

TOSKANA

Auf einen Blick

Hotels

1 Castelfalfi Resort

Der neue Betreiber aus Indien hat noch einmal ordentlich Geld in das Resort gesteckt, das einen ganzen toskanischen Ort einnimmt und alles im Überfluss bietet, darunter ein neues Spa und einen sehr anspruchsvollen Golfplatz.

●●●●● Via Castelfalfi, 50050 Montaiione, Florenz, Tel. 0039-0571-892000, www.castelfalfi.com, 146 Zi. und Suiten, DZ ab € 400 🍷🍴🛀📶🚰

2 Locanda Al Colle

Ganz modernes Haus nicht weit von der Küste, ohne Empfangstresen, dafür aber mit einer großen Sammlung moderner Kunst von Besitzer Riccardo Barsottelli. Das Konzept: Alles soll sich so anfühlen, als sei man Gast in der Villa eines guten Freundes. Maßgeschneiderte Exkursionen, Degustationen, Kochkurse.

●●●● Via La Stretta 231, 55041 Camaiore, Tel. 0039-0584-915195, www.locandaalcolle.com, 12 Zimmer, DZ ab € 245 🍷🍴🛀📶🚰

3 Oltrarno Splendid

Wer doch nach Florenz will, ist in diesem familiengeführten Hotel gut aufgehoben. Individuelle Zimmer in einem Palazzo aus dem 16. Jahrhundert auf der anderen Seite des Arno (Oltrarno), wo das wahre Leben pulsiert.

●●● Via dei Serragli 7, 50124 Florenz, Tel. 0039-055-

4648555, www.oltrarno-splendid.com, 14 Zimmer, DZ ab € 150 🍷🍴🛀📶

4 Terme di Saturnia Natural Destination

Das mehr als hundert Jahre alte Traditionshaus hat sich umbenannt, und es ist ja auch viel passiert rund um die 2000 Jahre alten Schwefelthermen, etwa die neue Terrasse des Hauptrestaurants, neue Anwendungen, Medical Spa mit zwei Ärzten, spezielle Behandlungen auch für Golfer.

●●●●● Località Follonata, Saturnia, 58014 Manciano, Tel. 0039-0564-600811, www.termedisaturnia.it, 124 Zi. und Suiten, DZ ab € 315 🍷🍴🛀📶🚰

5 Villa La Massa

Small Luxury, wie er sein sollte, elegant und dennoch unprätentiös, persönlicher Service, sehr gute Bar, köstliche Küche direkt oberhalb des Arnos, neuer großer Pool – eines unserer Lieblings-hotels in ganz Italien.

●●●●● Via della Massa 24, 50012 Candeli, Tel. 0039-055-62611, www.villalamassa.com, 51 Zi. und Suiten, DZ ab € 550 🍷🍴🛀📶🚰

Restaurants

6 Dek di Prato

Giulia Talantis kreativer Wohlfühlort mitten in Prato. Kreative, moderne Gerichte, viel Crossover, innovative Salumi di Pesce. Gleich nebenan führen die Betreiber eine gut sortierte Weinbar.

●●●● Piazza Santa Maria delle Carceri 1, 59100 Prato, Tel. 0039-0574-475476, www.dekitalianbistrot.com, tgl. 12-16 und 18-1 Uhr, Hauptgericht € 18-35 🍷🍴🛀📶

7 Il Rosmarino

Stimmungsvolle Trattoria unter der Leitung von Matteo Cervini, Comfort Food und Pizza aus dem Holzofen.

●●● Im Castelfalfi Resort, Via Castelfalfi, 50050 Montaiione, Florenz, Tel. 0039-0571-890159, www.castelfalfi.com, tgl. 18.30-22.30 Uhr, Hauptgericht € 18-35 🍷🍴

8 Il Verrocchio

Stefano Ballarino findet die perfekte Balance aus Innova-

tion und toskanischer Tradition. Überraschende Weinkarte, die in den nächsten Jahren noch weiter ausgebaut werden soll.

●●●● In der Villa La Massa, Via della Massa 24, 50012 Candeli, Tel. 0039-055-62611, www.villalamassa.com, Tgl. 19-22.30 Uhr, So 12.30-15 Uhr, Hauptgericht € 30-45 🍷🍴🛀📶

9 La Stellata Country Restaurant

Paolo Cilione verwöhnt die Gäste seit Neuestem mit einem offenen Barbecue-Grill. ●●● In der Terme di Saturnia Natural Destination, Località Follonata, Saturnia, 58014 Manciano, Tel. 0039-0564-600884, lastellata.it, Do-So 12.30-14.30 Uhr, Mi-Mo 19.30-22.00 Uhr, Hauptgericht € 26-28 🍷🍴🛀



10 Molino

Elisa Masonis brandneue Wirkungsstätte: „Wir reden nicht viel, aber servieren dafür besten Wein.“ Und Gerichte wie Gnocchi mit Krebsfleisch oder frisches Thunfischtatar mit Pfirsichwürfeln.

