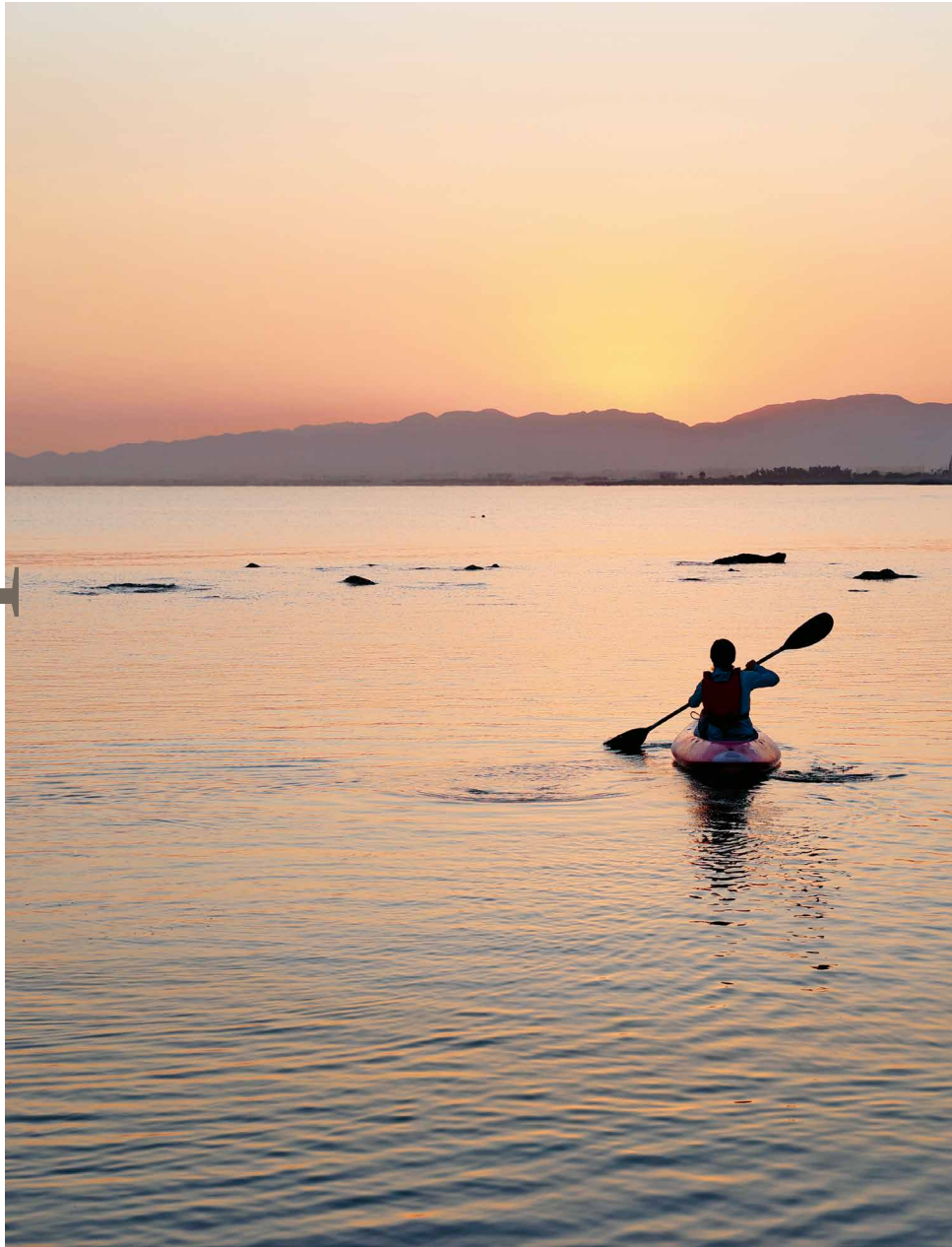


Hotel

Kempinski



Muscat Oman

Am Golf von Oman von der aufgehenden Sonne begrüßt zu werden, weckt in mir Gefühle von Dankbarkeit und Bewunderung für die unendliche Schönheit unserer Welt.

Bilder & Text **CHRISTINE ZENZ**



Riesige Fensterfronten in der Eingangshalle öffnen den Blick auf den Golf von Oman.

