

Frankfurter Allgemeine

ZEITUNG FÜR DEUTSCHLAND

Höhe zwischen St. Ulrich und der Seiser Alm sein Abendmenü löffelt, während die Seilbahn unentwegt bergauf und bergab fährt. Ob das nun ein Werbegag ist oder nicht, uns Wanderern soll es recht sein, wenn endlich die Tütensuppenära vorbei wäre und sich die vielen anderen Hüttenwirte und alpinen Systemgastronomen an den Spitzköchen ein Beispiel nähmen. Es muss ja nicht gleich Kaviar sein. Mit einem zarten Schnitzel sind wir ja auch schon mehr als zufrieden. geo

Die besten Hotels

tdt. HAMBURG. Der größte deutsche Reiseveranstalter grenzt künftig sein Spitzenangebot stärker von der Massenware ab. Die ersten Adressen unter den Ferienhotels werden von der nächsten Wintersaison an in den Reisekatalogen als „Unsere 300 Besten“ hervorgehoben. Diese Häuser kämen bei internen Gästefragen auf eine Zufriedenheit von mindestens neunzig Prozent, sagt Harald Zeiss, Leiter des TUI-Qualitätsmanagements. Das entsprechende Schulnoten zwischen eins und zwei. Die Elitelhotels von TUI erfreuen sich großer Nachfrage: Der Gästezuwachs betrug zuletzt innerhalb eines Jahres 7,4 Prozent.

Irrsinnrechnung

AFP. ROM. Ein Restaurant in Rom ist von der Polizei geschlossen worden, nachdem es einem japanischen Urlaubspaar für ein simples Mittagessen eine völlig überhöhte Rechnung präsentiert hatte. Wie die Zeitung „Il Messaggero“ berichtet, sollten die Touristen für ihr Mittagmahl fast siebenhundert Euro zahlen, davon allein 115 Euro Trinkgeld. Dabei war das Essen alles andere als üppig: Das Paar aß dem Bericht zufolge lediglich zwei Nudelgerichte, trank eine Flasche Wasser und ein bisschen Wein. Zum Nachtisch gab es Obstsalat. Die Touristen beschwerten sich beim Inhaber, der ihnen zu verstehen gab, dass die Preise nun einmal so seien. Daraufhin erstatten die Japaner Anzeige bei der Polizei, die das Restaurant nahe der Piazza Navona kontrollierte. Wegen Verstößen gegen die Gastronomieordnung und Hygienebestimmungen musste das Lokal schließen.

Die Fee wird's schon richten

Avalon am Gardasee: Das Lefay Hotel & Resort will den Weg in die Zukunft weisen

Alcide und Liliana Leali lassen sich gerne von keltischer Mystik beflügeln. Avalon heißt die Holding der Unternehmerfamilie, die mit Stahl ein Vermögen gemacht hat, später die Fluggesellschaft Air Dolomiti gründete und fünf Jahre nach deren Verkauf an die Lufthansa nun Maßstäbe in der italienischen Luxushotellerie setzen will. Dabei haben sie sich abermals Unterstützung aus der Artus-Sage geholt. Für den Namen ihres neuen Hotels stand Morgana Lefay Pate, die in Magie erfahrene Schwester von König Artus. Das Lefay Hotel & Resort Lago di Garda soll nach dem Willen der Leali ein magischer Platz werden, ein Ort zum Träumen. Da kann eine keltische Fee ganz hilfreich sein – oder auch ein guter Architekt.

Hugo Demetz legte sich flach auf den Boden, breitete die Arme aus und fühlte sich in die Landschaft ein. Der Architekt aus Brixen wollte wissen, was für eine Architektur er der zerklüfteten Bergland-

schaft über dem Gardasee zumuten könne. Jetzt steht das Hotel hoch droben am Berg mit einem spektakulären Blick auf den See, und mit den begrünten Dächern und den Natursteinmauern verschmilzt es fast mit der Landschaft. Demetz hat sich von den Limonaias inspirieren lassen, den Zitronengärten, die diese Seite des Gardasees, die Riviera dei Limone, prägen. Traditionsreiche Urlaubsorte liegen hier zwischen grandiosen Parkanlagen, Orte mit dekadenten Grandhotels wie Limone, Gargnano, Gardone oder Salo. Der Wiener Melancholiker André Heller hat hier sein Gartenmärchen Realität werden lassen und der italienische Exzentriker Gabriele d'Annunzio seine schwülstigen Träume mit dem pompösen Vittoriale verwirklicht. Die grandiose Villa der adeligen Unternehmerfamilie Feltrinelli direkt am See, heute ein Luxushotel, diente Benito Mussolini als Exil. Der Verleger Giangiacomo Feltrinelli aber

wurde am Lago di Garda zum Revolutionsromantiker. Der See scheint ein rechter Platz für Träumer zu sein. Da passen die von keltischen Mythen faszinierten Lealis fabelhaft ins Bild.

