1st Class Travellers

1st Class Travellers

Das Magazin für Reisende mit Anspruch

Heft 14 · 6-2026



Wo das Licht zurückkehrt

Reisen zwischen den Jahreszeiten

Deutschland 16,90 € | Ausland 19,90 €

www.firstclass-travellers.eu



Editorial

Liebe Leserin, lieber Leser,

Der Winter ist kein Abschied vom Reisen. Er ist eine Einladung, genauer hinzusehen. Wenn das Licht flacher über Seen und Plätze fällt, gewinnen Orte eine ganz andere Gestalt. Man hört Schritte auf Pflaster, die im Sommer unter Stimmen verschwinden. Und entdeckt, wie viel Schönheit in der Stille liegt.

Mit dieser Ausgabe des **1st Class Traveller** folgen wir diesem besonderen Licht. Im Tessin scheint der Winter beinahe mediterran, am Chiemsee gehört das Ufer wieder den Menschen, die dort leben. München, Venedig, Wien und Chicago zeigen uns, wie eigenwillig Städte werden, sobald die Tage kürzer sind. Das Vertraute wird wieder zum Rätsel.

Doch auch die Ferne hat ihre eigene Sprache. Im Oman erzählen alte Festungen, Oasen und die Weite der Dünen vom geduldigen Umgang mit Landschaft und Zeit. Zwischen Ljubljana und Triest begegnen wir einem Mitteleuropa, dessen Geschichte in Kaffeehäusern, Gassen und Fassaden weiterlebt. An der westafrikanischen Küste führt uns die Reise von Ghana bis zum Senegal, in eine Welt großer Gegensätze.

Wer unterwegs ist, sucht nicht immer das Spektakuläre. Oft bleiben eine Begegnung, ein gut gedeckter Tisch oder ein Haus in Erinnerung, das seinen Gästen Raum zum Durchatmen lässt. Auch davon erzählen unsere Seiten: von Handwerk, Genuss und von Gastgebern, die Luxus nicht mit Lautstärke verwechseln.

Vielleicht ist das das eigentliche Geschenk dieser Jahreszeit: Sie nimmt den Dingen ihre Eile. Und lässt uns das Wesentliche wieder sehen.

Willkommen im **1st Class Traveller**
Schön, dass Sie mit uns reisen.

Herzlich



Gottfried Pattermann, Chefredakteur

Orte & Reisen



8 Titel: Wo das Licht zurückkehrt

Reisen zwischen den Jahreszeiten

10 Tessin

Der Winter hat eine Sonnenseite

20 Chiemsee

Im Winter gehört er uns

32 Städte im Winter

Wenn die Stadt wieder sich selbst gehört

34 München

36 Venedig

38 Wien

40 Chicago

42 Oman

Das Licht der leeren Räume

54 Zwischen Fluss und Meer

Eine Winterreise durch das alte Mitteleuropa

64 Am Rande des Kontinents

Teil 3: von Ghana bis zum Senegal



Lebensart



80 Giovanni Raspini

Toskanische Schmuckhandwerkskunst

85 SHA

Wärme beginnt auf dem Teller

88 Silhouette

Die Kunst der Leichtigkeit

93 Roborock Saros 20 Sonic

Der Putzteufel mit dem Klettergen

96 Ruhige Höhen

Tumi mit neuen Herbsttönen

100 Alpine A390

Ein Rennwagen im Anzug
mit Platz für die Familie



Rückzug & Gastlichkeit

108 Dem Himmel so nah

Das Bürgenstock Resort

118 Villa Nai 3.3

Wo das Land den Takt vorgibt

127 Amanvari

Zwischen Wüste, Lagune und Meer

132 Palacio de Cantalobos

Jenseits der Touristenströme

136 Hotel Schweizerhof, Bern

Advent ohne Großstadttrubel

Auftakt & Ausblick

3 Editorial

4 Inhaltsverzeichnis

7 Impressum

138 Ausblicke

140 Essay: Muss eine Reise sich lohnen?

144 Satire: Früher hieß das Spazierengehen

146 Das Boot ist besetzt

Impressum

Herausgeber
Gottfried Pattermann

Herausgegeben in
D-84056 Rottenburg an der Laaber
Redaktion und Verlag:

Verlag
1st-Class-Traveller
erscheint im
Tipps Medien und Verlag UG
(haftungsbeschränkt)
Amtsgericht Landshut HRB 9946

Redaktion
Friedhofstr. 3 a, 84056 Rottenburg an der Laaber
Telefon: +49 (0)8781-2034048
Email: postoffice@tipps-media.eu
Internet: https://www.firstclass-travellers.com

Leitender Redakteur:
Gottfried Pattermann, gop.
Nele Orthmann, nom (stellv.)

Mitarbeit:
Barbara Kagerer/bk
Daniel Jauslin, Schweiz/dja
Gerhard Willibald Prechtinger/gwp
Sepp und Sabine Puchinger
Melitta Kiss/mek
Philip Duckwitz
Willi Walter /wiw
Carola Faber caf
Nika Osterwald

Fotonachweis:
Umschlagseite : Winter am See Bild von John auf Pixabay

Alle Texte und Bilder unterliegen dem Urheberrecht.
Die Bilder enthalten den entsprechenden Copyright-Vermerk.

Jede Kopie bedarf der Genehmigung des Urhebers/Rechteinhabers

Einzelpreis: 16,90 Euro zzgl. Versandkosten
Ausgabe 6.2026

Klimaneutral Druckprodukt
ClimatePartner.com/12518-1907-1001

Wo das Licht zurückkehrt

Tessin

Der Winter hat eine Sonnenseite





2 Bilder © Egle Berruti



Von Daniel und Judith Jauslin

Dank attraktiver Herbst- und Winterangebote bleibt das Tessin auch bei wechselnden Klimabedingungen interessant. Wir verbrachten bereits 2024 die Zeit zwischen Weihnachten und Neujahr im Tessin. Begeistert, wie besonnen und attraktiv das Angebot ist, haben wir zwölf Monate später das Ticino erneut besucht und sind da capo begeistert.

Die Südspitze der Schweiz bietet in der Wintersaison herrliches Wetter, gepaart mit freundlichen Menschen und bester Infrastruktur, zu durchwegs erschwinglichen Preisen. Kultur-, Genuss- und Aktivtourismus ziehen Gäste an, welche nicht gänzlich auf Sommerferien angewiesen sind.

Unsere Erlebnisse:

Auf einem von den Wassern des Lago di Lugano umspülten Vorgebirge thront das Relais Castello di Morcote – ein Refugium zeitloser Eleganz im pittoresken Vico Morcote. Das Tessiner Dorf, Hüter jahrhundertealter Traditionen, entfaltet seine außergewöhnliche Schönheit in verwinkelten Kopfsteinpflastergassen und aristokratischen Arkaden aus der Barockzeit, die den Blick immer wieder auf das schimmernde Seepanorama lenken.

Das Anwesen selbst erzählt eine bewegte Geschichte: Aus einem Patrizierpalais des 17. Jahrhunderts, das später dem renommierten Southern California Institute of Architecture als europäische Dependance diente, ist ein intimes Boutique-Refugium erwachsen – eine Synthese aus herrschaftlicher Villa und modernem Hideaway. Wir Gäste erleben hier jenen seltenen Luxus der Zurückhaltung, bei dem architektonisches Erbe und zeitgenössisches Design eine harmonische Verbindung eingehen. Jede Intervention würdigt die historische Substanz mit respektvoller Leichtigkeit. Die acht individuellen Zimmer/Suiten zelebrieren natürliche Materialien – warmes Holz, patiniertes Metall, edles Leinen. In Kooperation mit dem Textilkünstler Martin Gabriel entstanden exklusive Stoffkreationen, die jedem Raum seine unverwechselbare Seele verleihen und die mediterrane Kunst des müßigen Verweilens – das „dolce far niente“ zu einem sinnlichen Erlebnis werden lassen. Wir beziehen die Loft Suite ganz oben im Haus. Ein schmucker, offener Eingang führt uns in einen Gang. Garderobe, drei Sessel und ein Sofa zieren diesen Bereich, welcher eine kleine Küchenecke beherbergt. Zwei Stufen führen ins Schlafzimmer, welches ein hartes King-Size Bett, Nachttische und einen erhöhten, nur schwer zugänglichen Schrank beherbergt. Auch hier steht ein Sessel, welcher zum Lesen einlädt. Im angrenzenden Badezimmer finden wir einen Waschtisch, Bidet und WC, sowie eine großzügig bemessene Dusche. Zwei Stockwerke tiefer befindet sich der herrschaftliche Salon mit offenem Kamin und alter, kassettierter Holzdecke. Der intime Teesalon sowie die luftige Loggia bieten vielfältige Rückzugsorte für kontemplative Stunden – mit einem Buch, einem Glas erlesenen Weins oder einfach in stiller Betrachtung.

Im mediterranen Garten öffnet sich der Blick über See und Bergkulisse. Hier, in dieser geschützten Oase, findet man zu sich selbst – ob beim Sonnenbad, in der Meditation oder beim Aperitivo im goldenen Licht der untergehenden Sonne. Der Name des Relais ehrt das Castello di Morcote, die einzige erhaltene mittelalterliche Festungsanlage der Region Lugano und das historische Herz der hauseigenen Tenuta – ein Weingut, das Tradition, Boden, Klima und Lage in jedem Tropfen bewahrt. Dieses Gut eröffnet eine Welt sinnlicher Entdeckungen – eine Liaison aus önologischer Finesse, kulinarischer Exzellenz und unberührter Naturschönheit. Weinliebhaber begeben sich auf kuratierte Degustationen durch die bedeutendsten Crus der Region, während das mittelalterliche Castello, eingebettet in terrassierte Rebhänge über dem See, seine jahrhundertealte Geschichte offenbart. Im Zimmer wartet ein PIN für das Portal des Weingutes, um es selbstständig besichtigen zu können. Cool. Die Landschaft selbst wird zum Erlebnisraum: Sanfte Wanderungen führen durch weitläufige Almwiesen und lichtdurchflutete Buchen- und Kastanienhaine. E-Mountainbikers stoßen auf ein verzweigtes Wegenetz mit immer neuen Panoramen, während der See zu Entdeckungen per Boot, Kajak oder Stand-Up-Paddle einlädt – jede Aktivität ein Dialog mit der Tessiner Naturkulisse.





Das Relais Castello di Morcote versteht sich zugleich als Refugium für anspruchsvolle Zweisamkeit. Das Personal ist durchgehend freundlich, hilfsbereit, aufmerksam und emsig. Sogar ein Aufzug wurde bei der feinfühligen Renovation eingebaut. Hier findet sich jene rare Kombination aus absoluter Diskretion, aristokratischer Ruhe und authentischem Genuss – voller regionaler Gaumenfreuden, erlesenen Weinen und einer Landschaft, die zu den bezauberndsten der Südschweiz zählt. Ein Ort, der Intimität nicht nur verspricht, sondern zelebriert. Einzig das Parkhaus ist relativ weit entfernt und der Anstieg für betagte Gäste anstrengend.



Das Ristorante La Sorgente residiert im Herzen des Relais und inszeniert kulinarische Momente von seltener Intensität – wahlweise in den geschichtsträchtigen Salons oder auf der Panoramaterrasse, wo der Blick über den Luganer See schweift. Der junge Küchenchef Francesco Sangalli kultiviert eine Philosophie der radikalen Regionalität. Seine Küche basiert auf einer engen Allianz mit lokalen Produzenten und Kleinbauern, deren exzeptionelle Erzeugnisse er mit archaischen wie avantgardistischen Techniken veredelt: offenes Feuer, Holzkohleglut, kunstvolle Räucherverfahren. So entsteht eine zeitgenössische Haute Cuisine, die Nachhaltigkeit nicht als Konzession, sondern als ästhetisches Prinzip begreift – eine Gastronomie im Dialog mit Terroir, Jahreszeit und ökologischem Gewissen, welches mit 14 Gault-Millau Punkten ausgezeichnet ist. Francesco trumpft mit selbst gemachten Chips mit Safran, Roter Bete und Naturale auf. Selbst die Grissini al Limone mit Fenchelsamen sind frisch und munden herrlich. Wir genießen Saibling auf geräuchertem Mozzarella, Rehtatar, Kalbfleisch Ravioli an einer





perfekten Reduktion, welche 48 Stunden eingekocht wurde. Frische Spaghetti mit Seefischsud und Abrieb einer schwarz geratenen Orange – welch Kombination. Zander in viel Butter gebraten mit Cima di Rapa, einem köstlichen italienischen Wintergemüse. Rosa gebratenes Black Angus mit Johannisbeeren und dick eingekochtem Sherry Ketchup. Zum krönenden Abschluss Moscato Traubencreme mit Erdbeereis. Diese Küche ist einzigartig und durchgehend ein Genuss.
Vergangenes Jahr wurde dem Boutique-Refugium erneut die prestigeträchtige Key-Auszeichnung des Guide Michelin verliehen – jenes Gütesiegel, welches die Exzellenz in der Hotellerie mit derselben Akribie würdigt wie die legendären Sterne die Haute Cuisine. Die „Key Hotels" repräsentieren die Crème de la Crème der Michelin-Selektion. Fünf rigorose Kriterien entscheiden über diese Ehrung: die architektonische Sprache und gestalterische Kohärenz des Interieurs, die Qualität und Verlässlichkeit des Services, die unverwechselbare Persönlichkeit des Hauses, ein ausgewogenes Verhältnis von Leistung und Gegenwert – sowie jene schwer fassbare Gabe, Aufenthalte in bleibende Erinnerungen zu verwandeln und dabei die Einzigartigkeit des Ortes spürbar werden zu lassen.

Ende Oktober bis Ende März lädt in Tenero der „Sentiero delle Rive" entlang dem Lago Maggiore zum Spaziergang ein. Eine erbauliche Uferpromenade zwischen Lago und Verzasca – ein Naturerlebnis, das sich gleichermaßen für Familien wie für anspruchsvolle Spaziergänger eignet.

Der Weg folgt dem Seeufer und begleitet den Flusslauf, wobei sich auf 4,5 Kilometern immer neue Panoramen entfalten. Kulinarische Erfrischung bietet ein Foodtruck (nur Barzahlung) am Bagno Pubblico in Tenero, der «Wake Inn Winter Edition», wo sich auch sanitäre Einrichtungen befinden. Entlang der Strecke laden weitere gastronomische Adressen zur Einkehr, vor allem am Anfang/Schluss des Spaziergangs das Ristorante L'Approdo. Wir empfehlen nur entlang des Sees und wieder zurück zu laufen. Die Strecke entlang der Verzasca ist mühsam und nicht wirklich schön. Hunde sind an der Leine willkommen – nur hält sich ausnahmslos niemand an diese Vorschrift. Schade.

Das Termali Salini & Spa Locarno vereint zwei scheinbar widersprüchliche Qualitäten: Es ist zugleich Ort der Begegnung und Refugium absoluter Kontemplation. Seine Singularität verdankt das Ensemble der privilegierten Lage am See und einer Architektur, die sich von den Tessiner Flusstälern inspirieren lässt – eine zeitgenössische Interpretation aus Nischen, Grotten und Wasserkaskaden, die stets den Dialog mit dem unvergleichlichen Panorama sucht. Auf der offenen Terrasse stellt sich ein Gefühl grenzenloser Weite ein – der Blick verliert sich zwischen See und Bergsilhouetten. Im Kontrast dazu inszeniert die vielschichtige Saunalandschaft im Untergeschoss eine aquatische Parallelwelt, in der wir uns als Teil einer mythischen Unterwassersphäre wähnen. Anders als konventionelle Thermen entfaltet sich dieses SPA nicht nur horizontal, sondern vor allem vertikal.



© Dolores Rupa



Wir Gäste bewegen uns kaskadenförmig zwischen den Ebenen, tauchen ein und auf, erleben Raumsequenzen von intimer Geborgenheit bis zu weitsichtiger Offenheit. Im Außenbereich lädt die natürliche Sole zum Bad unter freiem Himmel, während das hauseigene Bistro mit leichten Gaumenfreuden und vitalen Häppchen verwöhnt – stets begleitet von jener Aussicht, die uns immer wieder aufs Neue zu verzaubern weiß.

Während sieben Wochen zwischen November und Januar kommt Leben auf die Piazza Grande von Locarno. Es war einmal – oder vielleicht ereignet es sich gerade in diesem Augenblick, in jener lautlosen Dimension außerhalb der messbaren Zeit – da lebte in Locarno ein weißbärtiger Uhrmacher. Sein Name war Maestro Elia, und seine Werkstatt lag verborgen unter dem mächtigen Gebälk eines jahrhundertealten Daches, mit Blick auf die Piazza Grande. Dort, zwischen filigranen Zahnrädern und wandernden Zeigern, justierte Elia die Zeit selbst… bis hinein ins Winterland. Kunstprojektionen, Eislaufbahn, Karussell, Weihnachtsmarkt, Minigolf, Karaoke-Gondel und eine ZIP-Line, an welcher man über den Platz schweben kann. Auch die Gastronomie kommt nicht zu kurz. Mit der Ticino Card kann man kostenlos anreisen. Auch Konzerte begeistern jegliche Gäste.

Auch in Lugano erfreuen sich Besucher von Ende November bis Anfang Januar am Weihnachtszauber: Weihnachtsmärkte, Gastronomie-Chalets und das Family Village, welches den Kleinsten gewidmet ist. Im Parco Ciani ist eine natürliche Eislaufbahn aufgebaut, und zusätzlich das neue Eis-Minigolf. Ein riesiger Weihnachtsbaum schmückt die Piazza della Riforma. Just beim Parco Ciani offenbart sich ein gastronomischer Geheimtipp. Das Ciani Lugano. Chef Dario Ranza zaubert köstliche Gerichte auf den Teller. Wir sind hell begeistert ob seiner Kunst, Gäste in Bann zu ziehen.

Zwischen Themse und Donau – eine Soirée im Salon des Hotel Splendide Royal lässt London und Wien aufeinandertreffen und fasziniert uns.
Seit über einem Jahrhundert zelebriert das Haus die Kunst des klassischen Afternoon Tea nach britischer Tradition. Die Luganeser Interpretation setzt einen besonderen Akzent: mit der originalen Wiener Sachertorte – jener legendären Verführung aus Schokolade und Aprikose, die Konditoreigeschichte schrieb. Auch die klassische Variante ist nicht mehr traditionell, denn die bekannten, leichten Sandwiches müssen neuen, leckeren Auslegungen auf der Étagère weichen. Mit Queen Anne etablierte sich der Afternoon Tea, um die Wartezeit auf die Abendmahlzeit zu verkürzen. Seit jeher dient die gemütliche Auszeit mit salzigen Genüssen und süßen Desserts als ausgewogene Zwischenmahlzeit.

Das Ticino hat sich den Weg angebahnt, eine Destination während 365 Tagen im Jahr zu werden. Alle Vorzeichen; Seen, Berge, Hügel, Täler, Menschen, Hotels und Restaurants sprechen dafür – ebenso unsere durchwegs positiven Erlebnisse in der italienisch sprechenden Region der Schweiz.



https://relaiscastellodimorcote.ch
https://ristorantelasorgente.ch
https://www.ristorantevicania.ch
https://www.aqua-spa-resorts.ch/de/termali-salini-spa-locarno
https://winterland-locarno.ch/
https://luganoeventi.ch/it/weihnachten-in-lugano/
https://www.robertonaldicollection.com/de/splendide-royal-lugano/
https://www.cianilugano.ch
https://www.ticino.ch

Chiemsee

Im Winter gehört er uns



Von Gottfried Pattermann

Im Winter ist der Chiemsee ein anderer. Nicht kleiner, nicht weniger schön, nur stiller. Die Stege, an denen sich im Sommer Segelboote drängen, liegen verlassen im Wasser. Eine dünne Schneeschicht bedeckt die Holzplanken, Raureif hat sich auf die Geländer gelegt. Über dem See steht ein blasser Himmel, dessen Licht sich in tausend kleinen Punkten auf der Wasseroberfläche verliert. Dahinter erheben sich die Chiemgauer Alpen, ihre Gipfel weiß, ihre bewaldeten Hänge in jenes kühle Blau getaucht, das nur die Wintersonne hervorbringen kann.

Es ist eine Landschaft, die nichts von ihrem sommerlichen Zauber verloren hat. Sie zeigt ihn nur anders. Wo sich sonst Ausflugsschiffe, Segelboote und Wassersportler den See teilen, gehört die Bühne jetzt den Wasservögeln, den Wolken und dem Licht. An den Ufern sind die Spaziergänger unter sich. Wer stehen bleibt, hört vielleicht das leise Anschlagen kleiner Wellen gegen die Pfähle der Bootshäuser.

Sonst wenig. Und gerade darin liegt der Reiz. Der Chiemsee braucht keinen Sommer, um zu beeindrucken.
Mit einer Fläche von knapp 80 Quadratkilometern ist er der größte See Bayerns und trägt seinen Beinamen „Bayerisches Meer“ nicht ohne Grund. Seine Weite überrascht selbst jene, die ihn schon oft gesehen haben. Manchmal verschwimmt das gegenüberliegende Ufer im Dunst, manchmal scheinen die Berge zum Greifen nah. Dazwischen liegen Inseln, deren Geschichten weit über die Grenzen Oberbayerns hinausreichen. Eine davon erzählt von einem König, der sich hier seinen Traum von Versailles erfüllte. Eine andere von einem Kloster, das über Jahrhunderte zum Mittelpunkt einer kleinen Inselwelt wurde. Doch bevor wir diesen Geschichten folgen, lohnt ein Blick auf den See selbst. Denn er ist weit mehr als die Kulisse für königliche Architektur und sommerliche Vergnügungen.

Seine Ufer mit Schilfgürteln, Feuchtwiesen und Moorlandschaften bilden wertvolle Lebensräume für Tiere und Pflanzen.
Das Wasser beeinflusst das Klima der Umgebung, mildert Temperaturschwankungen und verleiht der Landschaft ihren besonderen Charakter. Selbst im Winter, wenn die Natur scheinbar innehält, bleibt hier vieles in Bewegung.

Prien am Westufer ist ein guter Ausgangspunkt, um diese andere Seite des Chiemsees kennenzulernen. Der traditionsreiche Urlaubsort hat sich seine Nähe zum Wasser bewahrt. Von der Uferpromenade öffnet sich der Blick auf die Inseln, auf die Berge und auf eine Landschaft, die sich bei jedem Wetter verändert. An klaren Tagen scheint die Wintersonne über dem See zu schweben.
Wenn Nebel aufzieht, verschwinden die Konturen, und selbst vertraute Ufer wirken plötzlich geheimnisvoll.





© Chiemsee-Alpenland Tourismus/Bayerische Schlösserverwaltung

Am Hafen warten die Schiffe der Chiemseeschifffahrt. Seit Generationen verbinden sie die Uferorte mit der Herreninsel und der Fraueninsel. Was im Sommer für viele Besucher zu einem gut gefüllten Ausflugsprogramm gehört, bekommt in der kalten Jahreszeit einen anderen Rhythmus. Die Überfahrt wird selbst zum Erlebnis. Das Ufer entfernt sich langsam, die Häuser werden kleiner, und vor dem Bug öffnet sich eine Welt, in der Geschichte und Gegenwart auf ungewöhnliche Weise miteinander verbunden sind.

Auf der Herreninsel steht schließlich ein Schloss, das eigentlich gar nicht hierhergehören dürfte. Ein Stück Versailles mitten im Chiemsee, geschaffen von einem König, dessen Träume größer waren als sein Geldbeutel
König Ludwig II. hatte ein bemerkenswertes Talent, Orte zu finden, die seine Sehnsucht nach einer anderen Welt beflügelten. Auf der Herreninsel, mitten im Chiemsee, ließ er ab 1878 ein Schloss errichten, das dem französischen Sonnenkönig Ludwig XIV. huldigen sollte. Versailles war das Vorbild, aber bloße Nachahmung genügte dem bayerischen Monarchen nicht. Er wollte die Pracht noch steigern und sich eine Welt schaffen, in der die Wirklichkeit draußen bleiben durfte.

Schon die Annäherung hat etwas Theatralisches. Nach der Fahrt über den See führen Wege durch den alten Baumbestand der Insel. Dann öffnet sich der Blick auf eine Fassade, die eher an den Hof eines französischen Königs erinnert als an eine Insel in Oberbayern. Im Winter, wenn die Gärten ruhen und die Wege stiller sind, wirkt der Gegensatz beinahe unwirklich: draußen die nüchterne Kälte des Chiemsees, drinnen eine Inszenierung von Macht und Glanz.
Besonders eindrucksvoll ist die Große Spiegelgalerie, die mit ihren Spiegeln, Leuchtern und reichen Verzierungen den berühmten Spiegelsaal von Versailles zum Vorbild hat. Ludwig ließ hier einen Prunk entstehen, der keinem gewöhnlichen Wohnbedürfnis folgte. Herrenchiemsee war keine Residenz für den Alltag und kein Ort politischer Entscheidungen. Es war die gebaute Vorstellung eines Königtums, das es in dieser Form längst nicht mehr gab. Ausgerechnet in der Abgeschiedenheit einer Insel versuchte Ludwig, sich der Welt seiner Zeit zu entziehen.

Vollendet wurde sein Traum nicht. Als Ludwig II. 1886 starb, blieben große Teile des Schlosses unvollendet. Was heute zu besichtigen ist, zeigt dennoch, mit welcher Konsequenz er seine Vision verfolgte. Seit Juli 2025 gehört Herrenchiemsee gemeinsam mit weiteren Schlössern Ludwigs II. zum UNESCO-Welterbe. Die Anerkennung würdigt ein außergewöhnliches Kapitel europäischer Kulturgeschichte: die Sehnsucht nach einer vergangenen Größe, übersetzt in Stein, Gold und Licht.

Dabei erzählt die Herreninsel weit mehr als die Geschichte eines einzigen Königs. Im ehemaligen Augustiner-Chorherrenstift reicht die Vergangenheit Jahrhunderte zurück. Hier berühren sich geistliches Leben, die Geschichte Bayerns und die politischen Umbrüche des Landes. Wer nur das Neue Schloss besucht und anschließend gleich wieder zum Schiff eilt, versäumt einen wesentlichen Teil dieser Insel.

