

# falstaff TRAVEL

## DIE GRÖSSTEN REISETRENDS

Von transformativen Retreats bis hin zu Trips ins Metaverse: Zehn Experiences, die den Hype wert sind.

## FOOD & TRAVEL

Wer genießen will, muss reisen! Ein Guide zu den besten Food-Festivals der Welt. Plus: Eine kulinarische Reise durch Spanien.

## BEST PLACES 2023

Sinnstiftendes Bhutan, quirliges Uruguay, atemberaubendes Fidschi: Das sind die Trenddestinationen des Jahres.



4 192878 009509 0 1

# FOOD & TRAVEL



MEET THE VIPS

## KAVIAR-KUNST IN MANHATTAN

**Caviar Kaspia** expandiert nach New York: Das Pariser Kultrestaurant, bekannt durch die Kaviarboutique, bringt seine Delikatessen jetzt an die Upper East Side ins „The Mark Hotel“. Zur Eröffnung waren VIPS wie Schauspielerinnen Sienna Miller anwesend. Liebhaber des französischen Stils dürfen sich auf das Design von Jacques Grange freuen, das u.a. durch smaragdgrüne Sitzmöbel besticht. Ein echtes Fundstück für Foodies: acht Kaviar-Arten, darunter vegetarischer Kaviar mit Trüffeln. [themarkhotel.com](http://themarkhotel.com)

### FARM TO TABLE



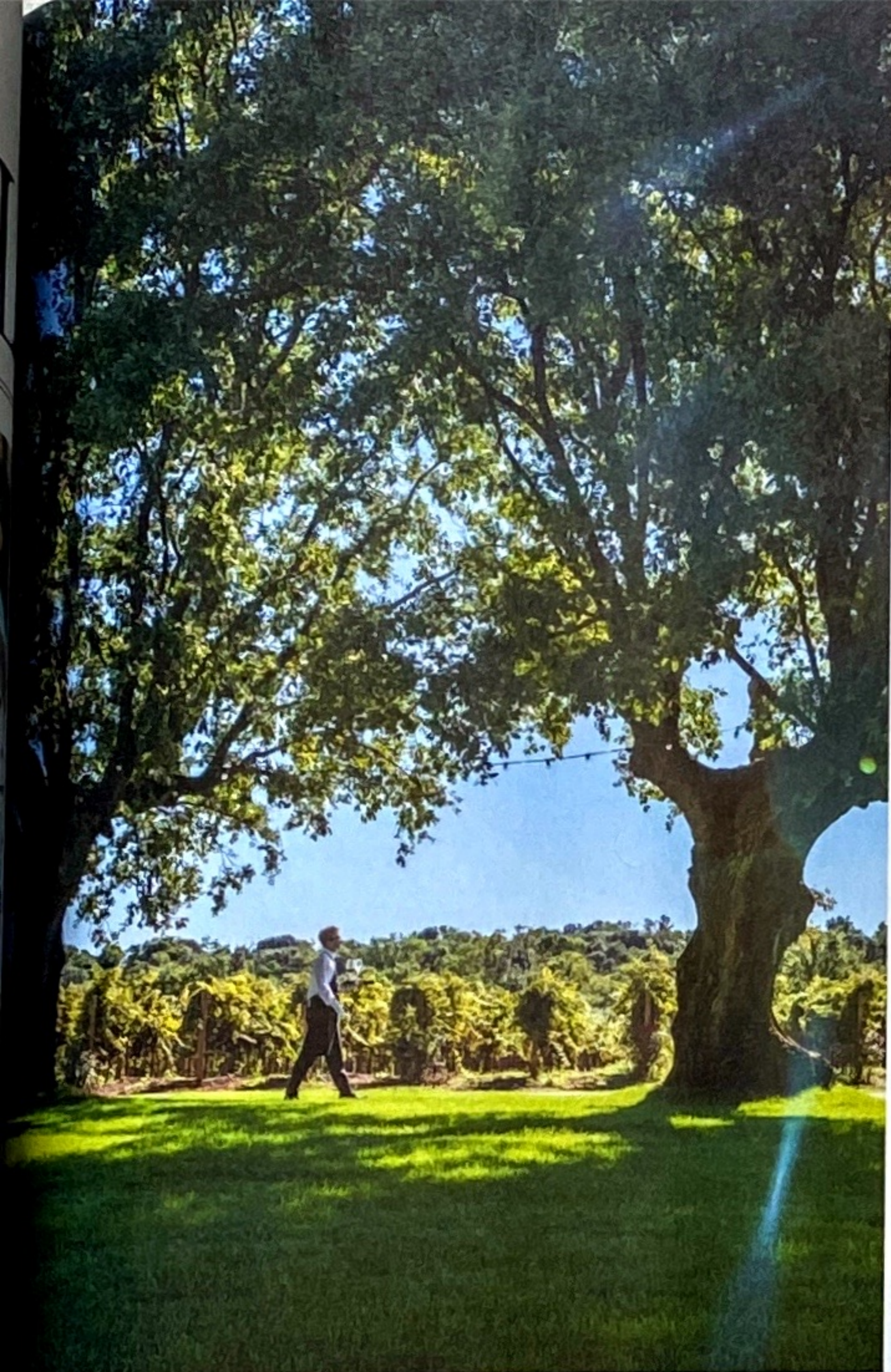
**Kretischer Genuss**  
„MEZZE“ heißt das neue Poolrestaurant im Luxusresort „Cretan Malia Park“ östlich von Heraklion: Hier verwöhnt Chefkoch Athinagoras Kostakos mit traditionellen griechischen und pflanzenbasierten Gerichten. Und das Beste: Die Zutaten stammen großteils aus dem eigenen Garten. [cretanmalipark.gr](http://cretanmalipark.gr)

