

DAS STROHBECK REISEN MAGAZIN

2022

# paradies

NEW  
YORK

HELLO AGAIN



Happy hours

**MALEDIVEN**

*Welcome im  
Traumurlaub*

**AFRIKA**

*Im Reich der  
Alphatiere*

**MALLORCA**

*Spanisches  
Küchenwunder*



DISCOVER THE NEW  
OLYMP 24/SEVEN STYLES  
[OLYMP.COM/24-SEVEN](https://OLYMP.COM/24-SEVEN)



**MY STYLE.  
MY STATEMENT.**

*GERARD BUTLER'S CHOICE.*

*OLYMP 24/SEVEN DYNAMIC FLEX JERSEY  
BEQUEM WIE EIN T-SHIRT, STILVOLL WIE EIN HEMD*

**OLYMP**



# FALKE

TRAVEL & COMFORT



INNOVATIVE, ELEGANT COMPRESSION SOCKS AND TIGHTS  
FOR ENERGIZING, STIMULATING EFFECTS.





# ENTDECKEN SIE DIE GANZE WELT DES Interiors.

In Stuttgart und Sylt.



Impressionen Showroom Stuttgart

MINOTTI ~ B&B ITALIA ~ MAXALTO ~ FLEXFORM ~ CASSINA ~ POLIFORM ~ BAXTER  
POLTRONA FRAU ~ KNOLL INTERNATIONAL ~ PORADA ~ PAOLA LENTI ~ FREIFRAU  
KAMPE|54 Danneckerstrasse 46 A | 70182 Stuttgart ~ Westerhorn 6 | 25980 Sylt-Keitum  
kampe@kampe54.de | www.kampe54.de



## EDITORIAL

### Liebe Reisefreunde, liebe Leserinnen und Leser von paradies,

ganz gleich, wen man diese Tage fragt – alle scheinen sich ausnahmsweise einig zu sein und einen großen, gemeinsamen Wunsch zu haben: Das Leben soll wieder werden, wie es früher war. Wie damals, als wir uns gedankenlos an der Bar drängelten. Als wir Freunde auf der Straße spontan umarmten und sie unbekümmert mit nach Hause nahmen, egal ob zwei oder 20. Wenn ich im Fernsehen alte Aufnahmen von überfüllten Pop-Konzerten, großen Hochzeiten oder fröhlichen Dinnerpartys sehe, überkommt mich eine leise Nostalgie. Sexy Zeiten! Bekommen wir sie zurück?

Sie kennen mich: Ja! Wir werden wieder freier und sorgloser leben können. Wie unglaublich gut sich das anfühlt, ist mir gerade während eines Kurztrips nach New York bewusst geworden. Allerdings: Vielleicht haben wir das eine oder andere dazu gelernt, und sei es nur, uns öfter die Hände zu waschen oder körperliche Nähe zu fremden Menschen und großen Gruppen mit Vorsicht zu genießen. Mag sein, dass sich so mancher zunächst etwas zögerlich in die alte/neue Normalität vortastet, aber der Schritt in diese Richtung war in den vergangenen Wochen gewaltig und ich sehe ganz viel Licht am Ende des Tunnels. Überall und auch bei uns wurden Regeln gelockert, Maßnahmen zurückgenommen, Clubs, Sport- und Kulturveranstaltungen wieder geöffnet und einer wachsenden Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Die Regierung lässt die Zügel locker – mit Bedacht, was richtig ist, aber auch mit Mut und Zuversicht. Mut und Zuversicht erkenne ich auch bei meinen Kunden: Jeder bleibt vorsichtig, aber die große Angst vor einer Covid-Erkrankung hat ein Stück weit nachgelassen. Man geht wieder ins Restaurant, übernachtet im Hotel und setzt sich ins Flugzeug, ohne sich dabei schlecht zu fühlen. Das höre ich im Freundes- und Bekanntenkreis und ich lese es in den Buchungszahlen. Die Menschen trauen sich wieder aus ihren Häusern, sie wollen reisen und die Welt erkunden. Das ist ihnen wichtiger als je zuvor. Vielleicht hat uns die Pandemie gezeigt, was das Leben und die Freiheit – auch die zu reisen – wert sind. Wir alle freuen uns auf einen schönen Sommer. Ich kann nur hoffen, dass es ein friedlicher wird.

Unser neues Magazin zeigt einige der schönsten Urlaubsziele. Blättern Sie, träumen Sie, wählen Sie – in diesem Jahr wird Reisen fast wieder wie früher sein.

Ihr Martin Strohbeck



15



76



26



# Best of my travels

32



62



51

- 07 EDITORIAL
- 12 STAY WITH STYLE
- 15 BESTE BEGLEITER  
Accessoires für jede Reise
- 18 INTERVIEW  
Martin Strohbeck im Gespräch
- 22 JETSETTER  
Prominente verraten ihre Lieblingsorte
- 26 NEW YORK  
Hello again
- 32 SPECIAL MALEDIVEN  
Die schönsten Urlaubinseln

- 51 MUST-HAVE AM STRAND  
Accessoires für Sonnenanbeter
- 60 BACKSTAGE  
Low Budget mit Stil
- 62 AFRIKA  
Im Reich der Alphatiere
- 72 DESIGNERPORTRAIT  
Pas de deux
- 76 MALLORCA  
Spanisches Küchenwunder
- 82 LESEZEIT  
Buchempfehlungen von Oliver Jahn

## IMPRESSUM

**Herausgeber des Magazins:**  
**STROHBECK REISEN**  
Martin Strohbeck, Geschäftsführer  
Strohbeck Reisen GmbH  
Laustraße 88, 70597 Stuttgart,  
Tel. +49 711 9334280,  
info@strohbeck-reisen.de

**Konzeption/Redaktionsleitung:**  
Patricia Engelhorn  
**Artdirection:** Andreas Meiler,  
design apartment, München  
**Grafische Gestaltung Anzeigen:**  
Simone Horlacher, +zubrot, Stuttgart  
**Schlussredaktion:** Nicolas Kellner  
**Druck:** Vogel Druck und  
Medienservice GmbH, Höchberg

# Occhio



culture of light

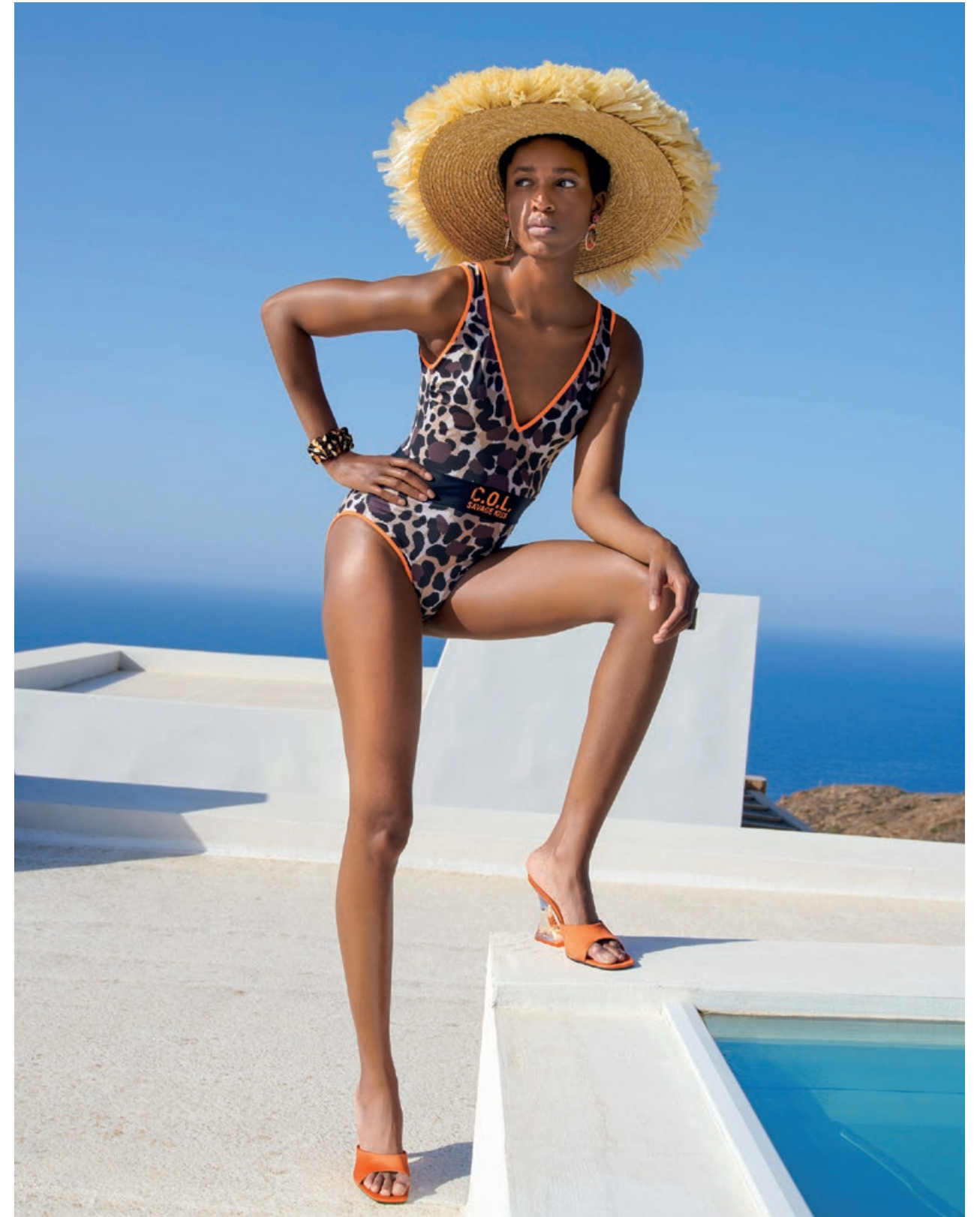
Alma Hasun and Mads Mikkelsen  
illuminated by Mito sospeso.  
Watch the movie on [occhio.com](http://occhio.com)





AUF [WWW.SPORTALM.AT](http://WWW.SPORTALM.AT)  
KÖNNEN SIE  
IHR PERSÖNLICHES  
MAGAZIN ANFORDERN  
ODER SIE RUFEN UNS AN  
UNTER: 0043 5356 643610

*A Kiss from Kitz'*





### THINK BIG

Wer das neue Cheval Blanc Paris betritt, erkennt sofort, dass hier weder an Platz noch an anderem gespart wurde. Die Zimmer sind ebenso großzügig wie die Lobby bemessen und wie diese von erlesenem Chic.

Stay  
with  
Style

„Nichts entwickelt die Intelligenz wie das Reisen.“

— ÉMILE ZOLA —

## PARIS

### ÜBER NACHT IM KAUFHAUS

Im berühmten Pariser Kaufhaus La Samaritaine konnte man früher Kochtöpfe, Kosmetik und Kinderspielzeug kaufen, jetzt hängen hier die Couture-Modelle von Prada, Chloé, Bottega Veneta und weiteren edlen Labels des LVMH-Konzerns. Das Unternehmen ließ das 1928 direkt an der Seine errichtete Belle-Époque-Gebäude 16 Jahre lang mit großem Aufwand renovieren und eröffnete dort auch gleich sein erstes Luxushotel in der französischen Kapitale: das **CHEVAL BLANC PARIS**. Von den 72 großräumigen Zimmern und Suiten sind der nahe Pont Neuf, Notre-Dame und der Eiffelturm zu sehen, die Einrichtung von Peter Marino prunkt mit skulpturalen Kronleuchtern, gravierten Metalltischen, edlen Wandteppichen und ausgesuchten Vintage-Holzarrangements. Alles ist durch und durch pariserisch: von den Patou-Uniformen der Angestellten über das Dior-Spa mit 30-Meter-Pool bis zur fantastischen Küche des von 3-Sterne-Koch Arnaud Donckele geleiteten Gourmetrestaurants Plénitude. [chevalblanc.com](http://chevalblanc.com)

## BUDAPEST

### BELLE ÉPOQUE AN DER DONAU

Ungarns Kapitale ist für seine herrschaftlichen Gebäude aus dem 19. Jahrhundert bekannt – eines der prächtigsten wurde als Europas Hauptquartier der New York Life Insurance Company errichtet. Der prachtvolle Jugendstilpalast mit seinem majestätischen Innenhof steht neuerdings den Gästen des **ANANTARA NEW YORK PALACE BUDAPEST HOTEL** zur Verfügung. Die 185 Zimmer und Suiten sind mit Antiquitäten und Kunstwerken ausgestattet, als Herzstück des Hauses gilt das mit Stuck, Fresken und Goldornamenten gestaltete New York Café, das schon früher als Treffpunkt von Künstlern, Schriftstellern und Intellektuellen galt. Dazu kommen ein glamouröses Restaurant mit ungarischen Köstlichkeiten und ein elegantes Anantara Spa, in dem das Beste der thailändischen Heilkunst mit den Traditionen der Budapester Thermalbäder vereint werden. [anantara.com](http://anantara.com)

Fotos: Alexandre Tabaste (1), Peter Baas Fotografie (1)



## MAILAND

### ALTE MAUERN, NEUER LOOK

Nicht neu, aber so gut wie, präsentiert sich das luxuriöse **FOUR SEASONS HOTEL MILANO**. Es eröffnete 1993 mitten im eleganten Mode-Distrikt in einem ehemaligen Kloster mit antiken Fresken, wertvollen Parkettböden und Over-the-top-Service. Anfang letzten Jahres schloss es seinen diskreten Eingang für eine Rundum-Renovierung unter der Leitung der bekannten Architektin und Designerin Patricia Urquiola. Die Spanierin mit Mailänder Wohnsitz nahm sich zunächst der Gemeinschaftsräume an und verpasste ihnen einen leichteren, helleren und zeitgeistorientierteren Look. Mit der Fertigstellung von Lobby, Restaurant und Bar wurde das Haus im Juli 2021 neu eröffnet, seitdem kann endlich auch der wunderschön begrünte Innenhof genutzt werden. Die Renovierung aller Zimmer und Suiten ist für dieses Jahr bei laufendem Betrieb geplant. [fourseasons.com](http://fourseasons.com)





# Stay with Style



## ISTANBUL

### STADTOASE MIT POOL

Istanbul hat nicht nur die gleiche Vorwahl wie New York, auch der Lebensstil ist ähnlich: dynamisch, geschäftig, manchmal anstrengend. Da kommt ein ruhiges Hotel gerade richtig. Mit seiner spektakulären Bosphorus-Lage, einem Kiefernain als Garten, drei Pools und einem 3500 Quadratmeter großen Spa bietet das neue **MANDARIN ORIENTAL ISTANBUL** eine perfekte Ruheoase, in der man auch mal den ganzen Tag verbringen kann. Die 100 Zimmer und Suiten wurden in einer gelungenen Mischung aus Fern- und Nahost gestaltet, sie sind großzügig, komfortabel und dank hoher Fenster mit einer einzigartigen Aussicht auf Fluss oder Garten versehen. Fusion bieten auch das schön am Bosphorus-Ufer gelegene Restaurant Novikov mit seiner Kombination aus italienischen, asiatischen und orientalischen Aromen sowie die über dem Wasser schwebende Bosphorus Lounge, in der es sowohl türkischen Kaffee als auch gut gemischte Cocktails gibt. [mandarinoriental.de](http://mandarinoriental.de)



## MADRID

### TRADITION UND ZEITGEIST

In neuem Outfit präsentiert sich das **ROSEWOOD VILLA MAGNA**, ein kultiges Luxushotels an Madrids Prachtboulevard Paseo de la Castellana. Das historische Anwesen steht in einem üppig grünen Garten zwischen den Restaurants und Designerboutiquen des schicken Salamanca-Viertels und wird von Madrilenern für seinen einmaligen Afternoon Tea und die elegante Tapas-Bar geschätzt. Gästen stehen 154 in zeitgenössischem Design gestaltete Zimmer und Suiten zur Verfügung. Als Highlights gelten die beiden großen Signature Suiten auf dem Hoteldach mit Schlafzimmern, Salon und fantastischer Terrasse mit Panoramablick. [rosewoodhotels.com](http://rosewoodhotels.com)



## WIEN

### RETRO COOL

Das neue **HOTEL MOTTO** residiert in einem Gebäude aus dem 17. Jahrhundert in der beliebten Mariahilfer Straße. Seine 91 Zimmer und Suiten, Lobby, Restaurant und Bar punkten mit einer gelungenen Mischung aus Pariser 20er-Jahre-Flair, Wiener Stil und skandinavischer Gemütlichkeit. Die eigens für das Hotel designten Stoffe, Fliesen und Lampen passen perfekt zu den Vintage-Möbeln – teilweise Originale aus dem Pariser Hotel Ritz. Herzstück des Hauses ist das unter einer Glaskuppel untergebrachte Chez Bernard-Restaurant et Bar mit moderner österreichisch-französisch-afrikanischer Küche. [hotelmotto.at](http://hotelmotto.at)

### ZICKZACK AUF ROLLEN

Wer viel unterwegs ist, kennt das Problem: Ob im Zug oder auf dem Gepäckband am Flughafen – überall liegen ähnlich aussehende, schwarze Koffer. Da kommt die neue **Tumi-Kollektion** gerade richtig. Das farbenfrohe Design stammt von Missoni und ist nicht zu übersehen, alles andere punktet mit bewährter Tumi-Qualität. Im gleichen Look gibt es auch Weekender, Kosmetiktaschen und einen Rucksack. [de.tumi.com](http://de.tumi.com)



### SNEAKER MIT STIL

Leicht, leuchtend, lässig und langlebig – die Striped Runner Trainers des Londoner Modeunternehmens **Boden** sind aus feinem Leder und anderen Materialien gefertigt und dazu gedacht, immer und überall tragbar zu sein. Sie passen zum Strandkleid und zum Safari-Outfit und werden auch beim Stadtbummel nicht unbemerkt bleiben. [bodendirect.de](http://bodendirect.de)



## BESTE BEGLEITER

„Das Leben ist eine Reise.  
Nimm nicht zu viel Gepäck mit.“

– BILLY IDOL –

### TAKE NOTE

Wie hieß noch mal dieses wunderbare Hotel auf Mykonos? Und wo war die coole Bar auf Ibiza? Aufschreiben hilft! Auch die Zimmernummer und den Namen des besten Cocktails. Die **Travel Notebooks von Assouline** sollen dazu animieren, unterwegs seine Lieblingsadressen zu notieren. Ihre farbenfrohen Cover sehen aber auch auf dem Bürotisch gut aus. [assouline.com](http://assouline.com)



### GLASPERLENSPIEL

Die regenbogenfarbene Arcadia-Beads-Kollektion des Londoner Juweliers **Robinson Pelham** wirkt unprätentiös und lässig, besteht aber aus edlen, handgefertigten Muranoglasperlen. Halsketten und Armbänder sind mit goldenen Scharniergliedern versehen und können beliebig zusammengefügt oder mit Anhänger getragen werden. [robinsonpelham.com](http://robinsonpelham.com)

### BEAUTY AN BORD

Die Naturkosmetik der Österreicherin **Susanne Kaufmann** ist für nachhaltige Herstellungsmethoden und beste Ingredienzen bekannt. Fürs Flugzeug, den Kurztrip oder zum Ausprobieren bestens geeignet ist das handliche Travel Kit mit sechs Produkthighlights, die praktisch verpackt im reisetauglichen Flugbeutel und perfekt aufeinander abgestimmt sind. [susannekaufmann.com](http://susannekaufmann.com)



### WEICH & WARM

Diese große, leichte und mit Fransen besetzte Decke von **Brunello Cucinelli Home** wurde in Italien aus reiner Seide gesponnen. Sie passt in jede größere Handtasche, sieht immer gut aus und hält auch im Flugzeug schön warm. [brunellocucinelli.com](http://brunellocucinelli.com)



# Lehnsüchte... made by Strohbeck Reisen

Traumziele gibt es viele auf der Welt.  
Seit 29 Jahren ist es unsere Leidenschaft, die perfekten Traumziele  
für Sie zu entdecken.

