

Online

# Food and Travel

Numéro

1

BALD  
IM HANDEL

Abonnement  
Kontakt  
Mediadaten  
Impressum



## Gedimmte Lampions zwischen explodierendem Grün

03.03.2015, ALLGEMEIN, FOOD & TRAVEL

Ein Hotel, das wirkt wie von einem verrückten Alchemisten bewohnt: das Le Méridien Parker Palm Springs.

Der Weg von Los Angeles nach Palm Springs: rechts der Pazifik mit seinen goldenen Stränden, links Palmen- und Orangenhaine. Kurz vor der mexikanischen Grenze biegt man in die Wüste ein, wo es außer Indianerreservaten, Briefkasten-Kolonien am Straßenrand, Präriehunden, Schlangen im Gebüsch und vereinzelten, zusammengezimmerten Tequila-Bars keine Anzeichen von Leben gibt. Von den schwindlig machenden, engen und steilen Bergstraßen gelangt man nach ein paar Stunden nach Palm Desert, eine Oase wie eine Filmkulisse: Ein Mann mit blauem Navy-Shirt, das sich über seinen Bauch spannt wie über eine dicke Wassermelone, fährt auf einem Dreirad die vor Hitze flimmernde Straße entlang und wirkt dabei so stolz, als wäre es ein Porsche.

**ACCESSORIES,  
ARCHITEKTUR, FILM,  
FOOD & TRAVEL,  
FOTOGRAFIE, GADGET,  
KULTUR, KUNST,  
LITERATUR, MOBIL, MODE,  
MUSIK, NEWS, TECHNIK**

**Search**



**Abonnement  
Kontakt  
Mediadaten  
Impressum**



Die Stadt Palm Springs beherbergt hunderte Rasensprenger und dementsprechend grüne Rasen, Palmen und das befreiende Gefühl, dass um einen herum gar nichts ist. An diesem Ort steht das Hotel "Le Parker Méridien". Frauen mit High-Heels, Superminis und langen blonden Mähnen warten im Entrée neben den Ritterrüstungen auf ihren Fahrer. Als sie sich umdrehen, entpuppen sie sich als zwölfjährige Mädchen. Mommy lässt grüßen, sie sieht genauso aus, nur geliftet. Das Haus selbst ist um einiges geschmackvoller, umschließt einen Palmengarten und erinnert besonders nachts an eine amerikanische Version des Sommernachtstraums: Séparées zwischen Schilf und Rosenbüschchen, versteckte Feuerstellen, extrabreite Leinen-Hängematten unter Blumenranken, gedimmte Lampions zwischen explodierendem Grün.

Die Musik spielt sich leicht zwischen Grillen-Zirpen und Tellerklappern aus dem Restaurant „Mister Parker's“ hindurch, einem Panoptikum aus schwarzem Leder, Spiegeln, Dr. Caligari-haften Schwarzweißbildern und Kerzenlicht. Das Gemüse ist knackig, das Fleisch perfekt gebraten, der Wein wie ein Zwilling dazu gewählt. Geht man nach dem Dinner auf sein Zimmer, erwartet einen eher klassischer italienischer Stil – unaufdringliche Highclass also. So lässt sich das Gesamtkonzept des Hotels zusammenfassen: ein wenig Freakshow, ein bisschen Oase; das Luxuslaboratorium eines verrückten Alchemisten.

*Reise-Info: Das Festival "Coachella" in Indio bei Palm Springs findet jedes Jahr im April statt und kostet von 400 bis 1.000 Dollar pro Ticket. Flüge in der Business-Class sind von Frankfurt bis L.A. ab 5.000 Euro zu haben.*

