



Sabine Beyer

(hier bei ihrer Arbeit auf den Malediven) unternahm ihre erste Reise mit den Eltern ins spanische Lloret de Mar. Noch heute – und viele Flugmeilen später – erinnert sich Sabine Beyer an die salzige Meerluft auf ihrer Haut, an den Duft von gegrillten Minisardinen – und die sensationelle Auswahl an Schuhen in den Schaufenstern. 1989 machte sie ihre Neugier auf andere Länder zum Beruf und gründete den Reiseveranstalter „Stop Over Reisen“.

Unsere Expertin finden Sie in jeder Ausgabe von SEASON. Wenn Sie ihr eine Frage stellen möchten, mailen Sie an reise@season.de

Essen mit Aussicht

Unsere Reise-Expertin Sabine Beyer weiß, dass gute Speisen noch besser schmecken, wenn sie in einer reizvollen Kulisse serviert werden

Wenn ich im Job eines gelernt habe, dann, dass ein magischer Ort und die einzigartige Aussicht jedes noch so einfache Gericht in ein Ereignis verwandeln können. So werde ich das Abendessen im afrikanischen Okavangodelta niemals vergessen. Botswana ist ein Land voller Zauber, und den kann man besonders eindrucksvoll im „Abu Camp“ erleben, das nach einem Elefantenbullen benannt ist, der hier zu Hause war. Tagsüber macht man sich mit Elefanten auf Entdeckungstour, trifft Giraffen, Zebras, Gnus. Abends, wenn man unter den Sternen beim Candlelight-Dinner sitzt, hört man das Grummeln der Elefanten, dazu das Schnauben der Nilpferde. Und am nächsten Morgen wartet schon wieder ein kulinarisches Erlebnis auf die Gäste: **ein Frühstück, bei dem tausende Vögel in den Büschen ringsum für den Soundtrack sorgen.** Was ich dort gegessen habe? Habe ich glatt vergessen.

SCAMPI AM MEER, SCHOKOLADE AUF DEN KLIPPEN: DA WERDEN IHRE SINNE TANZEN



(Von oben links im Uhrzeigersinn): Das „Vilalara“ in Portugal bietet innovative portugiesische Küche. Das griechische „Mystique“ verführt mit Luxus und Endlos-Meer. Vom Top-Restaurant auf dem Olympiaturm blickt man bis zu den Alpen. Und in den Bergen des Oman kann man speisen wie ein Sultan

Dass ein wenig Nervenkitzel hungrig macht, konnte ich im Oman, einer Monarchie auf der Arabischen Halbinsel, erleben. Ich wurde am Flughafen abgeholt und noch bevor wir das „Zighy Bay“-Hotel erreicht hatten, hielt der Fahrer seinen Jeep auf einem Berg an. Ich könne jetzt, wenn ich wolle, umsteigen auf einen Paraglider und damit ins Hotel segeln, das ich weit unter mir am Strand sah. Ich war furchtbar aufgeregt, tat es trotzdem und genoss jede Sekunde des Tandemflugs. Abends kam ich auf den Berg zurück, wo mir auf 293 Metern über dem Meer arabische Spezialitäten serviert wurden. Eine Freude!

Doch selbstverständlich kann man auch in Europa Essen mit Aussicht genießen. Im Hotel „Mystique“ auf der griechischen Insel Santorini isst man heißen Schokoladenkuchen mit Eis und blickt dabei auf die atemberaubende Steilküste. In dem Spa „Hacienda Na Xamena“ im ruhigen Norden von Ibiza schmecken die Scampi doppelt gut, weil vor einem das Meer so unglaublich blau schimmert. Und im „Vilalara“ an der portugiesischen Algarve staunt man über bizarre Felsen, während die ebenso köstliche wie gesunde Küche serviert wird.

Für Deutschlandtouristen habe ich noch ein paar echte Geheimtipps vor Ort: Der Münchner Olympiaturm hat das ausgezeichnete Panorama-Restaurant „181“ mit Blick über die Stadt, das beim Gault Millau stattliche 17 von 20 Punkten bekam (20 Punkte wurden noch nie in Deutschland vergeben!). In 181 Meter Höhe kann man in dem langsam rotierenden Restaurant an klaren Tagen sogar die Alpen sehen. Das Menü wird gleich günstiger, wenn Sie die sogenannte Economy-Klasse des Restaurants buchen: Zwischen 18 und 20 Uhr kostet ein Drei-Gänge-Menü 39 Euro, später am Abend zahlen Sie 125

Euro für die Gourmetversion. Am liebsten aber wandere ich auf die Elmauer Alm, wo ich bei jedem (!) Wetter auf der Hütten-terrasse die Berglandschaft von Zugspitze bis Karwendelgebiet betrachten kann. Da die Hütte noch renoviert wird und voraussichtlich wieder ab Mitte Juli geöffnet ist, lieber vorher auf der Website nachsehen (schloss-elmau.de). Und ist Ihnen der Aufstieg zur Alm gelungen, trinken Sie bitte eine „Heilige Johanna“ auf mich (warmer Johannisbeersaft mit Himbeergeist). Denn nicht nur Essen, auch Getränke gewinnen bei einem Superpanorama. Prost! □

Abu Camp, www.abucamp.com, ab 650 Euro p. P. und Nacht

Zighy Bay, www.sixsenses.com/sixsenseszighybay, ab 720 Euro p. P. und Nacht

Mystique, www.mystique.gr, ab 510 Euro p. P. und Nacht

Hacienda Na Xamena, www.hotelhacienda-ibiza.com, ab 330 Euro p. P. und Nacht, Mindestaufenthalt drei Nächte

Vilalara, www.vilalaresort.com, ab 340 Euro p. P. und Nacht

Olympiaturm München, www.restaurant181.com, Mittagsmenü ab 34 Euro, Abendangebot ab 39 Euro

Elmauer Alm über www.schloss-elmau.de; Preise werden nach der Renovierung bekannt gegeben