Der Hospitaliy-Profi hat über 30 Jahre Luxushotel-Erfahrung: er eröffnete u.a. drei St. Regis Hotels, hat als Kosmopolt auf drei Kontinenten gelebt und ist heute weltweit für highend Real Estate Investments,- Catering,- und Automobilprojekte unterwegs.

YVONNE BECK

Die leidenschaftliche deutsche Reisejournalistin war 10 Jahre Chefredakteurin der Schweizer Magazine „Prestige" und „Imagine". Seit Sommer 2017 betreut sie aus Zürich die Schweizer Ausgabe von Connoisseur Circle und ist Autorin zahlreicher Geschichten im CC-Magazin.

EVA CONRAD

Eva Conrad aus dem Hause Conrad Electronic ist ein echter Profi, wenn es ums Reisen geht. In ihrem neuen Online Shop Tinkalu.com bietet sie exklusive Wohnaccessoires aus Asien an. Eva hat bereits viele Einrichtungs- und Ausstattungsprojekte geleitet und weiß luxuriöse Dinge sehr zu schätzen.

KIKI KAUSCH

Die rote Tasche auf den Fotos ist inzwischen das Markenzeichen der sympathischen Fotokünstlerin Kiki Kausch. Ihre Fotoserie „Follow the Red Bag" führt sie in die schönsten Hotels weltweit. Gemeinsam mit ihrer roten Tasche blickt sie nun auf ein über 50 Werke umfassendes Foto-Oeuvre.

BERNHARD KRIEGER

15 Jahre lang war der Kölner Italien-Korrespondent für ARD-Radiosender und die dpa. Wenn er nicht gerade beim Deutschlandfunk moderiert, reist er rund um den Globus. Der Hotel- und Restaurantkritiker taucht, surft, segelt und biket. Vor allem aber fährt er Ski. Am liebsten in seiner zweiten Heimat, Kanada.

JÖRG BERTRAM

Als Connoisseur-Circle-Kreuzfahrtexperte ist Jörg Bertram auf allen Weltmeeren unterwegs – vorausgesetzt, der Reise- & Lifestylejournalist, Buchautor und Tourismus-Consultant mit eigener Agentur in Wien spürt für seine Auftraggeber nicht gerade die neuesten Hotels und Hospitality-Trends an Land auf.

KIKI BARON

Kiki Baron ist seit drei Jahrzehnten in Sachen Luxus- und Abenteuerreisen unterwegs. Als Autorin schreibt sie unter anderem für die Magazine „Feinschmecker", „Mare" und „Vogue". Zusammen mit Fotograf Paul Spierenburg publizierte sie auch vielbeachtete Bücher.

CLAUDIA BETTE-WENNGATZ

Als Autorin für „Vogue", „Top Hotel" u.a. ist sie beständig auf der Suche nach neuen Destinationen und Geschichten. Deshalb gehören Interviews genauso zu ihrem Repertoire wie das Aufspüren von versteckten Hideaways oder Hotspots.

HELGE SOBIK

Der erfolgreiche Buchautor und leidenschaftliche Weltenbummler reist gern abseits von bekannten Routen. Über seine Erlebnisse an unbekannten Plätzen und in außergewöhnlichen Hotels berichtet er exklusiv in jeder Ausgabe von Connoisseur Circle.

HOSPITALITY AWARDS 2019

Best Hospitality Boutique Hotel

LA RÉSERVE, Paris

Mondän, ästhetisch, elegant: Inmitten der pulsierenden Stadt und doch getragen von diskreter Privatsphäre glänzt das La Réserve als neuer Stern im historischen Stil der Belle Époche. Hier zeigt sich Pariser Chic von seiner schönsten Seite. Prächtiges Interieur, göttliches Spa Nescens und erstklassiger Service. www.lareserve-paris.com

SEVERIN*S RESORT & SPA, Sylt

Wer die Authentizität der bezaubernden Nordseeinsel sucht und exklusiven Luxus nicht missen möchte, ist im Severin*s an der richtigen Adresse. Gediegenes Ambiente auf dem traditionell friesischen Anwesen, Luxus-Unterkünfte in 10 Kategorien und traumhafte Natur auf sagenhaften 30.000 m^2. www.severins-sylt.de

BORGO SANTO PIETRO, Toskana

La vita è bella - wie schön das Leben ist, beweist dieses exklusive Relais im Herzen der Toskana. Das Eldorado für wahre Connoisseure besticht mit einer restaurierten Villa aus dem 13. Jahrhundert, eigenem Bio-Bauernhof und ausgezeichneter Küche – italienischer Charme bis ins kleinste Detail. www.borgosantopietro.com

AMANTAKA, Luang Prabang, Laos

Als gelungene Symbiose aus kontemporärer Eleganz und zeitloser Tradition zeigt sich das Amantaka. Fusion Kitchen der Extraklasse, kulturelle Highlights in Gehweite … Für ganzheitliche Entspannung sorgt das AMAN-Spa. 24 noble Suiten im klassischen Kolonialstil garantieren unvergessliche Nächte. www.aman.com

MR. C SEAPORT, New York

Nicht nur spektakuläre Ausblicke verspricht diese neue Stiloase der Familie Cipriani. Hier genießt man erstklassigen Service, state-of-the-art Ausstattung und Eleganz in jedem Detail, während der Blick über den East River und die atemberaubende Silhouette der New York Skyline schweift. www.mrcseaport.com

Best Hospitality Design Hotel

THE FONTENAY, Hamburg

Eine neue Dimension architektonischer Perfektion erreicht Stararchitekt J. Störmer mit dem innovativen Design des hansestädtischen Luxushotels. Als Spiegel der weltoffenen Stadt fungiert das Haus am Alstersee als internationaler Treffpunkt mit kosmopolitischem Flair. Ästhetisch, klassisch, gut! www.thefontenay.de

ROSEWOOD PHNOM PENH, Kambodscha

Der188 m hohe Vattanac Capital Tower, in dessen oberen Stockwerken das Hotel angesiedelt ist, eröffnet ein atemberaubendes Panorama über Phnom Penh und den Mekong. Nach innen gewandt ist der Anblick nicht minder erfreulich: moderne Noblesse und erstklassiges Interieur, wohin das Auge reicht. www.rosewoodhotels.com

THE SILO, Kapstadt, Südafrika

Hier trifft moderner Luxus auf zeitlosen Glanz, traditionelles Interieur auf aktuelles Design und Kunst auf Hotellerie: Oberhalb des Museum of Contemporary Art Africa gelegen, begeistert das Haus aus der Hand T. Heatherwicks mit 28 genialen Zimmern hinter gigantischen Glasfronten. www.theroyalportfolio.com

SANI DUNES, Chalkidiki, Griechenland

Im nachhaltig geführten SANI Dunes gehen Stil und Luxus Hand in Hand und ergeben einen gekonnten Mix aus mediterraner Eleganz und modernstem Komfort. Designaffine Gäste finden auf 1.000 Hektar alles, was das Herz begehrt: Privatstrand, großzügig dimensionierte Poolflächen und 146 edle Zimmer. www.sani-resort.com

THE CHEDI, Luštica Bay, Montenegro

Als Gesamtkunstwerk darf dieses herausragende Luxushotel an der Küste Montenegros betrachtet werden: Eingebettet zwischen Bergidylle und Traumstrand, zeigt sich das Haus sowohl in Hinblick auf seine edle Ausstattung als auch in Sachen kulinarischer Gaumenfreuden als echtes Stilwunder. www.chedilusticabay.com

HOSPITALITY AWARDS 2019

Best Hospitality Grand Hotel

PARK HYATT Vienna

Das Park Hyatt bietet alles, was man sich von Wien wünscht: historischen Glanz, spektakuläre Architektur, prächtiges Interieur, prominente Lage nahe aller Sehenswürdigkeiten und eine beträchtliche Portion Luxus obendrauf. Garantiert ein Erlebnis – in stilistischer, kulinarischer wie kultureller Hinsicht. www.hyatt.com

KULM HOTEL ST. MORITZ, Schweiz

Grandhotel meets Lebensart. Alte Schule trifft auf eine jung(gebliebene), smarte Klientel. Das großartige Kulm ist so, wie es ganz St. Moritz gerne wäre: innovativ und ständig in Bewegung. Gastgeber Hunkeler's aktuelle Coups: 40 neu designte Zimmer und Suiten durch Pierre-Yves Rochon, und das „The K by Tim Raue"-Restaurant. kulm.

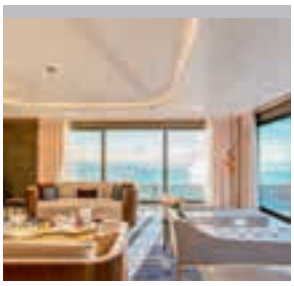
MANDARIN ORIENTAL HYDE PARK, London

Gleich mehrere Millionen Pfund flossen in die umfassende Renovierung dieses Hotel-Sterns. Zu Recht, denn wo sonst zeigt sich der Zauber der britischen Hauptstadt so geballt wie hier. Residieren Sie ab diesem Frühling wie die Queen höchstpersönlich: luxuriös und klassich; zentral, aber ruhig. www.mandarinoriental.com

GRAN MELIÁ PALACIO DE LOS DUQUES, Madrid

Hinter der elisabethanischen Fassade des historischen Palastes waltet Luxus auf höchstem Niveau: Rooftop-Swimmingpool, kulinarische Sternstunden, Thai Room Wellnessbereich und königliches Panorama auf das historische Madrid – und das inmitten eines 1.000 m² großen Gartens! www.melia.com

HÔTEL DE PARIS, Monte Carlo



Der Inbegriff von Glamour, Glanz und Gloria zeigt sich in Gestalt des Hotel de Paris in Monte Carlo. Umfassend renoviert, wird es selbst kühnsten Erwartungen gerecht: Marmorne Säulengänge, prunkvolle Statuen und strahlende Kristallluster erzeugen ein einzigartiges Bild märchenhafter Pracht. www.montecarlosbm.com

Best Hospitality Spa&Health Hotel

BÜRGENSTOCK HOTELS & RESORT, Obbürgen, Schweiz

Erholung pur verspricht dieses einzigartige Resort hoch über dem Vierwaldstättersee. Wo Wellness zur Devise wird, dürfen Luxus-Herzen höherschlagen: Auf 15.000 m² sorgen Alpine Spa, Waldhotel Spa und Private Spa für körperliches und seelisches Wohlbefinden – individuell, natürlich, exklusiv. www.buergenstock.ch

KAMALAYA, Koh Samui, Thailand

Das mehrfach ausgezeichnete Wellness- und Healing-Resort macht seinem Namen alle Ehre: Das Kamalaya versteht sich als Symbol für Wachstum und Entfaltung und offeriert eine ungeschlagene Vielfalt an entsprechenden Wellness-Optionen: Detox, Yoga, Meditation, Anti-Stress, Balance Work. www.kamalaya.com

COMO UMA CANGGU, Bali

Der Name Como lässt sich als Versprechen lesen: Wellbeing auf ganzer Linie. An der Südküste Balis gelegen, präsentiert sich das Haus als Ort ganzheitlicher Regeneration, an dem modernste Wissenschaft und östliche Weisheit zu einzigartigen Treatments fusionieren. Eine Hommage an die Gesundheit! www.comohotels.com

ROYAL CHAMPAGNE HOTEL & SPA,Champillon, Frankreich

Inmitten der pittoresken Landschaft der Champagne bezaubert das elegante Luxus-Refugium mit 49 maßgeschneiderten Zimmern und herrlicher Aussicht. Frankophile Ästheten gönnen sich eine Champagner-Verkostung und entspannen anschließend im stilvollen Spa. „A therapy for every body" www.royalchampagne.com

CHIVA-SOM, Hua Hin, Thailand

Das nachhaltig geführte Resort mit 54 kürzlich renovierten Refugien zeigt sich als Quintessenz des Wellbeings. Dem ganzheitlichen Konzept entsprechend, findet sich ein reiches Angebot an Retreats, Aktiv-Programmen, Therapien, Beauty-Anwendungen sowie eine preisgekrönte Wellness-Küche. www.chivasom.com

HOSPITALITY AWARDS 2019

Best Hospitality Hideaway

CAPELLA UBUD, Bali

Glamping deluxe mitten im Regenwald: Das Capella Ubud besteht aus 23 exklusiven Zelten, die alle über private Salzwasser-Pools sowie Indoor-/Outdoorbäder verfügen. Für das edle Interior zeichnete Stardesigner Bill Bensley (mehr als 200 Hotels in 30 Ländern) höchstpersönlich verantwortlich. www.capellahotels.com

