November 2022 - Februar 2023
D 8,- € / A 9,- € / I 10,- € / L 9,50 € / E 10,- € / CH 15,50 SFR
travellersworld.de

TRAVELLER'S WORLD

IN GOOD WE TRUST

Go West
Traumtrip entlang der US-Pazifikküste

Going Out
Die besten Gourmet-adressen am Arlberg

Galapa-Go!
Mit der Silver Origin auf Darwins Spuren

Good-bye, Alltag

Neue Hotels, in denen Sie nicht nur die Nacht verbringen wollen

4 197363 908008 04

THE ORIGIN OF JOY

Text und Fotos MICHAEL HANNWACKER

Die Natur auf den **Galapagosinseln** hatte es nicht leicht. Doch auf einer Expedition mit der *SILVER ORIGIN* kommt man dem Wunder der Evolution ganz nahe

SELBST WENN MAN DIE DISTANZ VERKÜRZTE, WÜRDEN MEERECHSE ODER DARWINFINK NICHT WEICHEN

UNGEHEUER
Die nur auf den Galapagosinseln lebende Meerechse, hier an der Punta Morena auf der Insel Isabela, sucht als Einzige ihrer Art ihre Nahrung unter Wasser. Die Silver Origin wartet geduldig auf die Rückkehr der Zodiacs

TÖLPELHAFT
Für Darwins Theorie der „geschlechtlichen Zuchtwahl" ist der Blue-footed Booby ein gutes Beispiel: Das Weibchen umwirbt er mit seinen blauen Füßen (oben rechts, weiter im Uhrzeigersinn). Festes Schuhwerk ist Voraussetzung für den kurios erstarrten Lavastrom auf der Bahia Sullivan. Die schroffe Caldera der Insel Genovesa reflektiert das letzte Sonnenlicht. Ein Zodiac passiert die Isla Santiago. Die Marina am Bug der Silver Origin nimmt die Passagiere wieder auf

E

Es ist 13:15, und wir wollen gerade unser medium gebratenes Lachsfilet an hausgemachter Remouladensauce anschneiden, als uns ein Gong aufschreckt. Kurz darauf erklingt die Stimme des Kapitäns mit einer die Passagiere in helle Aufregung versetzenden Nachricht: „Wale voraus!"

Die Tische leeren sich schneller als bei einer Panik, auf den Treppen hinauf auf Deck 7 wird es eng wie nie zuvor und danach nicht wieder, und keine Minute später sind alle (zahlenden) Mann an Bord auf dem Stargazing-Deck über dem Bug, Ferngläser und Teleobjektive im Anschlag. Tatsächlich taucht bald darauf der Rumpf von etwas auf, das einer der Naturalisten als Buckelwalkuh identifiziert; daneben – Entzückenskiekser der weiblichen Passagiere – ihr Kälbchen.

Nie mehr als 100

Wale sind so ziemlich die einzigen Eindringlinge in dieses von Naturschützern mit Argusaugen bewachte Habitat, die gern gesehen werden. Warum auch nicht. Sie ziehen weiter und bedrohen das fragile Ökosystem der Galapagosinseln nicht. Genauso sollen es auch die Besucher der Gattung homo sapiens halten. Ihre Anzahl schränkt die Regierung in Ecuador ein; Schiffe beispielsweise, die in dem rund 1000 Kilometer vor der südamerikanischen Westküste verstreuten Archipel kreuzen, dürfen maximal 100 Passagiere aufnehmen.

Eine Kreuzfahrt ist natürlich, wie weiland bei Darwin, die beste Möglichkeit, möglichst viele der 13 größeren Inseln zu besuchen. Und die blutjunge Silver Origin, eine eigens für Galapagos gebaute Yacht aus der monegassischen Silversea-Flotte, nach unserer Recherche, zumindest ab einem gewissen Umfang der Geldbörse, die beste Wahl für einen solchen Cruise. Warum? Weil jede ihrer 50 großzügigen Suiten mit Balkonen ausgestattet, die Bordküche über mehrere Längen- und Breitengrade konkurrenzlos, die Ausstattung, von den Zodiacs bis zu den Tauchermasken, ausnahmslos erstklassig ist und die Einrichtung unaufdringlich mediterrane *largesse* ausstrahlt.

Wir haben den „North Western Itinerary" gebucht. Der führt – nach der Landung aus Quito in San Cristóbal – zur entlegenen Vogelinsel Genovesa, zu den Blaufuß-Tölpeln (die englische Bezeichnung Boobies klingt deutlich netter. Obwohl auch das „Dummköpfe" heißt) auf Seymour Norte und auf das schwarz gefaltete Lavafeld an der Bahia Sullivan auf Santiago. Anschließend umsegeln wir, von Norden kommend, die Westküste der wie ein riesiges Seepferdchen geformten Insel Isabela, besuchen

TIEFENENTSPANNT
Ein Seelöwe unterbricht seine Siesta am Sandstrand der Darwin Bay auf Genovesa mit einer Dehnübung

DAS KANN KEINE NOCH SO GELUNGENE SAFARI BIETEN: TIERE AUS ALLERNÄCHSTER NÄHE. UND ZWAR IMMER

FREUDENSPRÜNGE
Der „Galapagos Plunge" von der Marina der Silver Origin ist ein festes Ritual am letzten Nachmittag der Kreuzfahrt (oben rechts, weiter im Uhrzeigersinn). Der Trail auf Santa Fé führt über vulkanisches Geröll und durch trockenes Gestrüpp. Flügellose Kormorane leben einzig auf Fernandina und Isabela, die kunterbunte Sally-Lightfoot-Krabbe an den Küsten fast aller Galapagosinseln. Die Opuntia galapageia ist Teil der endemischen Flora

die Riesenschildkröten auf Santa Cruz, machen einen Abstecher zur kleinen Insel des Santa-Fé-Drusenkopfes und legen vor Española an, der südlichsten Insel des Archipels und Heimat von Albatrossen, des Galapagosbussards und der Españolaspottdrossel. Und kehren schließlich nach San Cristóbal zurück.

