

WORLD

IN GOOD WE TRUST

Weise Tresen für Athen

Das sind die cleversten
Bars unter der Akropolis

Lorbeer für Laura

Von dieser Designerin
schwärmt ganz Paris

Spas und Spiele

Deutschlands Genusshauptstadt
Baden-Baden

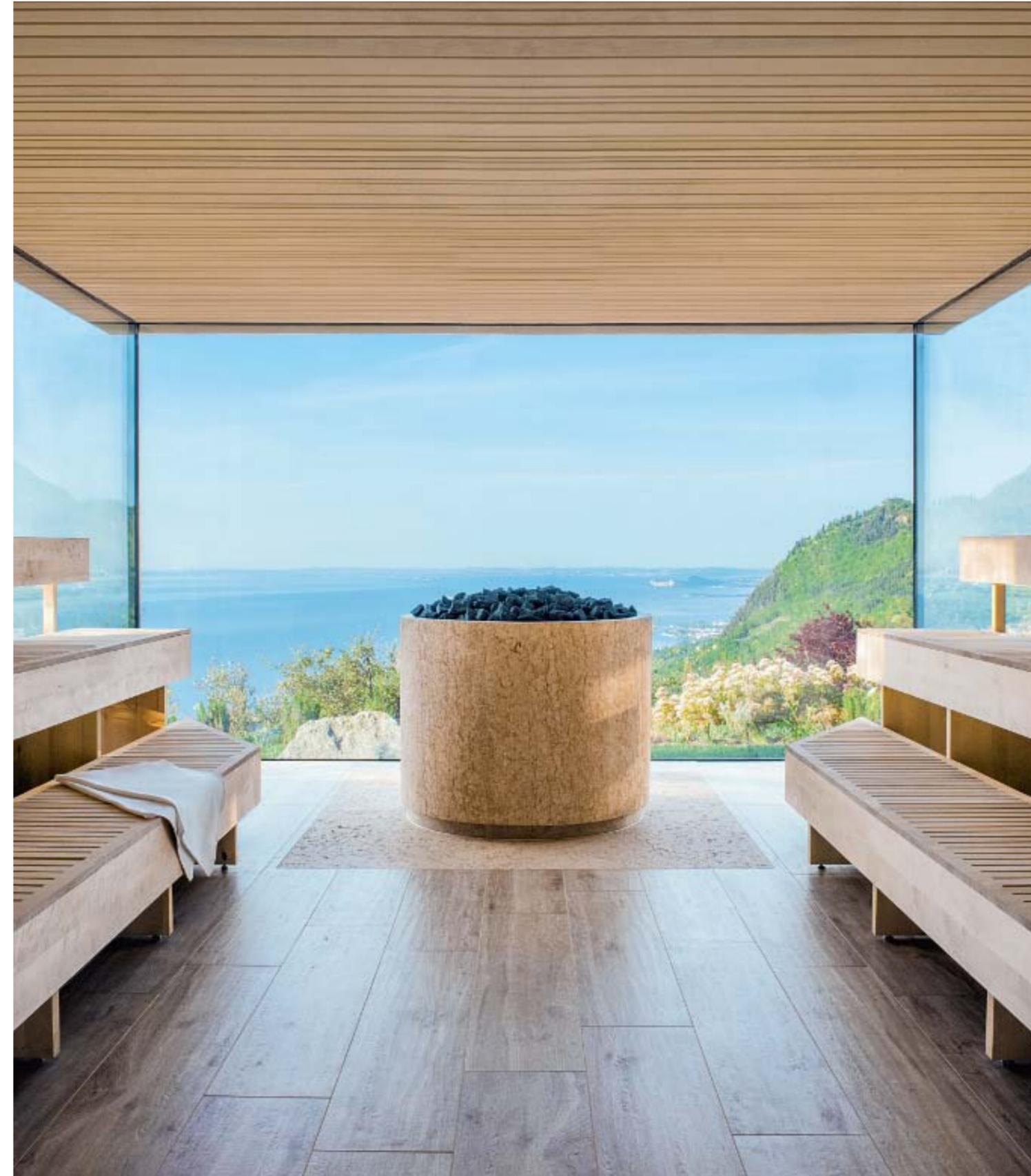
**Capri
Sonne**

(Sie scheint auch über
Positano, Ischia, Neapel
und Palermo)



Das Lefay Lago di Garda verbreitert den Weg ins Paradies: mit den neuen Sky Suiten, der Wellness-Oase Adults only SPA und der Gourmet-Küche im „Gramen“ *Text REINHARD MODRITZ*

Dem Himmel noch näher



HIGHER LOVE

Wie herrlich ist das: im Infinity-Pool seine Bahnen ziehen, relaxen in der Adults-only-Sauna. Den Panoramablick gibt's obendrauf



WIE ES EUCH GEFÄLLT

Streicheleinheiten gibt es im 4000 Quadratmeter großen Spa auch al fresco (oben, weiter im Uhrzeigersinn). Lobby und Bibliothek schenkte Interior Designer Alberto Apostoli neue Schönheit. Weitblick genießt der Pool im Adults-only-Bereich

Nirgendwo graut ein Morgen so schön wie hier: Im Whirlpool auf der eigenen Panoramaterrasse, zwischen Himmel und Wasser im Alto Garda, der traumhaften Hügellandschaft hoch über dem Gardasee, versüßt ein Cappuccino die unvergesslichen Minuten, wenn die Nebel, verschleudert von der südlichen Sonne, aufbrechen und den Blick freigeben auf die grandiose Natur. Und die Palmen, Zedern, Agaven und Zypressen auf den Terrassen des elf Hektar großen Hotelparks, dazu Orangen und Zitronen, die der Westküste des Gardasees ihren fruchtigen Namen gaben: Riviera dei Limoni. Zehn Minuten noch, dann huschen die ersten Wassersportler, die die Morgenbrisen der Fallwinde von Ora und Pelér ausnutzen, über das glitzernde Blau.

