

Global Diary

Erinnern Sie sich? An die Zeit, als man statt SMS und E-Mail noch Karten von fernen Orten schrieb? Wir tun es noch immer



BEIRUT

Ich weiß nicht, ob es diesen Begriff bereits gibt, aber im „Le Gray“ drängt er sich mir einfach auf: Sightswimming. Während ich im gläsernen Dachgarten-Pool der Nobelherberge meine Bahnen ziehe, bekomme ich die unterschiedlichen Facetten von Beiruts historischem Stadtzentrum zu Gesicht. Auf der einen Seite der Märtyrer-Platz, wo wild hupende Autos um eine Brache kreisen, auf der nach und nach archäologische Funde zum Vorschein kommen. Auf der anderen Seite der schnörkellos-elegante Büro-

turm der angesehenen Zeitung „El Nahar“. Ein Stück weiter locken die Edelboutiquen der neuen Souks, im Hintergrund grüßen die riesigen Frachtschiffe im Hafen. Es ist, als würde ich mit ein paar Schwimmzügen die ganze Essenz der wiedererstandenen Mittelmeermetropole umrunden. Mit ihren Gegensätzen und Brüchen, den langsam heilenden Narben, einer gigantischen Bauwut und unstillbarem Lebenshunger. So weit zur Lage des Small Luxury Hotel of the World, die einfach unschlagbar ist. Zugleich besticht das Haus mit einem für libanesischen Verhältnisse ungewohnt zeitgenössischen Design und 350 Kunstwerken. Von der Lobby mit einer metallenen Wandinstallation und hochlehnenigen Armstühlen geht es in rund neunzig Zimmer und Suiten mit bequemen Sofalandchaften und geräumigen Bädern. Darüber erhebt sich das Indigo on the Roof, wo morgens das Frühstück mit Blick auf die Mohamed-al-Amine-Moschee mit ihren blauen Türmen serviert wird und abends köstliche Jakobsmuscheln mit Kürbispüree oder feuriges Calamari-Tomaten-Ragout auf den Tisch kommen. Das Ganze toppt wiederum die Bar „ThreeSixty“, die wie ein gläsernes Sahnehäubchen bei funkigen Beats

oder sanften Pianoklängen das Panorama auf das nächtliche Beirut eröffnet. Zugegeben, als ich das erste Mal von den Plänen des britischen Hoteliers Gordon Campbell Gray hörte, hier nach dem „One Aldwych“ in London und dem „Carlisle Bay“ auf Antigua sein drittes Hotel zu bauen, war ich skeptisch. Ausgerechnet im Libanon? Ob das nicht ein allzu riskantes Abenteuer wäre? Doch der erfahrene Geschäftsmann wusste, was er tat. Und überzeugt heute jeden davon, dass es im Nahen Osten durchaus eine Klientel für sein stylisches Wohnkonzept gibt. Briten, Franzosen und Amerikaner mischen sich mit Auslandslibanesen und anderen Arabern, Geschäftsleute mit jungen Paaren, die ein Wochenende lang den frenetischen Rhythmus der Stadt spüren wollen. Morgens gehen sie an der Corniche joggen, nachmittags besuchen sie die Ruinen von Baalbek oder shoppen in den neuen Souks, um sich abends in die Clubs des Trendviertels Gemmayzeh zu stürzen und von der Lebenslust der jungen Libanesen anstecken zu lassen. Wer je an der Überlebenskraft des alten Paris des Nahen Ostens gezweifelt hat – hier wird er eines Besseren belehrt!

Ulrike Wiebrecht lebt in Berlin und unterwegs

Knacks. Umgeknickt. Zu wörtlich genommen das Rundgang-Motto „Krakau auf Stöckelschuhen“. Nur die jungen Krakauerinnen meistern mit ihren High Heels ebenso graziös wie unerschrocken Höhen und Tiefen des historischen Straßenpflasters. Während alte Mütterchen in Kittel, Söckchen und Pantoffeln an den Häuserecken aus dem Wägelchen heraus frische Brezeln anbieten, lässt sich die junge Frauengeneration in Polen nicht mehr die Butter von denselben nehmen. Mehrsprachig und global vernetzt riskieren mehr und mehr von ihnen mutig den Schritt in die Selbstständigkeit. An Agneta Kawa und Kasia Hoffmann kann man sich ein Bei-

