3|2020 Mai/Juni

WOHN!DESIGN

DIE SCHÖNEN DINGE DES LEBENS • INTERIOR. KUNST. GENUSS UND REISEN

DAS ERWARTET SIE:
VENEDIG Art von Fabrizio Plessi
Relaxen am COMER SEE
Deutschlands BESTES Weingut

D 8,50 €
A 9,40 €
CH 13,60 srf
Lux 9,80 €
I/E 11,50 €

DAS GUTE, WAHRE UND SCHÖNE

GUEST STAR Cristina Celestino. **GARTENTRENDS Alles für draußen**
Nachhaltig unterwegs: SPEZIAL Hotels, Gepäck und Nobelvelos

03
4 194128 908501

Das Wagyu-Tatar zum Frühstück wartet unterm Reetdach. Ob die morgendliche Erfrischung im Pool oder im Meer um die Ecke stattfindet, das müssen Sie selbst entscheiden. Vorausgesetzt Sie sind Gast auf den Fidschis, bei uns auf Seite 99.

ACHTSAM REISEN

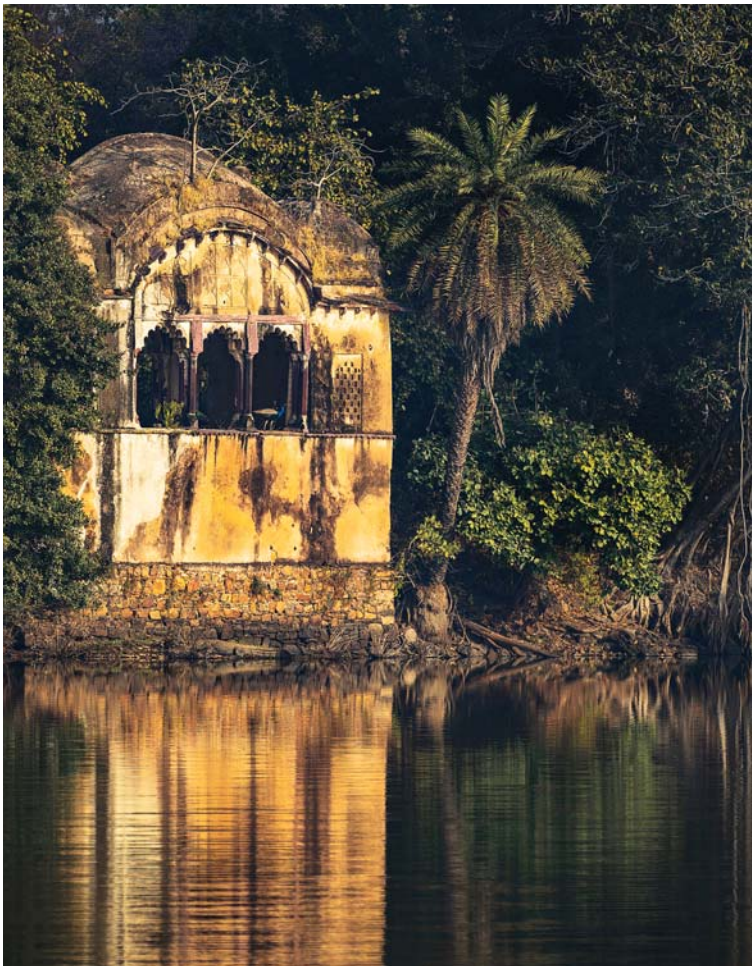
Zwei Seelen wohnen, ach, in unserer Brust. Die eine möchte die Welt erkunden, die andere denkt an den ökologischen Fußabdruck. Wir haben Lösungen und Ansätze, den grünen Mittelweg zu beschreiten:

