DAS REISEMAGAZIN

FEBRUAR 2019

GEO SAISON

www.geo-saison.de

BAJA CALIFORNIA
RENDEZVOUS MIT WALEN UND SEELÖWEN

LAOS
REISFELDER, TEMPEL, LAGUNEN: EINE LANDPARTIE

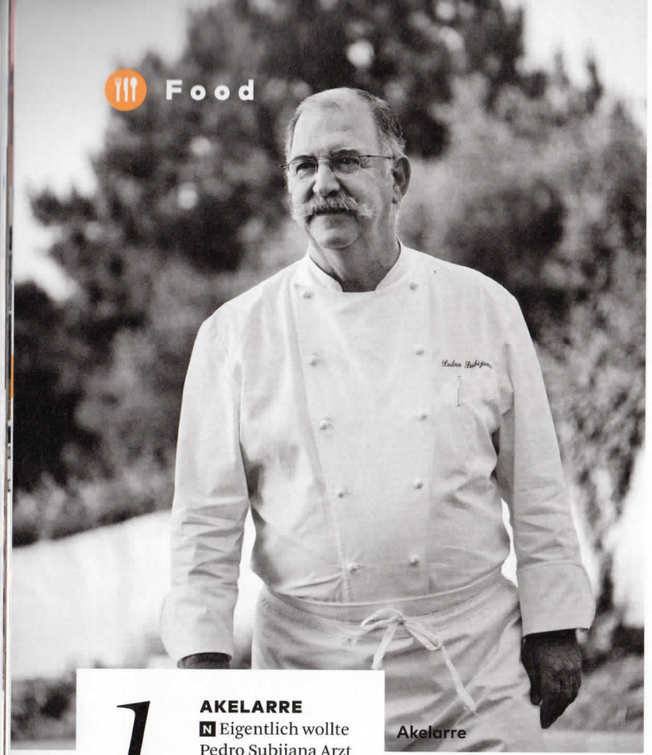
NORWEGEN
HAUPTSTADT DER FJORDE – AUF LANDGANG IN BERGEN

KURZTRIPS
NORMANDIE
SARDINIEN
PELOPONNESE

München
Wie italienisch ist die Stadt?

Die 100 schönsten Hotels in Europa 2019

Deutschland: 7,00 € · Österreich: 7,90 € · Schweiz: 11,00 sfr · Benelux: 8,20 € · Italien: 9,00 € · Spanien: 9,00 €


Akelarre

Kirchenwirt

TEXT **BIRGIT KNOP**

Zum Hirschen

1 PLATZ

AKELARRE

N Eigentlich wollte Pedro Subijana Arzt werden. Doch es kam anders. Subijana wurde zum Botschafter der neuen baskischen Küche und für seine Kochkunst mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Seit wenigen Monaten gehört nun zu seinem Restaurant »Akelarre« (»Hexensabbat«) das nicht minder hitverdächtige Hotel »Akelarre«. Mitten auf dem Monte Igueldo, ausgestattet mit 22 Zimmern und einem atemberaubendem Blick auf die Biskaya, wurden die fünf Steinkuben mit fünf Sternen ausgezeichnet. Für unsere Jury der eindeutige Sieger dieser Kategorie! **SPANIEN, SAN SEBASTIÁN,** *Padre Orkolaga Ibilbidea 56, Tel. 0034-943-31 12 08, www.akelarre.net, DZ/F ab 293 €*

Empfohlen von Juror Fernando Gallardo

KIRCHENWIRT

K In der Familiensuite hängt ein Werbeplakat. Darauf steht: »Gasthof Kirchenwirt. Gut essen/gut trinken – ruhige Zimmer.« Es stammt noch von der Uroma. Dank ihrer beiden Urenkel, der Geschwister Barbara Kottke und Hans-Jörg Unterreiner, weht ein frischer Zeitgeist durch die festungsdicken Mauern des 700 Jahre alten Hauses. In der Küche schlägt Hans-Jörg gekonnt den Spannungsbogen zwischen österreichischen und internationalen Spezialitäten. Und das auf Ein-Hauben-Niveau! In seinem Weinkeller lagert der Ex-Snowboard-Profi einen Schatz, den man eher in einem Londoner Sterne-Restaurant als im Pinzgau erwarten würde. Ähnlich luxuriös sind die 18 Zimmer und Suiten, gestaltet von Barbara. Uroma wäre begeistert. **ÖSTERREICH, LEOGANG,** *Tel. 0043-6583-82 16, www.hotelkirchenwirt.at, DZ/F ab 144 €*

