

Paradies auf Erden

Das Taj Exotica Resort & Spa Mauritius



Fotos: World Hotel Award

Gilt mit seinen nur 65 großzügigen Villen als eine der besten Anlagen auf Mauritius: das „Taj“.

Mauritius ist das Traumziel aller Flitterwöchner, entsprechend viele verliebte Pärchen tummeln sich in den Hotelanlagen. Doch neben diesen eher aktiven Zeitgenossen zieht dieses Paradies auf Erden verstärkt Menschen an, die Ruhe und Anonymität suchen. Keine andere Anlage erfüllt diesen Anspruch so perfekt wie das Taj Exotica Resort & Spa an der Westküste von Mauritius. Betreiberin der Ende 2004 eröffneten Anlage ist die Indian Hotels Company Ltd., die bereits mit dem Taj Mahal Hotel in Mumbai neue Standards gesetzt hat. Das Pendant auf Mauritius wird vom Luzerner Top-Hotelier Hans E. Koch gemanagt – die beste Voraussetzung, den hohen Standard zu halten. Sein Anspruch ist es, für die Gäste die entspannte Weisheit Indiens mit wunderbarem Luxus zu verbinden.

Bei meinem Besuch des Taj Exotica Resort an der Tamarin Bay von Mauritius staunte ich wie ein Kind beim Anblick der herrlich angelegten Villen. Sie sind so gruppiert, dass ihre Bewohner vom Bett aus freien Blick auf den Ozean und auf den weißen Sandstrand haben. Betrachtet man das Ensemble aus der Luft, erinnert die Anlage „Taj“ an eine gigantische Hand mit lang ausgestreckten Fingern. Als ich meine Villa betrat, wusste ich: So sieht das Paradies aus. 163 Quadratmeter groß, mit eigenem Pool und einem riesigen Wohn-

Patrick Rosenthal



Der Hoteltipp

Lifestyle-Experte Patrick Rosenthal, Gründer des „World Hotel Awards“, ist in den Nobelbergen der Welt zu Hause. Diese Woche schwärmt er vom Taj Exotica Resort an der Westküste von Mauritius. Wer möchte, kann sich hier auch von indischen Ayurveda-Ärzten Tipps für natürliche Therapien holen.

raum im Freien. Von hier hat man einen großartigen Blick auf den traumhaften Strand und das türkisfarbene Meer. Wer am Pool statt zu schwimmen etwas entspannen möchte, macht es sich auf dem riesigen Tagesbett bequem und schlummert sanft im Halb-

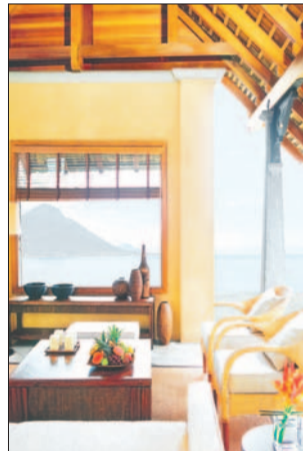


Schlummern und träumen im Halbschatten

schatten. Abends dann wölbt sich ein fantastischer Sternenhimmel über dieser Oase. Aber auch das Innenleben der Villa bietet Annehmlichkeiten wie Flachbildschirm, Internetanschluss und DVD-

Schon die Dusche bietet Platz für eine Großfamilie

Player, begehbaren Kleiderschrank und eine gläserne Dusche, die so geräumig ist, dass eine Großfamilie hineinpasst. Unter der Außendusche im eigenen Innenhof spüre ich die Sonne auf der Haut, während meine Blicke in den Himmel schweifen.



Die Villen bieten jeden Luxus.

i Kontakt

Taj Exotica Resort & Spa
Wolmar, Flic en Flac
Mauritius
Tel.: +230 4 031 500
Fax: +230 4 535 555
E-Mail: exotica.mauritius@tajhotels.com
www.tajhotels.com

Wie auf Kommando hellen sich die Mienen auf, öffnen sich alle Türen des kleinen Ristorante in der Nähe von Ancona: Klaus schwebt ein, der Tedesco aus Bavaria. Ein Zauberer der guten Laune. Und plötzlich zieht ein verzehrender Duft durchs Ristorante. Ein Geruch, der ins Hirn dringt, von dort in den Bauch. Sinnlich, erotisch. Alle schnüffeln – nach den frischen Trüffeln!

Klaus hat sie eigens mitgebracht. Und er hobelt sie nun über die Nudeln – in hauchdünnen Scheibchen zwar, doch äußerst großzügig. Der Spender weiß natürlich, dass das Kilo weiße Herrentrüffel beim Nobel-Italiener derzeit sündhafte 9000 Euro kostet. Aber er weiß auch, wo die Juwelen des Waldes zu finden sind. Und vor allem: wie man sie findet.

