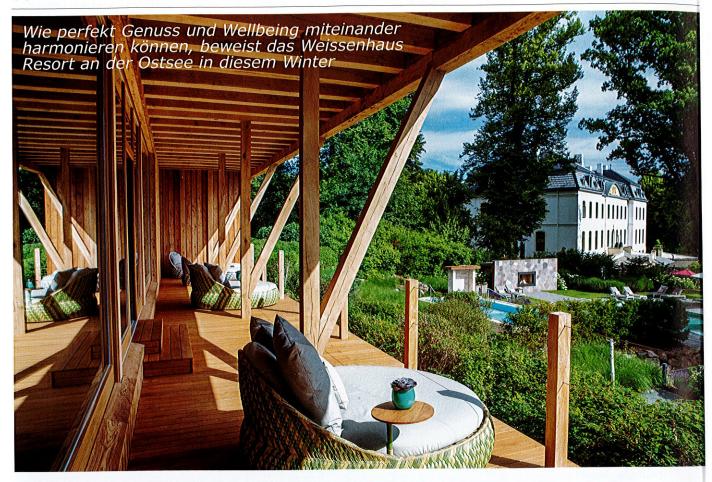
## Salz und Sterne





OSTSEE - Nicht dass man uns überreden müsste zu einem Besuch an der Hohwachter Bucht. Wie das Direktoren-Ehepaar Natalie und Frank Nagel in den vergangenen Jahren das Ensemble um den neobarocken Adelssitz auf Hochglanz poliert hat, kann man nicht genug bestaunen. Der sich über 75 Hektar erstreckende Park, der drei Kilometer lange Sandstrand mit dem Bootshaus in den Dünen, die wundervolle Schlosstherme und nicht zuletzt die grandiose Sterneküche sind immer wieder herrlich zu erleben. Doch in diesem Winter gibt es zwei gute Gründe mehr, das exklusive Refugium am Meer auf die Bucket List zu setzen.

Damit den Gästen auch bei steifester Brise warm ums Herz wird, hat man die vielfach preisgekrönte 2000 Quadratmeter große Schlosstherme im ehemaligen Kutscherhaus um einen "SolewaldRaum" erweitert: Natalie Fischer-Nagel legte dabei besonders auf die ökologische Eichenholzkonstruktion von lokalen Handwerksmeistern Wert, die den nachhaltigen Ansatz im Weissenhaus Grand Village Resort & Spa unterstreichen soll. Nun lädt, auf einer Anhöhe am Rand des Spa-Gartens, umrahmt von saftigen Wiesen und mächtigen Eichen, die duftende Salzkräutersauna mit großzügiger gläserner Fassade zu einer herrlichen Schwitzkur ein. Und die neue, überdachte Terrasse mit noblen Dedon-Liegen zum Wald-Baden mit Aussicht auf das historische Schloss. Salz-Baden kann man im Salz- und Aerosolraum mit Salzwand, wo feine Solepartikel auf Knopfdruck aus den Steinen kommen, sich wohltuend auf die Atemwege auswirken und so das Immunsystem stärken. Eine perfekte Ergänzung für das großzügige Spa mit Innen-, Außen- und beheiztem Sole-Whirlpool sowie das Private Spa im Bienenhaus mit Wintergarten und offenen Kaminen. Wer mutig genug ist, derart aufgeheizt in die Ostsee zu hüpfen, wird danach rundum tiefenentspannt in die weichen Schlossbetten sinken, um rechtzeitig fit zu sein für die mit zwei Michelin-Sternen dekorierte Küche von Christian Scharrer. Im Restaurant "Courtier" bringt er Kalbskopf mit Gänseleber, Seezunge mit Lauch, Loup

de mer mit Artischocken oder Poltinger Rehrücken mit Kohlrabi und Kirschen unvergesslich köstlich auf die Teller. Übrigens bietet der Spitzenkoch unter dem Titel "Grüner Streifzug" auch ein vegetarisches Menü an. Und weil man es auf Weissenhaus ernst meint mit der fleischlosen Küche, soll demnächst ein rein vegetarisches Restaurant die Kulinarik-Palette erweitern – schließlich ist man als Mitglied von Relais & Châteaux entsprechend gaumen- und genussorientiert. Apropos Genuss: Der feiert vom 25. bis 27. März ein Hochamt. Zu dem treffen insgesamt neun Michelin-Sterne aufeinander, wenn Scharrer zum fünften Kulinarik-Event Stars wie Juan Amador aus Wien (drei Sterne),

Matteo Ferrantino vom "Bianc" in Hamburg

(zwei Sterne), Holger Bodendorf aus dem

ser aus dem Fontenay (jeweils ein Stern)

Landhaus Stricker, Sylt, und Julian Stowas-

zu einem kulinarischen Gipfeltreffen versammelt. Den krönenden Abschluss dieses einzigartigen Gourmetwochenendes bildet traditionell die große Küchenparty. Der Signature Dish von Chef-Patissier Christian Hümbs aus dem Dolder Grand Zürich, der mit seinen Gemüse-Desserts Furore macht, heißt übrigens "Wald". Damit schließt sich der Kreis... Ab 430 Euro,

weissenhaus.de









104 TRAVELLER'S WORLD