



GAST & RAST

Valencia – wo Spanien auf den Geschmack kommt

Paella, Tapas und mediterranes Lebensgefühl.

Mehr Valencia begeistert nicht nur mit Sonne, Strand und beeindruckender Architektur. Die spanische Metropole gilt als Wiege der Paella und lädt mit Tapas, lebendigen Markthallen und mediterraner Lebensfreude zum Genießen ein. Zwischen historischer Altstadt, grünen Parkanlagen und moderner Baukunst zeigt sich die Stadt von ihrer vielseitigen Seite.

mehr ab S. 3

Inhalt

IM BLICKPUNKT

Spanische Genussskultur in Valencia 3
Zwischen Paella, Tapas und mediterraner Lebensfreude zeigt die Stadt, dass sie weit mehr zu bieten hat als Sonne und Strand.

TOURISMUS

Dresdner Dinnershows beschreiten neue Wege 6
 Whisky, Nessie und die Highlands 8

HOTELLERIE

The Lince Santa Clara Historic Hotel & Spa 9

GASTRONOMIE

Das Restaurant Qabala Xanlar in Baku 12

ON TOUR

Baku – Treffpunkt der Kulturen und Religionen 13

KULTOUR

Der Schmetterling fliegt in Annaberg 14
 Musikalische Geschichtsstunde – modern verpackt 16

Impressum

GAST & RAST

Herausgeber Frank Pfuhl – Gast & Rast –
 Magazin für Tourismus,
 Hotellerie und Gastronomie
 Otternweg 4, 13465 Berlin

V.i.S.d.P Frank Pfuhl
Verantwortlich für den Frank Pfuhl, Otternweg 4, 13465 Berlin
Inhalt n. § 18 Abs. 2 MStV

USt-IdNr. DE 252 935 148

KONTAKT

Telefon +49 30 401 097 84
E-Mail info@gastundrast.com
Webseite gastundrast.com

REDAKTION

Redaktionsleitung Frank Pfuhl
Redaktion Berlin Frank Pfuhl
 +49 30 401 097 84
Redaktion Dresden Stephan Trutschler
 +49 351 795 979 00

KONZEPT

Grafik und Satz meeco Communication Services GmbH,
 Dresden
Titelfoto © Max Patzig

VERTRIEB

Bereich E-Paper an deutschlandweit Interessierte
 (Tourismus, Hotellerie, Gastronomie)

Anzeigenvertrieb Frank Pfuhl, Stephan Trutschler,
 Peter Dyroff

HINWEISE

Anzeigenhinweis Es gelten die auf Anfrage per E-Mail
 gesendeten Anzeigenpreise.

Genderhinweis Die Verwendung des generischen
 Maskulinums dient der besseren
 Lesbarkeit. Wir inkludieren damit
 alle Geschlechter.

KI-Hinweis Bei der Erstellung dieses E-Papers
 wurden teilweise KI-gestützte
 Systeme zur Unterstützung
 redaktioneller Arbeit eingesetzt.
 Inhalte wurden durch die Redaktion
 geprüft und verantwortet.

Spanische Genusskultur in Valencia

Valencia hat mehr zu bieten als Strand und Altstadt. Die spanische Großstadt gilt als Wiege der Paella – und sie entwickelt Tapas weiter. Dazu gibt es eine riesige Parkanlage, die europaweit ihres Gleichen sucht.

Spanien-Touristen haben oft Barcelona oder Madrid auf ihren Bordkarten stehen. Immer mehr entdecken jetzt jedoch auch Valencia für sich. Die 840.000-Seelen-Stadt bietet eine gute Mischung aus der spanischen und katalanischen Hauptstadt: Nicht nur, dass Valencia wie Barcelona am Mittelmeer liegt, sie hat eine reiche Geschichte wie Madrid und überzeugt zudem mit unzähligen Möglichkeiten, die spanische Küche zu genießen.

Das Land auf der Iberischen Halbinsel ist das Ursprungsland der Tapas. So wundert es nicht, dass es an gefühlt jeder Straßenecke die kleinen Häppchen in den verschiedensten Ausführungen gibt. Das Highlight ist Zweifelsohne die valencianische Spezialität Patatas Bravas: Kartoffeln werden frittiert und mit Allioli (Knoblauchmayonnaise; nicht zu verwechseln mit Aioli) und Paprikaöl serviert. In vielen Lokalen gibt es den Klassiker zusammen mit feinem Jamón serrano, also luftgetrocknetem Schinken, und Spiegeleiern. Wer sich damit gestärkt hat, ist bestens vorbereitet für eine Erkundungstour der bezaubernden Altstadt. Diese ist keine

zwei Quadratkilometer groß, was sie perfekt zu Fuß erkundbar macht. Vom nördlichen zum südlichen Ende der Altstadt läuft man entspannt 20 Minuten. Wer ein wenig bummeln oder shoppen will, kann aber auch gut und gern den ganzen Tag in der Altstadt zubringen. Historische Architektur geht in dem Teil der Stadt Hand in Hand mit moderner Kultur.

Besonders sehenswert ist beispielsweise die Kirche San Nicolás. Das Gotteshaus wird so schon als Sixtinische Kapelle Valencia gehandelt. Detailreiche Malereien an Wänden und der Decke des Kirchenschiffs machen deutlich, warum. Doch seit Kurzem glänzt das Haus mit einer imposanten Lichtshow. Zu jeder vollen Show projizieren mehrere Hochleistungsbeamer eine immersive Show in das Gewölbe, die die Geschichte der Pfarrei kurzweilig verdeutlicht. Dafür kassiert die Kirche zwar satte 16 Euro Eintritt. Doch das Spektakel ist sehenswert, und zwischen den Vorführungen kann man die Besonderheiten dieser im Jahr 1238 geweihten Kirche durch einen Audioguide (im Preis enthalten) näher kennenlernen.





