



4190824604907016

4,90 €

STIL.IST

magazin 16

¡HOLA BELLEZA!

reiseziel mallorca

AMERICARS

heißes blech aus übersee

THE BOSSHOSS IM INTERVIEW

spiel mit den klischees

ALPENGLÜH'N

alpines wohnen

ACH DU GRÜNE NEUNE

frische kräuterküche



Mutterglück –
Mutterdruck

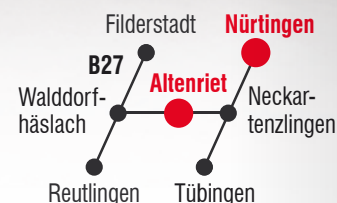
fenchel
Wohnfaszination

Einfach schöner wohnen.

TEAM 7

www.fenchel.de

**Ihr kompetenter Einrichtungspartner
für die Region Stuttgart und Neckar-Alb.**



FILIALE ALTENRIET
Walddorfer Straße 79
72657 Altenriet
Tel. 07127 / 93270

FILIALE NÜRTINGEN
Neckarstraße 20
72622 Nürtingen
Tel. 07022 / 2417444

KÜCHENSTUDIO IM MEISTERMAX
Metzinger Straße 47
72622 Nürtingen
Tel. 07127 / 9327100

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

der englische Schauspieler und Autor Sir Michael Edward Palin sagte einst:

„Wenn dich einmal das Reisefieber packt, gibt es kein bekanntes Heilmittel, und ich bin gerne bis zum Ende meines Lebens daran erkrankt.“

Das Reisen stellt ja bekanntermaßen immer einen wichtigen Teil eines jeden STIL.IST Hefts dar.

Warum eigentlich? Ganz einfach: Weil wir alle gerne unterwegs sind! Unsere Redaktion besteht zwar aus ganz unterschiedlichen Menschen, aber die Liebe zu neuen, aber auch altbekannten Orten verbindet uns. Wir lieben die spontanen Trips in die Metropolen dieser Welt, die erholsamen Wanderausflüge in die Berge, Wellness mit dem Partner oder der besten Freundin. Wir sammeln viele Eindrücke aus verschiedenen Blickwinkeln. Nie wird etwas einseitig beleuchtet. Urlaub mit dem Nachwuchs, Urban Traveling, Reisen ohne Verpflichtungen: weil wir alles vertreten, können wir unseren Lesern auch alles bieten.

Da wäre zum einen Mallorca, eine Insel, die immer noch stark polarisiert. Trotz des positiven Umbruchs der letzten Jahre wird „Deutschlands siebzehntes Bundesland“ auch jetzt noch gerne auf den Halligalli-Tourismus reduziert. Dabei bietet die größte Schwester der Islas Baleares eine Vielfalt, die ihresgleichen lange suchen muss. Ob Strand, Berge, Radfahren, Reiten, Finca-Urlaub, hochwertige Hotels im Inland oder kleine, landestypische Unterkünfte mit persönlichem Touch: wir haben so einiges (vielleicht auch noch völlig Unbekanntes) aus unserer Zeit auf der Insel der „Els Foners de Balears“, der historischen Steinschleuderkämpfer, mitgebracht.

„Du weißt erst, was wahre Liebe ist, wenn du ein Kind bekommen hast!“. Seien wir doch mal ehrlich: Hat nicht fast jede Mutter diesen Spruch schon mal irgendwo benutzt? Ohne dabei auf die Gefühle ihres Gegenübers zu achten? Vielleicht steht da eine Frau, die keine Kinder möchte oder bekommen kann? Die sich noch völlig unsicher in ihrer Lebensplanung ist? Welches Familienfest wird nicht von: „Na, ihr seid doch auch schon ziemlich lange zusammen. Da wird's doch Zeit für was Kleines“ überschattet? Aber genauso andersherum. „Was? Du hast in deinem Alter schon vier Kinder? Das ist doch heutzutage völlig unverantwortlich!“. Warum ist das Thema Kinder bekommen: ja oder nein immer noch so ein heißes, unentspanntes Eisen? Wir beleuchten das Ganze in „Mutterm Glück – Mutterdruck“.

Es gibt auch eine kleine Neuigkeit in eigener Sache zu verkünden. Wir haben beschlossen, der STIL.IST noch mehr redaktionellen Raum zu bieten und deshalb auf eine Erscheinungsweise zweimal jährlich umgestellt. Ab sofort gibt es eine Frühjahr-/Sommer- und eine Herbst-/Winter-Ausgabe. Mehr Seiten, mehr Input, mehr Themen, mehr Recherche.

Lesen und entdecken Sie.

Herzlichst Ihre
Milijana Magarewitsch

INHALT

magazin 16 märz 2019

06

KALEIDOSKOP.

Sommer, Sonne, Festivals! Wer Musik liebt, besucht hin und wieder auch ein klangvolles Outdoor-Event. Ob Lieblings-DJ oder -Band, Mainstream oder Independent: Das STIL.IST-Team hat eine kleine, aber feine Auswahl an „luftigen“ Glanzlichtern zusammengestellt.

¡HOLA BELLEZA!

08

REISEZIEL MALLORCA.

Natur, Sport, Strände, bezaubernde Dörfer, unterirdische Höhlen, ein unschlagbares Freizeitangebot und kulinarische Highlights: Mallorca hat viel zu bieten. Wir machen mit unseren Lesern einen kleinen Spaziergang über die Insel.



ALPENGLÜH'N

22

ALPINES DESIGN.

Gebäude gibt es überall. Was ist daran in den Bergen so besonders? Vielleicht, dass es im Gebirge noch herausfordernder ist, angemessen und dennoch modern zu gestalten. Und der Natur wäre es, behaupten nicht wenige, ohnehin am liebsten, wenn sie gänzlich unberührt bliebe. So geht es in den Bergen stets darum, maßvolle Behausungen zu gestalten.

34

HÜTTENNÄCHTE, PISTENTAGE.

Kaum ein Gebiet ist mit dem Schneesport so eng verbunden wie die Region der Kitzbüheler Alpen. Wie mit Staubzucker bestreut glitzern die weißen Gipfel hoch über den Orten St. Johann in Tirol, Oberndorf, Kirchdorf und Erpfendorf, die grenzenlose Schnee- und Skifreuden – den ganzen Winter hindurch – bieten.



AMERICARS

40

ELVIS, PETTICOATS UND EIN PONTIAC.

Wenn man das Haus von Jens und Jessica betritt, fühlt man sich sofort heimelig und irgendwie in der Zeit zurückversetzt. Back in time. Ein süßes Gefühl von Nostalgie schleicht sich ins Herz.

44

SPIEL MIT DEN KLISCHEES.

The BossHoss haben ihn geschafft: Den Spagat zwischen ehrlicher, handgemachter Musik und medialer Präsenz. Zwischen Klischee und Authentizität. Seit Jahren kultivieren sie ihr Image als Urban Cowboys und leben ihre Liebe zu schnellen Autos und Motorrädern. Was auf den ersten Blick wirken mag wie eine reine Marketinghülle ist tatsächlich gelebte Leidenschaft für diesen Lifestyle und natürlich die Musik.



48

ROCK IM POTT.

Bat out of Hell ist heiß, romantisch, wild und rockig. Und so sind auch die Choreografien zu den bombastischen Songs aus der Feder von Jim Steinman. Schritt für Schritt wird das gigantische Rockepos zum Leben erweckt. Mit deutschen Texten. Mitten in Oberhausen.

ESSKULTUR

52

KRÄUTERKÜCHE.

Umringt von der spektakulären Kulisse der Bayrischen Alpen thront auf 1000 Metern das Fünf-Sterne-Superior-Hotel Kempinski Berchtesgaden. Es besticht durch seine imposante Alteinlage und seine architektonisch klare Bauweise mit viel Holz und Glas. Wir trafen den Head Chef des Johann Grills, Sebastian Weigl, zum Interview.



56

BLÜHENDES PARIS.

Die Stadt der Liebe. Legendar und in aller Welt berühmt um ihrer Denkmäler willen, um der Reichtümer ihrer Museen und der Kreativität seiner Künstler. Paris ist ebenso eine geschichtsträchtige Stadt, und auf jedem Spaziergang begibt man sich auf eine Reise durch die Jahrhunderte.

TREND

58

DEN ZAHN DER ZEIT AUFHALTEN.

Jung und schön und das für immer! Ein Traum, nach dem sich die Menschheit seit jeher verzehrt – bislang allerdings erfolglos. Die Medizin scheint für diesen uralten Mammutwunsch noch keine adäquate Antwort parat zu haben. Aber einige Zwischenlösungen. So wie Hyaluron. Wir wollten es etwas genauer wissen und haben hierfür eine Expertin zurate gezogen.

PSYCHOLOGIE

62

MEIN KIND, DEIN KIND, KEIN KIND.

Die Frage nach Kindern ist wohl eine der sensibelsten überhaupt. Umso erstaunlicher ist, dass sie häufig ziemlich unsensibel gestellt und diskutiert wird. Noch auffälliger ist jedoch die Tatsache, dass die Diskussion hauptsächlich auf dem Rücken der Frau ausgetragen wird. Höchste Zeit, dass sich bei diesem Thema in der Gesellschaft endlich etwas ändert: Weniger Druck, mehr Toleranz und Solidarität, bitte!



66

WAS MÖCHTE ICH WIRKLICH VOM LEBEN.

„Das Blossome Journal hilft dir dabei herauszufinden, was du wirklich willst und wie du dort hin kommst“: Life Coach Simone Stocker hat es sich zur Aufgabe gemacht, Menschen dabei zu helfen, ihr wahres Ich zu entdecken. Mithilfe eines „Tagebuchs“. Spannend!

70

IDENTITÄT.

Noch bevor Instagram und künstlich aufpolierte Profile en vogue waren, stellte Senay Gueler sein Leben auf mehrere Standbeine auf. Als DJ, Musiker, Model und Schauspieler ist er inzwischen auch über die Grenzen seiner Wahlheimat Berlin bekannt. Ein Mann mit vielen Gesichtern, Herz und Prinzipien.



STANDARDS

03

EDITORIAL.

78

IMPRESSUM.

78

AUSBlick. MAGAZIN 17.

KALEIDOSKOP

Sommer, Sonne, Festivalzeit! Wenn die Temperaturen endlich wieder steigen, freuen wir uns schon auf viel freie Zeit mit guter Musik und tollen Menschen. Diese Festivals wollen wir diesen Sommer auf jeden Fall besuchen:

Maifeld Derby

Das Maifeld Derby verzichtet auf übertrieben große und teure Namen und hat seine Stärke vor allem in der musikalischen Bandbreite. Auf insgesamt vier Bühnen treten an drei Tagen über 70 nationale und internationale Künstler auf. Von Indie-Rock bis Electronica ist alles mit dabei, was das Musikherz begehrt. Dieses Mal können die Festivalbesucher unter anderem Captain Planet oder Tocartronic auf der Bühne erleben. •

STANDORT: Mannheim, Maimarktgelände
TERMIN: 14.6. – 16.6.2019 PREIS: 100 €

Southside

Seit 1999 findet das Southside Festival in Neuhausen ob Eck als süddeutsches Pendant zum Hurricane in Norddeutschland statt. International erfolgreiche Künstler, beliebte deutsche Acts und eine große Zahl an Newcomern gibt es hier zu erleben. Neben den Toten Hosen, den Foo Fighters und Mumford & Sons wird dieses Mal auch The Cure erwartet. Ein besonderes Highlight dürfte auch der Auftritt von Mike Skinner und The Streets werden. Die Hip-Hop-Kombi wurde erst in diesem Jahr wieder zum Leben erweckt und spielte bisher nur ein paar Konzerte in UK. •

STANDORT: Neuhausen ob Eck
TERMIN: 21. – 23.06.2019 PREIS: 209 €

Donauinselfestival

Das Wiener Donauinselfest ist das größte Open-Air-Festival in Europa mit freiem Eintritt. Bereits seit 36 Jahren wird auf der Donauinsel gegen Ende Juni, auf 18 Bühnen, ein hochkarätiges Musik-, Action- und Fun-Programm geboten. Neben einem abwechslungsreichen Musik-Line-up, mit mehr als 200 nationalen und internationalen Acts, steht das Donauinselfest seit jeher für sozialen Zusammenhalt und einen respektvollen Umgang miteinander. Ein Festival mit Kultstatus! •

STANDORT: Donauinsel, Wien
TERMIN: 21. – 23.06. 2019
PREIS: Eintritt frei

Melt! > > > > >

Seit vielen Jahren ist das MELT! eines unserer Lieblingsfestivals. Es bietet ein konsequent erstklassiges Line-Up zwischen Pop, Indie und Techno und erhält seinen besonderen Reiz vor allem durch seine diversen Dancefloors, die abseits der Live-Bühnen die Gelegenheit geben, ganz ohne Menschenmenge zur Musik zu feiern. Tagsüber kann man sich entspannt am Gremminer See abkühlen, sofern es das Wetter erlaubt. •

STANDORT: Ferropolis, Gräfenhainichen
TERMIN: 19.7. – 21.7.2019 PREIS: 129 €



Fotos: KMK/Jürgen Rösner

LOFT – Das Designkaufhaus:

MESSE KARLSRUHE WIRD ZUM TREFFPUNKT FÜR DESIGNLIEBHABER

Individualisten, Trendsetter und Stilbewusste zieht es vom 24. bis 26. Mai 2019 in die Messe Karlsruhe. Bei der fünften Auflage der LOFT – Das Designkaufhaus finden sie ihre Lieblingsstücke: ausgefallene und individuelle Produkte aus den Bereichen Wohnen, Accessoires, Mode und Lifestyle. Die LOFT ist Treffpunkt für Design-Professionals, Labels, Newcomer und Hochschulen, die modernes und innovatives Design präsentieren. Gerade der direkte Kontakt zu den kreativen, aufstrebenden Gestaltern macht die LOFT zu einem einzigartigen Erlebnis. Hierzu gehört auch Petricor. Das junge Label aus Heidelberg designt und produziert Handtaschen aus Leder und Kunstleder. Die handgefertigten Taschen leben von ihrem schlichten Design und der Struktur der hochwertigen Materialien. „Der Geruch von Regen im Sommer“ bedeutet das spanische Wort Petricor übersetzt. Diese wunderbaren Kleinigkeiten des Lebens möchte Janina König mit ihren Taschen würdigen. Das Highlight ihrer Kollektion ist die Festivaltasche, die sich auf verschiedene Arten tragen lässt.

Die Leidenschaft und Persönlichkeit der Designer sind überall auf der Messe zu spüren. Doch die LOFT ist dafür bekannt, dass sie nicht nur eine ganze Reihe von innovativen Designs präsentiert, sondern

auch mit Events und Lounges für eine ausgelassene Stimmung sorgt.

Gemeinsam mit der LOFT findet das New Housing – Tiny House Festival zum zweiten Mal in Karlsruhe statt. Tiny House-Besitzer und -Hersteller, Architekten, Handwerker und Selbstbauer sowie Interessierte können sich zu diesem alternativen Wohntrend austauschen und unterschiedliche Tiny Houses besichtigen sowie bestellen.

Weitere Informationen unter:
www.loft-designkaufhaus.de und
www.new-housing.de

Der Eintritt gilt sowohl für die LOFT als auch für das New Housing – Tiny House Festival.

Ort: Messe Karlsruhe
Messeallee 1, 76287 Rheinstetten

Öffnungszeiten:
Freitag, 24. Mai: 12 – 21 Uhr
Samstag, 25. Mai: 11 – 19 Uhr
Sonntag, 26. Mai: 11 – 19 Uhr



ANZEIGE

Foto: Petricor



WIR ♥ MALLORCA

isla diversa

Natur, Sport, Strände, bezaubernde Dörfer, unterirdische Höhlen, ein unschlagbares Freizeitangebot und kulinarische Highlights: Mallorca hat viel zu bieten. Wir machen mit unseren Lesern einen kleinen Spaziergang über die Insel.

•

Die schöne Altstadt von Palma, der Hauptstadt Mallorcas, weiß zu begeistern. Hoch oben auf der römischen Mauer, die die alte Stadt umgab, thront die gotische Kathedrale La Seu majestätisch über dem Meer. Von Antonio Gaudí restauriert, beherbergt sie ein spektakuläres Wandbild des zeitgenössischen Malers und Bildhauers Miquel Barceló. Nur wenige Schritte entfernt liegt die Almudaina, eine weitere Sehenswürdigkeit im gotischen Stil. Sie ist der Königspalast (Alcázar Real) der Stadt und eine der Residenzen der spanischen Königsfamilie. Es geht weiter zur Lonja, dem ehemaligen Sitz der Kaufmannsgilde. Dies ist eines der schönsten Gebäude der Stadt und das Zuhause zahlreicher temporärer Kunstausstellungen.

Viele weitere Schätze sind in den engen Gassen der Innenstadt zu finden. Das Museum im Palais March zeigt eine interessante Sammlung gegenwärtiger Skulpturen und antiker Bücher. Weiter geht es zum

Kloster San Francisco, wo die Basilika und der gotische Kreuzgang mit seinen schönen Säulen besonders ins Auge fallen. Die Kirche Santa Eulalia besticht durch ihren hohen Glockenturm und die fantasievollen Wasserspeier, die über die Emporen hervorragen. Einen privilegierten Blick auf die Insel hat man von der knapp drei Kilometer von der Altstadt entfernten gotischen Burg Bellver, eine der wenigen Burgen Europas mit kreisförmigem Grundriss. Einen Besuch wert ist auch das Kloster Miramar in Valldemossa in den nördlichen Bergen der Insel. Das Museum und die schönen Gärten sind einfach zauberhaft.

EMPFEHLUNG: Spannende Einblicke in die prähistorische Zeit der ersten Inselbewohner erhalten Interessierte in den talayotischen Siedlungen. In Artà erwartet sie eine der größten und am besten erhaltenen Anlagen: Ses Païsses, gelegen in einem wunderschönen Steineichenwald.

SHOPPING AUF MALLORQUIN

Wer prall gefüllte Einkaufstaschen liebt, wird sich besonders in den Straßen Palmas (Sant Miquel, Jaume III oder El Born) wohlfühlen. Wer allerdings Kunsthandwerk sucht, muss zum frühen Vogel mutieren und an den Ständen der Plaça Major entlangschlendern. In den Küstenstädten wiederum finden sich lebhaftes Straßenmärkte mit allen möglichen Angeboten. Stoffe, Goldschmiedeartikel, Körbe oder Töpferwaren gehören hier genauso zum schöpferischen Repertoire wie ein Siurell, eine kleine weiße Tonfigur mit Pfeife, die auf die talayotische Zeit zurückgeht. Nicht nur ein Souvenir für die Lieben zuhause, sondern auch ein wahrer Glücksbringer (so sagen es die Einheimischen zumindest). Bekannt ist Mallorca auch für seine hochwertigen Lederwaren. Wer sich selbst von der Qualität überzeugen und mehr über den handwerklichen Herstellungsprozess erfahren möchte, sollte in einer der Fabriken, zum Beispiel in Inca in der Region Raiguer, im Herzen der Insel, vorbeischaun.

BUEN APETITO

Dass die mediterrane Küche für ihre Vielfalt bekannt ist, ist nichts Neues. Dennoch überrascht sie manchmal auch noch so verwöhnte Gaumen. Fisch und Meeresfrüchte sowie Fleisch, Obst und Gemüse sind nur einige der Lebensmittel für die Mallorca bekannt ist. Im Mittelpunkt stehen inseltypische Wurstwaren aus Schweinefleisch, allen voran die berühmte Sobrasada, eine luftgetrocknete und streichfähige Rohwurst. Unbekannt dürften manchen (oder sogar vielen?) der Coca de Trempó, ein mit verschiedenem Gemüse belegter Blechkuchen, oder Arròs brut, ein würziges Reisgericht, das ursprünglich mit Gemüse, Fleisch und Wild zubereitet wurde, sein.

Schleckermäulchen probieren am besten die berühmte Ensaimada, eine mit Puderzucker bestreute spiralförmige Blätterteig-Delikatesse. Mallorca ist auch bekannt für seinen Honig. Statt Zucker schmeckt man ihn in Keksen, Marzipan oder im mallorquinischen Käsekuchen. Ein weiteres Highlight ist Turrón, Spaniens süße „Allzweckwaffe“, bestehend aus Mandeln, Honig, Zucker und Eiklar. Zu finden in Schokolade und Weihnachtsgebäck.

HIER GEHT'S ZUM GUTEN ESSEN: In der Markthalle Santa Catalina, der ältesten in Palma, finden sich sowohl altbewährte als auch Gourmet-Stände. Es handelt sich nicht um eine „Touri-Falle“, ganz im Gegenteil: Hier tätigen noch viele Einheimische ihre Einkäufe. Bei einem Drink in einer Bar lässt sich der Blick auf die Jugendstil-Fassaden der Nachbarhäuser besonders genießen. Havanna lässt grüßen!

NATUR? WUNDER!

Mallorca ist in all seinen Ecken schön. Selbst unter der Erde. Wie besonders muss es sein, einem klassischen Musikkonzert in einer unterirdischen Höhle mit mehr als 5000 Jahren Geschichte zu lauschen? In der Stadt Porto Cristo lässt sich das sogar an zwei unterschiedlichen Orten erleben. In der Höhle El Drach ist der Martel-See zu finden, einer der größten unterirdischen Seen der Welt. Und die Höhlen von Els Hams überraschen mit ihren Felsformationen: Den Ebenen von Fra Mauro, den Graben der Hölle oder dem Meer von Venedig, ihrem unterirdischen See.

In den Höhlen von Artá, die in der Schlucht von Capdepera liegen, meint man in ihren riesigen Räumen gotische Gebilde oder riesige Tiere ausmachen zu können. Die Höhlen von Campanet verführen mit atemberaubenden Sälen und Galerien sowie weitläufigen Terrassen. Wanderern sei die Tour von Piedra en Seco wärmstens ans Herz gelegt. Am nördlichen Zipfel der Insel bietet sich der Blick auf die Aussichtspunkte und Buchten des Kaps Formentor, wenige Kilometer vom Hafen von Pollença entfernt. Einer der schönsten Ausflüge führt zum Naturdenkmal Torrent de Pareis, einer spektakulären Steilküste. Der drei Kilometer lange Canyon geht in den malerischen Strand von Sa Calobra über.

TIPP: In der Ortschaft Campanet lässt sich ein wunderschönes Naturschauspiel entdecken. Ses Fonts Ufanes, eine Quelle, die spontan aus der Erde tritt und sich ihren Weg zwischen Bäumen und Felsen bahnt. Der Park von Mondragó in Santanyí fasziniert durch seine mallorquinische Flora und Fauna. Zu Fuß oder mit dem Fahrrad geht es durch Pinienwälder über bebaute Felder, Teiche und beeindruckende Schluchten. Tauchern bietet die Insel mehrere Meeresreservate, unter anderem in der Bucht von Palma, an der Llevant-Küste oder im Gebiet Migjorn de Mallorca.

UNBERÜHRTE INSELN

Selbst hartgesottenen Mallorca-Fans ist die kleine Nachbar-Inselgruppe Cabrera oft kein Begriff. Etwa zehn Kilometer südlich von Kap Salines auf Mallorca liegt das einzigartige Naturgebiet, das die mediterrane Essenz nahezu unverändert bewahrt hat. Es besteht aus 19 kleinen Inseln und Eilanden. Namensgebend für den 1991 gegründeten Marinen und Terrestrischen Nationalpark ist die größte davon, Cabrera. Für einen Ausflug besteigen „Abenteurer“ in Colònia de Sant Jordi ein Glasbodenboot und finden Zackenbarsche, Corvinas, Tintenfische oder sogar Delfine und Unechte Karettschildkröten. Die Insel birgt mehr als 400 botanische Arten, dabei überwiegend immergrünes Gebüsch, in sich. • MILIJANA MAGAREWITSCH



Ländlich und traditionell – hier spiegelt sich das echte Mallorca wider.

FINCA RAIMS

paradies hinter ländlichem gemäuer

Es ist bereits später Nachmittag, als wir an die schwere Tür der Finca Raims klopfen. Was sich hinter den unscheinbaren Mauern befindet, verschlägt uns einen kleinen Augenblick lang den Atem. Eine Oase der Glückseligkeit wartet hier auf uns! Ländliche Fassaden, Palmen und Pflanzen: calma y comodidad, Ruhe und Gemütlichkeit, machen sich breit. Unser Zuhause auf Zeit ist traumhaft! Zum wunderschönen Zwei-Raum-Appartement im traditionellen Stil gehört eine großzügige Terrasse – die gleich in einen „Schreiberplatz“ verwandelt wird. Hier, bei einem Glas Rotwein, bereite ich meine Fragen an Jutta und Thomas Philipps vor und fühle mich ein bisschen wie ein Schriftsteller, der sein literarisches Werk an einem inspirierenden Ort zu Ende bringt. Ein gutes Gefühl!

•

STIL.IST Die Finca hat einen sehr ursprünglichen Charakter. Könnt ihr uns ein wenig zur „Historie“ erzählen? Das um 1750 datierte Haus war einst in Besitz des Arztes von Algaida, „Cas Metge Jordi“. Im 19. Jahrhundert ging es an die Winzerfamilie Ribas über. 1828 entstand der Weinkeller, in dem bis zum Jahre 2000 gekeltert wurde. Im gleichen Jahr wurde es zu einem kleinen Stadthotel

umgebaut. Vieles stammt noch aus dem 18. und 19. Jahrhundert und spiegelt das Leben längst vergangener Zeiten wider. Dazu gehört beispielsweise die im Original erhaltene Familienkapelle im Salon.

STIL.IST Was bedeutet das Wort „Raims“?

Raims bedeutet Weinrebe auf Mallorquin. Spanisch wäre es „uva“. Entsprechend sind unsere Zimmer und Apartments nach verschiedenen Rebsorten, wie Syrah, Malvasia, Garnacha, Manto Negro, Moscatell und Merlot benannt.

STIL.IST Spielt Wein eine große Rolle?

In der hauseigenen Bodega findet sich eine Auswahl hervorragender mallorquinischer Weine, einige davon von Öko-Winzern direkt aus Algaida. Grundsätzlich spielt der Genuss eine große Rolle. Ob Eiscreme aus Sóller an unserer Poolbar, unserem leckeren Frühstücksbuffet oder dem mehrgängigen mediterranen Degustationsmenü einmal die Woche: Für Verpflegung ist gesorgt! Und unser schönes Örtchen Algaida hat sich mittlerweile zum Zentrum mallorquinischer Küche entwickelt.

STIL.IST Wie seid ihr auf das Fincahotel aufmerksam geworden?

Wir kamen 2003 nach Algaida und konnten den schönen Platz übernehmen. Die Eigentümer fassten den Plan nach Australien auszuwandern und waren auf der Suche nach geeigneten Betreibern. Wir haben uns auf Anhieb gut verstanden und so bekamen wir den Zuschlag.

STIL.IST Wart ihr schon vorher auf der Insel?

Die Jahre von 1996 bis 2003 haben wir in Alaró verbracht und dort eine kleine Pension mit Restaurant geführt. Gleichzeitig waren wir immer auf der Suche nach einem besonderen Ort. Als uns dann die Finca Raims angeboten wurde, und wir den Garten betraten, war es gleich um uns geschehen und wir waren uns sicher: Das ist unser Platz.

STIL.IST Wie würdet ihr euren Einrichtungsstil beschreiben?

Als kleines, romantisches Hotel im Landesinneren mit gerade einmal sechs Zimmern. Die Apartments/Suiten sind auf zwei bis vier Personen ausgelegt und bleiben in der Gestaltung der Insel treu. „Rural“ und mallorquin. Zu jedem Appartement oder jeder Suite gehört eine eigene Terrasse mit Blick in den parkähnlichen Garten mit Swimmingpool.

STIL.IST Euer Haus hat einen sehr persönlichen Touch. Was kann ich als Urlauber erwarten? Erhalte ich zum Beispiel auch wertvolle Tipps von euch?

Wir führen die Finca Raims nicht wie ein ganz normales 08/15-Hotel, sondern sehr persönlich und familiär. Viele Gäste bestätigen uns, dass sich ihr Urlaub in der Finca Raims eher anfühlt wie ein Besuch bei Freunden. In erster Linie fühlen sich ruhesuchende Urlauber, die das authentische Mallorca erfahren wollen, bei uns wohl. Aber auch für Aktivurlauber, wie Wanderer und Radfahrer ist der Ort als Ausgangsort ideal, da er sich in der Inselmitte befindet. Gerne haben wir auch Familie mit Kindern zu Gast. „Party-people“ sind bei uns eher nicht an der richtigen Adresse. Natürlich erhalten die Gäste auch individuelle Tipps zu Restaurants oder Ausflügen. **Vorschlag von uns:** Ein schöner Spazierweg führt durch schattigen Wald zur kleinen „Ermita de la Pau“, dem ältesten Zeugnis des Christentums auf Mallorca. Ein idyllischer Platz, abseits des Dorfes, wo man ungestört den Zauber der Umgebung auskosten kann. Die Peter-und Paul-Kirche wurde im 13. Jahrhundert von den Katalanischen Eroberern mit einem Portal in römisch-byzantinischen Stil errichtet.

STIL.IST Eure Leidenschaft ist das Wandern. Was erwartet die Gäste?