Das Szenario wiederholt sich allmorgendlich, Stammgäste des Lefay Resort & SPA Lago di Garda können ein Loblied auf diesen Augenblick singen. Neu ist allerdings der Logenplatz, von

dem aus man das Schauspiel genießen kann. Denn Alcide Leali aus der Eigner-Dynastie hat mit drei Sky Suites die 93 ohnehin schon wunschlos beglückenden Unterkünfte des Resorts (die übrigens im letzten Jahr alle noch einmal verschönert wurden) nochmals getoppt. Ganz hoch oben, wie der Name schon verrät, dem Himmel am nächsten, und mit dem garantiert besten Panoramablick, misst jedes der neuen Penthouses 134 Quadratmeter samt Privatsauna und Jacuzzi auf der Terrasse. Um die exquisite Ausstattung in Walnuss- und Olivenholz, edlen Stoffen und hellen Farben hat sich Alberto Apostoli aus Verona gekümmert, der schon für Four Seasons und Relais & Châteaux exklusives Interieur entwarf.



Gut 15 Millionen soll die Neuaufstellung des Resorts gekostet haben, die außer den Sky Suites auch die Lobby, das Fine-Dining-Restaurant „Gramen“ sowie die Erweiterung des Lefay Spa umfasst, das nunmehr erstaunliche 4000 Quadratmeter bespielt. Dazu passt, was Alcide Leali über seine Marke sagt: „Wir bauen keine Hotels, wir bauen Spa-Hotels.“ Das gilt am Lago di Garda genauso wie für die alpine Schwester Lefay Dolomiti. Inspiriert von einer Philosophie, die für Gesundheit und Wohlbefinden altchinesische Weisheit und westliches Know-how vermählt. Intelligente Konzepte dieser Art kommen gut an in der Gästegunst und auch darüber hinaus: Im April wurde Lefay Lago di Garda als „Beste Spa Destination“ bei den „European Health & Spa Awards“ ausgezeichnet, sicher auch wegen



„Keine Hotels, SPA-Hotels“

HIER LÄSST SICH PFLEGEN

Helle Farben, feinste Stoffe, erlesene Materialien und ein Fine-Dining-Restaurant in neuer Pracht. 15 Millionen Euro hat sich die Eigner-Familie Leali die Schönheitsoperationen kosten lassen. Unser Fazit: Operation gelungen

des neuen Adults only SPA, eine Oase der Ruhe, in der sich Erwachsene mit exklusivem Panoramablick auf den See entspannen können.

Gesundheitsbewusst geht es auch in den Restaurants des Resorts zu – ganz nach dem Gusto von Gästen, die Wellness nicht nur im Spa, sondern auch beim Speisen schätzen. Bislang war für das leibliche Wohlbefinden vor allem das All-Day-Dining-Restaurant „Limonaia“ zuständig, anerkannt für seine deliziösen und zugleich vitaminreichen Interpretationen der italienischen Küche. Das war und ist vorzüglich, aber seit Kurzem ist das Hideaway um eine exquisite Adresse reicher: das „Gramen“. Hier wird in einem Ambiente, das die Farben der Natur zelebriert, gesundes Essen zur Seelennahrung und zugleich zum kulinarischen Erlebnis. Davon zeugen die Referenzen des Küchenchefs Matteo Maenza: Der Apulier kochte schon in diversen Sternenküchen, in Frankreich bei Jean-François Piège, in Spanien bei den Brüdern Roca, in Mailand bei Fabio Baldassarre und im „L'Andana“ in der Toskana bei Alain Ducasse.

Nun also das „Gramen“ am Gardasee: Hier setzt Maenza auf fantasievolle Kreationen mit Produkten nach der ökologischen Null-Kilometer-Philosophie, also Gemüsen, Südfrüchten und Weinen aus hotel-

eigenem Anbau, rund um das Resort gedeihenden Oliven, sowie Kräutern aus dem liebevoll gehegten „Energie- und Heilgarten“, wo Lavendel, Wacholder, Rosmarin, Zitronenmelisse und Eukalyptus blühen. Für die grüne Philosophie des Resorts steht auch der Name des Restaurants, lateinisch für Halm oder Gras, was sich auf die Flora insgesamt und ihre wertvollen Gaben bezieht. Entsprechend enthalten die Vital-Gourmet-Menüs im „Gramen“ nur pflanzliche Zutaten sowie Fisch aus See und Meer, auf Fleisch und Milchprodukte wird verzichtet. Das klingt alles sehr gesund – und es schmeckt himmlisch. Zweifler werden durch die Degustationsmenüs wie „Per Agros“ (durch die Felder) oder „Per Aquam“ (durch das Wasser) bekehrt.

Dazu einen edlen Tropfen vom Lefay-Wein, dann schläft es sich besonders gut bis zum nächsten wundervollen Morgen grauen. **TW**

Prestige Junior Suite ab 400 Euro, Sky Suite ab 1320 Euro, Via Angelo Feltrinelli, 136, Gargnano, T. +39.03 65.24 18 00, lefoyresorts.com