

# falstaff TRAVEL

## DIE MAGIE DES ORIENTS

Wüsten, Wadis, Wolkenkratzer: Wir zeigen die Vielfalt der Arabischen Halbinsel und verraten, was die einzelnen Länder zu bieten haben.

### SPA-SPECIAL

Die besten Adressen für innovative Wellness und maximale Happiness.

### VIBRANT CITIES

Warum uns Städte wie São Paulo, Los Angeles und Seoul begeistern.

### GOURMET-TRIPS

Ein Genuss-Guide durch das Piemont, Napa Valley und Südafrika.



03

## INHALT

# 206

### Genussreisen

Südafrika ist ein Paradies für Gourmets – auch das Napa Valley und das Piemont sind einen Trip wert.



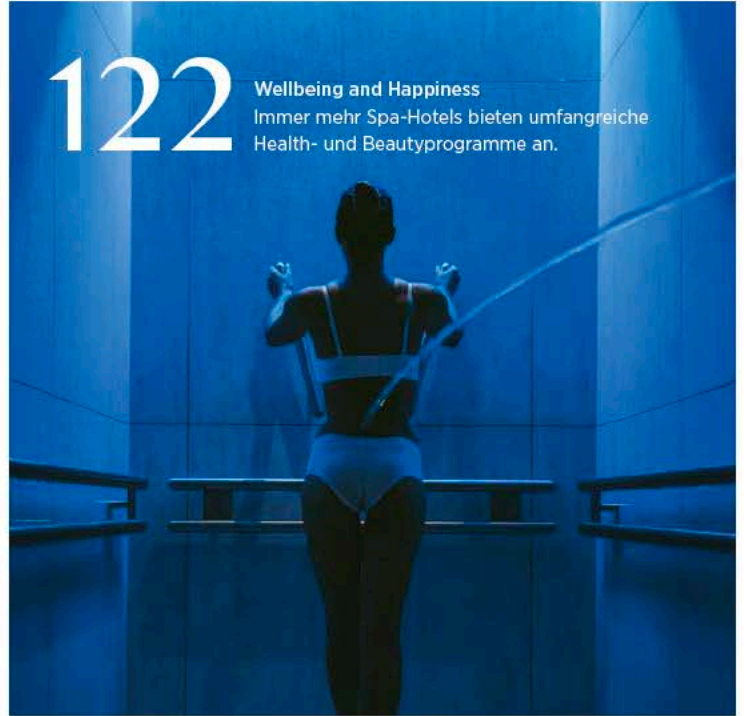
## 120 EXPERIENCES

- 122 Spa-Special**  
Einfach mal den Alltag vergessen und die Batterien aufladen: Wir haben die neuesten Spa-Trends und die besten Adressen.
- 124 Medical & Beauty**
- 132 Detox & Kuren**
- 138 Entspannung & Holistic**
- 144 Weitere Top-Spa-Adressen**
  
- 190 Best of Hot Springs**  
In Regenwäldern wie in Wüsten sprudeln heilsame Quellen aus der Erde: die spektakulärsten Hot Springs.
  
- 202 Das VIP-Retreat**  
Sue Glasscock hat mit „The Ranch Malibu“ das bekannteste Retreat der Welt gegründet. Sie verrät das Erfolgsrezept.

# 122

### Wellbeing and Happiness

Immer mehr Spa-Hotels bieten umfangreiche Health- und Beautyprogramme an.



## 206 Trips für Foodies

Es gibt Regionen, die besonders schmackhafte Früchte hervorbringen: die Top-Adressen für Feinschmecker.

## 208 Piemont

## 214 Südafrika

## 222 Napa Valley

## 228 Weitere Genuss-Adressen

## 250 Häuser mit Geschichten

Jedes „Life House“-Boutiquehotel erzählt die Story eines konkreten Protagonisten – die innovative Idee hat Erfolg.

## 258 Fünf Fragen an ...

Nicolai Nørregaard zählt zu den besten Köchen der Welt. Die Zutaten für seine Nordic Cuisine sammelt er im Wald.