Seit über zwei Jahrzehnten erkunden wir wandernd die gesamte Bergwelt Mallorcas. Das Wissen und die Begeisterung hierzu möchten wir sehr gerne mit unseren Gästen teilen. Deshalb bieten wir zu bestimmten Terminen im Frühling und im Herbst, sowie zum Jahreswechsel über Silvester, geführte Wanderwochen und Radtouren mit Gourmet-Verpflegung an. Diese Specials in kleinen Gruppen sprechen vor allem die Genießer unter den Wander- und Radfreunden an. Neben dem sportlichen Aspekt stehen dabei die visuellen und kulinarischen Genüsse Mallorcas im Vordergrund. An fünf Wandertagen durch das UNESCO

Welterbe Serra de Tramuntana, auf Küstenwegen im Norden und Süden der Insel und im (immer noch weitgehend unberührtem) Hinterland zeigt sich Mallorca von seiner schönsten Seite. Nach jedem Wandertag erwartet uns dann eine köstliche Belohnung in der Finca Raims oder in einem ausgewählten Restaurant. Nette Leute, geführte Wanderungen in kleinen Gruppen, traumhaftes Wetter und vorzügliche Verpflegung: die Finca Raims Gourmet-Wanderwochen sind ein unvergessliches Erlebnis. Dazu mehr unter → www.wanderurlaub-auf-mallorca.de.

STIL.IST Gibt es eine Reisezeit, die ihr besonders empfehlen würdet?

Bis auf die Wintermonate hat die Insel zu jeder Zeit viel zu bieten. Das fängt mit der Mandelblüte im Februar an und endet mit der Wandersaison Anfang November.

STIL.IST Was macht (auch nach all den Jahren) Mallorca für euch aus?

Auch nach 20 Jahren können wir uns nach wie vor an der Schönheit und Vielseitigkeit der Insel freuen. Wir haben eine tolle Stadt in der Nähe und sind sehr glücklich so viele verschiedene Möglichkeiten der Freizeitgestaltung hier zu haben. Für uns immer noch ein großer Luxus. • MILIJANA MAGAREWITSCH

Neugierig auf das „Innenleben“ der Finca Raims geworden? Dann schnell für mehr Infos unter www.finca-raims.com vorbeigeschaut!





BONSOL HOTEL RESORT & SPA

elegant, familiär und voller geschichte

Das Vier-Sterne-Superior-Hotel Bonsol in Illetas auf Mallorca nahe der Hauptstadt Palma zählt zu den wenigen familiengeführten Hotels der Insel. Gründer Antonio Xamena und Vater des heutigen Hoteldirektors Martin Xamena hielt lange Ausschau, bis er 1951 das Juwel am Meer fand. Die Villa mit 14 Gästezimmern wurde im Laufe der Jahre immer wieder modernisiert und vergrößert. Heute umfasst die Anlage 143 Zimmer, Suiten und Beach Villen, einen Tennisplatz, verschiedene Sonnen- und Poolterrassen sowie ein Beauty- und Wellness-Center. Das Haus ist in einen weitläufigen mediterranen Garten gebettet – eine Oase der Ruhe und Erholung.

Die „gute Sonne“ ist das Lebenswerk von Antonio Xamena (1910–1996), einem Mallorquiner, der die Insel liebte und auch anderen die Möglichkeit geben wollte, deren Schönheit zu genießen. Diesem Gedanken folgen auch die zweite und mittlerweile schon dritte Generation. Seit der Eröffnung 1953 hat sich vieles verändert, nur eines ist feste Familientradition geblieben: Die Xamenas treffen ihre Gäste regelmäßig im Hotel und sind immer persönlich ansprechbar.

Viele Anekdoten reichern die Geschichte des Hauses an. Allen voran die Verbindung zu Schauspielikone Errol Flynn. Lange vor Michael Douglas & Co. hatte Hollywoods bekanntester Filmpirat der 1940er und 1950er Jahre durch Antonio Xamena die Baleareninsel lieben gelernt. 1954 wohnte Errol Flynn im Hotel Bonsol. Aus dem geplanten Kurzurlaub wurde ein Monat, schließlich kaufte er sogar ganz in der Nähe ein Haus. Auch seine zahlreichen Freunde aus aller Welt quartierte der Schauspieler regelmäßig im Hotel Bonsol ein. Übrigens: Martin Xamena, dem heutigen Direktor, brachte Errol auf der Hotelterrasse das Fechten bei.

AKTIVITÄTEN

Bei Reitausflügen entdecken Naturliebhaber die ursprüngliche Seite Mallorcas, etwa bei einer dreistündigen Tour durch den Inselnorden. Von der Rancho Ca'n Picafort im gleichnamigen Ort führt ein Weg zunächst durch schattigen Kiefernwald, ehe Reiter den weißen Sandstrand von Son Bauló erreichen. Immer entlang der Küste verläuft die Route durch eine der am besten erhaltenen Dünenlandschaften Mallorcas. Ein Gang ins Meer sorgt zwischendurch für Abkühlung – auch für die Tiere. Die Ausritte sind buchbar im Hotel.

Die Golfplätze Mallorcas locken nicht nur Prominente wie den spanischen König oder Aktrice Catherine Zeta-Jones, sondern auch internationale Profi-Spieler. Aus gutem Grund: Milde Temperaturen, rund 300 Sonnentage im Jahr, eine abwechslungsreiche Landschaft und exzellent ausgestattete Anlagen bieten ganzjährig ideale Bedingungen. Das Bonsol liegt nahe mehrerer 18-Loch-Golfplätze wie Bendinat, Santa Ponsa oder Maioris. Inmitten von



Klassisch-mallorquinisch - die Zimmer im Hotel Bonsol. Das Hotel Bonsol in Illetas ist eines der wenigen auf Mallorca mit eigener Badebucht.

Pinienwäldern, üppiger Blütenpracht und mit Blick aufs Meer sowie die Berge können Sportler dort ihr Handicap verbessern.

Seit 2017 leitet Yogalehrerin Sarah Jane Gooderson Retreats im Hotel Bonsol. Der Workshop beinhaltet tägliche Übungen am Strand oder im subtropischen Garten unter Palmen. Zudem verrät die Engländerin, wie die Teilnehmer Yoga gezielt als Ausgleich zum oftmals stressigen Alltag einsetzen können. Meditation und gemeinsame Unternehmungen ergänzen den Kurs. Zwischen den Einheiten bleibt genügend Zeit zum Entspannen, etwa im Wellness-Bereich oder in der hoteleigenen Badebucht. Das englischsprachige Retreat richtet sich an Anfänger wie Fortgeschrittene.

ECO

Umweltbewusstsein ist bei der Hoteliers-Familie Xamena tief verankert. Bereits 1968 war das Bonsol das erste Hotel Mallorcas, das sich mit Solarenergie selbst versorgte. 50 Jahre später ist die ökologisch ausgerichtete Philosophie noch präsenter: Um keine unnötigen Ressourcen zu vergeuden, wird die Restwärme der Klimaanlage für Warmwasser genutzt, die Heizung mit Mandelschalen betrieben und die Toilettenspülung mit dem Abwasser der Duschen. 2007 folgte ein Projekt in Mittelamerika: „Wir haben zwei Baumplantagen in Costa Rica mit einer Größe von insgesamt 378 Fußballfeldern gekauft. Die dort gepflanzten

Bäume produzieren die gleiche Menge an Sauerstoff wie unser Hotelbetrieb samt Flugreisen unserer Gäste an Kohlendioxid verursachen“, so Direktor Martin Xamena. Dank der umweltorientierten Ausrichtung trägt das Bonsol das europäische „Eco-Management and Audit Scheme“-Zertifikat (EMAS). •

MILIJANA MAGAREWITSCH Fotos HOTEL BON SOL

→ **INFORMATIONEN UNTER:** www.hotelbonsol.es



↑
Die Familie auf einen Blick (v. l. n. r.): Cristina Robles (Ehefrau von Alejandro Xamena), Alejandro Xamena (Sohn des Hoteldirektors Martin Xamena), Lorraine Starkey (Ehefrau von Martin Xamena) und Hoteldirektor Martin Xamena.



48 STUNDEN MALLORCA

kennengelernt und liebgewonnen

Mallorca. Das Urlaubsparadies der Deutschen. Jedes Jahr zieht es gut 13 000 000 Urlauber auf die spanische Baleareninsel im Mittelmeer. Knapp 50 Prozent davon sind Gäste aus Deutschland. Bekannt ist Mallorca vor allem wegen der Badeorte und Buchten, der Kalksteinberge und schönen Wanderwegen und natürlich (aber auch leider) für den Ballermann.

Mit 33 Jahren konnte ich wahrscheinlich als ziemliche Außenseiterin sagen: Ja, ich war noch nie auf Mallorca. Bislang war die Insel meist aufgrund ihrer Besucherströme für mich ein No-Go in der Urlaubsplanung und kein attraktives Urlaubsziel. Doch nicht so im November! Denn dann ist die Insel angenehm leer und perfekt für einen entspannten Besuch. Anlass gab mir das wunderbare Gran Hotel Son Net. Mallorcas feinstes Luxus-Boutique-Hotel wurde 1998 eröffnet und feierte 2018 sein zwanzigjähriges Jubiläum. Ein Wochenende, an dem ich Mallorca lieb gewinnen sollte.

DAS HOTEL SON NET UND SEIN FLAIR

Das elegante mallorquinische Anwesen wurde liebevoll restauriert und in ein exquisites Kleinod verwandelt, das von Gästen aus aller Welt geschätzt und hochgelobt wird. Ein Blick auf dieses wunderbare Steinhaus und sein Ambiente – und auch ich war sofort verzaubert. Das Gran Hotel Son Net liegt oberhalb des malerischen Dorfs von Puigpunyent, 20 Minuten von Palma entfernt, mitten im Tramuntana Gebirge, das zum UNESCO Weltkulturerbe gehört. Puigpunyent ist eines der wenigen letzten mallorquinischen Dörfer, welches sich seine besondere Beschaulichkeit bewahrt hat. Und so charmant wie der Ort ist auch das Hotel.

Das außergewöhnliche Herrenhaus aus dem 17. Jahrhundert bietet seinen Gästen einen stilvollen und eleganten Erholungsort – umgeben von atemberaubender Bergkulisse. Die Außenanlagen sind traditionell aus Stein, Holz und Fliesen gefertigt, der handgearbeitete Putz vermittelt das authentische Gefühl einer mallorquinischen Villa. Das Hotel verfügt über einen eigenen Pool für seine Gäste und ein Baumhaus mit einzigartigem Blick ins Tal. Die imposanten

Zimmer und Suiten, 31 an der Zahl, lassen keine Wünsche unerfüllt. Einige Zimmer sind mit Blick ins Tal oder einem privaten Garten mit Whirlpool ausgestattet. Die Suiten sind mit antiken Möbeln, eigenem Essbereich, Balkon und Himmelbett edel und stilvoll eingerichtet. Maximaler Komfort kombiniert mit Design und Eleganz!

Wer durch die Hallen des Fünf-Sterne-Hotels schlendert, der spürt nicht nur das ganz besondere Flair, sondern entdeckt auch große zeitgenössische Kunst. Das Gran Hotel Son Net verfügt über eine ausgesuchte Kunstsammlung mit Originalen von Marc Chagall, Frank Stella oder David Hockney. Sollte man also nicht vom Gebäude selbst hingerissen sein, dann schaffen es spätestens die Kunstwerke, dass es einem den Atem verschlägt. >

←
Dinner im Speisesaal. Festlich,
edel und sehr lecker!

→
Sonnenuntergang im
Baumhaus bei Häppchen
und Gin. Genuss pur!



Alles in allem ist es daher nicht verwunderlich, dass das Gran Hotel Son Net 2018 den Luxury Hotel Award in der Kategorie „global best mountain hotel“ erhielt. Hier wird exquisiter Luxus mit unprätentiösem Charme verknüpft, und das auf so gekonnte Weise, dass man am liebsten sofort einziehen möchte.

SCHLEMMEN UND GENIEßEN MIT SIEBEN GÄNGEN

Für den Sundowner – ich empfehle den hauseigenen, mallorquinischen Gin – nimmt man am besten im Baumhaus Platz und genießt das Bergpanorama und den Sonnenuntergang. Auf den Abend eingestimmt geht es dann in den Speisesaal. Gekocht wird im Gran Hotel Son Net mit regionalen Produkten, Kräutern und Ölen aus dem eigenen Garten und von der eigenen Ölplantage. Alte, überdimensionale Ölpresen als Raumdekoration erinnern an jene vergangene Zeit, in welcher das Gebäude noch zur Ölherstellung genutzt wurde.

Neben dem Hotel wachsen und reifen am eigenen Weinberg unter anderem weiße Malvasia Trauben, die traditionelle mallorquinische Traubensorte, heran. Über einen halben Hektar erstreckt sich das Weingut. Die Hotelweine, ein Weißwein, ein Roséwein und zwei Rotweine, lassen sich bei der hausinternen Weinprobe verkosten. Das sollte man sich auf keinen Fall entgehen lassen!

Idealerweise kombiniert man die Weinprobe mit dem Hausmenü. Dieses umfasst sieben Gänge. Darunter als Starter Walnussbrot mit eigenem Olivenöl, Meersalz und Aioli sowie Trüffelsuppe. Als Hauptgang Thunfischbauch und Lammshulter mit Pastinaken-Sorbet mit Kürbis und Speck und zum Abschluss verschiedene Desserts. Dazu werden passend auf das Menü abgestimmt fünf Weine gereicht. Ein Abend voller Genuss, der schon einmal bis zu vier Stunden dauern kann. Danach empfiehlt sich ein Abendspaziergang im Innenhof. Und auch im Mondlicht erstrahlt das herrschaftliche Anwesen in besonderem Glanz.

48 STUNDEN MALLORCA – WAS TUN?

Das Hotel liegt im Südwesten der Insel. Von hieraus lassen sich binnen 30 bis 40 Minuten Fahrtzeit einige Ausflugsziele erschließen, auch wenn man nur ein Wochenende Zeit hat. Natürlich gehörte ein Besuch der Hauptstadt Palma zum Pflichtprogramm. Allerdings hielt ich mich fern der klassischen Touristenroute und schlenderte kreuz und

quer durch die kleinen Gassen. Planlos, ziellos und einfach drauflos, was sich als der perfekte Weg entpuppte. Unverhofft entdeckte ich in den Lifestyle Concept Store „Rialto Living“. Einen 800 Quadratmeter großen Shoppinghimmel, in dem von Mode über Möbel, Bücher, Kunst und Accessoires alles zu haben ist, was schön und angesagt ist. Ein ehemaliger Kinopalast bietet die passende Location für dieses luxuriöse All-in-One-Konzept.

Frisches Obst, Gemüse und weitere regionale Produkte gibt es im „Mercat de Santa Catalina“. Hier trifft man nicht nur auf Touristen, sondern auch auf Einheimische. Der überdachte Markt bringt rund 50 verschiedene regionale Händler, Handwerker und Verkäufer zusammen. Ein authentisches und sehr freundliches Einkaufserlebnis!

Einmal rechts, einmal links abgebogen und mein Weg führte mich kurzerhand in die „Kunstgalerie Gerhardt Braun“. Die Galerie zeigt Gegenwartskunst. Das Gebäude gliedert sich in vier Etagen, bestehend aus bis zu sechs Ausstellungsräume, wo so viele verschiedene Projekte gleichzeitig gezeigt werden können. Im Fokus der Kunst steht die Natur. Die Objekte sind vielseitig: Bildende Kunst, Vertikal-Begrünungen, Wasserobjekte. Selbst für den Kunstlaien ein visuell anregendes Erlebnis.



→
Umfunktioniert und in Szene gesetzt:
Zweirad neu interpretiert.

→
Mallorquinisch-rustikal und stilsicher. Kleine
Dekorationsobjekte sorgen für Flair.

Für den kleinen Hunger zwischendurch empfiehlt sich ein Besuch der „La Rosa Vermuteria“. Ganz unscheinbar, direkt um die Ecke des beliebten Plaça Weyler, bietet das kleine gastronomische Juwel unzählige Sorten an Wermuts und Tapas. Der gemütlich-lässige Innenraum im Industrie-Chic zieht die Leute scharenweise an. Einen Sitzplatz zu ergattern ist nahezu utopisch, aber Tapas lassen sich zum Glück auch gut im Stehen genießen.

EIN TAG STADT, EIN TAG NATUR

Ein Besuch der drei traditionellen Dörfer Valldemossa, Deià und Sóller im Nordwesten der Insel waren die Ausflugsziele am zweiten Tag und auch mit wenig Zeit gut zu realisieren. Vom Hotel aus ging es mit dem Auto immer der Küstenstraße entlang, das Meer im Blick. Das beschauliche Bergdorf Valldemossa liegt auf über 400 Metern Höhe. Der wohl bekannteste Besucher des Ortes war der Komponist Frédéric Chopin, welcher gemeinsam mit der französischen Autorin George Sand den Winter 1838/39 hier verbrachte. Bei einem Rundgang durch den Ort mit seinen vielen kleinen Nebengässchen kann man immer noch den verträumten Charme der Stadt erfahren.

Weiter ging die Fahrt nach Deià. Die faszinierende Kleinstadt mit ihren sich auftürmenden, ursprünglichen Steinhäuschen liegt direkt an den Rändern des Tramuntana-Gebirges, nahe der Nordwestküste Mallorcas, am 1064



Meter hohen Puig de Teix, dem Eibenberg. Die idyllische Landschaft rund um das Gebirgsdorf ist von Steineichen und Olivenbäumen geprägt. In der wärmenden Novembersonne lädt das Städtchen zum Spazieren ein.

Wer die Route weiter nach Sóller einschlägt und die Strecke über die Berge wählt, der sollte sich auf jeden Fall auf eine kurvenreiche und teilweise steile Fahrtstrecke gefasst machen. Belohnt wird man mit Liebreiz und wunderbarer Natur. Das authentische Städtchen Sóller liegt im Herzen des „Orangentals“, auch bekannt als „Tal des Goldes“. Wohlhabend wurde die Stadt durch ihre vielen Orangen- und Zitronenhaine im Tal. In der Altstadt lässt sich an den vielen individuellen Häuschen die bewegte Geschichte der Stadt ablesen: teils typisch mallorquinisch gebaut, teils im Kolonialstil, aber auch mit arabischen und französischen Einflüssen. Hintergrund ist die recht bunte Bevölkerungszusammenstellung der Stadt, die einst unter anderem französische Flüchtlinge und Heimkehrer aus dem süd-amerikanischen und karibischen Raum anzog.

UND DANN WÄRE DA NOCH ...

Das Meer. Das wunderbare Mittelmeer. Ein Wochenende am Meer tut immer gut und wie schön, wenn man es ohne großen Ansturm in Ruhe besuchen kann. Mallorca, du hast mich als neue Freundin gewonnen. Aber im Sommer werde ich dich trotzdem nicht besuchen. Wir zwei werden eine sehr gute, sehr stabile Off-Season-Beziehung führen. •
DANIELA HILFRICH

Unsere Lieblingsadressen:

GRAN HOTEL SON NET

Castillo Son Net s/n
07194 – Puigpunyent
www.sonnet.es/de

GALERIE GERHARDT BRAUN

Carrer Sant Feliu, 10
Palma de Mallorca
www.gb-gallery.es

RIALTO LIVING

Carrer de Sant Feliu, 3
07012 Palma de Mallorca
www.rialtoliving.com

VERMUTERIA LA ROSA

Carrer de la Rosa, 5
7003 Palma de Mallorca
www.facebook.com/
larosavermuteria

MERCAT DE SANTA CATALINA

Plaça Navegació s/n
07013 Palma de Mallorca
www.mercatdesanta
catalina.com

DAS GRUPOTEL ORIENT

für partyfans und inselerkunder

Ein Hotel, das zentral gelegen und dennoch ruhig ist, ist so etwas wie der Heilige Gral für Reisende. Auf Mallorca ist das umso wichtiger, wenn man – wie ich – kein Ballermann-Fan ist. Glücklicherweise bietet das kürzlich renovierte Vier-Sterne-Hotel Grupotel Orient in Playa de Palma für beide Zielgruppen das Richtige.

In nur zehn Minuten ist man mit dem Auto vom Flughafen Palma dort und für die optimale Portion „Vitamin Sea“ sind es gerade einmal 500 Meter zum Strand. Durch seine etwas höhere Lage entgeht man dem üblichen Partytrubel, ist aber auf Wunsch auch in Kürze auf der berühmten Partymeile.

VIEL AUSWAHL BEIM ESSEN UND DER FREIZEITGESTALTUNG

Direkt am Abend unserer Ankunft kommen wir in den Genuss eines Live-Sängers, der mit Gitarre Coversongs präsentiert. Mit einem leckeren Cocktail in der Hand kann so der Aufenthalt perfekt starten! Die Zimmer im Grupotel Orient sind modern eingerichtet und in unserem Fall mit einem kleinen Balkon ausgestattet. Für das leibliche Wohl sorgt ein Buffet, das es zum Frühstück, Mittag- und Abendessen gibt. Ein riesiges Angebot an regionalen und internationalen Gerichten, Showcooking und Themenabende lassen in Sachen Auswahl keine Wünsche offen. Das einzige Luxusproblem: Man muss sich entscheiden. Diese Devise gilt auch beim Freizeitprogramm: Innen- und Außenpool laden zum Schwimmen und Entspannen ein. Über das benachbarte Grupotel Taurus Park kann man außerdem Minigolfplatz, Fitnessbereich und vier Tennisplätze nutzen.

Uns zieht es bei unserem ersten Besuch auf der Insel natürlich nach draußen. Praktischerweise können wir direkt im Hotel eine Katamaran-Fahrt buchen. Doch

kaum sind wir ein paar Minuten auf dem azurblauen Wasser wird der Skipper unruhig und verschwindet auffällig oft im Maschinenraum. Schließlich dann die schlechte Nachricht: Wir verlieren Diesel und müssen zurückkehren! Doch Neptun hat Erbarmen mit uns und die Crew bekommt das Problem in den Griff. Wir können also unseren Trip bei strahlendem Sonnenschein fortsetzen. Sonnegebräunte Skipper, lässige Musik im Hintergrund, Wind und Sonne streicheln das Gesicht, die Wellen wiegen uns sanft: So sieht ein perfekter Kurzurlaub aus!

FAZIT: Wer ein gepflegtes, zentral gelegenes Hotel in Playa de Palma sucht, ist mit dem Grupotel Orient gut beraten. Durch die Größe der Anlage genießt man Anonymität und eine große Auswahl an Kulinarik und Freizeitangeboten. Für Kinder gibt es in der Hochsaison (Juli – August) außerdem ein Unterhaltungsprogramm und ein spezielles Kinder-Buffet. • JESSICA WITTMANN-NAUN

➔ **INFORMATIONEN UNTER:** www.grupotel.com



Hier trifft mallorquinisches Flair auf Moderne.



STIL.IST magazin 16 märz 2019



Der typisch mallorquinische Innenhof wurde 2016 renoviert.



Dachterasse mit Blick auf die Kathedrale

HOLA BELLEZA

PETIT PALACE HOTEL TRES

kleiner palast mit mallorquinischem twist

Die restlichen zwei Tage auf Mallorca verbringen wir im Petit Palace Hotel Tres und kommen so in den Genuss eines ganz besonderen Aufenthalts mit persönlichem Flair und exklusivem Wohngefühl.

Das Hotel liegt unschlagbar zentral in einer Seitenstraße im autofreien historischen Viertel La Lonja von Palma, nur wenige Meter von zahlreichen Restaurants, Bars, Galerien, Museen sowie den Shopping-Meilen Paseo del Borne, Jaime III. oder der Calle Sant Miquel und dem Hafen entfernt.

JUWEL IN HISTORISCHEN MAUERN

Das Vier-Sterne-Superior-Designhotel mit 41 Zimmern und Suiten ist so etwas wie das Paradebeispiel für „klein aber fein“: Hier logiert man fußläufig zu den wichtigsten Sehenswürdigkeiten der Balearenmetropole und nur zehn Gehminuten zum Stadtstrand entfernt. Das Boutique-Hotel öffnete nach einer umfassenden Neugestaltung 2004 seine Pforten in einem herrschaftlichen Anwesen aus dem 16. Jahrhundert. Der urbane Rückzugsort wurde in den Fünfzigerjahren durch ein Kaufmannshaus erweitert und von zwei schwedischen Unternehmern geschmackvoll und stylisch „zusammengefügt“. Diese Kombination aus Altem und Neuem, Traditionellem und Zeitgenössischem verleiht dem Hotel seinen besonderen Charme.

EIN HAUCH SCANDI-CHIC MITTEN IN PALMA

Besonders gut gefallen hat uns der skandinavische Stil, der sich sowohl in der Einrichtung als auch in der Speisekarte widerspiegelt. Hier findet sich nämlich unter anderem auch das typisch dänische Smørrebrød. Auch die Zimmer sind vom modernen, skandinavischen Stil geprägt und

strahlen Zurückhaltung und Gemütlichkeit aus. Das Herzstück des Hotels: Der typisch mallorquinische Innenhof. Egal ob zum Frühstück, beim abendlichen Drink oder dem typisch spanischen Cortado: Im Schatten der großen Palme macht das Genießen gleich noch mehr Spaß. Ein weiteres Highlight ist die Dachterasse mit Sauna, Pool und einem großartigen Blick auf die Kathedrale La Seu sowie über die Altstadt von Palma. Das sehr herzliche und zuvorkommende Personal rundet den Aufenthalt schließlich ab und macht das Hotel zu einem kleinen Juwel in Palma, das man unbedingt entdecken sollte!

TIPP: Das Petit Palace Hotel Tres hat ganzjährig geöffnet und verwöhnt seine Gäste daher auch in der Nebensaison. Perfekt also für ein City Getaway im Frühjahr oder Herbst, denn auch hier sind die Temperaturen meist sehr angenehm und die Insel ist nicht so überlaufen. •

JESSICA WITTMANN-NAUN

➔ **INFORMATIONEN UNTER:** www.hoteltres.com

SCHÖNE ECKEN, SCHÖNE FLECKEN

„hermosos rincónes “

Mallorca ist meine absolute Lieblingsinsel. Leider oft unfreiwillig verkannt aufgrund des sogenannten Saftourismus'. Doch den wilden Feierexzessen wird mittlerweile der Garaus gemacht. Zu Recht! Es gibt so viel Schönes und Spannendes zu entdecken. Meine persönlichen Tipps:

FÜR FEIERWILLIGE Royal Beach Gastrosenses

Im Nordosten der Insel zieht der Royal Beach Club ausgeh- und genuss-
freudige Gäste an. Das Restaurant mit Beachbar liegt direkt in Playas de
Muro, einem langen weißen Sandstrand und bietet von drei Terrassen aus
einen wunderschönen Panoramablick auf die Bucht von Alcúdia. Vor Ort
können Sonnenliegen oder ein balinesisches Bett für besondere Stunden
gemietet werden. In der Sonne sitzend, mit einem Cocktail in der Hand,
cooler Musik im Hintergrund und einer grandiosen Aussicht ist das
Urlaubsfeeling perfekt.
→ www.theroyalbeach.com



FÜR SPORTIVE Parc Natural de s'Albufera

Die größte der Baleareninseln lässt sich auf vielfältige Weise per Fahrrad
entdecken. Gemütliche, wenig frequentierte Straßen sowie steile,
serpentinreiche Aufstiege führen Aktivurlauber durch ursprüngliche
Landschaften oder zu abgelegenen mallorquinischen Dörfern. Spannend
ist auch ein Ausflug zum Parc Natural de s'Albufera. Hier gab es erst einen
See, der durch Dünen vom Meer getrennt war. Dort sammelten sich immer
mehr Sedimente an, wodurch schließlich eine große Flutebene entstand, die
heute ein wichtiges Ökosystem für Zugvögel darstellt. Der Zugang zum
Gebiet ist nur zu Fuß oder mit dem Fahrrad möglich. Es sind keine motori-
sierten Fahrzeuge zugelassen (Ausnahme: für Menschen mit Behinderun-
gen oder attestierten Bewegungseinschränkungen). Die Rundwege durch
das Gebiet sind vollständig ausgeschildert.
→ ca.balearsnatura.com/parc-natural-de-s-albufera-de-mallorca

FÜR „GESTRANDETE“ Cala Mendia

Cala Mendia ist drei Kilometer von Portocristo entfernt. Steilhänge bewa-
chen diesen Meereschnitt, der sich 150 Meter landeinwärts erstreckt
und in einem feinsandigen weißen breiten und ausgedehnten Strand endet.
Das kristallklare Wasser, gegen Winde aus Nordost und Ost offen, birgt
einen optimalen Ankergrund aus Sand. Die Anfahrt mit dem Auto ist
einfach, man folgt der Beschilderung; in der näheren Umgebung gibt es
einen kostenlosen Parkplatz.
Vom Strand aus kann man zur Bucht von Cala Anguila laufen, indem man
einem Küstenweg folgt. Auch lassen sich die die Drac- oder Hams-Höhlen
besichtigen. Hübsch ist auch ein Besuch des Dorfes Son Macià oder die
Besteigung des Puig de sa Bandera (333 Meter Höhe).

