

REISEN NAH

HOTEL LIMMATHOF BADEN



• Das Wasser der Badener Thermalquellen gilt als das mineralreichste der Schweiz und wurde wegen seiner heilenden Wirkung bereits im ersten Jahrhundert nach Christus von den Römern begehrt. In den folgenden Jahrhunderten suchten Persönlichkeiten wie Napoleon der Dritte oder Hermann Hesse das 46,6° warme Wasser zur Genesung auf. Verschiedene Gasthöfe etablierten sich entlang des Limmatusfers, darunter der Gasthof «Zum Schlüssel», an dessen Stelle heute das Hotel Limmathof steht. Das im Oktober vergangenen Jahres renovierte Hotel verfügt über 21 Zimmer und Suiten, ein zweistöckiges, 110 Quadratmeter grosses Guesthouse sowie zwei Studios im Dachstock, die sich auch für einen längeren Hotelaufenthalt eignen. Aus allen Zimmern bietet sich der freie Blick auf die mit Brücken überspannte Limmat, die aus dem Zürichsee in Richtung Norden fliesst und an der Stelle,

an der der Limmathof steht einen Schwenk in Richtung Westen macht, wo sie im Kanton Aargau in die Aare mündet. Der Spa-Bereich des Hotels umfasst neben klassischen Angeboten wie Massagen, Beauty-Gesichtsbehandlungen und verschiedenen römischen Bädern auch die vier privaten Spa-Suiten, die nach den Edelsteinen Diamant, Saphir, Rubin und Mondstein benannt sind und sich am andern Ufer der Limmat befinden. Diese Wohlfühloasen sind mit einer Sauna, einem Whirlpool, einer Wasserbettlounge und verschiedenen anderen Annehmlichkeiten ausgestattet wobei ein Cheminée für die richtige Atmosphäre sorgt. Für die kulinarischen Leckerbissen sorgen zwei Restaurants in un-



mittelbarer Nähe zum Hotel: Das Hirschen ist Bistro, Bar und Kaffee in einem und als solches sympathischer Treffpunkt für Freunde der klassischen Küche. Wer hingegen mediterrane Aromen bevorzugt, der wird ab der Wiedereröffnung am 18. September 2012 im Goldenen Schlüssel mit frischer saisonaler Küche bedient. (dg)

www.limmathof.ch

WEIN

SALICE SALENTINO DOC
RISERVA VECCHIA TORRE

• Apulien, die Region an der Ferse des italienischen Stiefels, erzeugt heute jährlich über neun Millionen Hektoliter Wein. Im Gegensatz zu anderen Regionen in Süditalien gibt es in Apulien kaum Berge. Flachland und Hochebenen prägen die Landschaft. Es herrscht ein trocken-heisses Klima mit wenig Niederschlag, wie geschaffen für die Weinproduktion von Rotweinen. Bereits vor 3000 Jahren erkannten dies die Phönizier und Griechen, später dann auch die Römer. Lange Zeit hatte man in Apulien eher auf Massenproduktion als auf Qualitätsanbau gesetzt. Entsprechend standen die Weine des Südens im Schatten der berühmten Norditaliener und konnten sich unter Weinliebhabern nicht etablieren. Dies hat sich aber seit der Einführung der kontrollierten Ursprungsbezeichnung geändert. Viele apulische Weinbauern haben inzwischen realisiert, dass ihre grosse Chance in der Qualität liegt. Rund zwei Dutzend Anbaugebieten ist es gelungen, den hohen Anforderungen der DOC-Normen zu entsprechen. Sie produzieren heute vielversprechende Weine. Der Vecchia Torre mit seinem kräftigen Granatrot, der schönen Duftaromatik von reifen dunklen Früchten wie Brombeere, dem fülligen Gaumen und den



gut eingebundenen Tanninen ist ein Qualitätswein der begeistert.

Anbaugebiet: Italien (Apulien)
Rebsorte: Negroamaro, Malvasia Nera
Genussreife: 4-6 Jahre ab Ernte
Trinktemperatur: 16-18°
Preis: 12.90 / 75 cl
Dieser Wein passt zu: Fleischgerichte, Wild und kräftige aromatische Speisen

Erhältlich: in grösseren Coop Verkaufsstellen und unter www.coopathome.ch

In Zusammenarbeit mit Coop.
www.coop.ch/wein

REISEN FERN

BORGO EGNAZIA, APULIEN

• In Apulien, der Provinz Bari, am Stiefelabsatz von Italien befindet sich das Dorf Alberobello, mit den sogenannten Trulli-Häusern. Die Häuser wurden von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt. Mich erinnert die Ansammlung der kegelförmigen Häuser an meine Begeisterung in der Kindheit für Schlümpfe und Schlumpfhäuser. An dieser Küste zwischen Bari und Brindisi befindet sich auch das 2010 eröffnete Fünf-Sterne-Resort Borgo Egnazia. Die weiss getünchte Architektur spiegelt ein süditalienisches Dorf wieder und fügt sich mit 184 Zimmern, Suiten und Villen perfekt in die zauberhafte Landschaft. Eine Besonderheit ist das 1800 Quadratmeter grosse Spa, welches sich über zwei Etagen erstreckt. Das ganzheitlich Konzept der Anwendungen, die mit Yoga-Experten, Ernährungs-

wissenschaftlern, Dermatologen und Physiotherapeuten und Psychologen abgestimmt sind, wurde in diesem Jahr mit dem Gala Spa Award ausgezeichnet. Neben den drei Restaurants des Resorts die vom Fine Dining bis zum legeren Understatement alles bieten, kann man selbst hand anlegen und wird vom Küchenchef Mario Musoni in die Geheimnisse der Herstellung der typischen Orecchiette (Öhrchennudeln) eingeweiht. Im Mittelpunkt der sportlichen Aktivitäten steht der 18-Loch Golfplatz, San Domenico Golf, nur wenige Minuten vom Resort entfernt. Drei Tennisplätze, ein Privatstrand mit diversen Wassersportmöglichkeiten, sowie Reitpferderunden das sportliche Angebot ab. (sh)

www.borgoegnazia.com



FOTOS: PD (5)

