



Luxus und Komfort: Das Neptune Resort bietet Platz für 1200 Gäste



Griechische Küche: Chefkoch Vagelis Galenos bietet regelmässig Kochkurse an

Der Garten der Götter

Das Neptune Resort auf Kos ist eine Wohlfühl-oase, in der die Welt ein wenig besser scheint

Gabriella Hofer

Erfrischend, der giftgrüne Gurken-Martini-Cocktail! Die Sonne brennt. Eine gefühlte Ewigkeit schon geniesst der Feriengast das Nichtstun am Pool. René's Kopf ist hochrot, auf dem gebräunten Oberkörper perlt der Schweiß, auf der weissen Dächlikappe steht in roten Lettern «Suisse», auf den schwarzen Badeshorts neonfarbene «Relax». Der Geschäftsmann aus dem Luzernischen und seine Frau reisten zum Entspannen auf die Insel Kos. Luxus und Komfort sind ihnen wichtig; die Kinder wollen Spiel und Spass. «Bloss keine Clubferien!», sagte der Vater bei der Ferienplanung, und: «Ich habe keine Lust auf hyperaktive Animatoren und Menschenmassen.» Jetzt ist René's Familie in den Neptune Hotels nahe Mastichari, einem Fischerdorf an der Nordküste der Insel.

Das Fünfsterntourist in der östlichen Ägäis ist ausgebucht, alle 569 Doppelzimmer, Suiten und Bungalows sind belegt. 1200 Gäste. Dennoch ist es auffallend ruhig hier. Genau das sucht die Mehrheit. 40 Prozent sind Stammkunden. Die meisten kommen aus Deutschland, der Schweiz und Österreich hierher. An der Réception spricht man Deutsch. Und doch ist es anders als zu Hause. Fast alle 350 Hotelmitarbeiter sind Griechen. In der Taverne isst man nicht nur Tsatsiki und Moussaka und trinkt Ouzo danach, man hört auch Bouzouki-Musik und tanzt Syrtaki. Und im Kafenio mit den landestypischen weiss-blauen Holzstühlen gibts griechischen Kaffee und natürlich das honigtriefende Baklava. «Kali orexi» heisst guten Appetit – das erfährt der deutschsprachige Gast schon am ersten Ferientag.

Stoa ist auch ein griechischer Begriff. Er stammt aus der Philosophenschule um 300 vor Christus, die ein Leben im Einklang mit der Natur erstrebte. Die Neptune Hotels scheinen dieser Lehre ein Stück weit nachzuleben und schulen die Mitarbeiter entsprechend. Das Management wurde in den letzten Jahren mehrfach für Nachhaltigkeits-En-

gagement ausgezeichnet. Was heisst das für den Hotelgast? Zum Beispiel: Lokale Lebensmittel stehen an erster Stelle. Auf gesundheitsbedenkliche Materialien bei Möbeln und Dekoartikeln wird verzichtet. Reinigungsmittel sind frei von chemischen Substanzen. Alle Abwässer werden in der hoteleigenen biologischen Kläranlage gefiltert; heisses Wasser wird durch Solarenergie produziert. Möglichst viel im Resort soll fair hergestellt, grün oder biologisch sein. Wie der Gurken-Martini am Pool.

Im riesigen Hotelpark riecht es nach Lavendel und Minze

Bevor Familienvater René aus der Zentralschweiz jeweils nachmittags die Liege bezieht, lustwandelt er in der 150'000 Quadratmeter grossen Parkanlage des Hotels, zwischen Zitronen-, Olivenbäumen und Dattelpalmen, wo es nach Lavendel und Minze duftet. Besonders angetan ist der kunststiftige Feriengast von den Skulpturen an den Wegrändern: Hermes, Poseidon, Zeus, Aphrodite und andere mythologische Kreaturen, vom Allgäuer Bildhauer Peter Müller aus Metallschrott gefertigt – Nachhaltigkeit auch hier. Göttlich! Den

