

DEUTSCHE **FOOD**

and

TRAVEL

Spektakuläre
SPAS

Aromen aus
SPANIEN

Gourmet Travelley
**BERLIN
VIETNAM**

**AFRIKAS
SCHÖNSTE
KÜSTEN**

**STÄDTE
FÜR FOODIES**

**33 WÄRMENDE
REZEPTE**

MAR/APR 26 D 7,99 € A 8,90 €



CH 12,80 sfr, B/L 9,40 € I 9,40 € E 9,00 €

City Guide
MÜNCHEN

Restauratoren den Fokus auf Gemütlichkeit sowie kulturelles als auch architektonisches Erbe



MALLORCA-TRÄUME

In den sanften Hügeln der Alaró-Region empfängt die spektakuläre **Finca Banyols Mallorca** ihre ersten Gäste. Die Olivenmühle aus dem 15. Jahrhundert wurde von von IHG Hotels & Resorts sorgfältig renoviert und ist von alten Olivenhainen, weitläufigen Weinbergen und duftenden Obstbäumen umgeben. Und wie man es sich von einer mediterranen Urlaubsflucht wünscht, ist das Design eine Hommage an die natürliche Schönheit der Insel, mit natürlichen Materialien, luftigen Räumen, warmen Farbtönen und sanften Texturen, die rustikale Ambiente mit Modernität verbinden. Auch das Wellnessangebot ist ganz auf Natürlichkeit ausgerichtet – für die Spa-Behandlungen werden eigenes Bio-Olivenöl und Honig verwendet. So steht einem entspannten Urlaub nichts mehr im Weg. fincabanyols.com

KULTUR-HOTSPOT

Das Luxushotel-Schwergewicht Mandarin Oriental feiert mit dem **Mandarin Oriental, Wien** sein Debüt in Österreich. Das ehemalige Gerichtsgebäude aus den frühen 1900er Jahren beherbergt 86 Zimmer und 52 Suiten, in denen Jugendstilelemente mit dem eleganten zeitgenössischen Stil verbunden werden, für den die Gruppe bekannt ist. Das Hotel liegt im UNESCO-geschützten ersten Bezirk Wiens, die Gäste nächtigen also im Herzen eines der kulturellen Zentren Europas. Unter der Leitung von Küchenchef Thomas Seifried werden vier Restaurants – darunter ein gehobenes Fischrestaurant – mit Sicherheit für Gesprächsstoff sorgen, das charakteristische The Spa at Mandarin Oriental perfektioniert das luxuriöse Angebot. mandarinoriental.com

Von oben: von der Olivenmühle zum Fünf-Sterne-Anwesen – Finca Banyols Mallorca; luftige, helle Räume; im Mandarin Oriental, Wiens neuer Feinschmecker-Hotspot im ersten Bezirk