Man könnte die sieben Tage auch in der Observation Lounge der Silver Origin auf Deck 7 verbringen, sich an den dort versammelten Dekostücken ergötzen, die Bände und einschlägigen Bücher der exquisiten Bibliothek studieren, sich hin und wieder einen Caffè Latte, eine *lemonade* oder, bei Zuzug anderer sympathischer Passagiere, gegebenenfalls auch einen Old Fashioned bringen lassen und immer wieder an dem historisierenden Riesenglobus vorbei durch das Halbrund des Panoramafensters an der vorbeiziehenden, in Jahrmillionen entstandenen Urwelt der Galapagosinseln delektieren. Könnte man, sollte man aber nicht. Denn man würde verpassen, was keine noch so gelungene Safari so bieten kann: Fauna aus allernächster Nähe. Allerdings mit mindestens, so die Regeln des Nationalparks, zwei Metern Abstand.

Doch selbst, wenn man ihnen näher käme, würden die Stummelkormorane oder Meerechsen, die Darwinfinken oder Riesenschildkröten nur in Ausnahmefällen die Flucht ergreifen – ob aus Ignoranz, Gleichgültigkeit oder Mangel an schlechten Erfahrungen in der Isolation der Galapagosinseln, wissen wir nicht. So erkennt man aus kurzer Distanz, dass die Evolution, wenn man sie lässt, nicht nur eitle Schönheit hervorbringt. Sicher, die Seelöwen sind putzig, bisweilen rührend, die Zwergpinguine zum Herzerweichen, und der Sally-Lightfoot-Krabbe hat sie eine spektakulär kolorierte Rüstung spendiert. Aber die Blue-footed, Red-footed oder Nazca-Boobies wirken eher wie unbeholfene und dennoch lebendig gewordene Kinderzeichnungen. Und die Leguane? Könnten sich Maskenbildner für Horrorfilme nicht ärger ausdenken.

A

Argenis, unser Butler, der uns nachmittags, nach Ausflügen im Kajak oder Schnorchelabenteuern mit Riffhaien und Rochen im von arktischen Strömungen gut gekühlten Wasser, zuverlässig heißen Zitronenverbene-Tee serviert und abends die Lesebrille, frisch geputzt, auf dem Nachtschränkchen platziert, nennt die Galapagosinseln sein Zuhause. Das muss er auch. Denn nur so kann die ecuardorianische Regierung das Bevölkerungswachstum auf den vier bewohnten Galapagosinseln unter Kontrolle halten. Der Pool, aus dem die Reederei ihr Personal berufen darf, ist also begrenzt. Und doch scheint es, als hätte sie ausschließlich Toptalente an Bord geholt. Die Mitglieder des Explorer-Teams etwa haben nicht nur ein untrügliches Auge und jedwedes Wissen für jede am Horizont oder direkt vor uns auftauchende Spezies, sie halten abends in der (todschicken) Explorer Lounge didak-

MAN KÖNNTE DIE TAGE AUCH IN DER OBSERVATION LOUNGE MIT EINEM OLD FASHIONED VERBRINGEN

SCHAUPLATZ
Auf Deck 7 ziehen die Inseln vorbei wie eine in den Pazifik getauchte Marslandschaft. Und die Silver Origin an den Inseln des Archipels wie ein Traum

Atisch blitzsaubere Vorträge zur Zivilisationsgeschichte auf den Inseln, den Kuriositäten in Charles Darwins Leben oder den tektonischen Voraussetzungen für die Entstehung des vulkanischen Archipels.

Am Nachmittag des dritten Tages setzen wir mit Jason, einem *naturalist* aus Kalifornien, zu einem *wet landing* zur Bahia Sullivan über. (Weil er sich nicht nur in die Inseln, sondern auch in eine Bewohnerin verliebt, sie geheiratet und einen Sohn mit ihr hat, darf er auf den Galapagosinseln arbeiten. Und es wirkt auf dieser Exkursion nicht, als wolle er es irgendwo anders tun.) Während wir uns vorkommen, als seien wir auf dem Mars gelandet, erklärt Jason, wie die schwarze, gekräuselte und immer wieder in tiefe Spalten aufbrechende Lava, über die wir, auf jeden Schritt achtend, stolpern, sich erst bei einer verhältnismäßig jungen, nicht mal 150 Jahre zurückliegenden Eruption über dieses Terrain ausgebreitet hat.

Langsam reift die Erkenntnis, dass dies eine Welt ist, die auch ganz gut ohne uns existierte, ja – wenn man die dramatischen Folgen des Zugriffs des homo sapiens auf den Inseln in den letzten knapp fünf Jahrhunderten bedenkt –, sogar deutlich besser. Die Galapagosinseln haben von der Entdeckung durch den Menschen zu keinem Zeitpunkt profitiert. Es ist umgekehrt. Und sei es nur mit dieser Erkenntnis.

Unter uns

Der letzte Nachmittag gehört einem Strand, den wir umgehend zu einem der schönsten der Welt erklären. Flankiert vom Cerro Brujo, einem schroff ins Meer stürzenden Felsen, zieht sich eine kilometerlange Sichel aus perfekt weißem Sand über schwarze Lavafelsen, die Pelikane und Boobies als Startrampe für ihre Beuteflüge nutzen. Als wir unserem Zodiac in die auf den Sand laufenden Wellen entsteigen, reißt der Himmel wie ein großer Vorhang auf und taucht die nun wie ein Edelstein aufleuchtende Bucht in ein strahlendes Sonnenlicht. Und das Wunder hier wie überall auf den Galapagosinseln: Wir sind, abgesehen von ein paar selbstvergessen am Strand entspannenden Seelöwen, unerschütterlich ihren Platz im Unterholz bewachenden Leguanen oder in alle vier Richtungen über ihr vulkanisches Terrain stürmenden, schreiend bunten Sally-Lightfoot-Krabben, vollkommen allein.

