

15 JAHRE GOURMET CONNECTION

15 Stunden in 15 Städten: Portofino-Küste

Übernachten

Definitiv im Excelsior Palace Rapallo! Das Hotel liegt an einer Klippe direkt am Anfang der malerischen Portofino-Küste und bietet einen gigantischen Ausblick aufs Meer. Der vielleicht wichtigste Mann im ganzen Haus ist übrigens Concierge Angelo Cipollini. Er ist nicht nur die Seele des Hotels und weiß alles über die Region, sondern hat auch im legendären Splendido in Portofino gelernt. Sein Vater war ein berühmter Paparazzo zu Zeiten, als das noch als ehrenwerter Beruf galt, und hatte alle Hollywood-Größen vor der Linse. Was auch immer man braucht, wissen will oder sucht, Angelo ist der richtige Mann.

9 Uhr

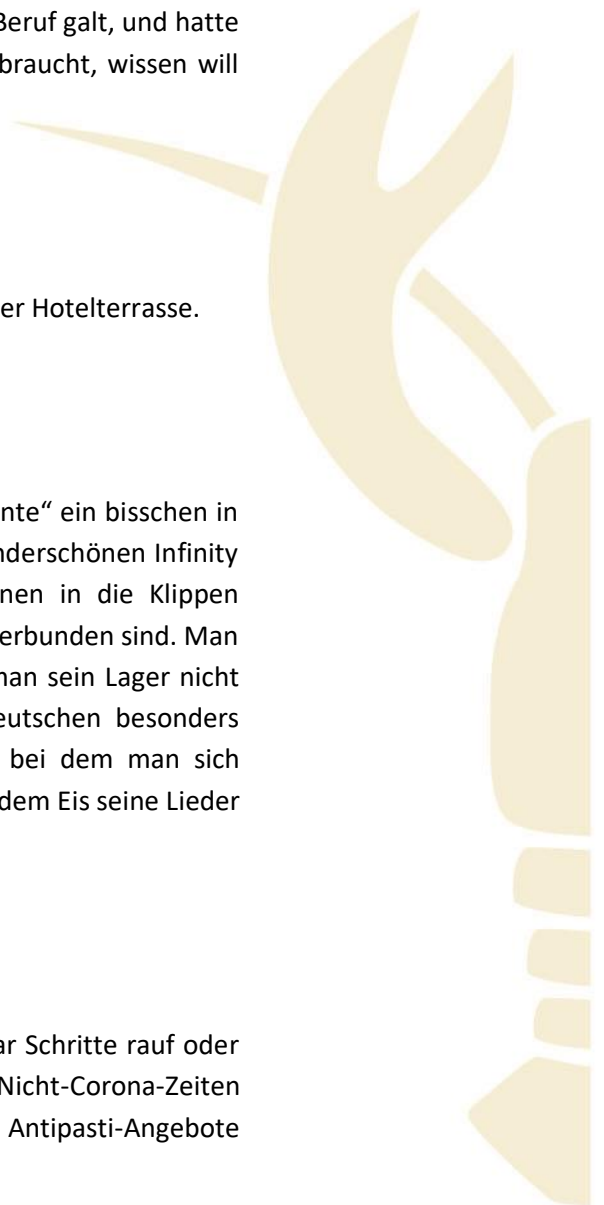
Das Frühstück mit der tollsten Aussicht aufs Meer gibt es auf der Hotelterrasse.

11 Uhr

Wir leben ganz getreu dem italienischen Motto „Dolce far niente“ ein bisschen in den Tag hinein. Schließlich hat das Excelsior Palace einen wunderschönen Infinity Pool in die Felsen gebaut, und man kann auf verschiedenen in die Klippen geschlagenen Ebenen liegen, die durch Treppen miteinander verbunden sind. Man hat also immer einen Platz in der ersten Reihe, auch wenn man sein Lager nicht direkt am Meer aufschlägt. Bei handtuchreservierenden Deutschen besonders begehrt ist der „Seeelefant-Felsen“, ein kleiner Vorsprung, bei dem man sich vortrefflich vorstellen kann, wie der Seeelefant aus Urmel aus dem Eis seine Lieder schmettert.

13 Uhr

Zum Mittagessen muss man sich im Hotel einfach nur ein paar Schritte rauf oder runter bewegen und ist im luftigen Eden Roc angekommen. In Nicht-Corona-Zeiten gibt es hier ein sehr feines High-End-Buffet, was andere Antipasti-Angebote



meilenweit hinter sich lässt. Von Flusskrebssalat über zuckersüße Melone und feinsten Schinken bis zu warmen Gerichten und einem eigenen Dessertbuffet, das keine Wünsche offenlässt, kann man sich hier seinen Lunch genau so zusammenstellen, wie man ihn mag. Aktuell gibt es leider nur à la Carte, aber der liebevolle Service von Restaurantleiter Marco (Achtung: Tische in der ersten Reihe muss man sich über Jahre hinweg verdienen) und die Location über dem Meer, wo immer eine leichte Brise weht, machen das mehr als wett. Diese Leichtigkeit und Luftigkeit gibt es vielleicht nur an der Portofino-Küste.

