

Lifestyle in alten Gemäuern

Vom ehemaligen Kloster in den spanischen Rebbergen über das historische Gasthaus im Burgund bis zum alten Pfarrhaus in der Provence – Hotels in geschichtsträchtigen Gebäuden versprühen einen einzigartigen Charme. **Von Christina Hubbeling**

W er schon vieles gesehen hat, sehnt sich nach dem Einzigartigen, Unverwechselbaren. Nach einem Ort, den man noch als Geheimtipp bezeichnen kann, und nach einer Unterkunft, die authentisch und in ihrer Art einmalig ist. Hotels in historischen Gemäuern sind dafür geradezu prädestiniert, denn sie zeugen von Individualität. Doch nicht immer wird dem Alter und der Historie eines geschichtsträchtigen Gebäudes gebührend Respekt entgegengebracht, wenn es darum geht, dieses in ein modernes, komfortables Hotel zu verwandeln – was dazu führen kann, dass sowohl der Zauber als auch die Authentizität weitgehend verloren gehen. Es ist definitiv eine Herausforderung, in alten Gemäuern ein Hotel, das höchste Anforderungen in Sachen Luxus und Komfort erfüllt, einzurichten und dabei gleichzeitig mit so viel Feingefühl vorzugehen, dass der ursprüngliche Charakter bewahrt bleibt. Wir stellen drei besonders gelungene Beispiele vor, bei denen auch das Kulinarische eine zentrale Rolle spielt.

Sakrale Stimmung und hochkarätige Weine

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, um zur Ruhe zu kommen und zu sich zu finden. Wir reden jetzt nicht vom Mantra-

singen auf einer griechischen Insel oder vom Schweigertret im Berner Oberland, sondern von Kontemplation, gepaart mit Lifestyle und Genuss: Kaum hat man die hohe Eingangshalle der «Abadía Retuerta» betreten, spürt man die Ruhe und die andächtige Stimmung, die diesen Räumen innewohnt. Okay, vielleicht bildet man sich die sakrale Atmosphäre auch ein, wenn man weiss, dass das Luxushotel in den Rebbergen von Sardón de Duero einst ein Kloster des Prämonstratenserordens war.

Nachdem die letzten Mönche 1835 ausgezogen waren, wurde das Kloster säkularisiert und fortan als Getreide-, Maschinen- und während des spanischen Bürgerkriegs sogar als Waffenlager genutzt. 1989 erwarb die Firma Sandoz die «Abadía» und begann, den Weinbau wiederzuleben, bieten die fruchtbaren Böden rund um die Klosteranlage doch ideale Bedingungen dazu. Mit der Fusion von Sandoz und Ciba-Geigy 1996 ging das Kloster in den Besitz von Novartis über. In jenem Jahr konnten auch die ersten Weine gekellert werden. Zwischen 2006 und 2016 wurde die Klosteranlage aufwendig restauriert. Die Transformation des heruntergekommenen Gebäudes in ein zeitgemässes Luxushotel ging so sanft vonstatten, dass der ursprüngliche Geist noch immer gut spürbar ist – sämtliche technischen Erneuerungen sind versteckt und daher von blossen Auge nicht erkennbar. Man hat sich bei der Renovation denn auch stets die Frage gestellt: «Wie wären die Mönche vorgegangen, welche Materialien, Techniken und Farben hätten sie verwendet?»

Heute erstrahlt das Kloster in neuem Glanz, wobei man den Eindruck gewinnt, es sei gar nichts verändert worden. Luxus wird auf eine elegante, zurückhaltende Art gelebt und manifestiert sich mitunter in der Grosszügigkeit der Räume, so auch der Gästezimmer. Beeindruckend ist die Kunstsammlung, die nebst Werken aus verschiedenen Epochen auch antike Möbel umfasst.