IM BLICKPUNKT

Nach dem ausgedehnten Stadtpaziergang darf natürlich eines nicht fehlen: Eine gute Paella. Das Reisgericht, das typischerweise mit Gemüse und Fleisch oder Meeresfrüchten komplettiert wird, stammt aus der Region Valencia. Manche Tourismusführer bieten Ausflüge zum Naturpark Albufera an, wo das Gericht erfunden worden ist.

Wer nicht ganz so viel Zeit hat, findet aber recht bedenkenlos selbst in Valencia viele Anlaufstellen für eine gute Paella. Nach dem Abendessen empfiehlt es sich, den Straßenmusikern in der Altstadt Gehör zu schenken und vielleicht an geeigneter Stelle noch eine Sangria (besteht original aus Rotwein, frischen Früchten, Fruchtsaft und einem Schuss einer Spirituose, oft Rum oder Brandy) oder ein Agua de València zu trinken. Letzteres ist ein regional typisches Spritzgetränk aus frisch gepresstem Orangensaft, Cava, Gin und Wodka.

Der nächste Tag startet mit einem leckeren Bocadillo – einem Sandwich – mit lokalem Schinken und Käse in der Markthalle (Mercat Central) in der Altstadt.

Dort gibt es auch andere feine Backwaren, frischen Schinken, Obst und Gemüse für zu Hause und vieles mehr. Wer den „Jardín del Turia-Park“ entdecken will, sollte aber nicht zu lange in dem Schlemmerparadies verweilen. Ganze neun Kilometer ist der Grünzug lang, der sich durch halb Valencia zieht.

Dort gibt es Möglichkeiten zum Entspannen fernab des Großstadtschungels, Möglichkeiten zum Sporttreiben und hin und wieder Musikveranstaltungen. Im Osten des grünen Bandes befindet sich zudem die „Stadt der Künste und Wissenschaften“ mit ihren weißen Calatrava-Bauten, dem Aquarium und einem großen Palmengarten. Die Museen stehen Besuchern offen.

Vom östlichen Ende des Grünzugs ist es nur ein Katzensprung zum Hafen und Strand Valencias, wo der Abend in einem guten Fischrestaurant oder auf dem Wasser enden kann. Mehrere Anbieter fahren zum Sonnenuntergang mit kleinen Segelbooten oder Katamaranen aufs Mittelmeer heraus. Die Touren dauern etwa eine bis zweiein-

halb Stunden und kosten meist zwischen 30 Euro und 80 Euro pro Person. Wer keine Lust auf einen Strandbesuch hat, kann wunderbar Russafa entdecken gehen. Das Kneipenviertel erwacht erst am Abend zum Leben und liegt perfekt zwischen dem grünen Band und der Altstadt.

Die Stadt hat ein gut ausgebautes ÖPNV-Netz, was es ganz einfach macht, sich überwiegend zu Fuß fortzubewegen und spontan in Bus oder Bahn zu steigen, wenn man eine Pause von den langen Wegen zwischen den Stadtteilen braucht. Uber und Bolt sind noch nicht so teuer wie stellenweise anderswo. Fahrräder zum Ausleihen stehen am Straßenrand – doch Obacht: Zugriff auf die Räder der größten Flotte gibt's nur mit Abo. Auch sind Radwege oft nicht gut ausgebaut oder ersichtlich. Wer sich unsicher fühlt, sollte besser nicht in Valencia radeln.

Text/Fotos: Max Patzig

ANZEIGE

**ANKOMMEN.
AUFATMEN.
WOHLFÜHLEN.**

Im Herzen von Bad Pyrmont erwartet Sie das Hotel Fürstenhof – ein Ort zum Entspannen, Genießen und Wohlfühlen.

Stilvolle Zimmer, herzliche Gastfreundschaft und ein Frühstück, das keine Wünsche offen lässt – für besondere Momente, die in Erinnerung bleiben.

 **GRANDHOTEL BAD PYRMONT**



Wir freuen uns auf Sie.
Tel. 05281 - 1502
+
empfang@gh-bp.de



Und wohin geht es für Sie als Nächstes?

Sie haben auf einer Reise einen faszinierenden Insider-Tipp von Einheimischen erhalten, den Sie teilen möchten? Sie führen ein gemütliches Restaurant oder leiten ein komfortables Hotel und möchten Ihre Ziele unseren Leserinnen und Lesern aus ganz Deutschland präsentieren?

Teilen Sie uns Ihre Erfahrungen mit oder steigern Sie die Bekanntheit Ihrer Marke mit einer Werbeanzeige direkt im nächsten E-Paper!

Kontakt: info@gastundrast.com

Dresdner Dinnershows beschreiten neue Wege

Die Dresdner Dinnershows MAFIA MIA! und MOMENTS 4 starten mit über 50 Künstlern aus 16 Ländern in die neue Saison. Erstmals können Gäste die Shows auch ohne Menü erleben. Die neuen Show-Only-Tickets ab 59,90 Euro bieten mehr Flexibilität, ohne auf Akrobatik, Livemusik, Comedy und große Unterhaltung verzichten zu müssen.

Mit über 50 Künstlern aus 16 Ländern starten die Dinnershows MAFIA MIA! und MOMENTS 4 bald in die neue Spielzeit. Am 20. November schlägt der Pate im OSTRADOME in der Dinnershow MAFIA MIA das 14. Kapitel seiner turbulenten Familiengeschichte auf. Gleich nebenan startet das Chapiteau der Träume genau eine Woche später zur vierten Ausgabe der internationalen Dinnershow MOMENTS ein. In der letzten Saison hatten über 27.000 Gäste die Shows besucht.