Und Darwin? Oder seine bei seinem Aufenthalt im Herbst 1835 gewonnenen Einsichten „On the Origin of Species"? Sind uns in dieser Woche herzlich egal. Wir genießen das Hier und Jetzt. Klar, wir beneiden ihn, dass er nicht eine Woche, sondern über 50 Tage auf diesen verzauberten Inseln bleiben durfte. Aber wenn wir heute mit ihm tauschen könnten, dann doch lieber nicht auf seiner eher armseligen Beagle. Wir wollten um jeden Preis auf der Silver Origin bleiben. **TW**

GOING GALAPAGOS

Unser Cruise mit der Silver Origin, der speziell auf das Zielgebiet ausgerichteten Yacht der monegassischen Reederei Silversea Cruises, dauerte eine Woche. Der Door-to-door-all-inclusive-Preis (ab 11 400 Euro in der 30 qm großen Classic Veranda Suite) schloss die Anreise ab Deutschland mit Zwischenübernachtung in Quito, Privattransfers, alle Mahlzeiten und Getränke an Bord, sämtliche Exkursionen sowie Trinkgelder ein. *silversea.com/de/schiffe/silver-origin.html*

Lohnend auf der Langstrecke mit der KLM: ein Upgrade in die lässige Business Class mit Full-Flat-Liegesitz und auf Marcel-Wanders-Geschirr dargebotenen leckeren Bissen. *klm.de*

Only you in Desaru

An Malaysias Südostküste, mitten im Regenwald, hat One&Only ein Boutique-Resort versteckt. Anspruchsvolle Traveller finden sich hier in splendid isolation wieder

Text REINHARD MODRITZ
Fotos RUPERT PEACE

DSCHUNGEL, BUCH

Einen 27 Meter langen Ruhe-Pool mit Infinity-Blick aufs Meer gewährt die „Villa One", außerdem High-End-Luxus auf zwei Etagen mit Gym, Private Spa und von der Natur umrauschten Leseecken

ANBETUNGSWÜRDIG

Das tempelartige Zentralgebäude beherbergt Lobby, die Restaurants „Ambara" und „Hoshi" sowie eine verführerische Hotelboutique. Alle Villen sind um ein Atrium gebaut, das ungestörtes Sonnenbaden und Abkühlung im Plunge Pool ermöglicht. Die Öffnung nach außen regelt der Gast mit drehbaren Blenden selbst

Es waren hektische Tage in Singapur. Erfolgreich, aber anstrengend. Eine Auszeit täte jetzt gut, wenn auch nur für ein paar Tage. Der Gedanke ist kaum geboren, da schwärmt ihm Jerome von einem Hideaway vor, nur zwei Autostunden von der quirligen Millionen-Metropole. Nicht ganz uneigennützig, wie sich herausstellt, denn Jerome Pichon ist gerade zum General Manager des neuen One&Only Desaru Coast Resorts bestellt worden. Der Franzose ist kein Unbekannter beim Ultraluxuslabel. Vor Malaysia hatte er bereits mit großem Erfolg die beiden One&Only-Logdes in Ruanda eröffnet.

Für die standesgemäße Anreise wartet tags drauf ein brandneuer Tesla-X-SUV auf ihn , eine Aufmerksamkeit des Resorts. Zwar gibt es seit ein paar Monaten auch eine Fähre zwischen Singapur und der Desaru Coast, aber diese Art von Luxus mögen Gäste eines Luxusresorts. Dass er dabei umweltfreundlich chauffiert wird, ist kein Zufall. One&Only Desaru Coast liegt schließlich mitten im Regenwald, und man nimmt es hier mit Nachhaltigkeit sehr genau.

Je näher er seinem Ziel kommt, desto mehr steigt die Vorfreude. Wie hatte Jerome ihm sein Haus gleich noch mal beschrieben: als einen Ort, „wo man am liebsten die Zeit anhalten möchte“. Der präsentiert sich, gebettet in tropisches Grün, in das sich 44 lauschige Villen ducken, an diesem Tag mit strahlendem Sonnenschein, am türkisfarbenen Südchinesischen Meer. Die Desaru-Küste im malaysischen Bundesstaat Johor kann hier mit einem 17 Kilometer langen Sandstrand aufwarten. Dessen schönsten Abschnitt sich die in Dubai ansässige Hotelgruppe für ihr erstes Hotel in Asien gesichert hat.

