

Stil



Raffiniert nackt

Luxus-Kommune
auf Ibiza: Wo sich
Hippie-Träume
und höchster
Komfort vertragen
18



Reis- anstatt
Weisswein:
Edel-Sake ist
so süffig
wie vielfältig
12



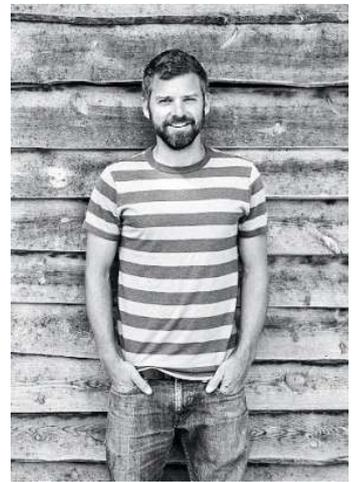
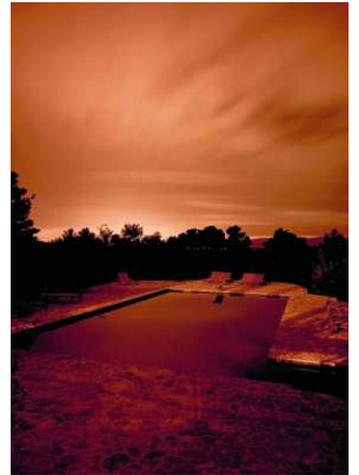
Sonntagsoutfit 4

Hat das Stil? 5

Rezept 16

Wein-Keller 17

Wanderung 21



Farm für Freigeister

«La Granja» ist der Gegenpol zum hippen Partyleben, das Ibiza einst berühmt gemacht hat. Zwischen Pinien, Kakteen und Zitrusbäumen finden Mitglieder des Luxus-Hippie-Resorts himmlische Ruhe – die mitunter von sehr belebenden Begegnungen unterbrochen wird

Hauke und Jo kommen aus Berlin. Sie sind gutge-launt und braungebrannt, die langen Haare haben sie auf dem Hinterkopf zu einem Dutt gezwirbelt. Früher gehörten sie zum Personal der Szene-Bar Tausend in Mitte, jetzt kellnern sie auf Ibiza. Wobei, vielmehr kümmern sie sich um Gäste, so wie man das auch zu Hause macht: Sie öffnen eine neue Flasche Rosé, wenn die alte leer ist, und fragen, ob noch jemand ein Paar Tapas möchte.

«La Granja», ihr neuer Arbeitsplatz, war früher ein Bauernhof. Er steht einsam zwischen hohen Pinien auf einer Anhöhe im von Landwirtschaft geprägten grünen Zentrum Ibizas. Bei klarem Wetter sind von hier aus die Nachbarinsel Formentera und das spanische Festland zu sehen. Die Gäste? An diesem Abend hat sich eine bunte Mischung aus Feriengästen, Ibiza-kern und Menschen aus aller Welt, welche die Insel zu ihrer Heimat gemacht haben, um den Pool versammelt. Am Mischpult wippt DJ Alfredo. Alfredo Fiorito hat vor vie-

len Jahren den Balearic Beat erfunden und gilt als Vater des Rave. Er ist jetzt knapp über sechzig und lebt von Gelegenheits-Gigs wie diesem. Doch der kühne elektronische Mix, den er aus den Boxen jagt, macht noch immer gute Laune.