Auch in diesem Jahr setzt Veranstalter Mirco Meinel mit seinem Team von First Class Concept und Regisseur Guido Gentzel auf die bewährten Zutaten: Akrobatik, Comedy, Livemusik und Showtanz werden jeweils zu einer Show komponiert, mit einem Vier-Gang-Menü begleitet und in einer zauberhaft dekorierten Location inszeniert. Die Künstler nutzen sogar die lange Mitteltafel, die eine Spielfläche integriert. Nach dem Schlussapplaus können die Gäste beider Shows den Abend auf einer gemeinsamen After-Show-Party an der Bar oder auf der Tanzfläche ausklingen lassen.

Insgesamt kann man vom Einlass bis zum letzten Musiktitel über sieben Stunden Entertainment für alle Sinne genießen.

Erstmals gibt es sowohl bei MAFIA MIA! als auch bei MOMENTS 4 ein Show-Only-Ticket. Es richtet sich an alle Gäste, die das Bühnenprogramm gern sehen möchten, den kulinarischen Teil ihres Besuchs aber ganz individuell gestalten wollen.

„Die Idee eines Show-Only-Tickets entstand nach vielen Gesprächen mit unseren Gästen“

Mirco Meinel

Gäste mit Show-Only-Tickets nehmen in einem separaten Areal an gemütlichen Bistrotischen Platz. Dort können sie Getränke und kleine Snacks wie Käse und Oliven genießen, die zur Selbstbedienung angeboten werden.



Bei MAFIA MIA! gibt es insgesamt 50 Plätze für Gäste mit Show-Only-Ticket, bei MOMENTS 4 sind es 40 Plätze.

„Die Idee eines Show-Only-Tickets entstand nach vielen Gesprächen mit unseren Gästen“, erklärt Veranstalter Mirco Meinel. „Viele feiern mit der Firma ihre Weihnachtsfeier bei uns und würden die Show gern noch einmal mit ihrer Familie erleben. Tickets mit Menü übersteigen dann oft das Budget. Oder es melden sich Varieté- und Musical-Fans bei uns, die abends kein großes Menü vertragen, aber gern die Show sehen würden.“ Ein erster Versuch – jetzt muss man abwarten, wie das angenommen wird. Aber Mirco Meinel ist sich sicher, dass es funktionieren wird. Noch sitzen die Großeltern in ihrem eigenen Bereich, fernab von Kindern und Enkeln, aber beim nächsten Schritt in den kommenden Jahren sitzt man dann vielleicht doch nebeneinander, manche mit und manche ohne Menü.

Mit der neuen Ticketkategorie kann man den Besuch von MAFIA MIA! und MOMENTS 4 nun sehr flexibel planen: Wer das komplette Erlebnis mit Show und 4-Gang-Menü genießen möchte, entscheidet sich für das klassische Dinnershow-Ticket. Wer den Fokus auf Show, Musik und Atmosphäre legt, bucht das Show-Only-Ticket und stellt sich die Kulinarik nach eigenen Vorstellungen zusammen.

Der Ticketverkauf für die Shows läuft auf Hochtouren. Das Show-Only-Ticket gibt es für 59,90 Euro. Der Preis für die Tickets inklusive Menü beginnt bei 104,90 Euro und variiert je nach Platzgruppe. Wer beide Shows besucht, profitiert von einem Kombiangebot mit einem Rabatt von 10 Prozent auf die Karte der zweiten Show.

Text: Sabine Mutschke/Peter Dyroff
Fotos: Michael Schmidt

Dinnershows Dresden 2026/2027

MAFIA MIA! – Der Pate schlägt zurück
20. November 2026 | OSTRADOME

MOMENTS 4 – Chapiteau der Träume
27. November 2026 bis 17. Januar 2027
Chapiteau der Träume, Zur Messe 9, Dresden

Ticketpreise:

Show-Only-Ticket: ab 59,90 €

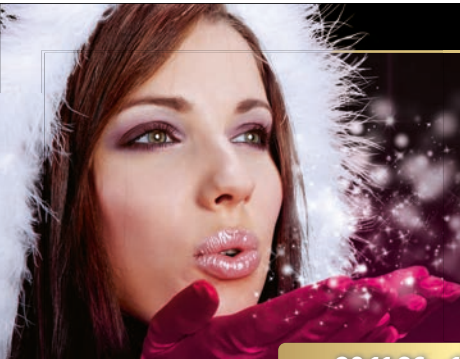
Show inklusive 4-Gang-Menü: ab 104,90 €

10 % Rabatt auf die zweite Show beim Besuch beider Produktionen.

Tickets & Informationen:

dinnershows-dresden.de

ANZEIGE



Dinnershows

Dresdens schönste

JETZT TICKETS SICHERN!

20.11.26 - 17.01.27



27.11.26 - 17.01.27



Show
4-Gang-Menü
Aftershow

NEU
ab **59,90€**

zzgl. VVK-Gebühr, Kategorie 4

TICKETHOTLINE: +49 351 - 421 99 99
www.DINNERSHOWS-DRESDEN.de

Whisky, Nessie und die Highlands

Schottland Edinburgh Castle | © AdobeStock 195665134

Alte Burgenanlagen, Destillieren im Tal, Dudelsackmusik und Schottenröcke: Reiseexperte Lutz-Peter Schöne schwärmt vom traumhaften Schottland und verrät, wann die beste Jahreszeit für einen Ausflug dahin ist.



DER ARTIKEL GEHT NOCH WEITER!
GRATIS AUF GASTUNDRAST.COM

WEITERLESEN

Das raue Schottland hat mich berührt wie wenige andere Destinationen. Schon beim Landeanflug auf Edinburgh tauchte unter mir die grüne, zerklüftete Landschaft auf und ich hatte das Gefühl, dass diese Reise eine besondere wird. In den sieben Tagen legte ich den ersten Stopp in Perth ein. Die alte Hauptstadt Schottlands ist heute eine angenehm unaufgeregte Stadt am Fluss Tay. Vor den Toren liegt Scone Palace, wo einst die schottischen Könige gekrönt wurden. Wer durch die Gärten spaziert und dann vor dem Königshügel steht, versteht, warum die Schotten ihre Geschichte so leidenschaftlich erzählen.