WILDERNESS MOMBO CAMP,Botswana, Africa

Auf einer Insel im Okavango-Delta gelegen, bietet das Mombo Camp Ultraluxus in neun Gästezelten. Haupthaus, Bar, Lounge und Restaurant sind über „Gehwege" in fünf Metern Höhe miteinander verbunden – wegen der Wildtiere und wegen des himmlich guten Gefühls … www.wilderness-safaris.com

ALILA VILLAS KOH RUSSEY, Kambodscha

Alila-typische Architektur trifft auf eine Trauminsel an der kambodschanischen Küste: So lässt sich diese 63 Suiten und Villen große Anlage am besten beschreiben. Zu den innovativen Einrichtungen gehören Yoga-Studio, Outdoor-Kino und Bio-Gemüsegarten. Ein Top-Spa komplementiert das eco-chice Ambiente. www.alilahotels.com

SIX SENSES FIJI, Fidschi

Im Stil eines Südsee-Dorfs präsentiert sich das Six Senses Fiji als Hideaway für alle Sinne. Gewohnt wird in 24 Villen, die im eklektischen Mix aus traditionell und trendy eingerichtet sind. Spa-Fans können sich an der „Alchemy-Bar" ihre eigenen Verwöhnprodukte selbst herstellen. www.sixsenses.com

QASR AL SARAB DESERT RESORT BY ANANTARA

Eine Oase im wahrsten Sinne des Wortes: das Qasr Al Sarab verwöhnt seine Gäste inmitten der grandiosen Liwa-Wüste Abu Dhabis in vier Restaurants, 204 Suiten und Poolvillen und einem exklusiven Spa. Selten erlebt man Abenteuer und Wohlfühlwelt so nah beieinander. www.aman.com

Best Hospitality Newcomer

THE DATAI, Langkawi, Malaysia

Eine Hotelikone im neuen Glanz: Nach einer einjährigen Renovierung präsentiert sich The Datai auf der Tropeninsel Langkawi mit neuen Rainforest Pool Villen, stylisher Lobby und eigenem Naturzentrum. Für das Wohlbefinden von Geist und Körper sorgen fünf Restaurants und das spektakuläre Datai-Spa. www.thedatai.com

JUMEIRAH AT SAADIYAT ISLAND RESORT, Abu Dhabi

Für Natur pur steht die Abu Dhabi vorgelagerte Saadiyat Island mit neun Kilometern Traumstrand und einer großer Schildkrötenpopulation. Acht Restaurants und Bars, drei Pools, Talise-Spa sowie knapp 300 Zimmer, Suiten und Villen im luftig-luxuriösen Look machen das Jumeirah zum It-Place am Golf. www.jumeirah.com

HARITHA VILLAS & SPA, Sri Lanka

Aufwachen mit der Aussicht auf Reisterrasen, Dschungelberge, Wasserbüffel und wilde Pfaue. Die Haritha Villas liegen mitten im Garten Eden - und sind nur 900 Meter vom Meer entfernt! Für ganzheitliche Erholung im Eco-Resort sorgen Ayurveda-Spa, Tea Garden und neun Gästevillen. www.harithavillas.com

ONE&ONLY NYUNGWE HOUSE, Ruanda

Ein Ort für unvergessliche Naturerlebnisse: Das One&Only Niyungwe House befindet sich auf einer Teeplantage im Regenwald Ruandas. Auf geführten Bike- & Hike-Touren lassen sich seltene Tiere entdecken. Danach entspannt man in der eigenen Suite mit offenem Kamin oder im Spa. www.oneandonlyresorts.com

CAN BORDOY,Mallorca

Mitten in Palmas Altstadt versteckt sich dieses Hoteljuwel mit einem der größten Privatgärten, die im Viertel La Lonja zu finden sind. Auf der großen Dachterrasse genießt man einen spektakulären Ausblick sowie köstliche Cocktails. Das Ambiente präsentiert sich ebenso traditionell mallorquinisch wie modern. www.canbordoy.com

HOSPITALITY AWARDS 2019

Best Hospitality Hideaway Indian Ocean

VEELA PRIVATE ISLAND, Maldives

Lust auf eine Runde Golf? Auf Veela Private Island ebenso wenig ein Problem wie eine Fahrt mit dem resorteigenen U-Boot oder ein Teppanyaki-Dinner in einem Turm über den Palmenwipfel … „James Bond würde hier Urlaub machen", hat einer ins Gästebuch geschrieben. Recht hat er. www.veelaprivateisland.com

VAKKARU, Maldives

In dem First-Class-Resort hätte sich Robinson Crusoe gerne verwöhnen lassen. Immerhin ist hier „Barefoot Luxury" angesagt. Außerdem begeistern 75 Bungalows und Villen mit Beach- oder Lagunenzugang. Und für den kulinarischen Genuss gibt's gleich vier erstklassige Restaurants. www.vakkarumaldives.com

THE NAUTILUS, Maldives

„New bohemian luxury" prägt den Look der 26 Nautilus Beach- & Ocean Houses. Er steht aber auch für das extrem individualisierte Serviceangebot: Frühstück zum Abendessen? Im Bett? Am eigenen Pool? Oder am Strand? Im The Nautilus ist all das – und noch viel mehr – überhaupt kein Problem. www.thenautilusmaldives.com

KUDADOO, Maldives

Nur 15 Residences befinden sich auf diesem Tropen-Eiland. Wer eine von ihnen bewohnt, fühlt sich wie im Paradies, wird ihm doch jeder Wunsch erfüllt: „Anything, anytime, anywhere" lautet das Motto. Dazu kommt ein hoher Nachhaltigkeitsanspruch – so, wie es sich fürs Paradies schließlich gehört. www.kudadoo.com

FOUR SEASONS RESORT AT DESROCHES ISLAND, Seychellen

Ein 14 Kilometer langer Bilderbuchstrand umgibt diese Insel, die mit einem kleinen Dorf und keinem weiteren Hotel aufwarten kann. Absolute Ruhe ist da garantiert. Wer will, radelt durch die Kokoshaine, besucht das Schildkröten-Schutzzentrum oder lässt sich im Organic Spa verwöhnen. www.fourseasons.com

Best Hospitality Readers' Choice

SHANGRI-LA'S LE TOUESSROK, Mauritius

Im Osten von Mauritius gelegen, steht das Shangri-La's Le Touessrok für legeren Luxus auf höchstem Niveau. Nach „Makeover" im Jahr 2016 präsentiert sich die Anlage im zeitgenössischen Design mit einheimischen Elementen und asiatischem Purismus. Einzigartig: Zwei Inseln zum Golfen und Baden. www.shangri-la-com

CONSTANCE LEMURIA, Seychellen

Nicht nur der einzige 18-Loch-Championshipgolfplatz der Seychellen macht das Constance Lemuria so einzigartig. Auch die Lage der 105 Villen direkt am Strand ist ein Highlight. Und dann wäre da noch das kulinarische Angebot mit Fine Dining im DIVA und kreolischer Cuisine im THE NEST … www.constancehotels.com

ST. NICOLAS BAY, Kreta

Mit Blick auf die Mirabello-Bucht wird man im St. Nicolas Bay Resort nach allen Regeln der hohen Gastgeberkunst vewöhnt. Das Resort wurde wie ein kretisches Dorf erbaut und bietet viel Platz für 107 Zimmer, Villen und Suiten. Die Küche der fünf Restaurants wurde schon mehrfach preisgekrönt. www.stnicolasbay.gr

COCO BODU HITHI, Maldives

Eine Top-Platzierung bei unseren Lesern erfährt das Coco Bodu Hiti im Nord Male Atoll schon seit vielen Jahren. Kein Wunder: Fünf Spezialitäten-Restaurants, ein tolles Haus-Riff und die 24 genialen Overwater Residences mit Private Butler-Service lassen keine Wünsche offen. In diesem Jahr feiert die Coco Collection ihr 20-jähriges Jubiläum. www. cococollection.com

BANYAN TREE PHUKET, Thailand

Am goldenen Strand der malerischen Bang Tao Bay gelegen und umgeben vom 18-Loch Laguna Golf Phuket ist das Banyantree Phuket eine tropische Oase auf höchstem Niveau. Zu den Highlights gehört das Spa mit 25 Behandlungsräumen und Treatments, die auf alten asiatischen Ritualen basieren. www.banyantree.com

Lux* definiert den (Insel-)Luxus neu

Einen Mix aus „Superyacht- & Southbeach"-Feeling verspricht das im Februar eröffnete **Lux* North Male Atoll** seinen Gästen. Gewohnt wird in 67 schneeweißen Residenzen mit privatem Pool, Dachterrasse und Anlegemöglichkeit für die resort-eigenen Charteryachten. Nicht weniger glamourös – und darüber hinaus auf allerhöchstem Gourmetniveau – geht es auch in den fünf Restaurants und Lounges zu. Ceviche beim einzigen peruanischen Küchenchef der Malediven oder doch lieber Pizza in Poolclub-Atmosphäre? Wofür man sich auch entscheidet, Genuss-momente sind im Lux* North Male Atoll stets garantiert – und das gilt übrigens auch für einen Besuch im großen Spa über der Lagune … www.luxresorts.com

Meet me at the Martinez

Zugegeben: Die Grande Dame an der Croisette war zuletzt in die Jahre gekommen. Zum Glück konnten wir während der **ILTM Cannes** im letzten Dezember das **Hotel Martinez** – die seit letztem Jahr zu Hyatt's neuer **Unbound Collection** zählende Hotellegende – neu entdecken! Unser Eindruck: Selten ist ein Facelift so geglückt wie bei dieser bald 100-jährigen Lady. Interior Designer Pierre-Yves Rochon hat es verstanden, die prächtige Art déco-Ikone aus den 1930er Jahren mit zeitgemäßem Riviera Lifestyle zu beglücken. So flutet jetzt mediterranes Tageslicht in die marmorweiße Lobby, und auf den insgesamt 409 Zimmern und Suiten entfaltet sich zwischen hellblauen und weißen Farbakzenten ein südfranzösisches Yachtfeeling. Lackiertes Mobiliar mit handgefertigten gläsernen Griffen aus Frankreich, große Spiegel und helle Mosaikfliesen im Bad versprühen eine Leichtigkeit des Seins. Echte Hingucker sind der eigens für das Haus angefertigte Riesenluster in der Lobby, die **Suite des Oliviers** mit 250 m^2 Privatterasse und das **Le Jardin du Martinez**, ein Open Air-Restaurant mit Bar. Genussmenschen kommen im Restaurant **Le Palme d'Or** bei 2- Michelin-Sterne Chef Christian Sinicrop oder im **L.RAPHAEL Beauty Spa** definitiv auf ihre Kosten. www. hyatt.com

La Vie en Berri

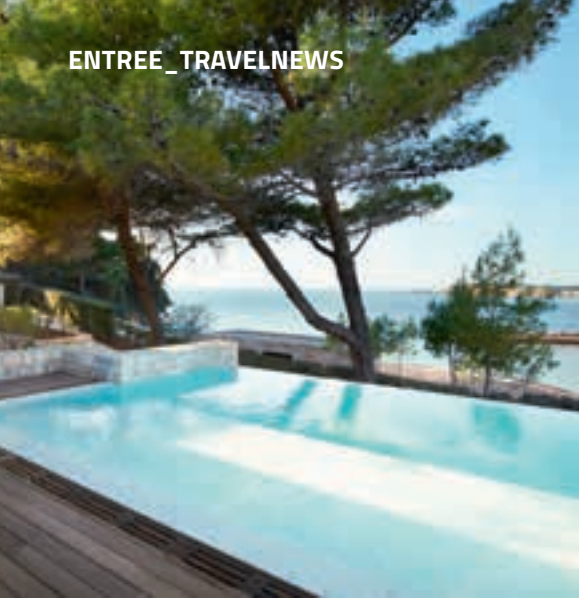
Im feinen Pariser 8eme Arrondissement hat im Dezember das **Hôtel de Berri, a luxury collection** seine Pforten geöffnet. Dort, wo einst die legendäre Modemacherin Elsa Schiaparelli zu Hause war, residiert man heute im eklektisch-eleganten Ambiente einer exklusiven Nobelherberge. Das de Berri mit 40 Zimmern und 35 Suiten besticht durch sein kunstvolles Interieur, das vielfach an eine private Residenz erinnert. Erlesener Geschmack auf höchstem Niveau wird auch im Hotel-Restaurant Le Schiap mit seinen farbenfrohen Wandgemälden zelebriert.
Als Oasen der Ruhe mitten in der quirligen City präsentieren sich der beeindruckende Skulpturen-Raum sowie der 3.000 m² große Landschaftsgarten.
www.luxurycollection.com