FÜR NATURFREUNDE Naturpark von Mondragó

Cala Mondragó wurde 1992 vom Parlament der Balearischen Inseln zum
Naturpark erklärt sowie 1995 von der Europäischen Union zur Area
Natural de Especial Interés para las Aves (Naturgebiet von speziellem
Interesse für Vögel). Dieser Naturpark liegt im Südwesten Mallorcas, in
einer Entfernung von fünf Kilometern zu Santanyí. Das Informationszen-
trum bietet interessante Ausstellungen über die Geologie von Mondragó,
die Verteidigungsanlagen an der Küste und die ländliche Bauweise im
Mittelmeerraum. Bei Wanderungen auf den Wegen durch den Park sehen
Besucher in den Feuchtgebieten, den Dünen und den Wacholderhainen
verschiedenste Pflanzenarten. → www.infomallorca.net



FÜR KUNSTINTERESSIERTE Miró Mallorca Fundació

Mallorca bietet eine Vielzahl an Museen auf der gesamten Insel. Ihre
Ausstellungsräume erzählen von der Geschichte der Insel und den Bräuchen,
die ihre Bewohner von Generation zu Generation weitergegeben haben. Aber
auch Kunstwerke aus den verschiedenen Epochen, von der Antike bis zur
Gegenwart, gibt es zu sehen. Eine davon ist die Miró Mallorca Fundació. Im
von Rafael Moneo entworfenen Gebäude der Stiftung wird im Rotations-
system eine Auswahl an Werken von Joan Miró ausgestellt, der zwischen
1956 und 1983 auf Mallorca lebte. Auch seine Ateliers Son Boter und Son
Abrines können besichtigt werden. → www.miromallorca.com Foto PR

HOLA BELLEZA



FÜR RUHESUCHENDE Jardines de Alfabia

In seinem Buch „Crónica del viaje de Sus Majestades y Altezas Reales a las
Islas Baleares y Aragón“ schreibt Antonio Flores nach seinem Besuch in
den Jardines de Alfabia: „Der Eingang des Landhauses ist prachtvoll, aber
das, was sich auf der anderen Seite zeigt, ist noch schöner. Es macht den
Anschein, als verschmelze die Natur mit der Kunst. Man weiß nicht, wo
die Gärten aufhören und das Gebirge anfängt“. Beeindruckende Gärten am
Südhang des Coll de Söller, die mit ihren schmucken Brunnen und viel-
fältigen Bäumen und Pflanzen ein mallorquinisches Landgut („Possessió“)
umgeben. → www.jardinesdealfabia.com Foto PR



FÜR KULINARIKFANS Bistro Baiben

Millionenschwere Yachten, schicke Restaurants, coole Bars: Puerto Portals,
südwestlich von Palma, gehört zu Mallorcas glamourösesten Locations. In
den Lokalen lassen es sich Reiche, Schöne und manchmal auch Prominente
wie Paris Hilton schmecken – „sehen und gesehen werden“ lautet die Devise.
In erster Meereslinie von Puerto Portals bietet Mallorcas einziger Zwei-
Sterne-Koch Fernando P. Arellano in seinem Bistro Baiben wochentags ein
dreigängiges Mittagmenü für 22 Euro an. Aussicht auf den Yachthafen
inklusive. → www.baibenrestaurants.com Foto PATRIZIA LOZANO

FÜR FAMILIEN Cuevas de Gènova

Rund drei Kilometer vom Städtchen Illetas entfernt liegt ein Schatz, den nur
wenige kennen: die Tropfsteinhöhlen von Gènova, einem Ortsteil von Palma.
Dort geht es 36 Meter tief in den Bauch der Erde. Ganz nah kommen Besucher
den meterhohen Stalagmiten und Stalaktiten aus Muschelkalk, die in
Tausenden von Jahren auf Mallorca entstanden sind. Die Cuevas de Gènova
gehören zu den rund 5000 Tropfsteinhöhlen, die Spezialisten bis jetzt auf
der Insel kartografiert haben, wahrscheinlich aber gibt es noch deutlich
mehr. Bei den Rundgängen sind die Formationen unter der Mittelmeerstadt
in farbiges Licht getaucht und muten mitunter wie Skulpturen an.
→ www.cuevasdegenova.com Foto AHM PR/KIRSTEN LEHMKUHL

• MILIJANA MAGAREWITSCH

RIECHEN. SCHMECKEN. FÜHLEN. SCHWARZWALD.



Die Story zur neuen Flasche gibt's hier:



www.needle-gin.com/inspiration





ALPENGLÜH'N

öko- und biokonzepte auf dem vormarsch

Nach langjähriger Tätigkeit als Redakteur für Kunst, Kultur, Musik und Architektur bei diversen Tageszeitungen und Zeitschriften sowie fürs Fernsehen ist Alexander Hosch heute als freier Autor und Journalist in Sachen Architektur, Reise, Musik und Alpen unterwegs und schreibt für SZ, FAS, Domus, Architectural Digest und Condé Nast Traveler. Seit 2016 betreibt er einen eigenen Blog unter dem Namen Alpine Kultur.

•

STIL.IST Gebäude gibt es überall. Was ist daran in den Bergen so besonders?

Vielleicht, dass es im Gebirge noch herausfordernder ist, angemessen und dennoch modern zu gestalten. Oftmals sind in den Bergen die Wege weit und die Bauorte schwierig zu erreichen. Oft fordern strenge Traditionen ihre Beachtung ein. Flächenfraß ist hier ein noch größeres Übel als anderswo. Das raue Wetter durchkreuzt manchenorts monatelang jede Bauplanung. Und der Natur wäre es, behaupten nicht wenige, ohnehin am liebsten, wenn sie gänzlich unberührt bliebe. So geht es in den Bergen stets darum, maßvolle Behausungen zu gestalten.

STIL.IST So ein Vorhaben bedeutet aber auch Verantwortung?

Die Erbauer von Wohn- oder Ferienarchitekturen gut daran, auf Attribute zu verzichten, die man in der Höhe vielleicht gar nicht unbedingt braucht. Die Alpen mit ihrer mächtigen und doch so fragilen Konstitution werden heute von gar nicht so wenigen Klimawandelleugnern herausgefordert. Und auf der anderen Seite von den Gewinnmaximierern gebeutelt, die überall Monsterhotelburgen und Riesenspaßstadl zwischen die Gipfel zwingen wollen. Sich da nicht leichtfertig und profitträchtig anzuschließen, erfordert von alpinen Architekten und Bauherren viel Charakter und Beharrlichkeit. Aber es gibt sie, diese Widerspenstigen.



Auf das Interieur der Häuser wird besonders viel Wert gelegt. Alpin, traditionell oder designorientiert. Alles kann, vieles muss. Damit die Ansprüche des Gastes jederzeit erfüllt werden.



Wichtig sei es, nicht zu sehr in die Natur einzugreifen, sondern die vorhandenen Gegebenheiten zu nutzen.

STIL.IST Wie steht es um Autarkie und ökologisches Bewusstsein?

An einigen Bauten lässt sich ersehen, dass Öko- und Bio-konzepte auch in den Alpen weiter auf dem Vormarsch sind. Längst haben ethisch-moralische Grundlagen bei der Beherbergung von Gästen – regionale Küche, Tierwohl, Gastwohl, der Respekt vor dem lokalen Angebot und den in der Umgebung Wirtschaftenden – die neuen Hütten und Wohncontainer, Zelt-Strukturen und Glamping-Sites erreicht. Es gefällt es heute vielen Menschen, sich in puncto Immobilie zu verkleinern und dabei gleichzeitig ihren CO2-Fußabdruck zu verringern. Komfort bleibt dennoch ein wichtiges Ziel. Die Integration von regionaler Küche und lokalen Services gewährleistet Harmonie und eine gute Nachbarschaft.

STIL.IST Lassen sich auch künstlerische Akzente setzen?

Solche erfrischende Radikalität ist in den Alpen manchmal zu finden, wenn das Exzentrische durch ein paar schöne Fügungen und Zufälle programmatisch wird. Wie es 2014 bei dem wirklich einmaligen Vorzeigeprojekt Bus:Stop (www.bregenzerwald.at/thema/architektur/busstop-krumbach/, An. d. Red.) der Fall war, als in Vorarlberg sieben exotische Buswartehäuschen von Weltarchitekten in den Dörfern des Bregenzerwaldes landeten, wo sie bis

heute stehen – eine geniale multilaterale Initiative. Oder wenn Kunst im Spiel ist. Immer wieder tragen Bildhauer und Konzeptkünstler bizarr-schöne Projekte zum alpinen Bauboom bei.

STIL.IST Stichwort: Alpiner Minimalismus.

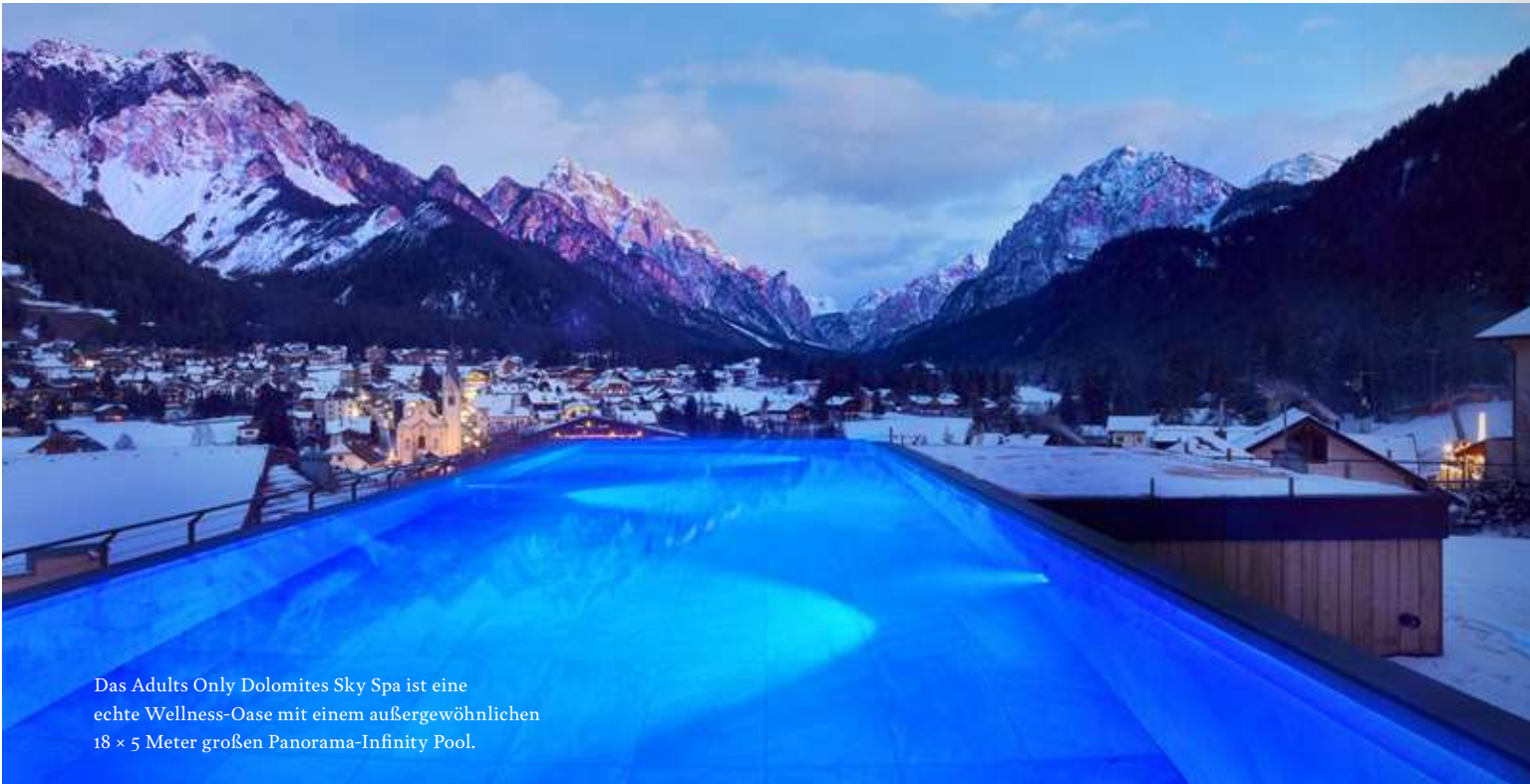
Bleiben ein paar Oden an die Einfachheit. Im Zeitalter der unerschwinglichen Immobilien, eine hingebungsvolle Hommage an das Wunderschöne, das aus dem Nichts entsteht – und das man sich zudem selbst erbauen kann, ohne dafür zum Konsumenten oder zum Schuldner werden zu müssen. Aus Wegwerfartikeln wie recycelte alte Fensterrahmen. Daraus könnte eine temporäre Behausung entstehen, die ihren Zweck erfüllt, ohne den Geldbeutel zu leeren. Bezahlt wird sie von der Fantasie. Nur schade, dass nicht jeder ein Künstler ist. • MILIJANA MAGAREWITSCH



ALEXANDER HOSCH

WINZIG ALPIN
INNOVATIVE ARCHITEKTUR IM MINI-FORMAT

Hardcover
DVA Bildband
Erscheinungstermin 27. August 2018
€ 30,00 [D] inkl. MwSt.



Das Adults Only Dolomites Sky Spa ist eine echte Wellness-Oase mit einem außergewöhnlichen 18 x 5 Meter großen Panorama-Infinity Pool.

EXCELSIOR DOLOMITES LIFE RESORT

eins mit den bergen

Es ist bereits dunkel, als wir am Excelsior Dolomites Life Resort in St. Vigil, Südtirol, ankommen. Die Glieder etwas schwer von der Reise checken wir ein, wo uns sogleich Jessica begrüßt und zum Essen einlädt. Doch zunächst führt sie uns auf unser Zimmer und wir merken, dass das Hotel viel größer ist, als man von außen annehmen würde. Zahlreiche verwinkelte Flure auf mehreren Etagen führen zu den Zimmern und Suiten sowie den Juwelen des Hauses, wie etwa dem Spa Dolomiti, das mit 1300 Quadratmetern auf fünf Ebenen Wellness pur bietet und im charmanten Beautyschlösschen Castello di Dolassilla zu Spa- und Kosmetikbehandlungen einlädt. Geführt wird das Hotel, das zu den 28 Belvita Leading Wellnesshotels Südtirols gehört, von Familie Call, die dabei Tradition und Nachhaltigkeit gleichermaßen im Blick hat.

Nach einem kurzen Schmaus in der urigen „Südtiroler Bauernstube“ fallen wir müde ins Bett unseres Doppelzimmers „Lavarella De Luxe“, das mit gemütlichem Alpenchic punktet. Am nächsten Morgen erwartet uns der sensationelle Ausblick, den wir am Vorabend nur erahnen konnten. Beim Austritt auf den Balkon fällt der Blick auf die majestätischen Dolomiten und es wird klar, was für eine besondere Lage das Hotel hat – inmitten

dieses beeindruckenden UNESCO Welterbes. Für Wintersportler und Wanderer ein Paradies!

Aber auch ohne das Hotel zu verlassen, ist man im Excelsior immer eins mit der Natur und den Bergen. So auch im neuen Dolomites Sky Spa auf dem Dach der erst im Dezember 2018 eröffneten Dolomites Lodge. 16 neue Suiten und Deluxe-Zimmer sind in dieser beheimatet, wahlweise mit eigenem Whirlpool oder Sauna. Eine zeitgemäße Ergänzung des Hotels, die noch mehr Platz und Gelegenheit für Entspannung bietet.

EINE KULISSE WIE AUS EINEM JAMES BOND FILM!
Das Adults Only Dolomites Sky Spa ist eine echte Wellness-Oase mit außergewöhnlich großer Panorama-Sauna, Wald-Infrarot-Sauna, Relax Lounges und natürlich dem Highlight: Dem 18 x 5 Meter großen Panorama-Infinity Pool, der als türkisfarbener Klecks vor dem beeindruckenden Bergpanorama erstrahlt. Wir genießen den Ausblick, während die frische Bergluft unser Gesicht kühlt und fühlen uns ein bisschen wie Rockstars oder James Bond.

Stärken können wir uns abends mit einem täglich wechselnden Menü. Unser persönliches Highlight: Das Dessertbuffet. Beim Anblick der Köstlichkeiten am meterlangen Buffet fällt mir nur ein Ausdruck ein: Schlaraffenland. Ein Wort, das auch das Excelsior Dolomites Life Resort treffend beschreibt, das wir nach diesem Wochenende entspannt verlassen. Im Gepäck: Ein wenig dieser ganz besonderen Ruhe, wie sie nur die Berge und ihre Menschen ausstrahlen können. • JESSICA WITTMANN-NAUN

➔ **INFORMATIONEN UNTER:** www.myexcelsior.com



Modernes Ambiente: Das Dolomites Sky Spa lädt mit gemütlichen Lounges zum Entspannen ein.

Alpin, zeitgemäß und umgeben von traumhafter Kulisse. Die Wohlfühlatmosphäre setzt sich in den Zimmern und Suiten fort.

25 JAHRE
FRIEDRICHSBAU
VARIÉTÉ
-STUTTGART-

...

Siemensstraße 15
Am Pragsattel
70469 Stuttgart

0711/225 70-70
www.friedrichsbau.de

regioTV TURENMANN

MAGIC ROCKS

13 Illusionists – One Show 07.03.–02.06.2019



NACHHALTIGKEIT UND LUXUS IM EINKLANG

zillerseasons das posthotel

Nach etwas mehr als vier Stunden Fahrt erreichen wir an einem Freitagabend das ZillerSeasons Posthotel in Zell am Ziller, das zum erlesenen Kreis der „Small Luxury Hotels of the World“ gehört. Das familiengeführte Natur- & Designhotel liegt im Herzen der Zillertaler Alpen und bringt selbstbewusst und stilvoll modernes Flair in die alpine Hotellerie. Gleichzeitig ist die Zertifizierung mit dem EU-Ecolabel und dem österreichischen Umweltzeichen ein Bekenntnis zur nachhaltigen Lebens- und Arbeitsweise der Familie Binder-Egger, die das Hotel führt.

An der Rezeption empfängt uns Domenico, der uns direkt mit seiner offenen und warmherzigen Art begeistert und zu einem Kaffee in der stilvollen Lobby einlädt. Die Wände zierte eine farbenprächtige Tapete mit exotischem Design und wir fühlen uns fast ein bisschen wie im Dschungel – mitten in den Zillertaler Alpen! Warmes Holz, moderne Möbel und sanftes Licht setzen Ruhepunkte, während ein Pianist für noch mehr Wohlfühlatmosphäre sorgt.

NÄCHTIGEN AUF ZIRBENKISSEN UND HERVORRAGENDE KULINARIK

Domenico begleitet uns zu unserer Suite. Im Fahrstuhl erzählt er uns von seiner Herkunft und besteht lachend darauf: „Ich bin Römer, kein Italiener!“. Beschwingt geht es in die Suite „Stillup2“, in der wir die nächsten beiden Tage verbringen. Der Name ist übrigens keine englische Andeutung an lange Partynächte und Schlaflosigkeit wie wir es fälschlicherweise dachten, sondern ist an den gleichnamigen Stausee Stillup aus der Region angelehnt. In der

Suite setzt sich die stilvolle Einrichtung des Posthotels fort, in der sich immer wieder hochwertige Holzverarbeitung und Farbakzente begegnen. An der Rezeption bestellen wir noch eine weitere Besonderheit des Hotels: Im sogenannten Kissenmenü kann man gegen eine Leihgebühr von fünf Euro ein individuell auf seine Schlafbedürfnisse abgestimmtes Kissen buchen. Wir entscheiden uns für das Wellness-Zirbenkissen, das Schlafbefinden, Kreislauf und vegetative Vorgänge positiv beeinflussen soll.

An unserem ersten Abend genießen wir ein leckeres Vier-Gang-Menü im hoteleigenen Haubenrestaurant „Heleni“ und sind begeistert von den raffinierten Kompositionen und ausgefeilten Geschmäckern. In die Selleriesuppe haben wir uns zum Beispiel so verliebt, dass wir sie am nächsten Tag in der zugehörigen Brassiere „Chez Marie“ gleich noch mal bestellt haben. Auch der hervorragende Service setzt sich bei unserem Dinner fort und das Tolle: Man kann dem Personal sein Lob auf charmante Weise



Sowohl innen als auch außen besticht das Hotel durch ein spannendes Design.

mitteilen. Im Hotel liegen nämlich „Lobkärtchen“ aus, die man ausfüllen und den Mitarbeitern personalisiert überreichen kann. Darauf steht zum Beispiel „Uafoch g'schmachig“ (Ein sehr feines Essen). Eine schöne Aufmerksamkeit, die auch die Wertschätzung der Inhaber gegenüber den Mitarbeitern zeigt.

WELLNESS-OASE IM EINKLANG MIT DER NATUR

Selbstverständlich kann man das Posthotel mit seiner exponierten Lage im Zillertal als Ausgangspunkt für den Wintersport nutzen, denn hier liegt ein echtes Skiparadies vor der Haustür. Wir wollen an diesem Wochenende aber einen der anderen Vorzüge des Hotels nutzen: Das umfangreiche Wellness-Angebot. Nach einer entspannenden Teilkörpermassage genießen wir die Ruhe im Boutique Spa. Hier lassen sich erneut die Liebe zum Detail und der Anspruch des Hotels an Nachhaltigkeit und natürliche Ressourcen erkennen. Duftendes Holz, Steinfußboden und sanfte Beleuchtung schmeicheln allen Sinnen und sorgen für tiefste Entspannung und Erholung. Nach einem kurzen Körperpeeling und einem Besuch des Dampfbades geht es in den Außenpool, der dampfend vor malerischer Kulisse ruht. Übrigens wird der Pool nur bei Bedarf geheizt, wieder ganz im Zeichen eines bewussten Umgangs mit den Ressourcen. Bevor wir unsere Abreise antreten, kommen wir ein letztes Mal in den Genuss des üppigen Frühstücks. Die sympathische Mitarbeiterin, die uns abends noch in der Brasserie bedient hat, steht wieder freudestrahlend vor uns, um uns jeden Wunsch von den Augen abzulesen – wie das ganze Personal übrigens in stilvoller Tracht. Das Posthotel hat uns mit seiner Professionalität, der menschlichen Wärme und Gastfreundschaft sowie dem zeitgemäßen, detailverliebten Design begeistert. Perfekt für den alpinen Urlaub – egal ob Wintersportler oder nicht! •

JESSICA WITTMANN-NAUN



CHRISTINA BINDER-EGGER
GESCHÄFTSLEITUNG ZILLERSEASONS
DAS POSTHOTEL

Hat das Hotel 2009 von ihren Eltern übernommen und nach ihren Vorstellungen umgebaut. Hinzu kamen später unter dem Dach der ZillerSeasons noch die ZillerLodge und die HochLeger Chalets.

KURZ-INTERVIEW

MIT CHRISTINA BINDER-EGGER, GESCHÄFTSLEITUNG ZILLERSEASONS DAS POSTHOTEL

STIL.IST Auf der Website wird das Posthotel als Natur- & Designhotel beschrieben. Wie würden Sie selbst das Design und die Einrichtung Ihres Hotels beschreiben?

Unser Haus hat einen sehr eigenen Stil, es ist so eingerichtet, wie wir auch privat wohnen möchten. Antike, heimische Möbelstücke in Kombination mit internationalen Designermöbeln, edlen Stoffen und farbenfrohen Tapeten geben unserem Boutique-Hotel einen besonderen Charme. Wir achten auf hochwertigste Einrichtung und arbeiten mit viel heimischem Holz. Kein Zimmer gleicht dem anderen, im ganzen Haus gibt es viele Details, zusammengetragen aus unserer Heimat und der ganzen Welt. Die zweifache Umwelt-Zertifizierung haben wir aus höchster Überzeugung angestrebt und wohl auch deshalb die dafür vorgeschriebene Punktezahl um das Doppelte überschritten.

STIL.IST Was war Ihnen bei der Gestaltung besonders wichtig?

Die Nachhaltigkeit und die Einbindung von alten, handwerklich gefertigten Möbeln, am liebsten aus dem Alpenraum. Farben, die den Alltag bunter und heller machen und die höchste Qualität aller verwendeten Materialien. Alt und neu macht Atmosphäre.

STIL.IST Bei meinem Aufenthalt ist mir insbesondere die Verarbeitung mit Holz und das dennoch moderne Ambiente aufgefallen. Wollten Sie damit auch bewusst einen Kontrast zu dem in der Hotellerie verbreiteten, traditionellen Alpenchic setzen?

Ja, unbedingt. Die oft allzu schwer wirkenden Holzeinrichtungen würden uns aufs Gemüt drücken. Wir lieben auch alte Stuben, die jedoch in Wahrheit nie so verschnörkelt waren, wie man sie in jüngerer Vergangenheit produzierte. Wenn man sich im Tiroler Volkskunstmuseum umsieht oder auch im Ental Hof, dem alten Heimatmuseum in Zell, entdeckt man diese Schlichtheit, die dennoch so heimelig wirkt. Diesen ehrlichen, schlichten Stil lieben wir. Und kombinieren ihn mit Farbe und Frohsinn der Gegenwart. Wir sind sehr dankbar für diese schöne Zeit, in der wir leben dürfen. Das war nicht immer so, unsere Vorfahren lebten viel bescheidener. Daran möchten wir immer wieder denken.

STIL.IST Wie viel Ihres persönlichen Geschmacks steckt in Ihrem Hotel?

Der gesamte. Das Hotel ist so, wie wir es uns wünschen. •

➔ **INFORMATIONEN UNTER:** www.dasposthotel.at



Hier fühlt man sich wie zuhause.

CHAVIDA CHALETS

urlaub mit herz

Das kleine Örtchen Schattwald ist das Zuhause der Chavida Chalets. Zweier moderner Häuser in alpinem Schick. Die Betreiberfamilie Müller überließ uns für drei Nächte eines ihrer Schätzchen und wir durften eine großartige Zeit darin verbringen.

•

Es herrschen Minus zehn Grad, als wir nach einer rund zweieinhalbstündigen Fahrt ankommen. Alles um uns herum versinkt im Schnee. Es glitzert und funkelt überall!

Schattwald ist eine Gemeinde mit rund 450 Einwohnern. Vom Hausberg Wannenjoch kann man seinen Blick über das gesamte Tannheimer Tal schweifen lassen. Familie Müller ist schon seit mehreren Generationen im Ort ansässig. An selbiger Stelle, wo auch der eigene Betrieb, eine Tischlerei, zu finden ist, steht auch das neueste Projekt: die „Chavida Chalets“ - zwei zuckersüße Häuschen für ein Zuhause auf Zeit.

Das Interieur besteht zu 90 Prozent aus Holz! Vermutlich nichts Ungewöhnliches in Österreich, aber in der Umsetzung überraschend urban und modern. Küche, Böden, Schränke, Tische, Stühle – alles aus regionalen Hölzern und im angrenzenden Familienbetrieb produziert. Aber völlig weg von altbackenen Schnitzereien und „uriger Stub'n“. Nur kleine Details, wie ein Brotsäckchen aus Stoff, erinnern

rot-weiß-kariert augenzwinkernd an Traditionelles aus der Alpenrepublik. Alles andere an Deko-Elementen orientiert sich farblich und optisch an aktuellen Wohntrends. Mit einem Espresso in der Hand geht es nun vom Wohnzimmer aus auf die großzügige Terrasse, die mit hochwertigem Grill und gemütlicher Lounge-Ecke aufwartet. Das wird für die nächsten Tag der Lieblingsplatz unserer Hündin Noëmi, denn auch vierbeinige Familienmitglieder sind herzlich willkommen.

Zwei Schlafzimmer und ein stilvolles Bad gehören ebenfalls zum Chalet. Apropos Bad: Vor allem Sportler werden sich über die kleine Infrarot-Einheit freuen. Nach einem langen Tag auf der Piste, oder nach dem Wandern ist es ein besonderer Genuss, sich hier nicht nur aufzuwärmen, sondern auch die Muskeln zu entspannen. Alternativ geht es in das heimelige Sauna-Häuschen nebenan. Hier lässt es sich ganz privat relaxen und auch den Tag kann man entspannt Revue passieren lassen.

Nach einer erholsamen Nacht wachen wir mit einem Bärenhunger auf und freuen über die Brötchentasche, die an unserer Haustüre hängt. Dieser sympathische Service gehört nämlich mit zum Angebot.

FAZIT: Unser Aufenthalt war geprägt von familiärer Herzlichkeit und wir haben uns wirklich jede Sekunde wohlfühlt. Gerne kommen wir wieder! •

MILIJANA MAGAREWITSCH

➔ **INFORMATIONEN UNTER:** www.chavida-chalets.at



SKISCHULE „CLUB ALPIN“ IN GRÄN-HALDENSEE

die zeichen der zeit erkennen

Bereits seit rund 30 Jahren betreibt „Ur-Gräner“ Bertram Eberle die Skischule Club Alpin und konnte somit hautnah die Entwicklung des Skigebiets mitverfolgen.

•

STIL.IST Würden Sie uns ein wenig zur Entstehungsgeschichte des Club Alpin erzählen?

Vor fast 30 Jahren änderte sich die Gesetzeslage dahingehend, dass keine Monopolstellung mehr für Skischulen bestand. Das habe ich mir mit einer Handvoll junger Skilehrer zunutze gemacht. Trotz starken Gegenwinds des „Platzhirsches“ vor Ort gelang es mir mit viel Herzblut, das eigene Baby groß zu machen.

STIL.IST Wie sieht Ihr Programm aus?

Gäste werden zusehends regelrecht durch die zahlreichen Angebote „überflutet“. Insbesondere durch die der Hotellerie. Somit fehlt oft die Zeit für Skikurse und ähnliches. Die logische Konsequenz: Zusatzangebote wie Schneeschuhtouren, Snowbiken oder auch Privatlehrer. Mit passendem Equipment und für sämtliche Könnertufen geeignet. Dazu Bergwanderungen, Bergabenteuer als Tagesevent und spezielle Firmenhighlights für Gruppen und Firmen. Mein verrücktestes Erlebnis: Eine Tortenschlacht mit 45 Personen!

STIL.IST Grän gehört nicht unbedingt zu den größten Skigebieten der Region.

Ich selbst bin ein „Aborigine“ aus Grän und fahre seit meinem dritten Lebensjahr Ski. Die Entwicklung reicht vom Schachenlift als Einzelschlepplift, über die „Längste Doppelsesselbahn Europas“ im Jahr 1970 bis hin zu den bis heute andauernden Neuerungen. Es kommen bereits

←

Die Skischule bietet das winterliche Rundum-Paket.