Weiter ging es nach Pitlochry, einem meiner heimlichen Lieblingsplätze des gesamten Urlaubs. Das Städtchen mit vielen gemütlichen Cafés ist umgeben von unendlich grünen Hügeln und Wäldern. Dort konnte ich die traditionsreiche Blair Athol Distillery besuchen und erfahren, warum aus Gerste, Wasser und Zeit so ein unglaublich vielschichtiges Getränk wie der schottische Whisky entstehen kann.

Allein der Duft in den Lagerhäusern ist eine Reise wert. Ebenso darf auf keinem Urlaubsplan der Ausflug zum sagenumwobenen Loch Ness fehlen. Die weltberühmte Nessie habe ich wenig überraschend nicht getroffen, aber die Stimmung des Ortes werde ich so schnell nicht vergessen. Nebelschwaden lagen über dem Wasser, das Ufer zeigte sich dunkel, darüber thronte die Ruine von Urquhart Castle. Was auf Fotos oft geheimnisvoll aussieht, ist in Wirklichkeit noch viel beeindruckender.

Der krönende Abschluss der Reise war die Stadt Edinburgh mit ihrer weltbekannten Festung hoch oben über der Altstadt, die einen fantastischen Ausblick bietet.

Entlang der Royal Mile kann man in die Atmosphäre zwischen urigen Pubs, Straßenmusikern, Souvenirläden und historischen Gebäuden eintauchen. Unterwegs war ich Anfang Mai und ich kann diese Reisezeit nur wärmstens empfehlen. Dann ist alles ringsherum in sattes Grün getaucht, die Tage sind lang, es regnet wenig und in die Sehenswürdigkeiten sind noch nicht überfüllt. Wer sich selbst von den Highlands verzaubern lassen möchte, findet bei SCHÖNE REISEN eine breite Auswahl an Hotels, Aktivitäten und geplanten Rundreisen.

Text: Lutz-Peter Schöne | Fotos: AdobeStock



Schottland Pitlochry | © AdobeStock 92555897



Schottland Loch Ness | © AdobeStock 467986023

The Lince Santa Clara Historic Hotel & Spa

Ein jahrhundertealtes Kloster im portugiesischen Vila do Conde wurde in ein außergewöhnliches Fünf-Sterne-Hotel verwandelt. Das The Lince Santa Clara Historic Hotel & Spa verbindet Geschichte mit modernem Luxus, ohne dabei seine Seele zu verlieren.

Schon aus einiger Entfernung ist das mächtige Gebäude nicht zu übersehen. Hoch über dem Fluss Ave und den Dächern von Vila do Conde, einer kleinen Stadt an der portugiesischen Atlantikküste nördlich von Porto, erhebt sich das ehemalige Kloster Santa Clara. Seine monumentale Fassade, die sich weithin sichtbar über dem Flusstal erstreckt, lässt zunächst kaum vermuten, dass sich hinter den jahrhundertealten Mauern inzwischen eines der bemerkenswertesten Luxushotels der Region verbirgt. Dabei ist es gerade diese Verbindung aus Vergangenheit und Gegenwart, die das erst vor eineinhalb Jahren eröffnete „The Lince Santa Clara Historic Hotel & Spa“ so außergewöhnlich macht. Wo einst Schwestern des Klarissenordens lebten, gebetet und gearbeitet haben, genießen heute Gäste aus aller Welt die Annehmlichkeiten eines luxuriösen Fünf-Sterne-Hauses.

Die Geschichte des Klosters reicht bis ins Jahr 1318 zurück. Gegründet wurde es von Dom Afonso Sanches, einem Sohn des portugiesischen Königs Dinis, und seiner Ehe-

*„Wo einst Nonnen
beteten,
residieren heute
Hotelgäste“*

frau Teresa Martins. Ein Jahr später wurde es dem Orden der Klarissen übergeben. Über Jahrhunderte gehörte das Kloster zu den bedeutenden religiösen Einrichtungen der Region. Umbauten und Erweiterungen veränderten sein Erscheinungsbild, wobei insbesondere die neoklassizistische Architektur des 18. Jahrhunderts bis heute die imposante Außenansicht prägt. Nach dem Ende der klösterlichen Nutzung aufgrund eines königlichen Dekrets aus dem Jahr 1834 erlebte das Gebäude eine wechselvolle Geschichte. Schließlich stand der gewaltige Komplex über längere Zeit leer. Sein baulicher Zustand verschlechterte sich zunehmend, bis ihm ein portugiesisches Programm zur Wiederbelebung his-



torischer Gebäude eine neue Perspektive eröffnete.

Im Dezember 2018 erhielt dann nach langer Diskussion die Gesellschaft Slicedays – Hotelaria die Konzession zur Sanierung und touristischen Nutzung. Rund 19 Millionen Euro flossen anschließend in die aufwendige Restaurierung und Umgestaltung des denkmalgeschützten Bauwerks. Im Frühjahr 2024 öffnete das The Lince Santa Clara Historic Hotel & Spa seine Türen. Wer das Hotel heute betritt, erlebt eine bemerkenswert gelungene Verbindung unterschiedlicher Epochen.

HOTELLERIE



Mächtige Gewölbe, aufwendig restaurierte Natursteinmauern und historische Bauelemente bestimmen unübersehbar die Architektur. Hinzu kommen großzügige Räume, zurückhaltende Farben, hochwertige Materialien und ein modernes Interieur, das den historischen Ursprung bewusst nicht in den Hintergrund drängt. Hier wurde nicht versucht, die Vergangenheit mit demonstrativem Luxus zu überdecken. Stattdessen bildet die Geschichte des Hauses den Rahmen für eine zeitgemäße, elegante Hotellerie. Das Ergebnis wirkt exklusiv, aber keineswegs überladen. Besonders eindrucksvoll ist der weitläufige windgeschützte Innenhof. Alte Olivenbäume stehen auf dem hellen Steinpflaster, gemütliche Sitzgruppen laden zum Verweilen ein, und die historischen Mauern vermitteln ein Gefühl von Beständigkeit und Ruhe. Mit einem hauseigenen Cocktail in der Hand lässt sich hier leicht vergessen, dass der Aufstieg zum Haus „per Pedes“ durchaus beschwerlich ist und wiederum nur wenige Kilometer entfernt bereits der Atlantik liegt.