Auch die Überfahrt hat ihre eigene Geschichte. Seit 1845 fahren Schiffe über den Chiemsee; 2025 konnte die Chiemseeschifffahrt auf 180 Jahre zurückblicken. Was heute selbstverständlich erscheint, war einst ein bedeutender Schritt für die Verbindung der Uferorte und Inseln. Die Schiffe brachten Gäste und neue Möglichkeiten. Sie machten aus getrennten Ufern einen gemeinsamen Lebensraum und halfen mit, den Chiemsee zu einem Reiseziel zu machen.

Im Winter verändert sich die Perspektive. Statt möglichst viel an einem Tag sehen zu wollen, darf die Fahrt selbst ihren Platz bekommen. Man schaut zurück auf das immer kleiner werdende Ufer, sieht die Berge hinter dem Wasser aufsteigen und begreift, warum dieser See Menschen seit so langer Zeit anzieht. Der König suchte hier die große Bühne für seine Träume. Andere suchten Arbeit, ein Zuhause oder einfach den Weg von einer Insel zur nächsten.

Und während auf Herrenchiemsee alles von Größe und Repräsentation erzählt, wartet nur eine kurze Schifffahrt entfernt eine andere Welt. Auf der Fraueninsel bestimmen seit Jahrhunderten Kloster, kleine Häuser und das Leben am Wasser den Rhythmus. Dort braucht es weder Gold noch Spiegel, um in Erinnerung zu bleiben.







Auf der Fraueninsel scheint die Welt andere Maßstäbe zu kennen. Hier genügt ein Spaziergang von kaum zwanzig Minuten, um das Eiland zu umrunden. Keine Schlossfassade konkurriert mit der Landschaft, keine große Allee führt auf einen königlichen Mittelpunkt zu. Stattdessen stehen Häuser und Gärten dicht am Wasser, schmale Wege verbinden die kleinen Anwesen, und über den Dächern erhebt sich der achteckige Glockenturm des Münsters. Er ist das Wahrzeichen einer Insel, die auf ihre stille Art ebenso viel Geschichte bewahrt wie ihre große Nachbarin.

Im Winter tritt dieser Charakter besonders deutlich hervor. Zwischen kahlen Ästen erscheint das helle Mauerwerk der Kirche, am Ufer rauscht das Schilf, und der Blick reicht weit über das Wasser zu den Bergen. Die Fraueninsel ist kein Freilichtmuseum. Hier wohnen Menschen, hier wird gearbeitet und gebetet. Fischer gehören ebenso zu ihrem Bild wie Handwerker und die Benediktinerinnen der Abtei Frauenwörth. Der Sommer bringt Ausflügler und volle Gastgärten. In der kalten Jahreszeit rückt das alltägliche Leben wieder stärker in den Vordergrund.

Die Geschichte des Klosters reicht bis in die Frühzeit Bayerns. Der Überlieferung nach gründete Herzog Tassilo III. im achten Jahrhundert das Frauenkloster; für das Jahr 782 ist die Weihe der Kirche durch Bischof Virgil von Salzburg überliefert. Später leitete Irmengard, eine Tochter König Ludwigs des Deutschen, die Gemeinschaft. Sie wird bis heute auf der Insel verehrt. Kriege, politische Umwälzungen und die Säkularisation veränderten das Klosterleben tiefgreifend. Doch Frauenwörth blieb bestehen. König Ludwig I., der Großvater des Märchenkönigs, ließ die Gemeinschaft 1837 wieder errichten. So begegnen uns auf zwei benachbarten Inseln zwei ganz verschiedene Vorstellungen davon, was ein König hinterlassen kann.

Im Münster wird diese lange Vergangenheit sichtbar. Unter dem spätgotischen Netzgewölbe stehen barocke Altäre; unterschiedliche Jahrhunderte haben ihre Spuren hinterlassen, ohne dass das Gebäude seine Geschlossenheit verloren hätte. Wer aus dem klaren Winterlicht eintritt, findet einen Raum, der nicht beeindrucken muss, um Wirkung zu entfalten. Vielleicht ist es gerade der Gegensatz zu Herrenchiemsee, der so nachhallt. Dort die Spiegel und Kronleuchter eines Königs, der sich der Gegenwart entziehen wollte. Hier ein Gotteshaus, in dem Generationen ihre Gebete gesprochen haben.



© Hermann - stock.adobe.com

Auch außerhalb der Kirche ist die Vergangenheit gegenwärtig. Die alte Torhalle erinnert an die karolingischen Anfänge. Im Inselinneren stehen mächtige Linden, deren Alter in Jahrhunderten gemessen wird. Und dann sind da jene kleinen Dinge, die sich keinem Geschichtsbuch aufdrängen: ein Boot am Steg, Holz vor einer Haustür, ein Gartenzaun, hinter dem im Winter nichts blühen muss. Sie erzählen von einem Ort, der nicht nur für Besucher da ist.

Die Insel hat dennoch ihre eigenen Verlockungen. Im Klosterladen werden Erzeugnisse aus der klösterlichen Tradition angeboten, darunter das bekannte Marzipan. Und wer an den Fischerhäusern vorbeikommt, versteht, warum der Chiemseefisch zur kulinarischen Identität dieser Gegend gehört. Eine geräucherte Renke ist kein aufwendig inszeniertes Festmahl. Sie braucht keine große Bühne. Gerade das macht sie zu einem Genuss, der zu dieser Insel passt.

Auf einem Rundgang verändert sich der Blick immer wieder. Mal liegen die Häuser nah beieinander, mal öffnet sich zwischen ihnen plötzlich das Wasser. Die Berge erscheinen hinter kahlen Zweigen, dann verschwinden sie im Dunst. Im Schilf finden Wasservögel Schutz. Die flachen Ufer und Feuchtgebiete rings um den See sind wertvolle Lebensräume, auch wenn ihre Vielfalt in der kalten Jahreszeit weniger auffällt. Der See ist eben nicht bloß Kulisse. Er bestimmt Wetter, Wege und Lebensrhythmus.

Vielleicht erklärt das, weshalb die Fraueninsel so wenig von großen Gesten hält. Man kann sie an einem Vormittag erkunden und doch das Gefühl mitnehmen, etwas nur flüchtig gesehen zu haben. Nicht jede Geschichte lässt sich an einem Schild ablesen, nicht jede Begegnung gehört in einen Reiseführer. Manches bleibt den Menschen vorbehalten, die hier leben.

Wenn das Schiff wieder ablegt, rückt der Glockenturm langsam in die Ferne. Die Insel wird kleiner, bis sie zwischen Wasser und Bergen fast verschwindet. Zurück bleibt ein Eindruck, der sich nur schwer in Sehenswürdigkeiten übersetzen lässt: dass ein Ort gerade dann groß sein kann, wenn er auf jede Größe verzichtet.

Wer wissen möchte, wie der Chiemsee schmeckt, sollte nicht zuerst nach einer Speisekarte fragen. Die Antwort schwimmt im Wasser. Seit Generationen leben Fischer von dem, was ihnen der See gibt. Ihre Arbeit beginnt nicht mit dem ersten Gast am Mittagstisch, sondern draußen zwischen Wind, Wellen und Netzen. Im Winter liegen viele Boote an Land, doch diese Geschichte geht weiter. Sie gehört zum Chiemsee wie die Inseln, die Berge und die kleinen Stege an seinen Ufern.

Besonders eng verbunden ist die Region mit der Renke. Ein silbrig schimmernder Fisch, dessen feines Fleisch wenig braucht, um seinen Geschmack zu entfalten. „Die Renke ist ein einfacher Fisch in der Zubereitung, aber vom Geschmack her etwas Besonderes“, sagt Georg Tröber, Koch im Restaurant Chiemseefischer in Grabenstätt. Ein Satz, der viel über die Küche dieser Gegend erzählt. Ihr Reiz liegt nicht darin, aus möglichst vielen Zutaten etwas Aufsehenerregendes zu schaffen. Sondern darin, ein gutes Produkt zu erkennen und es gut zu behandeln.

Auf der Fraueninsel hat dieses Handwerk eine Adresse: die Chiemseefischerei Thomas & Florian Lex, Haus 31. Zwischen Kloster, Wohnhäusern und Seeufer erinnert sie daran, dass die Insel nicht nur ein Ausflugsziel ist, sondern ein Ort, an dem Menschen arbeiten. Fisch aus dem Chiemsee ist hier keine folkloristische Dekoration für Touristen. Er steht für eine Verbindung zur Landschaft, die sich nicht allein mit schönen Ausblicken erklären lässt. Was auf dem Teller landet, hat seinen Ursprung gleich vor der Haustür.

Das klingt selbstverständlich. Ist es aber längst nicht mehr. Gerade in einer Zeit, in der selbst regionale Küche gelegentlich wie eine Weltreise über die Speisekarte wirkt, hat ein frisch zubereiteter Fisch etwas Erfreulich-Ehrliches. Dazu passen Kartoffeln, etwas Butter, vielleicht Kräuter. Kein kulinarisches Feuerwerk, sondern ein Geschmack, der sich nicht hinter Gewürzen verstecken muss. Er schmeckt besonders gut, wenn draußen kalte Luft über das Wasser zieht und drinnen ein warmer Platz wartet.

Dabei ist die Gastlichkeit am Chiemsee keineswegs auf überlieferte Rezepte festgelegt. In Prien etwa versteht sich das Yachthotel Chiemsee auch als Treffpunkt für Einheimische. Im Restaurant KITZ bestimmt eine bayerisch geprägte, saisonale Küche das Angebot. Das BLU schlägt mit levantinischen und mediterranen Aromen einen anderen Ton an. Hier wird geteilt und probiert, dort an Vertrautes angeknüpft. Beides hat seinen Platz an einem See, der seit jeher Menschen aus unterschiedlichen Richtungen zusammenbringt.

Vielleicht liegt gerade darin das Geheimnis dieser Landschaft: Sie muss ihre Herkunft nicht ausstellen, um sie zu bewahren. Der Fischer, der seine Netze ordnet, braucht kein Publikum. Ein gutes Essen keinen festlichen Anlass. Und der Blick über den Chiemsee ist ohnehin unbezahlbar, auch wenn er zu einem einfachen Mittagessen serviert wird.

Wenn am Nachmittag das Licht flacher wird, liegen die kleinen Boote still am Ufer. Schnee sammelt sich auf den umgedrehten Rümpfen, dahinter zeichnen sich die Berge gegen den Himmel ab. Bald wird es dunkel. Der See hat wieder einmal gezeigt, dass sich die schönsten Dinge nicht immer groß ankündigen.



© Thomas & Florian Lex



© Chiemsee-Alpenland Tourismus, Thomas Kujat





Vielleicht ist es das, was der Winter am Chiemsee verändert: nicht die Landschaft, sondern unseren Blick auf sie. Im Sommer wollen wir hinaus auf die Inseln, hinauf zu den Aussichtspunkten, hinein in die Gärten und Gaststuben. Wir möchten etwas sehen, etwas unternehmen, etwas mit nach Hause nehmen. Jetzt genügt manchmal schon ein Platz am Ufer.
Die Boote liegen an Land, die Zweige der Bäume zeichnen feine Linien vor den Himmel. Über dem Wasser schwebt ein heller Dunst, dahinter erheben sich die Berge. Ein paar Spaziergänger folgen dem Ufer. Nichts drängt sie zur Eile. Manchmal reicht das Geräusch des Wassers, das leise gegen die Steine schlägt. Und irgendwo draußen fahren weiterhin die Schiffe zwischen den Inseln, auf denen Könige träumten, Nonnen beteten und Fischer seit Generationen ihrer Arbeit nachgehen. All das ist noch da, wenn die Ausflugsgäste längst abgereist sind. Das Schloss mit seiner verschwenderischen Pracht, die stille Fraueninsel, der Geschmack einer frisch zubereiteten Renke. Der See bewahrt seine Geschichten, ohne sie jedem aufdrängen zu wollen. Man muss sich nur Zeit nehmen, um sie zu entdecken.
Bald werden die Tage länger, die Stege voller und die Terrassen wieder belebt sein. Das ist gut so. Ein See lebt schließlich auch von den Menschen, die ihn besuchen. Doch jetzt, an einem klaren Wintertag, gehört der Chiemsee für einen Augenblick denen, die nichts weiter wollen, als ihn anzuschauen.
Und vielleicht ist das der schönste Luxus, den er zu bieten hat.

Mehr Information:

Chiemsee-Alpenland Tourismus
Telefon +49 (0)8051 96555-0
E-Mail: info@chiemsee-alpenland.de
https://www.chiemsee-alpenland.de/

Städte im Winter

Wenn die Stadt wieder sich selbst gehört

München

Zwischen Mandelduft und Winterluft

Es riecht nach gebrannten Mandeln, gerösteten Kastanien und einer gehörigen Portion Vorfreude. Über dem Marienplatz schweben die Stimmen der Menschen, irgendwo erklingt Musik, und aus den Buden steigt warmer Dampf in die kalte Luft. An einer Bude des Christkindlmarktes warnt ein Schild vor „tiefffliegenden Engeln“. Man schaut vorsichtshalber nach oben. In München weiß man schließlich nie.

München im Winter hat etwas wunderbar Widersprüchliches. Die Stadt ist geschäftig und gemütlich zugleich, ein bisschen großstädtisch und immer noch ein wenig dörflich. Selbst wenn sich vor dem Rathaus die Besucher drängen, scheint irgendwo gleich um die Ecke ein ruhiger Platz zu warten.

Man findet ihn vielleicht an der Isar. Hier riecht die Luft anders, nach Wasser, feuchtem Holz und jener eigentümlichen Frische, die ein kalter Wintermorgen mit sich bringt. Die Kiesbänke liegen verlassen, kahle Äste spiegeln sich im Fluss. Ein Jogger zieht vorüber, ein Hund untersucht ausdauernd eine höchst interessante Stelle im Ufersand. München kann erstaunlich gelassen sein, wenn man sich nur ein paar Schritte von seinen belebten Straßen entfernt.

Und natürlich gehören die Kaffeehäuser dazu. Eine heiße Schokolade, ein Stück Kuchen, das Klappern von Tassen und jenes gedämpfte Stimmengewirr, das einen vergessen lässt, wie kalt es draußen geworden ist. Wer länger bleibt, wird feststellen, dass ein Münchner Nachmittag durchaus ohne großes Programm auskommen kann.

Doch das vielleicht Schönste an dieser Stadt ist, wie schnell man sie hinter sich lassen kann. Man steigt in die S-Bahn und fährt hinaus Richtung Herrsching. Die Häuser werden niedriger, die Landschaft weiter, und irgendwann öffnet sich der Blick auf winterliche Felder und kleine Dörfer. Am Ammersee liegt das Wasser still unter einem blassen Himmel. In die andere Richtung, nach Holzkirchen, rücken die Alpen näher. An klaren Tagen stehen sie schneeweiß am Horizont.

Am Abend kehrt man zurück. Die Lichter brennen längst, die Straßen sind wieder voller Menschen, und irgendwo duftet es noch immer nach Mandeln. München hat uns für ein paar Stunden hinausgelassen, nur um uns anschließend umso herzlicher wieder aufzunehmen.



Venedig

Wo selbst die Stille eine Stimme hat

Im Winter verliert Venedig seine Eile. Nebel zieht durch die Gassen, legt sich auf die alten Fassaden und lässt die gegenüberliegende Seite eines Kanals verschwinden. Schritte hallen über feuchtes Pflaster. Hinter geschlossenen Fensterläden beginnt ein neuer Tag, während unten das Wasser leise gegen die Mauern schlägt. Manchmal hört man nur das Klacken eines Bootes am Anleger und irgendwo eine Glocke, deren Klang im Dunst versinkt.

Es ist jenes Venedig, das Schriftsteller wie Thomas Mann und Henry James faszinierte. Eine Stadt, in der Schönheit und Vergänglichkeit untrennbar miteinander verbunden scheinen. Die Palazzi tragen die Spuren vergangener Jahrhunderte, manche Fassaden bröckeln, und doch besitzt diese zerbrechliche Pracht eine Würde, die keiner Restaurierung bedarf.

Auf dem Markusplatz ist Platz zum Gehen. Die Tauben haben ihre Bühne beinahe für sich, und vor den Arkaden stehen nur wenige Menschen. Der Wind kommt von der Lagune, salzig und kalt. Man zieht den Mantel enger und geht weiter, ohne bestimmtes Ziel.

Vielleicht steigt man an der Riva degli Schiavoni in ein Vaporetto und fährt hinaus zum Lido. Die Stadt bleibt langsam zurück, Kuppeln und Glockentürme verschwimmen am Horizont. Am Strand liegt die Adria unter einem blassen Himmel. Keine Sonnenschirme, keine Liegestühle, nur Wind, Sand und das gleichmäßige Rauschen der Wellen.

Zurück in Venedig lockt irgendwo in Santa Croce eine kleine Trattoria. Durch die Scheiben fällt warmes Licht auf das Pflaster. Drinnen riecht es nach Knoblauch, Wein und frisch zubereitetem Fisch. Gläser klirren, jemand lacht, und für einen Augenblick scheint die ganze winterliche Kälte weit entfernt.

Später liegt wieder Nebel über den Kanälen. Eine Gondel gleitet lautlos unter einer Brücke hindurch. Das Wasser schimmert schwarz zwischen den Häusern. Venedig ist dann keine Stadt, die man besichtigen möchte. Es ist eine Stadt, in der man sich verlieren darf. Und vielleicht ist gerade der Winter die schönste Jahreszeit dafür.



Wien

Wo selbst die Lebensfreude einen kleinen Schatten hat

Am Graben glitzern die Weihnachtslichter, vor dem Stephansdom drängen sich die Menschen, am Rathausplatz duftet es nach Punsch und gebrannten Mandeln. Wien gibt sich festlich, elegant und bestens aufgelegt. Die Schaufenster glänzen, Fiaker rollen über das Pflaster, und auf der Mariahilfer Straße scheint die halbe Welt unterwegs zu sein.

Aber wo sind eigentlich die Wiener? Vielleicht sollte man sie dort suchen, wo niemand versucht, den Gästen eine besonders schöne Stadt vorzuführen. In Hernals etwa, in einem Beisl, dessen Einrichtung schon bessere Jahrzehnte gesehen hat. Hier wird das Achterl nicht zelebriert, sondern getrunken. Und der Wirt weiß vermutlich längst, was sein Stammgast bestellen wird, bevor dieser seinen Mantel ausgezogen hat.

In Ottakring klingt die Stadt anders. Am Brunnenmarkt vermischen sich Sprachen, Gerüche und Geschichten. Gemüse wird angeboten, Preise werden diskutiert, irgendwo riecht es nach frisch gebackenem Brot und Gewürzen. Das ist kein kaiserliches Wien, sondern eine lebendige Großstadt, deren Bewohner aus vielen Teilen der Welt kommen. Wienerisch ist hier weniger eine Frage der Herkunft als eine besondere Art, dem Alltag zu begegnen.

Und dann ist da noch das andere Wien. Das stille, leicht morbide. Im winterlichen Prater steht das Riesenrad über kahlen Bäumen. Im Schlosspark von Schönbrunn zeichnen sich die Alleen gegen einen grauen Himmel ab. Die kaiserliche Pracht wirkt plötzlich wie eine Erinnerung an eine Zeit, die längst vergangen ist und von der man in Wien trotzdem nur ungern Abschied nimmt.

Vielleicht setzt man sich anschließend in ein Kaffeehaus, bestellt eine Melange und betrachtet die Welt durch beschlagene Fensterscheiben. Ein Ober serviert mit jener würdevollen Zurückhaltung, die anderswo als schlechte Laune missverstanden werden könnte. Man blättert in der Zeitung, seufzt über die Gegenwart und bestellt noch ein Stück Torte.

Wien weiß schließlich, dass alles vergänglich ist. Die Kaiser, die großen Zeiten, die Schönheit und irgendwann auch der Winter. Aber bis dahin kann man es sich noch ein bisserl gemütlich machen.



Chicago

Wenn der Winter die Wolkenkratzer erobert

Der Wind kommt vom Lake Michigan und kennt kein Erbarmen. Er pfeift zwischen den Hochhäusern hindurch, zerrt an Mänteln und treibt die Menschen mit hochgezogenen Schultern über die Straßen. Chicago trägt seinen Beinamen Windy City mit bemerkenswerter Gelassenheit. Wer hier im Winter unterwegs ist, lernt schnell, weshalb ein warmer Mantel keine modische Entscheidung ist.

Am Chicago River spiegeln sich die Wolkenkratzer im dunklen Wasser. Hoch über den Straßen verschwinden ihre Spitzen manchmal im Schneetreiben. Unten quietschen die Hochbahnen um die Kurven, Autohupen mischen sich unter das Stimmengewirr. Die Stadt klingt nach Bewegung, nach Tempo und nach einer gewissen amerikanischen Überzeugung, dass selbst schlechtes Wetter kein Grund ist, auf Vergnügen zu verzichten. Wenn es dunkel wird, beginnt Chicago zu leuchten. Entlang der Magnificent Mile verwandeln Millionen Lichter die Bäume in funkelnde Skulpturen. Die große Weihnachtsparade mit Musik, riesigen Ballons und Feuerwerk eröffnet die Festzeit. Auf dem Christkindlmarket am Daley Plaza duftet es nach Glühwein, Bratwurst und gebrannten Mandeln. Ein Stück deutscher Weihnachtstradition mitten zwischen amerikanischen Wolkenkratzern.

Doch Chicago feiert den Winter nicht nur auf der Straße. Hoch über der Stadt sitzen Gäste in beheizten Rooftop-Iglus, trinken Cocktails und betrachten die Skyline durch transparente Wände. Unten glitzert das Lichtermeer, während draußen der eisige Wind um die Dächer streicht. Und im Theater begegnet man dem Nussknacker, wahlweise als klassischem Ballett oder mit

Hip-Hop und DJ-Klängen.

Am schönsten ist vielleicht der Augenblick, wenn man wieder hinaus in die Kälte tritt. Der Atem steht weiß in der Luft, irgendwo erklingt Musik, und über dem Lake Michigan versinken die letzten Lichtspuren des Tages. Chicago versucht nicht, den Winter zu verbergen. Es macht etwas daraus.

Und zwar mit einer Begeisterung, die ansteckend ist.



Oman

Das Licht der leeren Räume

© walid ayari - stock.adobe.com



von Maria Kranz
und Gottfried Pattermann

Der Morgen legt einen goldenen Schimmer über die Bucht von Muttrah. Fischerboote liegen im Hafen, Möwen kreisen über dem Wasser, und hinter den hellen Häusern der Uferpromenade steigen die schroffen Felsen des Hadschar Gebirges auf. Es ist ein ungewöhnlicher Anblick für eine Hauptstadt. Keine glitzernde Skyline, keine Wolkenkratzer, die sich gegenseitig an Höhe übertreffen wollen. Muscat, die Hauptstadt des Sultanats Oman, hat sich ihre eigene Vorstellung von Größe bewahrt. Die Stadt folgt den Buchten und den schmalen Ebenen zwischen Meer und Gebirge. Ihre einzelnen Viertel liegen bisweilen weit auseinander. Und doch fügt sich alles zu einer eigentümlichen Einheit, in der sich die Geschichte einer alten Seefahrernation mit dem Selbstbewusstsein eines modernen Staates verbindet.

In Muttrah ist die Vergangenheit besonders gegenwärtig. Die Corniche zieht sich in einem weiten Bogen am Hafen entlang. Helle Fassaden, Arkaden und Balkone erinnern an die lange Geschichte des Seehandels. Über Jahrhunderte unterhielt Oman Verbindungen nach Indien, Persien und Ostafrika. Im 19. Jahrhundert reichte der Einfluss des omanischen Herrscherhauses sogar bis nach Sansibar. Noch heute erzählen die Waren auf den Märkten und manche Eigenheiten der omanischen Küche von diesen weitreichenden Beziehungen.

Hinter der Uferpromenade beginnt der Muttrah Souk. Schon am Eingang empfängt uns der Duft von Weihrauch, Gewürzen und Parfüm. In den schmalen, teilweise überdachten Gassen reiht sich ein Geschäft an das nächste. Silberne Armreifen glänzen neben kunstvoll verzierten Dolchen. Händler bieten bestickte Stoffe, traditionelle Kopfbedeckungen und schwere Parfümflakons an. Dazwischen finden sich Haushaltswaren, Kleidung und jene alltäglichen Dinge, die einen Markt erst wirklich lebendig machen.

Wir entdecken hinter den Auslagen alte Holztüren, verwitterte Mauern und kunstvoll geschnitzte Fensterrahmen. Manche Gebäude scheinen ihre Geschichte geradezu zu verbergen. Wer genauer hinsieht, erkennt in den engen Gassen noch die Strukturen einer Stadt, in der Handel, Wohnen und Handwerk seit Jahrhunderten miteinander verbunden sind. Das Schönste an diesem Markt ist seine Selbstverständlichkeit.

Hier werden Waren ausgepackt, Preise verhandelt und Neuigkeiten ausgetauscht. Die Vergangenheit ist allgegenwärtig, doch niemand scheint sich verpflichtet zu fühlen, sie eigens für Besucher aufzuführen.

Nur wenige Schritte entfernt zeigt der neue Fischmarkt, wie behutsam moderne Architektur mit einer gewachsenen Umgebung umgehen kann. Das norwegische Architekturbüro Snøhetta entwarf eine Markthalle, deren geschwungenes Dach die Linien der Bucht aufnimmt. Licht fällt durch die filigrane Konstruktion, Schatten wandern über die Verkaufsflächen. Darunter herrscht geschäftiges Treiben.









