

DIE ZEIT

# Hotels

45 einzigartige Orte und ihre Gastgeber

*zum Verlieben*

DIE  ZEIT **Hotels** zum Verlieben

DIE  ZEIT  
**Hotels**

45 einzigartige Orte und ihre Gastgeber

*zum Verlieben*

Zeitverlag Gerd Bucerius GmbH & Co. KG

Wenn Sie eine Urlaubsreise planen, was suchen Sie als Erstes aus? Nein, nicht das Hotel. Als Erstes entscheiden Sie sich für das Land, den Ort, die Region, in die die Reise gehen soll. Erst wenn das Reiseziel feststeht, suchen Sie sich, im zweiten Schritt, die bestmögliche Unterkunft.

Wenn wir bei der ZEIT eine Hotelbeilage planen, gehen wir etwas anders vor: Zuerst halten wir Ausschau nach Hotels, die wir für besonders interessant, besonders schön oder gelungen halten. Erst danach sehen wir uns in deren Umgebung genauer um. Jeder Beilage geben wir ein Oberthema. Unter diesem kommen dann einmal im Jahr bis zu zehn einzigartige Unterkünfte aus Europa zusammen – und werden ausführlich vorgestellt.

Dabei schauen sich die Autorinnen und Autoren die Hotels sehr genau an: Sie verbringen mehrere Tage dort, nehmen sich Zeit für die verschiedenen Winkel des Hauses und spüren ihrer Atmosphäre, ihrer Seele nach. Sie treffen, wo immer es möglich ist, die Besitzer und lassen sich von ihnen etwas über die Geschichte des Hotels erzählen und oft auch über ihren persönlichen Traum. Erst nachdem die Autorinnen auf diese Weise in und mit dem Haus gelebt haben, schreiben sie darüber – auch das auf eine sehr persönliche Art. So können Sie als Leserinnen und Leser in diesem Sammelband einer Reihe einzigartiger Häuser besonders nahe kommen.

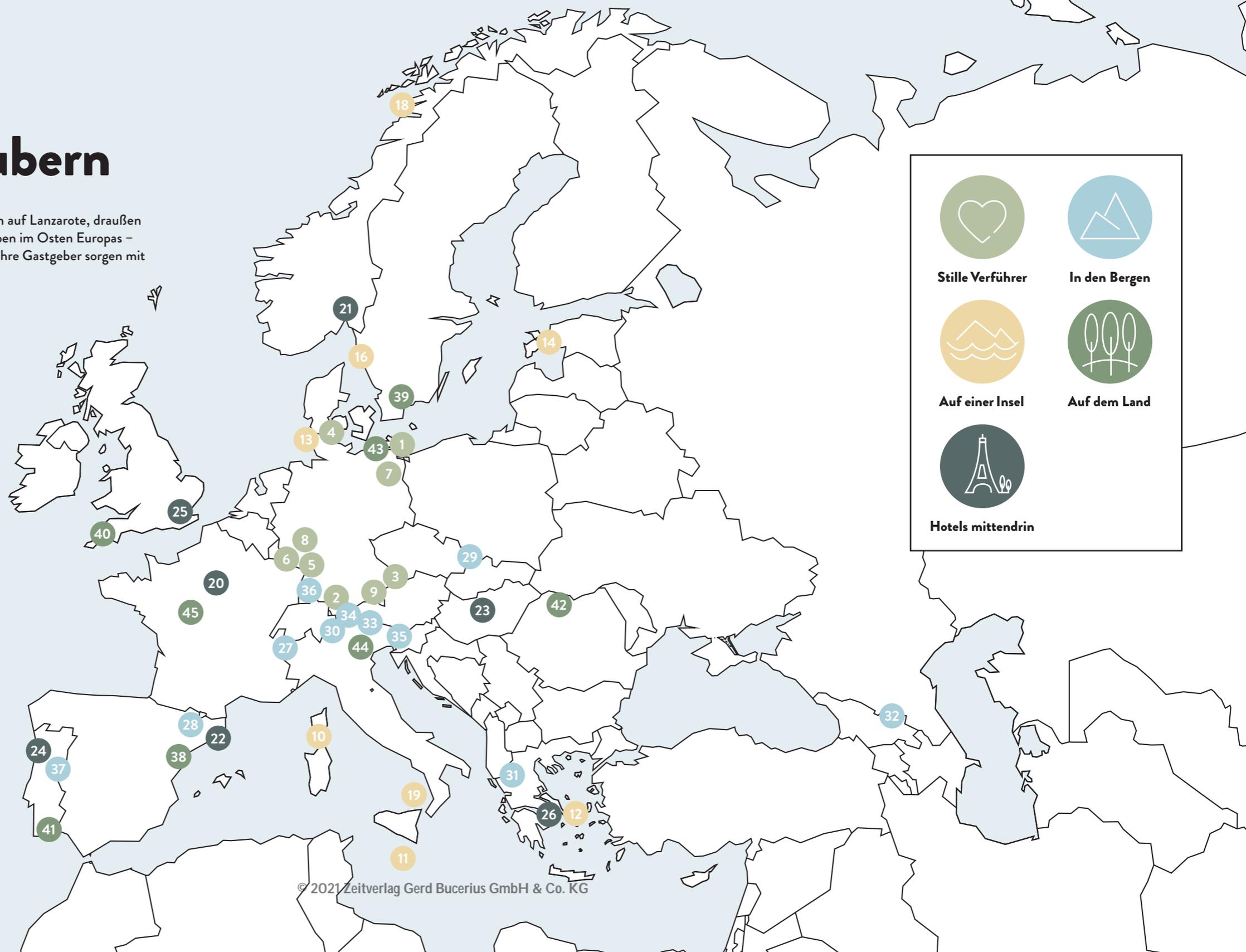
Während ihres Aufenthalts lernen unsere Autoren aber auch die Umgebung kennen und stoßen dabei auf Orte oder Wege, die sie in kurzen Texten separat vorstellen. Dadurch können Sie in diesem Buch sowohl innerhalb als auch außerhalb des Hotels auf kleine Entdeckungsreisen gehen. Und vielleicht machen Sie es uns dann in Zukunft einmal nach und entscheiden sich als Erstes für ein faszinierendes Hotel und erst im zweiten Schritt für die Destination darum herum.



Merten Worthmann  
verantwortlicher Redakteur ZEIT-Hotelbeilagen

# 45 Hotels, die uns verzaubern

Ob hoch im Norden Norwegens oder weit im Süden auf Lanzarote, draußen auf den Azoren im Atlantik oder in den Julischen Alpen im Osten Europas – die außergewöhnlichen Hotels an diesen Orten und ihre Gastgeber sorgen mit Sicherheit für unvergessliche Aufenthalte.



	
<b>Stille Verführer</b>	<b>In den Bergen</b>
	
<b>Auf einer Insel</b>	<b>Auf dem Land</b>
	
<b>Hotels mittendrin</b>	



## Stille Verführer

- 1 Am eigenen Ufer**  
Gut Üselitz ist eine Insel auf der Insel Rügen – von Wasser umgeben, von alten Obstbäumen bestanden, mit einem frisch restaurierten Herrenhaus **Seite 14**
- 2 Hügelhimmlisch**  
Die Alpenloge steht am Rand eines winzigen Dorfes. Vom Balkon aus sieht man über die Weiden bis zu den Bergen des Nachbarlandes **Seite 20**
- 3 Damals mal drei**  
Die Villa Breitenberg hatte schon einige Besitzer. Als Gast begibt man sich freudig auf Spurensuche **Seite 30**
- 4 Ruhe, ungezügelt**  
Leicht verwunschen und verwittert: Das Smucke Steed steht an der Flensburger Förde und hat Möbel, die so hell sind wie die nahen Strände **Seite 36**
- 5 Große Lage**  
Das Julius in der Pfalz nimmt nichts so wichtig wie den Wein. Höchstens den Gast. Der darf sogar im Weintank dampfbaden **Seite 46**

- 6 Festungswärme**  
Im Inneren des La Maison genießt man den Spieltrieb des Hotelbesitzers, im Park dahinter die leise raschelnde Stille **Seite 54**
- 7 Heim im Holz**  
Der Re:hof Rutenberg ist Bastelarweit und Kunstprojekt zugleich – ideal für alle, die vom Landleben träumen, aber dessen Mühen scheuen **Seite 60**
- 8 Mein Honigberg**  
Zwischen den Rebstöcken des Rheingaus führen Marion und Cornel Frey eine Pension voller Weltmusik und Reiseerinnerungen **Seite 66**
- 9 Der Ruinenreiniger**  
Im bayerischen Chiemgau hat der gefeierte Möbeldesigner Nils Holger Moormann eine uralte Bäckerei umgebaut. Eine »Schwachmatenidee«, dachte er **Seite 74**



## Auf einer Insel

- 10 Jeder erntet, was ihm schmeckt**  
Die Domaine de Murtoli ist riesengroß. Für Gäste gibt es zwanzig alte Gemäuer, drei Restaurants und einen Gemüsegarten, für Wildschweine jede Menge Platz zum Toben **Seite 84**
- 11 Einfach fallen lassen**  
Das Thirtyseven auf Gozo ist ein Haus voller Nischen zum Träumen. Fast versäumt man, die Insel zu erkunden **Seite 94**

- 12 Der Höllentrip ins Paradies**  
Als Gast des Onar begibt man sich in eine Art schöne Gefangenschaft, denn das Hotel liegt an einem besonders abgeschiedenen Stück Küste. So wird aus den Besuchern eine verschworene Gemeinschaft **Seite 104**
- 13 Hin und weggeweht**  
Das Hotel Waastwinj auf Föhr ist nach dem Wind aus dem Westen benannt. Seine Gäste nimmt es wunderbar davor in Schutz **Seite 114**
- 14 Neben der Zeit**  
Das Pädaste Manor auf Muhu war einst das Herrenhaus eines deutschbaltischen Rittergeschlechts. Heute sieht es wieder aus, als hätte die Russische Revolution nie stattgefunden **Seite 122**
- 15 Im Lavaland**  
Die schroffe Vulkaninsel Lanzarote scheint losgelöst von Zeit und Raum. Ihre schöne Kargheit erlebt man am besten in den Buenavista Country Suites **Seite 130**
- 16 Die Gastgeber-WG**  
Johan und Marcel sind immer in der Nähe, wenn man in ihrer Lådfabriken wohnt. Dafür wird man behandelt, als sei man ein guter Freund **Seite 140**
- 17 Ins Dickicht**  
Das Azul Singular auf den Azoren versteckt seine Hütten zwischen Palmen und Bananenbäumen. Die Natur reicht fast bis ins Zimmer **Seite 146**

# Inhalt

## Hotels zum Verlieben

- 18 Schauen und schweben**  
Die Raumkapseln von Manshausen liegen nördlich des Polarkreises. Hat man sie einmal bezogen, möchte man sich kaum noch rühren **Seite 154**
- 19 Am süßen Punkt**  
Man kommt nicht wegen des Strandes, sondern wegen der Ruhe nach Salina. Im Hotel Signum wird sie nur von den denkwürdigen Mahlzeiten unterbrochen **Seite 162**



## Hotels mittendrin

- 20 Das Versprechen**  
Le Pigalle versteht sich als »hôtel de quartier«, als Nachbarschaftshotel. Der Gast wird sanft gebettet – und soll zugleich an wilde Zeiten denken **Seite 174**
- 21 Frisch ans Werk**  
In Oslos neuem Stadtteil Tjuvholmen nimmt das Hotel The Thief Kunst fast so ernst wie das zeitgenössische Museum nebenan – und zeigt gern dessen Bilder **Seite 184**

## 22 Die Dorfschönheit

Am Hang von Barcelonas Hausberg Montjuïc, im beschaulichen Poble Sec, liegt das Hotel Brummell. Dort fühlt man sich so heimisch, dass man glatt vergisst, die Stadt zu besichtigen **Seite 192**

## 23 Alt und sexy

Im 8. Bezirk von Budapest regiert der Charme des Verfalls. Das gefällt den Studenten, die die einstigen Adelspaläste bevölkern. Und den Gästen des Brody House **Seite 200**

## 24 Gewusel im großen Stil

Der Stadtteil Bombarda ist Portos Kreativlabor. Im Rosa et Al Townhouse kann man es bewohnen **Seite 208**

## 25 Ja, ich will!

Im Rathaus von Bethnal Green wurden Tausende Paare getraut. Jetzt ist der Prachtbau ein Hotel. Geheiratet wird immer noch – im ehemaligen Ratssaal **Seite 216**

## 26 Manege Europa

Im Stadtteil Psirri kann man das Leben genießen – als Gast des City Circus Hostels **Seite 224**



## In den Bergen

## 27 Zimmer mit Eismeerblick

Vom Refuge du Montenvers sieht man auf einen der größten Gletscher Europas. Das lässt niemanden kalt **Seite 234**

## 28 Heimat für alle

25 Jahre lang war das Hotel ihrer Großeltern geschlossen. Dann machte Mireia Font es wieder auf – und gab dem Dorf seinen Treffpunkt zurück **Seite 244**

## 29 Bei Tante Cool

Im Mezi plůtky sorgt die Besitzerin Daniela Hradilová für alles – für lichte Räume, für schöne Möbel und für smarte Gedanken **Seite 252**

## 30 Was fürs Herz

Klein, still und wunderhübsch – unser Autor war sofort hingerissen vom Tal Bergell in Graubünden. Die Geschichte einer Urlaubsliebe **Seite 260**

## 31 Im grünen Winkel

Vasilis Nasiakos ist ein Ausnahmegriecher: Er mag die Berge lieber als das Meer. Sein Minihotel liegt an der tiefsten Schlucht der Welt **Seite 270**

## 32 Entrückt entzückt

Im Rooms Hotel Kazbegi fühlt man sich wie in einem Raumschiff, das am denkbar schönsten Ort gelandet ist. Die Realität verblasst, und hinter den Wolken auch dieser ganz besondere Berg **Seite 276**

## 33 Das Haus mit dem dunklen Klunker

Der Niedermairhof in Südtirol hat angebaut – und aus einem 700 Jahre alten Bauernhaus eine Herberge für das 21. Jahrhundert gemacht **Seite 286**

## 34 Die Einwuselei

Das Schönste am Hotel Bären ist sein Café. Dort gleitet man zwanglos ins lokale Leben hinein und vertrödelt den Tag ohne Reue **Seite 294**

## 35 Mein Basislager

Von den Nebesa Chalets schaut man hoch zum Krn und hinab ins Tal der Soča. Hinzu kommt eine täglich wechselnde Wettershow **Seite 300**

## 36 Auf dem Sonnendeck

Vom Hotel Halde aus blickt man weit in den Schwarzwald hinein und fühlt sich dem Himmel sehr nah **Seite 308**

## 37 Zurück auf den Zauberberg

Weg mit dem Sanatorium, her mit der Textilfabrik: Die Besitzer eines schicken Berghotels bringen Portugals Serra da Estrela nach vorn **Seite 316**



## Auf dem Land

## 38 Ruhe vor dem Turm

Kaum ein Hotel liegt abgeschiedener als das Torre del Visco. Was tut man nur in dieser Einsamkeit? Am besten gar nichts **Seite 326**

## 39 Kunst im Schafspelz

Zum Hotel Wanås gehört ein sehr lebendiger Skulpturenpark. Darin geht man als Gast gern verloren **Seite 336**

## 40 Ein schöner Trost

In Endsleigh sollte die Herzogin von Bedford einst vom Heimweh genesen. Heute fantasiert man sich hier in einen britischen Landhauskrimi hinein **Seite 342**

## 41 Opas neues Haus

In der Casa Modesta fühlt man sich gleich familiär aufgehoben. Kein Wunder: Der Hotelier und die Architektin sind auf dem Grundstück groß geworden **Seite 352**

## 42 Holzklasse buchen!

Die fünf Häuser des Landguts Şesuri erzählen von einer Bauernkultur, die es anderswo nicht mehr gibt – und einem Leben, in dem die Natur den Takt bestimmt **Seite 362**

## 43 Nächte im Nest

Das Kranich-Hotel ist einem Wandervogel gewidmet. Als Gast möchte man nicht so schnell weiterziehen **Seite 370**

## 44 Nachsitzen

Die alte Dorfschule von Lusiana ist jetzt eine Pension – und so gemütlich, dass der Gast sich sogar in der Mathematik zu Hause fühlt **Seite 378**

## 45 Ein Königreich für Tomaten

Im Château de la Bourdaisière an der Loire kümmert sich ein Prinz um Gäste und Gemüse **Seite 388**



Stille

# Verführer

Neun deutsche Hotels für  
den perfekten Rückzug – im Allgäu,  
am Rhein, auf Rügen



RÜGEN

# Am eigenen Ufer

Gut Üselitz ist eine Insel auf der Insel Rügen –  
von Wasser umgeben, von alten Obstbäumen bestanden,  
mit einem frisch restaurierten Herrenhaus

Von Moritz Herrmann und Roman Pawlowski (Fotos)

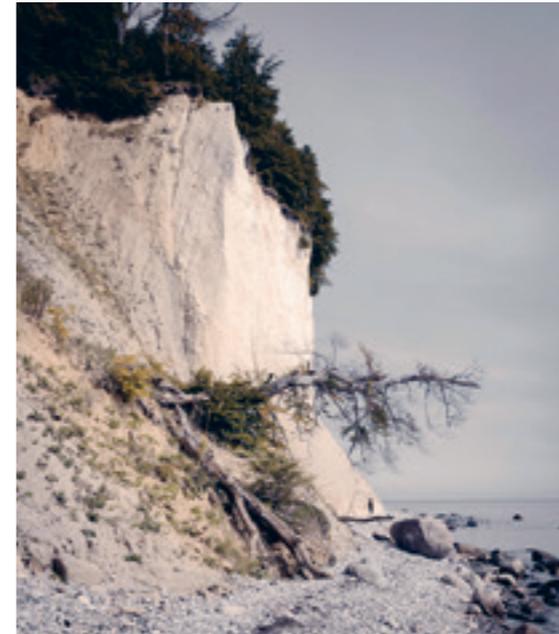
# Kommt eine Kuh geschwommen

Die meisten Rügen-Urlauber, so rigoros soll zu Beginn einmal verallgemeinert werden, steigen in den typischen Rügen-Orten ab. In den Ostseebädern Binz, Sellin und Göhren mit ihrer geschäftigen Kurmuschelarchitektur, in der biedereren Hauptstadt Bergen oder gern auch im penibel getünchten Putbus.

Dorthin, wo alle sind, wollen wir aber nicht, und so wird das Gut Üselitz zum Refugium vor den Zumutungen der deutschen Kurtaxe. Ein Herrenhaus mit sieben Ferienwohnungen und zugleich eine andere Welt. Im Hinterland der Insel liegt unsere Einsiedelei, im Süden, wo es mehr Äcker gibt als Menschen. Die Dörfer an der Schotterstraße heißen Glutzow, Mellnitz, Neparmitz.

Eine schmale Landbrücke führt hin, nur die: Das Gut Üselitz liegt wirklich auf einer Insel, ist also eine Insel auf einer Insel, wenn man so will, und man will natürlich unbedingt, jetzt noch mehr als vorher. Das schmiedeeiserne Tor soll uns nicht aufhalten, wir müssen es nur aufhalten. Das wirkt beim ersten Mal noch wie Mühsal – vorfahren, aussteigen, aufschließen, aufschieben, durchfahren, bremsen, zuschieben –, ist in Wahrheit aber eine Achtsamkeits-Choreografie, die immer wiederkehrende Vergewisserung der nunmehrigen Exklusivität. Ist dies nicht der Luxus der neuen Zeit? Ruhe, Abgeschiedenheit, Distanz. »Was kümmert mich der Schiffbruch der Welt, ich weiß von nichts als meiner seligen Insel: Hölderlins *Hyperion*, so plötzlich im Kopf.

Den Weg zum gewaltigen Haus von 1553 säumen noch gewaltigere Kastanien. In den Fenstern spiegelt sich das spezielle Rügener Wetterleuchten, das immer dann entsteht, wenn ein Platzregen endet und die Sonne spektral durch die auf einmal irrsinnig tiefen, beinahe auf die Insel krachenden Wolken bricht. In der Dachgeschosswohnung ist man dem Rügener Himmel besonders nahe. Erst mal durchmessen, einen Earl Grey aufsetzen, Kirschkern von der Dachterrasse spucken. Erst mal ein Schaumbad ein-



lassen in der Wanne, die mitten in den schicken, sparsam möblierten Raum gemauert wurde, mit weitem Blick durch die Klappfenster. Und doch wird man am Ende weniger Zeit in der Stube verbracht haben als gedacht, zu sehr lockt der Gutsпарк, in dem man Stunden zubringen kann, das Streuobst uralter Apfel- und Pflaumenbäume aufklaubend. Sonnenblumen zählen. Am Wasser sitzen, die landenden Graugänse beobachten. Selbst die Kühe der Bauern um Üselitz schwimmen manchmal herbei. Wusste man ja auch noch nicht: dass Kühe schwimmen können. Auf einmal stehen sie muhend vor einem. Ist das Gras saftiger auf Üselitz?

Das Wasser nennt sich die Üselitzer Wiek. Also bitte, wie das klingt. Man muss das jetzt ein paarmal vor sich hin murmeln. Üselitzer Wiek, Üselitzer Wiek, Üselitzer Wiek. Man wird ja ganz verrückt dabei. So wie das klingt, so ist es hier. So fühlt es sich an. Das Empfinden, aus der Zeit und allen Bindungen zu kippen; umschlossen zu sein von Dingen, die älter sind als man selbst. Ein kostbares Gefühl, man will in Erinnerungen kramen, die man nicht hat.

Die Wiek war in den 1930ern beim Deichbau trockengelegt und ist erst 2011 wiedervernässt worden, als Ausgleich für Naturflächen, die beim Bau der neuen Rügenbrücke verloren gingen. Weit weg, nein: eigentlich nicht mehr vorstellbar sind hier der übellaunige Strandkorbverleiher in Sassnitz,

Die Kreidefelsen an  
Rügens Ostküste.

Das ehemalige Portal  
des Herrenhauses befindet  
sich inzwischen indoor,  
mit einem neuen Vorbau  
versehen

die Postkartenständer am Kap Arkona oder die sich über den Baumwipfelpfad bei Prora schiebende Menge. Auf Rügen sieht man ja manchmal die Kreidefelsen vor lauter Schöffeljacken nicht. Auf Gut Üselitz sieht man alles ganz klar.

Hört auch alles ganz deutlich. Bei Nacht die Stockenten, die ein ewiges Crescendo quaken, weshalb sich das Schlafen bei geschlossenen Fenstern empfiehlt, zu dem der Mücken wegen aber ohnehin zu raten ist. Wer zur rechten Zeit gastiert, sieht ganze Brutvogelschwärme aufsteigen und in den Süden abfliegen. Kormorane schwärzen den Himmel, so viele sind es.

Kaum zu glauben, dass Gut Üselitz noch vor einigen Jahren dem Verfall anheimgegeben war. Das Gelände eher Dschungel als Park, das Herrenhaus eine lepröse Ruine. Nur Grundmauern noch, mehr nicht. Der Denkmalschutz der DDR hatte sich als ein Siegel ohne Wert entpuppt. Materialsucher, Vandalen und manövriernde Polizeitrupps schleiften den Bau. Nach der Wende ersteigerte ihn die Familie des Architekten Peter Welbergen aus Frankfurt am Main. Bis 2017 dauerte der Wiederaufbau. Entstanden ist keine originalgetreue Rekonstruktion, sondern eine Interpretation, die Altes bewahrt und mit Neuem ergänzt. Caspar Welbergen, der Sohn der Familie, zeigt die Bruchlinien, wo die Grundmauern der einstigen Ruine enden und sich in anderer Optik fortsetzen, mit glatterem Putz. Und doch fügt sich alles wundersamerweise ineinander: die rostigen Zuganker ins neue Zinkblechdach, Kreuzgewölbe in Eventküche, das uralte Backsteinportal in den Treppenturm aus Sichtbeton.

Vor nicht allzu langer Zeit, erzählt Caspar Welbergen, habe er einen blinden Gast herumgeführt, und wo Worte nicht reichten, ließ er ihn einfach die Fassade fühlen, die alten Steine, den neuen Kitt. Und vielleicht ist das der letztgültige Erkenntnisweg auf Gut Üselitz: nicht nur sehen, sondern auch fühlen. Der Vergangenheit nachspüren, und sich selbst. Üselitzer Wiek, Üselitzer Wiek, Üselitzer Wiek. Wunderbar.

### Gut Üselitz

Üselitz 2, 18574 Poseritz auf Rügen,  
Tel. 0170/555 7576, ueselitz.de,  
Wohnungen ab 80 €



### Ostseeantik

Es gehört zu den Widersprüchen der Antikhandelbranche, dass sie im Grunde gar nicht verkaufen will, was sie feilbietet. Das Aufspüren und Sammeln skurriler Schätze setzt Leidenschaft voraus – und dann sollen die Funde gleich wieder veräußert werden, zumal an Menschen, die den emotionalen Wert vielleicht nicht ermessen können? Entsprechend hat man bei Ostseeantik Baabe das Gefühl, jeden Kauf gegen den Missmut der Verkäuferin durchsetzen zu müssen. Aber der Nippes, der direkt an der Station der Inselbahn Rasender Roland aus den Regalen quillt, ist so labyrinthisch in Szene gesetzt, dass man gar nicht umhinkommt, sich den Kofferraum vollzumachen. Eigentlich weiß man gar nicht, was man damit zu Hause soll. Die Verkäuferin ahnt genau das. Da muss man jetzt durch. Und sie auch.

Göhrener Chaussee 7,  
18685 Ostseebad Baabe

### Prora

Wie bitte, Prora? Nicht schon wieder, denken Sie vielleicht und haben in gewisser Weise natürlich recht. Das Nazi-Seebad ist in seiner hässlichen Gigantomanie bekannt. Andererseits vollzieht sich seit einigen Jahren auch ein extremer Umbau in Prora, der fast abgeschlossen ist. Das aktuelle Zwischenstadium sollte man sich anschauen, solange es noch geht. Man sieht dann nämlich eine bizarre Gleichzeitigkeit aus Baustelle, Strandvergnügen und Denkmalpflege. Sieht eifrige Makler, die Tagesausflügler in ihren Showroom quatschen, wo 64 Meerblickquadratmeter nur 430.000 Euro kosten. Die Makler dabei in Sakko, die Überrumpelten halb nackt. Der Showroom steht verkaufsfördernd mitten in der Schneise zwischen Riesenparkplatz und Düne, das Dokumentationszentrum derweil noch in der maroden Wache in Block III hinter Bauzäunen versteckt. Dessen Dauerausstellung *MACHTUrlaub* lohnt sich sehr.

[proradok.de](http://proradok.de)



### Stadthalle Binz

Die Rügener Küche ist bisweilen sehr rustikal, in der Strandhalle Binz aber erfährt sie Verfeinerung und Kreativität, und das von dem Ostwestfalen Toni Münsterteicher, einem der Lieben wegen Zugezogenen. Manche seiner Gerichte werden längst inselweit kopiert, hier gibt es das Original. Den von der Gräte gerupften Ostseedorsch mit Stampfkartoffeln und Erbsen oder das Bruderwahl, den Dorsch mit Kartoffel-Rosmarin-Kruste auf Spitzkohl. Außerdem sitzt man hier nicht irgendwo: Die Strandhalle beschwört mit Lüstern, Anrichten aus Mahagoni und Landschaftsbildern in Öl mondänere Zeiten. Nirgendwo sonst kann man auch die Rügener Upperclass sich so schamlos durch die Digestifkarte trinken sehen, wobei die Kellnerinnenfrage, wer denn den Sanddorngrappa bekommt, mit »C'est moi« beantwortet wird, gesprochen Ssö-Mohr. Super, Stößchen.

[strandhalle-binz.de](http://strandhalle-binz.de)



ALLGÄU

# Hügelhimmlisch

Die Alpenloge steht am Rand eines winzigen Dorfes. Vom Balkon aus sieht man über die Weiden bis zu den Bergen des Nachbarlandes

Von Merten Worthmann und Julia Sellmann (Fotos)



Bauer Reinhold Milz, unterwegs auf einer der Wiesen nahe dem Hotel. Zur Zeit des Almbetriebs weiden Kühe auch direkt vor dem Haus

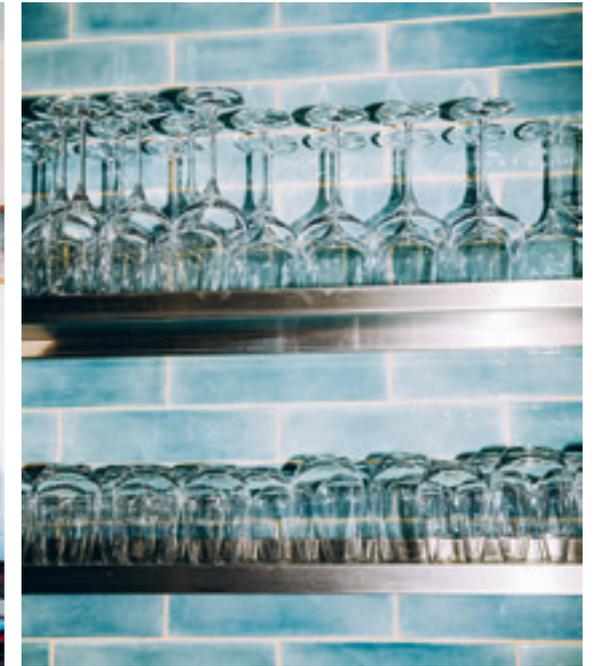
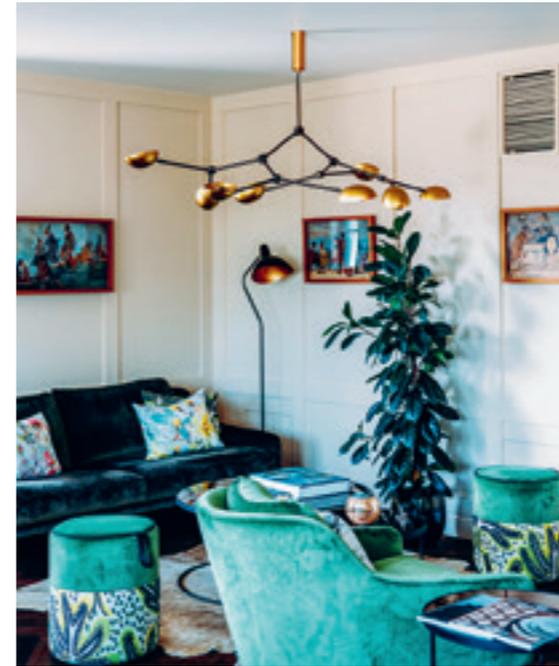
# Jeden Morgen eine Luxus-Aufblende

Nachdem ich die Straße von Scheidegg nach Neuhaus verlassen habe und eingebogen bin nach Scheffau, brauche ich eigentlich nur noch gemütlich ausrollen zu lassen.

Am Gasthof links vorbei, am Lädlele rechts, Schlenker um den Dorfbrunnen, dann die Kirche passieren, schon habe ich das alte Schulhaus vor mir. Und bin angekommen.

Schule in Scheffau, das war einmal. Zuletzt 1988, danach alterte das Gebäude kinderlos vor sich hin. Bis Anja Engelke und Michael Schott kamen und aus dem Schulhaus die Alpenloge machten, ein Minihotel mit neun Zimmern. Mehr passten nicht rein ins Haus, und viel mehr hätten wohl auch nicht nach Scheffau gepasst, in diesen 500-Seelen-Ort in einem Winkel des westlichen Allgäus, wo die nächstgelegenen Bäche im Westen, Süden und Osten, ein paar Hundert Meter nur über die Weiden, schon die Grenze zu Österreich markieren.

Mein Zimmer liegt unterm Dach, ist aber groß wie eine Suite, nur eben mit Schrägen. Gleich drei Türen führen hinaus auf die Loge, äh, den Balkon, und immer wieder muss ich nach draußen treten, um das Panorama noch einmal und noch einmal zu inhalieren. Vor meinen Augen hügelnd Deutschland und Österreich harmonisch ineinander über, und die weitere Umgebung wirkt wie eine ausbalancierte Komposition aus auf- und absteigenden Weiden, eingeschmiegt Waldstücken und sorgsam dazwischengesetzten Gehöften, in der Ferne zart überwürgelt von den Bergen des Bregenzer



Waldes. Alpenloge, na klar, unbedingt ein passender Name, auch wenn keine dramatischen Steilwände vor dem Fenster aufragen. Sogar vom Bett aus sehe ich bis ins Nachbarland hinüber, das ist morgens meine Luxus-Aufblende.

Das Schulhaus hatte früher keine drei Balkontüren, es hatte nicht mal einen Balkon. So schlicht, wie es damals war, mit der Schindelfassade, den Sprossenfenstern und den farbigen Fensterläden, sieht es nach wie vor zum Dorf hin aus. Zum Land hin aber haben die neuen Besitzer es auf breitester Front geöffnet. Terrasse, Balkone, eine Fensterfront im Essensaal und im Tiefgeschoss noch ein paar Panoramascheiben, die einen vom kleinen Spa aus direkt in den Garten schauen lassen – Logenplätze, wo immer es geht.

Wenn im Herbst die Kühe von der Alm zurück ins Dorf kommen, machen sie für ein paar Wochen Zwischenstation auf der Weide direkt vor dem Hotel; da bietet einem die Loge dann, ergänzend zur erhabenen Kulisse, noch etwas tierisches Spektakel obendrauf.

Dabei ist die Alpenloge, von innen betrachtet, alles andere als dörflich oder volkstümlich. Ausstattung und Atmosphäre sind eher weltläufig-luftig, vom Schwung der samtigen Sessel über die feingliedrigen Metalllampen im Salon bis zu opulenten Wandmalereien von verschiedenen Blüten und Pal-

Nicht nur draußen  
ist es grün:  
Die Salonecke im  
Essensaal und  
reihenweise Gläser  
an der gekachelten  
Küchenwand

menblättern. Ausgestellt wird der Luxus nicht, spürbar ist er schon. Und Anja Engelke und Michael Schott sind auch durchaus stolz auf ihren Keine-Kosten-und-Mühen-gescheut-Umbau. Obwohl die Kosten und Mühen doch noch ein wenig in ihnen nachzittern. »Wir hatten die rosarote Brille auf«, sagt Michael mit einem leichten Seufzen, und Anja setzt nach: »Die musst du aber auch aufhaben, wenn du dich richtig reinstürzt. Sonst überlegst du's dir zweimal.« Ich nenne die beiden übrigens auch deshalb beim Vornamen, weil sie ihre Gäste selbst sehr entschieden duzen. Trotz des eigenen Mitte-Ende-fünfzig-Horizonts und obwohl sie ausgerechnet aus dem kühlen Hamburg hierhergezogen sind.

In Hamburg hat Michael lange als Werbefotograf gearbeitet, Anja im bürgerschaftlichen Engagement. Sie haben also gleich doppelt neu angefangen: als Gastgeber und als Dörfler. Können aber mittlerweile schon lokalpatriotisch vom erstaunlichen Vereinsleben des Miniorts sprechen. Die Blasmusiker – Bezirksmeister!

Mein eigener Lieblingsbaustein im Scheffauer Vereinsmosaik ist der Dorfgemeinschafts-Verein, weil er mithilfe einiger Freiwilliger den Betrieb eines kleinen Dorfladens im ehemaligen Gasthaus zum Löwen aufrecht erhält. Das »Dorflädele«, in dem neben Brötchen, Wurst und Käse regelmäßig auch Klatsch und Tratsch gehandelt werden, hat wochentags genau zwei Stunden geöffnet, morgens von halb acht bis halb zehn. Ein Schild an der Tür hält fest: »Nur eintreten mit guter Laune«.

Bis 1988 war im Haus die Dorfschule untergebracht.  
Eine Fensterfront wie die im Essensaal des Hotels gab es darin nicht



Von einer der gut gelaunten Tresenkräfte beziehen Anja und Michael die (selbst gemachte) Marmelade, die in der Alpenloge jeden Tag auf der prachtvollen Frühstücks-Etagere steht. Auch Käse, Wurst, Eier fürs Frühstück kommen natürlich aus der näheren Umgebung. Bloß beim viergängigen Abendessen, das an fünf von sieben Tagen angeboten wird, ringt die Regionalität noch mit der Weltläufigkeit, die die Gastgeber sich nicht nehmen lassen wollen. Schon lustig, »Garnelen von der Kieler Förde« im Allgäuer Winkel auf dem Menü zu finden. Aber hey, Anja stammt nun mal aus Kiel, das ist also eine Variante heimatlicher Küche.

Den kürzesten Weg legen in jedem Fall die Blüten zurück, die Anja zur Dekoration auf die Tische stellt. Michael hat sie gerade erst im Garten von den Stängeln geknipst. Ich weiß das, denn ich habe seinen kleinen Beutezug von meiner Loge aus andächtig verfolgt.

### Alpenloge

Kirchenanger 6, 88175 Scheffau,  
Tel. 08381/912 36 00, [alpenloge.com](http://alpenloge.com),  
DZ ab 255 € (inkl. Frühstück)



### Baden gehen

Das südwestliche Ende des Allgäus reicht fast bis zum Bodensee, und in den muss man natürlich, angemessene Temperaturen vorausgesetzt, einmal zum Baden rein. Die schönste Rampe dafür ist »die Mili« am Stadtrand von Bregenz, ein hölzerner Pfahlbau aus dem 19. Jahrhundert, ursprünglich eine Militärschwimm- schule. Durch die Planken der altge- dienten Badeanstalt gluckst von unten das Wasser herauf, während man sich an die Reling stellt, in einen Stuhl fallen lässt oder über Treppen dem See entgegengeht. Eine Flanke des U-förmigen Baus, die halboffi- ziell »Drachenfelsen« heißt, ist fest in der Hand lebenserfahrener Fra- uen, die schon gegen Mittag den zwei- ten Prosecco-Korken knallen lassen. Die Jugend liegt eine Etage höher auf dem Sonnendeck, wo keine Stühle zugelassen sind.

[stadtwerke-bregenz.at/baeder/mili](http://stadtwerke-bregenz.at/baeder/mili)

### Auf den Hirschberg

Wie schön, wenn man aus dem Hotel direkt auf den Wanderweg hinaus- treten kann. Dieser führt auf den Hirschberg, mit 1095 Metern kein imposanter Gipfel, aber wir sind ja auch nicht zum Klettern hier. Am Ende der Wiese taucht man in den Wald, passiert auf überwurzelt Pfaden die Grenze zu Österreich, läuft durch den Weiler Hirschberg- sau, dann wechseln Wald und Wiese einander munter ab. Zwischendurch erläutert eine Texttafel, dass die Wiese nebenan wegen ihres Reich- tums an Kräutern und Gräsern schon mal an einer Meisterschaft teilge- nommen hat. Auf der Gipfelhöhe sieht man in großartig gestaffelte Weite und setzt sich zur Pause am besten auf die versteckte Bank hinter der Kapelle. Eine Variante des Rückwegs führt zur Katzenmühle, das ist eine einsam stehende Villa Kunterbunt mit Café, Garten, Trödel und Frisiersalon.

[katzenmuehle.de](http://katzenmuehle.de)



### Wangen

Zwischen Kopfsteinpflaster, Trep- pengiebeln und Brunnengeplätscher versinkt man im Wangener Altstadt- idyll wie in einem gemütlichen Sofa. Wangen gehört zu den ältesten Orten im Allgäu, und der mittelal- terliche Stolz scheint ungebrochen. Von vielen Fassaden leuchten bunte historische Panoramen, die mal die Familien-, mal die Zunftgeschichte aufblättern oder einen königlichen Besuch nacherzählen. Über dem Café Walfisch in der Paradiesstraße sieht man Jona im Maul eines Mee- resmonsters verschwinden, direkt darunter, lustig, wird »Frühstück« annonciert. Wer, frisch verliebt in den Ort, eine Stadtführung bucht, erfährt auch von den unappetitli- chen Seiten der mittelalterlichen Pracht – von den Misthaufen in der Herrenstraße, dem Ungeziefer in den Badehäusern und den stinken- den Bottichen vergorenen Urins, mit dem die örtlichen Leinestoffe prä- pariert wurden.



BAYERISCHER WALD

# Damals mal drei

Die Villa Breitenberg hatte schon einige Besitzer.  
Als Gast begibt man sich freudig auf Spurensuche

Von Anja Rützel

# Hier haben sich schon ganz andere erholt

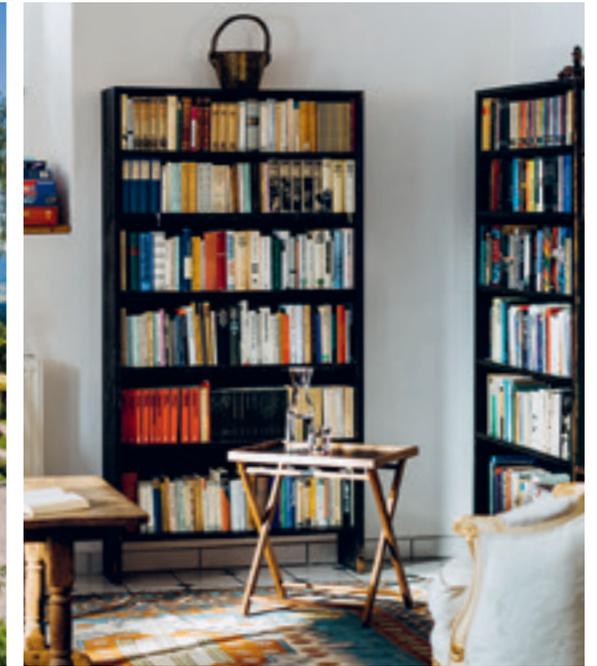
Über dem Bett hängt ein Gemälde, das eine gute Gebrauchsanweisung wäre, falls man vergessen hat, wie das mit dem Ausruhen am besten funktioniert.

Es zeigt eine Frau in schwarzem Shirt und brauner Hose auf einem Bett liegend, ein Buch vor sich, die Lider geschlossen. Eine schöne Anregung, aber auch ein wenig gruselig, wenn man ähnliche Kleidungsstücke und auch ein paar Bücher dabei hat, in der Hoffnung, vielleicht hier in der Villa Breitenberg mal wieder zum Lesen zu kommen.

Wie eine freundliche Trutzburg sitzt die Villa auf einem kleinen Hügel am Ende einer Straße, die poetisch-passend Pausenweg heißt: aus hellem Granit, halb mit Kletterpflanzen bewachsen, drum herum ein nur sacht gebändigter Natur-Sumsegarten, mit Ausblick über wellige Wiesen, Baumlinien, sanfte Berge. Sie sehen erklimmbare aus, das wirkt beruhigend. Ist das schon Tschechien, ist das noch Österreich? Hier im Dreiländereck liegt alles nahe beieinander.

Die Fensterrahmen der Villa sind in Lächelfarbe gestrichen: Ein leuchtendes Lichtblau, von dem man nicht sagen kann, in welche Zeit es gehört, aber es hebt die Stimmung. »Schlumpfbau«, sagt Alexander Popitz, der zusammen mit seinem Partner Guido Hettler ein Hotel aus der alten Villa gemacht hat. Ihr Vorbesitzer habe der Farbe diesen Namen gegeben und das despektierlich gemeint. Aufgepinselt hatte sie der Vorvorbesitzer, ein Kunstpädagoge. Der Blauverächter hat sie dann mit etwas Gräulich-Taubigem überstrichen. Humorlos, findet Popitz, der die Fensterrahmen wieder in die Farbe des Kunstbewegten zurückverschlumpft hat.

»Ein Haus mit Geschichte«, sagt man ja oft und leichtfertig, aber dass die Villa Breitenberg ein Haus voller Geschichten ist, glaubt man gern, wenn man während seines Aufenthalts immer wieder sachte an die Menschen andotzt, die hier früher wohnten. Als lebten sie hier weiter als leicht ver-



wischte Wesen. Ob die alten Koffer im breiten Flur des ersten Stocks wohl einem Vorbesitzer gehörten? Und wer waren wohl der resigniert dreinschauende Halbglattenmann und die auffallend großohrige Dame mit der Toupierturm-Frisur, deren Porträts im kleinen Gemeinschaftssalon hängen, neben Regalen voller Bücher mit lokalem Bezug?

Die Hausherren sind dezent und feinsinnig genug, einem den Fabulier Spaß nicht ungebeten mit historischen Realitäten zu verderben. Auf Nachfrage erzählen sie allerdings gern von der Geschichte ihrer Villa (und können auch die Identität von Glatzenmann und Haarturmfrau enthüllen). In der kleinen Bibliothek, die an die Speiseräume angrenzt, liegen sogar unaufdringlich zusammengefasste Informationen über die Entstehung des Hauses aus.

Gebaut wurde es 1907 von Sanitätsrat Dr. Alfred Koschminsky aus Wien. Der ließ sich die repräsentative Villa an den Osthang des Höpfberges stellen und brachte darin auch mehrere Behandlungsräume, Krankenzimmer und eine eigene Apotheke unter. Es war praktischer, die Patienten bei sich zu haben, als mit der Kutsche durch das bergige Gelände zur Visite zu fahren; noch heute liegen die zerstreuten Siedlungen hier wie hingekrümelte Brösel in der Landschaft. Obwohl die ehemaligen Krankenzimmer keinerlei

Die grün bewachsene Fassade der ehemaligen Landarzt-Villa

Die Bibliothek (re.) liegt in der Gartenetage des Gebäudes

hospitalöse Ausstrahlung mehr haben, kann man sich in den hellen, schlicht-stilvoll eingerichteten Räumen leicht in eine milde Sanatoriumsstimmung versetzen.

Auch von den Bewohnern, die auf den Landarzt folgten, gibt es noch sichtbare Überbleibsel: Eine Holzbalkendecke ist das Werk eines Berliner Hippie-Grüppchens, das Mitte der Siebzigerjahre in der Villa seine Vorstellung vom rustikalen Landleben nachspielte. Dann zog der Kunstpädagoge mit der blauen Farbe ein, der die Kutschenremise des Landarztes zum Atelier ausbaute. Der Futterboden darüber ist jetzt ein moderner Versammlungsraum, der sich auch für Yogastunden eignet. Als der Maler wieder auszog, hinterließ er einige unvollendete Gemälde, ein paar von ihnen hängen jetzt hier, auch die lesende Frau über dem Bett gehört dazu.

Was wird von den jetzigen Besitzern und ihren Gästen bleiben? Vielleicht die sachte Bemühung, das Haus zu öffnen. Auch Einheimische kommen hier inzwischen zum Abendessen, das regional und biozertifiziert ist. In den ehemaligen Kellerräumen serviert Guido Hettler, der früher in einem vegetarischen Toprestaurant in München kochte, vorzügliches Frühstück, am Abend gibt es ein Dreigangmenü mit oder ohne Fleisch. Hettlers Gerichte passen in diese Villa, weil sie verfeinerte Klassiker sind, die über das Dreiländereck hinaus auch mal in die italienische Fernwehküche abbiegen: Löwenzahnsalat, Risotto mit Fenchel, Buttermilch-Panna-cotta.

Nicht nur das passende Gemälde überm Bett, auch die umsorgende Unaufdringlichkeit der Gastgeber hilft beim Ausruhen. Und die Tatsache, dass hier früher Kranke auf den Zimmern lagen, nimmt man aufmunternd: Hier haben sich schon ganz andere erholt.

### Villa Breitenberg

Pausenweg 21, 94139 Breitenberg,  
Tel. 08584/989 45 21, villabreitenberg.de,  
DZ ab 163 € (inkl. Frühstück)



### Gasthof Greiner

Nur nicht abschrecken lassen vom Retro-Taumel aus längst verdrängten Landgasthof-Bedenklichkeiten, in den man hier gerät: Fliesenboden, Holzdecke und lindgrün gepolsterte Sitzbänke erinnern an Kommunion- und Konfirmationsfeiern mit gemischtem Braten und Kroketten. Doch der überrustikale erste Eindruck trägt. Martina Greiner serviert im Lokal ihres Gasthofs nur knapp hinter der österreichischen Grenze sehr heutige, gänzlich muffbefreite kreative Küche, natürlich nach saisonalem Angebot und durch gute Verbindungen zur hiesigen Jägerschaft. Auf der wechselnden Karte stehen zum Beispiel gebackene Rehleber, Karreesteak mit Lauch-Oliven-Haube und Chutney sowie Zwiebel-Grieß-Maultaschen mit Lavendel-Honig-Butter. Martina Greiner betreibt das Haus zusammen mit ihrem Mann Stefan, der das Lokal und den dazugehörigen Hof in vierter Generation von seiner Familie übernommen hat.

[gasthof-greiner.at](http://gasthof-greiner.at)

### Dichterin

Hätte Goethe Suppen schmalzen / Klöße salzen / Schiller Pfannen waschen müssen / Heine nähn, was er verrissen / Stuben scheuern, Wanzen morden / Ach die Herren / alle wären / keine großen Dichter worden«, notiert Emerenz Meier, Bayerwalddichterin, Ende des 19. Jahrhunderts in akkurater Mädchenschönschrift in ihre Schreibkladde. Im Dachgeschoss ihres Geburtshauses, das früher als Dorfwirtschaftshaus Mittelpunkt der kleinen Gemeinde Waldkirchen war und noch heute ein Gasthaus beherbergt, wirft eine kluge kleine Ausstellung berührende Spots auf das Leben der sympathisch widerborstigen Autorin, deren einziges Buch *Aus dem bayerischen Wald* 1898 erschien. 1906 emigrierte sie in die USA, weswegen ein zweiter Teil der Ausstellung die bayerische Auswanderungswelle ab 1845 nachzeichnet. Vor allem die ländliche Unterschicht machte sich auf die Reise. Leider ließ Emerenz Meier das Dichten in Amerika weitgehend sein.

[born-in-schiefweg.de](http://born-in-schiefweg.de)



### Wandern

Beim Wandern gehen einem ja gern auch mal große, abstrakte Lebensfragen durch den Kopf. Dagegen sind die Fragen, die dieser Wanderweg provoziert, erfreulich konkret, zum Beispiel: Passt man auch als erwachsener Mensch noch in diese zuberförmige Schaukel am Wegesrand? Und, noch etwas wichtiger: Wie kommt man nach erfolgreicher Quetschhocke wieder aus dem Gerät heraus? 18 verschiedene Schaukeln versammelt dieser etwa sechs Kilometer lange »Schaukelweg« des Breitenberger Tourismusvereins. Vor allem ist er wohl für Familien mit wanderunwilligen Quenglern gedacht, aber die Neugier, was nun wieder hinter der nächsten Kurve hängt, treibt auch Ältere um. Neben simplen Zwei-Seile-ein-Brett-Modellen finden sich entlang des Wegs auch ein schaukelndes Wikingerschiff und eine schwingende Bank – und die Aussicht hin zu den Bergen des Böhmerwalds und ins Mühlviertel.

Start am Nordischen Zentrum,  
Oberstein 10



SCHLESWIG-HOLSTEIN

# Ruhe, ungebügelt

Leicht verwunschen und verwittert:  
Das Smucke Steed steht an der Flensburger Förde und hat Möbel,  
die so hell sind wie die nahen Strände

Von Elke Michel und Roman Pawlowski (Fotos)

Sieht nur aus wie Sand:  
Das Holnis-Kliff vor Glücksburg  
ist derzeit mit Vliesstoff  
abgedeckt, damit sich die  
Kartoffelrose dort nicht zu sehr  
ausbreiten kann



# Hinter der Dornröschenhecke

Die Stadt heißt Glücksburg, das Hotel Smucke Steed, was auf Hochdeutsch »Hübscher Ort« bedeutet. Klingt wie eine Märchenadresse: »Es war einmal an einem hübschen Ort in Glücksburg ...« Oder wie ein Ort für ein Rendezvous, den ein Filmheld seiner Liebsten zuraunt, bevor er zu einer Schlacht aufbricht: »Ich seh dich wieder, Kleines, an einem hübschen Ort in Glücksburg.«

Ich gerate also in Schmachstimmung auf dem Weg in Deutschlands Norden – bin aber auch besorgt. Wie vor einer Taufe, wenn das Kind Anna Karenina heißen soll und man denkt: »Hoffentlich sieht es nicht aus wie eine Dörthe.«

Ein Ortsschild auf Deutsch und Dänisch, ein Stadtzentrumchen mit Wasserschlosskoloss. Dann links Grün, rechts Grün, bin ich in den Wald geraten? Mittendrin geht eine Auffahrt ab, und da steht sie: eine Villa aus ockergelben Ziegeln, ergraut dank Patina. Keine Dörthe. Die restliche Namenkunde verschiebe ich, weil ich abgelenkt werde.

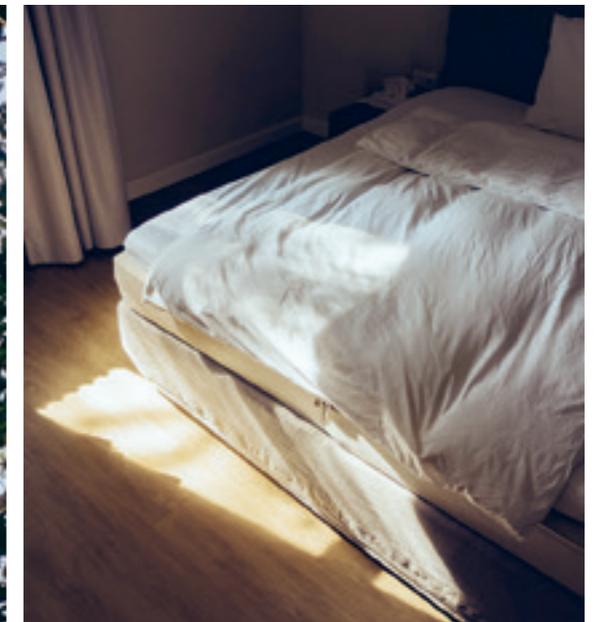
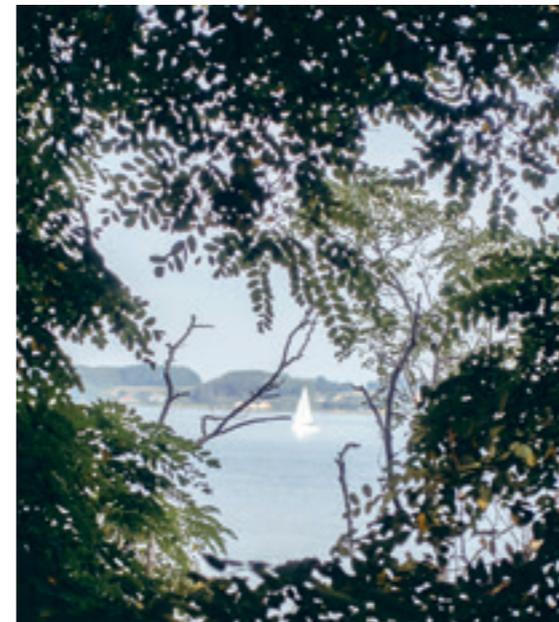
Nachdem ich nämlich in der hohen Lobby mit Riesengemälde überm Tresen eingeeckelt und mein Zimmer betreten habe, werde ich ruhig. Die Reisehektik rauscht ohne mich weiter nach Dänemark, jemand schnauft durch, oh, das war ja ich. Ruhig bin ich fast nie – was macht dieser Raum mit mir? Ich blicke mich um, suche den Ruhepol: nordisch schlichte Möbel; wenig Rumstehzeug und viel Nichts, keine surrende Minibar, keine Infomappe, keine Traktate im Bad, die den Handtuchwechsel regeln. Vor allem scheint es gelungen zu sein, ein Zimmer ohne Farben einzurichten. Fast alles: grau, creme, beige. Das Geheimnis dieses Raumes ist wohl, dass nichts aufregt und dass er unperfekt daherkommt: Die Lampe ist ein mit Stoff umschlungenes Holzgestell, die Bettwäsche wirkt zerknittert.

»Die bügeln wir extra nicht«, sagt Christine Roß kurz darauf, »das sieht entspannter und lässiger aus.« Christine Roß und ihr Mann Sönke haben sich auf der *MS Europa* kennengelernt, auf der sie beide mal arbeiteten. Seit 2014 führen sie das Smucke Steed. Ich treffe sie im Frühstücksraum mit pastellbunten Bodenfliesen und Ofen. Vor ihnen auf dem Tisch liegen vergilbte Grundrisse: »Baderaum«, lese ich, »Salon« und »Schulzimmer.« »Das Haus wurde 1898 als Pensionat für höhere Töchter gebaut«, sagt Christine Roß. Zehn bis zwölf Mädchen im heiratsfähigen Alter wohnten hier, erhielten Unterricht in Musik, Sprachen und Hauswirtschaft. Vor allem aber sollten sie reiche männliche Kurgäste kennenlernen.

Ab 1921 gehörte das Haus der Diakonissenanstalt Flensburg, diente erst als Schwestern-Erholungsheim, danach als Entbindungsheim – später

Von Glücksburg blickt  
man über die Förde  
zur dänischen Küste.

Das Bettzeug im Smucke  
Steed darf seinen  
natürlichen Knitter behalten





wurde es wieder Erholungs- und Tagungsstätte. Diese Villa wirkt erst mal unscheinbar, hatte aber enorm viele Leben, denke ich am Morgen, als ich auf der Terrasse frühstücke. Nach einer Nacht zwischen Knitterlaken finde ich, dass ein Haus mit Patina viel entspannter und lässiger aussieht. Überhaupt sollte man öfter mal was knittern lassen. Ich löffle ein Knuspermüsli, betrachte die Gäste: Ein Mann starrt auf die glitzernde Förde in der Ferne. Ein Paar sucht mit Ferngläsern die Bäume ab. Er: »Ich seh den Kleiber nicht.« Sie: »Man hört ihn aber!« Ein Paar am Nebentisch erzählt, es sei zum dritten Mal hier, und: »80 Prozent der Zeit verbringen wir im Garten.« So entspannt bin ich doch noch nicht.

Ich verlasse das Hotel und flaniere an der Promenade, die ein Seebrücklein hat und einen unaufgeregten Strand. Stelle dabei fest, dass höhere Töchter es heute nicht leicht haben dürften, einen Traumprinzen abzugreifen: zu alt, zu oft Vater; und haben Prinzen Bäuche?

Als ich abends zurückkehre, brennen Kerzen in dem holzverkleideten Häuschen im Garten. Die Sauna ist für mich reserviert. Ich lasse die letzten Stressgedanken wegschmelzen, öffne die Türen des Ruheraums und spaziere im Bademantel durchs Gras, das nach Kindheit riecht. Überhaupt ist der Garten so, wie ein Kind ihn sich wünschen würde: keine Angeberblumen, viel Wiese zum Toben, knorrige Bäume und umgeben von einer Riesenhecke wie ein Versteck. Auf einem Liegestuhl putzt sich eine Katze. Der Wind streichelt die Baumkronen, die Hecke scheint mich zu umarmen; ich denke »Geborgenheit«, »Alte Kitschdrossel« und »Na und?!«.

Der Frühstücksraum: schlichtes Design, minimalistische Deko, vollkommene Entspannung

Irgendwann schalte ich die Sauna ab. Darum hatte die Rezeptionistin mich gebeten, weil sie nach 20 Uhr nicht mehr da sei. Als ich hinter mir absperre, fühlt es sich an, als sei es meine Sauna. Nach Zitronengras duftend, betrete ich die Lobby, eine Ayurveda-Version meiner selbst. Auch da bin ich allein, auch da: Eigentümerfantasien. Ich fläze mich eine Weile auf dem Sofa mit Fellüberwurf, als könnte man in einem anderen Leben test-sitzen. Vielleicht ist auch das hier so beruhigend: dass ich mich nicht wie ein Gast fühle, der sich benehmen muss.

Den nächsten Tag verbringe ich zu 80 Prozent im Garten. Ich will nur noch rumknittern. Ab und an brummt ein Auto vorbei, nur so laut, dass klar ist: Die Realität läuft woanders ab. Mein Handy meldet: »Willkommen in Dänemark!«, obwohl ich in Deutschland bin, und irgendwie hat es recht. Es ist, als sei ich in ein verborgenes Zwischenreich geraten. In einen Ort von märchenhafter Ruhe, hinter einer Dornröschenhecke, einst gebaut, um das ein oder andere Rendezvous zu ermöglichen.

Der letzte Tag bricht an, Helligkeit sickert ins Zimmer. Die Möbel, stelle ich fest, sind morgenlichtfarben.

### Smucke Steed

Paulinenallee 5, 24960 Glücksburg,  
Tel. 04631/444 51 61, smucke-steed.de,  
DZ ab 135 € (inkl. Frühstück)



### Halbinsel Holnis

Wie knackt eine Eiderente eine Muschel? Warum ist die Mantelmöwe im Tierreich unbeliebt? Fragen, deren Antworten man plötzlich wissen will, wenn man an einer Nabu-Führung auf Holnis teilnimmt. Die Halbinsel nördlich von Glücksburg ist für Zugvögel eine Hauptverkehrskreuzung: Hier verlaufen Vogelrouten von Nord nach Süd und Ost nach West; dazu gibt es gefiederte Anwohner. Auf krummen Pfaden spaziert man zu Salzwiesen, Stränden, Klippen. Und erfährt: dass die Eiderente Muscheln komplett schluckt und in einem Kaumagen mit starken Muskeln knackt. Dass die Mantelmöwe andere Vögel frisst, deren Beute klaut und Kaninchen im Ganzen verschlingen kann. Oder Legenden wie die aus dem dänischen Ort Broager: Dessen Kirche ließ angeblich ein Ritter errichten, der verreisen musste. Um von fern das Geschlecht seines Kindes zu erfahren, sagte er seiner schwangeren Frau: Wenn es ein Junge wird, lass den Turm spitz bauen, bei einem Mädchen stumpf. Es wurden zwei spitze Türme.