Ob romantische Finca, charmantes Strandhotel, luxuriöse Lodge  
oder elegantes Insel-Resort – nur die Hotels, die uns persönlich gefallen und  
wirklich überzeugt haben, sind auf den Seiten unseres aktuellen Kataloges zu finden.

Fordern Sie kostenfrei unseren Katalog 2021/22 an  
und lassen Sie Ihre Träume wahr werden!



STROHBECK  
Reisen GmbH

LAUSTRASSE 88 70597 STUTTGART FON +49 711 933428-0  
[www.strohbeckreisen.de](http://www.strohbeckreisen.de) e-mail: [info@strohbeckreisen.de](mailto:info@strohbeckreisen.de)

Martin Strohbeck, Flughafen Stuttgart 1966





# Corona-Krise, Klima-Krise, Reise-Krise?

MARTIN STROHBECK ÜBER SEINE BEOBACHTUNGEN UND VIELE GUTE GRÜNDE, OPTIMISTISCH ZU BLEIBEN.

## Herr Strohbeck, das zweite Pandemiejahr ist vorbei.

### Wie ist es bei Ihnen gelaufen?

Glücklicherweise erstaunlich gut. Schon 2020 war für uns ein ordentliches Jahr, denn wir sind stark gestartet und auch das Jahresende war so gut, dass alles, was zwischen durch verloren gegangen war, aufgefangen wurde. 2021 dagegen war für mich eine kleine Sensation. Das Jahr hat alle Rekorde gebrochen.

### Tatsächlich? Es war besser als vor der Pandemie?

Absolut! Es war unser bestes Jahr überhaupt.

### Haben Sie eine Erklärung dafür?

Die Erklärung heißt Malediven. Die Inseln waren schon immer unser wichtigstes Zielgebiet, wir gelten als Spezialist für diese Region. Das hat sich sehr positiv ausgewirkt, denn die

Malediven waren so gut wie immer offen, aufgrund ihrer Geografie galten sie zudem als eines der sichersten Reiseziele weltweit. Viele unserer Kunden kennen und lieben diese Inseln. Sie wissen auch, dass sie dort gut aufgehoben sind.

### Wie meinen Sie das?

Die Malediven haben von Anfang an sehr gut auf die Pandemie reagiert. Die Corona-Regeln wurden ernst genommen, auf ihre Einhaltung geachtet. Dazu kommt: Auf den Malediven gibt es keine Tagestouristen, aber auch keine Dörfer und Märkte, die man besuchen könnte. Auf jeder Insel steht nur ein Hotel, das Personal lebt vor Ort und ist fast zu 100 Prozent geimpft. Die Möglichkeiten, sich zu infizieren, sind verschwindend gering. Deshalb sind die Malediven zu einem absoluten Hotspot geworden. Seit Oktober 2020 sind sie fast permanent ausgebucht.

Foto: Malis Richter

### Die Menschen trauen sich wirklich so weit weg?

Ja, aber sie brauchen Zuspruch. Ich hatte viele Telefonate mit Kunden, die ihre Reise stornieren oder umbuchen wollten. Oft konnte ich sie mit guten Argumenten überzeugen, doch zu reisen. Mein Team und ich haben um jede einzelne Reise gekämpft. Dafür haben wir viel Dank erfahren. Nach ihrer Rückkehr riefen die Kunden bei uns an und erzählten, wie sie ihre Zeit auf den Malediven genossen haben. Tatsächlich macht man dort nicht nur Urlaub in einem wunderschönen Umfeld, man macht auch Urlaub von Corona.

### Ohne Masken und so?

Genau. Wenn man erstmal auf seiner Insel angekommen ist, vergisst man Maske, Kontaktreduzierungen und Abstandhalten. Corona ist vorübergehend einfach weg. Ich weiß aus eigener Erfahrung, wie unglaublich wohltuend das ist.

### Wie sah es an anderen beliebten Destinationen aus?

Leider weniger gut! Mauritius zum Beispiel war bis Oktober 2021 komplett geschlossen. Inzwischen dürfen zwar wieder Touristen ins Land, aber nur vollständig Geimpfte – was ein Problem für Familien mit (ungeimpften) Kindern ist. Auch die Seychellen waren teilweise für Urlauber geschlossen, Thailand ebenso.

### Hat sich das Reiseverhalten geändert?

Das hat es. Es werden auffällig viele lange bis sehr lange Urlaube gebucht. Es gibt Kunden, die bleiben bis zu acht Wochen auf den Malediven. Das gab es früher nicht, vor der Pandemie galten drei Wochen als Obergrenze. Viele haben gelernt, dass sie auch weit weg von zu Hause arbeiten können – diese Möglichkeit wird zunehmend genutzt. Die Hotels kommen der Entwicklung entgegen und bieten gezielt Angebote für Longstays an, nicht nur auf den Malediven.

### Ob das wohl bleibt?

Könnte sein. Wer einmal erlebt hat, wie gut man mobil arbeiten kann, wird das gerne wieder machen. Ich selbst nutze diese Möglichkeit auch: Meine Aufenthalte auf Mallorca werden immer länger, denn von meiner Finca aus kann ich genauso gut arbeiten wie in meinem Stuttgarter Büro.

### Wie sieht es mit Reisen nach Afrika aus?

Bis Omikron auftauchte, lief es dort bestens, aber dann haben sich die Buchungen von einem Tag auf den anderen in Luft aufgelöst. Für das Land war das natürlich eine Katastrophe. Und für uns Reiseveranstalter auch. Inzwischen haben die Buchungen wieder angezogen, zum Glück!

### Was glauben Sie, wie wir zukünftig reisen werden?

Ich bin ein Optimist und hoffe, dass wir irgendwann wieder zu dem zurückfinden, was wir vor der Pandemie hatten. Einreiseformulare für bestimmte Länder gab es schon immer und dass man sich vor bestimmten Krankheiten schützen

muss, ist auch nicht neu. Wenn ein Großteil der Weltbevölkerung Zugang zu Impfungen hat und diese auch nutzt, wird vieles besser werden. Das ist auch jetzt schon zu sehen.

### Ist die Reisewelt kleiner geworden?

Ein bisschen, ja. Die Karibik wurde lange kaum noch direkt angefliegen, Thailand hatte seine Grenzen weit über ein Jahr lang für Besucher geschlossen, Malaysia war kaum erreichbar und auch Singapur ist schwierig. Für uns konzentriert sich fast alles auf die Inseln im Indischen Ozean, die jederzeit relativ problemlos zu erreichen sind.

### Welche Rolle spielt die Ökologie?

Dieser Aspekt ist inzwischen sehr wichtig geworden. Jeder, der in unserer Branche tätig ist, muss sich darüber Gedanken machen. Auch unsere Kunden tun das.

### Ihre Kunden bespielen das Highend-Segment. Dort ist genügend Geld vorhanden. Wird das auch in den Umweltschutz investiert?

Auf jeden Fall. Gerade diese Hotels wissen ganz genau, was die intakte Natur um sie herum wert ist. Und dass sie den Zeitgeist nicht einfach ignorieren können. In der Luxushotellerie sind zum Beispiel Plastikflaschen schon lange tabu. Wer ein Korallenriff vor der Tür hat, tut alles, um es zu schützen. Und Afrikas Wildtiere wären ohne den gehobenen Safari-Tourismus viel größeren Gefahren ausgesetzt. Ich habe bei den Betreibern teurer Resorts und Lodges viel Idealismus in Sachen Nachhaltigkeit und Naturschutz erlebt. Es ist aber auch so, dass sie gar keine Wahl haben. Umweltneandertaler werden von kultivierten Reisenden abgestraft. Das ist auch gut so.

### Ist nicht jede Form von Tourismus in gewisser Weise umweltschädlich?

Eigentlich schon. So gesehen dürfte es auf den Malediven keine Urlauber geben. Aber was wäre die Konsequenz? →

„Meine ganz persönliche Erfahrung ist, dass Reisen mich zu einem offeneren und toleranteren Zeitgenossen gemacht hat.“



# 7 UP

Martin Strohbecks  
persönliche Favoriten für den  
Fall eines hoffentlich nie wieder  
stattfindenden Lockdown.



1



2



5



3



6



4



7

## VELAA PRIVATE ISLAND

MALEDIVEN

Klein, individuell, familiär und sehr exklusiv. Die Insel verkörpert alles, wofür die Malediven stehen: weißen puderfeinen Sandstrand, eine türkis schimmernde Lagune, kristallklares Wasser, Palmen sowie höchsten Wohnkomfort mit viel Privatsphäre. Ein persönlicher Butler sorgt dafür, dass keine Wünsche offen bleiben, die Restaurants sind eine Klasse für sich. (1)

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

## ONE&ONLY REETHI RAH

MALEDIVEN

Alles, was mir wichtig ist, wird hier geboten: vielseitige Sportmöglichkeiten, grenzenlose Privatsphäre, sechs ganz unterschiedliche Gourmetrestaurants und ganz besonders schöne, endlos weiße Strände. Die 128 Villen sind großzügig und äußerst geschmackvoll eingerichtet, das Spa ist eines der besten der Malediven. (2)

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

## ROUND HILL HOTEL AND VILLAS

JAMAICA

In diesem Hotel war ich gut 15 Mal, es zählt zu meinen absoluten Favoriten. Dort habe ich zum ersten Mal erlebt, wie es ist, im eigenen Haus mit eigenem Pool zu wohnen. Keine Villa gleicht der anderen, aber alle bieten traumhafte Ausblicke über die Anlage und direkten Zugang zum hoteleigenen Strand. Die Atmosphäre ist einmalig und der Service karibisch-charmant. (3)

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

## CAN ESTAPOLL

MALLORCA

Meine Privat-Finca auf Mallorcas hat zwar kein Meer vor der Tür, dafür viel Ruhe, viel Platz, einen schönen Pool und eine mit Flutlicht beleuchtete Boule-Bahn. Damit ich arbeiten kann, habe ich für eine schnelle Internetverbindung gesorgt. Meine Frau und ich werden oft gefragt, ob wir unsere Finca vermieten. Die Antwort lautet: Ja, manchmal tun wir das. (4)

[strohbeck-reisen.de](http://strohbeck-reisen.de)

## SINGITA SASAKWA

TANSANIA

Die Lodge wirkt wie das elegante Kolonialhaus eines Freizeitjägers, das durch ein paar nützliche Veränderungen ins 21. Jahrhundert versetzt wurde. Die neun Suiten sind mit Antiquitäten, Privatterrassen und eigenem Infinity-Pool ausgestattet, sie stehen auf einer Bergkuppe mit großartigem Weitblick. Dazu: Spa, Tennisplatz und hervorragende Küche. (5)

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

## NORTH ISLAND

SEYCHELLEN

Eine riesige Insel mit nur elf Villen/22 Gästen – individueller und exklusiver geht es kaum. Man wohnt in einer 450-Quadratmeter-Villa mit eigenem Pool, auf Wunsch kommt ein Koch und bereitet das Dinner vor. Vor der Tür befinden sich feinsandige, von Palmen gesäumte Strände, die für die Seychellen typischen Granitfelsen und eine üppig grüne, tropische Vegetation. (6)

[north-island.com](http://north-island.com)

## CHEVAL BLANC

ST. BARTH

Eine tolle Insel mit einem lässigen, aber sehr glamourösen Inselleben. Zum Baden gibt es fünf Traumstrände, an der Anse des Flamands steht das im Kolonialstil gehaltene Hotel mit Gartenzimmern im Cottage-Stil oder eleganten Gästeräumen im Haupthaus. Die Küche der beiden Restaurants kann es problemlos mit jedem Sternelokal aufnehmen. (7)

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

Fotos: © Michael Poliza (1), pierre-carreau@orange.fr (1)

### Sagen Sie es uns ...

Man hat in den letzten beiden Jahren gut gesehen, was in Afrikas Wildtierreservaten passiert ist. Weniger Tourismus hat sofort einen Anstieg der Wilderei verursacht. Fast alle Luxus-Lodges unterstützen die lokalen Communities, geben Arbeit, finanzieren Schulen und Krankenversorgung. Man darf den Schutz, der dadurch Menschen und Tieren zugutekommt, nicht unterschätzen. Und wollen wir wirklich, dass die Bewohner der Malediven wie früher von der Fischerei leben? Diese Länder sind auf den Tourismus angewiesen.

### Dazu kommt: Niemand möchte immer zu Hause bleiben.

Reisen bildet – sagt Goethe. Man lernt andere Menschen, andere Länder und andere Kulturen kennen. Meine ganz persönliche Erfahrung ist, dass Reisen mich zu einem offeneren und toleranteren Zeitgenossen gemacht hat.

### Dann dürfen wir guten Gewissens ein Flugzeug ans andere Ende der Welt besteigen?

Was sicher richtig ist: Je länger Sie dort bleiben und je nachhaltiger Sie sich benehmen, desto kleiner darf das schlechte Gewissen sein. Die Latte der Schamgrenze, was Umweltschutz und Nachhaltigkeit betrifft, liegt ja heute recht hoch. Sowohl die Hotels als auch die Gäste stehen unter Beobachtung und niemand möchte sich blamieren.

### Sie glauben, das regelt sich von selber?

Das Bewusstsein ist da und es gibt einen gewissen gesellschaftlichen Druck. Außer einer Minderheit von unbelehrbaren kann sich dem niemand entziehen. Im Übrigen wird über die Hotels auch das Bewusstsein der lokalen Bevölkerung erreicht. Früher gab es auf den Malediven überhaupt keinen Umweltschutz, dafür jede Menge Plastikmüll. Seitdem in den Hotels ökologisch gedacht wird, haben auch die Angestellten gelernt, dass ökologisches Handeln wichtig ist und dass Abfall nicht ins Meer gehört.

### Interessant. Haben Sie das auch anderswo beobachtet?

Im vergangenen Jahr war ich in Ruanda. Der Umweltschutz ist dort extrem, denn alle haben verstanden, dass man das sensible Ökosystem, in dem die wenigen noch existierenden Berggorillas leben, auf gar keinen Fall stören darf. Ich kann nur sagen: ein Top-Reiseland! Es hat sich erst sehr spät dem Tourismus geöffnet und dabei fast alles richtig gemacht. Die Natur ist so gut wie unberührt, Plastik landesweit verboten und obwohl Ruanda dicht besiedelt ist, sieht man nirgendwo Müll. Die Regierung hat den Umweltschutz sozusagen per Gesetz verordnet, die Bewohner halten sich daran und dem Besucher wird ein so außergewöhnliches wie exklusives Naturerlebnis beschert, für das er gerne etwas mehr bezahlt. Ich sehe das als ein gelungenes win-win-Ergebnis und als ein Beispiel mit Modellcharakter.

Vielen Dank für das Gespräch.



# We love it!

## PROMINENTE VERRATEN IHRE LIEBLINGSORTE.

Alte Liebe rostet nicht – ich fahre seit fast 40 Jahren auf die MALEDIVEN. Natürlich ist es heute nicht mehr ganz so romantisch wie in den siebziger Jahren, als es für Urlauber nur ein paar mit Palmwedeln gedeckte Häuschen gab. Dafür logiert man jetzt höchst komfortabel. Im **One&Only Reethi Rah** ([oneandonlyresorts.com](http://oneandonlyresorts.com)) wird neben eleganten Unterkünften sehr viel Abwechslung geboten. Man kann dort wunderbar spazieren gehen – ich laufe stundenlang von Strand zu Strand und variiere meine Route je nach Laune, Tageszeit, Wind und Sonne. Meine Lieblingsstrände sind übrigens die beiden größten der Insel, rechts und links vom Hauptrestaurant Reethi. Zum Essen gehe ich auch gerne ins japanische Tapasake oder ins arabische Fanditha. Zu meinen weiteren Top-Favoriten zählen **Kanuhura** ([kanuhura-maldives.com](http://kanuhura-maldives.com)) mit der schönsten Lagune der Malediven und einem wunderbar lässigem Barfuß-Flair, und die kleine Insel **Kudadoo** ([kudadoo-island.com](http://kudadoo-island.com)) mit nur 15 wunderschönen Überwasservillen und einer großartigen Wasserwelt. Ich bin eher ein Naturkind und laufe am liebsten den ganzen Tag im Pareo umher. Deshalb liebe ich Orte, an denen man einfach sein kann. Und



**Fiona Pacifico Griffini-Grasser**

Glamourös, vielseitig und polyglott – als Mitglied der Swarovski-Dynastie zählt die studierte Kunsthistorikerin und Designerin zum internationalen Jet Set. Sie war aber schon immer eine unermüdliche Entdeckerin.

natürlich habe ich ein Ritual: Kaum angekommen ziehe ich meinen Bikini an und tauche ins Meer – mein Mann amüsiert sich jedes Mal, wie schnell das geht. Es gibt aber auch andere tolle Inseln: die SEYCHELLEN zum Beispiel, allen voran **North Island** ([north-island.com](http://north-island.com)), wo wenigen Gästen maximale Privacy, unzählige Strände und eine umwerfende Natur geboten wird. Oder POLYNESIEN, wo ich allen meinen Freunden das **Brando** ([brando-island.de](http://brando-island.de)) empfehle – ein filmreifes tropisches Südsee-Paradies, das man wenigstens einmal im Leben gesehen haben sollte. Ganz anderes ist AFRIKA. Das **Angama Mara** ([angama.com](http://angama.com)) präsentiert sich als intime Luxus-Lodge im Maasai Mara Nationalpark in Kenia. Sie thront auf einem Hügel und bietet einen Cinemascope-Blick in die Landschaft und auf die Tierwelt. Ebenso großartig ist die **Tengile River Lodge** ([andbeyond.com](http://andbeyond.com)) in Sabi Sands in Südafrika, wo man bei Flussfahrten die Wassertiere beobachten kann. Dafür stehe ich gerne um vier Uhr morgens auf – jede Safari ist ein einmaliges Erlebnis!



Reethi Rah



Brando



Kanuhura



One&Only Dubai



Tengile River Lodge

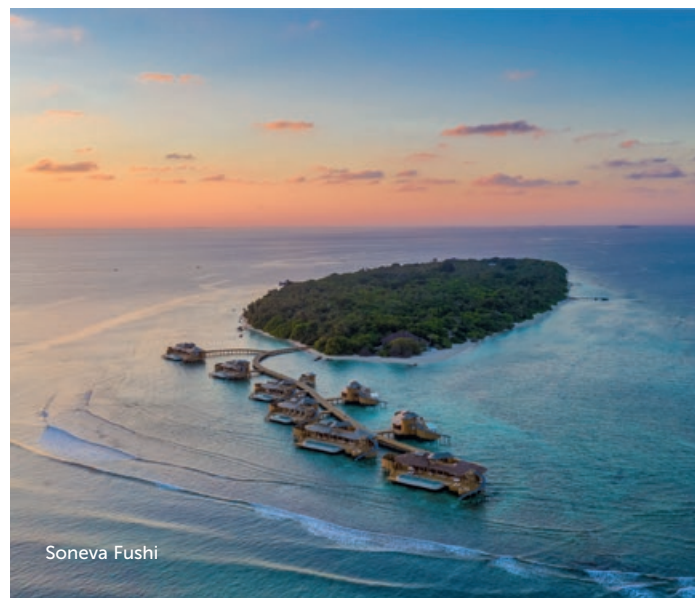


**Nico Rosberg**

Der ehemalige Formel-1-Weltmeister ist heute ein erfolgreicher Investor mit einer Vorliebe für nachhaltige Start-ups. Dem Rennsport bleibt er weiterhin verbunden, allerdings fährt er jetzt bei Elektro-Offroad-Rallyes mit.