Fische werden sortiert, gewogen und verkauft. Es ist ein modernes Gebäude, das einem uralten Gewerbe dient.
Auch die Große Sultan Qabus Moschee verbindet Tradition und Gegenwart. Ihre Kuppeln, Säulen und weitläufigen Höfe folgen einer klaren architektonischen Ordnung. Heller Stein, prächtige Ornamente und sorgfältig komponierte Proportionen schaffen eine Atmosphäre bemerkenswerter Ruhe. Nichts wirkt zufällig, und trotz der gewaltigen Dimensionen verliert sich der Mensch nicht in diesem Raum.
Ein anderes Gesicht zeigt das Royal Opera House, das 2011 eröffnet wurde. Mit seinen hellen Fassaden, Arkaden und großzügigen Innenräumen steht es für den kulturellen Anspruch des modernen Oman. Internationale Musik und darstellende Kunst haben hier einen Platz gefunden, ohne dass die Architektur ihre omanische Herkunft verleugnet.
In Alt Muscat schließlich erzählen die portugiesischen Festungen Al Jalali und Al Mirani von einer konfliktreichen Vergangenheit. Hoch über den Buchten wachen ihre Mauern noch immer über die Zugänge zum alten Hafen. Dazwischen liegt der Al Alam Palast mit seiner auffälligen Fassade.
Wenn am Abend die Sonne hinter den Bergen verschwindet, verändert sich die Stadt. Die hellen Häuser nehmen warme Farben an, die Uferpromenade beginnt zu leuchten, und über dem Hafen breitet sich jene besondere Ruhe aus, die Muscat von vielen anderen Metropolen unterscheidet.
Wir gewinnen den Eindruck einer Stadt, die ihre Geschichte kennt und dennoch nicht in ihr stehen geblieben ist.

Das Gedächtnis der Berge

Hinter Muscat verändert sich die Landschaft. Die Küste bleibt zurück, die Berge rücken näher. Ihre Flanken zeigen gewaltige Faltungen, steile Abbrüche und Gesteinsschichten, die von einer Jahrmillionen währenden Erdgeschichte erzählen. Das Hadschar Gebirge erstreckt sich über den Norden des Oman und gehört zu den eindrucksvollsten Landschaften der Arabischen Halbinsel.
Aus der Ferne wirken seine Berge kahl und beinahe abweisend. Doch zwischen den Felsen verbergen sich Dörfer, Gärten und fruchtbare Täler. Seit Jahrhunderten haben Menschen hier gelernt, mit dem wenigen auszukommen, das ihnen die Natur zur Verfügung stellt.
Nizwa liegt am Rand dieser Gebirgswelt. Die Stadt war einst ein bedeutendes religiöses und politisches Zentrum des Oman. Über den niedrigen Häusern erhebt sich der gewaltige Rundturm ihrer Festung, die im 17. Jahrhundert unter Imam Sultan bin Saif errichtet wurde.



Schon die Mauern beeindrucken durch ihre Mächtigkeit. Enge Durchgänge, steile Treppen und geschickt angelegte Verteidigungsanlagen erinnern an eine Zeit, in der die Sicherheit einer Stadt keineswegs selbstverständlich war. Von den oberen Bereichen der Festung öffnet sich ein weiter Blick über die Dächer, Minarette und Palmenhaine bis zu den Bergen am Horizont.
Es sind jene historischen Bauwerke, in denen Geschichte anschaulich wird. Jeder Durchgang, jede Maueröffnung und jeder Innenhof hatte seine Funktion. Die Architektur erzählt vom Leben ihrer Bewohner, aber auch von den Gefahren, vor denen sie sich schützen mussten.
Unten, jenseits der Festungsmauern, gehört Nizwa längst wieder der Gegenwart. Im Souk liegen Datteln, Gewürze, Töpferwaren und traditionelle Silberarbeiten in den Auslagen. Besonders der Khanjar, der kunstvoll gefertigte omanische Krummdolch, begegnet uns in zahlreichen Variationen. Er gehört bis heute zu den wichtigen kulturellen Symbolen des Landes.

Zwischen den Geschäften finden wir Werkstätten, kleine Innenhöfe und alte Gebäudeteile. Manches wurde sorgfältig restauriert, anderes hat sich seine Patina bewahrt. Gemeinsam ergeben sie ein Stadtbild, das von seiner Geschichte lebt, ohne ausschließlich von ihr zu leben.
Wenige Kilometer außerhalb von Nizwa begegnen wir einer technischen Leistung, die auf den ersten Blick weit weniger spektakulär erscheint als die mächtige Festung. Zwischen Dattelpalmen und Feldern ziehen sich schmale Wasserkanäle durch die Landschaft.
Falaj nennt man eine solche Bewässerungsanlage, Aflaj lautet die Mehrzahl. Über offene und unterirdische Kanäle gelangt Wasser aus Quellen oder wasserführenden Schichten zu den Feldern und Gärten. Das natürliche Gefälle übernimmt dabei die Arbeit, für die andernorts Maschinen benötigt werden.
Fünf dieser historischen Bewässerungssysteme gehören seit 2006 zum UNESCO Welterbe. Falaj Daris bei Nizwa zählt zu ihnen. Die Geschichte der Aflaj reicht







weit zurück. Über Generationen hinweg ermöglichten sie Landwirtschaft und dauerhafte Siedlungen in Gegenden, in denen ohne künstliche Bewässerung kaum etwas wachsen würde.
Doch ihre eigentliche Bedeutung liegt nicht allein in der Technik. Das Wasser musste gerecht verteilt werden. Traditionelle Regeln bestimmten, wann welcher Besitzer seine Felder bewässern durfte. Aus der Knappheit entstand ein System gemeinsamer Verantwortung, das auf gegenseitiger Abhängigkeit beruhte.
Wir sehen das Wasser durch die schmalen Rinnen fließen und erkennen, wie eng hier technische Erfindung, gesellschaftliche Ordnung und das tägliche Leben miteinander verbunden sind. Die Aflaj sind lebendige Zeugnisse einer Kultur, die den Wert des Wassers seit Jahrhunderten kennt.
Weiter oben im Gebirge öffnet sich eine andere Welt. Am Jabal Akhdar, dem Grünen Berg, liegen Obstgärten und sorgfältig angelegte Terrassen zwischen schroffen Felsen. Granatapfelbäume, andere Obstgehölze und Rosen wachsen dort, wo Boden und Wasser es erlauben. Besonders im Frühjahr, wenn die Rosen blühen und ihre Blüten für die Herstellung von Rosenwasser geerntet werden, zeigt sich der landwirtschaftliche Reichtum dieser Höhenlagen.
Die Terrassen folgen den Konturen des Geländes. Sie wirken wie schmale Stufen, die Menschen in die Berghänge gezeichnet haben. Ihre Anlage verlangte nicht nur handwerkliches Können, sondern auch die Bereitschaft, sich über Generationen hinweg um Mauern, Wasserläufe und Pflanzen zu kümmern.
In Misfat al Abriyeen begegnen uns alte Steinhäuser, enge Gassen und Gärten, die sich an die Hänge schmiegen. Wasser fließt zwischen Palmen und kleinen Anbauflächen. Die Wege sind schmal, die Häuser stehen dicht beieinander. Hinter den Mauern spielt sich ein Alltag ab, der nicht für Besucher geschaffen wurde.
Gerade diese Dörfer besitzen eine besondere Würde. Ihre Schönheit liegt nicht in makellosen Fassaden oder sorgfältig inszenierten Ansichten. Sie liegt im Zusammenspiel von Landschaft, Architektur und menschlicher Beharrlichkeit.
Hoch oben öffnen sich schließlich gewaltige Schluchten und steile Felswände. Die Berge verlieren sich im Dunst, und die Entfernungen lassen sich kaum noch abschätzen.
Wir begreifen, dass sich die Geschichte des Oman nicht allein in seinen großen Festungen und prächtigen Gebäuden ablesen lässt. Manchmal erzählt ein einfacher Wasserkanal ebenso viel über ein Land wie eine mächtige Burg.



Die Wüste ist nicht leer

Zunächst ist es nur eine Veränderung der Farben. Die Erde wird heller, das Grün verschwindet allmählich, und hinter den letzten Häusern erscheinen die ersten Sanddünen. Dann endet der Asphalt. Vor uns liegen die Sharqiya Sands, eine der eindrucksvollsten Wüstenlandschaften des Oman.
Die Dünen steigen in langen, weichen Linien an. Ihre Flanken sind von feinen Wellen überzogen, die der Wind in den Sand gezeichnet hat. Manche Kämme verlaufen messerscharf, andere verlieren sich in sanften Rundungen. Zwischen ihnen liegen Mulden, in denen sich der Schatten sammelt.
Es ist vor allem das Licht, das diese Landschaft verändert.
Am frühen Morgen schimmert der Sand in zarten Rot und Goldtönen. Mittags werden die Kontraste härter. Am Abend schließlich scheinen die Dünen von innen heraus zu leuchten. Kupfer, Ocker und dunkles Rot wechseln einander ab, bis die letzten Sonnenstrahlen hinter den Horizont sinken.
Was auf den ersten Blick gleichförmig erscheint, offenbart bei genauerem Hinsehen eine erstaunliche Vielfalt. Keine Düne gleicht der anderen. Der Wind verändert die Oberflächen, verwischt alte Spuren und zeichnet neue Linien. Die Sharqiya Sands sind allerdings weit mehr als eine schöne Landschaft.
Lange Zeit war die Region vor allem unter dem Namen Wahiba Sands bekannt, benannt nach einem der hier ansässigen Stämme. Seit Generationen leben Menschen in und an den Randgebieten dieser Wüste. Viehhaltung, familiäre Beziehungen und der Handel mit den umliegenden Siedlungen gehören zu ihrer Geschichte.

Heute prägen auch Geländewagen, Mobiltelefone und der Tourismus ihren Alltag. Die romantische Vorstellung vom Beduinen, der fernab jeder modernen Zivilisation in einer zeitlosen Welt lebt, hält der Wirklichkeit kaum stand.

Uns begegnet eine Landschaft, die auf besondere Weise von Anpassung erzählt. Das Leben in der Wüste verlangte stets genaue Kenntnisse über Wasserstellen, Weideplätze, Wetter und Entfernungen. Erfahrungen wurden über Generationen weitergegeben, doch auch hier verändert sich die Welt.

Die traditionelle omanische Gastfreundschaft besitzt einen hohen Stellenwert. Kaffee, häufig mit Kardamom gewürzt, und Datteln gehören zu den vertrauten Zeichen des Willkommens. Der Empfang eines Gastes ist Ausdruck einer Kultur, in der Begegnungen und persönliche Beziehungen seit jeher eine wichtige Rolle spielen.

Für Reisende eröffnen die Wüstencamps einen Zugang zu dieser Landschaft. Die Bandbreite reicht von einfachen Zelten bis zu luxuriösen Unterkünften mit komfortablen Betten, eigenen Bädern und einer Küche, die selbst anspruchsvolle Gäste zufriedenstellt.

Doch gerade in einer so empfindlichen Umgebung stellt sich die Frage nach dem richtigen Maß. Jede zusätzliche Piste, jedes Fahrzeug und jede neue Anlage verändert die Landschaft. Verantwortungsvolles Reisen bedeutet deshalb auch, bei der Wahl einer Unterkunft auf den Umgang mit Natur und Menschen zu achten.

Die eindrucksvollsten Augenblicke der Wüste brauchen ohnehin keinen großen Aufwand.

Wenn die Motoren schweigen, verändert sich die Wahrnehmung. Der Wind streicht über die Dünen, Sand rieselt über eine Kante, irgendwo sind entfernte Stimmen zu hören. In der scheinbaren Stille entdecken wir eine Vielzahl kleiner Geräusche.

Mit der Dunkelheit verschwinden die vertrauten Maßstäbe. Die Dünen werden zu schwarzen Silhouetten unter einem weiten Himmel. Wo künstliches Licht fehlt, treten unzählige Sterne hervor. Die Landschaft scheint ihre Grenzen zu verlieren.

Es ist jene eigentümliche Erfahrung, die Wüsten seit Jahrhunderten auf Reisende ausüben. Der Raum wird größer, während die eigene Bedeutung kleiner erscheint.

Doch die vermeintliche Leere täuscht. Auch nachts bleibt diese Landschaft Lebensraum, durchzogen von Wegen, geprägt durch menschliche Erfahrung und die Kräfte der Natur.

Nicht weit von den östlichen Sandgebieten entfernt liegt mit dem Wadi Bani Khalid eine Landschaft, die kaum gegensätzlicher erscheinen könnte. Zwischen steilen Felsen liegen Wasserbecken und Palmenhaine. Nach den warmen Farben der Dünen wirkt das Grün beinahe unwirklich.

Und doch gehören beide Welten zusammen. Die Wüste erklärt den Wert des Wassers, das Wasser die Möglichkeit dauerhafter Siedlungen.

Wir entdecken im Oman immer wieder diese enge Verbindung zwischen scheinbar gegensätzlichen Landschaften.









Die Berge bewahren Wasser, die Oasen machen Landwirtschaft möglich, die alten Handelswege verbinden Küste und Landesinneres. Wer nur die großen Panoramen betrachtet, könnte glauben, das Land bestehe vor allem aus leeren Räumen. Doch seine Landschaften sind voller Geschichten. Geschichten von Menschen, die hier lebten und leben, von alten Wegen, von der Kunst, mit knappen Ressourcen auszukommen.

Und vielleicht ist das die wichtigste Erkenntnis dieser Reise: Nicht jede Landschaft offenbart ihre Geheimnisse auf den ersten Blick.

Manchmal muss man länger hinschauen.

Eine Reise, die Zeit verdient

Der Oman erschließt sich am schönsten auf einer Rundreise, die Raum für Entdeckungen lässt. Für die Strecke zwischen Muscat, Nizwa, dem Hadschar Gebirge und den Sharqiya Sands empfehlen sich mindestens acht bis zehn Tage.

In der Hauptstadt sollten wenigstens zwei Nächte eingeplant werden. Die historischen Viertel, Märkte und großen Kulturdenkmäler verdienen ebenso Aufmerksamkeit wie die moderne Architektur.

Von Muscat führt die Reise nach Nizwa und weiter in die Bergwelt des Hadschar. Für die alten Dörfer, die Terrassenlandschaften und die historischen Bewässerungssysteme lohnt es sich, mehrere Tage vorzusehen.

Anschließend geht es ostwärts in die Sharqiya Sands. Eine Übernachtung zwischen den Dünen vermittelt einen ersten Eindruck von der Wüstenlandschaft. Wer mehr Zeit mitbringt, kann länger bleiben und ihren besonderen Rhythmus kennenlernen.

Über das Wadi Bani Khalid und gegebenenfalls die Küstenstadt Sur führt die Route zurück nach Muscat. Für anspruchsvolle Gebirgsstrecken und Fahrten durch die Wüste empfehlen sich geeignete Fahrzeuge und erfahrene Fahrer.

Was von einer solchen Reise bleibt, lässt sich kaum auf eine einzelne Sehenswürdigkeit reduzieren.

Es sind die Gassen der alten Hafenstadt, der Duft von Weihrauch, die gewaltigen Mauern von Nizwa, die schmalen Wasserläufe zwischen Dattelpalmen und jene stillen Stunden, in denen die Wüste ihre Farben verändert.

Vor allem aber bleibt das Licht.

Jenes Licht, das morgens über dem Hafen liegt, mittags die Berge beinahe weiß erscheinen lässt und abends den Sand in ein tiefes Rot taucht.

Das Licht der leeren Räume, die bei genauerem Hinsehen alles andere als leer sind.

Information Oman



Anreise

Oman Air verbindet Frankfurt und München nonstop mit Maskat (Flugzeit etwa 6½ Stunden). Für touristische Aufenthalte bis 14 Tage benötigen Deutsche kein vorab beantragtes Visum. Erforderlich: gültiger Reisepass, Rückflugticket, Hotelbuchung, Krankenversicherung und ausreichende Geldmittel.

www.omanair.com

Sehenswert

Maskat: Große Sultan-Qabus-Moschee, Royal Opera House und Muttrah-Souk. Die Moschee ist für Nichtmuslime samstags bis donnerstags am Vormittag geöffnet.

Nizwa: Festung mit mächtigem Rundturm, traditioneller Souk und der historische Bewässerungskanal Falaj Daris.

Jabal Akhdar: Terrassendörfer, Rosengärten und tiefe Schluchten. Für die Auffahrt ist ein Geländewagen mit Allradantrieb vorgeschrieben.

Sharqiya Sands: Ausgedehnte Dünenlandschaft, auch unter dem Namen Wahiba Sands bekannt.

Wadi Bani Khalid: Palmen, natürliche Wasserbecken und eindrucksvolle Felslandschaften.

Sur: Hafenstadt mit langer Tradition im Bau hölzerner Segelschiffe.

Beste Reisezeit: Oktober bis März.

Unterkunft & Restaurants

The Chedi Muscat
Elegantes Strandresort mit weitläufigen Gärten und zurückhaltender Architektur. 18th November Street, Maskat.
www.chedihotels.com/muscat

Jumeirah Muscat Bay
Luxusresort in einer abgeschiedenen Bucht zwischen Meer und Bergen. Saraya Bandar Jissah, Qantab.
www.jumeirah.com

Alila Jabal Akhdar
Spektakuläre Lage am Rand einer tiefen Schlucht im Hadschar-Gebirge. Al Roose, Jabal Akhdar.
www.alilajabalakhdar.com

Magic Camps Wahiba Sands
Exklusive Zeltunterkünfte mit privaten Bädern mitten in der Wüste. Saisonbetrieb von Oktober bis April.
www.magic-camps.com

Bait Al Luban
Traditionelle omanische Spezialitäten mit Blick auf die Corniche von Muttrah. Al Mina Street, Maskat.
www.baitalluban.com

Rozna
Omanische Küche in eindrucksvoller, festungsartig gestalteter Architektur in Maskat.
www.roznaoman.com

Mehr Information

www.experienceoman.om

Zwischen Fluss und Meer

Eine Winterreise durch das alte Mitteleuropa



Text/Bilder: Melitta Kiss
und Gottfried Pattermann

Im Dezember werden die Tage kurz, und das Licht bekommt eine andere Bedeutung. In Ljubljana fällt es abends aus den Fenstern auf die Ljubljanica, wandert über die Fassaden und zerbricht in den Spiegelungen des Wassers. Boote ziehen unter den Brücken hindurch. Über den Gassen funkeln Sterne, an den Ufern stehen Menschen mit warmen Getränken. Weiter südwestlich, in Triest, liegt zur selben Jahreszeit die Adria unter einem weiten, manchmal bleigrauen Himmel. Doch wenn die Wolken aufreißen, überzieht die tief stehende Sonne die Paläste am Hafen mit einem Gold, das fast unwirklich erscheint.

Zwei Städte, zwei Länder, zwei Gewässer. Dazwischen liegen der Karst und eine Grenze, die Europa über Jahrzehnte trennte und heute kaum noch zu bemerken ist. Auf der Landkarte ist die Entfernung überschaubar. In der Geschichte dagegen führt die Verbindung weit zurück. Beide Städte gehörten zur Habsburgermonarchie, beide waren Teil eines vielsprachigen Wirtschafts- und Kulturraums. Seit 1857 verband sie die Südbahn, die den Weg von Wien bis an die Adria erschloss. Kaufleute, Beamte, Reisende und Ideen folgten den Schienen. Aber die Gemeinsamkeiten erklären nur die eine Hälfte dieser Reise.

Ljubljana ist eine Stadt, die ihren Fluss umarmt. Ihre Brücken sind Plätze, ihre Ufer Spazierwege und Treffpunkte. Triest dagegen öffnet sich zum Meer. Hier scheint am Ende jeder Straße der Horizont zu warten, und die Architektur erzählt vom Wohlstand eines Hafens, der einst für eine ganze Monarchie von Bedeutung war. Wir begegnen zwei Städten, die mit ihrer Vergangenheit höchst unterschiedlich umgehen. Ljubljana hat sich nach dem Ende der Monarchie neu erfunden, nicht zuletzt dank eines Architekten, der aus Brücken, Märkten und Plätzen eine unverwechselbare Stadtsprache schuf. Triest bewahrt den Glanz seiner Handelszeit, doch unter den eleganten Fassaden liegen auch Brüche, Verluste und die Erinnerung an umstrittene Grenzen.

Im Winter treten diese Gegensätze deutlicher hervor. Die Kälte schärft den Blick für Proportionen, Wege und Stimmen, für kleine Dinge, die im sommerlichen Gedränge sonst leicht verschwinden. Die Bäume sind kahl, die Plätze weniger geschäftig als im Sommer, und das frühe Dunkel verändert den Rhythmus. Wir sehen den Städten beim Alltag zu, zwischen Marktständen und Kaffeehäusern, an alten Mauern und am Wasser. Nicht die große Sehenswürdigkeit allein zählt, sondern das, was zwischen ihr und dem nächsten Hauseingang geschieht. Vielleicht zeigt sich das alte Mitteleuropa gerade dort am deutlichsten: im scheinbar Nebensächlichen, in einem Gespräch, einer Fassade, einem Lichtreflex auf dem Fluss oder dem Meer.



Eine Stadt, die am Fluss lebt

Ljubljana hat im Dezember etwas von einer sorgfältig beleuchteten Bühne. Am Ufer der Ljubljanica hängen Lichterketten zwischen den Bäumen, kleine Stände drängen sich auf die Plätze, und aus den Gassen gelangt der Duft von Gebäck und gewürztem Wein ans Wasser. Es wird früh dunkel, doch die Stadt zieht sich nicht zurück. Auf den Brücken bleiben Menschen stehen, unter ihnen gleiten Ausflugsboote hindurch. Die Lichter der Ufercafés zerfließen im Wasser. Wir sehen keinen Weihnachtsmarkt, der einer Altstadt übergestülpt wurde. Das Fest hat seinen Platz in einer Stadt gefunden, die ohnehin gern im Freien zusammenkommt.

Bei Tageslicht verliert Ljubljana den Glanz der Lichter und gewinnt Konturen. Über roten Dächern und pastellfarbenen Fassaden erhebt sich die Burg, an den Hängen stehen kahle Bäume. Die Stadt ist klein genug, um sie zu Fuß zu entdecken, und groß genug, um hinter jeder zweiten Ecke eine Überraschung bereitzuhalten. Barocke Kirchen, Jugendstilfassaden und nüchterne moderne Bauten gehören gleichermaßen zu ihrem Gesicht. Das Postkartenidyll zeigt nur einen Teil davon. Auf dem Zentralmarkt liegen Gemüse, Käse und Gebäck neben den Waren des täglichen Bedarfs. Hier wird nicht nur für die Besucher dekoriert; die Stände gehören zum Alltag. Hinter ihnen öffnet sich ein Rhythmus von Bögen und Kolonnaden. Auch das ist Ljubljana: Für einen Augenblick schaut man auf eine Marktszene und bemerkt erst dann, wie sehr das Gebäude den Blick lenkt. Die Architektur begleitet den Alltag, ohne ihn zu beherrschen.

Der Mann, der seiner Stadt eine Handschrift gab

Dieser Gedanke führt zu Jože Plečnik. Der Architekt, der auch in Wien und Prag arbeitete, verwandelte Ljubljana zwischen den Weltkriegen mit einer Reihe von Eingriffen. Statt eine neue Stadt über die alte zu legen, verband er Vorhandenes zu einem Ganzen. Das berühmte Tromostovje, die Drei Brücken, zeigt seine Methode besonders schön: Zu einer älteren Steinbrücke fügte er zwei Fußgängerbrücken hinzu. Aus einem Übergang wurde ein öffentlicher Raum, aus der Bewegung über den Fluss eine kleine städtische Zeremonie. Auch die lang gestreckten Markthallen am Ufer sind sein Werk. Ihre Arkaden greifen den Verlauf der Ljubljanica auf, als wollten sie die Straße am Wasser fortsetzen. Plečnik dachte nicht nur an Fassaden, sondern daran, wie Menschen sich bewegen, verweilen, einander begegnen. Mehrere seiner Arbeiten gehören heute zum UNESCO Welterbe. Ihr eigentlicher Wert zeigt sich aber nicht auf einer Plakette, sondern im täglichen Gebrauch.

Oberhalb der Altstadt wacht die Burg, deren Mauern viele Jahrhunderte erlebt haben. Von hier aus wird sichtbar, wie eng sich historische Stadt und moderne Viertel berühren. Unten glänzen am Abend wieder die Brücken. Die Lichter machen aus Ljubljana keine andere Stadt. Sie lassen nur für ein paar Stunden besonders deutlich erkennen, was ohnehin da ist: eine Stadt, die ihren Menschen Raum am Wasser gibt.







Wo die Straße zum Meer wird

Triest empfängt uns mit einem anderen Licht. Die Sonne steht im Dezember tief, die Fassaden leuchten nur für kurze Zeit, und über dem Hafen hängt ein Himmel, der sich zwischen Gold und Grau nicht entscheiden kann. Segelboote liegen ruhig am Kai. Dahinter öffnet sich die Adria, weit und beinahe unbewegt. Nach den engen, warm erleuchteten Ufern Ljubljanas wirkt dieses Panorama wie ein tiefes Durchatmen. Hier endet die Stadt nicht am Wasser. Sie scheint an ihm erst ihren eigentlichen Maßstab zu finden.

Die Piazza Unità d'Italia gehört zu den eindrucksvollsten Plätzen am Meer. Drei Seiten rahmen Paläste und prächtige Fassaden, die vierte bleibt offen zum Golf. Kaum ein anderes Stadtbild erzählt so unmittelbar von Handel, Macht und dem Selbstbewusstsein einer Hafenstadt. Menschen überqueren den Platz, Kinder laufen zwischen den Erwachsenen hindurch, vor den Cafés sitzen Gäste trotz der kühlen Jahreszeit. Im Abendlicht wirkt die Architektur weniger streng. Triest wirkt dann nicht wie ein Denkmal, sondern wie eine Stadt, die sich in ihrer alten Garderobe weiterhin wohlfühlt.

Doch der Glanz hat eine Geschichte. Unter den Habsburgern entwickelte sich Triest zu einem der wichtigsten Seehäfen der Monarchie. Kaufleute unterschiedlichster Herkunft gründeten Handelsunternehmen, bauten Häuser und brachten ihre Sprachen und Religionen mit. Italienische, slowenische, deutsche, griechische, serbische und jüdische Lebenswelten prägten die Stadt. Ihre Vielfalt war kein harmonisches Märchen. Auch hier gab es Gegensätze, soziale Unterschiede und später erbitterte nationale Konflikte. Diese Vergangenheit verdient mehr als einen nostalgischen Blick.

