

GLOBAL DIARY

Erinnern Sie sich?
An die Zeit, als man
Karten von fremden
Orten schrieb? Wir tun
es noch immer.

Illustriert von
Tim Dinter

TOSKANA CASTELFALFI



Gigo schiebt zur Begrüßung seine runde Nase durch den Zaun. Besuch ist ihm stets willkommen. Normalerweise würde er vor Menschen davonlaufen und umgekehrt. Denn Gigo ist ein wilder Eber, aber seine neue Bestimmung ist die des Maskottchens von Castelfalfi. Von seiner Mutter verstoßen, zogen die Mitarbeiter des Resorts ihn per Flasche auf. Jetzt lebt er in einem Gehege am Waldrand und ist auch ein Sinnbild für diesen Ort. Denn Castelfalfi wurde einst ebenfalls verlassen und dann einer neuen Bestimmung zugeführt. Das ehemalige Bauerndorf, das in der Region Montaione südwestlich von Florenz auf halbem Weg zum Meer liegt, lag viele Jahrzehnte brach. 1979 schloss die Schule, danach zogen die Einwohner weg oder verstarben. Die malerische Qualität des Ortes zog einige glücklose Investoren an, erst als ihn 2007 der TUI-Konzern übernahm, kehrte neues Leben zurück, und das kleine Dorf wuchs über sich hinaus. Im alten Dorfkern wurden Häuser und Wohnungen saniert und an Urlauber verkauft und teilweise vermietet. Läden eröffneten, in der mittelalterlichen Burg wurden vor der Pandemie Hochzeiten gefeiert, und im kleinen Dorfpark gedeihen alte, exotische Pflanzen. Ein Resort modelliert nach den Sehnsüchten seiner Besucher. Castelfalfi ist ein Themenpark toskanischer Lebensart mit Nachhaltigkeitsanspruch und so vielleicht auch ein Beispiel dafür, in welche Bahnen gehobener Tourismus an beliebten Orten in Zukunft gelenkt

werden könnte, sodass alle davon profitieren, denn Jobs werden hier auch geschaffen. Am Rand des Ortes liegen ein Fünf- und ein Viersternehotel mit allen Annehmlichkeiten, verschiedenen Restaurants und einem – wie es sich für die Region gehört – besonderen Augenmerk auf alles Kulinarische. Das Gemüse wächst im Bio-Garten, Wein gibt es auch aus eigenem Anbau, das Olivenöl ebenfalls.

Strom kommt aus der Biomasse-Anlage. Kochkurse werden angeboten, und in den angrenzenden Wäldern gehen Gäste zur Saison auf angeleitete Trüffeljagd. Aber das wahrhaft Herausragende an diesem Ort sind die 1100 Hektar Land, die ihn umgeben: eine Landschaft wie auf einem Renaissance-Gemälde, in der man wandern und Fahrrad fahren kann. Und Golf spielen. Es ist der größte Golfplatz der Toskana mit 9700 Meter Spielbahn und 27 Löchern, unterteilt in zwei Schwierigkeitsgrade. Zertifiziert von der Geo Foundation, einer Organisation, die sich dafür einsetzt, Golf vom Ressourcen verschlingenden zum naturnahen Sport zu entwickeln. Entsprechend fügt sich der Platz in die Umgebung ein und die dominierende Farbe ist – je nach Jahreszeit – nicht leuchtend Grün. Während des Lockdowns habe sie auf einem Hügel des Golfplatzes meditiert, erzählt eine Mitarbeiterin. Aber am Ende des Lockdowns waren die Golfer die Ersten, die zurückkehrten. Mit frischem Schwung. *Heike Blümner gehört zur Toskana-Fraktion 3.0*

ZÜRICH „ALEX LAKE ZÜRICH“



Jeder Wellenschlag gleicht einer Gedanken-gischt, die über das Heimweh schwappet. Erinnerungen an die Ostsee, die eigentlich eine Tagesreise nah, in den vergangenen Monaten aber in viel zu weite Ferne gerückt ist. Am Zürichsee nimmt das Stürmen in der Herzgegend zu, angefacht durch das Kornblumenblau des Wassers und den Weitblick auf die Alpen. Dort am Horizont: Sehen die weiß gepuderten Zacken nicht aus wie Schaumkronen, wenn man die Augen leicht zusammenschneift? In Thalwil, eine 30-minütige Taxibootfahrt von Zürich entfernt, hat im vergangenen Jahr das Hotel „Alex Lake Zürich“ direkt am Ufer eröffnet. Festgemacht wie ein auf Land gelaufener Design-Dampfer, trennt nur ein Steg das Haus von den Miniatur-Wellen. Anstatt in eines der Studios einzuchecken – in Sandfarben gehalten und mit maßgefertigten Möbeln des Londoner

Studios Brady Williams ausgestattet – möchte man am liebsten sofort die Schuhe von den Füßen streifen und ins kühle Blau springen. Segelboote hängen ihr Tuch in den Wind und Stand-up-Paddler lassen sich treiben. Von der Terrasse des Restaurants schaut man ihnen zu. Am Herd steht Tino Staub, Chef des traditionsreichen „Widder Hotels“. Beide Häuser gehören zur Vereinigung „Living Circle“, genau wie ein Weingut und zwei Bauernhöfe. Das Schlattgut liegt auf der gegenüberliegenden Seeseite. Von dort stammen die Eier, die hier pochiert auf Blattspinat mit warmer Trüffelcreme und Selleriepüree serviert werden. Gefolgt von gebratenen Crevetten mit kambodschanischem Pfeffer. Staubs Küche ist gespickt mit Aromen aus der ganzen Welt. Und mit dem Globus auf der Zungenspitze ist man dann wieder versöhnt: mit dem See, der nicht das Meer, und dem „Grüezi“, das kein „Moin“ ist – aber zugegebenermaßen nicht minder charmant *Tina Bremer lebt in Zürich, bleibt aber ein Nordlicht*