Familien in dritter Generation zu uns. Ich würde also meinen, dass die Gästebindung und der familiäre Bezug in unserem Kinder- und Anfängerskigebiet die besondere Note ausmacht. Kinder bis zum sechsten Lebensjahr fahren bei uns in Grän kostenlos an allen Liftten – das ist auf jeden Fall eine Ausnahme. Ein alter Skilehrer hat einmal zu mir gesagt: „Uft Kind musch aufpassoe, Kind vu hait sind Geoscht vu moan (Dialekt).“ Zu Deutsch: Auf die Kinder musst Du aufpassen. Die Kinder von heute sind die Gäste von Morgen.

STIL.IST Der Sommer steht quasi vor der Tür und was sich bestimmt schon einige gefragt haben: Was macht eigentlich ein Skilehrer während der warmen Jahreszeit?

Na ja, verschiedene Berufsgruppen aus unserer Region sind natürlich Maurer, Zimmermänner, Spengler, Hüttenwirte, Bergführer und Bauern. Alles Berufe, die bei unserer Region nur im Sommer auszuüben sind. Im Winter kommt dann das Einkommen des Skilehrers hinzu. •

MILIJANA MAGAREWITSCH Fotos: PRIVAT

➔ **INFORMATIONEN UNTER:** www.club-alpin.at



ALPENRESORT SCHWARZ

ein besonderes fleckchen der alpen

Im Herzen des Mieminger Sonnenplateaus auf 900 Metern Höhe befindet sich das familiengeführte Fünf-Sterne-Alpenresort Schwarz – ein Gesundheits- und Wellnessresort, das seinesgleichen sucht. Schon bei der Ankunft sticht uns der preisgekrönte Hotelgarten mit seinen hundertjährigen Apfelbäumen und den beiden Naturbadeseen ins Auge. Ein exklusives Highlight ist das im Sommer 2018 eröffnete Stammhaus mit seinen neu errichteten Sky-Suiten. Durch die Glasfronten erfreuen wir uns am Blick auf den Hotelgarten sowie die umliegende Bergwelt.

KULINARIK

Im Zentrum der Genusswelt steht das Wohnzimmer, von welchem man in neun gemütliche Stuben gelangt, darunter typische Tiroler Räume, aber auch modern gestaltete Wohlfühlorte. In einem offenen Küchenbereich verfolgen wir live mit, wie Küchenchef Mario Walch Speisen zubereitet und anrichtet. Die regionale Herkunft der Produkte zeugt von Qualität und Frische und die verwendeten Kräuter wachsen im heimischen Kräutergarten.

STIL.IST-TIPP: Im „Essladen“ wird die hauseigene Marke Edelschwarz angeboten, eine Produktlinie von Lebensmitteln, die das Haus selbst herstellt sowie von ausgesuchten Partnern für das Alpenresort Schwarz zubereitet wird. So bringen wir das Urlaubsfeeling mit nach Hause.



↑
Neben der Schwarz-Genusswelt werden die Gäste auch im À-la-Carte-Restaurant Greenvieh kulinarisch verwöhnt.



WELLNESS

Die Schwarz-Wasserwelten lassen keine Wünsche offen. Neun Pools, unterteilt in eine Familien-Wasserwelt sowie eine Relax-Welt (für Gäste ab zwölf Jahren), laden zum Verweilen ein. Das mehrfach preisgekrönte ME SENSE Spa bietet ideale Voraussetzungen für einen ganzheitlichen und nachhaltigen Gesundheitsurlaub. Das Saunadort ist in Form von alpinen Chalets angelegt und uns erwartet ein vielfältiges Saunaerlebnis inmitten der Natur.

STIL.IST-TIPP: Am frühen Morgen im Infinity-Sportpool auf der Dachterrasse mit Blick auf die beeindruckende Bergkulisse seine Bahnen ziehen – einfach magisch! •
YVONNE LEPPERT

→ INFORMATIONEN UNTER: www.schwarz.at



In der Vinotek stehen dem Gast zahlreiche edle Tropfen zur Wahl.



Von der Bergsee-Sauna hat man einen imposanten Panoramablick auf die Mieminger Bergwelt und einen der beiden Naturbadeseen.



STIL.IST meint:

Die unglaubliche Liebe zum Detail, sei es bei den Speisen, bei der Architektur oder in der Gestaltung der Außenanlagen hat uns fasziniert. Ein unvergleichliches Erlebnis!



Der Infinity-Sportpool lädt mit seinen 25 Metern zum Schwimmen mit Aussicht ein.



» SMALL BATCH GIN IM WAHRSTEN SINNE «

TROCKEN UND AROMATISCH ZUGLEICH
WOBEI IHM DIE KIEFERNHARZNOTE
DAS GEWISSE »ETWAS« VERLEIHT



HOTEL POST LERMOOS

alpine tradition vor atemberaubender kulisse

Mit freiem Blick auf Wettersteinmassiv und Zugspitze liegt das familiengeführte Hotel Post Lermoos auf 1000 Metern Höhe, im beliebten Ferienort Lermoos in der Tiroler Zugspitz Arena. Deutschlands höchster Berg ist mit der nahegelegenen Tiroler Zugspitzbahn schnell erklommen: Auf 2962 Höhenmetern bietet er einen Vier-Länder-Blick nach Österreich, Deutschland, Italien und in die Schweiz.

Ein ganzes Mutter-Tochter-Wochenende liegt vor uns. Einfach herrlich! Wir freuen uns dass wir endlich Zeit für uns haben.

„ALPINE LUXURY, WELLNESS, SPORT UND GOURMET-GENUSS“

Die vier großen Aufhänger des Vier-Sterne-Resorts. Auch das historische Postschlössl aus dem Jahr 1560 zählt dazu. Die einzelnen Häuser liegen direkt nebeneinander und verfügen über insgesamt 76 Suiten und ein Penthouse mit 127 Quadratmetern. Alle Suiten im Haupthaus verfügen über einen Balkon und sind großteils zur Zugspitze hin ausgerichtet.

Da wir erst in den Abendstunden anreisen, plagt uns alsbald der Hunger. Bei der obligatorischen Outfitsuche reden wir über dies und das, Schule, Freunde und unsere Pläne für den morgigen Tag. Wir starten noch einen kleinen Rundgang durch den Kulinarik-Bereich und sind begeistert von so viel Vielfalt. Es gibt diverse Stuben und vor allem die Poststube im 300 Jahre alten Teil des Hauses weiß mit ihrer Optik zu begeistern. Hier haben sich die Inneneinrichter wirklich Gedanken dazu gemacht, wie man Tradition und Moderne bestens miteinander vereint.

FEINES FÜR DEN GAUMEN

Auch das Essen ist ein gekonnter Mix aus regionaler Vielfalt und internationalen Einflüssen. Haubenkoch (in Österreich ähnlich dem Sternekoch, An. d. Red.) Thomas Strasser hat einen kulinarischen Riecher dafür, welcher angestammte Produzent den besten Käse, das beste Gemüse, oder auch das qualitativ hochwertigste Fleisch im Angebot hat. Vieles kommt sogar aus der hauseigenen Landwirtschaft. Bacchus, der Gott des Weines, hätte seine helle Freude am knapp 1000 Positionen umfassenden Post Weinbuch.

Am nächsten Tag erwartet uns ein fürstliches Frühstück – für uns immer ein besonderes Highlight. Während wir genussvoll Brötchen, Lachs und Süßes verspeisen, planen wir unseren Ausflug zum Königsschloss Neuschwanstein. Es liegt nur rund 40 Kilometer entfernt vom Hotel und bietet somit die perfekte Gelegenheit, etwas aktive Abwechslung ins Faulenzer-Wochenende zu bringen.

Wären wir den ganzen Tag im Hotel geblieben, wären wir aus dem Schlemmen nicht mehr heraus gekommen! Die Post-Wohlfühlpension beinhaltet ein Willkommens-Arrangement, ein abwechslungsreiches, regionales Frühstücksbuffet, Sektfrühstück am Sonntag sowie kleine Speisen, Suppen und Salate zu Mittag. Zwischendurch verwöhnt die Patisserie mit hausgemachten Kuchen, Kaiserschmarrn und frischen Waffeln und am Abend



→ Was für ein Ausblick! Da möchte man doch eigentlich gerne den ganzen Tag im Bett verbringen, oder?

wird alpine Wellnessküche in Form eines sechsgängigen Gourmetmenüs serviert. Vegetarische Empfehlungen, ein erlesenes Käsebuffet und ein Galamenu pro Woche gehören ebenso zum kulinarischen Programm, wie (auf Wunsch) Diätküche oder Gluten-freie Kost. Im SPA-Bistro stehen tagsüber Tee, Knabbereien und frisches Obst bereit.

Nach unserem Ausflug zieht es meine Tochter, wie wohl fast jeden Teenager, erst mal ans Smartphone. Freundinnen wollen natürlich mit den neuesten Bildern auf den ebenso neuesten Stand gebracht werden. Ich mache mich derweil auf in den Wellness-Bereich.

POST ALPIN SPA, POST VITALWELT UND BADELANDSCHAFT

Das Hotel Post Lermoos gehört zu den renommierten Best Alpine Wellness Hotels und ist Mitglied der Vereinigung Genießerhotels. Auf 3 000 Quadratmetern bietet das Post Alpin SPA je einen Innen- und Außenpool (30 Grad und 180 Quadratmeter Wasserfläche), ein Laconium, Sole-, Kräuter- und Aromadampfbäder, eine Tiroler Schwitzstube sowie eine Biosauna. Erfrischung bringen eine Eisgrotte, eine Kübeldusche, ein Kaltwasser-Tauchbecken sowie mehrere Kneippbereiche. Zum Ausruhen gibt es diverse Ruheräume mit Wasserbetten, Garten, Leseplatz und Zugspitzblick.

Seit Juli 2017 bereichert ein separates, im Garten errichtetes Zirben-Panorama-Saunahaus das Repertoire des Alpin SPA. In dem 500 Quadratmeter großen Anbau wird ganz auf die wohltuende Wirkung des Zirbenholzes gesetzt. Der freie Blick auf die Zugspitze und Sonnenspitze und ein Ruheraum mit offenem Kamin tragen zusätzlich zum Wohlfühl-Ambiente bei. Vor dem Saunahaus komplettieren ein beheizter Solepool und eine Infrarotkabine das Entspannungsangebot. • MILIJANA MAGAREWITSCH

Frauenpower beim Wein-Event

Weibliche Weinkreationen mit imposantem Zugspitzblick im Abgang: Das Vier-Sterne-Superior-Hotel Post Lermoos lädt Liebhaber des edlen Rebensafts zu seinem alljährlichen Wein-Event am 4. Mai, 12 bis 18 Uhr, ein.

Dem Motto „Women in Wine“

gemäß werden exquisite Weine von renommierten Winzerinnen aus Deutschland, Italien, Spanien und Österreich zur Verkostung geboten, während das haubenprämierte Küchen-Team mit kulinarischen Köstlichkeiten durch den Tag begleitet.

Die Teilnahme kostet 60 Euro pro Person.

→ INFORMATIONEN UNTER: www.post-lermoos.at

Restaurant Ochsen in Neuhausen Fine Dining auf den Fildern

Im historischen Fachwerkhaus mit dem eleganten Restaurant erwartet die Gäste ein leidenschaftliches Küchenteam rund um Geschäftsführerin Hülya Stiefel mit einer saisonal inspirierten Mischung aus regionaler Qualitätsküche und internationalen Gerichten.

Vom köstlichen Mittagstisch über große Menüs bis zum extravaganter Buffet begeistert das Ochsen Team durch seine stilvolle kulinarische Expertise und seinen hohen Qualitätsanspruch.

Neben dem Restaurant mit kleinem und großem Nebenraum stehen Sänger- und Ochsenaal mit Empore für Veranstaltungsformate jeglicher Art, wie Hochzeiten, Tagungen oder Firmenevents zur Verfügung.

Darüber hinaus verfügt der Ochsen über eine großzügige lauschige Terrasse im Schatten alter Kastanienbäume.

Fazit: Das kulinarische Erlebnis auf den Fildern!

Kirchstraße 12, 73765 Neuhausen/Fildern
www.ochsen-neuhausen.de





HÜTTENNÄCHTE, PISTENTAGE

skisafari in den kitzbüheler alpen

Die Kitzbüheler Alpen – das sind die vier Ferienregionen Brixental, St. Johann in Tirol, Hohe Salve und PillerseeTal rund um Kitzbüchel mit 20 Orten, die sich ihren Tiroler Charme bewahrt haben. Dazu zählen bekannte Namen wie Kirchberg, Hopfgarten, St. Johann in Tirol und Fieberbrunn. Ein umfangreiches Angebot für Familien, Wanderer, Outdoor- und Sport-Begeisterte zählt zu den Stärken der Destination. Ihre abwechslungsreichen und modernen Skigebiete gehören zu den besten der Welt. Nicht zuletzt deshalb zählt sie zu den bekanntesten Urlaubszielen in Österreich und bezeichnet sich selbst als „einfach bärig“.

Die Skigebiete der Kitzbüheler Alpen genießen Weltruf, was Pistenqualität, moderne Liftanlagen und auch Schneesicherheit anbelangt. Für das weiße Wunder gibt es laut Skitourismusforschern zwei handfeste Gründe. Die zuverlässigen Nordstaulagen – wenn kalte Luft vom Polarkreis nach Süden zieht und gegen die Alpen drückt. Und die häufigen Volltreffer von „Vb-Wetterlagen“ – Tiefdruckgebiete über Tschechien, die über den Kitzbüheler Alpen abschneiden. Innerhalb der Kitzbüheler Alpen wiederum ist das Pillerseetal die Region mit dem meisten Schnee – und hier der Ort Hochfilzen.

DIE REGION ST. JOHANN IN TIROL IST DAS TOR ZU ZAHLREICHEN TOP-SKIGEBIETEN.

Kaum ein Gebiet ist mit dem Schneesport so eng verbunden wie die Region der Kitzbüheler Alpen. Wie mit Staubzucker bestreut glitzern die weißen Gipfel hoch über den Orten St. Johann in Tirol, Oberndorf, Kirchdorf und Erpfendorf, die grenzenlose Schnee- und Skifreuden – den ganzen Winter hindurch – bieten. Schneesichere, bestens präparierte Pisten und Loipen, moderne Liftanlagen und urige Skihütten mit Schmankerln und typischer Hausmannskost – gepaart mit bezaubernder Landschaft und unverfälschtem Tiroler Charme der vier Orte – Das alles erwartet die Gäste in den Kitzbüheler Alpen. In kurzen Worten: Eine moderne Wintersportregion mit traditionellen Werten für Sportliebhaber und Genießer.

WINTER-TRÄUME IM PILLERSEETAL

Die Region im Osten der Kitzbüheler Alpen steht für Bilderbuch-Idylle. Dabei punktet sie mit drei Skigebieten, Freeride-Hot-Spots, Luxus-Loipen und Weltklasse-Biathlon.

Im Pillerseetal ist der Winter zuhause. Hier, wo mehr Schnee fällt als irgendwo anders in Tirol, erleben Gäste ihr weißes Wunder. Gleich drei Skigebiete trumpfen mit besten Bedingungen für unterschiedliche Ansprüche auf. Freerider geraten angesichts unverspurter Hänge ins Schwärmen und Langläufer genießen Luxus-Loipen, während der Biathlon-Stützpunkt Hochfilzen das Mekka für Spitzensportler ist. Dabei haben sich die fünf Orte Fieberbrunn, Hochfilzen, St. Jakob in Haus, St. Ulrich am Pillersee und Waidring mit ihren rund 10 000 Einwohnern ihren bodenständigen Charme bewahrt. Man trifft sich auf den Hütten und Sonnenterrassen am Berg oder unten in den pittoresken Dörfern mit ihren urigen Gaststätten, die schon ewig ihren Platz neben markanten Kirchtürmen behaupten. Mit viel Herz und Liebe von Familien geführte Hotels und Pensionen machen das Urlaubsglück hier im östlichen Zipfel der Kitzbüheler Alpen perfekt. Bühne frei für Erinnerungen, die bleiben.

MILIJANA MAGAREWITSCH / PRESSE KITZBÜEHLER ALPEN

FINE LIVING ...

Stilvoll, modern, wohlig – im VAYA Fieberbrunn fine living resort macht der Gast nicht nur Urlaub vor imposanter Berglandschaft, sondern taucht auch schnell in den Skicircus Saalbach Hinterglemm Leogang Fieberbrunn ein. Die gemeinschaftlich nutzbaren Bereiche bieten einen Wellness- & Fitnessbereich, ein Hotelrestaurant für Frühstück und Abendessen, ein À-la-carte-Restaurant, Hotelbar und Lounge sowie Spielvorrichtungen für Kinder.

→ www.vaya-fieberbrunn.at

Von der Skiwelt Wilder Kaiser – Brixental im Westen über KitzSki in Kitzbüchel / Kirchberg und SkiStar in St. Johann in Tirol bis hinüber zum Skicircus Saalbach Hinterglemm Leogang Fieberbrunn laden die Global Player des Wintersports zur größten Skisafari der Welt. Insgesamt sind es 2750 Pistenkilometer, die in 23 Skigebieten Abfahrts Spaß auf höchstem Niveau garantieren. Man braucht nur die Super Ski Card, die in den Kitzbüheler Alpen im Paket gleich mit gebucht werden kann.

→ www.ski-safari.at, www.kitzalps.com/skisafari

IN VINO VERITAS ...

Die Angerer Alm auf 1300 Metern: gemütlich, urig und garantiert genussreich. Denn Chefin Annemarie Foidl, Präsidentin der Sommelierunion Austria, lagert hier in ihrem Weinkeller 6000 Flaschen von 400 Weingütern. Die Küche ist mit einem „Almhauberl“ gekrönt; der kulinarischen Perle im Hüttenguide des Gastro-Führers Gault&Millau. Das abendliche Dinner hält immer eine lukullische Überraschung parat. Denn auf den Tisch kommt, was aufgrund von Jahreszeit und hiesiger Lieferanten möglich ist. Weinkarte ja, Speisekarte nein. Frisch und saisonal. „Wichtig ist uns, dass alles ganz frisch ist, dass die Zutaten aus der Region kommen, wir die Lieferanten persönlich kennen und schätzen – und dass möglichst alles von uns selbst hergestellt oder weiterverarbeitet wird“, erklären die Küchenchefs Gerald Weiss und Katharina Foidl. Nach einem kurzweiligen Abend in bester Runde geht es dann „ab in die Federn“. Denn die Rückkehr ins Dorf ist kein Muss. 13 behagliche Zimmer mit Doppel- und Stockbetten laden zum Übernachten ein. Und bevor der Berg am nächsten Morgen ruft, gibt es es noch ein authentisches Bergvitalfrühstück. Einfach himmlisch!

→ www.angereralm.at



WIE MAN SICH BETTET ...

Das Lti Alpenhotel Kaiserfels liegt im Herzen Gemeinde St. Johann in Tirol und bietet das Rundum-Paket für Urlauber. 130 Zimmer verschiedenster Kategorien, zwei Restaurants, zwei Sonnenterrassen, zwei Bars und eine Lounge sowie kostenlose Parkplätze am Haus: nur ein Bruchteil dessen, worauf sich die Gäste freuen dürfen. Die Halbpension beinhaltet ein reichhaltiges Frühstück in der Vitalecke und wechselnde Themenbuffets mit Show-Cooking am Abend. Ein großzügiger Wellnessbereich gehört genauso zum Hotel-Repertoire wie ein umfangreiches Kinderbetreuungs-Angebot. → www.kaiserfels.at

SEEZEIT LODGE HOTEL & SPA

auf keltische art genießen

Im Bereich des Naturparks Saar-Hunsrück im nordöstlichen Teil des Saarlandes eröffnete im Juli 2017 die Seezeitlodge Hotel & Spa als neuer Geheimtipp. In herausgehobener Lage auf einem kleinen bewaldeten Kap und mit Blick über den Bostalsee im Sankt Wendeler Land versteht sich das Wellnessresort als Rückzugsort inmitten der Natur. Die Verbundenheit zur Region und die kreative Denkweise des Gastgeberpaars Kathrin und Christian Sersch spiegeln sich im gesamten Haus wider. Unter dem Credo „Echt schön. Schön echt.“ erschufen sie mit viel Innovationskraft und Liebe zum Detail ein Hotel, das Wellnessurlauber, Sportler, Genießer sowie Kultur- und Naturliebhaber gleichermaßen begeistert. Diese erwarten 98 moderne Zimmer und Suiten, das Restaurant Lumi mit Terrasse, die Bar Nox mit Feuerlounge, eine Bibliothek, drei Tagungsräume und das Seezeit Spa.

Für das junge Gastgeberpaar Kathrin und Christian Sersch war von Beginn an klar, dass ihr Hotel nur im Saarland sein Zuhause finden kann. Hier sind sie familiär fest verwurzelt und kennen den Bostalsee seit ihrer Kindheit. Kathrin und Christian Sersch haben sich vorab intensiv mit dem Standort beschäftigt, der zu Beginn nur ein bewaldeter Hügel war.

„Wir haben von Beginn an gespürt, dass der Standort ein Besonderer ist. Die Kraft dieses Ortes soll der Gast beim Betreten des Hotels spüren und erleben: Die Natur mit ihren Spannungspolen Wald und See, die Region mit ihrer keltischen Historie und unsere familiäre Tradition, spiegeln sich in verschiedenen Erlebniswelten und im Design des Hotels wider.“

Um die Gästebetreuung kümmert sich das junge Gastgeberpaar gemeinsam. Hierbei werden sie vom stellvertretenden Hoteldirektor Kilian Rau unterstützt. Andere Bereiche haben sie sich aufgeteilt.

GESCHICHTE UND PHILOSOPHIE

An der Seite von Kathrin und Christian Sersch standen bei der Konzepterarbeitung und Umsetzung die Eltern der Gastgeberin. Anette (geb. Wagner) und Gottfried Hares sind Gesellschafter der HotelKultur Betriebs GmbH und als Investoren maßgeblich an der Entwicklung des Hotels beteiligt. Sie sind zudem Gesellschafter der Wagner Holding, die ursprünglich aus der Wagner Tiefkühlprodukte GmbH hervorgegangen ist und heute Beteiligungen an verschiedenen Unternehmen hält. Eine gesellschaftsrechtliche Verbindung zu Wagner Tiefkühlprodukte GmbH besteht nicht mehr. Im Hotel wird einiges auf die Wurzeln der Familie verweisen, deren

Erfolgsgeschichte 1952 mit den Großeltern von Kathrin Sersch, Ernst und Herta Wagner, in Braunshausen begann und 1969 zur Gründung der Wagner Tiefkühlprodukte GmbH führte. 1952 eröffneten die Großeltern eine Bäckerei und den Peterberger Hof, ein Gasthaus mit angeschlossenem Hotel und damals eines der bekanntesten Ausflugrestaurants im Saarland. Neben dem Bäckerhandwerk liegt die Hotellerie der Familie somit im Blut. Kathrin und Christian Sersch führen diese Tradition neben dem Onkel, Günter Wagner, der Inhaber des Hotel La Maison in Saarlouis ist, fort. Die Wurzeln der Familie zeigen sich in der Seezeitlodge Hotel & Spa in der einsehbaren Backstube mit großem Brotbackofen, einem bewussten Fokus auf das Bäcker- und Patissiershandwerk sowie Originalaufnahmen aus der Zeit.

ZIMMER UND SUITEN

Die 98 Zimmer und Suiten verfügen über 30 bis 80 Quadratmeter Größe. Zu den Raffinessen der Ausstattung zählen Himmelbetten, teilweise eine Walddusche und ein Spiegel auf dem Balkon. Alle Kingsize Boxspringbetten



sind zur Fensterfront mit Blick auf den See und die Natur ausgerichtet. Darüber hinaus zählen in der Wohlfühlkoje, im Wald- und Seezimmer, im Familiennest und der Kleinen Suite zur Ausstattung ein Sofa, Schreibtisch oder Konsole, Minibar, Safe, kostenfreies WLAN, Flatscreen-Satelliten-TV, Badewanne oder Regendusche, eine separate Toilette, Föhn und eine gefüllte Spa-Tasche für die Dauer des Aufenthaltes. Im Familiennest ergänzt ein Kinderzimmer den Raum.

RESTAURANT

Die Kulinarik von Küchenchef Daniel Schöfisch (Jahrgang 1986) zeichnet sich durch Leichtigkeit und Natürlichkeit aus. Im Restaurant Lumi mit weitläufiger Terrasse und Blick auf den See genießen Gäste hochwertig zubereitete Speisen ohne viel Schnickschnack, aber immer saisonal und mit würzigen Kräutern aus dem Garten verfeinert. Unter den zirka 40 Kräutern sind Pflanzen wie Bärlauch, verschiedene Kressen, Wiesenkerbel, Sauerampfer oder Giersch, die bereits die Kelten verwendeten. Alte Getreidesorten wie Dinkel, Einkorn oder Emmer fließen neben Trieben aus dem Wald, Pilzen und alten Gemüsesorten wie Tondo di Chioggia (Ringelbeete), Ochsenherzkarotte oder Nero die Tosca (Schwarzkohl) in die saisonale Zubereitung der Gerichte ein. Auch arbeitet der Küchenchef mit klassischen Konservierungsmethoden wie Räuchern, Einlegen und Fermentieren, die bereits die Kelten kannten. Die Zutaten stammen überwiegend von regionalen Produzenten.

BAR NOX

Die Bar Nox mit Feuerlounge liegt in keltischer Tradition genau auf der sogenannten Equinox-Achse in der Hotellobby. Ob nun bei der Tag- und Nachtgleiche oder an anderen Abenden stoßen Gäste mit den Signature Cocktails Ginnessa, Bui, Epona und Uvarum mit Inhaltsstoffen wie Kräutern an. Barchef Andreas Wendel und sein Team haben aber auch andere Drinks, Aperitifs, Digestifs und Weine von ausgesuchten und oft regionalen Winzern auf der Barkarte.

Eine hochprozentige Liebeserklärung an seine Bar schuf Andreas Wendel mit dem hauseigenen „Equinox“ Gin. Der Name leitet sich von der Lage der Bar auf der Equinox-Achse ab und greift das keltische Leitthema des Hotels auf. Dabei spielt der keltische Lebensbaum Yggdrasil, auch bekannt als Esche, eine wesentliche Rolle. Wie bei jedem Gin bildet Wacholder die Basis der Herstellung.

SEEZEIT SPA

Das 2700 Quadratmeter große Seezeit Spa holt die Natur ins Innere und steht ganz im Zeichen der keltischen Heilkunst und Naturrituale, die einst durch dieses Volk in der Region Einzug hielten. Uraltes Wissen um Lebensrhythmen, Jahreszeiten und Heilkräuter fließen in die Saunarium, Signature Behandlungen und das mentale Rahmenprogramm ein. Alle Angebote und Anwendungen, die von Rizzato Spa Consulting entwickelt wurden, folgen vier Erlebnisqualitäten, die die Bedürfnisse der Gäste berücksichtigen und in spezielle Erlebnisformen transformieren. Gäste erkennen diese anhand von vier keltischen Symbolen. Sie bilden einen Orientierungs- und Leitfaden durch das Spa-Angebot. Es sind: Ruhe fühlen = Symbol des Lebensbaums; Energie aufladen = Symbol der Spirale; Inspiration finden = Symbol des Dreiecksknoten; Klarheit erfahren = Symbol des Labyrinths. • CAROLA TARIM

Fotos: SEEZEITLODGE

→ INFORMATIONEN UNTER:

www.seezeitlodge-bostalsee.de



Die Gäste werden allabendlich mit
lukullischen Köstlichkeiten verwöhnt.



HOTEL WALSERBERG

firn und brezel

Im kleinen Bergdorf Warth am Arlberg sind Familien mit Kindern on top: Die schneesicheren 1500 Höhenmeter mit Direkt-Einstieg in Österreichs größtes Skigebiet „schmecken“ kleinen Skistars ebenso wie die Frühstückssemmel aus der eigenen Backstube.

Das Vier-Sterne-Hotel liegt am schneereichen Arlberg in der zweitkleinsten Gemeinde Vorarlbergs mit nur 170 Einwohnern. Hier fühlen sich Wintergenießer jeden Alters von der ersten Minute ihres Urlaubs wohl und rundum gut aufgehoben. Aus der einstigen Warther Dorfbackstube ist im Laufe der Generationen ein Viersternehotel geworden. Familie Walch führt das Haus mit natürlicher, alpiner und familiärer Gastlichkeit und viel Gespür für das Besondere. Zusammenhalt und Familiengeist sind überall spürbar: Simons Leidenschaft sind die Küche und der Weinkeller. Caroline hat ein gutes Händchen für Massagen und Pilates. Martin leitet als Bäckermeister die Backstube in Lech.

KAISERFRÜHSTÜCK UND KAISERWETTER FÜR DEN FAMILIEN-SKITAG

Der Skitag fängt in Österreichs größtem zusammenhängenden Skigebiet mit seinen 305 Pisten- und 200

Tiefschneekilometern „resch“ an. Nach dem köstlichen Frühstück samt frischem Gebäck aus der hauseigenen Bäckerei ist es vom Hotel Walserberg nur ein „Skisprung“ zur gegenüberliegenden 8er-Dorfbahn Warth. Ein attraktives Ski-Erlebnis für Familien und Anfänger verspricht das Schnee-Erlebnisland auf den neuen Pisten im Dorfzentrum. Diese sind an die ebenfalls neu errichtete Schneeanlage Warth (über 100 Schneeerzeuger) angeschlossen und garantieren durchgehend ausgezeichnete Schneeverhältnisse von Dezember bis April. In der Skischule Warth machen die Kleinen spielerisch ihre ersten Kurven. Zauberteppiche, Wellenbahn und lustige Figuren motivieren zu immer neuen Schneeabenteuern. Durch die Mittagsbetreuung können sich die Eltern mal nach Herzenslust freischwingen. Mit Skiguide, wie etwa Olympiasieger Hubert Strolz von der Skischule Warth,

Gestärkt geht es für die Gäste in den Tag.



geht es zur Erkundung der besten Pisten und Tiefschneehänge zwischen Warth, Lech, Zürs und St. Anton auf der Tiroler Seite des Arlbergs. Unterwegs laden traditionelle Skihütten zur Einkehr, bis direkt vor dem Hotel Walserberg die Skier wieder abgeschnallt werden. Die Panorama Wellness-Oase ist der „perfect place“, um sich nach einem langen Skitag wieder aufzuwärmen. Ein wohltuender Aufguss in der Finnischen Blockhaussauna, eine entspannende Beinmassage – und schon kann das nächste Familien-Erlebnis starten.