Ein zentraler Ort der «Abadía» ist das Refektorium: Wo einst die Ordensbrüder schweigend ihre Mahlzeiten eingenommen hatten, während einer der Mönche spirituelle Texte rezitierte, speist man heute auf Sternenniveau. Die Grundmauern datieren bis ins 13. Jahrhundert. An der Rückwand sind die Überreste eines gigantischen Freskos des Heiligen Abendmahls zu erkennen, und die Decke

mit ihren gotisch-geformten Spitzbögen scheint bis in den Himmel zu reichen. Himmlisch ist denn auch, was Küchenchef Marc Segarra aufischt. Angefangen vom selbst gebackenen Sauerteigbrot über die avantgardistischen Kreationen in handgetöpfertem Geschirr bis zu den hochkarätigen Weinen im Glas. Der 36-jährige Küchenchef ist zuständig fürs gesamte gastronomische Angebot des Hotels, wozu auch die Vinothek, im Sommer das Gartenrestaurant sowie die Weinbar in den Rebbergen gehören.

Segarra hat sich zur Aufgabe gemacht, lokale Rezepte aus alten Rezeptsammlungen und traditionelle Gerichte aus der Provinz Valladolid aufzuspüren, diese in die Jetztzeit zu transformieren und dabei so viele Produkte aus dem hoteleigenen Klostergarten zu verwenden wie nur möglich. Das zentrale Thema in Sachen Genuss ist naheliegenderweise der Wein, zählt die «Abadía Retuerta» doch zu den renommiertesten Weingütern des Ribero del Duero. Das harsche Klima, die starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht und der Fluss prägen den Charakter des Terroirs. Auf 54 verschiedenen Parzellen und auf einer Höhe von 720 bis 850 Metern über Meer gedeihen eine Vielzahl an Rebsorten, darunter Petit Verdot, Syrah, Cabernet Sauvignon und Tempranillo. Zum Degustieren begibt man sich in die Weinkellerei mitten in den Rebbergen. In den Genuss einer Degustation der etwas anderen Art kommt man im Spa: Der Spa-Sommelier berät die Gäste nicht nur in Bezug auf die einzelnen Behandlungen, sondern führt auch durch eine Blindverkostung von Weinen und Ölen.

Das 2015 eröffnete Santuario Wellness & Spa soll ein Refugium zum Wohlfühlen sein und steht wie das ganze Hotel im Zeichen der klösterlichen Kontemplation. Wer nach der Chakra-Massage oder während der tibetischen Klangschalenmeditation noch immer keine innere Ruhe gefunden hat, bei dem sind Hopfen und Malz wohl verloren.

Schlemmen im Herzen der Côte d'Or

Das Departement Côte d'Or im französischen Burgund ist weltbekannt für seine Weine. Wer von Dijon auf der Route des Grands Crus in Richtung Süden fährt, kommt unweigerlich an all den grossen Namen vorbei, die Connaisseurs nur schon beim Gedanken an die guten Trop-



Die Poolterrasse des «Crillon Le Brave» lädt zum Entspannen.

fen in einen Rauschzustand versetzen. Aloxe-Corton, Chassagne-Montrachet, Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée – was für klingende Namen! Sie zergehen auf der Zunge wie ein warmes Soufflé, das gerade aus dem Ofen kommt. So weit das Auge reicht, erblickt es Reben. Angebaut wird hauptsächlich Pinot Noir und Chardonnay, gefolgt von Gamay und Aligoté. Im Gegensatz zu vielen anderen französischen Ortschaften auf dem Land sind die Dörfer hier im Herzen der berühmten Weinregion aufs Schönste herausgeputzt. Kaum ein Haus, dessen Fassade nicht frisch renoviert in der Sommersonne erstrahlt.