15 Uhr

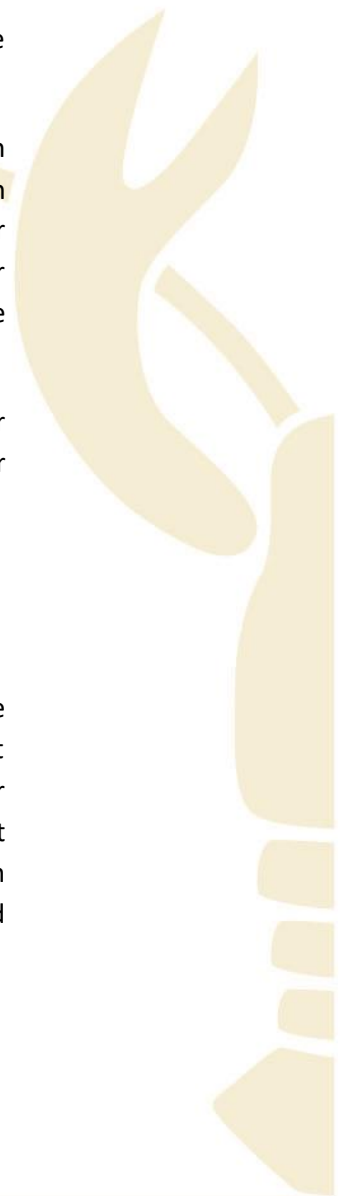
Nachmittags machen wir uns auf den Weg nach Portofino. Zuerst bummeln wir ein bisschen durch Santa Margherita Ligure, was auf dem Weg liegt, und dann heißt es Konzentrieren! Denn bei der zwar nur acht Kilometer langen, aber sehr kurvenreichen und schmalen Straße muss man wirklich aufpassen, dass man vor lauter Naturschönheit nicht die Italiener außer Acht lässt. Die legen an dieser Stelle das Tempolimit nämlich gerne mal etwas flexibler aus.

In Portofino angekommen, sollte man nicht versuchen, einen der wenigen Parkplätze zu ergattern, denn die sind nicht für Touristen vorgesehen. Stattdessen fährt man lieber gleich ins Parkhaus. Das hat es mit 16 bis 20 Euro für drei bis vier Stunden zwar auch in sich, aber das ist eben der Eintrittspreis für einen der malerischsten Orte Italiens. Portofino selbst hat man schnell entdeckt, und auch die Boutiquen sind überschaubar (dafür aber sehr exklusiv).

Aktuell betreiben die mit drei Sternen ausgezeichneten Cerea-Brüder mit einer Dependance (ja, es gibt die legendären Paccheri!!!) und genau gegenüber der Mailänder Zweisterner Carlo Cracco hier ein spannendes Fine-Dining-Wettrüsten.

18 Uhr

Wir kehren aber bei keinem von beiden ein, sondern halten uns an die linke Hafenseite und laufen bis ganz nach hinten in die Winterose Bar. Die Besitzerin ist eine sehr gepflegte Italienerin, die die zahllosen Yachten rundherum mit einer exzellenten Weinauswahl versorgt. Die kleine Weinbar mit nur wenigen Plätzen hat immer eine spannende und täglich wechselnde Auswahl an offenen Champagnern und Metodo Classicos, dazu gibt es Schinken, Käse, Salami oder andere kleine und feine Aperitivo-Häppchen. Achtung, die Bar schließt pünktlich um 20 Uhr.



20 Uhr

Im Anschluss geht es ein paar Schritte zurück Richtung Piazza in ein Restaurant, das aus ungeklärten Gründen den interessanten italienischen Namen „Großes Ö Magazin“ trägt. Die Karte ist klein, aber frischeren Fisch bekommt man nirgends. Man sitzt inmitten eines illustren Publikums von Yachtbesitzern und distinguierten Mailänder Wochenendurlaubern, mit denen man schnell ins Gespräch kommt. Das Restaurant bietet einen wahnsinnig schönen Blick über den Hafen und die beleuchtete Burg. Stammgäste verkaufen ihre Großmutter für den absoluten Klassiker Pasta Portofino.

23 Uhr

Die Straße zurück zum Hotel ist auch nachts nicht ohne, weshalb man den Absacker idealerweise auf den heimischen Balkon verlegt. Das hat den Vorteil, dass man den gigantischen Ausblick auf Meer und Mond so lange in sich aufsaugen kann, wie man möchte, bevor man durch die Seeluft ermattet ins wunderbar weiche Bettchen sinkt.

Gourmet Connection feiert 2021 sein 15-jähriges Firmenbestehen. Durch die Arbeit und die vielen damit verbundenen Reisen haben die Mitarbeiter einige der schönsten und spannendsten Metropolen und Destinationen der Welt, ihre Restaurants, Sehenswürdigkeiten und Hotspots kennengelernt. Zum Jubiläum gibt Gourmet Connection Tipps für die schönsten 15 Stunden in 15 verschiedenen Städten.

Kontakt:

Gourmet Connection GmbH

Patricia Freyer

Tel.: +49 69 25 78 12 8 - 15

E-Mail: p.freyer@gourmet-connection.de

