

MY WONDERFUL WORLD

Das Online-Reisemagazin von
CHRISTINE GRÄFIN VON DER PAHLEN

NEWSLETTER SEPTEMBER 2026



Expeditionsschiff Aranoa in der Südsee

KÜCHENCHEFS AUF DER KARRIERELEITER

Es gab Zeiten, da beschränkte sich der Kontakt zwischen Küchenchef und Gast auf das, was aus der Küche kam. Der Blick über den Tellerrand war eine Seltenheit, Fine-Dining ein Fremdwort. Diese Zeiten sind vorbei. Die Namen bekannter Küchenchefs werden hoch gehandelt, Koch-Sendungen auf allen Kanälen sprechen für sich, Sterne- und Haubenköche konkurrieren jedes Jahr auf den internationalen Bestenlisten.

Und: Kulinarische Genussmomente zählen zu den absoluten Höhepunkten – was den Besuch eines hochgelobten Gourmetlokals betrifft genauso wie das Kennenlernen exotischer Küchengeheimnisse während einer Reise.

Was die junge Generation leidenschaftlicher Köche immer wieder neu entdeckt, sind die Wurzeln traditioneller Rezepte beziehungsweise die Schlichtheit der lokalen Hausmannskost.

BAHÍA DEL DUQUE, TENERIFFA

Italienische Klassiker vom Allerfeinsten

Dass Sterneküche nicht nur aus filigranen, fantasievoll kreierten Kunstwerken besteht, beweist Andrea Bernardi im La Trattoria auf Teneriffa. Während er sich in dem ebenfalls unter dem Dach des Hotels Bahía del Duque befindlichen, mit einem Stern im Guide Michelin honorierten Restaurant Nub auf hochkarätiges Fine Dining konzentriert, beruft er sich im neuen Menü der Trattoria auf die Wurzeln der klassischen italienischen Küche.



Ein sinnlicher Ort, La Trattoria im Bahía del Duque



Das Hotel, ein schönes Beispiel für spanischen Kolonialstil

Mit anderen Worten, auf eine über Jahrhunderte bewahrte und mit Fingerspitzengefühl verfeinerte Hausmannskost. Auf der Karte: das Antipasto Bruschetta alla Norma mit Aubergine und Tomate, Melanzane alla Parmigiana, Vitello Tonnato al modo Bernardi, mit Blätterteig verfeinerte Millefoglie Tiramisu.



La Bruschetta alla Norma – mit Tomaten und Auberginen

Der aus Rom stammende Spitzenkoch lebt seit 2005 auf Teneriffa. Das in spanischem Kolonialstil gebaute Gebäude-Ensemble des Bahía del Duque liegt direkt am Meer. In dem dahinter ausgebreiteten weitläufigen Park gedeihen u.a. Drachenbäume, indischer Lorbeer, Jacarandas und Orchideen.

<https://thetashotels.com/bahia-del-duque>



Andrea Bernardi macht eine kulinarische Reise zu den Wurzeln der italienischen Küche

KARRIERESPRUNG Neuer Küchenchef in der Villa d'Este, Comer See

Andrea Guerini übernimmt nach mehr als 20 Jahren im Team des berühmten Grandhotels am Ufer des Comer Sees das Zepter in der Küche. Wie kaum ein anderer ist er mit der kulinarischen DNA des Hauses vertraut.



Breakfast-Time mit Seeblick auf dem Balkon der Presidential Suite



Andrea Guerini trägt ab sofort die Verantwortung für die gesamte Gastronomie

Der ehemalige Privatkoch bei Princess Cruises und später Sous Chef im Fine-Dining-Lokal des Royal Automobile Clubs in London prägte in den Jahren danach auf zahlreichen gastronomischen Touren als Sous Chef den Ruf der Villa d'Este weit über die Landesgrenzen hinaus. Jetzt ist der Höhepunkt seiner Karriere erreicht. Gemeinsam mit einem 70köpfigen Team steht er für die kulinarische Identität des legendären Grandhotels.