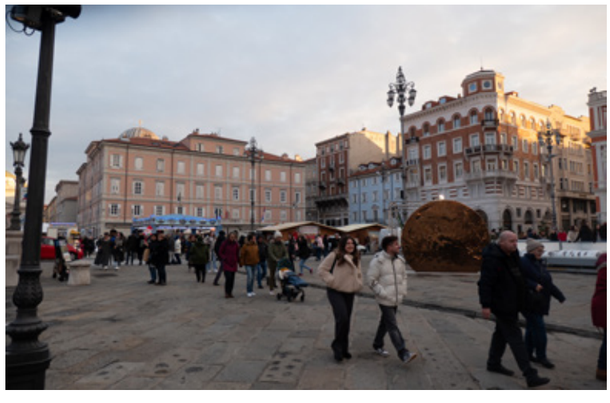
Ein Kanal voller Erinnerungen

Am Canal Grande lässt sich der alte Reichtum besonders gut ablesen. Der Kanal entstand im 18. Jahrhundert, damit Waren näher an die Lagerhäuser und Handelsgebäude herangebracht werden konnten. Heute liegen kleine Boote im Wasser, die Paläste spiegeln sich darin in verschobenen Linien. Brücken verbinden die Ufer, gesäumt von Cafés und Geschäften. Im Hintergrund schließt die Kirche Sant'Antonio Taumaturgo die Perspektive. Sie wirkt wie der Schlusspunkt eines sorgfältig komponierten Stadtbilds.

In der Nähe steht die serbisch-orthodoxe Kirche San Spiridione. Schon ihr Anblick erinnert daran, wie international das Leben in Triest einst war. Kaufleute brachten nicht nur Waren, sondern auch Glauben, Sprachen und architektonische Vorstellungen mit. Zwischen den prachtvollen Häusern entdecken wir immer wieder ältere Portale, Höfe und Treppenaufgänge, in denen die große Handelsgeschichte einen menschlichen Maßstab bekommt.

Am Wasser locken die Spiegelungen stärker als die Fassaden selbst. Ein Fenster wird zur goldenen Linie, eine rosafarbene Hauswand zerfließt in bewegtem Grau. Wenn die Sonne hinter dem Hafen sinkt, verlieren die Gebäude ihre Schärfe, während die Masten der Boote als dunkle Striche stehen bleiben. Das alte Triest gehört nicht allein den Büchern. Es liegt in diesem Licht, in diesen Straßen, in der unaufgeregten Selbstverständlichkeit eines Ortes, der seit Jahrhunderten auf das Meer schaut.







Das traditionsreiche Caffè degli Specchi an der Piazza Unità d'Italia © cronopio - stock.adobe.com

Kaffee, Bücher und viele Sprachen

Zum alten Triest gehören die Kaffeehäuser wie die Kais zum Hafen. Das Caffè degli Specchi an der Piazza Unità wurde bereits 1839 eröffnet; im Caffè San Marco, dessen Räume an eine andere Epoche erinnern, verbindet sich die Kaffeekultur mit der Welt der Bücher. Wer hier Platz nimmt, betritt keine bloße Touristenattraktion. Die Kaffeehäuser waren Treffpunkte von Geschäftsleuten, Künstlern und Schriftstellern, Orte des Lesens, Diskutierens und Beobachtens. Eine Kaffeebestellung folgt hier eigenen Regeln.

Die Literatur hat der Stadt ein zweites Gedächtnis gegeben. Italo Svevo schrieb über die Selbsttäuschungen des modernen Menschen, James Joyce lebte über Jahre in Triest, Umberto Saba machte die Stadt zu einem poetischen Gegenüber. Das Meer, die Sprachen und die widersprüchlichen Zugehörigkeiten boten Stoff genug. In den Gassen begegnet uns deshalb nicht einfach ein Stück Österreich am Mittelmeer. Wir finden eine italienische Stadt, deren Geschichte sich ohne Slowenien, den Balkan und Mitteleuropa nicht erzählen lässt.

Auch Ljubljana besitzt eine Kaffeehauskultur, doch ihr öffentlicher Raum folgt einem anderen Takt. Dort versammeln sich die Menschen am Fluss, auf den Brücken, in den Gassen hinter dem Markt. Hier öffnet sich das Leben zu den großen Plätzen und zum Meer. Beide Städte lieben die Begegnung, aber jede hat ihre eigene Bühne dafür geschaffen. Im Winter wird das besonders sichtbar: drinnen das warme Licht der Cafés, draußen die kühle Luft und das letzte Leuchten des Tages.

Ein Europa, das nicht verschwunden ist

Zwischen Ljubljana und Triest liegt der Karst, eine Landschaft aus Kalkstein, Dörfern und weiten Blicken. Seit 1857 verband die Südbahn beide Städte mit Wien. Die Strecke war mehr als eine technische Leistung: Sie machte den Hafen für das Binnenland erreichbar und ließ Waren,





Menschen und Vorstellungen schneller zirkulieren. Die politischen Grenzen veränderten sich im 20. Jahrhundert mehrfach. Nach dem Ersten Weltkrieg wurde Triest italienisch, Ljubljana gehörte später zu Jugoslawien. Der Zweite Weltkrieg hinterließ Verfolgung, Gewalt und einen lange umstrittenen Grenzraum. Diese Vergangenheit darf hinter der Sehnsucht nach einer vermeintlich heilen Kaiserzeit nicht verschwinden.

Heute verbindet eine offene Grenze zwei selbstbewusste Städte in unterschiedlichen Staaten. Ljubljana ist die Hauptstadt eines unabhängigen Slowenien, Triest eine italienische Hafenstadt mit einer vielschichtigen Grenzgeschichte. Ihr gemeinsames Erbe bedeutet nicht, dass sie einander gleichen müssten. Im Gegenteil: Erst die Unterschiede machen die Reise so reizvoll.

Wir denken zurück an die Lichter auf der Ljubljanica und an die Boote im abendlichen Hafen. Dort ein Fluss, der sich durch die Altstadt schlängelt, hier ein Meer, das den Blick weit hinausführt. Dazwischen liegt kein Europa, das zurückgeholt werden müsste. Es liegt ein gegenwärtiges Europa, in dem alte Verbindungen noch lesbar sind, wenn wir aufmerksam genug hinschauen. Manchmal genügt dafür eine Brücke. Oder ein letzter Streifen Sonnenlicht auf der Adria.

Mehr Information:

Ljubljana: www.visitljubljana.com

Triest: www.discover-trieste.it

Am Rande des Kontinents

Von Ghana bis zum Senegal Mit der SH Diana auf Expeditionskreuzfahrt an Westafrikas Küste.

Teil 3 von 3







Text/Bilder: Sepp und Tobias Puchinger

Hängebrücken über dem Dschungel, Sklavenforts, pulsierende Städte, bunte Kunsthandwerksmärkte, das Inselgeheimnis der Bissagos-Inseln und das Vogelparadies am Gambia-Fluss: Mit der SH Diana geht es auf Expeditionsfahrt entlang Afrikas faszinierender Westküste.

„See what others don't." Mit dem Leitspruch seines Expeditionskreuzfahrtunternehmens Swan Hellenic begrüßt der estnische Kapitän seine Gäste und stellt die Crew vor. In gut zwei Wochen soll die Reise für rund 120 Gäste entlang der westafrikanischen Küste von Ghana nordwärts bis in den Senegal führen. In eine Welt voller fremder Landschaften, Kulturen, Religionen und Völker. Swan Hellenic lebt seinen Leitspruch als echtes Entdecker-Kreuzfahrtunternehmen. Die Reederei hat sich auf attraktive, exotische und zugleich schwierig zu bereisende Destinationen spezialisiert. Die Route entlang Westafrikas gilt dabei als Königsdisziplin, denn hier sind perfekte Organisation und gleichzeitig große Flexibilität gefragt. Genau das vermittelt der Kapitän seinen Gästen mit spürbarer Leidenschaft:
„Genießt das Leben an Bord, lernt aber vor allem Afrika kennen. Mit dem ersten Schritt an Land betretet ihr eine andere Welt. Respektiert diese Welt, die Menschen und ihre Kulturen. Vergleicht Afrikas Länder nicht mit anderen Regionen dieser Erde. Kein anderer Kontinent hat eine derart lange und belastende Kolonialgeschichte erlebt, kaum ein anderer wurde so ausgebeutet und gedemütigt. Und vergesst bitte nicht: flexibel zu bleiben. Wir haben einen Reiseplan, aber wir sind in Afrika und werden unsere Route den Gegebenheiten vor Ort anpassen." Dann lädt er zum ersten Abendessen.

Modernes Accra

Ghana gilt als Musterland Westafrikas, entsprechend vielfältig präsentiert sich die Hauptstadt Accra. Von modernen Glaspalästen und Shoppingcentern über den Independence Square bis zu den prachtvollen Villen des 19. Jahrhunderts reicht die Palette der Eindrücke. In Accra existieren Tradition und Moderne unmittelbar nebeneinander.
Besonders deutlich wird dies in den Museen der Stadt. Dem ersten Präsidenten des unabhängigen Ghana, Kwame Nkrumah, ist sogar ein monumentales Mausoleum gewidmet. Als „Vater der Nation" genießt er bis heute nahezu legendären Status. Nach der Unabhängigkeit am 6. März 1957 erklärte Nkrumah Accra zum politischen und wirtschaftlichen Zentrum des Landes. Apropos Vielfalt: Accra besitzt hervorragende Galerien, spannende Kunstmärkte und eine weltweit bekannte Tradition außergewöhnlicher Sargkunst. Auf Bestellung fertigen Handwerker fantasievolle Särge in Form von Flugzeugen, Lastwagen, Schiffen oder Mobiltelefonen. Auch das ist Afrika – ein Kontinent voller Kreativität und Ideenreichtum.







Door of No Return

Zurück im Hafen von Tema liegt die elegante SH Diana von Swan Hellenic. In den nächsten beiden Wochen wird sie unser schwimmendes Zuhause sein. Das maximal 192 Passagiere fassende Expeditionsschiff mit dieselelektrischem Hybridantrieb und Batteriesystem zählt zu den umweltfreundlichsten Schiffen seiner Klasse.
Swan Hellenic gehört zu den wenigen Reedereien, die regelmäßig die selten besuchte Küste Westafrikas bereisen. Auch diese Reise von Accra bis in Senegals pulsierende Hauptstadt Dakar umfasst mit den Bissagos-Inseln ein kaum bekanntes Inselreich.
Eine nächtliche Fahrt bringt uns nordwärts in die Bucht von Elmina. Einen Landesteg gibt es dort nicht, deshalb bringen Zodiacs die Gäste an Land. Etwa eine halbe Stunde entfernt wartet mit Cape Coast Castle einer der bedeutendsten historischen Orte Ghanas.
Das hervorragend restaurierte Fort beeindruckt zunächst durch seine Architektur. Eine Trommlergruppe begrüßt die Besucher enthusiastisch. Doch dieser erste Eindruck täuscht. Tatsächlich war Cape Coast Castle einer der grausamsten Orte an der westafrikanischen Küste. Menschen wurden verschleppt, von Sklavenhändlern erworben oder von lokalen Herrschern verkauft und anschließend unter unmenschlichen Bedingungen in den Verliesen des Forts eingesperrt. Dort warteten sie oft wochenlang auf die Ankunft der Sklavenschiffe. Schließlich wurden sie durch das bis heute erhaltene „Door of No Return“, das Tor ohne Wiederkehr, hinausgeführt und über den Atlantik in die Neue Welt verschifft.
Die Führung geht unter die Haut. Man leidet mit den Opfern vergangener Jahrhunderte und verlässt die Anlage nachdenklich. Wer anschließend etwas Abstand gewinnen möchte, kann sogar an einem Trommelkurs teilnehmen.

UNESCO-Weltkulturerbe Elmina Castle

Zurück in Elmina haben Interessierte die Möglichkeit, einen weiteren historischen Ort zu besuchen: Elmina Castle, auch als St. Georges Castle bekannt. Die Festung thront malerisch auf einem Felsen direkt am Meer.
Von außen wirkt die Anlage imposant und majestätisch. Als UNESCO-Weltkulturerbe zieht sie Besucher aus aller Welt an. In ihren Kellerräumen jedoch offenbart sich eine erschütternde Vergangenheit. Ursprünglich zum Schutz des Goldhandels errichtet, entwickelten die europäischen Kolonialmächte die Festung zu einem Zentrum des transatlantischen Sklavenhandels. Elmina Castle verdeutlicht die Widersprüche jener Zeit auf bedrückende Weise: Während die europäischen Händler in den oberen Stockwerken komfortabel lebten, kämpften in den dunklen Verliesen darunter Hunderte Gefangene unter unmenschlichen Bedingungen ums Überleben.
Die Festung entwickelte sich zu einem der wichtigsten Umschlagplätze des transatlantischen Sklavenhandels an der westafrikanischen Küste. Zwischen dem 16. und 19. Jahrhundert wurden insgesamt etwa zwölf bis dreizehn Millionen Afrikaner über den Atlantik verschleppt. Allein über Cape Coast Castle und Elmina Castle wurden Hunderttausende Menschen in die Neue Welt deportiert.



Bis heute ist diese Vergangenheit nicht vollständig aufgearbeitet. Immer wieder begegnet man hier afroamerikanischen Besuchern, die auf der Suche nach den Spuren ihrer Vorfahren sind und versuchen, deren Leidensgeschichte nachzuvollziehen.

Über dem Dach des Dschungels

Am nächsten Morgen heißt es für viele Gäste früh aufstehen, denn ein echter Adrenalintag im Dschungel wartet. Im Kakum-Nationalpark, einem bedeutenden Schutzgebiet für Ghanas schwindenden tropischen Guinea-Regenwald und seine reiche Tierwelt, führen sieben Hängebrücken in bis zu 45 Metern Höhe durch die Baumkronen des Waldes.
Schwindelfreie Besucher wagen sich auf den







spektakulären Rundweg über dem Dschungel. Von dort oben schweift der Blick über das scheinbar endlose grüne Blätterdach. Mehr als 300 Vogelarten sowie zahlreiche Säugetiere finden hier ihren Lebensraum. Während die ersten Sonnenstrahlen durch das Dickicht dringen, erklingt das morgendliche Konzert der Vogelwelt.
Zurück in Elmina wird den Gästen ein Batikkurs angeboten. Alternativ lockt ein Spaziergang über den geschäftigen Fischmarkt. Vorbei an Hunderten bunt bemalter Pirogen, feilschenden Fischverkäuferinnen und rauchenden Garküchen eröffnet das lebhafte Treiben faszinierende Einblicke in den Alltag Westafrikas. Auf den Märkten schlägt das Herz eines Landes.

Bildung und Zukunft

Zurück an Bord werden wir von einer jungen Musikgruppe mit viel Energie empfangen. Überhaupt fällt auf, wie jung die Bevölkerung vieler afrikanischer Länder ist und welch entscheidende Rolle Bildung für ihre Zukunft spielen wird. Wir hören die Geschichte von Batya Blankers, die als CEO von Chancen International auch in Ghana tätig ist. Seit 2018 finanziert die Organisation Ausbildungen junger Menschen über sogenannte Income Share Agreements. Dabei handelt es sich nicht um klassische Kredite, sondern um ein Modell, das sich durch spätere einkommensabhängige Rückzahlungen selbst trägt. Finanziert werden gezielt Ausbildungen in Berufen, für die auf dem heimischen Arbeitsmarkt Bedarf besteht. In einzelnen Fällen wird auch eine internationale Beschäftigung ermöglicht. Wie erfolgreich das Modell bereits funktioniert, zeigt sich besonders im Gastgewerbe und im Tourismussektor, die zu den wichtigsten Beschäftigungsfeldern der Absolventinnen und Absolventen zählen.
Die jungen Menschen finden qualifizierte Arbeitsplätze in ihrer Heimat, müssen nicht auswandern und gewinnen damit echte Zukunftsperspektiven.

Elfenbeinküste

Bonjour in der Elfenbeinküste. Ihren Namen verdankt die ehemalige französische Kolonie dem einstigen Handel mit Elfenbein. Heute empfängt uns mit Abidjan das wirtschaftliche Herzstück des Landes. Die frühere Hauptstadt gilt als Zentrum von Kreativität und Innovation. Hier florieren Kunst, Mode und Musik. Unterschiedliche Kulturen und Traditionen begegnen einander, begleitet von einer bemerkenswert vielfältigen Küche.



Dass die Ivorer zu den erfolgreichsten Fußballnationen Afrikas gehören, ist vielen bekannt. Weniger bekannt ist dagegen die Tatsache, dass die Elfenbeinküste zu den weltweit größten Produzenten von Kakao zählt. Die Exporterlöse aus Kakao und Kaffee bilden bis heute eine wichtige Grundlage des vergleichsweisen hohen Wohlstandes des Landes.
Nach einer Stadtrundfahrt reisen wir weiter in die Vergangenheit und erleben den kolonialen Charme der ehemaligen Hauptstadt Grand-Bassam. Vorbei am Gouverneurspalast und der Kathedrale führt unser Weg zur alten Hauptpost. Aus den Ruinen wachsen heute Bäume und Sträucher empor – ein eindrucksvoller Lost Place mitten in der Stadt. Ein Besuch des Museums der Nationaltrachten sowie ein Bummel über den Kunsthandwerksmarkt runden die Tour ab.

Am Nachmittag bleibt genügend Zeit, Abidjan individuell zu erkunden. Der Botanische Garten von Bingerville lohnt ebenso einen Besuch wie die moderne Innenstadt. Wer die lokale Küche kennenlernen möchte, sollte unbedingt traditionelle Maniokgerichte probieren.

Bordleben genießen

Nach dieser Fülle an Eindrücken tut ein Seetag besonders gut. Ausschlafen, gemütlich frühstücken, auf dem Balkon lesen, im Infinity - Pool schwimmen und anschließend ein ausgezeichnetes Mittagessen genießen – Entspannung pur.
Das Küchenteam übertrifft sich dabei Tag für Tag selbst. Besonders stolz präsentiert der indische Chefkoch heute seine landestypischen Spezialitäten.

Am Nachmittag berichtet er eindrucksvoll über die logistischen Herausforderungen einer zweiwöchigen Expeditionskreuzfahrt. Für 120 Gäste und rund 120 Crewmitglieder werden unter anderem 700 Kilogramm Kartoffeln, 400 Kilogramm Zucker, 700 Liter Öl, 700 Kilogramm Mehl und etwa 12.000 Eier benötigt. Obst und Gemüse werden regelmäßig frisch eingekauft. Bei Fisch und Fleisch erfolgt die Versorgung über zentrale Umschlaghäfen, unter anderem in Kapstadt und Amsterdam. Die Bestellungen dafür werden oft viele Monate im Voraus geplant.
Seinen Ausführungen könnte man stundenlang zuhören.

Nächster Stopp: Liberia

Die Geschichte der ältesten Republik Afrikas ist einzigartig. Das Land wurde von portugiesischen Seefahrern einst als „Pfefferküste“ bezeichnet.
Im Jahr 1822 kaufte die American Colonization Society, eine Organisation weißer US-Amerikaner, Land an der westafrikanischen Küste, um dort freigelassene ehemalige Sklaven aus den Vereinigten Staaten anzusiedeln. Die Motive waren jedoch keineswegs ausschließlich humanitär.
Bald entstanden politische und gesellschaftliche Konflikte mit der einheimischen Bevölkerung, die das Land über Jahrzehnte prägten. Später folgten Bürgerkriege und schwere Krisen.
Heute besuchen wir in der Hauptstadt Monrovia den Centennial Pavilion, das Nationalmuseum sowie die Providence Baptist Church, in der 1847 die Unabhängigkeitserklärung Liberias unterzeichnet wurde.
Besonders bewegend ist der Besuch von Providence Island, dem historischen Landungsort der ersten Siedler. Ursprünglich trug die Insel den Namen Dozoa, was in der Sprache der Gola „Land inmitten des Wassers“ bedeutet. Im Jahr 1822 entstand hier die erste erfolgreiche Siedlung freigelassener Afroamerikaner.
Weniger ruhmreich verlief die Geschichte des berühmten Ducor Hotels. Einst eines der luxuriösesten Hotels Westafrikas und Teil der intercontinental-Gruppe, wurde es während der Wirren der Bürgerkriege schwer beschädigt. Heute steht die Ruine als eindrucksvoller Lost Place über der Stadt.

Welcome to Freetown

Manchmal sind gute Filme die perfekte Vorbereitung auf eine Reise. So auch im Fall von Sierra Leone. Das Land ist reich an Bodenschätzen, insbesondere an Diamanten, Gold, Bauxit und Eisenerz. Doch genau dieser Reichtum führte in Verbindung mit Machtgier und skrupellosen Warlords zu einem brutalen Bürgerkrieg, der von 1991 bis 2002 dauerte und das Land verwüstete. Bereits am Vorabend unseres Aufenthalts lädt Swan Hellenic die Gäste zu einer Vorführung des Hollywood-Klassikers „Blood Diamond“ mit Leonardo DiCaprio ein. Der Film thematisiert den Handel mit sogenannten Blutdiamanten, deren Verkauf bewaffnete









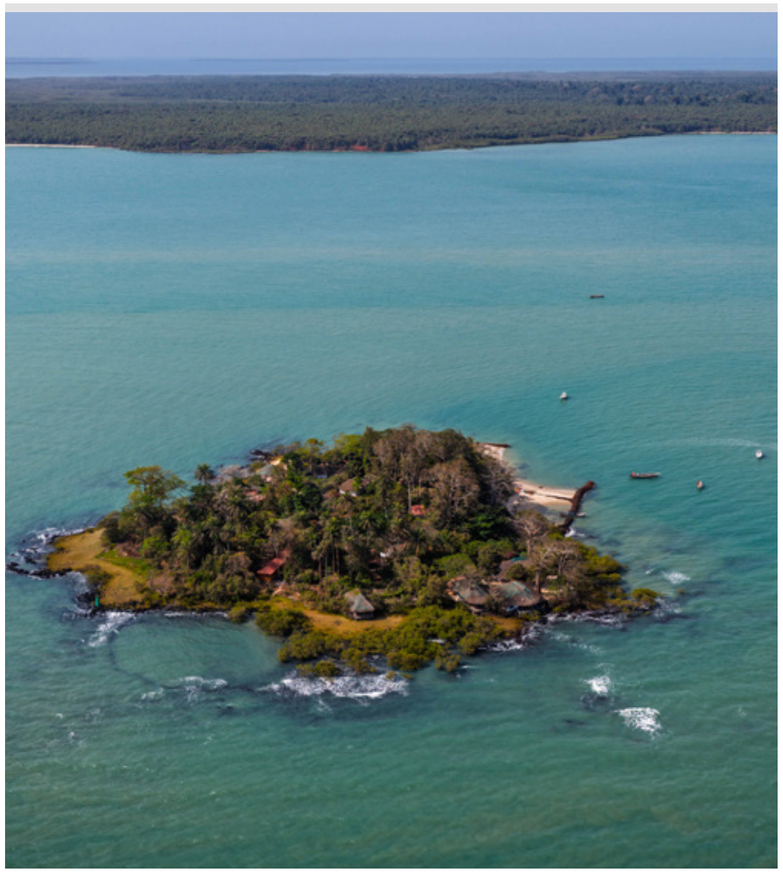




Rebellengruppen finanzierte. Viele der tatsächlichen Gräueltaten des Krieges, darunter Zwangsarbeit in Diamantenminen, der Einsatz von Kindersoldaten und die Verstümmelung von Zivilisten, werden darin eindrucksvoll dargestellt. Nichts für schwache Nerven.
Ebenso bewegend ist der Besuch von Bunce Island. Die Ruinen der ehemaligen britischen Sklavenstation erinnern an eines der dunkelsten Kapitel der Geschichte Westafrikas. Während der Stadtrundfahrt durch Freetown symbolisieren der berühmte Cotton Tree und das Kings Yard Gate die wechselvolle Vergangenheit der Stadt. Heute präsentiert sich Freetown hingegen als lebendige und vielfältige Metropole mit reichem kulturellem Erbe, farbenfroher Architektur, herzhaften Reisgerichten und belebten Stränden.
Unweit der Hauptstadt engagiert sich die Tacugama-Schimpansen-Schutzstation für die Rettung bedrohter Primaten und den Schutz des Regenwaldes. Ein Besuch ist absolut empfehlenswert und zählt zu den nachhaltigsten Naturprojekten des Landes

Bissagos – vergessenes Inselparadies im Atlantik

Um ehrlich zu sein: Ich musste erst einen Blick auf die Landkarte werfen, um die Bissagos-Inseln überhaupt zu finden. Genau diese Abgeschiedenheit macht sie jedoch zu einem der Höhepunkte der gesamten Westafrika-Route von Swan Hellenic.
Besucher, die die Inseln ausschließlich in Begleitung lokaler Guides betreten dürfen, erwartet ein faszinierendes kulturelles Erbe. Seltene matrilineare Gesellschaftsstrukturen, traditionelle Zeremonien und jahrhundertealte Bräuche prägen das Leben auf den Inseln. Kaum irgendwo in Afrika haben sich traditionelle Stammesstrukturen so authentisch erhalten wie hier.
Der Archipel gehört heute zum unabhängigen Guinea-Bissau. Die Bijagós, die ursprünglichen Bewohner der Inseln, genießen weitreichende Selbstverwaltungsrechte und pflegen ihre traditionellen Lebensweisen bis heute. Schulen und Bildungseinrichtungen gibt es inzwischen auf mehreren Inseln. Dennoch leben viele Menschen weiterhin als Fischer, Bauern, Viehzüchter oder Sammler und streben ein möglichst autarkes Leben an. Der Bissagos-Archipel umfasst 88 Inseln mit Mangrovenwäldern, Savannen und Palmenhainen. Das Gebiet steht als UNESCO-Biosphärenreservat unter Schutz und beherbergt eine außergewöhnliche Artenvielfalt.



Zu den seltenen Bewohnern zählen Grüne Meeresschildkröten, Salzwasser-Flusspferde und zahlreiche bedrohte Vogelarten. Jahr für Jahr machen hier Hunderttausende Zugvögel Rast.
Für Besucher eröffnet sich eine erstaunlich harmonische Welt. Gleichzeitig stehen die Inseln vor einer großen Herausforderung: Die junge Generation erhält zunehmend Bildung, findet auf den Inseln jedoch oft keine entsprechenden beruflichen Perspektiven.