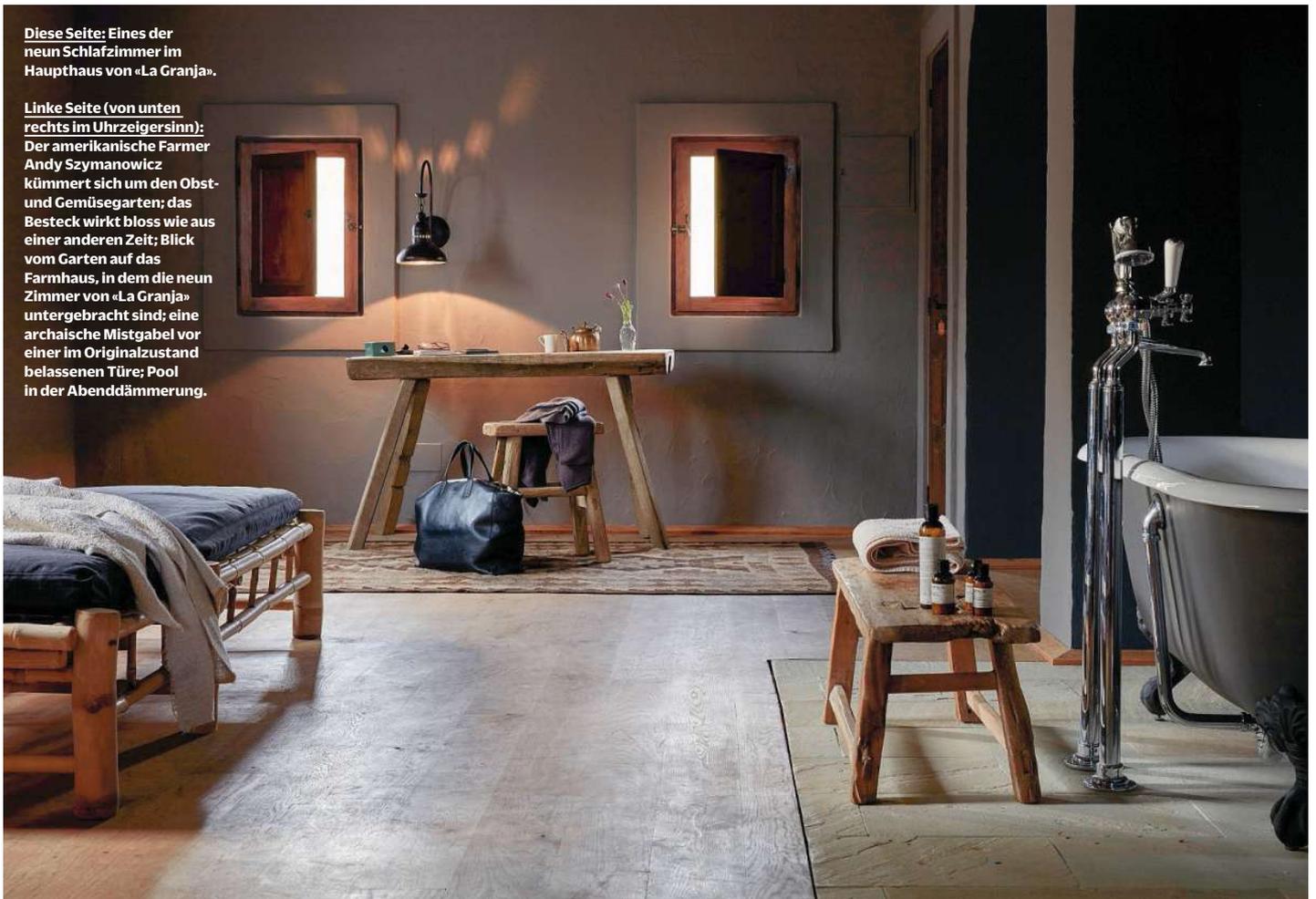
Wer nicht tanzt, lehnt an der Bar unter einem ausladenden Johannisbrotbaum und bestellt Drinks wie «Basil Pomada» auf Gin-Basilikum-Bitter-Lemon-Basis, gemischt von Pancho Ortenzi, einem Argentinier mit wildem Vollbart und schwarzen, von einer Sonnenbrille kaum gebändigten Locken. Bevor er als Alchimist und Barkeeper nach Spanien geholt wurde, produzierte er noch schnell eine Dokumentation über den mexikanischen Agavenschnaps Mezcal.

Tische wie aus dem Engadin

Es fällt schwer, das Anfang Juni eröffnete «La Granja» als Hotel wahrzunehmen. Und doch ist es eines, konzipiert von Claus Sendlinger, dem visionären Gründer und CEO der Firma Design Hotels. «Ich wollte schon immer ein Farm-

Diese Seite: Eines der neun Schlafzimmer im Haupthaus von «La Granja».