●● Via del Molino 87, 50041 Calenzano, Tel. 0039-055-9330513, www.molino.trattoria.it, Di-Fr 12.15-14 und 19.30-22.30 Uhr, Sa 19.30-22.30 Uhr, So 12.15-14 Uhr, Hauptgericht € 18-26 🍷🍴🌿

11 Osteria al Mare già Vòtapentole

Kunterbunte Osteria, gastfreundlich, junges Team, erstklassige Fischküche direkt an der Küste. Spezialität: typisch toskanisches Cacciucco.

●● Via IV Novembre 15, 58043 Castiglione della Pescaia, Tel. 0039-0564-934763, www.osteriadelmarecdp.it, 10.30-21.30 Uhr, Mo geschl., Hauptgericht € 19-24 🍷🍴🌿

12 Osteria Magona

Zünftiges Gasthaus mit atemberaubender Weinkarte - es liegt ja auch mitten in den Supertoskaner-Reben. Das Fleisch kommt von Metzger-Guru Dario Cecchini.

●● Strada Provinciale Bolgherese 16 b, Loc. Vallone Dei Messi 199, 57022 Bolgheri, Tel. 0039-0565-762173, www.osteriamagona.com, Di-So Mittagessen 12-14.30 Uhr, Snacks 15-16.30 Uhr, Abendessen 19.30-22 Uhr, Hauptgericht € 18-28, Menü € 50 🍷🍴🌿

13 Tenuta di Paganico

Eines der spannendsten kulinarischen Projekte der Toskana: ein Bio-Bauernhof mit eigener Rinderzucht und Metzgerei, Restaurant und vielen weiteren Produkten aus der eigenen Tenuta, die sich über 1500 Hektar erstreckt. Auch Übernachtungen in geräumigen Apartments sind möglich.

●● Via della Stazione 10, 58045 Paganico, Tel. 0039-0564-905008, www.tenuta.dipaganico.it, Di, Mi, Fr, Sa 12.30-14.30 Uhr, Do-So 19.30-21.30 Uhr mit Grill, Menü € 35 🍷🍴🌿🏠

Weingüter

14 Antinori nel Chianti Classico

Antinori gehört zu den ältesten Weindynastien Italiens mit inzwischen 23 Weingütern in allen Teilen Italiens, dazu kommen rund 700 Hektar Besitz in den USA, Chile, Ungarn und Rumänien. Antinori nel Chianti Classico heißt das ultramoderne, 2012 eröffnete Weingut. Ein eindrucksvolles Gebäude, das harmonisch in die Weinberge integriert ist, mit Besucherzentrum.

●●●●● Via Cassia per Siena 133, 50026 Bargino, Tel. 0552-359700, www.antinorichianticlassico.it, Besichtigung und Verkauf: April-Okt. tgl. 10-18.30 Uhr, Nov.-März Mo-Fr 10-17.30 Uhr, Sa und So 10-18 Uhr 🍷

LÜBECKER BUCHT

Auf einen Blick

LÜBECK

Restaurants und Cafés

1 Café Niederegger

Eine Lübecker Institution mit stilvoll eingerichtetem Café im Stammhaus. Zum Kaffee (oder Tee) gibt es hier eine reiche Auswahl an Torten: vom Klassiker Lübecker Nusstorte bis zur Grand-Marnier-Torte.

• Breite Str. 89, 23552 Lübeck, Tel. 0451-5301126, www.niederegger.de, Mo-Fr 9-19 Uhr, Sa 9-18 Uhr, So 10-18 Uhr ☎️📶🚰

2 Newport

Im modernen Glasbau im Hafen mit großer Terrasse stehen gut gemachte norddeutsche Traditionsgerichte wie Scholle mit Speckstippe sowie kreative Gemüseküche auf der Karte – etwa Délice von Apfel mit Sellerie, Nuss und Staudensellerie. Schöne Cocktaillauswahl.

☎️📶 Willy-Brandt-Allee 31A, 23554 Lübeck, Tel. 0451-16085350, www.the-newport.de, Mo-Sa 17-23 Uhr, Hauptgerichte € 22-36 ☎️📶

3 Shanghai

Elegant gestaltet, mit einem bestens sortierten Weinkeller. Gastgeber Zheng Zong Yin serviert aromatisch intensive Gerichte wie gegrillten, scharf gewürzten Oktopus oder saftige Entenbrust – und empfiehlt jeweils den passenden Tropfen.

