

R

Robb Report

TRAVEL ISSUE / Das Kreuzfahrtschiff der Extraklasse / 24 Stunden auf einer einsamen Insel / Auf den Spuren von Relais & Châteaux / Die Mille Miglia auf eigener Achse / Und: Wie Padel-Tennis Golf ablöst

Die Welt neu vermessen

Eine Ausgabe über die hohe Kunst des exquisiten Reisens – vom Aufbrechen, Ankommen und Bleiben

EXPLORA

Robb Report Nr. 46 D 14,00 € A 14,70 € CH 27,00 CHF Bel / Lux 16,40 € SL 18,40 € I / F / E 18,40 € Deutsche Ausgabe



Seit mehr als siebenzig Jahren steht Relais & Châteaux für individuellen Luxus. Alles begann mit einer Idee und acht Häusern. Heute umfasst die Vereinigung 580 Hotels in aller Welt – verbunden durch Routes du Bonheur. Eine 1000 Kilometer lange Selbsterfahrung zwischen Genuss und Gastlichkeit.

Straßen des Glücks

Z

TEXT Verena Carola Mayer

wischen sattgrünen Büschen im Garten versteckt sich ein Kilometerstein: Paris, 240 Kilometer. Wenn es gut läuft, schafft man die Strecke in drei Stunden. Früher war das anders. Die Reise in den sonnigen Süden war beschwerlich: Mehrere Tage ging es in schlecht gefederten Autos über ruckelige Landstraßen.

Gegen die Strapazen der langen Fahrt setzten die Franzosen auf Altbewährtes: gutes Essen. Also entstanden entlang dieser Route des Vacances zahlreiche Landgasthöfe – darunter jener in Saulieu, 240 Kilometer südlich von Paris, im Herzen des Burgunds. Pâté en croûte bekamen die Reisenden hier, kündigt eine historische Schautafel an, »feine Wurstwaren und Fisch aus der Region« und Coq au Vin, »der nur in Burgund, wo die Weine zu den besten der Welt gehören, wirklich perfekt sein kann«.

Im Jahr 1954 schlossen sich acht solcher ländlichen Kleinode entlang der »Ferienstraße« zu den Relais de Campagne zusammen. Was sie einte: authentische Gastfreundschaft und herausragende Kulinarik. Das Konzept fand Anklang, Mitte der 70er-Jahre erfolgte der Zusammenschluss mit den Châteaux-Hôtels. Heute zählt die Vereinigung Relais & Châteaux über 580 Mitgliedshäuser in 65 Ländern: historische Gasthöfe (relais) im Gründungssinn und Schlösser, aber auch Stadtpalais, Weingüter, ehemalige Industriebauten und moderne Designhotels – sowohl in ländlichen Regionen als auch in Metropolen.

Der Leitgedanke gilt bis heute. »Alle Elemente, die das Gästelerlebnis prägen, müssen auf höchstem Niveau sein«, sagt Laurent Gardinier, Präsident der Vereinigung. Gleichzeitig gelte es, die Werte und kulturellen Besonderheiten der jeweiligen Region weiterzugeben. Damit ist Relais & Châteaux das Gegenmodell zur globalen Luxushotellerie, in der Zimmer in Berlin aussehen wie die auf Hawaii.

Die Gastgeber vergleicht Gardinier mit Autoren. Nicht aus Pflicht schreiben sie, sondern »aus innerer Notwendigkeit«, um ihre Haltung und Geschichte weiterzugeben. Blanche und Bérangère Loiseau sind solche Autorinnen. Die Schwestern führen das Relais Bernard Loiseau in Saulieu, das ihr namensgebender Vater Anfang der 80er-Jahre übernommen und zu einer der besten Adressen des Landes gemacht hatte.

»Meine Schwester hat hier vor der Rezeption laufen gelernt«, erzählt Blanche Loiseau. Das Hotel ist ihr Zuhause, und so fühlt es sich auch für Gäste an. Hoteldirektor Pascal Abernot gehört seit 26 Jahren zum Team. Er hat noch mit Bernard Loiseau gearbeitet, oder, wie er sagt: ihn begleitet.