Kindern geht der Papi auf den Geist, wie er bei jeder Figur stehenbleibt und eine hellenistische Legende erzählt. Aber auch sie kommen in diesem architektonisch kunstvollen Garten zu sagenhaften Freuden: Es gibt vier unterschiedlich grosse Pools, darunter ein olympisches Schwimmbecken mit 50-Meter-Bahnen. Den Kleinen stehen im Kinderparadies «Neppi» zwei Bassins zur Verfügung, im grösseren ist ein Wasserspielplatz installiert. Erwachsene, die in Ruhe baden und sonnen wollen, gehen in den abgeschirmten Bereich, wo Kinder keinen Zutritt haben, oder zum Wassertreten in die Kneippbecken. Und egal, wo man sich in der Hotelanlage gerade aufhält, überall ist das Meer nur einen Katzensprung entfernt. Am Sandstrand stehen drei Reihen Sonnenliegen, auf der Wiese kann man unter schattenspendenden Bäumen ruhen. Gästeanimation, zum Beispiel Yoga oder Bogenschiessen, gehört zum Freizeitprogramm des Hotels.

Ein Angebot lässt sich der auf seine Freiheit bedachte Feriengast René nicht entgehen: den Gratis-Kochkurs «Nachhaltige Ernährung aus einheimischer Küche», in dem Chefkoch Vagelis

Galenos die Kelle rührt. Zusammen mit 14 anderen Hotelgästen steht der «Relax»-Tourist in der Hotelküche. Mit einer Vlieshaube über dem Haupt, Einwegschuhen aus Kunststoff über den Badelatschen und einer Plastikschrürze um den Bauch. Das hätte sich der Geschäftsmann nicht im Traum einfallen lassen, dass er in den Ferien den Koch gibt! Aber eigentlich passt das ja ganz gut in sein Wohlfühlprogramm. Man erinnere sich an Hippokrates, der einst sagte: «Den Leib soll man nicht schlechter behandeln als die Seele.» Der wohl berühmteste Sohn der Insel Kos gilt als der Begründer der Medizin als Wissenschaft. Nach ihm kann der Mensch durch eine Ernährungsumstellung seine natürlichen Heilungskräfte aktivieren. Eine Prise dieses Prinzips aus der Antike streut auch der Neptune-Küchenmeister in die Speisen.

Gekocht wird ohne Zusatzstoffe, aber mit kalt gepresstem Olivenöl

Vagelis Galenos ist seit neun Jahren Chefkoch in den Neptune Hotels auf Kos. Der 43-jährige Athener hat die Schule des Sterne Kochs Alain Ducasse in Paris besucht und dort «sehr viel Gutes» gelernt, wie er sagt. Er koche gern nach den Rezepten seiner Grossmutter und liebe das Essen, das seine Mutter auf den Tisch gestellt habe: mit frischen, kalorienarmen Lebensmitteln aus der Umgebung, ganz ohne Zusatzstoffe, aber mit kalt gepresstem Olivenöl. «In meiner Familie ist niemand dick, viele meiner Vorfahren sind über 90 Jahre alt geworden», so der Küchenchef. Dass nicht nur die Zutaten entscheidend sind für ein gesundes Essen, sondern auch der Kochvorgang, wissen die 15 Feriencuisiniers nach dem anderthalbstündigen Kurs nun. Von der Theorie ist es nicht weit in die Praxis: In den geschmackvollen A-la-carte-Restaurants und am reichhaltigen Buffet im Hauptrestaurant kommen Gourmets auf ihre Kosten. «Kali orexi!»

Die Reise wurde unterstützt von den Neptune Hotels und Edelweiss Air.

Fünfsterntourist mit über 600 Zimmern, Suiten und Bungalows

Anreise: Edelweiss fliegt mehrmals pro Woche von Zürich nach Kos: www.flyedelweiss.com; ab Basel mit TUI fly: www.tuifly.com

Hotel: Die Fünfsterntourist Neptune Hotels Resort, Convention Centre & Spa liegt an der Nordostküste der Insel Kos, 5 Kilometer vom Fischerort Mastichari entfernt. Sie verfügt über 569 Zimmer, Suiten und Appartements sowie 37 Bungalows. Zudem gibt es vier Restaurants, acht Bars, einen Spa und Sportanlagen.