☎️📶 Koberg 6, 23552 Lübeck, Tel. 0176-32839123, www.shanghai-luebeck.de, Mi-Fr 17.30-23 Uhr, Sa/So 13-23 Uhr, Hauptgerichte € 25-32 ☎️📶

4 Wullenwever

Roy Petermann steht für hohe Küche mit regionalen Akzenten. Im stattlichen Patrizierhaus in der Altstadt serviert er Wolfsbarsch mit Niçoise-Gemüse und Kalbsbacke, in Rotwein geschmort, mit einer Spitzkohlroulade. Sohn Jean-Luc wird demnächst übernehmen und setzt mit Croustillant vom Hummer schon eigene Akzente.

☎️📶 Beckergrube 71, 23552 Lübeck, www.wullenwever.de, Tel. 0451-704333, Mi-Sa 19-21 Uhr, Menü € 95-150 ☎️📶

Einkaufen

5 Mest

Bioschokolade, mallorquinische Mandeln – die Marzipanbrote von Mest punkten mit allerbesten Zutaten und zart-frischem Geschmack. Mehr im schick gestylten Laden in der Innenstadt.

• Breite Str. 13, Tel. 0451-707 24 65, www.mest.de, Mo-Fr 10-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr ☎️

LÜBECKER BUCHT Hotels

6 Gut Immenhof

Das weitläufige Gutsgelände am Kellersee bei Malente wartet mit hochwertig ausgestatteten Gästezimmern und modernen Familiensuiten auf. Im „Melkhus“ nordische Küche, im Fine-Dining-Restaurant „Rodesand“ zeitgemäße, kreative Gerichte mit Fisch und Gemüse. Ein großzügiger Saunabereich gehört ebenso dazu.

☎️📶 Rothensande 1, 23714 Malente, Tel. 04523-88280, https://gut-immenhof.

de, 50 Zi. und Suiten, DZ ab € 277 ☎️📶

☎️📶 „Rodesand“, Di-Sa 18-22 Uhr Hauptgerichte 45-48, Menü 74-115 ☎️📶

7 Hotel und

Ole Liese Wirtschaft

Hotel und das Gasthaus im historischen Gebäudeensemble, umgeben von Wiesen und Pferdekoppeln. In den Zimmern im romantischen Landhausstil lässt sich herrlich entspannen. Die feine Regionalküche mit Gemüse und Kräutern aus dem eigenen Garten hat seit vielen Jahren eine große Fangemeinde.

☎️📶 Panker 1007, 24321 Panker, Tel. 04381-90690, www.ole-liese.de, 23 Zi. und Suiten, DZ ab € 145 ☎️📶

☎️📶 „Ole Liese Wirtschaft“, Mi-So 13-17 und 18-23 Uhr, Hauptgerichte € 29-41 ☎️

8 Weissenhaus Private

Nature Luxury Resort

Eingebettet in eine großzügige Landschaft aus Alleen, Wäldern und Parkanlagen, besteht das Schlossgut aus elf historischen Gebäuden, in denen allein das Wohnen in den eleganten Suiten zum Luxus-Event wird. Im Restaurant „Bootshaus“ direkt am Strand ist die Küche italienisch ausgerichtet, geöffnet für Lunch und Dinner.

☎️📶 OT Weissenhaus, Parkallee 1, 23758 Wangels, www.weissenhaus.de, 55 Zi., DZ ab € 490 ☎️📶

☎️📶 „Bootshaus“, tgl. 13-16.30 und 18-21 Uhr, Hauptgerichte € 25-69 ☎️📶

Restaurants/Cafés

9 Ahoi Kaffeerösterei

Die sorgfältig gerösteten Mischungen kann man vor Ort im kleinen Café als Espresso, Filterkaffee oder Cappuccino verkosten.

• Im Hafen 2, 23669 Niendorf/Ostsee, www.ahokaffee.de/nierendorf, Mo-Fr 10-17 Uhr, Sa/So 10-17.30 Uhr ☎️

10 Butz

Frühstück, Lunch, Kaffee und Kuchen sowie eine große Abendkarte. Küchenchef Andreas Jäger bietet norddeutsche Traditionsgerichte und mediterran inspirierte Kreationen. Schöne Zimmer.

☎️📶 Hackendohrredder 3, 23684 Scharbeutz, www.butz-ostsee.de, Mo-Fr 8-21.30 Uhr, mittags 12-14 Uhr, abends 17-20.30 Uhr, Sa/So 8-22 (Küche durchgehend ab 12 Uhr), Hauptgerichte € 23-34 ☎️📶

11 Das Leo

Junges Strandrestaurant mit Charme. Die Küche bietet Norddeutsches wie Scholle Büsumer Art, aber auch alpinen Kaiserschmarren.

