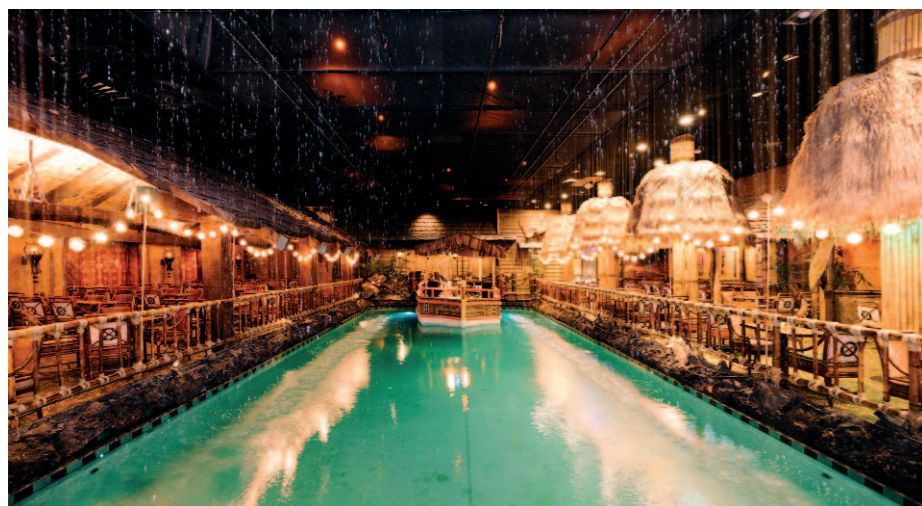


WORLD'S BEST DINING DESTINATIONS

Konzeptküche anstatt individueller Kochkunst, Latte und brave Smoothies anstatt Barkultur – Hotels weltweit setzen zunehmend auf Genormtes und lassen Kreativität und Lebensfreude außen vor. Unser Gastro-Experte, Dr. Stefan Elfenbein, war an drei Orten mit Spaß und Biss.

Food cooked to a concept rather than bespoke culinary art, latte and ordinary smoothies rather than bar culture – hotels around the globe are increasingly going for what's standardised and ignoring creativity and joie de vivre. Our gastronomy expert, Dr Stefan Elfenbein, has been to three places where fun and flair prevail.



Tonga Room & Hurricane Bar im Fairmont, San Francisco...

Ferne Blitze, Donnertrollen, erste Tropfen fallen. Dann auf einmal gießt es, wie aus Eimern, die Lichterketten spiegeln sich im Wasser. „The Island Grove“, die Band, spielt auf, am Nachbartisch wird angestoßen, die Stimmung brodeln. Nein, über den Tropensturm sorgt sich hier keiner, der gehört dazu, mehrmals pro Abend bricht er herein – und das seit 78 Jahren. Damals, kurz nach Weltkriegsende, brachten begeisterte US-Marines Aloha-Shirts und Südseezauber mit zurück nachhause. Im Fairmont atop Nobhill, San Franciscos bis heute ungeschlagener Hotelikone, nahm man die Schwingung auf und verwandelte kurzerhand den Hotel-Innenpool zum längst legendären Tiki-Paradies samt schimmernder Lagune. Um ein Haar hätte 2009 dann alles beinahe schickens Condos weichen müssen und auch während der Pandemie war die Zukunft ungewiss. Jetzt ist San Franciscos Tonga Room rundum renoviert und wieder offen – und wird heiß geliebt und überannt.

„Die Leute suchen Orte, an denen sie sich wohlfühlt haben, viele waren schon mit Eltern oder Großeltern hier – jetzt kommen mit eigenen Kindern oder den Enkeln wieder“ sagt Aleksandra Bibik, Fairmonts Assistant Director of Food and Beverage. Noch einmal zugelegt hat die Küche. Herrlich süßlich würzig war das Coconut Curry mit frischen, saftigen Jakobsmuscheln, butterzartem Oktopus, gerösteten Prawns sowie Kaffir Lime-Blättern, Chili und Koriander. Signature-Dessert ist die Chocolate Banana Tarte mit karamellierter Banane, Bananen-Creme und knackiger Baiser-Häube. Der 1944 in San Francisco erfundene Mai Tai hier gilt als der beste der Stadt. Am Wochenende wird getanzt, Fairmont-Gäste in Abendgarderobe treffen auf buntes San Francisco – Grand Hotel Kultur at its best, so muss es sein!



