

Spanien für Entspannte

Blühende und essbare Hotellandschaften

Der Marbella Club ist die Diva unter den Hotels in Marbella, doch das Kempinski die zuverlässige Frau, die man auf Dauer an seiner Seite haben möchte. Beide Häuser zeichnen prachtvolle Gärten aus, das Kempinski besitzt den schönsten Sonnenliegenpark an der Costa del Sol und überrascht noch mit anderen Qualitäten.

Durch die Palmen weht ein laues Lüftchen, die gegrillten Langostinos im Wintergartenlokal La Cabaña del Mar werden mit Meerblick garniert. Dazu ein hauchzart nach Aprikosen und Pfirsichen duftender, trocken-würziger Albariño von Pazo de Señorans – und man ist mit der Welt versöhnt. Fangfrischer Fisch und Meeresfrüchte sind die Spezialität in diesem Lokal. Steinbutt, Seeteufel oder Dorade werden vor der offenen Küche präsentiert, der Gast bekommt sie à la minute zubereitet, in schöner Schlichtheit, ohne schwere Saucen und mit mediterranem Gemüse. Das erhält die Strandfigur und auch die Lust auf das nächste Essen. Der Zackenbarsch mit kanarisch-würziger Mojo-Sauce, der saftige Wolfsbarsch, die Miesmuscheln im aromatischen Sud, der Fisch in der Salzkruste sind Highlights. Vieles ist hausgemacht, wie der leckere Mandelkuchen mit Pistazien-Eis



Die blühende Hotellandschaft wird nicht nur von elf Gärtnern bewirtschaftet, sondern auch von der Küche behütet. Die bezieht daraus über 50 Sorten Gemüse, Gewürze und Kräuter sowie Obst: Mangold, Avocado, Kürbis, Kaktusfeige, Quitte, Zitrone,

Limette, Mango, Zuckerapfel, Minze, Sakura-Kresse und und und. Wo vor 14 Jahren das Hotel eröffnet wurde, stand eine Avocado-Plantage. Ein besonders schöner Platz für private Diners: Auf dem Hügel am illuminierten maurischen Almenara Turm von 1575.

Im Restaurant La Brisa oberhalb der Pool- und Parkanlage kocht man kreativer, aber auf dem Boden spanischer Regionalklassik. Allein die einfach klingende kräuterige Malaga-Suppe mit Sherry und Minze ist köstlich und taugt obendrein wie der Klassikdrink Bullshot gegen einen Kater. Großartig und sonst selten zu bekommen ist das Secreto Iberico, saftiges Schweinefilet in der Salzkruste mit schöner, aus dem Saft gezogener Fleisch-Sauce mit Kapern. Schon beim Salat zeigt sich, dass Küchenchef Larry und sein Team weit mehr als das Herkömmliche wollen, der Salat wird mit bestem Olivenöl, kandiertem Spanferkel und verschiedenen Apfeltexturen zubereitet. Es sind viele gute Weine zu haben, etwa eine Reserva 2005 Coleccion 125 von Chivite aus Navarra oder der vorzügliche Verdejo von Jose Pariente sowie der spannende Cava Kripta in der ungewöhnlichen Amphorenflasche. Sommelier Romello und seine Kollegen sind den Gästen gute Berater.



Fischlokal Cabana del Mar

Das einst vom Frankfurter Unternehmer Wilfried Hoedt betriebene Hotel Las Dunas, das inzwischen leider nur noch als private Residenz geführt wird, hatte mit den bayerischen Spitzenköchen Frank Oehler und Peter Knogl die beste Küche an der Sonnenküste. Wenn auch das Kempinski nicht mit solchen Namen auftrumpfen kann, so ragen die Küchenleistungen von Executive Chef Jordi Bataller und seiner Brigade doch weit aus dem Meer der Mittelmäßigkeit heraus.

Das Kempinski-Hotel bietet neben kulinarischen auch viele optische Raffinessen, überall trifft man auf die Gestaltungen des Künstlers Stefan Szczesny, der moderne Bilder im traditionellen andalusischen Azulejo-Mosaik-Fliesen-Stil entworfen hat oder bemalte riesige Amphoren in den Garten setzte. Zu den Delikatessen fürs Auge gehört im Grunde das ganze Panorama, der Ausblick von allen Restaurants inklusive Frühstücksterrasse richtet sich auf das Meer oder den Park mit seinen drei Pools. Vor den in warmen Erdtönen exquisit gestalteten Zimmern und Suiten breiten sich der weitläufige subtropische Garten und das Meer aus, alle haben Balkon oder eine große Terrasse. Die zweigeschossige Royal Suite beeindruckt durch eine hoch gelegene verglaste Sky Lounge mit eigener Bar und DJ-Station, auf der Terrasse steht ein sündhaft teures Teleskop für den Weitblick. Die teilweise mit maritimen Antiquitäten ausgestattete Suite del Mar wiederum hat auf der großen Sonnenterrasse noch Platz für einen Whirlpool.



Jordi Bataller (l.) &
Küchenteam

Am 300 Meter langen Strand ist Sonnentanken bevorzugt, wobei das Programm mit Tauchen und Jetski erweitert wurde. Diese Maschinen können nerven, wurden hier aber mit geräuscharmen Eco-Motoren ausgerüstet. Die Poollandschaft ist generös und einzigartig an der Costa del Sol. Das Spa mit eigenem Innenpool wird noch vergrößert, der Fitnessraum hat inzwischen die neusten Geräte sowie TV erhalten, man kann dabei gleich seinen Kalorienverbrauch checken. Außerdem haben einige Geräte Internetzugang – Googeln auf dem Laufband, YouTube-Filme beim Radfahren.

Keine Frage, die Strände an der Costa del Sol können mit denen in der Karibik nicht annähernd mithalten. Aber deshalb müssen sich Hotels wie das Kempinski auf andere Qualitäten besinnen: Wohltuendes Ambiente, gute Gastronomie, schöne Zimmer, freundlichen Service. Diese Kernkompetenz war im Kempinski in Estepona bei Marbella nicht immer so ausgeprägt wie heute. Schwankende Leistungen brachten das Hotel einige Zeit in Misskredit. Seit vor drei Jahren Rüdiger Hollweg die Direktion übernahm, hat sich enorm viel verbessert und ist vor allem Kontinuität bei der Qualität eingezogen.

Das Fünf-Sterne-Hotel Kempinski beschäftigt 200 Mitarbeiter, was an den 132 Zimmern und 15 Suiten gemessen eine gute Relation ist. Viele Stammgäste schaffen eine zuverlässige Basis, die meisten kommen aus Deutschland, Spanien und England. Das



Das Durchschnittsalter liegt bei 40 Jahren, im Sommer ist das Publikum jünger als im Winter. Geschätzt wird von allen die angenehm entspannte Atmosphäre, kommode Zimmer mit Stil und die gut aufgestellte Abteilung Food & Beverage – in Spanien beileibe keine Selbstverständlichkeit. Im Hotel geht es salopp zu, man will ja schließlich Urlaub machen, auch von Zwängen und Dresscodes. Einzige schrullige Ausnahme: In der Zigarren-Lounge sind Jacketts gerne gesehen – wer sie vergessen hat, kann unter grünen Samtjacketts in verschiedenen Größen wählen.

LF

*Kempinski Hotel Bahia, Marbella-Estepona, Carretera de Cádiz
Km. 159, Tel. (0034) 952 809 500. www.kempinski.com/estepona*