☎️📶 Strandallee 99a, 23683 Scharbeutz, Tel. 04503-7078188, www.das-leo-scharbeutz.de, Mo-So 12-21 Uhr, Hauptgerichte € 15-34 ☎️📶

12 Hamptons

Design im amerikanischen Bäderstil, steht auf der Karte Trendiges: Sushi-Rolls und Trüffelpasta. Gut sind die handgemachten Fritten.

☎️📶 Strandallee 142b, 23683 Scharbeutz, Tel. 04503-6666, www.hamptonsscharbeutz.de, Nov.-April: Mo-Di, Do 17-22.30 Uhr, Fr-So 12-22.30 Uhr Hauptgerichte € 22-46 ☎️📶

SÜDTIROL

Auf einen Blick

Weingüter

1 Kellerei Terlan

Die Kellerei Terlan ist eine der führenden Genossenschaften Südtirols mit langjähriger Weißweintradition. Spezialität ist u. a. der Weißburgunder, der hier als Jahrgangsrarität zu ungeahnter Größe aufläuft. Ob Terlaner Cuvée, Nova Domus als Terlaner Riserva oder die Grande Cuvée Terlaner 1, die Weine zeichnen sich alle durch vibrierende Mineralik und unerschütterliche Struktur aus. Großes Reife-potenzial!

●●●●● Silberleitenweg 7, 39018 Terlan, Tel. 0039-(0)471-25 71 35, www.cantina-terlano.com, Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-12.30 Uhr ☞

2 Tenuta J. Hofstätter

Die Tenuta J. Hofstätter ist berühmt für ihre facettenreichen Gewürztraminer, herausragenden Spätburgunder sowie als Vorreiter für den Lagengedanken des kleinstmöglich gedachten Herkunftsschutzes, der Vigna. Martin Foradori Hofstätter und Sohn Niklas bewirtschaften den Betrieb heute als Doppelspitze. Neben den Südtiroler Spitzen sind Hofstätters auch an der Mosel aktiv, produzieren alkoholfreien Wein sowie einen formidablen Sekt aus 100 Prozent Chardonnay.

●●●●● Rathausplatz 7, 39040 Tramin an der Weinstraße, Tel. 0039-(0)471-86 01 61,

www.hofstatter.com/de, April-Okt.: Mo-Fr 10-13 und 14-18 Uhr, Sa 10-15 Nov.-März: Mo-Fr 14-17 Uhr, Sa 10-15 ☞

3 Weingut Alois Lageder

„Diversity is key“ so das Motto der Familie Lageder, die ihren Betrieb seit 2004 nach den Grundlagen der biodynamischen Landwirtschaft bewirtschaftet. Über 30 Rebsorten werden bei Lageders angebaut, drei Sortimentslinien gliedern das Angebot: die Rebsortenweine, die Kompositionen und Crus. Seit 2024 werden nicht nur die eigenen, sondern auch die Rebflächen der 60 Partnerwinzer biodynamisch zertifiziert bewirtschaftet.

●●●●● Grafengasse 9, 39040 Margreid an der Weinstraße, Tel. 0039-(0)471-80 95 00, aloislageder.eu, Führungen nach Voranmeldung ☞

4 Nusserhof, Gloria Mayr

Der Nusserhof ist ein wenig wie das kleine gallische Dorf, das seinen Weg ungeachtet äußerer Umstände konsequent und unbeirrt fortsetzt: Ausschließlich autochthone Rebsorten, Handarbeit, biologische Bewirtschaftung sowie die nötige Zeit als wichtiger Faktor für höchste Qualität sind die Mosaiksteinchen für die beispiellosen Weine des Nusserhofs. Ob Lagrein, Vernatsch, Teroldego oder Blaterle, der Nusserhof bildet das Tal mit

seiner Vielfalt ab wie unterm Brennglas.

●●●●● Josef-Mayr-Nusser-Weg 72, 39100 Bozen, Tel. 0039-(0)471- d97 83 88, Besuch nur nach Voranmeldung ☞

5 Pranzegg, Martin & Marion Gojer

Der Anitz Pranzegg liegt am Bozner Leiten mit weitem Blick über das Tal. Unverfälschte Herkunft auf der Flasche abzubilden ist Martin Gojers Ziel. Von der Traube zum Wein arbeitet er biody-

namisch, vergärt ausschließlich spontan und mit langer Reifezeit auf der Hefe. Die Weine werden ungeschönt und ungefiltert mit nur minimalen Mengen an Schwefel gefüllt. Vernatsch, Lagrein, Gewürztraminer sowie alte Mischsätze bilden das Fundament von Pranzegg.

●●●●● Kampennerweg 8, 39100 Bozen, Tel. 0039-(0)331-281 42 73, www.pranzegg.com, Besuch nur nach Voranmeldung ☞