Foto: Trovelpix Ltd/Getty Images

Nach dessen Tod im Jahr 2003 habe er Madame begleitet und nun die Töchter.

Er führt in den Raum hinter der Rezeption, mit der historischen Holzdecke und den kunstvoll bemalten Wänden als monument historique geschützt. Eine Zeitkapsel, in der die lange Geschichte des Gasthofs erzählt wird: Schwarz-Weiß-Fotos aus den Anfangstagen, vor der Tür die angebundenen Pferde der Reisenden. Ein altes, metergroßes Kassenbuch und Zeitungsartikel aus den 50er-Jahren, die Seiten spröde und von der Zeit gezeichnet. Damals war das Relais längst kulinarisches Pilgerziel, wie ein Journalist schrieb: Sehnsuchtsort von Feinschmeckern, »für die ein großes Mahl eine unauslöschliche Erinnerung ist, beinahe so bedeutungsvoll wie eine Liebesbegegnung«. Sie waren verliebt in die Speisen des damaligen Chefskochs Alexandre Dumaine, in seine gedämpfte Bresse-Poularde mit Trüffel und die kunstvoll geformte Hecht-Terrine.

Heute ist das Relais Bernard Loiseau ein Fünf-Sterne-Haus und seit einem halben Jahrhundert Mitglied bei Relais & Châteaux, doch von außen erinnert es noch immer an die bescheidenen Anfänge. So unscheinbar, dass man fast vorbeifährt. Erst im Inneren, in den historischen Salons und dem vom Straßenlärm abgeschirmten Garten, offenbart sich jener zurückhaltende Luxus, für den das Haus bekannt ist. Man kann hier ewig umherwandern, entdecken und sich an kleinen Details erfreuen: frische Blumen, Familienbilder unter dem Weihnachtsbaum neben Kunstwerken, antike Möbel, die wie geerbt aussehen. Eine prunkvolle Bar gibt es nicht, stattdessen überall dick gepolsterte Sessel, in denen man versinken kann.

Genuss, wie damals: Es beginnt im Garten, mit einer coupe de champagne und Schmuckstücken zum Essen: hauchdünne Tartelettes und eine von Nüssen ummantelte Foie-Gras-Praline. Dazu singen die Vögel ihr Abendkonzert. »Verweile doch«, flüstert der Garten, kühl nach der Hitze des Tages. Neben an aber, im La Côte d'Or, steht der gedeckte Tisch. Das Hotelrestaurant trägt zwei Sterne vom Guide Michelin. Kulinarik ist ein zentrales Element von Relais & Châteaux, weil sie – so Präsident Gardinier – Türen öffnet, zu Mensch und Region. An diesem Abend eine Tür ins Herz des Burgunds. Am nächsten Tag, nach einem Besuch auf dem Wochenmarkt, wo die Einheimischen schon vormittags bei Wein und Käse zusammensitzen, geht es weiter. Der Süden ruft. Die alte Nationalstraße windet sich durch sanfte Hügel und Wiesen, auf denen Kühe im Schatten hoher Bäume beisammenstehen.

Am Straßenrand stehen verwaiste Tankstellen, die Zapfsäule wie ausgediente Wachposten einer anderen Zeit. Quel malheur, klagte einst ein Reporter, als Ende der 60er-Jahre die ersten Autobahntrassen rund um Saulieu gelegt wurden. Ob französische Landstraßen, Schweizer Pässe oder ame-

rikanische Fernstraßen wie die Route 66 – als das Reisen schneller wurde, verloren alte Verkehrswege an Bedeutung. Werden die Feinschmecker weiterhin kommen, die 15 Kilometer Umweg in Kauf nehmen?, fragte der Reporter. Ja, sie taten es. Die Gasthöfe, die den Weg in den Süden säumten, wurden zu eigenen Ausflugszielen und sind es bis heute.

