Kein Zimmer gleicht dem anderen. Mit größter Sorgfalt wurden Kunst, Möbel und Accessoires ausgewählt. Dadurch wirkt das Ambiente sehr persönlich. Geschmackvolle Blumengebinde tun ihr Übriges

Zeit für mich

Ob übers Wochenende oder für einen Abend – wir stehen auf kleine Auszeiten!

SUCHT SEINESGLEICHEN

Hotel Botanic Sanctuary, Antwerpen

HISTORISCHER SCHNELLDURCHLAUF

Aus einem ehemaligen Kloster mit zugehörigem Krankenhaus und botanischem Garten von 1238 wurde das erste 5-Sterne-Superior-Hotel Belgiens mit 108 Zimmern und Suiten. Fünf Restaurants dekorieren insgesamt vier Michelin-Sterne. Erholung bietet der Health Spa & Club auf drei Etagen.

FÜR WEN UND WARUM?

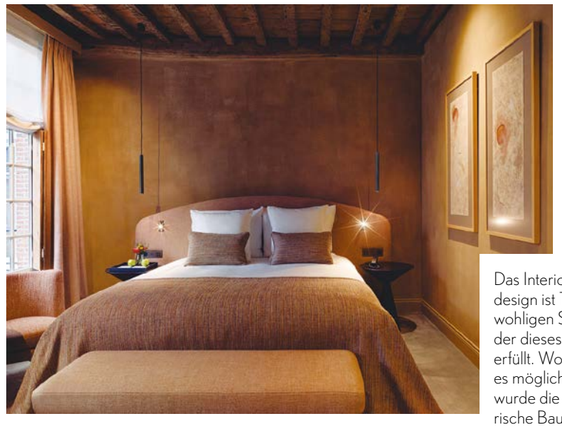
Das Botanic Antwerp ist das perfekte City-Retreat für Familien, Freunde und Paare, aber ausdrücklich auch für Alleinreisende. Maximal ruhig gelegen, umgeben vom Grün des Gartens und doch mitten im Zentrum. In der unmittelbaren Nähe finden sich coole Geschäfte, historische Sehenswürdigkeiten (die Liebfrauenkathedrale lohnt sich trotz 12 Euro Eintritt wegen der Rubens-Originale) sowie das jüngst wiedereröffnete Museum für Schöne Künste.

ODER EINFACH IM HOTEL BLEIBEN?

Das wäre unsere Empfehlung! Das Frühstück ist jetzt schon legendär und auch für auswärtige Gäste buchbar. In Ruhe und gemütlichster Atmosphäre Zeitung lesen, dann ins Spa zu einer Massage. Wir lieben die Ryokan Reminiscence Experience. Nach einem Abstecher in die Sauna wird es auch schon Zeit für Snacks und einen Apéro in Henry's Bar, bevor man sich fürs Dinner in einem der hoteleigenen kulinarischen Hotspots zurechtmacht.

ZUSAMMENGEFASST HEISST DAS

Das Haus hat sich direkt einen Platz in den Top 5 unserer aktuellen Lieblingshotels gesichert. Ab 345 Euro pro Nacht mit Frühstück. **www.botanicantwerp.be**



Das Interiordesign ist Teil des wohligen Spirits, der dieses Haus erfüllt. Wo immer es möglich war, wurde die historische Bausubstanz erhalten, etwa beim Gebälk. Wertige, üppig vernähte Leinen- und Wollstoffe in Erdtönen verleihen den Räumen Atmosphäre

OBEN: Das Istra Premium Camping Resort nahe Funtana erstreckt sich über eine ganze Halbinsel. UNTEN: Ökologische Bewässerung, Solarenergie oder Abwasserklärung – das Krk Premium Camping Resort setzt seine Maßstäbe nachhaltig. Beide ab 65 Euro pro Nacht und Zelt

NAH AM HIMMELSZELT

Valamar Glamping, Kroatien

DER ERSTAUNLICHE ZAUBER

Mit dem Urteil „Man bekommt alles mit" könnte ein Hotel auf Tripadvisor & Co. sicher nicht punkten. Beim Glamping verhält sich die Sache anders. Womöglich speist sich das aus den Endlos-Sommern der Kindheit oder sonstigen Nostalgien, doch in einem Zelt zu liegen und Wind und Meeresrauschen ganz nah bei sich zu haben, dazu der unverwechselbare Geruch sonnenerhitzter Plane – das ist schon besonders. Gebettet auf Lattenrost und Federkern statt Luft, versteht sich.

