

# GEO SAISON

## BAJA CALIFORNIA

RENDEZVOUS MIT WALEN  
UND SEELÖWEN

## LAOS

REISFELDER, TEMPEL,  
LAGUNEN: EINE LANDPARTIE

## NORWEGEN

HAUPTSTADT DER FJORDE - AUF  
LANDGANG IN BERGEN

### KURZTRIPS

NORMANDIE

SARDINIEN

PELOPONNES

## München

Wie italienisch  
ist die Stadt?

# Die 100 schönsten Hotels in Europa 2019



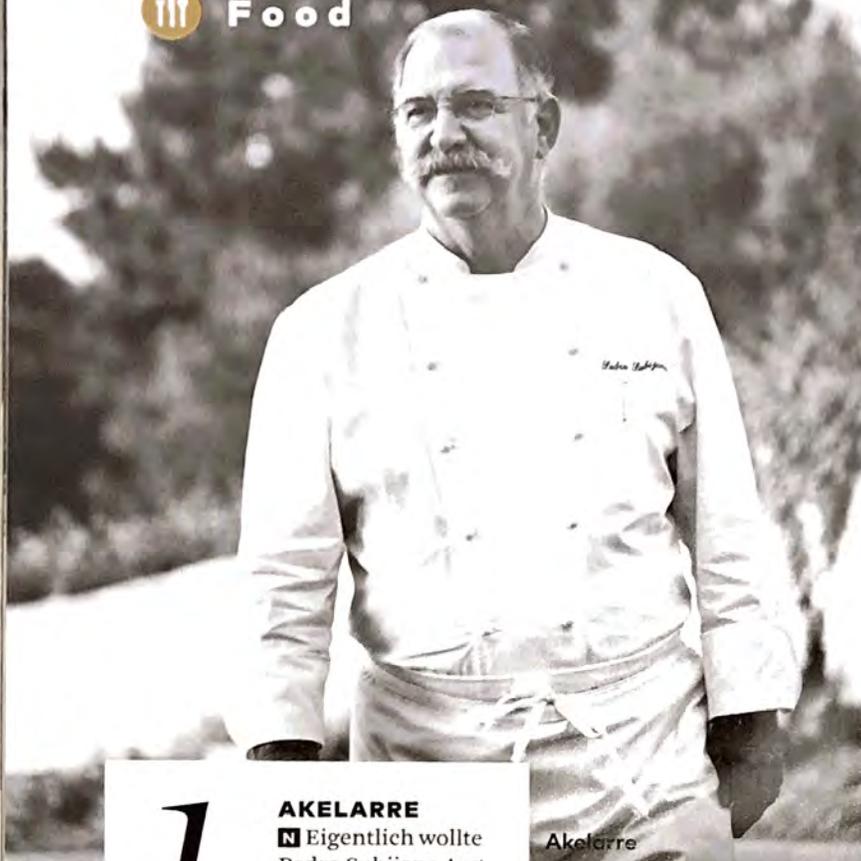
www.geo-saison.de  
Deutschland: 7,00 € - Österreich: 7,90 € - Schweiz: 11,00 sfr - Benelux: 8,20 € - Italien: 9,00 € - Spanien: 9,00 €

# *Die* 100 *schönsten* HOTELS *in Europa* 2019

Unter dem arktischen Sternenhimmel schlafen, in einem Retro-Refugium am Montblanc oder in einer von Künstlern dekorierten Warschauer Altbauwohnung? Unsere Juroren, internationale Reiseexperten und zu Hause in den spannendsten Hotels, lassen uns wieder an ihrem Erfahrungsschatz teilhaben. Und wählten zum 13. Mal ihre Favoriten in zehn Kategorien, etwa Budget und Luxus, Design, Food und Wellness – in 24 Ländern, von Norwegen bis Malta, von Island bis Georgien

FOTOS HAUKE DRESSLER PRODUKTION ANDREA FREUND

Im Reich der Seerosen: das »Manoir Laurette« in Südfrankreich, eines der schönsten Landhotels