KRAKAU



spiel nehmen. Obwohl Ehefrau und Mutter betreiben die beiden 31-Jährigen schwungvoll eine Sprachschule und fördern den weiblichen Blick auf die berühmte Universitätsstadt. Das Highlife ist meist unterirdisch und spielt sich in den 400 (!) Kneipen rund um den mittelalterlichen Markt Rynek Glowny ab. Was kümmern uns also oben ehrwürdige Renaissance-Tuchhallen oder das Bernsteinüberangebot, während downstairs gewissermaßen der Papst boxt. Polnische Küche, kombiniert mit Jazz internationalen Formats, im „Camelot“ geht man zum Lachen in den Keller, die Kabarettbühne ist meist ausverkauft. Der Club CIEN hingegen verlangt nach Eleganz, weder Jeans noch Turnschuhe sind erlaubt. Kunst in Echtzeit und zum Anfassen macht Iwona Si-

wiek-Front. Von ihrem kleinen Atelier-Balkon in der ul. Wislna 8 aus setzt die 39-Jährige Eindrücke ihrer Straße unverzüglich um in einen Blog, in Comics, Kurzfilm, in Gemälden, längst Kult für Krakau. Unten vor der knarrenden Haustür parkt ihre königsblaue Harley-Davidson. Geheiratet wird gern, Rüschen und Schleifen tragen die kleinen Mädchen, sobald es festlich wird, hauteng oder Ballonlook die Damen. Knapp zwei Wochen braucht die Schneiderin von Femini in der œw Jana 5 für ein elegantes, maßgeschneidertes und aus westlicher Sicht kellertief-preiswertes Abend- oder Brautkleid. Ein gelungener Schuhkauf wird auch in der Krakauer Damenwelt unverzüglich gefeiert, zum Beispiel im Häkeldeckencafé „Ciasieczka Krakowa“ bei Kremówka-Cremetorte. Oder beim best coffee in town im „co ca“ in der ul. Kupa 3, vor allem wegen des sizilianischen Baristas Antonio. Für den ultratrendigen Pixie-Cut-Schnitt im Studio 1/1 bei den Kultfriseurinnen Jarosław Æwik und Magda Kuryj lohnt sich jede Wartezeit. Als Krakauerin träumt man von einem Besuch bei Dr. Irena Eris in einem ihrer beiden Luxus-Spa-Hotels, dabei gehört der Name der berühmten Kosmetik-Pionierin Helena Rubinstein viel mehr zu Krakau. Baufällig steht ihr Geburtshaus in der ul. Szeroka 12 herum. Weit und breit kein Hinweis, der die Erinnerung an die welterfolgreiche jüdische Mitbürgerin wachhält.

Uta Petersen arbeitet sich Stadt für Stadt durch Europa

LONDON

Unauffälliger geht es kaum, wie sich eines der besten französischen Gourmet-Restaurants in London in einem schlichten, unscheinbaren Stadthaus im feinen Mayfair verbirgt. Selbst der Name ist auf den ersten Blick nicht zu entdecken. Das ist wahres Understatement. Denn das „Le Gavroche“ ist ein historischer Ort. Hier wurden die Londoner das erste Mal mit echter französischer Sterne-Küche konfrontiert. 1967 eröffneten die beiden Brüder Michel und Albert Roux zunächst in der Sloane Street ihr ambitioniertes Restaurant. Vorher standen sie als Privatköche in den Diensten vornehmer Familien wie den Cazelets oder den Rothschilds. Damals mussten Delikatessen wie Foie gras und Poulet de Bresse noch von Mutter Roux aus Frankreich geschmuggelt werden. Es gab kein einziges Restaurant im Königreich, das ein Stern zierte. Heute sind es 45 Sterne allein in London. 1982 erreichte das „Le Gavroche“ den kulinarischen Olymp: drei Michelin-Sterne. 1993 ging einer wieder verloren, nachdem Alberts Sohn Michel jr. 1991 die Küche übernahm und die schweren, üppigen Klassiker seines Vaters und Onkels leichter und moderner interpretierte. Den dritten Stern zu halten sei ihm einfach zu anstrengend. Stattdessen wolle er einfach auf hohem Niveau weiterkochen. Damit ist das „Gavroche“ nicht mehr das Beste, auch nicht mehr das teuerste Feinschmeckerlokal Londons, aber immer noch ein Hort gediegener Tradition, der mit seinem altmodischen Ambiente an eine Mischung aus französischem Landgasthof und britischem Herrenclub erinnert, so „French“ in der Küche, so „British“ im Speisesaal. Die Menükarte gibt es natürlich nur auf Französisch und ohne Preisangaben. Wer hier speist, achtet nicht auf seine Pfunde, weder auf den Hüften noch in der Geldbörse. Lediglich der Gentleman/Gastgeber bekommt eine Karte mit den genauen Preisen. Als Alberts Sohn, Michel Roux junior, Anfang der 90er-Jahre das Lokal, das mittlerweile in die Upper Brook Street umgezogen war, übernahm, belief er die Klassiker des Hauses auf der Karte, wie das Soufflé Suisse, ein doppelt überbackenes Käsesoufflé aus Gryère-Käse und double cream. Serviert wird solide Sterne-Küche mit enormem Respekt vor den hochwertigen Produkten, die man verarbeitet, und unnachahmlichem Gespür für die perfekte Balance aus Temperaturen, Texturen und Geschmacksnoten. In diesem Ambiente klingt selbst das Tafelwasser aus dem Wasserhahn nach Haute Cuisine: „Une carafe d'eau de robinet“.

Der Hamburger Klaus Vogt folgt auf seinen Reisen gern den Sternen