Etwas südwestlich von Beaune liegt Puligny-Montrachet, wo sich das Hotel COMO Le Montrachet befindet. Das über drei alte Gebäude aus Stein verteilte Gasthaus kann auf eine 30-jährige Hotelgeschichte zurückblicken und wurde diesen Frühling nach einer umfassenden Renovation wiedereröffnet. Wie bei allen COMO-Hotels zeichnete auch hier die renommierte italienische Designerin

Paola Navone für die Inneneinrichtung verantwortlich. Salbeigrün und sanfte Blau- und Grautöne prägen die Farbwelt. Das zurückhaltende Design ist modern und nimmt diskret und manchmal etwas augenzwinkernd Bezug auf den Stil der Umgebung, etwa in der Form von überdimensionierten Lampenschirmen, die mit klassisch-französischen Toile-de-Jouy-Stoffen bespannt sind.

Das «Le Montrachet» steht in der Mitte des Dorfes, an der Place des Marronniers, die geprägt ist von einem Rechteck aus akkurat in Reih und Glied gepflanzten Kastanienbäumen. Christina Ong, Gründerin und Besitzerin der COMO-Hotelgruppe, ist von diesem Platz sofort fasziniert gewesen, wie auch von der Anordnung und Architektur der umliegenden Häuser und dem einzigartigen Charme des Ortes. Das Dorf habe etwas Würdevolles an sich, wie es mit den Proportionen und Erwartungen spiele – eine Mischung aus Bescheidenheit und Grosszügigkeit, Zurückhaltung und Einzigartigkeit, erzählte sie in einem Gespräch mit



Authentisches Provence-Feeling gibt es im Hotel Crillon Le Brave.



Das Restaurant im «Le Montrachet» feiert die Haute Cuisine.



Das Hotel COMO Le Montrachet im Burgund zelebriert Lifestyle à la française.



Luxushotel und renommierte Weinkellerei: Die «Abadía Retuerta» liegt mitten in den Reben und ist ein elegantes Refugium für Geniesser.



Da kostet die Flasche schnell einmal so viel wie ein aufgehübschter Vintage-2CV, mit dem man stilecht durch die Winzerdörfer kurven könnte.

Paola Navone. Dass das neue Hotel in der Gegend von sich reden macht, liegt an seinem hervorragenden Restaurant, das auch von externen Gästen rege frequentiert wird. Man speist in einem luftigen, hellen Raum, dessen Decke fast zehn Meter hoch und mit fünf riesigen Monden behangen ist. Die Rückwand ist flächendeckend mit einem Weidengeflecht versehen – gemäss Paola Navone eine Reminiszenz an die Handwerkskunst der Korbflechter im Burgund.

Bemerkenswert ist die Weinkarte mit 1200 verschiedenen Weinen, darunter auch Raritäten aus der berühmten Domaine de la Romanée-Conti. Da kostet eine Flasche schnell einmal so viel wie ein aufgehübschter Vintage-2CV, mit dem man stilecht durch die Winzerdörfer der Côte de Beaune kurven könnte. Nach dem kalten Erbsen-Minze-Süppchen zur Einstimmung gibt es zum sommerlichen Mittagessen ein erfrischendes Zuchetti-Carpaccio, gefolgt von zarten Filets vom Charolais-Rind mit sommerlichen Gemüseswürfeln und zum Dessert ein

Kunstwerk aus frischen Früchten mit Basilikumglace. Bei der Weinauswahl verlassen wir uns auf die Sommeliers, die uns mit einer erlesenen Selektion regionaler Provenienzen beglückt. Dem Gaumen in guter Erinnerung geblieben ist unter anderem der Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières AOC 2019 des Winzers Pascal Clément.