[flensburger-foerde.de/erleben/erlebnisse](http://flensburger-foerde.de/erleben/erlebnisse)



### Schloss

»GGGMF« – das liest sich wie eine SMS-Abkürzung, wie »MfG« oder »OMG!«. Der Verfasser tippte die Lettern aber nicht, er ließ sie überm Tor seines Schlosses anbringen, und da stehen sie noch: »Gott gebe Glück mit Frieden« lautete der Wahlspruch von Johann dem Jüngeren. Er schenkte Glücksburg nicht nur das Schloss, sondern mit der Inschrift auch den Ortsnamen. Erwarten Sie bei einer Schlossführung nicht, dass Sie alle historischen Verflechtungen zwischen Dänemark, Schleswig und Holstein durchdringen. Dafür erfahren Sie Spannendes über Persönlichkeiten wie Christian IX., den »Schwieger Vater Europas«, dessen Nachfahren in viele europäische Königshäuser einheirateten. Oder über Albert Speer, den Rüstungsminister Hitlers, der am Ende des Zweiten Weltkrieges für kurze Zeit im Schloss wohnte. Kinder können in einer Märchenausstellung den Spiegel der bösen Stiefmutter zum Sprechen bringen, Erwachsene, die von einer Märchenhochzeit träumen, im Trauzimmer standesamtlich heiraten.

[schloss-gluecksburg.de](http://schloss-gluecksburg.de)

### Bens Fischhütte

Einmal im Glücksburg-Urlaub sollte man essen gehen. So richtig groß. Und zwar Fischbrötchen. An der Seebrücke besteigt man die *MS Viking*, die über die Förde nach Flensburg tuckert. Durchsagen weisen auf Sehenswürdigkeiten wie die Marineschule Mürwik und den Flensburger Hafenkran hin. Am Ziel kann man im Museumshafen betagte Schiffe bewundern, und auf Höhe der »Sammlung segelnde Berufsfahrzeuge« steht: Bens Fischhütte. Hier servieren Ben und seine Leute Fisch von Matjes bis zum Sherry-Hering. Die Brötchen sind frisch angeröstet, die Saucen selbst gemacht, der Fisch ist teilweise traditionell über Buchenholzfeuer geräuchert. Das sei das ganze Geheimnis, sagt Ben bescheiden, der auch Hafenmeister ist, also Segler begrüßt, Liegeplätze zuweist, Hafengeld kassiert. Essen Sie ein Brötchen mit Stremellachs und Meerrettich, Sie werden es nicht so schnell vergessen; weichen Sie den Möwen aus, denen geht's genauso. Noch ins nahe Schiffahrtsmuseum – und mit der *MS Viking* wieder zurück.

[museumshafen-flensburg.de/wachhuette.html](http://museumshafen-flensburg.de/wachhuette.html)

[born-in-schiefweg.de](http://born-in-schiefweg.de)





# Große Lage

Das Julius in der Pfalz nimmt nichts so wichtig wie den Wein. Höchstens den Gast. Der darf sogar im Weintank dampfbaden

Von Wolf Alexander Hanisch und Julia Sellmann (Fotos)

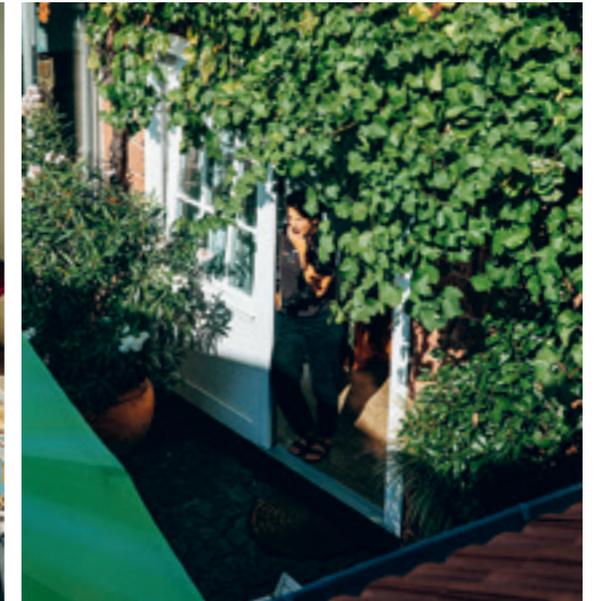
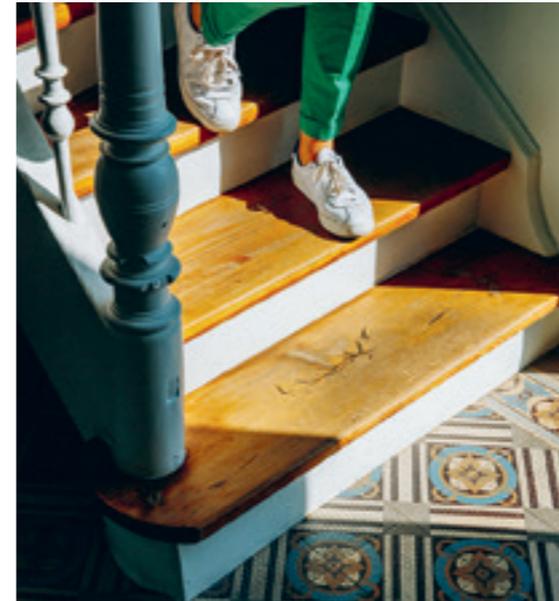
# Tage voller Trauben und Licht

Weckt mich jetzt eine Stradivari? Nein, dieses Geigenspiel ist reine Einbildung. Es wimmert bloß in meinem Schädel so schmerzlich-schön. Andere sagen Kater dazu. Doch ich finde: An der Südlichen Weinstraße hat sogar ein dicker Kopf seinen Reiz.

Dass ich an meinem ersten Abend etwas über die Stränge geschlagen habe, vergebe ich mir sowieso. Der Abschnitt der Deutschen Weinstraße rund um Landau schürt an jeder Ecke die Trinklust. Auch das in Reben gebettete Dorf Hainfeld, in dessen Zentrum mein Hotel liegt, das Julius in der Pfalz. Alte Weinpressen stehen in Vorgärten, Weinköniginnen erheben auf Grußschildern das Glas. Und über den Straßen hängen Weinlaubgirlanden mit Trauben, die man sich wie Bacchus von der Hand in den Mund pflücken könnte.

Unter einem Wandtattoo mit der Römersentenz »in vino veritas« aufzuwachen passt da ins Bild. Andererseits scheint man hier zu wissen, dass der weinselige Gast am nächsten Morgen nach Klarheit verlangt: Das Design meines Apartments ist angenehm schnörkellos. Die Vorhänge erstrahlen in läuterndem Weiß, die Beistelltische sind schlichte Holzblöcke. Das Eichenparkett schimmert matt und lässt die Stehlampe noch minimalistischer wirken. Blickfänge gibt es aber auch. Zum Beispiel diese zwei pfauenblauen Kunstfellsessel, in denen man glaubt, man sitze auf Käpt'n Blaubärs Schoß. Oder diesen Seifenspender in Form eines Pudels. Den hätte sich auch der Kitschkünstler Jeff Koons ausdenken können.

Das Julius in der Pfalz heißt, wie es heißt, weil es im Ruhrgebiet schon länger das Veranstaltungslokal Julius gibt. Beide gehören Hartmut und Ulrike Meimberg, die hauptsächlich in der Pfalz wohnen. 2011 hat das Ehepaar ein Winzeranwesen aus dem 18. Jahrhundert gekauft und zu einem Hotel mit fünf Apartments und drei Zimmern umgebaut. Im von Pflanzen



überquellenden Innenhof ahnt man, wieso. »In der Südpfalz wachsen Mandeln, Feigen und Zitronen«, sagt Ulrike, die gerade im explosionsroten Pullover ein paar Büsche stutzt, »wärmer als hier ist es nur am Kaiserstuhl. Und warm sollte ein Alterssitz schon sein.«

Ihr Mann hatte vor allem den Wein im Sinn: In Herne führt Hartmut eine Weinhandlung in vierter Generation. Phänotypisch eher Asket, kocht er in der offenen Küche des Hotels Gourmetmenüs, bei denen sich das Essen mehr an den Weinen orientiert als umgekehrt. Hier annonciert er jetzt meine Frühstücksetagere. Besonders der Schinken beeindruckt mich. Er ist so dünn, als flöge er beim nächsten Windhauch davon. Hartmut schafft das mit einer Aufschnittmaschine im Industriedesign des 19. Jahrhunderts. Zwischen den monochromen Gemälden an den Wänden wirkt sie selbst wie ein Kunstwerk.

Nach dem Frühstück bleibe ich bei einem dritten, vierten und fünften Kaffee im fast marktplatzgroßen Innenhof hängen. Wie überall hat man auch hier Putz entfernt, um den weinremeroten Sandstein besser zur Geltung zu bringen. »Eine Arbeit für Leute, die Vater und Mutter erschlagen haben«, sagt Ulrike im zupackenden Ruhrpott-Ton, der nicht so ganz passen will zu meinem Dolcefarniente. Vögel zwitschern, der Wind zählt die Blätter ohne Hast. Ich fühle mich geschützt und frei, mitten im Ort und doch woanders.

Das Anwesen des Hotels stammt aus dem 18. Jahrhundert.

Auch an den Hauswänden wächst das Weinlaub großzügig entlang



Die Winzerin Annika Koch  
vom Weingut Kastanienberg  
nimmt eine Fassprobe.

Das Gut liegt nur ein paar  
Schritte vom Hotel entfernt



Irgendwann raffte ich mich auf und radele durch die majestätische Hügeldünung des Pfälzer Waldes von Weindorf zu Weindorf. Jedes scheint die letzten 300 Jahre im Schönheitsschlaf verbracht zu haben. Kein Fotovoltaikeland, keine Fertighausverbrennen. Nur Mansardendächer, Giebel, Erker und Türmchen. Die Wolken über dem Rheintal bilden ein gewaltiges Kuppelfresko, und ich fühle eine Leichtigkeit, als würde ich in einer Sänfte durchs Land getragen. Das kann an der Grazie der Weinberge liegen. Oder am Grauburgunder in einer der vielen Straußenwirtschaften.

Am Abend gehe ich der Rebsorte auf den Grund: Hartmut hat Gäste zur Grauburgunder-Probe in die Vinothek geladen. Noch vor 20 Jahren habe er Weine aus der Südpfalz nicht angerührt, erzählt er. Doch dann hätten junge Winzer die »Süßliche Weinstraße« revolutioniert. Es wäre ja auch zu schade gewesen. Durch den Bruch des Oberrheingrabens entstand hier eine riesige Vielfalt an Gesteinsarten und Bodenprofilen, die sich dem Wein auf engstem Raum immer wieder anders mitteilen. Glas für Glas tun wir es Hartmut gleich und kauen andächtig auf dem Wein herum. Schiefer? Löß? Kalkmergel? Granit? Tja. Auf jeden Fall köstlich. Terroir heißt das Zauberwort, und es bleibt mir ein Rätsel.

Am letzten Tag geschieht Unerhörtes in der Südpfalz: Es ist kühl und regnerisch. Macht aber nichts. Für solches Wetter gibt es die Sauna, wo man die jahrhundertlang nutzlose Schönheit eines Tonnengewölbes endlich genießen kann. Bis vor 40 Jahren lagerte hier Wein in Betontanks mit Traubenreliefs auf den Fronten. Die Behälter wurden aufgeschnitten, um darin das Schwitzbad und die Duschen unterzubringen.

Nach dem dritten Gang liege ich selig in weichen Decken. Kerzen flackern, die Sandsteinquader wirken, als seien auch sie rosig durchblutet. Geistesabwesend studiere ich die Maserung der alten Betonfässer. Irgendwann lese ich darin die Kreidelertern »1976 Riesling Spätlese«. Und beschließe, dem Weinladen der Vinothek noch einen letzten Besuch abzustatten. Granit und Löß müssen doch auseinanderzuhalten sein!

**Julius in der Pfalz**

Weyherer Straße 6, 76835 Hainfeld,  
Tel. 06323/913 87 55, julius-pfalz.de,  
DZ ab 140 € (inkl. Frühstück)



**Pfälzer Saumagen**

Allein der Name! Pfälzer Saumagen klingt wie ein Fall fürs Dschungelcamp. Und tatsächlich diente das Gericht einst der Verwertung von Schlachtresten. Das änderte sich, als Helmut Kohl seine Leibspeise in den 1990er-Jahren Staatenlenkern aus aller Welt servieren ließ. Wer sie heute kosten will, isst die in einem Schweinemagen gegarte Spezialität aus je einem Drittel Schweinefleisch, Kartoffeln und Brät am besten im Restaurant der Wachenheimer Metzgerei Hambel. Hier stand Kohls dunkle Limousine regelmäßig vor der Tür. Der erste Eindruck auf dem Teller: Sieht aus wie der gelb-rot gefleckte Buntsandstein, aus dem hier die Burgen gebaut sind. Im Mund macht dann bereits die fluffige Konsistenz des Saumagens Spaß. Die angebratenen Scheiben sind virtuos gewürzt und mit fünf Prozent Fett viel magerer als gedacht – Metzgermeister Klaus Hambel nimmt nur Fleisch aus der Nuss. An Helmut Kohls Leibesfülle trug der Saumagen also keine Schuld.

*metzgerei-hambel.de*

**Weingut Johanneshof**

Ist Goethe zu weit gegangen? Der Johanneshof in Siebeldingen ist jedenfalls in der Lage, jede Italiensehnsucht schon diesseits der Alpen zu stillen – zumindest für ein paar Stunden. Anders als viele Weingüter an der Südlichen Weinstraße duckt sich dieses nicht in ein enges Dorf, sondern thront inmitten anmutig geschwungener Weinberge. Es ist, als wolle das Anwesen ganz allein beweisen, dass die Pfalz zu Recht als die Toskana Deutschlands gilt. Man sitzt in der grünen Tiefe eines Parks, aus dem turmhohe Säulenzypressen hervorlodern. Die Tische stehen weitläufig verteilt und geben einem das Gefühl, mit der Landschaft zu verschmelzen. Die hervorragenden Weine der Lage »Siebeldinger im Sonnenschein« tun ihr Übriges. Während die Trauben reifen, beschallt sie Gutsbesitzer Gregor Meßmer übrigens mit klassischer Musik – er ist überzeugt, dass sie so noch bekömmlicher geraten.

*johanneshof-im-sonnenschein.de*



**Friedensdenkmal**

Wer am Ostrand des Pfälzer Waldes über die Südliche Weinstraße fährt, kommt kaum bis in den vierten Gang, da taucht schon die nächste Burg, das nächste Schloss, die nächste Fachwerkpreziose auf. Das Friedensdenkmal auf dem Werderberg bei Edenkoben passt vielleicht am besten in diese so angeheitert wirkende Weinlandschaft. Anlässlich des Sieges deutscher Stämme über Frankreich nach 1871 gebaut, ist die offene Ehrenhalle ein Rausch aus Ornamenten, Fresken, Büsten und Mosaiken in Gold und Blau. Die äußeren Mauern des hochfahrenden Monuments sind von Gestrüpp überwuchert, als handele es sich um einen Mayatempel. Davor steht ein nackter Reiter, dem man 1969 das Schwert wegnahm und durch einen Palmzweig ersetzte, an der Rückseite führt eine Treppe aufs Dach. Der Blick von der Aussichtsterrasse über die Rebzeilen bis weit hinein in die zart flirrende Rheinebene löst ganz unabhängig vom kaiserzeitlichen Schnättertätig erhabene Gefühle aus.

*Werderberg bei Edenkoben*



SAARLAND

# Festungswärme

Im Inneren des La Maison genießt man  
den Spieltrieb des Hotelbesitzers,  
im Park dahinter die leise raschelnde Stille

Von Michael Allmaier

# Solide Drollerien

Am besten reist man mit dem Bus an, quasi um Schwung zu holen.

Denn ein Refugium braucht nun mal etwas, vor dem man weglaufen möchte. Und da hat Saarlouis wenig zu bieten – eine propere kleine Stadt nahe der französischen Grenze, mit herrschaftlichen Plätzen und erstaunlich vielen Lokalen.

Aber eins gibt es doch: die Unterführung am östlichen Ring, eine Hauptverkehrsader. Hier hält der Bus, hier taucht man kurz in eine Art saarländische Bronx, einen graffitiverschmierten, verzweigten Tunnel, der Schulkinder zu horrorfilmreifen Schreien animiert.

Nach Sekunden ist der Spuk vorbei, dann steht man im plüschig-bunten Foyer des Hotels La Maison – mit dem Gefühl, entronnen zu sein. Jetzt gilt es, nicht an Tempo zu verlieren. Schnell den Koffer aufs Zimmer (auch sehr behaglich), die Vorhänge auf, dann sieht man schon, was das Ziel ist: der Park.

Es ist im Grunde bloß ein Garten, den man in fünf Minuten leicht umrundet hat. Und doch stellt sich das Wort »Park« ein, wenn man die Bäume betrachtet, von denen manche sicher schon standen, als in Saarlouis noch die Bourbonen herrschten. Eschen, Eiben, Ahorne, umrankt von Efeu, in dessen Blattwerk Tauben rascheln. Wohltuende Stille, nur ein paar Meter vom Ring entfernt. Dieser Park ist der Fluchtpunkt im La Maison. Alles im Gebäude strebt zu ihm hin, von der Terrasse des Restaurants bis zu den astförmigen Regalen in manchen der 50 Zimmer.

Das Einfrieden und Verschanzen hat in Saarlouis Tradition. Die Stadt entstand in der Renaissance als Festung. Auch die Geschichte der Villa ist nur teilweise friedlich. Erbaut wurde sie 1913 als Offiziersspeisehaus. Bald danach zog das Oberverwaltungsgericht ein. Hier, sagt der Hausherr, wurde eine Menge Unrecht gesprochen. Er zeigt auf die Decke im Louis, dem Gourmetrestaurant des Hotels. »Als wir die aufrissen, fielen stapelweise versteckte Nazi-Dokumente heraus.«

Günter Wagner hat das verfallene Gebäude 2011 gekauft, saniert und 2015 eröffnet. »Geschäftsführender Gesellschafter« steht auf seiner Karte.

Es soll wohl ein bisschen amtlich klingen, damit nicht gleich jeder merkt, dass sich hier ein vermögender Mann einen Lebenstraum erfüllt hat.

Nein, nicht den Traum, endlich Publikum und Platz für seine Kunstsammlung zu haben. Das könnte man zwar denken, wenn man mit Wagner über die verwinkelten Flure geht und das »Zeug« bewundert, wie er es zärtlich nennt. Oder wenn er auf den Zierrat in den Zimmerregalen zeigt: »Da steht sonst noch mehr.« Seitdem wegen der Corona-Pandemie jeder Kerzenständer einzeln desinfiziert werden muss, hält er sich ein bisschen zurück.

Es geht mehr um eine Rückkehr zu den Wurzeln. »Ich komme ja von der Pizza«, so stellt er sich gerne vor. Sein Vater war der Steinofen-Wagner, dessen Tiefkühlkost-Imperium mit einer Bäckerei und einem Gasthof begann. Nun ist das La Maison nicht gerade eine Dorfpension, und es gibt auch keine Pizza. Vielleicht wollte der Sohn seinen Vater ja auf diesem Feld übertreffen.

Wagner junior, ein Mann um die 60, wirkt entspannt und lebenslustig. Man hat Mühe, sich vorzustellen, dass er statt 40 einmal 1400 Mitarbeiter führte. Aber er weiß aus Erfahrung, welchen Luxus jemand sucht, der keinen Prunk braucht: Ruhe mit ein wenig Wärme und Persönlichkeit. Viel Prominenz zog sich hier schon zurück, vor allem Politiker, von Oskar Lafont



Die Zimmer weisen auf den Park hinaus, morgens weckt das sanfte Plätschern des Brunnens

taine über Annegret Kramp-Karrenbauer bis zum Bundespräsidenten. Die Tauben im Park könnten was erzählen.

Der Hotelgestalter Günter Wagner ist ein Mann mit zwei Gesichtern. Da ist einmal das, was man bei einem so frankophilen Mann wohl Drollerien nennen darf. Man kann die Skulpturen von Affen und Schnecken und Tänzerinnen kaum zählen, die Ananaslampen (an der Bar) oder Nudelsieb-lampen (klar: im Restaurant). Und da ist die deutsche Seite, wenn man so will. Ja, tatsächlich Eiche, die in den meisten Zimmerböden und -möbeln verbaut ist. Überhaupt eine Neigung zum Soliden und Massiven: Natursteinkacheln, Bakelitschalter, dicke, teure Matratzen.

Martin Stopp, der Küchenchef, passt gut zum Haus. Auch er hat Freude am Spielerischen. Im Gourmetrestaurant wird der Gast mit zwei kunstvoll drapierten Fritten samt Edelketchup begrüßt. Aber auch hier ist das Fundament grundsolide – gutes Handwerk, gute Produkte. Der Thunfischsalat im Bistro: nicht etwa aus Dosenware. Die rohen Scheiben wurden nur kurz abgeflämmt, um den Geschmack zu verstärken.

Am nächsten Tag stellt einen dann ein stolzer Günter Wagner: »War lecker, nicht?« Seinen Posten als Gesellschafter versteht er auch so, den Gästen Gesellschaft zu leisten. Er flaniert über den Flur, winkt am Frühstückstisch, sitzt mit Unterlagen in der Bibliothek.

Gerade wartet er auf Heiko Maas, der in Saarlouis seinen Wahlkreis hat und öfter vorbeischauf. Am Eingang fahren zwei Limousinen vor. Personenschützer gucken böse in jede Richtung. So, Parkplatz gesichert. Dann erst trifft der Außenminister ein. Klar, der nimmt natürlich nicht die Unterführung.

Der letzte Morgen kommt zu schnell. Einmal noch aufwachen mit dem Plätschern des Brunnens vor dem Fenster und dem Gurren der Tauben. Nach drei Tagen ist man so weit, dass einem die Welt draußen laut und lästig vorkommt, selbst wenn es nur eine saarländische Kleinstadt ist. Für die Abreise empfiehlt sich ein Taxi. Limousine geht auch.

### La Maison

Prälat-Subtil-Ring 22, 66740 Saarlouis,  
Tel. 06831/89 44 04 40, lamaison-hotel.de,  
DZ ab 178 € (inkl. Frühstück)



### Drei Sterne

Wer bei Martin Stopp im Hotelrestaurant auf den Geschmack gekommen ist, kann in Saarbrücken bei dessen Lehrmeister einkehren. Dort führt Klaus Erfort eins der besten Restaurants in ganz Europa. Die Ausrichtung ist französisch, bereichert um viele eigene Ideen. Erfort gart Langustinen auf heißem Meer-salz, mit Aufgüssen wie in der Sauna. Selbst der Knollensellerie verwandelt sich bei ihm in eine Delikatesse, wenn er ihn in hauchdünnen Scheiben um Garnelentatar, Avocado und Gänselebercreme wickelt. Für ein Drei-Sterne-Restaurant ist die Atmosphäre beinahe locker. Erfort, nicht bekannt aus irgendwelchen Kochshows, hält sich auch im eigenen Haus sehr zurück. Aber man merkt auf jedem Teller, dass er Freude an der Arbeit und am Wohl seiner Gäste hat.

[gaestehaus-erfort.de](http://gaestehaus-erfort.de)

### Saarpolygon

Er weiß gar nicht, ob man da hochkommt, sagt der Busfahrer. Er war noch nie auf dem Saarpolygon, einem neuen Wahrzeichen der Stadt. »Die Pariser gehen ja auch nicht auf den Eiffelturm.« Ja, man kommt hoch, und das gleich doppelt. Erst mal 150 Höhenmeter steil bergan auf einem Spazierweg bis zur Kuppe der Abraumhalde im Vorort Ens Dorf. Oben steht man dann vor einem 30 Meter hohen, verwinkelten Artefakt zu Ehren der hiesigen Bergleute. Auch hier kann man hinauf. Die Skulptur von 2016 ist eine Art Brücke zwischen zwei schrägen Türmen; das soll den Wandel verkörpern. Der Blick von der Brücke reicht weit über Felder und flammende Schlote bis nach Lothringen.

Mit dem Bus 404 bis  
Schanzenstraße



### St. Ludwig

Diese Saarlouiser Kirche lädt entschieden zum Weitergehen ein: vergitterte Tore in einer tristen neugotischen Fassade. Wer trotzdem eintritt, erlebt ein ziemliches Wunder – aus Beton. Das Hauptschiff der Kirche musste nämlich in den Sechzigern wegen Baufälligkeit abgerissen werden. Der Architekt Gottfried Böhm erschuf es neu im damals beliebten Stil des Brutalismus. Aber wie unbrutal präsentieren sich die abertausend Tonnen Sichtbeton! Emporen, Treppen, kleine Fenster. Die Ikonen und Skulpturen strahlen vor dem Grau der Wände. Der Altar und die Bodenplatten wärmen das Auge mit der Röte von Ton. Fremdkörper, aber sehr interessante, sind die nachträglich eingesetzten Kirchenfenster von Ernst Alt, deren üppige Farben einen sonderbaren Kontrast bilden.

Großer Markt, Saarlouis



UCKERMARK

# Heim im Holz

Der Re:hof Rutenberg ist Bastelarbeit und Kunstprojekt zugleich – ideal für alle, die vom Landleben träumen, aber dessen Mühen scheuen

Von Jessica Braun und Roman Pawlowski (Fotos)

# Von Hausbesetzern zu Hofbesitzern

Es gibt Städter, die ständig davon reden, ein Bauernhaus auf dem Land zu renovieren. Ich gehöre dazu. Und es gibt Städter, denen ist der ganze Landliebe-Shit so wichtig, dass weder bröckelnde Wände noch durch das Dach wachsende Bäume sie davon abhalten können, Ernst zu machen.

Zu denen gehören Marieken Verheyen und Martin Hansen. 2012 kaufte das Künstlerpaar aus Amsterdam einen alten Pfarrhof in der Uckermark, als eine Art Exit-Strategie. Nicht nur für sich selbst, sondern auch für stadtmüde Gäste.

Schon bei der Anreise durch den Naturpark Uckermärkische Seen wird die Seele leicht. Der Himmel über den Feldern ist ungeheuer hoch. Auf einer Wiese stehen Rehe in der Mittagssonne. Durch die vom Wind zurechtgebogenen Birken blitzt kurz der Große Kronsee. Als die Landstraßenkurven aufhören und das Kopfsteinpflastergeruckel beginnt, bin ich am Ziel: Im Dorf Rutenberg, hinter der Feldsteinkirche aus dem 17. Jahrhundert und einer kirchturmhohen Tanne, liegt der Re:hof.

Vier wuchtige Gebäude stehen um eine Wiese: das Hofgebäude, das Pfarrhaus, die Große Scheune und das Stallgebäude. Marieken und Martin sitzen vor der Scheune und winken. Willkommen! Die Scheune, die alle Gäste nutzen dürfen, ist in zwei Räume geteilt: einen größeren für Events oder, wie gerade, zum Tischtennispielen und einen kleineren mit Kaminofen und schlichten Sesseln, aus denen man auf die Pferdekoppel der Nachbarn schaut.

In den angrenzenden Gebäuden sind fünf Ferienwohnungen untergebracht; wer ganz für sich sein will, kann im hinteren Teil des Gartens auch einen von drei modernen Holzwürfeln mieten. Martin geht mit mir zur Rezeption im ehemaligen Stall. Diese ist nur drei Stunden am Tag besetzt, ihre Tür aber immer offen. Weil der Re:hof kein Restaurant und Rutenberg

keine Geschäfte hat, dient der Raum zugleich als Hofladen. Auch Einheimische kaufen hier ein, das Sortiment ist so gut wie das eines Bioladens in Prenzlauer Berg: Es gibt Rosmarinseife und Hafermilch, Birnenschaumwein und Couscous, Uckermärker Honig und von Marieken eingekochte Kirschmarmelade. Bezahlt wird nach Vertrauensprinzip. Weggekommen sei noch nie etwas, sagt Martin. Höchstens mal ein Schokoriegel.

Auch die große Tür des Stallgebäudes ist unverschlossen. Apartment Süd liegt unterm Dach, ist sonnig, luftig und riecht nach Holz. Marieken und Martin bauen am liebsten mit recycelten Naturmaterialien. Aus alten Scheunensparren zimmerten sie Türen. Spanplatten dämmen das Dach. Die Empore, auf der das Bett über dem Raum zu schweben scheint, ist aus günstigem Kiefernholz. Umgeben von verschiedenen Maserungen und Astlöchern, fühle ich mich wie in einem Baumhaus. Auch weil es draußen so erholsam wuchert. Im Obsthain liegen Äpfel im Gras. Für mein selbst gekochtes Abendessen, eine Pasta, pflücke ich mir Tomaten und Salbei – innerlich seufzend (so einen Garten hätte ich auch gern!) und gleichzeitig froh, weil ich als Gast alles ernten darf, ohne mich drum kümmern zu müssen.

Im Obsthain des  
Re:hofs stehen  
drei neu erbaute  
Wohnwürfel



»Ongepolijs«, nicht aufpoliert, sei der Re:hof, sagt Marieken später beim Wein. So wie ihre früheren Wohnungen. In Amsterdam lebten die bildende Künstlerin und der Filmemacher zeitweilig in besetzten Industriegebäuden, die sie sich zurechtzimmerten. Drei Jahre suchten sie in mehreren Ländern nach einem Ort für das geplante Großprojekt. Ihr Quartier sollte entweder Wasser oder Aussicht haben. In Rutenberg gab es beides: Der Große Kronsee ist nah, und hinter dem Obsthain des Hofes reichen die Blicke weit ins Naturschutzgebiet hinein. Teils verborgen von Bäumen und Hecken, stehen im Obsthain auch die drei Gartenhäuser. Mit ihren Glasfronten geben die Solitäre aus Holz einem das Gefühl, draußen in der Natur und trotzdem geborgen zu sein.

Morgens pladdern Tropfen auf mein Dachfenster. Ich schaue hinaus. Aus dem Nachbarhaus kommen zwei Frauen in Badesachen. Ich sehe ihnen nach, wie sie durch den Regen hinüber zum Kronsee gehen. Sie wirken ganz bei sich. Ich bin noch halb in der Stadt. Das Internet im Dorf ist schneckenlangsam. Nur die Große Scheune hat WLAN. Als ich im Regen dorthin stapfe, um in der Wetter-App zu gucken, wann der Regen endlich aufhört, fällt mir auf, wie bescheuert das ist. Das Handy bleibt fortan im Apartment. Ich verpasse: nichts.

Spätabends, als die Straßenlaternen in Rutenberg schon ausgeschaltet sind, gehe ich, in mein Handtuch gewickelt, durch den Garten zur Sauna. Es riecht nach Erde und Äpfeln, ich schaue zur Milchstraße hinauf. Wann habe ich zuletzt so viele Sterne gesehen?

Zu DDR-Zeiten wurde der Hof auch als Kinderheim genutzt. Marieken hat mir erzählt, dass damals jemand in einen Schrank ritzte: »Ich will nach Hause«. Ich nicht. Wenn jetzt eine Sternschnuppe fele, könnte ich mir wünschen, für immer hierzubleiben. Auch eine Art Hausbesetzung.

### Re:hof Rutenberg

Dorfstraße 23, 17279 Lychen,  
Tel. 039888/4799 01, rehof-rutenberg.de,  
Apartment ab 100 € (für zwei Personen)



### Floßfahrt

Sieben Seen umgeben die Stadt Lychen. Bis in die Siebzigerjahre wurden Waren auf ihnen und den sie verbindenden Wasserwegen transportiert. Heute fahren die Lychener Flößer nur noch Touristen über den See. Einer dieser Flößer ist Henning Storch. Storch hat drei Leidenschaften: flößen, Bier brauen und Alphorn spielen. Bei einer Fahrt über den Zensee zeigt sich, wie unschlagbar gut das zusammenpasst. Wenn Storch das einfache Holzboot über den klaren See steuert, hat er meist ein paar Flaschen seines Hellen oder Roten Storchs an Bord. Vertäut er dann das Floß, schraubt sein Alphorn zusammen und spielt, spürt man den Klang wie Wasser auf der Haut. Der ausgebildete Orchesterhornist liebt den Zensee für dessen besondere Akustik: Die steilen Ufer werfen die Töne zurück, als stünden dort viele weitere Bläser im Wald.

treibholz.com

### Kaffeegarten

Neben der Lychener Stadtmauer duckt sich ein flamingofarbenes Häuschen unter ein hohes Ziegeldach: das Café Kunstpause. Seit 2015 führt es Tanja Niclas zusammen mit ihrem Mann Jörg Hartzsch: Er kocht und räuchert, sie backt. Während Niclas Kaffee aufbrüht und veganen Schoko-Zucchini-Kuchen auf den Teller lädt, kann man sie nach Ausflugstipps oder den Produkten befragen, die sie im Café verkauft. Die Kräutertees zum Beispiel stammen von einer Manufaktur aus Mecklenburg-Vorpommern, der elegante Apfelwein von einem Gutshof, der alte Obstsorten keltert. Am besten setzt man sich mit Kaffee und Kuchen auf die große Wiese unterhalb des Cafés. Von dort sieht man den Kräutergarten, den die ausgebildete Naturpädagogin Niclas selbst angelegt hat, und den Lychener Stadtsee.

kunstpause-lychen.de



### Essen im Sanatorium

Um 1900 empfingen die Volkshelstätten Hohenlychen kranke Kinder und Frauen, die sich eine Kur sonst nicht leisten konnten. Die Nazis machten ein Sportsanatorium aus der Anlage, später zogen sowjetische Truppen ein. Inzwischen hat ein Investor einige der verwunschenen Fachwerkbauten saniert, viele stehen jedoch noch so da, wie die Soldaten sie beim Abzug 1993 hinterließen: die bunten Fenster zerbrochen, die Balkone abgesackt, Geländer verrostet. Ein Zaun hindert Unbefugte am Betreten, die Heilstätten sind nun eine *gated community*. Claudia und Jürgen Veitleder führen dort aber ihr Bistro Genussentdecker. Von dessen Terrasse aus kann man die Bauten in Ruhe ansehen – und muss nur aufpassen, dass der Flammkuchen nicht kalt wird.

genussentdecker.de



# Mein Honigberg

Zwischen den Rebstöcken des Rheingaus führen Marion und Cornel Frey eine Pension voller Weltmusik und Reiseerinnerungen

Von Viktoria Morasch und Julia Sellmann (Fotos)

# Zimmernamen wie aus dem Märchen

Hinter Wiesbaden geht der Urlaub los. Von da an bewege ich mich nicht mehr bloß fort, ich reise. Gehe runter vom Gas, verlasse die Autobahn und nehme die Bundesstraße. Rechts liegen die Weinberge, dazwischen immer mal wieder ein Dorf.

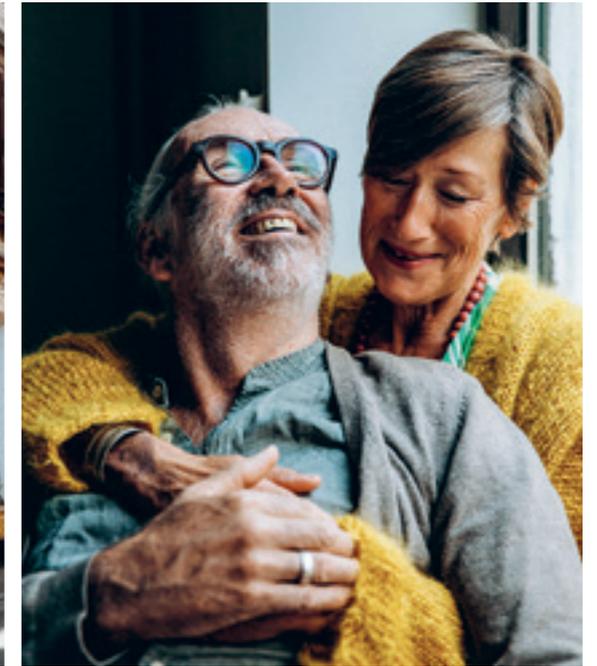
Links fließt der Rhein, breit ist er hier, hat kleine Inseln mittendrin und eine Promenade am Ufer. Der Fluss reist neben mir. Hier im Rheingau kommt er von seinem Nordkurs ab und fließt etwa 30 Kilometer Richtung Westen.

In Oestrich-Winkel parke ich und gehe etwa hundert Meter durch einen Weinberg, auf einem Weg zwischen den Reben. Der kleine Weinberg gehört zu meiner Unterkunft, der Pension Liegen;schaft, die Marion und Cornel Frey zusammen führen. Marion Frey steht im Hof und begrüßt mich mit der perfekten Mischung aus Zugewandtheit und Zurückhaltung jemandem gegenüber, der nach stundenlanger Fahrt endlich angekommen ist.

Mein Zimmer heißt Jesuitengarten, so wie die Lage des kleinen Weinbergs vor dem Haus. Auch die anderen Zimmer sind nach Weinlagen benannt: Vogelsang, Hasensprung, Gottesthal, Honigberg, Goldatzel, Schönhell – Namen wie aus dem Märchen, Kosenamen. So gern hat man hier den Wein.

Marion Frey führt mich durch einen kleinen Empfangsbereich mit schönen Teppichen, eine Treppe hinauf zum Zimmer. Der Holzboden knarzt unterm Schuh, lange Gardinen aus Leinen hängen an den Fenstern und landen auf dunklen Dielen. Es ist hell hier, zartbunt, leicht, trotz des vielen Holzes.

Das Licht kommt durch den Wintergarten, von dem aus ich einen weiten Blick habe hinunter zum Rhein. Einen Balkon habe ich auch noch, direkt daneben, erreichbar aber nur durchs Bad. An der Brüstung stelle ich fest: Die Straße, über die ich mich während der Fahrt so gefreut habe, war vom



Fahrersitz aus angenehmer, als sie es vom Balkon aus ist. Zwei rauschende Spuren Asphalt trennen den Ort vom Fluss. Später finde ich heraus: Auch das hat mit dem Wein zu tun. Die Straße führt am Ufer entlang, weil sich einflussreiche Winzerfamilien dagegen wehrten, dass sie durch ihre Hügel schneidet. Die Prioritäten hier sind also klar: Der Rhein ist toll, noch toller aber ist der Wein.

Am folgenden Nachmittag treffe ich Marion und Cornel Frey im Garten. Er trägt eine Brille mit dickem Rand, einen grauen Bart, die langen Haare zusammengebunden. Sie sorgt für die Farben: ein buntes Kleid, Lippenstift und eine Kette mit gelben Kugeln. Die beiden sind beruflich viel gereist, er für Werbeagenturen, sie als Stylistin. Die Shootings waren in Südafrika, in der Karibik, in Marokko oder Spanien. Das hat auf die Einrichtung der Liegen;schaft abgefärbt: ein südlicher Mix, passend zu einem Leben voller Reiseanekdoten.

Sie ist jetzt Mitte 50, er Anfang 60, im Rheingau wollten sie sich beide niederlassen. Im Dezember 2013 fanden sie die Liegenschaft – und machten den Begriff des Notars für das Anwesen einfach zum Namen der Pension. Ziemlich verwuchert sei das Grundstück gewesen. Vorher wohnte eine alte Dame hier, allein, die Witwe eines Winzers.

Die Fassade zur Straße hin und die Freys in typischer Tracht: Er grau, sie bunt

Apfelernte nahe der  
Liegen;schaft.

Eine frei stehende Wanne  
im Zimmer »Gottesthal«



Die Freys fuhren mit einem Kleinbus durch Deutschland, auf Flohmärkte, zu Antikläden, vergruben sich aber auch tagelang in einen Istanbuler Basar, immer auf der Suche nach Stoffen, Fliesen, Möbeln, Lampen. Was sie mitbrachten, sollte möglichst naturbelassen sein, hochwertig – und eine Geschichte erzählen können. Der Teppich in meinem Bad ist ein Schyrdak aus Kirgisistan; dort liegt er traditionell in Jurten. Ein Freund brachte ererbte Geweihe vorbei, sie hängen nun im Studio »Vogelsang«. Auch ein paar Dinge aus dem Besitz des Paares kamen hinzu, hier ein Schrank, da ein Stuhl, dort ein schönes Kissen. In der ehemaligen Garage, in der Werkstatt, im Lager richteten sie Zimmer ein, ohne die Struktur der Räume maßgeblich zu verändern, auch eine Werkbank durfte stehen bleiben. Acht Zimmer gibt es hier; in einer ehemaligen Schuhmacherei im Ortskern von Oestrich-Winkel, die inzwischen auch den Freys gehört, befinden sich drei weitere.

Während der Umbauten hat das Paar in jedem der Zimmer mal übernachtet. Um die Handgriffe und Bedürfnisse der künftigen Gäste zu erspüren. Wo braucht es Kleiderhaken? Wo einen Lichtschalter? Fühlt sich die Bettwäsche richtig an? Die Liebe zum Detail ist spürbar und die Liebe zum Schlichten: Anstelle von großen Schränken, in die man ohnehin kaum etwas legt, steht hier und da eine Leiter aus Bambus, an die man seine Kleider hängen kann.

Mit der Zeit wird klar, wo die Leidenschaften der beiden liegen. Ihre: bei der Einrichtung, eindeutig. Seine: bei der Planung und beim Bistro, das auch seinen Namen trägt. Das Cornel's ist ein großer Raum im Erdgeschoss mit Industrielampen und vielen Fenstern. Zum Frühstück – ein Buffet, klein, aber durchdacht – läuft Weltmusik. Wer möchte, trägt sein Tablett hinaus in den Garten und blickt auf den Weinberg. Dessen Trauben ernten die Freys nicht selbst, das war früh klar. »Wein machen ist wahn-sinnig kompliziert«, sagt Cornel Frey, »und die Liegenschaft selbst war ja schon ein Experiment.«

### Liegen;schaft

Hauptstraße 37, 65375 Oestrich-Winkel,  
Tel. 0172-612 68 84, cornel-s.de,  
DZ ab 95 € (inkl. Frühstück)



### Schiff fahren

Wer im Rheingau war, muss Schiff gefahren sein. Gemütlicher lässt sich diese Gegend kaum erkunden. Man setzt sich an Deck, bestellt ein Glas Wein, schaut aufs Wasser und auf die grünen Hügel rundum und entdeckt links und rechts immer wieder eine mittelalterliche Burg. Das Obere Mittelrheintal ist Unesco-Weltkulturerbe, nirgends auf der Welt stehen so viele Schlösser und Burgen so dicht zusammen wie hier. Die meisten Schiffe legen in Rudesheim ab. Eineinhalb Stunden dauert die Burgentour, da kommt zum leichten Wiegen des Wassers eine plätschernde Stimme vom Band, die einem etwa erzählt, dass Goethe die Burg Ehrenfels besonders gut gefallen habe. Wer bis zur Loreley fahren will, braucht viereinhalb Stunden für Hin- und Rücktour. Besonders schön ist eine Schifffahrt durchs Rheintal im Herbst, wenn die Hügel golden sind.

### Ausflug nach Eltville

Eltville ist vielleicht der schönste, bestimmt aber der schickste Ort im Rheingau. Hier ist man stolz auf die erste Bürgerinitiative Deutschlands. Die kämpfte ab 1958 gegen den Plan, die Bundesstraße 42 am Rheinufer durch den Ort zu führen – und gewann 18 Jahre später. In Eltville kann man also direkt am Wasser flanieren oder Fahrrad fahren, ungestört von Autos und Lärm. Am Flussufer stehen Platanen, Probiertände für Wein, Bänke zum Ausruhen. Im Graben der Kurfürstlichen Burg ist ein Rosengarten, im Städtchen selbst spaziert man durch mittelalterliche Enge, vorbei an hübschen Türmchen und Fachwerk, links und rechts Lädchen mit Leinenkleidern und Souvenirs. Fühlt sich fast französisch an.



### Wandern bei Kiedrich

Nördlich von Eltville liegt das Dorf Kiedrich in einer Senke, sodass man es von der nahen Bundesstraße kaum entdeckt. Von hier aus lässt es sich wunderbar spazieren oder wandern, je nachdem, worauf man Lust hat. Eine kleinere Runde führt durch die hübsche Ortsmitte am Bach entlang hinauf in die Weinberge. Als höchstgelegenes Ziel hat man die Ruine der Burg Scharfenstein aus dem 12. Jahrhundert vor Augen. Der Aufstieg ist sanft, wie alles hier. Der Ausblick wird von Minute zu Minute schöner, bis man oben ist bei der Burg und auf das Dorf, die Weinberge und das Rheintal hinunterschaut. Am Fuß der Burg ist ein Grillplatz. Der Rückweg führt über einen Serpentinpfad hinab ins Tal. Wer gern länger läuft, kann von Kiedrich aus zum Kloster Eberbach oder noch weiter auf dem Rheinsteig bis nach Johannisberg gehen, vorbei an Schloss Vollrads, wo es leckeren Flammkuchen gibt.



CHIEMGAU

9

# Der Ruinenreiniger

Im bayerischen Chiemgau hat der gefeierte  
Möbeldesigner Nils Holger Moormann eine uralte Bäckerei umgebaut.  
Eine »Schwachmatenidee«, dachte er

Von Christof Siemes

# Die Kunst der Einfachheit

Der Camper und Autodidakt Nils Holger Moormann nennt sich selbst einen »Ortekümmerner«. Seine Möbel erkennt man an ihrer Schlichtheit und ihrem Humor. Moormanns Gästehaus »berge« ist voll davon und liegt schräg gegenüber der Firmenzentrale

Manchmal entsteht wahrer Luxus durch Einfachheit, Reduktion, Verzicht. In diesem Sinne reden wir hier von einem Luxushotel – weil es all die üblichen Annehmlichkeiten nicht gibt: kein WLAN. Kein Fernsehen. Keinen Wellnessbereich. Kein Restaurant. Niemand trägt die Koffer. Fürs Frühstück werden nur die Zutaten vor die Tür gestellt. Der Mann, der diesen Tempel des No-Schnickschnack erfunden, aufgebaut, eingerichtet hat, gibt denn auch ziemlich fröhlich zu, an potenzielle Gäste »frecherweise gar nicht so furchtbar gedacht zu haben«.

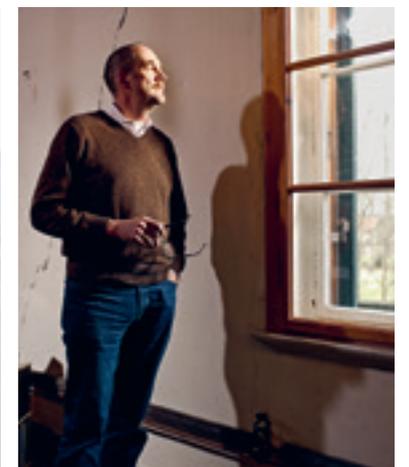
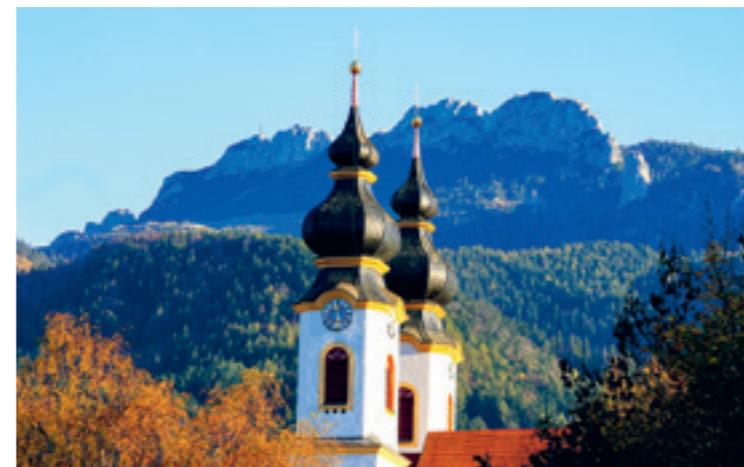
Aber mit seinen Erfindungen hat Nils Holger Moormann sich und seinen Kunden immer schon einiges zugemutet – zum Glück für beide Seiten. Er ist der Paradieskauz der deutschen Möbelszene. Ein abgebrochener Jurist und Autodidakt, der es seit über 30 Jahren schafft, mit seiner Firma in der oberbayerischen Provinz zwischen Chiemsee und ersten Alpengipfeln so etwas längst zu Ende Gedachtes wie Tisch, Stuhl, Bett, Schrank neu zu erfinden, jedenfalls ein bisschen. Total funktional sind seine Produkte, dabei nicht streng und kühl; auf das Wesentliche reduziert und voll von hintergründigem Humor. Sie heißen »Egal«, »Es« oder »Abgemahnt« (weil der ursprüngliche Name verboten wurde). Der größte Hit des bibliomanen Unternehmers: ein unendlich wandel- und erweiterbares Bücherregal namens FNP – »Flächennutzungsplan«. Moormann hat mit seinen Möbeln so ziemlich alle Designpreise gewonnen, die es gibt. Was passiert, wenn so einer sich an ein Hotel wagt?

»Ich bin Camper«, sagt er vor Beginn eines gemeinsamen Rundgangs, damit keine Missverständnisse aufkommen und mit dem Nachdruck desjenigen, der ein Leben lang nichts als sein Ding gemacht hat. Die jährliche Grand Tour zu den Möbelhändlern, die seine Produkte verkaufen, bestreitet Moormann mit dem Campingbus und übernachtet vor den Geschäften. Das spart Zeit, und er bleibt vollständig sein eigener Herr. Dass er, der Nomade aus Leidenschaft, dennoch zu einem Herbergsvater wurde, ist denn auch eine Art Betriebsunfall, Folge einer »Schwachmatenidee«, wie er das nennt.

Vor ein paar Jahren zwingt ihn der Erfolg seiner Möbel, die Lager- und Auslieferungskapazitäten zu vergrößern. Weil zur Philosophie der Firma gehört, dass alles in der Nähe zu geschehen hat, von der Fertigung über die Verpackung bis zum Versand der Möbel, kauft Moormann die ehemalige Hohenaschauer Hofbäckerei, einen trutzigen, nahezu quadratischen Kasten, nur wenige Schritte entfernt von dem behutsam modernisierten Pferdestall, seiner Firmenzentrale. In einem »granatenmäßig schlechten Zustand« sei das denkmalgeschützte Haus aus dem 17. Jahrhundert gewesen, erzählt Moormann, runtergerockt in den vergangenen Jahrzehnten, als es ein dubioses russisches Restaurant und zuletzt eine Jugendherberge war.

Die Pfarrkirche in  
Aschau im Chiemgau

Nils Hoyer Moormann  
hat einen Ort der inneren  
Einkehr geschaffen





1669 Meter streckt sich die eindrucksvolle Kampenwand bei Aschau im Chiemgau in die Höhe

Aber dort könne man immerhin die Kataloge einlagern und die Autos parken, während auf dem Grundstück eine neue Logistikhalle entstünde... Doch schon bald stellt sich heraus: alles Quatsch, zu klein sind Haus und Hof, aber gekauft ist gekauft. Was anfangen mit der Beinahe-Ruine?

»Ich habe das Haus ein Jahr lang überhaupt nicht verstanden«, sagt Moormann heute, noch immer den Kopf darüber schüttelnd, wie ihm so ein vermurkster Deal unterlaufen konnte. Eine ganze Weile lang mangelt er erfolglos Ideen durch; währenddessen legen Handwerker die ursprünglichen Strukturen des Altbaus frei. »Und dann hat das Haus getan, was viele alte Häuser tun: Es hat mich angelächelt und gesagt: Danke, dass du mich erkennst. Und jetzt schenke ich dir was.« Einen langen Gewölbeflur durchs gesamte Erdgeschoss zum Beispiel, ein archaisch-wuchtiges Entrée, in dem eine Rezeption Platz hat. Mauern, die so dick sind, dass selbst der Lärm von der Durchgangsstraße nach Kufstein kaum in die Zimmer dringt. Und die, einmal freigelegt, steinerne Kunstwerke eigenen Rechts sind. Dazu kommen in Würde gealterte Dielen und lehmverputzte Wände, die, nur ein bisschen aufbereitet, sofort ein Gefühl von Heimat und Geborgenheit vermitteln.

Grand Hotel Aussichtslos heißt das Projekt zunächst – und soll eine Unterkunft der gehobenen Kategorie werden für Besucher der Firma und Menschen mit Geschmack, die in dieser von der Schöpfung mit besonderer Liebe bedachten Gegend in Seen baden, wandern, Rad fahren oder einfach gepflegt nichts tun wollen. Aber auch daraus wird nichts. Moormann liebt zwar Experimente, aber ein ausgewachsenes Hotel mit allem Drum und Dran macht selbst ihm Angst. Schließlich bringt ein weiterer seltsamer Begriff dem Wortspieler die Rettung. »Eines Nachts fiel mir der Begriff ›berge‹ ein, klein geschrieben, das war der Schlüssel zum Erfolg.« Eine Art Herberge ist nun der Plan, ohne Rundumversorgung und Zimmerservice, »der Gast muss ein Stück weit schauen, dass er selbst zurechtkommt«. Deshalb verfügen 14 der 16 Zimmer, die Moormann in den alten Kasten hineinfantasiert und -plant, über eine eigene Küche. Die ist so schön, dass man sich nicht an die mühselige Plackerei daheim erinnert fühlt, sondern Kochen als Erholung und ästhetischen Genuss erlebt. Die Zutaten werden auf Wunsch morgens und abends in einer Papiertüte vor die Zimmertür gestellt, alles Bio natürlich, von der Wurst im alttümlichen Fettpapier bis zur selbst gemachten Marmelade. Wer freilich Räucherlachs und Kaviar zum Frühstück braucht, ist hier falsch; das gibt die am Haus vorbeigluckende Priener nicht her und fehlt folglich – auch als Herbergsvater denkt und handelt Moormann strikt regional. Das Motto des Hauses ist der Spruch eines Extrem-Alpinisten: »Wer die Berge liebt, akzeptiert ihre Bedingungen.«

Die Zimmer sind so verschieden wie ihre Namen. Im »Gipfelstürmer« oben unterm Dach kann man sich beinahe verlaufen. Obwohl keine feste Wand die 140 Quadratmeter unterteilt, gibt es geschickt modulierte Bereiche: den großen Esstisch für das Gelage mit Freunden, die Sofaecke mit dem gusseisernen Bollerofen für die Ruhe nach der Mountainbiketour auf die Priener Hütte, die Schlafzone im Schatten von ein paar Metern FNP, wo dem Gast in einem Bett namens »Tagedieb« alle Sorgen, die er womöglich mitgebracht hat, getrost gestohlen bleiben können. Die »Hohe Kammer« im Erdgeschoss erstreckt sich über zwei offene Etagen mit Schlafgelegenheit auf luftiger Empore, die »Bergebude« ist eine ins Haus gebaute Almhütte. Nichts ist Standard und doch alles unverwechselbar Moormann: die naturnahe Farbpalette von Schwarz über Grau und sämtliche Naturholztöne bis zu einem gedämpften Weiß. Die typischen Materialien, allen voran die Multiplexplatten mit ihren vielen Schichten aus verklebtem

Birkensperrholz, eigentlich Verschalbretter aus dem Betonbau, die Moormann für das Wohndesign salonfähig gemacht hat. Für Berge hat er daraus bei den Handwerkern der Umgebung, die auch seine Möbel fertigen, noch Raumteiler, Podeste, Alkoven und ganze Badezimmer bauen lassen.

Fühlt sich das an, als würde man in einem Moormann-Showroom gehirngewaschen? Na ja, wer auf Bling-Bling, knallige Farben und viel Plastikoberfläche steht, wird schnell Entzugserscheinungen bekommen. Das Design erweist der Tradition von Bauernstube, Herrgottswinkel, Zirbenholz seine Reverenz, hat ihr aber das Astloch-Orgastische und bayerisch Barockige ausgetrieben. Geblieben ist eine von Holzgeruch durchzogene Wohligkeit, die den Gast gleich beim Eintreten wie ein Filzjanker umfängt – ein modern geschnittener allerdings. Wie Hund oder Katze schnürt man sogleich durch das Zimmer, schaut hier, schnuppert dort, auf der Suche nach einem Lieblingsplatz, an dem man sich schließlich niederlässt. Es ist wie eine Liebesheirat von Heustadl und Bauhaus, ökologische Correctness mit Stil und ohne erhobenen Zeigefinger.

Um alles hat sich der Detailfetschist Moormann persönlich gekümmert, sogar die Nägel, mit denen die extrabreiten unbehandelten Dielenbretter befestigt sind, hat er ausgesucht – damit nicht irgendeine glänzende 21.-Jahrhundert-Hochleistungsschraube die Gesamtkomposition versaut. Er sei eben in erster Linie kein Hotelier, sondern ein »Ortekümmerner«, sagt er. In manchen der Einbauten fühlt man sich an jene hölzernen Gehäuse erinnert, in denen der heilige Hieronymus auf mittelalterlichen Gemälden

Ob im Gästehaus oder auf einem Berggipfel:  
Ruhe ist hier leicht zu finden



am Schreibtisch seinen Studien nachgeht, einen Löwen zu seinen Füßen. Das Haus ist auch ein Ort der inneren Einkehr, deshalb der segensreiche Verzicht auf all die Verlockungen der Unterhaltungselektronik; selbst der Handy-Empfang im Schatten des Burgbergs ist mau. Sogar in dieser Hinsicht wird der Gast zu einer Art Hieronymus – einem Leser, der in der kleinen Bibliothek stöbert, die auf jedem Zimmer steht, handverlesene Klassiker von Kafka über Tucholsky bis zu Virginia Woolf.

Er habe Berge in erster Linie für sich selbst gebaut, sagt Moormann. Sogar dem Camper Moormann ist er dabei treu geblieben. In den Garten hat er zwei weitere Unterkünfte hineingestellt, »Zaungast« und »Gartenzweig«, zwei Holzhäuschen von je 17,5 Quadratmetern, eine Mischung aus Zirkus-, Bau- und Wohnwagen. Sie stehen mit Rädern auf Schienen – zum einen, weil es für feste Bauten keine Genehmigung gegeben hätte, zum anderen, weil so die Illusion bleibt, dass man mit ihnen aufbrechen könnte. Sie haben ihrem Erfinder aber auch das meiste Kopfzerbrechen bereitet – »Lösungen für kleine Räume sind die schwierigsten.« Die rettende Idee kam weit jenseits von Aschau, beim Abschalten in Kenia: Einfach den Eingang in die Mitte legen, dann ergibt sich der Rest von selbst: links Essplatz und Küche, geradeaus das Bad, rechts das Doppelbett auf einem Podest. Und weil er für die hölzerne Terrasse keine geeignete Sitzgelegenheit fand, entwarf Moormann kurzerhand die »Kampfenwand«, eine Neuerfindung des Gartenmöbels aus dem Geist der Biertischgarnitur, zusammengehalten von einem Seil aus dem Seglerbedarf, benannt nach dem Aschauer Hausberg.

Auf ihn geht der Blick von der Bank, dann fällt er in den Garten der Berge mit Bocciabahn und auf das Haupthaus in seinem zeitlos schönen grauen Putzgewand. »Jetzt muss es sich durch Patina bewähren«, sagt Moormann, der Herbergsgeist. Er wendet sich derweil dem nächsten Projekt zu, für den Camper eine Rückkehr zu den Wurzeln: den serienreifen Ausbau eines Wohnmobils.

### berge

Kampfenwandstraße 85, Aschau im Chiemgau,  
Tel. 08052/90 4517, moormann-berge.de/urlaubsarchitektur.de,  
Apartment ab 150 €





# Auf einer Insel

Zehn Hotels in Europa mit viel Meer – an einsamen Stränden, in alten Gemäuern, hoch über dem Wasser



# Jeder erntet, was ihm schmeckt

Die Domaine de Murtoli ist riesengroß. Für Gäste gibt es zwanzig alte Gemäuer, drei Restaurants und einen Gemüsegarten, für Wildschweine jede Menge Platz zum Toben

Von Merten Worthmann



Auch der weite Bogen Strand  
gehört zur Domaine

# In Opas Jagdrevier

Kurz nachdem der Trüffelrisotto auf den Tisch kommt, raschelt es hinter mir in den Büschen. Aus dem Dunkel des Wacholderhains taucht eine graurosa Rüsselscheibe auf. Ein schlankes Wildschwein setzt einen Huf vor den anderen, als wäre es auf Spaziergang.

Will es etwa an die Trüffel ran? Hätte ich besser etwas anderes bestellt? Eine Bedienung tritt hinzu und sagt: »Ach, das hier kennen wir schon«, und verscheucht das Tier so liebevoll, dass ich – als Wildschwein – wohl auch freundlich gehorchen, aber bestimmt auch sehr bald wiederkommen würde.

Danach habe ich den wunderbaren Risotto im Strandrestaurant der Domaine de Murtoli für mich. Die nächsten Wildschweine kreuzen erst am kommenden Tag meinen Weg.

Wie viele *sangliers* sich auf dem Hotelgelände herumtreiben, weiß niemand genau. Sie haben jedenfalls ordentlich Platz zum Toben. 2500 Hektar ist die Domaine de Murtoli groß. Sie liegt an Korsikas Südküste und hat sogar mehrere Kilometer eigenen Sandstrand. Auf meiner kurven- und hügelreichen Ankunftstour durch das immergrüne Strauch- und Baumgebiet, die Macchia, sehe ich vom Meer aber erst mal nichts, blicke dafür tief hinein ins weit aufgespannte Ortole-Tal. Mein Häuschen liegt von der Rezeption 20 holprige Autominuten entfernt und wirkt wie vom Alter leicht eingesunken, obwohl die groben Granitblöcke, aus denen es einmal aufgerichtet wurde, so unverrückbar aussehen wie sonst was. War mal eine Schäferhütte, und vielleicht passte ein Schäfer aus dem 18. Jahrhundert sogar noch aufrecht durch den Türsturz. Jenseits der Schwelle, so viel historische Rücksicht muss sein, wird es auch nicht brutal modern. Der Kamin ist mächtig, die Fenster sind klein, die Möbel tragen Patina. Richtig aus sich heraus geht mein Mikro-Anwesen erst hinter dem Haus. Da plätschert der Pool neben einer Wiese, angedockt sind eine verschattete Terrasse und eine überdachte Außenküche mit einem sehr attraktiven fünfflammigen Gasherd. Ich sehe mich schon zwischen ihm und der Küchentheke stehen und zum Pool, zur Familie hinübereufen: Planscht ihr ruhig weiter, ich koche jetzt – aber dass mir keine Klagen über die Playlist kommen!