## 9 Editorial

## 14 Inspiration

## 20 News

## 26 Hotlist

## 36 Travel-Shopping

## 256 Impressum

### Cover Herbst 2022

Im farbenprächtigen Restaurant „Dar Yacout“ in Marrakesch zeigt sich der Zauber des Orients.

Foto: Jean Cazals/jeancazals.net



# SÜDAFRIKA

Wenn man bedenkt, dass die Trauben der südafrikanischen Weingüter ihr Dasein mit ganz viel Sonne auf der Haut und von einer *kühlen Meeresbrise* umspielt verbringen, verwundert es nicht, dass jeder Tropfen, der eine der rund 560 Kellereien des Landes verlässt, eine *schillernde Vielfalt an Aromen* in sich vereint.



Foto: Babyfenstoren

**E**igentlich hatte man den Niederländer Jan van Riebeeck 1652 mit dem Auftrag nach Südafrika geschickt, eine Proviantstation auf der Seeroute von Europa nach Indien zu errichten – das tat er auch; sein Hauptverdienst in Sachen Verpflegung war es jedoch, die ersten Weinreben nach Südafrika zu bringen und ab 1659 die ersten Weine zu keltern. Das hatte durchaus pragmatische Gründe, schließlich war der Wein in den Fässern der Schiffe haltbarer als Süßwasser, er half gegen Skorbut, er schmeckte und – nicht unwesentlich auf langen Schiffsreisen – er hob die Laune. Mit der Zeit wurden die Methoden verbessert, es entstanden Weingüter und eine florierende Winzerkultur.

#### SONNE, MEER UND WIND

Nach zahlreichen Qualitätsoffensiven und einer Änderung des Weingesetzes mit dem Ende der Apartheid zu Beginn der 1990er fanden südafrikanische Weine auch unter Kennern Liebhaber und stehen heute auf dem internationalen Weinmarkt auf Spitzenplätzen. Der größte Abnehmer weltweit ist Deutschland. Doch was ist das Geheimnis der edlen Tropfen vom Kap? Die Trauben wachsen fast ausschließlich im Süden des Landes, in der Regel nicht weiter als 50 Kilometer von der Küste entfernt. Viel, viel Sonne und dazu die kühlende Brise des Benguelastroms – und schon entsteht ein gemäßigtes, maritimes Klima, das sich vorzüglich für den Weinanbau eignet.

Am häufigsten sind es Chenin-blanc-Trauben, die hier in den Rebenreihen hängen. Aus ihnen entsteht ein Weißwein, der mit Pfirsichnoten zu überzeugen weiß. Dazu gesellt sich ein großer Anteil an Sauvignon blanc, der dank seiner frischen Zitrusnoten als guter Sommerwein gilt. Cabernet Sauvignon und Syrah sind die am häufigsten angebauten Rotweinsorten; letztere punktet mit Schokoladennoten und wird in Europa immer beliebter.