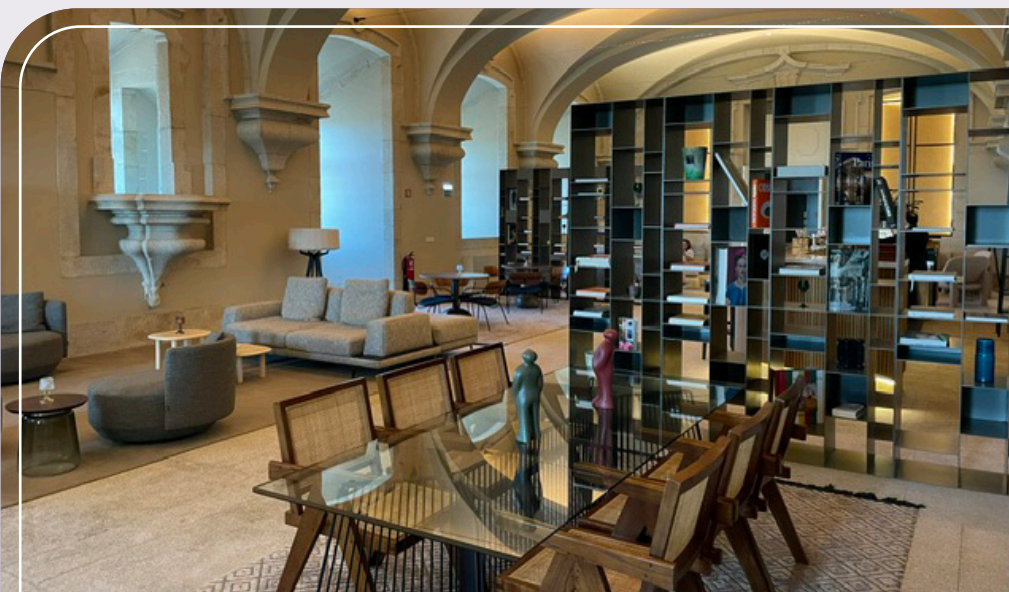
Aber nicht nur im Gebäude selber, sondern auch in der unmittelbaren Umgebung des beeindruckenden Gebäudeensembles kommen historisch Interessierte auf ihre Kosten. Nicht minder faszinierend ist nämlich in weiteres Zeugnis der Ver-

gangenheit: das historische Aquädukt von Santa Clara. Die zwischen 1705 und 1714 errichtete Wasserleitung transportierte frisches Wasser aus dem mehrere Kilometer entfernten Terroso bis zum Kloster. Ursprünglich soll die Konstruktion 999 steinerne Bögen umfasst haben. Noch heute sind eindrucksvolle Abschnitte erhalten, die von den technischen Leistungen früherer Generationen erzählen. Im Oktober 1714 erreichte das Wasser erstmals den Klosterinnenhof.

Das Hotel verfügt trotz seiner Größe dennoch „nur“ über 87 Zimmer und Suiten, die modernen Komfort auf elegante und unaufdringliche Art und Weise mit dem historischen Charakter des Gebäudes verbinden.

Helle Farben und eine elegante Ausstattung schaffen eine Atmosphäre, die Ruhe und Erholung verspricht.

Zum Angebot gehören außerdem ein Wellness- und Spa-Bereich mit beheiztem Innenpool, ein Außenpool sowie verschiedene Veranstaltungsräume. Auch ein eigener Bereich zur Vermittlung der Klostersgeschichte wurde im Untergeschoß geschaffen. Dort können Besucher die Vergangenheit des Gebäudes entdecken und nachvollziehen, welche Bedeutung das ehemalige Kloster für Vila do Conde hatte. Dies sowohl digital als auch über eine hervorragende Dokumentation in Form einer Galerie sowie in mehreren Sprachen, so auch in deutsch, was für uns eine sehr angenehme Überraschung war.



Kulinarisch bietet das Haus gleich zwei Restaurants. Während das Mosteiro traditionelle portugiesische Küche in zeitgemäßer Interpretation präsentiert, setzt das Fine-Dining-Restaurant Oculito auf die Handschrift des renommierten portugiesischen Küchenchefs Vítor Matos. Historische Gewölbe und moderne Gestaltung schaffen auch hier eine ungewöhnliche Kulisse für anspruchsvolle Gastronomie. Wie selbstverständlich sich die gehobenen Ansprüche des Hauses mit einer angenehm ungezwungenen Gastfreundschaft verbinden, zeigte sich bei einem spontanen Besuch während einer Portugalreise.

Ohne Anmeldung und in ganz gewöhnlicher Freizeitkleidung betraten wir das Hotel, zunächst lediglich mit dem Wunsch, uns das eindrucksvolle Gebäude einmal aus der Nähe anzuschauen.



Kurz & Kompakt

Lage: Vila do Conde, rund 25 Kilometer nördlich von Porto, nahe der Atlantikküste Portugals.

Gebäude: Ehemaliges Klarissenkloster Santa Clara, gegründet 1318.

Hotel: Fünf-Sterne-Haus mit 87 Zimmern und Suiten, eröffnet 2024.

Restaurierung: Rund 19 Millionen Euro Investitionsvolumen.

Ausstattung: Zwei Restaurants, Bars, Innen- und Außenpool, Wellness & Spa, Veranstaltungsräume sowie ein Ausstellungsbereich zur Klostergeschichte.