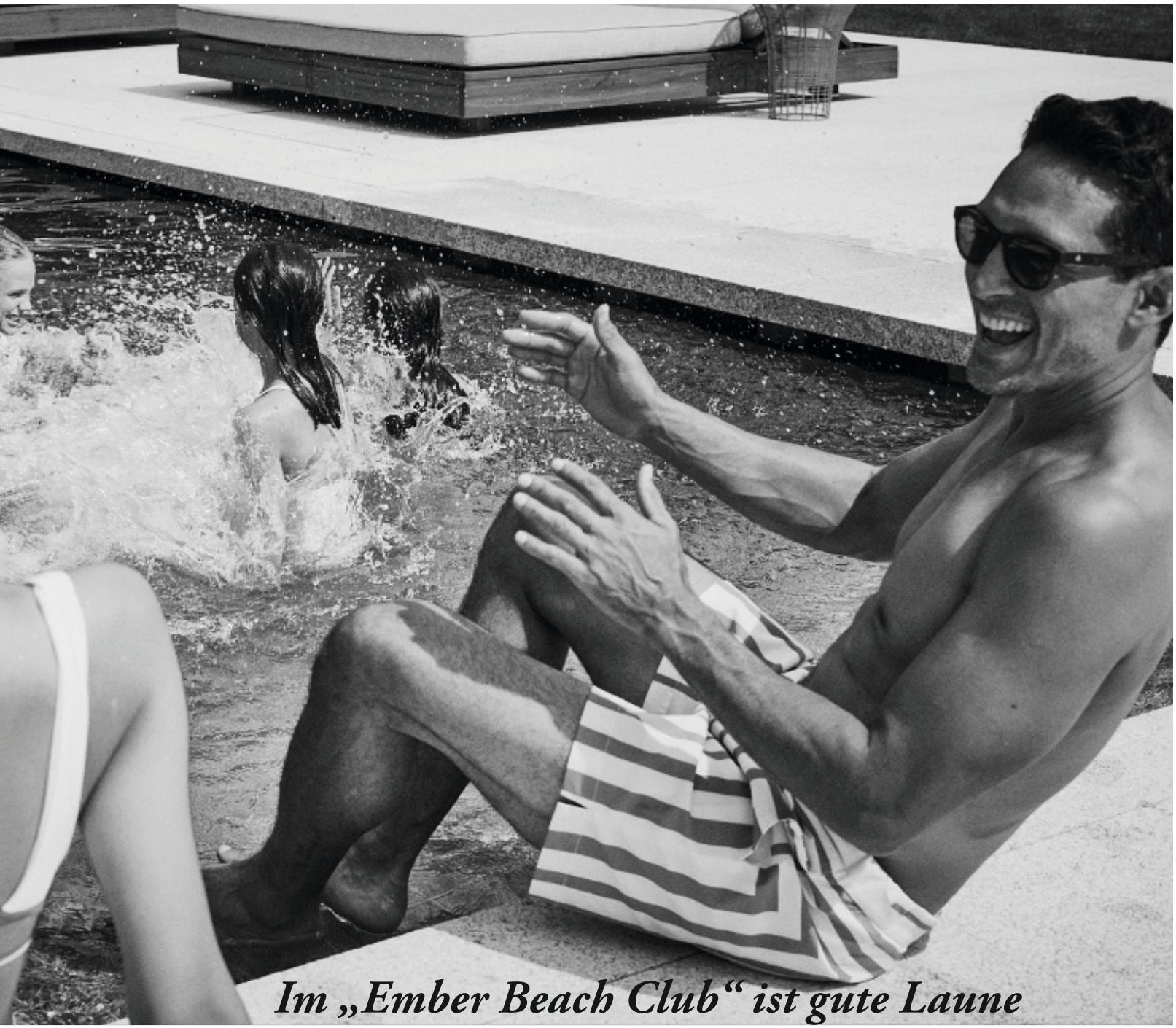
Als er die offene Lobby betritt, überwältigt ihn die Aussicht auf einen 50-Meter-Infinity-Pool, der auf beiden Seiten von üppigem Blattwerk flankiert wird und einen malerischen Blick auf das Meer freigibt (für einen ersten Eindruck schauen Sie sich doch noch mal die Titelseite dieses Magazins an). Es fällt ihm schwer, nicht sofort sein Handy für ein Foto zu zücken. Während seines Aufenthalts wird er feststellen, dass das Resort überhaupt Instagramwürdige Motive zuhauf bietet.

Die Anlage hatte der berühmte australische Architekt Kerry Hill als moderne Interpretation eines traditionellen Kampung, eines malaysischen Dorfes, entworfen. Behutsam fügen sich die Gebäude hier in die Natur, die kubischen Villen zeigen klare Kante, sanfte Erdtöne außen wie innen harmonieren mit den Bäumen des Regenwaldes, weitläufige Veranden bilden einen fließenden Übergang zwischen drinnen und draußen.

Draußen übrigens tobt das Leben. Es beginnt mit dem Morgenkonzert von Goldregenpfeifern und Malayenpfaufasanen, dem Hämmern der Maronenspechte und dem Geschrei der Gibbons (die ihm schon mal einen Bissen vom Teller nehmen, wenn er nicht aufpasst). Und den scheuen Dusky Leaf Monkeys, Brillen-Languren, die das Treiben im Resort vorsichtig von ihren Beobachtungsposten in den Baumkronen verfolgen. Das alles wird er auf einem *nature walk* aus der Nähe erleben können, vor Augen geführt von Wan, seinem speziell ausgebildeten Guide.

Gibbons zuhauf sind auch in unmittelbarer Nachbarschaft der zwei Golfplätze des The Els Club zu beobachten. Selbst ein passabler Golfer, wird er den Ocean Course bespielen, den Südafrikas Golflegende Ernie Els entworfen hat und der direkt an einigen Villen des Resorts vorbeiführt.

Im nahen „Ember Beach Club“, der auch für Besucher außerhalb des Resorts zugänglich ist, tummelt sich ein buntes Völkchen. Eine Großfamilie aus Malaysia hat zwei Cabanas okkupiert, ebenso etliche Paare aus Singapur, die mal eben übers Wochenende zum Ausspannen angereist sind. Auf den Daybeds am lang gestreckten Pool verteilen sich Poster-Girls und -Boys, die von einem Shooting kommen könnten. Der sichelförmige Puderzucker-Sandstrand ist dagegen verwaist, auch die Kajaks und Katamarane dümpeln arbeitslos in der Nachmittagssonne. Jetzt kommt die Zeit



Im „Ember Beach Club“ ist gute Laune angesagt. Der Puderzucker-Sandstrand dagegen liegt einsam da. Weil gerade die Zeit der DJane anbricht?