Love Story auf Kere Island

Auch Erholungssuchende und Hochseefischer kommen auf den Bissagos-Inseln auf ihre Kosten. Das lediglich 1,7 Hektar große Kere Island wirkt wie ein kleines Paradies im Atlantik.
Die beiden Besitzer, der Franzose Laurent und seine portugiesische Frau Sonia, haben sich hier ihren Lebenstraum erfüllt. Laurent, der seine Kindheit in der Elfenbeinküste verbrachte, träumte schon als Junge davon, eine eigene Insel zu besitzen. Später engagierte er sich auf den Bissagos-Inseln für die lokale Bevölkerung. Als Zeichen der Wertschätzung erhielt er vom Stammeschef die Erlaubnis, eine kleine Insel zu erwerben.
Sonia wiederum arbeitete als Entwicklungshelferin in Guinea-Bissau. Einige freie Tage führten sie nach Kere Island, wo sie Laurent kennenlernte. Der Rest ist eine Liebesgeschichte, wie sie romantischer kaum sein könnte. Sonia blieb, die beiden wurden ein Paar und bauten gemeinsam ein kleines Inselparadies auf.
Heute bilden sie junge Menschen von den Bissagos-







Inseln aus, schaffen Arbeitsplätze und empfangen Gäste aus aller Welt. Gleichzeitig engagieren sie sich für den Erhalt der lokalen Kultur und begleiten Besucher als erfahrene Guides in die traditionellen Dörfer des Archipels.

Das kleinste Land des afrikanischen Festlands

Vielen ist möglicherweise noch die Fernsehserie „Roots“ in Erinnerung. Die Geschichte von Kunta Kinte machte Gambia weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt und löste einst einen regelrechten Besucherstrom aus.
Nachhaltiger als dieser kurzfristige Boom wirkt heute jedoch das einzigartige Ökosystem des Gambia-Flusses. Das nur rund 11.000 Quadratkilometer große Land gilt als Paradies für Ornithologen und Naturfreunde. Zahlreiche Öko-Lodges ermöglichen naturnahe Aufenthalte in den verschiedensten Regionen des Landes.
Unser Ausflug führt in den Makasutu Cultural Forest. Das Schutzgebiet vereint mehrere Ökosysteme auf engem Raum: Waldlandschaften, Savannen und Mangrovengebiete gehen hier nahtlos ineinander über. Entsprechend vielfältig ist die Tierwelt.
Während unserer Erkundungstour halten wir Ausschau nach Affen, Pavianen und großen Echsen. Mit traditionellen Einbäumen gleiten wir durch das verzweigte Flusssystem und beobachten Reiher, Eisvögel sowie zahlreiche weitere Wasservögel in den Mangroven.
Bei einer anschließenden Buschwanderung begegnen wir einem Marabout, der aus frischem Palmsaft Palmwein herstellt und Einblicke in traditionelle Lebensweisen vermittelt.

Senegal und die Insel Gorée

Quirlig, lebendig und lebensfroh präsentiert sich Dakar, die Millionenmetropole an der Atlantikküste. Die Hauptstadt Senegals verfügt über hervorragende Museen, Galerien und Festivals, attraktive Stadtstrände und eine moderne Infrastruktur. Sie wirkt weltoffen und dynamisch. Einen denkbar starken Kontrast dazu bildet die nur wenige Kilometer vorgelagerte Insel Gorée.
Nach einer rund halbstündigen Fährüberfahrt erreichen wir das heutige UNESCO-Weltkulturerbe. Obwohl Gorée vergleichsweise klein ist, besitzt die Insel eine enorme historische Bedeutung. Über Jahrhunderte war sie eng mit dem transatlantischen Sklavenhandel verbunden und steht heute als Symbol für eines der dunkelsten Kapitel der Menschheitsgeschichte. Zunächst empfängt uns Gorée mit bunten Fassaden, blumengeschmückten Gassen, kleinen Restaurants und zahlreichen Souvenirgeschäften. Die Insel bietet zahllose malerische Fotomotive und zieht Besucher aus aller Welt an. Im touristischen Trubel scheint die tragische Vergangenheit der Insel jedoch manchmal in den Hintergrund zu treten. Wer die bekannten Wege verlässt und durch die ruhigeren Seitengassen schlendert, entdeckt ein anderes Gesicht von Gorée.
Bröckelnde Fassaden, eingestürzte Decken und verwitterte Holzbalken erzählen von vergangenen Jahrhunderten. Hier wird deutlich, dass hinter den romantischen Kulissen eine Geschichte voller Leid, Gewalt und menschlicher Tragödien steht. Besonders eindrucksvoll sind Besuche im Maison des Esclaves, dem Haus der Sklaven, sowie im Museum des Fort d’Estrées. Selbst Schulklassen verstummen, wenn ihnen die Geschichte der Verschleppung und Ausbeutung von Millionen Menschen erzählt wird.

Abschied von Westafrika

Zurück an Bord der SH Diana heißt es langsam Abschied nehmen. Hinter uns liegen zwei intensive Wochen voller Begegnungen, Eindrücke und Erlebnisse.
Noch einmal verwöhnt uns das Küchenteam mit einem grandiosen Open-Air-Dinner an Deck. Der letzte Abend wird ausgiebig zelebriert. Bei einem Drink unter dem Sternenhimmel blicken die Gäste auf eine Reise zurück, die weit mehr war als eine Kreuzfahrt.
Westafrika hat sich als Kontinent voller Gegensätze gezeigt: geprägt von großartigen Kulturen, bewegender Geschichte, beeindruckender Natur und bemerkenswerter Gastfreundschaft. Viele Erinnerungen werden bleiben – und vor allem die Dankbarkeit, diese faszinierende Region so intensiv erlebt haben zu dürfen.

Mehr Information
über das Schiff und die Route der Kreuzfahrt erhalten Sie auf unserer Website
www.firstclass-traveller.de









Lebensart

© Sue Tansirimas - stock.adobe.com



Giovanni Raspini
Toskanische Schmuckhandwerkskunst

Text: Melitta Kiss
Bilder: © Giovanni Raspini



Giovanni Raspini lässt in seiner Herbst- und Winterkollektion 2026 Raubkatzen, Blüten und Erinnerungen lebendig werden. Eine Begegnung mit der Kunst, aus einem kühlen Metall kleine Geschichten zu formen.

Wenn Silber Geschichten erzählt

Es gibt Schmuckstücke, die wollen glänzen. Andere wollen etwas erzählen. Von einem Tier, das im Dickicht lauert. Von Blüten, die sich niemals schließen. In der Welt des toskanischen Schmuckhauses Giovanni Raspini ist Silber nicht bloß ein kostbares Material. Es ist die Bühne für kleine, bisweilen erstaunlich lebendige Geschichten. Wer die Herbst- und Winterkollektion 2026 betrachtet, entdeckt deshalb weniger eine Abfolge modischer Neuheiten als eine Begegnung mit Formen und Oberflächen. Gerade die kleinen Unebenheiten, das Spiel von Licht und dunklen Vertiefungen, verleihen den Stücken ihre besondere Gegenwärtigkeit. Vier Linien tragen die Saison:
Blue Jaguar, Aura, Grand Perlage und Bouquet.

Eine Raubkatze, die nicht brüllen muss

Der Jaguar ruht. Er liegt auf einer Pfote, umgeben von Blättern, als gehöre ihm alle Zeit der Welt. Diese ungewöhnlich friedliche Erscheinung bildet das Herz der Linie Blue Jaguar. Das Gesicht der Raubkatze entsteht aus brüniertem Silber; dazu kommen schimmernde Blautöne, die an Wasser, Himmel und die kühle Helligkeit eines Wintermorgens erinnern. Die Farbwirkung entsteht durch die Verbindung von Perlmutt und Quarz.

An den Ohrringen lässt sich diese Idee besonders schön ablesen: Das Tier schmiegt sich um einen hellblauen Stein, beinahe so, als würde es einen kleinen Schatz bewachen. Ein augenzwinkerndes Motiv, gewiss, aber kein beliebiger Zierrat. In den modellierten Pfoten, den Flecken und der Struktur des Fells steckt jener Sinn für das Plastische, der diese Schmuckwelt prägt.

Das Handwerk hinter der Bewegung

Wie entstehen solche winzigen Landschaften aus Metall? Eine Antwort liegt in einer alten Technik: dem Wachsausschmelzverfahren. Dabei wird zunächst ein Modell in Wachs geschaffen, das später beim Guss dem flüssigen Metall Platz macht. Die Methode eröffnet Möglichkeiten für reliefartige, fein ausgearbeitete Formen. Sie erlaubt es, Tieren, Blüten und ornamentalen Details eine fast skulpturale Präsenz zu geben. In der Linie Aura zeigt sich dieselbe Liebe zur Form von einer anderen Seite. Natürliche Süßwasserperlen und facettierter schwarzer Onyx begegnen einander zwischen Ranken und traubenartigen Gebilden aus brüniertem Silber. Die hellen Perlen fangen das Licht ein, die dunklen Steine scheinen es zurückzuhalten. Dazwischen windet sich das Metall in organischen Linien. So entsteht Schmuck, dessen Wirkung nicht allein aus den verwendeten Materialien kommt, sondern aus ihren Gegensätzen.

Wenn aus kleinen Kugeln große Gesten werden

Manchmal genügt es, eine vertraute Idee zu vergrößern, um sie neu zu sehen. Grand Perlage greift ein bekanntes Motiv des Hauses auf: die dicht aneinandergereihten, perlenartigen Erhebungen im Silber. Jetzt wachsen sie zu kräftigen, ovalen Kettengliedern zusammen. Seine Oberfläche ist bewusst unruhig, jedes Glied lebt von Erhebungen und dunklen Zwischenräumen.
Damit solcher Schmuck trotz seiner plastischen Erscheinung tragbar bleibt, kommt bei Grand Perlage das Elektroformverfahren zum Einsatz. Es ermöglicht voluminöse Silberformen mit vergleichsweise geringem Gewicht. Auch bei weiteren neuen Ohrringen verwendet das Haus diese Technik. Dort treffen vertraute Oberflächen, darunter gehämmerte Strukturen und Tierhautmotive, auf Tropfen, gewölbte Kreise und offene Ovale.

Ein Garten, der keinen Winter kennt

Draußen verlieren die Gärten langsam ihre Farben. Im Schmuckatelier dagegen beginnt es zu blühen. Bouquet heißt die Linie, in der Kamelie, Sonnenblume, Rosette, Frangipani, Lotus und Gänseblümchen aus Silber entstehen. Blütenblätter liegen übereinander, biegen sich, werfen Schatten. Ein Ring trägt die Blumen nicht wie ein aufgesetztes Emblem, sondern wie einen Strauß, der gerade erst zusammengefunden hat.
Auch hier steht das brünierte Silber im Mittelpunkt, verarbeitet mit dem Wachsausschmelzverfahren. Die dunkleren Partien geben den Konturen Tiefe; die hellen Kanten holen jede einzelne Blüte aus dem Hintergrund. Es ist ein stilles Gegenbild zur geometrischen Strenge vieler zeitgenössischer Accessoires. Wer Blumen nur mit Frühling verbindet, könnte seine Meinung ändern.









Die Dinge, die man nicht sagen muss

Und dann sind da jene kleinen Anhänger, die mehr über ihre Träger erzählen können als ein großes Schmuckstück. Ein Buchstabe mit einem Herz. Eine kleine Botschaft. Die Silhouette eines Haustiers. Ein Zeichen für eine Leidenschaft, eine Freundschaft oder einen Menschen, den man vermisst. Raspini erweitert seine Charm-Welt um solche Motive, daneben um italienische Münzen, sportliche Symbole, florale Formen mit farbigen Steinen und Entwürfe mit Mikrokristallen. Erst derjenige, der sie trägt oder verschenkt, macht aus dem Gegenstand eine Erinnerung.
Vielleicht liegt darin auch der Reiz dieser Herbst- und Winterkollektion. Sie versucht nicht, das Silber hinter makellosen Oberflächen verschwinden zu lassen. Sie zeigt, was sich mit dem Material erzählen lässt: vom stillen Jaguar über das Wechselspiel aus Perle und Onyx bis zu einem Garten voller silberner Blüten. Die Motive wechseln, das handwerkliche Interesse an Relief, Licht und Schatten bleibt. Und manches Schmuckstück bewahrt gerade deshalb etwas, das über die jeweilige Saison hinausreicht: eine Geschichte, die klein genug ist, um sie immer bei sich zu tragen.

Mehr Information:
unter:
www.giovanniraspini.com



SHA -
Wärme beginnt auf dem Teller

Text: Nika Osterwald

Eine persönliche Erfahrung wurde zur Grundlage eines internationalen Gesundheitskonzepts. Hinter SHA und der AB Living Group steht die Überzeugung, dass bewusste Ernährung weit mehr sein kann als eine Frage des guten Geschmacks.
Manchmal beginnt eine große Geschichte mit einer kleinen Veränderung. Nicht mit einem neuen Unternehmen, einem ehrgeizigen Geschäftsplan oder einer spektakulären Erfindung. Sondern mit dem, was täglich auf unserem Teller liegt.
Für den spanischen Unternehmer Alfredo Bataller Parietti wurde die Ernährung zu einer entscheidenden Erfahrung seines Lebens. Nach vielen Jahren gesundheitlicher Probleme beschäftigte er sich intensiv mit den Möglichkeiten einer veränderten Lebensweise und integrativer Medizin. Die Verbesserungen, die er nach eigener Darstellung erlebte, ließen einen Gedanken entstehen: Warum sollte das, was ihm geholfen hatte, nicht auch anderen Menschen zugänglich sein?
2008 eröffnete die Familie Bataller an der spanischen Mittelmeerküste die erste SHA Wellness Clinic. Aus der persönlichen Überzeugung entwickelte sich ein Konzept, das medizinische Diagnostik, Prävention, Bewegung, Entspannung und Ernährung miteinander verbindet. Heute ist SHA Teil der familiengeführten AB Living Group, die sich auch mit Luxushotellerie und anspruchsvollen Wohnprojekten beschäftigt. Neben Spanien ist SHA inzwischen in Mexiko vertreten.
Die Küche als Teil der Lebenskunst
Im Mittelpunkt der sogenannten SHA Method steht unter anderem die Vorstellung, dass Gesundheit nicht erst dann Aufmerksamkeit verdient, wenn Beschwerden auftreten. Ernährung soll deshalb nicht bloß satt machen. Sie soll Genuss vermitteln und zugleich Bestandteil einer bewussten Lebensführung sein.
Das klingt zunächst nach jener Gesundheitsphilosophie, die heute unter dem Begriff Longevity eine bemerkenswerte Karriere erlebt. Doch hinter allen Diskussionen über ein längeres Leben verbirgt sich eine viel einfachere Frage:
Wie möchten wir eigentlich leben?
Vielleicht liegt eine Antwort bereits in der Küche. In der Auswahl frischer Zutaten, im behutsamen Umgang mit Lebensmitteln und in der Zeit, die wir uns für eine Mahlzeit nehmen. Dafür braucht es weder ein medizinisches Institut noch eine komplizierte Diät.

Wie sich die Ernährungsphilosophie von SHA im Alltag umsetzen lässt, zeigen drei Rezepte für die kühlere Jahreszeit. Eine duftende Brühe mit Daikon-Rettich und Shiitake eröffnet das Menü. Es folgen kleine Hirse-Blumenkohl-Küchlein mit Miso und Tahini. Den Abschluss bildet eine Mandarinencreme mit Mandeln und Ingwer. Drei Gerichte, die mit unterschiedlichen Aromen, Texturen und Temperaturen spielen. Und die daran erinnern, dass bewusstes Essen keineswegs Verzicht bedeuten muss. Denn bei aller Begeisterung für Gesundheit, Prävention und Langlebigkeit sollte eines nicht vergessen werden: Essen darf vor allem Freude machen.

Drei Gänge für ein gutes Gefühl

Wärmende Aromen, überraschende Kombinationen und die Freude an guten Zutaten. Die Küche von SHA zeigt, wie sich bewusste Ernährung und kulinarischer Genuss miteinander verbinden lassen.



Ein Löffel voller Wärme - Daikon-Shiitake-Brühe

Wenn es draußen ungemütlich wird, darf es in der Küche ruhig etwas wärmer zugehen. Diese klare Gemüsebrühe vereint die erdigen Aromen von Shiitake-Pilzen mit der milden Schärfe des japanischen Daikon-Rettichs. Kombu-Alge, Lauch, Sellerie, Karotten und Kräuter verleihen ihr Tiefe. Ein wenig Tamari sorgt für die würzige Note, eine frische Zitronenscheibe setzt zum Schluss einen hellen Akzent. Ein leichter Auftakt, der beweist, dass eine gute Suppe keine Sahne und keine schweren Einlagen braucht, um Eindruck zu hinterlassen.

Kleine Küchlein, großer Geschmack -Hirse und Blumenkohl mit Miso-Tahini

Hirse gehört zu jenen Lebensmitteln, die lange im Schatten modischer Getreidesorten standen. In der SHA-Küche bekommt sie eine Hauptrolle. Zusammen mit Blumenkohl, Karotten, Zwiebeln und Knoblauch entstehen kleine, im Ofen gebackene Küchlein. Muskat, Tamari und Umeboshi-Essig geben ihnen eine überraschend vielschichtige Würze. Dazu kommt eine cremige Sauce aus weißem Tahini und hellem Miso. Mohn setzt einen feinen Kontrast. Das Ergebnis ist ein pflanzliches Hauptgericht, das ohne großes Aufheben auskommt und gerade deshalb neugierig macht.



Ein sonniger Abschluss - Mandarinencreme mit Mandeln und Ingwer

Manchmal braucht ein Dessert nicht mehr als einen Hauch Sonne. Die Mandarine übernimmt hier diese Aufgabe. Ihr Saft und die fein abgeriebene Schale geben einer leichten Creme auf Reisbasis ihre fruchtige Frische. Agar-Agar sorgt für die Bindung, eine Spur Kurkuma für Farbe. Darunter wartet ein knuspriger Crumble aus Mandeln, Puffreis, Ingwer und Reismelasse. Frische Mandarinensegmente vollenden das kleine Kunstwerk. Süße, Säure und eine angenehme Schärfe treffen aufeinander. Ein Dessert, das den Herbst für einen Augenblick nach Süden verlegt.





Silhouette

Die Kunst der Leichtigkeit

Text: Gottfried Pattermann
Bilder: © Silhouette

Es gibt Dinge, die begleiten uns ein Leben lang, ohne dass wir ihnen besondere Aufmerksamkeit schenken. Eine Uhr am Handgelenk, ein Ring am Finger, vielleicht eine Brille auf der Nase. Letztere hat allerdings eine merkwürdige Eigenschaft: Sie sitzt mitten in unserem Gesicht, bestimmt seinen Ausdruck und beeinflusst damit nicht selten den ersten Eindruck, den andere Menschen von uns gewinnen. Trotzdem möchten wir möglichst vergessen, dass wir sie tragen.
Ein Widerspruch? Nicht unbedingt. Vielleicht beginnt genau hier die Kunst des guten Brillendesigns. Eine Fassung soll Persönlichkeit verleihen, ohne sie zu überdecken. Sie darf auffallen, soll aber nicht stören. Und sie muss etwas leisten, das auf keinem Laufsteg der Welt sichtbar wird: Sie muss sich auch nach vielen Stunden noch angenehm anfühlen.
In Linz beschäftigt sich ein österreichisches Familienunternehmen seit 1964 mit dieser Aufgabe. Anneliese und Arnold Schmied gründeten Silhouette zu einer Zeit, als die Brille vor allem ein notwendiger Sehbehelf war. Aus ihrer Idee entwickelte sich eine international bekannte Marke, deren Geschichte sich wie eine fortgesetzte Suche nach dem Wesentlichen liest. Was braucht eine Brille wirklich? Was lässt sich weglassen? Und wann wird aus technischer Reduktion etwas Schönes?

Eine kleine Revolution von 1,8 Gramm

Die vielleicht überraschendste Antwort kam 1999. Damals präsentierte Silhouette die Titan Minimal Art, eine randlose Brille, die ohne die sonst üblichen Schrauben und Scharniere auskam. Ihr Gewicht: gerade einmal 1,8 Gramm.

Es war eine beinahe radikale Idee. Man hatte nicht versucht, eine bestehende Brille lediglich etwas leichter zu machen.
Man hatte vielmehr ihre Konstruktion grundsätzlich hinterfragt. Der Designer Gerhard Fuchs reduzierte die Fassung auf das, was für ihre Funktion notwendig war. Übrig blieb eine filigrane Konstruktion aus Titan, deren Erscheinung eher an eine feine Zeichnung als an eine herkömmliche Brille erinnerte.
Die Innovation machte sogar vor der Raumfahrt nicht halt. Seit dem Jahr 2000 wurde die Titan Minimal Art bei Weltraummissionen eingesetzt. Gerade dort, wo gewöhnliche Vorstellungen von Gewicht und Halt ihre Bedeutung verändern, erwies sich die ungewöhnliche Konstruktion als geeignet.
Auf der Erde wurde das Modell zu einer der bekanntesten Schöpfungen des Unternehmens. Und zu einem Beispiel dafür, dass Design manchmal gerade dann besonders überzeugend ist, wenn es auf alles Überflüssige verzichtet.

Wenn Handwerk beinahe unsichtbar wird

Leichtigkeit entsteht allerdings nicht dadurch, dass man einfach möglichst wenig Material verwendet. Eine Brille muss flexibel und belastbar sein, exakt sitzen und ihre Form behalten. Besonders bei randlosen Modellen verlangt das große Präzision.
Silhouette fertigt seine Fassungen und die darauf abgestimmten Gläser in Österreich. Im eigenen Lens Lab in Linz entstehen individuelle Brillengläser, die mit den Fassungen eine Einheit bilden sollen. Nach Unternehmensangaben stecken in den Metallbrillen rund 80 Prozent Handarbeit; für ein Modell können bis zu 264 einzelne Produktionsschritte notwendig sein.

Das ist eine bemerkenswerte Zahl für einen Gegenstand, den man morgens häufig ganz nebenbei aufsetzt. Dazu kommt die Beschäftigung mit Werkstoffen. Bereits 1983 entwickelte Silhouette den Kunststoff SPX, der neue Möglichkeiten für besonders leichte Fassungen eröffnete. Titan wurde zum charakteristischen Material der Marke. Seine Festigkeit, Flexibilität und sein geringes Gewicht ermöglichen Konstruktionen, die mit herkömmlichen Materialien schwieriger umzusetzen wären.
Es ist eine eigentümliche Form von Luxus: Viel Arbeit wird darauf verwendet, dass der Träger am Ende möglichst wenig davon bemerkt.

Ein Museum als Vorbild

Wie eng Technik und Ästhetik miteinander verbunden sind, zeigen die neuen Modelle der Linie Nylor Refined. Ihre Inspiration stammt ausgerechnet von einem Gebäude, das selbst längst als Kunstwerk gilt: dem Guggenheim-Museum im spanischen Bilbao.
Die geschwungene Titanfassade des von Frank Gehry entworfenen Museums scheint sich jeder starren geometrischen Ordnung zu widersetzen. Flächen gehen ineinander über, spiegeln das Licht und verändern ihre Wirkung mit dem Standort des Betrachters.
Eine ähnliche Idee findet sich in den neuen Brillenfassungen. Front und Bügel gehen in fließenden Linien ineinander über. Feine Titankonstruktionen verbinden sich mit runden, teilweise großzügig dimensionierten Formen oder bewusst zurückhaltenden Rechtecken. Die bewährte Snap-Hinge-Konstruktion ergänzt das technische Konzept.
Auch farblich wagt Silhouette neue Akzente. Neben Gold, Roségold und Silber tauchen Töne wie Electric Fuchsia und Transformative Teal auf. Es sind kleine, aber durchaus selbstbewusste Farbsignale in einer ansonsten sehr reduzierten Formensprache.
Vielleicht ist das die eigentliche Verbindung zur Architektur: Ein überzeugender Entwurf muss nicht laut sein. Er braucht vor allem eine klare Idee.

Farbe bekennt Persönlichkeit

Dass Zurückhaltung keineswegs den Verzicht auf Farbe bedeutet, beweist Rising Dawn. Die bereits 2024 eingeführte Linie erhält in diesem Herbst vier neue Formen. Sanft geschwungene Cat-Eye-Fassungen stehen neben betonten Rechtecken und modernen Interpretationen der klassischen Panto-Brille.
Dabei begegnen sich vertraute Formen und überraschende Farben. Tiefes Waldgrün, leuchtendes Rot und fließende Blautöne verleihen den Fassungen einen eigenen Charakter. Hinzu kommen warme Havana-Nuancen und Farbverläufe, die je nach Lichteinfall unterschiedlich wirken.
Silhouette verwendet dafür SPX Green+, einen Werkstoff mit Rohstoffen aus biobasierten und zirkulären Quellen, kombiniert mit Titanelementen. Das Material soll Leichtigkeit und Flexibilität mit einer größeren gestalterischen Freiheit verbinden.
Die interessante Frage ist allerdings weniger, welche Farbe gerade Mode ist. Viel spannender erscheint, weshalb wir überhaupt bestimmte Farben tragen. Eine schwarze Brille kann streng wirken, eine transparente beinahe verschwinden. Kräftiges Rot verändert den Ausdruck eines Gesichts, während warme Brauntöne ihm eine andere, weichere Kontur geben.
Eine Brille ist damit längst nicht mehr nur eine Sehhilfe. Sie gehört zur Garderobe, zur persönlichen Inszenierung, manchmal sogar zu den Dingen, an denen man einen Menschen wiedererkennt.