N

Nur eine kurze Fahrt vom internationalen Airport Muscat durch das lebendige Stadtviertel Al Mouj und ich steige vor dem Kempinski Hotel aus. Bei der Anfahrt fasziniert mich die Eventhalle des Hotels, die wie ein überdimensionaler Diamant in der Sonne funkelt. Die beeindruckende Lobby des Hotels öffnet mit ihrer riesigen Glasfassade die Sicht auf den orientalisches geprägten Garten, die Pools mit Schattensegeln und das glitzernde Meer. Weisse Säulen ragen wie überdimensionale Pilze aus dem Boden an die Decke. Sie sind in ihrer Architektur den Säulen des Sultanpalasts Al Alam in Maskat nachempfunden. Ich staune wie Alice im Wunderland. Als die Dame in Rot, die ausschliesslich für das Wohl der Gäste zuständig ist, mir mit einem Lächeln einen Hibiskus-Willkommensdrink anbietet, bin ich in meinem arabischen Traum angekommen.

Das 2018 eröffnete Luxusdomizil wurde von Woods Bagot entworfen. Die moderne Architektur der Gebäude ist geprägt von lokalen Designelementen. Dieses Konzept setzt sich im Interior der 310 luxuriösen Zimmer und Suiten und in 77 Appartement-Residenzen und Villen fort. Harmonisch fügt sich die Architektur des Kempinski in die Landschaft des Golfes von Oman.

Die Porträts des 2020 verstorbenen Sultan Qabus bin Said und seinem Nach-

Harmonisch fügt sich die Architektur des Kempinski in die Landschaft des Golfes von Oman.

folger Sultan Haitham bin Tariq heissen die Gäste des Kempinskis willkommen. Die vielen Hotelflügel sind miteinander verbunden. Ein kleines Labyrinth. Ich bin dankbar für die Begleitung. Mit ihr finde ich leicht den Weg in mein luxuriöses Zimmer. Der erste Blick von meinem Balkon gleitet über das Meer zu den Bergmassiven des Omans. In der Abenddämmerung höre ich leise quirlige Stimmen aus dem «Zale Restaurant & Lounge». Dem Beachclub der Hotelanlage. Das «Zale» ist eines der elf Restaurants und Bars des Luxusresorts. Ein beliebter Treffpunkt für Hotelgäste und die lokale Bevölkerung. Das Meer im Blick und einen kühlen Drink in der Hand geniesse ich die magische Abendstimmung vor meinem Dinner. Für die Kulinarik im Kempinski ist Küchendirektor Julien El Khal verantwortlich. Die Stars auf der Speisekarte des «Zale» sind Fische und Krustentiere. Das exklusive Konzept dieses Restaurants: Kleine Portionen zum kombinieren und teilen. Julien El Kahl ist Libanese. Vor seiner Zeit im Kempinski, holte sich der Chef Inspirationen in ganz Europa und im Nahen Osten. Gemeinsam mit Chef de Cuisine Marko Grmusa und Sous Chef David Pastor kreiert er ein kulinarisches Feuerwerk aus arabischer, europäischer und asiatischer Küche.

1 Tore mit arabischen Ornamenten laden zu einer kulinarischen Safari im Restaurant «The Kitchen» ein.

2 «Lady in Red» mit einem Willkommensdrink.

3 Eine Teekarte mit Optik

4 Die Amwaj Lounge lädt zum Afternoon Tea.



Ein Lächeln ist wie ein Kerzenlicht, es kann viele Kerzen entzünden, ohne dass sein Licht schwächer wird.

Christina Welker



D

1 Spiegelung des Hotels Kempinski in der frühen Morgensonne.
 2 Die Glasfassade der Lobby lässt bei Tageslicht nur den Blick von innen nach aussen zu.
 3 Küchendirektor Julien El Khal präsentiert Shuwa und Biryani.

Der nächste Morgen beginnt früh. Im Kajak beobachte ich, wie sich der Himmel in ein leuchtendes, orange-rotes Meer verwandelt. Die Farben des Himmels werden vom Meer reflektiert. Ein gewaltiges Schauspiel, das in mir grosse Gefühle weckt. Nach einer Runde im Pool bin ich definitiv wach. Der Duft von Kaffee aus dem Restaurant «The Kitchen» lockt unwiderstehlich. Die Terrasse des Restaurants liegt im Herzen des Hotels. Das Restaurant ist eingebettet in einen wunderschönen Garten und rund um die Uhr geöffnet. Das kulinarische Angebot des Buffets ist eine kulinarische Reise von Europa in den Mittleren Osten. Im grosszügigen Raum aus hellem Marmor mit arabischen Ornamenten verführen Chefbäcker Marwan Chammas und Konditor & Chocolatier Toufic Zakher mit ihrer grossen Kunst. Gebäck und Brot in unendlichen Variationen. Verführerische Patisserie die Augen und Gaumen begeistern. Wer den