Von Italien bis Indonesien …

Gleich 23 Neueröffnungen stehen bei den **Preferred Hotels & Resorts** für 2019 auf dem Programm! Unsere Favoriten: das in Roms historischem Zentrum gelegene **The First Roma Dolce** – ein von Stararchitekt Giuseppe Valadier entworfenes Boutique-Hotel mit Saint Laurent Marmorbädern sowie einer eigenen Konditorei. Und – am anderen Ende der Welt – das **Lelewatu Resort Sumba** auf der gleichnamigen indonesischen Insider-Insel. Das hippe Beach Hideaway mit 27 luxuriösen Villen lockt mit authentischem Charme, höchstem Komfort, unberührten Stränden und einigen der besten Surfspots Asiens. www.preferredhotels.com

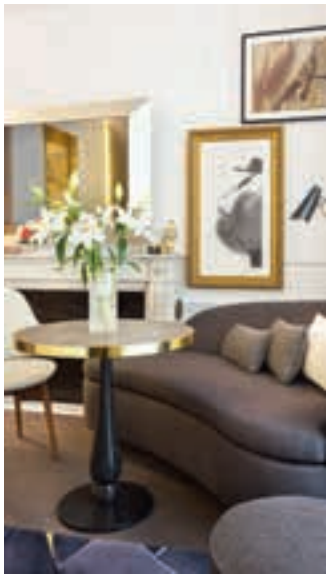
London calling

Im neuen **Kimpton Fitzroy London** übernachten Gäste auf die feine englische Art – und in der Nähe des weltberühmten British Museum sowie vom legendären West End, dessen Shops und Theater sich auch mit den Hotelfahrrädern erkunden lassen. Der Name des 334 Zimmer- und Suiten-hotels geht zurück auf Charles Fitzroy Doll, der den Prachtbau 1898 errichten ließ. Mehr als 100 Jahre später mixt sich die viktorianische Pracht von einst mit modernem Design – zu bewun-dern u.a. im edlen Ballroom, dem luftigen Palm Court oder dem Neptune Restaurant mit seinen originellen Fischkreationen. Echt prickelnd: die kostenlose Champagnerstunde für Hotelgäste in der Fitz's Bar! www.kimptonhotels.com



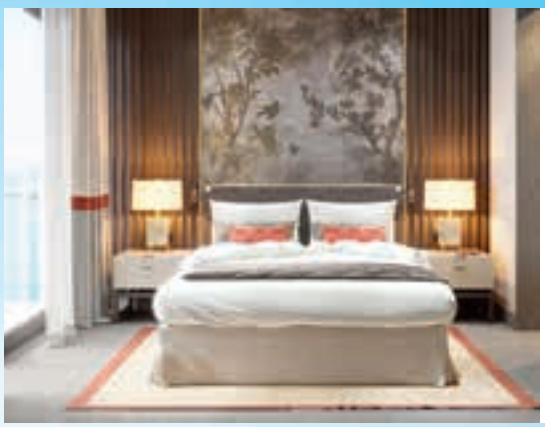
Wo Athen baden geht …

Schon mal von Vouliagmeni gehört? Bei Athens feiner Gesellschaft gilt der kleine Küstenvorort mit seinen traumhaften Stränden und jeder Menge feiner Restaurant- & Shoppingadressen als „weekend place to be". Kein Wunder, sind es von dort bis in die City oder zum internationalen Airport gerade einmal 30 Autominuten. Da passt es nur zu gut, dass die Top-Location jetzt endlich auch über ein Top-Hotel verfügt! Das **Four Seasons Astir Palace** befindet sich auf einer grünen Halbinsel mit Yachthafen und kann mit 303 Zimmern, Suiten und Bungalows im edlen Retro-Design aufwarten. Wir finden: Perfekt für alle, die an einem langen Athen-Wochenende nicht nur die Akropolis besuchen, sondern auch in der Ägäis baden wollen! www.fourseasons.com



Pariser Chic

Nur einen kurzen Spaziergang von Frankreichs berühmtester Avenue entfernt, hat Anfang des Jahres das **La Clef Champs Élysées Paris** eröffnet. Die dritte Residenz der **The Crest Collection** in der Seine-Metropole vereint Elemente der Hausmann-Architektur mit zeitgemäßem Design und viel Savoir Vivre. Um das ganz besondere Pariser Wohngefühl zu vermitteln, wurden die 70 Zimmer, Suiten und Apartments detailverliebt mit Kaminen, Stuck, Chevron-Böden sowie Bücherregalen eingerichtet und verfügen teilweise auch über voll ausgestattete Küchen. Eine wahrhaft „dufte" Sache ist die Duftlounge in der Lobby mit ätherischen Ölen und einem eigens kreierten Signature Fragrance. www.the-ascott.com



Ab Mai in Montenegro

Es tut sich was im Naturjuwel Montenegro, das immer mehr auch zum Insider-Ziel für Luxusreisende wird. Jüngstes Beispiel: das **Ananti Resort, Residences & Beach Club**, Montenegros erstes Leading Hotel of the World! In den bis zu 550 m² großen Refugien mit privaten Infinitypools und großen Terrassen liegt einem das Meer zu Füßen. Im Inneren dominieren edle Naturmaterialien und fernöstliche Stilelemente. Asiatische Ingredienzen, kombiniert mit dem Besten, was die lokale Mittelmeerküche zu bieten hat, werden auch das Angebot im Hotelrestaurant bestimmen. Dazu kommt ein resorteigener Beachclub mit „floating pier" und Bar. www.ananti.me, www.lhw.com

EINEN SONNENUNTERGANG DELUXE gibt es im Devasom Khao Lak fast täglich

Kleinod in Khao Lak

Ein Glücksfall für Luxusreisende, die sich im südlichen Thailand nach Abgeschiedenheit und totaler Entspannung sehnen: Das erst im Dezember 2018 eröffnete **Devasom Khao Lak** bietet einen stilvollen Rückzugsort mit nur 69 Suiten und Villen am paradiesischen Khuk Khak Strand, der zu Recht als einer der schönsten Thailands gilt. Die eklektische, maximal zweigeschossige und mit Türmen versehene Architektur des Hauses versteht sich als Hommage an die Geschichte von Khao Lak, das unter dem Namen „Takola" einst Zentrum der maritimen Seidenstraße war. Durch seine Lage an einer natürlichen Meereslagune, die von einheimischen Fischern genutzt wird, genießen Gäste von jedem Zimmer aus zumindest einen teilweisen Blick aufs Meer. Für Paare empfehlen wir die Beachfront Pool-Villa Nr. 1, die etwas abseits liegt und viel Privatsphäre bietet. Die Besitzerfamilie Atirak, die bereits ein Boutique Hotel in Hua Hin betreibt, hat mit der Wahl der Location sicher das große Los gezogen. Kilometerlange Spaziergänge, Sonnenuntergänge zum Niederknien und die abgeschiedene Lage, ca. eineinhalb Autostunden vom Phuket Airport entfernt, sind kaum zu toppen. Auch wenn sich das beliebte 300 Zimmer-Resort JW Marriott nur 500 Beachmeter entfernt befindet, liegen Welten zwischen diesen beiden Resorts! www.devasom.com

Inselreich für Luxusfans

Seit knapp acht Jahren gehört das **Jumeirah Vittaveli** zu den exklusivsten Malediven-Resorts. Dass man sich auf dem Ruhm nicht ausruht, beweisen die innovativen Neuerungen, mit denen man ins Jahr 2019 startet.
So wurde die Luxusanlage gerade erst um sieben spektakuläre Private Ocean Retreats mit 23 Meter langen Wasserrutschen, Glasbodenlounges und Outdoor-Betten ergänzt. Ebenfalls neu: das wohl exklusivste Dinner-Erlebnis der Malediven. Dafür werden die Gäste mit dem Wasserflugzeug zu einem einsamen Ort geflogen, wo Chefkoch Ollie Dabous persönlich aufkocht. Die Nacht verbringt man auf einer privaten Luxusyacht. Und dann gibt es da auch noch das neue UnderChic, ein Salon im viktorianischen Stil, in dem die feinsten Whiskys und besten Schokoladen aus aller Welt kredenzt werden.
www.jumeirah.com

1.001 Nacht auf der Palme

Mit dem Ende November eröffneten **Emerald Palace Kempinski Dubai** ist die Palm Jumeirah um ein weiteres Luxushotel der Extraklasse reicher. Gewohnt wird in 391 Zimmern, Suiten und Villen, die alle über Butlerservice sowie je nach Kategorie auch über private Rooftop-Pools, Jacuzzis und eigene Spabereiche verfügen. Nach einem langen Tag am 500 Meter langen Privatstrand, dem größten Indoorpool der Stadt oder auf dem 18-Loch Putting Green locken am Abend gleich acht Restaurants und Bars. Als gastronomisches Aushängeschild gilt das elegante „miX" von 3-Sternekoch Alain Ducasse.
www.kempinski.com

Der Gipfel des guten Geschmacks

Hoch oben in den Pongauer Bergen sorgt im Bilderbuchdörfchen Großarl **DAS EDELWEISS Salzburg Mountain Resort** seit Ende letzten Jahres für Furore. Nach einem umfassenden Facelift präsentiert sich das Traditionshaus von einst jetzt als angesagte Trendherberge mit drei Restaurants, zwei Bars, Lounge und derzeit 113 Zimmern und Suiten mit XXL-Boxspringbetten. Dazu kommt das 1.000 m^2 große EDELWEISS Mountain Spa mit fünf (!) Wasserrutschen für die kleinen, sowie jeder Menge Schwitzbäder, Treatment-Rooms und Relaxzonen für die großen Gäste. www.edelweiss-grossarl.com

Im Himmel über dem Ozean

Ein unkompliziertes Hideaway mit hohem Romantikfaktor wartet an der Turtle Bay an der Nordwestküste von Mauritius. Im **Angsana Balaclava** wird das Leben sprichwörtlich zum Fest: Paare entscheiden, ob sie sich lieber in vier Restaurants verwöhnen oder den Tisch privat am Strand decken lassen. Die epikurischen Möglichkeiten sind fast so zahlreich wie die Sterne am Himmel. Gut, dass das auch auf die zahlreichen Aktivitäten zutrifft, die angeboten werden: von Privat Yoga für zwei über geführte Radtouren bis hin zum Ausflug mit dem Unterwasserscooter. Anschließend wartet, wenn gewünscht, eine entspannende Paar-massage im Spa. Fazit: Das Angsana Balaclava ist ein himmlischer Ort für leidenschaftliche Genießer.
www.angsana.com

Head of Sales EMEA
Achim Weber

Mit der Scenic Eclipse auf Expeditionskurs

In Australien, Kanada, England und den USA gilt Scenic Luxury Cruises & Tours längst als der Inbegriff für Flussreisen auf allerhöchstem Niveau. Mit der eis- & expeditionstauglichen Megayacht *Scenic Eclipse* will man nun auch die Weltmeere erobern! Im Interview erklärt Head of Sales EMEA Achim Weber, wie das gelingen soll.

Scenic Luxury Cruises & Tours ist bei uns noch relativ unbekannt. Was können Sie uns über die Reederei erzählen?
Scenic Luxury Cruises & Tours ist ein australisches Familienunternehmen mit mehr als 33 Jahren Erfahrung im High-End-Bereich. Seit 2008 bauen und betreiben wir eigene Luxusflussschiffe, die derzeit in Europa und Asien unterwegs sind. 2019 kommt mit der Scenic Eclipse unsere erste Hochsee-Discovery-Yacht für maximal 228 Passagiere dazu. Auch bei diesem ganz besonderen Produkt stehen höchste Qualitätsansprüche und unsere „Never lose your sense of wonder"-Philosophie im Vordergrund.