Ibiza



Soneva Fushi

Mein Nr.1-Reiseziel ist und bleibt IBIZA. Wir haben dort ein Haus und meine Familie freut sich jedes Mal, wenn die Tickets gebucht sind. Am Vormittag gehe ich oft schon früh ins **Cappuccino Marina Café** ([cappuccinograndcafe.es](http://cappuccinograndcafe.es)) am Hafen der Inselhauptstadt Eivissa. Man sitzt direkt am Wasser, von den bequemen Korbstühlen auf der sonnigen Terrasse aus sind die Yachten und die Altstadt zu sehen. Der Decaf-Cappuccino schmeckt hier wirklich gut – was in Spanien eher die Ausnahme ist. Vor ein paar Jahren hat meine Frau Vivian die Eisdielen **Vivi's Creamery** in Eivissas „Unterstadt“ Sa Panya eröffnet (Calle Mestre Joan Mayans 6). Daran führt natürlich kein Weg vorbei! Ich bin ein großer Fan des ‚Pistazieneis‘, aber auch alle anderen Sorten sind klasse – nachhaltig produziert und frei von künstlichen Zusätzen, Farb- und Aromastoffen. Zum Baden fahren wir mit unserem kleinen Gummiboot auf die Nachbarinsel **Formentera**. Unser Ziel ist der **Tiburon Beach Club**, ([tiburonformentera.com](http://tiburonformentera.com)), eine lässige Strandkneipe mit schönem Stand. In den Wintermonaten ist die **MALEDIVENINSEL Soneva Fushi** ([soneva.com](http://soneva.com)) ein guter Tipp. Ich war schon als 11-Jähriger dort und kürzlich wieder. Die Überwasservillen sind ein Traum und was man dort erlebt, ist immer etwas Besonderes. Mir hat beispielsweise der weltbeste Free Diver beigebracht, ohne Sauerstoffflasche zu tauchen – das war selbst für einen Sportler wie mich eine Herausforderung! Dazu kommt die leckere, dabei supergesunde Küche mit abwechslungsreichen Buffets und jeder Menge exotischer Früchte. Oft kochen auch berühmte Küchenchefs wie Tim Raue für die Gäste. Immer wieder spannend und überraschend finde ich **DUBAI**. Mein Lieblingshotel ist das **One&Only Royal Mirage** ([oneandonlyresorts.com](http://oneandonlyresorts.com)) in bester Strandlage mit Blick auf die Jumeirah-Palme. Am „adults only“-Infinitypool kann man wunderbar entspannen, das Restaurant Eauzone bietet moderne asiatische Küche und für den perfekten Ausklang des Tages bietet sich eine Shisha im romantischen, marokkanisch inspirierten Innenhof The Courtyard an.

Fotos: Matthew Aland Photography (1), Tom Ziora (1), Pierre Lesage Kapstock (1), iStock.com/Eivaisla (1), Dookphoto (1)





FÜR WEITERE  
INSPIRATIONEN BITTE  
QR-CODE SCANNEN.



DORT KÖNNEN SIE AUCH  
IHR PERSÖNLICHES  
MAGAZIN ANFORDERN  
ODER SIE RUFEN UNS AN  
UNTER: 0043 5356 643610

*A Kiss from Kitz'*





# Hello again

FAST ZWEI JAHRE WAREN DIE AMERIKANER MEHR ODER WENIGER UNTER SICH. SEIT EIN PAAR MONATEN DÜRFEN AUSLÄNDER WIEDER EINREISEN – UND TUN ES MIT BEGEISTERUNG. VOR ALLEM **NEW YORK** LOCKT MIT NEUEN ATTRAKTIONEN.



Fotos: Courtesy of Related-Oxford, © Michael Grimm, Sean Sime

## HAVE A LOOK

New Yorks höchste Aussichtsplattform Edge schwebt in 335 Metern Höhe auf der 100. Etage des Hudson Yards North Towers. Sie wurde im März 2020 eröffnet und bietet schwindelfreien Besuchern einen einzigartigen Cinemascopeblick über die Stadt. Ebenfalls neu: Little Island, eine künstliche Insel, die auf High Heels ähnlichen Stützfeilern im Hudson River steht. Ganz in der Nähe davon steht das Whitney Museum of American Art mit einer der weltweit bedeutendsten Sammlungen amerikanischer Kunst des 20. Jahrhunderts.





**ENJOY**

Der Schweizer Daniel Humm (links) zählt zu den weltweit besten Köchen. Sein Reich ist das New Yorker Drei-Sterne-Restaurant Eleven Madison Park, in dem es neuerdings eine hochkarätige Pflanzen-Küche gibt, zum Beispiel ein Heidelbeer-Holunderblüten-Dessert (oben). Im brandneuen Saga (unten) wandelt man während des Essens durch die verschiedenen Räume. Rechte Seite: Blick von der Uferpromenade des Transmitter Park in Brooklyn auf die Manhattan-Skyline.



Selten wurde so ein Bohei um rote Beete gemacht. „Oh my God“, schwärmt die Gastrokritikerin der Financial Times, das Wall Street Journal bewundert den komplexen, überraschenden, unglaublichen Geschmack, der italienische Corriere della Sera beschreibt minutiös, wie die dunkelrote Rübe erst geröstet, dann dehydriert, rehydriert, in ein dichtes Kräuternest gehüllt in einem Tongefäß gebacken und schließlich am Tisch mit Hilfe eines Hammers aus dem Topf befreit und zusammen mit ihrem hochkonzentrierten Saft serviert wird. „The Beet“ ist Teil des rein pflanzlichen Elf-Gänge-Menüs, das im New Yorker Kult-Restaurant Eleven Madison Park (EMP) serviert wird. Die Tische sind online buchbar, immer am 1. eines Monats, und in wenigen Minuten ausverkauft. Oft werden über 15.000 Reservierungsanfragen registriert und die Warteliste all jener, die bereit sind, 335 US-Dollar für das „tasting menu“ auszugeben, wächst täglich.

Das EMP sowie dessen Chefkoch und Inhaber Daniel Humm werden seit Jahren mit hochkarätigen Auszeichnungen bedacht: weltbestes Restaurant, drei Michelin-Sterne, vier Sterne der einflussreichen New York Times. Legendar sind die mit Honig und Lavendel aromatisierte Ente, der in Pilzbutter pochierte Hummer oder der Cheesecake aus geräuchertem Stör mit Kaviar. Mit Corona kam das Ende der sorglosen Schlemmerei, danach war vieles anders. „Als wir begannen, wieder kreativ über Essen nachzudenken, stellten wir fest, dass sich die Welt verändert hatte. Wir uns auch. Wir konnten nicht einfach dasselbe Restaurant neu eröffnen“, erklärt Daniel Humm.

Wer heute nach New York reist, wird eine wie immer großartige, inspirierende, lebhaft, multikulturelle Metropole vorfinden und doch ist vieles ein bisschen anders als früher. Der Puls schlägt immer noch hoch, aber nicht mehr ganz so hektisch. Der direkte und manchmal ruppige Ton ist sanfter geworden. Die bedenkenlose Rücksichtslosigkeit hat an Schlagkraft verloren. Es menscht. Seit Anfang des Jahres regiert der vegane, afroamerikanische Ex-Cop Eric Adams die Stadt: „Meine Geschichte ist eure Geschichte“, sagte er mit ergreifendem Pathos und strahlendem Lachen in seiner Siegesrede, „ich will nicht nur, dass die New Yorker sie hören, ich will, dass sie sie fühlen. Ich will sie wissen lassen: Ich bin ihr“. Im Moment dürfen alle ein bisschen New Yorker sein. Alle, die gerade da sind, und sei es nur für ein paar Stunden. „Wer bei uns ist, gehört zu uns“, lautet das Credo des neuen Bürgermeisters. Es dürften gerne auch wieder ein paar mehr sein. Vor der Pandemie ging der New Yorker Tourismus beständig in eine Richtung: nach oben. 2019 hatten 66,6 Millionen Besucher einen Rekord aufgestellt – zum 10. Mal in Folge. 2020 reiste dann allerdings nur ein Drittel davon an, die meisten schon vor Beginn der weltweiten Reiseeinschränkungen. 2021 sah es mit 2,8 Millionen Besuchern kaum besser aus. Deshalb freut sich die Stadt über jeden Gast – und zeigt es sogar. Urlaubern, vor allem solchen, die nicht zum ersten Mal kommen und nicht nur ein paar Stunden bleiben, dürfte die neue Willkommenskultur

Fotos: © Evan Sung (1), Craig McDean (1), Adhian Gaut (1), NYC & Company



gefallen. Man ist kein weiterer lästiger Tourist mehr. Man darf ein bisschen mitmachen. Und vor allem: Man bekommt etwas geboten. Denn die Stadt hat sich trotz Corona weiter entwickelt – und ist dabei kaum bescheidener geworden.

Als jüngste Attraktion gilt der neue Super-Wolkenkratzer One Vanderbilt, der an der 42nd Street direkt neben dem Grand Central Bahnhof steht. Ganz oben schwebt die Aussichtsplattform Summit One Vanderbilt mit verglasten Außenaufzügen, zehn Meter hohen Fenstern, verspiegelten Wänden, Kunstinstallationen und Skywalks mit gläsernen Fußböden, die seitlich aus dem Gebäude herausragen, gut 300 Meter über der Madison Avenue. Von hier aus ist ganz Manhattan zu sehen: Midtown, mit dem zum Greifen nahen Empire State Building, dem Chrysler und dem MetLife Building, dem Rockefeller Center und dem One-Times-Square-Turm. Uptown und der Central Park im Norden, Downtown mit dem One World Trade Center im Süden.

Am Hudson-Ufer auf der Höhe der 34. Straße unterbrechen die noch nicht fertiggestellten Wolkenkratzer von Hudson Yards die früher so vertraute Skyline – Downtown-Türme hier, Midtown-Türme dort, dazwischen fast gar nichts. Der Komplex gilt als das teuerste private Immobilienprojekt in der Geschichte der USA und besteht derzeit aus sechs Wolkenkratzern, jeder Menge Luxusläden, dem Kulturzentrum The Shed und der begehbaren Treppen-

MARTIN STROHBECK

„New York – one love!  
Immer wieder und for ever.“

skulptur The Vessel, die vom Londoner Stardesigner Thomas Heatherwick entworfen wurde. Aus dem Hudson Yards North Tower ragt in 335 Metern Höhe das höchste Aussichtsdeck der westlichen Welt – Edge. Neuerdings kann die Plattform auch erklettert werden: ‘City Climb’ eröffnet schwindelfreien Menschen die Möglichkeit, wie Spiderman an der Fassade in die Höhe zu steigen. Wer lieber in der Horizontalen bleibt, hat von den Hudson Yards direkten Zugang zum beliebten High Line Park, der sich auf einer stillgelegten Hochbahntrasse befindet und an Chelsea vorbei bis zum Meatpacking District führt. Dort steht das futuristische, von Renzo Piano entworfene Whitney Museum of American Art mit weitläufigen Innengalerien, vier Außen- ausstellungsflächen, einem Theater, einer Bibliothek und Lesesälen sowie über 23 000 Werken berühmter amerikanischer Künstler des 20. und 21. Jahrhunderts. →





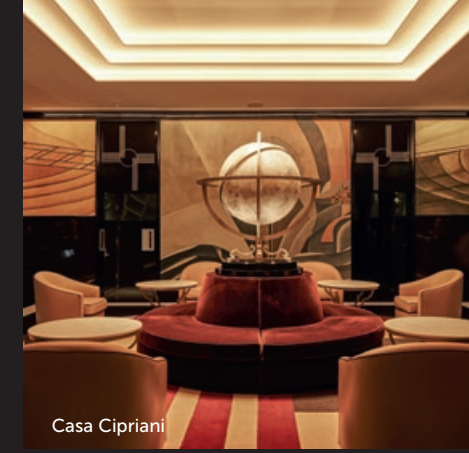
ModernHaus Soho



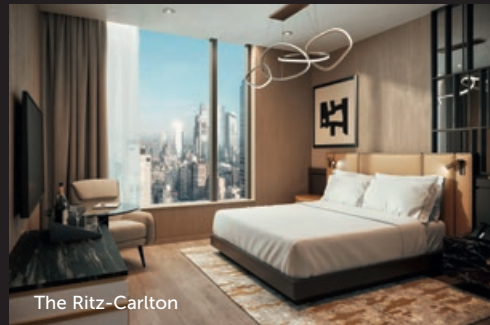
Aman



The Whitby



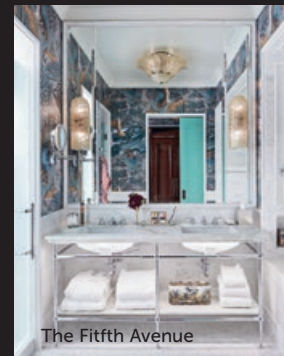
Casa Cipriani



The Ritz-Carlton



Pendry



The Fifth Avenue



Park Lane

## NICE TO STAY DIE NEUEN HOTELS

### MODERNHAUS SOHO

Innen- und Außenbereich gehen in diesem neuen Downtown-Hotel fast nahtlos ineinander über, mehr Außenfläche pro Zimmer ist in New York schwer zu finden. Im Sommer kann man auf der Dachterrasse im Pool schwimmen, es gibt diverse schön begrünte Terrassen, auch im Restaurant Veranda von Sternekoch George Mendes kann man „al fresco“ essen. Dazu: 114 lichtdurchflutete Zimmer mit Holzböden, modernistischem Mobiliar und Panorama-Aussicht. [modernhaushotel.com](http://modernhaushotel.com)

### AMAN NEW YORK

Eigentlich sollte es 2020 eröffnen, nun schauen Aman-Junkies hoffnungsvoll auf den kommenden Frühsommer. Dann dürften die 83 Zimmer und Suiten, die drei Restaurants, der Jazz Club und mit etwas Glück auch das 2300 Quadratmeter große Spa mit Pool fertig sein. Das Hotel residiert im legendären Crown Building an der Ecke 5th Avenue/57th Street und trägt die Handschrift des renommierten Architekten Jean-Michel Gathy, der den New Yorker Lifestyle gekonnt mit den asiatischen Wurzeln der Marke Aman vereint. [aman.com](http://aman.com)

### THE WHITBY HOTEL

Nach dem überwältigenden Erfolg des Crosby Street Hotel in SoHo haben die Firmdale-Hotels-Gründer Tim und Kit Kemp ein zweites New Yorker Hotel eröffnet. The Whitby steht nur ein paar Blocks vom Central Park entfernt im Herzen von Upper Midtown zwischen einigen der besten Galerien, Museen und Restaurants der Stadt. Die 86 Zimmer und Suiten sind im farbenfrohen und unbeschwerten Kit-Kemp-Stil eingerichtet, dazu locken die Whitby Bar und das Restaurant, ein mit Büchern gefüllter Salon, eine begrünte Terrasse und ein perfekt ausgestatteter Fitnessraum. [firmdalehotels.com](http://firmdalehotels.com)

### CASA CIPRIANI

Das wohl stimmungsvollste neue Hotel der Stadt befindet sich im sorgfältig renovierten Battery Maritime Building, einem der letzten verbliebenen Fährterminals, das 1906 in schönstem Beaux-Arts-Stil errichtet wurde. Eigentlich als privater Members-Only-Club konzipiert, bietet Casa Cipriani auch ein Boutique-Hotel mit 47 luxuriös eingerichteten Zimmern und Suiten, von deren Balkons aus die Brooklyn Bridge und die Freiheitsstatue zu sehen sind. Dazu: mehrere Restaurants, ein Jazz Café und eine begrünte Dachterrasse mit Blick über den East River. [casacipriani.com](http://casacipriani.com)

### THE RITZ-CARLTON NEW YORK, NoMad

Broadway Ecke 28. Straße – ab Anfang Mai empfängt das Ritz-Carlton in einem der angesagtesten und pulsierendsten Stadtviertel. Die 250 kühn und modern gestalteten Zimmer und 16 luxuriösen Penthouse-Residenzen bieten spektakuläre Aussichten – vom Empire State Building bis zur Freiheitsstatue. Zu den Highlights des Hauses zählen die diversen Restaurants unter der Leitung von Sternekoch José Andrés sowie die Bar auf dem Hoteldach, wo Drinks in 150 Meter Höhe serviert werden. [ritzcarlton.com](http://ritzcarlton.com)

### PENDRY MANHATTAN WEST

Das neueste Haus der Pendry-Gruppe liegt in Midtown West und verbindet New Yorker Energie mit kalifornischer Leichtigkeit. Es residiert in einem der höchsten Wolkenkratzer des neuerdings ultracoolen Viertels Hudson Yards und verfügt über ein Restaurant mit levantinischer Küche, eine schicke Lounge und einen üppig begrünten Garden Room mit Cocktailbar. Die 164 Zimmer und Suiten sind in warmen, erdigen Farben, mit weichen Textilien und sehr viel Kunst gestaltet, sie wirken zugleich gemütlich und ausgesprochen urban. [pendry.com](http://pendry.com)

### THE FIFTH AVENUE HOTEL

Mit dem The Fifth bekommt das angesagte NoMad-Viertel ein weiteres Fünf-Sterne-Hotel. Es besteht aus einem vollständig renovierten, 116 Jahre alten Gebäude mit 24 Zimmern und einem neuen 24-stöckigen Glaskoloss mit 129 Zimmern. Sämtliche Räume werden vom bekannten Designer Martin Brudnizki opulent, eklektisch und ausgesprochen wohnlich gestaltet. Mit Spannung erwartet wird auch die Eröffnung des mehrstöckigen Restaurants mit Blick auf die Fifth Avenue und der intimen Cocktailbar The Portrait. [thefifthavenuehotel.com](http://thefifthavenuehotel.com)

### PARK LANE HOTEL NEW YORK

Die Billionaires' Row im Süden des Central Park ist berühmt für die beeindruckenden Immobilien und das 47-stöckige neue Hotelgebäude passt perfekt in die Nachbarschaft. In den 610 Zimmern und Suiten punkten sanft gemusterte Tapeten, Samtsofas, japanisch anmutende Bodenlampen und Wandmalereien des kanadischen Künstlers En Vlu. Neben einer Harry's New York Bar und der eher französisch anmutenden Bar Rose Lane wartet „tout New York“ auf die noch nicht eröffnete Dachterrasse mit Cinemascope-Blick. [parklanenewyork.com](http://parklanenewyork.com)

Fotos: Nikolas Koenig (1), © Annie Schlechter 2020 (1)

Von der Dachterrasse aus ist New Yorks wohl kuriosestes neues Highlight zu sehen: Little Island, eine künstliche Insel, die im Hudson schwimmt, gestützt von 280 Betonsäulen und 132 Kunststofftrichtern, die in ihrer Form an Tulpen oder High Heels erinnern. Ihr Schöpfer ist Thomas Heatherwick, von dem auch The Vessel stammt, finanziert hat sie der New Yorker Medien-Mogul und Milliardär Barry Diller und dessen Ehefrau, die Modeschöpferin Diane von Fürstenberg. „Mir ging es darum, etwas für die Menschen in New York zu bauen – einen Ort, der auf den ersten Blick umwerfend ist und dessen Besuch glücklich macht“, sagt Barry Diller. Das ist gelungen: Die Mini-Insel mit ihren Grünflächen, Bäumen, Blumen und Aussichtspunkten, den zwei Bühnen und einem Amphitheater mit 700 Plätzen für Theater-, Musik- und Tanzaufführungen ist in Nullkommanichts zu einer der beliebtesten Freizeitoasen der New Yorker geworden.

