

abenteuer und reisen

Dezember 12/2009
29. Jahrgang
Österreich 5,50 €
Schweiz 9,40 Sfr
Benelux 5,70 €
Spanien/Italien 6,50 €

Deutschland 4,80 €

D 7892 F

Trendziele 2010

10 Reise-Reportagen weltweit

Thailand Tauchen und Strände vom Feinsten

Alpen mit Öko-Schick Biohotels im Praxistest

Frankreich Gourmetkreuzfahrt auf Saône und Rhône

Abu Dhabi Orient de luxe auf Pole-Position

Taiwan Jenseits der Hightech-Tempel

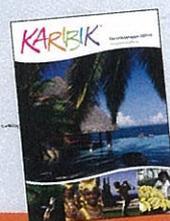
Kreuzflug Wir waren mit an Bord!

Ski Alpenquerung im Selbstversuch

Citytrip Hamburgs Schanzenviertel

Patagonien Schiffsexpedition

USA Geheimtipp Oregon



Extra für Sie:
volle 52 Seiten
Karibikmagazin!

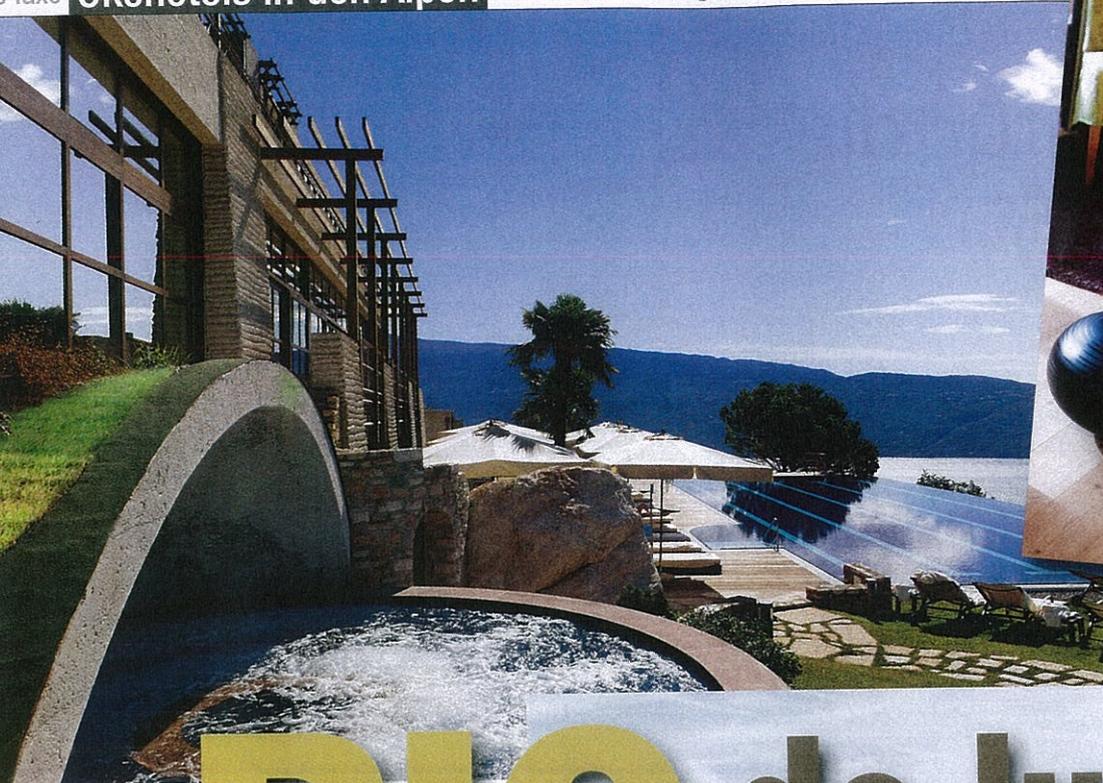
**Insider
News**

Neuer Club „Aldiana“ in Österreich • Geheimnis
des Dresdner Stollens • Spa-Oase vor Berlin