KLARE KANTE
In Reih und Glied haben Kerry Hill Architects die 44 Villen in die Natur gebettet, die Flachdächer ökobewusst begrünt. Gleich dahinter erhebt sich der malaysische Regenwald, davor liegt nur das Südchinesische Meer

ZEIT, INTENSIV

Ein Gläschen in Ehren als Auftakt zum Acht-Gang-Omakase-Dinner im sterneverdächtigen „Hoshi"-Restaurant (rechts unten). Der Banyan Tree im Chenot Spa ist mehrere Hundert Jahre alt. Hier wird Wellness auf höchstem Niveau nach Schweizer Rezept geboten

der DJane, die bis zum Sunset Gute-Laune-Musik auflegt. Und der Auftritt von Andrew Walsh. Der gebürtige Ire betreibt in Singapur das mit einem Stern dekorierte Kult-Restaurant „Cure“ und kombiniert im „Ember Beach Club“ die Kunst des Barbecue mit Asiens feiner Küche. Sein Grill-Tipp? „Keep it easy. Have fun.“

Spaß? Hat er auch in den übrigen Restaurants. Valerio Pachetti, Herr über alle Töpfe im Resort, pflegt im „Ambara“ eine malaysisch-mediterrane Crossover-Küche vom Feinsten. Und das japanische „Hoshi“, das an der Bar ausschließlich Omakase-Variationen offeriert, wird wohl bald Besuch von Michelin-Testern erhalten. Gemeinsam ist beiden der Zugriff auf fangfrischen Fisch, Bio-Produkte von lokalen Farmen und auf den Chef’s Garden des Resorts mit seinem reichen Angebot an Gemüsen und Früchten.

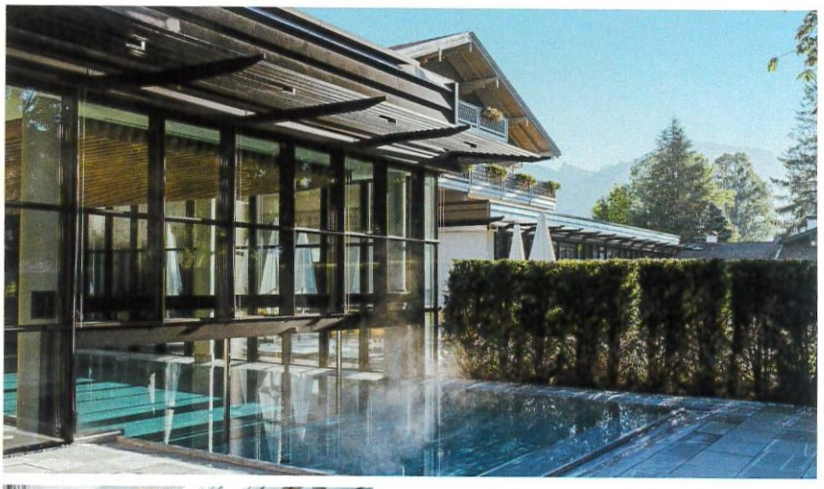
Es war wieder mal so ein Tag, voll mit neuen Eindrücken. Die will er in Ruhe Revue passieren lassen. Und wo könnte er das besser als bei einem White Negroni in der nach allen Seiten offenen „Dusky Monkey“-Bar? Den Namen verdankt sie Suri, einem Languren-Weibchen, das die Bar zu ihrer Heimat erkoren hatte.

Das abendliche Konzert der Vögel ist verstummt. Nur leises Rauschen von Blättern hört er noch. Und jetzt, genau jetzt, würde er gern die Zeit anhalten. **TW**

670 Euro inkl. Frühstück und Aktivitäten im Resort. Desaru Coast, Bandar Penawar, 90, Johor, Malaysia, T. +60.7.878 34 00, oneandonlyresorts.com/desaru-coast

Kraftwerk Natur

Das Mangfall Spa im Parkhotel Egerner Höfe reflektiert die Schönheit des Tegernseer Tals



ROTTACH-EGERN – Als es darum ging, in der Geschichte des **PARKHOTELS EGERNER HÖFE** ein neues Kapitel aufzuschlagen, folgten die Architekten dem Leitgedanken, möglichst viel von der natürlichen Schönheit des Tegernseer Tals ins Haus zu holen. Dabei bot die Lage des hochkarätigen Wellness-Resorts beste Voraussetzungen: in Laufentfernung der Lifestyle-Adressen von Rottach-Egern, nur wenige Schritte vom Seeufer entfernt in einen über Generationen gewachsenen Park gebettet. Kraftplatz, Rückzugsort und, was seinen Stil betrifft, ein modernes, schnörkelloses Designhotel.

Wie im Kaminrestaurant und dem Gourmetlokal „Dichter", gehen auch die Gäste des 1500 Quadratmeter großen Mangfall Spa mithilfe bodentiefer Fensterfronten auf enge Tuchfühlung mit der Natur. Zu jeder Jahreszeit ein Erlebnis, ganz besonders im Winter, wenn man im 20-Meter-Pool mit Blick auf den verschneiten Park und die weißen Spitzen des Wallbergs nach draußen schwimmt. Wie überall im Hotel wirkt auch im Wellnessbereich die Wärme einheimischer Hölzer, in Kombination mit Granitgestein aus dem Walsertal. Eine schöne Idee: die begrünten, zum Himmel hin offenen Glaskuben im Chill-out-Bereich.

Während der kalten Jahreszeit entspannt man sich nach Skitouren oder Pferdeschlittenfahrten um den See in der weitläufigen Saunalandschaft. Besonders beliebt: finale Kältekicks in der Eiskammer mit Eiswürfelbrunnen. Natürlichkeit und Nachhaltigkeit prägen auch das Spa-Menü: mit hochwirksamen Pflegeserien bekannter Naturpur-Marken wie Sisley, Dr. Duve, Pino und Jet Peel. In dem mit den neuesten Techno-Gym-Geräten ausgestatteten Fitnessstudio dreht sich erfahrungsgemäß alles um Bewegungstraining und körperliche Bestform.