Distant flashes of lightning, the rumble of thunder, a few drops start to fall. Then suddenly the heavens open, the fairy lights reflect in the water. 'The Island Grove', the band, starts up, at the neighbouring table glasses are raised, the atmosphere is building. No, nobody here is bothered by the tropical storm, it's part of life at the bar, bursting in several times an evening – for the last 78 years. Back then, shortly after the end of the Second World War, US marines were bringing aloha shirts and the magic of the South Seas back home with them. In the Fairmont atop Nobhill, to this day San Francisco's unparalleled hotel icon, the management took up the vibe and quickly transformed the hotel's indoor pool into the long since legendary tiki paradise, complete with shimmering lagoon. In 2009, all of it then came a bair's breadth away from having to make way for trendy apartments, and during the pandemic too the future was uncertain. Now, San Francisco's Tonga Room has been completely renovated and is once again open – and is becoming hugely popular, attracting big crowds. "People look for places where they've felt at ease. Many used to come here with their parents or grandparents. Now they are coming back with their own children or grandchildren", says Aleksandra Bibik, Fairmont's Assistant Director of Food and Beverage. The cuisine has again gone up a notch. The coconut curry with fresh, juicy scallops, succulently tender octopus, roasted prawns, kaffir lime leaves, chilli and coriander was wonderfully sweet and spicy. The signature dessert is chocolate banana tart with caramelised bananas, banana cream and crispy meringue topping. The Mai Tai here, invented in 1944 in San Francisco, is rated the city's best. At the weekend there's dancing, Fairmont guests in evening dress rub shoulders with colourful San Francisco – grand hotel culture at its best, just as it should be!

Tonga Room & Hurricane Bar in the Fairmont San Francisco, 950 Mason Street, San Francisco, CA 94108, Phone: +1-415 772 5000, fairmont-san-francisco.com



Amigo Cohen im ROMY by AMANO, Berlin...

Gleich eine ganze Reihe spannender Restaurant hat in Berlin zuletzt eröffnet, das Pars, das Happa oder das Mastan etwa – und allesamt von Küchenchefinnen und -chefs, die ihr eigenes Ding machen wollen. Berlins neuer und angesagter Hotspot ausgerechnet in einem Hotel entstanden, einem besonderen – dazu gleich mehr. Schon die Eröffnung jetzt im März war ein Paukenschlag; Berlins neue mondäne jüdisch-spanisch-südamerikanische High Society bei Champagner, Mezcal, Cocktails, dazu Musik von Tulum bis Tel Aviv! Und auch sonst entführt das Amigo Cohen in eine magische Welt; exotische Pflanzen, Blüten, Kerzen, dunkle Holzlamellen, nachtblaue und safrangelbe Stoffe und Wände und Stoffe, wie optische Täuschungen wirken die filigranen Deckenleuchten aus Goldgeflecht. Völlig neu ist die Küche von Küchenchef Shimon Peretz, die Israel und Mexiko vereint. Gerösteten süßen Maiskolben mit Chipotle und Limette kombiniert er mit cremiger, nussiger Tahina, würziges Chili con Carne vom Black Angus wird mit Hummus und im Pita-Brot gereicht, zart und saftig waren die Lamb Chops mit Safranreis, Möhren und wunderbar schokoladiger Mole. „Hotels müssen integraler Teil der Stadt sein, man muss zurückgeben“, sagt Ariel Schiff, der CEO der AMANO Group, „nur so fühle sich auch der Gast willkommen.“ Die ersten Hotels der Gruppe im Berliner Osten schuf Schiff aus nach der Wende rückgeführtem jüdischem Besitz, und in jedem der Häuser sind angesagte Restaurants und Bars entstanden. Mit dem Restaurant MANI im Hotel MANI etwa brachte er als erster die levantinische Küche nach Berlin, und im nach dem Berliner Vater benannten Restaurant JOSEPH im Hotel AMO teilt er kulinarische Kindheitserinnerungen aus Israel. Berlin dankt – todah rabah!, lieber Ariel!



Fotos: Sonni-Frey und Jens-Börsberg

ped in pita bread. And the lamb chops, served with saffron rice, carrots and wonderfully chocolatey mole sauce, were tender and succulent. "Hotels have to be an integral part of the city. You have to give something back", says Ariel Schiff, CEO of the AMANO Group. "Only if you do that do guests then also feel welcome." Schiff created the group's first hotels in the east of Berlin from Jewish property returned after the fall of the Wall, and in each of the establishments hip restaurants and bars have come into being. With the MANI restaurant in the hotel MANI, for instance, he was the first to bring Levantine cuisine to Berlin, and in the JOSEPH restaurant, named after his Berlin father, inside the hotel AMO he shares culinary childhood memories from Israel. Berlin says thanks – todah rabah, dear Ariel!