Linke Seite (von unten rechts im Uhrzeigersinn): Der amerikanische Farmer Andy Szymanowicz kümmert sich um den Obst- und Gemüsegarten; das Besteck wirkt bloss wie aus einer anderen Zeit; Blick vom Garten auf das Farmhaus, in dem die neun Zimmer von «La Granja» untergebracht sind; eine archaische Mistgabel vor einer im Originalzustand belassenen Türe; Pool in der Abenddämmerung.



haus mit Gästezimmern machen», sagt der gebürtige Augsburger, «La Granja hat dafür die richtige Grösse, eine perfekte Lage und ist ausserdem einzigartig schön.» Die neun Zimmer im maurisch angehauchten Hauptgebäude und die zwei weiteren im Gästehaus unterstreichen den pastoral-unschuldigen Charakter der gut 200 Jahre alten Farm: Sie sind sparsam möbliert mit massiven spanischen Holzbetten sowie grob gezimmerten Tischen und Bänken, die einem Berghof im Engadin entstammen könnten. Über den als Nachttische eingesetzten Holzstühlen baumeln Lampen, die aus indischen Suppentöpfen gefertigt wurden, auf blassroten Terrakottaplatten liegen Teppiche mit mexikanischen Mustern.

Es gibt weder Fernseher noch Telefon, dafür ist die auf Ibiza hergestellte Bettwäsche fein, seidig glatt und blütenweiss, Gin, Wodka und Rum der Zimmerbar sind handverlesene Fair-Trade-Destillate, und in den grosszügigen Kalksteinbädern stehen Retro-Ba-

dewannen und die hervorragenden Produkte von Le Labo.

Plausch über Hühnerrassen

Ein elegantes Landhotel also? Ein Agriturismo der Luxusategorie? Nicht ganz, denn «La Granja» ist kein Ort für Ferien auf dem Bio-Hof, auch wenn Bienen, Hühner und Ziegen dem schon lange hier lebenden Mini-Pony und dem Hängebauchschwein bald Gesellschaft leisten werden. «Hier steht der intellektuelle Austausch im Vordergrund», sagt Claus Sendlinger. Denn Ibiza ist nicht nur eine immer noch extrem pulsierende Party-Insel, sondern auch ein äusserst kosmopolitischer Ort, an dem kreative Köpfe wie Cirque-du-Soleil-Gründer Guy Laliberté, Super-DJ Sven Väth und Kunstmogul Lio Malca ganz oder teilweise leben. «La Granja» soll ihr Treffpunkt werden: «Wir schenken Ibiza Hippies, den alternativen Luxus suchenden Modedesignern, Musikern und Milliardären ein Klub-Haus, einen Platz, an dem sie sich austauschen können», erklärt Sendlinger sein

Hotels mit Mission

Tribewanted, weltweit

Bali, Umbrien, Papua-Neuguinea, Sierra Leone: vier Destinationen, ein Konzept. Dieses lautet: im Kollektiv arbeiten, zusammen essen, Spass haben, politisieren.

● tribewanted.com

Green Village, Bali

Umweltfreundliche Luxusvillen: Geht das? Ja, hier wurden sie so ökologisch wie möglich gebaut. Ihre Gäste helfen der nachhaltig konzipierten *Green School*.

● greenvillagebali.com

One World Foundation, Sri Lanka

Die Wienerin Kathrin Messner gründete eine Schule und erstellte ein Guesthouse, das Künstler und kunstsinnige Menschen vereint.

● owf.at/de/ayurveda-guesthouse

Konzept. «Dazu haben wir auch die wöchentlichen Farmer's Tables ins Leben gerufen, bei denen über alternative Bewässerungsmethoden, über Nachhaltigkeit oder Fast vergessene einheimische Hühnerrassen gesprochen wird.» Voraussetzung für die Teilnahme: Man muss Mitglied bei Friends of a Farmer sein, einer Organisation, die sich mit Kunst, Musik und Landwirtschaft beschäftigt und bereits Projekte in Mykonos, Tulum und Berlin unterstützt.

Gäste, die ein Zimmer gebucht haben, können sich mit an den Tisch setzen, denn mit ihrer Reservierung werden sie für die Zeit ihres Aufenthalts automatisch Mitglied bei Friends of a Farmer. Anders gesagt: Nur Mitglieder bekommen einen Zimmerschlüssel. Hier liegt das wahre Experiment: Das Haus präsentiert sich als schwer zu fassende Mischung, als Hotel, Klub, Members-only-Gästehaus - das erste dieser Art bei Design Hotels. Landwirtschaft ist Teil des Projekts: Gleich unterhalb des Pools wachsen Paprika und ▶



Links: Claus Sendlinger, Gründer und CEO von Design Hotels und Erfinder von «La Granja».