Tortelloni mit Trüffel im Restaurant „The Grill“



Garnelenspieß mit Erbsen-Risotto

Im Fokus stehen drei unterschiedliche Restaurants – elegantes Fine-Dining im „Veranda“, lässiges Ambiente im „The Grill“ mit Betonung auf Fisch -und Fleischgerichte, mediterran-japanische Fusionen im „Platano und All-Day-Dining auf der Poolterrasse. Der Weinkeller ist eine echte Schatztruhe, klassische sowie Signature Cocktails in der Bar Canova ein absolutes Must.

<https://villadeste.com>



Traditionelle Dhau am Bootsteg von The Residence Zanzibar

GENUSSMOMENTE AUF DER GEWÜRZINSEL

Neuer Küchenchef im The Residence Zanzibar

Als Meltingpot verschiedener Kulturen hat die Insel Sansibar kulturell und vor allem kulinarisch einiges zu bieten. Das bedeutet u.a., dass einheimische Küchenchefs von Fülle und Vielfalt der unzähligen Gewürze und Kräuter profitieren.



Der neue Executive Chef Boscolin George Ananda bei der Arbeit



Rock Lobster serviert man mit Lemon Butter oder im Thermidor Stil

Bestes Beispiel ist Boscolin George Ananda, der neue Küchenchef des All-Suiten-Resorts The Residence Zanzibar. Der gebürtige Kenianer sammelte Erfahrungen in Safari-Lodges und anderen Luxus-Resorts, bevor er auf die faszinierende Gewürzinsel kam. „Kulinarik erzählt Geschichten – über Menschen Kulturen und Orte“, sagt er „Sansibar bietet dafür eine einzigartige Bühne. Intensive Gewürze, frische Kräuter, fangfrische Meeresfrüchte und eine kulinarische Tradition, die tief verwurzelt ist.“



Ein Ort der Entspannung: der Infinity-Pool

Als Chef's Signature Dish serviert er pflückfrisches Gemüse zu Meeresfrüchten, mit aromatischen Inselkräutern verfeinert. Weitere Gaumenkitzler: Zanzibar Spice Garden Heirloom Salat mit Hibiskus-Vinaigrette oder Swahili Kokos Curry mit Fisch und Meeresfrüchten. Bei einer geführten Garten-Tour füllen die Gäste ihren „Earth Basket“ mit Gemüse und Kräutern, die am Abend für sie zubereitet werden. <https://cenizaro.com/theresidence>

CRUISING



Lässiger Lifestyle auf diversen Sonnendecks der Amangati.

LUXUSYACHT AMANGATI - 2027 auf Jungfernfahrt im Mittelmeer

Aman, eine einzigartige Kollektion besonderer Rückzugsorte weltweit, ist dabei, seine Philosophie und sein unverwechselbares minimalistisches Design vom Land auf die Weltmeere zu übertragen. Nach der Schiffstaufe im Frühjahr 27 segelt die 183 Meter-Yacht mit maximal 94 Gästen an der Mittelmeerküste entlang. Im Fokus stehen die bewegte Vergangenheit von Hafenstädten wie Palermo, Neapel oder Barcelona, römische Ruinen entlang der dalmatinischen Küste, internationale Events wie die Filmfestspiele in Cannes oder der Grand Prix von Monaco.



Die Grande Suite, im Stil eines japanischen Ryokans

Das Innenleben der Yacht orientiert sich an der Ästhetik eines japanischen Ryokan. In der Kombination von hellen Hölzern und weichen Cremetönen, immer auf das Wesentliche reduziert. Jede der 47 großzügigen Suiten verfügt mit einer privaten Terrasse über einen zusätzlichen Rückzugsort.



Die Terrasse des Jazz Clubs – very romantic!

Keine Frage, dass man rund um die Uhr in der eigenen Suite nach Lust und Laune von einem persönlichen Host à-la-Carte bedient wird. Oder man lässt sich in einem der vier Bord-Restaurants mit mediterranen beziehungsweise japanischen Spezialitäten verwöhnen. Im Aman Spa werden die Gäste mit den Produkten der Aman Essential Skin-Serie behandelt.