MIT SCHLITTEN UND HUSKYS ÜBER DEN ARLBERG RUTSCHEN

Dem Arlberg den Buckel runterrutschen: auch das gehört zum Winterurlaub in Warth am Arlberg. Schon die Aufahrt mit speziellen Rodeln, die von einem Traktor hinaufgezogen werden, ist ein Erlebnis. Von der „Höhi“ bis hinunter ins Tal legen sich Groß und Klein dann auf der 700 Meter langen Rodelbahn in die Kurven. Im Ziel können sich die Rodler bei Tee, Glühwein und Punsch aufwärmen. Unvergesslich ist auch eine Schlittenfahrt mit einem Musher und seinen „blauäugigen“ Vierbeinern. Mit dem Huskygespann, geht es durch die Naturlandschaft am Hochtannbergpass und am Körbersee. Angeboten werden drei unterschiedliche Rundfahrten. Den großen Hunger nach so viel gesunder Höhenluft stillen das

Fünf-Gänge-Gourmetmenü und die köstlichen Kindergerichte mit Pizza, Pasta & Co. im Hotel Walserberg. Danach heißt es nur noch ab ins gemütliche Bett und tief und fest schlafen bis zum nächsten Wintertag am Arlberg. Die gemütlichen und liebevoll eingerichteten Zimmer und Suiten sind in warmen, erdigen Farben gehalten und tragen zur perfekten Harmonie bei, so wie auch der Panoramablick auf die legendären Berge ringsum. •
MILIJANA MAGAREWITSCH

➔ **INFORMATIONEN UNTER:** www.walserberg.at

Regionaler Gruß aus der Küche.



DER SCHNEEGARANT AM ARLBERG.

Das Skigebiet Warth-Schröcken liegt auf einer Höhe zwischen 1500 und 2050 Metern, eingebettet zwischen dem Bregenzerwald, den Lechtaler und Allgäuer Alpen sowie dem Arlberggebiet. Diese geografische Ausgangslage in Verbindung mit einer äußerst günstigen, wetterbedingten Nordwest-Staulage beschert Winter für Winter überdurchschnittlich viel Neuschnee, sodass die Region zu einer der schneereichsten Europas zählt.

Warth-Schröcken ist besonders beliebt für den Frühjahrsskilauf. Auf den Nordhängen sind auch nachmittags bei warmen Temperaturen noch top Pistenverhältnisse vorzufinden. Seit dem Winter 2018/19 ist die Hauptpiste im Auenfeld noch schneesicherer. Mit 15 neuen Propellermaschinen erfolgt die Beschneigung der Piste 258, die zugleich die Verbindung zum Auenfeldjet und nach Lech Zürs ist. Insgesamt ist mit 120 Schneeerzeugern in Warth-Schröcken nun noch mehr Skivergnügen mit Frau Holles irdischen Kollegen vom ersten bis zum letzten Tag garantiert.

SKIPÄSSE.

Das Skigebiet Warth-Schröcken zählt zu drei Tarifverbünden, wodurch auch drei verschiedene Skipässe erhältlich sind:

WARTH-SCHRÖCKEN Skipass für das Skigebiet Warth-Schröcken gültig für 15 Bahnen und Lifte sowie 62 Skiabfahrtskilometer.

SKI ARLBERG Größtes zusammenhängendes Skigebiet in Österreich mit 305 Pistenkilometern und 88 Liften.

3-TÄLER Skipass für Warth-Schröcken sowie für weitere Skigebiete im Bregenzerwald, Lechtal und Großes Walsertal (mit PKW oder Bus erreichbar).

Nähere Informationen sind auch im Internet unter
➔ www.warth-schroecken.at erhältlich.

*Ski & Concert -
Steffislap & Warth*
23. 03.: Volxrock
30. 03.: Herta bläst & Fättes Blech
06. 04.: The Souljackers
13. 04.: dabado
20. 04.: Brassclub
Beginn 15 Uhr, Eintritt frei



ZWISCHEN NOSTALGIE UND MODERNE



elvis, petticoats und ein traumhafter 1956 pontiac

Wenn man das Haus von Jens und Jessica betritt, fühlt man sich sofort heimelig und irgendwie in der Zeit zurückversetzt. Back in time. Ein süßes Gefühl von Nostalgie schleicht sich ins Herz.

Die zauberhafte original 50er Jahre Küche in zarten Pastellfarben ist ein Augenschmaus, eine Sputniklampe erleuchtet den Flur und für die Schuhe gibt es (natürlich!) einen einen waschechten Fifties-Schuhschrank mit den typischen Klappfächern in bunten Farben. Alle Stücke sind Originale und stammen aus Haushaltsauflösungen; manche Rarität haben Jens und Jessica auch geschenkt bekommen. So steht ein alter Schwarz-Weiß-Fernseher mit Fernsehschrank im Esszimmer. Funktionstüchtig!

Wie kommt man zu diesem Lifestyle? „Auslöser war sicherlich der kleine Kofferplattenspieler meiner Eltern und die dazugehörigen 45 Vinyl-Singles diverser Interpreten der 50er und 60er Jahre in den frühen Achtzigern. Später war es mein Bruder – ein sehr großer Elvis-Fan – der mir irgendwann mit den Worten „jetzt kann ich den Knallkopf nicht mehr hören“ seine Plattensammlung

übergab. Dazu kam, dass ich mit meinem Vater, der LKW fuhr, öfters auf Tour war. So kam es, dass schließlich noch die Country- und Highway-Songs großen Einfluss auf mich hatten. Als ich 19 Jahre alt war kam ein Freund vorbei, der einen 1977 Ford Kombi LTD hatte und diesen durfte ich fahren. Und somit war der US-Car-Virus übertragen. Während meiner Lehrzeit restaurierte ich meinen ersten „Ami“. Einen 1965 Ford Mustang. Schwarz lackiert, innen rotes Leder. Ich hatte dieses Auto als Restaurationsobjekt für 3 500 Mark gekauft. Meine Eltern waren schockiert“, erzählt Jens.

Heute stehen zwei außergewöhnlich schöne US Cars in den Garagen: ein 1956 Pontiac – ein Traum in Blaurosa mit Panorama-Windschutzscheiben und schönen Kurven und ein 1959 Ford Fairlane 500 Galaxie mit charakteristischer, zweifarbigem Lackierung sowie zahlreichen Chromzerelementen.

Das US-Cars-Thema ist eine echte Herzenssache – es gibt eine riesige Community. Man trifft sich auf diversen Events, tauscht sich aus, fachsimpelt und knüpft neue Kontakte. Die größten Treffen finden in den USA statt. Aber auch im Ländle gibt es, neben weiteren US-Car-Treffen, alle zwei Jahre eine große Veranstaltung: die Balinger Old Style Car Show. Das nächste Mal im September 2020 (→ www.oldstylecarshow.de). Zudem werden oft private Events und Ausfahrten veranstaltet.

Daneben gibt es noch die J&J Wilde Oldtimer Agency. „Da stehe ich Menschen, die einen amerikanischen Oldtimer suchen oder verkaufen wollen, mit Rat und Tat zur Seite“, erzählt Jens. → www.wildeoldtimeragency.com Wer sich für US Cars interessiert, teilt oft eine weitere Leidenschaft: >



• REISEN, RALLIES & MEHR •
Oldtimerland Bodensee
www.oldtimerland-bodensee.de

NIX WIE HIN!

Als Gott die Bodenseelandschaft erschuf, hat er sich besonders viel Mühe gegeben! Wundervolle Strecken, vom Donautal, über das liebliche Allgäu, den Hochalpen, über das Schweizer Mittelland in den Schwarzwald.

In Kooperation mit der Stadtmarketing Konstanz GmbH und

primus
Erste Adresse für Sammler

W&S
Werkstatt & Service

Laibach
Karosserie & Lack

SCHWARZ
KUSSEN & LACK

STARTCOMPLETE

sto

euroconcept

group

BOYD-ENTW

BOYD-ENTW

Dazu ausgewählte Gastronomie und mehr als 50 Museen für mobiles Kulturgut. Was will der Oldtimerfahrer mehr? Für verschiedene Anlässe und Bedürfnisse haben wir das richtige (entspannte) Angebot.

Informationen unter: www.oldtimerland-bodensee.de
info@oldtimerland-bodensee.de | +49 (0) 75 33 / 80 31 96

TERMINE

16.–17.03.2019 **Seegefrörne - Winterrallye**
01.05.2019 **Coppa di Insalata - 1 Tagesrallye**
04.–05.05.2019 **Wenn die Kleinen mit den Großen**
14.–18.08.2019 **Bodensee-Quadrifoglio**
28.–31.08.2019 **Mille Fiori - Alpenglühen**
01.09.2019 **Oldtimerbrunch - mediterranes Treffen**
t.b.d. **Singen Race Day**
28.–29.09.2019 **Wenn die Kleinen mit den Großen**
Mai bis Oktober 2019 **Bodensee-Picknick-Touren**



Heiße Schlitten im Schwäbischen!

den Rockabilly-Lifestyle. Anfangs eher eine kleine Randgruppe hat sich die Szene mittlerweile gemausert. Die Anhänger dieses Lebensgefühls sehnen sich nach der guten, alten Zeit der 50er Jahre mit coolen Klamotten, nostalgischem Interieur, schönen Autos und echter, handgemachter Musik. Ein wichtiges Thema ist die Kleidung und woher man sie bekommt. Fündig werden Jens und Jessica in Secondhandläden – Die schönsten Stücke kommen aus den USA, England oder Irland. Aber auch in Deutschland gibt es stilechte Kleidung und Accessoires. Gut, wenn man bei diesem Lifestyle kreativ und handwerklich begabt ist. Wenn das gewünschte Kleid nicht zu bekommen ist, greift Jessica zur Nähmaschine und näht es sich einfach selbst.

Ursprünglich ist Rockabilly die Verschmelzung von Rhythm & Blues und Hillbilly-Musik. Und deshalb ist es nicht weiter verwunderlich, dass auch die Musik ihren festen Platz im Leben von Jens und Jessica hat. Mit seiner Band „Fenders 55“ ist Jens seit 2006 hauptsächlich im süddeutschen Raum unterwegs. In der eigenen Partyscheune, in der man sich wie in einem Saloon oder einer Westernstadt fühlt, finden immer wieder Konzerte in privatem Rahmen statt. „Natürlich kann man uns auch buchen“, so Jens. „Fenders 55“ sind in der Szene bekannt und können auf unzählige Auftritte zurückblicken. Auch zusammen mit den

ganz Großen: Spider Murphy Gang, Baseballs, The Pin-stripes, The Jets, Carlos and The Banditos - um nur einige zu nennen. → www.facebook.com/fenders.fiftyfive

Neben aller Nostalgie und einem bunten und außergewöhnlichen Lebensgefühl gibt es auch eine Bodenständigkeit – Jens und Jessica haben alltagstaugliche Jobs und Einkäufe werden mit dem klassischen Familienauto erledigt. Und so schließt sich der Kreis. Kennengelernt haben sich die beiden nämlich ganz zeitgemäß: via Facebook. Mehr oder weniger. Jessica hatte dort ein Bild von Jens und seiner Band gesehen und war schlichtweg hingerissen von dem attraktiven Kerl. Wer nicht wagt, der nicht gewinnt: sie hat ihn angeschrieben und das erste Date fand dann bei einem – wie könnte es anders sein – Oldtimertreffen statt. Das war im Sommer 2010. Seitdem lebt das sympathische Paar seine Leidenschaft zusammen. Inzwischen ist Söhnchen Bennett dazukommen. Gibt es konkrete Zukunftspläne? „Im Mai kommt unser zweites Kind zur Welt. Und dann machen wir weiter wie bisher“, meint Jens.

An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön für die Gastfreundschaft, den Kaffee und den Einblick in eine ganz neue Welt. • TATJANA KLYTTA

JENS UND JESSICA

teilen die Leidenschaft für den amerikanischen Lifestyle.



REUCHLINSTR. 11
70178 STUTTGART
T: 0711/50 47 69 20
INFO@FRAUBLUM.DE
WWW.FRAUBLUM.DE

MO-FR: 11-19 UHR
SA: 11-16 UHR



Lingerie
Accessoires
Designer-Toys
Burlesque-Shows
Love Cosmetics
Liebesschule

THE BOSSHOS

„Boss und Hoss sind
Alec und Sascha.“

Genauso wie umgekehrt.“

The BossHoss haben ihn geschafft: Den Spagat zwischen ehrlicher, handgemachter Musik und medialer Präsenz. Zwischen Klischee und Authentizität. Seit Jahren kultivieren sie ihr Image als Urban Cowboys und leben ihre Liebe zu schnellen Autos und Motorrädern. Was auf den ersten Blick wirken mag wie eine reine Marketinghülle ist tatsächlich gelebte Leidenschaft für diesen Lifestyle und natürlich die Musik. Wir haben die Frontmänner Alec Völkel und Sascha Vollmer alias Boss und Hoss zu ihrem neuen Album „Black is Beautiful“, ihrer Einstellung zu Social Media und dem Selbstverständnis als Band befragt.

STIL.IST Ihr habt gerade euer neues Album „Black is Beautiful“ veröffentlicht, das meiner Meinung nach wieder die typische The BossHoss-Handschrift trägt: Die Authentizität von Genres wie Swamp und Country, gleichzeitig, dank extremer Ohrwurm-Dichte und poppiger Einschläge, aber auch kommerziell verwertbar. Denkt ihr beim Konzept, Songwriting und Recording auch immer schon bewusst an die Vermarktung?

Sascha: Bewusst nicht. Wir machen uns natürlich viele Gedanken über den Albuminhalt, schon vom ersten Song und den ersten Ideen an und dann kuckt man schon, dass man den Pfad, den man vorher eingeschlagen hat, auch irgendwie weitergeht. Über die Jahre hat sich da eine Stilistik entwickelt, die sowohl die Roots aufgreift als auch die moderne Zeit, in der wir leben, nicht unberücksichtigt lässt. Also authentische, rootige Sachen kombiniert mit modernen Dingen, die sehr wohl auch zum Beispiel im Radio funktionieren können. Da suchen wir schon immer ein bis drei Songs, die in die Richtung gehen können, aber das entwickelt sich von alleine.

STIL.IST Mein persönlicher Favorit auf dem Album ist „Little Help“. In dem Song thematisiert ihr Social Media und den Narzissmus sowie die Sehnsucht nach Ruhm, die online gelebt wird. Eine Zeile lautet zum Beispiel „Wanna get the fame of a VIP and your paying the price, but it's just fame in a frame till your batterie dies“. Glaubt ihr, dass die Sozialen Medien mehr Fluch oder Segen sind, und wie nutzt ihr sie privat?

Alec: Erst mal vielen Dank, wir finden den Song auch super!

Weder noch. Es geht natürlich immer um die Balance! Nichts gegen Social Media, es ist ja nicht so, dass wir das nicht auch nutzen würden – als Band sowieso, um unsere Fans zu erreichen. Es ist aber oft auch einfach spürbar, dass viele sich da einfach verlieren und zu sehr die Bestätigung und Klicks und Likes suchen und dabei vergessen, dass es am Ende doch nur eine virtuelle Freundschaft ist oder eine virtuelle Bestätigung, die vor allem unglaublich kurzlebig ist und wenig Nachhaltigkeit und Tiefe und vor allem keine persönliche Substanz hat, oder?

Sascha: Genau. Also es ist schon ein Thema, das uns beschäftigt und auch zu denken gibt. Inwieweit sich das positiv oder negativ auswirkt, kann man noch nicht richtig abschätzen. Fakt ist, dass sich viele junge Menschen schon im frühen Teenageralter auf dieses virtuelle Medium fokussieren und ihre Welt so ein bisschen vergessen. Vielleicht merkt man das erst so richtig, wenn die 30, 40 sind, was das für ein gesellschaftliches Loch aufreißt. Aber wie Alec sagt: Alles in Maßen. Man muss lernen, damit zu leben. Man darf es auf keinen Fall verneinen, aber man kann hier und da zum Nachdenken anregen und anstupsen, dass jeder sich seine Meinung bildet und dafür ist der Song ganz gut.

Alec: Es birgt auch Suchtpotenzial. Genauso wie es Leute gibt, die am Spielautomaten hängen und süchtig danach sind, kann man halt auch handysüchtig werden. Sagen wir mal so: Das normale Straßenbild ist ja inzwischen, dass jeder stundenlang am Handy klebt und Teenager >

noch mehr. Da muss man dann schon einen Denkanstoß geben und sagen: Leute, vergesst nicht, dass es außerhalb des Bildschirms noch eine Welt gibt!

STIL.IST Ihr habt schon immer mit Klischees gespielt und euch nicht zu ernst genommen. Obwohl sich die Musikszene in den letzten Jahren verändert hat, funktioniert diese Linie noch. Wahrscheinlich ist eines der Geheimnisse, dass ihr relativ autark arbeitet und nicht von einem Label oder Manager in eine andere Schublade gepresst werdet, oder was denkt ihr?

Alec: Weiß ich gar nicht, ob es damit was zu tun hat. In erster Linie hat es glaube ich damit zu tun, dass wir genau wissen, was wir wollen, wer wir sind, wie wir klingen und wie wir als Band wahrgenommen werden wollen. Klar haben wir eine Nische gefunden, die nur wie besetzen. Wir sind relativ unique.

Sascha: Das ist manchmal Fluch und Segen gleichermaßen. Auf der einen Seite haben wir ein großes Alleinstellungsmerkmal, was sehr positiv ist. Auf der anderen Seite haben wir viele Jahre darum gekämpft, in irgendein Formatradio hineinzupassen. Dabei ist es eigentlich positiv, wenn man da nicht hineinpasst. Aber am Ende läuft man eben nicht im Radio und erreicht die Leute nicht mit dem, was man so macht an Kunst. Das ist manchmal ein bisschen frustrierend. Aber da haben wir uns auch in den letzten fast 15 Jahren ganz gut durchgesetzt und es ist auch nicht schlimm, wenn man nicht auf jeder Hochzeit tanzt und stattfindet mit seiner Musik. Zu unserem Klischee: Wir haben natürlich das Monster kreiert. Das ist aber nicht irgendwie am Reißbrett entstanden. Die Urban Cowboys, mit allem was dazugehört, der Lifestyle um BossHoss über die Rootsmusik hinaus bis hin zu Motorrädern, Muscle Cars und diese ganze Welt, die wir uns geschaffen

haben. Das spielt auf jeden Fall eine große Rolle für unser Gesamtkunstwerk The BossHoss würde ich sagen. Dass wir uns nicht zu ernst nehmen stimmt, beziehungsweise was wir machen, unsere Musik nehmen wir schon sehr, sehr ernst. Aber man kann auch mal über sich lachen und ein Augenzwinkern auf der Bühne verlieren. Das gehört einfach dazu.

STIL.IST Ihr kommt aus Berlin, habt aber ganz offensichtlich eine Leidenschaft für den US-amerikanischen Lifestyle mit heißen Schlitten, Harley Davidson und natürlich der Country-Szene. Dabei spielen natürlich Themen wie Freiheit, Ursprünglichkeit und Authentizität eine Rolle. Wie viel davon ist Bandimage und wie viel Privatperson?

Alec: Kann man ganz simpel abkürzen: Boss und Hoss sind Alec und Sascha. Genauso wie umgekehrt. Das ist alles ziemlich authentisch. Also natürlich pimpen wir alles ein bisschen auf, da Klischees natürlich auch dafür geeignet sind, um das Profil zu stärken. Aber wir stehen da tatsächlich drauf. Das ist jetzt nichts, was wir uns ausgesucht haben nach dem Motto: "Das kann man gut da reinpressen, das kommt an!", sondern das ist wirklich unser Ding. Wir mögen das, wir zelebrieren das auch gerne und es gehört irgendwie zu uns. Das ist schon sehr authentisch.

Sascha: Wir fahren auch privat Harley und heiße Schlitten!

STIL.IST In eurem Video zu „She“ kurvt eine heiße Lady (Anmerkung: Larissa Kerner, Tochter von Sängerin Nena) im Schlitten durch die Wüste.

Sascha: Das ist nicht nur ein Schlitten, das ist ne Corvette, Baby!

STIL.IST Sie hat bereits in dem ersten Video zu „AYO“ mitgespielt. Kippen, Dollars, Lederjacken und eine Szenerie

wie aus dem Tarantino-Bilderbuch. Wer ist der kreative Kopf hinter euren Videos und wie kamt ihr auf die Idee zu einem Zweiteiler?

Alec: Das machen wir gemeinsam. Also wir machen eh – wie auch musikalisch – alles aus einer Hand. Das heißt, wir setzen uns hin und überlegen: Was können wir tun? Wir mögen diese Stilistik, wir mögen auch diese Tarantino-Kiste und denken halt auch immer wieder darüber nach, was man machen kann. Das „AYO“ und „She“ ein Zweiteiler geworden ist, war auch dem geschuldet, dass wir überlegt haben: Wie kann man das verknüpfen, da wir am Anfang auch gar nicht sicher waren, was die erste Single-Auskopplung wird. Also haben wir gedacht: Ok, dann drehen wir am besten für beide Songs die Videos, dann haben wir es später gut verknüpft und haben dann eben auch nachgedacht, eine Story über zwei Songs zu strecken, was ja auch ganz spannend sein kann. Weil man dann vielleicht nach dem ersten gespannt ist und sich fragt wie geht's weiter? Deswegen ist Larissa in beiden drin und wir hatten einfach Bock drauf, das so zu machen.

STIL.IST Ich persönlich finde ja, es gibt zwei The BossHoss: Die Band vom Album, die man auch aus dem TV und dem Radio kennt und die kommerziell verwertbare Songs präsentiert, und die Liveband The BossHoss. Bei euren Konzerten hat eure Musik meiner Meinung nach einen viel ursprünglicheren, teilweise härteren und rockigeren Charakter als auf den Alben. Ist in den Charts vielleicht kein Platz mehr für richtigen Rock 'n' Roll?

Alec: Ich kann die Einschätzung nachvollziehen, weil natürliche eine Radio-Single wesentlich cleaner ist als ein Live-Konzert wo es 2,5 Stunden Vollgas nach vorne geht. Da ist schon eine andere Energie am Start, die in eine Radio-Single so nicht passt. Radio-Singles sind in Deutschland auch immer ein bisschen dem Formatradio geschuldet,

das heißt zu viel laute Gitarren, zu viele Soli, ist nicht angesagt. Das will man nicht.

Sascha: Also auf den Alben kümmert uns das jetzt nicht so viel. Wir haben dann immer zwischen 13 und 15 Songs auf dem Album und da sind sowohl poppigere Songs drauf als auch rockigere, aber auch countryeske oder bluesige Songs, Roots-Mucke halt. Das ist eine gute Mischung! Live muss man natürlich auch schauen, dass man eine gewisse Dynamik und Spannung reinbringt in so eine 2,5 h-Show und wir haben ja neun Alben, die sich da dann mischen auf dem Konzert. Da spielen wir auch Sachen vom ersten Album und deswegen ist alles schon ein bisschen rougher und ein bisschen unterschiedlicher wie jetzt auf einem Album. Das liegt in der Natur der Sache und ist auch wichtig für uns. Wir sind dann zehn Leute auf der Bühne und improvisieren auch mal, lassen mal was laufen, was nicht irgendwie geplant war und deswegen ist uns das wichtig, diesen Live-Faktor Rock'n'Roll nicht zu sehr durch eine beispielsweise vorher ausgedachte Timecode Produktion einzuschränken. Da haben wir keinen Bock drauf und deswegen stimmt das schon: Viele sagen „live gefällt mir besser als auf Platte“ und das ist doch super, wenn man sich live ein bisschen abhebt von dem, was man auf Platte macht. • JESSICA WITTMANN-NAUN Fotos: PHILIP SCHOLL



THE BOSSHOSS
BLACK IS BEAUTIFUL

Auf Tour

The BossHoss sind ab März auf Tour und spielen unter anderem am 23.03.2019 in der Schleyer-Halle Stuttgart.

Weitere Termine auf
www.thebosshoss.com



Unter den Linden 23
72076 Reutlingen
www.franzk.net

Programm - Highlights von März bis Juli

franzk
Kultur im alten französischen Kino

Mi 13.03. 20:00 Say Yes Dog* Indi(e)stinction Festival + connect !e.V.
Fr 15.03. 20:00 Patrick Salmen Satire, Kabarett, Comedy
Mi 20.03. 20:00 Irish Heartbeat Celebrate St. Patrick's Day
Do 21.03. 20:00 Jesper Munk SoulJazzBluesRock
Fr 22.03. 20:00 Rainer von Vielen* BastardPop // AkustikShow
Do 28.03. 20:00 Rüdiger Baldauf's Trumpet Night Jazz
Fr 29.03. 20:00 Urban Priol Politisches Kabarett
Fr 05.04. 20:00 Sebastian Lehmann Elternzeit
Do 11.04. 20:00 Habib Koité & Bamada (ML) AfroWorldPop
Do 18.04. 20:00 Tap'n'Bass SteppTanz
Do 25.04. 20:00 Akkordeonale* Internationales Akkordeon Festival



Sa 27.04. 20:00 Worst of Chefkoch Lese-Koch-Show
Sa 27.04. 20:00 Guido Goh, special guest: Sümeyra Stahl* Voices of Germany live // SingerSongwriter
Fr 03.05. 20:00 Luksan Wunder | WunderTütenFabrik Bühnenshow
So 05.05. 20:00 SELIG* Rock
Sa 18.05. 20:00 Andreas Kümmert Duo* SingerSongwriter
Mo 27.05. 20:30 España Circo Este (IT/ARG) Weltmusik
So 02.06. 20:00 Motorpsycho IndieRock
Sa 08.06. 20:30 Erika Stucky plays Hendrix
Fr 26.07. - So 28.07 Inter:Komm! Das vierte interkulturelle OpenAir in Reutlingen



ROCK IM POTT

musical bat out of hell in oberhausen

Das Musical „Bat out of Hell“ basiert auf dem gleichnamigen Album von Sänger Meat Loaf und der Musik von Jim Steinman. Neben bombastischen Rock-Hymnen und Kulissen bietet das Musical eine klassische Liebesgeschichte.





Rock'n'Roll, leidenschaftliche Darsteller und viele Effekte auf der Bühne.

Vor zwei Jahren entdeckte ich während eines Aufenthalts in Manchester ein Plakat für ein Musical namens „Bat out of Hell“. Das rockige Motiv sprach mich direkt an, doch so kurzfristig waren keine Tickets mehr zu bekommen. Kurze Zeit später kam das Musical, das auf dem gleichnamigen Album von Rocksänger Meat Loaf basiert, nach London und ich ergriff meine Chance. Ich war dermaßen begeistert von Bühnenbild, Cast und Sound, dass ich es mir in kürzester Zeit gleich dreimal anschaute – natürlich auf Englisch. Infiziert vom Musical-Fieber hielt ich mich auf allen möglichen Seiten auf den Laufenden und erfuhr so auch frühzeitig, dass eine deutsche Fassung nach Oberhausen kommen sollte. Nach der ersten großen Freude kamen die Zweifel: Eine deutsche Übersetzung von ikonischen Hits wie „I'd Do Anything for Love (But I Won't Do That)“, kann das funktionieren? Um es schon mal vorwegzunehmen: Besser als erwartet!

ROMEO UND JULIA TRIFFT ROCKY HORROR PICTURE SHOW UND PETER PAN

Die Geschichte von „Bat out of Hell“ ist ein Klassiker mit Twist: In einer postapokalyptischen Welt namens Obsidian leben „The Lost“, eine Gruppe Jugendlicher, die durch Kontakt mit Chemikalien nicht mehr altern und auf ewig 18 sind. Als junge Rebellen herrschen sie unter der Führung von Strat im „Deep End“, während auf der anderen Seite Bösewicht Falco in den „Falco Towers“ thront, zusammen mit seiner Frau Sloane und seiner hübschen Tochter Raven, die unter anderem mit Pillen zur Unterdrückung von Träumen in einem fantasielosen goldenen Käfig gehalten wird. Bekannte Motive wie Establishment

gegen Rebellion, Reich gegen Arm und Freiheit gegen Sicherheit sind hier Motor für die Geschichte. Es kommt, wie es kommen muss: Strat und Raven verlieben sich aller Unterschiede zum Trotz oder eher gerade deshalb. Es entspinnt sich eine dramatische Liebesgeschichte, bei der auch die Beziehung von Ravens Eltern sowie des Duos Jagwire und Zahara auf der Seite von „The Lost“ eine Rolle spielen. Dieses Liebes-Dreieck bringt so einige stimmungsgewaltige Duette oder gar Quartette hervor, etwa wenn Strat, Raven, Sloan und Falco zu viert auf der Bühne stehen und mit „Jetzt kommt alles zurück zu mir“ eine Ballade voller Sehnsucht schmettern.