Der riesige Pool des Hotels scheint Übergangslos im See zu enden, und auf der Terrasse können sich die Gäste fühlen, als schwebten sie frei wie ein Vogel über der bukolischen Landschaft. Platz zum Träumen gibt es reichlich. Dreitausend Quadratmeter groß ist allein das Spa. Edle Hölzer, Naturstein und klare Farben wie Tomatenrot, Wasserblau, Limonengelb dominieren und schaffen auf spielerische Art eine Brücke zwischen Orient und Okzident, zwischen der chinesischen und der europäischen Medizin. „Das Beste aus beiden Welten“ will Liliana Leali hier ihren Gästen bieten. Für die regional inspirierte Küche liefert Südtirols kerniger Sternekoch Herbert Hintner die Ideen. Hintner hat auch bei Air Dolo-

miti das Küchenkonzept entwickelt und verknüpft in seinem Gasthof „Rose“ in St. Michael/Eppan mit leichter Hand alpine Würze und italienische Raffinesse.

Liliana Leali träumt nicht nur von keltischen Helden und Feen, sie will auch die Harmonie zwischen Mensch und Natur erreichen. Umweltfreundlichkeit heißt deshalb eines ihrer Zauberworte, und dabei geht es nicht mysteriös, sondern alles mit rechten Dingen zu. Es gibt ein eigenes Holzschnitzelheizkraftwerk, Mikroturbinen und eine Photovoltaik-Anlage aus blattähnlichen Modulen auf dem Glasdach über dem Restaurant, einen Regenwasserspeicher und ein Recycling-Konzept für das Wasser der Swimmingpools. Die Heizung wird zu 93 Prozent von erneuerbaren Energieträgern versorgt, die Klimaanlage zu 75 Prozent, die Stromversorgung zu 60 Prozent. Das hat dem Hotel gleich zwei Umweltzertifizierungen eingebracht.

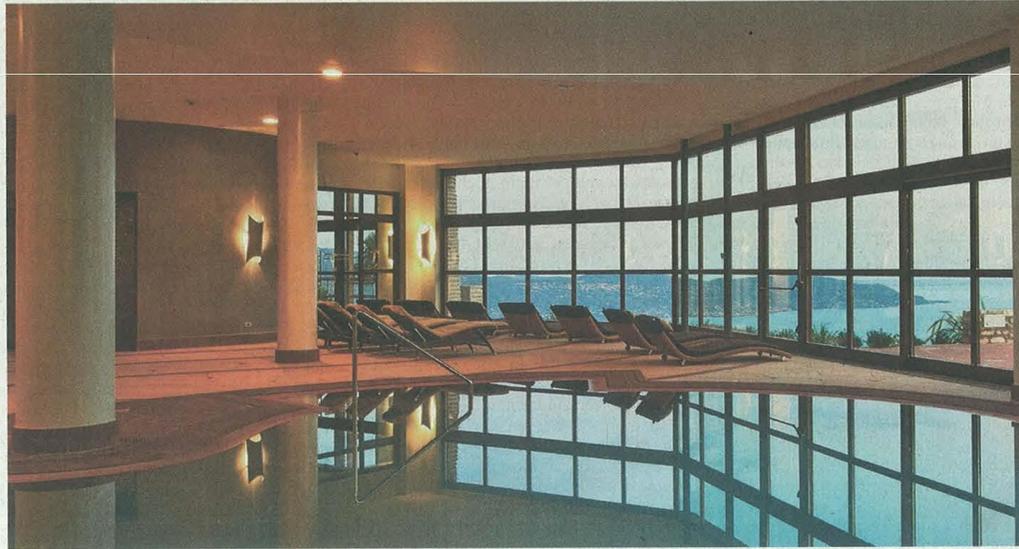
Die Kollektion der Luxushotels soll weiter wachsen. Schon weit gediehen sind die Pläne für ein Familienhotel in Tremalzo im Trentino, das dritte Objekt wird ein Resort in den Bergen sein, eine Art Luxus-Variante des italienischen Agriturismo. Mit diesen Häusern wollen die Leali ein neues Tourismuskonzept in Italien durchsetzen, das im Stil und in der Küche italienisch ist, in der Umweltfreundlichkeit und im Luxus aber etwas von deutscher Perfektion hat. Dreißig Millionen Euro haben sie sich diese Ambition am Gardasee kosten lassen. Fünfundfünfzigtausend Gäste sind pro Jahr nötig, um auf den notwendigen Jahresumsatz zu kommen. Das funktioniert nur, wenn das Hotel mit seinen neunzig Zimmern das ganze Jahr über geöffnet bleibt – auch das eine Neuheit am Gardasee. Der Bürgermeister von Gargnano jedenfalls freut sich über das „Leuchtturmprojekt“ am Berg und hofft auf Nachahmer. Dann könnte der Gardasee auch im Winter, wenn so geheimnisvoll wie in Avalon die Nebel wallen, zum Sehsuchtsziel werden. LILO SOLCHER