**1**  
**PLATZ**

**AKELARRE**

**N** Eigentlich wollte Pedro Subijana Arzt werden. Doch es kam anders. Subijana wurde zum Bot-

schafter der neuen baskischen Küche und für seine Kochkunst mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Seit wenigen Monaten gehört nun zu seinem Restaurant »Akelarre« (»Hexensabbat«) das nicht minder hitverdächtige Hotel »Akelarre«. Mitten auf dem Monte Igueldo, ausgestattet mit 22 Zimmern und einem atemberaubendem Blick auf die Biskaya, wurden die fünf Steinkuben mit fünf Sternen ausgezeichnet. Für unsere Jury der eindeutige Sieger dieser Kategorie! **SPANIEN, SAN SEBASTIÁN, Padre Orkolaga Ibilbidea 56, Tel. 0034-**

**943-31 12 08, [www.akelarre.net](http://www.akelarre.net), DZ/F ab 293 €**  
*Empfohlen von Juror Fernando Gallardo*



**KIRCHENWIRT**

**K** In der Familiensuite hängt ein Werbeplakat. Darauf steht: »Gasthof Kirchenwirt. Gut essen/gut trinken – ruhige Zimmer.« Es stammt noch von der Uroma. Dank ihrer beiden Urenkel, der Geschwister Barbara Kottke und Hans-Jörg Unterreiner, weht ein

Akelarre

frischer Zeitgeist durch die festungsdicken Mauern des 700 Jahre alten Hauses. In der Küche schlägt Hans-Jörg gekonnt den Spannungsbogen zwischen österreichischen und internationalen Spezialitäten. Und das auf Ein-Hauben-Niveau! In seinem Weinkeller lagert der Ex-Snowboard-Profi einen Schatz, den man eher in einem Londoner Sterne-Restaurant als im Pinzgau erwarten würde. Ähnlich luxuriös sind die 18 Zimmer und Suiten, gestaltet von Barbara. Uroma wäre begeistert. **ÖSTERREICH, LEOGANG, Tel. 0043-6583-82 16, [www.hotelkirchenwirt.at](http://www.hotelkirchenwirt.at), DZ/F ab 144 €**

**LE PETIT HÔTEL DU GRAND LARGE**

**N** In den Regalen auf den Fluren lehnen die Bücher aneinander und murmeln: Greif zu, greif zu! Aber zum Lesen wird man kaum kommen, es gibt Besseres zu tun. Im Restaurant mit weit geöffneten Fenstern zum Meer geht es locker und bodenständig und qualitativ absolut hochwertig zu. Kein Chichi, keine arroganten Kellner. Dafür Techno-Musik aus der Küche, frischester Fisch und allerfeinste



Kirchenwirt

TEXT BIRGIT KNOP



Meeresfrüchte – geliefert vom befreundeten Fischer. Küchenchef Hervé Bourdon und sein junges Team verwöhnen ihre Gäste nicht nur, sie machen sie glücklich. Mit Kräutern aus dem eigenen Garten und allem, was der Atlantik vor der bretonischen Küste hergibt. **FRANKREICH, ST. PIERRE QUIBERON, 11 Quai Saint-Ivy, Tel. 0033-2-97 30 91 61, [www.lepetit-hoteldugrandlarge.fr](http://www.lepetit-hoteldugrandlarge.fr), DZ ab 95 €**

**ZUM HIRSCHEN**

**N** Ins frühere Hospiz für Pilger ist ein neuer Zeitgeist eingezogen. Ein gläsernes Treppenhaus verbindet die klösterliche Herberge

mit einem gradlinigen Neubau. Ruhe findet der Gast hier, aber keinen Fernseher und nach Miternacht auch kein WLAN-Signal mehr. Dafür Köstlichkeiten im Restaurant »Cervo«. Hier trifft Tiroler Küche auf die kulinarische Tradition des benachbarten Trentino. Kleine Kostprobe: Steak von der Selleriewurzel mit Mutterkümmel und Steinpilzen in Lagrein-dunkel-Soße mit Kartoffeln. Zum Hinpilgern und Niederknien. **ITALIEN, UNSERE LIEBE FRAU IM WALDE ST. FELIX, Malgasottstr. 2, Tel. 0039-0463-886105, [www.zumhirschen.com](http://www.zumhirschen.com), DZ ab 100 €**

DIESES HOTEL WIRD  
EMPFOHLEN VON



THIS HOTEL IS  
RECOMMENDED BY