

GEO SAISON

Hitliste 2014: Die Jury hat entschieden!

Das Hotel
„Grace Santorini“
in Griechenland

Die schönsten 100 Hotels in Europa

BRUSSEL
Überraschungen
im Zentrum

ITALIEN:
3 KURZ-TRIPS
ORVIETO
SALINA
CILENTO

Griechenland

Die Insel mit dem Zauberstrand

Innsbruck

Stadtbummel zum Après-Ski

Johannesburg

Südafrikas Metropole entwirft sich neu



Deutschland: 6,00 € • Österreich: 6,80 € • Schweiz: 10,30 sfr www.geo-saison.de
Benelux: 7,00 € • Griechenland: 10,30 € • Italien: 8,00 € • Spanien: 8,00 €



Residenz Heinz Winkler

N „Wer in diesem gediegenen Haus im Chiemgau verweilt, der will essen und genießen. Und das kann er im venezianischen Zwei-Sterne-Restaurant der kleinen Luxusresidenz vor Alpenkulisse. Chef am Herd und im Hotel ist seit 1991 Heinz Winkler, gebürtiger Südtiroler und für viele der beste Koch Deutschlands. Entenleber etwa lässt er von grünem Apfel und Amarettini ‚süßsauer‘ begleiten. Und selbst nach einem Acht-Gänge-Menü verlässt der Gast unbeschwert die Tafel, um im mit Antiquitäten bestückten Hotelzimmer direkt vom nächsten Abendessen zu träumen.“ **DEUTSCHLAND**, Aschau, Kirchplatz 1, Tel. 08052-1 79 90, www.residenz-heinz-winkler.de; DZ/F ab 250 € – JUROR HENDRIK MARKGRAF

1.
PLATZ



das normannische Dorf übrigens wegen des Strands, der historische Bedeutung durch die Landung der Alliierten im Zweiten Weltkrieg erlangte. **FRANKREICH**, Arromanches-les-Bains, Quai du Canada, Tel. 0033-2-31 22 34 19, www.hotel-de-la-marine.fr; DZ/F ab 116 €

N **SCHATZERHÜTTE** Wer hier ankommt, hat sich den Nachtschiff verdient: Der nächste Parkplatz liegt eine gute halbe Stunde Fußweg entfernt. Unweit von Brixen, in der nordwestlichen Ecke der Dolomiten, wartet auf 2004 Meter Höhe diese Berghütte mit rotweiß karierten Vorhängen, Kachelofen und Südtiroler Charme darauf, Besucher außerordentlich zu verwöhnen. Denn gekocht wird abends mit Gourmet-Anspruch: Franz Pernthalers feine regionale Cuisine handeln wanderfeste Feinschmecker als Geheimtipp. **ITALIEN**, Afers, Tel. 0039-0472-52 13 43, www.schatzerhuette.com; DZ/HP ab 84 € (Bad auf dem Flur)

N ALTHOFF SEEHOTEL ÜBERFAHRT

Die Klientel ist gediegen, dieses Fünf-Sterne-Hotel am Tegernsee ist es auch. Wer sich hier erholt, legt mehr Wert auf Tradition als auf Experimente. Erstaunlich daher, wie innovativ sich das Hotelrestaurant „Überfahrt“ zeigt, in dem Christian Jürgens gerade den dritten Michelin-Stern erkocht hat. Der 46-Jährige, vom Gault-Millau 2013 zum Koch des Jahres ernannt, kreiert hier seit fünf Jahren Gourmet-Bauklötzchen, die Augen und Geschmackssinn staunen lassen: über eine Zucchini-Blüte etwa, die eine Blutwurst-Mousse umhüllt. **DEUTSCHLAND**, Rottach-Egern, Überfahrtstr. 10, Tel. 08022-66 90, www.seehotel-ueberfahrt.com; DZ/F ab 269 €

N HOTEL ÚNICO

Frauen, die in diesem opulenten Boutiquehotel absteigen, sollten Stiletto einpacken: Hier lebt es sich schick, an der nahen „Goldenen Meile“ Madrids drängeln sich Luxus-Shops von Armani bis Hermès. Das kulinarische Pendant zur Haute Couture bietet das mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Hotelrestaurant „Ramón Freixa Madrid“, originelle Appetithäppchen kommen als „Tasting Menus“ auf die elegante Tafel. Starkoch Freixa ist für seine Geschmacksexplosionen weltweit berühmt. **SPANIEN**, Madrid, Calle Claudio Coello 67, Tel. 0034-91-781 01 73, www.unicohotelmadrid.com; DZ/F ab 245 €

N INSTANTS D'ABSOLU

Am Rande eines Bergsees auf einer abgelegenen Hochebene in der Auvergne haben Laurence Costa und Daniel Siegel einen buron, einen traditionellen Berg-hof, zu einem elegant-schlichten Ökohotel umgebaut. Man kann wunderbar durch die nahen Kiefernwälder streifen und sich Appetit holen, um nach der Rückkehr am offenen Kamin zu speisen. Vieles ist mit Gemüse und Kräutern aus dem eigenen Biogarten zubereitet. Als

„Fenster in die Natur“ sieht der Küchenchef seine Kreationen, etwa Kaninchen mit Tapenade aus schwarzen Oliven. **FRANKREICH**, Chavagnac, Le Lac du Pêcher, Tel. 0033-4-71 20 83 09, www.ecolodge-france.com; DZ/HP ab 240 €

N THE RITZ CARLTON

Das Fünf-Sterne-Hotel in der Wolfsburger Autostadt beherbergt quasi den Porsche 911 unter den Hotelrestaurants der Republik: das „Aqua“, in dem Sven Elverfeld mit seiner hochtourigen Edelküche seit Jahren internationale Auszeichnungen (u. a. drei Michelin-Sterne) sammelt. 2014 zeigt sich das Restaurant in neuem, noblem Design. **DEUTSCHLAND**, Wolfsburg, Parkstr. 1, Tel. 05361-60 70 00, www.ritzcarlton.de; DZ/F ab 265 €

N LA MARINE

Vor den Fenstern erstrecken sich die schroffe normannische Küste und das Blau des Ärmelkanals, ein Anblick, der Appetit auf Maritimes macht. Austern und Muscheln, Seebarsch, Garnelen und Hummer zählen zu den Spezialitäten der Küche des kleinen Drei-Sterne-Hotels mit seinem exquisiten Restaurant. Viele Gäste besuchen



Auener Hof

N „Dahinter dichter Wald, davor die fernen Dolomiten, die sich vor den Fenstern der Gaststube auf 1620 Metern ins Bild rücken: Schon die Lage des kleinen Hotels mit zehn individuellen Zimmern lohnt einen Besuch. Seit aber Heinrich Schneider und seine Schwester Gisela mit Kreationen aus einheimischen Zutaten und Wildkräutern selbst verwöhnte Gäste begeistern, gibt es einen Grund mehr, vom mediterranen Bozen aus die acht langen Kehren vom Dorf Sarntal hinaufzufahren. Kein italienisches Sterne-Restaurant liegt den Sternen näher.“ **ITALIEN**, Sarntal, Auen 21, Tel. 0039-0471-62 30 55, www.auenerhof.it; DZ/F ab 196 € – JUROR CHRISTOPH ENGL