Unten: Die Hotelbar wurde unter einem gigantischen Johannisbrotbaum installiert.

Rechts: Eines von zwei Gästehäusern, die ein paar zusätzliche Zimmer bieten.



◀ Melonen, Zwiebeln und Bohnen, Salate, Gurken und Auberginen. Was reif ist, wird in die Küche gebracht, «La Granja»-Chef José Catrimán zaubert wunderbare Salate und Gemüsegerichte daraus.

Was wann und wo in der rost-roten Ibiza-Erde angebaut wird, entscheidet der New Yorker Andy Szymanowicz – er hat schon im Hudson Valley und in Kalifornien eigene Felder bestellt. «Hier ist alles kleiner, und ich kann nach Lust und Laune experimentieren, neue Komposte ausprobieren und wechselnde Obst- und Gemüsesorten heranziehen», sagt er. «Unsere Gäste können sich einbringen. Wir organisieren Programme und Kurse, etwa zum Kompostieren oder Einmachen. So versuchen wir, den natürlichen Kreislauf zwischen Küche und Garten zu veranschaulichen.»

Natürlich kann man den Farmer-Hokusokus ausblenden und «La Granja» einfach wie ein intimes, besonders schönes Hotel genießen. Man steht morgens auf, hört die Vögel durch die offene Terrass-

sentür, streift sich etwas über und läuft barfuss auf die Veranda, wo zwei lange Gemeinschaftstafeln stehen. Über den Pool hinweg schaut man auf grüne Hügel, vereinzelte weiße Wohnwürfel sind in die Landschaft gestreut.

Wer möchte, nimmt sich einen Korb und holt sich aus dem Garten Tomaten, eine Avocado oder Himbeeren zum Frühstück. Das Brot ist selbst gebacken, die Konfitüre hausgemacht. Und danach? Ein paar Runden im Pool? Eine Yoga-Session? Mit einem guten Buch auf den Liegestuhl? Irgendwann wird José aus der Küche kommen und fragen, was es zum Lunch geben soll. Bald stehen ein Krug mit Gazpacho, ein Teller mit marinierten Sardinen, eine Platte mit grilliertem Oktopus und kurz gebratenem Gemüse und eine Salatschüssel auf dem Tisch. Dazu ein Bio-Weisswein aus Katalonien, danach ofenwarme Schoko-Törtchen. Alles unkompliziert, leicht, köstlich.

Will man die Insel erkunden, braucht man nur jemanden auf «La Granja» zu fragen und bekommt



Auf einen Blick

Anreise

Edelweiss fliegt sechsmal pro Woche von Zürich nach Ibiza. Tickets ab etwa 220 Franken; flyedelweiss.com Vom Flughafen ist «La Granja» rund 20 Fahrminuten entfernt. Tipp: Auto mieten, auch für spätere Touren.

Unterkunft

Mit der Buchung eines Zimmers in «La Granja» wird man für den Aufenthalt Mitglied bei Friends of a Farmer. DZ ab 350 Euro, Tel. +34 615 406 588; lagranjaibiza.com

Beste Reisezeit

August bis November, April bis Mai.

gute Tipps: Dalt Vila, die zauberhafte Altstadt von Ibiza-Stadt, oder das schicke Strandlokal El Chiriguito an der Playa Es Cavallet. BoBo-Alternative: «La Paloma», ein alteingesessenes, lässiges Restaurant in San Lorenzo. Am Samstag geht man auf den Hippie-Markt in Las Dalias, danach an den Benirràs Beach in San Miguel, wo alte und junge Aussteiger die Sonne heruntertrollern. Am Montagabend auf die «Flower Power Night» ins «Pacha». Und jederzeit in die Dörfer: Santa Gertrudis, fast zu hübsch, um wahr zu sein, Santa Agnès, wo es nicht viel mehr gibt als eine strahlend weiße Kirche und das «Can Cosmi» mit den angeblich besten Tortillas der Insel, oder das verschlafene Sant Carles de Peralta an der Ostküste mit ein paar netten Bars und Boutiquen. Alles ist von «La Granja» aus in weniger als 30 Minuten per Auto zu erreichen – und ebenso schnell ist man wieder zurück, auf dem Bauernhof mit Klub-Hotel, dem coolsten Ort der Balearen. *Patricia Engelhorn*