MEAT LOAF SONGS AUF DEUTSCH: FUNKTIONIERT DAS?

Ich liebe die deutsche Sprache, die aber eben nicht nur poetisch, sondern auch sperrig wirken kann. Das Englische hat hier was Songtexte, Metaphern und Wortspiele sowie den „Coolness-Faktor“ angeht, einen Vorteil. Dass bei der Übersetzung einige Formulierungen verloren gegangen oder nicht ganz so charmant wie im Englischen sind, war nicht zu vermeiden. Letztlich haben die Macher sich aber zugunsten der Verständlichkeit der Handlung dafür entschieden und das ist bei einer kommerziellen Produktion nachvollziehbar. Bis auf ein paar kleine Schönheitsfehler, wie etwa die Akzente einiger Darsteller, fand ich die deutschen Fassungen oft besser als erwartet und sie haben den Spirit des Stückes transportiert. Außerdem wird bei Klassikern wie zum Beispiel dem Titel-Song „Bat out of Hell“ (Zu Deutsch: „Wie ein Schatten so schnell“) der Refrain auch ein paar Mal in Englisch gesungen. So kann man seinen „Mitsing-Impuls“ doch noch befriedigen. Das ist schön gelöst!

Ein echtes Highlight ist außerdem das bombastische Bühnenbild, das sich fast in jeder Szene ändert, mit den Dimensionen spielt und zwischen düsterem Underground, romantischem Setting und farbenfrohem Ensemble-Schauplatz oszilliert. Die innovative Idee mit einer Live-Kamera auf der Bühne rundet das moderne Stagedesign ab.

Für einen Fan wie mich wäre es unfair, die deutsche Produktion mit der Westend-Fassung zu vergleichen, denn ich finde es wichtig, ohne Vorurteile an deutsche Adaptionen heranzugehen und ihnen eine Chance zu geben. In diesem Fall ist die Umsetzung meiner Meinung nach gut gelungen. „Bat out of Hell“ ist eine unterhaltsame Mischung aus guter Rockmusik, einem imposanten, innovativen Bühnenbild und einer zeitlosen Liebesgeschichte, die in einem rasanten Tempo erzählt wird. Und vor allem bringt es eine ordentliche Prise Rock in die Musical-Szene! •

JESSICA WITTMANN-NAUN Fotos: STAGE ENTERTAINMENT

➔ **INFORMATIONEN UNTER:** www.stage-entertainment.de

ZENTRAL, MODERN UND MIT LIEBE GEFÜHRT

hotel & restaurant

schmachtendorf in oberhausen

Wenn man nach Oberhausen reist – sei es nun, wie in unserem Fall, zum Musical-Besuch oder einfach, um „den Pott“ zu erkunden – bietet sich das Hotel & Restaurant Schmachtendorf im gleichnamigen Stadtteil zur Erholung vom Tagesprogramm an.

•

Hervorgegangen aus dem traditionsreichen Haus am Schmachtendorfer Marktplatz wurde es nach umfangreichen Umbau- und Sanierungsmaßnahmen unter der Führung von Familie Gross 2016 neu eröffnet. Das Ergebnis besticht durch seine moderne Einrichtung, die gleichzeitig mit Details wie Kamin, warmen Farben und stylischen Akzenten bereits beim Betreten eine Wohlfühlatmosphäre kreiert.

Als wir an einem Freitagabend im Hotel ankommen, werden wir direkt freundlich begrüßt und ich stelle mit einem Blick auf das Gästebuch fest: Auch einigen berühmten Gästen hat es hier schon gefallen. So hat sich zum Beispiel die Band Revolverheld erst kürzlich verewigt. Unser Doppelzimmer mit Balkon ist im gleichen Stil wie der Rest des Hotels eingerichtet: Zeitgemäß, zurückhaltend und auf dem neuesten Stand. Dank der ruhigen und gleichzeitig zentralen Lage lässt es sich hier perfekt entspannen.



AMERICARS



Der stilvolle Weinkeller hält so manchen edlen Tropfen für die Gäste parat.

KULINARISCHES HIGHLIGHT: DAS HOTELRESTAURANT

An unserem zweiten Abend müssen wir natürlich das Hotelrestaurant testen. Trotz kurzfristiger Anfrage wird uns an einem Samstagabend noch ein Tisch reserviert. Das ist nicht selbstverständlich, denn das Restaurant ist beliebt und vor allem am Wochenende oft ausgebucht. Warum erkennen wir schnell: Die Karte bietet Köstlichkeiten, die einerseits die Bodenständigkeit und die Wurzeln der Region ehren und gleichzeitig raffiniert und technisch perfekt zubereitet sind. Der Service lässt (wie während des ganzen Aufenthalts) keine Wünsche offen. Es ist nicht immer einfach, die richtige Balance aus Aufmerksamkeit und Zurückhaltung zu finden. Das Team im Schmachtendorf beherrscht sie bravourös! Vom Gruß aus der Küche bis zum sündhaft leckeren Dessert entlockt und das Essen so einige „Ahs“, „Ohs“ und „Mmmhs“. Die Liebe zur Gastfreundschaft und Gemütlichkeit spiegelt sich auch in der Lounge und dem Weinkeller wider, den man für bis zu 24 Personen auch exklusiv buchen kann. Hier warten sowohl heimische als auch internationale Weine verschiedenster Rebsorten. Keine Sorge, diese kann man natürlich auch à la carte im Restaurant genießen!

Neben dem wunderbaren Service und dem stilvollen Interieur hat uns vor allem die zentrale Lage des Hotels überzeugt, dank der man in Kürze viele interessante Ziele erreicht wie etwa den Gasometer, das Stage Metronom Theater, die Zeche Zollverein in Essen oder auch das CentrO – Europas größtes Shopping Center. •

JESSICA WITTMANN-NAUN

➔ **INFORMATIONEN UNTER:** www.hotel-schmachtendorf.de



Das Restaurant Schmachtendorf bietet Kulinarik im gemütlichen Ambiente.



SEBASTIAN WEIGL
HEAD CHEF DES JOHANN GRILL
 Nach seiner Kochlehre im Kempinski Hotel München und Zwischenstopps in London, New York sowie im Vier Jahreszeiten Kempinski München ist Sebastian Weigl seit November 2018 Küchenchef im Johann Grill in Berchtesgaden.

BERCHTESGADENER KRÄUTERKÜCHE

Umringt von der spektakulären Kulisse der Bayrischen Alpen thront auf 1000 Metern das Fünf-Sterne-Superior-Hotel Kempinski Berchtesgaden. Es besticht durch seine imposante Alleinlage und seine architektonisch klare Bauweise mit viel Holz und Glas. In den beiden Restaurants Le Ciel und Johann Grill werden die Gäste kulinarisch auf höchstem Niveau verwöhnt. STIL.IST traf den Head Chef des Johann Grills, Sebastian Weigl, zum Interview und sprach mit ihm über seine Inspiration sowie seine raffinierte Kräuterküche.

STIL.IST Woher nehmen Sie die Inspiration für Ihre Gerichte? Ich beziehe diese zunächst aus der Liebe zu meinem Beruf und zu den Produkten. Meine Familie, mit der ich viel auf Reisen bin und mir neue Orte, Gerichte, Restaurants und Kulturen anschauere, trägt ebenfalls einen großen Teil dazu bei. Hier geht es nicht um kopieren, was andere machen, sondern vielmehr darum, seinen Blickwinkel so weit wie möglich zu halten und seinen eigenen Horizont durch neue Texturen, Aromen, Techniken und Geschmäcker zu erweitern.

STIL.IST Welche Rolle spielt die Verwendung von Kräutern bei Ihrer Arbeit? Die Verwendung von Kräutern spielt für mich eine große Rolle, meine Kreationen erhalten dadurch einen individuellen Geschmack. Die Feinjustierung ist dabei wichtig, sonst wird der Geschmack stark überlagert.

STIL.IST Auf welche Kräuter könnten Sie nicht verzichten und wo verwenden Sie diese? Generell ist die Verwendung von Kräutern ebenso wie die Auswahl der Zutaten stark von der Saison abhängig. Im Frühling ist Bärlauch hier ein sehr weit verbreitetes Kraut, welches wild wächst und von meinem Team und mir im Frühling geerntet wird. Hierzu fahren wir an der Berchtesgadener Ache entlang und zupfen den Bärlauch aus feuchten Waldböden. Der feine Geruch von Knoblauch mit seiner herbalen Note läutet bei mir immer Frühlingsgefühle ein. Im Sommer ist einer der dominantesten und präsentesten Kräuter für mich der Sauerklee, welcher perfekt zu Fischgerichten passt. Eines meiner Lieblingskräuter ist Liebstöckel, welches sich vor allem zum Ansatz von Brühen und Suppen hervorragend eignet.

STIL.IST Regionalität wird bei Ihnen groß geschrieben. Woher stammen die verwendeten Kräuter? Wir beziehen viele unserer Kräuter von regionalen Gärtnereien und Bauern, welche sich auf den Anbau von Kräutern spezialisiert haben. Diese kommen aus dem Chiemgauer Raum und aus dem Salzburger Land. Kräuter wie Schafgarbe, Bärlauch und Oxalis pflücken wir im Umland selbst.

STIL.IST Gibt es Grundsätzliches, worauf ich bei der Verwendung von Kräutern achten sollte? Kräuter brauchen eine sehr behutsame Handhabung. Einige Kräuter, wie zum Beispiel Oxalis sollte man roh und kühl einsetzen und verzehren, da sie keine Hitzebeständigkeit haben. Andere Kräuter wiederum benötigen Temperatur, um ihr volles Aroma zu entfalten. Der Geschmack von Kräutern ist maßgeblich geprägt vom Anteil der ätherischen Öle, welche in den Kräutern enthalten sind, was auch den spezifischen Geruch erzeugt.

STIL.IST Haben Sie einen Tipp für den heimischen Kräutergarten? Der heimische Kräutergarten sollte auf jeden Fall robuste Kräuter enthalten, da diese beim Kochen zu Hause sehr viel Spaß bereiten. Jedes Kraut hat seine eigenen Bedürfnisse. Großblättrige Kräuter benötigen immer mehr Wasser als harte Kräuter. Harte Kräuter sind dafür sonnenbeständiger und robuster, benötigen daher weniger Pflege. Ein gut ausgestatteter heimischer Kräutergarten sollte aus meiner Sicht auf jeden Fall folgende Kräuter beinhalten: Basilikum, Minze, Rosmarin, Schnittlauch, Petersilie und Oregano oder Majoran. Hiermit kann man eine tolle Bandbreite an Aromen abdecken und die eigenen Gerichte toll verfeinern. •
 YVONNE LEPPERT

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS SEBASTIAN WEIGL:

SCHAUMSUPPE VON BERCHTESGADENER BERGKRÄUTERN

Für ca. vier Personen

Velouté, weiße Grundsuppe

150 g Weiße Zwiebeln	400 ml Sahne
100 g Knollensellerie	150 g Crème fraîche
100 g Staudensellerie	Lorbeerblätter, Pfefferkörner,
50 g Petersilienwurzel	Kräuterstiele, die beim Zupfen
50 g Butter	der Kräuter übrig bleiben
150 ml Weißwein	Maisstärke zum Abbinden
300 ml Geflügelbrühe	der Suppe

Bergkräuterterracette für die Suppe

100 g Schnittlauch	30 g Estragon
100 g Bärlauch	20 g Gartenkresse
50 g Liebstöckel	20 g Dill
70 g krause Petersilie	20 g Kerbel
50 g Pimpernelle	5 g Minze
30 g Sauerampfer	

Alle Kräuter waschen und von den Stielen befreien. Alle Kräuter, bis auf Sauerampfer, Gartenkresse, Kerbel und Minze, für ein paar Sekunden in kochendem Salzwasser blanchieren und danach in Eiswasser abschrecken, um den Garprozess zu stoppen. Die blanchierten Kräuter ordentlich ausdrücken, so dass keine Wasserrückstände mehr zurück bleiben. Die rohen Kräuter werden später mit den blanchierten Kräutern zusammen in die Suppe gemixt.

Das Gemüse waschen und schälen und in ca. 1×1 cm große Würfel schneiden, um einen gleichmäßigen Garprozess zu gewährleisten. Das Gemüse in einem Topf bei mittlerer Hitze zusammen mit der Butter anschwitzen und darauf achten, dass das Gemüse keine Farbe annimmt. Sobald die Zwiebeln glasig werden, die Trockenaromaten hinzugeben, kurz mitanschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Den Weißwein einmal kurz aufkochen lassen, danach die Geflügelbrühe und das Gemüse zugeben und ca. 25 Minuten weichköcheln lassen. Sahne und Crème fraîche zugeben, sowie die Stiele der Kräuter, die nur noch in der Suppe ziehen sollen, ohne dass diese weiter kocht. Die Suppe danach abpassieren und gegebenenfalls mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Wenn man eine dickere Textur der Suppe bevorzugt, kann die Suppe mit ein wenig Stärke abgebunden werden. Hierzu die Maisstärke in wenig Wasser anrühren und unter ständigem Rühren in die kochende Suppe zugeben, bis die gewünschte Textur erreicht ist. Die Suppe wird beim Einmischen der Kräuter noch etwas dünner, somit ist ein bisschen mehr Bindung von Vorteil.

Die vorbereiteten Kräuter in die fertige Suppe geben und alles sehr fein mixen, bis keine Rückstände mehr in der Suppe zu finden sind und eine homogene Suppe entstanden ist. Die Suppe nach Belieben abschmecken, eventuell Schwarzbrot-Croutons hinzugeben. •



Eine exquisite Adresse für die gehobene
Kräuterküche: Das Kempinski Berchtesgaden.



SCHAUMSUPPE
VON BERCHTESGADENER
BERGKRÄUTERN

Neues Jahr, Neues (In)-Getränk Jetzt muss es einfach RumChata sein

Barbados, Kuba oder Jamaika? Der Entstehungsort des Rums ist nicht so richtig festgelegt, aber ganz sicher ist, dass 2019 nicht Gin, Whiskey oder Wodka das Spirituosen-Trend-Barometer anführen, sondern Rum. Vom einstigen Zahlungsmittel für und Kultgetränk der Seefahrer bis zum next big thing in den ersten Bar-Reihen 2019 war es ein langer Weg, aber jetzt entdecken immer mehr GenießerInnen und Follower des guten Geschmacks Rum als neues und vor allem edles Genussmittel – und zwar gerne pur oder im Clean-Mix mit nur wenigen Zutaten. Mit dem Newcomer RumChata lassen sich jede Menge Sex in the City-Drinks mixen und zaubern, denn seine Aromenvielfalt ist gewaltig und RumChata ein echter Allrounder. Ob „on the

rocks“, als Iced Coffee, SnoMageddon, Pink Chata, Raspberry Ladyfinger oder als White Russian in lässiger Big Lebowski Film-Manier. Richtig lecker backen geht damit übrigens auch. Egal für welche Variante sich Er oder Sie auch entscheiden, fest steht: der neue Cremelikör RumChata verspricht einen echten Genuss auf der Zunge. Dafür verantwortlich ist die gekonnt abgestimmte Rezeptur aus fünfmal destilliertem karibischem Rum, feinsten Sahne aus Wisconsin und von Hand verlesenen ausgewählten Gewürzen aus der ganzen Welt. Jetzt gibt es die weiße Flasche mit der goldenen Kappe erstmals auch in Deutschland. Für alle Trendsetter, Genießer und FeinschmeckerInnen. Ca. 17 Euro.



2019 ist das Jahr des Rums ... da kommt es ja gerade recht, dass RumChata nun erstmals auch auf dem deutschen Markt vertreten ist: ein neuer Cremelikör & Mix-Allrounder, der den Gaumen nur so lächeln lässt.



www.rumchata.com



Es genügt, das schwere Tor einer Durchfahrt aufzustößen und einen prächtigen Hof zu durchqueren, und schon entdeckt man ein Paradies, das durch seine strenge Schönheit umso bemerkenswerter wird.

BLÜHENDES PARIS

die kapitale der gärten

Paris ist eine legendäre Stadt, in aller Welt berühmt um seiner Denkmäler willen, um der Reichtümer seiner Museen und der Kreativität seiner Künstler. Paris ist ebenso eine geschichtsträchtige Stadt, und auf jedem Spaziergang begibt man sich auf eine Reise durch die Jahrhunderte.

Doch was Paris beim ersten Blick offenbart, ist lediglich seine Schauseite. Hinter der allseits bekannten glänzenden Oberfläche verbirgt sich eine unbekannte Stadt. Die Bauten, die ihre eleganten Fassaden entlang der Prachtstraßen aneinanderreihen, verheimlichen eine zweite, geheime Welt, zu der nur wenige Zutritt finden: die Welt der Privatgärten. Über viele Jahre mit unendlicher Geduld von ihren Eigentümern perfektioniert oder aber von bekannten Gartendesignern angelegt, sind sie wahre Enklaven von Grün und Blüten, die Paris zu einer außergewöhnlichen Gartenstadt machen.

Es genügt, das schwere Tor einer Durchfahrt aufzustößen und einen prächtigen Hof zu durchqueren, und schon entdeckt man ein Paradies, das durch seine strenge Schönheit umso bemerkenswerter wird: Die klassischen Pariser Gärten sind für uns endlose Quellen der Überraschung

mit ihren harmonischen Proportionen, ihrer regelmäßigen Anlage, die dennoch unendliche Variationen bietet, ihrer leidenschaftlichen Suche nach Gleichgewicht und Rhythmus. Lindenalleen, zu Hecken oder Kugeln gestutzte Eiben und Buchsbäume, wenige Blüten von Rosen und Hortensien, Rasenflächen wie leuchtende Juwelen: dies sind die Grundelemente, mit denen der Schöpfer des klassischen Gartens spielt. Die Pariser Gärten sind vorwiegend am linken Seine-Ufer im alten Faubourg Saint-Germain angesiedelt, wo im 17. und 18. Jahrhundert die schönsten Stadtvillen errichtet wurden. Manche der hier vorgestellten Gärten sind von majestätischer Anmut; andere hingegen von der Schlichtheit und dem raffinierten Charme. Wieder andere, vielleicht aufgrund ihrer geringen Größe, erinnern an kostbare Miniaturen. Allen gemeinsam jedoch sind die Wohlüberlegtheit und die Abgeschlossenheit, die kennzeichnend für den Garten à la française sind.

DAS UNBEKANNTE PARIS

Wie man weiß, setzt sich Paris aus einer Vielzahl von Dörfern zusammen, die im Laufe der Zeit aneinander wuchsen, ohne ihre Eigenarten ganz aufzugeben. Durchstreift man nun diese alten Dörfer, so entdeckt man zuweilen einen Garten, der die Bezeichnung „malerisch“ verdient. Ein jeder ist eine Überraschung, entführt in fremde Regionen. So beispielsweise ein romantischer Garten im 9. Arrondissement, der unweigerlich Balzac und seine Zeit wachruft. Der letzte Küchengarten der Hauptstadt, der seinen Rücken dem Friedhof Père-Lachaise zugekehrt hält, gibt zu verstehen, dass es nach seinem Zeitmaß noch gar nicht so lange her ist, dass die Pariser Vororte grünes Ackerland waren. Im Herzen des Marais demonstriert ein anderer Garten in sorgloser Gelassenheit, dass selbst mitten in Paris noch Einfamilienhäuser existieren. Die ausgefallenen und von Künstlern inspirierten Gärten schmähen ebenfalls nicht das Pittoreske. Sie machen das Beste aus beschränktem Raum und unfruchtbarem Boden und bestechen durch ihren Einfallsreichtum. Sie legen Zeugnis ab von dem liebevollen Respekt, den ihre Schöpfer der Natur entgegenbringen, darauf bedacht, ihren eigenen Obolus zum Naturschutz beizutragen.

SINN FÜR DAS EXOTISCHE

Manche der geheimen Gärten von Paris sind wahrhaft fremdländisch: Sie sind nicht nur kleine Inseln der Natur im Herzen der Stadt, sondern sie erscheinen wie eine Parzelle vom anderen Ende der Welt, Teil eines geheimnisvollen, faszinierenden Anderswo. Seit die ersten abendländischen Reisenden ihre exotischen Berichte über fernöstliche Gartenkunst von ihren Unternehmungen mitbrachten – nicht zu vergessen die Samen und Stecklinge in ihrem Gepäck – hat sich der Sinn für das Exotische seinen Weg gebahnt. Seit dem 18. Jahrhundert fanden immer wieder fernöstliche Motive Einlass in die Parks und Gärten Europas. Bereits vor der Französischen Revolution entsprachen die schönsten Parks rund um Paris dieser Mode mit fantasie-

vollen Bauten, den Folies, welche die unterschiedlichen Kulturen und Zivilisationen der Welt repräsentierten – anzuführen sind hier die Wüstenzitadelle von Retz, die Pagode von Chanteloup, die chinesischen Grotten und der Leuchtturm von Méréville. Diese Vorliebe für das Fremdartige ist noch immer lebendig, und unser Spaziergang wird in exotischen Gärten enden, die jede Reiselust befriedigen. All diese Gärten fügen sich zu einem Mosaik zusammen, welches die heimliche Landschaft der Stadt Paris bildet. Die grünen, hinter Häusern versteckten Enklaven tauchen nie auf dem Stadtplan der Hauptstadt auf. Offiziell existieren sie nicht, doch ihr Vorhandensein lässt sich erahnen, wenn in einer grauen Straße Vogelgesang den Frühlingsnachmittag durchdringt, wenn sich über einer Mauer ein Baumwipfel gegen den Himmel reckt oder wenn man durch ein zufallendes Tor einen Blick auf uralten Efeu erhascht. Diese ach so flüchtigen Eindrücke beschwören im Stadtbewohner Augenblicke tiefsten Glücks, als würden die Mauern von Paris plötzlich durchsichtig und offenbaren unerwartet das verhüllte Antlitz der Metropole. In der Stadt sind diese Gärten wie Oasen in einem Universum aus Stein, Stahl und Glas. •

MILIJANA MAGAREWITSCH

ALEXANDRA D'ARNOUX

DIE GEHEIMEN GÄRTEN VON PARIS
GRÜNE PARADIESE IM VERBORGENEN

Originaltitel: Jardins secrets de Paris
Originalverlag: Flammarion
Hardcover mit Schutzumschlag, 192
Seiten, 19,0 x 24,0 cm
Mit 189 Farabbildungen
ISBN: 978-3-421-04017-6
€ 24,99 [D] (* empf. VK-Preis)
Verlag: DVA Bildband
Erscheinungstermin: 29. Februar 2016





GardenLife

30. Mai – 2. Juni | Reutlingen-Pomologie

Kostenloser Bus-Shuttle
Park&Ride ab Hochschule/Stadion Kreuzzeuge

Tagesticket € 10,-
Kinder, Schüler, Studenten,
Arbeitslose und Menschen mit
Behinderung: Eintritt frei.

Ticketvorverkauf
unter www.gardenlife.de

gardenlife.de

Unterstützt von






Do, Fr + So:
11–19 Uhr
Sa: 11–22 Uhr
Einlass bis 1 Stunde vor
Veranstaltungsende.

HYALURONSÄURE

den Zahn der Zeit aufhalten

Jung und schön und das für immer! Ein Traum, nach dem sich die Menschheit seit jeher verzehrt – bislang allerdings erfolglos. Die Medizin scheint für diesen uralten Mammutwunsch noch keine adäquate Antwort parat zu haben. Aber einige Zwischenlösungen. So wie Hyaluron. Wir wollten es etwas genauer wissen und haben hierfür eine Expertin zurate gezogen. Wibke Käferlein ist leitende Ärztin für ästhetische Medizin und kennt die Vor- und Nachteile einer Behandlung.

STIL.IST Was ist Hyaluronsäure? Wo kommt sie vor?

Hyaluronsäure ist eine gelartige Substanz, die aus Zuckermolekülen besteht. Also aus kleinen Zuckerteilchen, die sehr viel Wasser speichern können. Sie kommt natürlicherweise im ganzen Körper vor, kann aber auch künstlich hergestellt werden. Dann wird sie mittels biotechnologischer Prozesse aus Bakterienkulturen produziert. Um Hyaluronsäure für ästhetische Behandlungen nutzbar zu machen wird sie nach der Herstellung vernetzt. Dadurch entstehen größere Teilchen, die im Körper länger haltbar sind als natürliche Hyaluronsäure. Diese wird bereits nach 24 Stunden wieder abgebaut.

STIL.IST Was bewirkt es?

Hyaluronsäure ist ein sogenannter Filler. Also ein Füllstoff. Man benutzt ihn, um Volumen aufzubauen. Das heißt, man kann damit sowohl Falten auffüllen als auch Lippenvolumen erzeugen. Aber auch Face-Contouring und Lifting-Effekte sind möglich. An Händen, Hals und Dekolleté sorgt Hyaluron meist für eine glattere und prallere Haut. Diesen Effekt hat Hyaluronsäure aber auch in allen anderen Einsatzgebieten.

STIL.IST Wie sieht eine Hyaluron-Behandlung aus und wie lange hält sie?

Bei einer Hyaluronsäure-Behandlung erfolgt zunächst eine umfassende Beratung mit den verschiedenen Therapieoptionen. Im Anschluss kann sofort die Behandlung erfolgen. Je nach Kundenwunsch wird dann das geeignete Präparat sowie die Menge gewählt. Gute Fabrikate verfügen laut Herstellerangaben über eine Haltbarkeit von sechs Monaten bis zu zwei Jahren.

STIL.IST Lässt sich Hyaluron öfters als empfohlen spritzen?

Das kann man prinzipiell schon tun. Durch zu viel Volumen in einer Region kann es aber zu unnatürlichen Ergebnissen kommen. Der Begriff „Schlauchboot-Lippen“ dürfte hierzu einigen geläufig sein. Weshalb wir auch davon abraten.

STIL.IST Wie lange dauert eine Hyaluron-Behandlung?

Die Unterspritzung selbst geht relativ schnell. Meist dauert sie nur wenige Minuten.

STIL.IST Gibt es unterschiedliche Arten von Hyaluron?

Ja, gibt es und das ist auch wichtig. Die Produkte variieren von sehr flüssig mit geringer Hebekraft bis hin zu sehr fest mit sehr viel Hebekraft. Auch in der Haltbarkeit unterscheidet sie sich. Dadurch haben wir die Möglichkeit, je nach Kundenwunsch und Therapieziel, genau das >

TISCH & TAFEL

DIE MESSE FÜR GENUSS UND WOHNKULTUR

Save
the
date

5 Jahre
Feiern Sie mit uns!

06.+07. April 2019 | Alte Kelter, Fellbach

passende Produkt auszuwählen. Für bestmögliche Ergebnisse.

STIL.IST Wie hoch ist der Schmerzfaktor bei einer Behandlung?

Die Behandlungen sind insgesamt recht schmerzarm. In hochwertigen Produkten ist oft auch ein Betäubungsmittel enthalten, sodass die Behandlungen im Verlauf eher noch weniger schmerzen.

STIL.IST Gibt es Nebenwirkungen?

Hyaluronsäure birgt in der Regel keine eigenen Nebenwirkungen. Aufpassen muss man bei minderwertigen Marken. Hier könnten unter Umständen Vernetzungsmittel oder Bakterienrückstände nicht komplett entfernt worden sein. Auch bestimmte Grunderkrankungen der Patienten stellen Risikofaktoren dar. Hier kann es beispielsweise vermehrt zu Unverträglichkeitsreaktionen kommen. Es gibt aber auch Risiken, über die man ausführlich aufgeklärt wird. Dies kann von leichten blauen Flecken bis Gefäßverschluss und Erblindung reichen. Stimmen die Sicherheitsstandards bleibt das Risiko minimal.

STIL.IST Gibt es Patienten denen Sie eher von einer Hyaluron-Behandlung abraten würden?

Ja, unbedingt. Patienten mit Autoimmunerkrankungen können unter Umständen nicht behandelt werden. Auch

bestimmte Medikamente, wie Antibiotika oder Cortison, dürfen nicht eingenommen werden. Blutverdünner sind ebenfalls nicht gerade optimal für eine Therapie.

STIL.IST Wie hoch ist der Kostenfaktor bei einer solchen Behandlung?

Das variiert sehr stark. Es kommt auf das Produkt und die benötigte Menge an. Von 0,55 ml für rund hundert Euro bis hin zu 299 Euro pro Milliliter ist alles möglich. Die Kosten für die jeweilige Behandlung sollten im Gespräch abgeklärt werden.

STIL.IST Sie raten grundsätzlich zu einer Behandlung durch Fachärzte. Weshalb?

Am besten eignen sich natürlich Spezialisten aus der Ästhetischen Medizin. Denn nur große Erfahrung sowie fundierte anatomische Kenntnisse helfen dabei, perfekte Ergebnisse zu erzielen oder, wenn einmal eine Komplikation auftritt, diese auch kompetent zu erkennen und behandeln zu können. Auch dürfen nur Ärzte das Gegenmittel, die Hylase, benutzen, um bei schwerwiegenden Komplikationen die Hyaluronsäure wieder aufzulösen. Das dürfen Heilpraktiker zum Beispiel nicht. • YASEMIN SCHAKMAK

→ INFORMATIONEN UNTER: www.m1-beauty.de



LOFT

DAS DESIGN KAUFHAUS

MÖBEL. WOHNACCESSOIRES. MODE. SCHMUCK. LIFESTYLE.

Veranstalter:
KMK IDEEN VERBINDEN.
Karlsruhe –
Messen und Kongresse

Zeitgleich:
**NEW
HOUSING**
TINY HOUSE
FESTIVAL

loft-designkaufhaus.de

Messe **Karlsruhe**

24. – 26. Mai 2019

MEIN KIND, DEIN KIND, KEIN KIND?

wir brauchen weniger druck und mehr toleranz!