Auch die Südspitze Manhattans hat sich verändert. Zwar sind Broker und Banker aus dem Homeoffice zurück an der Wall Street, doch in den vergleichsweise schmalen Strassen des Financial Districts sind auch Menschen mit anderen Interessen unterwegs. Sie begutachten die Auslagen bei Tiffany und Hermès, essen im eleganten Cipriani Club 55 oder im The Capital Grille und besichtigen die weltweit größte Wertpapierbörse New York Stock Exchange. Als architektonische Attraktionen gelten das imposante, 1930 errichtete Trump Building, einst das weltweit höchste Gebäude, und das 2014 fertiggestellte One World Trade Center, das höchste Gebäude der westlichen Hemisphäre mit der Aussichtsplattform One World Observatory.

Gut informierte Besucher und Gourmets zieht es in die weniger bekannte Pine Street. Als „place to be“ gilt 70 Pine Street, New Yorks letzter großer Art-déco-Wolkenkratzer mit einer mehrstöckigen Turmspitze. Die obersten vier Stockwerke waren ursprünglich als Wohnung für den Öltitan Henry Latham Doherty konzipiert und dienten später dem Versicherungskonzern American International Group als Geschäftsräume, Büros und Speisesäle. Neuerdings residiert hier das Saga mit mehreren spektakulären Terrassen, diversen Bars, Private-Dining-Räumen und einem Hauptrestaurant mit 16 Tischen. Ein Barkeeper begrüßt jeden, der aus dem Aufzug tritt und vermittelt das Gefühl, Teil einer schicken Privatparty zu sein. Während des sieben bis 10-gängigen Tasting-Menüs wechseln die Gäste von Raum zu Raum, selbst die Küche kann besichtigt werden. Sie ist das Reich von James Kent, dem langjährigen Küchenchef von Eleven Madison Park, der hier ein ungewöhnliches, überraschendes Menü mit Wildente, Kaviar und Hummer serviert – all jenen Dingen, die es im EMP nicht mehr gibt. „This is New York“, sagt er, „hier macht jeder, was er will“.



# Welcome...

... im Traumurlaub.  
Sonne, Strand, Palmen und Meer –  
die Malediven wurden von  
der Natur reich beschenkt und  
geben großzügig zurück.



# Purer Genuss

NIEMAND FÄHRT WEGEN DER KÜCHE AUF DIE MALEDIVEN. DOCH JEDER FREUT SICH, WENN ZU ALLEN ANDEREN ATTRAKTIONEN AUCH EINE HERVORRAGENDE GASTRONOMIE KOMMT. AUF **VELAA PRIVATE ISLAND** WERDEN FEINSCHMECKER GLÜCKLICH.



Sie gilt als das exklusivste Inselresort der Malediven: Das abgeschiedene Velaa Private Island entstand auf Wunsch und nach den Vorstellungen des Ehepaars Radka und Jiří Šmejč und punktet mit 47 luxuriösen, aus natürlichen Materialien erbauten Villen, die teilweise über dem Wasser, teilweise am Strand errichtet wurden. Das vom renommierten tschechischen Architekten Petr Kolář entworfene Design verbindet zeitgenössischen Luxus mit maledivischen Nuancen und fügt sich perfekt in die natürliche Schönheit der Insel ein. Natürlich gibt es auf Velaa auch ein fantastisches Spa, das sowohl traditionelle asiatische Anwendungen als auch Gesichtsbearbeitungen mit modernster europäischer Technologie bietet.

Zu den unangefochtenen Highlights des Resorts zählen die drei Restaurants unter der kulinarischen Leitung von Gaushan de Silva. Insbesondere das über dem Wasser schwebende Fine-Dining-Restaurant Aragu begeistert die Inselgäste mit seiner modernen europäischen Küche und ihrem frischen asiatischen Twist. Chefkoch de Silva kombiniert feinste Bioprodukte und sorgfältig ausgewählte Zutaten aus der ganzen Welt. „Tag für Tag und Minute für Minute treiben wir uns selbst zu Höchstleistungen an, um Erlebnisse zu schaffen, die für immer in Erinnerung bleiben“, sagt er. Passend zu den kulinarischen Leckerbissen bietet Food & Beverage Director Ibrahim Waheed ein exklusives Weinangebot an, das aus dem eigenen, spektakulären Inselweinkeller stammt, der mit über 1000 Etiketten die wohl exklusivste Weinsammlung ganz Südasiens bietet.

Hoch oben über dem elfenbeinweißen Tavaru Tower, in dem die wertvollen Flaschen gelagert sind, thront das Tavaru Restaurant mit Blick über die Insel und den Indischen Ozean. Hier wird die hohe Kunst der Teppanyaki-Grill-Küche zelebriert. Exklusive japanische Degustationsmenüs kombinieren eine eindrucksvolle Theatershow mit kulinarischen Köstlichkeiten wie Teriyaki Black Cod und Kagoshima A5 Tenderloin. Als weitere kulinarische Alternative bietet sich das lässige Strandrestaurant Athiri mit seiner international orientierten Küche und köstlichen Pizzen aus dem Holzofen an.

Gäste, die sich gerne einen Cocktail gönnen, dürfen sich auf die Avi Bar mit ihrer spektakulären Aussicht auf den Sonnenuntergang, einem DJ und einer Live-Band freuen, Champagner-Liebhaber kommen in der eleganten Cru Champagner-Bar auf ihre Kosten – die weltweit feinsten und seltensten Champagner werden hier unter der Anleitung erfahrener Sommeliers ausgeschenkt.



## FINGERSPITZENGEFÜHL

Mit Sinn für Schönheit und der Präzision eines Chirurgen richtet der preisgekrönte Velaa-Chefkoch Gaushan de Silva jeden einzelnen Teller an. Für seine kulinarischen Kunstwerke kombiniert er die feinsten Bioprodukte und sorgfältig ausgewählten Zutaten aus der ganzen Welt.



## BESTENS SORTIERT

Im Inneren des spektakulären Tavaru-Turms lagert eine der umfangreichsten Weinsammlungen in ganz Südasiens. Sie bietet Gästen die Gelegenheit, Kostbarkeiten wie den 1956er Domaine de la Romanée Conti „Romanée Conti“, seltenen Jahrgangschampagner von Salon und einen befestigten 1870er Blandy's „Verdelho Solera“ zu entdecken.



# Strohbeck Reisen made4me

Velaa Private Island\*\*\*\*\*

Sie suchen ein luxuriöses Hideaway, welches die höchsten Ansprüche  
eines weitgereisten Kosmopoliten erfüllt?

Dann ist Velaa Private Island the Place to be!

Puderweiße Traumstrände, fantastische Villen mit großem Privatpool, Golfplatz,  
Gourmet Küche, perfekte Tauchgründe, ein Meer in allen Blautönen...  
eine Insel, die keine Wünsche offen lässt!

Unser Angebot:

7 Nächte in einer Beach Pool Villa mit Frühstück  
und Wasserflugzeugtransfer ab/bis Male  
ab € 8.740,-/Person



### ALLE FARBEN VON BLAU

Gäste der weitläufigen Residenz und der ebenso großzügig gestalteten Over-Water-Villen wohnen und schlafen umgeben vom Blau in all seinen vielen Schattierungen. Ob vom Schlafzimmer, vom Bad oder vom großzügigen Sonnendeck aus – der Blick auf den Indischen Ozean ist immer grandios und zu jeder Tageszeit ein wenig anders.



# My home is my castle

DIE MALEDIVEN SIND EIN INSELREICH DER SUPERLATIVE, DIE RESORTS ÜBERBIETEN SICH GEGENSEITIG IN DER LUXURIÖSEN AUSSTATTUNG IHRER PREMIUM-VILLEN. EINEN SPITZENPLATZ NIMMT DIE MEHRFACH AUSGEZEICHNETE **VAKKARU** ÜBERWASSER-RESIDENZ EIN.

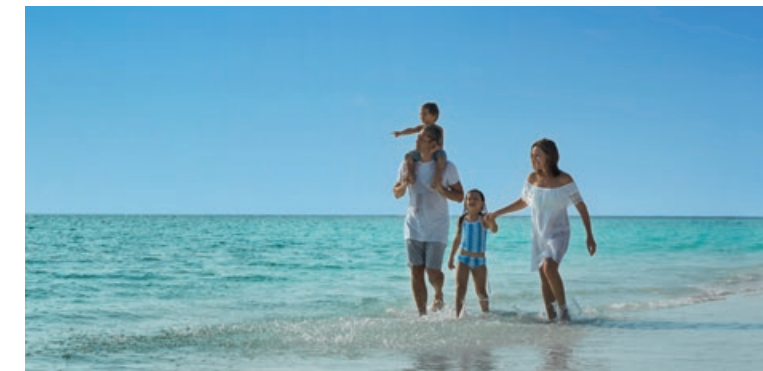
Fans der Malediven können tagelang über die Vorzüge ihrer persönlichen Lieblingsinsel, deren unschlagbar schöne Unterkünfte und luxuriöse Ausstattung diskutieren. Wirklich einig werden sie sich wohl nie, aber dass die Vakkaru Over Water Residence zu den Besten unter den Besten zählt, ist unbestritten.

Die über dem azurblauen Ozean schwebende, fast 1000 Quadratmeter große Villa punktet mit unverwechselbarer Inselarchitektur und einem zugleich traditionell-landestypischen als auch zeitgenössisch-modernen Dekor. Im Erdgeschoss befindet sich ein weitläufiger, unaufdringlich-eleganter und in erdigen Naturfarben gestalteter Wohnbereich. Der luftige und lichtdurchflutete Salon mit L-förmigem Sofa, bequemen Schaukelstühlen, einem hochmodernen BOSE-Soundsystem und einem 65-Zoll-LED-Fernseher geht schrankenlos in einen großzügigen Essbereich über, der mit ausladender Tafel und übergroßem Getränkeschrank auf fröhliche Gruppen und gemeinsame Mahlzeiten eingerichtet ist. Der Blick auf das Meer geht durch deckenhohe Glas-Falttören, die sich über die gesamte Raumlänge erstrecken und je nach Laune und Tageszeit für klimatisierten Komfort geschlossen oder für eine sanfte Meeresbrise geöffnet werden können.

Gästen der Vakkaru Over Water Residence stehen vier geräumige Schlafzimmer zur Verfügung, in denen acht Erwachsene bequem Platz finden. Zwei Schlafzimmer im Erdgeschoss haben direkten Zugang zum Pooldeck, während zwei Zweibettzimmer im Obergeschoss über einen eigenen Balkon mit Meerblick verfügen. Jedes Schlafzimmer ist mit begehbarem Kleiderschrank und einem eigenen Bad mit Luxusbadewanne, Regendusche und Dampfbad ausgestattet. Tagsüber genießt man die großzügigen Außenbereiche der zweistöckigen Villa – das geräumige Deck bietet einen Infinity-Pool und freien Meereszugang,

bequeme Hängematten und Sonnenliegen mit Blick auf das in der Sonne glitzernde Meer oder den spektakulären Sonnenuntergang. Ein schöner Ort für Mußestunden ist auch der strohgedeckte Pavillon, in dem auf Wunsch ein feines Mittag- oder Abendessen arrangiert werden kann, oder der private Spa-Pavillon, in dem bestens ausgebildete Therapeuten zur Verfügung stehen. Mit einem engagierten Butler und einem Küchenchef auf Abruf sind individuellen Wünschen so gut wie keine Grenzen gesetzt – ganz gleich, ob der Sinn nach einem Robinson-Crusoe-Dinner am Strand, einem Ausflug durch das Baa-Atoll auf der hoteleigenen Yacht oder ein ausgiebiges Spa-Treatment steht – es wird möglich gemacht.

Und sollten die privilegierten Gäste der Over Water Residence ihr privates Paradies vorübergehend verlassen, werden sie sehen, dass es den anderen Vakkaru-Gästen auch nicht schlecht geht: Die romantischen Strand- und Stelzen-Villen, die sieben Restaurants und Bars, das umfangreiche Wassersport- und Wellness-Angebot sowie die wunderschönen Strände und die üppig grüne Natur lassen keine Wünsche offen.





# Strohbeck Reisen made4me

Vakkaru\*\*\*\*\*

Vakkaru bietet alles, was eine Luxusinsel auf den Malediven auszeichnet:  
Beste Küche, traumhafte Tauch- und Schnorchelgründe,  
geschmackvolle Villen mit viel Privatsphäre, einen puderfeinen weißen Sandstrand,  
eine in allen Türkistönen schimmernde Lagune –  
und das alles zu einem sehr guten Preis!

Unser Angebot:  
7 Nächte in einer Water Villa mit Halbpension  
und Wasserflugzeugtransfer ab/bis Male  
ab € 3.590,-/Person



STROHBECK  
Reisen GmbH

LAUSTRASSE 88 70597 STUTTGART FON +49 711 933428-0  
[www.strohbeckreisen.de](http://www.strohbeckreisen.de) e-mail: [info@strohbeckreisen.de](mailto:info@strohbeckreisen.de)





# With a little help from our friends

DIE INSEL **BAROS** SCHWIMMT INMITTEN EINES DER SCHÖNSTEN HAUSRIFFE DER WELT. UM ES ZU ERHALTEN, IST KEINE ANSTRENGUNG ZU GROSS. AUCH INTERESSIERTE HOTELGÄSTE DÜRFEN DABEI HELFEN.



## MULTIPLE CHOICE

Mag sein, dass die größten Attraktionen der Malediven unter der Wasseroberfläche warten. Doch was an Land geboten wird, ist ebenso schön: Eine lässige Barfuß-Traumhochzeit unter Palmen? Eine großzügige Privatvilla mit Aussicht? Eine einsame Insel zum Sonnenbaden? Ein köstliches Menü in einem der drei Insel-Restaurants? Auf Baros gibt es das alles und mehr.



MARTIN STROHBECK

*„Baros war eine der ersten Urlaubsinseln der Malediven und ist für mich bis heute unter den Top Ten.“*

Es gibt Orte, die von der Natur besonders wohlwollend bedacht wurden – Baros zählt ganz sicher dazu. Die Insel schwimmt zwischen unberührten Sandbänken im kristallklaren Wasser des Nord Male Atolls und ist von schlanken Kokospalmen, exotischen Blumen und tropischen Grünpflanzen bewachsen. Gästen stehen 75 Overwater- und Strandvillen zur Verfügung, dazu drei Restaurants, zwei atmosphärische Bars und das perfekt in die Natur eingepasste Serenity-Spa, in dem wohltuende Anwendungen, Yoga- und Meditationskurse sowie mehrtägige Detox-Programme unter sachkundiger Leitung gebucht werden können. Wer möchte, darf auf Baros eine überaus romantische Hochzeit inklusive Eheschließung auf dem Piano Deck in der Lagune, Bootsfahrt in den Sonnenuntergang und Champagner-Dinner unter den Sternen feiern.

Als absolutes Insel-Highlight gilt jedoch die Erkundung des fantastischen Hausriffs, das nicht nur Taucher erfreut, sondern auch eine wichtige Rolle im sensiblen Unterwasser-Ökosystem spielt. Damit das Riff erhalten bleibt, wird viel getan. Die jüngste Idee: das Eco-Explorer-Paket. Es ermöglicht Gästen von und mit Meeresbiologen die türkisfarbene Lagune vor der Haustür besser kennenzulernen und zu verstehen – anhand von Korallen-Workshops, Unterwasserwelt-Quizrunden, einem Anbauerlebnis im Korallengarten und der Erstellung und Bepflanzung eines Korallenwürfels in der Baros-Lagune. Diese nachhaltigen und umweltfreundlichen Aktivitäten tragen dazu bei, einen immer größer werdenden Garten aus abgebrochenen, aber lebendigen Korallen zu schaffen, die sonst nicht überleben würden.

Das Programm beinhaltet auch einen privaten Schnorchelkurs und eine Schulung, die es selbst völlig unvorbereiteten Gästen ermöglicht, die diversen Fische zu erkennen und auseinanderzuhalten. Gemeinsam mit den Meeresbiologen und ausgestattet mit Unterwasserkameras entdecken sie die Unterwasserwelt von Baros, die Gefahr, in der sie schwebt, und was getan werden kann, um sie zu retten. Jeder Teilnehmer wird mit unzähligen Erinnerungen abreisen und einem eigenen Fotoalbum, das alle Erlebnisse dokumentiert, die diese Reise so einmalig gemacht haben. Es ist ein Paket, das den Unterschied macht – und eine Erfahrung fürs Leben.





# Strohbeck Reisen made4me

Baros\*\*\*\*\*

Dieser Klassiker unter den Luxusinseln der Malediven hat auch nach über 40 Jahren nichts von seinem Glanz verloren! Bewachsen von hohen Kokospalmen, umrundet von einem weißen Pudersandstrand und einem Hausriff, das zu den schönsten der Malediven gehört. Drei Gourmet-Restaurants, eine schicke Bar und last, but not least 75 luxuriöse Villen lassen Urlaubsträume wahr werden!

Unser Angebot:

7 Nächte in einer Deluxe Villa mit Halbpension  
und Schnellboottransfer ab/bis Male  
ab € 2.890,-/Person



STROHBECK  
Reisen GmbH

LAUSTRASSE 88 70597 STUTTGART FON +49 711 933428-0  
[www.strohbeckreisen.de](http://www.strohbeckreisen.de) e-mail: [info@strohbeckreisen.de](mailto:info@strohbeckreisen.de)





### UNTER FISCHEN

Das Unterwasser-Bett ist nicht nur zum Schlafen gedacht. Gäste verbringen hier viele Stunden am Tag und beobachten das einzigartige maritime Leben um sie herum. An der Wasseroberfläche warten weitere Attraktionen: Neben weitläufigen Puderzuckerstränden zählen die 12 Restaurants und Bars zu den Top-Highlights der Anlage.



# Doppelt hält besser

DREI JAHRE LANG WURDE DAS GESCHICHTSTRÄCHTIGE RESORT RENOVIERT: DAS **CONRAD MALDIVES RANGALI ISLAND** PRÄSENTIERT SICH MIT NEU GESTALTETEN STRAND- UND ÜBERWASSERVILLEN, EINEM AMBITIONIERTEN KULINARISCHEN ANGEBOT UND ÜBERRASCHENDEN ERLEBNISSEN.



Fotos: Justin Nicholas Photography (2), Adam Buzzone (1)

Zwei Inseln – ein Resort: das Conrad Maldives Rangali Island erstreckt sich über gleich zwei tropische Privatinseln und hat auch sonst gerne etwas mehr zu bieten. Das Fünf-Sterne-Hotel leistete Pionierarbeit, als es vor 25 Jahren als erstes Haus einer internationalen Gruppe auf den Malediven eröffnete. Die umfangreiche, kürzlich abgeschlossene und mehrere Millionen Dollar teure Renovierung unterstreicht wiederum das Bestreben, den veränderten Ansprüchen der Luxusreisenden gerecht zu werden und treue Stammgäste immer wieder mit überraschenden Entwicklungen zu begeistern. Der stetige Sinn für Innovationen bescherte dem Resort unter anderem das weltweit erste Unterwasser-Restaurant Ithaa, das erste Unterwasser-Schlafzimmer in der Residenz The Muraka und das erste Zwillinginseln-Resort-Erlebnis auf den Malediven.

„Wir freuen uns, das nächste Kapitel des Conrad Maldives Rangali Island aufzuschlagen und sind stolz darauf, innovativ zu bleiben und ein einzigartiges persönliches Service-Niveau bieten zu können. Die umfangreichen Renovierungsarbeiten, die 2019 begonnen haben, zeigen unser Engagement, in die Erwartungen unserer Gäste zu investieren“, sagt General Manager Carla Puverel.