Amigo Cohen im ROMY by AMANO, Invalidenstrasse 53A, 10557 Berlin, Phone: +49-152 3218 0907, amanogroup.de



Ariel Schiff with Henry Agadschanjan and Shimon Peretz



Copernicus im Relais & Chateaux Hotel Copernicus, Krakau...

Ohne Frage, die Ulica Kanonicza ist Krakaus schönste Straße, hoch über ihr thront der Wawel, das Schloss der polnischen Könige. Krakaus Kanoniker, die Stiftsherren der Wawel-Kathedrale, hatten hier ihre Paläste. Und im Haus mit der Nummer 16 aus dem 16. Jahrhundert übernachtete nicht nur Nikolaus Kopernikus, der selber Kanoniker war, wenn er in der Stadt war, hier sind auch Krakaus exklusivstes Hotel und bestes Restaurant entstanden. Star-Küchenchef Marcin Filipkiewicz und sein junges Team führen hier vor, wie gut und kreativ Küche im Hotel sein kann; klassisch Französisches verfeinert er mit Einflüssen aus der Region. Kunstvoll arrangiert war Creme von gebeizter Forelle aus dem nahen Naturpark Ojcow mit hauchdünnen Scheiben von roter Bete, Rosenblütengelee und essbaren Blüten. Frisch und aromatisch war das Filet vom Kabeljau mit Chorizo, grünem Spargel und Püree aus mit Tannenhonig gekochtem jungen Knoblauch. Ein Traum war die Crème brûlée mit saftiger Sapiezanka Birne, einer alten Sorte. Zusätzlich Freude bereitete Gastgeberin Wiktoria, die parallel dazu exzellente Cocktails mixt. Überall im Haus sind Fresken, Holzdecken und Verzierungen aus der Erbauungszeit freigelegt und sorgsam restauriert, von der Terrasse auf dem



Küchenchef Marcin Filipkiewicz

Dach schaut man auf den Wawel, Turmfalken ziehen ihre Kreise. Inhaber des Relais & Chateaux Hotel Copernicus ist die Familie Likus, die mit viel Liebe zur Stadt und philanthropischem Geist auch andere Häuser in Krakaus Altstadt gerettet hat. Besonders schön ist die Passage 13 am Marktplatz, dem größten Europas, in der gleich in einem ganzen historischen Ensemble Geschäfte entstanden sind. Im Deli13 im Untergeschoss lässt die Familie Likus in der eigenen Manufaktur produzierte polnische Spezialitäten verkaufen – mit Entenconfit in Estragonsauce und herrlich cremiger Hühnerleberpastete im Koffer fliegen wir nachhause. Wir kommen wieder, garantiert!

Without question, the Ulica Kanonicza is Krakow's most beautiful street. Looking down on it is Wawel Castle, the former residence of the Polish kings. The canons of Krakow, the capitulars of Wawel cathedral, had their palaces here. And number 16 from the 16th century is not only where Nikolaus Kopernikus, who was himself a canon, stayed whenever he was in the city, but also where Krakow's most exclusive hotel and best restaurant have been developed. Star head chef Marcin Filipkiewicz and his young team demonstrate here how good and creative food in a hotel can be, refining classic French cuisine with influences from the region. The cream of marinated trout from the nearby Ojcow nature reserve with wafer-thin slices of beetroot, rose blossom jelly and edible flowers was artistically arranged. The cod fillet with chorizo, green asparagus and purée made from young garlic cooked with pine honey was fresh and aromatic. The crème brûlée with juicy Sapiezanka pear, an old variety, was a dream. Also spreading joy was hostess Wiktoria, who in parallel with this mixes excellent cocktails. Everywhere in the building frescoes, wood ceilings and ornate features from the time of its construction have been uncovered and carefully restored. From the terrace on the roof you look out at the Wawel and at kestrels circling in the air above. The proprietor of the Relais & Chateaux Hotel Copernicus is the Likus family, who have shown a great love for the city and a philanthropic spirit in also rescuing other buildings in Krakow's Old Town. A particularly beautiful one is Passage 13 on the market square, the largest in Europe, where shops have been created similar to an entire historic ensemble. Deli13 on the bottom floor sells Polish specialities produced in the Likus family's own manufactory – with duck confit in tarragon sauce and a fabulously creamy chicken liver pie in our case we fly home. We'll be back, for sure!

Copernicus
in the Relais & Chateaux Hotel Copernicus,
ul. Kanonicza 16, 31-002 Krakow, Phone:
+48 12 424 34 00, hotel.com.pl