Die Frage nach Kindern ist wohl eine der sensibelsten überhaupt. Umso erstaunlicher ist, dass sie häufig ziemlich unsensibel gestellt und diskutiert wird. Noch auffälliger ist jedoch die Tatsache, dass die Diskussion hauptsächlich auf dem Rücken der Frau ausgetragen wird. Höchste Zeit, dass sich bei diesem Thema in der Gesellschaft endlich etwas ändert: Weniger Druck, mehr Toleranz und Solidarität, bitte!



DIE KINDERFRAGE GEHT NUR MICH UND MEINEN PARTNER WAS AN

Diesen Artikel zu schreiben, kommt mir vor wie ein journalistischer Ritt auf der Rasierklinge. Unweigerlich höre ich schon die Rufe, die mir auch im Alltag – persönlich oder virtuell begegnen: „Bekomm’ du erst mal Kinder“ oder „Du weißt ja nicht, was du verpasst“. Warum? Weil ich kinderlos bin. Allein dieser Begriff ist übrigens fragwürdig, weil er impliziert, dass einem etwas fehlt. Als hätte man als „Kinderlose“ automatisch ein Defizit. Aber wollt ihr etwas Lustiges hören? Mir fehlt aktuell nichts. Ich bin glücklich mit meinem Mann und meinem Leben und Tatsache ist: Die Entscheidung für ein Kind beruht ja irgendwie auch auf dem Wunsch nach einer Veränderung. Wer glücklich mit seinem Leben ist, so wie es ist, braucht kein Kind zu bekommen, denn es verändert nun mal alles. Das heißt aber nicht, dass ich Kinder für die Zukunft ausschließe. Vielleicht passiert das in den nächsten Jahren, vielleicht auch gar nicht. Aber ob und wann ich diesen Schritt >

gehe, geht in letzter Konsequenz genau zwei Menschen etwas an: mich und meinen Partner. Mal ganz abgesehen davon, dass es einfach übergreifend ist, sich von außen da einzumischen haben einige Paare vielleicht nicht das Glück, „reproduktionstechnisch perfekt“ zu sein und können keine Kinder bekommen oder versuchen es im Privaten zu zweifeln. Daher im Zweifelsfall lieber schweigen. Und noch eine Bitte: Verbannt endlich den Begriff der „tickenden biologischen Uhr“. Bei mir weckt der jedenfalls immer Assoziationen an eine Zeitbombe.

WARUM MÜSSEN SICH DIESER DISKUSSION FAST AUSSCHLIESSLICH FRAUEN STELLEN?

Da wir aber zum Glück in einer freien Welt leben, bin ich natürlich immer offen für Austausch. Leider eignet sich das Thema Kinder aber hervorragend für hochemotionale Diskussionen, aufgedruckte Rollenbilder und erschreckend oft auch für einen Konkurrenzkampf unter Frauen. Kein Wunder, schließlich werden vor allem Frauen mit dieser Frage unter Druck gesetzt. Klar, die Natur hat es so vorgesehen, dass nun mal wir die Geburt bestreiten. Also eigentlich sollte die Dankbarkeit, dieses Wunder erleben zu dürfen doch Lohn genug sein, oder? Funktioniert genau deswegen nicht, weil wir als Frauen eben tatsächlich auch noch Individuen sind und nicht nur „Muttertier“.

Dennoch dreht sich der Themenkosmos Kinder oft alleine um uns Frauen. Das fängt mit der Kinderplanung an, begleitet uns durch die Schwangerschaft und wenn das Kind erst mal da ist, geht der Spaß erst richtig los! Ganz beliebtes Thema der ungefragten Kritik: Vereinbarkeit von Beruf und Mutterschaft. Kehrst du zu früh zurück an den Arbeitsplatz (womöglich auch noch in Vollzeit!), bist du eine Rabenmutter, steigst du zu spät wieder ein oder entscheidest dich gar für das Leben als Hausfrau und Mutter bist du unemanzipiert. Es kommen Fragen oder, besser gesagt, Vorwürfe wie: „Was? Du gehst schon wieder arbeiten? Das ist doch schlecht für das Kind!“ „Was du stillst nicht?“ „Was du ernährst nicht zu 100 % Bio?“. Gern auch getarnt als guter Ratschlag oder etwas, das ich Mom-Bragging (Mutter-Prahlerie) nenne: „Also ICH habe das meinem Kind ja schon mit zwei abgewöhnt!“. Und genau in solchen Momenten scheint die Solidarität unter Frauen oft flöten zu gehen.

Oft werden Fragen zur Erziehung ganz automatisch an die Mutter adressiert und auch der Wickeltisch steht naturgemäß in der Damentoilette. Jetzt will ich nicht auf den für meinen Geschmack eh schon übertrieben beladenen Zug der Gleichberechtigung aufspringen, aber was die Diskussionskultur zum Thema Kinder angeht, ist es eindeutig: Nur wir Frauen sollen uns bitte damit beschäftigen und im Worstcase eben gegenseitig zerfleischen. Der Vater scheint

Leider eignet sich das Thema Kinder hervorragend für hochemotionale Diskussionen.

dabei zum Statisten degradiert zu werden und genießt Immunität vor dem gesellschaftlichen Tribunal.

DIE ALTE WEISHEIT „LEBEN UND LEBEN LASSEN“ FUNKTIONIERT BEI DER KINDERFRAGE NICHT

So aufgeklärt und tolerant wir uns auch empfinden, die simple Weisheit „leben und leben lassen“ ist gerade bei diesem Thema wohl utopisch. Und irgendwie ist es auch logisch, denn welches Thema ist emotionaler und persönlicher als dieses? Letzten Endes sind Eltern nun mal auch in einem Rausch der Gefühle, das überbordende Elternglück will raus und dabei vergessen sie vielleicht auch mal etwas Empathie. Doch genauso wie es überzeugte Eltern gibt, die freudestrahlend vom „einzig wahren Glück“ und „Sinn des Lebens“ berichten und damit meiner Meinung nach indirekt und unbewusst ein Leben ohne Kinder abwerten, gibt es auch Kinderlose, die sich wie ein Waldschrat im Dickicht der Emotionen benehmen. Toleranz und das Abnehmen der Scheuklappen fallen beiden Seiten wahrscheinlich auch deswegen so schwer, weil Eltern und Menschen ohne Kinder einfach in verschiedenen Welten, wenn nicht gar Universen leben. Die Prioritäten sind einfach grundverschieden und oft auch nicht vereinbar. Eine kommentarlose Toleranz ist letztlich auch deswegen so schwer, weil wir alle einen bewussten oder unbewussten Lebensentwurf haben, den wir vor uns selbst und vor anderen verteidigen und durch unsere Entscheidungen legitimieren. Dass wir diesen sinn- und identitätsstiftenden Plan leidenschaftlich verteidigen ist klar. Wir sollten dabei nur nicht vergessen, dass das Glück für jeden anders aussehen kann und das gleichzeitig nichts an unserer eigenen Erfüllung ändert. Austausch und Diskussion ja, Belehrung und Wettbewerb nein. Mehr Toleranz und weniger Druck und im Zweifel: Einfach mal die Klappe halten! •

JESSICA WITTMANN-NAUN

DAS SAGT DIE REDAKTION ZUM THEMA KINDER

MILIJANA, Herausgeberin:

„Kinder sind super! Gerne zehn. Ich verstehe nicht, warum kindfrei zu sein akzeptiert wird, Großfamilien aber nicht. Warum schadet ein Kind persönlicher Freiheit? Es ist doch kein Klotz am Bein, der einen ins Wasser zieht. Ich liebe es, eine eigene Familie zu haben, sozusagen meinen eigenen kleinen „Tribe“. Kinder sind für mich so etwas wie fehlende Steinchen, die das Mosaik des Lebens noch schöner und bunter machen. Außerdem ist Elternliebe etwas Unvergleichbares. So hart das klingt: Für mein Kind würde ich sterben, für meinen Partner nicht. Aber ich finde auch, dass das Thema Privatsache ist, gerade weil sich daran die Geister scheiden.“

YVONNE, Redakteurin:

„Ich habe drei Kinder und sie sind für mich die größte Herausforderung, aber auch das größte Glück auf Erden. Mutter sein bringt mich immer wieder an meine Grenzen und darüber hinaus und ich kenne keine andere Sache, an der man so sehr wachsen kann. In manchen Momenten beneide ich Menschen ohne Kinder, die die Freiheit haben nach ihren Bedürfnissen zu reisen, zu schlafen zu essen und nur für sich selbst verantwortlich sind. Auf der anderen Seite empfinde ich Mitleid für sie, da sie das Glück, eine eigene Familie zu haben, einfach nicht kennen. Darüber hinaus bin ich der Ansicht, dass das Thema Familie eine persönliche Angelegenheit ist und jeder das tun sollte nach dem ihm der Sinn steht. Ob gleichgeschlechtliche Eltern, verheiratete, nicht verheiratete, kinderlos: Jeder ist sein Glückes Schmied und keines davon ist schlechter oder besser als das andere.“

REBEKKA, Redakteurin:

„Ich bin Mutter eines neunjährigen Sohnes und liebe ihn über alles. Ein Kind zu haben ist wunderschön, aber auch teilweise krass anstrengend, zumindest, solange man nicht auf Schlafmangel und Widerworte gebende Kinder steht :-). Was ich aber schade finde, ist, dass man als Mutter oft negativer Kritik ausgesetzt ist. Bleibt man mit dem Kind zuhause, ist man eine Helikopter-, geht man zu früh arbeiten, eine Rabenmutter. Egal, wie man es macht, es gibt immer Leute, die daran etwas auszusetzen haben, obwohl es sie eigentlich nichts angeht. Das hat mir am Anfang schwer zu schaffen gemacht. Noch ungerechter empfand ich, dass diese Erwartungshaltung nur an die Mutter gerichtet ist. Der Vater hingegen wird bejubelt, wenn er sich mal dazu herablässt, eine Windel zu wechseln – überspitzt gesprochen. Wichtig wäre meiner Meinung nach, dass da insgesamt der Druck raus genommen wird. Es gibt verschiedene Kinder, Charaktere und Erziehungsmethoden. Was für die eine Familie goldrichtig ist, muss nicht automatisch für die andere Familie das Richtige sein. Am Ende des Tages sind wir doch alles nur Menschen, die versuchen, ihr Bestes zu geben.“

FERIDE, Redakteurin:

„Das Thema Nachwuchsplanung ist bei mir schon seit Jahren abgeschlossen und das Ergebnis lautet: o. Ich mag Kinder, bin sehr gerne achtfache Tante und vierfache Patentante. Ich engagiere mich seit einem Jahrzehnt bei SOS-Kinderdorf und seit einiger Zeit auch für ein Kinderhospiz in meiner Nähe. Kinder sind also eigentlich ein großes Thema, weil sie in meinen Augen besonders schutzbedürftig sind und ich ihre Offenheit und Ehrlichkeit als besonders wertvolles Gut betrachte. Und ich habe mich auch gerne bei der Erziehung meiner jüngeren Geschwister engagiert. Und ja, ich halte es mir immer offen, Pflegekinder bei mir aufzunehmen, solange mich Behörden dafür in Betracht ziehen. Eigene Kinder kommen allerdings nicht infrage. Bei derzeit 100 Millionen hungernder Kinder weltweit, meiner gesundheitlichen Prädisposition und auch in Anbetracht des großen Leids, das dem Gros der Menschen im Verlaufe ihres Lebens widerfährt, sehe ich es als nicht notwendig an, ein neues Lebewesen diesen Risiken auszusetzen. Das Leid meines eigenen Kindes würde ich noch weniger ertragen, als es bei anderen Kindern ohnehin schon der Fall ist.“

Verbannt endlich den Begriff der „tickenden biologischen Uhr“. Bei mir weckt der jedenfalls immer Assoziationen an eine Zeitbombe.



LIFE COACH SIMONE STOCKER

was möchte ich wirklich vom Leben?

„Das Blossome Journal hilft dir dabei herauszufinden, was du wirklich willst und wie du dort hin kommst“: Life Coach Simone Stocker hat es sich zur Aufgabe gemacht, Menschen dabei zu helfen, ihr wahres Ich zu entdecken. Mithilfe eines „Tagebuchs“. Spannend!

STIL.IST Wie hat alles bei dir angefangen? Wie hast du angefangen? Erzähle gerne etwas über dich selbst.

Das wird eine längere Geschichte. Vor rund drei Jahren hatte ich noch einen sehr erfolgreichen Job als Marketing Managerin einer internationalen Luxusmarke. Es war schon ganz okay, aber es hat mich einfach nicht ausgefüllt. Der Job war aber nur einer der Bereiche in meinem Leben, der mich nicht erfüllt hat. Nach außen hin hatte ich quasi alles, was man braucht, um glücklich zu sein – Job, Geld, Wohnung, Partnerschaft und natürlich Familie und Freunde. Doch es fühlte sich so an, als ob das einfach nicht alles sein konnte. Es war irgendwie nicht genug. In mir herrschte immer eine große Leere und ich hatte das Gefühl, dass ich weder echte Liebe, Freude, Zufriedenheit, noch Erfüllung und Inspiration fühlen konnte. Ich kann mich noch erinnern, als ich mit meinem Freund auf Sansibar im Urlaub war – weißer Sandstrand, azurfarbenes Meer, tolles Essen, freundliche Menschen. Kurzum: Das Paradies auf Erden. Und trotzdem war ich nicht wirklich zufrieden. Ich verglich uns mit anderen Paaren, die vermeintlich „glücklicher“ waren und fühlte mich schlecht. Damals habe ich es auch noch auf meinem Freund geschoben und an unserer Beziehung gezweifelt. Heute weiß ich, dass es nichts mit ihm zu tun hatte, sondern dass einfach die Liebe zu mir selbst fehlte. Ständig quälten mich Selbstzweifel und die negativen Gedanken in meinem Kopf drehten sich im Kreis. Ich traute mich aber auch nicht, das, was in meinem Kopf vorging, mit anderen zu teilen. So fühlte ich mich oft wie das schwarze Schaf. Ich hatte doch alles, was man braucht; ich sollte doch glücklich sein, oder?

STIL.IST Dann kam der Wendepunkt.

Eines Tages gab mir das Schicksal dann den nötigen Tritt in den Arsch. Als sich mein Freund plötzlich von mir trennte, ist eine Welt für mich zusammengebrochen und ich musste sie mir langsam wieder, auf meine Art und Weise, zusammenbauen. Für mich rückten Minimalismus und Achtsamkeit in den Fokus und ich erkannte, dass mich das ganze Zeug in meiner Wohnung auch nicht glücklich

macht. Also kündigte ich meinen Job, verkaufte den Inhalt meines Kleiderschranks, vermietete meine Wohnung und bin mit einem One-Way-Ticket auf nach Bali. Nur mit einer Mission im Gepäck – ich wusste, ich möchte auch anderen Personen dabei helfen, mehr auf ihr Herz zu hören, an sich zu glauben, ihre Träume zu verwirklichen und ihre Ängste und Selbstzweifel überwinden – damit sie so sein können, wie sie auch wirklich sind. Damals wusste ich allerdings noch nicht, wie ich das schaffe.

STIL.IST Wie ging es für dich weiter?

Ich absolvierte ein Yoga Teacher Training, begann eine Life Coaching Ausbildung, habe selbst mit einem Coach gearbeitet und viele Workshops besucht – um mir auch selbst darüber klarer zu werden, wie ich da hinkommen kann, wo ich hinkommen möchte. Meine Ideen und Gedanken niederzuschreiben hat mir auf meinem Weg wahnsinnig geholfen und deshalb entschloss ich mich im Februar 2018 dazu, selbst ein Journal zu kreieren, das dabei hilft, dich selbst besser kennen- und lieben zu lernen, dir dein Traumleben auszumalen und zu überwinden, was dich davor zurückhält. Und dich gleichzeitig motiviert, deinen Plan auch in die Tat umzusetzen und jeden Tag an deiner Vision zu arbeiten.

Ich habe im letzten Jahr gelernt, mich sehr verletzlich zu zeigen und ganz offen und ehrlich über meine Gefühle, meine Ängste und meine Träume zu sprechen. Dadurch habe ich so viele tiefe Verbindungen zu für mich wichtigen und inspirierenden Menschen aufgebaut. Unser Umfeld ist so bedeutend und ist wahrscheinlich das, von dem wir uns am ehesten beeinflussen lassen.

STIL.IST Frauen sind noch mal anders „vorbelastet“, oder? Unser tiefstes Bedürfnis besteht darin, geliebt zu werden und dazuzugehören. Deshalb passen wir uns gerne an und meinen, wir müssen gewissen Erwartungen entsprechen, um nicht ausgeschlossen zu werden. Wir vergleichen uns mit anderen und werfen unseren Blick nach außen – was machen andere, um glücklich zu sein, um geliebt zu >

Mithilfe des Blossome Journals soll Menschen dabei geholfen werden, ihr wahres Ich zu entdecken.

PSYCHOLOGIE

Das **Blossome Journal** sowie weitere Informationen sind unter www.bysimonestocker.com erhältlich.

Coming soon ...

STIL.IST

magazin 17

authentisch.ehrlich.nachhaltig.urban.vielfältig.interessant.

Planen Sie bereits jetzt Ihre Print-Anzeige in der Herbst-/Winter-Ausgabe mit uns! anzeigen@die-stilisten.de www.die-stilisten.de



Für Gourmets

FRÜHLING BEI UNS BEDEUTET ...

... wetterunabhängige Erholung! Bei sieben Hektar an Fläche findet garantiert jeder Gast seinen Lieblingsplatz. Im neuen edlen wie gemütlichen Restaurant „Adler Stuben“. Auf der Restaurantterrasse vor dem historischen Schwarzwaldhaus. Im ebenfalls neuen Fine-dining-Restaurant „Oscars“. Im Wiener Kaffeehaus „Café Diva“ beim kleinen Adlersee. Im Innenpool mit Naturblick. Im bis zu 31°C warmen Außenpool. Vor den lodernden Flammen in der Erd-und-Feuersauna. Bei einem der Wanderwege ab Haus oder einem See in der Nähe – wir haben noch viele Ideen für Sie!



„Adler-Genießerangebot“ für € 429 p. P. im Doppelzimmer:

Zwei Übernachtungen im Belle-Époque-Hauptgebäude mit allen Adler-Inklusivleistungen wie Welcome-Drink, Spa-Nutzung und Frühstück vom Schlemmerbuffet sowie am ersten Abend drei Gerichte aus der Wunschenükarte der „Adler Stuben“, am zweiten Glas Champagner und 6-Gang-Menü im „Oscars“ (2 Hauben, 15 Punkte im Gault&Millau Restaurantguide Deutschland 2019 für Newcomer-Küchenchef Daniel Weimer).

Abschiedsgeschenk: feine Pralinés.



SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

Independently minded

★★★★★
Parkhotel Adler
SEIT 1446 IN FAMILIENBESITZ
HINTERZARTEN HOCHSCHWARZWALD

Parkhotel Adler · Hochschwarzwald Hotelbetriebs GmbH · Adlerplatz 3 · 79856 Hinterzarten
☎ 0 76 52 / 127-0 · ✉ info@parkhoteladler.de · 🌐 www.parkhoteladler.de

werden? Viele meinen, man hätte das ultimative Glück gefunden, wenn man den perfekten Partner an seiner Seite, ein Haus gebaut und eine Familie gegründet hat. Auf viele trifft das auch zu – und wenn dich das glücklich macht und dich erfüllt, ist das wunderschön. Doch manche folgen diesem Weg „nur“ aus einem Grund: die Erwartungen anderer zu erfüllen. Und dann kommt der Tag, an dem wir all unsere Ziele erreicht haben – alles um uns haben was wir immer wollten, was wir scheinbar benötigen, um glücklich zu sein – und doch fühlt es sich nicht so an, wie in unserer Vorstellung. Daran erkennen wir, dass wir nach innen schauen müssen, um unseren ganz eigenen Weg zu finden.

STIL.IST Und dann kommt da noch die Angst der Verurteilung dazu.

Vielleicht spüren wir es schon in uns, dass wir „anders“ sind. Dass wir andere Bedürfnisse haben als unser Umfeld. Andere Träume als der Großteil der Gesellschaft. Andere Leidenschaften als unsere Eltern und Geschwister. Und doch trauen wir uns nicht, unsere eigene Wahrheit auszusprechen, weil wir Angst haben, dass das andere nicht verstehen. Dass uns andere ausschließen und wir eben nicht mehr dazugehören. Die meisten entscheiden sich dafür zu bleiben wo sie sind. Brav sein, „den Normen der Gesellschaft“ entsprechen und sich selbst für Gedanken, Wünsche und Träume zu verurteilen. Weil das Leben ist ja nicht schlecht! Und damit geben sich viele zufrieden. Aus Angst vor der Ungewissheit.

STIL.IST Stichwort: Elternschaft.

Es ist ganz wichtig, in sich zu gehen und sich ganz ehrlich zu fragen: will ich das wirklich? Oder will ich es, weil ich den Erwartungen meines Umfelds gerecht werden möchte. Deutlich über seine Gefühle, Ängste und den Druck, der damit einhergeht, zu reden. Mit der besten Freundin, dem Partner, einem Coach. Auch die richtigen Fragen aufzuschreiben, hilft. Woher kommt dieser Druck? Welche Erwartungen möchte ich erfüllen? Wie sieht mein Traumleben aus? Kommen da Kinder vor? Wie könnte ein Leben mit Kindern aussehen? Fühlt sich das gut für mich an?

STIL.IST Was ist Achtsamkeit für dich? Wie integrierst du sie in deinen Alltag?

Achtsamkeit heißt für mich, mir meiner Gedanken und Gefühle bewusst zu sein. Sie nicht zu verdrängen. Entscheidungen bewusst zu treffen und mir über die Auswirkungen bewusst zu sein. Dinge hinterfragen – und nicht einfach zu machen, weil man sie schon immer so gemacht hat. Im Moment zu sein – nicht zu viel über die Vergangenheit und Zukunft nachdenken. Präsent zu sein, wenn ich mich unterhalte. Situationen, Erlebnisse und Erfahrungen zu akzeptieren und nicht dagegen ankämpfen. Zu lernen mit negativen Gedanken, Gefühlen, Situationen

und Erlebnissen umzugehen und den Sinn dahinter zu verstehen.

STIL.IST Was machst du in stressigen oder in Druck-situationen?

Atmen! Atmen aktiviert dein parasympathisches Nervensystem und ist die schnellste Methode dich aus dieser körperlichen Stressreaktion rauszuholen. Wenn ich mich dabei erwische gestresst zu sein, atme ich einige Male ganz tief durch und versuche doppelt so lange aus- wie einzuatmen. In Intervallen. Danach kann ich wieder klar denken und mich fragen, was mich an dieser Situation nun wirklich stresst, woher der Druck kommt, was ich mir einfach selbst so einrede, welche Geschichten ich mir erzähle, ob diese der Wahrheit entsprechen und wie ich Lösungen dafür finden kann.

STIL.IST Was sind deine Pläne für die Zukunft?

Einerseits möchte ich ganz vielen Menschen mit meinem Blossome Journal, meinen Coachings und auch Workshops und Retreats dabei helfen, sich mehr mit ihrem Herzen zu verbinden, zu erkennen wie wunderschön sie sind, sich so zu zeigen, wie sie wirklich sind und ihr ganzes Potenzial zu entfalten. Andererseits liebe ich es, Projekte mit anderen inspirierenden Personen umzusetzen und freue mich deshalb auf ganz viele inspirierende Gespräche auf meinem Podcast. Auch ist es ein großer Traum von mir, eine Art „Connect to your Heart - Festival“ zu veranstalten – gemeinsam mit vielen anderen kreativen Menschen und Künstlern, die eine ähnliche Vision teilen.

STIL.IST Was gibst du unseren Lesern noch als Anregung mit auf den Weg?

Das Leben passiert jetzt! Jetzt ist der einzige Moment, den wir beeinflussen können. Die Frage ist: wie kann ich mich JETZT gut fühlen? Darauf zu warten, bis endlich der richtige Partner kommt oder die Pfunde endlich purzeln, ist Blödsinn. Wenn wir darauf warten glücklich zu sein, verpassen wir unser Leben. Das Sprichwort „Der Weg ist das Ziel“ macht sehr viel Sinn. Wir müssen uns in den Prozess verlieben. Und das funktioniert nicht, wenn wir uns ständig stressen lassen. • ANNE RASCHE



SIMONE STOCKER

„Ich möchte auch anderen Menschen dabei helfen, mehr an sich selbst zu glauben und auf ihr Herz zu hören.“

SENAY GUELER

„Ich plane mein Leben grundsätzlich nicht, das Leben passiert mir einfach.“

Als Vorbereitung auf das Interview mit Senay Gueler bin ich wie immer vorgegangen: Recherche im Netz. Wo kommt er her, was macht er so? Schnell habe ich gemerkt, dass dieses Standard-Vorgehen bei diesem Interviewpartner gar nicht so einfach ist, denn Senay Gueler ist alles andere als Standard. Noch bevor Instagram und künstlich aufpolierte Profile en vogue waren, stellte er sein Leben auf mehrere Standbeine auf – nicht Profit und Profilierung waren Motor dafür, sondern seine authentischen Leidenschaften. Als DJ, Musiker, Model und Schauspieler (in der Erfolgsserie „4 Blocks“) ist er inzwischen auch über die Grenzen seiner Wahlheimat Berlin bekannt. Ursprünglich kommt der charismatische Deutsch-Türke aber nicht aus der pulsierenden Metropole, sondern dem beschaulichen Odenwald. Ein Mann mit Herz und Prinzipien und damit der perfekte Gesprächspartner für ein Thema, das so aktuell ist wie nie: Identität.

STIL.IST Du bist DJ, Model, Schauspieler und Musiker. Gibt es eine Passion, die dir besonders wichtig ist, oder gehören alle zu gleichen Teilen zu dir?

In erster Linie bin ich DJ. Das zieht sich durch mein ganzes Leben. Ich habe mit 14 angefangen aufzulegen, mit 16 kamen erste Engagements in Clubs. Egal was ich gemacht habe, Schule, Ausbildung, Abi: ich habe immer nebenher aufgelegt. Es gab dann eine lange Pause, als ich nach Hamburg und dann nach Berlin gegangen bin, wo ich bei der Universal Music Group als Manager angefangen habe. Ich hatte dann aber nach zehn Jahren Universal eine Midlifecrisis – Mein ganzes Leben hat sich nochmal umgestellt. Und so habe ich wieder angefangen, Vollzeit aufzulegen. Das ist mein Hauptjob. Ich bin Event-DJ, lege auf Veranstaltungen auf, auf Promi-Partys, Promi-Geburtstagen, Berlinale, Echo ... solche Geschichten.

STIL.IST Du warst also bei Universal im großen Musikbusiness. Wie kam es zu dieser Krise, dass du den Job hingeschmissen hast?

Ich kam sozusagen als kleiner Junge aus Michelstadt, einer kleinen beschaulichen Stadt im Odenwald und für mich war das die große, weite Welt. Ich glaube für jeden ist das was Besonderes für die größte Plattenfirma der Welt mit Künstlern zusammenzuarbeiten, Konzerte und CDs zu machen. Das war für mich damals das Nonplusultra! Im Laufe der Jahre merkst du dann aber, dass es wie bei

jeder anderen großen Firma auch ist: Es spielt keine Rolle, ob du jetzt Würstchen verkaufst oder CDs. Das Prozedere, das Marketing ist immer das gleiche und du merkst dann, dass das Ganze doch nicht so viel Herz und Seele hat. Am schlimmsten ist es, wenn du mit Künstlern zusammenarbeitest, an die du glaubst, aber die markttechnisch nicht wirklich funktionieren und du sie dann abwürgen musst. Man kann nicht so ehrlich und offen sein, wie man es gerne wäre und hat oft vieles nicht in der Hand. Das hat mich im Laufe der Jahre extrem deprimiert, so dass ich morgens schon mit Bauchschmerzen zur Arbeit gegangen bin. Dann habe ich irgendwann die Handbremse gezogen. Ich hatte damals dann eine komplette Midlifecrisis. Meine Frau und ich haben uns nach zehn Jahren Ehe getrennt, ich habe gekündigt, mein ganzes Leben infrage gestellt, ob ich wirklich so weitermachen möchte. Dieser Job in einer großen Firma war es auf jeden Fall nicht mehr. Und seitdem bin ich selbstständig.

STIL.IST Wie bist du dann aus dieser Krise rausgekommen, wie hast du die Kehrtwende geschafft?

Tatsächlich musste ich erstmal ganz unten ankommen, um überhaupt wieder hochzukommen. Nach der Kündigung habe ich versucht, eine eigene Agentur zu gründen, die ich an die Wand gefahren habe. Dann bin ich in Selbstmitleid und Depressionen verfallen und habe mit Drogen und Alkohol angefangen. Ich bin dann sogar >

aus meiner Wohnung geflogen und saß mehr oder weniger auf der Straße. Wenn du nicht mehr mitspielst in dem Business, nicht mehr die Kontakte hast und mit den Promis abhängst, dann wenden sich auch viele ab, weil du nicht mehr interessant bist. Meine beste Freundin damals hat aber gemerkt, dass es mir nicht gut geht und hat mich zu sich genommen, bis ich wieder auf die Beine kam. Das hat mich gerettet.

So konnte ich mich dann darauf besinnen, was ich eigentlich möchte: Was kann ich jeden Tag tun, ohne dass ich ein schlechtes Gefühl dabei habe? Was kann ich tun, dass ich glücklich bin und morgens gerne zur Arbeit gehe? Authentizität ist für mich das Wichtigste! Ich verkaufe mich nicht, ich gebe mein Gesicht nicht für Dinge her, hinter denen ich nicht stehen kann.