Gastronomie: Restaurant Mosteiro mit portugiesischer Küche sowie Fine-Dining-Restaurant Oculito.

Anschrift: Largo Dom Afonso Sanches, 4480-754 Vila do Conde, Portugal

In manchen Luxushäusern genügt eine solche Konstellation, um bereits am Empfang das Gefühl zu bekommen, nicht ganz zur vorgesehenen Zielgruppe zu gehören. Nicht so im The Lince Santa Clara.

Ein junger Mitarbeiter begrüßte uns ausgesprochen freundlich, nahm sich Zeit für unsere Fragen und vermittelte vom ersten Moment an das Gefühl, willkommen zu sein. Keine aufgesetzte Förmlichkeit, keine abschätzenden Blicke, sondern eine selbstverständliche Herzlichkeit, die gerade in der gehobenen Hotellerie keineswegs überall anzutreffen ist. So wurde aus einem ursprünglich kurzen Abstecher ein ausgesprochen angenehmer Besuch, der nicht allein wegen der Architektur in Erinnerung geblieben ist. Denn letztlich sind es nicht nur die Zahl der Sterne, kostbare Materialien oder eine aufwendige Ausstattung, die einem Hotel seinen besonderen Charakter verleihen. Entscheidend

sind auch die Menschen, die ein Haus mit Leben erfüllen.

Mit dem The Lince Santa Clara Historic Hotel & Spa ist es erfolgreich gelungen, ein bedeutendes Stück portugiesischer Baugeschichte zu bewahren und gleichzeitig einer neuen Nutzung zuzuführen. Die historische Substanz wurde nicht zum dekorativen Beiwerk degradiert, sondern bildet die Grundlage für ein eigenständiges touristisches Konzept.

Wer Vila do Conde besucht, sollte deshalb nicht nur den Blick auf die eindrucksvolle Fassade genießen. Auch ein Besuch des Hauses selbst lohnt sich, selbst wenn man dort nicht übernachtet, denn manchmal sind es gerade die ungeplanten Entdeckungen, die von einer Reise besonders lange in Erinnerung bleiben.

Text/Fotos: Stephan Trutschler

Mehr Infos unter:
www.thelincehotels.com/santaclara

ANZEIGE



Finde dein Traumhotel

Riesige Hotelauswahl mit Preisvergleich

Neue Hotel-Buchungsseite mit größerer Auswahl als Booking und Expedia. Made in Sachsen.

Das Restaurant Qabala Xanlar in Baku

Das Restaurant Qabala Xanlar in Baku hat von Herrn Karimov, dem Eigentümer, seinen Namen nach der Stadt Qabala erhalten. Qabala ist eine Stadt in der gleichnamigen Region in Aserbaidschan. Sie hat ca. 15.000 Einwohner. Sie liegt im Großen Kaukasus, knapp 220 Kilometer nordwestlich von Baku, nahe den Flüssen Qaraçay und Qoçalançay.

In Baku und in weiteren Städten in Aserbaidschan besitzt Herr Karimov Restaurants. Jedes seiner Restaurants trägt den Namen Qabala am Anfang und dann folgt ein Zusatz. Wir haben das Restaurant Qabala Xanlar besucht. Es befindet sich in einem Park! Wer dort zu Gast ist, vermutet nicht, dass außerhalb der sehr gepflegten Parkanlage sich die Millionenstadt Baku mit ihren rund 2,4 Millionen Einwohnern befindet. Das Restaurant verfügt über einen kleinen Wasserfall, einen kleinen See und bietet seinen Gästen eine großzügige Gartenanlage an. Der Gast kann sowohl im Park als auch im Restaurantgebäude speisen. Platz finden bis zu 400 Gäste in der 1991 errichteten Anlage. Der Manager betonte, es sei sehr ratsam, seinen Tisch im Voraus zu bestellen. „Es kommt sehr oft vor, dass wir nicht einmal am Tag auch nur 2 Gäste unterbringen können, die leider vorher nicht reserviert hatten. Das tut mir jedes Mal sehr leid. Gerade diese Gäste sind oft sehr weit gereist, teilweise sogar von anderen Erdteilen kommend.

„Wir kaufen wirklich nur die Rohstoffe. Alles wird von uns selber hergestellt. Auch Joghurt stellen wir selber her“

Gulmanov Calal

Dann sind wir hier aber ausgebucht und diese Herrschaften verlassen traurig unser Restaurant. Das möchten meine Kolleginnen und Kollegen sowie meine Wenigkeit doch vermeiden“. Wer die Kochkünste der Köche im Restaurant Qabala Xanlar genossen hat, weiß, warum das Restaurant so hoch im Kurs steht. Alle Zutaten, selbst das Teewasser, werden aus der Stadt Qabala angeliefert. Der Gast kommt beim Betreten des Restaurants an einer Backstube vorbei.



Gulmanov Calal, Restaurantmanager

Dort stellen Bäcker das Brot sowie Kuchen und Torten selber her. Gulmanov Calal betonte: Die Spezialität seines Restaurants ist die traditionelle aserbaidische-türkische Küche. Dazu zählt natürlich das Nationalgericht Plow. Er beinhaltet Lamm- Kalb- sowie Hähnchen- und Truthahnfleisch. Reis, Möhren, Lorbeerblättern, Zwiebeln gehören zum Plow.

Text: Volker Neef | Foto: Frank Pfuhl

DER ARTIKEL GEHT NOCH WEITER!
GRATIS AUF HAUPTSTADTECHO.DE

WEITERLESEN



Baku – Treffpunkt der Kulturen und Religionen

Das Weltforum für interkulturellen Dialog bringt Menschen aus aller Welt nach Baku. Im Mittelpunkt stehen religiöse Toleranz, Verständigung und die Frage, wie ein friedliches Miteinander gelingen kann.