Das Resort im Süd-Ari-Atoll erstreckt sich über zwei idyllische Inseln, die durch einen 500 m langen Steg verbunden sind. Es ist für seinen luxuriösen Barfuß-Charme bekannt und liegt nur wenige Minuten von den besten Tauch- und Schnorchelspots der Malediven entfernt. Gästen stehen 151 wunderschön gestaltete Villen

zur Verfügung, darunter die spektakuläre zweistöckige Wasserresidenz The Muraka mit einem 100 Quadratmeter großen Hauptschlafzimmer, das rund fünf Meter unter dem Meeresspiegel liegt und einen 180-Grad-Blick auf die bunte Unterwasserwelt ermöglicht. Mit seinen 12 kulinarischen Erlebnissen, Restaurants und Bars ist das Resort auch ein Schlaraffenland für Feinschmecker. Zur Auswahl gehören das beliebte internationale Buffetrestaurant Atoll Market mit Live-Cooking-Stationen, interaktiven Showküchen und einer Strandterrasse unter Palmen, sowie das Open-Air-Restaurant Vilu am Rande der Lagune und die entspannte Rangali Bar, die sich nach der Renovierung mit modernem Interieur, warmen Naturfarben und einer Bar mit Sandboden und Blick auf die Lagune präsentiert.

Taucher werden sich über ein verbessertes Tauchzentrum und auf die berühmten dort angebotenen Walhai-Touren freuen, Workout-Fans über den brandneuen, perfekt ausgestatteten Fitnessraum auf Rangali Island, der als Ergänzung zum Fitnessstudio auf der Hauptinsel gedacht ist. Auch das Spa auf Rangali Island hat sich weiter entwickelt – mit neuem Look und einem noch deutlich breiter gefächerten Angebot.

Nicht vergessen wurden die jüngsten Gäste. Für die Kleinsten steht der fröhliche Kinderclub Majaa Explorers Hub mit Planschpark bereit, Teenager dürfen sich im brandneuen Furaavaru Club austoben – er bietet spannende Erlebnisse für energiegeladene Heranwachsende und eine zusätzliche Attraktion für Familien, die mit Kindern dieser Altersgruppe reisen.



# Strohbeck Reisen made 4 me

Conrad Maldives Rangali Island\*\*\*\*\*

Entdecken Sie eine wunderschöne, in allen Blautönen schimmernde Lagune, endlose Strände, üppige tropische Vegetation und viel Abwechslung auf einer der weitläufigsten Inseln der Malediven!

Unser Angebot:

7 Nächte in einer Beach Villa mit Halbpension  
und Wasserflugzeugtransfer ab/bis Male  
ab € 3.890,-/Person



STROHBECK  
Reisen GmbH

LAUSTRASSE 88 70597 STUTTGART FÖN +49 711 933428-0  
[www.strohbeckreisen.de](http://www.strohbeckreisen.de) e-mail: [info@strohbeckreisen.de](mailto:info@strohbeckreisen.de)



# Save the date

*The same procedure as every year?  
Nicht ganz! Unsere Eventwoche  
wird jedes Jahr ein bisschen besser!  
Das spüren auch die Gäste –  
es kommen immer mehr.*



Schauplatz unserer beliebten Eventwoche werden wie immer die Malediven sein, ein exotisches Paradies, dessen natürliche Schönheit jeden Besucher verzaubert. Wie schon im vergangenen Jahr sind aus einer Woche zwei geworden, damit jeder, der mitmachen möchte, dabei sein kann. Denn 2021 brach die in meinen Augen schönste Zeit des Jahres jeden Rekord – mit 105 Gästen haben mehr urlaubsfreudige Menschen mit uns gefeiert, als je zuvor. Was also haben wir 2022 zu bieten? Natürlich all das, weswegen unsere langjährigen Stammgäste kommen: tropische Beachpartys, sonnige Sandbankpicknicks, romantische Sunset Cruises und fröhliche Cocktailabende. Dazu: sportliche Aktivitäten wie Tennis, Tauchen, Tai-Chi und Yoga.

Neu ist die Location für die erste Woche: Das luxuriöse Patina Maldives ist brandneu und so naturverbunden wie designorientiert. Es steht im Herzen des Fari-Islands-Projekts und bietet Zugang zu einer Marina mit Yachthafen, Beach Club, Restaurants und Boutiquen. Teil zwei findet im uns inzwischen wohlbekanntem Waldorf Astoria Ithaafushi statt, dessen eleganter Stil, großes kulinarisches Angebot und Personal-Concierge-Service uns schon im vergangenen Jahr überzeugt hat.

Meine Frau Ulrike und ich werden wie immer vor Ort sein, um unsere Gäste persönlich in Empfang zu nehmen und um uns um sie zu kümmern. Kommen Sie mit, feiern Sie mit, wir warten auf Sie!

## TERMINE & PREISE

28.8.–4.9.2022

### PATINA MALDIVES

Beach Pool Villa, Euro 4100 pro Person  
Water Pool Villa, Euro 4490 pro Person  
Kinder bis 15 Jahre, gratis (in der Villa der Eltern)

Preise inkl. Halbpension, Boot-Transfers und Events  
7 Tage davor und danach zum selben Preis buchbar!

4.9.–11.9.2022

### WALDORF ASTORIA ITHAAFUSHI

Reef Pool Villa: Euro 3630 pro Person  
Water Pool Villa: Euro 4150 pro Person  
Kinder bis 12 Jahre: Euro 970 pro Person  
12 bis 15-Jährige: Euro 3700 pro Person

Preise inkl. Halbpension, Boot-Transfers und Events  
3 Tage davor und danach zum selben Preis buchbar!

ACHTUNG: VILLEN NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT.

Fotos: Toelen (1)

Fotos: Zimmermann Wear Pty Ltd (1)

**PAISLEY-DESIGN**  
Perfekter Strandbegleiter: Die **Picasso-Bandana-Rafia-Tasche** von Anita Bilardi bietet genügend Platz für alles, was man am Strand so braucht und punktet mit praktischem Magnetverschluss, Nappa-Details und elegantem Hippie-Look.  
[anitabilardi.com](http://anitabilardi.com)

**HALSSCHMUCK**  
Zartgliedrig, unpräzios, edel – die Halskette **Nonna Amulet** von Lizzie Fortunato aus vergoldetem Messing, Perlmutter und einem handemailierten Cornicello-Anhänger passt zu jedem Strandoutfit und macht auch am Abend eine gute Figur. Hinter dem New Yorker Label stehen die Schwestern Elizabeth und Kathryn Fortunato, die gerne reisen und sich in fremden Ländern inspirieren lassen.  
[lizziefortunato.com](http://lizziefortunato.com)

# MUST-HAVE AM STRAND

„Attitude is everything.“  
– DIANE VON FÜRSTENBERG –

**HÄKEL-MODE**  
Wer alt genug ist, erinnert sich an die selbst **gehäkelten Bikinis**, die so fröhlich wie unpraktisch waren, weil sie im Wasser sofort die Form verloren. Bei den gefütterten Modellen aus Bio-Baumwolle von Zimmermann passiert das natürlich nicht. Hübsch sind auch der taillenhohen Schnitt, die Spaghettiträger und das lässige Muschel-Dekor.  
[zimmermann.com](http://zimmermann.com)

**SCHÖNE AUGEN**  
Die Zeit der Klunker-Brillen scheint vorbei zu sein. Jedenfalls lanciert Dior in diesem Sommer ein überaus filigranes Modell, das nichtsdestotrotz frisch und unkonventionell wirkt. Dank stromlinienförmiger Silhouette und fröhlichen Sorbet-Farben sind die **Miss-Dior-Sonnenbrillen** nicht zu übersehen. Die Augen dahinter übrigens auch nicht. [dior.com](http://dior.com)

**SLIP ON**  
Bequem, lässig und ausgesprochen schick: Die **bunten Schlappchen** des Mailänder Kult-Labels La DoubleJ können am Strand, am Pool oder zur Party getragen werden. Über dem geformten Fußbett mit zweifarbiger Sohle wölbt sich ein breiter, geflochtener Riemen aus seidigem Twill mit poppigen Prints und Vintage-Mustern.  
[ladoublej.com](http://ladoublej.com)

**DIE KUGEL ROLLT**  
Alles ausgelesen? Geschwommen? Geschlafen? Gegessen? Wenn es scheinbar nichts mehr zu tun gibt, ist es Zeit für ein **Boule-Spiel**. Stil beweist, wer ein Heldbergs-Set dabei hat. Die drei gewachsenen Eichenholzkugeln werden in Kleinserie per Hand in Franken gefertigt, die Tasche ist aus Filz und gegerbten Leder. Dazu gibt es das Schweinchen, ein Notizheft, einen Meterstab, einen Bleistift und eine Bandana.  
[heldbergs.com](http://heldbergs.com)



**URLAUB FÜR ALLE SINNE**

Im Urlaub hat jeder viel Zeit für sich – die sollte man ausnützen! Eine Yoga-Stunde am Morgen macht fit für den Tag, gesunde Gourmet-Küche lockt in die Restaurants, die romantische Abendstunde bietet sich für einen Drink an. Wer mit Kindern reist, darf sich entspannen: Auch die Kleinen haben ihren Spaß.



# Grenzenlose Gourmet-Erlebnisse

AL FRESCO GRILL, AYURVEDA CUISINE, GOURMET-DINING, POOLSIDE-TAPAS – FÜR EIN RESORT MIT GERADE EINMAL 26 STRAND- UND ÜBERWASSERVILLEN IST DAS EINE SEHR GROSSZÜGIGE AUSWAHL. DOCH AUF **NAUTILUS** ES KOMMT NOCH BESSER.

Fotos: © Stavros Habaklis (1)

**L**ange geschlafen? Ausgiebig geduscht? Noch ein bisschen auf dem Liegestuhl gedöst? Wer erst mittags frühstücken möchte, bekommt in vielen Hotels nichts mehr. Und wer sein Dinner am Strand einnehmen möchte, weil die Stimmung gerade so schön ist, wird auch nicht immer bedient.

Im Nautilus ist das alles kein Problem. Das luxuriöse Bohème-Refugium im zauberhaften Baa-Atoll bietet einen hochgradig personalisierten Service, der es den Gästen ermöglicht, auch am Nachmittag zu frühstücken und warum nicht am Strand? Oder an Bord der hoteleigenen Motoryacht? Auch die Speisekarte versteht sich als Vorschlag. Wer schon am Morgen ein Fisch-Carpaccio essen möchte, bekommt es. Wer sich abends zum Strand-Kino Chili con Carne wünscht, muss nicht lange bitten. Ein Glas Champagner dazu? Aber sicher – schließlich ist dies Urlaub, jene wunderbare Zeit, in der es keinen Terminplan gibt, keine festen Regeln, kein „das geht gerade nicht“. Jeder Gast soll seinen eigenen Rhythmus finden und frei sein, zu tun, was ihm gerade Spaß macht. Hier jedenfalls.

Zu den exklusiven Erlebnissen zählt ein intimes Abendessen auf einer abgelegenen Sandbank. Ein liebevoll gedeckter Tisch unter einem improvisierten Schutzdach, eine perfekt ausgestattete Kochstation, eine Kühltasche und ein persönliches Küchenteam stehen bereit, und während die Gäste noch mit einem Drink den Sonnenuntergang bewundern, werden gleich neben ihnen köstliche Malediven-Langusten gegrillt. Auch wer lieber „zu Hause“ essen möchte, bekommt etwas Feines. Man wählt die Uhrzeit, das Menü, die Musik und bekommt das Ganze vom kulinarischen Team auf die eigene Terrasse serviert – inklusive Cocktails und Live-Band.

Trotzdem wäre es schade, vor lauter unendlicher Freiheit die diversen Nautilus-Restaurants und deren Menüauswahl außer Acht zu lassen. Viele talentierte Küchenchefs haben ihr gebündeltes Können in die Entwicklung kulinarischer Erlebnisse gesteckt, haben Gerichte erfunden, verwandelt, verfeinert, in unterschiedlichen Ländern nach besonderen Leckerbissen gesucht und spezielle Techniken erforscht, um gesünder, leichter, feiner zu kochen. Jedes Restaurant präsentiert sich ganz anders, sowohl was den Look als auch was die Location betrifft. Das Mittelmeer-Restaurant Zeytoun schwebt über der Lagune, Naiboli präsentiert sich als lässige Poolside-Bar mit Live-Musik, die Grill-Küche im Ocaso entführt auf eine Reise, die von Lateinamerika bis nach Asien führt, und im schicken Strandhaus Thyme gibt es den ganzen Tag über unkomplizierte, internationale Lieblingsgerichte.

Die gute Nachricht ist: Niemand muss sich entscheiden. Man kann mal dies, mal jenes ausprobieren, ganz spontan und ohne zeitliche Einschränkungen. Das ist echter Luxus – jenseits der vielen anderen Annehmlichkeiten, die Nautilus seinen Gästen bietet.

## YOUNG WONDERERS

Achtung Eltern: Sogar Kinder werden auf dieser Insel kulinarisch verwöhnt und als kleine Gourmets aus dem Urlaub kommen. Auch in jeder anderen Hinsicht werden sie individuell betreut und sollen genauso unvergessliche Momente erleben, wie die Erwachsenen. Ein Musikinstrument zu spielen erlernen?

Einen Wassersport? Kochen? Oder Dhivehi, die Sprache der Malediven? Delfine beobachten oder die exotische Natur erkunden? Alles ist möglich. Es gibt eine wunderbar bunte Spielwelt für Kinder jeden Alters und genügend liebevolle Mitarbeiter, die sich um die jüngsten Gäste kümmern.





# *Strohbeck Reisen made4me*

The Nautilus\*\*\*\*\*

Sie möchten ultimativen Luxus im Kreise der Familie genießen und dabei das Gefühl haben, auf einer privaten Insel zu wohnen? Dann ist das traumhafte The Nautilus mit seinen nur 26 großzügigen und sehr geschmackvollen Häusern der perfekte Urlaubsort für Sie! Ganz nach dem Motto „time stands still“ spielt Zeit in diesem Paradies keine Rolle!

Dazu: ein Service, der keine Wünsche offen lässt, eine Küche, die jeden Geschmack trifft, und ein spektakuläres Spa.

Unser Angebot:

7 Nächte in einem Ocean Pool House mit Frühstück  
und Wasserflugzeugtransfer ab/bis Male  
ab € 9.900,-/Person



STROHBECK  
Reisen GmbH

LAUSTRASSE 88 70597 STUTTGART FON +49 711 933428-0  
[www.strohbeckreisen.de](http://www.strohbeckreisen.de) e-mail: [info@strohbeckreisen.de](mailto:info@strohbeckreisen.de)





# Authentische Insel-Erfahrung

DIE KLEINE TROPENINSEL **MILAI DHOO MALDIVES** FEIERT IHREN 5. GEBURTSTAG MIT NATÜRLICHER SCHÖNHEIT UND LEBENDIGEN TRADITIONEN.



Was sind schon fünf Jahre für eine Insel? Trotzdem hat es Milaidhoo geschafft, sich einen festen Platz in der an zauberhaften Resorts nicht gerade armen Hotellandschaft der Malediven zu sichern. Geboten wird alles, was die exotische Inselwelt ausmacht: weiße Strände, türkisfarbene Lagunen, korallenreiches Wasser, zauberhafte Villen und ewiger Sonnenschein. Dazu kommt ein persönlicher Service auf Weltklasseniveau: Gleich nach der Ankunft wird der private Island-Host zum neuen besten Freund – er erfüllt jeden Wunsch und ist sofort zur Stelle, wenn es etwas zu organisieren gibt. Neben Ausflügen mit der hoteleigenen Yacht, Tauchgängen zu den Mantarochen, Yoga-Kursen bei Sonnenaufgang oder einem romantischen Dinner am Strand dürfen das auch ganz andere Dinge sein, etwa ein Treffen mit Einheimischen, bei denen man etwas zur Kunst des Schiffbaus oder dem Thunfischfang erfahren kann.

Dass Gäste das Inselleben, dessen Menschen, Alltag und Gepflogenheiten kennenlernen, liegt den Betreibern von Milaidhoo am Herzen. Man möchte zeigen, welche Traditionen hier noch lebendig sind und was die Inseln jenseits der Luxushotels zu bieten haben. Einiges davon wurde auch in das Resort integriert. Die spektakuläre Architektur des Restaurants Ba'theli zum Beispiel, das in Form von drei Dhoni-Segelbooten in der Lagune schwimmt. Dazu punktet die Küche mit Köstlichkeiten wie maledivisches Hummer-Curry, Inselfisch in Kokosmilch mit einheimischen Gewürzen und Grießpudding mit Papaya-Limetten-Sorbet. Alle Gerichte sind in der lokalen Küche verwurzelt und trotzdem innovativ, kreativ und absolut köstlich.

Auch sonst steht Milaidhoo für einen authentischen Malediven-Urlaub. Das Resort definiert Luxus als lässig-luxuriösen Barfuß-Lifestyle, Gäste sollen das Gefühl haben, Teil der tropischen Inselwelt zu sein. Dabei hilft, dass die 50 komfortablen Pool-Villen vom renommierten maledivischen Architekten Mohamed Shafeeq im schönsten Malediven-Stil entworfen worden sind.

Wer seinen Urlaub zur Entspannung und körperlichen Regeneration nutzen möchte, kann auf Milaidhoo wunderbar entschleunigen – vielleicht mit einer Meditation unter freiem Himmel oder einem Besuch im Over-Water Serenity Spa. Es ist so einfach, zum Klang der Wellen einzuschlafen, oder sich von einem Boot in der Lagune in die Welt der Träume schaukeln zu lassen.

Fernab der lauten Glamourhotellerie etabliert Milaidhoo somit eine Inselkultur, die unaufgeregten Luxus zelebriert und die wahre Schönheit der Malediven in den Fokus stellt. Die 300 mal 180 Meter kleine Insel schwimmt in einem der intaktesten Naturschutzgebiete des Indischen Ozeans und gehört zum UNESCO-Biosphärenreservat des Baa Atolls. Die einmalige Natur und die lebhaftere Unterwasserwelt, in der Delfine, Walhaie und Mantarochen leben, gehört zu den unbezahlbaren Highlights des Resorts. Es wird mit großem Aufwand geschützt, damit die Gäste hier auch in Zukunft die echten Malediven erleben können.

Fotos: muhaphotos.com (1)

MARTIN STROHBECK

„Milaidhoo hat eine einmalig herzliche Atmosphäre, vorgelebt von General Manager Shuhan.“



## TRUE BLUE

Mehr Urlaub geht nicht: Ein leckeres Frühstück am oder im Pool der eigenen Überwasservilla mit Blick auf das schillernde Türkis der Lagune. Wer sich vorübergehend von seinem ganz privaten Reich trennen kann, lernt das authentische Malediven-Leben kennen.



# Strohbeck Reisen made 4 me

Milaidhoo\*\*\*\*\*

Vom Geheimtipp zum heimlichen Star der Malediven aufgestiegen: Milaidhoo.  
Eines unserer Lieblingshotels mit allerbesten Küche,  
hervorragenden Tauch- und Schnorchelgründen,  
tollen Villen und einer ganz besonderen Barfuß-Luxus-Atmosphäre.