Tag hier gerne mit arabischen Spezialitäten beginnt, fühlt sich im Paradies angekommen. Auch die traditionelle einheimische Küche ist einen Versuch wert. Neben exotischen Früchte-Shots ist Laban ein erfrischendes Getränk aus Joghurt und Buttermilch, gewürzt mit Kardamon und Pistazien. Auf dem Lunchbuffet ist Shuwa, also Lamm, traditionell in Bananenblätter gewickelt und mehrere Tage im Erdofen geschmort, meine Empfehlung. Die Gewürzmarinade für das Fleisch ist ein Geheimnis des Küchendirektors. Dieses omanische Festtagsmenu wird mit Biryani, einem Safranreis mit eingelegten Aprikosen und Gemüse serviert. Nach all diesen Verführungen bin ich bereit für einen Ausflug in die Stadt und den Bazar. Die Alternative: eine Ruhepause mit einem guten Buch unter dem Sonnendach an einem der Pools. Für Familien wird eine extra Poolzone angeboten. Die kleinen Gäste sind im Kids Club willkommen.

Ein weiteres Highlight ist die Yogastunde am frühen Morgen, ein Besuch im Fitnesscenter, oder ein Match auf dem Golf- oder Tennisplatz. Ich entscheide mich für das Spa-Treatment. Die wissenden, flinken Hände lassen mich für eine Weile den Rest der Welt vergessen.

Nach einem kurzen Abendspaziergang entlang der eleganten Uferpromenade, gelange ich ins Zentrum des modernen Quartiers Al Mouj. Restaurants, Cafés und ein Einkaufszentrum machen diesen Stadtteil direkt am Meer zum Ausgehviertel und zu einem neuen, modernen Herzen von Maskat. Im Hafen bewundere ich die schneidigen Katamarane, die sich kurz zuvor ein internationales Rennen geliefert haben. Anmutig schaukeln zahlreiche Segelyachten im Abendlicht. Das Wassersportcenter Seaoman bietet verschiedene Ausflüge zu Inseln und Korallenriffen aber auch Tauchkurse an. Das Angebot ist vielfältig: Eine Sunset Cruise,



Der perfekte Abschluss eines perfekten Tages.

oder ein Bootstrip für eine ganze Woche. Alles ist möglich.

Am Abend entscheide ich mich für das köstliche Angebot im Thairestaurant «Soi Soi». Hier genieße ich bei angenehmer Temperatur auf der Terrasse den Abend am Meer. Des Besuch des indische Restaurant «Bukhar» hebe ich mir für morgen auf. Für den Sundowner an diesem Abend wähle ich die Countdown Sports Lounge gleich nebenan. Sympathisch, dass sich auch hier die lokale Bevölkerung mit den Hotelgästen mischt. Der Aussenbereich ist mit englischsprachigen Sendungen auf riesigen Bildschirmen ausgestattet. Im kühleren Innenbereich laufen Sportsendungen auf Arabisch. Der perfekte Abschluss eines perfekten Tages. ●



Geschenk der *Könige*.

WELLE
DER EMOTIONEN.

Bilder & Text

CHRISTINE ZENZ

Die Düfte von Amouage entführen mich ins Reich der Emotionen. Dezent und unaufdringlich. Verzaubernd und betörend.

Diese Düfte wecken Sehnsüchte und hinterlassen Erinnerungen. Der Oman, ist die Heimat von Weihrauch und Myrrhe. Von Amber und Stein-Rose. Die Natur hier ist seit der Antike die Quelle der Düfte des Omans. Zeitweise geriet die Handwerkskunst der Parfumerstellung in Vergessenheit. Das omanische Königshaus, unter der Regierung des Sultans Qabus bin Said, beauftragte 1983 seine Hoheit Sayyid Hamad bin Hamoud, die omanische Parfumerkultur wieder aufleben zu lassen. Mit diesem Auftrag begann die Erfolgsgeschichte von Amouage. Der Markenname ist eine Symbiose aus dem arabischen «amwajj», die Welle, und dem französischen «amour», die Liebe, Mit diesem Hintergrund kann Amouage mit «Welle der Emotionen» interpretiert werden.

Amouage hat die omanische Kunst der Parfümerie neu definiert. Über 50 luxuriöse Kreationen werden heute in 80 Ländern zum Kauf angeboten.