DER ARTIKEL GEHT NOCH WEITER!
GRATIS AUF HAUPTSTADTECHO.DE

WEITERLESEN

Seit 2011 ist Baku regelmäßig Gastgeber des Weltforums für interkulturellen Dialog (World Forum on Intercultural Dialogue – WFID). Die Veranstaltung ist Teil des 2008 ins Leben gerufenen Baku-Prozesses, der den Austausch zwischen unterschiedlichen Kulturen und Religionen fördern soll.

Vom 27. bis 29. Oktober 2026 steht das siebte Weltforum unter dem Leitgedanken „Dialog für eine gemeinsame Zukunft“. Erwartet werden mehr als 500 Teilnehmer aus über 100 Ländern. Neben religiöser Toleranz und Friedenssicherung stehen aktuelle Herausforderungen wie künstliche Intelligenz, Desinformation, Migration und nachhaltiger Tourismus auf der Agenda.

Unsere Redaktion ist am 25. Oktober in Baku eingetroffen, um über das Forum zu berichten. Im Hotel kam es zu einer zufälligen Begegnung mit Aiman Mazyek, dem ehemaligen Vorsitzenden des Zentralrats der Muslime in Deutschland. Von 2010 bis 2024 leitete er den Verband und engagierte sich insbesondere für den interreligiösen Dialog. Mazyek, der Aserbaidschan bereits mehrfach besucht hat, zeigte sich von der religiösen Vielfalt des Landes beeindruckt. Besonders hob er das gemeinsame Gebet sunnitischer und schiitischer Muslime in einer großen Moschee Bakus hervor. Auch christliche Gemeinden haben ihren Platz in der Stadt.

So entstand auf einem Grundstück, das Papst Johannes Paul II. bei seinem Besuch 2002 geschenkt wurde, eine katholische Kirche.

Für Mazyek bietet das Forum eine wertvolle Gelegenheit, internationale Kontakte zu pflegen und neue Bekanntschaften zu schließen. Denn Verständigung beginnt häufig im persönlichen Gespräch.

Brücken bauen statt Grenzen ziehen

Das Weltforum unterstreicht die Bedeutung des internationalen Austauschs in einer Zeit wachsender gesellschaftlicher und politischer Spannungen. Baku versteht sich dabei als Brücke zwischen Europa und Asien und als Ort der Begegnung unterschiedlicher Kulturen.

Ob aus dem Dialog konkrete Veränderungen entstehen, wird sich zeigen. Doch eines steht fest: Gegenseitiges Verständnis beginnt mit der Bereitschaft, einander zuzuhören.

Text: Redaktion | Fotos: Frank Pfuhl



Der Schmetterling fliegt in Annaberg

Am 10. Oktober 2026 fand am Eduard-von-Winterstein-Theater Annaberg-Buchholz die Uraufführung des neuen Stücks „Schmetterling“ von Daniel Behle statt und bringt nicht nur eine humorvolle Betrachtung der Welt hinter der Bühne und Musik mit Ohrwurm-Potential, sondern auch tiefe philosophische Gedanken.



Die Operette hat ihren festen Platz im Musiktheater. Doch meist sind es alte Stücke, von Strauß, Lehar oder Kalman, mit bekannten Melodien und noch bekannteren Inhalten, die zur Aufführung gebracht werden. Selten findet eine Uraufführung statt, die bewusst dieses Genre bedient. Doch genau geschah jetzt in Annaberg-Buchholz. Daniel Behles neues Stück „Schmetterling“ erlebte seine Uraufführung, aufgrund von Widrigkeiten im Straßenverkehr mit einer halbe Stunde Verspätung. Hat sich das Warten gelohnt? Definitiv!

Das gleiche künstlerische Team, das bereits 2023 die Operette „Hopfen & Malz“ auf die Annaberger Bühne gebracht hatte, holt zu Streich Nummer zwei aus. Von

Komponist Daniel Behle stammt auch das Libretto, das er gemeinsam mit Alain Claude Sulzer verfasst hat. Für die Inszenierung zeichnet Jasmin Solfaghari verantwortlich, für die Ausstattung Walter Schütze. Einzig die musikalische Leitung durch Bruno Borralhinho ist neu, ab der Spielzeit 2026/27 ist er der neue Musikdirektor am Haus.

Das Stück gliedert sich in drei Akte, die den Lebensphasen eines Schmetterlings entsprechen und gleichzeitig eine Reise durch die Zeit darstellen. Durch diese leitet die Figur der Uhrmacherin das Publikum, als verbindendes und erläuterndes Element. Der erste Akt spielt Mitte des 19. Jahrhunderts an einem Theater. Die Oper „Der Schmetterling“, das grandiose Werk des Großvaters des Theaterprinzipals, soll aufgeführt werden. Doch die Partitur des Tenors entpuppt sich als unsingbar, dem verzweifelten Inszenierungsteam sterben reihenweise die Tenöre weg, und werden, um kein Aufsehen zu erregen, heimlich





im Wald verscharrt. Der zweite Akt spielt im hier und jetzt. Am gleichen Theater versucht Theaterprinzpal Franz erneut, die Oper „Schmetterling“ zu inszenieren. Doch auch jetzt scheint das Schicksal einen ähnlichen Verlauf zu nehmen. Die letzte Hoffnung ist der junge Tenor Peter, der sich Hals über Kopf in die Sopranistin Petra verliebt. Doch schlussendlich erliegt auch er dem Fluch der Oper. Dritter Akt: in einer dystopischen Zukunft leben die Menschen ohne Freude, ohne Farbe und ohne Kreativität. Doch die Wiederentdeckung der Partitur des „Schmetterling“ bringt die Farbe zurück in die Welt. Wird es diesmal gelingen?

Der besondere Witz des Stücks liegt vor allem in der humorvollen Betrachtung der Geschehnisse hinter der Bühne.