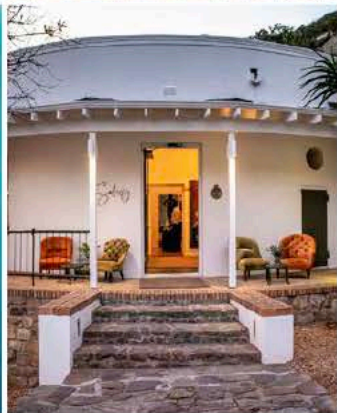
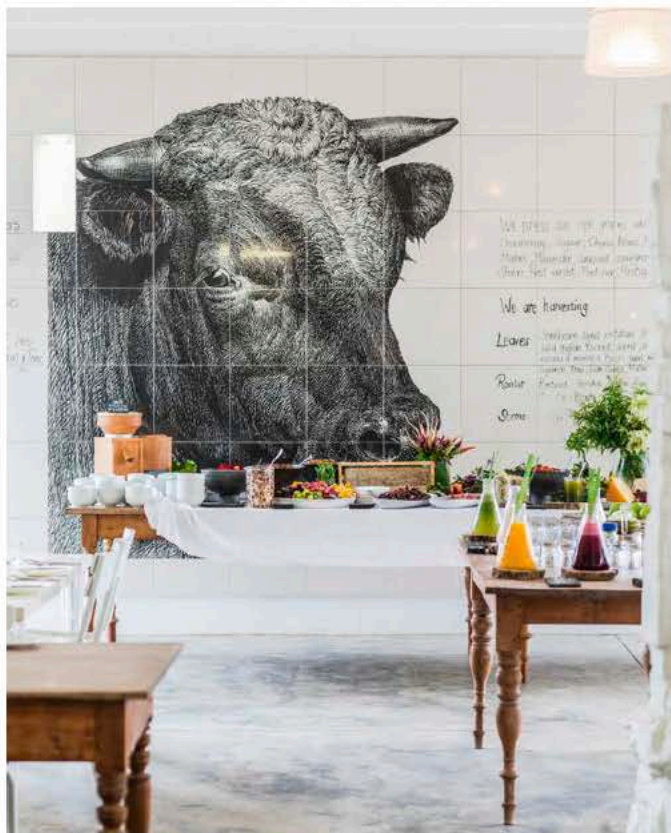
Parallel zur Weinkultur entstand eine ausgeprägte Gourmetszene im südlichen Afrika: Foodies freuen sich über Farm-to-Table-Restaurants und Fine-Dining-Kreationen rund um das zarte Wildfleisch von Springbock und Kudu-Antilope. 🍷

„Fynbos Family House“  
Das Ferienhaus auf dem Anwesen des  
Babylonstoren-Weinguts ist Familien  
und Freunden ein Zuhause in der Ferne.

**DIE KRAFT DER IMMERWÄHRENDEN SÜDAFRIKANISCHEN  
SONNE VERLEIHT DEM GEMÜSE UND OBST – INSBESONDERE  
AUCH DEN WEINTRAUBEN – KOMPLEXE GESCHMÄCKER.**



**Vom Garten auf den Tisch**  
Jeden Morgen ernten die Köche der Babylonstoren-Weinfarm, die Ihre Gäste vorzüglich bewirten, Ihre Zutaten aus dem eigenen Garten.

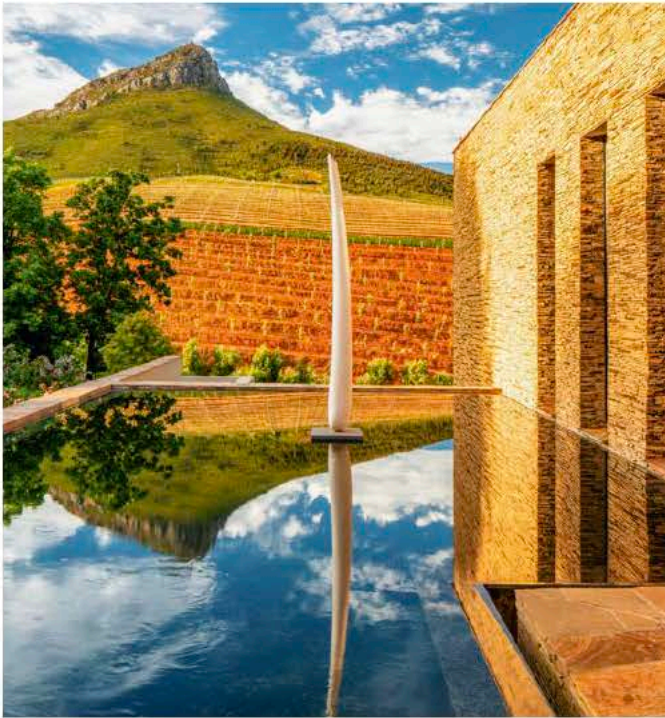


#### Guter Geschmack am Kap

Das „Salsify“-Restaurant (u. li.) in Kapstadt ist ein preisgekröntes Feinschmeckerlokal, das moderne, von der Natur inspirierte und von den Jahreszeiten abhängige Gerichte serviert; gegessen wird mit Blick auf den Atlantik und den majestätischen Lion's Head im Hintergrund. Für das Design ist Jean François de Villiers (u. li.) verantwortlich, in der Küche hat Chef und Miteigentümer Ryan Cole das Sagen. „Drink and Drive“ ist mit der **Franschhoek Wine Tram** (o. re.) erlaubt – sie fährt als Hop-on-Hop-off-Variante unterschiedliche Touren von Weingut zu Weingut. Ebenfalls Teil des Erlebnisses auf der Purple-Line-Route sind Besuche des **Babylonstoren-Weinguts** (o. li., u. re.); auf Wunsch können die Trams auch für private Veranstaltungen gebucht werden.