WO IST DAS MÖGLICH?

Der kroatische Ferienanbieter Valamar hat zwei schicke Glamping Villages bei seinen Campingplätzen an der istrischen Küste und auf der Insel Krk integriert. So funktioniert naturnah urlauben in den Zelten – und doch lässt sich die weitläufige, trubelige Infrastruktur mit Poollandschaft, Spa, Kinderbetreuung und mehreren Restaurants nutzen. Wer dem entgehen will, shoppt digital mit dem Supermarktservice Valfresco Direkt, der frische Fertiggerichte oder Produkte aus der Region bequem ans Zelt liefert. Eine gut ausgestattete Küche und ein Bad sind übrigens ebenfalls Standardeinrichtungen der meisten Zelte.

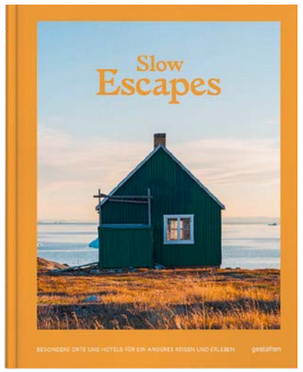
DAS RICHTIGE FEELING

... entfaltet sich front row beim morgendlichen Hochbinden der Plane mit freiem Blick von der Veranda aufs Meer. DECO-Tipp: früh buchen! **www.valamar.com**

Langsam sein lohnt sich

Bildband „Slow Escapes", Gestalten Verlag

Wie das wohl wäre, so ein Aussteigen: den bildschirmbelämmerten Alltag gegen eine Mikrobrauerei in den Catskills oder eine Schaffarm in Islands hohem Norden tauschen. Ein erster Testlauf empfiehlt sich schön pragmatisch im Urlaub. Der Bildband „Slow Escapes" zeigt eben solche Destinationen, die zu Hotels und Gästehäusern umgebaut wurden – so divers wie unerwartet. Blättern, buchen, runterfahren. Das Leben darf auch einfach sein. | ***Info:*** *45 Euro, www.gestalten.com*



MANUEL CANOVAS
Paris
Tissus et Papiers Peints

Hinter der verglasten Regalkonstruktion (ganz rechts) verbirgt sich ein separater Raum (rechts) für geschlossene Gesellschaften. Insgesamt verfügt das Green Beetle über 80 Sitzplätze. Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag von 12 bis 15 Uhr und von 18 bis 24 Uhr

KOSTEN SIE MAL!

Restaurant Green Beetle, München

WAS ES IST

Ein vegetarisch-veganes Restaurant mit entsprechend nachhaltigem Einrichtungskonzept in der Schumannstraße 9 in München-Bogenhausen.

WAS MAN ISST

Rote-Bete-Essenz mit Rumtopf-Kirschen, gebranntem Lauch und Wacholder (vorzüglich!) oder Möhren mit Koshihikari-Reis, Ingwer, Pumpernickel und Bohnenkrautöl. Küchen- oder viel richtiger Gemüsechef Felix Adebahr setzt neben Zutaten aus streng ökologischer Verantwortung auf traditionelle Techniken wie Fermentieren, Einwecken oder Pickeln. Dafür gab es 2022 einen grünen Guide-Michelin-Stern.

DAS DESIGN

Jenseits des Tellers parierte das Büro Mang Mauritz das Foodkonzept mit einem lückenlos nachhaltigen Gestaltungsplan. So wurde als Boden ein 40 Jahre altes Turnhallenparkett recycelt und eingesetzt. Für die Sitzpolster und Lampenschirme verwendeten die Einrichter ausschließlich Stoffe aus Upcycling-Garnen. Die Wände verspachtelte eine lokale Malerwerkstatt mit einem extra angerührten Putz aus Kalk, Stroh und Nussschalen.