Im Endeffekt spielte meine jetzige Frau noch eine große Rolle. Sie hat mich aufgefangen und mir den Rücken gestärkt. Sie gibt mir Rückhalt und akzeptiert mich so wie ich bin. Das ist das A und O!

STIL.IST Gerade in Medienbranche und Showgeschäft herrscht oft Oberflächlichkeit und Berechnung. Bei dir hat es sich ausgezahlt, dass du dir treu geblieben bist. Dein Werdegang ist auch mehr oder weniger glückliche Fügung, denn geplant war er in dieser Form nicht.

Geplant war gar nichts davon. Ich plane mein Leben grundsätzlich nicht, das Leben passiert mir einfach. Ich bin ja auch mit vielen Prominenten befreundet. Mittlerweile sagt man ja, dass ich selbst Promi bin, wobei ich das Wort nicht unbedingt mag. Ich habe einen gewissen Bekanntheitsgrad und damit kann ich leben. Ich glaube, was die Künstler an mir schätzen ist, dass ich erstens sehr ehrlich und zweitens sehr authentisch bin und dann ist da natürlich noch die Diskretion. Ich könnte mit so vielen Geschichten raus an die Presse gehen, aber das macht man einfach nicht. Du sagst den Leuten direkt, was nicht passt, aber man geht nicht raus und erzählt, was Leute auf bestimmten Partys machen. Das bringt dir dann auch Respekt ein.

STIL.IST Stimmt es, dass du noch regelmäßig in deine Heimat im Odenwald zurückkehrst und für die Reihe „Heimatliebe“ im Club „Unterholz“ auflegst?
Ja, absolut. Ich besuche auch regelmäßig meine Familie. Nicht zu vergessen, wo ich herkomme, ist mir extrem wichtig. Ich bin ein Landkind, obwohl ich Berlin über alles liebe.

Mir ist es wichtig, meine Herkunft nicht zu leugnen. Ich bin ein Türke von der Straße, ich bin ein Gastarbeiterkind, aber ich bin auch ein gebürtiger Hesse und

Odenwälder. Alles, was mir die hessische Stadt mitgegeben hat, wie ich dort aufgewachsen bin und wie die Leute mich aufgenommen haben, hat mich geprägt. Klar habe ich da auch Rassismus zu spüren bekommen, wenn die Eltern zum Beispiel gesagt haben: „Ich will nicht, dass du mit meiner Tochter zusammen bist!“, weil sie nicht wollten, dass sie mit einem Türken zusammen ist. Aber grundsätzlich wurde ich gut behandelt und dann ist es auch wichtig, dieser Stadt einen gewissen Respekt zu zollen. Dieser Zusammenhalt, das dörfliche Leben und dass jeder auf den anderen aufpasst, das ist schon schön. Meine Familie ist für mich Dreh- und Angelpunkt, sie hält mich am Boden.

Es gibt ja die Heimat, wo du geboren und aufgewachsen bist und die dich geprägt hat und wenn du alt genug bist kannst du dir dein Zuhause aussuchen. Du kannst dann wählen: Wo will ich leben, was passt zu mir? Das ist für mich Berlin. Daher schlagen in meiner Brust zwei Herzen.

STIL.IST Gerade in den Sozialen Medien suchen viele den schnellen Ruhm. Aber langfristiger Erfolg ist so kaum möglich, oder?

Das ist das größte Problem: Dass viele Menschen Erfolg mit Aufmerksamkeit verwechseln. Sie glauben, wenn ständig über sie gesprochen wird, dass sie dann erfolgreich sind. Ich bin in den letzten sechs Jahren nur damit bekannt geworden, was ich tue und das hält sich. Ich muss niemandem mehr etwas beweisen. Das ist nicht so, dass ich beim „Bachelor“ war und von heute auf morgen bekannt geworden bin oder dass ich in irgendeiner Trash-Show mitgemacht habe, nur weil ich wollte, dass mein Gesicht bekannter wird. Ich habe nicht diesen Leistungsdruck. Klar nagt es am Ego, wenn du mal zwei Wochen keine Aufträge hast. Das ist aber normal, wenn du in dem Bereich arbeitest, es ist aber nicht existenziell wichtig für mich, wenn jemand mal eine Woche nicht über mich spricht. Andere verfallen ja richtig in Depressionen und überlegen sich dann, wie sie wieder ins Gespräch kommen.

STIL.IST Du hast eben schon ein paar Schlagworte wie Respekt und Authentizität angesprochen. Du wurdest vor Kurzem mit dem Boxer Ünsal Arik von Pierre Heinemann fotografiert. Darauf posiert ihr mit Schildern, auf denen zum Beispiel #Respekt, #Heimatliebe, #Ehrenmänner oder auch #Kanakenduo zu lesen ist. Was war denn die Idee hinter dem Shooting?

Social Media hat das Zusammenleben allgemein erschwert, weil die Leute sich hinter Fake-Bildern verstecken können und auch Sachen raushauen, die sie sich normalerweise nicht trauen würden. Und vergessen dabei die Dinge, die wir alle von unseren Eltern beigebracht bekommen haben, wie Respekt, Nächstenliebe, Stolz und Ehre. Das sind

Wörter, die ständig missbraucht werden, wo die meisten gar nicht wissen, wie man das wirklich lebt. Was ich heutzutage schlimm finde ist, dass Leute immer versuchen, dich zu vereinnahmen. Entweder du stehst auf meiner Seite oder du bist der Feind. Das ist halt nicht der Fall. Du kannst genauso mit AfD Leuten mal einer Meinung sein, ohne gleich zur AfD zu gehören und du kannst auch mal eine linke Seite bevorzugen, ohne gleich Linksextremist zu sein. Aber die Leute zwingen dich immer dazu, eine Seite zu wählen.

Ich versuche meine Kinder so zu erziehen, dass ich sage: Es ist wichtig, dass ihr zu dem steht, was ihr sagt, dass ihr loyal seid zu Leuten, die loyal zu euch sind. Es ist wichtig, Menschen mit Respekt gegenüberzutreten.

Ünsal Arik und ich sind beides Leute, die polarisieren. Mit Pierre Heinemann und Rolf Eisenmenger kam dann die Idee, ein Shooting zu machen mit Anzügen, so wie man uns eigentlich nicht kennt und dazu mit einer eigenen Message: Besinnt euch doch mal wieder auf die wahren Werte und das sind keine Likes auf Instagram oder wie oft dein Gesicht im Fernsehen zu sehen war. Es geht tatsächlich darum, als anständiger Mensch durchs Leben zu gehen und sein Umfeld positiv zu beeinflussen.

Manche Leute wechseln zum Beispiel die Straßenseite, wenn sie mich sehen. Wenn dann von mir ein freundliches „Guten Abend“ kommt, sind die Leute überrascht. Das versuche ich beizubehalten, was natürlich nicht immer einfach ist und mir nicht immer gelingt. Gerade wenn ich Ungerechtigkeiten oder Missstände sehe.

Auch das war Thema des Shootings: Eine eigene Meinung zu haben, also nicht einfach Leuten hinterherzurennen, sondern auch selbst darüber nachzudenken. Was tut uns gut?

STIL.IST Jetzt sagt man oft, dass das Meckern auch typisch deutsch ist. Aber sind so eine Mentalität und Einstellung nicht eher eine allgemeine Charakterschwäche?

Gerade in Ländern, in denen es uns wirklich gut geht, wird diese Mentalität an den Tag gelegt. Wir können uns frei bewegen, wir können in den Supermarkt gehen und aussuchen, welche Käsesorte wir essen wollen. Da vergessen die Leute tatsächlich, eine gewisse Demut an den Tag zu legen und das sind dann auch die Leute, die meckern. Je besser es ihnen geht, desto mehr Angst haben sie, dass es ihnen schlechter gehen könnte. Das ist das Problem: Dass wir nicht gelernt haben, zu teilen. Wenn wir uns umschauen, fragen wir immer „Geht’s dem besser als mir?“ anstatt zu fragen: „Wie kann ich vielleicht helfen?“. Immer dieser Neidfaktor, was auch die Marktwirtschaft gebracht hat – und dieser Wettbewerb machen uns kaputt.



STIL.IST Siehst du eine Chance, dass es wieder besser wird?

Ich habe viel Hoffnung, sonst könnte ich morgens gar nicht aufstehen. Nach dieser komplett misslungenen Social Media Generation gibt es zum Glück viele Leute, die auch helfen wollen und sich engagieren. Diese Leute bekommen Kinder und erziehen ihre Kinder anders. Das sehe ich auch schon in meinem Umfeld und ich glaube, es wird einen Umbruch geben. Eine neue Generation an Kindern und Jugendlichen, die auch was verändern wollen.

STIL.IST Das ist doch ein versöhnlicher Ausblick. Vielen Dank für das Interview.

Ich danke für das Interesse an meiner Person! •
JESSICA WITTMANN-NAUN Foto PIERRE HEINEMANN, styled by ROLF EISENMENGER

.....

Vielen Dank an JCW Marketing für die Koordination des Interviews



PUBLIC RELATIONS
BRAND COMMUNICATION
EVENTS
www.jcw-marketing.de

AUF DU UND DU MIT DEM UNIVERSUM „ZUSAMMENHÄNGE VERSTEHEN“

*Dorothea Duffner und Frank Magiera sind spirituell-energetische Berater.
Was es damit genau auf sich hat, erzählen sie im Interview.*

STIL.IST Welche drei Attribute beschreiben Sie am besten?

D. Duffner: Neugier, Forschermut und Einfühlungsvermögen.

F. Magiera: Kreativ, offen und direkt.

STIL.IST Sie sind spirituell-energetische Therapeuten. Was heißt das konkret und wann finden Patienten/Klienten den Weg zu Ihnen?

D. Duffner: Ich bin keine Therapeutin! Ich begleite Menschen dabei, ihre Themen in ihrem Energiekörper Schritt für Schritt zu analysieren, zu verstehen und zu verändern. Mein Angebot „Herzlicht“ basiert darauf, in meinem Herzen-Energiefeld Altes zu verabschieden und Neues entstehen zu lassen. Als Unterstützung biete ich Sternenenergie-Essenzen an, mit deren Hilfe Klienten selbständig ihre Veränderungsprozesse voranbringen können. Die in den Essenzen enthaltene Energie wird über das Abfühlen der „Kosmischen Sternenscheibe“ (Foto) ermittelt. Wie bei allen Analyseprozessen in unserer Arbeit sind auch hier die Ergebnisse nicht gefiltert von den Vorstellungen oder den Einstellungen eines mit mehr Wissen ausgestatteten Beraters oder Therapeuten. Sie sind einzig und allein das Ergebnis der eigenen inneren Weisheit und natürlichen Verbundenheit mit den kosmischen Kräften. Häufige Themen in meiner Beratung sind Lernblockaden, körperliches Unwohlsein, Ängste und Beziehungsthemen, das gilt im Besonderen auch für die Beziehung zwischen Ort und Mensch. Dabei geht es um energetische Phänomene eines Ortes oder eines Hauses, wie Wasseradern oder Verwerfungslinien.

F. Magiera: Als Berater unterstütze ich meine Klienten darin, ihre eigenen Erkenntnisse zu gewinnen. Meine Arbeit rückt dabei die nicht-materiellen Grundlagen des Lebens in den Mittelpunkt. Es geht – bildlich gesprochen – um den energetischen Boden, auf dem unsere alltäglichen Erfahrungen gedeihen. Belastende Lebenssituationen führen häufig zu Fragen nach dem „Warum?“ und dem „Wohin?“. In einer Beratung kann der Klient Antworten auf diese Fragen finden.

STIL.IST Woran erkennt man einen seriösen Berater?

D. Duffner: Ich sehe meine Aufgabe darin, dem Klienten deutlich zu machen, dass der nächste kleine Schritt der wichtigste ist, beispielsweise zu erkennen, welche Unterstützung man gerade braucht oder eine Stärke von sich neu zu entdecken.



Schritt für Schritt zu analysieren,
zu verstehen zu verändern.

F. Magiera: Ein seriöser Berater wird mit dem Klienten über die Möglichkeiten und Grenzen der Beratung sprechen. Die Rahmenbedingung, wie Zeit- und Geldaufwand sollten eindeutig festgelegt sein. Das wichtigste jedoch ist, dass der Berater seine eigenen Erwartungen und Bewertungen außen vor lässt und die Wahrnehmungen und Empfindung des Klienten in den Mittelpunkt stellt.

STIL.IST Sehen Sie einen Zusammenhang zwischen spirituell-energetischer Entwicklung und Heilung?

D. Duffner: Ja! Der Energiekörper kann beschädigt, verletzt, belastet oder unvollständig sein. Energiearbeit dort, kann Heilung bewirken und sich sehr wohl auch auf den physischen Körper harmonisierend auswirken. Aber, spirituelle Entwicklung bedeutet nicht automatisch Heilung in allen Bereichen. Krankheiten gehören offensichtlich zu einem Leben auf der Erde. Alles ist möglich! Spirituell-energetische Entwicklung kann helfen, besser mit Einschränkungen/Krankheiten umzugehen.

F. Magiera: Ja. Heilung, so wie ich sie verstehe, geschieht immer aus sich selbst heraus. Niemand kann von jemand anderem „geheilt“ werden. In meiner Arbeit ist das Bewusstsein die Grundlage des physischen Körpers. Energetisch-spirituelle Beratung, harmonisiert und stabilisiert die Energien des Bewusstseins und unterstützt somit auch die „Heilung“ von Körper, Geist und Seele.

STIL.IST Was versteht man unter psychischer und spiritueller Entwicklung und worin liegen die Unterschiede?

D. Duffner: Für mich bedeutet psychische Entwicklung mehr Kontrolle über Gedanken und Gefühle zu entwickeln. Spirituelle Entwicklung bedeutet für mich das Verstehen von Zusammenhängen als „innere Gewissheit“.

F. Magiera: Die psychische Entwicklung beinhaltet alle messbaren Eigenschaften und beobachtbaren Verhaltensweisen eines Menschen. Die spirituelle Entwicklung umfasst vor allem individuelle, innere Erfahrungen von großer persönlicher Bedeutung. Spirituelle Erfahrungen erschaffen ein inneres „Wissen“, das keinerlei nachprüf-baren Beweis benötigt.

STIL.IST Die spirituelle Entwicklung wurde von Ihnen, Frank Magiera, Gründer Energetic Harmony, 2002 in einem Beratungskonzept systematisiert. Erklären Sie unseren Lesern in wenigen Worten ihr Beratungssystem, also den Grundgedanken, und die damit verbundenen Vorteile für die Patienten/Klienten.

D. Duffner: Dieses Beratungssystem geht an die Wurzel der Themen, an ihre Entstehung, fordert aber auch einen ehrlichen Blick darauf. Für mich liegt die Essenz in der großen Klarheit und Offenheit. Energien, mit denen

Mein Konzept basiert darauf, dass der physische Körper durch energetische Vorgänge des Bewusstseins geformt und beeinflusst wird.



FRANK MAGIERA

gearbeitet wird, werden benannt. Muster, Programme, Stärken, Potenziale und sogar innere Werte können benannt und verdeutlicht werden. Und das alles vom Klienten selbst. Er ist machtvoll (im positiven Sinne) und besitzt eine innere Weisheit.

F. Magiera: Mein Konzept basiert darauf, dass der physische Körper durch energetische Vorgänge des Bewusstseins geformt und beeinflusst wird. In der Beratung nutze ich die vielschichtigen Bedeutungen alchemistischer Symbole, um die komplexen Vorgänge des Bewusstseins deutlich zu machen. Die von mir erarbeitete Systematik beruht auf einer inzwischen 17-jährigen Entwicklungszeit und kann sehr schnell und genau den aktuell wichtigsten Punkt aus einer sehr großen Menge von Informationen erfassen. Einzigartig ist, dass alle Informationen vom Klienten selbst gefunden werden! Die meisten Konzepte spiritueller Beratung basieren darauf, dass der Berater, mithilfe von Muskeltests oder einem Pendel, dem Klienten diese wichtige Aufgabe abnimmt und dabei vielleicht den Beratungsprozess ungewollt beeinflusst. Zu Beginn einer Beratung formuliert der Klient zunächst sein aktuelles Lebensthema und wählt anschließend selbst die Symbole aus, die seinem Gefühl nach die passenden Informationen oder Antworten in sich tragen.

Anschließend weist die Systematik meines Konzeptes diesen Symbolen konkrete Bedeutungen zu und unterstützt den Klienten dabei das belastende Thema zu verabschieden. Wer sich ausführlicher mit den Grundlagen meiner Arbeit befassen möchte, findet mehr Informationen auf → www.energetic-harmony.de.

STIL.IST Gibt es Unterschiede in der „Energiearbeit“ bei Mann, Frau oder Kind?

D. Duffner: Es gibt in der Vorgehensweise keine Unterschiede. Bei Kindern, die noch nicht entscheidungsfähig sind, können die Eltern die Analyse übernehmen.

F. Magiera: Wichtiger als die Unterschiede zwischen Mann und Frau sind in dieser Beziehung die Unterschiede zwischen Kindern und Erwachsenen. Energetische Arbeit mit Kindern ist viel klarer und direkter. Leider entwickeln die meisten Erwachsenen eine Haltung von „dass nicht sein kann, was nicht sein darf!“. Deshalb ist ein wichtiger Teil energetisch-spirituelle Beratung dem Klienten das Vertrauen in seine eigene Wahrnehmung zurück zu geben.

STIL.IST Wir leben in einer Arbeitswelt, die fordert und gerne auch einmal überfordert. Denken wir dabei an Burnout, Work-Life-Balance, Arbeitsplatzverlust, Karrierestreben, Erfolg und Misserfolge. Kann Energiearbeit ein Ausgleich zu unserer lauten und schnellen Welt sein?

D. Duffner: Ja, das kann es. Jedoch ist Energiearbeit kein „Zaubermittel“. Manche Situationen in unserer Realität können wir nicht so leicht ändern. Was wir ändern können sind unsere Einstellungen. Das kann uns mehr Kraft und Stärke geben und auch das Erkennen von anderen Möglichkeiten.

F. Magiera: Auf jeden Fall ist sie eine Hilfe, all diesen Herausforderungen zu begegnen, da sie die innere Stabilität und Sicherheit grundlegend fördert. Energiearbeit ermöglicht es, auf belastende Situationen angemessen zu reagieren und das eigene energetische Gleichgewicht wieder herzustellen.

STIL.IST Gibt es für den Alltag kleine praktische Übungen?

D. Duffner: Ich schlage eine **ABGRENZUNGSÜBUNG** vor, um die eigene Energie bei sich zu behalten.

- 1 In die Ruhe gehen.
- 2 Hände auf den Bauchnabel legen.
- 3 Dreimal tief ein- und ausatmen.

Ich sage mir: Ich nutze meine Energie ausschließlich für mich und ich entscheide mit wem ich sie teile. Oder, kleine Worte formen unsere Realität! Am Beispiel: Ich habe mich wie befreit gefühlt. Warum nicht nur: befreit gefühlt. Dieses kleine Wort „wie“ macht aus der positiven Veränderung einen scheinbaren Zustand. Diese kleinen Worte formen unsere Realität: Ich habe mich in diesem Moment wie befreit gefühlt, aber das war sicher nur eine Illusion. Wie anders klingt es zu sagen: Ab diesem Moment habe ich mich frei gefühlt. Worte gestalten, was wir erschaffen!

F. Magiera: Eine **ÜBUNG FÜR DEN UMGANG MIT AKUTEN SCHMERZEN:**

- 1 Legen sie eine Hand auf eine schmerzende Stelle.
- 2 Finden Sie eine andere, völlig unauffällige Körperstelle und legen Sie Ihre andere Hand dorthin.
- 3 Konzentrieren Sie sich auf diese unauffällige Stelle. Machen Sie sich die vielen vitalen Prozesse dort bewusst.
- 4 Lassen Sie diese Wahrnehmung durch Ihre Arme zur schmerzenden Körperstelle fließen. Was geschieht dort?

STIL.IST Wagen wir den Blick in die Zukunft: Was meinen Sie, mit welchen Fragestellungen werden wir uns in fünf Jahren beschäftigen? Vor welchen Herausforderungen stehen sie dann?

D. Duffner: Die Herausforderung heute und wahrscheinlich auch in fünf Jahren ist für mich „Innerer Frieden“, er strahlt nach außen und ist ein Vorbild in unruhigen Zeiten. Und das Vermitteln von dem Bewusstsein, dass wir komplexe, geistige, machtvolle Wesen sind und auch die Erde ein lebendiger Organismus ist, empfindlich, gleichwertig und schützenswert.

F. Magiera: Ich hoffe, dass mehr Forscher und Wissenschaftler bereit sein werden anzuerkennen, dass unser Bewusstsein nicht ein bloßes Produkt des Gehirns ist, sondern das es unabhängig vom Körper existiert und unsere materielle Realität gestaltet. Wer davon überzeugt ist, dass sein Bewusstsein den Körper überlebt und sich kurze Zeit später wieder auf dieser Welt einfindet, geht sicher viel sorgsamer mit unserer Erde um. Wer auf eine Reise geht, hinterlässt sein Haus so, dass er sich wohlfühlt, wenn er wieder kommt. • TANJA WENDLING

Fotos: ULLI AYADI



DOROTHEA DUFFNER

Ich nutze meine Energie ausschließlich für mich und ich entscheide, mit wem ich sie teile.

AUSBLICK

magazin 17

Jetzt wird's geheimnisvoll: Glaube, Wahrheit, Optimismus, Hoffnung, Nächstenliebe, Klarheit, Freundschaft – dafür steht die Zahl 17. Aus spiritueller Sicht handelt es sich um die Kennung der Sprache und des Ausdrucks. Passt zu uns!

DAHEIM BEI NESSI
mystische fabelwesen

ZEIT ZU ZWEIT
refugien für paare

HAPPY FACES
so sieht glück aus

WANDERLUST
aktiverlebnis trekking



KAPSTADT
mutter südafrikas



WIPFELSTÜRMER
lässige baumhaushotels

RAN ANS EINGEMACHTE
marmeladen zum nachkochen

FLEISS
tugend aus dem ländle

Anregungen? Reaktionen? Themenvorschläge? Schreiben Sie uns*:
Die Stilisten . c/o Milijana Magarewitsch . Bühlstraße 4. D-72469 Meßstetten
E redaktion@die-stilisten.de

* INFO Bitte haben Sie Verständnis, dass wir uns vorbehalten, Leserbriefe zu kürzen. Diese stellen in keinem Fall eine Meinungsäußerung der Redaktion dar.

IMPRESSUM

HERAUSGEBER
Milijana Magarewitsch

AGENTUR
Die Stilisten
Bühlstraße 4 . 72469 Meßstetten

KONTAKT
info@die-stilisten.de
www.die-stilisten.de

REDAKTION
Daniela Hilfrich
Rebekka Jacek
Tatjana Klytta
Yvonne Leppert
Milijana Magarewitsch
Feride Mehmetaj
Anne Rasche
Yasemin Schakmak
Carola Tarim
Tanja Wendling
Jessica Wittmann-Naun

FOTOGRAFIE
Björn Fischer
Tatjana Klytta

KREATIVE UMSETZUNG
Kathleen Bartels
Milijana Magarewitsch

LAYOUT & GESTALTUNG
Designbüro Kathleen Bartels
design@kathleenbartels.de
www.kathleenbartels.de

ANZEIGEN
Anzeigenschluss für September
ist am 10. August 2019.
anzeigen@die-stilisten.de

Gekennzeichnete Beiträge geben nicht zwingend die Meinung und des Verlags wieder. Die Urheberrechte der im Magazin veröffentlichten Beiträge, Abbildungen und Anzeigen liegen bei der Unternehmungsgesellschaft. Nachdruck, Aufnahme in Online-Dienste und Internet sowie Vervielfältigungen jeglicher Art nur nach vorheriger schriftlicher Zustimmung der Redaktion. Alle Auskünfte, Preise, Maße, Farben und Bezugsquellen ohne Gewähr. STIL.IST erscheint im halbjährlichen Turnus in den Monaten März und September des entsprechenden Jahres.

JUNGLE FEVER

Holen Sie sich die Natur ins Haus!

Mit diesen Produkten aus dem blickfang Designshop!

Kennen Sie das Gefühl, Sie besuchen Ihre Freunde zu Hause und überall stehen die gleichen Möbel und Accessoires? Der blickfang Designshop bietet Interior mit Charakter und einzigartige Mode, von der Sie nicht mal wussten, wie sehr Sie sie brauchen. Für Stillehustianen, Individualisten und Alle, die gutes Design lieben!
Alle Produkte online erhältlich unter www.blickfang-designshop.com

blickfang
Designshop



**Rahmen
'Frame'**
von Moebe,
ab 26,95 €

**Poster
'Green Leaves'**
von Paper Collective,
79 €



**Bettwäsche
'Moos'**
von Foonka, 95 €

**Kräuterübertopf
'Pot Pot'**
von Konstantin
Slawinski, 79,90 €



Sitzbank/Hocker 'Oscar'
von Minuuk, ab 330 €

Save the Date!

blickfang
15.-17.03.19
Stuttgart Liederhalle

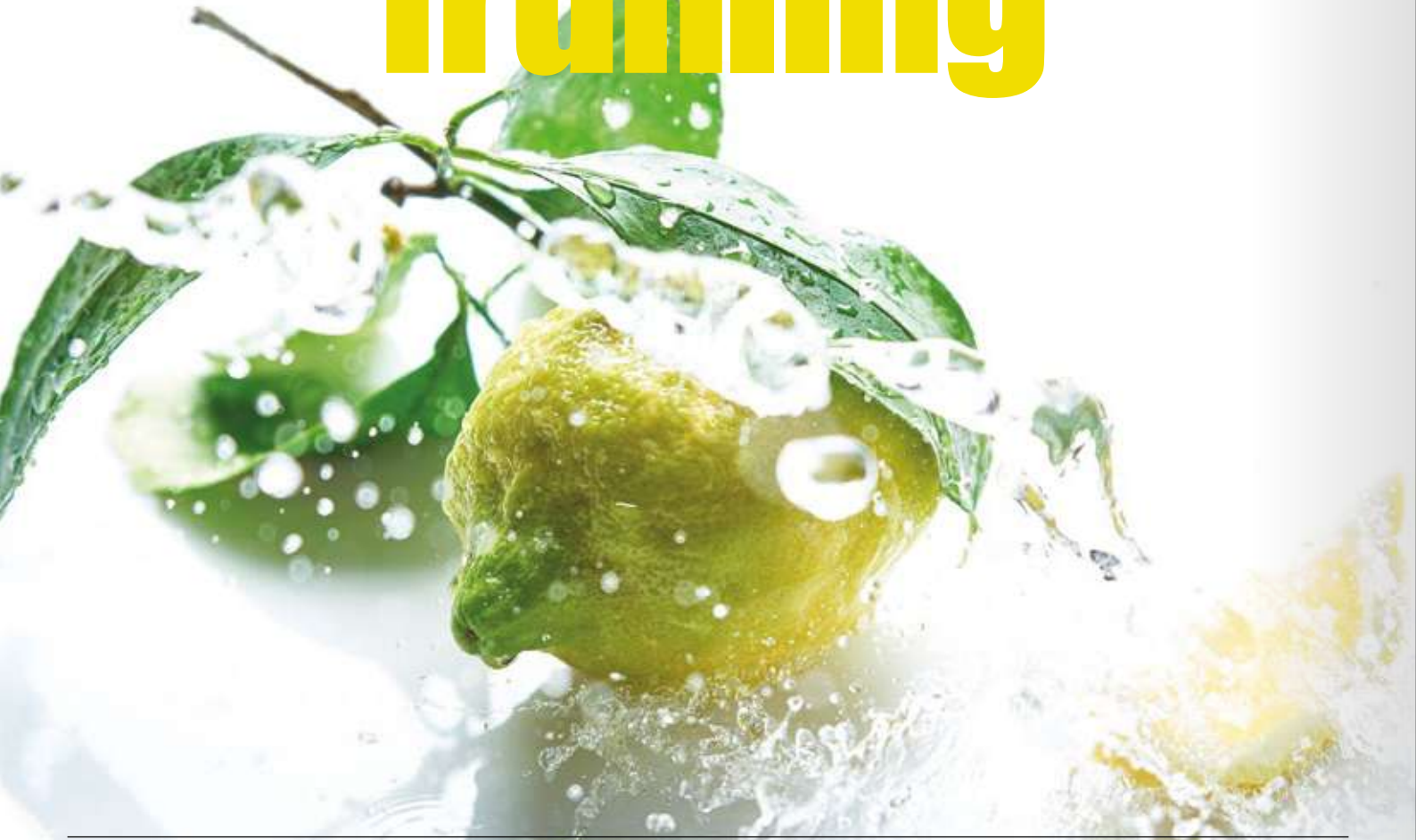
Alle Produkte online erhältlich unter www.blickfang-designshop.com



**Zimmerpflanze
'Jar Coffee Arabica'**
von Pikaplant, 69 €

ZWEI TAGE GENUSS PUR

◆ **kulinart** ◆ **frühling**



Kenner freuen sich schon darauf, Neugierige sind herzlich willkommen – die kleine feine Messe für Genuss und Stil begeistert sie alle! Verkosten Sie Feinstes aus regionalen Manufakturen, erkunden Sie Kulinarik aus aller Welt, entdecken Sie neue Trends für Garten, Outdoorliving und den nächsten Grill-Event, lassen Sie sich mit edlen Tropfen verwöhnen und von süßen Überraschungen verführen. Auf zum Probieren, Shoppen und Genießen auf der kulinart frühling!

Stuttgart
Phoenixhalle im Römerkastell
23. und 24. März 2019
Sa. 12-22 und So. 11-19 Uhr
www.kulinart-messe.de