Da niemand zum Bekochen da ist, gehe ich essen. Drei Restaurants gibt es auf dem Gelände: eines im Wacholderhain am Strand, eines rund um eine ausgebaute Höhle in den Granitfelsen, eines im zentralen Landhaus von Murtoli. Als ich den Strand nach meinen Ruckelfahrten durch die Domaine zum ersten Mal erreiche, bin ich fast überrascht: Das Meer, na klar, auch das gehört ja zu Murtoli! In weitem Bogen dehnt sich der Strand dem Felsen von Roccapina entgegen, auf dem scheinbar eine Löwin thront. Beach-Bar und Restaurant sind möbliert mit abenteuerlich gezimmerten Stücken Treibholz. Und im Hain etwas abseits des Wassers sitzt man dann fast außerweltlich schön eingesponnen, besonders bei Nacht, Wildschweine hin oder her.

Paul Canarelli erbt das Gelände Anfang der Neunzigerjahre von seinem Großvater. Damals diente es meist zur Jagd, die verstreuten Bauernhäuser und Schäferhütten aus den zurückliegenden Jahrhunderten waren längst verfallen. Eine Ruine nach der anderen nahmen sich die Canarellis über die Jahre mithilfe eines sardischen Handwerksmeisters vor. 20 Unterkünfte

Auf dem Hotelgelände werden auch rund hundert Rinder gehalten. Manchmal kreuzen sie die Fahrbahn



Die alten Häuser waren lange Zeit verfallen. Eins nach dem anderen wurden sie neu auf- und eingerichtet

sind inzwischen zusammengekommen, ausschließlich in alten Gemäuern. Meine Hütte gehört zu den kleinsten, es gibt auch festungsähnliche Dreifamilienklötze mit eigenem Hamam und ausgreifenden Salons, die im Sommer ein kleines Vermögen kosten.

Auf Korsika ist Murtoli bekannt als Rückzugsgebiet von Sportlern und Politikern. Die können in der zentralen Senke des Geländes mittlerweile auch golfen, und nebenan im Landhaus sieht der Speisesaal wahrhaftig aus wie ein klassischer Molligkeitstempel des Großbürgertums. Gewaltige Leuchter hängen von der hohen Decke, auf dem Teller liegen zauberhaft ziselierte Gerichte, zu einem beachtlichen Teil mit Bordmitteln bestückt. Murtoli hält etwa hundert Rinder und jeweils mehrere Hundert Ziegen und Schafe. Am Rande des farneigenen Gemüsegartens stehen Bastkörbe für die Gäste des Guts aufgereiht: Hier darf jeder ernten, was er mag und was er braucht für das selbst gekochte Mahl. Bei den Zucchini Blüten hätte ich sehr gerne zugriffen.

Als ich abends zurückschaukele zur Schäferhütte, nach einer kleinen Probe korsischer Weine, bin ich froh, dass garantiert keine Kontrolle droht entlang der Piste. Und denke zugleich: Mensch, jedes Zimmermädchen hier muss auch eine passionierte Fahrerin sein.

Morgens, wenn ich auf die Terrasse trete zum frischen Frühstück, ist der Croissant-Bringdienst schon wieder abgerauscht, ohne dass ich ihn gehört hätte. Ich nehme Platz in meiner Idylleblase, höre Plätschern, höre Zwischern und zucke nur hin und wieder zusammen, wenn über mir eine Eichel vom Baum aufs Schilfdach fällt. Für die Eicheln ringsum scheint sich keine Wildsau zu interessieren. Verwöhnte Biester.

### Domaine de Murtoli

Vallée de l'Ortolo, 20100 Sartène,  
Tel. 0033-495/7169 24, murtoli.com,  
Häuser ab 170 Euro



### Bonifacio

Von Bonifacio an Korsikas Südspitze ist es nur ein Katzensprung nach Sardinien. Aber nicht deshalb bucht man im Hafen eine Bootstour. Man will die Steilküste vor der Stadt sehen, die weißen Kreidefelsen, die geschichtet sind wie angefressene Baumkuchen und dabei einen Schwung haben wie die Bauten von Zaha Hadid. Man schaut vom Boot hoch hinauf zur haarscharf an den Rand gebauten Altstadt und sagt sich: Da gehe ich besser nicht durch die Gassen, das bricht doch alles jeden Moment ins Meer. Und steht später doch ganz oben und sagt sich: Wird heut' schon noch gut gehen.

### Wandern

Auf den 2500 Hektar der Domaine braucht man zwar ein Auto – man kann aber auch sehr gut wandern. Am Rand von Murtoli ragen die Stelen der megalithischen Kultstätten von Cauria auf. Man geht durch halbdunkle Korkeichenhaine darauf zu, kreuzt Felder voller Wildkräuter und kann dann abbiegen Richtung Strand. Oder man läuft auf schmalsten Pfaden hoch zu den riesigen, bizarr geformten Granitblöcken der Hügelkämme. Die Wege sind mitunter schwer zu finden. Wer will, kann im Hotel auch eine geführte Tour mit dem Botaniker Stéphane Rogliano buchen. Der erzählt dann, ein korsischer Peter Wohlleben, von der lokalen Vegetation, als sei man Zeuge eines Vielpflanzendramas um Leben und Tod – was ja zweifellos auch stimmt.



### Sartène

Das Städtchen Sartène liegt nur ein Dutzend Kilometer weg vom Meer, ist aber so trutzig in die Hügel gebaut, als fürchte es alles Helle und Freundliche der See. Nun gut, die Korsen haben ja auch über Jahrhunderte versucht, Invasoren abzuschütteln, und diese Wehrhaftigkeit scheint Sartène eingeschrieben: mit überdimensioniert hochgezogenen Häusern, die offenbar alle ihr eigener Wachturm sein wollten, heute allerdings, wo man keine Festungen mehr braucht, oft recht abgeblättert dastehen. In den düsteren Gassen der kleinen Altstadt wimmelt es von Treppchen, Stiegen, Auf- und Abgängen auf eine Weise, dass man sich in eine labyrinthische Architekturfantasie hineinversetzt glaubt. Grandioses Drunter und Drüber.





GOZO

11

# Einfach fallen lassen

Das Thirtyseven auf Gozo ist ein Haus voller Nischen zum Träumen.  
Fast versäumt man, die Insel zu erkunden

Von Anja Rützel

Die Sanap-Klippen an Gozos  
Südküste liegen nur wenige  
Gehminuten vom Hotel entfernt



# Meine kleine Festung

Auf der Insel der schlafenden Tiere nehmen es die Hähne nicht so genau mit ihrer frühmorgendlichen Krähpflicht. Bei der Anreise am Vortag habe ich genug schlummernde Hunde unter Cafétischen fotografiert, um einen Bildband zu füllen.

Tags drauf ringt sich der Hühnerich vom Nachbargrundstück halbherzig und heiser zu einem ersten Gegockele durch, als ich gegen neun zum Frühstück schlendere – vorbei an den beiden Katzen, die zu meinem Bed and Breakfast gehören und die auf den Sesseln am Pool dösen. Praktisch, denn so fühlt man sich nicht schlecht, wenn man den Tag selbst später beginnt als geplant.

Wie Platzkarten stehen im Frühstücksraum auf einigen Tischen schon die Sonderwünsche der Gäste: Kakao für das Paar mit dem kleinen Mädchen, Minzwasser für die belgische Tauchurlauberin. Dazu ein Buffet mit hausgemachtem glutenfreiem Kuchen, Chiapudding, Müsli, Obst. Patricia Piazza, die das Thirtyseven mit ihrem Mann Giuseppe betreibt, streift umher und fragt nach den Plänen ihrer Gäste: »Do you little sweethearts need a reservation for today?«

Das Thirtyseven ist ein Haus, in das man sich einfach plumpsen lassen kann. Wer seine Gozo-Reise spontan gebucht hat oder nicht genug Energie aufbrachte, vor seiner Reise lohnenswerte Restaurants und Buchten zu ergoogeln, kann sich getrost auf die Tipps der Besitzerin verlassen. Sie empfiehlt Strände, Lokale und Ausflugsziele und bucht gleich die passenden Taxis, wenn man ohne Auto unterwegs ist, auf Wunsch organisiert sie auch Pilates- und Yogaunterricht, Massagen oder einen privaten Valet-Service für Taucher: Dann sammelt ein Jeep die nassen Schnorchler auf, wenn sie aus dem Wasser kommen, und versorgt sie mit warmen Socken und heißen Getränken. »Home hotel« nennt Patricia das Thirtyseven, und

tatsächlich kann man sich schnell wieder wie der Fauli-Jugendliche fühlen, der in den Ferien eigentlich nur gammeln will, während ihn die Eltern sanft zum Spaziergang schubsen. Spaß macht der am Ende doch, klar.

Wen so viel Aktionismus überfordert, der macht es wie die Tiere und nutzt die beiden 400 Jahre alten Kalksteinhäuser, aus denen das Thirtyseven zusammengepuzzelt ist, einfach als Aufladestation. Als die Piazzis Anfang der Neunzigerjahre das erste der beiden lange unbewohnten Gebäude kauften, wollten sie daraus nur ein Ferienhaus machen, vier Zimmer für Familie und Freunde. Nach und nach bauten sie die alten Mauern zu einer Fluchtstation um, wo beide ausruhen konnten, wenn ihre Modelagentur in Mailand zu sehr an den Nerven rüttelte – sie arbeiteten mit Ver-

Das Meer ist nicht weit – aber der Hotel-pool liegt noch näher





sace und Armani, vertraten Kate Moss und Naomi Campbell, »all these names«, sagt Giuseppe. 2007 verkauften sie die Agentur, erwarben in Gozo auch das Nachbarhaus, und das private Ferienhäuschen wurde zu einem Bed and Breakfast erweitert.

Wenn man einen trägen Nachmittag am Pool verbringt und die architektonische Fantasie herumschlendern lässt, erinnert das Haus an typische Eigenheiten von Gozo. Die kühlen, schattigen Gewölbegänge spiegeln dann die Höhlen in den Sandsteinklippen. Die Tal-Mixta-Höhle diente den Malteserrittern als Festung; in der Höhle der Calypso soll die gleichnamige Nymphe Odysseus sieben Jahre lang festgehalten haben. Das Thirtyseven ist auf verschiedenen Ebenen gebaut, zu manchen Zimmern gehören eigene kleine Terrassen, wie auf Privatpodesten kann man sich dort mit Blick auf die beiden Pools sonnen. Diese mehrstufige Bauweise wirkt wie eine Reminiszenz an die treppenförmigen Terrassenfelder der Insel, auf denen Melonen und Tomaten wachsen und an denen man vorbeifährt, wenn man die verschwundene Hauptattraktion der Insel besucht – oder eben nicht: Im März 2017 brachte ein Sturm das »Azure Window« zu Fall, eine gewaltige, bogenförmige Felsformation, hinter der das Meer aussah, als hätte man es in einen schroffen Rahmen versetzt. Heute steht die Restklippe allein im Wasser, den Bogen gibt es nicht mehr.

Der Kirchturm von Munxar, gesehen von der höchstgelegenen Terrasse aus

In den Zimmern des Thirtyseven fand Giuseppe Piazzì endlich genug Wände für all die Kunstwerke, die er auf seinen Modelbusinessreisen gesammelt hatte. Im Loft, einem luftigen Zimmer mit gläsernem Kleiderschrank, wo während der Dreharbeiten zu *By the Sea* von 2015 auch schon Brad Pitt und Angelina Jolie wohnten, hängt ein riesiges Marilyn-Monroe-Porträt, anderswo finden sich Audrey Hepburn und Steve McQueen. Die Zimmer haben klangvolle Namen, keines sieht aus wie das andere: Hier klumpert ein Duschvorhang aus Perlmutterplatten, dort erinnert eine unscheinbare Einkerbung in der Wand daran, wo früher die Futtertröge der Ziegen angebracht waren. »Ghawdex« wirkt mit seinen grob gemauerten Steinbögen wie eine trutzburgige Höhle, »Barambura« ist eine rosafarbene Hommage an den auf Gozo beliebten Brieftaubensport. Wie zahlreiche Hauswände auf der Insel hat das Zimmer viele kleine Nischen. Kleine Lampen stehen darin. Traditionell dienen die Einsparungen im Mauerwerk als Landeplätze für heimgekehrte Vögel, die dort ihre wärmemüden Köpfe unter die Flügel stecken. Das einzig schlummernde Lebewesen in Barambura ist man allerdings selbst.

### Thirtyseven

37 Triq Munxar, Munxar,  
Tel. 00356-7937/37 07, thirtysevengozo.com,  
DZ ab 215 € (inkl. Frühstück)



### Tauchen

Feinen Schmiegesand sucht man hier vergebens – die felsigen Klippen der Bucht von Xatt l-Ahmar am Rand von Ghajnsielem sehen eher aus, als wenn man sich gerade auf dem Rücken einer nur zum Teil aufgetauchten Riesenmeerechse. Dafür teilt man sich diesen Geheimtipp aber auch nur mit einer kleinen Schar von Einheimischen, obwohl der »Rote Strand« ganz in der Nähe des Hafens von Mgarr liegt und einen schönen Blick auf die alte Johanniterfestung Fort Chambray bietet. Die etwas umständliche Anfahrt über die kleine, rumpelige Mgarr Road lohnt sich vor allem für Taucher: Vor der Bucht liegt das Wrack der ausgedienten, versenkten Malta-Gozo-Fähre *ix-Xlendi*. Wer lieber gemütlich ein paar Schwimmbahnen ziehen will, kann über Treppeneinstiege in den Felsen bequem ins Wasser klettern.



### Salzpfannen

Mit dem sturmzerbröselten »Azure Window« versank 2017 das beliebteste Fotomotiv der Insel im Meer. Die schönste Kulisse für Urlaubsbilder bieten jetzt die alten Salzpfannen von Xwejni Bay. Sie erstrecken sich über drei Kilometer an der Nordküste der Insel, westlich der Ortschaft Marsalforn, stammen teilweise aus der Römerzeit und werden nur noch ab und zu von ein paar Einheimischen genutzt. Vor allem in der letzten Abendsonne wirken sie, zusammen mit den ockergoldenen Sandverwehungen auf den Klippen ringsum, wie das surreale Set eines Science-Fiction-Films: als hätten Außerirdische in den schachbrettartig angeordneten Feldern einst Tic-Tac-Toe gespielt.



### Auf Tour im Tuk-Tuk

Im Vorbeifahren zieht aus einem offenen Fenster der Duft von Kaninchenragout in die Nase, von den kargen Feldern weht das Aroma wilden Fenchels herüber – und die manchmal abenteuerlich holprigen Straßen rütteln einem die Knochen durch. Hier stimmt die Tourismus-Floskel wirklich: Wer Gozo im Tuk-Tuk erkundet, erlebt die Insel mit allen Sinnen. Sechs Personen finden Platz auf den Bänken des Elektro-Gefährts, am Steuer sitzen Gozo-Insider, die einem Anekdoten erzählen, wie man sie in keinem Reiseführer findet. Mit etwas Glück erwischt man den pensionierten Polizisten, der unterwegs – kriminalistisches Interesse vorausgesetzt – auch die Schauplätze seiner spektakulärsten Fälle zeigt.

[yippeemalta.com](http://yippeemalta.com)



# Der Höllentrip ins Paradies

Als Gast des Onar begibt man sich in eine Art schöne Gefangenschaft, denn das Hotel liegt an einem besonders abgeschiedenen Stück Küste. So wird aus den Besuchern eine verschworene Gemeinschaft

Von Vivian Alterauge

Besitzer Matteo Pantzopoulos  
wollte ursprünglich ein  
Dorf gründen. In diesem Haus  
kommen fünf Leute unter



# Unter Komplizen

Nie wieder, soll die weltgewandte Australierin ausgerufen haben, noch bevor sie einen Fuß auf den cognacfarbenen Sandboden der Hotelanlage gesetzt hatte. Neuneinhalb Kilometer buckelt der Geländewagen über Steine und Geröll am Abgrund entlang, Schotterpiste wäre in diesem Fall eine Verharmlosung. Der Weg schlängelt sich um einen Berg herum, am Ende hat man mehrere Hundert Höhenmeter überwunden. So was steckt man nicht so einfach weg.

Wer allerdings dazugehören möchte zu jener Gemeinschaft, der man da bergab sehr langsam entgegenschaukelt, der muss lernen, auszuhalten. Die Australierin ist jedenfalls doch wiedergekommen an diesen magischen Ort, wie sie ihn nennt, schon zum dritten Mal. Denn unten angekommen, wird man zum glücklichen Gefangenen im Tal des Strandes von Achla auf der bergigen Kykladeninsel Andros. Zum Gefangenen, weil man meistens so lange im Tal bleibt, bis man die Insel wieder verlässt.

Es gibt dort eine Unterkunft mit dem Namen Onar, das ist altgriechisch und heißt Traum. Und auf dem Gelände von Onar steht ein Tisch, ein massives graues Ungetüm, an dem man als Gast wieder und wieder Platz nimmt und die anderen Gäste trifft. Mit der Zerstreung, das sollte man wissen, bevor man aufbricht ins Onar, ist es ansonsten nicht weit her. Wer WLAN will, muss wie ein Junkie betteln nach einer Datendosis über den mobilen Router. Wer Ruhe will, findet sie überall. Am feinkieseligen Strand. An einem kleinen Fluss, der dort ins Meer fließt. Im türkisblauen Meerwasser. Oder an der Kapelle auf dem Berg. Und natürlich in den minimalistisch eingerichteten Zimmern – drinnen das Bett auf einer Empore aus weiß gekalktem Stein, draußen vor der Hängematte üppiges Grün.

Wer die Ruhe auch mal unterbrechen möchte, der landet also regelmäßig am großen Gemeinschaftstisch. Morgens, wenn die Feuchtigkeit der Nacht verdunstet. Mittags, wenn die Bäume sich schützend über die Terrasse beugen. Abends, wenn die Nacht in einem Schwarz heranrauscht, das Städter gar nicht mehr kennen.

Gut ein Dutzend Menschen sitzen an diesem Tisch. Da ist der allein-stehende Schweizer Psychiater, der mal wochenlang durch die Sahara gewandert ist. Das Juristenpaar aus Australien, frühverrentet und mehr unterwegs als zu Hause. Die Werberin und ihr Mann, Industriedesigner und Ü-40-Model. Sie kennt allen Gossip, er gräbt nach Lehm, den er für seine Sammlung in kleine Kuben gießt. Die griechische Diva, feuerrotes Haar, und ihr Mann, ein italienischer Geschäftemacher, der auch noch seinen Kompagnon dabei hat und ständig über Börsendeals redet. Man diskutiert und isst und lacht und fühlt sich am Ende nicht bloß wie ein Gast, sondern wie ein Mitglied in einem exklusiven Club der Abgeschiedenen.

Die grüne Natur verdankt sich dem nahen Bergbach





Auch Matteo setzt sich gelegentlich dazu, der Besitzer des Geländes, der eigentlich die Reederei-Geschäfte seiner Familie weiterführen sollte, dann aber eine andere Idee hatte: Er wollte ein nachhaltiges Dorf gründen, irgendwo im Nirgendwo.

Und eines Tages fand er eine Annonce für ein Grundstück am Strand von Achla, den er schon während seiner Sommerurlaube als Jugendlicher erspäht und für wunderbar befunden hatte. Aus drei traditionell errichteten Steinhäusern ohne Strom wurden schnell ein paar mehr, und weil selbst das Hippietum irgendwie finanziert werden musste, kam mit der Elektrizität schließlich die Idee, fremde Gäste zu beherbergen. Außerdem kam auch noch die bekannteste Fernsehmoderatorin Griechenlands zu Besuch, die Oprah Winfrey Athens sozusagen, und verliebte sich in Matteo. Am Tisch erzählt man sich, dass es eine Zeit gab, da hat es von Paparazzi nur so gewimmelt, aber am Ende ist es auch nicht so wichtig, ob dies nun wahr ist oder nicht.

Es passt jedenfalls zu diesem besonderen Fleckchen Welt, dass es allein durch viel Vorstellungskraft zu dem geworden ist, was es ist. Aus der Vogelbeziehungsweise der Schotterpistenperspektive mutet Onar wie eine Sammlung von zehn Steinklötzen an, achtlos zwischen das hohe Gras und die dichten Bäume und Büsche gewürfelt. Erst wenn man sich nähert, eine andere Perspektive einnimmt, wie auf einem Wechselbild, wenn man in die Steinhäuser hineinblickt, auf ihren Terrassen steht, auf die Kräuter und den wilden Oleander schaut, vorsichtig durch den Ausläufer des Gebirgsbachs wadet, der langsam am eigenen Domizil entlangplätschert – dann spürt man, was die Leute mit Magie meinen.

Und während auf dem Tisch gegrillter Fisch mit Kartoffeln und Portulak dampft und der griechische Wein die Zunge umsamtet, weht mit dem trockenen Meltemi-Wind eine Angst herbei, die bis in die Bungalows kriecht.

Wer die Anfahrt überstanden hat,  
wird mit türkisblauem Meerwasser  
und feinkieseligem Sand belohnt

Die Angst erwächst aus der Zugehörigkeit, die dieser Ort auslöst. Die Komplizen wollen Onar für sich behalten, da wirkt es schon bedrohlich, dass Matteo derzeit eine Handvoll neue Steinhäuser bauen lässt. Magische Orte schweben schließlich ständig in Gefahr, ihren Zauber zu verlieren, wenn dieser Zauber mit zu vielen geteilt werden soll.

Auf Andros waren Touristen nie wirklich erwünscht. Andros war die Insel der griechischen Seeleute. Und die duldeten keine fremden Gespielen in der Nähe ihrer einsamen Frauen. Seit der Finanzkrise hat sich das geändert, Andros umgarnt seine Gäste. Die Inselverwaltung druckt Wanderkarten, Bewohner renovieren ihre Häuser und vermieten. Die Fähre von Athen legt nun mehrmals täglich an.

Die Höllenbuckelpiste, das lernt man im Laufe der Tage, ist gar kein Fluch, sie ist ein Segen. Sie schützt vor der Welt. Und Matteo hat versprochen, sie so furchtbar zu belassen, wie sie ist.

### Onar

Achla Beach, 84500 Andros,  
Tel. 0030-21/18 00 2912, onar-andros.gr,  
Apartment ab 230 € (inkl. Frühstück)



### Wandern

Auf Andros kann man wunderbar wandern. Wenn Sie erst einmal Onars Schotterpiste hinter sich gelassen haben, sind viele Wege schnell erreicht. Eine der schönsten Routen führt vom Hafen von Chóra (dem Kern von Andros-Stadt) entlang des Flusses Louria über viele Steinbrücken bis zum Dorf Apikia, wo man sich an Wandbrunnen das Wasser aus einer Heilquelle abzapfen kann. Weiter geht's ins weiße Dörfchen Vourkoti. Und dabei bleibt einem immer die Aussicht auf Chóra und das Meer erhalten.

[androsroutes.gr](http://androsroutes.gr)

### Flanieren

Auf dem Weg zur Statue des unbekannteren Matrosen im neoklassizistischen Hauptort Chóra: Bitte nach links blicken. Ziemlich am Anfang der entscheidenden Straße besitzt Kiki Sinteli, die Deutsch studiert und als Übersetzerin gearbeitet hat, eine Boutique, in der sie ihre Kleider verkauft, die mal von Gewändern griechischer Nonnen inspiriert sind, mal von griechischen Trachten. Die Stoffe sind handgewebt und changieren in der Sonne. Es gibt auch eine kleine Kinderkollektion sowie Schmuck, Badetücher und Vasen. Nach einem Lustkauf sollte man unbedingt noch ins Museum of Contemporary Art (Moca) gehen, das direkt um die Ecke an einer Treppe hinab zum Meer liegt. Dort gibt es jede Saison eine neue Ausstellung.

[waikikiandros.com/moca-andros.gr](http://waikikiandros.com/moca-andros.gr)



### Essen mit Ausblick

Ein paar Kurven gen Norden, raus aus Chóra – enge Gassen, wenige Menschen. Und plötzlich eröffnet sich wieder das Meer vor einem, der Wind pfeift über eine Terrasse mit hellgrünen und weißen Holzmöbeln, ganz ohne die übliche Blau-Weiß-Folklore. Von seinem Platz im Ta Binelikia aus blickt man auf die Stadt und den Leuchtturm, serviert werden frische Weinblätter, mit Reis gefüllt, und Fava, ein Mus aus weißen Bohnen. Anschließend gibt es frittierte Minigarnelen und gegrillten Oktopus, dazu Gemüse, geschmort in süßem Essig. Die Karte ist überschaubar, das Essen schlicht und dabei wahnsinnig lecker.

Ta Binelikia,  
Nimporio-Strand,  
Andros-Stadt



FÖHR

# Hin und weggeweht

Das Hotel Waastwinj auf Föhr ist nach dem  
Wind aus dem Westen benannt.  
Seine Gäste nimmt es wunderbar davor in Schutz

Von Carolin Pirich

Der Schäferwagen auf dem Hotel-  
gelände ist zur Sauna umgebaut



## Ein Bad im Licht

Nach einem Tag mit Westwind, der mir die Nordsee um die Beine spritzt und den Sommerschal von den Schultern weht, lasse ich mich aufs Bett fallen, noch Sand zwischen den Zehen.

Das Zimmer sperrt den Wind aus, sein Sausen und Zausen. Aber die Insel ist noch um mich. Die Farbe des Meeres erkenne ich im matten Grün der Wände, das Bett ist wolkenweiß, der Teppich erinnert in seinem Hell- und Dunkelgrau an die Schattierungen des Sandes am Strand. Na ja: fast.

Über dem Bett wird das Foto eines einsamen Wattwanderers gerade von der Abendsonne beschienen. Überhaupt das Licht auf der Insel: Es streift die reetgedeckten Friesenhäuser und lässt die Pferderücken auf den Wiesen glänzen. Die 15 Minuten Fahrt von der Inselstadt Wyk im Osten nach Utersum ganz im Westen waren ein Bad im Licht, und obwohl das Hotel Waastwinj nicht direkt am Strand liegt, sondern ein paar Hundert Meter vor dem Deich, spüre ich auch hier die Weite von Föhr, das rundlich im nordfriesischen Wattenmeer liegt.

Mein Zimmer hat eine kleine Terrasse, der Haupteingang des Hotels liegt um die Ecke. Ebenso das Restaurant Hennigs, benannt nach dem Hotelier Roluf Hennig. Der ist hier aufgewachsen, als das Haus noch von seinen Eltern geführt wurde und Hotel Post hieß. 2018 hat er es zusammen mit seiner Frau Ellin komplett erneuert. Die Klinkerfassade ist geblieben, die Zimmer und das Restaurant wurden renoviert.

Roluf Hennig und seine Frau sind Föhringer, die sich von den Föhrern insofern unterscheiden, als sie auf Föhr geboren sind – und geblieben. Viele Föhringer haben im vergangenen Jahrhundert die Insel verlassen, zu karg



war das Leben, bevor Touristen kamen. Auch drei Tanten von Ellin Hennig sind in den Sechzigern nach New York ausgewandert, per Schiff, dem Westwind entgegen. Daher der friesische Name: Waastwinj. Daher auch die Idee, den Hotelflur als Schiffsbauch zu stilisieren: mit Bullaugen und Fotografien von Tauen und Tampen.

Wenn er nicht gerade an der Rezeption sitzt, trifft man Roluf Hennig im Restaurant. Hier weist er einem den passenden Platz zu: mal zum Frühstück mit frischem Matjes und Föhrer Käse die Bank unter der großen Uhr; mal zum Abendessen mit Haxe vom Husumer Lamm das Separée. Von fast jedem Platz sieht man hinaus über die Felder. Am Abend sind alle Tische belegt, nicht nur Hotelgäste kommen. Für die knapp 500 Einwohner von Utersum war das Restaurant schon immer Treffpunkt. Es war ein Politikum, als Hennig das Hotel, das er geerbt hatte, an einen Investor verkaufte, um es neu aufstellen zu können. Er pachtet es nun. »Investor« klang bedrohlich, nach viel Geld und wenig Herz. Die Utersumer hatten Sorge, Hotel und Restaurant würden zu teuer werden, zu Sylt. Föhr wirkt bodenständiger als die Nachbarinsel. Auf Sylt, erzählt man sich hier, könnten die Einheimischen die Mieten nicht mehr bezahlen und müssten inzwischen auf dem Festland wohnen, um jeden Morgen zur Arbeit auf die Insel zu pendeln.

Aber die Sorge war unbegründet. Ellin und Roluf Hennig wollten keinen »Sylter Schnickschnack«, wie er es nennt. Sondern ein Hotel, das sich so anfühlt, wie sie selber sind. Hennig sucht eine Weile nach dem treffenden Ausdruck. »Wir sind ja einfache Leute«, sagt er. Und so sollte das Hotel sein: »Einfach, ja, und toll.«

In der Rezeption hängt eine wandfüllende Luftaufnahme des Dorfs Utersum, von hinten beleuchtet wie ein überdimensionales Dia. Roluf Hen-

Das Hotelrestaurant ist altbekannt im Ort, aber neu eingerichtet.

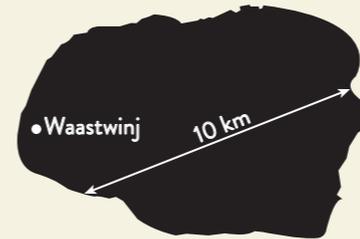
Die Zimmer sind hell wie der Sand am Meer

nig kann auf dem Foto den Weg zum Fahrradverleih zeigen oder den zum Meer. Der kürzeste Weg führt allerdings raus auf den Hof: Da steht ein Schäferwagen, zur Sauna umgebaut. Man sagt Hennig Bescheid, und ein wenig später sieht man aus den Wagenfenstern die Wolken vorbeieilen, schwitzt und tritt danach im Handtuch aufs frische Gras und an die Luft, die nach dem aufgeheizten Holzgeruch noch salziger riecht, nach Wacholder und Rosen.

Danach schlägt Roluf Hennig vor, ich solle mich doch noch mal in den Wind stellen, für den Sonnenuntergang von Utersum: Ich gehe also die Landstraße entlang, vorbei an der Wiese, über der im Wind zwei Drachen knattern, vorbei am Spielplatz und am Denkmal für Hans Rosenthal, der immer wieder in Utersum urlaubte und an dessen herzliche, höfliche Art Hennig sich gut erinnert. Am Strand setze ich mich auf die Treppe des Rettungsturms. Im Nordwesten zeichnet sich der Schattenriss von Sylt ab, im Süden sind die Ausläufer von Amrum zu erkennen. In der Mitte, direkt vor mir, steht die Sonne zwei Finger breit über dem Horizont und taucht die Insel in Farben, die mir bisher im Hotel nicht begegnet sind: Rot und Gold.

### Hotel Waastwinj

Jaardenhuug 2, 25938 Utersum,  
Tel. 04683/96 33 30, waastwinj.de,  
DZ ab 144 € (inkl. Frühstück)



### Ahabs Grab

Trotz der Weite der Landschaft sind die Entfernungen auf Föhr kurz. Gut für Radtouren. In gemütlichen 20 Minuten erreicht man das Friesendorf Süderende, wo etwas außerhalb der Kirchturm von St. Laurentii in den Himmel ragt. Um die Kirche herum stehen akkurat angeordnet die Grabsteine von Föhrern. Besonders groß ist der von Kapitän Matthias Petersen, genannt Mathis der Glückliche. Er erlegte im 17. Jahrhundert 373 Wale, und man erzählt sich auf Föhr, dass der glückliche Matthias Vorbild für Kapitän Ahab aus *Moby Dick* gewesen sei.

### Meerbilder

Der Nachkomme eines ausgewanderten Föhringers hat dem Ort Alkersum in der Inselmitte das »Museum Kunst der Westküste« gestiftet, das Kunst von der Romantik bis zur Gegenwart zeigt. Der Hauptausstellungsraum liegt unter dem Reetdach einer alten Scheune, in einem Friesenhaus daneben zeigen internationale Künstler ihre Werke, die im Rahmen des museumseigenen *Artists in Residence-Program* entstehen. Bei norddeutschem Schietwetter sieht man hier die schönsten Meerbilder.

[mkdw.de](http://mkdw.de)



### Ins Watt

Max Braren ist 50 Jahre zur See gefahren. Jetzt ist er Rentner und bietet naturkundliche Wattwanderungen an zu den Seehunden, die auf dem Kormoransand vor Sylts Südküste liegen. Bis dorthin sind es vier Kilometer durch festen Sand und flaches Wasser. Rechtzeitig vor der nächsten Flut ist man zurück auf dem Trockenen.

Kontakt: [l.braren@gmx.de](mailto:l.braren@gmx.de)



MUHU

14

# Neben der Zeit

Das Pädaste Manor auf Muhu war einst das Herrenhaus eines deutschbaltischen Rittergeschlechts. Heute sieht es wieder aus, als hätte die Russische Revolution nie stattgefunden

Von Michael Allmaier



Die Zeit scheint still zu stehen  
in Pädaste Manor

# Im Geheimen

Muhu ist ländlicher, als es klingt. Ja, noch ländlicher.  
Ein kaum besiedelter Flecken Wald in der Ostsee –  
der Westsee, wie die Esten sie logischerweise nennen.

Wer jemals hier war, fuhr wahrscheinlich achtlos vorüber, auf dem Weg nach Saaremaa, der größten baltischen Insel. Auf Muhu also, an der Südküste, da sitze jetzt ich in meinem Zimmer, oder streng genommen: darüber. Ich habe die Tür hinter mir verriegelt, eine hölzerne Leiter an die Wand gelehnt und ein Kämmerchen unter dem Dach erklettert. Meine Geheimbibliothek! Hier fläze ich mich im Ohrensessel und nehme mir vor, ab jetzt kein anderes Haus mehr Hideaway zu nennen.

Pädaste Manor ist ein unwahrscheinlicher Ort. Ein Luxushotel, wo keines sein dürfte, weil es weit und breit keine Attraktionen gibt – außer ihm selbst vielleicht. Man kann den Bau nicht einordnen, wenn man ihn das erste Mal umschleicht. Zu klein für ein Schloss. Bunter als die ersten Steinhäuser in der Umgebung. Und alt. Älter jedenfalls als die Erfindung der Wasserwaage. Schief stehen die Zinnen auf dem Dach, wie eine ramponierte Krone. Schief sind manche Fenster eingesetzt, schief ist die Treppe zum Haupteingang, der meist zugesperrt ist. Man geht zur Seitentür hinein und steht an der Bar, die zugleich Rezeption ist. Bei den paar Gästen, sagt die Frau hinterm Tresen, schafft man gut beides zugleich.

Pädaste war fast ein halbes Jahrtausend lang der Wohnsitz eines deutsch-baltischen Rittergeschlechts. 1919 erschossen Revolutionäre den letzten Besitzer Alexander von Buxhoeveden. Das Anwesen wurde Volkseigentum, als Pflegeheim und Lager für Heringe. Als die Sowjetunion zerfiel, war vom alten Glanz nichts mehr übrig.

»In den Fluren lag kniehoch Ziegenmist, aus einigen Fenstern wucherten Äste.« So sah es aus, als Martin Breuer 1992 mit seinem estnischen Partner dort ein Picknick machte. Er ist kein Deutschbalte, sondern Unternehmer aus Amsterdam. Doch etwas an dem Herrenhaus zwischen Bäumen und Schilf hielt ihn fest; und er beschloss, darin heimisch zu werden. Mittlerweile gehört Pädaste Manor zu den Small Luxury Hotels of the World; die estnische Regierung bringt Staatsgäste her.

Doch noch immer wird gewerkelt; eine Lebensaufgabe ist das wohl. Zum Beispiel die Sache mit der Bar am Empfang; eine neuere Idee von Breuer. Er meint das nicht extravagant – »es war bloß woanders kein Platz«. So ein Satz klingt seltsam, wenn man dabei auf einen riesigen Garten schaut, der bis ans Seeufer reicht. Aber Breuer ist Purist; er baut nicht an. Das gesamte Hotel muss in den vorhandenen Gebäuden Platz finden. Das sind außer dem Herrenhaus fünf frühere Ställe und Werkstätten, alle aus wuchtigen Findlingen erbaut.

Pädaste Manor tut so, als hätte die Russische Revolution nie stattgefunden, als hätte das Gut einfach weiterbestanden. Die Zimmer stehen voller Antiquitäten; die Schränke sind alle von Hand bemalt.

Wie sehr man Pädaste Manor mag, hängt davon ab, was man von Martin Breuer hält. Denn er wohnt nicht nur mit im Haus. Er teilt auch sein Eigentum mit den Gästen, ob es die Kunstwerke, die Weine, Bücher oder Playstation-Spiele sind.

Altes Haus, alte Bäume –  
und auf den Zimmern  
das passende Mobiliar



Schick bedeutet ihm wenig. So wie er selbst mit roten Jeans und strubbligem Haar nach den Gästen sieht, glänzt auch sein Haus nicht in jedem Winkel. Tote Käfer auf der Fensterbank? »Wir sind hier in der Natur.« Perfektionist ist Breuer beim Essen. Darum führt er hier das renommierteste estnische Restaurant. Es heißt Alex, nach dem Gutsherrn, ist aber entschieden modern. Wer sich im Wintergarten niederlässt, bekommt keine Speisekarte gereicht. Gegessen wird, was die Gegend und der eigene Garten hergeben. So weit im Norden verlangt das Fantasie. Seehundfleisch gibt es nicht, aber ein paar selbst gefangene Ameisen als saurer Akzent auf den Quarkpralinen – das darf schon mal sein. Nach der eingesalzenen Flunder auf Paprika-Reduktion, der geschmorten Schulter vom Muhu-Lamm mit Brombeersauce und, nicht zu vergessen: dem Brotgang. Einem Tribut an das Hauptnahrungsmittel der Bauern ringsum.

Albern, aber wahr: Mein Morgen auf Muhu beginnt mit einem Muh. Auf der Weide am Waldrand blöken die hauseigenen Kühe. Frühstück gibt es erst ab neun; doch vor halb elf kommt kaum jemand runter. Wer nach Pädaste Manor reist, hat sonst nicht viel vor. Man setzt sich in den Garten, unter uralte Bäume. Schaut den Schmetterlingen zu, nippt am Schlüsselblumentee, fühlt sich sehr eins mit den Dingen.

Seltsam ist es, zu erfahren, woher die Ruhe rührt und warum Muhu kaum besiedelt ist. Man kann die Reste noch sehen, wenn man sich ein paar Kilometer von Pädaste Manor ins Unterholz schlägt: Halb überwuchert von Brombeersträuchern stehen die Öffnungen der Hangare. Hier waren einmal Atomraketen stationiert, Muhu war über Jahrzehnte Sperrgebiet. Wer das weiß, schaut anders auf den blauen Himmel über der See.

Am Abend beziehe ich wieder meinen Ohrensessel in der Geheimbibliothek. Blättere in vergilbten Büchern und versinke in einer knarzenden, bequemen Zeitlosigkeit. Hier kann man so gut verschwinden, dass man gar nicht mehr wegfahren möchte.

### Pädaste Manor

94716 Muhu,  
Tel. 00372-454/88 00, padaste.ee,  
DZ ab 271€



### Rausrudern

Die Bucht vor dem Hotel ist mit dem hauseigenen Ruderboot befahrbar. Man erreicht so zwei winzige Inseln mit klingenden Namen. Doch während die Hureninsel außer Schilfgras nichts zu bieten hat, eignet sich die Insel der Liebenden zumindest für ein Picknick. Dass es dabei nicht zu romantisch wird, gewährleisten die Bewohner: vier sehr aufdringliche Schafe. Neil Tennant, der Sänger der Pet Shop Boys, hat mal einen Song über diese Tour geschrieben: »We sailed on a fishing boat / between these two shores / the Island of Lovers / and the Island of Whores.« Die Schafe erwähnt er nicht.

### Museum im Freien

Das Dorf Koguva an der Westküste von Muhu besteht zum großen Teil aus einem liebevoll gestalteten Freilichtmuseum mit einem historischen Schulhaus und Fischerhütten. Eine Dauerausstellung erinnert an den hier geborenen Juhan Smuul, der es in der Sowjetzeit zum bekannten Staatsdichter brachte. Nebenan liegt der Jachthafen (meist ohne Jachten) mit einem Campingplatz und dem guten Restaurant Noodakuur, das auf regionalen Fisch spezialisiert ist.

[muhumuseum.ee](http://muhumuseum.ee),  
[facebook.com/Noodakuur](https://facebook.com/Noodakuur)



### Moos auf dem Altar

Die Katharinenkirche von Liiva, dem Hauptort von Muhu, hat zwar keinen Turm, macht durch ihre drei verschiedenen großen, ineinander verschachtelten Räume und ihren morbiden Charme dennoch einiges her. Der Altar ist von Moos bedeckt, die Fresken im Chorraum stammen aus byzantinischer Zeit. Über einer Treppe verbirgt sich ein heidnischer Lebensbaum. Die Grabsteine im Garten sind schon halb versunken. Die Kirche ist von 10 bis 18 Uhr geöffnet. Versuchen Sie im Zweifelsfall, die Arbeiter zu erweichen.

[eek.ee/muhu](http://eek.ee/muhu)



LANZAROTE

# Im Lavaland

Die schroffe Vulkaninsel Lanzarote scheint losgelöst von Zeit und Raum. Ihre schöne Kargheit erlebt man am besten in den Buenavista Country Suites

Von Wolf Alexander Hanisch



Wie bei einem Diorama im  
Naturkundemuseum schaut  
man vom Hotelzimmer aus  
in die Landschaft

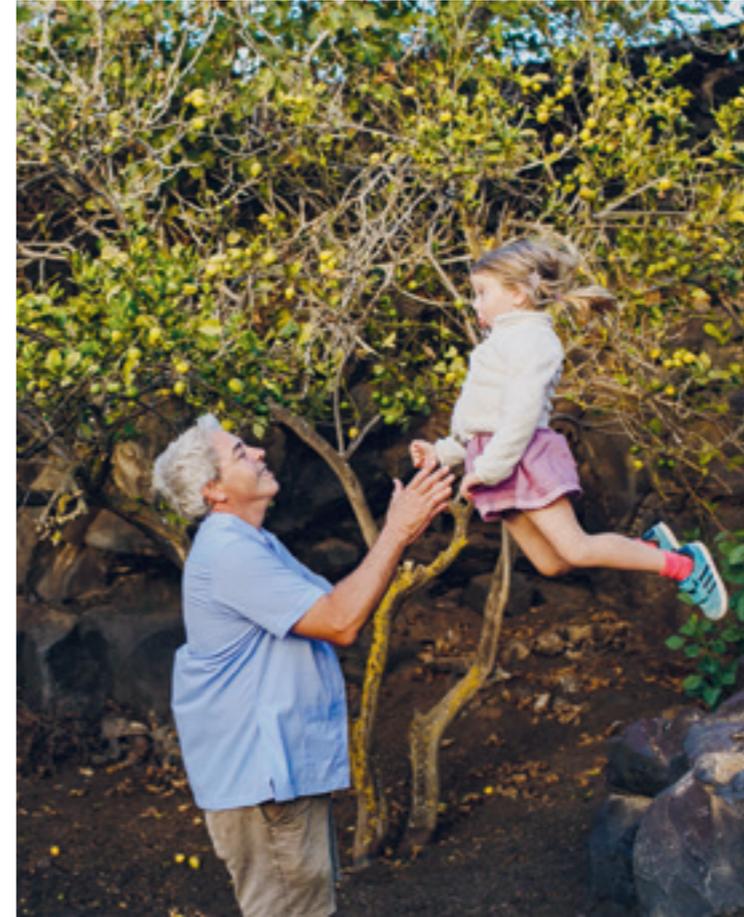
## Ruppige Schönheit

Der Gast erwacht in grauer, in rotgrauer Vorzeit. So sieht es jedenfalls vor dem Fenster aus: Vulkankegel von gespenstischer Perfektion ragen aus einer Wüste geborstener Lava, darüber treiben Wolken, denen das Morgenlicht violette Bäume malt. Trotten gleich noch Dinosaurier durchs Bild? Passend wäre es.

Dass die Buenavista Country Suites auf der kanarischen Insel Lanzarote solche Panoramen bieten, vermutet man bei der Anfahrt nicht gleich. Schmucklos und kalkweiß kauern die Kuben des Bed and Breakfast allein in einer Senke. Sie entsprechen damit dem architektonischen Reinheitsgebot der Insel: Jedes Dorf und jedes Häuserensemble sieht hier von Weitem aus wie ein Haufen Würfelzucker in einem Sandkasten. Die zerwühlte Landschaft hat die Farbe von geronnenem Blut und entstand, als die Erde ab 1730 sechs Jahre lang Feuer spuckte. Heute ragen 100 Vulkane aus dem Boden, ein Viertel der Inselfläche ist mit erstarrter, scharfkantiger Lava bedeckt.

Das morgendliche »Wo bin ich?«-Gefühl auf dem Zimmer hält eine Weile an. Grund dafür sind die rahmenlosen Riesenfenster. Wie Dioramen in einem Naturkundemuseum inszenieren sie Lanzarotes Kargheit, holen das Draußen ins Drinnen und erheben es zum alles beherrschenden Eindruck. Das Interieur unterwirft sich dem mit ausgesuchter Schlichtheit. Die Böden sind aus Beton, die Dekoration ist knapp gehalten: hier ein Ziegenbockschädel auf einer Sisalmatte, dort eine abstrakte Kohlezeichnung an der Wand.

Die einstige Funktion der Häuser kann man dennoch erkennen: Sie gehörten einmal zu einem Weingut. In einem der fünf Bungalows steht noch eine alte Traubenpresse, deren gewaltiger Holzbalken durch einen Teil des Raums ragt, die Mauer zum Bad durchbricht und dort neben der Dusche endet. Die Wände sind wie früher zum Teil mit kittgrauer Schutzfarbe gestrichen. Die passt in ihrer Zurückhaltung gut zum Beton am Boden und zu den Polstern in Braun, Lindgrün und Taubenblau.



Besitzer Gonzalo Bethencourt lebt mit seiner Familie selbst auf dem ehemaligen Weingut

So richtig üppig wird es erst, wenn Gonzalo Bethencourt mit dem Frühstück kommt – unter lauter Inselformen, vom Ziegenkäse bis zu hausgemachtem Kuchen, erkennt man kaum noch den Tisch. Mit seiner Familie und drei Labradoren wohnt der Besitzer selbst auf dem Anwesen. Sieben Jahre stand das alte Weingut leer, bevor er es erwarb und mit dem Architekten Néstor Pérez Batista aufmöbelte, der lange dem Multitalent Ólafur Elíasson in Berlin zugearbeitet hatte. »Lanzarote ist keine Insel, die es jedem recht macht«, sagt Gonzalo. »Sie ist ein bisschen ruppig, und das soll man auch spüren.«

Wenn er so redet, klingt er wie der Inselheilige César Manrique. Gemeinsam mit seinem Jugendfreund, dem Präsidenten der Inselregierung,



brachte der Künstler und Naturschützer ganz Lanzarote unter seinen Stilwillen, setzte durch, dass alle Dörfer wie aus einer Hand aussehen. Er ersann auch diese übergroßen Aussichtsfenster, die er seinerzeit in Lavahöhlen schlug. Das Vexierspiel aus Zeitgeist und Prähistorie, das man in der Suite erlebt, verdankt sich also auch Manriques Inspiration.

Ein weiteres Werk zwischen Natur und Architektur, das nichts mit dem Erbe des 1992 verstorbenen Manrique zu tun hat, beginnt gleich hinter den Bungalows. Dort sprießen die Reben von Gonzalos eigenem kleinen Weinberg aus dem Vulkanschutt hervor. Jede einzelne Rebe hockt in einem bis zu drei Meter tiefen Trichter, den man buddeln musste, um unter dem Grus an die fruchtbare Lavaasche zu kommen. Zusätzlich liegt die Pflanze in der steinernen Umarmung einer halbrunden Trockenmauer, die verhindert, dass das Lavagranulat von den Passatwinden verweht wird. Die porösen Bröckchen halten den raren Regen an der Rebe.

Gonzalos Weinberg ist erst der Auftakt. Ein paar Kurven weiter fängt das Anbaugelände La Geria an, wo mehr als 10.000 dieser dunklen Trichter die Landschaft mit einem wunderlichen Golfball-Dellenmuster überziehen. Eine Verfremdung von ornamentaler Schönheit: Bereits 1964 zeigte das New Yorker MoMA eine Ausstellung über Lanzarotes einzigartige Weinbau-Architektur und erklärte La Geria zum Gesamtkunstwerk.

Schwer zu sagen, was beeindruckender ist: Das Frühstück mit vielen regionalen Spezialitäten oder die Aussicht auf den Vulkan

Malvasía Volcánica heißt die Traube, die in diesem Cuvre gedeiht. Natürlich will man sie probieren und landet auf der Terrasse der Bodega El Chupadero. Der weiße Malvasier schmeckt nach Mango und Ananas und so mineralisch, als lägen Kiesel im Glas. Dazu taucht die Abendsonne die gemusterte Landschaft in einen zeremoniellen Goldton, und man ist mit jedem Schluck überzeugter, dass sie in New York etwas von Gesamtkunstwerken verstehen. Den nächsten Schoppen trinkt man allerdings besser daheim – La Geria ist berüchtigt für seine Alkoholkontrollen.

Vor dem Kater muss einem nicht bange sein. Man kann ihn sich anderntags unter Anleitung einer sanftmütigen Yoga-Lehrerin aus dem Kopf turnen. Familie Bethencourt und affine Gäste treffen sich gleich morgens in einer eingestürzten Lavablase, in die der ewige Inselwind nicht hineinfindet. Dort liegt man im knirschenden Granulat auf der Matte, streckt sich und genießt die Morgensonne im Gesicht. Spätestens jetzt wundert einen nicht mehr, dass der Wein hier sprießen mag.

### Buenavista Lanzarote

Carretera Conil-Tegoyo 22, La Asomada,  
Tel. 0034-606/93 57 53, buenavistalanzarote.es,  
DZ ab 180 € (inkl. Frühstück)



### Schöner Schrott

Inseln sind seit je Sehnsuchtsziele von Originalen und Künstlern. Mick Gonnell ist beides. Vor 30 Jahren landete der Franzose mit einem Boot auf Lanzarote und blieb. Seine Objekte aus Schrott sieht man an unterschiedlichen Orten der Insel, in Bars, Restaurants – und auch in den Buenavista Country Suites. Sie sind so nackt und spröde wie die Landschaft, nur viel humorvoller: Seepferdchen aus Motorradketten, Aquarien voller Metallfische, absonderliche Figuren aus Kühlergrills. Am besten schaut man sich einen ganzen Schwung von Gonnells Arbeiten direkt im Atelier an. Kaufen könnte man sie auch – wenn man nur genug Platz im Koffer hätte.

Calle Norte 18,  
La Villa de Teguisé

### Frische Fische

Wo isst man auf einer Insel am liebsten? Natürlich am Strand. An der Küste von El Golfo in Lanzarotes Südwesten gibt es ganz großartigen Fisch. Und den allerbesten, heißt es, hat das Restaurant La Lapa. Mag es auch noch so sehr wie eine Tankstelle aussehen. Während die vielen einheimischen Gäste des Lokals Dutzende Wangenküsse tauschen, referiert der Kellner eine scheinbar endlose Liste von Vorschlägen. Und was soll man sagen? Besser kann der Ozean nicht schmecken. Wenn bei schlechtem Wetter die Fischerboote drei Tage lang nicht aufs Meer können, muss das La Lapa übrigens schließen. Gibt es einen besseren Beleg für Frische?

Avenida Marítima 2,  
El Golfo



### Radtour

Mehr als 600 Pflanzenarten sollen auf Lanzarote wachsen. Aber wo? Bestimmt nicht im geologischen Delirium aus rasiermesserscharf zersplitterter Lava rund um den Nationalpark Timanfaya. Wer diese Landschaft sieht, ahnt: Ein falscher Schritt hinein, und der Knöchel bricht. Aber mit dem Fahrrad rollt man ganz prima durch dieses Standbild einer Katastrophe. Aus Süden kommend, biegt man vor Masdache auf die Landstraße LZ 56 ein und radelt durch das größte Lavafeld der Welt. Dem letzten Glutstrom stellten sich 1824 die Bewohner von Mancha Blanca mit ihrer Schutzheiligen entgegen; die Lava soll sofort gestoppt haben. Von dort fährt man bis Uga, wo die Kamele für Touristentouren untergebracht sind. Auf der LZ 30 geht es dann durch die Weinregion La Geria zurück.

Mieträder über  
flistonbikerent.com





ORUST

16

# Die Gastgeber-WG

Johan und Marcel sind immer in der Nähe,  
wenn man in ihrer Lådfabriken wohnt. Dafür wird man behandelt,  
als sei man ein guter Freund

Von Jessica Braun

# Im Steinpilzgebiet

Orust ist eine von etwa 1000 Inseln in Westschwedens Schären und auf ihre steinige Art sehr schön und sehr schwedisch. Es gibt dort aber einen Ort, der – ganz unswedisch – heraussticht: die Lådfabriken beim Fischerdorf Edshultshall.

Die ehemalige Holzkistenfabrik duckt sich zwischen Felsen und Bäume: ein zweistöckiges Gebäude aus tarngrauem Holz. Auf der Wäscheleine trocknen gelbe und blaue Handtücher. Wo mag die Rezeption sein? Eine Außentreppe führt ins Obergeschoss. Dort staubsaugt Johan Buskvist in Shorts und Käppi. »Hej! Ich muss noch putzen. Geh rein zu Marcel, der macht dir Tee.«

Unter der Treppe, versteckt hinter Blumen, finde ich die gläserne Eingangstür, eingerahmt von zwei jener Lattenkisten, denen die Lådfabriken ihren Namen verdankt, und zwei niederländischen Holzschuhen. Das war's dann aber auch mit Folklore. Wer durch die Tür tritt, steht in einem weitläufigen Raum: Küche, Esszimmer, Wohnzimmer und Büro in einem. Oder doch eine Kunstgalerie? Statt der für Schweden typischen weiß gekalkten Holzmöbel steht hier ein kariertes Quaderna-Tisch aus den Siebzigern vor einem Sofa mit apfelgrünen Kissen. Auf einer Anrichte mit Schubladen aus buntem Plastik drängeln sich knallfarbige Kerzenleuchter, Obstschalen, rosa-goldene Sardinendosen aus Portugal und ein frisch abgeschnittener Zweig Schlehen. An der Wand lehnen fröhlich bemalte Werbeschilder von Friseursalons aus Togo und Ghana. Ein Kissen in Ananasform liegt auf einer Art lederbezogenem Campingstuhl.

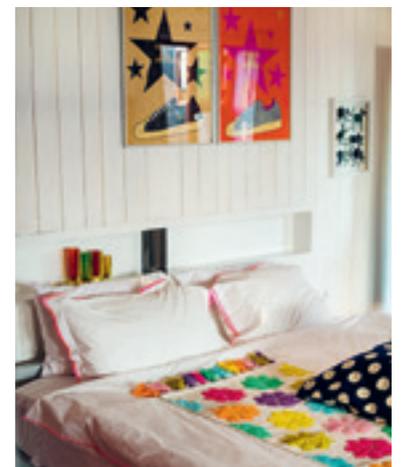
Als farbscheuer Mensch brauche ich einen Moment, um das zu verarbeiten. Marcel van der Eng, graue Locken, dunkle Hornbrille, winkt vom Herd herüber. »Komm herein!«, ruft er in niederländisch gefärbtem Deutsch. Es gibt Tee und ein bisschen Familiengeschichte: Marcel, ein Kulturmanager, und Johan, ein Streetwear-Designer, hatten keine Lust mehr auf Fernbeziehung. Ihr Traum: ein gemeinsames Zuhause, »wo uns unsere Eltern besuchen können, ohne dass wir das Badezimmer teilen müssen«. Für den in Göteborg aufgewachsenen Johan war die Insel Orust ein Sehnsuchtsort:

Seine Großeltern wohnten in Edshultshall, hier verbrachte er seine Sommer, lernte am Strand vor der Lådfabriken schwimmen. 2008 stand das Gebäude zum Verkauf. Für die beiden schien es der perfekte Platz zum Leben. Allerdings ist es in Schweden verboten, Gewerbefläche als privaten Wohnraum zu nutzen. Also bauten sie die Kistenmanufaktur so um, dass sie Gäste beherbergen konnten. Seit 2013 ist ihr Traumhaus nun ein Bed & Breakfast. Oder, wie Marcel und Johan sagen, eine Unterkunft am Meer. Das Meer ist ihnen wichtig.

Irgendwann führt Johan mich herum. Mithilfe von Freunden hat das Paar seine Fabrik so hergerichtet, dass »viel Licht von Westen hereinkommt und nichts den Blick aufs Wasser verstellt«. Das Licht strahlt einem entgegen, wenn man das Wohnzimmer betritt, fläzt sich auf dem gelben Samtsofa, streicht über die Vasen aus Muranoglas von Paolo Venini. Geht man nach oben, ist es schon da, malt Streifen auf die farbbefleckten, knarrenden Holzdielen. Die vier Zimmer sind alle kleine Versionen des Wohnzimmers: eingerichtet mit bunten Design- und Kunstobjekten. Das größte Schlafzimmer ist das der Gastgeber. Die übernachten allerdings während der Saison im Geräteschuppen. Weil ihr Schreibtisch im Wohnzimmer steht, die Küche offen ist und sie von Fahrräder-Reparieren bis Putzen alles selbst

Das Wohnzimmer teilen sich Besitzer und Besucher.

Bunt geht es auch auf den Zimmern zu



machen, sind die beiden trotzdem immer um einen herum. »Wir verbringen gern Zeit mit den Gästen. Früher sind wir um die Welt gereist. Jetzt kommt die Welt eben zu uns«, sagt Marcel.

»Komm, wir gehen Pilze plocka«, schlägt Johan mir in schwedischem Deutsch vor. Auf Hollandrädern fahren wir den Hügel hinauf und einen zugewachsenen Waldweg hinunter, vorbei an Biberbauten und grüngoldenen Buchten. »Mach deine Pilzeaugen an«, ruft Johan über die Schulter. Muss ich nicht. So große Steinpilze kann man nicht übersehen. Mit vollen Satteltaschen radeln wir zurück. Die Pilze gibt es aber erst morgen. Denn als wir ankommen, hat Marcel das Abendessen schon fast fertig. Dinner muss man vorbestellen, serviert wird für alle das Gleiche. Heute: Rotzunge und Krabben, am Morgen beim Fischer im Dorf gekauft, und Kuchen mit Rhabarber aus dem Garten. Acht Gäste sitzen am Tisch. Zum Fremdeln kommen wir gar nicht erst. Die am Herd stehenden Gastgeber plaudern mit allen, so als wären wir nicht nur für ein paar Tage, sondern schon seit Wochen zu Besuch. Helfen lassen wollen sie sich aber nicht. Johan hängt zu sehr am Geschirr.

Satt im Bett liegend, höre ich die beiden in der Küche aufräumen, bis ich einschlafe. Am Morgen weckt mich das Geräusch der Espressomaschine. Den Vormittag verbringe ich im Liegestuhl im Garten. Der Spätsommertag ist warm, golden und elastisch, zieht sich wie Honig. Auch Stille gibt es im Überfluss. Nach den Ferien stehen viele der Holzhäuser in den benachbarten Dörfern Edshultshall und Hälleviksstrand leer. Keine Leute, keine Autos. Marcel hat sich mit einem Kaffee dazugesetzt. Ist es hier immer so ruhig? Er schüttelt den Kopf. »Im Frühling verstehst du wegen der Vögel dein eigenes Wort nicht mehr«, sagt er. Und bald darauf: »Wollen wir paddeln gehen?«

Schwedische Zurückhaltung findet man in der Lådfabriken nicht. Dafür leicht neue Freunde. Marcel formuliert es so: »Wer bei uns ein Zimmer bucht, bekommt uns mit dazu.«

### Lådfabriken

Sollid 398, 47494 Edshultshall,  
Tel. 0046-304/52100, ladfabriken.eu,  
DZ ab ca. 200 € (inkl. Frühstück)



### Angeln

»Kommt an Bord!«, ruft Inger Wall, eine Frau mit windzerzaustem Haar und blauen Augen. Die Schwedin liebt es, zum Fischen rauszufahren. Fünf Jahre hat ihr Mann Erland Nilsson an der *Angola* gebaut. Dann war das Boot fertig. Seitdem fahren die beiden Rentner mehrmals pro Woche mit dem elf Meter langen Kutter raus, um zu angeln. Bis zu zwölf Gäste können sie mitnehmen. Immer mit dabei: Jambo, der Schiffshund. Gefangen wird, was Saison hat: ganzjährig Dorsch und Flunder, im Frühjahr Tintenfisch, im Sommer Hering, im Herbst Hummer. Wenn die Eimer voll sind mit zappelnden Fischen, reicht Inger Sandwiches und Schnecken mit Kardamom und Zimt herum. Mit etwas Glück kann man Robben vorbeischwimmen sehen. Am Ende dürfen die Gäste ihren Teil des Fangs mit nach Hause nehmen.

[hallafiske.se](http://hallafiske.se)

### Wasserwandern

Drücken, nicht ziehen, und die Arme schön ausgestreckt vor sich halten: Wenn Christina Ingemarsdotter, eine 1,90-Meter-Schwedin, einem das Paddeln erklärt, fühlt man sich selbst als Anfänger wie ein Fliegender Fisch. Christina ist Kajakguide, begleitet Meereswanderungen durch Westschwedens Schärengarten. Im Kajak sitzend, erzählt sie vom Meer, von den Fischen und deren Bedeutung für die Menschen hier. Sollten die Arme müde werden, steuert Christina einen Inselstrand an und packt das Picknick aus. An warmen Tagen kann man schwimmen gehen und sich auf den Felsen zum Trocknen ausbreiten.

[balanspunkten.nu](http://balanspunkten.nu)



### Süßes im Bootshaus

Im Dorf Hälleviksstrand steht zwischen Apfelbäumen und Rosenbüschen ein hellblaues Holzhaus am Wasser. Im roten Bootshaus dahinter versteckt sich Mia's Sjöbod. In dem niedrigen, mit Fischernetzen und Öllampen dekorierten Café bekommt man alles, was zu einer Fika, der schwedischen Kaffeepause, gehört: mit Himbeermarmelade gefüllte Kekse (Hallongrottor), in Kokosgerollte Schokoladenkugeln (Chokladbollar), Karottenkuchen mit Frischkäsetopping (Morotskaka) und kleine Förmchen mit Apfel-Crumble. Gegen Ende der Haupt- und damit dem Beginn der Hummersaison im Herbst öffnet Besitzerin Mia nur noch am Wochenende, serviert abends aber ein Hummermenü.