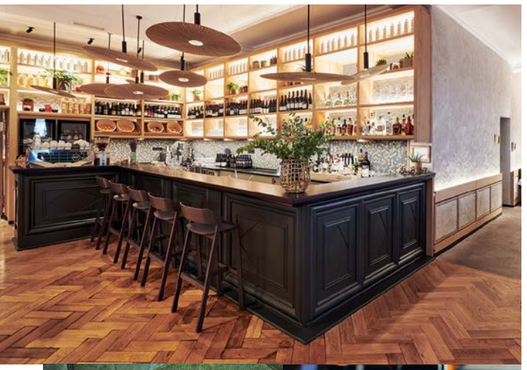
DA GEHT NOCH MEHR …

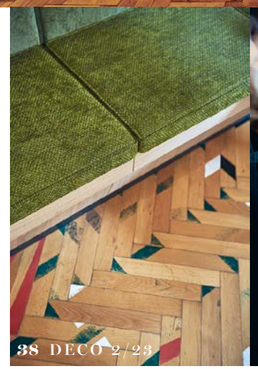
Um Müll zu vermeiden und den Energieverbrauch zu senken, wird verzichtet auf: Tischwäsche, Getränkedekorationen und Strohhalme. Das Menü kann nur digital über QR-Code aufgerufen werden.

FAZIT

Alle Vorurteile gegenüber vegetarisch-veganer Küche werden hier im doppelten Sinne nachhaltig widerlegt.

www.feinkost-kaefer.de/greenbeetle, www.mangmauritz.com





Facebar, Kaminzimmer, Infinitypool, dazu getrennte Bereiche für die ganze Familie: Offene Wünsche sucht man im weitläufigen Wald-Spa vermutlich vergebens

Fotos: Patrick Langwallner (1), Patrick Pfaff (1)

OBEN: Der japanische Chefkoch des Mizumi bei der Reiszubereitung. LINKS UND RECHTS: Gemütlich und akustisch gewinnbringend gepolstert – mehrere Nischen unterteilen die klassische Stube in kleine Inseln

ENTSPANNUNG FÜR ELTERN

Naturhotel Forsthofgut, Leogang

LAGE, LAGE, LAGE

Die ist in Anbetracht des sprechenden Namens nicht besonders überraschend: nah am Forst. Aber besonders ist sie doch. Das Hotel liegt zu Füßen der Leoganger Steinberge, was im Sommer die Gipfelbesteigung ab Pforte möglich macht, im Winter werden die Bretter direkt auf die Piste geworfen. Das ist nicht nur für Familien herrlich, ganz klar. Es ist die Summe seiner Teile, die dieses Haus zum Highlight für einen buchstäblich gepflegten Mehrgenerationenurlaub macht.

EIN SPA FÜR JEDE GELEGENHEIT

Seien wir ehrlich: Wer hier eincheckt, der kommt auch und vor allem für das Spa. Dessen Konzept ist nämlich richtig gut. Während im Familybereich Große und Kleine tauchen, rutschen, toben, herrscht im Adults-only-Areal mit Infinity- sowie 42 Grad warmem Onsenpool vor allem eins: Ruhe. Das einzige wirklich hilfreiche Mittel, um dem hektischen Familienalltag etwas entgegenzusetzen. Möglich machen's die hauseigene Kinderbetreuung (ab zwei Jahren) sowie bunte Beschäftigungsmöglichkeiten für die jungen Gäste. Und auch der Forst an sich hält Überraschendes bereit: Als Teil des Wald-Spa-Konzepts wird nicht nur Kraft durch natürlichen Wildwuchs getankt, hier finden auch Anwendungen im Freien statt.

DIE NEUESTEN SCHMANKERL

Ende 2022 eröffnete der hauseigene Reitstall. Zudem können Gäste, die hier tatsächlich arbeiten wollen, einen neuen Workation-Bereich mit viel Platz und stylishen Vitra-Möbeln nutzen. Kulinarisch ergänzt das japanische Seerestaurant Mizumi die traditionell geprägte Küche. Ab 210 Euro pro Person und Nacht. **www.forsthofgut.at**