



Die Lady Gaga unter den Hotels

Das «Kameha Grand» bietet grandioses Theater. Wem das Interieur von Marcel Wanders zu dick aufgetragen ist, kann immer noch die Augen schliessen. Das allerdings wäre schade.



«Life is grand!»: Das «Kameha Grand» bietet jede Menge Extravagantes, zum Beispiel eine Shisha-Lounge. YDO SOL

VON SILVIA SCHAUB

Wenn man im «Kameha Grand» nur schlafen will, ist man definitiv am falschen Ort. Hier wird nämlich Theater gespielt – und wie! Nicht auf einer Bühne, sondern in seinem Sein als Ganzes. Er wolle die Menschen bewegen, meinte Marcel Wanders bei der Hotelöffnung im letzten Jahr. Und wohl auch unterhalten. So lässt der niederländische Designer die Hotelgäste in sein Spiel mit Schalk, Ironie und fröhlicher Inszenierung eintauchen. Nachdem man zwischen City und Flughafen an lauter gesichtslosen Bürogebäuden vorbeigekommen ist, wirkt das Grandhotel von aussen sowie sein Interieur wie eine Offenbarung. Diese Opulenz, ja Verrücktheit! Man fühlt sich fast wie Alice im Wunderland. Der Blick fährt Achterbahn, hüpf von Überraschung zu Überraschung: Überdimensionierte Kuhglocken als Lampenschirme über der Réception, riesige japanische Blumenvasen, eine Bar ganz in Gold, Türen, die wie Schokoladetafeln aussehen. Wanders hat nicht zu viel versprochen.



DOCH SCHON WERDEN wir vom Personal von unserer Achterbahnfahrt zurückgeholt. Ganz sanft – und überaus höflich. So viel Freundlichkeit kann schnell aufgesetzt wirken. Aber das Credo von Hoteldirektor und Buchautor Carsten K. Rath «Professionalität ohne Herzlichkeit ist Arroganz» scheint hier bei den Mitarbeitern in Fleisch und Blut übergegangen zu sein. Denn auch im Restaurant oder an der Bar, wo immer man ihnen begegnet, ist ihnen die Freude und der Stolz, hier arbeiten zu dürfen, vom Gesicht zu lesen.

■ KAMEHA GRAND

Ort: Kameha Grand, Glattpark, Dufaux-Strasse 1, 8152 Zürich, www.kamehagrandzuerich.com.
Lage: Zwischen City und Flughafen im Industriegebiet Glattpark.

Auch unser Gesicht erhellt sich, als wir nach einer erholsamen Massage im Spa (unter dem Dach mit superber Aussicht) in einer der Themensuiten zum Probeschlafen einchecken. Nun, für manche mag das Interieur etwas zu dick aufgetragen sein. Wir aber fühlen uns wohl in der Princess-Suite mit dem dunkelbraunen Schokoladenschrank und dem übergrossen Wandbild mit rosa Rosen. Das Sofa ist in edlem Brokat bezogen, dazu eine Schneiderbüste im gleichen Stoff. Und auf dem Schminktisch, der auch als Schreibtisch dient, warten schon süsse Cupcakes auf uns. Raths Versprechen «Life is grand!» ist hier nicht zu hoch gegriffen. Nicht ganz so grandios ist die Technik. Bei unserem Besuch kämpfte sie mit Anfangsschwierigkeiten: Die Storen spielten verrückt – oder sie inszenierten sich selbst nach einem uns verborgen gebliebenen Musikstück. Wenigstens war das Problem nach dem Nachtessen behoben.

DAS GENOSSEN WIR im «Yu Nijyo», wo Wanders ebenfalls mit Traditionen spielt und sie neu interpretiert. So erinnern die Holzpaneele an den Wänden an die Schweizer Scherenschnittkunst, zeigen aber japanische Motive. Hier allerdings kocht abends nicht ein Japaner, sondern der Norddeutsche Norman Fischer. Seine Küche ist sehr wohl japanisch, fernöstlich angehaucht, basiert aber auf regionalen Produkten. Ganz anders in «L'Unico», wo Wanders einen übergrossen Teller von der Decke baumeln lässt. Dort ist Igino Brunis Reich; eine authentische Pasta-Werkstatt. Sein Team bereitet hier die Teigwaren direkt vor den Augen der Gäste zu.

Uns zieht es nach dem Gourmetnachtessen in die Bar für einen Schlummertrunk. Nochmals eine Prise Glamour einatmen. Und dann ab ins Bett. Das Bitte-nicht-stören-Schild passt perfekt zu unserem Eindruck des Hotels: «got a little crazy last night».



Am Apalachicola River hängen das Spanische Moos in Zotteln herunter.

SASCHA RETTIG

fache Ausstattung und helles Licht – sitzen vor allem Einheimische. Das halbe Dutzend kostet nicht viel mehr als ein Imbiss. Luxus zum Snackpreis, wenn man so will, und denkbar chichi-frei und rustikal serviert. Der Kellner bringt zwei Tablett, ausgelegt mit Papier, auf dem die Austern liegen: Sie sind zwar gross, ziemlich fleischig und überhaupt nicht fischschleimig, aber nicht zwangsläufig gesund und kalorienarm zubereitet. Grosszügig mit Parmesan bestreut und dick überbacken, werden selbst Austern zur üppigen Mahlzeit.

WIE GUT, DASS ES AN DER «Forgotten Coast» unzählige Möglichkeiten gibt, um die Natur zu erkunden. Über kilometerlange Brücken erreicht man

St. George Island. Gut ein Drittel bis zum äussersten Zipfel am East-End ist seit 1980 State Park. Julian Kulick arbeitet hier als Ranger. St. George Island – 45 Kilometer lang, aber nur schmale 2 breit – ist wie Shell Island eine Düneninsel, doch bewohnt, und nicht nur mit dem Auto erreichbar, sondern auch gut mit dem Fahrrad zu entdecken oder am Ufer entlang zu erpaddeln. «Schon die Indianer haben hier gejagt und Austern gefischt», sagt der Ranger über die Insel, die das Festland vor Stürmen schützt und zur Bucht hin mit Kiefern und Lebens-Eichen bewachsen ist.

Zur Seite des smaragdgrünen funkelnden Meeres hingegen findet man wieder einen weissen Traumstrand, über den teilweise die Morning-Glory-

Pflanze mit ihren kleinen Blüten ihr grünes Netz zieht und sich die Gräser im Wind wiegen. Im Sommer legen Meeresschildkröten dort ihre Eier in die geschützten Brutplätze, aber darüber hinaus ist der Park ein naturbelassener Lebensraum für unterschiedlichste Tiere und Pflanzen. In Destin, weiter westlich, hätte es all das auch einmal gegeben – bis die Kleinstadt über die Jahrzehnte zum Urlaubsort ausgebaut wurde. «Hier auf St. George Island ist die Natur noch, wie sie immer war», sagt Kulick, «und wie sie eigentlich sein sollte.»

Die Reise wurde unterstützt von Visit Florida, www.visitflorida.com, und dem Fremdenverkehrsbüro von Panama City Beach, www.visitpanamacitybeach.com.