Wenn Leichtigkeit kostbar wird

Am anderen Ende der Silhouette-Welt beginnt eine Geschichte, in der das Weglassen auf kostbare Materialien trifft. Atelier Next heißt die Luxuslinie des Hauses. Ihre neuen Entwürfe verbinden Titan mit Gold, Carbon und Diamanten. Nicht, um möglichst viel Schmuck an einer Brille unterzubringen, sondern um vertraute Materialien in einen ungewohnten Zusammenhang zu stellen.
La Visionnaire d'Or greift Formen des Jugendstils und des Art déco auf. Ornamente werden fein in die mit 23-karätigem Gold veredelten Bügel gelasert. Die Fassungen selbst bleiben randlos. Der Schmuck liegt gewissermaßen im Detail, nicht in der Größe der Geste.
Einen anderen Weg geht Les Ombres Carbone. Hier wird die technische Welt des Motorsports zur Inspirationsquelle. Echtes Carbongewebe erscheint als dunkles, mattes Designelement an den Bügeln. Bei der Sonnenbrillenvariante setzt sich die Materialidee im Doppelsteg fort.









Schließlich sind da die Modelle von Moment de Lumière. Jeweils sechs im Labor gezüchtete Diamanten sitzen in den Bügeln der randlosen Fassungen. Sie folgen der Konstruktion des Scharniers und machen aus einem technischen Detail einen kleinen Blickfang.
So unterschiedlich die Entwürfe ausfallen, die Grundidee bleibt erkennbar: Materialien sollen nicht einfach kostbar sein. Sie müssen eine gestalterische Aufgabe erfüllen.

Die Freiheit, man selbst zu sein

Im Oktober hat die Silhouette Group in Hamburg nach Wien ein weiteres HOUSE OF SILHOUETTE eröffnet. Dort begegnen sich die unterschiedlichen Welten des Unternehmens, von den ultraleichten Fassungen der Kernmarke bis zu den progressiveren Entwürfen von NEUBAU und den Sportbrillen von evil eye.
Doch die eigentliche Geschichte beginnt nicht in einem Geschäft. Sie beginnt jeden Morgen vor dem Spiegel, wenn jemand eine Brille aufsetzt und prüft, ob sie zu ihm passt.

Vielleicht ist das der schönste Gedanke hinter sechs Jahrzehnten österreichischer Brillenkultur. Dass gutes Design nicht versucht, einen Menschen zu verändern, sondern ihm erlaubt, sich selbst zu bleiben.
Denn die beste Brille ist möglicherweise jene, die wir irgendwann gar nicht mehr spüren. Und die dennoch etwas über uns erzählt.



Roborock Saros 20 Sonic

Der Putzteufel mit Klettergen und Zahnbürsten-Attitüde

Text: Daniel Jauslin

Wow. Ich sehe meinem Küchenboden dabei zu, wie er sauberer wird, als wenn ich selbst putze, und ich frage mich, ob ich dem Saros dafür nicht eigentlich Trinkgeld geben müsste. Der Roborock ist so ein Gerät. Für unter 1000 Franken bekommt man keinen Saugroboter im klassischen Sinne, sondern eher einen kleinen, disziplinierten Butler, der nie Pause macht, nie meckert und, das muss man ihm lassen, deutlich gründlicher wischt als so manche Reinigungskraft. Das Herzstück ist die neue VibraRise-5.0-Wischplatte, die dem „Sonic“ in der Bezeichnung seine Existenzberechtigung verleiht. Statt stumpf mit einem feuchten Tuch über den Boden zu schleifen, vibriert die Platte bis zu 4000-mal pro Minute und presst sich dabei mit rund 14 Newton auf den Boden – was sich anhört wie die Aufgabenbeschreibung einer elektrischen Zahnbürste, aber eben für Parkett. Das Resultat: eingetrocknete Kaffeeflecken, die sonst hartnäckig an der Bodenoberfläche kleben wie schlechte Erinnerungen, lösen sich zuverlässig, ohne dass man selbst auch nur einen Finger krumm machen muss.

Streifenfrei ist das Ergebnis obendrein, was bei Wischrobotern keineswegs selbstverständlich ist. Schade, gibt es keine Baumwollpads für offenporige Holzdielen, welche unseren Wohnbereich beherrschen. Bei der Saugleistung fährt Roborock ebenfalls auf, was technisch machbar ist: 36.000 Pascal, ein Wert, der in etwa dem Format handelsüblicher Akkustaubsauger entspricht. Krümel, Tierhaare, Laub und Sand, den irgendjemand offenbar dauerhaft ins Innere schmuggelt, haben gegen diese enorme Kraft keine Überlebenschance. Auch Ecken und die Zone unter dem Sofa, klassische Kapitulationsflächen jedes Saugroboters, meistert der Saros 20 dank ausfahrbarer Wischplatte und einem Navigationsturm, der sich bei niedrigen Möbeln absenkt, überraschend zuverlässig.

Richtig unterhaltsam wird es bei der Hindernisbewältigung. Das sogenannte AdaptiLift-Fahrwerk fährt bei Bedarf zusätzliche Räder aus und hievt den Roboter über einzelne Schwellen von bis zu 4,5 Zentimetern oder kombinierte Stufen von bis zu 8,8 Zentimetern … beeindruckend ist das zweifellos. Nur: Was hochklettert, muss auch wieder herunter, und genau da zeigt sich die einzige spürbare Schwäche im Test. Nach besonders ambitionierten Aufstiegen tut sich der Saros gelegentlich schwer, den Rückweg zu finden, und steht dann leicht ratlos auf der erhöhten Position herum wie ein Wanderer, der den Gipfel erreicht hat, aber den Abstieg nicht eingeplant hatte.
Die RockDock-Basisstation wiederum erledigt den Teil der Hausarbeit, den alle verabscheuen: Sie leert den 2,5-Liter-Staubbehälter automatisch, füllt das Frischwasser nach, dosiert Reinigungsmittel und wäscht die Wischpads anschließend mit bis zu 100 Grad heißem Wasser, bevor sie sie bei 55 Grad trocken bläst. Schnell steht fest – dieser Saugroboter ist besser organisiert als sein Besitzer.

In der App lässt sich das Zuhause in mehrere Karten und Zonen aufteilen, Reinigungsintensität und Wassermenge frei dosieren, und wer möchte, schickt den Roboter gezielt unter den Esstisch, statt ihm die ganze Wohnung als Ermessensspielraum zu überlassen. Die Laser-Navigation orientiert sich zuverlässig, auch in Räumen mit viel Möblierung, und merkt sich Layouts über mehrere Stockwerke hinweg.
Auch die Ausdauer kann sich sehen lassen: Nach 30 Minuten im maximalen Reinigungsmodus – also im energiehungrigsten aller Programme – zeigte der Akku im Test noch rund 70 Prozent Restladung an. Der Saros 20 hält also länger durch als die meisten guten Vorsätze, und mit Sicherheit länger als ich an einem Montagmorgen.

Am Ende bleibt die Preisfrage. Er ist nicht gerade ein Schnäppchen – eher ein Statement. Wer bereit ist, dieses Geld in wischfreie Böden zu investieren, bekommt dafür aber tatsächlich eines der überzeugendsten Gesamtpakete, die derzeit auf dem Markt zu finden sind: kraftvoll, gründlich, überraschend kletterfreudig und mit einer Wischtechnik, die selbst hartnäckigem Bodenschmutz die Contenance raubt.









Mehr Information:
https://de.roborock.com/pages/roborock-saros-20-sonic



Ruhige Höhen: Tumi mit neuen Herbsttönen

Von Daniel Jauslin

Es gibt Farben, die einen Ort beschreiben, und solche, die eine Haltung ausdrücken. Deep Pine, der neue Signature-Ton aus Tumis Kollektion Herbst/Winter 2026, gehört zur zweiten Kategorie. Je nach Lichteinfall wandert er zwischen mattem Tannengrün und fast schwarzem Waldschatten – ein Farbton, der sich morgens am Gate anders zeigt als abends im gedimmten Licht der Hotellobby. Inspiriert von den schroffen Highlands Schottlands – Schauplatz der aktuellen Kampagne mit McLaren-Pilot Lando Norris – erzählt er von Nebel über Heidekraut und von Wegen, die sich erst im Gehen offenbaren. Kreativdirektor Victor Sanz bringt die Philosophie dahinter auf den Punkt: „Wahrer Luxus ist nicht lauter, sondern besser." Genau diese leise Souveränität zeigt sich in zwei Modellen der 19-Degree-Linie, welche für anspruchsvolle Vielreisende entwickelt wurden: dem 19 Degree Extended Trip und dem International Expandable 4 Wheel Carry-On.

Der Extended Trip: Großformat mit Haltung

Wenn ich länger unterwegs bin – auf Recherchereise über mehrere Stationen oder im ausgedehnten Trip – brauche ich ein Gepäckstück, das mitdenkt, nicht eines, über das ich nachdenken muss. Der Extended Trip, das große Aufgabegepäck der 19-Degree-Familie, verbindet ein robustes Gehäuse aus Polycarbonat mit den charakteristischen skulpturalen Konturen der Kollektion – Linien, die im Vorbeigehen eleganter wirken als das, was sonst über das Gepäckband rollt. Das Volumen von 99 auf bis zu 117 Liter erweiterbar, bietet dieser Koffer selbst für mehrwöchige Reisen reichlich Platz, ohne dabei je unhandlich zu werden. Das Frame-System öffnet sich vollständig und gibt den Blick auf ein durchdachtes Interieur frei: Trennwände mit Reißverschluss und Kompressionsriemen sorgen dafür, dass auch umfangreiche Garderoben faltenfrei ankommen – ein kleiner Luxus, den man erst zu schätzen weiß, wenn man ihn einmal vermisst hat. Ein Detail, das sich im Reisealltag als überraschend praktisch erwiesen hat: Für den schnellen Zugriff müssen die Schalen nicht eigens aufgeklappt werden – dank der neuen Frontklappen-Öffnung kann ich auf den ganzen Inhalt spielend einfach zugreifen, selbst wenn der Koffer

auf dem Rollwagen, im Kofferraum oder im Zimmer steht. Vier präzise laufende, versenkte Doppelrollen und ein dreistufiger Teleskopgriff machen selbst ein voll bepacktes Case auf langen Terminalstrecken erstaunlich leichtfüßig. Ein im Rahmen integriertes TSA-Schloss sichert den Inhalt, ohne beim internationalen Grenzübertritt für Umwege zu sorgen. In Deep Pine wirkt das großformatige Stück weniger wie klassisches Reisegepäck als wie ein Statement: gedeckt, erdig, selbstbewusst zurückhaltend – ein Case, das sich in jeder Lobby von Basel bis Edinburgh zu Hause fühlt, als hätte es dort schon immer gestanden.

Der International Expandable Carry-On: Der treue Begleiter

Während der Extended Trip die große Reise repräsentiert, ist der International Expandable 4 Wheel Carry-On für die Details gemacht, welche eine Reise tatsächlich ausmachen – jene kleinen Handgriffe, die über eine entspannte oder eine hektische Ankunft entscheiden. Gefertigt aus Tegris, einem von Tumi exklusiv verwendeten, ultraleichten Verbundmaterial, bringt das Handgepäckstück bei rund 3,6 Kilogramm eine Stabilität mit, die man diesem Gewicht kaum zutraut – und lässt sich bei Bedarf um einige Zentimeter erweitern, wenn ich den Rückflug mit mehr Gepäck als auf dem Hinflug antrete – was ehrlich gesagt, öfter vorkommt, als ich zugeben möchte. Vier Spinner-Rollen erlauben mir müheloses Manövrieren durch enge Gangreihen, fast lautlos und ohne das Ziehen und Zerren, das man von anderen Handgepäckstücken kennt. Das anti-verzugssichere Reißverschluss-System und ein integriertes TSA-Kombinationsschloss verleihen mir Sicherheit, ohne dass ich am Gate danach suchen muss. Das Innenfutter aus recyceltem Material unterstreicht den Anspruch der Kollektion,





Nachhaltigkeit und Luxus nicht als Gegensatz zu verstehen, sondern als zwei Seiten derselben Idee. In Deep Pine oder im helleren Salt tritt das kompakte Format besonders selbstbewusst auf – dezent genug für den Flug in der Business Class, individuell genug, um am Gepäckband sofort erkennbar zu sein, ohne dass ich ein Schleifchen daran binden müsste.

Zwei Formate, eine Haltung

Was den Extended Trip und den International Expandable Carry-On verbindet, ist mehr als die gemeinsamen Farben. Beide Stücke folgen der Idee, dass Funktionalität und Zurückhaltung einander nicht ausschließen müssen, sondern einander erst zur vollen Wirkung verhelfen. In einer Saison, die waldige, erdige Töne ohnehin in den Vordergrund rückt, liefert Tumi mit den Herbstfarben eine Antwort, die so leise wie überzeugend ist: Reisegepäck, das nicht um Aufmerksamkeit wirbt – und gerade deshalb auffällt, still, aber unübersehbar, so wie die Highlands, die diese Farben inspiriert haben.

Mehr Information:

www.tumi.com

Alpine A390

Ein Rennwagen im Anzug – mit Platz für die Familie



© Thomas Cortesi



Text: Daniel und Thierry Jauslin

Alpine nennt die A390 einen «Rennwagen im Anzug». Drei Elektromotoren, Torque Vectoring und ein roter Überholknopf am Lenkrad sollen zeigen, dass die Formel-1-Marke auch Familie kann. Wir fahren die A390 GT und prüfen den Rennanzug genau an seinen Nähten.
Dieppe, Normandie. Hier baut Jean Rédélé in den 1950er-Jahren seine ersten Alpine. Und aus genau diesem Werk rollt jetzt auch die A390.
Ein 4,62 Meter langes Crossover mit gut 2,1 Tonnen aus der Heimat der leichtfüßigen Flunder? Das klingt erst einmal nach Stilbruch.
Doch Alpine meint es ernst. Die Marke fährt in der Formel 1 und in der Langstrecken-WM, und genau dieses Erbe soll die A390 auf die Straße bringen. Der erste Blick gibt den Franzosen recht: Die flache Dachlinie, die dreieckigen Leuchtelemente und die breiten Schultern lassen das Fahrzeug eher wie ein Coupé als wie ein SUV wirken. Die Optik ist gelungen, daran gibt es nichts zu rütteln.
Wir steigen ein und der Rennsport setzt sich im Cockpit fort. Am Lenkrad leuchtet ein roter «OV»-Knopf, daneben sitzt ein blauer Drehregler für die Rekuperation. Beides ist direkt vom Formel-1-Volant abgeschaut. Die Bühne ist bereit.

Drei Motoren, ein Ziel: Kurven

Unter dem Blech arbeiten drei E-Motoren: einer vorne, zwei hinten. Zusammen leisten sie 295 kW (400 PS) und 661 Nm, von 0 auf 100 km/h geht es in 4,8 Sekunden. Spannender als die Zahlen ist die Hinterachse. Weil jedes Hinterrad seinen eigenen Motor hat, schiebt das äußere Rad stärker an und dreht die A390 in die Kurve. Alpine nennt das Active Torque Vectoring, die Gewichtsverteilung liegt bei 49 zu 51.
Auf der Landstraße spüren wir das. Der A390 lenkt präzise ein und bleibt neutral, das Gewicht verschwindet erstaunlich gut. Wir vermissen die Verspieltheit einer A110. Ein Sportwagen ist die A390 nicht, aber er fährt deutlich wacher als die meisten Elektro-SUV seiner Größe.
Und dann ist da der rote Knopf. Ein Druck auf «OV», und für bis zu zehn Sekunden steht die volle Leistung bereit, untermalt von einem tiefen Kunstsound, der sich am Vierzylinder der A110 orientiert. Braucht man das? Nein. Macht es Spass? Und wie. Der Overboost ist pure Inszenierung, aber eine charmante.

Innen: Maßarbeit statt Glasdach

Im Innenraum spielt die A390 ihre Klasse aus. Die Verarbeitung ist hochwertig, die Sitze sind vorne wie hinten bequem. Uns gefällt besonders, dass Alpine auf das obligate Glasdach verzichtet und stattdessen einen Dachhimmel aus Alcantara spannt.
Das wirkt edel und erinnert an Rennsport-Cockpits.



Auch die Bedienung stimmt. Die Klimaanlage steuern wir über echte Tasten und Drehregler, die sich wertig anfühlen. Eine Favoritentaste lässt sich frei belegen, etwa um die nervigen Warntöne abzuschalten. Der hochauflösende Bildschirm reagiert schnell, das Devialet-Soundsystem klingt hervorragend.
Auf langen Fahrten überzeugen die Helfer. Der adaptive Tempomat hält den Abstand souverän, ohne übervorsichtig zu bremsen. Das One-Pedal-Driving ist sauber abgestimmt, über den blauen Drehregler wählen wir die Rekuperation wie im Rennwagen.

Wo der Rennanzug zwickt

So gut der Anzug sitzt, an einigen Stellen kneift er. Die Liste unserer Kritikpunkte ist länger, als uns lieb ist:

- **Reichweite:** Der Akku fasst 89 kWh netto. Im Alltag kommen wir damit auf knapp 400 Kilometer. Für einen Reisewagen dürfte es mehr sein.
- **Autobahn:** Ab 120 km/h steigt der Verbrauch deutlich. Electrive misst bei 130 km/h rund 26 kWh pro 100 Kilometer.
- **Save-Modus:** Im Sparmodus ist bei 120 km/h Schluss. Auf der deutschen Autobahn ist das ein Hindernis.
- **Fond:** Gemessen an 4,62 Metern Außenlänge ist es hinten eng. Eine Mittelarmlehne fehlt ganz, für uns ein klarer Komfortmangel.
- **Licht:** Matrix-LED-Scheinwerfer gibt es nicht, in dieser Preisklasse eigentlich Standard.
- **Materialmix:** Hochwertig ja, aber an den Türen treffen zu viele unterschiedliche Materialien aufeinander. Weniger wäre mehr.

Die Leistungsfrage

Und damit zum größten Widerspruch. 400 PS reichen im Alltag locker. Doch wer «Rennwagen im Anzug» verspricht, weckt andere Erwartungen. Der stärkere A390 GTS bringt 345 kW (470 PS), 824 Nm, 3,9 Sekunden auf 100 und lädt mit 190 statt 150 kW. In der Schweiz kostet er 74.500 Franken, der GT 10.000 Franken weniger. Für eine Marke mit Formel-1-Genen gehört die Leistung des GTS eigentlich schon ins Basismodell, zum Preis des GT.

Fazit: Rennsport-Gene mit Sicherheitsabstand

Der Alpine A390 GT ist ein schönes, hochwertig gefertigtes und dynamisches Elektroauto. Die Rennsport-Gene sind spürbar: im präzisen Handling, im roten OV-Knopf und im Cockpit mit Formel-1-Anleihen. Wer im Alltag zu viert unterwegs ist und trotzdem gerne Kurven fährt, findet hier einen charmanten Begleiter.





Technische Daten Alpine A390 GT

Merkmal	A390 GT
Antrieb	3 E-Motoren, Allrad, Torque Vectoring hinten
Leistung / Drehmoment	295 kW (400 PS) / 661 Nm
0–100 km/h / Vmax	4,8 s / 200 km/h
Akku (netto)	89 kWh
Reichweite WLTP	bis 555 km (unser Alltag: ca. 400 km)
Laden DC / AC	150 kW / 11 kW (22 kW optional)
Länge / Leergewicht	4,62 m / ca. 2,1 t
Kofferraum	532–1643 l
Produktion	Dieppe (F)
Preis Schweiz	ab CHF 64'500 (GTS: CHF 74'500)



Rückzug und Gastlichkeit

Dem Himmel so nah

Das Bürgenstock Resort

© Bürgenstock Hotels AG





Text/Bilder: Autor

Unter dem Bürgenstock liegt der See. An manchen Wintermorgen verschwindet er im Nebel, während darüber die Sonne bereits auf die Gipfel der Zentralschweiz fällt. Dann scheint der Berg zu einer eigenen Welt zu gehören. Zwischen Fels und Wald stehen die Häuser eines traditionsreichen Resorts, geprägt von Glas, Naturstein und großzügigen Ausblicken. Wer hierherkommt, sucht Komfort. Vielleicht aber auch etwas, das sich nicht buchen lässt: Abstand.

Schon der Weg hinauf hat seinen eigenen Rhythmus. Von Luzern fährt der Katamaran über den Vierwaldstättersee nach Kehrsiten. Die Stadt verschwindet allmählich, der Bürgenberg rückt näher. Dort übernimmt die Standseilbahn und gewinnt rund fünfhundert Höhenmeter. Was unten noch Alltag war, wirkt oben weit entfernt. Die Anreise ist mehr als ein Ortswechsel. Sie gehört zur Idee des Bürgenstocks: Erst löst man sich von der Welt, um sie von oben wiederzusehen.
Diese Idee ist älter als die moderne Luxushotellerie. 1871 erwarben die Schweizer Unternehmer Franz Josef Bucher und Josef Durrer die Alp Tritt auf dem Bürgenberg.

Sie erkannten in dem steilen Gelände eine Möglichkeit, die anderen wohl wie ein bautechnisches Hindernis erschienen wäre. 1873 eröffneten sie ihr Grand Hotel. Als Alpenreisen zum gesellschaftlichen Ereignis wurden, entstand hier mehr als eine Herberge: ein eigenes Reiseziel. Wer ankam, sollte bleiben und die Berge aus einer Perspektive erleben, die bis dahin nur wenigen zugänglich gewesen war.
Die Hoteliers beließen es nicht beim Panorama. Sie erschlossen den Berg mit einer Konsequenz, die noch heute Respekt verdient. 1888 nahm die Bürgenstockbahn ihren Betrieb auf. Ein Wasserkraftwerk lieferte Energie für die elektrische Bahn. 1903 eröffnete das Palace Hotel, zwei Jahre später kamen Felsenweg und Hammetschwand-Lift hinzu. Auf einem felsigen Bergrücken verbanden sich Naturerlebnis, Ingenieurskunst und gehobene Gastlichkeit. Das Spektakuläre sollte bequem erreichbar werden, ohne seinen Reiz zu verlieren.
In den Jahrzehnten danach gewann der Berg einen Ruf, den man mit Geld allein kaum herstellen kann. Der Bürgenstock wurde zum Treffpunkt von Menschen, deren Namen selbst Geschichte geworden sind. Konrad Adenauer verbrachte 1950 mehrere Sommerwochen hier. Charlie Chaplin gehörte zu den Besuchern, ebenso Persönlichkeiten aus Film und internationaler Politik. Sophia Loren lebte mit Carlo Ponti zeitweise auf dem Berg. Audrey Hepburn heiratete 1954 den Schauspieler Mel Ferrer in der kleinen Kapelle. Dass ein öffentlicher Sehnsuchtsort zum privaten Rückzug berühmter Menschen wurde, ist einer seiner Widersprüche. Auch James Bond war gewissermaßen zu Gast. Während der Dreharbeiten zu „Goldfinger“ hielt sich Sean Connery 1964 auf dem Bürgenstock auf.

Der damalige Hollywoodpool gehörte zu jener Welt, in der das gesellschaftliche Leben ebenso wichtig war wie die Aussicht. Fotografien aus diesen Jahren zeigen Terrassen, Sonnenbrillen und eine Gelassenheit, die selbstverständlich aussieht. Dahinter stand aufwendige Organisation. Große Hotellerie war immer auch die Kunst, Anstrengung unsichtbar zu machen.

Die Jahrzehnte gingen an den Gebäuden nicht spurlos vorüber. Ansprüche veränderten sich, und große Namen schützen nicht vor wirtschaftlichen Brüchen. Nach umfassender Neugestaltung öffnete das Bürgenstock Resort 2017 in seiner heutigen Form. Das historische Palace Hotel blieb als Verbindung zur Vergangenheit erhalten. Daneben entstanden Gebäude, die ihre Gegenwart nicht verbergen: mit Glas, Naturstein und einer Architektur, die den Blick immer wieder nach draußen lenkt. Alt und neu zeigen, wie sich Luxus verändert.

Früher galt es als Privileg, einen solchen Ort überhaupt bequem erreichen zu können. Heute besteht das Privileg eher darin, über die eigene Zeit zu verfügen. Auf dem Bürgenstock kann ein Tag aus Wegen zwischen zwei Häusern bestehen, aus einem Buch am Fenster oder einem langen Mittagessen. Die Qualität dieses Ortes zeigt sich dort, wo er erlaubt, für eine Weile nichts vorzuhaben.

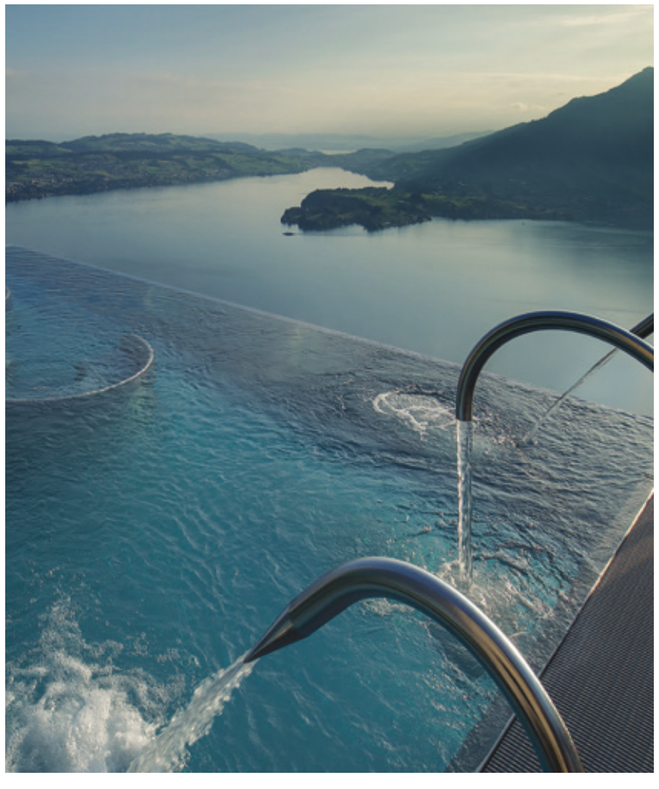
Was von Hand bleibt

Im Winter erhält diese alte Hotelwelt eine beinahe häusliche Seite. Draußen liegen Schnee und dunkle Wälder, drinnen leuchten die Weihnachtsbäume. In der Lakeview Bar setzt der festliche Schmuck einen Gegensatz zu den kühlen Farben der Landschaft. Weihnachten auf dem Bürgenstock ist natürlich auch eine große Inszenierung. Interessant wird sie dort, wo das Resort 2026 einen schlichten Gedanken in den Mittelpunkt stellt: „A Handmade Christmas“, Weihnachten, das von Hand entsteht.