Runter also von der Autobahn, auf zum »Gourmetdorf Vonnas«, wie ein Schild am Straßenrand ankündigt. Am Parkplatz hinter dem Hotel setzt ein Helikopter zur Landung an. Aus der ehemaligen Raststation an der Landstraße ist ein internationaler Treffpunkt der Haute Cuisine geworden. Obwohl das französische Midi erst südlich von Lyon beginnt, brennt die Mittagssonne bereits mit mediterraner Kraft herab. Ein kurzer Rundgang aber muss sein: Wer durch den 3000-Einwohner-Ort im Norden Lyons läuft, kommt an zweierlei nicht vorbei: dem Bresse-Huhn, das in der Region gezüchtet wird. Und Georges Blanc. Der heute 83-Jährige kam als junger Mann ins elterliche Lokal, das die Urgroßeltern 1872 gegründet hatten.

Am Parkplatz hinter dem Hotel setzt ein Helikopter zur Landung an.

Er verfeinerte die Küche und verwandelte das verschlafene Nest in ein Gourmetdorf mit Restaurants, Bäckerei, Wein-Boutique und Freiluft-Fotogalerie: Blanc als Baby mit der Mama in der Küche. Am Tag, als er den dritten Stern bekam. Mit seinen berühmten Gästen: Matt Damon, Brigitte Macron, Romy Schneider. »Manger chez vous, c'est une fête!«, schrieb sie nach ihrem Besuch. Bei euch zu essen ist ein Fest!

Trotz seines hohen Alters steht der Patron allabendlich am Empfang. Er berät bei der Menüwahl und schiebt beim Essen dezent die Pfeffermühle über den Tisch, »weil der Hummer dann noch besser schmeckt«. Zum Hauptgang empfiehlt er – was sonst – die Poularde de Bresse, nach Art von Großmutter Élisabeth Blanc. Und Käse vor dem Dessert, »mais oui!«, muss sein. Er rollt, ganz in französischer Tradition, im Käsewagen heran.

Der Weg ins Restaurant führt an der offenen Küche vorbei und weiter am verglasten Weinkeller, wo rund 140.000 Flaschen lagern. Er zählt zu den besten des Landes und kann auf Anfrage besichtigt werden. Bis unter die Decke reichen

Kilometer 269



Ein Ort der Ruhe im Burgund: Den Garten hat Mutter Dominique angelegt. Heute führt Tochter Bérangère Loiseau den Familienbetrieb Relais Bernard Loiseau in Saulieu gewissenhaft.



Fotos: Jonathan Thévenet/Studio CherryStone

Kilometer 430



Es begann mit drei einfachen Gästezimmern. Heute ist das Hotel Georges Blanc in Vonnas ein Synonym für französische Gastlichkeit und große Küchentradition. Poularde de Bresse kommt sowohl im Gourmetlokal als auch im Bistro auf den Tisch.



Kilometer 734



Zwischen Olivenhainen und Felsen: Seit 1945 ist das Hôtel-Spa Baumann in Les Baux-de-Provence ein Rückzugsort für Genießer. Besitzer Jean-André Chariol und Küchenchef Glenn Viel verbinden die Geschichte des Hauses mit neuen kulinarischen Impulsen.

die Regale, darauf unzählige Kartons. Die kühle Luft riecht nach Geschichte. Es sei ein wenig chaotisch, entschuldigt sich Kellerleiter Fabrice Peyrard. »Dieser Weinkeller lebt nun mal das ganze Jahr.« Viel Burgunder lagert hier und – in einer abgeschlossenen Kammer – alte, von Staub bedeckte Schätze: ein 67er Château Chalon aus dem Jura, Château d'Yquem aus den 70ern.

Sie seien marchants de bonheur, meinte Georges Blanc. Händler des Glücks. Eine Aussage, die nicht nur beim Wein zutrifft. Sondern sich durch den gesamten Aufenthalt zieht. Mit seinem Fokus auf authentische Begegnungen und Erlebnisse ist Relais & Châteaux Vorreiter einer Entwicklung, die die Luxusbranche nachhaltig verändert hat. In der zuweilen unübersichtlichen Flut an Auszeichnungen und Siegeln hat sich die Vereinigung – das stilisierte Schild mit Krone, das Mitarbeiter als Anstecker tragen – als festes Qualitätssiegel etabliert.