Klaus Wilhelm Gerard, der 60-jährige Unternehmer aus dem voralpinen Peißenberg, ist ein Tartufo, eine Trüffel Nase. Seit er als junger Mann im Elsass seine erste getrüffel Gänseleberpastete genoss, ist er dem Zauber des Edelpilzes verfallen.

Sein Hofgut steht gleich hinter Ancona. Die 500 Einwohner der stolzen Hügelmunicipale Monte San Vito haben ihren Klaus liebevoll vereinnahmt: Er wird das tausendjährige Staufertächen im kommenden Herbst wieder mit einer Fiera della birra bavarese samt Trachtlern und Blasmusik erfreuen.

Schwieriger war da schon die Sache mit den Trüffeln. Wie in



Klaus Wilhelm Gerard ist eine Trüffelnase. Er jagt mit seinen Lagottos seit vielen Jahren die verborgenen Schätze.

Schnüffeln nach Trüffeln

Ein Bayer schürft in Italien nach dem ultimativen kulinarischen Kick



Ein Kilo der begehrten Pilze kann im Restaurant locker 9000 Euro kosten.

den Nachbarprovinzen Emilia Romagna und Toskana gedeihen auch in Le Marche die edlen Wildpilze. Aber wann und wo? Mit Andechser Bier schmeichelte sich Klaus, der Bavarese, in die schweigsame Gilde der Schnüffler ein, lauschte ihnen ihre Geheimnisse ab. Und endlich hielt er nach strenger Prüfung den grünen Tesserò in der Hand, Trüffelsammelausweis Nr. 4809 – als einziger Deutscher in ganz Italien.

Wie also funktioniert die Suche? Klaus weiß, wo er suchen muss. Vor Ancona geht's über gewundene Sträßchen bergauf in den Wald. Die Klappe öffnet sich, und ein braungraues Woll-

knäuel purzelt heraus. Gefolgt von einem geschorenen weißen Energiebündel. Zwei Trüffelhunde der uralten Rasse Lagotto Romagnolo senken witternd ihre Schnüffelnasen.

Auf einmal fliegen Dreck und Steine. Mit einem Satz ist Herrchen bei dem Tier, drängt es weg und sticht seine Vanghetta, eine spitze kurzstiellige Schaufel, in den Boden. Ecco! Hier ist die Trüffel, groß wie ein Taubenei, schwarz, rissig vernarbt. Und – sie duftet!

Nach knapp zwei Stunden füllt die Beute zwei Hände: satte 120 Gramm schwarze Tuber melanosporum, vulgo Périgord-Trüffel. Ein Wert von annähernd

i Maßgeschneiderte Touren

Komplette Genießerpakete rund um die Trüffel bietet Klaus Wilhelm Gerard mit seiner Firma „the italian way GmbH“ in 82380 Peißenberg, Aichstraße 3-7 (www.trueffel-reisen.de). Die Touren sind maßgeschneidert für Gruppen von 15 bis 40 Teilnehmern, zum Beispiel für Clubs wie Lions oder Rotary, Köche-, Gourmet- und Gastronomievereinigungen oder auch für Incentives. Einzelreisende werden problemlos

eingebunden. Vier Tage lang geht es jeweils all inclusive um Kunst, Geschichte und Kulinaria in der Region Le Marche. Termine 2007 u.a.: Mai/Juni: Kunst, Kultur und Geschichte der Renaissance; Juli/August: Opern und Trüffel; Ende November: „Viaggio tartufissimo“, Trüffel total (jeweils ab 1300 Euro). Air Dolomiti (www.airdolomiti.de) fliegt in Partnerschaft mit der Lufthansa (www.dlh.de) von München nach Ancona.

100 Euro, der sich allerdings auf dem Weg bis ins Nobelrestaurant fast vervierfachen wird. Doch hier geht's nicht um Geld, sondern um sinnlichen Gewinn. „Ich bin Trüffelsucher aus reiner Leidenschaft“, sagt Klaus Wilhelm Gerard. Mit derselben Hingabe widmet sich der begnadete Kochkünstler der Natur, den Landleuten, ihrem Küchenerbe und der Kultur der Region.

Und was das Essen betrifft: Für gegrillte Sogliola (Seezunge) setzt sich Klaus gern ins „La Ter-

razza“ in Ancona, am Pier der Fähre nach Patras. In Senigallia lässt er sich sterngekröntem Stoccafisso (Stockfisch) servieren. Aber so richtig daheim fühlt sich der Gourmet erst drinnen im Land – bei Nachbarin Innocenzas handgerollten Nudeln mit Kapaunenbrust, bei Baldinas selbst gesammelten Steinpilzen in Monte Fiascone oder bei Maria Antonias dampfenden Fettuccine-Töpfen in Cupramontana. Jeweils mit Trüffeln satt, versteht sich. **Gerhard Merk**

Ihr Reiseziel für nächste Woche

Romantik-Hotels laden ein zu genussvollen Erlebnissen am Valentinstag