Selbst der Pool ist ein Wohlfühlort für die Seele.

Im November überquert die Amangati den Atlantik und nimmt Kurs auf die Karibik. Sie geht in den Häfen größerer Inseln vor Anker wie Antigua oder Sint Maarten, konzentriert sich jedoch mehr noch auf kleine Schatzinseln wie Saba, Jost van Dyke oder die französischen Iles des Saintes.

<https://amanatsea.com> Buchung über <https://artoftravel.de>



Die Austral-Insel Raivavae hütet eine der schönsten Lagunen weltweit.

ABENTEUER SÜDSEE

Expedition zu den Austral Inseln

Etwa 350 Meilen südlich von Tahiti wartet ein unentdecktes Paradies: die Austral Inseln, vier größere und drei kleine. Darunter Rurutu mit Traumstränden und Kalksteinhöhlen oder Raivavae als Hüter eines vom Aussterben bedrohten kleinen Papageis. Die großen Inseln werden von Tahiti aus angefliegen. Tausend mal schöner ist natürlich eine Reise an Bord der Aranoa, die am 6. März 2027 im Hafen von Papeete den Anker lichtet und zu ihrer ersten 13tägigen Expedition zu den Austral Inseln aufbricht.



Auf der Aranoa ist Platz für 198 Passagiere

Auf ihrer Jungferntour (6. bis 18. März 2027) erreicht sie von Tahiti über Moorea am dritten Tag Rimatara, gefolgt von Rurutu, Tubuai, Raivavae und schließlich das halbmondförmige Rapa, die südlichste der Austral Inseln. Man nennt sie auch die kleine Schwester der Osterinsel. Auf dem Rückweg nach Tahiti gibt es Zwischenstopps in Raiatea und Bora Bora. Preis: ab 5795 Euro in der Standard-Doppelkabine, inkl. drei Mahlzeiten und Tischwein. <https://aranui.com>
Buchung über <https://kiwitours.de>

SCHÖNE DINGE



Der Südtiroler Designer Michi Klemmer mit Tochter Johanna



Luis Trenker Herbst- und Winterkollektion 2026/27

DIE REVOLUTION DES TRACHTENJANKERS

Die neue Luis Trenker Winterkollektion

Seit der Präsentation der ersten Kollektion 1995 steht das Bozener Modelabel für die Quintessenz des lässigen Countryside-Looks. Und der Designer Michi Kemera für seine Raffinesse in der Kombination von traditionellen Trachtenelementen mit einem modernen zeitgemäßen Alpenstil.



Ein Hauch von City-Look – in weichen Stoffen und Farbtönen



Typisch für den Outdoor-Look: Kord, Tweed und Daunen

Man erinnert sich gern an den charismatischen Bergsteiger Luis Trenker und die vielen Rituale und Gewohnheiten, die das Leben in freier Natur prägen. Jedes Teil für sich bedeutet ein kleines Stück Heimat.

Luis Trenker Stores gibt es u.a. mehrfach in Tirol und Südtirol, in Salzburg und Wien, in Hamburg und München sowie neuerdings auf Sylt und in Düsseldorf.

<https://luistrenker.com>

HOTELS & VILLAS



Der romantische Dachgarten der Villa Dorothea

Villa Dorothea Lissabon

Das bezaubernde Boutiquehotel im Lapa-Viertel ist nichts anderes als ein Ensemble von fünf, mit Kopfsteinpflaster verbundenen, historischen Dorfhäusern, allesamt Baujahr 1878. Idyllische Innenhöfe und versteckte, von Jasmin und Bougainvillea gerahmte Terrassen, erweisen sich als Oasen der Ruhe, aber auch als Verbindung zu Nachbarn oder anderen Gästen. Place to be ist die intime Gastrobar The Secret, mit Zugang zur Dachterrasse.

Am Morgen erwachen die Innenhöfe zu einem lebendigen Miteinander, abends genießt man auf der Dachterrasse Kerzenlicht, stimmungsvolle Musik und gute Gespräche.