LE PETIT HÔTEL DU GRAND LARGE

N C In den Regalen auf den Fluren lehnen die Bücher aneinander und murmeln: Greif zu, greif zu! Aber zum Lesen wird man kaum kommen, es gibt Besseres zu tun. Im Restaurant mit weit geöffneten Fenstern zum Meer geht es locker und bodenständig und qualitativ absolut hochwertig zu. Kein Chichi, keine arroganten Kellner. Dafür Techno-Musik aus der Küche, frischester Fisch und allerfeinste Meeresfrüchte – geliefert vom befreundeten Fischer. Küchenchef Hervé Bourdon und sein junges Team verwöhnen ihre Gäste nicht nur, sie machen sie glücklich. Mit Kräutern aus dem eigenen Garten und allem, was der Atlantik vor der bretonischen Küste hergibt. **FRANKREICH, ST. PIERRE QUIBERON,** *11 Quai Saint-Ivy, Tel. 0033-2-97 30 91 61, www.lepetithoteldugrandlarge.fr, DZ ab 95 €*

ZUM HIRSCHEN

N Ins frühere Hospiz für Pilger ist ein neuer Zeitgeist eingezogen. Ein gläsernes Treppenhaus verbindet die klösterliche Herberge mit einem gradlinigen Neubau. Ruhe findet der Gast hier, aber keinen Fernseher und nach Mitternacht auch kein WLAN-Signal mehr. Dafür Köstlichkeiten im Restaurant »Cervo«. Hier trifft Tiroler Küche auf die kulinarische Tradition des benachbarten Trentino. Kleine Kostprobe? Steak von der Selleriewurzel mit Mutterkümmel und Steinpilzen in Lagrein-dunkel-Soße mit Röstkartoffeln. Zum Hinpilgern und Niederknien. **ITALIEN, UNSERE LIEBE FRAU IM WALDE-ST. FELIX,** *Malgasottstr. 2, Tel. 0039-0463-88 61 05, www.zumhirschen.com, DZ ab 160 €*

HIRSCHGASSE

N Hauen und Stechen war gestern. Wo sich früher Studenten duellierten, geht es heute fast schmerzhaft romantisch zu. Mit Butzenscheiben und Ritter-Deko an den Wänden. Die »Hirschgasse« hat sich den kulinarischen Freuden zugewandt. Dank badischer Beharrlichkeit kochte sich Mario Sauer in die Sphären der Haute Cuisine und erfreut seine Gäste mit Filet vom Hohenloher Rind, das leicht blutend mit Knusperkruste, Petersiliencreme und Kräuterseitlingen auf den Tisch kommt. Der Pazifist Mark Twain, dem hier einst angesichts der blutrünstigen Burschenschaftler das Lachen verging, würde es sich heute munden lassen und später zwischen Samt und Blümchenmustern in der Laura-Ashley-Einrichtung seines Zimmers die Beine hochlegen. **DEUTSCHLAND, HEIDELBERG,** *Hirschgasse 3, Tel. 06221-45 40, www.hirschgasse.de, DZ ab 205 €*