Aber auch um potenzielle Balanceakte von Körper und Geist. Zum Beispiel beim Aerial Yoga, einer Mischung aus Yoga, Pilates und Akrobatik. Dabei schwebt man in einer Art loser Hängematte über dem Boden. Gelenke und Wirbelsäule werden entlastet, der Körper entspannt sich, bis hin zu einem Gefühl der Schwerelosigkeit. Im Gegensatz dazu steht beim Schlingentrainer TRX der Muskelaufbau im Vordergrund: Ob Freizeitsportler oder professioneller Athlet – man schwärmt immer häufiger von der Wirkung dieses individuell steuerbaren Ganzkörper-Work-outs. Hotelgäste entscheiden sich für Fitness-, Beauty- und Wellness-Packages à la carte, Spa-Gäste von außerhalb buchen gern ein Day-Spa zum Kennenlernen.

DZ ab 360 Euro, egerner-hoefe.de

Christopher Cypert/Banyantree (2), Crookers & Jackson (2); Dylan Shaw/unsplash, Bisate Lodge Wilderness Safaris, WhiteDesertAntarctica, Egerner Höfe (4),

GENUSSMOMENTE Ob Steinbock aus eigener Jagd hinter der historischen Fassade der „Post" oder Egerling-Sonnenblumenkern-Risotto mit Olivenkraut in der „Griggeler Stuba" in Oberlech

13

(am Arlberg, Österreichs glamourösester Ski-Destination, liegen die schönsten Entdeckungen oft jenseits der Piste: junge Spitzenköche, alpine Delikatessen von Fichtensprossen bis Steinbock und mit gesuchten Preziosen gefüllte Weinkeller)

Text PATRICIA BRÖHM

super-g(ourmet)

FRISCHZELLENKUR Jakob Zeller (ganz rechts) und Ethel Hoon (links) mischen mit internationalem Fine-Dining-Know-how die Arlberger Idylle auf

HÖHENLUFT SCHNUPPERN Murmeltierragout mit in Zirbel-Essig eingelegten Steinpilzen im „Fuxbau"; Julian Stieger startet mit großen Ambitionen

ARLBERG Wie ein Hotspot globaler Spitzengastronomie sieht das alte „Schualhus" im kleinen Ort Zug bei Lech nun wirklich nicht aus. 1780 erbaut, drückten hier bis tief ins 20. Jahrhundert hinein Dorfkinder die Schulbank. Die Holzdecken sind niedrig, die alte Treppe knarzt, es duftet nach Fichtenholz. Eine echte Hütte eben. Und doch lässt sich jetzt schon sagen: Sie wird eine der begehrtesten kulinarischen Adressen dieses Winters in ganz Österreich.

Ab Anfang Dezember kocht hier Julian Stieger, 28 Jahre, ein hoch gehandeltes junges Talent. Er kommt direkt aus dem Kopenhagener „Geranium", derzeit Platz eins des „World's Fifty Best"-Rankings. Im ersten Stock des „Schualhus" wird er den bestens eingeführten „Chef's Table at Rote Wand" bespielen: ein uriger Holztresen, an dem nur 14 Gäste Platz finden. Ein zwangsläufig elitärer Zirkel, der beim 18-Gang-Menü ein wahres Aromengewitter erleben wird. Die Warteliste wird lang, das steht fest. Denn das „Schualhus" gilt als kulinarische Kaderschmiede – Stiegers Vorgänger, Max Natmessnig, war Österreichs Gault & Millau-Koch des Jahres 2022 und greift jetzt bei Dallmayr in München nach den Sternen.

Das „Schualhus" ist keine Ausnahmeerscheinung; der Arlberg schmückt sich gern mit dem Attribut „Weltgourmetdorf" und verweist auf die weltweit höchste Dichte von Haubenlokalen im Verhältnis zur Einwohnerzahl (Michelin-Sterne werden in Österreich nur für Wien und Salzburg vergeben). Weil die Region um Lech und Zürs für ihr Skigebiet so berühmt ist wie das Piemont für seine Trüffel, reist hier jeden Winter ein ebenso internationales wie hochkarätiges Publikum an und bringt einen Heißhunger auf neue Gourmeterlebnisse mit. Das verleitet Lechs Hoteliers zum Talent-Scouting. Joschi Walch vom Gourmethotel Rote Wand etwa wirbt seine Köche gern von Weltklasse-Restaurants ab. Aber auch Gerold Schneider, Chef des Almhof Schneider, beweist oft ein glückliches Händchen.

Auch seine Top-Adresse ist bestens getarnt: Das „Klösterle" ist ein altes Walserhaus aus dem 16. Jahrhundert am Ortsrand von Zug, das buchstäblich letzte Haus am Ort, danach kommt nur noch unberührte Natur. Hier kochen Ethel Hoon und Jakob Zeller, beide Anfang 30. Ein überraschendes Dream-Team der neuen alpinen Küche: Sie stammt aus Singapur, er aus Südtirol. Kennen und lieben gelernt hat sich das Paar in der (inzwischen geschlossenen) Restaurant-Ikone „Fäviken Magasinet" von Magnus Nilsson. Dort, in der nordschwedischen Einöde, verbrachten die beiden Jungköche drei Jahre, in denen sie Nilssons radikale Interpretation regionaler Küche verinnerlichten. Auch in Lech setzen sie konsequent auf heimische Produkte: „Unsere Gäste sollen den kulinarischen Reichtum der österreichischen Alpen erleben", verspricht Zeller.