[miasjobod.se](http://miasjobod.se)



FAIAL

# Ins Dickicht

Das Azul Singular auf den Azoren versteckt seine Hütten zwischen Palmen und Bananenbäumen. Die Natur reicht fast bis ins Zimmer

Von Viktoria Morasch

## Im Luxuszelt

Glamping ist eines dieser Wörter, die ich kaum aussprechen kann, ohne mich ein bisschen vor mir selbst zu ekeln – so wie bei Smoothie, Work-Life-Balance und Yogilates. Aber ich würde sagen: Das Wort ist schuld, nicht die Sache an sich.

Ich fliege zum *glamorous camping* auf die Azoreninsel Faial, wo 13.000 Menschen und mindestens so viele Kühe leben. Alles auf der Insel ist klein und familiär, die Stewardess der Azoren-Airline hat das Lächeln einer Mutter, auf den Sandwiches, die sie verteilt, sind geraspelte Karotten. In ihrem Blick lese ich: »Iss was Gesundes, Kind.«

Nachdem das kleine Flugzeug auf dem kleinen Flughafen gelandet ist, fährt mich ein Taxi die fünf Kilometer bis zu meiner Unterkunft, dem Azul Singular. Pedro Rosa empfängt mich, wir laufen auf einem Schotterpfad den Hügel hinauf zu meinem Häuschen. Es ist aus Holz, gemütlich und offen. Viele der Wände sind aus Stoff, mit einem Stück transparenter Plane. Die Stoffbahnen lassen sich per Reißverschluss öffnen und hochkrepeln. Schon ist auch der Wind drin.

Um mein Häuschen herum stehen Palmen. Pedro erklärt mir, dass jede der acht Unterkünfte von einer anderen Palmenart umgeben ist. Meine Palmen haben keulenförmige Stämme. Die Palmstämme meiner Nachbarn sind schlank und haarig.

Früher baute Pedros Vater auf dem Grundstück des Azul Singular Bananen an und Zierpflanzen, auch Honig machte er. Die meisten Palmen, die heute hier stehen, waren irgendwann zu groß, um sie zu verkaufen. Sie durften bleiben und wachsen. Pedro selbst wurde Tänzer und Choreograf und ging aufs portugiesische Festland. 2012 hatten er und seine Frau Antónia Reis, eine Musiklehrerin, die Idee, wieder auf die Insel zu ziehen. Im Sommer 2017 eröffneten sie ihre kleine Glamping-Anlage.



Über dem Gemeinschaftsraum des Haupthauses liegt die Terrasse



Die beiden schlafen noch immer in einer Art Abstellzimmer im Stockwerk über der Rezeption. »Der Glamour ist nur für die Gäste«, sagt Antónia. Gleich nebenan ist der Gemeinschaftsraum, darüber eine riesige Terrasse mit Blick zum Meer. Beide bleiben meist leer. Es kommen vor allem Pärchen her und kleine Familien, die ziehen sich lieber in ihren eigenen Palmengarten zurück.

Antónia lacht laut, Pedro spricht leise. Sie mag Sarkasmus, ihn scheint der eher zu verunsichern. Dennoch sind sie ein starkes Team. Zusammen haben sie die Unterkünfte gestaltet, bis ins kleinste Detail. »Das war auch eine Suche nach unserer gemeinsamen Identität«, sagt Pedro. Die Details sind es, die auffallen, sie sind durchdacht, schön, unaufdringlich. Die Steckdosen sind an sinnvollen Orten, das Licht ist warm, die Tassen liegen gut in der Hand. Sogar den Kleiderhaken würde ich gerne mitnehmen. Es ist alles da, und gleichzeitig ist nichts überflüssig – für mich ist auch das Erholung.

Ich könnte mir was kochen in meiner zelthütteneigenen Küchenzeile, fahre aber lieber in die Stadt. Es sind nur ein paar Kilometer bis nach Horta, dem einzigen Städtchen auf Faial. Das Essen ist typisch portugiesisch: gegrillter Fisch, Gemüse, Oliven. Dazu Wein. Und viel Käse – die Azoren leben von der Milchwirtschaft.

Bei der Heimkehr im Dunkeln ist mein Häuschen nicht so leicht zu finden. Grillen zirpen, hin und wieder bellt ein Hund. Da ist es, das Schildchen mit der Nummer 5. Luft wie Seide umgibt mich. Diese warmen, feuchten Nächte, was macht man mit ihnen? Einen Strohhalm in die Luft stecken und aufsaugen? Oder einschlafen, mit einem Laken bedeckt, und den Wind spüren. Vom Bett aus reicht es, den Arm auszustrecken durch die hochgekremelte Wand, und schon spüre ich Palmen, Bambus, Blätter, Farne.

Auch in einer Jurte  
kann man wohnen

Kurz gruselt es mich, weil ich mein Häuschen nicht absperren kann. Das hier ist zwar Luxus, ich habe ein Badezimmer und eine Küche, bin aber immer noch in so was wie einem Zelt – das kann ich beim Campen ja auch nicht abschließen.

Also schlafen, kurz aufwachen, den Mond grüßen, seufzen, schlafen. Aufwachen, den Regen hören. Es gibt kaum ein Geräusch, das gemütlicher ist als Regen auf dem Zeltdach. In meinem Häuschen klingt der Regen anders, dumpfer, weil er auf Holz fällt. Aber auch schön. Und es plagt mich nicht der ewige Camper-Zweifel: Werde ich hier auch wirklich nicht nass? Ich kann nachts nicht von meiner Isomatte rutschen und werde nicht auf einer Mischung aus Sand und zerdrückten Insekten aufwachen.

Morgens scheint schon wieder die Sonne. Auf der Treppenstufe vor der Tür steht ein Korb mit frischem Brot, Obst, Käse, Joghurt, Milch, Müsli, Kaffee und Saft. Ach, Glamping, fast gefällt mir auch schon das Wort.

### Azul Singular

Rua da Granja 61, 9900-361 Horta,  
Tel. 00351-292/94 50 95, azulsingular.pt,  
Zelt oder Jurte ab 70 €



### Essen

Das Atlético in Horta scheint das Lieblingsrestaurant von Einheimischen und Touristen zugleich zu sein. Es ist spezialisiert auf die sehr gute, einfache portugiesische Küche: viel gegrillter Fisch oder gegrilltes Fleisch. Um 19 Uhr, wenn das Atlético öffnet, sind vor allem deutsche Touristen da, später ist es durchmischer – es empfiehlt sich dann allerdings, einen Tisch zu reservieren.

*Rua Filipe de Carvalho*

### Der beste Wal

Im Hafen von Horta stehen mehrere Buden, die Ausflüge zu Walen und Delfinen anbieten, zum Beispiel die von Norberto Divers Team. Die Wale sind zurückhaltend, die Delfine hingegen springen gerne im Dutzend aus dem Wasser oder tauchen unter dem Boot hinweg. Wer will, kann auch mit ihnen schwimmen gehen.

*norbertodiver.pt*



### Inseltour

Die drei Freunde Luís, Pedro und Rita kommen eigentlich aus der Film- und Kunstwelt, bieten als Our Island aber inzwischen individuelle Touren über die Insel an: Wandern, Mountainbiking, Canyoning. Sie gehören zu den wenigen Guides, die eine Erlaubnis haben, mit Gästen hinab in die Caldeira zu steigen, den zentralen Vulkankrater der Insel, der einen Durchmesser von zwei Kilometern hat und 500 Meter tief ist.

*ourisland-azores.com*





MANSHAUSEN

# Schauen und schweben

Die Raumkapseln von Manshausen liegen nördlich  
des Polarkreises. Hat man sie einmal bezogen, möchte  
man sich kaum noch rühren

Von Ulrich Stock

# Die Welt fliegt vorbei

Zum einen ist die Anreise bequem wie nur was: mit dem Flugzeug in anderthalb Stunden von Oslo an den Polarkreis nach Bodø, in Bodø mit dem bollernden Rollkoffer zu Fuß in einer Viertelstunde vom Flughafen zum Anleger und von dort mit dem Expressboot in anderthalb Stunden nach Nordskot.

Astrid begrüßt mich nachnamenlos am Kai der 62-Seelen-Siedlung; sie ist Mitte zwanzig, schön, nordisch, herb und würdig in ihrer erdigen Kluft jedes Wildnismagazin schmücken. Noch eben den Koffer auf ihr Motorboot, die Schwimmweste an und nun nach Manshausen rüber. Da sind die futuristischen Kabinen schon zu sehen.

Zum anderen ist die Anreise ein Sturz aus aller rechtwinkligen Straßen- und Gebäudewelt. Die See durchpflügen zwischen buckligen Inselchen, die wie Wale aus dem Wasser ragen, im Westen die Zacken der Lofoten vor der schläfrigen Abendsonne – ein Scherenschnitt in Schwarz und Orange. Als ich am Anleger auf den Steg trete, scheint das Eiland mit dem seltsam unnorwegischen Namen zu schwanken; so schnell schwindet die Gewissheit, dass der Boden, auf dem wir stehen, fest sei.

Auf knatsch-knatschendem Schotter folge ich Astrid in die Höhe, über bloßen Fels, gezimmerte Stufen – hinein in meine Bleibe. Schon der erste Moment ist erhebend. Die Kabine schwebt als Raumkapsel in der Landschaft, bereit zum Abflug Richtung Innerlichkeit.

Ich lasse mich auf einen fellgedämpften Schalensessel fallen und schaue ins tausendfach graue Licht, weißgrau, hellgrau, mittelgrau, schwarzgrau, blaugrau. Nicht ich bewege mich: Die Welt fliegt an mir vorbei. Das Wasser grünlich, transparent, türkis, der Stein, der sich schwarz, blauschwarz, schwarzschwarz in den Himmel wölbt.



Ein fellgedämpfter Schalensessel für lange Blicke nach draußen oder drinnen

Die Kabine ist kleiner als gedacht, hinten Holz, vorn Glas, dazwischen das Bad, die Kombüse und das große Bett; man fliegt auch im Schlaf, vom Nordlicht beschienen, den Sternen entgegen.

Die erste Idee ist, sich nicht mehr zu rühren, nur noch zu schauen, was die Natur an Form und Farbe hat, oder sich in ein Buch zu vertiefen, ohne alles Vibrieren. Oh, da macht es *bing* – abschalten muss man seine Geräte schon.

Noch schöner als die Einsamkeit wäre jetzt eine Zweisamkeit, neben sehen und lesen auch liegen und lieben.



Astrid erwartet mich im Haupthaus. Ich schaue zu Jesper auf, ihrem Freund; er misst zwei Meter zehn. Hosen haben sie beide an. Sie sind die Chefs, wenn der Eigner nicht da ist, wie meist. Sie erzählen von ihm, von Børge, dem Abenteurer, wann er wie lange in welchem Ozean wie viele Hundert Meter tief getaucht ist, wie allein er an welchem Pol als Erster wohin gelaufen ist und dass er gerade zwanzig Gletscher überquert, auf den Spuren der Erwärmung.

Børge Ousland ist Reinhold Messner und Arved Fuchs in einem; im Outdoor-verrückten Norwegen kennt ihn jeder. Aber auch er will mal kürzertreten, deshalb hat er sich 2010 Manshausen gekauft, ein bemoostes Fleckchen Stein mit ein paar Schuppen und Schafen darauf. Børge suchte einen Rückzugsort zum Fischen und Wandern. Den Fels, der das Wasser küsst, fand er dann zu schön für sich allein und begann das nächste Abenteuer: den Fremdenverkehr.

Er fand Snorre Stinessen, einen Architekten aus Tromsø, der schräge Hütten an die Weltenden setzt. Snorre baute ihm vier Kabinen, das war 2015. Im Netz entfalteteten die Bilder magnetische Kraft; sofort kamen Leute. Snorre stellte Børge drei weitere Kabinen hin.

Astrid und Jesper kamen ins Spiel, als es Børge zurück auf die Gletscher zog und er per Facebook Hilfe suchte. Astrid lebte da gerade allein in Schweden in einer Selbstversorgerhütte; ihr war der Hüne Jesper zugefallen, der nicht aufstehen konnte, ohne sich den Kopf zu stoßen. Sie mailten mit Børge, der war skeptisch, aber ein Skype-Gespräch, und sie hatten den Job. Sie nahm sich der Küche an, er führt die Gäste in die Berge. Ihr kleines Team sind Hipster und Hipsterinnen, angestellt oder mitarbeitend gegen Kost und Logis; ein Spanier und ein Neuseeländer sind gerade da.

Zum Schwitzen, nebenan,  
die Felsbeckensauna

Das erzählen Astrid und Jesper und noch einiges mehr. Sie bringen die Gegend zum Sprechen, ohne je aufdringlich zu werden. Unter ihren Wollmützen, in ihren Gummistiefeln fällt ihnen das Schweigen nicht schwer.

Manshausen hat Platz für 28 Gäste; sie begegnen sich im Haupthaus beim Frühstück, beim Mittagessen und beim Abendessen. Rücksicht auf Ernährungsnotwendigkeiten wird genommen, eine wirkliche Auswahl gibt es nicht. Gegessen wird, was auf den Tisch kommt, ob nun Steak vom Elch, knuspriges Lamm oder fangfrischer Fisch. In der Kabine könnte man kochen; kaum jemand tut es.

Nach dem Essen dösen die Gäste oben in der Bibliothek des Haupthauses, vor ihnen das Eisbärenfell auf dem Boden und Børges Expeditionsberichte handsigniert in den Regalen.

Oder sie sehen durch das deckenhohe Fenster anderen Gästen zu, die draußen an der Sauna ins kalte Salzwasser des Felsbeckens springen. So einsam, dass man nackt allen Blicken entzogen wäre, ist es in Manshausen nicht.

### Manshausen

Nordskot, 8283 Leinesfjord,  
Tel. 0047-233/82200, manshausen.no,  
Kabinen ab ca. 450 € (inkl. Frühstück)



### Kajakfahren oder Wandern

Das Inselchen hat man zu Fuß in einer halben Stunde umrundet. Es beruhigt, die frei laufenden Schafe zu zählen. Acht sollten es sein, sonst noch mal nachzählen. Wer mehr erleben will, nimmt das Kajak und genießt die Grautöne Manshausens vom Wasser aus. Aber Vorsicht: Das Wetter kann binnen Minuten umschlagen. Für andere Unternehmungen zu Astrid oder Jesper ins Motorboot steigen: Sie setzen nach Nordskot über, wo es im einzigen Kaufladen den übelsten Automatenkaffee des Polarkreises gibt, an dem sich in Schwimmwesten gehüllte Männer und Frauen wärmen. Der Treffpunkt bietet sich als Start und Ziel von Rundwanderungen an, die Meer und Berge in spektakulären Blicken vereinen.

### Engeløya Håndbryggeri

Zum Abendessen kredenzen die Manshausener *Sesongøl med lokale Råvarer*, »Saisonbier mit lokalen Rohstoffen«, eingebraut nur ein paar Inseln weiter von der Engeløya Håndbryggeri. Welche polarkreistypischen Rohstoffe dort verwendet werden, wüsste man gern; schmecken tut das Gardsøl nach den geteerten Enden vergorener Schiffstampen. Ein Brauereibesuch mit dem Motorboot ist vielleicht die verrückteste Idee, die man hier haben kann. Aber ein Anruf zeigt: Brauer Bjørn Anders Nymoen ist vor ein paar Wochen segeln gegangen und steht noch nicht wieder am Kessel. Irgendwann demnächst wird er bestimmt wieder da sein.

[facebook.com/engeloya](https://facebook.com/engeloya)



### Villa Haugen

Die Manshausener Kabinen-Architektur ist ein Knüller, aber viel gastronomisches Drumherum gibt es nicht. Die einzige Möglichkeit, einmal auswärts zu essen, bietet sich auf dem Nachbarinselchen Grøtøya, auf dem der knorrige John Magne Birkeland und seine Frau Unni die Villa Haugen führen, ein neues Hotel, das in seiner historiensatten Pracht einen Kontrapunkt zum minimalistischen Manshausen bildet. Die in der Ölindustrie zu Wohlstand gekommenen Eheleute hatten noch einmal etwas anderes machen wollen – hier ist es, und kochen können sie auch.

[villahaugen.com](https://villahaugen.com)



SALINA

19

# Am süßen Punkt

Man kommt nicht wegen des Strandes, sondern wegen der Ruhe nach Salina. Im Hotel Signum wird sie nur von den denkwürdigen Mahlzeiten unterbrochen

Von Alard von Kittlitz

Eine Suite, von der aus  
man direkt hinunter  
zum Meer blicken kann



## So angenehm, so klein

Salina, ein kleines, flughafenfreies Eiland, gehört zu den Äolischen Inseln, und dieser Name sollte schon eine Warnung sein. Hieß Äolus doch auch dieser freundliche Gott aus der griechischen Mythologie, der Odysseus einen praktischen Sack voller Winde mitgab, welchen dessen stets dämliche Gefährten dann allerdings neugierig aufbanden und so einen gewaltigen Sturm entfesselten.

Es kann also, um das ein wenig klarer zu sagen, absolut passieren, dass Sie gar nicht so schnell nach Salina gelangen, wie Ihnen das lieb wäre, und Sie stattdessen in Milazzo auf dem gefühlten Festland Sizilien warten müssen, weil über die See einer jener Stürme fegt, die die Fähren hinüber zu den Äolischen Inseln regelmäßig am Ablegen hindern.

Zugleich kann das Hinauszögern der Erfüllung eines Bedürfnisses bekanntermaßen die Lust steigern, und es gibt dann wirklich kaum etwas Schöneres, als endlich und nach übler Überfahrt im Hafen von Santa Marina von Salina einzulaufen, dort in ein Taxi zu steigen und auf der gewundenen Küstenstraße, die sich zwischen den Weinbergen und Gärten zur Linken, dem glitzernden Mittelmeer zur Rechten entlangschlängelt, ins Städtchen Malfa, zum Hotel Signum zu fahren, dem bestimmt besten Hotel des gesamten Archipels.

Die letzten Meter werden Sie zu Fuß bewältigen, das Hotel liegt abseits der Hauptstraße. Unter duftenden Feigenbäumen und blühender Bougainvillea gelangen Sie durch eine winzige Gasse zum Eingang des Grundstücks, laufen vorbei am kleinen Spa und dem gerühmten Restaurant mit bunten Glasscheiben und stehen endlich vor der Rezeption. Das Signum ist, wie es sich für ein wirklich angenehmes Hotel gehört, sehr klein. Es besteht aus einem schattigen, terrakottagefliesten Landhaus im typisch äolischen Stil, mit flachem Dach also und getünchten Außenwänden, sowie einer Reihe ähnlich gebauter Nebenhäuser, die sich um eine große Terrasse und

einen wunderbaren, zum Meer hin abfallenden Garten gruppieren, in dem Orangen- und Zitronenbäume, Kakteen und Kräuter wachsen. Die Zimmer sind luftig, hell und kühl, mit guten Betten und ländlichem Mobiliar. Es gibt sie mit Garten- und mit Meerblick, Meerblick ist natürlich am schönsten, dann öffnen Sie morgens weit die Fenster, und Sie schauen über die Wipfel der Zitrusbäume hinweg auf die See und die darin so hübsch und kegelförmig ruhende, benachbarte Vulkaninsel Stromboli, aus deren Spitze stets eine feine Rauchwolke aufsteigt, ganz so, als würde sie eine ägyptische Zigarette rauchen.

Es gibt danach dann nicht viel zu tun im Signum und auf Salina, und das ist im Grunde auch die Pointe an der Geschichte. Die Insel ist landschaftlich wundervoll mit ihren zwei Vulkanen und den vielen Gärten und Äckern, touristisch sonderlich entwickelt ist sie aber nicht. Da ist kaum Kultur, die zu besuchen sich lohnen würde, die Zahl an Wanderwegen ist schmal, es gibt auf Salina noch nicht einmal besonders besuchenswerte Badestrände – der schönste noch befindet sich eine halbe Autabusstunde entfernt im ver-



Das Signum verführt seine Gäste durch exzellentes Essen und behagliche Ruhe



schlafenen Pollara. Aber ganz aufrichtig: Sie sollten nicht für Strandurlaub nach Salina reisen, das ist Quatsch. Die Idee bei diesem Hotel und an diesem Ort ist: Ruhe. Und Essen.

Das Signum ist berühmt für seine Küche, in der, ist das nicht schön, die Tochter der Gründer steht, Martina Caruso, die jüngste mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Köchin Italiens – ihr Bruder ist der Hotelmanager. Als die Eltern der beiden das Signum eröffneten, war es das erste Hotel überhaupt auf der Insel, und dass der ganze Laden langsam, vorsichtig, liebevoll gewachsen ist und den Betreibern am Herzen liegt, bemerkt man überall, nicht zuletzt im angenehmen Umgang mit den Gästen, denen vom Personal am *sweet spot* zwischen Höflichkeit und Entspannung begegnet wird.

Martina Caruso kocht jedenfalls sizilianisch-salinaisch in Hochraffiniert, das heißt, es gibt weniger eine Küche der abgefahrenen Zubereitung denn einfach der allerbesten Zutaten in großartiger Kombination. Auf Sizilien und Salina wächst bekanntlich alles, was das Herz begehrt, drumherum liegt fischreiches Meer, die Sachen kommen frisch und fein auf den Tisch. So eine Art Fusilli mit so einer Art Paprika und Pistazien kriegt man im Signum dann zum Beispiel serviert, klingt einfach, aber man muss gleich weinen, wenn man das isst. Dazu natürlich die wunderbarsten Weine, auf der Insel selbst wird großartiger, in ganz Italien berühmter Malvasier angebaut. Das Restaurant liegt auch sehr schön in einer Art Gartenhaus, die eine Wand besteht wie gesagt ganz aus buntem Glas. Zum Frühstück wirft die Sonne bunte Flecken auf den Boden, man hat frisches Obst, Croissants, Eier, Käse und Orangenmarmelade vor sich und kriegt gleich sehr gute Laune.

Restaurant-Chefin Martina Caruso füllt Ravioli mit Tintenfischtinte und Ricotta

Wenn man nicht gerade isst oder sich an der sehr guten, gemütlichen Bar im Haupthaus einen Negroni genehmigt als Aperitivo oder einfach so, dann verbringt man seine Zeit am Pool liegend oder im Garten sitzend, und man hat am besten mehrere gute Bücher dabei, denn im Signum wird man auch dazu kommen, sie zu lesen. Nachschub findet sich notfalls auch in der netten Bibliothek, in der es ruhig genug ist, um zu stöbern oder Schach zu spielen. Beim Spaziergang durch Malfa entdeckt man vor der kleinen Kirche den Hauptplatz, in dessen steinernen Boden eine Windrose eingelassen ist und von dem aus der Blick weit über die See geht, er wirkt wirklich wie aus der Zeit gefallen, höchstens dass die pastagefüllten sizilianischen Jungs inzwischen weniger echten Fußball auf dem Platz spielen denn auf ihren Handys und Playstation-Portables. Die Alten sitzen aber immer noch da und legen den Kopf auf den Krückstock und sagen manchmal wahrscheinlich den lieben langen Tag kein Wort.

Entlang dieses Platzes befinden sich auch ein paar anständige Restaurants, das Malvasia zum Beispiel. Anständig heißt: für sizilianische Verhältnisse nicht schlecht, für deutsche Verhältnisse großartig. Hier kann man gut essen, ohne so arm zu werden, wie man das im Signum würde, äße man dort jeden Tag. Die Involtni sind jedenfalls unheimlich gut, so wie im Grunde, das kann man durchaus sagen, eigentlich das Leben überhaupt als Gast auf Salina. Das Signum ist da sozusagen nur das Siegel, das Emblem.

### Hotel Signum

Via Scalo 15, 98050 Malfa,  
Tel. 0039-090/9844222, hotelsignum.it,  
DZ ab ca. 120 €



### Granita auf der Zunge

Lingua, »die Zunge«, ist ein kleiner Hafen hinter Santa Marina, an dessen sonnenbeschienenem Quai sich das Da Alfredo befindet. Hier wird die beste Granita der Äolischen Inseln serviert, heißt es, und auch wenn das für diesen Text nicht überprüft werden kann, erscheint das nach einer Probe doch realistisch. Granita ist eine Art sizilianischer Slushie, sprich *crushed ice* mit Geschmack, und wird von den Einheimischen gern mit Brioche und Kaffee als sommerliches Frühstück genossen. Für Touristen ist es einfach eine schöne Alternative zum *gelato*.

Da Alfredo,  
Via Marina Garibaldi,  
Lingua

### Tagestour nach Lipari

Von Santa Marina kommen Sie per Fähre in kurzer Zeit auf die Nachbarinsel Lipari, deren Hafen ungleich lebendiger, touristischer, anstrengender wirkt als die verschlafenen Örtchen auf Salina. Vielleicht haben Sie an einem Tag ja mal Lust auf etwas mehr Aufregung. Ein Highlight der Insel ist jedenfalls Da Filippino, ein über einhundert Jahre altes, großartiges Restaurant, in dem für jeden Gast gefühlt zwei Kellner in Livree bereitstehen. Man sitzt in einem Art-déco-Wintergarten, der *padrone* sitzt rauchend am Eingang über den Büchern, es gibt einen Tintenfischrisotto, den Sie nie vergessen werden, und dann eine ebenso fantastisches *cassata*.

[filippino.it](http://filippino.it)



### Motorino mieten

Man kann die ganze Insel mit einem Bus befahren, der stündlich vom Kirchplatz abgeht, ganz nahe am Hotel. Oder man leiht sich bei einer der verschiedenen Vermietungen in Malfa ein *motorino*. Mit 50 ccm darf sie ja jeder Führerscheinträger fahren, und so erkundet man die wenigen Straßen der Insel auf eine italienischere Art. Fahren Sie auf dem Roller zur Kirche San Lorenzo, von deren Portal aus man schön das Meer sehen kann, oder besuchen Sie die Casa di Pablo, einen Drehort des Kultfilms *Il Postino*, den in Italien fast jeder kennt und der – großer Stolz – auch auf Salina gefilmt wurde.



**Hotels**

# Mittendrin

Sieben Häuser und  
ihre Nachbarschaft: Zu Gast in  
den aufregendsten Vierteln  
von Paris bis Athen



# Das Versprechen

Le Pigalle versteht sich als »hôtel de quartier«, als Nachbarschaftshotel. Der Gast wird sanft gebettet – und soll zugleich an wilde Zeiten denken

Von Stefanie Flamm



Wer es ein bisschen schick  
mag und ein bisschen oh,  
là, là, der liegt hier richtig:  
Zimmer im Le Pigalle

# Tür an Tür mit dem Laster

Gegen halb zwölf, zur besten Frühstückszeit für Langschläfer, sitzt Victor Kiswell in den tiefen, abgewetzten Lederpolstern des Le Pigalle und erzählt von seiner Kindheit hier in der Gegend zwischen Moulin Rouge und Oper.

Damals, in den späten Achtzigern, begegnete ihm jeden Morgen auf dem Schulweg diese alte Hure. Sie war sehr groß, sehr grell geschminkt und früher möglicherweise mal ein Mann. Doch was ihn am meisten beeindruckte: Sie trug einen BH, der die Brüste frei ließ. »Als Kind fand ich das völlig widersinnig.«

Irgendwann war die alte Hure verschwunden, es kamen jüngere Frauen, viele Südamerikanerinnen, herausgeputzte Transvestiten – und als dann auch junge Künstler und Familien die damals noch günstigen Wohnungen in dem Rotlichtviertel unterhalb von Montmartre entdeckten, wurde alles ganz anders. Schicke Bistros eröffneten neben Bordellen und Abschleppläden, Feinkostgeschäfte, Kindergärten – und 2015 auch das Hotel Le Pigalle.

In der hellen, wuseligen Lobby rührt Victor Kiswell im Kakao, während aus den Lautsprechern eine ziemlich bekiffte Reggae-Version des Siebziger-Jahre-Klassikers *Mr. Big Stuff* tröpfelt. »Hören Sie die Ironie? Aus *Mr. Big Stuff* wurde *Sister Big Stuff!*« Kiswell, dunkles Hemd und grau meliertes Haar, ist DJ, Produzent und, wie man hört, Besitzer einer der weltweit größten Sammlungen seltener schwarzer Musik. Vor der Eröffnung des Hotels hat er sich drei Monate lang eingesperrt, um einen insgesamt 54 Stunden umfassenden Soundtrack zusammenzustellen, sein persönliches Best-of.

Der Musiknerd gehört zu dem Kreis aus Künstlern, Architekten, Fotografen aus dem Quartier, die die Hotelleitung schon in der Planungsphase als Ideengeber verpflichtet hat. Ihre privaten Visionen, Spleens und Vor-

lieben sollten das Le Pigalle tief in der Nachbarschaft verwurzeln. Denn, so die Idee, wer hier absteigt, ist kein Durchreisender. Er wird für ein paar Tage Teil von SoPi, South Pigalle, wie selbst die Franzosen das angesagte Viertel inzwischen nennen. Dessen spektakuläre Widersprüche springen einem schon vor der Eingangstür ins Auge: rechterhand ein blitzsauberes Bio-kaufhaus, links ein Sexshop, in dessen verstaubter Auslage ein Gleitmittel namens Juicy Jungle als letzter Schrei angeboten wird.

Berühmte Nachbarschaft:  
Das Moulin Rouge ist  
vom Hotel aus fußläufig zu  
erreichen





Drinnen donnern die Widersprüche weiter auf einen ein. Schwarz-weiß flirrender Terrazzoboden, riesige Gladiolen-Bouquets, Vintage-Möbel von 1940 bis heute, Stein, Holz und Plastik. Hinter dem Marmortisch, auf dem die Zeitungen ausliegen, tut sich eine rot ausgepolsterte Nische für Strip-tanz auf, die einmal im Monat tatsächlich benutzt wird.

Die Gipsrippen an den Wänden zitieren die antikisierende Architektur des Viertels, das im 19. Jahrhundert den Beinamen *La Nouvelle Athènes* trug. Schon damals schätzte die Bohème die Nähe zum Laster. Viele Künstler und Schriftsteller wohnten und arbeiteten in Pigalle, darunter Zola und Toulouse-Lautrec. Später war Serge Gainsbourg hier zu Hause, gaben die Rolling Stones und Prince ihre ersten Konzerte. Sex, Kunst und Rock 'n' Roll – darum soll es gehen.

Ein rumpeliger Fahrstuhl, in etwa so alt wie Mick Jagger, bringt einen in die Zimmer, deren Zuschnitt einen, zumindest in den unteren Kategorien, an ein Stundenhotel denken lässt. Auch die Polaroid-Pin-ups von nackten Mädchen hinter der Tür, die Fotos von Frauen in lasziven Posen überm Bett, das Briefpapier mit Lippenstiftmündern sind –leider etwas müde – Reminiszenzen an alte Rotlichtzeiten.

Die größeren (und teureren) Zimmer verfügen über einen Plattenschrank mit ausgewählten Vinylscheiben aus der Kiswell-Kollektion. In den kleineren Boudoirs liegt ein iPad, auf dem man sich je nach Stimmung und Tageszeit eine persönliche Playlist generieren lassen kann.

Tippt man um 21 Uhr »abgekämpft« und »allein« in die Eingabemaske, bietet die Maschine neben diversen psychedelisch angehauchten Nummern aus der Welt des frankophonen Souls auch Ann Sorels lange verschollen geglaubten Skandalchanson aus den Siebzigerjahren: *L'amour à plusieurs*. Mit dunkler, brüchiger Stimme denkt eine Frau darüber nach, warum die Liebe zu mehreren am Ende keinen so richtig glücklich macht. Und da liegt man dann auf seinem Boxspringbett und fragt sich, ob das alte Pigalle, das sie hier so romantisieren, nicht vor allem eins war: ein uneingelöstes Versprechen.

Der DJ wurde im Viertel groß und hat den Soundtrack fürs Hotel zusammengestellt

Das neue Pigalle ist vor allem im hippen SoPi-Teil ein Hotspot für Leute, die keine Lust mehr haben auf die in Schönheit erstarrte Pariser Innenstadt. Für einen gewöhnlichen Mittwochabend ist die Pigalle-Lobby ziemlich voll: Bärtige Männer treffen Frauen mit sehr roten Lippen und sehr kurzen, weiten Oberteilen, das Smartphone dicht an den Weinpokalen.

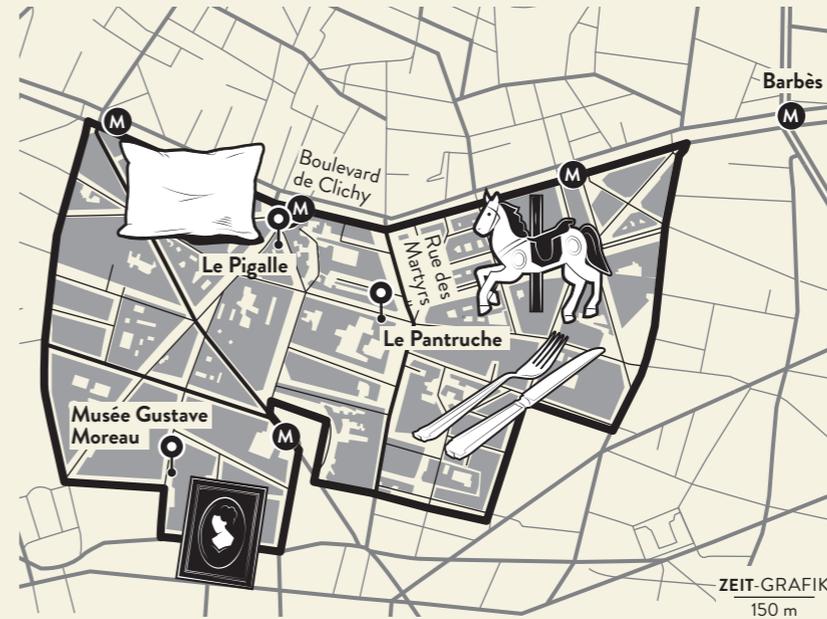
In der Sitzgruppe neben der Bar lagert eine Familie mit drei adoleszenten Töchtern, zu denen sich, *bisou* hier, *bisou* da, im Laufe des Abends drei junge Männer gesellen. Man bestellt Wein und Spargel mit Senfsoße oder Filet mignon mit Brot; die Speisekarte ist bewusst frugal. Als es rund um den Couchtisch dann zu eng wird, fläzt sich ein Teil der Gesellschaft einfach auf den Boden.

Ups, denkt man zuerst und dann: Ja, klar. Es gibt fürs unkonventionelle Bürgertum derzeit keinen besseren Ort, um künftige Schwiegersöhne auszuführen: ein bisschen schick, ein bisschen oh, là, là und meilenweit entfernt von der behäbigen Pariser Gastlichkeit mit ihren weißen Tischtüchern und obligatorischen Viele-Gänge-Menüs.

Am Wochenende legt ein DJ auf. Dann wache draußen ein Türsteher, um zwielichtigen Gestalten den Zutritt zu verwehren, hat der Direktor erzählt. »Pigalle bleibt doch Pigalle.« Das klingt schön, ist aber natürlich nicht wahr.

### Le Pigalle

9 Rue Frochot, 75009 Paris,  
Tel. 0033-1/48 78 37 14, lepigalle.paris,  
DZ ab ca. 150 €



### Bistro Le Pantruche

Dieses kleine, freundliche Bistro ist so retro, dass man denken könnte, es sei schon immer da gewesen: blinde Spiegel an der Wand, dunkel gebeizte Holzmöbel, lange Tische mit weißen Decken. Zu essen gibt es, was es in besseren französischen Bistros schon immer gab: Kalbskopfterrine, Rote-Bete-Suppe, Ochsenbäckchen, Täubchen und Bœuf bourguignon. Der Signature-Dish von Le Pantruche ist ein Austern-Tatar, das in grasgrüner Spinatsuppe serviert wird. Auch die Wachteln sind eine Freude, selbst für Grobmotoriker: Perfekt gegart, löst sich das Fleisch von selbst von den winzigen Knochen. Zum Nachtisch unbedingt das Soufflé mit Grand Marnier und salzigem Karame ll bestellen!

[www.lapantruchoise.com](http://www.lapantruchoise.com)

### Rue des Martyrs

Dass ausgerechnet die Rue des Martyrs einmal zur Schlagader des neuen Pigalle werden würde, hätte auch keiner gedacht. In den Neunzigern lieferten sich hier Jugendgangs legendäre Straßenschlachten. Heute reihen sich Fromagerien an Vinotheken, an Uhren-Herren-Damen-Teeet-cetera-Geschäfte. Jeden Tag bildet sich mittags vor der Rose Bakery (Nr. 46) eine lange Schlange. Es gehört einfach zum guten Ton, sich in dem amerikanisch-französischen Take-away etwas zu leisten. Besser bedient wird man bei Le Pain Quotidien (Nr. 54), einem Bäckereicafé mit hervorragenden Sandwiches. An der Ecke Avenue Trudaine steht ein altmodisches Kinderkarussell. Am späten Nachmittag sieht man hier die *nounous* mit ihren Schützlingen darauf warten, dass *maman* von der Arbeit gehetzt kommt. Nach einem treffenderen Bild für die Mutation des Viertels muss man lange suchen.

### Musée Moreau

Hier sollte man nicht hinkommen, wenn einem der Kopf schwirrt. Der Symbolist Gustave Moreau, in dessen Wohnatelier sich seit 1903 ein Museum befindet, versenkte sich beim Malen am liebsten in die schauerhaften Seelenlandschaften antiker und alttestamentarischer Mythen. Auf seinen Bildern wird gelitten und gestorben. Götter kämpfen mit irdischen Kreaturen, Männer gegen die Verführungsmacht des Weiblichen. Für empfindliche Gemüter sei an dieser Stelle eine Triggerwarnung ausgesprochen, denn politisch korrekt ist das alles nicht. Wohl aber eine spektakuläre Exkursion in die Psyche eines hochbegabten Neurotikers.

14 Rue de la Rochefoucauld,  
[musee-moreau.fr](http://musee-moreau.fr)



# Frisch ans Werk

In Oslos neuem Stadtteil Tjuvholmen nimmt das Hotel The Thief Kunst fast so ernst wie das zeitgenössische Museum nebenan – und zeigt gern dessen Bilder

Von Merten Worthmann

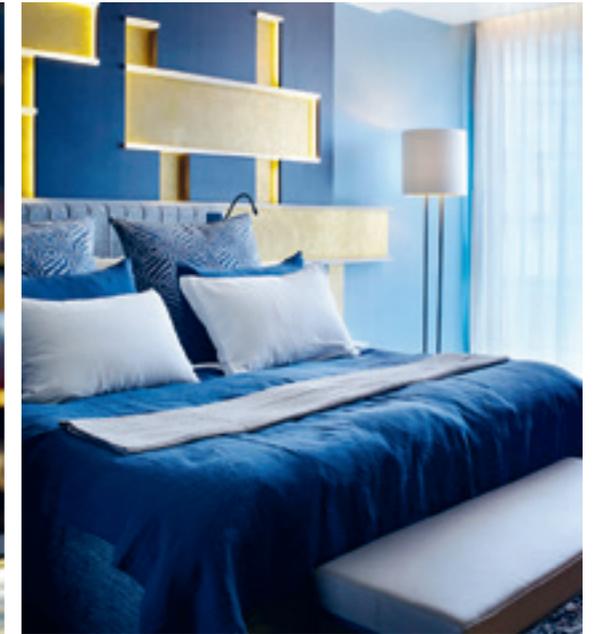
# Kuscheln in der Räuberhöhle

Wer auf die Insel kommt, dem wird gleich frisch ums Herz. Kräftig blau schwappt das Wasser vor dem Ufer herum. Am hohen Himmel schiebt der Wind stapelweise Wolken, manche grellweiß, manche düstergrau. Immer wieder schüttet die Sonne mächtig Licht ins Bild, dann will man dem ganzen Naturtheater am liebsten entgegenspringen.

Platz wäre da, sogar ein Sprungbrett. Aber Baden im Oslo-Fjord, das wäre jetzt doch etwas zu frisch. Auch wenn sich gerade wieder drei nordische Jungs unter Gejohle (vorher) und Gejapse (nachher) mutig hineingestürzt haben.

Im Grunde ist schon Tjuvholmen ein Sprung in den Fjord. Dort, wo Oslos jüngster und kleinster Stadtteil liegt, war lange Zeit nichts als Wasser. Dann wurden 2006 Pfeiler in den Grund der Bucht gerammt, Venedig-Style, und obendrauf ein paar Dutzend glänzende Gebäude gesetzt. Irgendwo unter den eigenen Füßen, zwischen den versenkten Säulen aus Stahlbeton, wächst nun ein künstliches Riff heran. Obendrüber, auf dem Pflaster, hat man währenddessen das seltsame Gefühl, weit draußen zu sein und doch mittendrin im neuesten, schillerndsten Oslo. In einem Miniquartier voller Luxusapartments mit spiegelnden Glasfronten und hervorspringenden Balkonen – und zugleich voller Kunst, durch den großen Köder des Viertels, das Astrup Fearnley Museum mitsamt seinem Skulpturenpark.

Am schönsten schillert das Hotel The Thief. Es ist nach dem Gesindel benannt, das sich hier einmal herumgetrieben haben soll. Niemand weiß zwar etwas Genaues, aber der Name Tjuvholmen, »Diebesfelsen«, hält sich für diese Ecke der Bucht nun schon seit Jahrhunderten. The Thief macht einen smarten Brückenschlag daraus: internationaler Name, lokal angebunden. Und treibt das Diebesspiel dann in der Lobby noch einen Schritt weiter. Dort hängt *The Horse Thief*, eine drei Meter hohe Fotoarbeit, auf der



ein Lasso schwingender Cowboy ein wild gewordenes Pferd einzufangen versucht. Das Motiv stammt aus Marlboro Country. Der berühmte US-Künstler Richard Prince hat es der Werbung entnommen und unter eigenem Namen reproduziert. Die *appropriation art* gilt als sehr geachtete Form des »Diebstahls« im Kunstbetrieb.

*The Horse Thief* ist zu einer Art Markenzeichen des Hauses geworden. Der Wilde Westen wirkt zwar im sauberen Norden etwas seltsam, aber, hey, das Bild wirbelt ordentlich rauen Glamour auf. Jedes Mal schön, es zu sehen. Seinen stolzen Platz in der Lobby – mit Schaufenster zur Straße – verdankt es einem nachbarschaftlichen Deal: dem zwischen The Thief und dem Astrup Fearnley Museum, das gleich um die Ecke liegt. Hotelbesitzer Petter Stordalen, ein skandinavischer Big Player und Kunstsammler, ist Sponsor des Museums, das Museum leiht ihm dafür ein paar Werke aus der beeindruckenden Sammlung – eine Tweety-Skulptur von Jeff Koons etwa, einen bunt lackierten Totem-Adler von Niki de Saint Phalle, ein grelles Schlierengemälde von Damien Hirst. Und wer als Hotelgast sein Zimmerkärtchen zum Museum trägt, hat dort automatisch freien Eintritt.

Aber ist man erst mal drin im Thief, will man so schnell nicht wieder raus. Das Hotel umkuschelt einen geradezu mit Polstern, Sofas, Sesseln in dunkel schimmernden Tönen von Anthrazit über Braun und Rostrot bis zu

In Schale geschmissen:  
Der Cocktail »Jam Session«  
aus der Thief Bar – und ein  
Hotelzimmer in Blau, Grau  
und Gold



Bronze. Säulen sind mit kupferfarbenen Perlenschnüren verkleidet, in den Fluren werfen Lampencluster honigfarbenes Licht. Und auf dem Bett im Zimmer lagern schwarz-goldene Kissen unter einem schwarz-goldenen Wandrelief. Womöglich schwebte der Innenarchitektin Anemone Wille Våge eine luxuriös ausgeschlagene Räuberhöhle vor. Passend zum Namen des Hotels. Passend auch zur labyrinthischen Radierung an der Wand: *Shelter* heißt sie, Rückzugsort, und *The Thief* hat davon eine Menge. Hier könnte man das ganze Jahr hindurch überwintern.

Toller Effekt, wenn man dann im Zimmer die Vorhänge beiseiteschiebt, den Sessel umdreht zur Fensterfront und aus der warmen Höhle hinaus schaut Richtung Fjord: wieder Wolkentürme im stählernen Himmel, schwappendes Wasser, am jenseitigen Ufer ein Kreuzfahrtschiff unterhalb der Festung Akershus. Unbedingt skandinavisch, das Panorama, betrachtet allerdings aus einem Nest der Gemütlichkeit. Als Katze würde man jetzt schnurren.

Am Tag darauf beim Abendessen im Fru K, dem besseren der beiden Hotelrestaurants, noch so ein wohliger Schauer. Die Gerichte schmecken nach Erde, nach Algen, nach Salzwasser und Räucherkatze, aber der junge Chef Johan Laursen umtupft alles Nordisch-Herbe seiner Küche mit zarten Cremes und Soßen und macht es dadurch extra einschmeichelnd. Die Teller werden angemessen angestrahlt, ansonsten ist alles abgedimmt, bis auf den Leuchtkasten in der Ecke, eine Arbeit in Mondrian-Farben von Joseph Kosuth. Der Kunst entkommt man nirgendwo, ein Kurator hat großzügig Werke aus der Sammlung des Hotelbesitzers übers Haus verteilt.

Outdoor-Training an der Hafepromenade  
vor Tjuvholmens nördlicher Wasserkante

Ein später Drink in der Bar, natürlich auch ein Schattenreich dunkler Stoffe, von der bernsteinfarbenen glimmenden Theke stärker erhellt als von irgendeinem Lämpchen. Die meisten spätabendlichen Gäste tragen noch die Business-Klamotten vom Tage. Spektakulärer sind die hauseigenen Cocktails kostümiert, die in fernöstlichen Lackkästchen, in hohlen Ästen und auf Spinnenbeinen aus Metall serviert werden. Eine amerikanische Touristin zückt sofort ihr Smartphone, um ein Foto von ihrem attraktiven alkoholischen Begleiter zu machen.

Und was hängt da ganz hinten an der Wand? Eine düstere Fotoserie von – Überraschung – Ihrer Hoheit, Königin Sonja von Norwegen. Die Königin ist landesweit bekannt für ihre Naturfotografie. Die Bilder in der Bar sind verfremdete Detailaufnahmen, bei Höhlengängen entstanden. Nirgendwo sind sie besser aufgehoben als hier, mitten im Fuchsbau des Thief.

### The Thief

Landgangen 1, 0252 Oslo,  
Tel. 0047-2/400 40 00, [thethief.com](http://thethief.com),  
DZ ab ca. 345€ (inkl. Frühstück)



### Galerie Pushwagner

Hariton Pushwagner – ein Künstlername – ist in Norwegen eine legendäre und legendär kaputte Gestalt. Ein lange verkannter Pop- und Comic-Artist, inzwischen 76, dem seine Jahre als Drogenwrack tief ins Gesicht geschnitten sind. Ausgerechnet im cleanen Tjuvholmen unterhält er eine Galerie, die neue Digitalprints früherer Werke verkauft: grell kolorierte Visionen aus einer Konsum-Diktatur voll gleichgeschalteter Lächler, alles sehr *sixties* und *seventies*. Wer den Trip vertiefen will, kauft gleich ein Exemplar seines Graphic-Novel-Meisterwerks *Soft City* – oder sieht es frech im Laden durch.

*Tjuvholmen allé 10,*  
*[pushwagner.no](http://pushwagner.no)*

### Promenade

Oslo wartet mit einer abwechslungsreichen »Hafenpromenade« auf, einem Neun-Kilometer-Spazierweg entlang der städtischen Wasserkanäle. Tjuvholmen hat auf jeden Fall den schönsten Abschnitt, schon des hölzernen Boardwalks wegen. Mitdrin biegt ein Steg ab, mit Minisprungbrett und angedocktem Sonnendeck, wo es im Sommer fast badestrandmunter zugeht. Auch bezaubernd: Wie das sonnenhungrige Volk den kleinen »Skulpturenpark« neben dem Museum belagert, auf dessen Hügel die zwei frei stehenden *Augen* von Louise Bourgeois thronen. Wer die Promenade weit über Tjuvholmen hinaus Richtung Osten verfolgt, kommt irgendwann vor dem fantastisch-eisbergartigen Osloer Opernhaus an, dem man unbedingt aufs Dach steigen sollte.

### Astrup Fearnley Museum

Tjuvholmen ist Oslos Pendant zu Hamburgs HafenCity und das Astrup Fearnley Museum dessen Elbphilharmonie. Im Tiefgeschoss sitzt Michael Jackson als überlebensgroße Nippesfigur aus vergoldetem Porzellan, verewigt von Jeff Koons. Einige Meter entfernt sind Damien Hirsts Tierkadaver in Formaldehyd zu sehen, darunter drei Ziegen in Kreuzigungspose. Im Stockwerk darüber hängen apokalyptische Großformate von Anselm Kiefer. Für die ebenso knallige wie satisfaktionsfähige Privatsammlung Astrup Fearnley hat Renzo Piano ein dreiteiliges Gebäude-Set entworfen, über dem sich ein halb transparentes Dach wie ein umgestürztes Segel wölbt.

*Strandpromenaden 2,*  
*[afmuseet.no](http://afmuseet.no)*



# Die Dorfschönheit

Am Hang von Barcelonas Hausberg Montjuïc, im beschaulichen Poble Sec, liegt das Hotel Brummell.

Dort fühlt man sich so heimisch, dass man glatt vergisst, die Stadt zu besichtigen

Von Lena Steeg

## Ein Bett in der Lobby

In zehn Metern ist das Ziel erreicht, laut Handynavigation. Aber das kann eigentlich nicht stimmen. Die kleine Straße, die sich an den Hang von Barcelonas Hausberg Montjuïc schmiegt, liegt in einem ganz normalen Wohnviertel.

Menschen gehen mit Hunden spazieren oder reparieren Fahrräder. Aus den offenen Fenstern hört man Besteck klappern. Hier soll ein Hotel sein? Doch tatsächlich, die Hausnummer 174 hat eine Glastür, dahinter sieht man die Rezeption. Tritt man ein, steht man in einem hellen, luftigen Raum mit hohen Decken. Auf einem alten Holzbett, zum Sofa umgebaut, sitzt eine Urlauberin, barfuß und im Leinenkleid, und blättert in einem Bildband.

Es klingt immer sehr hübsch, wenn Menschen erzählen, wie sehr sie sich an einem fremden Ort gleich daheim gefühlt haben. Doch geht es beim Reisen tatsächlich ums Nachhausekommen?

Über dem Sofabett mit der Barfußurlauberin stehen auf drei Regalbrettern allerhand Vasen, Figuren, Bücher. »Die hat Christian von seinen Reisen mitgebracht«, erklärt die Frau an der Rezeption und deutet auf den jungen Mann, der gerade einen großen Blumentopf durch den Innenhof trägt. Christian Schallert ist der Inhaber des Hotels, das nach einem englischen Modeexzentriker aus dem 19. Jahrhundert benannt wurde, dem für seine Detailversessenheit berühmten George Bryan Brummell.

Sobald der Blumentopf platziert ist, nimmt sich Schallert Zeit, um ein bisschen zu erzählen. 2014 hatte ihn eine Freundin auf dieses Wohnhaus im Poble Sec aufmerksam gemacht. Es war in katastrophalem Zustand, alles eng, gedungen, dunkel. Aber die verwunschene Gegend im Süden Barcelonas gefiel ihm auf Anhieb: die kleinen Gassen mit winzigen Cafés und Bars, die Theater und Varietés entlang des alten Amüsierboulevards Paral·lel; die Plätze, auf denen sich abends die Leute zum Kartenspielen treffen.



Schallert, der sein Geld bis dahin mit selbst designten Postkarten und der Verwaltung von Airbnb-Apartments verdient hatte, konnte sich keinen besseren Ort für ein Hotel vorstellen: Hier gab es alles, was er an Barcelona mochte. Und in 20 Minuten war man auf dem Montjuïc, von dort aus mit der Seilbahn gleich am Strand. Er stellte sich ein Hotel vor, das wie ein Wohnhaus ein ganz selbstverständlicher Teil des Viertels bliebe.

Die Kreditberater, die er in den folgenden Wochen abklapperte, hatten mit dieser Vision dagegen so ihre Probleme. Für sie war der gebürtige Österreicher ein euphorischer Ausländer, der sich in eine Schrottimobilie in einer touristisch eher unbedeutenden Ecke verliebt hatte. Also bat Schallert seine Eltern, ihm das Erbe auszuzahlen, verkaufte seine Wohnung, holte Freunde und Mitstreiter an Bord – und bekam den Kredit dann doch.

Die Frühstücksterrasse im Innenhof des Brummell. Hier trifft man auch Kindergartenfreunde des Hoteliers



Zwei Jahre später begreift man Schallerts Vision am besten von der Terrasse im ersten Stock des Hinterhofs aus. Man liegt in weichen, beige-farbenen Polstern und sieht rundherum in die Nachbarschaft, schaut auf Balkone, Wäscheleinen, Blumenkübel, kann den Leuten dabei zuhören, wie sie kochen, pfeifen, lachen, streiten.

Bei der Innenarchitektur kommt dann die Stilikone George Bryan Brummell ins Spiel, von dem es hieß, er sei derart detailversessen gewesen, dass er allein fünf Stunden zum Ankleiden brauchte. Auch Schallert und seine Mitarbeiter stellten so lange jedes Detail zur Debatte, bis endlich alles ganz selbstverständlich und zurückgenommen wirkte.

Eine befreundete Architektin trotzte dem Haus zwanzig Doppelzimmer und zwei Penthouses ab. Das Design der Räume entwickelte ein befreundetes Paar, das in der Nähe wohnt und im Viertel nebenan das populäre Café Federal aufgemacht hatte. Ein Tischler aus der Nachbarschaft zimmerte dann die Möbel: die offenen Kleiderschränke mit den vielen Fächern, die großen Schreibtische, die Sofas. Statt einer Minibar gibt es auf dem Flur Snackautomaten mit Produkten aus der Region.

Auf dem Bett im Zimmer türmen sich gleich mehrere Kopfkissen, mit denen sich ein bewölckter Nachmittag gut vertändeln ließe. Der Raum ist angenehm ruhig, akustisch wie optisch, aufgeräumt, ohne unterkühlt zu wirken. Das Zimmer lässt den Urlauber im besten Sinne in Ruhe.

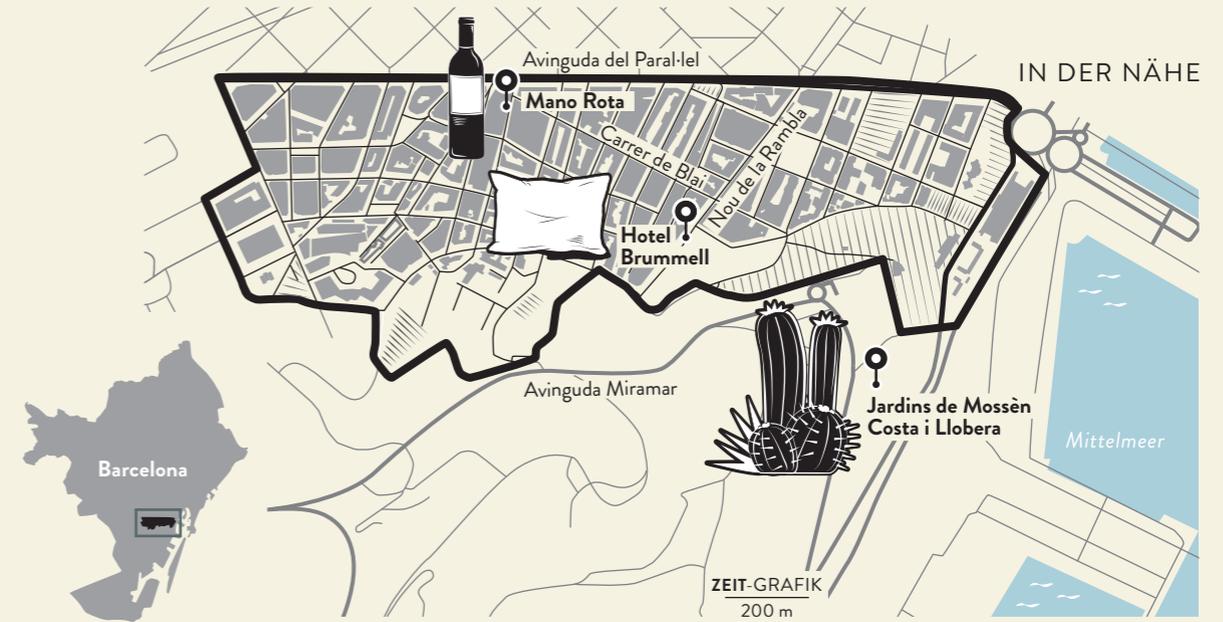
Die Seilbahn am Montjuïc verbindet den Berg mit dem Strand

Und das ist überhaupt das Schönste an diesem Hotel: Das Brummell ist ein eigenes Dorf im dörflichen Poble Sec. Man kann eine halbe Stunde mit den Mitarbeitern, die eher wie eine lustige Clique wirken, an der Rezeption über Weltreisen plaudern und überhaupt die nächsten 48 Stunden im Hotel verbringen, sich auf der Terrasse neben dem schmalen Pool sonnen, eine Massage buchen oder beim Frühstück im Innenhof zufällig Veronica Blume treffen, eine Kindergartenfreundin von Christian Schallert, die in der umgebauten Garage für die Brummell-Gäste kostenlose Yogakurse anbietet. Abends kann man im Restaurant des Hotels einen auf der Karte unauffällig wirkenden Tomatensalat mit Büffelmozzarella bestellen, nach dessen Genuss man erst mal lange Zeit nichts anderes mehr essen möchte. Man kann all das tun, aber man muss es nicht.

Das Brummell entbindet von dem Zwang, die Stadt in kürzester Zeit erobern zu müssen, weil es einen von Anfang an zu einem Teil von ihr macht. Und das ist dann auch das Zuhauseigste an einem Aufenthalt in diesem Haus: die Möglichkeit, einfach bloß da zu sein.

**Hotel Brummell**

Carrer Nou de la Rambla 174, 08004 Barcelona,  
Tel. 0034-931/25 86 22, hotelbrummell.com,  
DZ ab 175 € (inkl. Frühstück)



**Carrer de Blai**

Geht man vom Brummell aus ein paar Meter den Hang hinunter, trifft man linker Hand auf eine charmante Miniatur-Version der überlaufenen Schlendermeile La Rambla im Zentrum. Die Carrer de Blai ist eine breite, schattige Gasse, wo die Tische und Stühle der zahllosen Cafés, Bars und Restaurants mitten auf der verkehrsberuhigten Fahrbahn stehen. Vormittags plaudern die Betreiber der kleinen Lokale auf der Straße mit den Nachbarn. Touristen sind willkommen, aber niemand scheint auf sie zu warten. In der kleinen Bäckerei Horno Santa Madrona gibt es köstliche Johannsbrot-Muffins mit Vanillegeschmack und Dinkel-Mandel-Brot, im VerdiFruit süße Nektarinen in Honigmelonen-Größe.

**Restaurant Mano Rota**

Das Mano Rota liegt keine fünf Gehminuten vom Hotel entfernt und gilt nicht nur im Viertel als Geheimtipp, weshalb es sich empfiehlt, einen Tisch zu reservieren. Die Einrichtung ist schlicht – rohe Ziegelwände, Kachelboden, Holzische –, aber gemütlich. Wer allein oder zu zweit kommt, kann am Tresen Platz nehmen, von dem man direkt in die Küche schaut. Die Speisekarte liest sich wie die Essenz einer kulinarischen Weltreise, auf der der Inhaber Bernat Bermudo seine Lieblingsgerichte eingesammelt hat, um sie dann auf seine Art nachzukochen. Wer Zeit und gute Gesellschaft hat, sollte das täglich wechselnde Zwölf-Gänge-Menü probieren.

Creus dels Molers 4,  
manorota.com

**Jardins de Mossèn Costa i Llobera**

Sie nennen ihn den Selfie-Hotspot: Wer aus dem Barcelona-Urlaub Weltreisebilder mitbringen will, kommt zum Kaktienwald am Fuße des Montjuïc. In dem 1970 angelegten drei Hektar großen Themengarten stehen rund 800 verschiedene Wüstengewächse, darunter auch seltene Arten wie der Drachenbaum, mexikanische Agaven, australische Grasbäume und südafrikanische Krokodilzahn-Kakteen. Wer genug hat von der Exotik, steigt auf die Aussichtsplattformen im blühenden Wüstenmeer und genießt den herrlichen Blick auf den Hafen und die Küste. Für eine Erkundungstour über den Montjuïc kann man sich im Hotel übrigens ein E-Bike ausleihen. Die Straßen und Wege sind mitunter recht steil.



# Alt und sexy

Im 8. Bezirk von Budapest regiert der Charme des Verfalls.  
Das gefällt den Studenten, die die einstigen Adelspaläste bevölkern.  
Und den Gästen des Brody House

Von Jessica Braun

# Ruinöse Pracht bis ins Schlafzimmer

Die Tage, in denen gebauschte Seidenröcke durch dieses Portal raschelten, sind lange vorbei. Doch der Empfang, den einem der kleine Budapester Innenstadt-Palast bietet, bleibt beeindruckend.

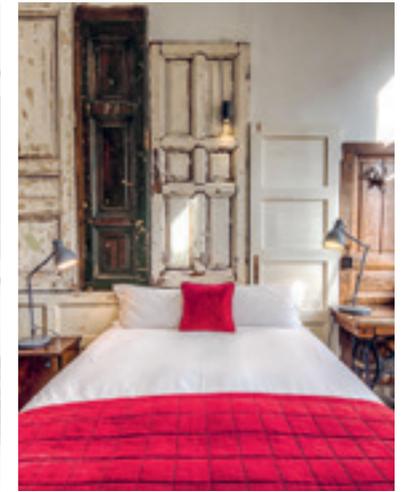
Eine ausladende Steintreppe windet sich durch ein verwittertes Treppenhaus, vorbei an gesprungenen, sakral wirkenden Mosaikfenstern in die oberen Stockwerke. In der zweiten Etage schmiegt sich ein Model an gusseiserne Treppengeländer, ein Fotograf blitzt im Stakkato. Das Brody House wird oft als Fotokulisse genutzt: verfallen, aber sexy.