Empfohlen von Jurorin Ruth Spitzenpfeil

BLAUSEE

N Eine Forelle mit der Adresse »Blausee« kann sich glücklich schätzen. Erblickt sie doch in sauberstem Bergquellwasser das Licht ihrer Wasserwelt. Ihr Futter ist frei von künstlichen Farbstoffen. Da kommen Fisch und Feinschmecker gleichermaßen auf ihre Kosten. Letzterer hat im Restaurant »Blausee« die Wahl zwischen Rauchforellen-Ravioli mit Basilikum-Pesto, Knusperli mit Tatarsoße oder pochierten Lachsforellenfilets an lauwarmem Couscous. Im Naturpark Blausee kann er anschließend im Glasbodenboot dem türkisblauen See auf den Grund gehen und später am Abend im Hotel »Blausee« in seinem Zimmer mit Wänden aus unbehandeltem Holz und einer archaischen Steinwand im Bett versinken. Nur eines darf er nicht: am nächsten Morgen kopfüber in den Blausee hüpfen. Das Schwimmen ist nämlich der Forelle vorbehalten. **SCHWEIZ, BLAUSEE,** *Tel. 0041-33-672 33 33, www.blausee.ch, DZ ab 189 €*

Unterwirt

Blausee

SANTIAGO COOKING & NATURE

N C Fast wie in einem Escher-Bild. Nur begehbar. Die geometrischen, schwarz-weißen Kacheln auf dem Boden des Restaurants »À Terra« reichen bis hoch zum Küchentresen. Davor, mitten im Raum, steht eine lange Tafel. Hier wird gemeinsam gegessen und auf Wunsch auch gemeinsam gekocht. Unter dem Motto »Make Food Not War« gibt der Küchenchef in täglich wechselnden Workshops gern sein Wissen rund um portugiesische Spezialitäten preis. Und die Zimmer? Sind von schlichter Schönheit, hell und einladend. So wie der Pool, dem schneeweiße Liegen und Sonnenschirme den passenden Edward-Hopper-Rahmen geben. **PORTUGAL, SANTIAGO DO CACÉM,** *Rua Cidade de Beja, Tel. 00351-269-24 99 00, www.santiagohotel.pt, DZ/F ab 80 €*

UNTERWIRT

N Anni und Edmund Steindl – ein Paar, ein Ziel. Aus einer schlichten Wirtsstube machten sie ein Gourmethotel. Immer noch beliebter Klassiker auf der Karte: in Butterschmalz gebackene Wiener Schnitzel. Im Garten verteilt, stehen Töpfe mit duftenden Hortensien, Rosen und Kräutern. Im Winter werden sie auf Leiterwagen in die alten Schweineställe gekarrt. Teppiche werden auf dem ersten Schnee ausgeklopft und anschließend wieder in den Fluren ausgerollt. Die Steindls haben ein wunderbares Anliegen: Nicht nur die Gäste sollen sich in ihrem Haus wohlfühlen, auch die Mitarbeiter und die ganze Familie. Alle Zimmer sind ruhig in Form und Farbe. Tischlermeister Zangerle hat viele der Möbel von Hand gefertigt. Wie naheliegend doch das wirklich Gute ist. **ÖSTERREICH, EBBS,** *Wildbichler Str. 38, Tel. 0043-5373-42288, www.unterwirt.at, DZ ab 144 €*

SÖL'RING HOF

K Es heißt, Johannes King, 54, Spitzenkoch und Miteigentümer des »Söl'ring Hof«, wandere mit seinen Hausgästen auch schon mal zum Beerenpflücken und Kräutersammeln über die Schwemm- und Salzwiesen der Insel Sylt. Danach gibt es als Belohnung ein vorzügliches Vier-Gänge-Abendmenü. Kings Restaurant ist mit 45 Plätzen nicht gerade groß. Der beliebteste Platz ist wohl das Bänkchen auf der Terrasse mit Blick aufs Meer. Vorn Nordseebrandung, rechts und links Infinity-Sandstrand. Das Restaurant hat zwei Sterne. Das Haus fünf. Drei Accessoires runden diesen Luxus aufs Feinste ab: ein Fernglas auf dem Zimmer, ein Strandkorb in der Düne und das Lachen der Möwen im Wind. **DEUTSCHLAND, SYLT, RANTUM,** *Am Sandwall 1, Tel. 04651-83 62 00, www.soelringhof.de, DZ ab 450 €*