Worüber dürfen wir uns an Bord der neuen Scenic Eclipse denn „wundern"?
Ganz sicher über eine neue Dimension von Luxus, der Genießer und Abenteurer gleichermaßen ansprechen wird! Nehmen Sie z.B. unsere 114 Veranda-, Penthouse-, Panorama und SPA-Suiten: Bereits ab der Standard-Kategorie verfügen sie über eine eigene Veranda, mindestens 32 m² Wohnfläche und privaten Butlerservice. Dazu kommen ein erstklassiger Wellnessbereich, Indoor- und Outdoorpools sowie eine Crew-Gäste-Ratio von nahezu 1:1. Soviel Exklusivität beschränkt sich nicht nur auf das Leben an Bord, auch auf den Landexkursionen bieten wir Einzigartiges: Wer will, kann mit dem schiffseigenen Helikopter in die Luft gehen oder in unserem siebensitzigen U-Boot die Unterwasserwelt erkunden. Außerdem offerieren wir Ausflüge mit Zodiacs, Kajaks, E-Bikes oder Schneeschuhen.

So ein Landausflug macht ja bekanntlich hungrig. Wie schaut es in Sachen Kulinarik aus?
Auch das Thema Genuss kommt nicht zu kurz. Neun Gourmet-Venues sowie In-Suite-Dining bieten größte Vielfalt, die sich von moderner französischer Cuisine über Steaks, Meeresfrüchte sowie Slow Food bis hin zu Teppanyaki-Spezialitäten vom offenen Grill erstreckt.

Und das alles zu den offerierten All-inclusive-Preisen?!
Ja, den Begriff „all-inclusive" können Sie bei uns ruhig wortwörtlich nehmen. So sind neben allen Speiseoptionen auch die meisten Getränke inkludiert – und darüber hinaus sogar die Flughafentransfers, intensive Landerkundungen sowie alle Trink- und Servicegelder.

Da fragt sich nur noch, welche Ziele in der ersten Saison im Bordbuch stehen?
Im Spätsommer sind wir in Kanada und an der US-Ostküste unterwegs, bevor wir über Kuba und die Karibik den Panamakanal erreichen. Entlang der südamerikanischen Westküste geht es in die Antarktis, nach Südgeorgien und auf die Falklandinseln. Und über Buenos Aires und Rio erreichen wir im Frühjahr 2020 wieder das Mittelmeer.
www.sceniceclipse.eu

BLESS, please!

Ein Hauch von Haute Couture auf der Hippie-Insel: Wenn im Sommer dieses Jahres das **BLESS Hotel Ibiza** eröffnet, dann zeigt sich sein stilvolles Interieur vom Look der legendären Coco Chanel inspiriert. Zarte Pastells treffen auf strenges Schwarz/Weiß und eine luxuriöse Nonchalance, die im Nordosten der Insel für ein kosmopolitisches Ambiente sorgt. Ob in der Rooftop Lounge, an der Llum Pool Bar oder im Etxeko Restaurant von Sternekoch Martin Berasategui: Das BLESS Hotel Ibiza wird auf der Balearen-Insel neue Standards setzen.
www.blesshotelcollections.com

Nostalgiereise ins Salzburgerland

„Urlaub wie damals mit dem Luxus von heute" versprechen die Betreiber des brandneuen **Prechtlgut** in der 3.000-Seelen-Gemeinde Wagrain im Salzburger Pongau. Die acht Chalets aus Altholz und Naturstein, zwischen 85 und 150 m² groß, begeistern: vom behaglichen offenen Kamin über den Weinkühlschrank in der voll ausgestatteten Küche bis zum Hot Tub auf der Terrasse. Die Grafenbergbahn vor der Haustür dient als Startrampe für einen vergnüglichen Skitag, Langlaufen lässt es sich bis nach Kleinarl, Schneeschuhwandern bis in die Almregion. Im Sommer erfrischt ein Badeteich die Gäste. Im À-la-Carte-Restaurant wird regional aufgekocht - Fleischtiger dürfen sich über die Beute des Ortsjägers hermachen. Auf den Kopf zielen die gesundheitspsychologischen Angebote der Gastgeberin Carina Neumann, die Achtsamkeits-Meditation, progressive Muskelentspannung und Lifestyle-Analysen anbietet. Herkömmliche Wellness-Behandlungen sind natürlich auch buchbar.
www.prechtlgut.at

Das Kulm macht Kids glücklich

Höhenmeter statt höchste Preise im exklusiven St. Moritz. Gewusst wo, sagen sich Familien mit Kindern jetzt im legendären **Kulm,** und genießen hier nicht nur die ungezwungene Grandesse eines Luxushotels, sondern Benefits und Gratisleistungen vom Allerfeinsten. Kleine Gäste zwischen 3 und 12 Jahren lernen in der Skischule St. Moritz kostenlos Skifahren; Snowboards, Bretter und Zubehör trägt der Head-Markenshop bei. Neben der ganztägigen Kinderbetreuung und einem gemeinsamen Kinderabendessen im Marmotta Kids Club – definitiv ein Sorglospaket für Eltern, die mal ihre Ruhe haben wollen – machen Sirup, Eiscreme oder heiße Schoggi den Nachwuchs glücklich. Täglich wird die Wäsche für die Kleinen frisch gereinigt – ein definitives Plus auch im Sommer, wenn beim kostenfreien Unterricht in Golf und Tennis mal gepatzt wurde. Übrigens, auch große Gäste im Kulm werden mit großen Vorteilen verwöhnt: Hotelskipässe mit mehr als 50 Prozent Discount, Dine-Around-Erlebnisse in 17 Engadiner Restaurants und den mehrfach ausgezeichneten SPA des Schwesterhotel Kronenhof buchen Schlaue ohne Aufpreis mit. Tipp: Wer die altehrwürdige Substanz des Kulm stilvoll und zeitgemäß genießen will, bucht eines der 40 neu gestalteten Zimmer und Suiten des französischen Star-Architekten Pierre-Yves Rochon. Ein Material- und Farberlebnis vom Feinsten! www.kulm.com

Genusshöhepunkte im Schwarzwald

Der Dollenberg im Schwarzwald mit dem 5-Sterne-Superior **Relais & Châteaux Dollenberg** ist Synonym für eine gastfreundliche Genusswelt und eine Pilgerstätte für Gourmets aus ganz Europa: 2 Michelin-Sterne leuchten über Deutschlands Feinschmecker-Hotspot Le Pavillon unter der Leitung des Ausnahmechefkochs Martin Herrmann. Aber damit nicht genug. Ebenso beispiellos: das DOLLINA Spa & Health – eines der TOP 3 Spas Deutschlands. 5.000 unvergleichliche Quadratmeter für wellnessaffine Genussmenschen mit kostbarem Nass in fünf Pools und einem Bergsee warten auf den anspruchsvollen Gast. Zu exklusiv privaten Genussmomenten laden die luxuriösen Wellnesssuiten „Cleopatra" und „Romantik" mit Badewanne, Dampfbad, Sauna sowie Wasser- oder Himmelbett ein. Unter dem Motto „Dollenberg 365" werden außerdem ganzjährig attraktive Aktivitäten angeboten: von der Küchenparty über „Tischlein, deck Dich", Schlemmer-, Wander-, Golf-, Winzer- und Champagnerwochen bis hin zu Nationen-Specials. Sanft eingebettet in einen 70.000 m² großen Park bzw. eine Blumeninsel mit Kunstwerken und Skulpturen, Amphitheater und 10 Kilometer Spazierwegen ist der Dollenberg die Oase für Natur- und Kulturgenießer schlechthin.
www.dollenberg.de

PART OF THE THOMAS COOK GROUP

Über
Kuala Lumpur

Mit Partner Malaysia Airlines zu vielen weiteren Zielen in **Malaysia, Thailand, Indonesien und Australien.**

HELLO FERN OST

Wir lieben Fliegen.

Condor

Condor Flugdienst GmbH, Condor Platz, 60549 Frankfurt am Main.

Auf neuem Kurs

Die **MS Europa**, Flaggschiff von Hapag-Lloyd Cruises, präsentiert sich ab Oktober in neuem Look – und mit neuem Konzept. Moderner und legerer soll es an Bord zugehen – dabei aber gewohnt luxuriös! Zu den Neuerungen gehört u.a. das Restaurant The Globe des Hamburger 3-Sterne-Kochs Kevin Fehling. Dazu kommt als weitere gastronomische Innovation das Pearls, ein köstlich-kreatives Tapas- und Seafood Restaurant mit Außenterrasse auf Deck 7. Frischer Wind weht aber auch durchs Hauptrestaurant EUROPA: Hier heißt es künftig freie Tischplatzwahl, sehr viel mehr Zweiertische und ein zeitgemäßerer Dresscode ohne feste Kleiderordnung. Eine weitere Bereicherung bildet das ganzheitliche Fitness- und Wellbeing-Konzept „The Refresh". Fitness, Gesundheit und Entspannung gehen hier Hand in Hand. Angeboten werden innovative Trainingskonzepte, Kurse und Ernährungsworkshops mit Medizinerin und Autorin Dr. Anne Fleck. www.hl-cruises.de

Eine Thai kocht auf!

Neue thailändische Küche, a la minute zubereitet und im modernen, großzügigen Restaurant präsentiert: Der neue Hotspot Siam ist ein perfekter lukullischer Botschafter des fernöstlichen Königreichs und lädt Gäste seit November ins Bündnerland ein – genauer: ins frisch herausgeputzte **Waldhaus Flims**. Küchenchefin Daorung Seeneha hat Klassiker wie Massaman- und andere Currys auf der Karte, zart gegrillte Hühnerschenkel (Gai Satay), eine feurige Tom Kha Gai, ein nuanciertes Phad Thai oder einen frischen Pomelo-Salat mit gerösteten Kokosflocken, scharfer Coco-Creme und gegrillten Riesencrevetten. Kenner lockt ein – selten in solcher Perfektion genossenes – Poo Jaa: eine Köstlichkeit aus frittiertem Krabbenfleisch, Crevetten, gehacktem Schweinefleisch und frischem Mango-Salat, die nicht sehr oft serviert wird. Seeneha lässt Gewürze „für sich sprechen" und sorgt so für wahre Geschmacksexplosionen am Gaumen. Mit seiner Neueröffnung Siam hat Burkhard Wolter, der erfahrene und ideenreiche Direktor des Waldhaus Flims, ein Zeichen für Weltgewandtheit auf höchstem Niveau gesetzt. Wer wie Seeneha ihren Weg vom Four Seasons Bangkok über das Bürgenstock ins Bündner Dorf Flims findet, bringt eben einen Schatz an Rezepten und echter Authentizität mit. Sicher ist: Die 36-jährige Thailänderin aus Ko Samui wird dem Waldhaus am weiteren Weg nach ganz oben guttun. www-waldhaus-flims.ch

Ayurveda im „ganz nahen Osten"

Das **Resort Svata Katerina** im böhmisch-mährischen Bergland präsentiert sich seit Ende Februar mit einem exklusiven Ayurveda-Pavillon in traumhafter Ruhelage direkt am Wald. Nicht weniger himmlisch: die luxuriösen Treatment-Suiten mit privaten Dampfbädern! Dazu kommen lichtdurchflutete Relaxzonen, Yoga-Räume sowie der große Indoor-Pool und ein meditativer Zen-Garten. Authentisches Ayurveda auf höchstem Niveau garantieren die bestens ausgebildeten Ärzte, Therapeuten und Köche, die aus dem indischen Kerala stammen. Darüber hinaus empfiehlt sich das Resort Svata Katerina aber auch als romantisches Spa-Hideaway mit privatem Reitstall, eigener Driving Range, „Jacuzzis under the sky", 1.200 m² Wellnessbereich und Landschaftspark mit Badeteich. www.katerinaresort.cz

LEITNER LEINEN

DAS ORIGINAL SEIT 1853

Medusa – Secrets of the Deep Sea

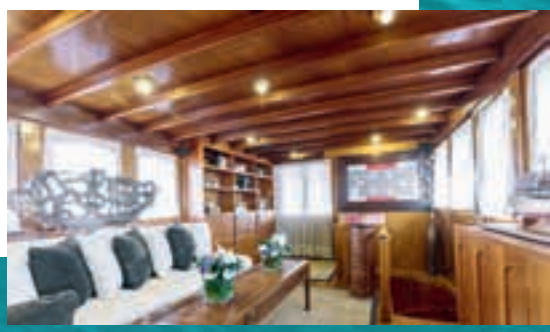
Die Vielfalt der Meeresorganismen war die große Leidenschaft des deutschen Biologen Ernst Haeckel. Die Schönheit der Qualle - auch Meduse genannt - fing er in aufsehenerregenden Zeichnungen ein. Eine seiner Studien stand Pate für dieses Dessin, das in Zusammenarbeit mit dem Ernst-Haeckel-Haus in Jena entwickelt wurde. Ätherische Geschöpfe, scheinbar körperlos schwebend - auf Stoff gebannt.