Information: Lefay Resort & Spa Lago di Garda, Via Angelo Feltrinelli 118, I-25084 Gargnano, Italien, Telefon: 00 39/03 65/44 17 60, E-Mail: info@lefoyresorts.com, Internet: www.lefoyresorts.com; Mindestaufenthalt drei Nächte, Preise zwischen 485 und 1310 Euro pro Person im Doppelzimmer mit Frühstück und Abendessen (drei Nächte).

Bayerns in guter Nachbarschaft mit drei Gourmetrestaurants aneinander: der „Überfahrt“, der „Villa am See“ und den „Egerner Höfen“, die 2009 mit insgesamt vier Michelin-Sternen ausgezeichnet wurden. kn

In Südtirol kann man jetzt in einem authentischen Biohotel übernachten. Es trägt den etwas umständlichen Namen „theiner's garden BIO Vitalhotel“ und wurde ohne Nägel oder Leim gebaut. Stattdessen wurden die 57 Zimmer in massiver Holzbauweise gefertigt, auch die Innenausstattung orientiert sich an ökologischen Prinzipien. So gibt es metallfreie Betten, Naturmatten, Bettwäsche aus kontrolliert biologischer Baumwolle und eine Zirbenholzwand, nicht aber Minibar und Fernsehgerät, denn auf Elektrosmog soll verzichtet werden. Auf Wunsch kann natürlich ein Fernsehgerät bereitgestellt werden, da strahlungsabgeschirmte Anschlüsse in den Zimmern integriert sind. Selbstverständlich werden in der Küche nur biologisch angebaute Lebensmittel verwendet und im Restaurant ausschließlich Biowine ausgeschenkt. Weitere Informationen: theiner's garden BIO Vitalhotel, Andreas-Hofer-Straße 1, I-39010 Gargazon, Telefon: 00 39/04 73/49 08 80, E-Mail: info@theinersgarten.it, im Internet: www.theinersgarten.it/de. kn

Die kulinarischen Seiten New Yorks kann man seit kurzem bei besonderen Stadtführungen kennenlernen. Die „City Food Tours“ führen zu typischen Restaurants und Lebensmittelhändlern unter anderem in der Lower East Side. Man erfährt alles über die Zubereitung und Herkunft von Brot, Olivenöl, Honig, Schokolade, Käse, Wein, Tee, Kaffee und Gebäck. Außerdem lernt man, wie Lebensmittel am besten kombiniert werden können, um deren Geschmack optimal zur Geltung zu bringen. Bei Verköstigungen in ausgesuchten Lokalen können sich die Gäste dann direkt von der Richtigkeit des Gelernten überzeugen. Restaurantbesitzer und Chefköche gewähren den Teilnehmern Einblicke. Die Touren werden täglich angeboten, dauern zwei Stunden und kosten 30 Euro pro Person. Weitere Informationen im Internet unter www.cityfoodtours.com. Allgemeine Informationen über New York City unter www.nycgo.com. kn



Wo ist es schöner, drinnen oder draußen? So leicht lässt sich die Frage hier nicht beantworten.

Foto Lefay Resort