Wenn man dann schließlich den selbst gezimmerten Rezeptionstresen im zweiten Stock passiert, geht es weiter mit der ruinösen Pracht: Nachlässig gestrichene Türen führen in Salons mit Fischgrätparkett, luftiger Deckenhöhe und Kachelöfen. Auf den Sofas liegen Patchwork-Kissen, an den Wänden hängen Gemälde mit Rehen und Papageien. Auf einer Couch führt ein Mittdreißiger mit schwarzen Locken ein wichtiges Telefonat. Am Tisch daneben beugen sich zwei Frauen Anfang zwanzig über eine Präsentation.

Früher saß hier der Gynäkologe Vilmos Tauffer, der Vater der modernen Geburtshilfe, über seinen Büchern. Für ihn wurde das Palais 1896 gebaut. Damals tagte im Nebenhaus das Parlament. Das Ungarische Nationalmuseum liegt genau gegenüber. Imposante Nachbarschaft.

Das Brody House liegt im Palastviertel, im 8. Bezirk. Zu anderen Zeiten würden sich die Investoren um Immobilien in dieser Ecke prügeln: zentrale Lage, viele Universitäten und eine ganze Reihe grandioser, aber heruntergekommener Gebäude.

Nach der großen Überschwemmung von 1838 hatten Adlige und reiche Geschäftsleute in unmittelbarer Nähe zum Nationalmuseum ihre Privatresidenzen errichtet. Mittlerweile sind kleine Cafés und hippe Bars in die



Altbauten eingezogen. Bei Flat White oder Craft-Beer kann man hier dem Sprachgewirr zuhören: Ungarisch, Englisch, Deutsch. Gäste aus Deutschland denken gleich an Ostberlin nach der Wende: so viel Platz, so viele Möglichkeiten!

Durch eine Tür im Salon gelangt man auf eine verglaste Galerie, die zu den Zimmern führt. Champagnerflaschen hängen davor, bekritzelt mit Vornamen: Ludo, Tinei, Droga. So hießen die Künstler, die im Brody House eine Weile als *artists in residence* gewohnt und gearbeitet haben. Judit ist das letzte Zimmer in der Reihe. Über dem Doppelbett wacht eine gezeichnete

Die Türen sind nachlässig gestrichen, die Möbel aus dem Trödelladen: Abgerockt und schick – das geht



Schildkröte der Ungarin Judit Navratil. Heitere dreiägige Sphärenwesen bevölkern die anderen Wände. Vieles im Zimmer wirkt liebevoll improvisiert. Statt mit Kacheln ist das Bad mit Zeitungsartikeln ausgekleidet, der hölzerne Nachttisch hat einen Knauf aus Plexiglas. Matratze und Badezimmerarmaturen dagegen sind luxuriös und komfortabel wie in einem Fünf-Sterne-Haus.

»Als Vielreisende wussten wir, worauf es in einem Hotel ankommt«, sagt der Hotelgründer Peter Grundberg am Nachmittag. Er und sein Kollege William Clothier sind oft in den Salons anzutreffen. Die beiden Jugendfreunde wurden aus der Not heraus zu Hoteliers. Bis zur Finanzmarktkrise haben sie in Budapest Wohnungen aufgekauft, saniert und an in Budapest lebende Ausländer weiterverkauft. Doch dann brach der Markt zusammen, und die meisten Kunden verließen die Stadt. Was macht man mit einer Immobilie, die keiner mehr kaufen will? An Touristen vermieten!

Mangels Kapital legten die beiden selbst Hand an: zimmerten Möbel aus Sperrmüll, bastelten Lampenschirme und suchten sich den Rest der Einrichtung auf Flohmärkten und in Trödeläden zusammen.

2009 eröffneten sie das Brody House mit fünf Zimmern – ohne Fernseher und Minibars. »Zu hässlich und zu teuer«, sagt Peter Grundberg. Und waren Gemeinschaftsräume, in denen man bei Tee oder Whisky den Tag zu Ende gehen lassen kann, nicht viel schöner?

Abends leuchten in den Salons Kerzen auf den Tischen. Lampen erhellen die Ohrensessel in den Leseecken und die beiden Bartresen mit Weinflaschen und Schalen voller Nüsschen. Aus dem Erkerfenster schaut man auf das Palais Festetics, seit 2001 die deutschsprachige Universität. Die Studenten gehen gerade nach Hause. Im Park des Nationalmuseums breiten sich die Schatten aus. In den Bars am nahen Mikszáth-Kálmán-Platz spielen fast jeden Abend Livebands, treffen sich Literaten zu Poetry-Slams.

So viel Platz, so viele Möglichkeiten:  
In manche Altbauten sind Cafés gezogen,  
wie hier in der Ferenczy-Straße

Noch schnell einen Aperitif an der Honesty Bar – jeder schreibt auf, was er getrunken hat – und dann raus in die Nacht? Eigentlich sitzt es sich in den Ohrensesseln ja sehr gemütlich. Und die Getränkeauswahl ist garantiert besser als in den Ruin Bars, wie die improvisierten Lokale in den Erdgeschoss unbewohnter Budapester Häuser heißen. Der schottische Whisky und ein israelischer Roman machen die Entscheidung leicht: sich damit wie eine ungarische Salonlöwin vor dem Kamin ausstrecken – was für ein Luxus!

Am nächsten Tag beim Frühstück dann fröhliches Hallo: Grundberg und Clothier sind wieder da. Und auch die Amerikaner, die am Vorabend mit an der Hausbar geblieben sind. Ein bisschen ist es wie am Morgen nach einer Party, in der Wohnung gemeinsamer Freunde. Auf der Honesty Bar stehen noch die Single-Malt-Flaschen. Daneben genau die Kristallgläser, die man immer schon haben wollte.

Warum kann das Licht zu Hause nicht auch so wunderbar schräg auf den Tisch fallen? Wieso können die Blumen nicht so hingebungsvoll über den Vasenrand hängen? Aber das ist wohl der Zauber alter Paläste. Unter vier Meter hohen Stuckdecken verfällt alles in Schönheit.

### Brody House

Bródy Sándor u. 10, 1088 Budapest,  
Tel. 0036-1/2661211, brodyhouse.com,  
DZ ab ca. 100 € (inkl. Frühstück)



IN DER NÄHE



### Stadtbibliothek Ervin Szabó

Diese Bibliothek ist in der vielleicht schönsten Residenz des Palastviertels untergebracht: dem Anwesen der Familie Wenckheim. Hinter den alten Kutscherhaustüren im Erdgeschoss des neobarocken Baus befindet sich die Cafeteria. Der Gästerausweis (circa 1,60 Euro) erlaubt einem den Zutritt zum vierten Stock. Der ist noch in ganzer Pracht erhalten: Kristallspiegel, vergoldeter Stuck, Kronleuchter. Bester Leseplatz: die holzgetäfelte Bibliothek mit ihren geschwungenen Treppen und dem mächtigen Kamin. Beste Lektüre: *Der Englische Patient*. Die Familie von Ladislav Almásy, dem Patienten, wohnte im Palast gegenüber.

Szabó Ervin tér 1,  
fszek.hu

### Károlyi Park

Der Károlyi Park, der älteste der Stadt, liegt im angrenzenden 5. Bezirk (Belváros). Rosskastanien und Flügelnüsse spreizen ihre Zweige über kurvige Wege. Rentner flanieren Zigarre rauchend im Schatten des Blattwerks. Auf den Bänken sitzen junge Eltern in der Sonne, während die Kinder den Sandkasten vor dem Springbrunnen umgraben. Direkt vor dem Tor gibt es ein schickes kleines Café, in dem man unter bunten Lämpchen und mit Blick auf die geschwungenen Beete eine hausgemachte Rosmarin-Pfirsich-Limonde oder ein Glas Wein trinken kann.

### The Tasting Table

Im Palastkeller der Familie Keglevich lagert ungarisches Gold: Die Weinbar The Tasting Table beherbergt Budapests größte Sammlung von Vintage-Tokajern. Aber auch Rotweintrinker werden hier glücklich. Die Sommeliers erzählen zu jedem Wein Geschichten. Etwa wie die Bürger von Eger sich 1552 gegen ein Heer von 40.000 Osmanen wehrten. So tapfer, als hätten sie Bikavér – Stierblut – getrunken. Rund zwölf Euro kostet eine Exkursion inklusive dreier Gläser Wein; weitere zwölf Euro kostet die Käseplatte dazu. Alle zwei Wochen richten die Besitzer der Bar im Gewölbe ein großes Abendessen aus. Warmherzigere Gastgeber kann man sich kaum wünschen.

Bródy Sándor u. 9,  
tastingtablebudapest.com



PORTO

# Gewusel im großen Stil

Der Stadtteil Bombarda ist Portos Kreativlabor. Im Rosa et Al Townhouse kann man es bewohnen

Von Wolf Alexander Hanisch

# Eine Wanne voller Rosé

Es braucht nicht viel, um ihr zu erliegen.  
Zu bezaubernd sind ihre Kurven, ihre Füße,  
ihre makellose Haut.

Okay, man weiß nicht, wohin mit der Shampooflasche. Und ständig spritzt Wasser aufs Pinienparkett. Doch das sind die einzigen Makel der frei stehenden Vintage-Wanne im Rosa et Al. Wer schon morgens für ein Bad hineinsteigt, muss aufpassen, nicht den halben Tag in ihr zu verplanschen.

Und wenn doch – halb so schlimm. Das Rosa et Al Townhouse liegt in einer Gegend, in der man fünf gerade sein lässt. Nördlich von Portos Altstadt haben sich rund um die Rua de Miguel Bombarda ein paar Straßenzüge mit der Zeit in ein Künstlerviertel verwandelt. Zwei Dutzend Galerien liegen hier nahe beieinander, hinzugekommen sind Cafés und Antiquitätenmärkte, Concept-Stores, Bioläden und Coworking-Spaces. Bombarda heißt das Revier, und seine Spezialität scheint die freie Verknüpfung von allem und jedem zu sein: In neuen Bars werden auch alte Plattenspieler oder die Design-Sardinenbüchsen eines lokalen Illustrators verkauft, in Modeboutiquen bei Live-Jazz nebenbei Sushi gerollt und Fotografien ausgestellt. Saubere Trennungen, klare Label? Engen nur ein.

Auch das zitronengelb gekachelte Rosa et Al mit seinen gerade einmal sieben Zimmern will kein normales Hotel sein. Es versteckt sich sogar. Lediglich der Name ist blindenschriftart in die weiße Tür graviert. Der Ankömmling muss mit einem Klopfer poltern, dann tritt er in die Lobby – und wähnt sich in seine Babyboomer-Kindheit zurückversetzt. Chaiselongues und Polstersessel stehen auf schiefen Beinen, die Nierentische haben einen Messingrand. Man denkt an Frauen mit Bienenkorbfrisur. Doch das Mädchen an der Rezeption trägt Chucks und ein David-Bowie-T-Shirt. Noch bevor sie den Zimmerschlüssel hergibt, hat sie einen in ein

philosophisches Gespräch über Lebenskunst verwickelt. In jedem anderen Hotel würde man jetzt mit der Stirn runzeln. Hier lässt man sich drauf ein.

Im riesigen Zimmer entfalten die Vintage-Möbel gleich eine ganz andere Eleganz als in der Lobby. Liegt es am neoklassizistischen Treppenhaus mit Glaskuppel, durch das man gerade aufgestiegen ist, oder an der jubelnden Lichtfülle im Raum? Jedenfalls bekommt, was vorher noch an die kleine deutsche Wirtschaftswunderwelt erinnerte, plötzlich einen weltläufigen Mid-Century-Charme: eine rauchgraue Couch auf Weberknechtbeinen, ein Sideboard mit delikatem Karamellglanz, zwei Kupferlampen, die sich an schwarzen Kabeln von der Stuckdecke abseilen.

Die Möbel sind perfekte Mittler zwischen der trompetenden Gründerzeit der ehemaligen Verlegerresidenz aus dem 19. Jahrhundert und dem Heute. Das Interieur wirkt cool und behaglich zugleich, verbindet den küh-

Die Möbel im Frühstücksraum stammen aus einem Ostberliner Café.

Die Besitzer: Emanuel und Patricia de Sousa





nen Aufbruchgeist der Sechzigerjahre mit der Sehnsucht nach einer aufgeräumten, heimeligen Welt. Je länger man in einem der schlichten Hans-J.-Wegner-Sessel Platz genommen hat, desto besser scheint diese Kombination nach Bombarda zu passen, zu dessen kreativem Durcheinander und dem Spaß am Zwischen-allem-Stühlen-Sitzen.

Dass einem dandyhafte Vollbäder am Morgen hier völlig normal vorkommen, hat aber auch einen anderen Grund: Frühstück gibt es erst ab neun Uhr. »So viel Boheme muss sein«, erklären die Besitzer Emanuel und Patricia de Sousa bei Spiegelei und Retro-Swing im Frühstücksraum, in dem man das Gefühl nicht loswird, irgendwo im Museum zu speisen. Patricia schmunzelt immerzu, Emanuel trägt Vollbart zum exklusiven Camouflage-Shirt. Nachdem die Geschwister das hinaufgebaute Haus 2012 gekauft hatten, ließ der ausgebildete Architekt Emanuel alle Veränderungen der letzten Jahrzehnte zurückbauen und setzt einen supermodernen Kontrapunkt: Das siebte Hotelzimmer ist ein Pavillon aus Glas und Stahl und befindet sich in einem Hinterhofgarten, in dem Kräuter wachsen und Objets trouvés an einer Mauer lehnen – charismatisch zerschrammte Türen von früher. Auch die Inneneinrichtung hat Emanuel besorgt. Den Frühstücksraum kaufte er fast im Ganzen: Er besteht wesentlich aus dem Inventar eines alten Ostberliner Cafés.

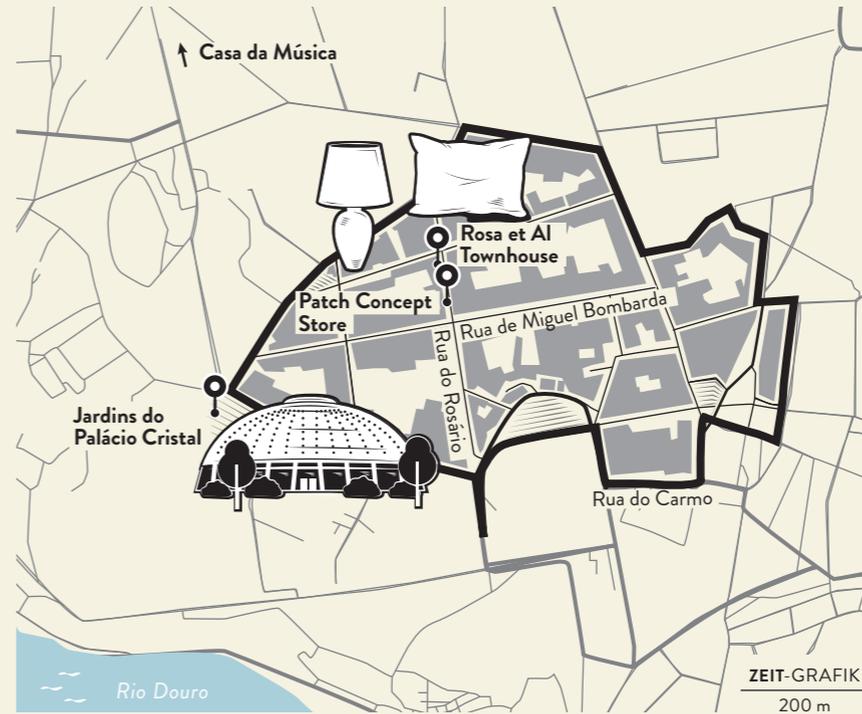
Patricia, früher Managerin, kümmert sich – ihr Ausdruck – um die »Software« des Hauses. Sie hat sich Kochkurse einfallen lassen, Tee-Zeremonien, Yoga-Veranstaltungen, Meditationswochenenden und Strickworkshops. Und sie lässt mit charmanter Maßlosigkeit das schöpferische Chaos von Bombarda durchs Entree branden. Auf mehreren Regalbrettern drängt sich ein portugiesischer Basar von der Designer-Portweinflasche bis zur Lavendelseife. Sogar Badezusätze bietet Patricia an, darunter einen aus Roséwein vom Douro.

Das Entree des Hotels:  
Die Regalbretter füllt ein  
portugiesischer Basar

Nimmt die Gentrifizierung Bombardas also Fahrt auf? Patricia will davon nichts wissen. »Wir waren hier schon immer Dickschädel«, sagt sie. »Oder siehst du irgendwo einen Starbucks? Wir werden nie Kaffee aus Eimern trinken, und gegen unsere Pastéis de Nata haben Donuts sowieso keine Chance.« Bingo, denkt man, bestimmt hat Patricia recht. Und gibt beim nächsten Bad selbst ein wenig den Dickschädel: Der Rosé kommt ins Glas und nicht in die Wanne. Die Graswurzelkreativen von Bombarda würden es genauso machen.

**Rosa et Al Townhouse**

Rua do Rosário 233, 4050-524 Porto,  
Tel. 00351-916/00 00 81, rosaetal.pt,  
DZ ab 168 €



IN DER NÄHE



**Jardins do Palácio Cristal**

Porto liegt am Atlantik. Bloß sieht man das Meer so gut wie nie. In den Jardins do Palácio Cristal lässt sich das ändern. Ein paar Schritte von der Rua de Miguel Bombarda entfernt befindet sich der Park, den romantisch zu nennen untertrieben wäre: Pfauen stolzieren durch Lindenalleen, in Teichen glimmt Entengrütze, efeuumrankte Statuen balancieren Kugellampen über ihren Köpfen. Mehrere »Miradouros« führen den Douro vor. Doch in Höhe des Museu Romântico, wo sich hängende Gärten in die Stadt stürzen und Liebespaare um die Wette knutschen, flimmert er endlich hinter der letzten Flussbiegung im Platinlicht: der Ozean.

**Francesinha**

Gleich vorweg: Die Francesinha ist das Grauen für jeden Kardiologen. Aber wer mitreden will, kommt um den Snack nicht herum. Die ganze Stadt diskutiert über die beste Zubereitung des Sandwichs, das man in Porto erfunden hat. Es besteht aus zwei Weißbrotscheiben, zwischen denen Rindfleisch, Mortadella und Mettwurst stecken. Obendrauf kommt ein Spiegelei, dann wird alles mit Käse überbacken. Weil der Dotter durch die gelbe Hülle schimmert, glotzt einen die »kleine Französin« nach dem Servieren an wie ein einäugiger Minion. Der Clou aber ist die rauchige Soße aus Bier, Brandy, Brühe, Mehl, Tomaten und Butter. Was man dazu trinkt? Ein Bier aus Portos größter Brauerei, schon allein des Namens wegen: Super Bock.

**Patch Concept Store**

In Porto wird das Geld verdient und in Lissabon ausgegeben, sagen die Portuenser. Vielleicht sind die Preise deswegen fast beschämend niedrig im Patch Concept Store, der alles zu haben scheint, nur kein Konzept – und deswegen Bombarda so gut verkörpert. Schaufensterpuppen im Sixties-Look räkeln sich in Liegestühlen, Geweihe aus bunten Holzlaten stehen von der Wand. Divenhüte stehen neben selbst gebastelten Florarien, und überall leuchten die schuligen Lampendesigns des Besitzers Artur Mendanha. Wer je daran zweifelte, dass Stöbern eine Kunst sein kann – hier ist er davon überzeugt.

Rua do Rosário  
193



# Ja, ich will!

Im Rathaus von Bethnal Green wurden Tausende Paare getraut. Jetzt ist der Prachtbau ein Hotel. Geheiratet wird immer noch – im ehemaligen Ratssaal

Von Carolin Würfel

## Alles Liebe

Hier und jetzt für immer »Ja« sagen. Dieser Freitagnachmittag wäre doch perfekt! Die Mütter würden in den Bankreihen sitzen und vor Rührung ins Taschentuch schluchzen, die Väter ihnen unbeholfen auf die Schultern klopfen – während man selbst, umringt von nussbraunen Holzwänden und im Licht der letzten Herbstsonnenstrahlen, seine Liebe besiegelt.

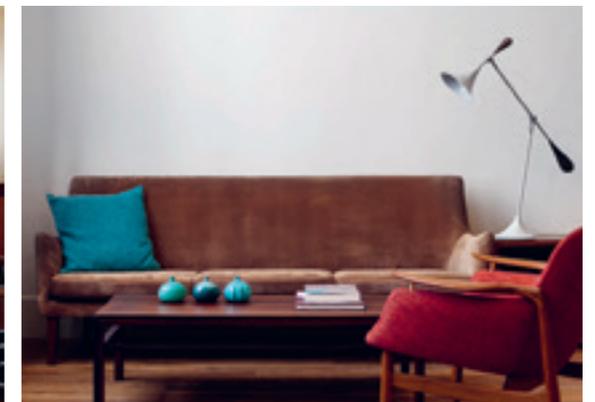
Kein Wunder, dass man in diesem Raum vom Heiraten träumt. Denn hier, im ehemaligen Sitzungssaal der Ratsherren von Bethnal Green, lassen sich regelmäßig Paare aus der Nachbarschaft trauen. Viele machen es wie ihre Eltern und Großeltern, die sich ebenfalls in dem prunkvollen Bau das Jawort gaben, wenngleich in einer bescheideneren Amtsstube. 1910 wurde das Gebäude aus hellem Portland-Stein als Rathaus von Bethnal Green eingeweiht, als neues Herzstück des kleinen Arbeiterstadtteils im Londoner East End. Selbst zwei Weltkriege konnten den Koloss nicht erschüttern – während große Teile der Umgebung sich in eine Ruinenlandschaft aus Wellblech und ausgebombten Häusern verwandelten.

Und jetzt? Steht man hier und schwelgt so vor sich hin. Seit 2010 ist das einstige Rathaus ein Hotel namens Town Hall. Ein Hotel, das die Vergangenheit des Gebäudes hochleben lässt und immer noch in der Nachbarschaft verwurzelt ist. Das spürt oder besser: sieht man fast überall. Etwa in den langen Fluren, wo Künstler aus Bethnal Green in Bild und Schrift vom Leben im Stadtteil erzählen. Wie das Kollektiv walkwalkwalk,

das kleine silberne Gedenktafeln mit Alltagsbeobachtungen an den dunklen Holz- und Marmorwänden angebracht hat. Eine Anekdote erzählt von den merkwürdigen Dingen, die die Künstler regelmäßig am Fuß einer Eisenbahnbrücke fanden. Darunter einen großen Haufen frischer, heller Brötchen, die in der Dunkelheit förmlich leuchteten. Der Fotograf Peter Liversidge hingegen hat alte Schwarz-Weiß-Bilder des Rathauses in der großen Eingangshalle aufgehängt und einen Stadtplan von Bethnal Green mit seinen Lieblingsplätzen und -lokalen entworfen. Der liegt in jedem Apartment auf dem Couchtisch.

Überall scheint das Town Hall einem sagen zu wollen: »Ich bin Teil einer lokalen Gemeinschaft und ihrer Geschichte. Schau dich nur um!« Vielleicht fällt einem das Stillsitzen auch deshalb so schwer, selbst im eigenen Apartment. Man kann gar nicht anders, als den eigentlich sehr zeitgenössisch eingerichteten Raum nach Spuren von früher abzusuchen. Gegen jede Vernunft fragt man sich, ob der Holzstuhl im Vintage-Look und der dunkelbraune Sekretär nicht etwas zu berichten haben aus vergangenen Zeiten. In manchen Badezimmern prangt tatsächlich noch der ehemalige Kamin neben der großen weißen Badewanne, an einigen Wänden ist alter Stuck zu sehen. Und an der Rezeption gibt es DVDs mit Historiendramen wie *The Edge of Love* oder *Atonement*, die hier in den Jahren gedreht wurden, in denen das ehemalige Rathaus leer stand.

Der ehemalige Ratssaal  
und ein Zimmer  
des neuen Hotels



Straßenmusiker auf dem  
Columbia Flower Market



Die Straßen draußen lassen noch erkennen, dass dieser Bezirk sehr lange der Arbeiterklasse gehörte. Direkt gegenüber dem Hotel, unter den Schienen der Hochbahn, reihen sich alte Garagen aneinander: eine Autowerkstatt, eine Glaserei, eine Tischlerei. Doch dazwischen kann man den Wandel vom Arbeiter- zum In-Viertel ausmachen: eine coole japanische Kantine, ein koreanisches Barbecue, das gleichzeitig Friseur ist – etwas weiter stellt die IMT Gallery extrem experimentelle Kunst aus. Im The Hive trinken Kids mit Vans an den Füßen grüne Säfte. Junge Kreative, Unternehmer, Künstler und Studenten befreien das Viertel von seiner Staubschicht.

Zurück im Hotel, zum Abendessen im hauseigenen Restaurant Corner Room, das fast versteckt im ersten Stock des Town Hall liegt. Hier bleibt Bethnal Green für einen Moment draußen. Man sitzt auf zeitlosen Holzmöbeln unter Lampen im Industriedesign und kann sich aufs Essen und Sein konzentrieren. Die Karte ist klein, es gibt neue englische Küche ohne abgehobene Gesten: Seeteufel mit Fenchelsamen und Blumenkohl, Flank-Steak mit Ochschwanz-Dumpling und Karotten; serviert von bodenständigen Kellnern in dunkelblauen Baumwollborteilen und weißen Schürzen.

Am nächsten Morgen berichtet die Geschäftsführerin Marie Baxter, die im ehemaligen Büro des Bürgermeisters sitzt, gerade seien wieder Nachbarn mit alten Hochzeitsbildern ihrer Großeltern vorbeigekommen. Und als sei es ganz leicht und selbstverständlich, schwankt man zwischen den Zeiten die große Treppe aus weißem Marmor hinunter, die die Absätze so schön klacken lässt; hält kurz inne und schaut durch die kleine Foyer-Kuppel aus Glas in den Himmel von *gloomy England*. Im Hintergrund spielt leise Swing. Auf den Stufen liegt noch eine Handvoll grüner Papierschnipsel und Reiskörner.

### Town Hall Hotel

Patriot Square, London E2 9NF,  
Tel. 0044-20/78 71 04 60, townhallhotel.com,  
DZ ab ca. 160 €, Apartment ab 200 €



### Museum of Childhood

Früher war alles besser. Stimmt natürlich nicht. Aber die Spielzeuge aus der Zeit um die vorletzte Jahrhundertwende waren wirklich viel schöner: Puppenhäuser, so groß wie ein Erwachsener, mit Jugendstilmöbeln und Bewohnern in Kleidung mit Spitzenkragen. Man vergisst leicht, was Kindsein bedeutete: Geschichten erzählen, in Rollen schlüpfen. Im Museum of Childhood streift man vorbei an Vitrinen voller Erinnerungen, die gleichzeitig Weltgeschichte erzählen. Die erste Puppe aus dem alten Ägypten war zum Beispiel ein bemaltes Holzpaddel. Und während man das alles betrachtet, fängt man an, sich zu fragen: Was ist geblieben von dem eigenen Spielzeug – und was vom Kind in einem selbst?

Cambridge Heath Road,  
vam.ac.uk/moc

### Leila's Shop

Geröstete Paprika aus Portugal, handgeschält. Extralange Spaghetti aus der Schweiz. Radicchio aus Verona. Würste aus Polen. Leila's Shop in der Calvert Avenue, direkt am Arnold Circus gelegen, ist ein kleiner, wohlkuratierter Laden, der einfach versucht, die besten Lebensmittel aus Europa anzubieten. Die Besitzerin Leila McAllister hat ihre außerordentlichen Produkte auf Märkten und Reisen entdeckt. Einheimische kommen hierher, um fürs Familienessen am Sonntag einzukaufen. Und in Leila's Cafe nebenan kann man hervorragend schlemmen: zum Beispiel Spiegeleier mit Speck aus roten Le-Creuset-Pfannen und dicke Scheiben Brot mit selbst gemachter Marmelade und viel Butter.

15–17 Calvert Avenue

### Columbia Flower Market

Sonntagsspaziergang auf der Old Bethnal Green Road Richtung Westen: Den Columbia Flower Market kann man nicht verpassen. Von acht bis zwei kaufen die Bewohner des East End sonntags auf der Columbia Road Blumen. Hortensien in Blau und Pink, Töpfe mit Orchideen oder giftgrünem Farn. Zwischen den Ständen spielen Liedermacher Akkordeon, Gitarre und Kontrabass. Wenn der Menschenstrom ins Stocken gerät, zieht man durch die Läden hinter den Ständen. Dort gibt es Emaille-Geschirr und Blumentöpfe in allen Größen. Und in der Ezra Street nebenan einen Flohmarkt mit Haushaltswaren und Vintage-Klamotten. Danach: auf ein erstes Bier in den Birdcage Pub!

Columbia Road,  
So 8–14 Uhr



ATHEN

# Manege Europa

Im Stadtteil Psirri kann man das Leben genießen –  
als Gast des City Circus Hostels

Von Ulrich Stock

# Jeden Abend ein Glas Wein aufs Haus

Na, das kann ja lustig werden. Tage in einer glühend heißen Stadt ohne Parks, mit unendlichem Verkehr und mit schlechter Luft.

So ist in etwa das Bild, das man von Athen hat, bevor man da war: plus Antike natürlich, Athene, Zeus und Poseidon, das göttliche Ensemble, das jedes Jahr deutsche Touristen in Scharen anlockt.

Im zentralen Stadtteil Psirri, in dem das Hostel liegt, ist dann alles anders als erwartet. Enge Gassen, voll mit Tischen, ein Restaurant am anderen, das ganze Viertel isst draußen, trinkt draußen, lebt draußen. Alle gehen zu Fuß, man hört alle Sprachen. Grandioses Europa!

Gut, es schlängeln sich auch Autos und Motorräder durchs Gewühl, streifen beinah die Hemdsärmel des im Schatten kurz verschnaufenden Publikums. Stehen die Tische auf der Fahrbahn, oder führt die Fahrbahn durchs Café? Man weiß es manchmal nicht. Ist auch egal. Die Motoristen drängeln nicht, und sie hupen nicht. Sie verstärken nur jenes urbane Gewusel, in dem man sich so schön verlieren kann.

Und was die fehlenden Parks angeht: Von den Dachgärten, Balkonen und Terrassen grüßt das Grün Athens aus tausend Kübeln. Es blüht und rankt.

City Circus heißt das Hostel. Der englische Name ist Programm: Die Gäste kommen aus aller Welt, von Australien bis Südamerika, manche sogar aus Griechenland. Sie können wählen zwischen bezahlbaren Doppelzimmern und preiswerten Schlafsälen.

Das Hostel erstreckt sich über zwei zusammengelegte Häuser aus dem 19. Jahrhundert. 2011 standen sie noch leer und waren vom Einsturz bedroht, dann wurden sie behutsam in die Gegenwart geholt. Kolorierte Decken aus dem Jahr 1880 wölben sich über krass gestreifte Wände, handwerkliche Tradition trifft auf industrielle Moderne.

Kommoden aus den fünfziger Jahren, goldgerahmte Spiegel, rustikale Tische und herrlich abgenutzte Stühle aus Metall. Kein Zimmer gleicht dem anderen, das Mobiliar ist so bunt wie die Klientel.

Zunächst kamen nur Hipster zwischen 18 und 35; inzwischen sind es auch 50- und sogar 70-Jährige. Die Jungen mögen die Schlafsäle mit den Etagenbetten, weil sie sauber und billig sind; die Älteren, weil sie Erinnerungen wachrufen an die eigene Jugendzeit, mit dem Rucksack quer durch Europa.

Der lässig gestaltete Aufenthaltsraum im Erdgeschoss ist mehr Wohnzimmer als Lobby. Hier sitzen alle zwischendurch mal herum, mit ihren Tele-

Die Tzistarakis-Moschee  
am Monastiraki-Platz





fonen und Tablets beschäftigt, hörend, sehend, googelnd, whatsappend. Sollte man raten, in welchem Land man ist, käme man kaum auf Griechenland: Virtuelle Internationalität strömt aus jeder Ritze des Hostels. Wenn das WLAN ausfällt, unterhält man sich oder spielt eine Partie Schach. Ein großes Brett steht bereit. Neben der Lobby liegt eine Küche mit riesigem Kühlschrank. Selber zu kochen, es wäre möglich, aber wozu, mit all dem Essen da draußen und dem hosteleigenen Restaurant Zampano, in dem gegrillte Rote Bete und geräucherte Auberginen serviert werden.

Zur Abendstunde gibt es in der Lobby ein Glas Wein aufs Haus, eine weitere Ermunterung, in der Stadt auch deren Gästen zu begegnen. Man logiert unter einem Dach, aus einem Gespräch kann sich vieles ergeben. Etwa beim mitternächtlichen Abkühlen auf der Dachterrasse, den Blick in den Sternenhimmel gerichtet. Apfelsinenfarben strahlt die Akropolis von ihrem Hügel.

Das Hostel ist ein Traum, den sich zwei Mittvierziger erfüllt haben. Epaminondas Skorpideas und Dismosthenis Misentzis lernten sich in einem Fotokurs kennen. Die Freunde sind nicht vom Fach, sondern Ingenieure.

Nach 15 Jahren in den Diensten eines Telefonkonzerns ließ Skorpideas alles hinter sich und reiste monatelang durch Südamerika. Bei seiner Rückkehr beschloss er, nie wieder in einem Büro zu arbeiten. Hostels kannte er als Gast, und mit dem Blick des Gastes, sagt er, sehe er immer noch auf das eigene Haus. Worauf kommt es denn an? »Auf guten Schlaf«, sagt er. »Das ist ja das Erste, was wir verkaufen. Als ich in Südamerika war, war manche Matratze nur so dick wie mein Smartphone.« Das soll vom City Circus keiner sagen.

Das Leben findet draußen  
statt, ein Restaurant  
reihet sich an das nächste

2011 warfen die Ingenieure ihre Ersparnisse zusammen und wagten den Sprung in die Selbstständigkeit. Freunde und Verwandte konnten es nicht fassen. Ein Unternehmen gründen mitten in der damaligen Finanzkrise? Seid ihr verrückt?

Für den Umbau, erinnern sie sich, hätten sie vier Monate gebraucht, für die Genehmigungen ein Jahr. Manchmal hätten sie nur noch 50 Euro auf dem Konto gehabt. Es sei eine Zitterpartie gewesen. Heute läuft der Laden, sie haben zwanzig Angestellte.

»Veränderungen tun gut«, sagt Misentzis, und Skorpideas stimmt ihm zu: »Obwohl es anstrengender ist als im Büro – man hat viel mehr Energie.« Die beiden Hosteliere sehen zufrieden aus. Sie gestalten Griechenlands Zukunft, und ihre Gäste tragen gern dazu bei.

### City Circus

Sarri 16, 10553 Athen,  
Tel. 0030-21/30 2372 44, [citycircus.gr](http://citycircus.gr),  
DZ ab ca. 80 € (inkl. Frühstück)



### Monastiraki-Platz

Psirri, das sind viele kleine Gassen mit vielen kleinen Geschäften, vom alteingesessenen Laden bis zum eben eröffneten Hipster-Café, und überall sitzen abends die Leute draußen, weil es so schön warm ist und weil es überhaupt so schön ist. Wer in Psirri ist, ist am Ziel. Der muss nirgendwo mehr hin. Der lässt sich treiben inmitten der schönen Jugend Europas, der kommt an Happening-Stätten wie dem Flohmarkt vorbei und landet schließlich immer am Monastiraki-Platz. Da öffnet sich das Wegegewirr in ein grandioses Flanier-Panorama zu Füßen der Akropolis. Einfach hinsetzen und zuschauen. Das Leben.

Es kostet nicht mal was.

### Plattenladen Imantas

Imantas, zu Deutsch »Riemenantrieb«, ist natürlich ein toller Name für einen Plattenladen, zumal wenn er feinstes griechisches Vinyl im Angebot hat, teilweise sogar aus eigener Fertigung, denn Imantas ist auch ein Label. Kopf und Ohr des Unternehmens ist Panagiotis Kotsidis. Viele Jahre lang saß er im Stadtzentrum – bis zum Höhepunkt der Euro-Krise, als fünf Demonstrationen in der Woche sein Geschäft zum Stillstand brachten. So ist er nach Psirri gezogen, in jenen jungen Stadtteil, der seiner Meinung nach ein paar neue Impulse brauchen kann. »Hier dreht sich ja alles nur um Essen und Trinken«, frotzelt er. Nun drehen sich seine Platten. Ihr Spektrum reicht vom politischen Lied und hellenischen HipHop bis hin zu experimentellem Noise.

Sarri 46,  
[imantas.org](http://imantas.org)

### Der Sandalenmann

Pantelis Melissinos betreibt die 1920 gegründete Manufaktur seiner Familie in dritter Generation. Tagsüber fertigt er Sandalen, nachts malt er und schreibt philosophische Lyrik. Helfen ihm die Gedichte, Geschäfte zu machen? »Sie helfen mir, bei Verstand zu bleiben«, sagt er mit einem feinen Lächeln. Sein Vater ging ins Museum, um von Vasen das Schuhwerk der alten Griechen abzumalen. Die Antike inspirierte seine Entwürfe. Dann kam John Lennon vorbei und machte den Laden weltberühmt. Die Preise sind moderat geblieben. Kreditkarten nimmt Melissinos bis heute nicht. »Das Plastikgeld macht unser Leben zu Plastik«, sagt er.

Agias Theklas 2,  
[melissinos-art.com](http://melissinos-art.com)



# In den *Bergen*

Elf Hotels zwischen  
Fels und Tal – von den Pyrenäen über  
die Alpen bis zum Kaukasus



MONT-BLANC-MASSIV

# Zimmer mit Eismeerblick

Vom Refuge du Montenvers sieht man auf einen  
der größten Gletscher Europas. Das lässt niemanden kalt

Von Sina Pousset

## Schutzhütte de luxe

Die rote Zahnradbahn hat gerade ruckelnd den Arvenwald durchquert, da macht das kleine Mädchen neben mir ein Geräusch: halb Staunen, halb Seufzen. Wir sehen Berge, die wie Scherben in den Himmel schneiden. Und den breiten Gletscher, der sich um die Gipfel windet wie ein Fluss aus Schutt und Eis.

In der Bahn, die schon ein Jahrhundert lang Touristen von Chamonix zum Mer de Glace fährt, einem der großen Gletscher Europas, und die gerade noch erfüllt war von Wortfetzen aus Englisch, Französisch, Deutsch und Koreanisch, wird es für einen Augenblick still. Wir halten, und dann erst bemerke ich: Ach, da wohnen wir ja! Das Hotel mit den roten Fensterläden thront auf 1913 Meter Höhe so nah am Abhang, als wolle es selbst den Ausblick genießen.

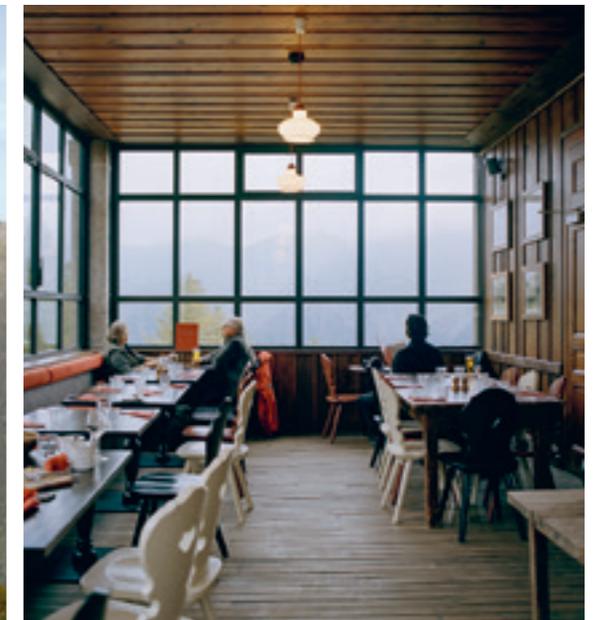
Als der strenge Bau vor fast 150 Jahren als Grand Hotel errichtet wurde, hatte hier schon eine frühe Form von Alpentourismus begonnen. 1741 hatte der Brite William Windham den Gletscher getauft, später kamen Wissenschaftler, dann Adelige und Intellektuelle: Goethe, Mary Shelley und Lord Byron, Victor Hugo. Auch das Grand Hotel war lange beliebt bei illustren Reisenden; später erinnerte an die große Zeit vor allem noch ein kleines Museum im Obergeschoss. Dann nahm sich die Familie Sibuet, die gerne ungewöhnliche Orte stilvoll restauriert, des alten, inzwischen etwas heruntergekommenen Baus an. Seit 2017 hat das Hotel nun wieder Format, auch wenn es jetzt bescheidener Refuge du Montenvers heißt. Der Name soll an die Anfänge des Ortes erinnern: an die schlichte Schutzhütte, die 1795 auf demselben Fels errichtet worden war – mit der die Ausstattung des Hotels aber natürlich kaum etwas gemein hat.

Entlang der Treppe, die wunderbar knarzt, hängen Schwarz-Weiß-Fotografien aus anderthalb Jahrhunderten: Damen in Reifrock am Gletscher, Sänften, die über Stein bugsiert werden. Dabei wirkt das Hotel trotz seiner Geschichte leicht und unverstaubt. Neu sind ein Sonnendeck und der verglaste Speisesaal. Wo keine Fenster den Blick nach draußen lenken, fällt sanftes Licht auf altes Holz, Filz und Leder.

Auf der Terrasse sitzen Hotelgäste und Tagestouristen unter weißen Sonnenschirmen, es gibt Kaffee und hausgemachten Kuchen auf Holzbrettchen. Im Winter ist Chamonix ein beliebter Skiort, aber mindestens genauso schön ist es im Herbst, wenn die Blätter das Tal orange färben. Dann sieht man von der Hotelterrasse gut, dass am sieben Kilometer langen Eismeer Ebbe herrscht: Die Gletscherzunge ist nur noch in der Ferne erkennbar, während sie sich früher direkt am Hotel vorbei gen Tal zog wie ein breiter Fluss.

Seit mehr als hundert Jahren fährt eine Zahnradbahn zur Gletscherzunge hinauf.

Nur Hotelgäste dürfen über Nacht oben bleiben





Um 17 Uhr fahren die meisten mit der letzten Bahn zurück ins Tal, nur Hotelgäste dürfen oben bleiben. Nun wird es ruhig auf der Terrasse und dem Sonnendeck. Während ich auf einem Liegestuhl in der Abendsonne sitze, klappern die Wanderstöcke der letzten Nachzügler an mir vorbei ins Tal. Für das wohlige Gefühl, körperlich aktiven Menschen die eigene Faulheit entgegenzusetzen, fehlt im Bergjargon noch ein Wort.

Heißer Käse – schon auf dem Weg ins Speisezimmer duftet es danach. Ich probiere ein cremiges Fondue, das auch vier Personen satt machen würde, und warmen Écorce de Sapin, einen sahnigen Camembert aus dem Jura. »Sie werden heute Nacht gut schlafen«, versichert mir die Kellnerin. Sie hat recht. 17 Zimmer und einen Schlafsaal gibt es, der sich zum Jugendherbergsschlafsaal in etwa so verhält wie Glamping zu Camping. Mein Byron-Zimmer, benannt nach dem berühmten Gletschertouristen, hat schwere Vorhänge mit Schneeflockenmuster, aus denen man sich gerne einen Winterpulli schneiden würde, dunkles Holz an den Wänden und eine frei stehende Badewanne.

Am Morgen stapeln sich in der Lobby die Wanderrucksäcke. Die Wettervorhersage: Sonnenschein. Beim Blick aufs Buffet stöhne ich auf (»Oh Gott, noch mehr Käse!«). Es gäbe auch hausgemachte Blaubeermarmelade, Croissants und Quark. Aber man isst ihn dann doch, den wunderbaren Tome des Bauges, der hier abends ins Fondue und morgens aufs Baguette gehört.

Um halb zehn bin ich allein im Frühstücksraum, allein mit dem Gletscher. Wenn die Menschen im Tal erzählen, dass er um Montenvers herum in 50 Jahren geschmolzen sein soll, klingt es, als läge ein Freund im Sterben. Der Aufenthalt im Hotel ist auch deshalb eine Zen-Übung: wie einen Ort genießen, der im Begriff ist, zu verschwinden?

Auf den Zimmern hängen Vorhänge  
mit Schneeflockenmuster



Gut aufgehoben im  
erhabenen Grau: Das  
Gebäude des Hotels steht  
schon seit fast 150 Jahren  
auf 1913 Meter Höhe

Am letzten Abend geht das gut: Es läuft Jazz, um den alten Kamin sitzt eine Familie und spielt ein Brettspiel, ich rutsche aufs Schafsfell und strecke meine Füße zum Feuer. Auf meinem Schoß liegt einer der roten Bände des Bergsportverlags Guérin aus Chamonix. Victor Hugo, der fast starb bei der Wanderung zum Mer de Glace, schreibt: »Man weiß nicht, ob es hier schön oder schrecklich ist.« Vielleicht fühlt man sich auch deshalb so geborgen im Hotel, weil die Welt vor den Türen eben beides ist.

Das erste Refuge, die kleine Steinhütte, steht noch heute ungenutzt nebenan. Als ich nachts einmal aufstehe, bin ich froh, dass es im Hotel wärmer ist als dort. Beim Weg zurück ins Bett ziehe ich den Vorhang auf. Die Berge füllen fast die gesamte Fensterbreite. Über dem Eismeer leuchten Sterne wie ein Sommersprossenteppich. Da ist es wieder, das Geräusch: halb Staunen, halb Seufzen.

### Refuge du Montenvers

74400 Chamonix-Mont-Blanc,  
Tel. 0033-4/50 53 8770, [refugedumontenvers.com](http://refugedumontenvers.com),  
DZ ab 170 € (inkl. HP)



### Trinken

Früher trank man auf den Berghütten in den Savoyen nach der Wanderung Wein. Mittlerweile trinken hier sogar Franzosen Bier – nämlich das der Brasserie du Mont Blanc. Und das Helle von Sylvain Chiron, der die Traditionsbrauerei 1999 wiederbelebte, schmeckt wirklich so herb und frisch, dass man darin versinken will wie in einem bittersüßen Bergsee. Kann daran liegen, dass zum Brauen Wasser vom Mont Blanc verwendet wird. Oder daran, dass man etwas high ist von der Höhenluft. Tage später, Probe zu Hause: Es schmeckt auch auf mickrigen 34 Metern über dem Meeresspiegel.

[brasserie-montblanc.com](http://brasserie-montblanc.com)

### Zum Mont Blanc

Direkt vom Refuge du Montenvers führt ein Pfad den Grand Balcon du Nord entlang. Von ihm gelangt man in etwa zweieinhalb Stunden zum Plan de l'Aiguille, dem Knotenpunkt zum Mont Blanc. Auf dem Weg: Blicke auf Bergketten und Gletscher – und in der Nebensaison etwa gleich viele Gämsen wie Touristen. Der Marsch zur besten Blaubeertarte der Gegend wäre dann auch geschafft: Im Refuge du Plan de l'Aiguille kann man sich Mut für die Seilbahn zum Aiguille du Midi anessen – einem Aussichtspunkt mit Blick auf den Mont Blanc. Wir ruckeln hoch auf fast 4000 Meter. Dort sieht man ihn, den weißen Berg, wie er seine Ewigkeit ins Blau malt. Man will sich einen Sessel nehmen und stundenlang nur schauen. Warum das so ist? Mit den Bergen, sagt meine Bergführerin Corinne, sei es wie mit dem Meer: Beide verkörpern Freiheit.



### Floaten

»Si la Verte ne veut, Mont Blanc ne peut«: Ist der Gipfel der Aiguille versteckt, wird es nichts mit dem Mont-Blanc-Aufstieg, lautet eine Bergsteigerweisheit im Tal. Was macht man bei schlechtem Wetter in den Bergen? Am besten, man fährt ins Tal. In Chamonix empfiehlt sich ein Ausflug in die QC Terme, eine Sauna- und Badelandschaft mit Kamin und Blick auf den Mont Blanc und den riesigen Gletscher Glacier des Bossons. In dem Spa kann man vorzüglich das machen, was man gemeinhin Floaten nennt: im Außenpool treiben und den Wolken bei der Reise durch die Bergketten zuschauen. Wer genau hinsieht, entdeckt in einer Kerbe sogar den Rückweg zum Hotel.

[qcterme.com/chamonix](http://qcterme.com/chamonix)



# Heimat für alle

25 Jahre lang war das Hotel ihrer Großeltern geschlossen.  
Dann machte Mireia Font es wieder auf –  
und gab dem Dorf seinen Treffpunkt zurück

Von Merten Worthmann

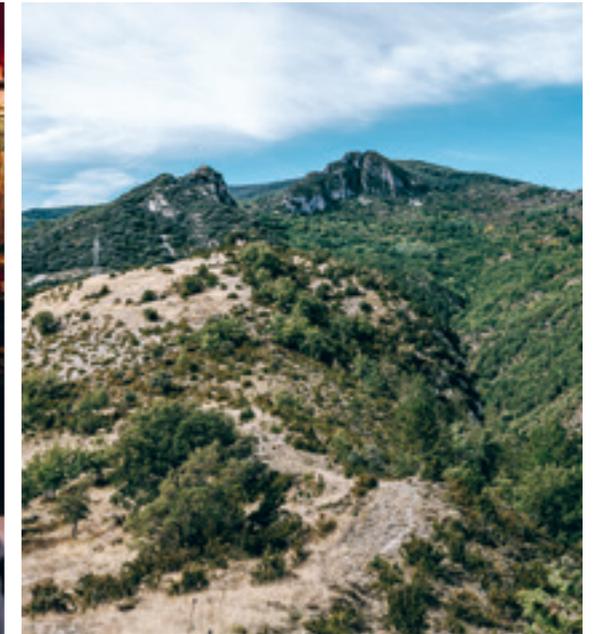
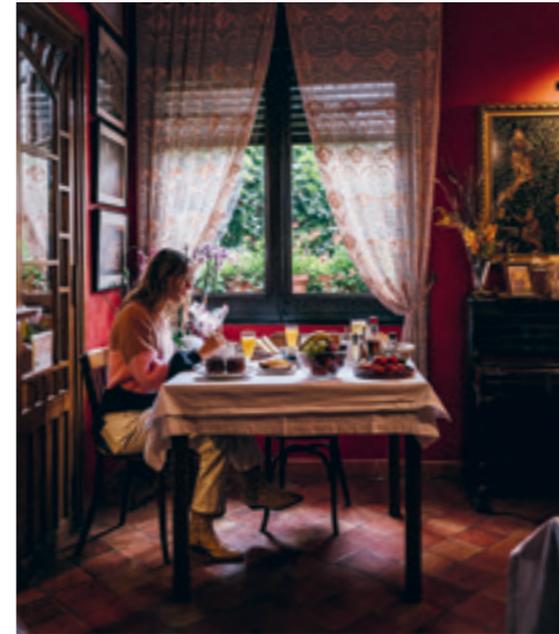
# In der Gemütlichkeitshöhle

Der Job, den Mireia Font macht, ist Sklavenarbeit und für Frauen mörderisch. Hat jedenfalls ihre Großmutter immer gesagt, solange sie selbst ihn machen musste. Hat geschimpft und geklagt und sich zur Ruhe gesetzt, sobald es irgendwie ging.

Das war 1977, da war Mireia gerade zwei Jahre alt und konnte das mit der Sklavenarbeit der Oma noch nicht beurteilen. Vielleicht ist sie deshalb später so unbekümmert in die Falle getappt.

Vielleicht würde die Großmutter aber heute auch zur Enkelin sagen: Ja, Mireia, so, wie du's anstellst, hätte ich wohl auch Spaß dran gehabt. Denn Mireia Font macht ihren Job ja gern. Sie führt die Casa Leonardo, ein Acht-Zimmer-Hotel in den katalanischen Pyrenäen samt angedockter Bar, mit so viel Herzlichkeit und Nähe, dass viele ihrer Gäste ihr womöglich sogar zur Hand gehen würden, wenn sie nur fragte. Abwegige Vorstellung natürlich, weil Mireia Font ja stolz darauf ist, ein oder zwei Menschen aus ihrer Heimat Arbeit geben zu können, damit die nicht abwandern müssen.

Ihre rot gewandete »Bar«, mit vielen Fenstern und Bistro-Stühlen, ist übrigens keine klassische Hotelbar, sondern eine Bar im spanischen Sinne des Wortes, also ein lokaler Café-Kneipen-Knotenpunkt, ein Eckchen kommunaler Man-trifft-sich-Grundversorgung. Die Casa Leonardo liegt dafür ideal, an der einzigen Kreuzung des Ortes Senterada, der bequem zwischen zwei Gebirgsflüssen vor einem Hügel Platz hat. Allerdings ist diese Kreuzung eine, auf der auch mal eine Katze in aller Ruhe chillen kann, ohne dass sie gleich um ihr Leben fürchten muss. Denn Senterada hat nur noch etwa 60 ständige Bewohner.



Als ich ankomme, denke ich selbst einmal kurz: Ach Mist, so direkt an der Kreuzung. Aber dann werde ich im Zimmer nie ein Auto hören, denn neben der Casa Leonardo fließt der Sarroca talabwärts, und dessen Rauschen sorgt für einen wohligen Grundton, wann immer man ein Fenster öffnet. Und wer morgens mit dem Rauschen aufwacht und länger hinhört, dämert womöglich gleich noch eine Stunde weiter. Mein Bett ist gewaltig, aus schwerem, dunklem Holz. Ich schlafe unter dem Dach, mit viel Luft allerdings, ein fülliger Schreibtisch und eine massive Kommode machen sich da auch noch breit. Der Schimmer aus fünf alten Lampen versetzt mich abends in eine Gemütlichkeitshöhle. Am Morgen hat dann das Sonnenlicht wieder seinen großen Auftritt, weil es aus zwei Luken im Dach hinabfällt auf das weiße Bettzeug und es zum Strahlen bringt.

Zum Frühstück gibt es, neben manchem anderen, natürlich auch den katalanischen Klassiker *pa amb tomàquet*, geröstetes Bauernbrot mit eingelegten Tomaten und Olivenöl, dazu Salami und Käse von Bauern und Bäuerinnen, die Mireia Font alle mit Namen kennt. Das meiste bringt Mireias Mutter Maria Àngels an den Tisch, eine pensionierte Lehrerin mit grauer Lockenmähne, die in der Casa Leonardo die Küche schmeißt. Abends kocht sie den Gästen ein festes Menü, wenn nicht gerade Mireias Mann Jesús einen Gastauftritt am Herd hat. Am ersten Abend gibt es

Gefrühstückt wird im Speisezimmer. Es ist rot gestrichen wie die Bar

Von der Casa Leonardo aus steigt man sanft in höhere Bergregionen auf



*girella*, gebratene Scheiben einer erdig-würzigen Mischung aus Reis und Lamminereien. Eine aufwendige Spezialität der regionalen Arme-Leute-Küche – und ein kleiner Baustein tätiger Heimatpflege, die wiederum eine Spezialität der Casa Leonardo ist.

Eigentlich ist das ganze Hotel ein Heimatpflege-Projekt, weil es sich Mireia Fonts Heimweh verdankt. In Barcelona, drei Autostunden entfernt, hatte sie Archäologie studiert und bei Ausgrabungen in den Pyrenäen gemerkt, dass sie nichts lieber wollte, als zurück in ihr Dorf zu ziehen. Warum nicht das Hotel und die Gastwirtschaft wieder aufmachen, die ihr Großvater Leonardo 1913 eröffnet und seine Witwe, Großmutter Maria, dann 1977 aus Erschöpfung stillgelegt hatte? Mama war begeistert von der Idee.

Nur der Dorfladen, den die Großeltern im selben Haus betrieben hatten, wurde nicht mehr reanimiert. Es gibt ihn allerdings noch – als eine Art Andachtsraum für vergangene Zeiten: mit seinem marmornen Verkaufstresen und Hunderten zart angestaubter Dosen, Schachteln, Flaschen und Kistchen von früher. In ihrer Kindheit konnte Mireia den Freundinnen einen ganzen Kaufmannsladen für Erwachsene bieten.

Als sie das Hotel 2001 wieder aufmachte, brachte sie in den Fluren noch viel mehr hübsche Kleinigkeiten von damals unter. In einem halben Dutzend beleuchteter Großvitruinen sind Kosmetikschächtelchen und Zahnpastatuben aus dem 20. Jahrhundert aufbewahrt, Schreibutensilien und Kinderbücher, Küchengeräte und sogar ein Trichtergrammofon. Das war einst das erste des Dorfes und wurde für Feste in der Gaststube genutzt.

Vom Balkon aus kann man zum Fluss hinuntersehen.  
Am anderen Ufer steht die Dorfkirche

Heute steht es verschlossen hinter Glas. Immerhin ist der Gastraum wieder für alle offen. Morgens um neun nimmt täglich eine Handvoll Bauern aus der Nähe Platz am Tisch vor der Theke, zum Plauderfrühstück bei Kaffee und bei Rotwein, den die Runde wahrhaftig noch reihum aus dem *porró* trinkt, dem katalanischen Schnabelkrug. Tagsüber schneien regelmäßig weitere Freunde des Hauses herein, und als Hotelgast freut man sich, sein Glas neben den Stammgästen heben zu können. Gern auch vor dem Haus, wo rote Bänke und Minitische mit Blick auf die lauschige Kreuzung stehen. Da kann man es machen wie früher die Alten und Autos herbeischauen. Und Wetten abschließen, ob auch der nächste Fahrer wieder hält, um kurz bei der gastfreundlichsten Frau der umliegenden Täler einzukehren.

### Casa Leonardo

C/La Bedoga 2, 25514 Senterada,  
Tel. 0034-973/661787, casaleonardo.net,  
DZ ab 82€



### Weinprobe

Erst seit Kurzem wird im Pallars Jussà, dem Landkreis, zu dem Senterada gehört, wieder satisfaktionsfähiger Wein angebaut, in 20 Jahren stieg die Zahl der Winzer von eins auf zehn. Der Paradiesvogel unter ihnen heißt Raül Bobet, Doktor der Chemie und bis 2012 Direktor der bekannten Weinfirma Miguel Torres. Auf seinem eigenen Gut Castell d'Encus hoch oben an einer Bergflanke experimentiert er mit verschiedenen Rebsorten und lässt die Trauben in Felsentanks fermentieren, die schon Mönche im Mittelalter zum Keltern benutzten. Wer das Glück hat, Bobet während einer Führung selbst von seinem Gut und seinen Ideen reden zu hören, dem schwirrt leicht der Kopf: Der Winzer spricht mühe-los parallel von Weinbau, indischer Philosophie, Quantenphysik und Erdgeschichte. Neben spanischen und französischen Rebsorten baut Bobet auch Riesling an. Und freut sich schon auf den Export nach Deutschland: »Ich habe vor«, sagt er lächelnd, »den Deutschen irgendwann sehr teure Mercedesse zu verkaufen.«

[castellencus.com](http://castellencus.com)



### Vall de Boí

Nach einer panoramareichen halben Autostunde erreicht man nordwestlich von Senterada das Vall de Boí. Im Boí-Tal haben acht romanische Kirchen das zweite christliche Jahrtausend leidlich überstanden und werden heute von vielen Katalanen als erhabene Zeugnisse der ersten nationalen Blütezeit bewundert. Weltkulturerbe sind sie sowieso. Einige beeindruckende Fresken aus den Kirchenschiffen wurden bereits vor 100 Jahren nach Barcelona gebracht, um drohenden Plünderungen vorzubeugen. Ein kluger Schachzug. Trotzdem blöd, dass man nun hier die Bauten hat, und die dazugehörige Malerei ist weit weg. In St. Climent de Taüll, einer der Kirchen, gibt es allerdings eine großartige Laserprojektion, die alle Pracht der abgetragenen Fresken für strahlende 15 Minuten in die Apsis zurückbringt – mitsamt einer Spur jenes übersinnlichen Schauderns, den die Bauern damals beim Eintritt in ihre Kirche empfunden haben müssen. Nicht verpassen. Danach am besten einen Verdauungsschluck nehmen auf der belaubten Terrasse des Restaurants Mallador nebenan – natürlich mit Bergblick.

[centrromanico.com](http://centrromanico.com)

### Mireias Weg

Wer von der Casa Leonardo aus loswandert, hat im besten Fall einen langen Atem und kommt erst nach fünf Tagen wieder zurück. Er übernachtet dann zwar vier Nächte woanders, aber die Hotelbetreiberin Mireia Font würde das ausdrücklich unterstützen. Sie hat sich nämlich den fünftägigen Rundwanderweg El Cinquè Llac (Der fünfte See) selbst ausgedacht, hat alte Schäferwege und Bergpfade erneuern und bestens markieren lassen und ein paar Pensionswirte aus der Umgebung überzeugt, gemeinsame Sache zu machen, etwa beim Gepäcktransport von Herberge zu Herberge. Wer die komplette Tour bucht, kriegt jeden Tag ein Lunchpaket geschnürt. Wer lieber in der Casa Leonardo bleibt, kann auch Tagestouren machen. Eine wunderschöne verläuft vom alten Uranflöz bei Beranui über Antist und die Teufelsbrücke zurück nach Senterada: Hohlwege, Bergpanoramen, Restdörfer auf Hügelkuppen und Steineichenwälder wechseln einander ab.

[elcinquellac.com](http://elcinquellac.com)





# Bei Tante Cool

Im Mezi plůtky sorgt die Besitzerin Daniela Hradilová für alles – für lichte Räume, für schöne Möbel und für smarte Gedanken

Von Moritz Herrmann

# Wo die Zeit einen Bogen macht

Wie viel Pâté kann ein Mensch essen, bevor er daran erstickt oder selbst zu ebenjener wird? Ich bin eigentlich nicht nach Čeladná gekommen, um diese Frage zu beantworten.

Aber machen wir uns nichts vor und mir das nicht nach, am ersten Morgen, die sechste Scheibe Brot mit Pâté betürmt, fast so, als wollte ich die Mährisch-Schlesischen Beskiden, die mir ein zeitweiliges Zuhause sind, im Kleinen nachmodellieren, da stellt sie sich einfach.