96 | ALLGÄU *Wenn's komplett nachhaltig sein soll, bringt Sie unsere Autorin Ulrike Wilhelmi in Ihr Refugium.* **98 | INDIEN UND FIDSCHI** *Auch in der Ferne tut sich was in Sachen Ökologie. Autonome Hotels für Luxusreisende und Gestrandete.* **100 | REISEGEPÄCK** *Das neue Label Projectkin macht Ernst mit dem Thema Abfallvermeidung.* **102 | TASMANIEN** *Wo der Teufel faucht, lässt es sich himmlisch übernachten.* **104 | PARIS** *Anreise mit der Bahn, residieren wie ein König im 17. Jahrhundert: das neue Hotel Cour des Vosges.* **106 | VINTAGE DE LUXE** *Lieber Fahrrad fahr'n als auf 'nen Ferrari spar'n. Mit diesen eleganten Beautys sind Sie CO_2-frei.* **108 | RADTOUR** *Rund um Hamburg.* **110 | OSTSEEKÜSTE** *Entdecken ...*

INDIEN ...

... steht in Sachen Umweltverschmutzung ganz vorne in der Sünderkartei. Die Wirtschaft boomt, mehr Mega-Citys, mehr Fahrzeuge auf den Straßen, noch mehr Dreck. In den Aravalli Hills, dem Tor zum Ranthambore Nationalpark in der Provinz Rajasthan, setzt man dieser Entwicklung eine 100-prozentige CO_2-Neutralität und Abfallvermeidung entgegen: Willkommen im Camp „Aman-i-Khas“. Wärmepumpen schaffen wohlige Wassertemperaturen, eine Solaranlage liefert Strom, und der Abfall des Luxus-Safari-Zeltlagers wird komplett recycelt. Selbst die alten Gewänder der frisch bezogenen Zelte haben noch einen Nutzen: Sie wurden zu Taschen verarbeitet, die vor Ort zum Einsatz kommen. Auch das Küchenteam betritt verstärkt grüne Wege. Was der eigene Bio-Garten nicht bieten kann, liefern sechs Bauernhöfe aus der Umgebung. Da freuen sich auch die Bengal-Tiger des umliegenden Naturreservats, das Gäste von Oktober bis Ende Mai erkunden können.

Nur zehn Zelte umfasst das „Aman-i-Khas“-Camp in den Aravalli Hills. Die 1988 gegründete Aman-Gruppe folgt einer ökologischen und sozial nachhaltigen Philosophie.



LAUCALA ISLAND ist Pionier in Sachen Selbstversorgung. Hört sich spartanisch an, ist aber alles andere als das – sei es bei einem entspannten Barbecue oder einem exklusiven Fünf-Gänge-Menü. Die fünf Restaurants der Privatinsel in der Südsee bieten ihren Gästen alles, was verwöhnte Gaumen erwarten: Frisches Obst und Gemüse stammen von der inseleigenen Farm. An 18 verschiedenen Stellen des Luxusresorts produziert ein Imkerteam eigenen Kokosblütenhonig. Auf den verschiedenen Speisekarten stehen Rind, Schwein, diverses Geflügel – Huhn, Ente, Wachteln bis zum Truthahn – und obendrein auch noch die Schafe: allesamt Prachtexemplare der Gattung „Fiji Fantastic". Die Tiere tragen diesen Namen nicht umsonst. Sie benötigen wenig Wasser und werfen kontinuierlich ihr Fell ab, wodurch ihnen die Schur erspart bleibt. Vanillestauden gibt es im Übrigen auch. Sie werden von Hand bestäubt. Vanille-Eis ist somit fester Bestandteil des Dessertbuffets. Farm-to-table mit 80 Prozent Zutaten direkt von der Insel: etwa für Popcorn-Garnelen mit scharfer Aioli oder einem fidschianischen Chicken Curry mit Kokosmilch und Bananen. |sd

Hinter dem Berg warten die Farmen. Dort wird das produziert und gehalten, was im Resort „Laucala Island" auf den Tisch kommt. Beispielsweise 45 Rinder, darunter mehr als ein Dutzend japanische für ein frisches Wagyu-Tatar zum Frühstück.