Das Kreativteam hat hier sicher eigene Erfahrungen eingebracht. Der enorme Druck, der auf jeder Neuinszenierung liegt, hier etwas Einzigartiges, Überraschendes zu schaffen, die sicher nicht immer nachvollziehbaren Entscheidungen der Theaterleitung und nicht zuletzt die Beziehungen der Mitwirkenden untereinander werden hier humorvoll persifliert. Die Musik hat definitiv das Zeug dazu, zum Ohrwurm zu werden. Jeder, der an diesem Abend das Theater verlässt, singt auf dem Heimweg im Kopf entweder das Einführungslied des Tenors „Ich bin der Peter“ oder die Hymne des Theaterdirektors Franz „Ich bin ein Trans, Transsilvanier“. Der Cast, stimmlich unglaublich gut besetzt mit Angus Simmons als Franz, Malina Höfflin als dessen Assistentin, Theo Rohde als Peter und Zsófia Szabó als Petra, spielt

mit sichtbarer Freude und Vergnügen und auch dem Orchester merkt man die Freude an, mal ein paar neue Noten spielen zu dürfen. Definitiv eine Empfehlung. Wer den Schmetterling fliegen (oder singen) sehen will, sollte die Reise nach Annaberg antreten.

Text: Sabine Ulbrich

Fotos: Dirk Rückschloß/Pixore Photography

Weitere Infos:

www.erzgebirgische.theater

ANZEIGE

Dresden beginnt mit Aussicht.

Übernachten direkt an der Elbe – nur wenige Minuten zur Altstadt.

Hotel
AM TERRASSENUFER
Dresden

01069 Dresden | Terrassenufer 12

Tel. +49 351 4409 500



Musikalische Geschichtsstunde – modern verpackt

Maria Theresia, Erzherzogin von Österreich, Königin von Böhmen und Ungarn, Tochter, Gattin und Mutter von römisch-deutschen Kaisern, war eine der ganz großen Figuren der europäischen Geschichte. Ihr Leben bietet die Grundlage für ein Musical, das planmäßig noch bis Ende Mai am Wiener Ronacher-Theater zu erleben ist.

Als „Mutter der Nation“ ging sie vor allem in die österreichische Geschichtsschreibung ein. Durch ihre Außenpolitik und später durch die strategische Verheiratung ihrer Kinder wirkte sie auf das Schicksal mehrerer europäischer Staaten ein. Als Frau ging sie zielstrebig ihren Weg in einer Welt, die sonst nur Männern offenstand. Sie heiratete aus Liebe und schenkte ihrem Mann 16 Kinder. Ganz nebenher regierte und reformierte sie ihr Land gegen den Widerstand vieler einflussreicher Männer.

So beeindruckend wie ihre Biografie ist auch das Musical, das seit gut einem Jahr in Wien gezeigt wird. Eigens für die Vereinigten Bühnen Wien geschrieben, handelt es sich hier jedoch nicht um einen Kostümschinken, der nur brav historische Ereignisse erzählt. „Maria Theresia“ ist ein durch und durch modernes Musical, für ein eher junges Publikum aufbereitet. Insbesondere der Anfang ist rebellisch, frech, es ertönen Rap und Hip-Hop, das Tempo ist hoch, die Kostüme sind bestenfalls his-



torisch inspiriert. Mit Fortschreiten des Stücks wird alles ernster, braver, strenger, erwachsener.

Auch wenn die historischen Ereignisse den roten Faden für die Handlung bilden, ist doch das Hauptthema die Gefühlswelt der Hauptfiguren und deren innere Zerrissenheit aufgrund der Diskrepanz zwischen

politischen Notwendigkeiten und den eigenen Wünschen. Alle Charaktere werden vielschichtig gezeichnet, dürfen mit sich selbst und den Umständen hadern, zweifeln, irren. Auch Friedrich II. von Preußen, der im Stück klar als Antagonist dargestellt wird, ist am Ende kein überzeichneter Bösewicht sondern ein Opfer der Erwartungen an seine Person und sein Amt.



So zeichnet das Musical, geschrieben von Thomas Kahry, ein eher psychologisches Abbild seiner Figuren, von Dieter und Paul Falk verpackt in eine abwechslungsreiche Musik, die von Rap bis hin zu großen gefühlvollen Balladen alles zu bieten hat. Die Kostüme spiegeln nach modernem Verständnis das Selbstbild der Figuren wider – anfangs jung und hip, später erwachsen und streng. Die bunte Welt Wiens steht im Kontrast zum strengen, schwarzen preußischen Militärstaat. Das Bühnenbild an sich ist recht schlicht gehalten, wird aber durch Projektionen und kleine Zusätze wie eine Rampe immer wieder anders in Szene gesetzt und greift so die jeweiligen Schauplätze hervorragend auf, ohne große Umbauten zu erfordern. So kann das flotte Tempo nahtlos gehalten werden.

Die Besetzung ist durchweg hervorragend. Alle fünf Hauptfiguren sind optisch wie stimmlich perfekt ausgewählt und schaffen es, die Entwicklung ihrer Charaktere über einen Zeitraum von 30 Jahren glaubhaft verkörpern. Besonders sticht dabei Annemieke van Damm als Madame Fuchs, Erzieherin und Vertraute von Maria Theresia, hervor. Letztlich ist jedoch das gesamte Ensemble großartig besetzt, bis hin zu den kleinen Rollen, die abwechselnd von Mitgliedern des Ensembles übernommen werden. Eine perfekte Gesamtleistung, eine großartige Show über eine große Frau und eine große Liebe.

Text: Sabine Ulbrich | Fotos: VBW Deen van Meer

Weitere Infos:
www.musicalvienna.at



ANZEIGE



communication
services and solutions

PAPAGEIEN PRINZIP

**Ihre Botschaft –
gehört, gesehen, gemerkt!**

Wiedererkennung schafft Wirkung!
Mit kluger Strategie und
gezielter Wiederholung bringen
wir Ihre Marke genau dorthin,
wo sie gehört wird – und bleibt.
Klar, einprägsam und erfolgreich.

meeco-communication.de