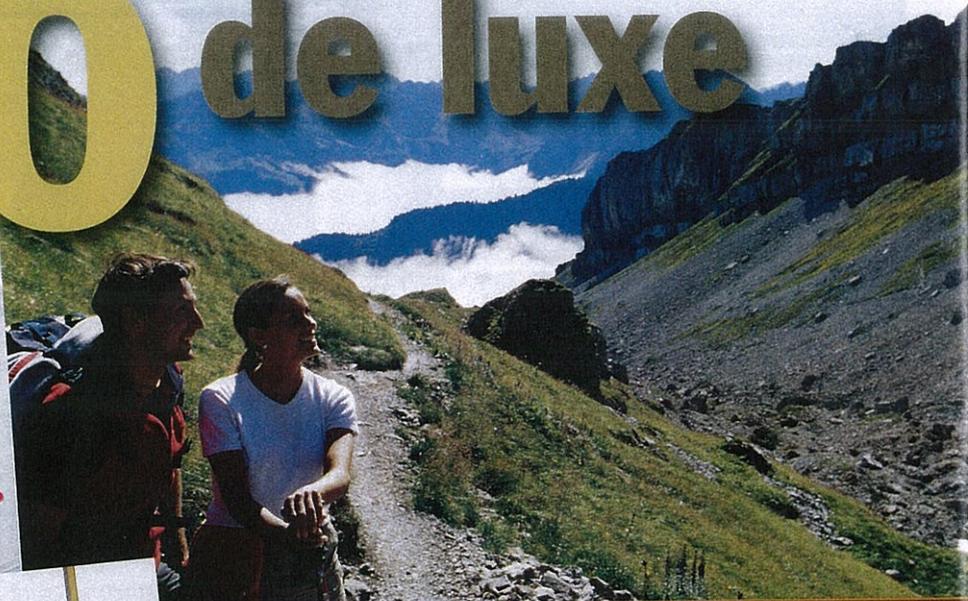


4 190769 204804 12

...e luxe Okohotels in den Alpen Taiwan für Einsteiger • Thailand • USA: Auf nach O



BIO de luxe



Lefay Resort & SPA Lago di Garda Gardasee



Gardasee-Blick: Ist von der Terrasse, aus dem langen Sportpool wie auch aus den Whirlpools und Duschen der großen Zimmer fulminant. „Unten“ wartet Gargnano



Exaltiert-exponiert hoch über dem Gardasee gelegen, setzt dieses Luxusrefugium Marksteine in Sachen Wellness und lockt mit Ökowellnessdeluxedesign sinnenfrohe und kaufkräftige Genießer. Die Fassade des Resorts spielt gekonnt mit Stilelementen der lokalen Limonengärten, „limonaie“ genannt. Rustikale Betonsäulen in Muschelkalk-Optik dominieren die Vertikale, grobe Balken und Vierkanthölzer die Horizontale. Dazu wurde die Front mit Rankpflanzen begrünt und das Dach bepflanz.

Abgehoben ist dieses Luxus-Hideaway schon, aber im allerbesten Sinne. Welten trennen es ästhetisch und qualitativ von den üblichen schwülstig-plüschigen Fünf-Sterne-Palästen am Gardasee. Was sofort nach Ankunft auffällt, ist die Stille. Sie wird nur ab und an von der Glocke der nahen Dorfkirche und vom Gluckern des Wassers in den Außenpools – nennen wir es: akzentuiert.

Was steckt hinter der schönen Schale? Intelligente Nachhaltigkeit. So gewinnt man, unbemerkt von den schlemmenden Gästen, über deren Köpfen im Dach des Hauptrestaurants „Limonaia“ Strom durch Photovoltaik. Wärme liefern nachwachsende Rohstoffe in Form von Holzpellets. Im Foodbereich setzt man stark auf saisonale und lokale Ware. Leider kein Bio, aber doch viel Öko-logisches!

Das Bauen in weitestgehender Harmonie mit der umgebenden Natur nennt der Architekt Hugo Demetz „Bio-Architektur“. So hat er das steile Gefälle des Hangs mittels Aufteilung in mehrere Trakte überwunden. Das ersparte massive Eingriffe in die Topografie. Dass die Gebäude teilweise in den Hang gebaut wurden, verbessert zudem die Energiebilanz.

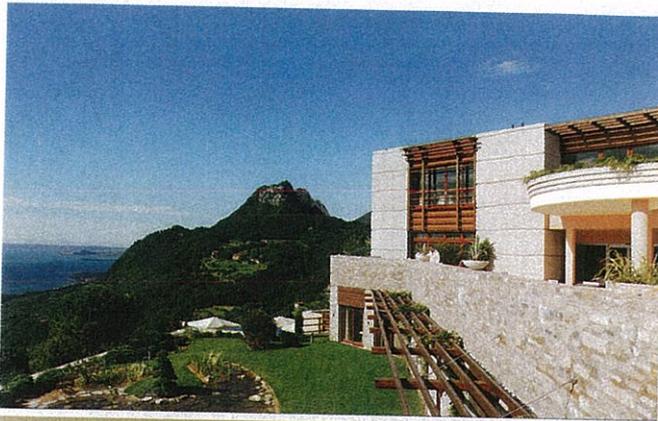
Der ökosensible Einsatz natürlicher Materialien wird angereichert durch optische Kontraste. Da prallt etwa das ungeschlächte korrodierte Geländer-Eisen der Terrasse auf edlen Stein und feinstes Leder in der Lobby dahinter.

Das „Lefay“, gleichsam der Style-Platzhirsch der bildschönen „Riviera dei Limoni“, ist der Erstling einer noch im Aufbau befindlichen Kollektion der Industriellenfamilie Leali (die hat die Fluggesellschaft Air Dolomiti aufgebaut und im November 2003 an Lufthansa verkauft).