Unser Angebot:

7 Nächte in einer Water Pool Villa mit Halbpension  
und Wasserflugzeugtransfer ab/bis Male  
ab € 5.735,-/Person



STROHBECK  
Reisen GmbH

LAUSTRASSE 88 | 70597 STUTTGART | FON +49 711 933428-0  
[www.strohbeckreisen.de](http://www.strohbeckreisen.de) | e-mail: [info@strohbeckreisen.de](mailto:info@strohbeckreisen.de)





## Carolin Albrecht

Was bei mir schon ganz lange auf der Wunschliste steht, ist eine Reise zu den **POLARLICHTERN IN FINNLAND**, am liebsten zusammen mit meinem Partner. Dazu müssten wir einen günstigen Flug nach Helsinki finden, denn es muss genug Geld übrig bleiben, um ein paar Übernachtungen in einem Glasiglu zu finanzieren. Von Bekannten, die das schon mal gemacht haben, wurde mir das Glasiglu-Dorf **KAKSLAUTTANEN** empfohlen, das irgendwo in der weiten Wildnis nördlich des Polarkreises unweit von Ivalo liegt. Wenn wir uns mit einem kleinen Iglu begnügen und den Preis von 210 Euro pro Nacht teilen, können wir uns noch ein paar nette Extras leisten, zum Beispiel eine Husky-Safari, einen Besuch in der Rauchsauna und die eine oder andere Schneeschuhwanderung. Das Highlight sind natürlich die Polarlichter. Ich möchte sie einmal mit meinen eigenen Augen sehen, ich stelle mir das unglaublich beeindruckend vor. Angeblich sieht man sie in etwa jeder zweiten klaren Nacht zwischen September und März – also werde ich mich wohl noch ein paar Monate gedulden müssen. Das **GLASIGLU** ist mir sehr wichtig, weil die magischen Lichter ganz unerwartet auftauchen und genauso schnell wieder verschwinden – und ich möchte nicht die halbe Nacht über in der Kälte sitzen und warten. So können wir das faszinierende Naturspektakel vom Bett aus beobachten – mit etwas Glück sogar zweimal.



# LOW BUDGET MIT STIL

*1000 Euro für drei Tage Urlaub? Wer wie das Strohbeck-Team den ganzen Tag mit High-End-Reisen beschäftigt ist, muss bei diesem bescheidenen Budget komplett umdenken. Franziska Flierl, Jessica Wandura, Carolin Albrecht und Juliane Lottko haben damit kein Problem – dafür viele gute Ideen für ihren ganz privaten Urlaub.*

## Juliane Lottko

Ich habe mich für einen **STÄDTETRIP NACH NEW YORK** entschieden. Damit das Geld ausreicht, würde ich mich bei meiner Freundin Sabrina im hippen Brooklyn einquartieren, dann wäre der Flug der einzige größere Posten, aber vermutlich für die Hälfte meines Budgets zu finden. Somit bleiben 500 Euro übrig – damit komme ich locker über die Runden. Vermutlich würde ich einen guten Teil davon beim Shopping in den vielen kleinen Boutiquen in SoHo ausgeben, man findet dort viele originelle Dinge, die es bei uns nicht so gibt: coole Taschen, schicke Schuhe, schöne Wäsche ... Auf jeden Fall müsste ein Besuch im **TOP OF THE ROCK OBSERVATION DECK** im Rockefeller Center eingeplant werden, eine Bootstour mit der Staten Island Ferry zur Freiheitsstatue und ins 9/11 Memorial & Museum möchte ich auch. Als Dank für ihre Gastfreundschaft würde ich Sabrina wenigstens einmal zum Essen einladen. Ich weiß, dass sie sehr gerne ins schicke Tao Downtown geht, wir waren schon mal zusammen dort, das Dim Sum habe ich in bester Erinnerung! Vielleicht davor oder danach zu einem Drink in die **REFINERY ROOFTOP BAR**, von dessen Terrasse aus man das Empire State Building sehen kann – sozusagen zum Abschied und zum Abschluss meiner Reise.



Fotos: Maks Richter

## Jessica Wandura

Ich fahre ganz bestimmt nach **SÜDAFRIKA** – idealerweise mit einer Freundin. Ein Flug nach Kapstadt kostet so um die 500 Euro und wenn wir erst einmal dort sind, brauchen wir nicht mehr viel Geld. Natürlich möchte ich Tiere sehen, aber ich würde keine teure Safari in einem der bekannten Nationalparks buchen, sondern eher auf eigene Faust mit einem Mietwagen in das eine oder andere Privatreservat fahren. Es gibt dort teilweise von Volontären betriebene Auffangstationen, in denen kranke, schwache oder verletzte Tiere aufgepäppelt werden. Ein schönes Beispiel ist das **DANIELL CHEETAH PROJECT** in der Nähe von Kirkwood, das einzigartige, lehrreiche Raubtier-Touren mit geschulten Guides anbietet. Möglich sind auch Spaziergänge mit Geparden, die im afrikanischen Busch trainiert wurden und erstaunlich zutraulich sind. Es stört sie nicht einmal, wenn man ihr Gehege betritt. Übernachten kann man dort nicht, also würden wir uns das nette Guesthouse Aberdour in **PORT ELIZABETH** als Basis buchen und so ganz nebenbei auch noch ein wenig Stadt- und Strandleben genießen. Man kann von Port Elizabeth viele andere Ausflüge machen, etwa an die schöne Plettenberg Bay, zur Garden Route oder zum Surfen an die Jeffrey's Bay. Aber eigentlich sind mir die Tiere am wichtigsten – ich möchte sie dort sehen, wo sie sich frei bewegen können und nicht hinter Zäunen gefangen sind.



## Franziska Flierl

Mein Wunschurlaub: drei Tage **WELLNESS**. Dazu muss ich gar nicht weit weg, ich würde in der Nähe bleiben und mit dem Auto fahren, um möglichst viel Zeit vor Ort zu haben. Ich möchte die drei Tage nutzen, um vorübergehend den Kopf von einem doch recht stressigen Büroalltag freizubekommen und um mich so richtig fallen zu lassen. Erfahrungsgemäß ist für mich Wellness die beste Option, um auf andere Gedanken zu kommen. Wenn das Wetter schön ist, kann man ein bisschen Sonne tanken oder auch endlich mal wieder ein Buch lesen. Ich würde es mir drei Tage lang gut gehen lassen, morgens gemütlich und ausgiebig frühstücken, gerne mal im besten Restaurant des Hauses essen, mir eine schöne Massage gönnen und stundenlang einfach nur Nichtstun. Der Plan ist, dass meine Freundin Isabel mitkommt. So ein Wohlfühl-Wochenende macht viel mehr Spaß zu zweit, wir hätten endlich Zeit für ausgiebigen Mädels-Talk und könnten außerdem den Zimmerpreis teilen. Wo? Empfohlen wurde mir kürzlich der Bürgerstock über dem **LUZERNER SEE** in der Schweiz – aber ich fürchte, dafür reicht das 1000-Euro-Budget nicht. Ich bin aber auch gerne im Öschberghof im **SCHWARZWALD**, wo es u.a. ein tolles Fine-Dining-Restaurant gibt und sogar die Möglichkeit, ein paar Golfbälle zu schlagen. Als weitere Optionen stehen Das Tegernsee am Tegernsee oder das Ifen Hotel im Kleinwalsertal auf unserer Liste – wir werden das bald besprechen und uns entscheiden.

POLARLICHTER +++ NEW YORK +++ SÜDAFRIKA +++ WELLNESS





# Im Reich der Alphatiere

EINE **AFRIKA-SAFARI** STEHT IMMER ÖFTER AUF DER WUNSCHLISTE VON REISENDEN, DIE DIE EINZIGARTIGE TIERWELT DES KONTINENTS IN IHREM NATÜRLICHEN LEBENSRAUM ERLEBEN MÖCHTEN. GUT SO! DENN UM DIESEN TOURISTISCHEN TREND ZU ERHALTEN, MÜSSEN DIE TIERE GESCHÜTZT WERDEN.



## EINSAM IM BUSCH: LUXUS-SAFARIS BIETEN EXKLUSIVE EXKURSIONEN

Platz gibt es genug, aber Privatsphäre ist teuer – nur wer im oberen Preissegment der Safari-Reisen bucht, erlebt das Privileg eines individuellen Game Drives mit einem Ranger, der jedes einzelne Tier und selbst die entlegensten Stellen der Wildnis kennt.

Wer Löwen sehen möchte, muss früh aufstehen. Oder lange aufbleiben. Raubkatzen sind nachtaktiv und tagsüber kaum unterwegs. „Da“, flüstert Tengwe in die Morgendämmerung hinein. Behutsam lenkt der Ranger seinen Land Rover durch das hohe Steppengras und hält keine fünf Meter von einem Löwenpaar entfernt, das offenbar gerade gefrühstückt hat. Die Reste einer Gazelle liegen unter einem Busch versteckt, auf dem Baum gleich daneben warten ein paar Geier.

Die Löwen blicken kurz auf und widmen sich dann wieder ihrer Morgentoilette. Schließlich erheben sie sich und schlendern gemächlich am offenen Jeep vorbei, so nah, dass man mit der ausgestreckten Hand durch ihre Mähne fahren könnte. Tengwe folgt ihnen, denn er weiß: Ein Löwe kommt selten allein. Tatsächlich findet er den Rest des Rudels auf einer Lichtung, es sind 15 Tiere, darunter

mehrere Junge. „Sie sind auf der Jagd“, erklärt er. Doch keine Beute ist in Sicht und die Kleinen beginnen zu toben. Es ist ein so erhabenes wie erheiterndes Schauspiel, das da in freier Wildbahn vor den Augen der Besucher stattfindet. Jeden Tag aufs Neue, jeden Tag anders.

Safaris boomen, statt mit Gewehren wie zu Hemingways Zeiten gehen die Jäger heute mit Kameras auf die Pirsch. Vor allem im obersten Preissegment ist der Zulauf groß. Kein Wunder: In den Luxus-Lodges der riesigen Privatreservate werden Reisende grenzenlos verwöhnt. Stilvolle Zeltsuiten, Spa, Pool, Gourmetküche – es fehlt an nichts. Ein profitables Geschäft? Das auch, aber zugleich kommt dieses Konzept der Umwelt zugute: Wer wie die Gäste des Singita Sabora Tented Camp in Tansania bereit ist, 2600 USD pro Person und Nacht zu bezahlen, möchte Wildtiere sehen. Ohne diese High-End-Urlauber wären die Löwen wohl bald verschwunden. →



Exklusive Safaris ziehen Besucher an, die bereit sind, für unberührte Natur einen Aufpreis zu zahlen“, sagt Luke Bailes, Gründer und Executive Chairman von Singita, eine Naturschutz- und Ökotourismusmarke, die ihren Gästen außergewöhnliche Safarierlebnisse in preisgekrönten Lodges und Camps in Südafrika, Tansania, Simbabwe und Ruanda bietet – darunter auch das komplett neugestaltete, wunderschöne Sabora im Singita Grumeti Reservat (Serengeti), das mit neun geräumigen, schlicht-eleganten Luxuszelten mit schattigen Privatterrassen und bequemen Liegestühlen, Pool, Boutique und frischer Farm-to-table-Küche punktet. Die hohen Preise sorgen für eine geringe Besucherichte und bieten den Gästen das Privileg eines nahezu privaten Wildbeobachtungserlebnis’. „Dies ist das Modell, das am besten für den Naturschutz funktioniert“, glaubt Luke Bailes.

Laut einer Studie des WWFs gibt es auf dem afrikanischen Kontinent nur noch um die 20.000 Löwen, das sind etwa halb so viele wie vor 25 Jahren. Experten befürchten, dass in den nächsten zwei Jahrzehnten weitere 50 Prozent davon verschwinden könnten. Löwen sind die Top-Prädatoren in ihrem Lebensraum, sie stehen an der Spitze der Nahrungskette und sind somit ein besonders wichtiger Teil des Ökosystems. Sie sorgen dafür, dass sich Pflanzenfresser nicht ungebremst vermehren, sie beseitigen Aas und erlegen schwache Tiere. Schwindende Beute, schrumpfender Lebensraum, Konflikte mit Menschen und daraus folgende Tötungen, Wilderei und der illegale Handel mit Löwen-Teilen sind die Hauptfaktoren, die Afrikas Löwen bedrohen. „Das Ausmaß des Rückgangs ist atemberaubend und hat selbst diejenigen, die in der Naturschutzbranche tätig sind,



**LOGENPLATZ**

Von der Singita Sabora Lodge-Lounge (links) geht der Blick in die Weite der Serengeti und mit ein bisschen Glück auch auf vorbeiziehende Giraffen, Elefanten, Zebras und Löwen. Abends werden in der „Boma“ von andBeyonds exklusiven Phinda Homestead Villa (unten links) die Kerzen für das Dinner angezündet.

*„Man weiß erst, dass man wirklich am Leben ist, wenn man unter Löwen lebt.“*

– KAREN BLIXEN –

überrascht“, sagt Peter Lindsey, Direktor des Lion Recovery Fund, „aber es gibt Hoffnung. Löwen können sich erholen, wenn unternehmerisch denkende Naturschützer in die Lage versetzt werden, die größten Bedrohungen anzugehen. Wenn die wichtigsten Schutzgebiete in Afrika effektiver verwaltet und die lokalen Gemeinden in ihrer Umgebung unterstützt würden, könnten wir drei- bis viermal so viele Löwen wie heute haben“.

Wie gut Löwen sich erholen, beziehungsweise neu einleben können, zeigt ein beeindruckendes Projekt: 2015 siedelte der südafrikanische Veranstalter und Lodgebesitzer andBeyond in Zusammenarbeit mit der Non-Profit-Organisation African Parks fünf Löwinnen aus dem Phinda Private Game Reserve in Südafrika in den Akagera Nationalpark in Ruanda um. Eine Erfolgsstory: Mit der Geburt von elf Jungtieren verdoppelte sich die Zahl der Löwen bereits innerhalb des ersten Jahres, inzwischen ist der Fortbestand der Löwenpopulation gesichert. „Wir sind stolz darauf, dass unsere Löwinnen zum Aufbau einer stabilen neuen Löwenpopulation beigetragen haben“, sagt Simon Naylor, Naturschutzmanager im andBeyond Phinda Private Game Reserve, „mit unserer langen Geschichte im Bereich des Löwenschutzes war es für uns selbstverständlich, bei einer so bedeutenden Umsiedlung zu helfen“. Zur Feier der gelungenen Aktion hat andBeyond eine so exklusive wie spannende Reise für Großkatzenfans aufgelegt: Die „Return of the Lion“-Expedition folgt den Spuren der Löwinnen von Südafrika nach Ruanda und beinhaltet praktische Erfahrungen beim Schutz von Wildtieren, außergewöhnliche Unterkünfte und Pirschfahrten durch die beeindruckenden Landschaften der beiden Reservate. →

Fotos: Singita (l), andBeyond/DOCKPHOTO (l), andBeyond/© Gerald Hirde (l)



**NACH DEM BUSCH – EIN BAD IM MEER**

TOP-FIVE-ANSCHLUSSAUFENTHALTE FÜR SAFARI-FANS

**SEYCHELLEN**

Wunderschöne Strände, fantastische Felsformationen und tropische Dschungellandschaft: Auf der privaten, noch fast unberührten Insel Félicité empfängt das **Six Senses Zil Pasyon** seine Gäste mit 30 Villen und zwei Residenzen mit Meerblick sowie einer einzigartigen Mischung aus Ursprünglichkeit, zeitgeistorientiertem Design und Luxus. [sixsenses.com](http://sixsenses.com)

**SANSIBAR**

Die Insel vor der Küste von Tansania ist in Wahrheit ein Archipel, die schönste ihrer teilweise winzigen Eilande dürfte Mnemba sein, ein tropisches Paradies mit hellem Korallensand, türkisfarbenem Meer und zwei Handvoll idyllischer Holzbungalows, die zu **andBeyond** gehören und schon von Bill Gates, Naomi Campbell und dem Ehepaar Clooney bewohnt wurden. [andbeyond.com](http://andbeyond.com)

**MADAGASKAR**

Als erste Fünf-Sterne-Luxus-Öko-Lodge des Landes setzt **Miavana** neue Maßstäbe. Das Resort mit 14 weitläufigen Villen steht auf einer abgelegenen Privatinsel vor der Küste Madagaskars zwischen türkisblauen Buchten, weißen Sandstränden und atemberaubenden Nationalparks. Gäste dürfen sich auf einen eigenen Pool, Butlerservice, Lounge und Gourmetküche freuen. [miavana.com](http://miavana.com)

**MAURITIUS**

Wer nicht auf absolute Ruhe besteht, sondern gerne auch ein wenig Abwechslung hat, ist im **LUX Grand Baie** richtig. Das neue Luxushotel steht im lebhaften Ort Grand Baie und punktet mit beeindruckender Architektur, hellen, modernistisch gestalteten Zimmern und Suiten, drei Pools – darunter einem mit DJ und Swim-up-Bar –, diversen Restaurants und schönem Strand. [luxresorts.com](http://luxresorts.com)

**MOSAMBIK**

Das **Kisawa Sanctuary** auf der Insel Benguerra im Süden von Mosambik zählt zu den exklusivsten Neueröffnungen der letzten Jahre. 12 großzügige, nur wenige Meter vom Meer entfernt in die Sanddünen geschmiegte Bungalows mit Open-Air-Deck, Infinity-Pool, Freiluft-Küche und lässig-elegantem Mobiliar bieten Privatsphäre, Platz und absolute Ruhe. [kisawasanctuary.com](http://kisawasanctuary.com)



**ZIMMER MIT AUSSICHT**

Dass Löwen im unteren Sambesital vor Wilderei geschützt sind, ist auch dem neuen Tembo Plains Camp (rechts) zu verdanken. In den vier Zeltsuiten des Luxuscamp finden maximal acht Gäste Platz. Vom Bett aus schaut man durch hohe Fenster in die Schwemmebene des Sambesi und die dort lebende Tierwelt.



Wildtiertourismus einnehmen. Eine wachsende Löwenpopulation in einem bestimmten Gebiet spricht für eine gesicherte Beutebasis, die wiederum auf ein funktionierendes Ökosystem hinweist. „Der Schutz von Großkatzen bedeutet den Schutz ganzer Ökosysteme. Es gibt nicht viel, was wichtiger wäre“, sagt Dr. Milane.

Die prominentesten Großkatzenschützer dürften Beverly und Derek Joubert sein, Filmemacher und Fotografen von Weltruhm sowie Gründer des Schutzprogramms Big Cats Initiative, das in rund zehn Jahren 128 Projekte in 27 Ländern finanziert und geschätzte 4500 Löwen gerettet hat. Ihr Plan: Bis 2025 die Anzahl der Löwen zu verdoppeln. Dabei helfen soll die jüngste Initiative des Ehepaars, Land for Lions. „Unser Ziel ist es, ausreichenden Schutz und Lebensraum für das Überleben wild lebender Löwenpopulationen zu schaffen“, sagt Derek Joubert. Aktuell wird unter anderem an der Wiederherstellung des Sapi-Reservats in Simbabwe gearbeitet, noch in diesem Jahr sollen mehrere Löwen in das Reservat umgesiedelt werden.

Auch diese Aktionen werden zum Teil durch einen sorgfältig kuratierten Tourismus finanziert – im Falle der Jouberts mit den Einnahmen der derzeit 17 exklusiven Lodges ihrer Organisation Great Plains Conservations. Erst im vergangenen Jahr eröffnete das elegant-rustikale Tembo Plains Camp am Ufer des Sambesi in Simbabwe. Mit nur fünf Suiten für maximal 12 Gäste, jede davon mit eigenem Pool, Lounge und Essplatz im Freien, Innen- und Außenduschen sowie professioneller Kamera und hochwertigem Fernglas versehen, zählt es zu den schönsten und exklusivsten des Landes. Vermögende Safari-Fans werden dort hoffentlich schon bald das erste Löwenrudel mit spielenden Babys zu sehen bekommen – und ganz nebenbei dabei helfen, dem von fast 40-jähriger Herrschaft von Robert Mugabe zerstörten Land wieder auf die Beine zu kommen.