Arrangement: Eine Woche ab 649 Fr. pro Person im DZ mit HP, ohne Flug: www.neptune.gr

Pauschalangebote bei Kuoni, Hotelplan, TUI Suisse und Bentour.

Beste Reisezeit: Das Neptune ist von



Mai bis Oktober geöffnet. Im Hochsommer klettert das Thermometer bis auf 40 Grad Celsius, die Wassertemperatur liegt im Oktober noch bei 20 Grad.

Allg. Infos: www.kosinfo.gr; www.visitgreece.gr

Entdeckungsreise zu den besten Genussadressen Südfrankreichs

Sie kennt alle: die Bäuerin, die die Ziegen melkt, den Käser, der daraus den würzigen Fromage de chèvre macht, den Winzer, der jeden Tag nach den Trauben schaut. Und den Koch, der aus den Produkten der Provence ein fantastisches Menü zaubert.

Claudine Vigier ist nämlich Affineurin, Käseveredlerin, und bestens vernetzt in der Genusswelt Südfrankreichs. Jahrelang hat sie den Käse der Region am Fusse des Mont Ventoux in besondere Köstlichkeiten verwandelt. Ihre besten Mitarbeiter? «Bakterien und Schimmelpilze», sagt die 54-jährige. «Sie bringen das Milchprodukt zur Reife und geschmacklichen Vollendung.»

Der Käse wird mit Salzlake, Wein oder Cidre eingerieben

Täglich stieg die Französin in die kühlen, alten Räume unter dem Laden La Fromagerie du Comtat an der Place de la Mairie in Carpentras. Bei idealen 10 Grad Celsius reiften die Käse und bedurften der Pflege: Sie wurden gewendet, gebadet, geschrubbt mit Salzlake, andere mit Tresterschnaps, mit Wein oder Cidre eingerieben. Und immer hiess es dann warten. Warten, bis die Bakterien oder Schimmelpilze die Arbeit getan und den Grundstoff Milch in eine Delikatesse verwandelt hatten. Manchmal wickelte die zierliche Frau mit dem mädchenhaften Pferdeschwanz einen Ziegenkäse in Weinblätter, so wie sie es von ihrer Grossmutter gelernt hatte. Oder sie bereitete eine «Infusion» aus frischen Rosmarinnadeln, Piment- oder Lorbeerblättern zu. Mit den Aromen der Küstenlandschaft wusch sie verschiedene Käse oder spritzte den «Aufguss» mit feinen Nadeln in die Laibe.



Von der Käseveredlerin zur Touristenführerin: Claudine Vigier besucht Bauern und Spitzenköche

Nun hat die mehrfach ausgezeichnete Affineurin eine neue Aufgabe: Zusammen mit ihrem Mann Roland Barthélemy, ebenfalls ein ausgewiesener Käsekenner, führt sie Südfrankreich-Reisende zu den besten Genussadressen der Region. «Wir fahren zu Bauernhöfen, wo Ziegen gehalten werden. Wir steigen aber auch in Kellergewölbe, in denen der berühmte Roquefortkäse entsteht», sagt Claudine: «Für uns öffnen die renommiertesten Winzer ihre Weingüter. Und wir können Spitzenköchen über die Schultern schauen.»

Einer von ihnen ist Jérôme Blanchet, Küchenchef des berühmten Hôtel Crillon le Brave in der Nähe von Avignon. Er serviert eine Auswahl von Madames hocharomatischen Käsekreationen zum Abschluss der Menüs. Im Weinkeller der Hotelanlage gibt Claudine Vigier ihr Wissen um die perfekte Harmonie von Wein und Käse an die Gäste weiter. Während der Lektionen lauschen die «Schüler» gebannt, so spannend erzählt Claudine Vigier. Probieren darf man natürlich auch.

Brigitte Jurczyk

Die Reise wurde unterstützt vom Hôtel Crillon le Brave: www.crillonlebrave.com; Touren: claudine.vigier@orange.fr