Rund 600 Bewerbungen erhalten sie pro Jahr von Hotels und Restaurants. Nur 20 bis 30 erfüllen den umfassenden Kriterienkatalog und den anonymen Mystery Check. Das Netzwerk wächst dennoch nur langsam, denn immer wieder scheiden Betriebe aus – weil sie schließen oder den geforderten Standard nicht halten können. Die Häuser bleiben unabhängig, profitieren aber von gemeinsamen Marketing- und Vertriebsstrukturen sowie Unterstützung bei aktuellen Herausforderungen von Nachhaltigkeit bis KI. Mindestens ebenso wichtig, so Gardinier, sei das Gemeinschaftsgefühl und das weltweite Netzwerk aus rund 42.000 Beschäftigten.

Bedingt durch die Gründungsgeschichte liegt ein Großteil der Häuser in Europa. Im Sinne der Gründungsidee – den acht Adressen entlang der Straßen Süden – hat das Team von Relais & Châteaux 154 Reiserouten entlang landschaftlicher und kultureller Höhepunkte zusammengestellt. Die Strecken verbinden ausgewählte Hotels und Restaurants, die sich individuell kombinieren lassen. Diese Routes du Bonheur schüren die Sehnsucht: Von Venedig hoch in die



Kilometer 996

Zwischen Himmel und Meer: Eingebettet in das historische Bergdorf Èze, eröffnet das Château de La Chèvre d'Or spektakuläre Blicke über die Côte d'Azur. Im Café du Jardin trifft entspannte Küche auf mediterrane Aromen.



Fotos: James Pouliot, Relais & Châteaux, Guillaume Savary

Dolomiten. In Rajasthan das Land der Prinzen entdecken. Oder doch die Ursprungsrouten, von Paris ans Mittelmeer.

Die führt nach dem Abschied aus Vonnas Richtung Lyon. Auf den Feldern wachsen silbergrüne Olivenhaine und Zypressen. Die Luft, die durch das geöffnete Fenster ins Auto weht, duftet nach sonnenwarmen Kräutern. Hinter Avignon führt die Straße ins Alpilles-Massiv, einer Gebirgskette in der westlichen Provence. Am Ende vieler Serpentinien klammert sich das Dorf Les Baux-de-Provence an den Hang. In dieses »Tal der Hölle«, das die Natur aus schroffen Felsen geschaffen hat, verliebte sich vor über 80 Jahren Raymond Thuillier. Er erwarb ein verlassenes Landhaus und machte es zum Treffpunkt für Künstler und Intellektuelle. Der Autodidakt am Herd holte sich neun Jahre nach Eröffnung den dritten Stern.

Es ist ein kleines Stück Heimat in der Ferne – ein Ort zum Verweilen.

Heute verteilt sich das Baumanière Hôtel & Spa, mittlerweile vom Enkel des Gründers geführt, auf mehrere historische Gebäude. Statt opulentem Luxus setzt man hier auf zurückhaltende Eleganz: Naturmaterialien, antike Möbel und helle Farben treffen auf zeitgenössisches Design und Kunstwerke aus der privaten Sammlung der Besitzerfamilie. Hinter den Holzläden in Provence-Grün öffnet sich der Blick in den weitläufigen Garten, durchzogen von verschlungenen Wegen und schattigen Terrassen. Die provenzalische Hitze liegt wie eine schwere Decke über der Anlage, verlangsamt das Schrittempo, treibt sofort hinein in den Pool. Gleich drei gibt es auf dem Anwesen. Nach einem ausgiebigen Bad weicht die Müdigkeit der langen Fahrt aus den Gliedern.