*Beitrag: Maja Hoock*

*Bilder: Le Méridien Parker Palm Springs / Maja Hoock*

**Artikel teilen**

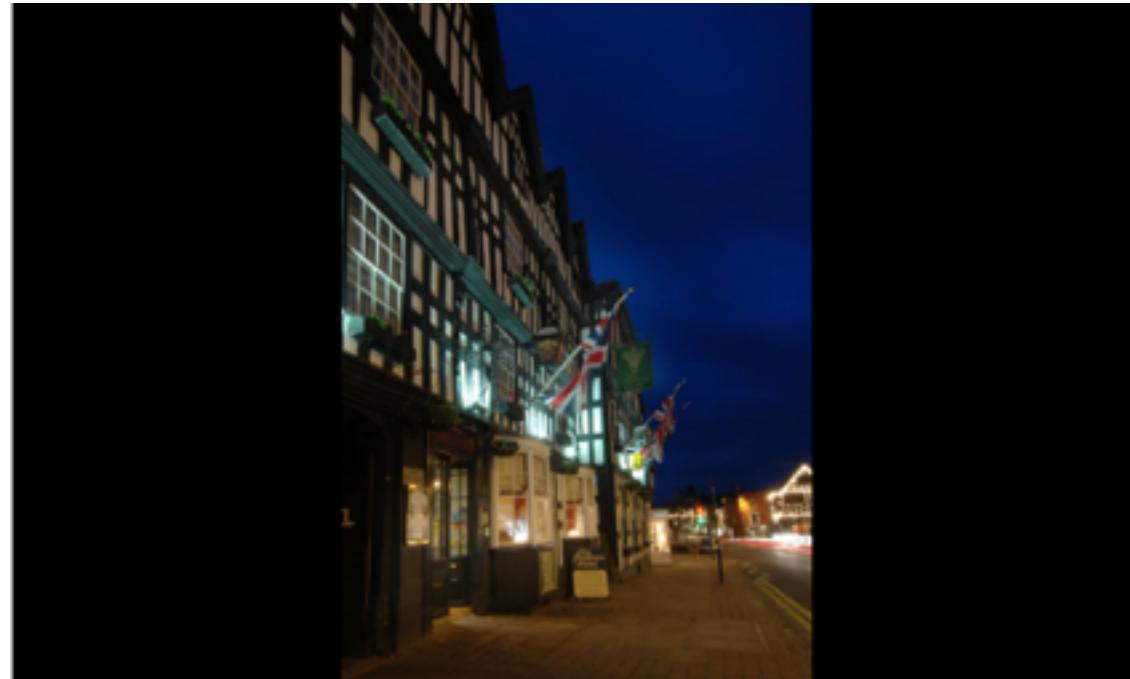
# Numéro HOMME

ACCESSORIES,  
ARCHITEKTUR, FILM,  
FOOD & TRAVEL,  
FOTOGRAFIE, GADGET,  
KULTUR, KUNST,  
LITERATUR, MOBIL, MODE,  
MUSIK, NEWS, TECHNIK

Search



Abonnement  
Kontakt  
Mediadaten  
Impressum



● ○ ○ ○ ○  
○ ○ ○

## Natur wie im Bob-Ross-Gemälde

25.02.2015, ALLGEMEIN, FOOD & TRAVEL

Ein windschiefer Hotel im verregneten Nirgendwo zählt zu den wohligsten Orten in ganz England: das Feathers Hotel in Ledbury.

Man braucht oft nichts weiter um runterzukommen von der Pest der Großstädte, als Ruhe, Grün und bodenständige Leute an einem klebrigen Tresen, die über die Politik lachen können und von ihren Hunden erzählen. In dem historischen Ort Ledbury bei South-Wales leben nur 10.000 Menschen; die richtige Umgebung, um sich zu erden. Es ist unaufgeregt dort. Margeriten gibt es im Frühjahr so viele, dass die Wiese eher weiß ist, als grün. Pushing Daisies. Hier und da steigt Rauch von verfeuerten Ästen aus dem letzten Winter auf. Einige Häuser sehen mit ihren gewölbten Reetdächern aus, wie aus dem Kleinen Hobbit und dann sind da noch die Bäume, die

**ACCESSORIES,  
ARCHITEKTUR, FILM,  
FOOD & TRAVEL,  
FOTOGRAFIE, GADGET,  
KULTUR, KUNST,  
LITERATUR, MOBIL, MODE,  
MUSIK, NEWS, TECHNIK**

Search



[Abonnement](#)  
[Kontakt](#)  
[Mediadaten](#)  
[Impressum](#)



der klischeehaften Phantasie eines Malers entsprungen zu sein scheinen, Prototypen der Urigkeit: knorrig, Eichen mit dicken Stämmen und nackten Ästen oder grünen Kronen, die in ihrer Fülle bis auf den Boden reichen. Bob Ross würde man diese Bäume, Büsche und wolligen Schafe nicht abnehmen, wenn er sie im Fernsehen malen würde.