### AROUND THE WORLD



#### Limited Edition: Narisawas Rezepte

Mit 1000 signierten Coffee Table Books (Hardcover aus Naturleinen mit Goldkanten) gibt Yoshihiro Narisawa, Starkoch im Zwei-Sterne-Restaurant „Les Créations de Narisawa“ in Tokios Bezirk Minato, Einblick in die Satoyama-Küche. Preis: € 1250,-. [taschen.com](http://taschen.com)

**Iberisches Juwel**

Das „JOIA“ von Zwei-Sterne-Koch Henrique Sá Pessoa hat im Londoner Viertel Battersea eröffnet – serviert wird iberische Küche aus Katalonien und Portugal. [joiabattersea.co.uk](http://joiabattersea.co.uk)

**WINERY****WEIN AN DER KÜSTE ISTRIENS**

Warum nicht den nächsten Urlaub in der abgeschiedenen Natur Kroatiens verbringen? Das „Meneghetti Wine Hotel & Winery“ eröffnete kürzlich neue Villen und Residenzen unweit der Romantik-Hafenstadt Rovinj. Das 15-Hektar-Weingut verspricht Ruhe und Abgeschiedenheit in der Natur, Verkostungen der ausgezeichneten Weine des eigenen Weinguts, sportliche Radtouren entlang der Küste und Signature-Treatments im hauseigenen Spa. Die neuen Residenzen sind unabhängig vom Hotel; teils sind sie mit eigenem Pool ausgestattet. [meneghetti.hr](http://meneghetti.hr)

**NEW OPENINGS****QUEEN MIAMI BEACH**

Im 1945 erbauten Theater in Florida lädt das neue Fünf-Sterne-Restaurant zum Genuss ein: Seine „Japan Flavours“ kommen in der Art-déco-Theaterkulisse hervorragend zur Geltung. [queenmiamibeach.com](http://queenmiamibeach.com)



**RESTAURANT BORD** Kulinarikfans dürfen sich in Stockholm über „Bistronomy“ freuen, einen Mix aus Fine Dining und relaxter Atmosphäre. Chef ist Joel Aronsson, früher im berühmten Sternerestaurant „Fäviken“ aktiv. [bord.restaurant](http://bord.restaurant)

**TREND-RESTAURANT****AUF GLÜHENDEN KOHLEN**

Das „HUMO“ des kolumbianischen Kochs Miller Prada wurde binnen Kürze zum neuen It-Place in London: Die „Wood Fired Kitchen“ lockt mit schottischem Hummer und kornischem Wildbarsch, die auf dem Vier-Meter-Grill mit Wacholder-, Kirsch- und Ubameholz aromatisiert werden. Eine exklusive Wein- und Sake-Auswahl begleitet die hohe Grillkunst. [humolondon.com](http://humolondon.com)

**KREATIVER CHEF****STAR-PATISSIER**

Seine Kreativität ist legendär und mehrfach prämiert – nun hat Quentin Lechat eine XXL-Schokoladentafel aus dunkler Vollmilchschokolade und eine Pralinenfüllung aus karamellisierten Erdnüssen gezaubert. Überhaupt sind die süßen Kreationen des Chef-pâtissiers im Fünf-Sterne-Hotel „Le Royal Monceau, Raffles Paris“ immer eine Sünde wert. Vermutlich statten viele Gäste dem Luxushotel allein dafür einen Besuch ab. [raffles-hotels.de](http://raffles-hotels.de)



**SUBLIMOTION DUBAI** Das „Mandarin Oriental Jumeira“ in Dubai entführt in die Haute Cuisine der Molekulargastronomie. Die futuristische Dinner-Show ist für zwölf Gäste ausgelegt. [mandarin-dubai.com](http://mandarin-dubai.com)