Entdecken Sie die neue Kollektion unter:

www.leitnerleinen.com

Somewhere over the Rainbow …

Nach Thanda Safaris in Südafrika und Thanda Island in Tansania hat Thanda sein Portfolio nun um **Thanda Classic Cruise** erweitert. Mit der historischen 35-Meter-Yacht „Over the Rainbow of London" geht es entlang der ostafrikanischen Küste zu einsamen Inseln. Immer mit an Bord: eine Marinebiologin und ein Activity Guide, der sich um das umfassende Wassersportangebot kümmert. Die Cruise mit der historischen Yacht, auf der auch schon Winston Churchill unterwegs war, ist nur in Kombination mit einem Aufenthalt auf Thanda Island buchbar. Der Preis für eine Woche liegt bei 225.000 US-Dollar, gilt für bis zu zehn Personen und beinhaltet umfassende All-inclusive-Leistungen auf höchstem Niveau. www.thandacruise.com



WOHNEN WIE ZUHAUSE das Hotel Mamá in Palma de Mallorca

Mama mia auf Mallorca

Palmas Altstadt ist seit dem vergangenen Jahr um ein weiteres 5*-Boutique-Hideaway reicher. Das in unmittelbarer Nachbarschaft zur Kathedrale La Seu gelegene **Hotel Mamá** wurde von Stardesigner Jacques Grange gestylt und im eklektischen Mix mit Blümchen-Sofas, Midcentury-Mobiliar und großformatigen Fotografien eingerichtet. Außerdem fertigten Künstler in filigraner Detailarbeit Fresken an und gestalteten kunstvolle Decken für die insgesamt 32 Zimmer und acht Suiten. Zu den weiteren Highlights gehören ein hoteleigenes Privatkino, das Japan-Restaurant Tahini sowie Roof-top-Pool und ein kleines, feines Spa.
Mit dem Hotel Mamá hat die spanische Cappuccino-Gruppe ihr erstes Luxushotel eröffnet. Bislang war das Unternehmen von Firmengründer und kreativem Tausendsassa Juan Picornell eher für seine Lifestyle-Cafés und -Restaurants an so exklusiven Standorten wie Madrid, Ibiza, Valencia, Marbella oder Gstaad bekannt. www.hotelmama.es

Spüren Sie die majestätische Kraft unserer sanften Riesen.
Das Anantara Golden Triangle Elephant Camp & Resort erwartet Sie abseits vielbesuchter Touristenpfade. Entdecken Sie den Dschungel als Gast bei den Elefanten und erleben Sie bei unseren Trekking-Touren die magische Verbundenheit zwischen Mensch und diesen mächtigen Wesen.
Tauchen Sie ein in die Welt von Anantara.
ANANTARA
HOTELS · RESORTS · SPAS
VISIT ANANTARA.COM
ASIEN NAHER OSTEN AFRIKA EUROPA
LIFE IS A JOURNEY

Jumeirah's Joker

Er ist das neue Gesicht der Jumeirah Hotels & Resorts und soll die Gruppe auf ein internationales Parkett führen. CC traf den Hospitality-Experten José Silva, der die Luxushotelgruppe aus Dubai zuerst auf Erfolgskurs Richtung Asien und Europa trimmen will.

INTERVIEW: SIMONE DRESSLER

Herr Silva, Sie haben im März 2018 von Four Seasons zu Jumeirah gewechselt. Warum?
Jumeirah hat jemanden gesucht, der die Marke aus Dubai auf dem internationalen Markt wettbewerbsfähig macht. Ich habe ja schon vor 20 Jahren Four Seasons nach Europa gebracht. Also habe ich mir gedacht, dass ich bereits eine weitreichende Erfahrung bei der Internationalisierung einer Hotel-Marke habe und diese genauso für Jumeirah umsetzen könnte. Diese große Herausforderung hat mich sehr gereizt. Viele Hotel-Companies möchten wachsen und mehr Geld machen. Aber sie wollen sich verändern ohne sich zu ändern. Jede Veränderung bedeutet ja auch ein gewisses Risiko.

Wie mindern Sie das Risiko bei Jumeirah?
Ich habe in den letzten drei oder vier Monaten circa 25 neue leitende Mitarbeiter gebracht, darunter so großartige Menschen wie den F&B-Experten Michael Ellis vom Guide Michelin. Die Company braucht jetzt eine große Expertise, um sich auf dem internationalen Markt zu behaupten. Jumeirah-Leute glauben nicht wie andere Companies, dass man „einfach mal so" global werden kann. Jumeirah weiß, dass sie gut auf ihrem Heimmarkt sind – aber wir brauchen jetzt ein gutes Team mit viel internationaler Erfahrung, um auf unsere nächste Reise zu gehen.

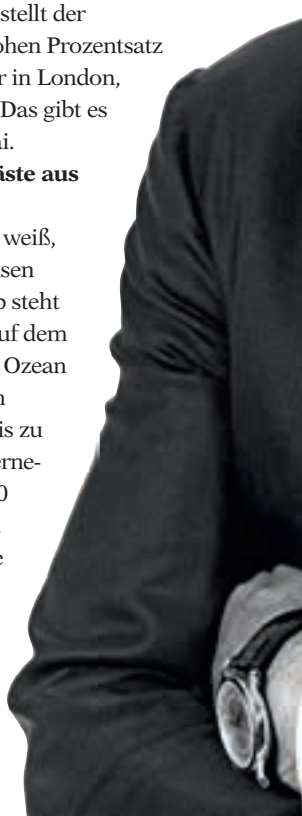
Heißt das, Jumeirah will Hotels auf allen 5 Kontinenten eröffnen?
Langfristig ja, aber zunächst konzentrieren wir uns auf Asien und Europa, und wenn wir so weit sind, blicken wir auch nach Nordamerika. Man muss dort mit dem Wachstum beginnen, wo man bereits genügend Kunden hat. Und unsere stärksten Märkte sind im chinesisch-, arabisch- und russischsprechenden Raum. Bald eröffnen wir vier neue Häuser in China und vier in Europa. Insgesamt werden wir von 15 Häusern auf 26 anwachsen und das innerhalb von 24 Monaten! Das ist ein riesiges Wachstum für eine relativ kleine Gruppe wie Jumeirah. Wie viele Firmen gehen schon so ein Risiko ein?

> Viele Companies wollen sich verändern ohne sich zu ändern.

Können Sie uns schon einige der geplanten Neueröffnungen verraten?
Besonders das asiatische Portfolio wird in der Folge stark wachsen. Wir machen aber auch eine Kombination aus Renovierungen und Neueröffnungen: In London werden wir 100 Millionen Dollar in das Carlton investieren. In Asien haben wir gerade Nanjing eröffnet und in ein paar Monaten werden wir auch ein Haus auf Bali eröffnen. Und in China kommen im nächsten Jahr noch die Jumeirah-Hotels in Guangzhou und Hangzhou dazu.

Haben Sie zunehmend mehr asiatische Gäste auch in anderen Regionen?
Der Nr. 1 Gast im Burj Al Arab ist Chinese – wussten Sie das? Ungefähr 40 Prozent unserer Gäste in diesem Haus sprechen Chinesisch. Und das bei einer durchschnittlichen Zimmerrate von 1.500 Dollar. Nirgends sonst auf der Welt stellt der chinesische Gast einen so hohen Prozentsatz in einem Luxushotel – weder in London, Europa noch Nordamerika. Das gibt es nur im Burj Al Arab in Dubai.

Wieso kommen so viele Gäste aus China ins Burj Al Arab?
Chinesen haben, wie man ja weiß, eine Checkliste, was ihre Reisen betrifft, und das Burj Al Arab steht eben auch darauf. In Paris auf dem Eiffelturm werden Sie einen Ozean von chinesischen Besuchern sehen. Und wenn Sie in Paris zu Mittag in ein 2 Michelin-Sterne-Restaurant gehen, werden 50 Prozent der Gäste aus China stammen. Chinesische Gäste möchten unbedingt etwas Ikonografisches erleben. Sie sind neugierig, möchten das Erlebnis auf ihrer Liste abhaken.



Wie entwickelt sich der Markt bei Gästen aus Europa und den USA?
Briten lieben den Strand und die Sonne – und sie lieben Dubai. Daher sind wir bei britischen Gästen bereits sehr bekannt: Wir haben ja auch drei Häuser in London. Aber unser wichtigster Gedanke ist: Wo kann man wirklichen Luxus erleben? Wir möchten da sein, wo Luxusreisende hinreisen. Wenn wir also einen guten Standort in Rom oder Paris haben, kommen auch die Amerikaner zu uns. So wiederum hoffen wir auf einen allmählichen steigenden Bekanntheitsgrad in den USA. Nicht zuletzt deshalb möchte Jumeirah sehr bald auch Hotels an strategisch wichtigen europäischen Standorten eröffnen. Also in Paris, Rom, an der Amalfiküste und auch in Deutschland, beispielsweise in München. München wäre großartig, die Stadt ist einfach ein „Travel-must" für Europa-Besucher. Mailand und Barcelona wären weitere großartige Standorte. Aber wenn Sie mich nach meinen Träumen fragen, dann sehe ich Rom, Paris und München vor mir. Gerade München hat ein ungeheures Potenzial.

Warum setzen Sie so stark auf Standorte in Europa?
Fakt ist, dass wir in Dubai 3.000 Betten haben mit durchschnittlich 75-prozentiger Auslastung. Unsere Gäste kommen zum großen Teil aus dem arabischen, dem chinesischen und dem russischen Markt. Sollten wir in Zukunft Standorte in Rom, Paris oder München eröffnen, dann werden diese Gäste uns dahin folgen. Wir könnten zum Beispiel eine Milliarde in ein Haus in Paris investieren und unsere „Followers" würden es profitabel machen.
Jumeirah hat kürzlich in Dubai auch eine junge Marke namens Zabeel House ins Leben gerufen. Wird diese Marke auch internationalisiert werden?
Es gibt derzeit drei Häuser unter dieser neuen Marke, aber sie wird einstweilen nur für den Mittleren Osten entwickelt. International planen wir eine ganz neue junge Marke. Das erste neue Haus werden wir in Shoreditch in London eröffnen. Warum? Weil wir die neue Marke vor allem für aufstrebende Bezirke großer Städte entwickeln. In Stadtvierteln, die kunstaffin sind und wo es eine boomende Foodszene gibt. Trendbezirke, die eine starke lokale Gemeinschaft aufweisen. Der Reisende des 21. Jahrhunderts ist neugieriger auf eine authentische Nachbarschaft. Sie wollen an den coolen Plätzen einer Stadt sein. Und wenn der Tourismus sich innerhalb der nächsten 20 Jahren verdoppeln sollte, dann wird es in den Zentren der großen Städte kaum noch genug Plätze geben, um ein Hotel zu eröffnen.
Sie zielen mit dieser Marke eher auf jüngere Gäste?
Nicht nur. Natürlich richten wir uns damit an die Millennials, aber auch an Ältere, die nicht zum zehnten Mal in London auf der Park Lane herumlaufen möchten. An solche, die vielleicht lokale Freunde haben oder dort wohnen möchten, wo interessante Menschen sind. Wir reden hier von einer Hotelmarke, die nur an „1 A" Standorten in aufstrebenden Bezirken stattfinden wird. Diese Hotels werden in die lokale Gemeinschaft integriert sein. Ich glaube, dass Boutique-Hotels in einer Nachbarschaft nie zu invasiv sein können, sondern helfen werden, lokales Künstlertum zu unterstützen, anstatt große Investoren anzulocken.
Wird die neue Marke in bestehende Gebäude einziehen?
Ja, in Trendvierteln stehen viele Gebäude unter Denkmalschutz. Von der nachhaltig-touristischen Seite betrachtet sind solche Hotels in jeder Hinsicht besser als die ganz großen Häuser. In dieser Umgebung möchten die Menschen ja 3- bis 4-mal pro Woche am Abend in gute Restaurants gehen und das Leben zu einem attraktiven Preis genießen.
Was wird denn der Name dieser neuen Marke sein?
Oh, wir haben jetzt noch keinen, den wir kommunizieren können. Unter uns: Heute Morgen bin ich aufgewacht und habe mir gesagt, der Brand sollte „Greenwich" heißen (lacht). Jedenfalls wird der Name sehr lokal und nach guter Nachbarschaft klingen.
Und wann wird das „Hotel ohne Namen" in Shoreditch eröffnen?
Ende 2019. Wir hoffen, dass wir den Namen der Marke im ersten Quartal 2019 bekannt geben und circa sechs Monate später eröffnen können.
Gibt es weitere Pläne für diese Marke?
Es wäre interessant, diese Marke auch in einer aufstrebenden Feriendestination zu etablieren. Wenn Sie mich heute fragen, müsste das in Sri Lanka sein.
Herr Silva, wir bedanken uns für das Gespräch.