In Zeiten müheloser Onlinebestellungen klingt das fast altmodisch. Das Resort lädt dazu ein, Adventskränze zu binden, Keramik zu gestalten oder Wintermotive zu malen. Im traditionellen Spycher müssen keine perfekten Kunstwerke entstehen. Entscheidender ist die Zeit, die jemand einem Gegenstand widmet. Eine schiefe Keramikschale kann mehr erzählen als ein makelloses Souvenir.

Ein Adventskranz trägt die Erinnerung an den Nachmittag, an dem seine Zweige gebunden wurden, noch lange in sich.

Der Gedanke ist nicht frei von Widersprüchen. Ausgerechnet ein Luxusresort, in dem sich nahezu jeder Wunsch organisieren lässt, wirbt für das Selbermachen. Doch gerade dieser Kontrast macht die Idee interessant. Handwerk lässt sich nicht beliebig beschleunigen. Wer etwas formt oder bindet, muss sich auf eine Tätigkeit konzentrieren, bei der der Blick nicht ständig zum nächsten Termin wandert. Die eigene Aufmerksamkeit wird wieder spürbar. Darin steckt womöglich mehr Erholung als in manchem perfekt durchgeplanten Festtagsprogramm.







Auch die Schweizer Traditionen finden ihren Platz. Eine winterliche Fackelwanderung führt in Richtung des historischen Hammetschwand-Lifts, anschließend warten in der Taverne Glühwein und geröstete Maroni. Der Lift selbst ist ein saisonales Ausflugsziel, doch die Geschichte des Berges begleitet den Weg auch dann, wenn er im Winter nicht fährt. Manchmal genügen das Licht einer Fackel, kalte Luft und Schritte auf einem dunkler werdenden Weg, um eine Erinnerung zu schaffen.

Für Kinder gibt es einen Weihnachtsbriefkasten und die Aussicht auf den Besuch des Weihnachtsmannes. Familien können sich einen geschmückten Baum für das Zimmer vorbereiten lassen. Daneben locken Filmabende im hauseigenen Kino. Schön daran ist, dass nicht alle dasselbe tun müssen. Ein Winteraufenthalt verträgt verschiedene Geschwindigkeiten.

Der Tisch als Treffpunkt

Spätestens am Abend führt vieles an einen gemeinsamen Tisch. Das muss keine große Gala sein. Auf dem Bürgenstock kann es ein Fondue sein, mit einem schweren Topf in der Mitte und Brot, das in geschmolzenen Käse getaucht wird. Draußen ist es kalt, drinnen stehen die Gläser bereit. Das Bild braucht keine Erklärung. In der Schweizer Küche zählt oft auch die gemeinsam verbrachte Zeit. Beim Fondue lässt sich schlecht nebenbei hastig verschwinden.

In der Taverne 1879 hat dieses Ritual seinen passenden Platz. Wenige Schritte entfernt zeigt sich eine andere kulinarische Welt. Im Oak Grill & Pool Patio spielt das offene Feuer ebenfalls eine wichtige Rolle, doch die Zubereitung wird zur präzisen Küchenarbeit. Saisonale Produkte stehen im Mittelpunkt.





Im Verbena by Christian Scharrer geht es um vertraute Aromen, die mit handwerklicher Genauigkeit neu betrachtet werden. Scharrer spricht von Heimatküche. Sein Ansatz nimmt Erinnerungen ernst, ohne sie museal zu behandeln. Eine gute Brühe oder gefüllte Teigtaschen brauchen keine exotische Geschichte, um anspruchsvoll zu sein.

Heute lässt sich die Qualität des Resorts auch an denen ablesen, die hinter den Kulissen arbeiten. Einer von ihnen ist Mike Wehrle, Corporate Culinary Director der Bürgenstock Collection. Mit „Chefs United – Chef Wehrle & Friends“ bringt er Spitzenköche, Produzenten und Gäste zusammen. Für die siebte Ausgabe im Oktober 2026 waren unter anderem Thomas Bühner, Jörg Sackmann und der Schweizer Käsekenner Rolf Beeler angekündigt. Große Küche entsteht eben nicht allein auf schönen Tellern. Sie lebt von Wissen, Austausch und Respekt vor dem Produkt.

Auch die Patisserie folgt diesem Gedanken. Damián Carini, 2024 von GaultMillau als Pâtissier des Jahres ausgezeichnet, verantwortet die süße Seite des Resorts. Was auf einem Dessertteller leicht aussieht, verlangt oft stundenlange Vorarbeit und Präzision.

So schließt sich ein Kreis zum Weihnachtsmotto. Ob Töpferwerkstatt oder Patisserie: Am Ende steht etwas, das jemand mit seinen Händen geschaffen hat. Der Unterschied liegt im Können, nicht in der Aufmerksamkeit.

Zur Festzeit wechseln die Restaurants ihre Tonart. Am Heiligabend stehen unter anderem Menüs im Oak Grill und im Verbena auf dem Programm, am Weihnachtstag ein Brunch in der Salle Palace. In der Lakeview Lounge & Bar lässt sich der Nachmittag mit Tee verbringen, während hinter den Scheiben der See im Abendlicht verschwindet. Doch niemand muss die ganze Vielfalt auskosten. Vielleicht besteht der angenehmste Luxus darin, sich für einen Tisch zu entscheiden und lange sitzen zu bleiben.

Die Kunst, nichts zu müssen

Nach all den Begegnungen besitzt die Stille einen besonderen Reiz. Das Alpine Spa nimmt rund zehntausend Quadratmeter ein. Pools, Saunen und Ruheräume bilden eine eigene Landschaft im Inneren des Resorts. Ihr eigentliches Zentrum liegt jedoch

draußen: der Vierwaldstättersee, die Bergrücken und der weite Himmel. Im beheizten Außenpool treffen zwei Temperaturen aufeinander. Das Wasser umgibt den Körper mit Wärme, während die Luft darüber winterlich kühl bleibt. Der Blick reicht weit über die Brüstung hinaus.
Solche Orte werden gern mit großen Worten beschrieben. Entspannung, Erneuerung, Wohlbefinden: Die Hotellerie hat dafür ein reichhaltiges Vokabular. Der schönste Augenblick braucht davon wenig. Vielleicht entsteht er, wenn man im Wasser verharrt und Wolken über den Bergen beobachtet. Oder wenn für einen Moment kein Telefon, kein Gespräch und kein Termin um Aufmerksamkeit bitten. Luxus kann überraschend unspektakulär sein. Er bedeutet nicht, mehr zu erleben, sondern weniger erleben zu müssen.
Wer Abgeschiedenheit sucht, findet sie auch im Waldhotel Spa, wo private Spa-Suiten einen Rückzug zu zweit ermöglichen. Beide Wellnesswelten nehmen die Landschaft ernst. Sie ist keine austauschbare Dekoration. Sie bestimmt Licht, Stimmung und Tagesrhythmus. Im Winter ist das besonders spürbar, wenn die Sonne früh hinter den Höhen verschwindet und das Wasser im Tal lange vor den Gipfeln dunkel wird.





Vielleicht liegt darin das Geheimnis dieses Berges. Seit mehr als anderthalb Jahrhunderten hat er sich immer wieder verändert. Aus dem Hotelprojekt zweier Unternehmer wurde eine Adresse des europäischen Jetsets, aus historischen Grandhotels ein Resort mit zeitgenössischer Architektur. Geblieben sind die Lage und das Versprechen, den Alltag für eine Weile auf Abstand halten zu dürfen. Der Bürgenstock muss dafür weder seine Vergangenheit nachspielen noch die Gegenwart überbieten.
Unten am See gehen die Lichter an. Auf dem Berg wird es stiller. Zwischen den Häusern liegt der Winter, jenseits der Fenster die Dunkelheit der Landschaft. Die berühmten Namen und die großen Feste treten zurück. Was bleibt, ist ein Blick, für den man schon vor mehr als 150 Jahren hierherkam. Und die seltene Freiheit, ihn nicht gleich wieder verlassen zu müssen.

Mehr Information:
Alle Infos rund um das Bürgenstock Resort unter:
https://burgenstockresort.com/de/

Villa Nai 3.3

Wo das Land den Takt vorgibt



Text/Bilder:

Auf Dugi Otok gibt es Orte, an denen die Zeit anders gemessen wird. Nicht in Saisons, Buchungszahlen oder Hotelsternen, sondern in Jahren, die ein Olivenbaum zum Wachsen braucht, und in den Stunden zwischen Ernte und Pressung. Die schmale Insel vor der dalmatinischen Küste ist ein Land aus Stein, niedrigen Mauern und silbrig schimmernden Kronen. Jenseits der Hänge öffnet sich die Adria. Wer hier ein großes Hotel erwartet, sucht womöglich lange. Die Villa Nai 3.3 ist gerade deshalb bemerkenswert, weil sie kaum zu sehen ist.

Nahe Žman liegt das Anwesen der Familie Morović in einem alten Olivenhain. Seit mehr als vier Jahrhunderten gehört der Anbau zur Familiengeschichte. Erst viel später entstand der Gedanke, das Gut für Gäste zu öffnen. 2021, als Reisen noch von Unsicherheit geprägt waren, empfing die Villa Nai ihre ersten Besucher. Fünf Zimmer und drei Suiten, dazu Ölmühle, Verkostungsraum und zwei Restaurants. Mehr sollte es nicht werden. Goran Morović, Bauingenieur, Olivenbauer und Fischer, wollte aus seiner Herkunft keine Kulisse für möglichst viele Übernachtungen machen.

Es ist eine ungewöhnliche Reihenfolge: erst das Land, dann das Öl, zuletzt das Hotel. Morović sagt: „Das Hotel ist das Jüngste auf diesem Gut.“ In diesem Satz steckt die Haltung des Hauses. Die rund vier Hektar große Anlage wird weiterhin bewirtschaftet. Olivenbäume, Obst und Kräuter sind nicht bloß Dekoration. Aus ihren Erträgen entsteht ein Produkt, mit dem die Familie schon vor der Hoteleröffnung Aufmerksamkeit erregte.

Die Gäste kommen in einen landwirtschaftlichen Betrieb, der gelernt hat, auch Gastgeber zu sein.Ein Pool lässt sich in wenigen Monaten bauen, eine kostbare Einrichtung bestellen. Ein alter Olivenhain wächst nicht auf Kommando. Seine Bäume haben trockene Sommer, Winterstürme und wechselnde Generationen erlebt. Die Ernte verlangt dennoch jedes Jahr neue Entscheidungen.
So bestimmt die Landwirtschaft den Alltag des Guts.

Ein Haus, das im Hügel verschwindet

Für dieses Land ein Hotel zu entwerfen, war eine Aufgabe mit einem besonderen Widerspruch. Es sollte anspruchsvollen Reisenden genügen, ohne sich über die Landschaft zu erheben. Morović beauftragte Nikola Bašić, einen der bekanntesten Architekten Kroatiens. In Zadar hatte Bašić mit der Meeresorgel und dem „Gruß an die Sonne“ gezeigt, dass Architektur nicht nur betrachtet, sondern erlebt werden kann. Auf Dugi Otok entschied er sich gegen die weithin sichtbare Landmarke.
Er legte den Bau in den Hang. Die Konturen folgen dem Gelände, das begrünte Dach setzt die Landschaft fort.









Für die Wände nutzte man auch Stein aus dem Aushub. Statt eines imposanten Hotelkörpers sieht man flache Linien, Terrassen, Mauern und Öffnungen, durch die Licht in die Räume fällt. Die Architektur beherrscht den Olivenhain nicht, sondern nimmt seine Strukturen auf, als sei sie eine weitere Schicht dieser alten Kulturlandschaft. Von oben wirkt das Haus wie eine Zeichnung im Gestein. Wege führen zwischen Trockenmauern hindurch, hinter breiten Glasflächen erscheinen Wohnräume. Erst in der Nähe wird deutlich, wie präzise alles geplant ist. Das Gebäude sollte sich in den Hügel einfügen und zugleich Licht, Aussicht und Schutz vor der dalmatinischen Sonne bieten. Bašić macht diese Gegensätze zum Ausgangspunkt seiner Formen. Die Innenräume folgen derselben Idee. Naturstein, gedämpfte Farben und sorgfältig ausgewählte Möbel geben den Zimmern Ruhe. Alle besitzen eine eigene Terrasse. Mal steht ein Olivenbaum im Vordergrund, mal öffnet sich der Blick auf die Küste und die Inseln. Vielleicht ist das die schönste Eigenschaft dieser Architektur: Sie macht die Landschaft nicht zum Hintergrund einer Einrichtung, sondern zum Inhalt des Aufenthalts.

Acht Wohneinheiten auf rund 40.000 Quadratmetern Land lassen viel Raum zwischen den Menschen. Ein international ausgezeichnetes Hotel hätte längst über zusätzliche Suiten nachdenken können. Morović tut es nicht. „In fünf Jahren habe ich mir kein einziges Mal eine neunte Suite gewünscht“, erklärte er 2026. Eine bemerkenswerte Aussage in einer Branche, in der Erfolg häufig an der Zahl neuer Zimmer gemessen wird.

Die Anerkennung kam trotzdem. 2025 erhielt die Villa Nai drei Michelin Keys, die höchste Auszeichnung des Hotelführers; 2026 behielt sie diese Einstufung als einziges Hotel Kroatiens. Auch beim ersten Michelin Architecture & Design Award gehörte sie zu den fünf Finalisten weltweit. Die Auszeichnungen zeigen, dass die ungewöhnliche Zurückhaltung des Entwurfs international Aufmerksamkeit findet.

Was der Olivenbaum erzählt

Das Entscheidende wächst draußen. Zwischen Ende September und Oktober werden die Oliven geerntet. Sie gelangen zur Mühle auf dem Anwesen und werden innerhalb weniger Stunden verarbeitet. Die Nähe von Hain und Presse ist keine romantische Nebensache, sondern ein Vorteil, der sich schmecken lässt. Wer zur Erntezeit kommt, kann mithelfen und das neue Öl noch am selben Tag probieren.





Eine besondere Rolle spielt die Drobnica, eine alte dalmatinische Olivensorte, deren Herkunft das Gut mit der Landschaft verbindet. Daneben entstehen ein Blend und Öl aus Coratina. 2026 wurden alle drei bei den Olio Nuovo Days in Paris ausgezeichnet; die Drobnica und der Blend erhielten besonders hohe Bewertungen. Über solche Preise lässt sich trefflich sprechen. Spannender ist, wie ein Öl schmeckt, bevor man weiß, welche Medaille es trägt.

Ein gutes Olivenöl kann an frisch geschnittenes Gras erinnern, an grüne Mandeln oder Kräuter. Es kann auf der Zunge bitter sein und im Hals eine überraschende Schärfe entwickeln. Das ist kein Fehler, sondern oft Ausdruck seiner Frische. In der Villa Nai beginnt ein Essen deshalb mit dem Öl selbst. Erst danach wird es Begleiter anderer Produkte. Wer das Gut verstehen will, sollte mit dem beginnen, was es hervorbringt.

Auch in der Küche geht es um die Insel. Das Restaurant 3.3 interpretiert regionale Zutaten auf zeitgemäße Weise. Im Grotta 11.000 spielt das offene Feuer die Hauptrolle, dazu kommen Gemüse, Fisch, Meeresfrüchte und Fleisch aus der Umgebung. Die Möglichkeiten des begrenzten Lebensraums geben den Ton an: Adria, Garten und Olivenhain.

Selbst im Spa endet der Kreislauf nicht. Auch Blätter und Rückstände der Olivenverarbeitung werden genutzt. Das ist mehr als ein Nachhaltigkeitshinweis in der Hotelbroschüre: Man kann sehen, wo die Rohstoffe wachsen und verarbeitet werden. Auch ein solches Haus braucht Energie, Technik und Personal. Seine Besonderheit liegt darin, dass Landwirtschaft und Gastlichkeit auf demselben Grundstück tatsächlich zusammengehören.

Die seltene Freiheit, klein zu bleiben

Abseits der Terrassen beginnt Dugi Otok, wörtlich die „Lange Insel“. Vor ihrer Küste liegen die Inseln des Kornati-Archipels; im Süden ziehen die Felsen und Buchten des Naturparks Telašćica Besucher an. Doch die Villa Nai braucht kein pausenloses Ausflugsprogramm. Wege zwischen Steinmauern und Bäumen, der Geruch von Kräutern und der Blick aufs Meer reichen aus, um einen Tag zu füllen.

Für Goran Morović ist die Zukunft des Hauses weniger eine Frage der Größe als des Rhythmus. Es soll bei acht Zimmern und Suiten bleiben. Dafür wird die Saison länger. Nach den Plänen für 2026 soll die Villa Nai erstmals über den Jahreswechsel geöffnet bleiben. So rückt eine Jahreszeit in den Mittelpunkt, die im Namen verborgen liegt. „Nai“ ist ein alter Ausdruck für Schnee, 3.3 verweist auf durchschnittlich 3,3 Schneetage in früheren Wetteraufzeichnungen. Für Olivenbauern galt Schnee als gutes Zeichen für die Ernte.

Die Villa Nai muss die dalmatinische Landschaft nicht als ewigen Sommer verkaufen. Im Winter werden die Tage kürzer, die Olivenbäume stehen noch immer am Hang. Nicht jede Jahreszeit muss hier derselben Vorstellung von Urlaub entsprechen.

Am Ende führt der Gedanke zum Anfang zurück. Dieses Haus entstand nicht, weil auf Dugi Otok noch ein Luxushotel fehlte. Es entstand, weil eine Familie die Geschichte ihres Landes fortsetzen wollte. Nikola Bašić gab diesem Wunsch eine Form, die sich nicht gegen den Hang stellt. Die Küche folgt dem Ertrag der Insel. Und Gäste erhalten etwas, das anderswo mit großem Aufwand gesucht wird: die Möglichkeit, für eine Weile in einen vorhandenen Rhythmus einzutreten.

Die Olivenbäume werden auch im nächsten Jahr Früchte tragen, unabhängig davon, wie viele Auszeichnungen das Hotel besitzt. Vielleicht ist das der beste Maßstab für die Villa Nai 3.3. Das Jüngste auf dem Gut ist das Haus. Die Geschichte aber gehört noch immer dem Land.







Mehr Information:
Alle Infos rund um die Villa Nai unter:

https://villanai.com/

Amanvari

Zwischen Wüste, Lagune und Meer





Einige scheinen leicht über dem Boden zu schweben, andere liegen näher am Wasser. Beheizte Pools, Außenduschen und Feuerstellen schaffen einen Aufenthalt, der weniger vom Zimmer als von der Landschaft her gedacht ist. Man lebt nicht neben der Natur, sondern in ständigem Austausch mit ihr. Auch die Casa Grande folgt dieser Idee. Hohe Decken, weit geöffnete Räume und Terrassen, die über Vegetation und Wasser zu schweben scheinen, nehmen Wind, Licht und Ausblicke in sich auf. Nichts wirkt hermetisch abgeschlossen. Vielmehr entsteht ein Haus, in dem Innen- und Außenraum ineinander übergehen. Wer hier ankommt, soll nicht das Gefühl haben, in einem abgeschlossenen Luxusraum zu verschwinden, sondern in eine Landschaft einzutreten, die auf leise Weise bewohnbar geworden ist.
Die Materialien folgen derselben Haltung. Sichtbeton, Iroko-Holz, champagnerfarbener Kalkstein, beiger Marmor und dunkler Granit nehmen Farben und Texturen der Baja California auf. Nichts wirkt beliebig dekoriert. Selbst dort, wo Kunst ins Spiel kommt, bleibt der Bezug zur Landschaft erhalten. Zeitgenössisches mexikanisches Design, Keramik und skulpturale Arbeiten erzählen von Erosion, Geologie und der langen Zeit, die in dieser Landschaft spürbar ist. Luxus zeigt sich hier nicht als Überfluss, sondern als Ruhe, Maß und Präzision.

Text von Gottfried Pattermann
Bilder: Aman-Gruppe

Wer an die Baja California denkt, hat oft zuerst die Weite vor Augen: eine Landschaft aus Licht, trockener Erde und stillen Horizonten. An ihrer Ostküste, dort, wo die Sierra de la Laguna im Hintergrund aufragt und die Sea of Cortés das Land in kühles Blau taucht, entsteht mit Amanvari ein Rückzugsort, der genau aus dieser Spannung lebt. Es ist ein Ort zwischen Gegensätzen, zwischen karger Wüste und weichem Wasser, zwischen Weite und Intimität, zwischen archaischer Natur und jenem zurückhaltenden Luxus, für den Aman seit jeher steht.
Schon der Name trägt diese Idee in sich. Amanvari verbindet die Ruhe der Aman-Welt mit dem Sanskrit-Wort für Wasser. Beides bestimmt den Charakter des Hauses. Das Resort folgt keinem Gestus der Überwältigung. Es setzt nicht auf große Inszenierung, sondern auf eine Architektur, die sich der Landschaft anverwandelt. Der Weg durch die Anlage führt vom Ankommen an einer Lagune weiter zur Küste; mit jedem Schritt ändern sich Blickachsen, Licht und Stimmung. Mal öffnet sich der Horizont zur See, mal rahmen Palmenhaine und Gräser den Blick, mal tritt die Wüste mit ihrer stillen Strenge in den Vordergrund.
Amanvari bleibt bewusst überschaubar. Nur 18 Casitas umfasst das Resort, dazu kommt die Casa Grande als Herzstück der öffentlichen Bereiche. Gerade diese intime Größe prägt seine Atmosphäre. Die Gäste wohnen nicht in einer Hotelmaschine, sondern in einer Anlage, die Raum für Rückzug lässt. Die einzelnen Casitas sind großzügig angelegt. Auf 82 Quadratmetern Innenraum und rund 160 Quadratmetern Terrasse verbinden sie Schlafen, Wohnen und Draußensein zu einem fließenden Ganzen.



Zur Erfahrung des Ortes gehört auch die Kulinarik. Amanvari versammelt unterschiedliche Konzepte, die den Charakter der Küste aufnehmen, ohne sich in Folklore zu verlieren. Im Luma, dem mexikanischen Küstenrestaurant, stehen Produkte aus Baja California, handwerkliche Küche und eine offene, lichte Architektur im Mittelpunkt.

Arva bringt die italienische Handschrift, die man aus anderen Aman-Häusern kennt, an die mexikanische Küste und setzt auf klare Aromen, gute Produkte und eine Atmosphäre, die ebenso elegant wie unangestrengt wirkt. Dazu kommen Lounge, Poolbereich und Strandclub, die das gastronomische Bild vervollständigen. Alles bleibt leicht, dem Klima und dem Ort angemessen.

Wer Aman kennt, wird auch hier das Wellness-Konzept als wesentlichen Teil des Ganzen begreifen. Das Spa ist kein Zusatz, sondern Ausdruck derselben Haltung. In Amanvari trifft Amans Idee ganzheitlichen Wohlbefindens auf Heiltraditionen Mexikos. Behandlungsräume mit privaten Gärten, zwei Hydrotherapie-Bereiche, Yoga-Pavillon und ein zeitgenössisch interpretiertes Temazcal schaffen einen Rahmen, in dem Regeneration nicht als Programm, sondern als Folge des Ortes erscheint. Die Baja selbst wird Teil des Erlebnisses: das trockene Licht, die Stille, die Weite, die Nähe von Meer und Wüste.

So wird auch die Umgebung mehr als eine schöne Kulisse. Die Sea of Cortés, von Jacques Cousteau einst als Aquarium der Welt gerühmt, gehört ebenso zu diesem Ort wie die stillen Flächen der Wüste. Amanvari liegt in einer Region, in der sich Meer und Land nicht ausschließen, sondern einander erst verständlich machen.



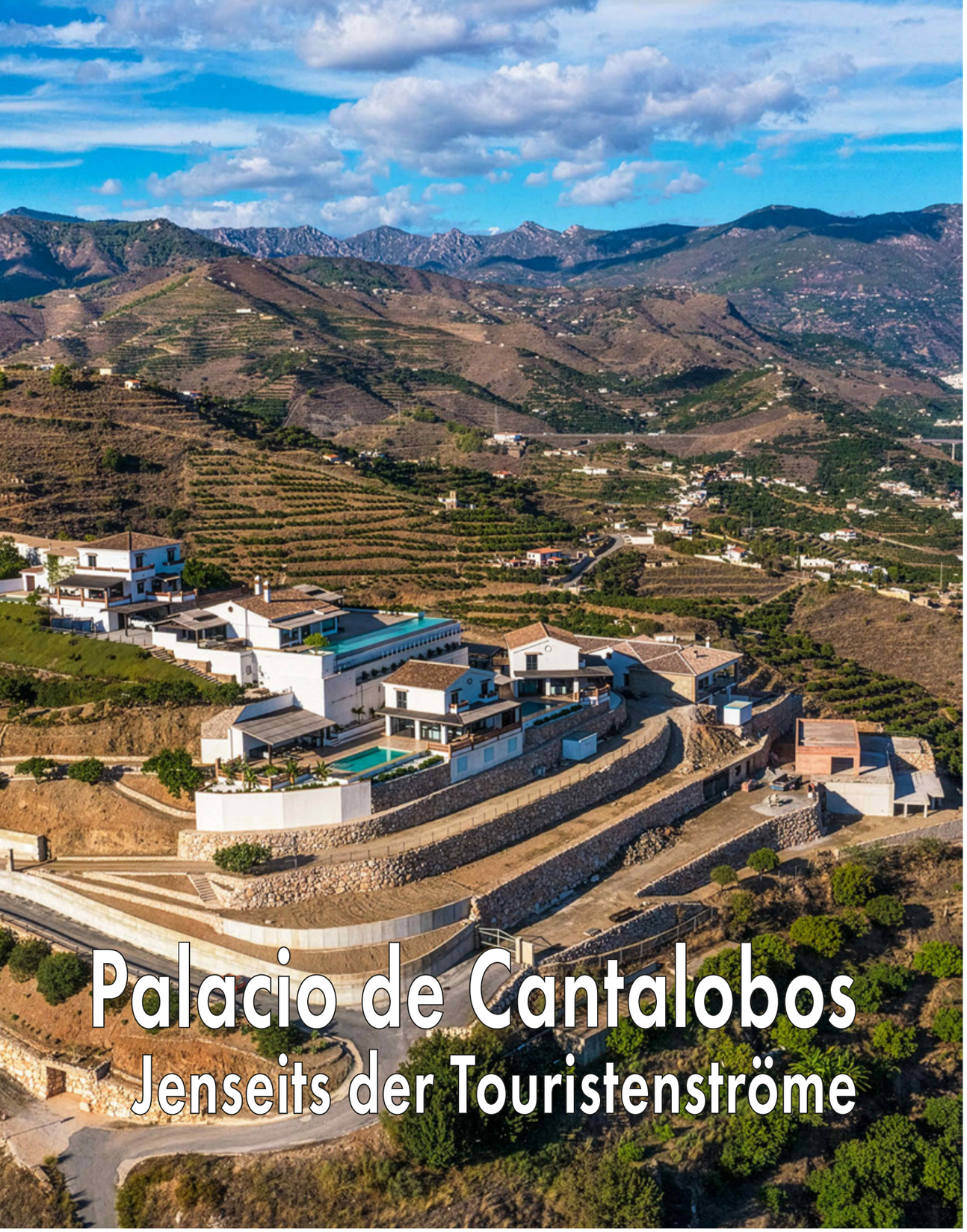


Das Resort übersetzt diese besondere Geografie in eine Form des Reisens, die nicht auf Tempo, sondern auf Wahrnehmung setzt. Gerade darin liegt die besondere Qualität dieses neuen Hauses. Amanvari will nicht lauter sein als seine Umgebung. Es versucht nicht, die Landschaft zu beherrschen, sondern ihr zuzuhören. Für Gäste bedeutet das eine seltene Form des Reisens: nicht Ablenkung im Übermaß, sondern Konzentration auf das Wesentliche.