»Die hat mein Großvater gepflanzt«, sagt Jean-André Charial und zeigt auf die haushohen Maulbeerbäume am Ufer. Unterhalb liegt der große Gemüsegarten, der auf Initiative von Küchenchef Glenn Viel angelegt wurde. Der Bretoner kam 2015 in die Provence und holte wenig später den dritten Stern für das L'Ousteau de Baumanière zurück. Zwischen den Beeten wachsen Obstbäume, Hühner gackern, weiter hinten suhlen sich zwei fette Schweine im Schlamm.

Die Arbeit mit saisonalen Produkten und lokalen Produzenten gehört zum Kern von Relais & Châteaux. 2014 stellte die Vereinigung ein Nachhaltigkeitsmanifest vor, das später zu zwölf Kernverpflichtungen verdichtet wurde. Seit einigen

Jahren unterstützt eine eigene Abteilung die Mitgliedshäuser bei der Umsetzung. Nachhaltigkeit bedeutet dabei nicht nur Umwelt- und Naturschutz, sondern auch die Förderung lokaler Gemeinschaften, faire Arbeitsbedingungen sowie die »Bewahrung der weltweiten Traditionen der Gastfreundschaft und Kulinarik«.

Auch Küchenchef Glenn Viel nimmt seine Gäste mit auf kulinarische Entdeckungsreise durch die Region. Seine Teller sind trotz aller Präzision verspielt: Eine aus Gelee geformte Ente schwimmt in Enten-Consommé, zum Kaffee wird hausgemachte Schokolade geklopft – als Reminiszenz an die unterirdischen Steinbrüche am Dorfrand. Gemüse spielt eine große Rolle, ganz im Sinne von Hotelchef Charial, der schon in den 70er-Jahren auf vegetarische Menüs setzte. »Linda McCartney mochte die gerne«, sagt er. Ansonsten »kamen sie nicht so gut an«. Er machte trotzdem weiter.

Nachhaltigkeit, moderne Spa- und Gastronomiekonzepte – ohne Wagemut und Anpassung an den Zeitgeist kein Überdauern. Das gilt auch für die Häuser von Relais & Châteaux mit ihrer oft Generationen zurückreichenden Geschichte. Bei allem Wandel geht es offenbar dennoch darum, die Seele der Häuser zu bewahren. Nicht wenige halten bewusst an unpraktischen, aber charmanten Zimmerschlüsseln fest.

Von Les Baux-de-Provence wirkt das Meer an klaren Tagen zum Greifen nah. Im Westen liegt der azurblaue Küstenabschnitt, der schon die ersten Relais-Reisenden in den Süden zog. Das Château de La Chèvre d'Or im Bergdorf Èze stieß bereits zwei Jahre nach Gründung zur Vereinigung. Marlene Dietrich und Elizabeth Taylor, Sean Connery und Roger Moore, Bono und die Obamas – die Liste der berühmten Gäste ist lang. Auch Walt Disney verliebte sich in das mittelalterliche Dorf am Hang – und überzeugte seinen dort tätigen Freund, ein luxuriöses Hotel aufzubauen. Et voilà, geboren war das Château de La Chèvre d'Or.

Wie eine Vorstufe zum Himmel schwebt es über dem Meer, ein Labyrinth aus Panoramaterrassen und Gärten. Zu verdanken ist die grüne Pracht einem Feuer im Jahr 1986. Vorher blickten die Gäste auf kargen Fels und buschiges Grün. Das Feuer legte Terrassen frei, die anschließend mit Kakteen, Feigen, Zitrusbäumen und Kräutern bepflanzt wurden. Schon frühmorgens, bevor die ersten Sonnenstrahlen über den Berghang kriechen, sind die vielen Gärtner unterwegs, die es braucht, um das Paradies zu pflegen. Der Sonnenuntergang dort oben ist magisch – vom Infinitypool aus genossen oder auf der Terrasse, wo die Steinmauer als Tisch dient und Gäste, eng zusammengedrückt, schnell ins Gespräch kommen. Es ist ein kleines Stück Heimat in der Ferne – ein Ort zum Verweilen.

Nach achthundert Kilometern und vier Häusern bleibt die Erkenntnis, dass man noch rund 576 entdecken muss. Entdecken will.