## Let's go nuts!

Die Mandeln werden auf Babylonstoren angebaut, geerntet und geröstet und zählen zu den besten des Landes.



## Ästhetischer Anspruch im „Delaire Graff Estate“

Im vom Juwelier Laurence Graff erdachten Hotel im Weingut dreht sich alles um Schönheit in all ihren Formen, sei es in der Natur, in der Kunst oder in der Küche.

## HOTEL-TIPPS

**DELAIRE GRAFF ESTATE** Umgeben von nichts als üppig grünen Hügeln übernachten die Gäste hier auf dem Helshoogte Pass in luxuriösen Lodges mit Terrassen und Pools und genießen preisgekrönte Weine, hervorragende Küche sowie holistische Spa-Treatments. 2020 erhielt das Weingut die Auszeichnung „Best Vineyard in Africa“. [delaire.co.za](http://delaire.co.za)

**BABYLONSTOREN** Wie modern „Urlaub am Bauernhof“ sein kann, beweist die Farm im Franschhoek Wine Valley. Neben Wein wird auf den umliegenden Feldern auch Tee geerntet, zudem wird Olivenöl erzeugt. Aus dem 3,5 Hektar großen Garten kommen die Zutaten für die beiden Farm-to-Fork-Restaurants. Gäste übernachten im „Farmhouse“ oder in stillen Cottages; ein Spa bietet ausgewählte Treatments. [babylonstoren.com](http://babylonstoren.com)

**LANZERAC WINE ESTATE** 1629 gegründet gilt das Lanzerac Wine Estate heute als historisches Wahrzeichen Stellenboschs; Geschichte schrieb es auch als Geburtsort des ersten flaschenabgefüllten Pinotages. Die Essenz Südafrikas kann man nicht nur trinken, man schmeckt sie auch in den Restaurants und spürt sie in den eleganten Zimmern. [lanzerac.co.za](http://lanzerac.co.za)

**MONT ROCHELLE** Wer hier übernachtet, ist zu Gast bei Sir Richard Branson: Das nur 26 Zimmer umfassende Hotel des Virgin-Bosses liegt im Westkap und ist umgeben von malerischen Weingärten. Zwei Gourmet-restaurants, Swimmingpools und personalisierte Erlebnisse wie Weinkostungen machen den Aufenthalt unvergesslich. [virginlimitededition.com](http://virginlimitededition.com)



## MADE IN SOUTH AFRICA



## Bos-Bio-Eistee

Bos (kurz für „Rooibos“ und Ausdruck für „Spaß haben“) verwendet ausschließlich Biotee; pro 2000 verkaufte Einheiten wird ein Baum gepflanzt. 24 Dosen ab € 18,-.  
[bosbrands.com](http://bosbrands.com)



## Sahnige Wildfrucht

Amarula und sein gleichnamiger Likör traten ihren weltweiten Siegeszug aus Stellenbosch an. Bestandteil des Destillats sind Früchte des Marula-Baums.  
Ab € 15,-.  
[amarula.com](http://amarula.com)



## Babylonstoren Farm Shop

Das Angebot reicht von Kamillentee, Schokolade und getrockneten Früchten bis hin zu Wein, Kerzen und Tischtüchern. Gemeinsamer Nenner: alles made in South Africa.  
[shop.babylonstoren.com](http://shop.babylonstoren.com)



## Gourmet-Tee

Seit Familie Smit 2006 die Marke Ouhuis übernahm und wiederbelebte, ist deren geschmackvoller und hochwertiger Tee Connaissurens aller Welt ein Begriff. Ab € 7,-.  
[rooibostee.co.za](http://rooibostee.co.za)