José Silva war einst der Mastermind hinter Four Seasons' Expansion nach Europa. Der smarte Kanadier mit portugiesischen Wurzeln blieb dem Luxus-Hotelanbieter für 27 Jahre treu und verantwortete zuletzt die Repositionierung des Georges V in Paris. Im März 2018 nahm er jedoch eine neue Herausforderung an: Die in Dubai ansässige Gruppe **Jumeirah Hotels & Resorts** holte sich den Luxushotel-Experten, um auf internationalen Märkten zu reüssieren. Chefredakteurin Simone Dressler traf den Hospitality-Star auf der **ILTM in Cannes** zum Gespräch. www.jumeirah.com

VORAUSGEREIST IN ...
... Portugals Burgenland

VON HELGE SOBIK

BURGFRIEDEN Blick durch eine Schießscharte der Burg von Portel: als hätte sich außerhalb der Mauern seit Jahrhunderten fast nichts geändert.

AUSSICHTSREICH Im Hochsommer ein Besuchermagnet, in der Nebensaison fast menschenleer: Eingang zur Festungsstadt Monsaraz im Alentejo

Helge Sobik hat sich für uns auf eine Zeitreise ins portugiesische Hinterland begeben.

Mit jedem neuen Kilometer, jeder Kurve, jedem der vielen Dörfer mit Kopfsteinpflaster, durch deren Hauptstraßen der Wagen rollt, mit jeder weiteren Festung am Wegesrand verliert sich die Gegenwart mehr. Mit jeder Schafherde, die die Straße kreuzt, mit jeder neuen Burg am Horizont verschwimmen die Zeiten weiter: Tief im Hinterland des Alentejo knapp südlich von Lissabon und unmittelbar nördlich der Algarve ist Portugal so urtümlich wie nirgendwo sonst, so ländlich, so vergessen. Und so eine Bilderbuchschönheit!

Als ob irgendwer einfach die Uhren erst langsamer hat laufen lassen – und sie dann ganz angehalten hat, je weiter man sich vom Ozean entfernt. In kleinen Schritten und fast unmerklich, bis um den Leihwagen herum nichts mehr nach dem aussieht, was man am selben Morgen beim Aufstehen noch für „heute" gehalten hat: Das Alentejo ist eine Gegend, über der niemals Bomben fielen. Ein Landstrich, dessen Gesicht noch alle seine Züge hat. Eine Region, die auf Schritt und Tritt vom Damals erzählt. Vierzig Burgen gibt es hier, viele fast so erhalten, als wären die Ritter nur gerade auf einen Betriebsausflug fort und würden schon bald zurückkehren. Und in den kleinen Städten gibt es noch die winzigen Geschäfte von einst, die Tante-Emma-Läden, den Mini-Bäcker, das kleine Hinterhof-Geschäft für Knöpfe und Nähgarn. Vor den Häusern sitzen die Alten in der Sonne, während die Jüngeren mit einer kleinen Tasse Kaffee in der Hand zum Plausch vor der Bar nebenan stehen. Nicht nur die Gegenwart fehlt – auch aller Stress. Das Handy hat zwar Netz und auch das Internet hat inzwischen die Dörfer erreicht – aber irgendwie ist das plötzlich unwichtig. Antworten auf alles, was da aufgelaufen sein mag, kann man auch morgen noch. Es wäre ein Fehler, jetzt eine Kurznachricht auf Zeitreise in die Gegenrichtung zu schicken. Nicht mal in Versuchung gerät man mehr, denn dieses Land macht etwas mit einem, lässt einen zwei, drei Gänge runterschalten.

Je tiefer hinein ins Alentejo man in West-Ost-Richtung gen spanischer Grenze kommt, desto urtümlicher wird es – erst recht in Frühling, Herbst und Winter, wenn sich nicht mal im Festungsort Monsaraz mit seiner über ein Dutzend Meter hohen Umfassungsmauer aus dem Mittelalter Menschen tummeln. Im Sommer sind hier ausnahmsweise die Parkplätze voll, weil Monsaraz so schön ist, dass der Ort es in viele Reiseführer geschafft hat. Jetzt aber hängen bei Familie da Silva gleich neben dem Stadttor aus dem 11. Jahrhundert die dicken Socken neben hellblauen Hemden und rosafarbenen Pullis auf der Wäscheleine und flattern über der Festungsmauer im kühlen Wind. Den Namen der Leute mit den warmen Sachen verrät das Klingelschild neben dem Eingang ihres Häuschens.

Die Türen der kleinen Andenkengeschäfte und Kunsthandwerksläden in den schmalen Kopfsteinpflaster-Gassen sind noch verschlossen, sogar die Fensterläden verriegelt. Nur der Burgfried mit seiner Aussichtsplattform ist jetzt geöffnet. Weil der Blick von dort oben zu jeder Jahreszeit einfach zu schön ist, als dass man ihn einfach wegschließen dürfte. Die wenigen Nebensaison-Besucher sollen ihn erleben dürfen. Auch auf dem Samstagsmarkt von Estremoz sind die Portugiesen unter sich, wühlen in Kisten antiquarischer Bücher, kaufen oder verkaufen das Geschirr von Oma und Opa, erstehen neue Schafsglocken, probieren Käse, kaufen Honig oder Eier. Das schönste Mitbringsel von hier? Kleine runde Ziegenkäse-Taler von nur ein paar Zentimetern Durchmesser, verkauft aus Plastikwannen heraus auf einem Klapptisch – für 80 Cent das Stück. Je älter sie sind, desto besser schmecken sie: kräftig, würzig, anders, einfach sensationell. Sie passen zum Hinterland des Alentejo, zu Portugals Burgenland.

MEHR INFOS
www.pousadas.pt
www.flytap.com

HAWAIIAN
AIRLINES.

Erleben Sie die Schönheit, den Klang, den Geschmack von Hawai'i

Fliegen Sie mit Hawaiian Airlines ab 12 US-amerikanischen Städten nach Hawai'i!

Gewinnen Sie mit etwas Glück zwei innerhawaiianische Flüge mit uns!

Gewinnspiel-Konditionen:

⇒ Beliebigen Hawaiian Airlines Flug vom Festland der USA nach Hawaii buchen
Ausstellungsdatum: 01.04. - 30.06.2019, Reisezeitraum: 01.07. - 31.12.2019
Buchung in Ihrem Reisebüro oder über unsere Reservierungszentrale:
01805-408 585 71 oder per Email an Hawaiian.Germany@aviareps.com
mit dem Stichwort *„Connoisseur Circle Hawaii"*
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen! Gewinn kann nicht durch Geldzahlung ausgezahlt werden.

TRADITIONELL Mit den alten Auslegerkanus werden heute ebenso fröhliche wie farbenfrohe Regatten veranstaltet.

LIFE IS A BEACH AUF HAWAII – und der Sonnenuntergang ein willkommener Anlass zum Feiern.

E'ai kaua Hawaii!

Wir wünschen guten Appetit auf Hawaii! In Sachen Kulinarik haben die Paradiesinseln im Pazifik weit mehr zu bieten als frische Ananas zum Frühstück. Die hawaiianische Küche erobert gerade Europa und den Rest der Welt.

TEXT: SYLVIA M. SEDLNITZKY

FOTOS: HAWAII TOURISM AUTHORITY

METROPOLE AM MEER Honolulu mit seinen Wolkenkratzern und dem Ala Wai Harbour

WUSSTEN SIE …
… dass Hawaii und Kalifornien die einzigen US-Bundesstaaten sind, in denen Kaffee angebaut wird?
… dass Hawaii außerdem der einzige US-Bundesstaat mit Kakaoplantagen ist?
… dass Hawaii zu den größten Produzenten von Makadamianüssen weltweit gehört?
… dass Hawaii auch als wichtiger Ananasproduzent gilt und in alle Welt exportiert?

HOCH HINAUS IN HONOLULU
Büro- und Hoteltürme prägen das Bild der Inselhauptstadt.

Aloha, o komo mai“ zwitschert die Empfangsdame im Four Seasons Lanai melodiös, um uns anschließend einen Orchideen-Lei, den berühmten hawaiianischen Blumenkranz, um den Hals zu legen. Salopp gewandete Westküsten-Amerikaner bevölkern neben älteren Ladys mit Blumenhüten die Lobby: „Awesome, isn't it?“. Finden wir übrigens auch, denn dieses Resort zählt mit seinem perfekten und menschenleeren Hulopoe-Badestrand zu den allerbesten Häusern der gesamten Inselgruppe. Lanai selbst war bis Ende der 1980er-Jahre eine große Ananasplantage. Heute ist das Eiland im Besitz von Multimilliardär und Oracle-Gründer Larry Ellison, der 98 % Lanais sein Eigen nennt und aus dem Four Seasons Resort ein traumhaftes Luxus-refugium für Golfer, Sonnenanbeter und Surfer geschaffen hat. Auch die Zimmer mit ihren Terrassen sind so gemütlich, dass wir sie gar nicht verlassen wollen. Das Interieur mit viel Rattan, Mahagoni und ausladenden Badezimmern erinnert an die vergangenen Plantagenzeiten. Ein Look, der sich durch das ganze Haus zieht und auch vor der Lobbybar nicht halt macht. Unser flüssiges Südseeerlebnis beginnt dort zur Happy Hour. Denn wenn die Temperaturen auf milde 20 Grad sinken und Fackeln die Lagunen-pools sowie den Tropengarten beleuchten, ist Cocktailzeit im Four Seasons Lanai. Während die Ukulele-Gitarre „Aloha Oe“ wimmert und der Blick auf der glutrot untergehenden Sonne ruht, testen wir „Mai Tai“ aus Mandelmilch, Limonensaft, lokalem Ko Hana Rum, Orange, Curacao und Zuckersirup, „Blue Hawaiian“, einen Mix aus Rum, Curacao und Ananassaft und „Chi-Chi“, eine überaus gehaltvolle Mischung aus Wodka, Ananassaft, Kokos- und Macadamianuss. Später im One Forty Restaurant dominiert Pacific Rim Cuisine – eine gelungene Verschmelzung aus regionaler Küche, fernöstlichen Gewürzen, Meeresfrüchten, Fisch und tropischen Zutaten. Aber bitte Achtung: Häufig werden in Hawaii auf den Speisekarten die Fische unter ihren lokalen Namen geführt – und auch die amerikanische Schreibweise ist manchmal irreführend. Der beliebteste Fisch Hawaiis, der Mahimahi, wird beispielsweise im Amerikanischen „Dolphinfish“ genannt. Doch damit ist natürlich nicht das niedliche Meeressäugetier gemeint, sondern die „Gemeine Goldmakrele“. Und der lokale Onagi ist letztlich ein zarter Red Snapper, der hier mit heißem Sesamöl und frischen Ingwerwurzeln serviert wird. Viel frischer Fisch und die alten Rezepte der Einwanderer, die vor mehr als tausend Jahren aus Polynesien kamen, prägen die Küche Hawaiis bis heute – wobei die Vielfalt und Regionalität der Zutaten ihre größten Vorzüge ausmachen. Von den Farmen und Häfen ist der Weg denkbar kurz und im ausgeglichenen tropischen Klima gedeiht schlechthin alles. Und das zu fast jeder Jahreszeit.

Seefahrer und Entdecker James Cook brachte einst Axis-Hirsche aus Indien und Wildschweine, die heute noch den Jägern reiche Beute einbringen. Die familiengeführten Ranches auf Big Island liefern saftige Steaks und den hervorragenden Kona Kaffee, der unter optimalen klimatischen Bedingungen auf dem fruchtbaren Vulkanboden des Hualalai Volcano wächst und zu den teuersten Sorten der Welt zählt.