Die Lealis setzen auf Lage, neu definierten Luxus und Highend-Wohlbefinden made in Italy: „Luxus muss nicht glossy und protzig sein, sondern ist das, was uns an Körper und Geist guttut.“ Das Besizerhepaar Liliana und Alcide Leali hat seine Kollektion unter das Motto „creare luoghi sognati“ gestellt – Orte schaffen, von denen man träumt.

Dazu passen die Zimmer: Weitläufig sind sie – mit mindestens 50 Quadratmetern, der Blick auf den Lago ist fulminant, selbst wenn man in der Dusche steht. Man berührt Marmor, Oliven- und Nussbaumholz, schläft auf Biobaumwolle und entspannt auf feinem zarten und weißen Leder.

Die „Geografie“ des Resorts ist so angelegt, dass nicht alle, aber die meisten Wege durch die Lobby des Spa führen. „Wir haben einen Living Spa“, bringt es General Manager ➤



„Lefay Resort“: Der Wohntrakt ist teilweise in den Hang gebaut. Das spart Energie. Edle Materialien kennzeichnen die 50 Quadratmeter großen Zimmer und den 3.000 Quadratmeter großen Spa-Bereich (u.: Lady-Sauna)



Gargnano: Im Gegensatz zu vielen anderen Hafenorten am See geht es hier wirklich noch ruhig zu

➤ Ruth Betschart auf den Punkt. So kreuzen sich die Wege von Neuankömmlingen im vollen Anreise-Ornat mit denen tiefenentspannter Gäste im Bademantel, die auf dem Weg vom Warmwasserpool zur Sauna sind. Wem der Sinn nach ein paar belebenden Kraul-Bahnen, Blubber-Massage oder Dampfbad steht, der ist im Bereich „Acqua e Fuoco“ goldrichtig, im originell ausgestatteten Dampfbad etwa oder in der „Sauna Acqua e Fuoco“, was ziemlich urgewaltig klingt, aber doch nur die klassische Finnische Sauna meint.

Muskeltension und Kondition hilft man im „Natura e Fitness“ auf die Sprünge. Dort gilt das Mantra der natürlichen Materialien nicht. Keiner muss übers Naturhanfseil hüpfen, Klimmzüge an knorrigen Olivenbäumen machen oder pures Eisen stemmen. Modernste Gerätschaften stehen bereit, was übrigens angesichts des hohen Anteils sehr sportlicher Gäste-Silhouetten auch unverzichtbar ist.

Klar, dass auch die Küche einer ausgeklügelten Philosophie folgt, die sich nicht auf „bella figura“ auf den Tellern, „saporì“ in der Nase und kalorische „leggerezza“ begrenzt. Man hat sich lokalen Produkten und dem gesunden Genuss verschrieben – und mit dem Dottore abgestimmt, der zwei Etagen tiefer für eine Legierung aus Erkenntnissen der klassischen chinesischen Medizin und modernem apparatgestützten Know-how des Westens sorgt: Fertig ist die Lefay Spa Method.

Im „La Grande Limonaia“ kocht man stark eigenaromatisch, Gewürze und Kräuter werden sehr zurückhaltend eingesetzt. An dieser „Geschmacksauthentizität“ scheiden sich die Geister, wie ein Blick ins dicke Gästebuch verrät. „Bewusst setzt die Küche so stark auf die Eigenaromen der lokalen Produkte, auf unverfälschten und natürlichen Geschmack, was die italienischen Gäste begeistert und bei manchen Deutschen für herbe Kritik sorgt“, betont Ruth Betschart.

Mein Misto di mare in padella con salsa all' olio e limone war für ein Antipasto geradezu überüppig portioniert und exzellent, ebenso wie die Algen-Spaghetti mit Meeräschen-Bottarga und Vongole. Die superbe, pflifferlinggefüllte Kaninchenkeule konnte man ebenso vom Vorwurf der asketischen Geschmacksarmut freisprechen wie die gar nicht diättaugliche Früchte-Prosecco-Terrine und die Cannoli mit Ricotta-Schokoladenfüllung. Für Weinfreunde: Die Karte umfasst gut 500 Tropfen, die bei für deutsche Verhältnisse geradezu spottbilligen 30 Euro beginnen und beim 20- bis 30-Fachen enden.

Der, der im Hintergrund die kulinarischen Zügel in der Hand hält, steht mit beiden Beinen auf hartem Urgestein. Herbert Hintner hat sich in seinem Südtiroler „Restaurant zur Rose“ in St. Michael/Eppan bereits hinreichend Ruhm und Ehre sowie mit seinem gelungenen Spagat zwischen alpenländisch-deftiger Küche und italienischer Haute Cuisine einen Michelin-Stern erkocht.

Peter Pfänder

Lefay Resort & SPA Lago di Garda

Via Angelo Feltrinelli 118, Gargnano, Norditalien

Tel. 0039/0365/ 24 18 00

3 Ü/HP mit Energiefluss-Treatment ab 945 €/Pers.

www.lefayresorts.com