Ein Blick zu Daniela Hradilová. Was mag die flamboyante Hotelierin denken von dem deutschen Gast, der sich auf eine Art vollstopft, als sei er hier zu Hause? Sie nickt ihm ermunternd zu. Ha! Ich mache alles richtig! So soll es sein im Mezi plůtky, so soll man sich fühlen, das hat sie mir bei der Ankunft schon gesagt, und das sagt sie allen, die hier einkehren: Willkommen zu Hause.

Daniela begrüßt ihre Gäste persönlich, setzt sich immer wieder dazu, sucht Gespräche, diskutiert. Anderswo könnte man das übergriffig finden – das Mezi plůtky wird so zu dem, was es ist: mehr Privatunterkunft als Boutiquehotel, jedenfalls von der Wirkung her. Es geht hier um Austausch, ums Kennenlernen. Das sollte man wissen, wenn man hierherkommt, und mögen wohl auch.



Vier Suiten nur hat die Weltflucht im Tal der Čeladenka im Osten Tschechiens, an der Grenze zu Polen und der Slowakei. Sanft laufen hier die Karpaten aus, ohne einschüchternde Steilwandmassivität, stattdessen still, vernebelt und tannengrün. Aus den Schornsteinen der Dörfer quillt der Rauch, und anders als in Berlin trägt man die Mode der Neunziger nicht als Retrotrend, sondern immer noch.

Weil das den Zeitläufen ein wenig entrückt wirkt, muss man annehmen, dass viele Anwohner mit dem Kopf geschüttelt haben, als Daniela begann, ihre Idee eines Boutiquehotels umzusetzen. Das Haus, das heute unter neuen Schindeln weiß strahlt, war 2015 marode, aufrechterhalten fast nur von der eigenen Historie. 200 Jahre zuvor diente es dem Direktor der erzbischöflichen Erzhitzen als Sitz, entsprechend opulent fielen die Grundrisse aus. Daniela brachte mit einer Schneise von Vorder- zu Hintertür mehr Licht in den Bau, beließ ansonsten aber die Ursprünglichkeit, wo es ging.

Sie hatte bis dahin immer für andere Auftraggeber Apartments, Hotels oder Boutiquen eingerichtet. Jetzt musste sie sich nicht mehr entscheiden,

Vor 200 Jahren wohnte hier der Bergwerksdirektor – allerdings ohne Pool und weniger minimalistisch



ob sie Designerin/Einrichterin/Architektin/Beleuchterin war, sondern konnte endlich ihre Schrägstrichbegabungen parallel ausleben, und so sieht es im Mezi plůtky auch aus: reduziert im Dekor. Objekte aus der Gegend wie die Esstische aus Eiche im Gemeinschaftsraum oder die Tapiserie nach Petr-Nikl-Motiv wechseln sich ab mit Stühlen von Karl Andersson, GamFratesi-Stehlampen oder einem Lehnstuhl von Patricia Urquiola. Aber bevor man so Bret-Easton-Ellis-artig ins Markenreferenzieren verfällt, lieber schnell raus in die Sonne, die es mittlerweile über die Gipfel geschafft hat.

Ich schleppe meinen Pâtékörper zum Naturpool. Lege mich auf eine Liege und überlege, wie groß der Abstand zwischen den beiden Zäunen sein mag, die dem Haus seinen Namen geben: Mezi plůtky, das heißt »zwischen den Zäunen«, was irgendwie auch etwas unschön nach Grenzen klingt. Bald tritt wieder mal Daniela heran. Über Grenzen, sagt sie, könne man sich hinwegsetzen. Außerdem müsse man wissen, dass der Zaun links von früher stammt, mithin das Alte repräsentiert, derweil der Zaun rechts von ihnen gesetzt wurde und also das Neue verkündet. Sie schweigt den Sätzen nach. Bei mir stellt sich ein Gefühl ein, das bis zur Abreise bleiben wird: Ich urlaube gar nicht in einem Hotel, ich besuche eine entfernte, aber coole Tante, für die sich im Stammbaum keine Erklärung finden ließ.

So vergeht die Zeit, wobei Zeit hier nicht linear verläuft, eher gekrümmt, in einem Bogen um das Mezi plůtky herum. Einmal schleppe ich Bildbände aus der Bibliothek in mein Zimmer unter dem Mansardendach und schlafe über ihnen ein. Nach dem Aufwachen lausche ich in das Haus: Kein Geräusch, nicht mal Daniela scheint da zu sein. Liebe Tante, wo bist du hin? Ich rolle über das Bett, beobachte aus dem Fenster, wie der benachbarte Bauer Heu zusammenreht, dusche mir in der offenen Regendusche die Benommenheit weg.

Umgeben von tannengrünen Wäldern  
und sanft auslaufenden Bergen bleibt die  
Zeit im Haus »zwischen den Zäunen«  
bisweilen stehen

Kurz darauf, am selben Abend, bringt Daniela ihren Mann Petr mit. Der hat Steinpilze im Wald gepflückt und bereitet zwei anderen Gästen und mir ein fantastisches Mahl zu, samt gestampften Kartoffeln und Kräutern aus dem Garten. Wir kippen dazu südmährischen Weißwein. Satt, wieder satt, und müde, wieder müde, sitze ich am Kamin und höre Daniela zu, die über die Identitätsprobleme der Tschechen sinniert, von denen ich keinen Schimmer hatte, wie ich ohnehin wenig mit Tschechien verband, das gebe ich offen zu. Die Weltkriege, glaubt sie, wirkten bis heute nach, die Zeit des Kalten Krieges auch: Stets habe man irgendwo dazugehört, nie sich selbst; der Zentralismus, der jetzt von Prag ausgehe, überkompensiere vieles, helfe aber denen, die auf dem Lande leben, nicht, eine gesunde Einstellung zu ihrem Land zu finden.

Die Distanz zwischen den beiden Zäunen beträgt übrigens etwa 40 Meter. Nicht dass man das unbedingt wissen müsste. Aber man neigt zu interessanten Impulsen, wenn man Muße hat und sich wohlfühlt, und so vermaß ich am letzten Tag mit großen Schritten den Garten. Auch wollte ich mir die Pâté vom Körper laufen. Zwei Rehe schauten vom Waldrand aus zu, still und friedlich.

### Mezi plůtky

Čeladná 266, Tel. 00420-606/92 42 32,  
meziplutky.cz oder via urlaubsarchitektur.de,  
DZ ab 176 € (inkl. Frühstück)



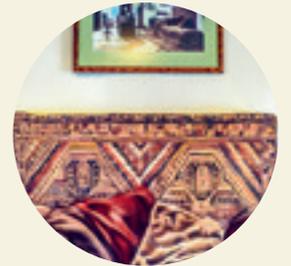
### Essen gehen

Wer schmecken will, wie Tschechiens Küche auf Italien und Asien trifft, sollte das Restaurant Miura im gleichnamigen Hotel besuchen. Es ist nur fünf Autominuten von Mezi plůtky entfernt, aber eine gänzlich andere Welt. Hier diniert man unter großformatiger Pop-Art und wirft einen Blick auf den größten Golfplatz des Landes – und in die Soziokultur der urlaubenden Upper-Class-Golftouristen. Unbedingt das Zanderfilet probieren oder auch Svíčková, die Rinderschmorschulter an Dumplings, Cranberries und geschlagener Sahne. Kostet weniger als erwartet.

[miura.cz/de/restaurace-bar](http://miura.cz/de/restaurace-bar)

### Wandern

Ein paar eindrucksvolle Gipfel gäbe es ja zu erklimmen in der Nähe, den Kahlberg etwa (1323 Meter, tschechisch Lysá hora) oder den Smrk (1276 Meter). Am Ende entscheidet man sich aber für eine Route, die nirgendwo verzeichnet ist, weil sie von Daniela Hradilová selbst empfohlen wird. Zuerst ins Podolánky-Tal, dort am Bushäuschen Podolánky-Skola parken und auf der gelb markierten Strecke hinein in den Wald. Etwa zwei Stunden dauert der Aufstieg Richtung Rožnover Becva, vorbei an ein paar letzten Bergbauernhütten. Unterwegs eine Vesper auf einem gestürzten Stamm – oder durchwandern bis Bod Záchraný und zur Berg-rast Martinak, wo man sich Ihrer mürrisch, aber im Mürrischen herzlich und ohne jedes englische Wort erbarnt, das heißt: eine Kapušnica hinstellt, die speckdurchzogene Sauerkrautsuppe der Beskiden. Bergab geht es dann, eine oder drei Stunden später, auf der blauen Route.



### Freud-Museum

Bekannt sind die Freud-Häuser in London und Wien, dieses hier eher nicht. Dabei wurde der Doyen der Psychoanalyse 1856 in Příbor geboren, damals Kaisertum Österreich, heute Tschechien: in einem Zimmer eines kleinen Gebäudes in der Zámečnická 117. Allzu viel außer alten Fotos und diversen Werkausgaben gibt es nicht zu sehen in diesem Museumshäuschen, aber weil wir über Freud reden, reden wir über Fantasie. Krabbelte er hier über die Dielen, nach dem Rockzipfel seines Kindermädchens Monika greifend? Staunte er dort aus dem Fenster, zum Birnbaum, an dessen Stamm sein Nachtopf geleert wurde? Im Audioguide – hübscher Einfall – geleitet Freud selbst durch die Räume. Zwar zog er damals schon als Dreijähriger fort, nannte Mähren aber in den Memoiren seine Heimat.

[freudmuseum.cz](http://freudmuseum.cz)



# Was fürs Herz

Klein, still und wunderhübsch – unser Autor war sofort hingerissen vom Tal Bergell in Graubünden. Die Geschichte einer Urlaubsiebe

Von Alard von Kittlitz

Außen grau und steinern,  
innen warm und heimelig:  
Das Pontisella Stampa  
kombiniert kühl  
mit gemütlich



# Die Ruhe selbst

Bestimmt, ja, ganz sicher muss es Leute geben, die das Bergell reizlos finden. Keine Ahnung allerdings, was mit denen los ist. Ich selbst jedenfalls darf berichten, dass ich mich selten so schnell so schlimm in einen Ort verliebt habe wie in dieses kleine Tal in Graubünden – und dass ich selten so gern in einem Hotel gewohnt habe wie im Pontisella in Stampa.

Eigentlich fing das schon bei der Anreise an, auch wenn die, weil das Gegenteil von Aufenthalt, in einem Hoteltext vielleicht nicht viel zu suchen hat. Aber wenn man aus Deutschland kommend nicht dumm ist oder zu arm (arme Leute sollten Schweizurlaubspläne sowieso gründlich überdenken), dann reist man spätestens ab Chur mit der Bahn, ein Teil der Zugstrecke von da Richtung Bergell ist nämlich Unesco-Welterbe. Wenn man durch all die rußigen Tunnels und über all die hohen Brücken ruckelt, und tief unter einem schimmert ein Bach, und ganz oben lässt der scheue Berg seine schneebedeckten Hänge kurz zwischen den Wolken aufblitzen, und alles dazwischen ist so schön erhaben und gesund mit Kühen und Tannen und allem, dann findet man eben schon vor der Ankunft, dass sich die Reise gelohnt hat.

Und als der Bus, mit dem ich weiterreiste, nach einer Fahrt durch das Engadin auf Serpentina hinab in das schmale, bewaldete Tal des Bergell gelangte, wo es regnete und sich bald als silbernes Band das Bergflüsschen Mera an die Straße gesellte, hatte ich schon durch das Busfenster das Gefühl, an einem besonderen Ort gelandet zu sein. Die Wiesen leuchteten seltsam intensivgrün unter den Wolkenschwaden, ab und an tauchte eine steinbedachte Hütte, ein Stall, eine Ziege, ein Baum aus dem Grau auf. Der

Das schmale Tal verläuft  
zwischen Chiavenna  
und dem Malojapass





Bus fuhr durch ein paar Dörfer, die Straßen waren sehr eng, die Häuser wirkten wie aus dem Boden gewachsen, wie Pilze oder Baumstämme oder Moos beinahe. In Stampa, dem Ort, wo sich das Pontisella befindet, stieg ich aus. Nichts regte sich hier, keine Menschenseele war zu sehen. Mich überkam das ganz intensive und angenehme Gefühl: Hier findet mich niemand. Hier ist jetzt mal wirklich Ruhe.

Das Pontisella, ein hohes, grau verputztes, beinahe ein bisschen abweisend wirkendes Haus, liegt nur ein paar Schritte von der Bushaltestelle entfernt, gleich an der Hauptstraße, die durch das Tal führt. Diese Tatsache soll nicht unerwähnt bleiben, weil sie bedeutet, dass man bisweilen ein Auto hören kann. Absolute Stille und Abgeschlossenheit findet man hier also nicht. Dafür aber eine Unterkunft, in der man sich ungeheuer geborgen fühlt. Das Pontisella ist ein Bed & Breakfast, es gibt nur vier Gästezimmer, die Atmosphäre ist privat und heimelig, schon allein, weil in diesem Haus auch der Wirt Daniel Erne und seine Familie leben, wobei diese Leute so wundervoll unaufdringlich sind, dass es wirklich einem selbst überlassen bleibt, ob man davon viel mitkriegt oder nicht.

Ich selbst habe im Gästezimmer Rosmarin gewohnt, das ich auch für das schönste unter den vier tollen Zimmern halte. Wenn ich an sonnigeren Tagen nach einer Wanderung durch die Bergwäldchen endlich in dieses Zimmer zurückkehrte, dessen Decke und Wände mit zweihundert Jahre altem Zirbelkiefernholz getäfelt sind, sodass der ganze Raum duftet und zu atmen scheint, und wenn ich dann den kleinen Kachelofen mit dem bereitgelegten Holz fütterte, bis die Scheite knackten, dann machte sich in mir eine solche Behaglichkeit breit, dass ich später im Grunde nur vom Hunger gezwungen wieder das Zimmer verließ. Wobei man, nebenbei erwähnt, im Bergell fantastisch essen kann, ein bisschen zog es mich also doch nach draußen.

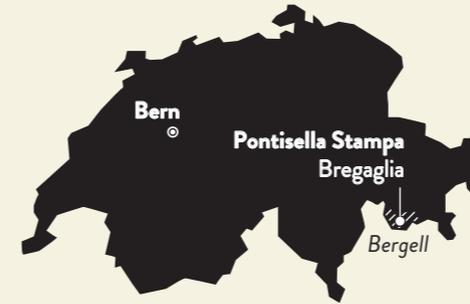
Frühstück für Beeren-Hungrige

Besonders angenehm am Pontisella ist, zum einen, seine seltsame Mixtur aus kühl und gemütlich, aus urig und zeitgenössisch. Der Bau selbst ist grau, steinern, die Wände sind spiegelglatt verputzt, aber dann ist da der warme, heimelige Speiseraum, in dem immer ein bis zwei frisch gebackene Kuchen und ein Tee warten. Oder ein Zimmer wie das Rosmarin ist klassisch alpin holzgetäfelt, aber das Mobiliar ist zeitgenössisches, geschmackssicheres Design. Die Innenarchitektur des Pontisella ist auf leise Weise interessant. Beispielsweise wurde die Decke zwischen dem zweiten und dem dritten Geschoss aufgebrochen – da ist nichts mehr zu spüren von der bisweilen drückenden Atmosphäre alter Berghäuser.

Und dann ist da der Wirt Daniel Erne, der einem nicht nur jeden Morgen das wunderbarste Frühstück serviert – ofenfrisches, warmes Brot, Eierspeisen, frisch geschnittenes Obst, Müsli, Käse und so weiter – und sich nimmermüde um die Belange seiner Gäste kümmert, sondern der mit dem einladenden Pontisella auch so eine Art Fenster ins Bergell geöffnet hat: Im Erdgeschoss des Hauses findet sich wirklich besonders schönes Kunsthandwerk aus der Region, immer wieder gibt es im Pontisella Lesungen, Musikabende, Kulturveranstaltungen. Das Pontisella ist klein wie das Bergell und still wie das Bergell und bildet zugleich den ganzen Reichtum dieses Graubündner Shangri-La ab, dieses friedlichen, zeitlosen Wundertals.

### Pontisella Stampa

Strada Cantonale 86, 7605 Stampa/Bregaglia,  
Tel. 0041-81/852 30 56, pontisella-stampa.ch,  
DZ ab ca. 184 € (inkl. Frühstück)



### Wandern

Mal rauschen die Kastanien, dann rauschen die Bächlein, die man auf schmalen Stegen überquert; mal geht der Blick auf urwaldartig grüne Farnhänge, dann weit über das ganze Tal und bis zu den Bergen gegenüber: Der Sentiero Panoramico ist ein relativ neu angelegter Wanderweg, auf den das Tal zu Recht sehr stolz ist. Rund 14 Kilometer lang spaziert man ohne allzu große Auf- und Abstiege auf den Bergrücken durch gefühlt immer wieder ganz neue Landschaften. Etwa fünf Stunden dauert die Wanderung von Casaccia nach Soglio insgesamt; und sie ist auch für Anfänger tauglich. Unterwegs sollte man unbedingt eine kleine Rast im »Kiosk« in Durbegia einlegen: Die Alpe serviert einen einfach fabelhaften Pflaumenkuchen.

### Soglio

Jedes Jahr vergibt man in der Eidgenossenschaft die Auszeichnung »Schönstes Dorf der Schweiz« – 2015 ging der Titel verdient an Soglio, ein Örtchen auf der nördlichen Seite des Tals. Soglio ist umstanden von uralten, riesigen Kastanien, deren Früchte man im Bergell gern isst, die Gassen sind schmal, die Häuser weiß getüncht. Es ist spektakulär ruhig, ab und an schlägt die Kirchenglocke, viel mehr ist nicht zu hören, man fühlt sich beinahe allein. Seine ganze Schönheit entfaltet das Dorf in den frühen Abendstunden, wenn sich das Licht des Sonnenuntergangs gegen die Gipfel der Sciora-Gruppe auf der gegenüberliegenden Talseite wirft, dann bleibt man stehen und schaut, bis es finster geworden ist.



### Keramik

Klar, irgendwo muss man ja geboren sein, aber dass Alberto Giacometti, einer der bedeutendsten Bildhauer der Moderne, ausgerechnet in Stampa das Licht der Welt erblickte, ist dann doch irgendwie erstaunlich. Im Dorf lebt auch heute noch eine begabte Künstlerin oder, wenn man es mit so was sehr genau nehmen möchte, Kunsthandwerkerin: die Keramikerin Irma Siegwart, die vor über 30 Jahren ins Bergell gezogen ist. Ihre gepunkteten Engobe-Krüge sieht man im Bergell immer wieder, von denen verkauft Siegwart auch am meisten. In ihrer gemütlichen Werkstatt kann man aber auch sehr schöne, eigentümliche Fayencen erstehen und gebranntes Holzofenporzellan – oder, wenn man mag, einen Töpferkurs machen und selbst etwas formen.

[siegwart-keramik.ch](http://siegwart-keramik.ch)



PINDOSGEBIRGE

# Im grünen Winkel

Vasilis Nasiakos ist ein Ausnahmegriecher:  
Er mag die Berge lieber als das Meer.  
Sein Minihotel liegt an der tiefsten Schlucht der Welt

Von Viktoria Morasch

# Unter Wein und Mirabellen

Während Griechen und Touristen im Sommer auf die Inseln fahren,  
breche ich in die entgegengesetzte Richtung auf.  
Die Fähre, die mich von Korfu ans Festland bringt, ist beinahe leer.

Niemand sitzt in den Reihen aus meerblauen Plastikstühlen und schaut aufs meerblaue Meer. Oder auf die sandfarbenen Hügel, auf die wir uns zubewegen, links ist Albanien, rechts Griechenland. In Igoumenitsa miete ich mir ein Auto, lasse die Stadt schnell hinter mir und sehe bald eine Hirtin am Straßenrand und Kühe, die mir entgegenkommen. Ich erreiche das Pindosgebirge, fahre Serpentinaen hinauf und hinunter und wieder hinauf, bis ich in den engen Gassen von Papigo stecken bleibe, genau vor der Pension Saxonis Houses, die Vasilis Nasiakos gehört.

Es geht nicht vor und nicht zurück, wohin mit dem verdammten Auto? Vasilis sagt: »*You will do just fine.*« Und so ist es dann auch. Nur noch ein paar Meter muss ich weiter, eine Frau drückt sich an die Steinmauer der Pension, damit ich durchkomme. Zum Glück bin ich zum Wandern hier, ab jetzt nur noch zu Fuß.

Papigo ist ein Mini-Dorf im Vikos-Aoos-Nationalpark, etwa 100 Menschen leben hier. Trotzdem wird Papigo zu Megalo Papigo, wenn man es vom Nachbardorf Mikro Papigo unterscheiden will. 46 Dörfer gibt es in Zagoria, so heißt die Region. Viele sind unbewohnt, nur Papigo hat eine Schule. Die Dörfer sind aus den Steinen der Berge gemacht, in Papigo blickt man auf das Tymfi-Massiv, wie gewaltige Säulen stehen dessen Felsen da.

Papigo, das heißt nackter Berg. Um ihn herum sind waldbewachsene Hügel, Täler, Schluchten, eiskalte Bergflüsse, Schmetterlinge, Wasserfälle. Zagoria ist ein Paradies, das bisher kaum jemand entdeckt hat. Die wenigen Touristen, die es hier gibt, bitten mich, nicht darüber zu schreiben. Fast alle sind nicht zum ersten Mal hier, und die, die es sind, wollen unbedingt wiederkommen.



Einsame, steinerne Gassen  
und ein überwältigender  
Blick auf das Tymfi-Massiv.

Vasilis ist aus Athen, wollte aber schon immer in die Berge, nach Zagoria. »Die meisten Griechen sind Meer-Menschen«, sagt er, »ich als Berg-Mensch bin in der Minderheit.« Von März bis November lebt er nun hier und betreibt seine Pension: ein schattiger Innenhof, umstellt von Häuschen aus Stein. Acht Zimmer gibt es darin, es ist alles recht verwinkelt, sodass man gar nicht genau weiß, wo die anderen schlafen, und man aufpassen muss, das richtige Treppchen zu erwischen. Vor allem abends, wenn man nach Hause kommt, müde vom Wandern und Baden, das eiskalte Wasser brannte auf der Haut, das Herz klopfte beim Aufstieg, die Hitze des Bergs umwehte die Füße.

Im Hof, zwischen den Türen und Treppen, gibt es Gelegenheiten, sich auszuruhen. Sie sehen aus wie Einladungen zum Gespräch: ein Tisch, zwei Stühle, ein Aschenbecher. Die Gäste sitzen aber meistens auf der großen gemeinsamen Terrasse, unter Wein und Mirabellen, und blicken ins Dorf und auf die Felsen.

Die Zimmer sind, wie so oft in den Bergen, dunkel und kühl, mit Holzdecke, Holzbalken, Holzfensterläden und einem Ofen. Gehäkelte Deckchen liegen auf den Tischen, weiß wie die Vorhänge. Eine Karaffe mit klarem Schnaps steht auf dem Fensterbrett. Die Nächte sind warm und still. Draußen leuchten Sterne und Glühwürmchen. Wer Ruhe sucht, hier ist sie.

Morgens steige ich die Treppe von meinem Zimmer hinab in den Hof, das Felspanorama erinnert mich daran, wo ich bin. Der Hahn kräht erst um zehn. »Greek system«, sagt Vasilis. Beim Frühstück auf der Terrasse – regionales Obst, Käse, Pancakes, Honig und Brot – geht er von Tisch zu Tisch,

fragt, wer heute wohin wandern gehen will. Zum Drachensee? Die Vikos-Schlucht hinab? Er wird nicht müde, die Routen zu erklären, bietet Wanderstöcke und Kopfbedeckungen an. Und immer wieder: »More coffee?« Vasilis, halblange gewellte Haare, grauer Dreitagebart, spricht Englisch mit griechischem Lispeln, was ziemlich sympathisch ist. Die griechischen Wörter, die er einfließen lässt, Namen von Orten, Flüssen und Dingen, klingen wie Schmetterlinge: Vikaki, Kipi, Koukouli, Kokonis.

Eine Deutsche sagt, sie würde am liebsten den ganzen Tag durchfrühstücken. Und dass es vielleicht doch ein Fehler war, nur so kurz zu bleiben, so schnell weiter ans Meer fahren zu wollen. Die fünf Franzosen füllen ihre Flaschen auf und wandern los.

Abends trifft man sich wieder in einem der Restaurants von Papigo und erzählt vom Tag: Die einen sind in Gumpen gehüpft, die anderen haben eine Schildkröte getroffen. Empfehlungen werden ausgetauscht, die Babykatzen unterm Tisch gefüttert.

Ich erzähle von meinem Tag mit Vasilis, er hat mir seine liebsten Orte gezeigt, Aussichtspunkte, Dörfer, uralte Brücken. Er hat mir von seinem Freund Vasilis erzählt, dessen Mutter noch mit 78 Jahren allein mit ihren Ziegen in einer Höhle überwinterte. Und von seinem Anwalt, der ihm davon abgeraten hat, in Papigo zu investieren, er solle doch nach Mykonos, eine Strandbar aufmachen.

Nach ein paar Tagen hier habe ich das Gefühl, einer verschworenen Gemeinschaft anzugehören. Alles Leute, die wissen, wo es am schönsten ist. Und die behutsam mit dieser Information umgehen. Und ich – muss darüber schreiben. Was soll ich tun?

Liebe Leute, die ich an kalten Flüssen, steilen Aufstiegen oder beim nachmittäglichen Frappé getroffen habe: Es tut mir leid.

Und Sie, liebe Leserin oder lieber Leser: Sie wissen es nicht von mir.

### Saxonis Houses

M. Papigo, Epirus 440 04,  
Tel. 0030-6937/15 16 24, saxonis-papigo.gr,  
DZ ab 80 € (inkl. Frühstück)



### Die Hütten der Nomaden

Im Osten von Zagoria, nahe Tsepelovo, stehen auf einer Wiese die traditionellen Hütten der Sarakatsanen, einer Volksgruppe, die früher nomadisch im Balkangebiet unterwegs war. In den Hütten liegen Werkzeuge, an den Wänden hängen Beutel aus Baumwolle, mit denen die Hirtinnen Käse und Butter machten. Nebenan ist ein kleines Museum mit Schwarz-Weiß-Fotos, die einem helfen, sich vorzustellen, wie das Leben in dieser Bergregion einmal gewesen sein muss. Ein leiser, verlassener Ort. Yanis, der das Museumscafé betreibt, bekommt selten Besuch. Vielleicht schenkt er auch Ihnen eine Cola.

### Vikos-Schlucht

Am Dorfeingang von Vikos, gegenüber der Bushaltestelle, führt ein Pfad hinab in die laut »Guinness-Buch« tiefste Schlucht der Welt. Es gibt verschiedene Wege nach unten, dies ist der einfachste. Er dauert etwa eine Stunde (abwärts) und führt nicht nur zum eiskalten Fluss, in dem man sich erfrischen kann, sondern auch zu einem Kloster aus dem 15. Jahrhundert. Den schönsten Blick auf die Schlucht von oben hat man hinter Vradeto, dem höchstgelegenen Dorf von Zagoria. Man folgt der Straße hinter dem Ort, solange es geht, und wandert noch eine halbe Stunde durch Felder voller Blumen und Kräuter, dann steht man vor dem Abgrund. Hier ist niemand, keine Absicherung, nur ein fast biblisch wirkendes Panorama. Bleiben Sie eine Weile, und beobachten Sie, wie sich das Licht in der Schlucht langsam ändert.



### Wasserfälle

Unterhalb des Dorfes Iliochori gelangt man nach einer halbstündigen Wanderung zu einem Idyll aus Wasserfällen, Wald und Gumpen. Der Weg führt an einer Taverne vorbei, bei der es sich auf dem Rückweg auszuruhen lohnt, und zu einem beeindruckenden 1200-jährigen Baum. Das Wasser im Becken des ersten Wasserfalls ist türkisblau und gerade noch warm genug, dass man kurz zu dem Punkt schwimmen kann, an dem das herabstürzende Wasser aufprallt. Um das Becken herum ist eine Holzplattform, auf der es sich gut sonnen lässt. Selbst während der Hochsaison ist wenig los.





GROSSER KAVKASUS

# Entrückt entzückt

Im Rooms Hotel Kazbegi fühlt man sich wie in einem Raumschiff, das am denkbar schönsten Ort gelandet ist. Die Realität verblasst, und hinter den Wolken auch dieser ganz besondere Berg

Von Alice Bota

Ein Cowboy in Badelatschen treibt  
eine Kuh durch die Trusso-Schlucht



## Meet & Greet mit einer Diva

Die Zimmertür fliegt auf, wir treten ein und wollen gleich wieder raus:  
auf den Balkon, zu dieser verdammt Diva in der Ferne.  
Hält sich wohl für was Besonderes, dieser Kasbek. Ist er auch.

Zwar ist er mit seinen 5047 Metern nicht der höchste Berg im Großen Kaukasus. Aber seine Formen sind so üppig, so gleichmäßig, dass man von ihm nicht loskommt. Am Kasbek soll Zeus Prometheus angekettet und gequält haben, weil der den Menschen das Feuer geschenkt hatte. Dieser Berg hat Geschichte und Persönlichkeit. Doch gerade hüllt er sich in Wolken.

Wir setzen uns ins Zimmer, das schlicht ist, aber Stil und Wärme hat, fast alles ist aus Holz. Nichts lenkt ab vom Wesentlichen – und das spielt sich draußen ab: Nirgendwo sonst hat man einen so spektakulären Fensterblick auf die Berge und die georgische Stadt Stepanzinda, die noch vor ein paar Jahren Kasbegi hieß. Früher stand hier ein sowjetisches Sanatorium, dann errichtete der Millionär Temur Ugulava einen Neubau, 2012 war die Eröffnung.

Wir lassen uns auf das Bett fallen. Schauen die Berge auf der anderen Seite des Tals an, die mit jedem Höhenmeter schroffer und karger werden. Und über allem thront der Kasbek, dessen Gipfel eben in den Wolken steckt. Wir öffnen einen kräftigen Saperavi-Rotwein und blinzeln in die Sonne. Komm schon, Kasbek, hab dich nicht so. Lass die Wolken weiterziehen. Zur Begrüßung! Nein? Dann vielleicht morgen?

Wir trotten ins Erdgeschoss, in die Lobby, die eigentlich eine Art Salon ist: zu allen Seiten hin offen, mit vielen Kerzen, Lampen, einem Kamin und Hirschgeweihen an den Wänden. Massive Bücherregale und alte Ledersofas gliedern den Raum. So wird er zu einer Mischung aus Bibliothek, Kaminzimmer, Bar und Restaurant. Gerade wird Musik aufgedreht, *Happy Birthday!*, Kellner bringen Kuchen mit Wunderkerzen. Das Geburtstags-



Vom Spa-Bereich aus genießt  
man einen wunderbaren Blick  
auf den Kasbek



kind, ein Mann, eben noch am Handy, schaut schüchtern, während seine Freundin vor Freude quietscht. Drum herum klatschen alle. Vielleicht ist es solchen Hotels eigen, dass sämtliche Gäste für ein paar Tage zu einer Gemeinschaft werden, deren Mitglieder sonst Pässe und politische Konflikte trennen: die vollverschleierte Araberin, die israelische Großfamilie, die Deutsche, die für ihr Medizinexamen zu lernen scheint, die Asiatinnen, die mit ihren Säften für Instagram posieren, die Russinnen, die über die Terrasse laufen und alle an ihrem Gespräch mit der Familie daheim teilhaben lassen. Soul-Musik läuft, das Licht schmeichelt, und junge Kellner, die mit ihren Hemden, Bärten und tätowierten Armen aussehen wie aus Berlin-Mitte oder New York, schwirren umher, lächeln, bringen Drinks. Es ist, als sei man auf einem Raumschiff, das am denkbar schönsten Ort gelandet ist. Die Realität: weit weg. Die Welt: entrückt.

In der Realität mag ich keinen Rum, aber hier trinke ich begeistert einen Laffite's Defeat aus altem Rum, Cocktailbitter, Ananas, Ingwer und Limette. Ich bestelle eine Flussforelle, gefüllt mit Walnusspaste und Kräutern, dazu Granatapfelseiße. Der Nachtisch fällt russisch aus: Es gibt Medovik, geschichteten Honigkuchen.

Mein Freund, der dem Rauchen abgeschworen hat, sagt, der Anblick sei zu schön, um nicht zu rauchen. Mit Zigaretten, Drinks und Decken setzen wir uns auf ein Sofa auf der riesigen Terrasse und schauen zu, wie die letzten Sonnenstrahlen sich vom Kasbek verabschieden. Irgendwann leuchtet in den Bergen ein Fenster auf: In der jahrhundertealten Dreifaltigkeitskirche, einem georgischen Wallfahrtsort, muss ein Mönch das Licht angemacht haben.

Der Bar-Bereich mit schlichtem Design und viel Holz, das Wärme ausstrahlt

Am nächsten Morgen finde ich meinen Freund mit Kamera auf dem Bett sitzend. Er starrt auf den verhangenen Kasbek. Man müsse nur Geduld haben, erklärt er mir, gleich werde der Berg sich zeigen. Doch jedes Mal, wenn die Wolken aufreißen, scheint sich der Wind zu drehen. Mir kommt es vor wie eine Übung in Demut und Geduld. Meditieren lernen mit dem Kasbek.

Der Plan ist, für einen Tag das Raumschiff nicht zu verlassen. Wir packen unsere Bademäntel und Schwimmsachen und gehen nach unten, wo Spa und Schwimmbad sind. Ich hasse Spa-Bereiche mit Schlachthofsterilität und winzigen Becken. Aber hier gibt es keine Kacheln, nur grobes Holz, schwarzen Beton und ein langes Becken, in dem ich meine Bahnen ziehe, während ich durchs Panoramafenster den Kasbek im Blick behalten kann. Er ist wie ein Mensch, der weiß, dass man ihn toll findet. Er spielt mit einem. Nie sieht man seine ganze Schönheit, man ahnt sie nur. Aber wir haben Zeit, Kasbek. In der Sauna freut sich ein Georgier über die Gäste aus Deutschland: In Siegen habe er gelebt! Dann fällt ihm ein, dass es furchtbar war, aber egal, morgen wird sein Kind drüben in der Dreifaltigkeitskirche getauft! Er kenne da einen Mönch. Noch bevor eine Einladung ausgesprochen werden kann, wird's zu heiß, und wir trotten zur Abkühlung über die Weide, die zum Hotel gehört, bis zu den Birkenbäumen, zwischen denen Hängematten aufgespannt sind.

Terrassenzeit. Es ist, als würden wir Fernsehen schauen, nur besser: Gleich kommt der Kasbek. Den ganzen Tag hat er sich mit wattigen Wolken eingehüllt. Langsam wird es persönlich. Wäre der Kasbek ein Mensch, dann müssten wir jetzt mal reden. Aber ihm ist das egal.

Als die Abreise ansteht, thront er dann plötzlich vor uns wie ein ebenmäßiger Kegel, der weiße Gipfel leuchtet in der Sonne. Und wir? Bleiben spontan einen Tag länger. Wollen ja nicht nachtragend sein wie eine Diva.

### Rooms Hotel Kazbegi

V.-Gorgasali-Straße 1, 4700 Stepanzmina,  
Tel. 00995-32/2710099, roomshotels.com,  
DZ ab ca. 115 €



### Chinkali

Wer Georgien besucht, muss Chinkali essen. So heißen die handteller-großen Teigtaschen, die meist mit Fleisch gefüllt sind, gelegentlich auch mit Pilzen oder Käse. Die besten der Gegend gibt es im Restaurant Tsanareti in Arscha, etwa 15 Minuten Fahrt aus dem Zentrum von Stepanzmina. Dort empfängt eine resolute Kellnerin und bringt einen Krug mit Hauswein. Man sitzt an Holztischen. Die Chinkali greift man am besten mit den Händen an ihrem teigigen Zipfel, beißt rein, saugt den Sud heraus und isst, bis nur der Zipfel übrig bleibt. Den lässt man liegen.

Von Stepanzmina aus kurz vor  
Arscha an der Heerstraße

### Denkmal

Wer die historische Heerstraße entlangfährt, den Ski-Ort Gudauri hinter sich gelassen und Stepanzmina noch vor sich hat, kommt irgendwann an einem gewaltigen Denkmal vorbei, das in der Landschaft prangt, als habe es jemand dort abgestellt: ein halbkreisförmiges Gebilde aus steinernen Bögen, die den Blick auf das Teufelstal einrahmen. Über den Bögen thront ein meterhohes buntes Mosaik mit historischen Reminiscenzen im Sowjetstil. Das Denkmal ist ein Relikt aus der sozialistischen Ära. Erbaut wurde es im Jahr 1983, als man den Vertrag von Georgijewsk feierte. Der wurde 200 Jahre zuvor zwischen dem russischen und dem georgischen Reich geschlossen und machte Georgien zu einem russischen Protektorat. Wem Geschichte nicht reicht: Nebenan gibt es Tandem-Paragliding-Flüge zu buchen.



### Wandern

Eine der schönsten Wanderungen führt durch die Trusso-Schlucht. Dort schlängelt sich der Terekfluss, der den Gletschern des Kasbeks entspringt. Kühe weiden träge, Badelatschen-Cowboys auf Pferden treiben sie zusammen. Die Wiesen leuchten von unzähligen Wildblumen. Heute sind die meisten Dörfer verlassen, nur noch eine Handvoll Menschen blieb, zum Beispiel der Bauer Tamasi. In seiner Hütte bei Ketresi kann man auf einen Kaffee oder einen Chatschapuri einkehren, einen mit Käse gefüllten Teigfladen. Ein lokaler Wander-Guide kann über das Hotel gebucht werden: Alexander zum Beispiel, der die Berge liebt und Geschichten von seinem Großvater aus Batumi erzählt oder von seiner Schwester, die in Amerika einen Mormonen geheiratet hat. Da das Tal an das okkupierte Südossetien grenzt, sollte man seinen Pass immer dabei haben.



# Das Haus mit dem dunklen Klunker

Der Niedermairhof in Südtirol hat angebaut –  
und aus einem 700 Jahre alten Bauernhaus eine Herberge  
für das 21. Jahrhundert gemacht

Von Francesco Giammarco

# Milchkännchen, mach Licht

Es überrascht mich nicht, dass ich vor verschlossenen Türen stehe, eine Straße war gesperrt, ich bin zu spät – und der Niedermairhof hat als Bed & Breakfast natürlich keine durchgehend besetzte Rezeption. Ist aber nicht schlimm. Irgendwie fast ein Glück.

Ich setze mich einfach in den großen Garten, lege die Beine hoch, lass mir die Sonne ins Gesicht scheinen und gucke vorbei an dem schönen Gasthaus mit seinem kubistisch-modernen Anbau auf ein kleines Schloss, das mitten im nahe gelegenen Städtchen aus einem bewaldeten Hügel ragt. Oder auf einen der umliegenden Berge, zum Beispiel den Kronplatz, den hiesigen Hausberg, 2275 Meter hoch. Und im Grunde hat man dann schon alles, wofür man hierhergekommen ist, nach Bruneck, ins Südtiroler Pustertal. Na ja, außer der Herberge natürlich.

Wenn dann nach ein paar Minuten Kathrin Mair, die Besitzerin des Hofes, herbeigeeilt kommt und sich entschuldigt, obwohl man selbst ja zu spät war, denkt man sich: Passt schon, Frau Mair. Keine Eile. Ich bleib hier gern noch etwas sitzen. Mache ich dann aber nicht. Ich will ja mein Zimmer sehen.

Es geht also hinein in den großen Empfangs- und Aufenthaltsraum des Hofes. Alles aus Holz, links und rechts laufen Wandverzierungen entlang, alte Malereien von Blumen und Tieren, die wirken, als hätte man sie unter einer dicken Schicht Tapete vergessen und sie wären beim Abreißen wieder aufgetaucht. In meinem Zimmer ein ähnliches Bild, die weiße Wand wird an einer Stelle von einer grünen Malerei unterbrochen, die bei den Renovierungen unter dem Putz zum Vorschein gekommen sein muss. Der Raum ist hell und groß, 44 Quadratmeter, in erdigen Farben, das Bad hat eine Regendusche.

Wie der ganze Hof ist auch das Zimmer eine Mischung aus Altem, Rustikalem und Neuem, Modernem. Ich entdecke immer mehr Details. Die

Nachttische lassen sich an alten Griffen aus der Wand ziehen, beim dritten Mal merke ich, dass es sich um umfunktionierte alte Schubladen handeln muss. An den rustikalen Holztisch wurden moderne Beine geschraubt. Die hölzernen Handtuchhalter wirken im Bad sympathisch fehl am Platz. Und die Lampen am Bett sind umfunktionierte Milchkännchen.

Das ganze Haus ist voll mit diesen Überbleibseln einer früheren Zeit, von den Bildern an den Wänden bis zu den Kommoden in den Fluren, man kann die Entdeckungstour im Rest des Gebäudes fortsetzen. Kathrin Mair hat dafür gesorgt, sie ist hier aufgewachsen, als ihr Vater noch Rinder hielt. Als sie schließlich erbte, ließ die gelernte Schreinerin und studierte Produktdesignerin das 700 Jahre alte Haus komplett entkernen und von innen neu aufbauen. Es war ein sehr persönliches Projekt. »Ich wollte das, was ich dem Haus gegenüber empfand, unbedingt erhalten«, sagt sie.

Der Dachboden des Niedermairhofs, ein Rückzugsort mit Alpenblick





Weil die Wandmalereien nur noch an manchen Stellen erhalten waren, ließ sie eine Brunecker Künstlerin im gleichen Stil einfach weitermalen. Ich muss schon sehr nah herantreten, um zu erkennen, wo die alten Pinselstriche aufhören und die neuen anfangen. Die Räume sind nach den Feldern und Orten des alten Hofes benannt. Sie heißen »Widum« (Pfarrhäuschen) oder »Waldile« (kleines Wäldchen). Das Zimmer mit dem Namen »Weiher« hat ein Aquarium in der Dusche. Und im großen Esszimmer steht ein alter hölzerner Wäscheschrank. Darin ist die Bar eingebaut. Links ein Weinregal, rechts ein Kühlschrank mit Wasser, Limo und Bier. Als Gast kann man sich einfach bedienen. Und der schwarze Anbau an der Seite des Gebäudes steht genau dort, wo zu einer sehr viel früheren Zeit einmal die Außentoiletten des Hauses waren. Entsprechend befinden sich im Anbau heute die Bäder einiger Zimmer.

Und wer ein bisschen Ruhe außerhalb seines Zimmers will, muss nur im Haus nach oben gehen, vorbei an einer Wand voller religiöser Bilder aus einer anderen Epoche des Hofes. Im ersten Stock findet man nicht nur ein Spielzimmer für Kinder (das die Mairs erst nachträglich einrichteten, als sie wider Erwarten merkten, dass auch Familien mit Kindern gerne zu ihnen kommen), sondern auch eine weitere Treppe, die zum renovierten Dachboden führt, mit Büchern und Spielen und gemütlichen Ecken zum entspannten Herumsitzen.

Die Kapelle auf dem Kronplatz,  
Brunecks Hausberg, von dessen  
Gipfelplateau aus man das  
Südtiroler Pustertal überblickt

Ich beginne nach nur einem Tag Aufenthalt, den Niedermairhof vor allem als eines zu begreifen: als Basislager, im alpinistischen Sinn. Der ideale Ort, um jeden Tag eine andere Unternehmung zu beginnen. Die ideale Lager-Routine läuft in etwa folgendermaßen ab: Am Morgen bereitet Kathrin Mair das Frühstück vor, bringt Kaffee und hat auch für Sonderwünsche ein offenes Ohr (Laktosefreie Milch? Ja klar!). Müsli, Marmeladen und Eier Speisen werden selbst gemacht, die Säfte frisch gepresst. Nach der Stärkung lässt man sich von Kathrin Mair erklären, was man heute so erleben kann. Eine Wanderung zum Beispiel, etwa hoch auf den Kronplatz, oder eine ausgedehnte Radtour. Wer faul ist, geht in die Stadt shoppen. Das kann man hier nämlich auch sehr gut. Es gilt also eigentlich nur, die richtige Entscheidung zu treffen.

Und kehrt der Gast abends zurück, müde vom Wandern, Radeln oder Shoppen, dann spielen die Mair-Kinder noch im Garten, was einem irgendwie ein schönes Gefühl von Teilhabe am Familienleben gibt. Man läuft sofort zu Kathrin Mair und erzählt ihr stolz, was man heute alles unternommen hat, was sie natürlich längst weiß, sie hat es einem ja empfohlen. Ihre anerkennenden Worte begleiten einen dennoch mit ins Bett.

Und am nächsten Morgen fühlt man sich irgendwie wie neu, obwohl man eigentlich der Alte ist.

### Niedermairhof

Herzog-Diet-Straße 1, 39031 Bruneck (Südtirol),  
Tel. 0039-348/2476761, nmhof.it,  
DZ ab 175 € (inkl. Frühstück)



### Radeln zum Wasserfall

Mit Ihrer Zimmerschlüssel-Karte können Sie im Niedermairhof auch jederzeit den Fahrradschuppen öffnen und sich eines der Räder nehmen. Lange wie kurze Touren sind in der Gegend möglich. Zum Beispiel die Ahr entlang, zu den Reinbach-Wasserfällen. Sie fahren vom Niedermairhof einfach nach Norden, der Fahrradweg ist ausgeschildert. Die ersten Kilometer nerven ein bisschen, weil: viel Straße. Schauen Sie einfach nach oben, auf die Berge. Bald geht der Radweg nur noch am Wasser entlang. Genießen Sie das Panorama. Falls Sie Hunger haben: Sie kommen an mehreren Gasthäusern vorbei. Wenn Sie die Stunde durchhalten, gibt es bei den Wasserfällen ein Café. Ist Power übrig, können Sie auch noch eine Stunde zur Kapelle des heiligen Franziskus pilgern. Oder sich an einer »Fly-Line« durch den Wald abseilen.

[fly-line-wasserfall.eu](http://fly-line-wasserfall.eu)

### Wandern

Wandern kann man gut hier in der Gegend. Zum Beispiel zu den Erdpyramiden von Ritten, turmförmigen Erosionsformen, die ein ganzes Tal ausfüllen. Sie fahren am besten mit dem Auto. Oder nehmen den Bus nach Unterwielenbach. Oder Sie gehen einfach vom Niedermairhof aus direkt nach Oberwielenbach, der Weg beginnt praktisch hinter dem Haus. Nach einem eindreiviertelstündigen Aufstieg erreichen Sie das Pyramidencafé. Machen Sie hier Pause, allein schon wegen der Auswahl von 25 selbst gemachten Kuchen (Sie können auch drei kleine Stücke nehmen). Dann weiter hoch zu den Pyramiden, gucken, staunen. Jetzt haben Sie die Wahl: denselben Weg zurück. Oder bei den Pyramiden runter, aber Obacht, das ist ziemlich steil. Das Schlimmste haben Sie hinter sich, wenn Sie an einem schönen Haus mit Garten vorbeikommen. Nach weiteren eineinhalb Stunden erreichen Sie das Tal. Jetzt haben Sie wieder die Wahl: mit dem Bus zurück nach Bruneck. Oder noch mal etwa eine Stunde zu Fuß. Denken Sie immer dran: Man kann gar nicht zu viel wandern. Man kann nur zu spät losgehen.

[ritten.com](http://ritten.com)



### Messners Museen

Insgesamt sechs Standorte hat Reinhold Messner als Teil seines Museumsprojektes Messner Mountain Museum inzwischen in ganz Südtirol eröffnet. Einer davon befindet sich in Schloss Bruneck, im Stadtzentrum. Jedes Haus beschäftigt sich mit einem anderen Thema, das dem Südtiroler Bergsteiger am Herzen liegt. Ripa, das Museum in Bruneck, ist den Bergvölkern der Welt gewidmet – von Südtirol über Asien und Afrika bis Südamerika – und den vielen Wegen und Traditionen, die sie gefunden haben, um in den unwirtlichen Bedingungen des Gebirges zu überleben. Wenn es Ihnen gefällt und Sie noch Zeit haben, können Sie auch das Corones Museum auf dem Kronplatz besuchen, es ist leicht per Seilbahn zu erreichen (Bild oben). Gewidmet ist es dem traditionellen Alpinismus. Und entworfen hat es die irakische Architektin Zaha Hadid. Es ist also auch von außen toll.

[messner-mountain-museum.it](http://messner-mountain-museum.it)



BREGRENZERWALDGEBIRGE

# Die Einwuselei

Das Schönste am Hotel Bären ist sein Café.  
Dort gleitet man zwanglos ins lokale Leben hinein  
und vertrödelt den Tag ohne Reue

Von Anja Rützel

# Hier spricht man Wäldlerisch

Das Frühstück beginnt mit einem Rätsel: Erzählt die Frau am Nebentisch, die mit großem Appetit Zopfbrotauflauf mit Vanillesoße schaufelt, ihrer Freundin gerade, dass sie schwanger ist – oder berichtet sie doch von ihrem neuen Dampfgarer?

Hier in Mellau, im Bregenzerwald, diesem Stückchen Vorarlberg an der Westspitze Österreichs, in dem es längst viel mehr bewiesene Hügel als tatsächliche Baumflächen gibt, spricht man Wäldlerisch, und das ist selbst für ambitionierte Hobby-Dialektlauscher, Neigungsgruppe Alpenländer, schwer zu verstehen, solange die Belauschten nicht in den touristenfreundlichen Schongang schalten.

Auch wenn man also nur raten kann, was die beiden Frauen so bereden, während sie neben einem am langen Tisch im Frühstücksraum des Hotels Bären sprechen, hat das dehnvokalige Hintergrundrauschen einen angenehmen Effekt: Man fühlt sich hier nicht wie ein einzeln verpackter Ferienschmuck, sondern plumpst gleich mitten zwischen die Menschen, die hier leben.

Bloß keine Enklave sein, auf keinen Fall einen isolierten Klotz hinstellen, der nichts mit dem Leben rundum zu tun hat, das war Josef Frick wichtig, als er und seine Frau Maria 2013 beschlossen, das Hotel von seinen Eltern zu übernehmen: »Für mich gibt es nichts Schlimmeres«, sagt er, »als wenn ein Hotel nur Platz wegnimmt, den Einheimischen womöglich Arbeit verschafft, aber sonst nicht viel.« Darum ist für Josef und Maria (die Herbergswitze lassen sich nur unter Schmerzen verkneifen) ihr Hotel-Café namens Deli, in dem die Übernachtungsgäste sitzen, aber auch Einheimische, der zentrale Raum im Bären – das heimlich vielleicht gar kein Hotel, sondern eher ein Café mit Herbergsservice ist. Denn statt einer Lobby gibt es nur

eine Rezeptionsnische und einen kleinen Gang, dann steht man mittendrin im Deli.

Das nimmt einem, und das ist viel wert, sanft die tägliche lästige Urlaubsentscheidung ab, ob man bequemlichkeitsshalber das ja oft nur semi-inspirierte Hotelfrühstück verzehren will oder ob man auf nüchternen Magen schon genug Energie aufbringt, ein »echtes« Café zu suchen. Denn im Deli sitzt man tatsächlich unter Bregenzerwäldlern, die kommen, weil auf dem sehr guten Bären-Frühstücksbuffet auch Topfenknödel, Kaiserschmarrn, Orangen-Fenchel-Salat, Hirseauflauf und andere aufwendige Speisen stehen.

Josef Frick stammt aus einer Hoteliersfamilie. Er selbst ist zwar Literaturwissenschaftler, arbeitete nach dem Studium in Wien aber schon bald für seine Eltern, in deren Zweithotel in Bad Reuthe. Im Bären vermieteten seine Eltern damals Ferienwohnungen. Das Haus fällt auf, weil es wuchtig und steinern mitten in Mellau steht, einem wie hingewürfelt daliegenden Dorf mit den Fixpunkten Kirche und Bergbahn, in dem man sonst vor allem an Bregenzerwald-typischen schindelgeschuppten Holzfassaden vorbeispaziert. In seiner ersten Inkarnation sah auch das Bären so aus, gebaut schon um 1800, doch dann wurde es bei einem Dorfbrand komplett zerstört und von einem Baumeister namens Romedius Wacker in ortsungeohntem Stein neu errichtet.

Die Kanisfluh ist der Hausberg von Mellau. Auch von einigen Balkonen des Hotels aus hat man sie gut im Blick



Als Josef und Maria 2013 zu einer Halbjahresreise nach Hongkong, Australien, Neuseeland aufbrachen, war es völlig offen, ob sie einmal den Familienbetrieb übernehmen oder lieber ganz woanders auf der Welt leben wollten. Laienpsychologisch würde man deuten: Sie zogen in die Weite, um von dort die Enge daheim zu kalkulieren. Kämen sie damit klar? Irgendwann beschlossen sie dann unterwegs, das Bären zu übernehmen und sachte zu urbanisieren: »So, dass einem die Tradition nicht auf den Kopf fällt«, sagt Josef Frick.

Tatsächlich hatten beide zuallererst das Café im Kopf. Weil ihnen so etwas zu Hause noch fehlte: ein Ort, an dem man bis mittags frühstücken und lange sitzen kann, ohne unruhig zu werden, weil man den Tag bis jetzt nur halbherzig angepikst hat. Das Deli gibt einem immerhin bis 18 Uhr Zeit zum Sinnieren.

Um ihre Idee vom Traumcafé bauten die Fricks das passende Hotel: sehr familiär, strikt regional, nicht nur in der Küche, sondern auch bei der Wahl der Handwerker. Josefs Bruder, ein Architekt, machte die Pläne für den Umbau. Marias Bruder, ein Schreiner, entwarf und tischlerte für die größten der minimalistisch-unverkitscht gestalteten 26 Zimmer ein schlankes *daybed*, das sich für zwei Zusatzgäste ausklappen lässt und das man auch kaufen kann.

Nachhaltigkeit wird hier handfest: Für die Kopfteile der Betten und die Schiebetüren zu den Badezimmern wurden die Balken aus dem ehemaligen Dachstuhl verwendet. Durch dessen Erneuerung ist nun ein besonderer Ruheraum entstanden. Hier kann auf flachen Liegen entspannen, wer sich in der Sauna ein Stockwerk tiefer hinlänglich mürbe geschmort hat. Auch ein Fernrohr steht da, mit dem man nachts gut in die Sterne schauen kann.

Weil sich dort unterm Dach nur selten jemand aufhält, ist der Raum das perfekte Gegenstück zum Deli. Nach dem anregenden Einwuseln in all die anderen Menschen kann man sich hier beim Alleinsein wieder erholen.

### Hotel Bären

Platz 66, 6881 Mellau,  
Tel. 0043-5518/22 07, baerenmellau.at,  
DZ ab 122 € (inkl. Frühstück)



### Handwerk

Der Bregenzwald gehört zu den europäischen Regionen mit der größten Handwerkerdichte, und beim Spaziergang durch seine Dörfer findet man, umrahmt von rustikal verschindelten Häusern, oft überraschend kühne architektonische Neuinterpretationen der Idee, welche Häuser in diese Landschaft passen. Wer diese versteckten Sehenswürdigkeiten nicht nur zufällig finden will, kann sie entlang eines vorgezeichneten Rundwegs abspazieren. Zwölf dieser offiziellen »Umgänge« führen anhand smart gestalteter Faltpläne durch jeweils eine Ortschaft. Zentral gebündelt kann man die örtliche Handwerkskunst im Werkraum Bregenzwald in Andelsbuch erleben: Wie eine riesige Vitrine zeigt das gläserne Gebäude von Peter Zumthor Möbel und Designstücke aus der Region. Viele Mitarbeiter der assoziierten Betriebe kommen auch zum Mittagessen in das werkraumeigene Restaurant und Café.

### Wandern

Sich lieber inmitten imposanter Felsen ganz winzig fühlen oder weit in die Ferne schauen? Der Panoramaweg in Bezau bietet einem beides. Mit der Seilbahn geht es zunächst bis auf 1645 Meter zur Bergstation Baumgarten, von dort aus führt der gut befestigte Panoramaweg über den Andelsbacher Hausberg Niedere in etwa anderthalb Stunden durch ein Best-of-Alpinaussichten: Auf der einen Seite blickt man in schroffe, zerklüftete Gesteinswände, auf der anderen öffnet sich ein weiter Blick bis zum Bodensee, und man selbst wandert gemächlich – mal auf grobem Geröll, mal auf weichem Lehmboden – den Kamm dazwischen entlang. Unterwegs begegnen einem die Alpkühe, deren fernes Halsglockengebimmel einen zuvor schon wie eine rustikalere Variante tibetanischer Meditationsklingschalen begleitet hat. Bei gutem Wetter kann man bis zum Ulmer Münster und in die Bündner Alpen sehen.



### Bus:Stop

Ein kleines österreichisches Örtchen mit etwas über 1000 Einwohnern ist kein typisches Wirkungsfeld für einen Wettbewerb international bekannter Architekten aus Japan, Chile oder Russland. In Krumbach haben sich sieben von ihnen trotzdem ausgetobt, und zwar spektakulär kreativ an den sieben Bushaltestellen des Dorfes. Mal steht man vor einem Wald aus weißen Stangen, dann vor einem Türmchen, das auch ein Wachhaus sein könnte, oder vor einem Hüttchen, dessen Oberstube eine komfortable Privattribüne für den angrenzenden Tennisplatz abgibt. Eine Stammtisch-Schnapsidee wurde hier dank eines hartnäckigen Bürgermeisters und des gut vernetzten Direktors des Architekturzentrums Wien in alltagstaugliches Schrägdesign umgesetzt. Am meisten Spaß macht die Rundtour, wenn man sie wie ein Architekturquiz angeht und bei jeder Station zu erraten versucht, was für ein Landsmann hier wohl am Werk war.



JULISCHE ALPEN

# Mein Basislager

Von den Nebesa Chalets schaut man hoch zum Krn  
und hinab ins Tal der Soča.  
Hinzu kommt eine täglich wechselnde Wettershow

Von Xaver von Cranach

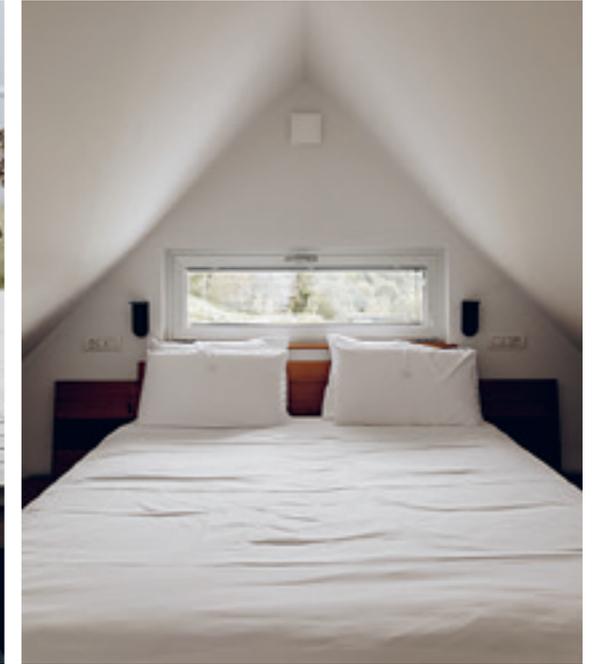
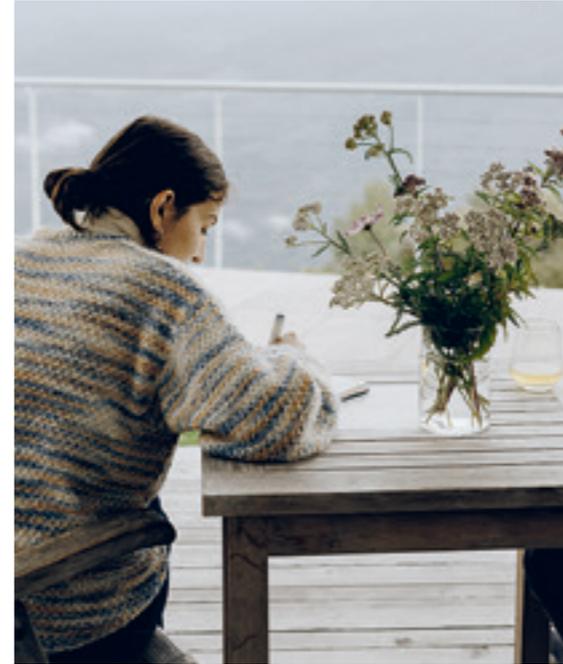
# Ausflüge in die Speisekammer

Ich scheitere kläglich, aber das ist nicht schlimm, es geht um die Erfahrung. Und die Erfahrung, eine Scheibe Prosciutto vom ganzen Schweinebein zu säbeln, ist schon großartig.

Eigentlich sollte man durch den Schinken hindurchsehen können, denn »dünn genug kann ein Prosciutto gar nicht sein«, wurde mir versichert. Meine Scheibe sieht eher aus wie eine Lage Speck. Ich schneide noch etwas Salami ab, Käse, lege ein paar Tomaten dazu, verlasse die Speisekammer und bringe alles nach oben in die Küche, öffne die Terrassentür und decke den Frühstückstisch. Der Schinken hier ist so wie die Aussicht: fantastisch.

Das Hauptgebäude der Nebesa Chalets in den Julischen Alpen hat einen Gemeinschaftsraum mit großem Esstisch und Kamin, und im Untergeschoss eine Sauna. In diesem Haus lebt auch die Familie Roš, die das Nebesa 2004 eröffnet hat und es nun in zweiter Generation betreibt. Man selbst wohnt in einem der vier Chalets: In einem Viertelkreis angeordnet, thronen sie auf einem Plateau, mit Sicht auf den Fluss Soča, der sich ein paar Hundert Meter tiefer durch das Tal windet.

Als meine Freundin und ich ankommen, erwartet uns nicht nur ein heftiges Gewitter mit Platzregen, sondern auch ein riesiger Berner Sennenhund, der uns die kommenden drei Tage nicht mehr aus den Augen lassen wird. Der Regen, das Donnern, der stille große Hund und die von Blitzen erhellten dichten Wolken, die an den Felshängen kleben, geben für den Aufenthalt eine erhabene Grundstimmung vor.