Crillon-le-Brave macht gerade Siesta

Rebberge hat man hier keine direkt vor der Nase, dafür aber eine atemberaubende Sicht auf die mediterrane Landschaft des Vacluse und des Mont Ventoux. Eine träge Hitze macht sich breit, kein Wölkchen trübt den blauen Himmel – Crillon-le-Brave macht gerade Siesta. Das charmante Dorfchen aus dem 17. Jahrhundert thront auf einem Hügel und wirkt äusserst entspannt, wenn nicht zu sagen verschlafen. Ganz oben steht die Kirche, um sie herum gruppieren sich ein paar alte, ineinander verschachtelte Steinhäuser. Neun dieser historischen

Bauten gehören zum Fünfsternehotel Crillon Le Brave. Sie sind über die Jahre sukzessive hinzugekommen, jedes hat seinen eigenen Charakter. Das Hotel wurde in den 1990er-Jahren von einem risikofreudigen Kanadier gegründet, der das Potenzial des schmucken Dorfes erkannt hatte, obschon es sich damals in einem desolaten Zustand befand. Heute gehört das Hotel der Familie Pariente, die mit der Kleidermarke Naf-Naf bekannt geworden ist und sich mittlerweile auf das Hotelgeschäft fokussiert. Zu ihrem Portfolio zählen auch das «Cocou» in Meribel, das «Lou Pinet» in Saint-Tropez sowie die «Villa Mazarin» im Pariser Marais-Quartier, die demnächst nach einer umfassenden Renovation ihre Tore wiedereröffnen wird.

Beim Umbau des Hotels in Crillon-le-Brave hat die Besitzerfamilie zusammen mit dem Architekten Charles Zena die verschiedenen Gebäude in ein luxuriöses Hotel mit insgesamt 34 Zimmern und Suiten verwandelt – ein Refugium, das durch seine elegante und ange-

nehm warme Atmosphäre besticht. Die Gästezimmer verfügen teils über Böden, die mit authentischen Tonplatten belegt sind, und bestechen durch ihr stilles, zur Gegend passendes Mobiliar. Man wähnt sich in dieser Idylle wie in einer Filmkulisse. Wer hier einkehrt, erhält jede Menge Provence-Feeling, was zum grössten Teil der sorgfältigen Renovation zu verdanken ist: Beim Umbau sei es denn auch darum gegangen, den provenzalischen Stil zu bewahren und den individuellen Charakter der einzelnen Häuser beizubehalten, erzählte die Hoteldirektorin Dagmar Lombard.

Eine Küche, die strikt auf lokale, saisonale Produkte setzt

Die nahe Umgebung lässt sich am besten mit dem E-Bike oder E-Scooter erkunden, die das Hotel seinen Gästen zur Verfügung stellt. Saut man in vollem Tempo mit dem Scooter über den staubigen Wanderweg zum Nachbarort Bedoin, sticht einem der Duft von wildem Thymian und Rosmarin in die Nase – und weckt Vorfreude auf das Abendessen im noblen «La Madeleine», wo man sich diese Düfte und Geschmäcker der Provence in flüssiger und fester Form einverleiben kann. Die Gäste können im Hotel Crillon Le Brave zwischen zwei Restaurants wählen: Im «La Table du Ventoux» wird Frühstück, Mittag- und Abendessen serviert, im Fine-Dining-Restaurant La Madeleine kommt man abends in den Genuss einer elaborierten Haute Gastronomie.

Der 30-jährige Küchenchef Adrien Brunet wechselte vor zwei Jahren vom Hotel Saint-James im schicken 16. Arrondissement in Paris in die ländliche Provence lokal und saisonal. Dabei dehnt er den Begriff «lokal» so weit aus, dass er auch Produkte aus anderen Regionen Frankreichs für seine geschmackintensiven Gerichte berücksichtigt. Ist ein bestimmtes Produkt gerade nicht erhältlich, ändert er eben das Menu. Seine Kreationen sind filigrane Kunstwerke auf dem Teller, denen eine gewisse Bodenständigkeit und Naturverbundenheit zu Grunde liegt. Vielleicht hat dies damit zu tun, dass Brunet auf einem Bauernhof aufgewachsen ist?

Die Preise in den Hotelrestaurants sind stattlich. Gut und schöner fürs Portemonnaie kann man beispielsweise im sympathischen Restaurant Clovis & Basina essen, das sich direkt unterhalb der Hotelanlage befindet.