1 Eau de Parfum Opus XIII ist eine Kreation der Parfümeurin Cécile Zakorian.

2 Damen- und Herrendüfte von Amouage sind durch die unterschiedliche Form der Flakcons zu erkennen.

3 Geruchsexperimente im Showroom von Amouage in Maskat.

4 Liebvoller Handarbeit steckt hinter jedem Amouage Parfum.

Ich bin eingeladen die Produktionsstätte von Amouage zu besichtigen. Die Sonne glitzert im grossen Wasserbe-

cken und lässt die goldenen Mosaiksteinchen am Boden leuchten. Im Ambiente moderner Architektur werden hier Parfums in liebevoller Handarbeit hergestellt, abgefüllt, verpackt und ausgestellt. In der eleganten Empfangshalle präsentiert Amouage in grossen Glasvitrinen die Highlights der Kreationen der letzten vierzig Jahre. Die Duftnoten von 22 Essenzen, können Besucher auf Streifen separat testen. Bei Parfumes ist die Duftpyramide entscheidend. Ihre Spitze, die Kopfnote ist die kürzeste und luftigste der Duftphasen. Ihre Intensität dauert nur ein paar Minuten. Dann übernimmt





2

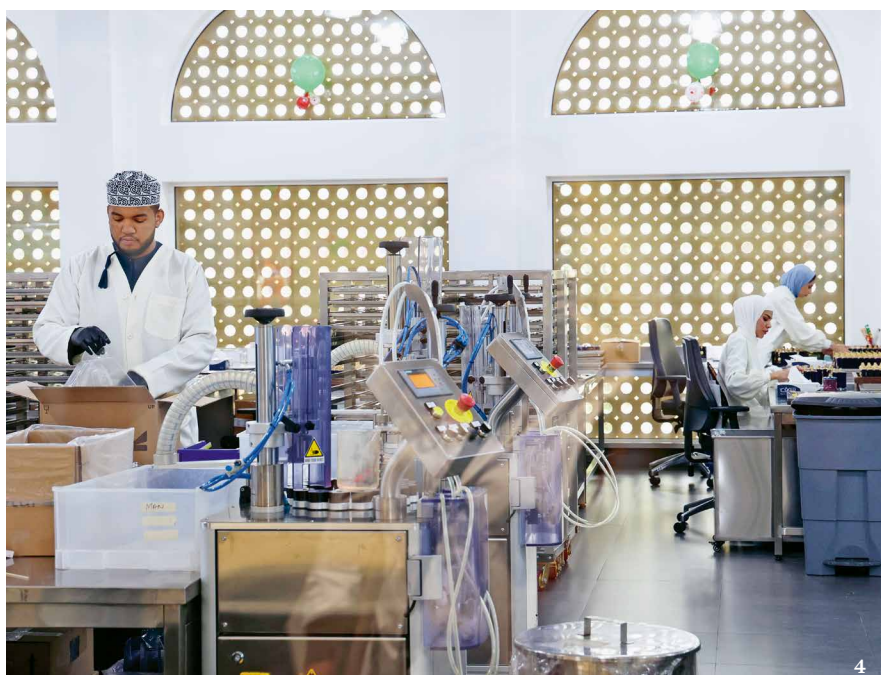
die Herznote. Sie bestimmt den Charakter des Parfums. Blumig, fruchtig oder krautig. Die Basisnote hinterlässt in Kombination mit der Herznote den bleibenden Eindruck. Sie entfaltet sich in einem dritten Schritt und verweilt umso länger.

Der Herrenduft Opus XIII Silver Oud, mit der Kopfnote, Patchouli, Nagarmotha und Virginia-Zedernholz, wird von der Herznote mit Adlerholz und Bourbon-Vanille abgelöst. Seine Basisnote ist Amber, Birke, Guajakholz und Castoreum. Unermüdlich wird in dieser Manufaktur an unterschiedlichen Duftkombinationen getüftelt. Die Kombinationsmöglichkeiten exklusiver Essenzen scheint endlos. Geübte Nasen der Parfümeuren aus aller Welt, sind für die neuen Kreationen von Amouage verantwortlich.

Die Technik der Produktion ist hoch komplex. Für den Prozess aus natürlichen Inhaltsstoffen ätherisches Öl zu gewinnen, gibt es unterschiedliche Methoden. Die Rezepte der vollendeten Düfte sind streng geheim. Nach einem Reifeprozess wird das Parfum in Flakons aus Kristallglas abgefüllt. Die klassischen Damenflakons entsprechen mit ihrem Stil der beeindruckenden Sultan Qabus-Moschee in Maskat. Die klassische Form der Herrendüfte erinnert an den Khanjar, den Omanidolch. Luxuriöse Akzente setzen die Verschlüsse in Form goldener Griffe oder Kuppeln mit Swarovski-Kristallen. Amouage-Düfte werden vom omanischen Königshaus an Staatsoberhäupter und Würdenträger der ganzen Welt verschenkt. Amouage ist ein wahrhaftes Geschenk der Könige. ●



3



4

Erhältlich bei Globus, Jelmoli und in diversen Drogerien.

Amouage Manufacture
and Visitor's Centre
Amtrad Al-Sib, Seeb 111, Oman
+ 968 24 534802

—amouage.com