Von den Farmen im Hochland Mauis kommen zudem herrlich milde Zwiebeln und von Molokai Papayas, Guaven, Mangos, Bananen, Litschis sowie Melonen – alle herrlich aromatisch, weil ihnen die Reise um die halbe Welt erspart geblieben ist! Nicht zu vergessen ist außerdem die harmlos aussehende Nona-Frucht, die als ebenso gesunder wie bestialischer Stinker bekannt ist.

Wenn Fackeln die Lagunenpools beleuchten, ist es Zeit für einen Cocktail im Four Seasons Lanai.

1882 kam der erste Macadamia-Nussbaum nach Hawaii. Besonders reichlich davon gibt es auf Molokai, während auf Oahu die kulinarische Produktpalette von Mãnoa-Honig über Kahuku-Mais bis hin zu Käse von der Naked Cow Dairy Farm & Creamery reicht. Fisch stammt zumeist von der Honolulu Fisch-Auktion – der einzigen mit frischem Thunfisch in den gesamten USA. www.hawaii-seafood.org/auctiontour

Der üppig gedeckte Tisch Hawaiis ergibt heute ein buntes Mosaik multikultureller Tafelfreuden. Vor allem in der Hauptstadt Honolulu kann man exzellent chinesisch, japanisch, thailändisch oder koreanisch essen. Dass auch die moderne Inselküche längst auf Weltniveau ist, liegt u.a. an Mark Noguchi. 1992 rief der Herr über das Cateringunternehmen Pili Hawaii und eine Kochschule in Oahu eine neue kulinarische Bewegung ins Leben. Zusammen mit zwölf Chefkoch-kollegen war er es leid, dass Hawaii-Cuisine immer nur auf Zutaten wie Ananas, und Poi (ein aus der Knolle der Taro-Pflanze hergestellter süßlicher Pudding) reduziert wurde. Zusammen ist es ihnen gelungen, ein Bewusstsein für die sogenannte Hawai'i Regional Cuisine – und vor allem für die Poké Bowls – zu schaffen. Und das nicht nur auf dem Inselarchipel, sondern auch auf dem US-Festland, sowie neuerdings auch in Europa. Aber nicht nur das hawaiianische Nationalgericht ist auf der Überholspur, auch Spam Musubi oder Huhn auf Reisbällchen mit japanischer Mayonnaise sind schon auf den Speisekarten der New Yorker In-Restaurants zu finden.

Ocean and Farm to table

Poké, früher das Essen der hawaiianischen Fischer, die sich von der fangfrischen Beute einfach ein Stückchen abzwackten, bedeutet übrigens „in kleine Stücke geschnitten“ und ist grundsätzlich ein simples Gericht aus frischem rohen Fisch (traditionell Thunfisch), Reis, Frühlingszwiebeln, Sesam, Algen und einer Marinade aus Sojasauce, das in Schalen serviert und „Poh-Kay“ ausgesprochen wird. Wo man Poké essen kann? Mittlerweile fast überall – auf der Straße, in Kneipen und sogar an Tankstellen, und das oft in mehr als 30 verschiedenen Varianten – frei nach dem Baukastenprinzip. „Weil Hawaii ziemlich genau zwischen Amerika und Japan liegt, vereinen sich in einer Poké Bowl die Geschmäcker Asiens, der Inseln und der Westcoast“, so Chefkoch Craig Dryhurst vom Four Seasons Maui, der

WAIKIKI BEACH lockt mit türkisblauem Wasser und zahlreichen Sportangeboten.

in seinem Restaurant „Duo“ unter anderem auf lokale Gerichte setzt. Im 2016 komplett renovierten 14 Hektar großen Resort an der Südküste haben wir freizeittechnisch die Qual der Wahl: Sollen wir zuerst an den sichelförmigen Strand, an dem sich die Wellen dramatisch brechen? Oder lieber einen der drei Champignon-Golfplätze bespielen? Wolfgang Pucks Spago-Outlet besuchen und dort ein Loco Moco essen? Oder vielleicht einfach nur aus unserem Zimmer mit Suitenformat die spektakuläre Landschaftskulisse des Haleakala Vulkans genießen? Medienmogulin Ophra Winfrey nennt ganz in der Nähe übrigens ein ordentliches Stück Land ihr Eigen – a good choice …

Weiter im Norden von Maui lockt hingegen die Hana Road – berühmt und ein Must für jeden Maui-Besucher. Weil uns weder die 617 Kurven, noch die 56 einspurigen Brücken oder gar Hunderte Gleichgesinnten abschrecken können, erreichen wir den entlegenen Ort Hana mit seinem schwarzen Waianapanapa-Sandstrand, der als schönster der Insel gilt, also auf dieser einzigartigen, aber auch komplett verstopften Küstenstraße. Ahonui, bitte durchatmen und entspannen, heißt es da …

617 Kurven und 56 einspurige Brücken – das ist die Hana Road

Für eine weiteren „Pflichtausflug“, den Besuch auf dem Vulkan, sollte man entweder einen Helikopterflug buchen oder die Zähne zusammenbeißen und sehr, sehr früh auf 3.000 Meter Höhe hinaufklettern. Eine halbe Stunde vor Sonnenaufgang färbt sich dort oben der nachtschwarze Himmel blauviolett. Später ergießen sich die Sonnenstrahlen in das weite Kraterbecken und mit ein paar Wolken wird das Schauspiel zu einem überirdischen Erlebnis. Nach diesem mehrstündigen und ziemlich schweißtreibenden Ausflug lässt es sich zurück im Four Seasons dann umso ausgelassener in den blauen Fluten planschen. Hier unten am Pazifik ist die Luft so klar, dass die Farben frischer und intensiver als sonst wo in den Tropen wirken.

Das Manhattan des Pazifiks

Auf Oahu lässt sich die Aussicht von weit oben am besten genießen. Nirgendwo sonst auf der pazifischen Inselgruppe gibt es annähernd so viele Hochhäuser wie in Waikiki, dem legendären Strandabschnitt der Hauptstadt Honolulu. Seelenlose Hotelbauten säumen das Küstengebiet, das Vergnügungs- und Shoppingcenter ist total amerikanisch. Steakhäuser und Hamburgerläden sind hier so selbstverständlich wie Gucci, Louis Vuitton und Prada. Die einmalige Silhouette des Diamond Head Vulkanmassivs, das berühmteste Wahrzeichen Oahus, erhebt sich majestätisch im Hintergrund. Und auf halber Höhe erstrecken sich Wiesen voller Orchideen zwischen Ananas-Plantagen. In unmittelbarer Nähe, aber wesentlich beschaulicher als direkt in Waikiki, liegt das prestigeträchtige Kahala Hotel. Das mehrstöckige, ein wenig in die Jahre gekommene Haus umfasst ein Schwimmbad inmitten eines tropischen Gartens, eine künstliche Privatlagune, in der sich Delfine und Papageienfische tummeln und einen feinsandigen gelben Strand. Das wussten einst schon Barack Obama, Queen Elizabeth, Cameron Diaz und Michael Jackson zu schätzen. Hier essen wir auch authentisch hawaiisch bei einer Luau-Party, dem traditionellen herzhaften Festmahl. Das Hauptgericht ist dabei immer Kalua Pig, ein Spanferkel im Imu-Erdofen gebacken, was viel Vorbereitung und vier bis acht Stunden Garzeit erfordert. Für den Ofen werden in einer Grube Lavasteine im Feuer zum Glühen gebracht, dann wird das ganze Schwein mit feuchten Bananen- und Ti-Blättern umwickelt und in der abgedeckten Grube gedünstet. Dazu wird für die Touristen - die meisten kommen aus Japan - Hula Hula getanzt und köstliches hawaiianisches Bier serviert. Kein Wunder, denn alle hawaiianischen Braumeister erlernen im bayrischen Weihenstephan ihr Handwerk.

Frühmorgens fahren wir vom Kahala dann über grüne Täler und Klippen zum Koko Head Park mit seiner türkisgrün schimmernden Hanauma Bay und anschließend weiter Richtung Norden an den wirklich idyllischen Lanikai Strand. Kleine Papaya-, Kaffee- und Bananenplantagen säumen die Route. Oft gibt es Kokosnüsse und andere tropische Früchte am Straßenrand zu kaufen. Durch das Hochplateau der Inselmitte geht es vorbei an Reisfeldern, Zedernwäldern und Krabbenteichen zu den legendären Surferstränden Sunset Beach und Waimea Bay. Zwischen November und Januar toben bis zu zehn Meter hohe Wellen. Wir frühstücken mit der hippen Surfercrowd an einem der zahlreichen Foodtrucks: Acai-Papayabowls mit Mandelbutter, Purple Poi Donuts aus Tarowurzelpaste und Green Flash Matcha Smoothies. Köstlich! Bei einem letzten Stopp in Wahiawa möchten wir noch im Dole Pineapple Center die verschiedenen Ananasarten kennenlernen, bevor es vorbei an Pearl Harbor zurück nach Waikiki geht. Auch der dortige Rummel hat irgendwie seinen Reiz – vor allem um Mitbringsel zu ergattern. Und obwohl die Preise hier rund 20 Prozent höher als auf dem US-Festland sind und es sicherlich ganz hinten im Kleiderkasten landet – ohne Hawaiihemd kommt man hier einfach nicht weg.

LEIBSPEISE VIELER HAWAIIANER
Kalua Pig – Spanferkel im Erdofen gegart

E'AI KAUA - GUTEN APPETIT

banana-nut pancakes - Pfannkuchen mit Bananen-Nuss-Füllung
haupia - Kokospudding
kalua pig - im Erdofen gebackenes Schweinefleisch
kumu - Meerbarbe
laulau - in Ti- oder Bananenblättern gedünstetes Fleisch
lilikoi - Passionsfrucht
loco moco - Speise aus weißem Reis mit Hackfleisch, Wurst, Shrimps, Fisch, einem gebratenen Ei und brauner Bratensauce
mahimahi with macadamia crust - gebackene Goldmakrele in einer Kruste aus Macadamianüssen
mano – Haifisch
onaga - Red Snapper
ono – typischer Fisch (Makrelenart) auf Hawaii, bedeutet aber auch „lecker"
opakapaka - Blue Snapper
pineapple spears - Ananasspieße, beliebt zum Frühstück
plate lunch - hawaiianischer Mittagstisch: Reis oder Makkaronisalat, Kalua Pig, Rippchen oder Fisch
poi - typisch polynesisch: ein dicker, fast geschmackloser, lilafarbener Brei aus der tropischen Tarowurzel, fixer Bestandteil eines Plate Lunch
pupus - Vorspeisen wie Chicken Wings, frittierte Popcorn Shrimps, Onion Rings oder marinierter Lachs
salmon lomi lomi – Vorspeise aus gewürfeltem Lachs mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Kräutern
saimin - würzige Suppe mit dicken japanischen Nudeln
spam musubi – gegrilltes Frühstücksfleisch, in einem Reisball, der wie klassische Onigiri, in Nori-Algen verpackt ist
taro chips – knusprige Taroscheiben

Im Interview: Craig Dryhurst - Executive Chef Four Seasons Maui

Connoisseur Circle: Die Poké-Bowl hat schon die halbe Welt erobert. Welcher kulinarische Trend kommt jetzt aus Hawaii?
Dryhurst: Was ich in der nahen Zukunft sehe, ist die philippinische Küche. Wir haben hier auf den Inseln viele Philippinos, deren Familien einst auf den Plantagen gearbeitet haben und die hervorragende Pan Fried Nudeln oder Currys kochen und wunderbar mit den Blüten der Ananas umgehen können. Die neuen, jungen philippinischen Köche, die jetzt nachkommen, sind mit den traditionellen Gerichten ihrer Familien groß geworden und entwickeln daraus nun ihren eigenen Stil. Das wird noch sehr interessant.
Wofür steht Hawaiis Küche?
Für Tradition und Geschichte. Grundsätzlich ist das Essen hier einfach und frei von Milchprodukten. Dafür verwendet man gerne und oft Macadamianüsse, braunen Zucker, Palmherzen, Kokosnuss und natürlich fangfrischen Fisch, der roh und geräuchert auf den Tisch kommt.
Sie schöpfen ja bei den Zutaten aus dem Vollen …
Genau! Außerdem gibt es auf den Inseln jede Menge Wild. Jagen ist ein großes Thema hier. Zudem haben wir von den zahlreichen Farmen jede Menge Bio-Gemüse und -Obst wie Mangos, Ananas, Papayas, Kokosnüsse – alles in einer perfekten Qualität. Und einen Chef`s Garden gibt's im Hotel auch, wo wir etwa Lauch, Kräuter und hawaiianisches Chili anbauen.
Gibt es von Insel zu Insel eigentlich kulinarische Unterschiede?
So gut wie nicht. Nur das Mikroklima ist überall ein bisschen anders. Während es auf der einen Seite der Insel regnet, scheint auf der anderen die Sonne. Einzig auf Big Island haben sie ihre eigenen Lobster-, Austern-, Muschel- und Shrimpsfarmen.
Was ist Ihr Lieblingsgericht auf Hawaii?
Ich liebe das Luau (im Erdofen zubereitetes Kalua-Schweinefleisch in Streifen). Das erinnert mich ein bisschen an meine Kindheit in England, wo meine Mutter gerne Schweinefleisch gekocht hat. Man kann es scharf, süß, aber auch sauer zubereiten.
Was sollte ein Besucher in kulinarischer Hinsicht keineswegs versäumen?
Unbedingt ein Luau probieren!
Was vermissen Sie hier?
Eine wirklich perfekte Steakqualität und englische Pubs (lacht).