Es gibt insgesamt 20 Zimmer in zeitgemäßem Design, vorwiegend in sanften Farben, die Materialien Holz, Marmor, Leinen und Samt.



Die Gäste logieren zwischen historischen Dorfhäusern



Genussmomente in der Bar The Secret

Ähnliche Häuser in unmittelbarer Nachbarschaft beherbergen einige der besten Restaurants der Stadt, wie Skizzo, Danoi oder Familjen. In der hauseigenen Gastrobar folgt man dem Sharing-Prinzip mit lauter leckeren Tellerchen. Ein weiterer stiller Ort ist die Bibliothek, die von der Partnerschaft mit dem bekannten Bookshop „Salted Books“ profitiert. Hier trifft man sich zum Schmökern, Schach oder Backgammon. Ab September 2026 treffen sich Fremde wie Einheimische in der Villa Suppers an extralangen Communal Tables zu typischen portugiesischen Familien-Lunches. Auf dem Programm: Champagner-Rituale, Weinproben und DJ-Sessions auf der Dachterrasse. DZ ab 280 Euro, <https://villadorothea.com>

SAVOIR VIVRE - Die Ferienvilla Domaine de Canaille an der Cote d'Azur



La Domaine de Canaille mehr Cote d'Azur geht nicht

Ein langersehnter Wunsch ging in Erfüllung, als Marie Treppoz und ihr Mann 2016 hoch über dem Hafen von Cassis ihr Traumhaus fanden. Alles war so, wie erträumt: die friedliche Ruhe im Nationalpark Les Calanques, der offene Kamin im Salon, die Küche mit Meerblick und der beheizte Salzwasserpool. Auf einer Wohnfläche von 600 Quadratmetern war ausreichend Platz für zwölf ganz individuell eingerichtete Schlafzimmer im französischen Landhausstil. Das Haus wird regelmäßig für Events und Familienfeiern gebucht.



Zimmer im traditionellen Landhausstil, sehr gemütlich.

Preisbeispiel: für 24 Personen pro Nacht ab 6000 Euro, Buchung über <https://domizile.de>

Lieblingsadressen von Marie Trepazz:

Sundowner mit 360°Blick auf der Dachterrasse des Hotel Liautaud, Cassis
<https://hotelliautaudcassis.com>

Zum Sonnenuntergang über dem Cap Canaille Cocktails und Fingerfood in den beiden Bars des Hotel Les Roches Blanches, Cassis <https://roches-blanches-cassis.com>

Radtour auf der Route des Cretes zwischen Cassis und La Ciotat, mit Blick auf das Tintenblau der französischen Riviera <https://de.destinationlaciostat.com>