Nach einem ausgedehnten Spaziergang durch diese Landschaft und mit fünf Zentimetern Matsch an den Schuhsohlen, gibt es nichts Gemütlicheres, als mit einem Whiskey am Feuer zu sitzen. Das „Feathers Hotel“ ist eines der typischen weißen Häuser der Gegend, das mit seinen schwarzen Balken aussieht wie gestreift. Es wurde um 1500 gebaut, liegt gegenüber von einem alteingesessenen Metzger, knarrt, riecht rauchig und ist so verwinkelt wie das Innere einer Shortbread-Schachtel. Hinter dem Empfang steht ein rotwangiger Mann mit Glatze, um dem Kamin sitzen Frauen mit kleinen weißen Hunden und Barbour-Wachsjacken und der Lobby-Boy sieht mit seinem charmanten Überbiss aus wie Ian Curtis von Joy Division. Die England-Klischees überschlagen sich.

Dass sich hinter dieser einfachen Fassade ein hochklassiges Hotel verbirgt, spürt man spätestens im „Quills“-Restaurant, in dem traditionelle Gerichte wie Minz-Erbsenpüree mit Lamm auf hohem Niveau serviert werden. Die 22 unterschiedlich gestalteten Zimmer verbinden bodenständigen Charme mit unaufdringlichem Luxus: historisch harmonische Inneneinrichtung mit dunklen Holzbalken, antiken Kommoden und Ledersofas. Die Bäder sind winzig und very charming. Dafür gibt es im Haus einen Spa mit Pool, Whirlpool und Dampfbad. Das Feathers ist also das richtige Haus für Gäste, die genug von der uniformen Standard-Ausstattung gewöhnlicher Luxushotels haben. Es hat Seele.

*Bilder: The Feathers Hotel, Ledbury*

*Beitrag: Maja Hoock*

# Numéro HOMME

ACCESSORIES,  
ARCHITEKTUR, FILM,  
FOOD & TRAVEL,  
FOTOGRAFIE, GADGET,  
KULTUR, KUNST,  
LITERATUR, MOBIL, MODE,  
MUSIK, NEWS, TECHNIK

Search



Abonnement  
Kontakt  
Mediadaten  
Impressum



# 24



## Wald auf dem Teller

24.02.2015, ALLGEMEIN, FOOD & TRAVEL

In die Bestandteile auflösen oder doch lieber nicht? Paco Pérez dekonstruiert in seinem Restaurant 5-cinco mit Sinn und Verstand – und hat wohl auch deshalb seinen ersten Stern bekommen.

Mutterschoß trifft Opiumhöhle: Das Stue-Hotel im Berliner Tiergarten ist für sich schon extrem behaglich. Es liegt

**ACCESSORIES,  
ARCHITEKTUR, FILM,  
FOOD & TRAVEL,  
FOTOGRAFIE, GADGET,  
KULTUR, KUNST,  
LITERATUR, MOBIL, MODE,  
MUSIK, NEWS, TECHNIK**

Search



**Abonnement  
Kontakt  
Mediadaten  
Impressum**



zwischen Wiesen und Bäumen im grünen Bauch der Stadt und wirkt durch seine kolossale Steinfassade wie eine Trutzburg mit Seidenkern. Das Restaurant 5-cinco steigert dieses Gefühl zum Maximum. Man gelangt über einen dicken Teppich dorthin, der jeden Lärm schluckt, vorbei an der Bar und durch das „Casual“, das etwas schlichtere Restaurant des Hauses. Im 5-cinco selbst hängen bauchige Kupfertöpfe über einem zentralen Esstisch und reflektieren das Licht rötlich. Vis-a-vis befinden sich Separés mit Fenstern zur Küche des spanischen Sternekochs Paco Pérez, in der es auffallend gelassen zugeht. Man bekommt das akute Gefühl, dass an diesem Ort nichts Schlimmes passieren kann; eine Opiumzigarette könnte einen kaum mehr entspannen, als diese Umgebung.