Fotos: Great Plains/© Andrew Howard Photo (1), Wilderness Safaris (1)

# Haus der guten Form

Besuchen Sie uns

- b&b italia
- Cassina
- COR
- Flexform
- Knoll International
- Living Divani
- Montana
- Porro
- Siematic
- Thonet
- USM
- vitra
- Wittmann
- ...

behr

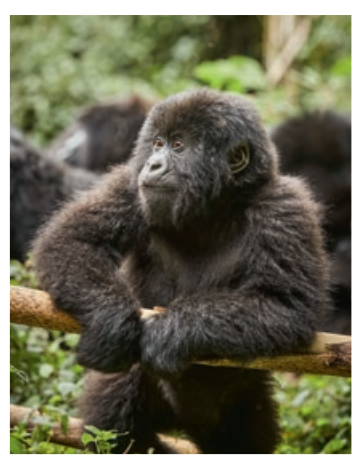


Living Divani | Extrasoft | Design Piero Lissoni



**LUXUS IM GRÜNEN**

Wer eine der Holz-Lodges (rechts) von Gorillas Nest gebucht hat, schläft in modern gestalteten Suiten (ganz unten rechts) mit zeitgenössischem afrikanischem Flair und darf sich an der Nest Bar einen Cocktail mischen lassen. Die Zimmer und Suiten im Nyungwe House (unten links) punkten mit Blick in die Teeplantage.



„**LIFE CHANGING**“ beschreiben Menschen, die es erlebt haben, die Begegnung mit einem Berggorilla. Für die meisten ist es eine einmalige Erfahrung, denn Menschenaffen sind selten und schwer zu finden. Es gibt weltweit noch ungefähr 1000 davon, die in den dicht bewachsenen, schwül-feuchten Regenwäldern rund um die Virunga-Vulkane im Dreiländereck von Ruanda, Uganda und Kongo leben. Doch nur Ruanda hat eine sichere, saubere und progressive Infrastruktur zu bieten – das Land gilt als Musterbeispiel für ökologischen Tourismus.

Bei One&Only wurde das schon früh erkannt. Im Oktober 2018 eröffnete das One&Only Nyungwe House inmitten einer Teeplantage am Rande des Nyungwe Nationalparks, dem größten und am besten erhaltenen Regenwald Afrikas. Die in den traditionell ruandischen Farben Schwarz, Weiß und Rot gehaltene Lodge wird zum Tor eines Naturerlebnisses, das alle Sinne berührt.

22 Zimmer und Suiten sind in verschiedene Holzhäuser rund um die Teeplantage und die Haupt-Lodge untergebracht und mit Himmelbetten, dunklen Bambusböden, wunderschönen Bädern sowie Balkons oder Terrassen mit Dschungelblick ausgestattet. Kulinarisch werden die Gäste mit einer kreativen Farm-to-table-Küche verwöhnt, die die natürlichen Ressourcen des Landes zelebriert und mit ruandisch inspirierten Menüs überrascht. Für gesellige Barbecues stehen zwei traditionelle afrikanische Domas bereit, für Cocktails eine Bar mit Aussicht. Zwischen den umfangreichen, teilweise im Zimmerpreis inkludierten Aktivitäten sind die Wildlife-Exkursionen der Bestseller: Ein fachkundiger Guide führt Gäste an einen der wenigen Orte in Afrika, wo seltene Primaten beobachtet werden können.

Noch spektakulärer präsentiert sich das zweite One&Only-Resort des Landes. Eingebettet in die eindrucksvollen Ausläufer der Virunga-Vulkankette verspricht Gorilla's Nest einen Logenplatz im Volcanoes National Park, der als Heimat der größten Population von Berggorillas gilt. Gäste wohnen in 21 auf Stelzen unter riesigen Eukalyptusbäumen errichteten Holz-Lodges und -Suiten, die sich schwebend in die Umgebung einfügen und mit ihren großzügigen Wohn- und Essbereichen, den blickgeschützten Außenbadewannen, den privaten Außendecks und offenen Kaminen einen sowohl naturnahen als auch luxuriösen Rückzugsort bieten. Für das gastronomische Konzept zeichnet der aus Südafrika stammende Executive Chef Bryan English verantwortlich, der aufgrund seiner afrikaweiten Berufserfahrung die Menüauswahl durch allerlei Einflüsse aus unterschiedlichsten Küchen des Kontinents bereichert. Die Küche im One&Only Gorilla's Nest erzählt die Geschichte von Land und Leuten in Ruanda in Form von saisonalen, regionalen, frischen und qualitativ hochwertigen Produkten. Gemeinsam mit der südafrikanischen Marke Terres d'Afrique bietet das in einem separaten Gebäude befindliche One&Only Spa ganzheitliche Anwen-

dungen, teilweise durchgeführt mit afrikanischen Produkten auf pflanzlicher Basis.

Doch bei allen Annehmlichkeiten, die die Lodge zu bieten hat – das Highlight jedes Aufenthalts ist der Besuch bei den Berggorillas. Egal wie steil, rutschig und dicht bewachsen der Weg zu ihnen auch sein mag, die Begegnung mit einem zotteligen, 250-Kilo-Koloss, der fremde Besucher erst gleichgültig mustert, um dann in voller Größe für die Kameras zu modeln, ist ergreifend. Erst recht der Anblick seiner Truppe inklusive der Babys, die spielen, essen oder vor sich hin dösen. Im Camp zurück, treffen sich Gäste gerne an der Nest Bar, um sich mit anderen über das einmalige Erlebnis auszutauschen und um nach einem Outdoor-Dinner bei Kerzenschein erschöpft und glücklich in ein wunderbar weiches One&Only-Bett zu fallen.



STADT ODER MEER?

Nach den Tagen in der Wildnis bietet sich ein erholsamer Ausgleich an. One&Only-Fans können zwischen einem Stadturlaub in Kapstadt oder Badeferien auf Mauritius wählen. Wer seinen Afrika-Trip mit einem Aufenthalt im ultraluxuriösen **One&Only Cape Town** krönt, blickt schon beim Aufwachen auf den ikonischen Tafelberg und die berühmte Victoria & Alfred Waterfront. Das erste und bislang einzige Stadtresort der Gruppe steht im Herzen von Kapstadts bunten Hafenviertel und punktet mit 131 stilvollen Zimmern und Suiten, dem Penthouse The One Above, der paradiesischen Spa-Insel sowie erstklassigen Bars und Restaurants, darunter das erste Nobu Afrikas. Strandliebhabern bietet sich dagegen das **One&Only Le Saint Géran** auf Mauritius mit seinen 143 luxuriösen Zimmern, fünf erstklassigen Restaurants und Golfmöglichkeiten direkt vor der Haustür an. Gelegen auf einer tropischen Halbinsel, umrahmt vom Indischen Ozean und einer idyllischen Lagune, überzeugt das exklusive Hideaway mit hochwertigen kulinarischen Erlebnissen und innovativen Freizeitangeboten, die Strände und Gärten in Spielwiesen zum Relaxen verwandeln.

Into the wild

RUANDA BEGEISTERT MIT SELTENEN BERGGORILLAS UND ÜPPIG GRÜNEM DSCHUNGEL. AUF MASSENTOURISMUS WIRD BEWUSST VERZICHTET, FÜR ZAHLUNGSKRÄFTIGE URLAUBER STEHEN WENIGE EXKLUSIVE UNTERKÜNFTE BEREIT. ZWEI LUXUSLODGES VON **ONE&ONLY** LEISTETEN PIONIERARBEIT.





DISCOVER OUR COLLECTION

AUSTRALIA DUBAI MALAYSIA MALDIVES MAURITIUS  
MEXICO MONTENEGRO RWANDA SOUTH AFRICA

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

*One&Only*

RESORTS & PRIVATE HOMES



# Pas de deux

HOTELS IN MADRID, MARRAKESCH UND MEGÈVE, RESTAURANTS UND BOUTIQUEN VON MÜNCHEN BIS MOSKAU – DAS PARISER DUO **GILLES & BOISSIER** ZÄHLT ZU DEN STARS DER INTERNATIONALEN DESIGNER-SZENE.

PARIS, 8. ARRONDISSEMENT, Quartier Saint-Augustin. Kaum ein Tourist verirrt sich hierher, denn es gibt weder ein gutes Hotel, noch Designer-Boutiquen, nicht einmal eine vernünftige Patisserie. In der ersten Etage eines großbürgerlichen Gebäudes residiert das Design-Büro Gilles & Boissier. Rund 30 Mitarbeiter sitzen an langen Holztischen unter stuckverzierten Decken, bei jedem Schritt knarzt das antike Parkett. Wenn Dorothee Boissier sagt „ich führe Sie herum“, dann meint sie das wörtlich, denn die Räume ziehen sich kreisförmig um einen kleinen Innenhof. Mal ist der Durchgang kaum mehr als einen Meter breit, die nächste Tür führt in die großzügig bemessene Büroküche. Was haben sich die Baumeister des 19. Jahrhunderts wohl dabei gedacht? „Keine Ahnung“, sagt Dorothee Boissier, „aber ist es nicht wunderschön?“. „Wunderschön“ – das dürften viele Menschen denken, wenn sie Gilles & Boissier-Terrain betreten. Etwa das 2015 eröffnete Baccarat Hotel in New York: Ein glamouröser 114-Zimmer-Palast mit endlosen Kristallkaskaden, handplissierten Seidentapeten und üppigen Bouquets roter Rosen, der das Designerduo definitiv aus der Kategorie „Gilles und ... wer?“ hinauskatapultierte. Das Geheimnis ihres Erfolgs? „Wir sind zu zweit und machen alles gemeinsam“, sagen beide ganz unabhängig voneinander. Denn obwohl sie alles gemeinsam machen – Interviews geben sie lieber getrennt.

**Madame Boissier, war es nicht schwierig, einem New Yorker Luxushotel den Geist einer alten französischen Kristallmanufaktur einzuhauchen?**

DOROTHÉE BOISSIER: Sehr schwierig! Wir haben lange darüber nachgedacht, wie aus einer weltweit bekannten französischen Marke ein amerikanisches Hotel werden kann, wie man ein französisches Hotel in New York präsentieren soll, wie sich die DNA eines amerikanischen Kunden mit einem Traditionsprodukt aus Frankreich vereinen lässt ...

**Und? Wie haben Sie diese kniffligen Fragen gelöst?**

DB: Wir mussten über unseren eigenen Schatten springen. Vor Baccarat waren wir schlichter, diskreter, reduzierter. Für Baccarat sollten wir opulent sein und funkeln. Wir stellten dann allerdings fest, dass dieser Glitzer nicht banal sein muss, sondern einen Zusatz an Licht, Glanz und Reichtum bedeuten kann.

**Wieder etwas dazu gelernt ...**

DB: Wissen Sie was? Dieses sehr luxuriöse Projekt hat uns auf den Geschmack gebracht. Wir sind bei diesem Stil geblieben. Wir glauben, dass wir gut darin sind Opulenz so zu präsentieren, dass sie elegant, zeitgemäß und ganz und gar unaufdringlich wirkt.

*Dorothee Boissier und Patrick Gilles haben einen soliden Background: Sie absolvierte die private Design-Akademie ESAG Penninghen, er die ebenfalls private École Camondo, beide Pariser Institute gelten als Kaderschmieden für Produkt- und Interior-Designer. 1996 wurden beide vom Design-Studio Christian Liaigre, engagiert, arbeiteten dort drei Jahre lang Seite an Seite, dann verliebten sie sich und wurden ein Paar. 2004 gründeten sie ihr eigenes Studio, übernahmen die Innendekoration des New Yorker Restaurants Buddakan und verwandelten eine ehemalige Keksfabrik in das damals wohl coolste Restaurant in Manhattan. Danach ging es Schlag auf Schlag: Das Buddakan-Dekor fällt Kult-Hotelier Ian Schrager auf, der gerade das Gramercy Park Hotel entwickelt und die beiden Designer in sein Projekt einbindet. Dann lernen sie den Londoner Gastronomen Alan Yau kennen, der sie für die Gestaltung seiner neuen Hakkasan Restaurants engagiert, beinahe gleichzeitig überlässt ihnen Modeunternehmer Joseph Ettedgui („Joseph“) die Einrichtung seiner Londoner Wohnung. →*



## PARISER SCHICK

Dorothee Boissier und Patrick Gilles brachten französischen Glanz ins New Yorker Luxushotel Baccarat (oben). Ihre eigenen Möbel und Accessoires (rechts) sind in ihrer Pariser Boutique zu haben.



Portrait: Gilles Bensimon; Fotos: Eric Laignel, Sylvie Becquet





### SCHLICHT GRANDIOS

In der Gilles&Boissier-Boutique an der Pariser Avenue Montaigne (Bild oben links) werden auch ausgewählte Werke befreundeter Künstler verkauft sowie das neue Buch des Duos, das ein „Best of“ ihrer bisher realisierten Projekte zeigt. In der Hotellerie zählen ganz sicher die Häuser der Mandarin-Oriental-Gruppe dazu: Das Hotel in Marrakesch (oben) wurde als moderner Berber-Palast mit Elementen der arabisch-andalusischen Kultur gestaltet, in Madrid (mitte und unten) entstanden mit spanischer Grandezza dekorierte Zimmer und Suiten sowie eine elegante Cocktailbar mit extra für das Hotel angefertigten Barhockern von Gilles&Boissier und Fotografien im Stil antiker Gemälde von Paula Anta.

*„Wir leben in Paris, das formt uns, gibt uns eine bestimmte Haltung, eine besondere Art, uns zu präsentieren.“*

### Monsieur Gilles, was erwarten diese Kunden von Ihnen?

PATRICK GILLES: Sie möchten überrascht werden. Sie möchten etwas anderes, etwas Neues sehen. Sie wünschen sich eine Geschichte, ein Gefühl. Manchmal kommt es mir vor, als würden wir nicht eine Boutique, sondern ein Theaterstück inszenieren.

### Erhoffen sie von Franzosen etwas Französisches?

PG: Vielleicht. Ich glaube, man wünscht sich eine Spur von unserem besonderen kulturellen Erbe. Kunst, Kunsthandwerk, Kunstgewerbe haben in diesem Land eine lange Tradition. Kann sein, dass unsere Kunden denken, Stil und Geschmack seien uns Franzosen und erst recht den Parisern angeboren.

### Gibt es bei Gilles & Boissier einen French Touch?

PG: Ja, wir haben diese sehr französische Identität. Wir leben in Paris, das formt uns, gibt uns eine bestimmte Haltung, eine besondere Art, uns zu präsentieren.

*Mandarin Oriental ist die erste große Hotelgruppe, die das Potenzial des Duos erkennt. 2015 gestalteten Gilles & Boissier deren Hotel in Marrakesch als modernen Berber-Palast in einem weitläufigen Landschaftsgarten vor den Toren der Medina: 63 Villen und Suiten in zeitgenössisch interpretiertem Riad-Stil, mit Elementen der arabisch-andalusischen Kultur, asiatischen Einflüssen und mit einem zugleich rustikal-minimalistischen und zeitgenössisch-elegantem Look. Im vergangenen Jahr eröffnete das opulent dekorierte Mandarin Oriental Ritz in Madrid, ein traditionsreiches Grandhotel in einem großartigen Belle-Époque-Palast mit 153 Zimmern und Suiten, diversen Restaurants und Bars, einem Wellnessbereich mit überdachtem Schwimmbad und einem prächtigen Ballsaal mit Blick auf das Prado Museum.*

### Arbeiten Sie gerne im Ausland?

PG: Ja! Dorothee und ich reisen für unser Leben gerne, wir sind neugierig auf fremde Kulturen. Und wenn man länger in einem Land arbeitet, taucht man auch wirklich darin ein.

### Welche Rolle spielt der Ort, an dem das Projekt steht?

PG: Die Hauptrolle. Das Mandarin Oriental in Madrid ist vollkommen anders als das Mandarin Oriental in Marrakesch: Das eine glänzt, das andere ist matt, das eine ist urban, das andere steht in der Wüste, das eine ist spektakulär, das andere ganz ruhig. In beiden Fällen haben wir uns an den lokalen Gegebenheiten und an der Landschaft orientiert.

### Gilt das auch für die Restaurants, Privatresidenzen und Boutiquen, die Sie gestalten?

PG: Eigentlich gilt das für alle unserer Projekte. Das Konzept der Reise ist wichtig bei unserer Arbeit, wir reisen viel.

*Das hat sich auch während der Pandemie kaum geändert – nur im Büro zu bleiben, war keine Option. Zu viele neue Projekte mussten besichtigt und betreut werden. Ende dieses Jahres wird ein Haus der Dorchester Collection in Dubai eröffnen, bereits im Bau ist ein Four Seasons am Cap Formentor im wilden Norden Mallorcas, in Planung ein Mandarin Oriental in Rom, das acht elegante Stadtpaläste umfassen wird. Noch in diesem Jahr sollten von Gilles & Boissier gestaltete Restaurants in Paris, Dubai und Florida eröffnen, dazu kommen Moncler-Boutiquen in aller Welt, Privathäuser und hin und wieder eine Yacht.*

### Wie schaffen Sie das alles?

DB: Wir finden sogar Zeit für ganz andere Dinge. Wir haben eine Möbel- und Accessoires-Linie entwickelt und eine Boutique in der Avenue Montaigne eröffnet. Sie befindet sich in einer weitläufigen Wohnung in der ersten Etage und wirkt wie eine Privatresidenz – man könnte sofort einziehen.

### Ist die Boutique für Besucher geöffnet?

DB: Es ist ein Geschäft, jeder darf hinein. Die meisten Möbel sind von uns selbst entworfen, aber es gibt auch andere: Wir haben eine Reihe schöner Sessel dazu gekauft und Arbeiten von befreundeten Designern und Künstlern aufgenommen. Ganz neu ist unsere Möbelschmuck-Linie. Damit kann man einen Sessel oder eine Gardine dekorieren, man kann die Stücke auch an einer Tasche tragen.

### Wie sind Sie darauf gekommen?

DB: Wir sind zu zweit. Wenn einem von uns die Ideen ausgehen, ist immer noch der andere da.

**Merci beaucoup für das Gespräch.**

Fotos: Frederic Baron-Morin (1), © Saad A. Tazi (1), Manolo Yllera (1)



# Spanisches Küchenwunder

NOCH VOR ZWEI JAHRZEHNEN GLÄNZTEN MICHELIN-STERNE  
AUF **MALLORCA** DURCH ABWESENHEIT. JETZT GIBT  
ES ZEHN DAVON, GUT VERTEILT AUF DER GANZEN INSEL.

**A**ls ich im Frühjahr 2009 mein Restaurant in Palma eröffnete, gab es dort weit und breit kein Fine-Dining-Angebot“, sagt Marc Fosh, Inhaber und Chefkoch des ersten und jahrelang einzigen Sternelokals der mallorquinischen Kapitale, das die lichtdurchfluteten Räume einer ehemaligen Missionarsschule aus dem 17. Jahrhundert bespielt. Doch nicht nur Palma war kulinarisch gesehen unattraktiv. Bei allen Highlights, die Mallorca zu bieten hat – ambitionierte Gastronomie zählte lange nicht dazu. „In dieser Hinsicht war ich ganz alleine, es gab niemanden, der meine Art von Küche anbot“, erinnert sich der kahlköpfige Brite. Mit „meine Art“ meint er kreative, innovative und perfekt zubereitete Kompositionen, die die großartigen Insel-Produkte deutlich besser zur Geltung bringen, als die deftigen mallorquinischen Eintöpfe und Ofengerichte, die es anderswo gibt.