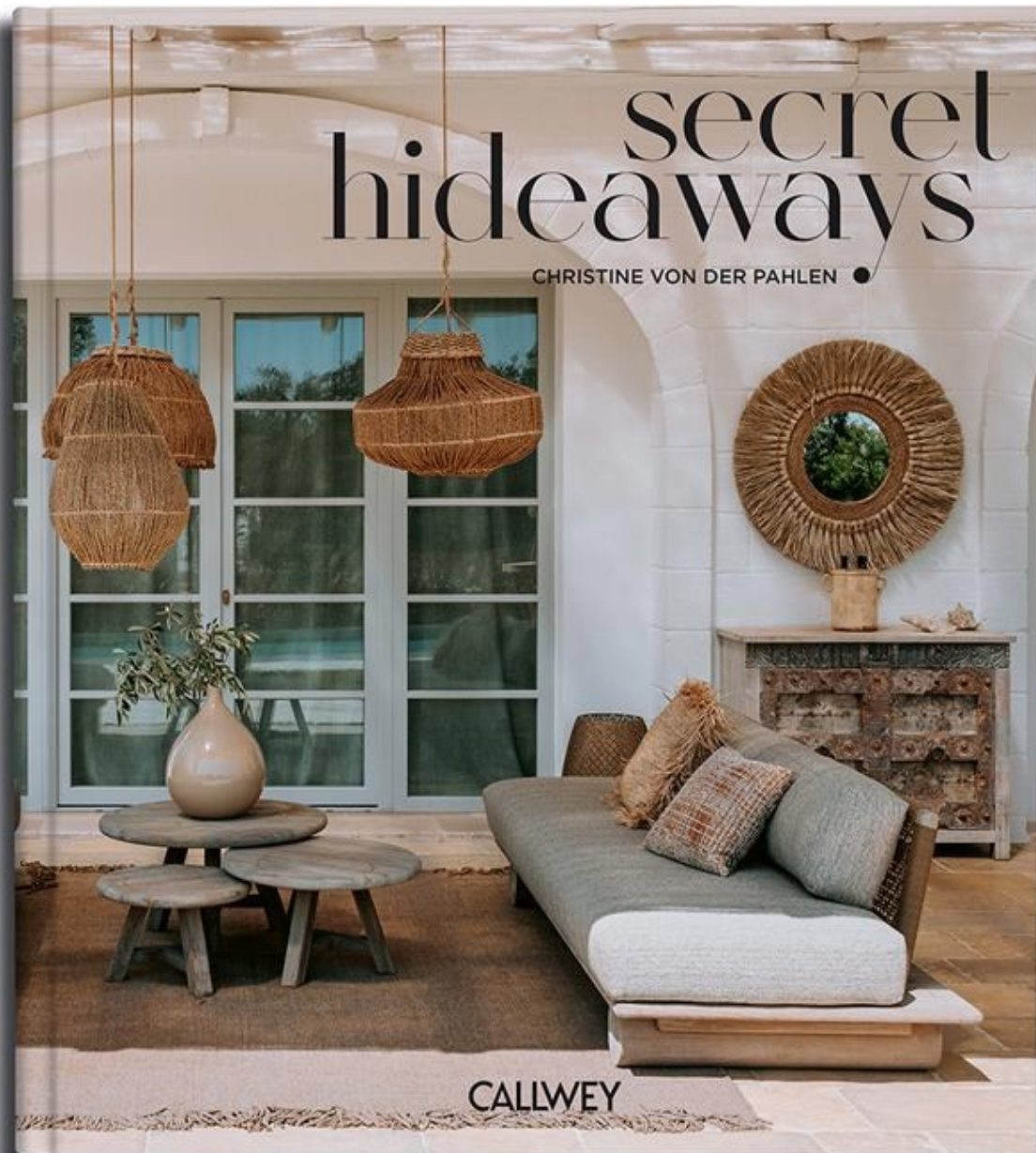
Le Marché de Cassis <https://provence-alpes-cotedazur.com>

Beste Fischgerichte in der Brasserie du Corton Cassis (die kleine Schwester des Sternelokals La Villa Madie) <https://lavillamadie.com>

Extratipp:

Mein Buch Secret Hideaways

Die Domaine de Canaille gehört zu einer großen Handvoll Ferienhäuser rund ums Mittelmeer. An der Cote d'Azur, im Hinterland der Provence, auf den Balearen, auf Zypern, an der Küste Kroatiens, in Italien und Griechenland. Preis: 45 Euro, <https://callwey.de>



Die schönsten Ferienhäuser an besonderen Orten rund ums Mittelmeer

Lesen. Träumen. Weiterschicken.

An die Familie und an Freunde. Danke.

Newsletter-Anmeldung für alle, die ihn noch nicht haben
oder vorherige Ausgaben im Archiv lesen möchten:

mywonderfulworld.de



MY WONDERFUL WORLD

Das Online-Reisemagazin von
CHRISTINE GRÄFIN VON DER PAHLEN



© 2026 MyWonderfulWorld.de; Christine Gräfin von der Pahlen; Isabellastr. 22, 80798 München. Alle Rechte vorbehalten. Jegliche Vervielfältigung oder Weiterverbreitung in jedem Medium in Teilen oder als Ganzes bedarf der schriftlichen Zustimmung.