

Gourmet-Ziel Vila Vita Parc

Das blaue Wunder

an der Algarve

Im Restaurant Ocean setzt man alles auf eine Farbe. Das Azurblau des Interieurs wird eins mit dem Atlantik. Riesige Fensterfronten vermitteln luftiges Terrassenfeeling. Über den Gästen schweben Lichter-Aureolen, als wollten sie Heiligenscheine sein. Aber es ist das Blau, das nicht weichen will. Das Blau als Farbe der Harmonie, Entspannung und Sehnsucht.

Küchenchef Hans Neuner und sein Team arbeiten modern, aber nicht so extravagant, um Konservative zu erschrecken. Man findet Trüffel, Caviar und Gänsestopfleber, doch werden diese durch Petersilienwurzel, Grünkohl und Süßkartoffeln geerdet. Fisch dominiert nicht allein wegen des Restaurantnamens die Karte, Meeresfrüchte aller Art sind auch das Beste, was man in Portugal bekommen kann und deshalb anderen Produkten vorzuziehen. Hans Neuner greift gerne zu lokalen Erzeugnissen. Dass er Rote Meerbarbe mit dem klassischen portugiesischen und fleischigen Bohneneintopf Feijoada nicht derb belässt und sehr verfeinert interpretiert, versteht sich für ein 2-Sterne-Koch von selbst. Hans Neuners Gerichte sind leicht und ausdrucksvoll zugleich. Ein Highlight ist der supersaftige Rücken vom Schwarzen Iberico-Schwein mit grünem Apfel, Steckerrübenstengel, Senf und Bierjus. „Meine Küche ist wie der Wiener Walzer: Gewandt, elegant, klassisch und zeitlos“, meint der Koch aus Tirol. Als seinen Mentor begreift er Karlheinz Hauser, in dessen Hamburger Restaurant Seven Seas Hans Neuner von 2004 bis 2007 Chef de Cuisine und Executice Chef de Cusine

war. Davor arbeitete Neuner unter anderem im Restaurant Tristan auf Mallorca und dem Lorenz Adlon in Berlin. Seit zehn Jahren ist er nun Küchenchef im Restaurant Ocean und gehört zu den fünf besten Köchen Portugals, die ebenfalls mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurden, darunter der Österreicher Dieter Koschina von der Vila Joya.



Adega mit Schwanenteich

Die Fensterplätze im Restaurant Ocean sind besonders begehrt, doch das Meeres-Panorama breitet sich von allen Tischen aus. Das Hotel macht keine Werbung damit, doch wer davon weiß, bucht am liebsten den Chefs Table in der Küche, einen 300 Jahre alten Eichentisch, an dem sechs Gäste Platz finden. Von dieser Pole Position kann man jeden Handgriff der Köche ganz nah mitverfolgen. Der Service im Ocean pflegt angenehm den sogenannten französischen Service, ist also präsent und doch so diskret, dass nie Gespräche am Tisch gestört werden. Diese Unaufdringlichkeit ist selten geworden, selbst in Frankreich. Die Weinkarte trumpft mit großen Namen und prominenten Etiketten auf, weiß aber auch das Weinland Portugal in den Vordergrund zu stellen. Ein Schmuckstück der Extraklasse ist der wunderbare Weinkeller, der mit alten Backsteinen aus Griechenland, Spanien und Portugal 17 Meter tief in die Erde gebaut wurde. Über 14.000 Flaschen lagern dort wohl temperiert. Weinproben und exklusive Dinner werden dort zu einem romantischen Bacchanal.



Stille Bucht unterhalb des Hotels

Die kulinarische Exposition kommt nicht von ungefähr, auch General Manager Kurt Gillig ist ein Genussmensch. Der gelernte Koch war zuvor Food & Beverage Manager im Hotel und leitet seit fast fünf Jahren nun verantwortlich das Vila Vita Parc Resort. Muss man erwähnen, dass auch er Österreicher ist? Das Vila Vita Parc Resort bietet 10 Lokale und 8 Pools, eingebettet in einem zauberhaften tropischen Park. Man will Familien ebenso ansprechen wie Rendezvous-Pärchen, was mitunter nicht so leicht vereinbar ist. Es gibt ruhige Plätzchen, zudem existieren ein großer Pool und ein Frühstücksrestaurant, zu denen nur Erwachsene Zutritt haben. Das Hotel haut nicht auf die Luxuspaube, alles wurde in lässiger Eleganz und mit intensiven fröhlichen Farben gestaltet. Das Areal ist so weitläufig, dass es auch bei ausgebuchtem Haus nie überfüllt wirkt. Unterhalb des Hotels bieten gleich zwei von Felsen umrahmte Buchten romantische Ecken. Unter den adretten Outlets ragen das Ocean mit Haute Cuisine und das Adegas mit portugiesischer Küche heraus. Auf der Adegas-Terrasse speist man besonders entspannt an einem kleinen idyllischen Schwanenteich. Die Küche bietet sehr guten Fisch, knackfrische Gambas und saftig-zarten Oktopus. Aber auch die Desserts sind prima. Cremiger Kokos-Schmand, delikate konfierte Ananas und süffiges Rum-Eis ergeben die allerbeste Piña Colada in fester Form.

Ludwig Fienhold



Photocredit: Ludwig Fienhold