Bei Marc Fosh ist alles leicht, frisch, sommerlich. Ganz gleich, ob Rote-Bete-Gazpacho mit Garnelen, gebratener Wolfsbarsch mit Kalamari, Kaki und Petersilie-Lakritz Chlorophyll oder getrüffelte Perlhuhnbrust mit Erbsenpüree und schwarzem Knoblauch – es schmeckt nach Süden, nach Sonne, nach Mittelmeer. Kein Wunder: Der 58-Jährige stellt seine Produkte in den Vordergrund und die meisten davon stammen aus dem eigenen Gemüsegarten, von lokalen Produzenten und Fischern oder aus der Markthalle, die er fast täglich besucht. Auf dem Mercat de l’Olivar ist der Küchenchef kein Unbekannter. Man begrüßt ihn am Gemüsestand, wo er rosa Cor de Bou-Tomaten, wilden Fenchel und fünf verschiedene Basilikumsorten inspiziert, und in der Fischhalle, wo er rote Garnelen aus Sóller, wilden Wolfsbarsch und zarte Rotbarben bestellt. Oft trifft er dort Kollegen, die nach ähnlichen Delikatessen suchen. Denn inzwischen ist der Brite nicht mehr alleine, wenn es um Gourmetküche auf Mallorca geht. Der Starchef hat sich selbst aus der Einsamkeit befreit, indem er den lokalen Nachwuchs gezielt und großzügig gefördert hat. Zwei, die von ihm erste Handgriffe erlernten, kochen heute selber auf Sterne-Niveau. Adrián Quetglas arbeitete ein gutes Jahrzehnt an Marc Foshs Seite, bevor er sich für weitere zehn Jahre nach Moskau verabschiedete. 2015 kehrte er nach Palma zurück und eröffnete ein angenehm unprätentiöses Restaurant, in dem die Kellner Jeans und Turnschuhe tragen. Obwohl er schnell einen Michelin-Stern bekam, blieb der Mallorquiner bei seinem kulinarischen Konzept: Es gibt nur ein Menü, mittags mit fünf, abends mit sieben Gängen. →

Fotos: Arthur LeBlanc (1)



## PALMA KOCHT AUF

Adrián Quetglas (ganz oben) hat bei Mallorcas Fine-Dining-Pionier Marc Fosh (oben) gelernt, bevor er sich mit einem eigenen Restaurant in Palma selbständig machte. Zu seinen Bestsellern zählt ein Dessert aus geeister Kokosnuss, Himbeeren und weißer Schokolade (linke Seite).



„Anfangs beschwerten sich die Gäste“, erzählt er, „sie sagten: Dies ist ein Sterne-Restaurant, ich möchte à la carte bestellen. Aber ich kann mein Preisniveau nicht halten, wenn ich eine große Speiseauswahl bieten und einen ausgebildeten Sommelier bezahlen muss“. Jetzt sitzen gut informierte Urlauber und viele Einheimische an den hübsch gedeckten Holztischen. Sie stören sich nicht an den Papierservietten, sondern freuen sich über den eigenwilligen „Selyodka pod shuba“ (russischer Salat), der als Auftakt des Mittagsmenus serviert wird. Russischer Salat steht in Spanien auf jeder zweiten Speisekarte, doch Adrián Quetglas serviert ihn nicht wie üblich als Mayo-lastigen Gemüse-Mix, sondern als delikates Zusammenspiel von mariniertem Hering, perfekt gegarten Rote-Bete- und Kartoffel-Stückchen, cremigem, halb gestocktem Eigelb und einem Hauch Chlorophyll-Puder. Auf den Salat folgen vier weitere, ähnlich überraschende Gänge zu einem Preis von 40 Euro für das ganze Menü.



Ein weiterer Fosh-Schüler, der auch bei den Kultköchen Juan Mari Arzak und Ferran Adrià am Herd stand und sich anschließend einen eigenen Stern erkochte, ist Andreu Genestra. Einen Großteil der Produkte, die er in seiner Küche im eleganten Landhotel Predi Son Jaumell verwendet, baut er auf dem weitläufigen Hotelgelände an, darunter die mallorquinische Weizensorte „xeixa“, die für das selbst gebackene Brot verwendet wird. Jedes Menü beginnt damit: Das Brot wird ofenwarm an den Tisch gebracht, aufgebrochen und zu Tintenfisch-Pica-Pica serviert. Das alle drei Monate wechselnde Degustationsmenü beinhaltet mal gegrillten Rochen mit Karottenpüree und Gemüse, mal mit Kräutern und Gänseleber gefüllte Taubenkeule oder auf verschiedene Arten zubereitetes Insel-Lamm. Andreu Genestras kreative Küche ist auch in der Hauptstadt zu haben: Sein Zweitrestaurant Aromata residiert in einem imposanten Gebäude aus dem 16. Jahrhundert und punktet durch eine modern gestylte Einrichtung und Gerichte wie Jagdente mit Blutorange und grünem Curry oder mallorquinischen Lachs-Eintopf mit Pfeffer. Das dreigängige Mittagmenü kostet 25 Euro, inklusive Brot, Oliven und einem Glas des wunderbaren, von einem Top-Insel-Weingut für ihn abgefüllten Genestral-Weins. Bis vor gut einem Jahr leitete Andreu Genestra zudem die Küche im Gourmetrestaurant des Fünf-Sterne-Hotels Es Princep. Dort steht nun Fernando Pérez Arellano am Herd. Der Madrilene durfte sich schon in seinem früheren Restaurant Zaranda im Hotel Castell Son Claret mit zwei Michelin-Sternen schmücken, den ersten davon hat er nach der Eröffnung des Nuevo Zaranda in nur drei Monaten zurückerobert. Wie? Zum Beispiel mit einem pochieren und mit Sepia-Tinte geschwärztem Ei, das auf einem Bett aus Zwiebelpüree und knusprigem Reis liegt, und mit Tintenfisch-Kaviar serviert wird. →



„Mallorca ist für mich das beste Reiseziel in Europa – auch kulinarisch!“

- MARTIN STROHBECK -

Fotos: Arthur LeBlanc (1), © Tarek Serraj (2)



**INSELTALENTE**

Santi Taura zählt zu den jungen Küchenstars der Inselkapitale. Im Restaurant Dins serviert er Foie-Gras-Häppchen (links) und seine Version des mallorquinischen Klassikers „Llampuga amb pebres“ (Goldmakrele mit Paprika, ganz links). Ebenfalls in Palma kocht Fernando Pérez Arellano (mitte links). Gäste seines Restaurants Nuevo Zaranada (oben) können zwischen drei Menüs wählen. Andreu Genestra (links oben) hat sich dagegen mit seinem Sternerestaurant unweit von Capdepera etabliert, wo er seine Zutaten zum Teil selber anbauen kann. Dazu unterhält er auch das schöne Zweitrestaurant Aromata in Palma.





#### TOTAL LOKAL

Macarena de Castro (links) ist Mallorcas einzige Sterneköchin, in ihrem Restaurant serviert sie Avantgarde-Gerichte aus besten Inselzutaten. Der glasierte majorquinische Hummer mit Rettich und Gazpacho (mitte) kommt im Restaurant Voro auf den Tisch, zubereitet von Zwei-Sterne-Koch Álvaro Salazar (oben).

Nur einen Katzensprung vom Es Princep entfernt steht das durchgestylte Design-Hotel El Llorenç Parc de la Mar mit seinem Restaurant Dins. Es ist das Reich von Santi Taura, dessen frische Interpretation von teilweise sehr alten mallorquinischen Rezepten mit einem Stern gewürdigt wurde. „Wir erfinden nichts, wir kochen nur Dinge, die in unserer gastronomischen Geschichte dokumentiert sind“, sagt der Küchenchef, der während des Essens gerne ein wenig über die Geschichte der Gerichte erzählt. Zu seinen Bestsellern gehören die traditionelle Felsenfischpastete „Panada de Peix de roca“, die unverwechselbare Gemüse-Aal-Pastete „Espinagada“, und die „Porcella amb Anfós“, ein einzigartiges Gericht, das das Meer mit den Bergen verbindet und feinstes Schweinefleisch mit gelbem Insel-Zackenbarsch kombiniert.

Westlich von Palma, in Costa d'en Blanes, hat sich ein weiterer Sternekoch mit einem Luxushotel zusammengesetzt: Im Es Fum, im eleganten The St. Regis Mardavall, serviert Miguel Navarro eine innovative Gourmetkost mit Gänsestopfleber-Ravioli in Entenconsommé, cremigen Seeigel-Reis mit roten Gambas aus Sóller und Grapefruit sowie einheimisches Spanferkel im Blätterteig – im Idealfall auf der großen Terrasse mit Meerblick.

Am anderen Ende der Insel steht Macarena („Maca“) de Castro, die einzige Sterne-Köchin Mallorcas am Herd. Unermüdlich sucht sie nach den besten Zutaten: roten Drachenkopf auf dem Fischmarkt in Sóller, Stutenmilch bei einem Produzenten in Lloseta, Gemüse im eigenen Garten. Daraus entwickelt sie kühn komponierte Gerichte wie Hummer mit Kaninchen, Salbei und Pflaume oder marinierte Sardinen mit Wachtel-Paté. Ihre Spezialität: Unterbewertete Mittelmeerrische und Fleischstücke in überraschend avantgardistische Gourmetgerichte zu verwandeln. Gleich unterhalb des Restaurants Maca de Castro befindet sich übrigens das lauschige, zur De-Castro-Gruppe gehörende Gartenlokal Jardin Bistró mit einer „light“-Version der Maca-Küche.

Mit Blick über die wilde Nordwestküste von Sóller tafeln all jene, die einen Balustradentisch auf der Terrasse des Béns d'Avall reserviert haben. Es lohnt sich, etwas früher zu kommen, um den spektakulären Sonnenuntergang zu erleben, doch der ist nicht das einzige Highlight dieses zauberhaften Restaurants: Benet Vicens' neu-mallorquinische Küche gehört zum Besten, was die Insel zu bieten hat – sowohl, was die Ausführung als auch, was die Produkte betrifft. Die roten Garnelen aus Sóller werden mit Zitronen und Öl aus dem eigenen Olivenhain, zarten Sprossen aus

dem Garten, gerösteten Pinienkernen, geräuchertem Mahón-Käse und frischem Basilikum-Zitronensorbet als Carpaccio serviert. Legendar sind die Bouillabaisse aus einheimischen Felsenfischen mit Tintenfisch-Rouille und gerösteten Garnelen sowie die Profiteroles aus selbst gemachtem Blätterteig und feinsten Schokolade.

Last but not least – Mallorcas derzeit einziges Zwei-Sterne-Restaurant: Voro, ein angenehm unprätentiös gehaltenes Lokal im wunderschönen Cap Vermell Grand Hotel. Was von Küchenchef Álvaro Salazar aufgetischt wird, ist aber alles andere als schlicht. Geboten werden zwei Degustationsmenüs – Voro mit 17 Gängen und Devoro mit 22 Gängen – die sich ständig weiterentwickeln und von mallorquinischen Weinen begleitet werden. Zum Auftakt kommen „huevos rotos“ auf den Tisch – die Luxus-Interpretation eines lokalen Eier-Gerichts mit knusprig gebratenen Kartoffeln, Hummer, grünen Paprikas, Wachtelei und sämiger Hummerbrühe. Es folgen, unter anderem: Ente mit getrüffeltem Ensaimada, Orangen-Gazpacho mit Bouchot-Muscheln, spanischer Hummer im eigenen Saft, falsche Panna Cotta mit Blumenkohl und Kaviar. „Meine Küche ist wie Mallorca“, sagt Álvaro Salazar, „abwechslungsreich, überraschend, verspielt und trotzdem bodenständig“. Vor allem aber ist es eine Küche, die schmeckt.

Fotos: Eva Plasencia (1)

## FINE DINING MALLORCA

#### MARC FOSH

Carrer de la Missió 7A, 07003 Palma, Tel. +34 971 720 114, [marcfosh.com](http://marcfosh.com)

#### ADRIÁN QUETGLAS

Passeig de Mallorca 20, 07012 Palma, Tel. +34 971 781 119, [adrianquetglas.es](http://adrianquetglas.es)

#### ANDREU GENESTRA

Hotel Predi Son Jaumell, Cala Mesquida km 1, 07580 Capdepera, Tel. +34 971 56 59 10, [andreugenestra.com](http://andreugenestra.com)

#### ZARANDA

Hotel Es Princep, Carrer Bala Roja 1, 07001 Palma, Tel. +34 680 60 25 80, [zaranda.es](http://zaranda.es)

#### DINS SANTI TAURA

Hotel El Llorenç Parc de la Mar, Plaça de Llorenç Villalonga 4, 07001 Palma, Tel. +34 656 738 214, [dinsantitaura.com](http://dinsantitaura.com)

#### ES FUM

St. Regis Mardavall, Carretera Palma Andratx 19, 07181 Costa d'en Blanes, Tel. +34 971 629 629, [restaurant-esfum.com](http://restaurant-esfum.com)

#### MACA DE CASTRO

Carrer Tritons 4, 07400 Alcúdia, Tel. +34 971 892 391, [macadecastro.com](http://macadecastro.com)

#### BÉNS D'AVALL

Carretera de Deyá km 56, 07100 Sóller, Tel. +34 971 632 381

#### VORO

Cap Vermell Grand Hotel, Urbanización Antalaya de Canyamel, Vial A 12, 07589 Canyamel, Tel. +34 646 896 826, [vororestaurant.com](http://vororestaurant.com)



# Lesezeit

**VIELLEICHT HILFT ES**, an einem so poetischen Ort wie der Villa zum Abendstern zu arbeiten. Jedenfalls beschert der Nimbus-Verlag aus diesem zauberhaften Turmbau am Zürich-See heraus seinen Fans absolut hinreißende Publikationen, die man unbedingt haben muss. Alle! Auch die dreibändige Edition **Briefe 1905–1942** von Sophie Taeuber-Arp. Die große Malerin erzählt darin von ihrem Leben und den Hürden, mit denen sie zu kämpfen hatte, um sich aus der „weiblichen“ kunstgewerblichen Textilarbeit zu emanzipieren und in der freien Kunst- und Architekturszene Fuß zu fassen. Erstmals erhält Sophie Taeuber-Arp eine Plattform, um sich zu ihrem Werk, ihrer Denk- und Schaffensweise, ihren Lebenserfahrungen und ihren Beziehungen zu äußern. Die Briefe beschreiben ihre Jahre als junge Kunststudentin, die Entwicklung ihrer kreativen Praxis und ihr Leben im Exil während der verheerenden Jahre des Zweiten Weltkriegs. Dazu kommen spannende Berichte über Begegnungen mit Künstlerkollegen wie Hugo Ball, Tristan Tzara, Max Ernst, Sonia und Robert Delaunay oder Kurt Schwitters.

Auch Florian Illies beschreibt in **Liebe in Zeiten des Hasses** die Kunstszene der 1930er Jahre. Um der Atmosphäre jener Epoche nachzuspüren, hat er unzählige Bücher gelesen, Zeitdokumente gesichtet, meteorologische Daten gesammelt und zu einem lebendigen Zeitdokument zusammengefügt. Man ist fast dabei, wenn Jean-Paul Sartre und Simone de Beauvoir im Berliner Kranzler-Eck Käsekuchen essen, wenn Henry Miller und Anaïs Nin wilde Nächte in Paris erleben, wenn Bertolt Brecht und Helene Weigel Hals über Kopf ins Exil flüchten. Der Autor folgt den großen Liebespaaren der Kulturgeschichte nach Berlin, Paris, ins Tessin und an die Riviera, beobachtet, wie sie gegen den drohenden Untergang kämpfen und sich der ewig aktuellen Frage stellen, ob Liebe stärker ist als Hass.

Wohin die Liebe zur Kunst führen kann, zeigt die Biografie des umtriebigen Sammlerpaars **Karl Ernst und Gertrud Osthaus, Gründer des Folkwang-Museums**. Ihr Leben führt durch Kaiserreich und Nationalsozialismus, durch Großbürgertum und alternativen Lebensformen, ihre Geschichte erzählt von Träumen und Erfolgen, von der Suche nach Schönheit und



Oliver Jahn

Der Deputy Global Editorial Director von AD Architectural Digest kennt sich nicht nur in Architektur und Design aus, sondern auch in der weiten Welt der Bücher. In diesem Sommer stellt er Werke vor, die sich mit dem Leben und/oder Werk von bedeutenden Künstlern, Künstlerpaaren und Kunstsammlern beschäftigen.

von großen Utopien, von Begegnungen und Freundschaften mit den bekannten Künstlern ihrer Zeit. Mit der Eröffnung ihres Museums und Werkschauen von Cézanne, van Gogh, Gauguin, Matisse und Schiele prägte das Paar die Kunstszene in Deutschland und schrieb sich in die internationale Kunstgeschichte ein.

Einen ganz anderen Kunstaspekt zeigt die von Kirsten Claudia Voigt und Lothar Schirmer zusammengetragene Sammlung **Gemalte Tiere: 61 Meisterwerke aus sieben Jahrhunderten**. Die mal in Öl, mal mit Aquarellfarben, als Fotografie oder als Siebdruck gefertigten Tierporträts bewegen sich an der Grenze zwischen Kunst und Zoologie und werden von literarischen Texten sowie Geschichten und Kommentaren von Entdeckern, Forschern und Historikern begleitet. Ein seltenes, kuriozes, amüsantes und lehrreiches Buch, mit Dürers Feldhasen und Beuys' Goldhasen als vergnüglich-vertraute Akteure.



**SOPHIE TAEUBER-ARP:** Briefe 1905–1942, Verlag Nimbus, 2021, 1832 Seiten, 136 Euro / **FLORIAN ILLIES:** Liebe in Zeiten des Hasses, S. Fischer Verlag, 2021, 432 Seiten, 24 Euro / **RAINER STAMM/GLORIA KÖPNICK:** Karl Ernst und Gertrud Osthaus. Die Gründer des Folkwang Museums und ihre Welt, C.H.Beck Verlag, 2022, 368 Seiten, 29,95 Euro / **CLAUDIA VOIGT/LOTHAR SCHIRMER:** Gemalte Tiere. Schirmer Mosel, 2021, 160 Seiten, 49,80 Euro

# Mit Condor Richtung Zukunft abheben.



Ab Herbst  
2022 auf der  
Langstrecke

Der neue  
2-Liter-  
Flieger  
A330neo

Neben dem Fliegen haben wir eine weitere Leidenschaft: einen nachhaltigen Beitrag für unsere Gesellschaft zu leisten. Deshalb heben wir ab Herbst 2022 mit dem A330neo ab zu einer neuen Dimension nachhaltigen Fliegens. Mit nur 2,1 Liter pro Passagier auf 100 Kilometer erfüllt der Airbus A330neo bereits heute die für 2028 vorgeschriebenen CO<sub>2</sub>-Emissionswerte und besticht mit innovativster Technologie und modernsten Systemen, wie z. B. 60% weniger Lärm am Flughafen und der leisesten Kabine der Welt. Buchen Sie für Ihre Kunden die perfekte Verbindung aus Urlaubsvergnügen und verantwortungsvollem Reisen. Mehr Infos: [www.condor-a330neo.com](http://www.condor-a330neo.com)





PATEK PHILIPPE  
GENEVE

BEGINNEN SIE IHRE EIGENE TRADITION



EINE PATEK PHILIPPE GEHÖRT EINEM NIE GANZ ALLEIN.  
MAN ERFREUT SICH EIN LEBEN LANG AN IHR, ABER EIGENTLICH  
BEWAHRT MAN SIE SCHON FÜR DIE NÄCHSTE GENERATION.

CALATRAVA PILOT TRAVEL TIME REF. 5524G

**KUTTER**

**1825**

Königstraße 46 | 70173 Stuttgart  
[www.kutter1825.de](http://www.kutter1825.de)