Ein typisches „Klösterle"-Menü beginnt mit einem Glas Winzersekt und einer Platte mit zwölf Monate gereiftem Speck vom Mangalitza-Schwein. Dazu gibt es „Pickles", fermentiertes Gemüse von Gurke bis Topinambur, dessen fein säuerlich unterlegter Eigengeschmack gut mit den intensiven Räuchernoten des Specks harmoniert. Die Gäste sitzen in zwei kleinen Stuben an Tischen aus unbehandeltem Fichtenholz, im grünen Kachelofen flackert ein Feuer, die Fensterscheiben schmücken Eisblumen. Würden auf der Speisekarte nicht Lupinentofu, Pastinaken-Hummus und Feigenblatt-Eiscreme stehen, man würde sich in einer Skihütte glauben. Die Gerichte sehen auf den ersten Blick einfach aus, zeugen aber vom enormen kulinarischen Erfahrungsschatz der beiden jungen Köche.

Von Ethels südostasiatischer Heimat inspiriert ist die alpine Variante einer vietnamesischen Sommerrolle: Hauchdünne Kohlrabiblätter werden mit Spitzkohl und Gartenbohnen gefüllt, dazu gibt es Schafsjoghurt mit Bärlauch und als Garnitur frittierte Schalotten nach einem Rezept ihrer Oma. „Wir glauben, die Zukunft des Essens liegt im Gemüse", sagt Jakob Zeller. Und so dominieren clevere Gemüsezubereitungen wie der Gratin mit Buchweizenmiso, inzwischen schon ein „Klösterle"-Signature-Dish: Er kommt im gusseisernen Pfännchen auf den Tisch, im Sommer mit frischem Mangold und Kohlrabi, im Winter mit eingelegtem Gemüse.

Den besten Slogan für den neuen kulinarischen Aufbruch am Arlberg liefert das kleine Restaurant „Fuxbau" in Stuben, zwölf Kilometer von Lech entfernt: „Berg to table" lautet das Motto, unter das Küchenchef Markus Gitterle seine spannende Version alpiner Küche stellt. Unter den Tagesempfehlungen an der Kreidetafel taucht schon mal ein Zweierlei von der

KONTRASTPROGRAMM Malcolm Praun zelebriert im Kristiania argentinische Grillkunst, Paul Ivic serviert im „Tian"-Pop-up Käferbohnen-Salat mit sauer eingelegten Zwiebeln und Senfkörnern, im „Aurelio" setzt man auf zeitgemäßes Ambiente (unten)

Gams auf, dabei setzen Kerbel und Vogelbeere mit Frische und Süße einen Kontrapunkt zu den Wildaromen. Immer mehr Augenmerk legen Gitterle und sein Team auf vegetarische Gerichte, das Gemüse dazu beziehen sie vom renommierten Vetterhof in Lustenau, ein engagiert geführter Bio-Betrieb, der weit über die Grenzen Vorarlbergs bekannt ist.

Zeitgemäße Gemüseküche, wie sie derzeit auch in den großen Gourmetmetropolen im Trend liegt, hat auch am Arlberg einen Lauf: Das vegetarische Gourmetrestaurant „Tian" aus Wien (vier Hauben, ein Michelin-Stern) gastiert diese Wintersaison schon zum zweiten Mal mit einem Pop-up im traditionsreichen Hotel Edelweiss in Zürs. Der Claim von Küchenchef Paul Ivic: „Ich will vegetarisches Essen so zubereiten, dass die Geschmacksknospen vibrieren und die Sinne in Aufruhr geraten." Auf der Karte stehen „Tian"-Klassiker wie das berühmte Rote-Rüben-Tatar, Sellerie mit Pumpernickelsauce oder am Tisch geflämmter Raclettekäse mit Apfel in verschiedenen Aggregatzuständen.

Auch das Boutique-Hotel Kristiania in Lech setzt auf den Pop-up-Trend. Hausherrin Gertrud Schneider holt jedes Jahr ein anderes junges Talent der globalen Szene unter ihr Dach: In der neuen Saison wird es der Deutsch-Argentinier Malcolm Praun sein, der Erfahrungen bei Joachim Wissler und Massimo Bottura in seiner Vita führt. Gegen den gängigen Gemüsetrend setzt er sein „Argentinisches Jausenbrettl" mit Tatar vom Onglet und Chorizo-Würstchen oder Entrecôte, im Ganzen gegrillt, mit argentinischer Chimichurri-Sauce.

Weitere Küchenchefwechsel haben das „Aurelio", beliebtes Restaurant direkt an der Skipiste beim Schlegelkopf-Lift, und die „Griggeler Stuba" im Burg Vital Resort in Oberlech, der Sonnenterrasse des Arlbergs, angekündigt. Hier tritt zum Start der Wintersaison ein neuer Koch an, das Erfolgsrezept des Hauses aber bleibt gleich: der Fokus der Küche auf heimische Bergkräuter, das stimmungsvolle Ambiente im kleinen Gourmetrefugium – und vor allem der großartige Weinkeller. Mit über 3000 Etiketten ist er einer der besten in Österreich, das Herz von Wine Director Maximilian Lucian gehört vor allem den großen Burgundern.