Am Ende bleibt vielleicht weniger die Erinnerung an einzelne Ausstattungsmerkmale als an ein Gefühl – morgens der Blick über die Lagune, abends die milde Luft über dem Wasser, dazwischen das Bewusstsein, an einem Ort zu sein, der seine Schönheit nicht ausstellt, sondern leise entfaltet.

Mehr Information:
www.aman.com/resorts/amanvari





Palacio de Cantalobos
Jenseits der Touristenströme

von Gottfried Pattermann
Bilder (3) Palacio de Cantalobos

Von oben wirkt der Hügel wie mit ruhiger Hand gezeichnet. Wege ziehen Kurven durch das Gelände, Natursteinmauern folgen den Hängen, dazwischen stehen weiße Häuser. Unten liegen Obstgärten und Terrassenfelder, dahinter die Berge der Costa Tropical. Am Horizont beginnt das Mittelmeer. Hier, oberhalb von Almuñécar, hat das Palacio de Cantalobos seinen Platz gefunden. Nicht am Ende der Welt, wohl aber weit genug entfernt von ihrem gewohnten Lärm.

Das Küstenleben liegt erstaunlich nah. Ein paar Minuten trennen das Anwesen von Almuñécar, einer Stadt mit phönizischen Wurzeln. Unten gibt es Strände, Restaurants und das Durcheinander südlicher Küstenorte. Oben bestimmt etwas anderes den Tag: der Blick über die Hügel, eine Pergola, das Licht, das nachmittags die Farbe wechselt. Der Kontrast ist vielleicht der eigentliche Luxus dieses Ortes. Für Abwechslung muss man nicht weit fahren. Für Ruhe nicht fortgehen.

Die Geschichte des Palacio beginnt nicht mit einem Adelsgeschlecht, sondern mit einer Familie und einer beharrlichen Idee. 2012 erwarb die Familie Lindau Modell den Hügel. Hier sollte ein Ort entstehen, an dem Gäste sich zurückziehen und gemeinsam Zeit verbringen können. Bis zur Verwirklichung vergingen Jahre.

2026 öffnete das familiengeführte Refugium seine Türen. Der Name klingt nach altem Palast, doch das Besondere liegt nicht in einer großen Vergangenheit. Es ist die Entscheidung, Landschaft und Gastlichkeit zum Mittelpunkt eines neuen Hauses zu machen. Wer zwischen den Gebäuden unterwegs ist, erlebt die Anlage nicht als geschlossenen Komplex. Jeder Weg eröffnet einen anderen Ausschnitt der Landschaft, jeder Höhenunterschied verändert die Perspektive.

Über rund 40.000 Quadratmeter verteilt liegen vier private Villen und das Haupthaus El Palacio. Sie bilden kein Hotel im üblichen Sinn, mit langen Korridoren und Zimmernummern. Es sind eigenständige Wohnwelten, die Nähe erlauben, ohne sie zu erzwingen. Das ganze Anwesen nimmt bis zu 42 Gäste auf; auch einzelne Häuser lassen sich mieten. Gemeinsame Zeit und persönlicher Freiraum halten hier die Balance.

El Palacio zeigt das besonders deutlich. Ein neun Meter hohes Atrium öffnet sich unter einer Holzdecke, eine Galerie aus kunstvoll geschmiedetem Eisen umzieht den Raum. Unten stehen großzügige Sofas auf glänzendem Steinboden. Die Architektur braucht keine Insignien eines Grandhotels. Drei Suiten verfügen über eigene Wohnbereiche, Küchen und Terrassen. Hier ist Platz zum Kochen und Feiern, aber auch für die stille Stunde mit einem Buch. Selbst ein Weinkeller
gehört zu diesem Haus.

Im El Cortijo ist die Stimmung eine andere. Dort zieht sich ein 27 Meter langer Infinitypool an einer weiten Natursteinterrasse entlang. Hinter der Wasserkante liegen Hügel und Meer. Unter der Pergola wartet ein großer Tisch, an dem bis zu 24 Menschen Platz finden. Das sagt mehr als jede Hochglanzformel: Das Haus ist nicht allein für die perfekte Aussicht gedacht, sondern für lange Mahlzeiten, Gespräche ohne Eile und Tage, an denen die Uhr Nebensache wird.
Zur Außenküche gehören Pizzaofen und Grill. Die kleineren Villen tragen Namen wie Mango, Naranja und Limón. Das klingt leicht und verspielt, verweist aber auf eine Landschaft, in der subtropische Früchte längst zum Alltag gehören.
Die Umgebung liefert dafür die passende Kulisse. An der Costa Tropical treffen Mittelmeerklima und geschützte Bergtäler aufeinander. Auf den Hängen wachsen Avocados, Mangos und Oliven; in den Gärten des Anwesens gehören Obstbäume zur Szenerie. Ein Spaziergang schenkt viele kleine Blicke, die sich nach und nach zusammensetzen. Man sieht, wie die weißen Häuser mit dem Hang verbunden sind und wie sich die Terrassen in die Topografie einfügen. Die Natur steht hier nicht dekorativ vor einer Hotelfassade. Sie bestimmt den Charakter des Ganzen.
In Andalusien lässt sich das Verhältnis zur Landschaft kaum besser verstehen als beim Essen. Im Palacio de Cantalobos gehören regionale Produzenten zum kulinarischen Konzept. Laut Gastgebern stellt Privatkoch Ceri Ward Menüs zusammen, die sich an Saison und Gästen orientieren. Fleisch kommt unter anderem von der örtlichen Metzgerei Cárnicas Rigar. Schinken stammt aus Trevélez, wo die kühle Bergluft seit langem zum Ruf des Jamón beiträgt. Diese Produkte erzählen von ihrer Herkunft. Wer lieber selbst Hand anlegt, kann sich bei Paella oder Tapas versuchen. Und es ist wohl kein Zufall, dass ein Haus mit so viel Platz unter freiem Himmel den Esstisch beinahe zum wichtigsten Möbelstück erhebt.





Zum Genuss gehört auch der Wein. Das Weingut Calvente steht für eine weniger bekannte Weinlandschaft. Verkostungen mit der Winzerfamilie erzählen von Rebsorten, Böden und Geduld. Dazu kann Kaviar aus der andalusischen Zucht in Riofrío kommen. Das zeigt eine überraschende Seite der regionalen Genusslandschaft. Das Entscheidende bleibt die Herkunft, nicht das Prestige einer Zutat.
Jenseits des Anwesens beginnt ein Südspanien, das mehr ist als Sonne und Meer. Almuñécar bewahrt Spuren seiner langen Geschichte, in den Hügeln liegen Dörfer zwischen Gärten und Feldern, und Richtung Granada führt der Weg zu einer der eindrucksvollsten Städte des Landes. Die Alhambra liegt nach Angaben des Hauses etwa eine Autostunde entfernt. Auch die Berge der Sierra Nevada sind erreichbar. Doch nicht jede freie Stunde verlangt einen Ausflug. Ein Aufenthalt an diesem Ort lebt gerade davon, nicht alles sehen zu müssen.
Am Abend zeigt sich das vielleicht am schönsten. Auf den Terrassen wird das Licht weicher, die Konturen der Berge lösen sich langsam im Dunst auf, und die Küste beginnt in der Ferne zu leuchten. Der Pool spiegelt den Himmel, während am großen Tisch noch Gläser stehen. Man könnte jetzt über die vielen Möglichkeiten sprechen, die dieses Anwesen bietet. Über Privatsphäre und Komfort. Vielleicht genügt aber eine einfachere Feststellung: Das Palacio de Cantalobos gibt seinen Gästen etwas zurück, das auf Reisen leicht verloren geht: Die Freiheit, nirgendwo anders sein zu müssen.

Mehr Information:
Alle Infos rund um den Palacio de Cantalobos unter:
www.cantalobos.com



Advent ohne Großstadttrubel

© November Studio

Von Melitta Kiss

Bern kann Advent, ohne daraus ein Spektakel zu machen. Unter den langen Laubengängen der Altstadt leuchten die Schaufenster, auf den Plätzen duftet es nach Gewürzen und Glühwein. Wer durch die Gassen geht, merkt bald, wie angenehm sich eine Hauptstadt anfühlen kann, die nicht ständig Hauptstadt sein will. Statt großer Inszenierung genügen der Stadt ihre Sandsteinfassaden, die kleinen Märkte und ein wenig Zeit.

Der Sternenmärit gehört im Dezember dazu. Doch Bern erschöpft sich nicht im Weihnachtsmarkt. Die zum UNESCO-Welterbe zählende Altstadt lässt sich zu Fuß erkunden, kilometerlange Arkaden schützen vor Wind und Wetter. Man kann sich treiben lassen, in einem Café einkehren und später dort weitermachen, wo man aufgehört hat. Gerade dieses beiläufige Unterwegssein macht den Reiz aus.

Am Eingang zur Altstadt, unmittelbar gegenüber dem Bahnhof, wartet der Schweizerhof Bern & Spa. Seine Lage könnte praktischer kaum sein, sein Charakter ist dagegen alles andere als nüchtern. Das traditionsreiche Fünfsternehaus bietet jene Mischung aus städtischer Eleganz und behaglicher Geborgenheit, die nach einem Winterspaziergang besonders willkommen ist. Draußen die kühle Luft der Gassen, drinnen Wärme, gedämpftes Licht und die Aussicht auf einen Abend, der keinen weiteren Programmpunkt braucht.

Ein solcher Abend lässt sich in Jack's Brasserie verbringen. Seit 1913 gehört sie zum gesellschaftlichen Leben Berns. Dunkles Holz und klassisches Brasserieflair erinnern an die lange Geschichte des Hauses, während die Küche mit 14 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet ist. Zu Weihnachten, vom 24. bis 26. Dezember, ergänzt ein festliches Menü die reguläre Karte. Wer danach lieber noch ein wenig zur Ruhe kommen möchte, zieht sich in den Spa zurück.

Für die Adventszeit vom 19. November bis 23. Dezember 2026 hat der Schweizerhof ein Arrangement zusammengestellt, das Übernachtung, Frühstück, ein Glühweinerlebnis und das Bern Ticket umfasst. Die Preise beginnen bei 520 Schweizer Franken pro Doppelzimmer; auf Spa-Behandlungen gibt es eine Ermäßigung. Viel mehr braucht es für ein langes Wochenende nicht.

Nur zum Jahreswechsel erlaubt sich das Haus einen deutlich glanzvolleren Auftritt. Auf der Bel Etage wird an Silvester mit Champagner, Musik und Tanz gefeiert, während Jack's Brasserie ein eigenes Menü serviert. Bern kann also auch festlich und ausgelassen sein. Doch das Schönste an dieser Stadt bleibt vielleicht, dass sie nach dem letzten Glas wieder ganz selbstverständlich zu ihrer stilleren Art zurückfindet.

Mehr Information:
https://schweizerhofbern.com

Ausblicke



Muss eine Reise sich lohnen?

Text von Gottfried Pattermann und Melitta Kiss

Essay

Haben wir die Tickets? Die Reservierung fürs Museum? Wo liegt die Buchungsbestätigung? Die Tennisschuhe sind eingepackt, aber die zum Wandern fehlen noch. Brauchen wir eigene Flossen? Der Tauchkurs ist am Mittwoch, die Radtour am Donnerstag, allerdings nur bei gutem Wetter, sonst müssten wir tauschen. Das Restaurant hat dienstags geschlossen. Wann fahren wir dann in die Altstadt? Und haben wir eigentlich schon den Mietwagen bestätigt? Morgen früh geht es los. Wir müssen dringend schlafen. Vorher noch die Wettervorhersage.

Der Urlaub hat noch gar nicht begonnen, da sind wir schon erschöpft. Sieben freie Tage liegen vor uns, sorgfältig gefüllt mit Beschäftigung für neunzehn. Auf dem Küchentisch liegt eine Liste, auf dem Telefon eine zweite. Eine dritte steckt im Reiseführer. Wir haben an alles gedacht, sogar an einen freien Nachmittag. Den könnten wir gegebenenfalls noch für den Bootsausflug nutzen. Schließlich kostet die Reise Geld. Da möchte man etwas davon haben.

Dieser Wunsch ist verständlich. Wer lange gespart hat, will seine kostbaren freien Tage nicht vergeuden. Wer endlich nach Paris kommt, möchte vielleicht tatsächlich die Mona Lisa sehen. Es wäre ziemlich überheblich, ihm vom nächsten Café aus zu erklären, dass wahre Reisende auf solche Dinge verzichten. Auch die demonstrative Gelassenheit kann eine Form von Eitelkeit sein. Manche sammeln Sehenswürdigkeiten, andere ihre Überlegenheit gegenüber denen, die Sehenswürdigkeiten sammeln.

Nur gerät unterwegs leicht etwas durcheinander. Aus einer Möglichkeit wird eine Aufgabe. Der Reiseführer empfiehlt einen Aussichtspunkt, und plötzlich schulden wir ihm den Aufstieg. Die Eintrittskarte ist bezahlt, also bleiben wir bis zum letzten Saal, obwohl die Füße längst anderer Meinung sind. Vor der Mona Lisa heben wir das Telefon über fremde Köpfe. Auf dem Bildschirm ist das Gemälde endlich zu erkennen. Ob wir es angesehen haben, lässt sich später schwer feststellen.

Für die sportlich Ambitionierten kommt ein zweiter Stundenplan hinzu. Morgens Tennis, solange es noch kühl ist. Danach aufs Rad, denn die Küstenstraße soll großartig sein. Am Nachmittag wartet die Tauchbasis, und gelaufen wird selbstverständlich auch. Man hat die Schuhe schließlich nicht umsonst eingepackt. Zwischen zwei Trainingseinheiten sitzt man kurz auf der Terrasse und betrachtet das Meer mit dem prüfenden Blick eines Menschen, der überlegt, ob sich darin noch etwas absolvieren ließe. Dagegen ist wenig einzuwenden, solange jemand genau darin sein Vergnügen findet. Wer gern taucht, erlebt unter Wasser etwas, das ihm kein Liegestuhl bieten kann. Eine Radtour kann einen Tag öffnen, ein Tennismatch den Kopf leeren. Merkwürdig wird es, wenn wir das vertraute



Pflichtgefühl mit in die Sporttasche packen. Dann meldet die Uhr einen gelungenen Tag, während ihr Träger nur noch duschen möchte. Die Erholung ist für morgen vorgesehen, nach dem Frühstückslauf.

Auch im Hotel wartet ein freundliches Überangebot. Der Pool ist beheizt, die Sauna duftet nach Zirbe, um fünf beginnt die Weinprobe. Alles im Preis enthalten. Gerade das macht die Sache schwierig. Wer die Sauna auslässt, hat rechnerisch etwas verschenkt. Wer auf dem Zimmer liest, während unten jemand drei Olivenöle erklärt, nutzt das Haus offenbar nicht richtig. So wird aus großzügiger Gastlichkeit eine Verpflichtung, die uns niemand auferlegt hat. Der Gastgeber würde uns vermutlich einfach einen angenehmen Nachmittag wünschen.

Überhaupt diese Frage bei der Heimkehr: Hat es sich gelohnt? Sie klingt freundlich und verlangt doch beinahe einen Geschäftsbericht. Was haben wir gesehen, geschafft, entdeckt? Wie war das Hotel, wie das Essen, wie viele Kilometer waren es? Schwieriger wird es mit einem Nachmittag, an dem wir auf einer Mauer saßen. Unten fuhr gelegentlich ein Boot vorbei. Jemand schloss einen Fensterladen. Irgendwann bekamen wir Hunger. Für eine überzeugende Bilanz fehlt da einiges.

Vielleicht fällt uns deshalb das Auslassen so schwer. Hinter jeder Entscheidung wartet die Vorstellung eines besseren Erlebnisses. Während wir im Café sitzen, könnte am Hafen gerade etwas geschehen. Während wir am Hafen stehen, verstreicht unsere letzte Gelegenheit für die Kirche. Und wer weiß, wann wir wiederkommen. Also gehen wir weiter, mit halb getrunkenem Kaffee und dem seltsamen Gefühl, dem eigenen Urlaub ständig ein paar Schritte hinterherzulaufen.

Dabei sind gerade die Stunden ohne festen Auftrag oft erstaunlich empfänglich.

Man bemerkt, wie der Kellner einen wackelnden Tisch mit gefaltetem Papier beruhigt. Man hört zwei Männer streiten, ohne ihre Sprache zu verstehen, und versteht dennoch ungefähr, worum es geht. Vielleicht bleibt ein Gespräch hängen, vielleicht nur der Geruch einer Bäckerei. Nichts davon lässt sich bestellen. Es geschieht auch nicht zuverlässiger, wenn wir uns vornehmen, heute besonders aufmerksam und absichtslos zu sein.

Denn nun könnten wir ausgerechnet das Nichtstun zur nächsten Disziplin machen. Drei Stunden gelassen aufs Wasser schauen, keine einzige Sehenswürdigkeit besuchen, das Telefon heldenhaft im Zimmer lassen. Auch dafür ließe sich abends eine kleine Erfolgsmeldung verfassen. Nur hätten wir dann die alte Strenge gegen uns selbst behalten und lediglich das Programm gewechselt. Wer im Museum glücklich ist, muss nicht hinaus. Wer müde ist, darf gehen, auch wenn im nächsten Saal das berühmteste Bild hängt.

Natürlich bleiben Enttäuschungen. Es regnet, das Zimmer ist laut, der erhoffte Blick verschwindet im Nebel. Manche Tage sind einfach mittelmäßig. Wir müssen ihnen weder nachträglich einen tieferen Sinn geben noch dankbar erklären, gerade die Panne sei das eigentliche Geschenk gewesen. Manchmal war die Panne bloß ärgerlich. Auch ein Urlaub muss nicht in jeder Stunde beweisen, dass wir ihn richtig gewählt haben.

Morgen könnten wir den Wecker ausschalten. Das Frühstück gibt es bis elf, die Altstadt steht vermutlich auch nachmittags noch. Neben dem Bett liegen die Laufschuhe. Unter der Decke liegt der Hund. Eine Pfote schaut heraus, die Nase ebenfalls. Tennis, Tauchen, Küstenstraße, Mona Lisa: Er seufzt einmal und schläft weiter.





Text: Nika Osterwald

Als Herr Berger erfuhr, dass er seit dreißig Jahren falsch Urlaub machte, saß er gerade beim Frühstück. Eine Frau im Internet erklärte ihm, wie man morgens bewusst Kaffee trank. Sie hielt eine Tasse. Berger auch. Bei ihr war es ein Ritual, bei ihm bisher nur Durst gewesen.

Er klickte weiter. Ein Mann ging durch einen Wald und sprach von einer tiefen Verbindung zur Natur. Berger ging gelegentlich denselben Weg zum Wirtshaus. Offenbar hatte er dabei jahrelang eine spirituelle Erfahrung übersehen. Besonders bitter: Der Mann bot dafür Wochenenden an. Für 890 Euro. Ohne Anreise.

Berger beschloss, sich zu informieren. Ausschlafen hieß jetzt Sleep Tourism. Schweigen hieß Silent Travel. Wer sein Telefon ausschaltete, machte Digital Detox. Seine Mutter hatte das alles beherrscht. Leider war sie gestorben, bevor jemand ihr eine Agentur vermitteln konnte.

Das Angebot war überwältigend. Eine Beraterin erklärte, man müsse auf Reisen wieder lernen, einfach nur zu sein. Sie bot sechs Einheiten dazu an, mit Arbeitsheft und Abschlussgespräch. Berger fragte, ob er auch ohne Abschluss einfach sein dürfe. Die Antwort kam automatisch: Vielen Dank für dein Interesse an deiner Transformation.

Er buchte ein kleines Haus auf dem Land. Die Vermieterin schrieb, der Empfang sei schlecht, das Wasser komme aus einer Quelle, und zum Frühstück gebe es, was gerade da sei. Berger war begeistert. Die Frau entschuldigte sich. Sie wusste nicht, dass sie ein Konzept hatte.

Am ersten Morgen ging er zum Bäcker. Auf dem Rückweg begegnete er einer Ziege. Sie sah ihn an. Er sah zurück. Früher wäre das eine Begegnung mit einer Ziege gewesen. Jetzt fehlten nur ein Fotograf und ein englischer Untertitel, um daraus ein Angebot für Führungskräfte zu machen.

Abends schrieb seine Tochter, ob er schon etwas gepostet habe. Nein, schrieb Berger. Dann wisse doch niemand, dass er dort sei. Er betrachtete seine Hände, seine Schuhe, den Tisch. Bisher hatte ihm das als Anwesenheitsnachweis genügt. Nun kam ihm sein Aufenthalt eigentümlich unbestätigt vor.

Er fotografierte den Frühstückstisch. Die Vermieterin wollte die leere Butterpackung wegräumen. Berger bat sie, alles liegen zu lassen. Das wirke authentisch. Sie fragte, ob er noch Kaffee wolle. Er bat sie, die Kanne langsam zu heben. Beim ersten Versuch war ihr Arm im Bild gewesen.

Seine Tochter bearbeitete die Aufnahme. Die Tischdecke wurde heller, die Butter gelber, die Vermieterin verschwand. Dazu schrieb sie: Zurück zum Wesentlichen. Der Beitrag bekam 243 Herzen. Eine Agentur fragte an, ob Berger sich eine Zusammenarbeit vorstellen könne.

Zwei Wochen später empfahl er seinen Followern einen Ort, den er eigentlich für sich behalten wollte. Die Vermieterin erhielt eine Anfrage für ein Retreat. Berger sollte über echte Begegnungen sprechen. Berger bekam ein Honorar. Die Vermieterin sollte dankbar sein. Für sie hatte man Reichweite vorgesehen. Die Ziege war leider nicht verfügbar. Man ersetzte sie durch eine Kooperationspartnerin. Die hatte deutlich mehr Fans.



Das Boot ist besetzt

Das Boot ist besetzt. Auf seinem Rand sitzen Vögel, als hätten sie es für den Vormittag gemietet. Der Motor steht still, niemand hält das Steuer. Ein paar Blätter treiben auf dem Wasser. Hinter dem See verlieren die Hügel ihre Konturen. Es ist eines jener Bilder, bei denen man unwillkürlich leiser wird.

Auf dem Titel dieses Heftes hat uns dieses Boot hinausbegleitet. Nun begegnet es uns auf der letzten Seite wieder. Dazwischen lagen Landschaften, Häuser, gedeckte Tische und Menschen, die Gäste empfangen. Hier ist der Platz des Menschen leer geblieben. Die Vögel scheinen ihn nicht zu vermissen.

Vielleicht liegt darin der kleine Trost dieses Bildes. Eine Welt, die wir bereisen, besteht auch dann, wenn wir gerade nicht unterwegs sind. Am Ufer wird es hell, irgendwo öffnet jemand ein Fenster. Ein Fischer wird nach seinem Boot sehen müssen. Bis dahin gehört es den Vögeln. Sie brauchen weder eine Buchungsbestätigung noch einen besonders guten Grund, hier zu sitzen.

Zum Jahresende werden wir gern grundsätzlich. Wir zählen Erlebnisse, ziehen Bilanz, prüfen, was gelungen ist und was wir versäumt haben.

Selbst die schönen Erinnerungen müssen noch einmal antreten. Dieser See entzieht sich dem Verfahren. Wir wissen nicht, was vor der Aufnahme geschah und was danach. Das Bild schuldet uns keine Geschichte mit glücklichem Ausgang. Es zeigt einen Augenblick, der auch ohne unser Urteil auskommt.

Und doch nehmen wir etwas mit. Vielleicht das kühle Blau des Wassers. Vielleicht den schmalen hellen Streifen am anderen Ufer. Vielleicht bloß die Vorstellung, für eine Weile dort zu stehen, die Hände in den Taschen, während hinter uns der Tag beginnt.

Nicht jede Reiseerinnerung braucht ein großes Ereignis. Manchmal genügt ein Blick, den man später wiederfindet, mitten in einer ganz gewöhnlichen Woche.

Für die kommenden Feiertage wünschen wir Ihnen solche Augenblicke. Einen Tisch, an dem Sie gern sitzen. Menschen, bei denen Sie nichts darstellen müssen. Zeit für ein Gespräch, das länger dauert als vorgesehen.

Und im neuen Jahr Gesundheit und Gelegenheiten, die eigene Neugier mit hinauszunehmen.

Danke, dass Sie uns in diesem Jahr
Ihre Zeit geschenkt haben.