Schon beim ersten Frühstück wird klar, dass die Nebesa Chalets ideal sind, um es luxuriös zu haben – aber ohne das, was »luxuriös« meistens bedeutet: Es gibt keinen »Service« im eigentlichen Sinne und auch keine zehn verschiedenen Sorten Joghurt. Stattdessen geht es darum, »alles selbst zu machen«, wie Maja Roš sagt. Das hört sich im ersten Moment an wie eine Variante von Heißt-rustikal-ist-aber-heruntergekommen, zeigt jedoch tatsächlich Wirkung, nachdem wir uns darauf eingelassen haben: Den besagten Prosciutto selbst zu schneiden, das Bier selbst zu zapfen, sich den Tee selbst zuzubereiten – dieser vom Nebel umspielte Ort scheint auch den profansten Dingen, die einem zu Hause egal sind oder einen nerven, den Glanz des Außergewöhnlichen zu verleihen. Und bevor man sich's versieht, diskutiert man schon, wer denn jetzt in die Speisekammer hinabsteigen darf, um Nachschub zu holen. Das liegt sicherlich auch daran, dass fast alles, was man hier essen kann, eine Geschichte hat. Die Kräuter für den Tee werden von einer Frau aus dem Dorf gesammelt, die Salami wird vom Hotelbesitzer selbst gemacht, der Joghurt kommt von der Alm um die Ecke. Es gibt nur wenig, das aber in erlesener Qualität. Und das gilt nicht nur fürs Essen, sondern ist das Gesamtkonzept.

Nebel, Stille, man kommt zu sich selbst

Die Betten stehen auf der zweiten Ebene, direkt unterm Dach



In den vier Chalets können je zwei Gäste unterkommen, es sind also maximal acht gleichzeitig da. Von außen sehen die Häuschen wie moderne Waldhütten aus, gebaut aus Stein, Holz und Glas. Jedes Chalet hat nur einen Raum und ein hohes, spitzes Dach ohne Zwischendecke, was dem Zimmer einen leicht sakralen Charakter verleiht, fast wie eine moderne kleine Kirche. Auf einer zweiten Ebene, dort, wo in einer Kirche die Orgel wäre, befindet sich das Bett. Wenn man wie wir gekommen ist, um so gut wie nichts zu tun, sitzt man sehr gut auf dem großen Ledersessel mit elektronischer Ausrichtungsmechanik und guckt durch die Panoramascheibe.

Der Blick schweift über das lang gezogene Tal und bleibt an den grau-grünen Hängen des Berges gegenüber hängen, des für mich unaussprechlichen Krn. Stundenlang sitzen wir hier und sehen dem Himmel beim Wetzern zu. Strahlender Sonnenschein. Dann dicke weiße Wolken, die sich von hinten über den Kamm schieben und dickflüssig den Hang herunterfließen. Ein sich verfinsternder Himmel, Donner in der Ferne, Hagel. Und wieder Sonne. Das alles innerhalb von drei Stunden. So geht es jeden Tag. Und selbst vom Bett aus blickt man auf den Krn, er ist das Letzte, was man abends, und das Erste, was man morgens sieht. Krn.

Wenn man doch etwas einsam wird, kann man sich auch Katja Roš anschließen. Die Mutter von Maja macht regelmäßig Spaziergänge mit dem Hund. Wir gehen das steile Serpentinesträßchen vor den Chalets hinauf zum nächsten Dorf. Oben deutet Katja Roš in Richtung Nachbartal und sagt, würden wir jetzt weiterlaufen, stünden wir bald in Italien. Lange, sagt sie, seien deutsche Touristen ja nie über Italien hinausgekommen. Erst seit einigen Jahren sei das Soča-Tal im Sommer ziemlich voll. Ihr Mann hatte im Tal eine Arztpraxis, sie selbst war Journalistin. Sie haben die

Bester Platz: Die Terrasse. Es sei denn, es gewittert mal wieder dramatisch. Dann hat man's schöner hinter dem Fensterglas

Nebesa Chalets von 2003 an gemeinsam aufgebaut und sie 2017 an ihre Tochter Maja und deren Mann übergeben, die bis dahin in der Hauptstadt Ljubljana lebten. Für den Unternehmensberater und die Fernsehjournalistin war es eine ziemliche Umstellung, hierherauf ins Nichts zu ziehen.

Auf dem Rückweg begegnen wir einem Schimmel, der etwas verloren in der Landschaft steht. Kleine Wolkenflüsse schieben sich schon wieder die Berge hinab. »Gleich wird es regnen«, sagt Katja Roš. Also schnappen wir im Chalet die Bademäntel, laufen über das Plateau zum großen Haus, gehen in den Keller und genießen das Schauspiel einmal mehr, nur jetzt schwitzend, durch die Panoramafenster der Sauna. Nach der kalten Dusche zapfe ich uns einen halben Liter roten Hauswein aus dem Fass. Und versuche mich noch einmal am Prosciutto.

### Nebesa

Livek 39, 5222 Kobarid,  
Tel. 00386-5/384 46 20, [nebesa.si](http://nebesa.si),  
Chalet ab 310 € (inkl. Frühstück)



### Museum

»Am 30. stieg ich zum Gletscher ab, um ein Säckchen voll Schnee zu holen. Eine Stunde Abstieg und zwei Stunden Aufstieg zwischen Felsen und gefährlichen Abgründen. Beim Klettern stieß ich auf zahlreiche arme, tote Soldaten von uns, die in den Abgrund gestürzt waren.« Das schrieb ein Soldat, der 1915 im Soča-Tal für die K.-u.-k.-Monarchie gegen die Italiener kämpfte. Wer mehr über die blutigste Zeit des Tales wissen möchte, geht am besten ins Kobarid-Museum, das die großen Schrecken des Krieges im Kleinen zeigt, anhand von Tagebüchern und Fotos von Soldaten, durchlöchernten Trinkflaschen und Uniformen.

[kobariski-muzej.si](http://kobariski-muzej.si)

### Restaurant

Die »beste Köchin der Welt«, wie sie im Fachmagazin *Restaurant* einmal genannt wurde, trägt Jeansjacke und hat naturgemäß wenig Zeit. Sie sagt nur so viel: Slowenien sei ein kleines Land, da müsse man immer etwas besser sein als die Großen, um Aufmerksamkeit zu bekommen. Und schon verschwindet Ana Roš, die Schwester der Nebesa-Betreiberin Maja, in der Küche. Aus aller Welt kommen Food-Touristen ins Hiša Franko unten im Tal, um das Menü zu essen. Es kostet 150 Euro und besteht aus 19 Gängen, die genau getaktet serviert werden, weshalb Selfies und jegliche Food-Fotografie untersagt sind. Sehr angenehm. Zu sagen, es würde »gut schmecken«, wäre eine Beleidigung, dieses Wort ist viel zu grob und ungenau. Denn wie »gut« schmeckt bitte schön Lammhirn mit Cranberrys? Na ja, okay, schon sehr gut. Sehr, sehr gut.

[hisafranko.com](http://hisafranko.com)



### Wandern

Bereits bei der Anfahrt sollte man schwindelfrei sein: Zu dem sechs Kilometer langen Waldweg, der aus dem Dorf Tolmin herausführt, braucht man mit dem Auto zwanzig Minuten, an der Seite geht es ohne Leitplanke hundert Meter runter. Hat man das geschafft, wartet ein einsamer, recht wilder Wanderweg, der einen fast vergessen lässt, dass man nicht der einzige Mensch in dieser Region ist. Drei Stunden läuft man von Alm zu Alm. Nach einer halben Stunde muss man einen kleinen Bergfluss mit einer ziemlich rostigen Handseilbahn überqueren. Die drei Stunden fühlen sich eher an wie fünf, weil es oft steil bergauf geht, durch enge Schluchten und dunkle Wälder. Wer wieder am Auto ankommt und noch Kraft hat, kann von dort noch einmal einen halbstündigen Aufstieg zur Heiliggeist-Gedenkkirche machen. Da sind dann aber wahrscheinlich wieder Menschen.



SCHWARZWALD

# Auf dem Sonnendeck

Vom Hotel Halde aus blickt man weit in den Schwarzwald hinein  
und fühlt sich dem Himmel sehr nah

Von Wolf Alexander Hanisch



Ein Naturbadeteich  
dient dem Hotel als Pool

# Bitte einschneien!

Reservierungen werden unter dem Betreff »Bergpost« versendet. Die Sauna heißt »Bergspa«. Und um Personal wirbt das Hotel mit dem Aufruf »Gipfelstürmer gesucht«. Nun ja, dachte ich mir. Der Schwarzwald mag unser höchstes Mittelgebirge sein. Aber ist das nicht ein bisschen viel Alpinbohei?

Immerhin: Die Anfahrt ist ein Aufstieg. Kurve um Kurve erklimme ich im zweiten Gang, durch einen Fichtenwald, der immer finsterer wird. Irgendwann reißt er ab, und das Licht explodiert. Seitdem ist es, als sei ich nicht zum Freiburger Hausberg Schauinsland, sondern in den Himmel aufgefahren. Zackige Gipfel sind zwar keine zu sehen. Aber dafür gewaltige Hügel, die erst am Horizont im Sonnengold verpuffen. Ihre Dörfer verstecken sie so raffiniert in Tälern, dass einem Kanada dagegen überbevölkert erscheinen muss. Wer hier oben ankommt, will nicht mehr weiter. Und das muss er ja auch nicht. Denn fürs Bleiben gibt es das Hotel Die Halde.

Das Hausensemble steht einsam in den Wiesen, als sei es eigens für ein Landschaftsgemälde dorthin gestellt worden. Ein Kleid aus vergrauenden Schindeln, das typische Walmdach tief heruntergezogen. Auf der Ausflugs-terrasse bearbeiten Kinder ihre Eisbecher, halten Eltern Gläser mit stahlgrünem Gewürztraminer kennerhaft schräg gegen die Sonne. Wenn ich nicht rund ums Hotel Protestschilder sehen würde gegen die drohende Verhässlichung durch Windräder, ich könnte mich in die heile Welt der Fünfzigerjahre versetzt fühlen, als der Schwarzwald noch ganz Westdeutschland mit Sehnsuchtsbildern belieferte.

Die Halde bewirbt Gäste schon seit knapp sieben Jahrhunderten. Der uralte Hof steht immer noch, das einstige Gästehaus musste bei der Sanierung allerdings einem sechsgeschossigen Neubau weichen. Sein Äußeres ist vom alten Trakt kaum zu unterscheiden. Doch in der Lobby sieht es aus, als habe hier eine Bauhaus-Klasse mit Holz experimentiert. Kein Kitsch, keine Schnörkel, keinerlei schwarzwaldtypische Überdekoration. Nur Fichte und Eiche, Buche, Zeder, Kirsche, Erle. Und Licht, das durch übergroße Fenster hereinflutet.



Auch mein Zimmer schwelgt in Holz. Es heißt »Feldberg« und inszeniert den höchsten deutschen Gipfel zwischen Ostsee und Alpensaum mit einem Flügelfenster, das fast die gesamte Außenwand einnimmt. Die grauen, mit türkisfarbenen Kissen aufgepeppten Sessel sind wie zur Andacht auf ihn ausgerichtet. Also hole ich mir in der Bar etwas Käse und eine Flasche Spätburgunder und setze mich zur Andacht nieder. Der Rundrücken des Feldbergs liegt da wie ein schlafendes Tier. Doch ein Gewitter will es jetzt wecken. Erste Blitzadern platzen im lilafarbenen Dämmerhimmel, dann tanzt der Berg im Stroboskoplicht einer filmreifen Wetterschlacht.

Am nächsten Morgen wabern Dunstscheier über die Hügel. Ich bestaune sie im Sepiaton des Frühstücksraums, wo Gäste in kasperbunten Outdoorhemden sitzen, aber auch am späten Vormittag keine Anstalten machen aufzubrechen. Sie haben ja recht. Allein schon der pergamentdünn geschnittene Schwarzwälder Schinken ist imstande, einen ans Buffet zu fesseln. Ich wandere immerhin bis zu den Wetterbuchen am Schauinsland.

In der rustikalen Gaststube wird »weltoffene badische« Küche serviert

Die Bäume strecken ihre Wurzeln nach Westen aus, von wo Stürme über den Schwarzwald hinwegfegen. Ihre Stämme und Zweige aber geben sich dem Wind geschlagen und wachsen unter bizarrem Gefuchtel gen Osten. Sie wirken wie die Karikaturen dicker Männer, die mit umgestülpten Regenschirmen gegen Orkanböen ankämpfen.

Für solche Wetterlagen scheint die alte Gaststube gemacht zu sein. Hier möchte man gerne eingeschneit werden: Die Decke ist kaum zwei Meter hoch, die Dielen knarren, die Lampen verdunkeln eher, als dass sie erhellen. An den tabakgebeizten Wänden hängen Porträts der letzten Besitzer. Sie gehören zu einer Dynastie, die hier mehr als 400 Jahre lang das Sagen hatte, bevor Martin Hegar und seine Frau Lucia übernahmen. Der Koch stammt aus der Gegend, trägt Vollbart und einen cool geschnittenen Drillich. »Weltoffen badisch« wolle er kochen, sagt er am Abend zwischen zwei Gängen, die er selbst serviert. Und das gelingt ihm blendend. Von der Gurkenkalttschale mit Wasabi und Räucherlachstatar bis zur Maishuhnbrust mit Schwarzkümmelcreme befrage ich meine Geschmacksnerven bei jedem Gang, ob sie das so schon einmal gekostet haben. Die Antwort ist immer Nein.

Liegt es an der opulenten Vollpension, dass ich am nächsten Tag das Haus nicht verlassen will? Auch – gegen Die Halde ist jede Kreuzfahrt eine Fastenkur. Eher aber ist der Schwarzwald schuld. Seine sanften Berge lümmeln so träge in der Gegend herum, dass ich nicht dem Drang verfallende, sie besteigen zu müssen. Ich verfaulenze die Zeit lieber in der Sauna. Schau auf das Bühnenbild aus melancholischen Nadelwäldern und moosgrünen Kuppen und beobachte die Flugkünste der Bussarde, die so elegant landen, als würden sie dafür bezahlt. Ich seufze im Frottee und spüre, wie ein tiefer Frieden in mich einsickert. Im eitlen Felsengeprahle der Alpen hätte der jetzt wahrscheinlich gar keine Chance.

### Die Halde

Halde 2, 79254 Oberried,  
Tel. 07602/944 70, halde.com,  
DZ ab 312 € (inkl. VP)



### Wandern

Ganz oben sein und dennoch aufschauen: Auf dem schönsten Aussichtsblick des Schwarzwalds geht das. Der vierstündige Rundweg auf den Belchen beginnt am Passübergang Wiedener Eck. Sobald man durch hexenhafte Fichtenwälder zu der 1414 Meter hohen Granitkuppe aufgestiegen ist, prangt im Süden der beschneite Alpenhauptkamm von der Zugspitze bis zu den Viertausendern des Berner Oberlandes. Manchmal ist sogar der Montblanc zu erkennen. Doch auch wer in andere Himmelsrichtungen blickt, ist lange nicht fertig mit Schauen. Das Rheintal, die Vogesen, der Pfälzerwald, die Schwäbische Alb – auf dem Logenplatz des Belchen überblickt man ein Gebiet, so groß wie ein Sechstel Deutschlands. Dass beim Abstieg sogar Gämsen über den Weg preschen – ihre Vorfahren wurden vor 80 Jahren hier ausgesetzt –, wundert dann kaum noch.

### Schaurig schön

Bollenhut und Kuckucksuhr? Der Schwarzwald kann auch anders. Wer das Atelier des Bildhauers Simon Stiegeler betritt, möchte Kindern gleich die Augen zuhalten: Von den Wänden stieren Teufels-, Hexen- und Narrenmasken von bedrohlicher Schönheit. Mehr als 6000 Narren laufen während der Fastnachtswache im süddeutschen Raum mit solchen Stiegelermasken herum. Auch die übrige Kunst, die hier entsteht, ist geprägt vom mythendurchwirkten Schwarzwald – etwa die giacomettihaft dünnen, ätherisch wirkenden Flügelwesen aus Lindenholz. Und Kuckucksuhren gibt es außerdem. Allerdings ohne Zeiger und Zifferblatt, als Zeichen gegen die Terminhetze.

[holzkunst-schwarzwald.de](http://holzkunst-schwarzwald.de)



### Kuhkuscheln

Sie kommt in freundlicher Absicht. Dieser Satz muss erst einmal in den Kopf, wenn Tammy auf einen zu stapft: 800 Kilo Lebendgewicht, zum Schmusen wild entschlossen. Wenn sie sich aber auf die Wiese legt und man sich an ihren Bauch lehnt, der sich anfühlt wie eine Mischung aus Wärmflasche und Hüpfburgkissen, möchte man gar nicht mehr weg von ihr. Tammy ist immerhin Profi: eine von einem Dutzend kontaktfreudigen Kühen, die der Bauer Bernd Marterer als Einziger im Schwarzwald zum »Kuhkuscheln« anbietet. Für 16 Euro pro Person kann man deren Stirnlöckchen kraulen und erleben, wie sie einen mit ihrer himbeerjoghurtrosa Schnauze auffordernd antippen, wenn man damit aufhört. Nach zwei Stunden fühlt man sich gelassen wie ein Yogi.

[haus-wiesentalblick.de](http://haus-wiesentalblick.de)



SERRA DA ESTRELA

# Zurück auf den Zauberberg

Weg mit dem Sanatorium, her mit der Textilfabrik: Die Besitzer eines schicken Berghotels bringen Portugals Serra da Estrela nach vorn

Von Kristina Maroldt

# Eine Tasche voller guter Ideen

Es gibt Häuser, die wirken wie aus einem Guss: Jemand hatte einen Plan, setzte ihn um, und es blieb dabei. Und es gibt Häuser, denen man ansieht, dass ihrer eigentlichen Bestimmung neue Ideen in die Quere kamen. Schachtelwerke aus Alt und Neu machen neugierig auf die Geschichte dahinter. Zu dieser Sorte gehört das Hotel Casa das Penhas Douradas.

Es steht auf 1500 Meter Höhe im Örtchen Penhas Douradas, und wenn man sich dem Haus auf der schmalen Serpentinstraße nähert, glaubt man, eine Menge riesengroßer Bauklötze am Berghang kleben zu sehen: Gelbe, rote, graue und hölzerne An-, Auf- und Nebenbauten verteilen sich über eine Felsflanke. Die Natur ringsum ist ähnlich farbenprächtig. Saphirblaue Bergseen glitzern zwischen sturmzerzausten Birken. Es gibt gelb blühende Ginsterbüsche und duftende Kräuterfelder und im Umkreis mehr als hunderttausend Schafe, aus deren Milch der berühmte Queijo da Serra gemacht wird, ein weicher, würziger Bergkäse, den man am besten direkt aus dem Laib löffelt.

Schon seit über hundert Jahren zieht es die Portugiesen im Sommer hierher. Das sieht man an Dutzenden sorgsam renovierter Chalets aus dem frühen 20. Jahrhundert, die vermögende Familien aus Lissabon oder Porto in der Gegend errichtet haben.

Nachdem ein portugiesischer Arzt Ende des 19. Jahrhunderts die heilsame Wirkung des Klimas von Penhas Douradas auf Tuberkulosekranke entdeckt hatte, legten sich dort Patienten aus ganz Europa auf die Veranden und hofften auf Genesung. Heute sind viele der kleinen Heilanstalten zu privaten Ferienhäusern umgebaut. Selbst im Hochsommer ist die Luft angenehm frisch.

Im Prinzip also nichts Ungewöhnliches, dass 2001 auch die beiden Lissaboner João Costa Tomás und Isabel Costa zugriffen. Er war als Jurist erfolg-

reich, sie als Managerin bei Portugals größtem Handelskonzern. Gemeinsam erwarben sie einen verfallenen Sanatoriumsbau, um ihn in ein Ferienhaus für sich und ihre beiden Kinder zu verwandeln. Inzwischen allerdings ist daraus ein stattliches Boutiquehotel erwachsen. Und nebenbei hat das Paar auch noch eine tausend Jahre alte regionale Webtechnik wiederentdeckt und damit der wirtschaftlich kränkelnden Serra zu neuem Schwung verholfen. Sie wollten sich einen Ruhepol auf dem Land schaffen, doch dann hat sie das Land zusätzlich in Fahrt gebracht.

Um zu verstehen, wie es so weit kommen konnte, bin ich hier. Und schon der erste Gang durchs Hotel macht klar: Die Liebe spielte eine entscheidende Rolle. Genauer: Isabels und João's Liebe zu Penhas Douradas und seiner Vergangenheit. Ihre Spuren kann man überall finden. Zum Beispiel in der eigenwilligen Architektur des Hotels.

Abendstimmung in Portugals höchstem Gebirgszug





João und Isabel Costa suchten in der Serra da Estrela ein Ferienhaus – und fanden eine Aufgabe, die sie mehr reizte als ihre gut bezahlten Jobs in Lissabon

Schon seit über hundert Jahren zieht es die Portugiesen in die Bergdörfer der Serra da Estrela

Die alte Sanatoriumsruine hat das Paar nicht abgerissen, sondern zum Herzstück des Berghotels gemacht. Wie eine würdevolle Oma im Kreise ihrer Enkel ruht das gelb gestrichene Haus mit den spitzen Giebeln nun zwischen den modernen Anbauten. Die wiederum leuchten entweder im gleichen Rostrot wie viele Belle-Époque-Chalets, oder sie schimmern granitgrau wie die Casa da fraga, jene Felsgrotte am Ortseingang, in der einst der erste Tuberkulosepatient zur zweijährigen Berglufttherapie einquartiert war.

Im Hotel selbst wird dann der Natur der Serra da Estrela die Bühne bereitet: Bizarren geformte Flechten und Wurzeln aus dem benachbarten Wäldchen schmücken Tische und Regale. Decken, Teppiche und Kissenbezüge aus Burel, einem traditionell gewebten Stoff aus der Wolle der hiesigen Schafe, bedecken Betten, Böden und Sofas. Fast alle Wände sind mit heimischem Birkenholz verkleidet.

Bodentiefe Fenster ermöglichen in jedem der 18 Zimmer einen fantastischen Blick auf die Berge und lassen die Räume trotz ihrer geringen Größe luftig wirken. Gemütlich sind sie außerdem – sodass ich mir fast wünsche, statt der sommerlichen Brise würde ein Schneesturm ums Haus wehen und ich wäre gezwungen, den Rest des Tages auf dem Sechzigerjahre-Sofa im Wohnzimmer zu lümmeln und in alten Wanderführern zu schmökern, die überall herumliegen.

Gegen Abend raffte ich mich dann doch auf. Im Spa bringt mir eine Massage mit Bergkräuteröl die therapeutischen Qualitäten der Serra da Estrela nahe, im Hotelrestaurant beweisen mir pochierte Bauerneier und Schaf-

käseschaum, butterweiches Schweinefilet und Wein von beiden Seiten des Gebirges deren kulinarischen Reichtum. Danach liege ich satt und zufrieden auf meinem Bett, das praktischerweise gleich neben dem Fenster steht, und beobachte, wie sich die Sonne mit der Grandezza einer Diva hinter die bläulich schimmernden Gipfel schiebt. Der Himmel liefert dazu einen dramatischen Kulissenwechsel von Orange zu Lila zu Tintenblau. Unten im Tal blitzen die Lichter auf, am Himmel unzählige Sterne.

Am nächsten Morgen treffe ich João und Isabel für eine zweistündige Wanderung über die Hänge von Penhas Douradas. Wobei das Wort Wanderung die Sache nicht ganz trifft. Alle paar Meter bleiben wir stehen, weil die beiden etwas entdeckt haben, was sie unbedingt begucken, beriechen und befühlen wollen. In Felsblöcken erkennen sie die Profile von Schimpansen, in knorrigen Ästen die Körper von Füchsen oder Hexen. Nach einer Stunde schwirrt mir der Kopf von all den Sensationen, die ich in der kargen Landschaft selbst nie bemerkt hätte. Und ich verstehe plötzlich, warum aus den Urlaubern Isabel und João so rasch Unternehmer wurden: Um sich aus der Welt gemütlich auszuklinken, finden sie es hier viel zu aufregend.

João lacht, als ich ihn beim Picknick darauf anspreche. Dann nickt er: »Wenn wir hier oben unterwegs sind, haben wir ständig neue Ideen.« Schon bald nachdem sie das alte Sanatorium erworben hatten, änderten sie ihre ursprünglichen Pläne: Barg der Bau nicht das Potenzial für mehr als ein Ferienhaus? Und hatte João seinen alten Job nicht schon lange satt?

Fünf Jahre lang bastelten sie zusammen mit einem jungen Architekten an der Ruine herum. 2006 wurde das Hotel eröffnet – und ein Erfolg. João kündigte seine Stelle, die Familie verlagerte ihren Lebensmittelpunkt in die Berge.

Dann kam die Sache mit dem Stoff hinzu: Schon während ihres ersten Winters in den Bergen waren Isabel und João die filzartigen Umhänge aufgefallen, mit denen sich die Schafhirten vor den Schneestürmen schützten. Das Material schien extrem wasserabweisend und isolierend zu sein. Ließe sich daraus nicht mehr machen als Capes und Decken?

Isabel und João begannen zu recherchieren. Sie lernten, dass der Stoff Burel hieß und schon im Mittelalter mit einer aufwendigen Technik aus der Schafwolle der Serra da Estrela gewebt worden war. Im 19. und 20. Jahrhundert stellten Dutzende Textilfabriken in den Bergtälern Burel her. Die Nachfrage war international, und die Bewohner der Serra hatten Jobs. Doch um die Jahrtausendwende machte die Konkurrenz aus Fernost fast

Die Kraft des Wassers:  
Die Talsperre Lagoa Comprida  
in der Serra da Estrela



allen Fabriken den Garaus. Seither verließen die Jungen in Scharen die Täler, die Dörfer schrumpften.

2010 startete Isabel in der letzten Stofffabrik des Nachbarorts Manteigas ein Experiment: Sie engagierte einige Arbeiterinnen, die die alte Technik noch beherrschten, und ließ sie den Burel statt aus naturbelassenen Fäden aus bunt gefärbter Wolle weben. Nach den Entwürfen junger Designer aus Lissabon und Porto fertigten die Frauen dann aus dem Stoff Taschen, Portemonnaies, Kissenbezüge, Halsketten und Teppiche. Erst nur fürs Hotel. Dann präsentierte Isabel die Ware auch auf internationalen Messen und in einem Lädchen in Lissabon.

Anfangs tröpfelten die Aufträge spärlich. Dann bestellte Microsoft eine große Ladung Wandteppiche für die Zentrale in Portugal. Um den Groß-

auftrag zu bewältigen, mieteten Isabel und João eine pleitegegangene Stofffabrik samt Maschinen und heuerten ein Dutzend Arbeiterinnen an. Es waren die ersten Neueinstellungen in einer Stofffabrik seit Langem.

Nach der Wanderung fahren wir hinunter nach Manteigas, um uns die Burel Factory anzusehen. Die Fabrik ist Werkstatt, Showroom und industriehistorisches Museum in einem, manche der Webmaschinen sind mehr als hundert Jahre alt. João und Isabel bieten jeden Tag vom Hotel aus eine Tour dorthin an. Schließlich wollen sie, dass ihre Gäste beide Seiten der Serra da Estrela kennenlernen: Mit der noblen Sommerfrischler-Welt von Penhas Douradas habe das Leben in den Dörfern noch nie viel zu tun gehabt, sagt João. »Hier mussten die Leute schon immer kämpfen, um über die Runden zu kommen.«

Schon auf der Straße vor dem Fabrikgebäude hören wir das Rattern der Maschinen. Längst produziert die Fabrik nicht mehr nur Burel, sondern auch andere Stoffe wie Tweed oder Flanell. Und statt zwölf stehen inzwischen mehr als 30 Frauen und Männer an den Webmaschinen und Zuschneidetischen. Die meisten sind zwischen 20 und 40 Jahre alt, viele sind extra wegen des Jobs in ihr Heimatdorf zurückgekehrt. Die Stimmung ist familiär, viele singen beim Nähen.

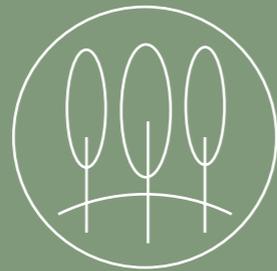
Es ist nur ein Anfang. Doch seine symbolische Wirkung in der Region ist enorm. Auch in anderen Dörfern wird Burel nun wieder in kleinen Manufakturen produziert, ansässige Designer gründen Atelieregemeinschaften und vermarkten ihre Produkte gemeinsam. »Gerade die jungen Leute hier oben haben große Lust, etwas zu bewegen«, sagt Isabel.

Als ich am Nachmittag zurück im Hotel bin, kommt mir der Rückzug aufs Sofa plötzlich zu beschaulich vor. Etwas vom unbändigen Tatendrang der beiden Hotelbesitzer scheint mir noch in den Gliedern zu stecken. Ich schlüpfe wieder in meine Wanderschuhe. Bis zum Sonnenuntergang bleiben mir vier Stunden. Zeit genug, um draußen eine Burel-Tasche voll guter Ideen zu sammeln.

### Casa das Penhas Douradas

Penhas Douradas, Manteigas,  
Tel. 00351-275/98 10 45, [casadaspenhasdouradas.pt](http://casadaspenhasdouradas.pt),  
DZ ab 135 € (inkl. Frühstück)





# Auf dem *Land*

Acht Hotels ganz weit draußen –  
von Südschweden über Norditalien bis  
in die Berge Rumäniens



MATARRAÑA

# Ruhe vor dem Turm

Kaum ein Hotel liegt abgeschiedener als das Torre del Visco.  
Was tut man nur in dieser Einsamkeit? Am besten gar nichts

Von Wolf Alexander Hanisch und Christiane von Enzberg (Fotos)

# Für Tagwandler

Ist das noch eine Anfahrt oder schon eine Entführung?  
Die Landschaft schien bereits einsam genug, da zweigte  
auch noch diese Schotterpiste ab. Jetzt mäandert sie  
über einen Waldrücken, als seien Verfolger abzuschütteln.  
Aber wahrscheinlich geht es hier um etwas anderes:  
Kurve um Kurve soll man der Welt entwunden werden.

Irgendwann weichen die Pinien zurück, eine Tuffsteinfestung mit Terrakotta-dächern und einem klobigen Wehrturm kommt in Sicht, dahinter öffnet sich ein majestätisches Tal. Worüber die Trutzburg wohl wacht? Womöglich über ihre eigene Weltabgeschiedenheit – und die ihrer Gäste.

Das Hotel La Torre del Visco versteckt sich in Spaniens Nordosten, wo die Region Matarraña mit Zypressen und Olivenhainen an die Toskana erinnert, aber ohne deren Auftrieb: Matarraña zählt zu den am spärlichsten besiedelten Gegenden des Landes. Sogar viele Spanier haben noch nie von ihr gehört.

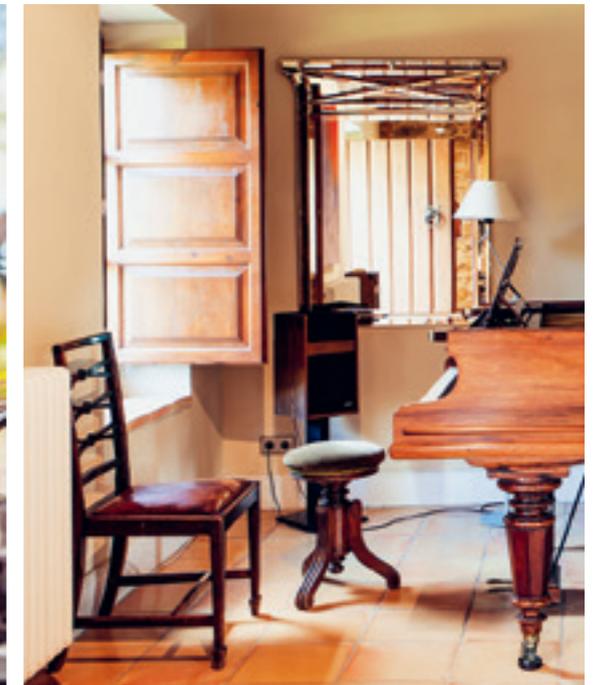
Ist das Auto aus, herrscht Stille. Im ersten von mehreren halb offenen Patios liegt ein Bernhardiner in der Sonne. Er bellt ein Mal und lässt dann gelangweilt den Kopf auf die warmen Steinplatten sinken. Rosen klettern über unverputzte Mauern, auf verschiedenen Ebenen liegen Gärten, in denen Springbrunnen klickern. Eine Rezeption ist nicht zu finden, man setzt sich auf eine der Bänke unter Mandelbäumen, beobachtet das Spiel der durchs Blätterdach brechenden Sonnentupfen und wartet einfach.

Kaum ist dann das Zimmer bezogen, läuft man wieder hinaus in das impressionistische Schattengeflacker des Gartens. Man genießt ein merkwürdig aus der Zeit gefallenes Sommerfrischlergefühl, als eine Frau mit Gartenschere erscheint: die Besitzerin Jemma Markham, die gerade Sträuße für die Zimmer zusammenstellt. Die Engländerin trägt zartes Blondhaar, dazu ein schwebendes Lächeln. Kurz darauf sitzt man mit ihr bei einer Tasse Tee. »Mein Mann und ich wurden für verrückt gehalten, als wir das Haus eröffneten«, erzählt sie. »Kleine Landhotels sind eben eine ziemlich britische Erfindung. Unsere spanischen Freunde fragten: Was sollen

deine Gäste hier tun? Keiner verstand, dass es gerade darum ging: ums Nichtstun.«

Nach dem Studium war Jemma 1973 mit ihrem mittlerweile verstorbenen Mann Piers von London nach Madrid gezogen. Zwei Jahrzehnte arbeiteten sie erfolgreich in der Medienbranche, dann suchten sie nach einem Anwesen für ihr Hotelprojekt. Sie fanden: die Ruine einer Masía aus dem 15. Jahrhundert. Masías sind autarke und wehrhafte Mehrfamilienhöfe mit verschachtelten Wohnhäusern, Getreidespeichern und Ställen. Nach dem spanischen Bürgerkrieg in den Dreißigerjahren verschanzten sich oft Rebellen gegen Franco darin. Als Antwort verwüstete die Guardia Civil die Felder, trieb die Bauern in die Dörfer und ließ die Häuser verfallen. So war es auch hier.

Das Torre del Visco  
hat eine eigene Olivenöl-  
produktion und einen  
Bechsteinflügel für Gäste





Vollkommene Ruhe –  
Matarraña zählt zu den  
einsamsten Gegenden  
Spaniens



Für einen Rest von Patina nach der Renovierung sorgen Natursteinwände und freie Deckenbalken, die gut zur gedrungenen Gemütlichkeit des Torre del Visco passen. Die Räume selbst könnten auch zu einer rustikalen Herberge für Wanderer gehören. Andererseits herrscht überall, auf den 16 Zimmern wie in den Salons, eine gedämpfte, sorgfältig balancierte Eleganz: Etwas weniger wäre zu wenig, etwas mehr wäre zu viel. Die moderne Kunst an den Wänden ist gediegen, vor Kaminen stehen Sesselgruppen, die wie Zusammenkünfte weicher, freundlicher Tiere wirken. Man sieht viel Beige und Taubenblau, Kupfer und Lindgrün. Und hübschen Zierrat – Jugendstilvasen, Holzskulpturen, Mineralien. Es scheint, als habe Jemma ihn gesammelt, um der Weite der Natur ringsum mehr Behaustheit entgegenzusetzen.

Am späten Nachmittag trifft man auf den Terrassen ein paar Gäste im Bernsteinlicht der Abendsonne. Tagsüber flanieren sie leicht somnambul über die hundert Hektar, die zum Hotel gehören. Man liest, döst, probiert die zum Seufzen köstlichen Weine der nahen Terra Alta. Gesprochen wird stets mit gesenkter Stimme, nichts soll die poetische Ruhe stören.

Alle laben sich an der Stille wie an einem Elixier. Dank der Entrücktheit des Ortes herrscht der Eindruck, sämtliche Probleme lagerten in einem fernen Salzstock. Trotzdem denkt man viel nach. Obwohl: Vielleicht ist es kein Nachdenken, sondern ein Dahintrudeln von Einfällen und Hirngespinnsten.

Entspannung für alle: Die Angestellten  
beim gemeinsamen Essen auf der Terrasse

Abends bedauert man etwas, dass zur kernigen Landluft nicht die passende Küche auf den Tisch kommt. Stattdessen ziselierte Kochkunst. Wie zum Ausgleich gibt es morgens ein bukolisches Frühstück in der offenen Küche mit dunklem Holz und Töpfen an den Wänden. »Im Mittelalter war der Raum das Zentrum des Hofes«, sagt Jemma, »so soll es auch heute sein.« Wie einst das Gesinde nehmen die Gäste an einem einzigen Tisch Platz und verdrücken die Spezialitäten, die Ana-Marie aufträgt. Die Herrin über das Frühstück ist eine unbedingt liebenswürdige Frau. Aber ihren himmlischen Mató, einen vor Zartheit fast schwerelosen Frischkäse, serviert sie mit einem Nachdruck, der keinen Widerspruch duldet. Gastfreundschaft bedeutet auch, ein guter Gast zu sein.

Wer hier frühstückt, rüstet sich für einen neuen Tag im läuternden Luxus der Abgeschlossenheit. Und wenn er irgendwann wieder über die Schotterpiste zurück in die Welt kurvt, hat er gelernt: Es sind die Schleichwege, die zu den angenehmen Seiten des Lebens führen.

### La Torre del Visco

A1414, km 19, 44587 Fuentespalda,  
Tel. 0034-978/76 90 15, torredelvisco.com,  
DZ ab 295 € (inkl. Frühstück)



### La Pesquera

Jeder Winnetou-Filmregisseur käme aus dem Zungeschnalzen gar nicht mehr heraus: Die gezackten Grate rund um den Flusslauf des Río Ullde-mo hinter Beceite schreien geradezu danach, von Indianersilhouetten bewacht zu werden. Trotzdem schaut man kaum hinauf, während man dem Pfad La Pesquera entlang des Flusses folgt. Denn die eigentliche Attraktion sind die *pozas* zwischen den Stromschnellen, die man je nach Jahreszeit bewandert oder beschwimmt: unfassbar transparente Felsenpools mit Wasser in delikatem Waldmeistergrün, aus dem man sich am liebsten Amulette machen ließe.

### Valderrobres

Wie Steine, die man zu Dörfern angehäuft hat, thronen die karamellbraunen Weiler der Matarraña auf den Hügeln. Auch der Hauptort Valderrobres wirkt von Weitem, als sei er eine Verlängerung der Natur mit architektonischen Mitteln. Kaum hat man seine Altstadt über eine Brücke betreten, findet man sich in einem maurischen Labyrinth wieder: Überall steigen verwinkelte Gassen, Treppen und Durchgänge von geradezu mysteriöser Schönheit bergan. Wein rankt über Torbögen, Brunnen schwatzen mit sich selbst, Katzen schleichen als lautlose Wächter herum. Ganz oben hocken ein Kastell aus dem 14. Jahrhundert und die gotische Kirche Santa María la Mayor, deren Kapitelle die Geschichte von Noah erzählen. Keine passte besser. Denn auch das in der Zeit geronnene Valderrobres kommt einem vor wie eine Arche.



### Via Verde

Schon nach wenigen Pedalritten breitet sich in der Brust ein reines, glitzerndes Freiheitsgefühl aus, das einen bis zum Schluss nicht mehr verlässt: Die Via Verde ist ein Traum von einem Radweg. Auf der umgemodelten Bahnstrecke von Cretas über Horta de Sant Joan nach Xerta fährt man 43 Kilometer meistens leicht bergab, hat den Blick frei für die Landschaft und versteht inmitten von Weinbergen, Mandelbäumen und zypressenbehüteten Olivenhainen, weshalb die Matarraña die »spanische Toskana« genannt wird. Wer die Fahrräder bei einer Agentur bucht (etwa über [matarrañaaventura.com](http://matarrañaaventura.com)), kann sich dann am Ziel mit Auto und Radanhänger abholen und zurückbringen lassen.





# Kunst im Schafspelz

Zum Hotel Wanås gehört ein sehr lebendiger Skulpturenpark.  
Darin geht man als Gast gern verloren

Von Michael Allmaier

# Den Schlossherrn freut der Besuch

Schade, die Ameisenplage habe ich verpasst. »Es war verstörend«, sagt die Frau, die mich aufs Zimmer bringt. »Überall diese Tiere, an den Wänden, auf den Wegen, sogar an der Fassade vom Schloss.« Eins von ihnen ist übrig geblieben; es klebt im Gang hinter der Rezeption. Wirklich ein monströses Biest: armlang, der Körper geformt aus zwei Gipsabdrücken menschlicher Schädel.

Die Ameise erinnert an eine Aktion des kolumbianischen Künstlers Rafael Gomezbarros, der 2016 auf Schloss Wanås zu Gast war. Als Dank platzierte er Hunderte seiner Ameisen, bis das Grundstück nach Horrorfilm aussah.

Kunst im Hotel, das gibt es überall, dafür müsste niemand an diesen entlegenen Winkel in Südschweden reisen. Wanås aber ist eher das Gegenteil: ein Hotel inmitten von Kunst.

Die Landadlige Marika Wachtmeister kam in den Achtzigerjahren auf die Idee, sich etwas Inspiration auf ihr Anwesen zu holen, das bis auf tausend Kühe damals wenig Leben zu bieten hatte. Sie ließ einen Skulpturenpark anlegen, der bald sogar zur Attraktion der ländlichen Provinz Schonen wurde. Weltbekannte Künstler wie Per Kirkeby, Jenny Holzer, Antony Gormley oder Yoko Ono wohnten eine Weile im Schloss und hinterließen dann Werke von begehbaren Skulpturen bis zu rosa bemalten Schafen.

Seitdem sich die Gründerin aus der Verwaltung des Familienbesitzes zurückzog, bestimmen ihr Sohn Baltzar und seine Frau Kristina jetzt über das Grundstück, zu dem einer der größten Biomilchhöfe Nordeuropas gehört. 2017 haben sie das Hotel eröffnet – um den Besuchern des Parks eine stilvolle Unterkunft bieten zu können.

Kuh, Kunst, Kastell – schon das allein bringt man im Kopf schwer zusammen. Einmal angekommen, findet man sich aber schnell zurecht. Es sind im Grunde vier Ringe. Im Inneren liegt das Schloss, ein ausladender Bau mit Ursprung im Mittelalter. Da wohnt die Familie; man darf es nur vom zweiten



Ring aus bestaunen. Darin befinden sich das Hotel, das Restaurant und der Hofladen mit einer Auswahl an Kunst und Käse. Dahinter liegt der Skulpturenpark und dahinter wiederum der landwirtschaftliche Betrieb.

Das Hotel ist so klein, dass man es leicht verfehlt. Gerade einmal elf Zimmer, mehr passten nicht in den früheren Pferdestall. Kristina Wachtmeister, eine Architektin, hat die Räume selbst gestaltet. Sie zeigt mir das »Wohnzimmer«, das aussieht, als hätten es hier schon Generationen von Gästen gemütlich gehabt. Ein Kamin, ein Barschrank mit besten Schnäpsen, bei denen man sich auf Vertrauensbasis selbst bedient. »Wir wollten nicht stylish sein«, sagt Kristina.

Abendessen gibt es im ehemaligen Rinderstall. Erste Überraschung beim Überraschungsmenü: Der Küchenchef ist ein Deutscher. Aber seine Zutaten nimmt er fast komplett vom Hof oder aus den umliegenden Dörfern. Auch die Kapern da? Sind Holunderbeeren, in Essig mariniert. Und der Lachs? Nicht exakt aus dem Schlossteich. Aber zumindest über eigenem Holz geräuchert.

Baltzar Wachtmeister gibt hier gerne Gesellschaften. Ein Mann in Arbeitskleidung, der gar nicht schlossherrlich auftritt. Warum so ein Mann sich ein Gourmetrestaurant vors Haus setzt, ahnt man, wenn man versucht

Das Hotel liegt im ehemaligen Pferdestall. Dem »Wohnzimmer« ist das nicht anzusehen

hat, in den Nachbarorten zu essen. Aber warum ein Hotel? »Weil es interessante Leute herbringt.« Baltzar hat lange in Metropolen gelebt. Es war eine Umstellung, aufs Land zurückzukehren. Seine Mutter hat damals die Künstler empfangen. Er öffnet das Gut nun für jedermann. »Es ist schön«, sagt Baltzar, »wenn du abends heimkommst und ein paar Lichter brennen.«

Man hat Mühe, sich vorzustellen, dass die Nächte hier früher noch dunkler waren. Über knirschenden Kies taste ich mich zurück zum Hotel-Stall. Das Zimmer ist heimelig auf zurückgenommene Art. Weiß verputzte Wände, Holzboden, wenige schöne Möbel von Designern aus der Gegend. Aber keine Kunst, bis auf ein Foto an der Wand. Man möchte sie an diesem Ort wohl nicht zur Deko herabwürdigen.

Schon kurz nach dem ersten Hahnenschrei mache ich mich bereit für eine Runde Kunst. Eine Nacht im Museum könnte nicht spannender sein als ein Sonnenaufgang im Wanås-Park. Dann hat man noch alles für sich allein – wenn man es findet. Denn die Künstler machen sich einen Spaß daraus, ihre Werke in den wilderen Ecken des Parks zu verstecken. Hoch in einer Baumkrone stecken zwei riesige Bälle. Die werden eines Tages herunterfallen, wenn die Äste weiterwachsen. Ein Stück weiter steht eine Hütte, deren Boden schwankt, wenn man eintritt. Der Choreograf William Forsythe hat sie gebaut, um die Besucher zum Tanzen zu bringen.

Als Hotelgast erlebt man die Kunst besonders intensiv, sie erwartet einen ja sozusagen im eigenen Vorgarten. Man kann durch den Park joggen. Die Werke umkreisen, erklettern, seinen eigenen Blickwinkel finden, ohne jemandem im Wege zu stehen. Nach dem zweiten Besuch weiß man, dass alles hier Kunst sein kann: der Baumstumpf aus Beton, die Stimme im Unterholz, die ängstlich »Mama!« ruft. Nach dem dritten Besuch hält man dann tatsächlich alles für Kunst. Vertieft sich in einen Wackerstein und denkt: auch irgendwie schön. Streichelt die rosa Schafe und freut sich, für ein paar Tage eine Ameise im Gesamtkunstwerk Wanås zu sein.

### Hotel Wanås

28990 Knislinge,  
Tel. 0046-44/2531582, wanasrh.se,  
DZ ab ca. 316 € (inkl. Frühstück)



### Svarta Bergen

Seltsame Dinge da am Ufer, denkt man während der Tour: Alte Kräne und Förderbänder hängen halb ins Wasser. Dann lernt man, dass 80 Meter unter dem Boot lange Diabas abgebaut wurde. Die Gegend um das Dorf Lönsboda war die beste Quelle für das Vulkangestein mit der glänzenden Oberfläche. Wegen seiner Farbe ist die ganze Umgegend als »Schwarze Berge« bekannt. Die Hügel bestehen aus dem Abraum der Grube, die 1990 aufgegeben wurde und seitdem mit Grundwasser vollgelaufen ist. Nach der Fahrt kann man sich im Museum Svarta Bergen, das auch die Bootstouren anbietet, die Relikte des Bergbaus ansehen. Die Chefin nimmt gern ihre Schafe auf die Führung mit. Ihre lakonischen Erklärungen stören den Frieden der grünen Brache nicht. Vasen und Schmuck aus Diabas verkauft die Galerie Kullaro.

Tranebodavägen 1, Lönsboda,  
svartabergen.se, kullaro.se

### Ifö Center

Noch mehr Kunst gefällig? Das Ifö Center bildet einen schönen Kontrast zum beschaulichen Skulpturenpark beim Hotel. Die Firma Ifö versorgt eigentlich halb Schweden mit Toilettenschüsseln. Gefertigt werden die in einer riesigen Fabrik in der Kleinstadt Bromölla. Im aufgegebenen Teil des Werks aber hat die Künstlerin Teresa Holmberg eine 4000 Quadratmeter große Werkstatt eingerichtet. Der Ort ist *work in progress*, undurchschaubar verquickt mit dem Tagesbetrieb der Fabrik. Es finden verschiedenste Ausstellungen und Workshops statt. Auf den Außenmauern des Ifö-Werks haben Street-Art-Künstler aus aller Welt imposante Gemälde hinterlassen. Dem Ifö Center angeschlossen ist eine weitere Ausstellungsfläche: Auch die Turnhalle neben der Fabrik wird als Galerie genutzt. Holmberg will ein Publikum erreichen, das zum normalen Kulturbetrieb keine Verbindung hat.

Fågel Fenix väg 12, Bromölla,  
ifocenter.com



### Durch die Marschen

Dem dänischen König war es nur recht, dass man nasse Füße bekam, wenn man versuchte, seine Festung zu belagern. Die Schweden verlegten später eine Müllkippe in das Marschland um die Stadt Kristianstad. Heutzutage strahlt es nass, aber sehr sauber als Biosphärenreservat Vattenriket. Man kann ohne Stiefel auf einem sechs Kilometer langen Pfad durch die renaturierte Landschaft wandern, allein mit Adlern, Kranichen, Gänsen oder zumindest Enten. Ein liebevoll eingerichtetes Besucherzentrum macht mit der Flora und Fauna vertraut und vermittelt Touren. Der Wanderweg endet nur ein paar Schritte vor der Altstadt von Kristianstad. Der Hauptort des nördlichen Schonen hat sich seinen Inselcharakter bewahrt. In der Fußgängerzone gibt es ein paar nette Läden und Lokale. Am Bahnhof halten die Fernzüge aus Kopenhagen und Stockholm.

vattenriket.kristianstad.se



DEVON

40

# Ein schöner Trost

In Endsleigh sollte die Herzogin von Bedford einst vom Heimweh genesen. Heute fantasiert man sich hier in einen britischen Landhauskrimi hinein

Von Anja Rützel



Beste Ansicht, beste  
Aussicht: Das Hotel  
Endsleigh und ein Teil  
seiner Parkanlagen

# Das gepolsterte Wunderland

Die knarrende Treppe, das knackende Feuer, das gedämpfte Klopfen, mit dem der Schwanz des träumenden Springer Spaniels auf den Bibliotheksteppich trifft: Dieser Ort ist ein Wohlfühlgeräuschgenerator. Wie einzelne Tonkiesel fallen diese Laute in die Endsleigh-Stille.

Die Anreise, auf den letzten Meilen: als führe man durch ein autofreundlich ausgebautes Kaninchenbau-Wegenetz, auf schmalsten Straßen, von Büschen und Bäumen gesäumt, deren Spitzen sich über einem berühren, was einen fast schon kulissenhaften Röhreneffekt erzeugt. Das Hotel Endsleigh liegt gerade noch in Devon, von der Terrasse schaut man über den Fluss Tamar schon nach Cornwall. Ein sorgfältig ausgewählter Ort, denn John Russell, der sechste Duke of Bedford, besaß vor zwei Jahrhunderten ein Drittel von Devon und hatte darum ein breites Angebot, als er einen Baugrund für eine Ferienresidenz mit Jagd- und Angelgelegenheit suchte. Und der neue Sommersitz sollte das Heimweh seiner zweiten Frau Georgina lindern: Sie vermisste ihre schottische Heimat, für sie ließ der Duke einen dichten Nadelwald auf die Anhöhe gegenüber pflanzen, um vertraute Vegetation zu simulieren. Mitten darin befeuerte ein Bedienster täglich einen gemauerten Kamin – damit der aufsteigende Rauch die Herdfeuer jener Dörfer imitierte, die Georgina von zu Hause kannte. Echte, detailverliebte Hingabe an die tröstende Kraft der Illusion.

Jeden Sommer reisten Duke und Duchess samt ihrem Dutzend Kinder nach Endsleigh, auch ein familieneigenes Jersey-Rind reiste mit, da Georgina überzeugt war, die Milch aus Devon sei nicht nahrhaft genug. 1954 verkaufte die Familie das Anwesen samt seinen 44 Hektar Land, 2004 erwarb es die Hotelunternehmerin Olga Polizzi, die bei der Renovierung viel von Endsleighs Einrichtung erhielt, ohne eine staubige Museumsumatmosphäre zu konservieren.

Vielmehr fühlt man sich hier als Gast wie in einem begehbaren klassischen Landhauskrimi, der Fall ist noch warm, überall warten kleine Geheimnisse darauf, entschlüsselt zu werden. So wie die Borte aus bunten geschnitzten Holzwappen, die im Speisezimmer auf Augenhöhe verläuft. Erst kürzlich entschlüsselte ein Heraldik-Spezialist deren Bedeutung: Sie zeigt die Insignien aller Frauen, die in die Bedford-Familie einheirateten. Man selbst freut sich schon über bescheidenere Entdeckungen – wenn man etwa am vierten Tag bemerkt, dass die kleine Tischlampe in der Eingangshalle auf bronzenen Entenfüßen steht; wenn man sich wundert, aus welchen besonderen kleinen Steinen wohl die Frühstücksterrasse gemauert ist – und bei interessierter Nachfrage erfährt, es handele sich um die

Kleinigkeiten  
vom Teebuffet





Knöchel einer mittelgroßen Schafherde; oder wenn man bei scharfem Hinsehen erkennt, dass die geschnitzten Verzierungen an den Holzpaneelen der Bibliothek in Wirklichkeit täuschend echt bemalte Gipsschnörkeleien sind, weil es seinerzeit edler schien, Holz zu imitieren, als es tatsächlich zu verarbeiten.

Die schönste Gelegenheit für verschrobene Fantastereien ist der Cream Tea am Nachmittag. Die Eggs Benedict zum Frühstück sind tadellos, das Trüffelrisotto abends ist es auch – die herrlichste Mahlzeit in Endsleigh bleibt der Nachmittagstee, zu dem der runde Tisch im lindgrünen Salon mit Etagere voller Küchlein und Scones und tröstlichen Riesenschüsseln schmandiger Clotted Cream beladen wird. Man sitzt in der Kaminecke – sechs Feuerstellen gibt es in den Gesellschaftsräumen, im Winter ist ein Angestellter allein damit beschäftigt, die Flammen zu betreuen –, man nagt an daumengroßen Gurkensandwiches, plaudert mit den anderen Tee-trinkern über die Tagebücher von Evelyn Waugh oder überlegt sich Geschichten zu jedem einzelnen Gast. Und fühlt sich bald, als sei man auf das Spielfeld einer *Cluedo*-Partie spaziert: Mordete Baronin von Porz mit dem Kronleuchter in der Bibliothek oder Oberst von Gatow mit der Halskette im Salon?

Endsleigh ist nicht aus der Zeit gefallen, hat aber seinen eigenen, gepolsterten Rhythmus, man führt hier ganz automatisch die Teetasse langsamer zum Mund. Im eigenen Zimmer, das ja sonst bei Hotelbesuchen oft als Schutzraum gegen zu viel fremde Menschenpräsenz dient, ist man hier tatsächlich fast nur zum Schlafen. 18 Räume in allen Größen gibt es, mal mit Gartenblick, mal mit handbemalter Tapete, von der Familiensuite bis zum kleinen Doppelzimmer. Aber spannender sind allemal andere Winkel des Grundstücks. Etwa die kleine Muschelgrotte, die man draußen am Ende eines Rosenbogenganges findet: eine lückenlos mit Meerestierschalen ausgekleidete Kapelle, in die man sofort irgendwen per Billett einbestellen möchte. Oder die nicht viel größere achteckige Molkerei am anderen Ende des Anwesens, längst außer Betrieb. Herzogin Georgina soll sich hier gerne als Kuhmagd verkleidet haben, eine kleine Identitätsflucht auf Zeit.

Der Blick in den Park ist stilecht  
umrahmt von Adelswappen

Außerdem kann man sich auf Endsleigh auch gezielt in den riesigen Gärten, eigentlich schon gewaltigen Parks, verlieren. Palmen, eine Pflaumen-Steineibe, ein Mammutbaum, ein Ginkgo – die viktorianische Sammelwut des Herzogs hat eine riesige Baumkollektion zusammengetragen, umplätschert von Wasserfällen. Es muss nicht gleich eine Melkmagd sein, aber es fällt leicht, sich hier auch selbst in eine andere Person hineinzuträumen, während man einen der vielen gewundenen Parkwege geht, die fast alle nirgendwohin führen. Sie geben einem das schöne Gefühl, jederzeit zu einem Abenteuer aufbrechen zu können – an diesem Ort, wie man ihn nur am Ende eines Kaninchenganges findet.

### Hotel Endsleigh

Milton Abbot, Tavistock, PL19 0PQ,  
Tel. 044-1822/870000, [hotelendsleigh.com](http://hotelendsleigh.com),  
DZ ab ca. 395 € (inkl. Frühstück)



### The Springer Spaniel

An der Bar hängen die Krüge der Stammgäste, über dem Kamin lächelt ein besonders gut gelaunt präparierter Hirschkopf in den Gastraum, an den Wänden sind mehrere gerahmte Gemälde und Zeichnungen der schlappohrigen Hunderasse zu sehen, die der Gaststätte den Namen gab: Man könnte The Springer Spaniel leicht für einen gepflegten, aber nicht sehr außergewöhnlichen Pub halten. Was hier aufgetischt wird, hält jedoch leicht mit der Küche weitaus gehobenerer Restaurants mit: Regionale Produkte werden zu fantasievollen Gerichten wie Stilton-Balsamico-Mille-fois und Blutwurstpralinen verarbeitet. Wer sich nicht entscheiden kann, bestellt am besten gleich mehrere Teller – aber in Tapas-Größe.

Treburley,  
[thespringerspaniel.co.uk](http://thespringerspaniel.co.uk)



### Kloster Buckland Abbey

Sir Francis Drake hatte Sinn für Dramatik – und er wusste einen feinen auf die Handlung abgestimmten Soundtrack zu schätzen. Als der berühmte Seefahrer zwischen 1577 und 1580 über die Weltmeere schipperte, um im Auftrag der englischen Krone die spanische Armada zu versenken, führte er stets eine Trommel mit an Bord, um den Feinden schon von Weitem mit rhythmischen Krachschlägen Angst einzujagen. Aufbewahrt wird das Instrument seit Drakes Tod im ehemaligen Zisterzienserkloster Buckland Abbey. Angeblich beginnt die Trommel noch immer von selbst zu spielen, wenn England in Gefahr ist – um Drake aus seinem Grab zurückzurufen. Eine Schauergeschichte, die solide genug ist, um auch desinteressierte Familienmitglieder während der Besichtigung von Buckland Abbey bei Laune zu halten.

Yelverton, [nationaltrust.org.uk/buckland-abbey](http://nationaltrust.org.uk/buckland-abbey)

### Pannier Market

Eine Sammlung sämtlicher britischer Lady-Di-Sondermarken? Ein opulenter Bildband über Hundekeramikfiguren aus dem 19. Jahrhundert? Oder lieber eine kniehohe Skulptur von Erdmännchen in Römerrüstung? Ein Besuch auf dem Pannier Market stillt Begehrlichkeiten, die bisher ganz tief und unerkannt im Herzen pochten. Seit 1105 bauen Händler ihre Stände auf dem überdachten Markt im Stadtkern von Tavistock auf. Das Angebot wechselt täglich: Dienstags werden Antiquitäten und Kunsthandwerk verkauft, freitags Obst und Gemüse – und dazwischen alle denkbaren Ausformungen britischer Kauzigkeit.

Di-Sa 9-16.30 Uhr,  
Market Road, Tavistock





ALGARVE

41

# Opas neues Haus

In der Casa Modesta fühlt man sich gleich familiär aufgehoben. Kein Wunder: Der Hotelier und die Architektin sind auf dem Grundstück groß geworden

Von Merten Worthmann und Bettina Theuerkauf (Fotos)

Vier Zimmer, vier Treppen, vier  
Dachterrassen: Das Vorderhaus  
der Casa Modesta



# Vom Dach aus in die Weite

Carlos Fernandes ist nach Hause zurückgekehrt. 2015 hat er seinen Bürojob in Lissabon gekündigt und ist wieder an die Algarve gezogen. Zurück auf das Grundstück, auf dem er und seine Geschwister groß geworden sind, nah am Meer gelegen, zwischen den Küstenorten Olhão und Fuseta.

Das Haus, das die Großeltern aufgebaut hatten, stand inzwischen nicht mehr. Genau an dessen Stelle hatte Carlos' jüngere Schwester Vania gerade einen neuen Bau gesetzt. Ihre erste größere Arbeit nach dem Ende des Architekturstudiums, ein Minihotel mit acht Zimmern. Es war fast fertig, und irgendjemand würde es führen müssen. Carlos? Gern. Von Lissabon aus? Unmöglich.

Noch bevor der Gast sein Zimmer bezieht, kennt er sich schon ein bisschen in Carlos' Familiengeschichte aus. Sie gehört gewissermaßen zum Check-in. In anderen Hotels wird man zuerst mit Chipkarten und Pads vertraut gemacht; in der Casa Modesta erfährt man etwas über Großvater Joaquim Modesto de Brito und die rot-gelben Boote, die er gerne zimmerte. Carlos, inzwischen 42 Jahre alt, sitzt einem lächelnd gegenüber am mächtigen Schreibtisch für alles im weiß getünchten Empfangssalon der Casa Modesta. Hinter ihm hängen Großvaters Selbstbildnis in Bleistift und weitere Zeichnungen aus dessen Hand, vor ihm liegt ein Buch mit Bildern vom alten Grundstück, von den Pflanzen, Früchten und anderen lieben Dingen der Umgebung. Sogar die Nachbarn kommen darin vor. Carlos zeigt es den Gästen, um ihnen das Stück Land näherzubringen, auf dem sie nun für ein paar Tage schlafen, träumen, in die Sonne blinzeln werden. Und ein wenig braucht er den kleinen Initiationsritus wohl auch selbst. Freunden der Familie öffnet er das Haus einfach lieber als Fremden.

Die Casa Modesta sieht ganz anders aus als das Elternhaus, sehr modern, aber sie hat den gleichen Umriss. Zwei Würfel in Weiß, dazwischen ein



offener Innenhof, mit Lehmziegeln ausgelegt wie alle Räume der Casa. Die Zimmer des Haupthauses liegen nebeneinander im Obergeschoss, durch eine Glastür tritt man hinaus auf die Dachterrasse – und schaut Richtung Atlantik, auf die Lagune der Ria Formosa, zu den Sandbänken und Marschen, die sich im Osten der Algarve zwischen Meer und Festland erstrecken. Bei Flut werden die Inselstreifen dramatisch schmaler, bei Ebbe machen sie sich ordentlich breit. Morgens sieht man die Muschelfischer im flachen Wasser herumstaksen und Venus-, Herz- und Scheidenmuscheln sammeln. Gegen Abend blickt man eher in den Himmel hinauf, wo zart gerupfte Wölkchen durchs rosa-blaue Panorama treiben.