Auch die „Post", mit ihrer großen Sonnenterrasse der Platzhirsch im Ortszentrum von Lech, präsentiert mit Michael Rieser ein neues Gesicht in der Küche. Wie sein Vorgänger wird er die holzgetäfelte „Jägerstube", über 300 Jahre alt und mit ihrem heimeligen Kachelofen sozusagen die Keimzelle des Hauses, in der Wintersaison auf Gourmetniveau bespielen. Man setzt auf Top-Qualität, Fisch wird grundsätzlich nur aus Wildfang eingekauft – man hat die Klientel, die bereit ist, dafür zu bezahlen. Heimisches kommt aus der Natur, von selbst gesammelten Steinpilzen und Eierschwammerln bis zum Steinbock aus eigener Jagd, der nose to tail verarbeitet wird. Und dann ist da ja auch noch der bestens bestückte Weinkeller des Hauses …

Apropos Wein: Legendäre Weinkeller sind die zweite Säule des gastronomischen Erfolgs am Arlberg. Pioniere waren Männer wie die Wirts-Legende Adi Werner, der in seiner „Hospiz Alm" in St. Christoph heute die weltweit umfangreichste Sammlung von Bordeaux-Weinen in Großflaschen beherbergt. Der einzigartige Schatz lagert im Tiefkeller des Hauses, hinter Betonmauern und Panzertür. Wen Head-Sommelier Karl-Heinz Pale hier hereinschauen lässt, dem verschlägt es buchstäblich den Atem angesichts der versammelten Weinlegenden – bis hin zur 15-Liter-Flasche vom 1998er Cheval Blanc aus Saint-Emilion. Die Sammlung ist auch deshalb etwas ganz Besonderes, weil Großflaschen gereifter Jahrgänge auf dem Markt fast nicht mehr zu bekommen sind: „Entweder werden sie zu jung getrunken", so Pale, „oder sie sind längst im Keller eines Sammlers verschwunden." Am Arlberg jedenfalls gibt es die Gäste, die sich so etwas gönnen. Auch mittags beim Einkehrschwung auf der Sonnenterrasse wird zur knusprig gebratenen Tiroler Bauernente gern mal ein größeres Format geöffnet – das ist der Arlberg! **TW**

ADRESSEN

Restaurants

GRIGGELER STUBA
Beste Vorarlberger Produkte, Kräuter aus aller Welt und ein Spitzen-Weinkeller in der zeitgemäß inszenierten Stube.
Im Hotel Burg Vital Resort, Oberlech 568, Lech, T. +43.5583.3140, burgvitalresort.com

FUXBAU
Kreative Küche aus heimischen Produkten im kleinen Ort Stuben: Besonders zu empfehlen sind die auf der Schiefertafel angekündigten Tagesgerichte wie Bodenseefelchen mit Rosinen-Kapern-Sauce.
Dorfstraße 22, Stuben, T. +43.5582.30188-400, restaurant-fuxbau.at

JÄGERSTUBE
Das Gourmetrestaurant des legendären Hotel Post tischt in der Wintersaison ambitionierte Menüs auf. Und der Weinkeller von Patron Florian Moosbrugger ist ohnehin einen Besuch wert.
Dorf 11, Lech, T. +43.5583.22060, postlech.com

HOSPIZ ALM
Legendäre Adresse, die Wintersportler wie Weinfreunde lockt: Die einen schätzen die Sonnenterrasse, die anderen Adi Werners einzigartige Sammlung an Großflaschen aus Bordeaux.
St. Christoph 18, St. Anton am Arlberg, T. +43.5446.3625, arlberghospiz.at

TIAN
Ausschließlich saisonale Produkte, die von der Wurzel bis zum Blatt verarbeitet werden: Das renommierte vegetarische Restaurant aus Wien geht als Pop-up auf Skiurlaub am Arlberg.
Im Hotel Edelweiss, Zürs 79, Lech, T. +43.5583.2662, edelweiss-arlberg.at

JAKOB & ETHEL IM KLÖSTERLE
Ausgefeilte Küche im Ambiente einer Skihütte: Was das kreative Köche-Paar auf den Tisch bringt, ist immer spannend und anders, vom frittierten Lupinen-Tofu mit Paradeisern bis zum Lammbeuschel mit Koriander.
Zug 27, Lech, T. +43.5583.3190, restaurant-kloesterle.at

CHEF'S TABLE AT ROTE WAND
Nur 14 Gäste haben am hölzernen Tresen Platz und verfolgen aus nächster Nähe mit, wie Julian Stiegers (Ex-„Geranium", Ex-„Eleven-Madison-Park") hochkreatives Menü entsteht. Ein Talent mit Zukunft!
Im Hotel Rote Wand, Zug 5, Lech, T. +43.5583.34350, rotewand.com

AURELIO
Pilze, Almkräuter, Tannenwipfel und andere alpine Aromen setzen den Ton im ruhig am Hang über Lech gelegenen Gourmetrestaurant – auch unter dem neuen Küchenchef.
Im Hotel Aurelio, Tannberg 130, Lech, T. +43.5583.2214, aureliolech.com

Hotels

ROTE WAND
Was von außen wie ein traditionelles, angenehm ruhig gelegenes Gasthaus wirkt, entpuppt sich drinnen als zeitgemäßes Designhotel für Gourmets, Wintersportler und Spa-Aficionados.
DZ ab 210 Euro, Zug 5, Lech, T. +43.5583.34350, rotewand.com

ALMHOF SCHNEIDER
Katia und Gerold Schneider sind beide Architekten und schufen mit heimischen Materialien ein Refugium von puristischer Schönheit und internationaler Klasse.
DZ ab 1080 Euro, Tannberg 59, Lech, T. +43.5583.3500, almhof.at

KRISTIANIA
Das stylishe Boutique-Hotel im Chalet-Stil beherbergt eine anspruchsvolle Sammlung zeitgenössischer Kunst, Zimmer und Suiten sind mit Trouvaillen der Hausherrin rund um den Erdball ausgestattet.
DZ ab 646 Euro, Omesberg 331, T. +43.5583.25610, de.kristiania.at

Fotos: Herbert Lehmann/Post Lech, Burg Vital Resort/Kürchgasser, Mario Heller/Klösterle, Stefan Robitsch/Fuxbau, Angela Lamprecht/Rote Wand Gourmet Hotel, Wolf Heider-Sawall, Ingo Pertramer, peppercollection, Daniel Zangerl/Lech Zürs Tourismus