CRAIG DRYHURST der gebürtige Engländer kocht heute auf Maui auf.

ABTAUCHEN & AUFTANKEN
im Four Seasons Lanai

TEA-TIME IN DEN TROPEN
das Kahala Resort & Spa auf Oahu

BESTE RESTAURANTS

LANAI

■ **Lanai City Bar and Grille**
Das traditionsreiche Restaurant serviert fangfrischen Fisch am offenen Kamin sowie regionale Gerichte, darunter auch oft Wild: Die Verandabar ist ein beliebter (und außerdem der einzige) Treff der Insulaner.
www.lanaicitybarandgrille.com

■ **One Forty**
Stimmungsvolles Restaurant auf einer Terrasse mit Meerblick und guter Pazific-Rim Küche – auch schön zum Frühstück.
www.fourseasons.com

MAUI

■ **Mamas Fish House**
Zählt zu den 10 besten (und außerdem authentischsten und teuersten) Restaurants von Maui. Am Weg nach Hana mit einem schönen, tropischen Außenbereich. Früh reservieren!
www.mamasfishhouse.com

■ **Mill House Maui**
Teil der Maui Tropical Plantation, bei schönem Wetter kann man die Sonne zwischen den West Maui Mountains untergehen sehen. Das Essen ist hervorragend, viele Zutaten stammen direkt von der eigenen Plantage.
www.millhousemaui.com

■ **Duo Steakhouse & Grill**
Der englische Chef Craig Dryhurst schafft gekonnt den Spagat zwischen amerikanischer und hawaiianischer Küche.
www.fourseasons.com

■ **Cuatro**
Wer eine für hawaiianische Verhältnisse ebenso günstige wie exquisite Crossover-Küche sucht, muss hierher, auch wenn das Ambiente nicht umwerfend ist! Die Ahi-Tacos sind ein Must!
www.cuatro808.com

■ **Lappert's Hawaii**
Bestes Eis von Maui bzw. ganz Hawai! Die Milch kommt von den Farmen am Fuße des Vulkans auf Big Island.
www.lappertshawaii.com

■ **Monkeypod by Merrimans**
Peter Merrimans gehört so wie Roy Yamaguchi zu den Gründungsmitgliedern der Hawaii Regional Cuisine. In seinen vier Inselrestaurants serviert der hochdekorierte Koch traditionelle Speisen in zeitgenössischer Aufmachung. Versuchen Sie seinen Big Island Ziegenkäse mit Starfruit gebacken oder Mahimahi in Ponzusauce!
www.merrimanshawaii.com

■ **Gannons Restaurant**
Die perfekte Outdoor Dining Location oberhalb vom Wailea Golfplatz gelegen. Traumblick auf den Pazifik, dazu Palmen, Bougainvillea, Teiche und ein künstlicher Wasserfall.
www.gannonsrestaurant.com

■ **Pacific 'O**
Saloppes Beachfront-Lokal mit einfallsreicher amerikanisch-asiatischer Küche, besonders schön zum Sonnenuntergang. Freitag- und samstagabends spielt eine Jazzcombo.
www.pacificomaui.com

OAHU

■ **The Original Roy's in Hawaii Kai**
Roy Yamaguchi, Starkoch der Pazific Rim Küche, ist mit neun Outlets auf Hawaii vertreten. Für das quirlige Restaurant im Nobelviertel Honolulus unbedingt früh genug reservieren und die köstlichen Szechuan Baby Back Pork Ribs ordern!
www.royshawaii.com

■ **Tiki's Grill & Bar**
Sehr trendy und oft prämiert: Bar und Restaurant mit Hawaii-Deko auf einer Terrasse vom Waikiki Beach Hotel mit Blick aufs Meer. www.tikisgrill.com

■ **MW**
Michelle und Wade Karr-Ueoka vereinen in ihren eklektischen Gerichten philippinische, hawaiianische, japanische und koreanische Elemente; sicherlich eines der besten Restaurants von ganz Hawaii. Kaum Touristen.
www.mwrestaurant.com

■ **Chef Mavro**
Ein Stern am Gourmethimmel Honolulus! Chefkoch George Mavrothalassitis verbindet französische mit hawaiischer Küche. www.chefmavro.com

■ **Town**
Hier trifft man auf viele Einheimische. Die zumeist biologischen Zutaten stammen fast ausnahmslos aus hawaiianischer Produktion und werden liebevoll und zu fairen Preisen verarbeitet. Ahi Tuna at its best! www.townkaimuki.com

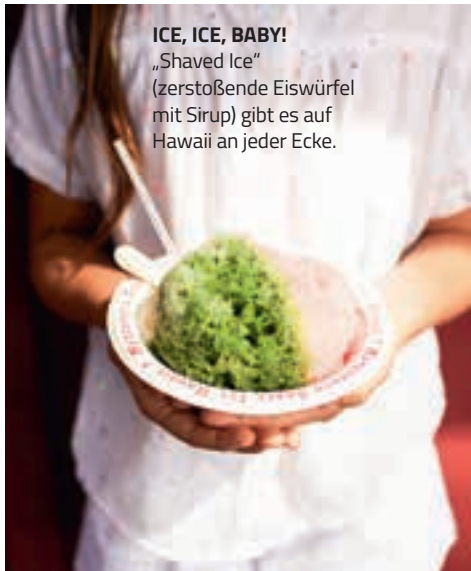
BESTE HOTELS

LANAI

■ **Four Seasons Lanai**
Ein perfekter Badestrand, die abgeschiedene Lage, die Nähe zum Championship-Golfplatz „The Challenge at Manele" sowie Spa, Tropengarten, großes Lagunenpoolareal mit Meerblick und mehrere Restaurants machen das luxuriös-dezente Strandhotel mit seinen 217 Zimmern und Suiten im Plantagenstil zur ersten Wahl auf Hawaii.
www.fourseasons.com

MAUI

■ **Four Seasons Resort Wailea**
Prestigeträchtiges Strandhotel mit schöner Gartenanlage. Bestes Haus der Insel mit einem schönen Strand. Aufgrund der Nähe zur 72-Loch Anlage Wailea auch für Golfer ideal. 3 Restaurants, 2 Poolbars, Spa, 3 Außenpools, 380 Zimmer und Suiten.
www.fourseasons.com



ICE, ICE, BABY!
„Shaved Ice" (zerstoßende Eiswürfel mit Sirup) gibt es auf Hawaii an jeder Ecke.

LAND IN SICHT
Blick vom Pool des Four Seasons Maui

OAHU

■ **The Kahala Hotel & Resort**
10 Minuten von Waikiki entfernt, punktet das „Leading Hotel of the World" neben seinem etwas verblassten VIP-Glamour vor allem mit einem schönen Strand. Außerdem: Pool, künstliche Lagune, Coffee Shop, Salons, Boutiquen, Friseur, Spa, Fitnesscenter, 3 Restaurants sowie 343 Zimmer und Suiten. www.kahalaresort.com

NÜTZLICHE ADRESSEN:

Die Hawaii-Spezialisten von Hawaii.de haben selbst viele Jahre auf Hawaii gelebt und kennen die Inseln sehr gut. Sie sind nicht nur perfekte Berater bei der Reiseplanung, sondern verfügen auch über jede Menge Geheim- und Insidertipps. Zudem gibt es bei Mietwagenbuchung ein kostenloses Navi mit vorab einprogrammierten Insider-Adressen und Routen – ein wirklich innovatives Angebot! www.hawaii.de

PRAKTISCHE HINWEISE

United Airlines fliegt täglich von Deutschland über San Francisco oder Los Angeles nach Hawaii. Die kürzeste Verbindung bietet jedoch Air Canada von Frankfurt über Vancouver nach Honolulu. Außer einigen Verbindungen, die nach Maui, Kauai oder Big Island gehen, landen alle Flüge vom amerikanischen Festland am Honolulu International Airport (HNL). Zwischen Molokai, Maui und Lanai verkehren kleine Fähren. Eine Autofähre ist in Planung.

KULINARISCHE TIPPS:

■ **für „Farm to Table"-Experiences:** www.oofarm.mybigcommerce.com
■ **Maui Wine:** www.mauiwine.com (keltert Pineapple Wine!)
■ **Maui Ocean Vodka** www.oceanvodka.com (organischer Wodka)
■ **Maui Bier:** www.mauibrewingco.com (nette Brauerei mit Restaurant)
■ **allgemeine Foodtouren:** www.mauicrafttours.com
■ **Kaffeeplantage/-touren** www.kupaafarms.org

■ **Extra-Tipp:** An den Flughäfen bekommt man fertig in flug- und zolltaugliche Schachteln verpackt frische Ananas!

FAKTEN

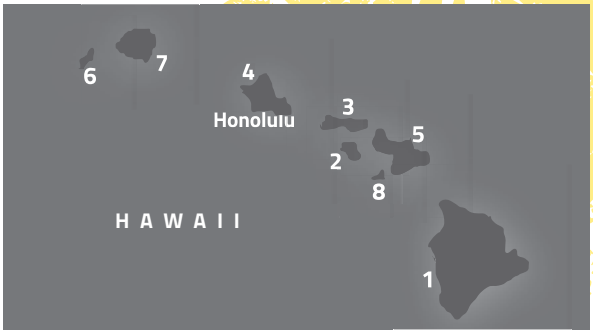
HAWAII

ZEITVERSCHIEBUNG
MEZ – 11-12 STUNDEN

FLÄCHE
28,3 KM²

EINWOHNER
CA. 1,4 MIO

WÄHRUNG
US-DOLLAR
1 EURO = 1,16 USD



HAWAIIS INSELN

1. BIG ISLAND - die größte, wärmste und am dünnsten besiedelte Insel mit gut 4.000 Meter hohen Bergen, weitläufigen Ranches, Orchideenfarmen, dichten Dschungelwäldern, Vulkanen und Wasserfällen.

2. LANAI - eine der beiden kleineren Inseln. Bis Ende der 1980er-Jahre eine einzige Ananasplantage, gilt sie heute als Luxusrefugium für Golfer.

3. MOLOKAI - das ursprünglichste Eiland mit dichtem Dschungel, holprigen Straßen sowie viel gelebter und geliebter hawaiischen Kultur. Zudem ein Macadamianuss-Hotspot.

4. OAHU - Hier leben knapp 70 Prozent der 1,3 Mio. Einwohner Hawaiis. In der Hauptstadt Honolulu wuchern Wolkenkratzer und Hoteltürme.

5. MAUI - die zweitgrößte Insel des Pazifikarchipels. Auf Maui locken mehr Badestrände als auf allen anderen Inseln. Außerdem atemberaubende Naturwunder gleich neben der kommerziellen Wailea-Region.

6. NIIHAU - Auf dieser kleinen Privatinsel westlich von Kauai pflegt eine Gruppe Hawaiianer bis heute ihre traditionelle und ursprüngliche Lebensweise.

7. KAUAI - die landschaftlich vielfältigste Insel, mit dem über 1000 Meter tiefen Waimea Canyon, der spektakulären Na Pali Coast und großen Naturschutzgebieten, die sich gut zum Wandern eignen.

8. KAHOOLAWE - die kleinste der acht Hauptinseln, einst Militärbasis, darf so wie Niihau auch nur mit Genehmigung betreten werden.