Lustig: Auf dem Nachbargrundstück liegt ausgemustert ein weiß-blaues Boot mit dem Namen *Direito a Paz*, »Recht auf Frieden«. Das passt gut zur Dämmerung und überhaupt zur Stimmung in der Casa Modesta, in der die Zeit so lässlich dahinplätschert wie das Wasser im winzigen Pool, dessen

Der Aufstieg zum Dach



kühles Türkis fast aufreizend anglitzert gegen das warme Ocker des Lehms. Erstaunlich, denkt man, wie gut das zusammengeht, die minimalistische Bauweise von Vania und die sentimentalische Ader von Carlos, der weiterhin die Energie seiner Großeltern auf dem Gelände spürt. Da bleibt man als Gast außen vor. Genießt aber beides: die familiäre Ladung des Hauses sowie dessen edel-spartanische Aufmachung. Im Zimmer ist unter dem Fenster eine weiße Platte angebracht, die wird hochgeklappt zum Tisch, und dann dienen zwei schlichte Mauervorsprünge als Hocker. Die faustgroße Lampe aus Kork und Messing darüber, ein blassgrünes Holzbänkchen im Bad, jedes Möbelstück ist bescheiden und besonders zugleich; die meisten wurden extra für die Casa Modesta entworfen. Manche sind verfeinerte Nachbauten von Dingen, die die Enkel in Opa Joaquims Werkstatt fanden.

Am Bett steht eine Schale mit getrockneten Feigen und Mandeln. Beides typische Produkte der Region – wie der Kork, der in den Wäldern der weiteren Umgebung von den Korkeichen geschält wird. Aus Kork sind in der Casa Modesta Beistelltische und Seifenschalen, Lampenschirme und Untersetzer, und auf der Frühstücksterrasse im Erdgeschoss sind Tische und Stühle damit bezogen. Sowieso eine Lieblingsstunde an jedem Tag, das Frühstück. Das Sonnenlicht flirrt durch Kiefernzweige, bricht sich im Pool und tanzt dann über die Wände und die Gesichter der Gäste. Zum *galão*, *garoto* oder *meia de leite* gibt es frische Feigen, Mangos und Himbeeren aus der Umgebung, dazu Käse aus dem nächsten Dorf und eingesalzenen Thunfisch vom Markt.

Viel Weiß und viel Sonne:  
Hotelgäste auf der Terrasse

Die Bäume des kleinen Modesta-Gartens geben je nach Saison Zitronen, Granatäpfel und Johannisbrot. Dazwischen wachsen Kräuter und Gemüse. Manches davon kommt abends zum Menü auf den Tisch – für all jene, die sich rechtzeitig angemeldet haben. Carlos trägt dann zur Shorts eine Schürze aus Sackleinen und schenkt Wein aus der Algarve ein, der nach Süden und durchsonnten Früchten schmeckt. Am anderen Ende der langen Tafel sitzt Vania, zu Besuch mit Mann und Kind. Für den anderthalbjährigen Sancho hat Carlos schon eine Ecke auf dem Grundstück hergerichtet. Unter dem Johannisbrotbaum steht ein Tipi zum Spielen. Auch die nächste Generation wird früh fürs familiäre Anwesen begeistert.

### Casa Modesta

Quatrim do Sul, 8700-128 Olhão,  
Tel. 00351-964/73 88 24, [urlaubsarchitektur.de/de/casa-modesta](http://urlaubsarchitektur.de/de/casa-modesta),  
[casamodesta.pt](http://casamodesta.pt), DZ ab 120 € (inkl. Frühstück)



### Ecovia Litoral

In der Casa Modesta stehen immer vier Fahrräder bereit, auf Nachfrage werden auch mehr organisiert. Wer vom Haus aus abwärts rollt, erreicht schon nach wenigen Hundert Metern den Küstenradweg Ecovia Litoral. Gen Osten geht es durchs flache Lagunenland am Meer. Man fährt an Salzgärten zur Meersalzgewinnung vorbei, passiert Olivenbaumreihen und Granatapfelplantagen und erblickt immer mal wieder ein verlassenes Herrenhaus. Mal riecht es nach Feigen, mal nach Gambas, mal nach Gischt. Einmal im Kleinstädtchen Tavira angekommen, setzt man sich am besten hinter der Markthalle auf die Terrasse der Eisdiele Delizia do Mercado und misst die eigene Trägheit an der des vorbeischleichenden Flusses Gilão. Auf der anderen Seite, in der Garaffeira Soares, kann man Wein aus der Algarve kaufen. Wer mit dem Fahrrad nicht zurückradeln mag, nimmt es einfach mit in einen der stündlich verkehrenden Regionalzüge.

### Olhão

Am späteren Vormittag sitzen die Fischer des Städtchens Olhão schon mit dem Rücken zum Meer beim Bier. Ihr Fang wird in der Markthalle nebenan noch unter die Leute gebracht. Schwertfische, Rochen, Doraden, Thunfische, beeindruckende Triton-Muscheln. Ob man einen kleinen Rundgang durch die weiß gepflasterte Altstadt von Olhão mit dem Besuch der Markthalle beginnt oder beendet – egal, sie gehört jedenfalls dazu. Ansonsten einfach treiben lassen, vorbei an verwitterten Schnörkelbauten, glänzenden Kachelfassaden und reichlich Café-Terrassen. Was man dabei leider kaum sieht: *Olhão cubista*, das »kubistische Olhão«. Der Beinamen verdankt sich dem altstädtischen Gewirr aus verwinkelten Dachterrassen, Schornsteinen, Auf- und Abgängen. Muss man von oben sehen, aus der Vogelperspektive, oder ersatzweise aus dem Kirchturm der Igreja Matriz de Nossa Senhora do Rosário an der Nordspitze der Altstadt.



### Projecto Tasa

Schöne Souvenirs? Immer wieder eine Herausforderung. Am ehesten findet man welche im kleinen Laden des Projecto Tasa in Loulé: schicke Tonschalen mit Deckeln aus Bast, Tropfringe für Weinflaschen aus Kork und Filz, Kissenbezüge und Untersetzer in frischen Farben, auch kompakte Lampenschirme aus Kork. Dass hier fast alles viel besser aussieht als im herkömmlichen Souvenirshop, hat mit dem Tasa-Konzept zu tun. Die vier Buchstaben stehen für *técnicas ancestrais, soluções atuais* – »traditionelle Techniken, zeitgenössische Lösungen«. Bei Tasa kommen junge Designer mit altgedienten Kunsthandwerkern zusammen, um neue Produkte zu entwerfen. Nur so können manche alten *artesãos* überhaupt weiter Geld verdienen.

Rua de Portugal 35 B, Loulé,  
[projectotasa.com](http://projectotasa.com)



# Holzklasse buchen!

Die fünf Häuser des Landguts Șesuri erzählen von einer Bauernkultur, die es anderswo nicht mehr gibt – und einem Leben, in dem die Natur den Takt bestimmt

Von Anna Kemper und Sorin Morar (Fotos)

# Grandiose Aufbauarbeit

Am Nachmittag, als immer dunklere Wolken den Himmel durchziehen, stapft Volker Bulitta über feuchte Wiesen und besieht sich den neuen Zaun, der seine Rinder vor den Bären schützt, von denen es in den rumänischen Karpaten noch einige gibt. Er schaut nach oben, »gleich kommt ein Gewitter«, und bald donnert es. Zeit, wieder hinüberzugehen zu den Häusern.

Volker Bulitta, Mitte 60, führt seit Jahren zwei Leben. In dem einen, in Trier, ist er Unternehmensberater und trägt Anzug und Krawatte. Im anderen trägt er Tweedsakko und festes Schuhwerk und fährt einen Landrover. In Botiza, einem Dorf nahe der rumänisch-ukrainischen Grenze, haben er und seine Frau Lilli Steier ein Landgut aufgebaut, mit Ziegen und Schottischen Hochlandrindern und fünf außergewöhnlichen Ferienhäusern von je eigenem Charakter.

Maramureș heißt die abgelegene Region, drei Stunden Fahrt bis zum nächsten Flughafen, eine Stunde bis zum nächsten Supermarkt. Wer hier lebt, lebt von dem, was die kleinen Parzellen an den Flanken der sanften Hügel hergeben. Auf den Kuppen der Hügel wächst dichter Mischwald, wie es ihn in Westeuropa kaum noch gibt, auf den tiefer liegenden Wiesen stehen Obstbäume, und überall, wie freundliche Tupfen, tropfenförmige Heuhaufen. Eine Kulturlandschaft, von Hand statt Maschine geprägt. Eine Welt, die nicht nur 1645 Kilometer von Trier trennen, sondern gefühlt manchmal Dutzende Jahrzehnte.

Die Casa Mariș, das Haus, in dem Bulitta und Steier wohnen, wenn sie in Rumänien sind, ist märchenhaft mit seinem geschindeltes Dach, dem dunklen Holz, der mit Schnitzereien geschmückten Veranda. Ein typisches Holzhaus der Maramureș, und es sieht aus, als stünde es schon immer hier, auf diesem Hügel inmitten einer großen Wiese. Aber Bulitta und seine Frau haben es in einem Nachbardorf Balken für Balken ab- und hier wieder auf-

gebaut. So wie die vier anderen Häuser, die sich über ihr 150 Hektar großes Landgut Șesuri verteilen.

Fast die Hälfte des Jahres lebt das Ehepaar in der Casa Mariș, ansonsten vermietet es das Haus an Feriengäste. Sein über Jahrhunderte gedunkeltes Holz erzählt von einer vergangenen Zeit, die im Inneren schon überwunden ist: Zwar umfängt einen die Wärme eines Ofens, aber es gibt auch Heizkörper. Statt auf dem Ofen wird in einer modernen Küche gekocht, entworfen von Lilli Steier, die nicht nur Schreinerin, sondern auch Innenarchitektin ist. Unterm Dach, wo früher Schinken im Ofen räucherten, ist heute Platz für ein Schlafzimmer, ein Bad und ein Wohnzimmer mit einem Regal voller Kunstbücher.

Die lange Tafel in der  
Casa Meceanu





Nicht weit von der Casa Mariș liegt die Casa Meceanu, auf deren Veranda am Morgen die Sonne scheint. Frühstück, dunkles Brot, Eier, Frischkäse und Gurken, alles Produkte aus der Region, die man im Dorf oder bei den Bauern kaufen kann. Es ist noch kühl, Hochnebel wabert über dem Tal. Auf dem Hügel gegenüber stechen die Hexentürme eines hölzernen Klosters in die Luft.

Es ist die Sehnsucht nach Ruhe, die die Gäste hierher führt, die Sehnsucht nach einem Rhythmus, bei dem die Natur den Takt vorgibt. Das ist das Versprechen der Häuser, auch wenn drinnen kaum etwas mit der bäuerlichen Vergangenheit zu tun hat: An den Wänden in der Casa Meceanu hängen expressionistische rumänische Gemälde, für die sich Volker Bulitta begeistert. Viele Möbel in der Casa Meceanu hat er auf Antikmärkten in Frankreich gefunden, die Tagesdecke auf dem Bett aus Usbekistan mitgebracht, das Porzellan in der Küche hat Lilli Steier von ihren Eltern geerbt.

Eigentlich gehört nichts davon in dieses Haus. Und doch verbindet etwas die Häuser und die Dinge: Sie haben eine Geschichte. Und die Nostalgie, die die Häuser im Kleinen verkörpern, sie befällt einen überhaupt in der Maramureș, wo man eine ländliche Kultur erleben kann, wie sie im Rest Europas längst verschwunden ist. Auf den Parzellen sieht man Ehepaare, die Bohnenstangen setzen oder in Ackerfurchen graben. Archaische Bilder, konserviert von der Armut dieses Landstrichs. Nur was vergangen ist, kann man nostalgisch verklären. Aber auf diesen Feldern ist unsere Vergangenheit noch Gegenwart. Harte Arbeit, von der sich kaum leben lässt.

Abends haben Steier und Bulitta zu einem traditionellen Essen eingeladen. Es gibt Ciorba, eine Suppe mit Lammfleisch, Gemüse und Eiern, gewürzt mit Thymian und Sauerrahm, dazu die Schärfe von Peperoni. Danach Schweinefleisch, Gemüse, Kartoffeln. Und vor und nach jedem Gang und immer, wenn es passt, Horinka, einen Obstbrand.

Ein paar Grasfresser auf  
der Wiese vor dem Haus

Șesuri ist inzwischen, neben dem Staat, der größte Arbeitgeber im Dorf. Und es soll weitergehen, erzählt Volker Bulitta: Einen Schlachthof wollen er und seine Frau bauen, um das Fleisch der eigenen Rinder zu verkaufen. Käse machen. Und Honig. Alles bio. Șesuri ist längst mehr als ein Landgut, Bulitta und Steier haben eine Stiftung gegründet, die soziale und ökologische Projekte im Dorf finanziert. Irgendwann soll Șesuri in rumänische Hände übergehen. Bis dahin wollen sie zeigen, dass es sich lohnt, Handwerk und Kultur zu konservieren. Dass man Geld verdienen kann, ohne die Heimat zu verlassen.

Bei einer Hochzeit in der Maramureș sagt man dem Brautpaar: »Wir wünschen euch ein Haus aus Stein.« Viele Familien konnten sich diesen Wunsch schon erfüllen. Ein Fortschritt für die Bewohner. Aber die Holzhäuser verschwinden, die Dörfer verlieren ihren verwunschenen Charakter. Lilli Steier und Volker Bulitta würden sich freuen, wenn Șesuri eine Wende brächte. Wenn Brautleute irgendwann sagten: »Wir wünschen uns so ein Haus aus Holz!«

### Șesuri

437065 Botiza,  
sesuri.com,  
Haus ab 75€



### Wanderwege

Auf einer Kreuzung mitten in Botiza stehen hölzerne Wegweiser: Hier beginnen die Wanderwege, die Lilli Steier und Volker Bulitta gemeinsam mit der Dorfverwaltung markiert haben. Denn bevor sich die beiden ihr Landgut kauften, waren sie selbst jahrelang immer wieder durch die rumänischen Karpaten gewandert, 30 Kilo auf dem Rücken, nur mit Kompass und Karte zur Orientierung. Inzwischen haben sie knapp 80 Kilometer Wege markiert, ein kleines Netz, dessen GPS-Daten sie allen Gästen zur Verfügung stellen. Einfach und schön ist die Wanderung von Botiza ins Nachbardorf Poienile Izei, die man auch direkt in Șesuri beginnen kann. Vom Landgut aus geht es eine Weile am Fluss entlang, dann trifft man auf ein paar alte Holzhäuser, die noch bewohnt sind. Rechts und links am Weg liegen kleine Parzellen, auf denen die Dörfler Zucchini, Kürbisse und Bohnen anbauen. Dazwischen stehen Pflaumen- und Mirabellenbäume, aus deren Früchten der Obstbrand Horinka gewonnen wird.

### Die Kirche von Poienile Izei

Die Wahrzeichen der Maramureș sind rund 50 hölzerne Dorfkirchen mit spitzen Türmen. Acht von ihnen gehören zum Unesco-Weltkulturerbe – wie die kleine Kirche im Nachbardorf von Botiza, in Poienile Izei. Um sie herum stehen Grabsteine auf einer wilden Wiese, ein Pflaumenbaum spendet Schatten. Hinter der Kirche liegen die Gurte, die Spitzhacke und die Stangen der Totengräber, vor der Kirche hängt ein Brett, auf das früher mit einem Holzstab geklopft wurde, um zur Messe zu rufen. In dem 400 Jahre alten Original riecht es kühl nach Holz. Leuchtend gemusterte Teppiche liegen auf den Bänken, um die Ikonen hängen bunt bestickte Tücher, auf den bemalten Wänden rechts und links martern Teufel mit einem Pflug die Sünder, die sonntags nicht zur Messe gegangen sind oder gar gearbeitet haben. Die Maramureș ist bis heute eine sehr religiöse Gegend. Man grüßt sich hier mit »Wir loben Christus« und antwortet: »In Ewigkeit, amen.«

[whc.unesco.org/en/list/904](http://whc.unesco.org/en/list/904)



### Der Markt

Samstags ist Markttag in Botiza. Lilli Steier kauft oft hier ein, für sich und ihre Gäste (denen sie auf Wunsch auch den Kühlschrank füllt). Die meisten Frauen, egal ob vor oder hinter den Ständen, tragen traditionelle geblümete Röcke und bunte Kopftücher, die man auch auf dem Markt kaufen kann. Ansonsten wird verkauft, was die Gärten und kleinen Parzellen hergeben: Obst und Gemüse, Schafskäse in dicken Laiben, selbst gemachter Joghurt und frische Rohmilch. In einem offenen Lieferwagen hängen geräucherte Würste, ein anderer ist bis oben hin mit grellbunten Wollknäueln gefüllt. In der windschiefen Kneipe am Fluss bestellt Lilli Steier einen starken Espresso, serviert im Plastikbecher. Dazu reicht der Wirt eine kleine, warme Kohlroulade über die Theke. Sarmale sind eine typische Spezialität hier: zarter Kohl, gefüllt mit einer würzigen Mischung aus Hack, Speck und Reis.



VORPOMMERN

# Nächte im Nest

Das Kranich-Hotel ist einem Wandervogel gewidmet.  
Als Gast möchte man nicht so schnell weiterziehen

Von Alard von Kittlitz

# Ein Märchen aus Backstein

Der Eurasische Kranich, *Grus grus*, ist ein Wandervogel. Die Tiere pendeln zwischen Skandinavien und Nordafrika, so richtig zu Hause sind sie nirgends, überall ständig bloß zu Gast. Und auch wenn man hoffen möchte, dass das Kranich-Hotel im vorpommerschen Hessenburg lange bleiben wird, es wirkt in seiner Umgebung doch ebenso exotisch, zugereist und außerordentlich wie der Vogel, nach dem es benannt ist, eigenartig ephemer, als gehöre es nicht so recht an seinen Ort.

In einem winzigen Dorf, umgeben von weiten Ackerlandschaften und unter großem Ostseehimmel, steht ein Gutshaus aus dem 19. Jahrhundert, so seltsam klar geschnitten und schmucklos in seiner Backsteinfassade, dass es ein wenig aussieht wie eine Zeichnung, in der noch die Details fehlen. Im Erdgeschoss des Gutshauses befinden sich sechs elegante Hotelzimmer, im Obergeschoss gibt es ein Museum mit zeitgenössischer Kunst – Videoarbeiten, Plastiken, Installationen. Was hat so ein Haus auf dem platten Land verloren?

Das Kranich-Hotel gehört der Kunsthistorikerin Bettina Klein, die nach zwanzig Jahren Arbeit in Japan über ein paar biografische Zufälle in den Besitz des alten Gutshauses in Hessenburg kam. Das Gebäude war in derart ruinösem Zustand, dass es beinahe komplett entkernt werden musste. Klein eröffnete in einem Nebengebäude, der alten Schmiede, ein Restaurant, aus dem inzwischen ein wunderbares Café geworden ist, und puzzelte unterdessen mit wenig Geld, viel Geduld und großem Einfallsreichtum jahrelang am Gutshaus herum. Bis endlich die Idee zu dieser eigenartigen Doppelnutzung geboren wurde, die für die Gäste bedeutet, dass sie in den



seltene Genuss einer Übernachtung im Museum kommen. In Berlin begegnete Klein dem amerikanischen Künstler und Architekten Alex Schweder, der die Innenräume gestaltete und ihr die Kuratorin Khadija Zinnenburg-Carroll vorstellte, die für das Museumsprojekt weitere Künstler gewinnen konnte. Alle Arbeiten entstanden speziell für das Gutshaus und befassen sich mit demselben Thema – dem Kranich, der im Spätsommer und Herbst durch diese vorpommersche Landschaft zieht und in Japan ein Symbol des Glücks und der Langlebigkeit ist.

Es gibt Hotels, in denen man schon bei der Ankunft anfängt traurig zu sein darüber, dass man irgendwann auch wieder gehen muss. Das Kranich-Hotel ist so eines, man fühlt sich unheimlich geborgen dort, privat, ungestört. Am besten kommt man also möglichst früh. Obwohl auch die späte Ankunft ihren Reiz hat: Dann liegt das Gutshaus still in Dämmerung und Dunst, der Eingang ist verschlossen, man kommt nur mit einem Code hinein. Im leeren Vorraum beschleichen einen Zweifel, ist man hier richtig? Rechts die Treppe hoch geht es zum Museum, aber neben einer Tür gegenüber dann doch ein dezentes Schild: »Hotel«. Auf dem matt beleuchteten

Von unten beleuchtet,  
als würde der Boden  
gleich abheben: Zimmer 5  
des Kranich-Hotels



Flur fühlt man sich beinahe wie ein Eindringling – und, ist endlich das eigene Zimmer aufgesperrt, wie im Märchen, wo im verlassenen Schloss hinter einer Tür ein herrlich einladender, großzügiger, warmer Raum wartet.

Das Kranich-Hotel lebt von Gegensätzen. Der Architekt Schweder hat das entkernte Gebäude im Grunde kaum berührt, die Backsteinwände sind unverputzt geblieben, die hell gebeizten Holzdielen liegen fast wie Paletten auf dem rohen Boden. Dieser kalt anmutende Rahmen wird kontrastiert durch die alten Möbel, die Bettina Klein über die Jahre mit großer Stil-sicherheit im Umland zusammengekauft hat, schwere Schränke, alte Sekretäre, Messingstandlampen. Die riesigen Holzbetttrahmen sind leicht in den Boden eingelassen, es liegen Federdecken drauf: großzügige weiße Nester. Jedes Zimmer hat einen gusseisernen Ofen, der abends für die Gäste mit Holz beheizt wird, und ein riesiges Badezimmer mit frei stehen-der Badewanne, die in Windeseile mit dampfendem Wasser gefüllt ist. Morgens klopft es an die Tür, denn zur gewünschten Zeit wird einem das Frühstück aufs Zimmer gebracht. Durch die Vorhänge sieht man den halb verwilderten Garten und Park hinter dem Gutshaus. Es ist unerhört still.

In Vorpommern befindet sich einer der größten Kranich-Rastplätze Deutschlands

Bettina Klein, der man oft im Museum im Obergeschoss begegnen kann, weil sie auch selbst in einem Häuschen auf dem Gelände wohnt, hat nie Werbung für ihr Hotel gemacht. Das Haus lebt von Empfehlungen und davon, dass die Gäste sehr oft zurückkehren. Man liegt hier ohne Absicht sehr lange im Bett herum, geht im Park spazieren, der Wind rauscht in den Bäumen, der Blick geht über die Felder. Disziplinierte machen vielleicht einen kleinen Tagesausflug, auch wenn die Stühle im Garten doch sehr zum Verweilen einladen und man zum Essen auch nicht fortmuss. Im Café mit seinen gemütlichen Fünfzigerjahre-Sesseln gibt es Zucchini-Minz-Suppe, Kartoffelwaffeln mit Lachs, Quiches, Salate. Einfach, aber frisch und gut. Und dann zum Kaffee eine sensationelle Stachelbeer-Baiser-Torte. Den Tag über geschieht im Grunde nichts, und doch neigt er sich plötzlich schon dem Ende zu. Man schaut noch einmal in den Westen, in die große, brennende Dämmerung, da kommt ein Krächzen aus den Lüften, und dann sieht man sie tatsächlich: die Kraniche, die ziehen.

### Kranich-Hotel

Dorfplatz 2-5, 18317 Hessenburg/Saal,  
Tel. 038223/66 99 00, kranichhotel.de,  
Apartment ab 103 € (inkl. Frühstück)



### Die Zwölf Apostelsteine

Dieser Wanderweg beginnt gleich hinter dem Hotel und bringt auf seiner knappen Strecke Welten zusammen. Vorbei an den Getreidesilos führt ein langer Hohlweg unter Eichen durch weite Felder. Die Landschaft: ein bisschen Mecklenburg-Vorpommern aus der Werbung. Der Blick geht, mindestens gefühlt, bis zum Horizont. Man gelangt in einen dunklen Laubwald, riesige Farne wachsen zwischen hohen Stämmen, fast wie im Dschungel. Wenn man nun nach links abbiegt – es lohnt sich, vorher einen Ortskundigen nach der genauen Stelle zu fragen –, findet man irgendwann zu den Zwölf Apostelsteinen. Die haben nichts mit dem Christentum zu tun, sondern sind offenbar Überbleibsel aus der Jungsteinzeit, Menhire – das Stonehenge Deutschlands! Von dort aus kann man dann zwischen den Feldern wieder zurück ins Dorf laufen. Dauert zwei bis drei Stunden.



### Töpferei Löber

Auf einem alten, verwilderten Gutshof, der ein bisschen was von einer Hippiekommune hat, liegt die Töpferei von Charis und Reinhart Löber. In zwei vollgestellten Scheunen findet man dort Tonarbeiten zum Verkauf: Teller, Becher, Vasen, Schüsseln – alles, was man so aus gebrannter Erde formen kann. An manchen Gefäßen sind ein paar blaue Tupfer zu sehen, ansonsten sind alle Dinge braun, wenn auch in den verschiedensten Tönen von rötlich bis schwärzlich. Das liegt an einer speziellen Brenntechnik, die einst entstand, als im nahe gelegenen Bad Sülze noch Salz gewonnen und hoch an den Bodden gebracht wurde. Bei der Salzbrandkeramik, die die Töpferei Löber wiederbelebt hat, wird nach zehn Stunden Salz ins Feuer gekippt. Der entstehende Dampf führt dann zu einer sehr eigenen, gesprenkelten Glasur – ein bisschen wie auf braunen Hühnereiern.

Große Bauernreihe 4, Saal,  
Besuch am besten ankündigen  
unter Tel. 03 82 23/457

### Vogelpark Marlow

Wem Kraniche nicht reichen, wer mehr Federvieh sehen will, der muss in den Vogelpark Marlow, eine weitläufige, zooartige Anlage, in der es gefühlt wirklich alle Sorten Vögel gibt, von Ara bis Uhu. Weil viele Volieren und Gehege begebar sind, steht man nicht nur spähend davor, sondern sieht die Vögel auch tatsächlich: Da sitzt sie, die Schneeeule, da stolziert er, der Kasuar, da taucht er, der Pinguin. Besonders eindrucksvoll sind die Flugshows, vor allem die mit den Greifvögeln, bei der Adler und Eulen – auch der Uhu, und der ist wirklich groß – knapp über die Köpfe des Publikums hinwegfliegen und Sturzflüge vorführen.

Közlower Chaussee 1, Marlow,  
vogelpark-marlow.de





# Nachsitzen

Die alte Dorfschule von Lusiana ist jetzt eine Pension –  
und so gemütlich, dass der Gast sich  
sogar in der Mathematik zu Hause fühlt

Von Carolin Pirich

SCUOLA COMUNALE

Lehranstalt trifft Flower-Power: Der Schulhof ist zur blumengeschmückten Frühstücksterrasse geworden

# Kinder, ist das schön hier!

Gut 800 Meter unter uns rollt sich das venezianische Tiefland aus, in Missoni-Schattierungen von Hellgrün bis Burgunderrot, am Horizont ist das Meer zu erahnen. Über uns geht es hinauf in die Berge, irgendwann wird es alpin, auch wenn von den Dolomiten nichts zu sehen ist.

Die Locanda La Scuola liegt zwischen den Welten, zwischen Meer und Gebirge, in der Gemeinde Lusiana, deren Häuser sich locker über die nahen Hügel verteilen. Wir sind gerade mit dem viel zu großen Upgrade-Mietauto die Haarnadelkurven heraufgeschwommen. Mann und Kindern ist noch schlecht. Auf der kleinen Terrasse vor dem Hotel sitzen wir an einem der Tischchen, die im Kies ankern. Rosen ranken die Fassade hinauf, Zitronenbäume umranden die Weite des Panoramas. Die Kurven pendeln langsam aus dem Kopf, die Weite hält uns fest.

La Scuola ist eine ehemalige Dorfschule. Die Kinder, fast drei und fast fünf, freuen sich: Schule, magisch, das Leben, das noch auf sie wartet. Ich finde, dass mein Leben erst nach der Schulzeit angefangen hat. Und erzählt eine verlassene Schule nicht auch immer die Geschichte eines Ortes, dem nun Kinder fehlen?

Der Sohn wägt seine Möglichkeiten ab: Geradeaus geht es die Treppe rauf, rötlicher Marmor, am Rand liegen Bauklötze mit Patina in einer Kiste. Das später. Links der Raum, für den er sich entscheidet. Eine enorme Tafel an der Wand mit Buchstaben. Er sucht die, die in seinem Namen vorkommen. Zwei lange Holztische, zwei Schulpulte mit Arbeitsutensilien, die sich das Kindergartenkind sofort aneignet: ein Holzpuzzle, mit dem man Italien auseinandernehmen kann. Papier. Und Stifte. So viele Stifte. Am Ende unseres Kurzurlaubs schreibt der Junge seinen Namen und sagt: »Hier bin ich Künstler geworden.«

Der Raum, heute dient er als Salon und Frühstücksraum, war einst das Klassenzimmer, sein Boden stammt aus den Zwanzigerjahren. Damals kachelten die Lusianer ihre Schule in weißen, roten und schwarzen Sechsecken. Man kann Geometrie in sie hineinsehen, Fußbälle, Blumen. Es riecht nach Gemäuer und Kakao, und so lässt sich auch die Atmosphäre beschreiben: rau und süß.

Valeria Carfora hat die Schule 2012 entdeckt. Sie kurvte im Hinterland herum, auf der Suche nach einem Ort, an dem sie Arbeit und Leidenschaft verbinden konnte. Die Schule war verwaist, als sie mit ihrem Mann Marco daran vorbeifuhr. Sie sahen das Schild, vendesi, »zu verkaufen«, setzten sich in eine Pizzeria und schrieben auf einen Zettel, was ihnen wichtig war: Kontakt mit Menschen; ein Hafen, von dem man sowohl ans Meer als auch in

Von der Hochebene Asiago  
genießt man einen  
herrlichen Blick auf Lusiana





die Berge fahren kann; ein Ort zum Gestalten ... All das schien zur alten Schule zu passen. Nach zwei Wochen unterschrieben sie den Kaufvertrag. Bis dahin hatte Valeria, Grafikerin, in der Webfirma ihres Mannes mehr verwaltet als gestaltet. Die alte Schule sollte ihr Ventil werden: ein kleines Bed & Breakfast mit viel Persönlichkeit.

Valeria fand Menschen, die ihre Dachböden öffneten und ihr Reliquien aus der Schulzeit überreichten. Sie sammelte Möbel und Gegenstände, die dekorativ sind, die man aber auch anfassen und benutzen kann. Und die Nostalgie auslösen. So schuf sie eine begehbare Erinnerung an eine Kindheit, die man so wahrscheinlich nie erlebt hat. Als besuche man eine Schule in der fabelhaften Welt der Amélie.

Weil das Gebäude einmal das Herz des Ortes war, beauftragten Valeria und Marco Handwerker aus dem Dorf mit der Restauration. Der Vater des Maurers war hier zur Schule gegangen. Der Vater des Malers hatte die Idee, das Treppenhaus zweifarbig zu streichen, wie es zu seiner Zeit üblich war, mit einem Strich auf halber Höhe. So wuchs aus der alten Schule etwas Neues im Geist der Gegend.

Den Zimmern gab Valeria Namen und richtete sie entsprechend ein: Erdkunde, Naturkunde, Geschichte und Literatur. Das »Zimmer der Lehrerin« liegt unter den massiven Balken des hölzernen Hausdaches und ist beliebt bei Hochzeitspaaren. Unser Zimmer ist der Arithmetik gewidmet, es ist eines der größten und L-förmig. Auf der einen Seite schlafen die Kinder im Stockbett, auf der anderen steht unser Bett vor dem Fenster mit Talblick. Im Winkel des L: Schulbank, Tafel, Springbock. Wir legen unsere Jacken darüber, die Tochter rupft sie runter: Ich will rauf! Der Sohn greift eine Kreide und ist von der Tafel nur mit der Aussicht auf einen Ausflug in die nächste Eisdiele zu lösen.

Die Besitzer heißen Marco Baldan und Valeria Carfora, die Zimmer »Erdkunde« oder »Geschichte«

Vor allem am Morgen lebt das Hotel. Aus einem Radio hinterm Tresen perlt Jazz aus den Dreißigern. Die Sonne fällt durch die großen Fenster. Valeria richtet das Frühstück an: Croissants, Joghurt, Früchte, Marmelade und ein Schokoladenaufstrich, der einen wieder Kind sein lässt. Sie zapft hinter dem Tresen Kaffee in bauchige Becher; während sie Milch schlägt, beobachtet sie ihre Gäste unauffällig, als lese sie an deren Bewegungen die Persönlichkeit ab. Sie gibt Ratschläge nur auf Anfrage, aber dann punktgenau. Sie reserviert gern einen Tisch in einem der Restaurants, die sie mag: klein, von Venezianern gut besucht. Dort schmeckt es nach Berg, Luft und Nadelwald.

Keht man im Dunkeln in die Scuola zurück, empfängt einen Stille. Valeria ist nach Hause gegangen. Man ist im Salon allein, wie zu Hause, kocht Tee, entkorkt den mitgebrachten Wein, setzt sich in die Sessel am Ofen. In einer Vitrine liegt ein Wörterbuch: Italienisch-Zimbrisch. Den Dialekt sprechen hier noch wenige Alte. Beim Blättern hallen die Wörter im Kopf wie Kärtnerisch aus ferner Zeit: Bissan = Wissen. Khëmman = kommen. Man hebt den Blick, schaut in die samtige Dunkelheit. In der Ebene glimmen die Lichter des Veneto. Im Rücken spürt man die Umarmung des Berges.

### Locanda La Scuola

Via Campana 20, 36046 Lusiana,  
Tel. 0039-0424/06 62 44, locandalascuola.com,  
DZ ab 80 € (inkl. Frühstück)



### Asiago

Es gibt ihn tatsächlich: Einen Ort, den die Italiener lieben und der im Ausland fast unbekannt geblieben ist – das Hochplateau von Asiago. Am besten fährt man von oben nach Asiago hinein, dann hat man gleich einen Blick über die Hochebene und ihre sieben Gemeinden, die sich locker über die Hügel verteilen. Da eine Kirche, hier eine Zypressengruppe, dazwischen Grün, Grün, Grün und ein riesiges Marmor-Monument mit Treppen und Säulen. Es gemahnt an die Schlachten, die im Ersten Weltkrieg auf der Hochebene geschlagen wurden. Das Mahnmal nimmt der Gegend etwas von ihrer Lieblichkeit. Die entdeckt man dann demütig und dankbar wieder bei einem Spaziergang durch Asiagos aufgeräumtes Zentrum mit seinen feinen Geschäften und Käsespezialitäten. Die Fassaden strahlen in Farben, die man auch im Süden benutzt. Aber die Giebel und Schnitzereien an den Balkonen erinnern einen daran, dass hier die Alpen beginnen.

### Grappa

Über die Brücke aus Holz, die Andrea Palladio im 16. Jahrhundert entworfen hat, strömen die Touristen nach Bassano del Grappa. Unter der Brücke fließt die Brenta; auf der Brücke, auf ihren ersten Metern, hat 1779 die Grapperia von Bortolo Nardini eröffnet. Nardini hat damals über die Tür »Vendita Aequavita« ritzen lassen, und noch heute sitzt man zum Teil an Tischen aus der Gründerzeit, als wäre das Reich Venedigs nie untergegangen, als wäre die Gegend nicht mal österreichisch-ungarisch, mal italienisch gewesen. Auch der Blick aus der Destillerie auf die Brenta muss vor Jahrhunderten gleich gewesen sein. Wer den Grappa Extrafina mit seinen Aromen nach Rose und Pfirsich noch durch etwas Theorie abrunden will: Ein Grappa-Museum ist nicht weit. Der Name der Stadt stammt allerdings nicht vom Tresterbrand, sondern vom nahen Monte Grappa.

*Grapperia Nardini,  
Ponte Vecchio 2,  
Bassano del Grappa*



### Osteria Madonnetta

Auf dem Weg von Lusiana nach Bassano del Grappa liegt Marostica, eine kleine Stadt, die in der Ebene beginnt und deren mächtige Stadtmauern sich gewaltig den Berg hinaufziehen. In einer schmalen Straße gleich hinter der unteren Stadtmauer führt die Familie Polita Guerra die Osteria Madonnetta in der vierten Generation. Der Urgroßvater von Barbara Guerra hat der Urgroßmutter das Haus gekauft, damit sie etwas Eigenes schaffe. Und die Nachfahrin folgt der Tradition und bietet kein Chichi an, sondern venezianische Küche mit Geschichte, für die viele Gäste schon um zwölf Uhr mittags Schlange stehen. Penibel führt die Patronin Buch über die Anmeldungen und verteilt die Gäste dann nach einem inneren Kompass auf die Tische. Ernest Hemingway war auch mal hier, noch keine 20, als junger Soldat im letzten Weltkriegsjahr 1918.

*Via Vajenti 21, Marostica,  
osteriamadonnetta.it*



LOIRETAL

45

# Ein Königreich für Tomaten

Im Château de la Bourdaisière an der Loire kümmert sich ein Prinz um Gäste und Gemüse

Von Michael Stührenberg

# Abendessen mit dem Schlossherren

Der Spross eines in Frankreich sehr bekannten Adelsgeschlechts wandelt sein Château in ein Hotel um und widmet sein Leben den Tomaten. Grund genug, ihn zu besuchen.

Ich öffne die Augen und sehe Rot! Buchstäblich. Vier Meter über meinem Kopf wölbt sich ein blutroter Baldachin. Schreiend rot auch meine Bettdecke, mein Kissen, sogar der Teppichboden, der sich von meinem Schlaflager bis zu einem höhlengroßen Kamin streckt. An der Wand ein Porträt von François Ier, dem ersten König der französischen Renaissance, frühes 16. Jahrhundert. In dieser Stille leuchtet sich allmählich der Katernebel in meinem Kopf: Ich befinde mich im Château de la Bourdaisière, einem Schlosshotel an der Loire. »In Ihrem Zimmer«, hatte beim Abendessen der hiesige Schlossherr behauptet, »liebten sich vor etwas mehr als 400 Jahren Frankreichs König Henri IV und seine Maitresse Gabrielle d'Estrée.«

Wir tranken den schweren Bordeaux zu zweit. Der Schlossherr heißt Prinz Louis Albert de Broglie. Eigentlich wollte ich mit ihm über Tomaten reden. Der Prinz ist ein Mann von Renommee. Viele in seinem Land nennen ihn *le prince tomate*, in stolzer Anerkennung. Denn de Broglie hält einen Weltrekord: Sein »Tomaten-Konservatorium« enthält 658 samenfeste Sorten. Tomaten also, die nicht durch Labor-Kreuzung entstanden sind. Tomaten, aus deren Samen wieder dieselbe Sorte wächst.

All das wollte ich bei Tisch zum Thema machen. Aber dann floss der Wein, und das Gespräch landete bei Königen und Maitressen und meinem roten Laken. Auch François Ier habe seine offizielle Geliebte in diesem Schloss untergebracht, erzählte der Prinz. Diese Marie Gaudin galt als die schönste Frau ihrer Zeit. Ihrem Gemahl schenkte sie fünf Kinder, ihrem Herrscher unzählige Nächte. »Und auf einer Reise nach Rom hat der König seine



Entschleunigung ist immer auch eine Frage der Umgebung: Das Schloss samt Garten.

Maitresse sogar Papst Leon X. für eine Nacht ausgeliehen!« *Mon Dieu, cherchez la femme!*

Zeit zum Aufstehen. Ich schaffe es vom Bett zum Fenster, öffne weit die beiden Flügel. La Bourdaisière hält alle Versprechen auf Ruhe, die man von einem solchen Anwesen mit eigenem Wald erwarten kann. In sommerlicher Frühe beschränkt sich die Geräuschkulisse auf fernes Gurren mehrerer Turteltauben. Und auf das Brummen einer vorüberfliegenden Hummel. Bestimmt ist sie auf dem Weg zu den Lavendelbüschen am Rand der Tomatenfelder.

Das Château des Tomatenprinzen, spürt der Gast spätestens beim Frühstück, ist in erster Linie ein Ort der persönlichen Entschleunigung. Wovon? Wozu? Das muss jeder für sich selbst bestimmen. Von meinem roten Zimmer im ersten Stock gelange ich mithilfe eines uralten anmutenden Aufzugs – gab es in der Renaissance Aufzüge? – sehr gemächlich ins Parterre.

Dort, klärt mich ein sehr disponibel wirkender Maître d'hôtel im Tonfall extremer Ungehetztheit auf, stehe ich nun vor der Wahl. »Sie können im Restaurant frühstücken und sich da am Büfett selbst bedienen.« Das muss wohl die Präferenz von Besuchern mit vollem Tagesprogramm sein. »Oder Sie wählen Ihr Tischchen hier und lassen sich von uns bedienen.« Er führt mich vom Foyer in ein kleines Seitenzimmer mit Ausblick auf den Park. Auch dort zwingt alles, was ich sehe, nur zu noch mehr Gelassenheit: weitläufige Rasenflächen, gespickt mit gestutzten Zierbüschen in Le-Nôtre-Manier, dahinter die dunklen Umrisse von ein paar Sequoia-Riesen vor dem noch zartblauen Morgenhimmel.

Ich entscheide mich für die Frühstücksoption Nummer drei: mich einfach niederlassen, wo es mir in ebendiesem Moment zusagt, auf einem Sofa im Foyer. »Ich lasse Ihnen schon einmal Kaffee und Croissants bringen«, beschließt der Maître d'hôtel. »Die von Ihnen gewünschten Konfitüren können Sie bei der Bedienung bestellen.«

Ja, das schaffe ich schon. Was meine Aufmerksamkeit jedoch fürs Erste beansprucht, ist diese Hotelhalle. Drehe ich den Kopf zur Rechten, begegne meine Augen dem stumpfen Blick eines ausgestopften Wildschweins. Die Wand in meinem Rücken ist bedeckt von einem Gemälde: Eine splitterackte Frau steht da in Pose und lässt sich von einem sitzenden Prinzen begutachten; im Hintergrund gafft eine Horde Höflinge.

Besteht etwa eine besondere Beziehung zwischen diesem Gemälde und dem Schlossherrn? Da betritt Louis Albert de Broglie auch schon mein



Blickfeld, und zwar in voller Pracht: cremefarbene Weste, lachsrosa Hose, himmelblaue adidas-Schuhe! Er setzt sich zu mir, lässt sich einen Caffè Latte kommen. Eigentlich, behauptet der Prinz, sei er ein ganz normaler Mensch mit ausgewogenem Familienleben und einer Leidenschaft für Landwirtschaft. In Frankreich gilt de Broglie als ein seriöser Bio-Aktivist, der nicht nur theoretisiert, sondern im eigenen Schlossgarten auch vorführt, wie professioneller Gemüse- und Obstanbau in »Permakultur« funktionieren kann. Gestern hat er zudem an einer Tagung zur Vorbereitung der für Dezember anstehenden UN-Klimakonferenz in Paris teilgenommen.

Dennoch: Wie soll man problemlos nachvollziehen, dass er sein Leben lieber den Tomaten widmet als dem Spiel um Macht und Reichtum? Monsieur de Broglie erzählt. Davon, wie er nach dem frühen Tode des Vaters unter die Fittiche seines älteren Bruders geriet. Wie ihm dieser eine Ausbildung im Bankwesen verpasste. Wie sie Anfang der Neunzigerjahre

Zimmermädchen auf einem der Hotelflure

Grüne Tomaten im »Konservatorium«



Entschleunigung pur  
an der Loire

gemeinsam dieses Schloss kauften, um es in ein Luxushotel umzugestalten. Ja, und dann kam alles ganz anders als vom großen Bruder geplant. Der Prinz lächelt. »Ich fand heraus, dass tief in mir kein Banker steckt, sondern ein Gärtner.«

Und wieso ausgerechnet Tomaten? »Weil keine andere Frucht dermaßen an der Geschmacklosigkeit der Neuzeit leidet. Das Zeug aus den Supermärkten ist ein Erzeugnis der Agroindustrie: wässrig und fade.« Deshalb schuf er hier im Herzen seines kleinen Paradieses das Conservatoire de la Tomate. »Auf dass die echten Tomaten der Nachwelt erhalten bleiben!«

Das Paradies, umgeben von einer hohen Bruchsteinmauer, begnügt sich mit einem Hektar Land. Doch mehr bedarf es auch gar nicht, um das Potenzial göttlicher Schöpfung vorzuführen: 76 Sorten Obst, dazu zahllose Gemüsesorten, allein 27 Arten von Basilikum! Und natürlich Blumen, was wäre ein Schlossgarten ohne Blumen! Darunter Dahlien, 183 verschiedene Arten. Der Prinz liebt Dahlien!

Die vormittägliche Julisonne brennt nun schon ziemlich heiß. Auf hellen Wegen zwischen üppigen Beeten ist eine Gruppe Japaner unterwegs.

Freunde des Prinzen. Gestern waren sie gemeinsam auf der Pariser Tagung, danach hat de Broglie sie in sein Schloss eingeladen.

Ich trotte einfach hinterher. Zwischen eng aneinander stehenden Tomatenstöcken suchen wir uns unseren Weg. Einige Früchte hängen schon wie dicke Christbaumkugeln an den Zweigen. Nicht nur rote sind dabei, sondern auch beige-, aubergine-, orangefarbene. An den Stöcken baumeln Schildchen: Zebra green, Cœur de Boeuf, Blanche du Canada, Noire de Crimée, Verna Orange, Brandywine, Purple Calabash ... Wie gesagt, 658 verschiedene Sorten! *Tomates anciennes*, »Tomaten von früher«, nennen die Franzosen sie.

Im Schneckentempo erreichen wir die »Tomatenbar« am Rande des fürstlichen Konservatoriums: ein langer Holztisch, darum herum grobe Holzbänke, eine kleine Küche. Der Tomatenprinz bezieht Stellung hinter der Bar, füttert einen Elektromixer mit Tomaten verschiedenster Couleur. »Als Entree«, verkündet er mit einer feierlichen Verneigung, »Gazpacho aus sechs Tomatensorten. Mit einem Schuss Sellerie!« Wir stellen uns brav an, ein jeder geduldig wartend, bis ihm die erlauchte Hand ein Glas, gefüllt mit einem dicken gelblichen Nektar, über den Tresen reicht. »Nach dem Gazpacho des Prinzen servieren wir heute eine Tomaten-Mangold-Zwiebel-Quiche«, klärt mich die Bedienung auf. Ein festes Menü. »Als Dessert«, das Mädchen lächelt, »unser *sorbet maison*: Tomateneis mit Basilikum!«

»Ochi!«, kommentieren die Japaner jeden Happen. »Ochi! Ochi!« »Das heißt lecker«, verrät mir der Prinz mit einer Miene, als würde er fließend Japanisch sprechen. Ich glaube, es wird Zeit für ein Mittagsschlafchen unter meiner roten Bettdecke in meinem roten Zimmer. Werde ich etwas träumen? Von der liebsten Vergangenheit dort, von samenfesten Tomatensorten? Als ich aus einiger Entfernung noch einmal zurückblicke, hängen die entzückten Ausrufe der Japaner weiter wie unsichtbare Sprechblasen über der Tomatenbar.

### Château de la Bourdaisière

25 rue de La Bourdaisière, Montlouis-sur-Loire,  
Tel. 0033-2/47 45 16 31, [labourdaisiere.com](http://labourdaisiere.com),  
DZ ab ca. 146 €



## Bildnachweise

14 17 36 38/39 41 45 o.r. 60 63 © Roman Pawlowski für DIE ZEIT 19 u. © Martin Kaule/Dokumentationszentrum Prora  
19 o.r. © Eric Martin/Le Figaro Magazine/laif 20 22/23 25 27 46 49 50 51 66 69 70 71 73 o.r. © Julia Sellmann für DIE ZEIT  
29 u. 93 o.r. 361 © Merten Worthmann für DIE ZEIT 30 33 o.r. © Matt & Glänzend 33 o.l. © Villa Breitenberg 35 u. © SZ  
Photo 35 o.r. 103 299 o.r. 351 © Anja Rützel für DIE ZEIT 42 45 u. © Elke Michel für DIE ZEIT 53 u. © Gregor Meißner  
53 o.r. © Sepp Spiegl/imago images 54 57 © Günter Standl 59 u. © Hans-Georg Eiben/Huber Images 59 o.r. © Julia  
Steinbrecht/KNA 65 145 © Jessica Braun für DIE ZEIT 73 u. 153 u. 275 © Viktoria Morasch für DIE ZEIT 74 © Jäger und  
Jäger 77 u.r. © Daniel Bruniecki 77 u.l. © istock/Hans Harms 78 © istock/Florian Fischer 80 © istock/FooTToo 84 86/87  
91 93 u. © Bernhard Winkelmann/laif 89 © Camille Moirenc 90 © Le Figaro Magazine/laif 94 96/97 99 100 © Thirtyseven/  
Giovanni Tagini 104 106/107 110 © Émilien Urbano für DIE ZEIT 109 © Onar Andros 113 u. © Moca Andros  
113 o.r. © Viviane Alterauge 114 116/117 119 © Hotel Waastwinj 121 u. © Lukas Spörl/mkdw 121 o.r. 387 o.r. © Carolin Pirich  
122 124/125 127 © Pädaste Manor 129 u. © Fabian Weiß/laif 129 o.r. © De Agostini/Getty Images 130 132/133 135 © Raquel  
Benito 136 © Anel Gonzalez 139 u. 315 335 © Wolf Alexander Hanisch 139 o.r. © Reinhard Schneider/Schapowalow  
140 143 © Ann Street 146 149 © Mariana Lopes 150 © Joana Carreira 153 o.r. © Karol Kozłowski/laif 154 157 158 © Christian  
Lycke für DIE ZEIT 161 u. © Engeløya Håndbryggeri 161 o.r. © Oksana Hillervik 162 © akg-images/Alfio Garozzo  
164/165 © Hotel Signum 167 © Sabine Lubenow/Lookphoto 168 © picture alliance/Udo Bernhart 171 u. © mauritius images/  
Masterfile RM/Siephoto 171 o.r. © lookphotos/Lubenow, Sabine 174 180 388 391 393 © Stephanie Füssenich für DIE ZEIT  
176/177 © Benoit Linero 179 u.r. © istock/poludziber 184 187 © Jason Strong and Mattias Hamrén 188 © Ilja C. Hendel für  
DIE ZEIT 192 195 196 326 329 330/331 332 © Christiane von Enzberg für DIE ZEIT 200 © Balkanyi Laszlo 202 o.r. und  
m.r. © Imos Eöry/Yellows Photo 202 l. © Balkanyi Laszlo 204 © Janos Kummer für DIE ZEIT 208 211 212 © Lara Jacinto für  
DIE ZEIT 216 © Andrea Artz für DIE ZEIT 219 © Ed Reeve/Town Hall Hotel 220/221 © istock/Alena Kravchenko 224 © Olga  
Tzimou 227 © Loulou d'Aki für DIE ZEIT 228 © istock/milangonda 234 237 238 240/241 © Daniel Feistenauer für DIE ZEIT  
243 u. © Evgeny Subbotky/Shutterstock 243 o.r. © QC Terme 244 247 248 © Coke Bartrina für DIE ZEIT 251 o.r. © Manuel  
Cohen/akg 251 u. © Visit Pirineus 252 255 256 © Romana Bennet/Mezi plůtky 259 u. © Jan Širina/Alamy stock photos  
259 o.r. © Cum Okolo/Mauritius 260 262/263 266 © Pontisella Stampa 265 269 u. 377 © Alard von Kittlitz  
269 o.r. © Siegwart Keramik 270 © Eugenie Coumantaros/Saxonis Houses 273 © istock/Giorgos Kritsotakis 276 © Rooms  
Hotel/Daniel Müller 278/279 285 © Sebastian Bolesch 281 © Rooms Hotel/Nick Paniashvili 282 © Rooms Hotel/Roberta  
Valerio 286 © Arnold Ritter/Focus-Fotodesign/Urlaubsarchitektur 289 © Munich with us 290 © Christian Müringer/  
Interfoto 293 u. © Francesco Giammarco 293 o.r. © Frank Heuer/Dumont Bildarchiv/Picture Alliance 294 © Christoph  
Immler/Getty Images 297 © Hotel Bären 299 u. © Josef Frick 300 © Nebesa 303 304 © Ana Santl für DIE ZEIT  
307 u. © Suzan Gabrijan/Hisa Franko 307 o.r. © Sabrina Gaia/EyeEm/Getty Images 308 310/311 Die Halde 313 © Gourmet  
Picture Guide/Seasons Agency 316 © Casa Das Penhas Douradas 319 © istock/Nuno Miguel Valente 320 o.l. © António  
Pedrosa für DIE ZEIT 320 o.r. © istock/jacquesvandinteren 322 u. © istock/AnaMOMarques 336 © Mattias Givell  
339 © Magnus Mårdinger 341 u. © Rejophoto/IFÖ Center 341 o.r. © Filip Lindren 342 344/345 347 348 © Hotel Endsleigh  
352 357 358 © Bettina Theuerkauf für DIE ZEIT 354/355 © Casa Modesta/João Carmo Simões 362 365 366 369 © Sorin  
Morar 370 373 © Philipp Obkircher 374 © istock/kojhirano 378 380/381 383 © Stefano Scatà 384 © istock/GitoTrevisan  
387 u. © Getty Images 394 © istock/kisemlev **Infografiken** ZEIT-Grafik

Trotz intensiven Bemühens konnten wir leider nicht alle Urheber der in dieser Edition abgedruckten Bilder ausfindig zu machen.  
Wir möchten die betroffenen Fotografinnen und Fotografen daher bitten, sich an uns zu wenden, um die offenen Fragen zu klären.

## Publikationsnachweise

Stille Verführer

1 »Am eigenen Ufer«: DIE ZEIT 43/2020, 15.10.2020, Moritz Herrmann 2 »Hügelhimmlich«: DIE ZEIT 43/2020, 15.10.2020,  
Merten Worthmann 3 »Damals mal drei«: DIE ZEIT 43/2020, 15.10.2020, Anja Rützel 4 »Ruhe ungebügelt«: DIE ZEIT 43/2020,  
15.10.2020, Elke Michel 5 »Große Lage«: DIE ZEIT 43/2020, 15.10.2020, Wolf Alexander Hanisch 6 »Festungswärme«:  
DIE ZEIT 43/2020, 15.10.2020, Michael Allmaier 7 »Heim im Holz«: DIE ZEIT 43/2020, 15.10.2020, Jessica Braun  
8 »Mein Honigberg«: DIE ZEIT 43/2020, 15.10.2020, Viktoria Morasch 9 »Der Ruinenreiniger«: DIE ZEIT 42/2015, 15.10.2015,  
Christof Siemes

Auf einer Insel

10 »Jeder erntet, was ihm schmeckt«: DIE ZEIT 43/2018, 18.10.2018, Merten Worthmann 11 »Einfach fallen lassen«:  
DIE ZEIT 43/2018, 18.10.2018, Anja Rützel 12 »Der Höllentrip ins Paradies«: DIE ZEIT 43/2018, 18.10.2018, Vivian Alterauge  
13 »Hin und weggeht«: DIE ZEIT 43/2018, 18.10.201, Carolin Pirich 14 »Neben der Zeit«: DIE ZEIT 43/2018, 18.10.2018,  
Michael Allmaier 15 »Im Lavaland«: DIE ZEIT 43/2018, 18.10.2018, Wolf Alexander Hanisch 16 »Die Gastgeber-WG«:  
DIE ZEIT 43/2018, 18.10.2018, Jessica Braun 17 »Ins Dickicht«: DIE ZEIT 43/2018, 18.10.2018, Viktoria Morasch 18 »Schauen  
und Schweben«: DIE ZEIT 43/2018 18.10.2018, Ulrich Stock 19 »Am süßen Punkt«: DIE ZEIT 43/2018, 18.10.2018, Alard von Kittlitz

Hotels mittendrin

20 »Das Versprechen«: DIE ZEIT 44/2016, 20.10.2016, Stefanie Flamm 21 »Frisch ans Werk«: DIE ZEIT 44/2016 20.10.2016,  
Merten Worthmann 22 »Die Dorfschönheit«: DIE ZEIT 44/2016, 20.10.2016, Lena Steeg 23 »Alt und sexy«: DIE ZEIT 44/2016,  
20.10.2016, Jessica Braun 24 »Gewusel im großen Stil«: DIE ZEIT 44/2016, 20.10.2016, Wolf Alexander Hanisch  
25 »Ja, ich will!«: DIE ZEIT 44/2016, 20.10.2016, Carolin Würfel 26 »Manege Europa«: DIE ZEIT 44/2016 20.10.2016, Ulrich Stock

In den Bergen

27 »Zimmer mit Eismeerblick«: DIE ZEIT 43/2019, 17.10.2019, Sina Pousset 28 »Heimat für alle«: DIE ZEIT 43/2019, 17.10.2019,  
Merten Worthmann 29 »Bei Tante Cool«: DIE ZEIT 43/2019, 17.10.2019, Moritz Herrmann 30 »Was fürs Herz«:  
DIE ZEIT 43/2019, 17.10.2019, Alard von Kittlitz 31 »Im grünen Winkel«: DIE ZEIT 43/2019, 17.10.2019, Viktoria Morasch  
32 »Entrückt entzückt«: DIE ZEIT 43/2019, 17.10.2019, Alice Bota 33 »Das Haus mit dem dunklen Klunker«: DIE ZEIT 43/2019,  
17.10.2019, Francesco Giammarco 34 »Die Einwuselei«: DIE ZEIT 43/2019, 17.10.2019, Anja Rützel 35 »Mein Basislager«:  
DIE ZEIT 43/2019 17.10.2019, Xaver von Cranach 36 »Auf dem Sonnendeck«: DIE ZEIT 43/2019, 17.10.2019, Wolf Alexander  
Hanisch 37 »Zurück auf den Zauberberg«: DIE ZEIT 42/2015, 15.10.2015, Kristina Maroldt

Auf dem Land

38 »Ruhe vor dem Turm«: DIE ZEIT 43/2017, 19.10.2017, Wolf Alexander Hanisch 39 »Kunst im Schafspelz«: DIE ZEIT 43/2017,  
19.10.2017, Michael Allmaier 40 »Ein schöner Trost«: DIE ZEIT 43/2017, 19.10.2017, Anja Rützel 41 »Opas neues Haus«:  
DIE ZEIT 43/2017, 19.10.2017, Merten Worthmann 42 »Holzklasse buchen! «: DIE ZEIT 43/2017, 19.10.2017, Anna Kemper  
43 »Nächte im Nest«: DIE ZEIT 43/2017, 19.10.2017, Alard von Kittlitz 44 »Nachsitzen«: DIE ZEIT 43/2017, 19.10.2017,  
Carolin Pirich 45 »Ein Königreich für Tomaten«: DIE ZEIT 42/2015, 15.10.2015, Michael Stührenberg

**Entdecken,  
worauf es ankommt.**

**ZEIT**  **REISEN**

Foto: proslgn/Adobe Stock

© 2021 Zeitverlag Gerd Bucerius GmbH & Co. KG

[www.zeitreisen.zeit.de](http://www.zeitreisen.zeit.de)

## Impressum

Herausgeber: Zeitverlag Gerd Bucerius GmbH & Co. KG  
Helmuth-Schmidt-Haus, Buceriusstraße, Eingang Speersort 1, 20095 Hamburg

© 2021 Zeitverlag Gerd Bucerius GmbH & Co. KG

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt.  
Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne  
Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für  
Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und  
Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Projektmanagement: Sabine M. Müller (verantw.), Carolin Protscher

Mitarbeit: Lia Thal

Layout: Kathrin Kosaca-Fuchs (verantw.), Ingrid Wernitz

Satz: Madlen Domann

Korrektur: Thomas Worthmann (verantw.)

Herstellung: Torsten Bastian (verantw.), Tim Paulsen

Bildbearbeitung: Wolfgang Scheerer

Druck und Bindung: Grafisches Centrum Cuno GmbH & Co. KG, Calbe

Coverfoto: © Coke Bartrina für DIE ZEIT

Printed in Germany

ISBN: 978-3-948994-00-6

Alle Angaben in dieser Ausgabe sind gewissenhaft geprüft.  
Preise, Buchungsmodalitäten, Telefonnummern usw. können sich aber schnell ändern.  
Für eventuelle Fehler übernimmt der Verlag keine Haftung.

# DIE ZEIT Hotels

45 einzigartige Orte und ihre Gastgeber

*zum Verlieben*

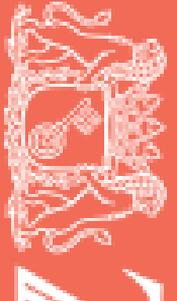
Oasen der Ruhe, Sehnsuchtsorte, Hideaways – auf der Suche nach dem perfekten Ort für eine Auszeit wünschen wir uns nicht nur irgendein Hotel, sondern ein Haus mit Persönlichkeit. Einen Raum, in dem aus einer einfachen Übernachtung ein unvergesslicher Aufenthalt wird. Ein Hotel, dessen Flair und besondere Geschichte uns berühren und dessen Gastgeber eine merkliche Liebe zu jedem Detail hegen. An einem solchen Ort übernachtet man nicht nur, man lebt auf, fühlt sich inspiriert und verzaubert.

Die Autorinnen und Autoren der ZEIT haben auf ihren Reisen in Europa 45 außergewöhnliche Hotels gefunden, und in ihren Texten wird spürbar, was den einmaligen Charme dieser Häuser und ihrer Gastgeber ausmacht. Ein Buch zum Träumen und zur Urlaubsplanung, für alle, die Besonderes erleben wollen.



978-3-948994-00-6

© 2021 Zeitverlag Gerd Bucerius GmbH & Co. KG

DIE  
  
ZEIT

# THE OFFICIALS Zur Verkauf

DIE ZEIT

# Hotels

45 einzigartige Orte und ihre Gastgeber

*zum Verlieben*