Das 22-Gang-Tastig-Menü mit Weinbegleitung ist komponiert wie eine Symphonie; beginnend leise mit einer Reihe zarter Amuse Gueules, gefolgt von Vorspeisen und immer kräftiger werdenden Hauptgängen vom Gemüse über den Fisch hin zum roten Fleisch und den finalen, leise abklingenden Desserts. Alle Gänge kommen in einem angenehmen Abstand zueinander mit genug Zeit, um auf der begrünten Holz-Terrasse Luft zu holen. Einer der Suppengänge ist eine klare Fischbrühe mit Tintenfisch-Dim-Sum, eine eine Umami-Bombe wie eine Reise ans Meer. Die „Kürbissuppe“ fängt das Wesen des Kürbisses ein: eine Crème wie Seide mit konzentrierten Kürbis-Kapseln und dem Öl der Kerne. Interessant ist die „Dunkin Foie Gras“, Gänsestopfleber-Donuts im weißen und schwarzen Schokomantel mit bitterem Topping aus Tonkabohne und Kaffee. Die Schokolade ist knackig und innen schmilzt die salzige Leber, was eine zuerst gewöhnungsbedürftige, dann aber harmonische Kombination ergibt. Was die Fisch-Variationen angeht, ist bei den Vorspeisen vor allem das „Nigiri“ in Erinnerung geblieben. Die einzelnen Bestandteile des Sushis sind darin neu zusammengesetzt. In einer Schale bildet der Reis als durchsichtig-weiße Crème eine Basis, deren Konsistenz und Geruch ein wenig Überwindung kostet, aber in Kombination

# Numéro HOMME

**ACCESSORIES,  
ARCHITEKTUR, FILM,  
FOOD & TRAVEL,  
FOTOGRAFIE, GADGET,  
KULTUR, KUNST,  
LITERATUR, MOBIL, MODE,  
MUSIK, NEWS, TECHNIK**

Search

Numéro

1

BALD  
IM HANDEL

[Abonnement](#)  
[Kontakt](#)  
[Mediadaten](#)  
[Impressum](#)



mit einem haudünnen Thunfisch-Pad und knusprigen Algen-Quadraten überzeugt. Die Interpretation der Spaghetti Carbonara ist dagegen weniger gelungen: Ein Teller Zuckerwatte mit schockgefrostenen Speck-Perlen wirkt wie ein unappetitliches Spinnennetz mit Eiern. Der Speck harmoniert nicht mit der reinen Süße des Zuckers, besser hätte man ihn mit würzigerem Ahornsirup kombinieren können. Auch die kalten Perlen wollen nicht so recht mit der feinen Zuckerwatte zusammengehen. Ein Highlight ist dann wieder der poetische Auftakt der Fleisch-Gänge. Darin ist die Idee des Waldes auf dem Teller eingefangen: Pilze, Kräuter, eine konzentrierte Wild-Praline und brauner Pilz-Sud ergeben zusammen das Aroma eines sonnenerwärmten Waldbodens mit Tannennadeln, Blättern und Moosen. Dass der letzte Fleischgang dann ein fast rohes und schwer zu kauendes Stück Ente beinhaltet, ist in der Gesamtkomposition durchdacht platziert und komplettiert die stets fester werdende Reihe an Konsistenzen. Die folgenden Süßigkeiten sind dann wieder eine leichte Kombination aus Kalt, Warm, Cremig, Fruchtig, Sahnig und Fest. Auf einer schönen schwarzen Schiefer-Platte gibt es kleine Spielereien aus grünem Tee und Mango. Ein perfekter Abschluss, bevor man nahe am Koma an die Bar entlassen wird.

Die Küchenbrigade des 5-cinco weiß genau, warum sie etwas tut – es gibt keine Molekular-Spielerei der Effekte wegen, sondern bekannte Gerichte und Produkte werden dekonstruiert, um sie in neuer Zusammensetzung aus einem anderen Blickwinkel verstehen zu können. Der Service ist angenehm unaufdringlich, aber aufmerksam. Als wir das Bad aufsuchen wollten, sagte die österreichische Chef-Kellnerin, sie hätte es uns schon angesehen und bereits der Küche ein Signal gegeben. Ob das nun stimmt oder nicht; eine bessere Antwort gibt es nicht. Das Restaurant bevorzugt die leisen Töne, was es leistet ist dafür nah an der Perfektion.

*Beitrag: Maja Hoock*

*Bilder: 5-cinco*