

GEO SAISON

DAS REISEMAGAZIN

www.geo-saison.de

Die 70 besten Hotels in Europa

Von günstig bis exklusiv, von cool bis romantisch

NEUENGLAND

Bei den Hütern der Schönheit

KAMBODSCHA

Asiens unentdeckte Traumstrände

WANDERN
Der neue Trendsport

PLUS:
Extrahefte
Luxemburg
Piemont

Venedig | Spreewald | Mount Everest | Toronto



419090 2204807 70002

GEO SAISON
Belgien 5,70 € • Finnland 6,90 € • Frankreich 6,90 € • Griechenland 6,90 € • Italien 6,50 € • Portugal (cont.) 6,50 € • Spanien 6,50 €

HOTELS

LANDHOTELS

STRANDHOTELS

WELLNESSHOTELS



Die besten

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir das erste Hotel-Ranking von GEO SAISON. Es beruht auf der langjährigen Erfahrung – und der Begeisterung – von 21 Experten, die unsere Jury bilden.

Das Ergebnis: 70 ganz besondere Adressen für Ihre Reisen – von Design bis Wellness, von günstig bis luxuriös

Hotels

in Europa

FOTOS VON HAUKE DRESSLER



Sterne-Koch Paul Urchs bedient in seiner Küche persönlich den Trüffelhobel. Serviert wird auf der Terrasse – natürlich im Dirndl, passend zur bayerischen Atmosphäre im Alpenhof am Fuß des Wendelsteins. Deutlich mediterraner: die italienische Suite (im Uhrzeigersinn)



1. PLATZ DER ALPENHOF

Natürlich, die Umgebung muss stimmen bei einem Landhotel, die Atmosphäre im Haus, die Ausflugsmöglichkeiten. Aber für unser Jurymitglied Wolfram Siebeck bleibt das Entscheidende eben doch: die Küche

MEIN TRAUMHOTEL SIEHT eigentlich aus wie eine Mischung aus Madame Pompadour und Katharina der Großen. Trotzdem bin ich ganz vernarrt in diese Heidi mit den blonden Zöpfen im grünen Dirndl. Wie erfrischend sie wirkt vor dem knatschblauen, bayerischen Föhnhimmel! Und das nicht nur zur Sommerzeit: Der „Alpenhof“ ist ein Allwetterhotel, in dem sich Pisten-säue und Blümchensammler gleichermaßen wohlfühlen. Das liegt an Herrn Urchs und seiner alpinen Gastronomie.

Man kann auch sagen: Es liegt an Küche und Keller. Womit die schönsten Stellen benannt sind. In der Küche wirkt Paul Urchs zum Enzücken der Feinschmecker. Vier Jahre ist es her, dass er das Hotel unter seine Fittiche nahm und bald einen Michelin-Stern bekam. Mich hat's nicht gewundert. Schon in Berlin-Grünwald hatte er im „Schlosshotel“ so brillant gekocht, dass die Verfrassenen auf dem Kurfürstendamm die Düfte schnupperten. Hier in Bayrischzell sind es die Rehe, die auf dem Wendelstein die Nüstern blähen und überlegen, ob sie auf den Jäger warten oder sich gleich in Urchs Küche melden sollen.

Bei dem Stichwort Keller fällt es mir schwer, die fabelhafte Sommelière Marina Hentsch zu übergehen. Aber im Souterrain

des Hauses wirkt Karin Link ebenfalls Wunder. Sie ist Spezialistin für eine geniale Methode der Thalasso-Therapie. Ihretwegen kämen fast so viele Stammgäste wie dank der Küche, meint Paul Urchs.

Nicht unerwähnt bleiben sollen schließlich jene, die auf der Suche nach einem originellen Zimmer sind. Sie haben die Wahl zwischen dem „Salome“, einem osmanischen Traum in Gold und Rot, und der Suite „Hideaways“, in der ein Produzent aus LA Drehbücher studieren kann, ohne die gewohnte High-End-Beleuchtungselektronik missen zu müssen. Die übrigen Räume erfüllen die städtische Sehnsucht nach Zirbelholz und Bajuwaren-Schick. Familien mit Kindern werden glücklich über ein Baumhaus sein, das die Kleinen ablenkt, wenn die Erwachsenen beim Cocktail sitzen und sich nicht schlüssig sind, ob man sich hier im Sommer besser erholt oder im Winter. *Deutschland, Bayrischzell, Osterhofen 1, Tel. 08023-9 06 50, www.der-alpenhof.com; DZ ab 195 €*

Jurymitglied Wolfram Siebeck ist Deutschlands bekanntester Gastro-Kritiker. Zuletzt erschien in einer Neuauflage sein Buch „Alle meine Rezepte“

