

# SPA

inside

DAS WELLNESS-REISE-MAGAZIN

Deutschland 5,50 € ///  
Österreich 6,20 € ///  
Schweiz 8,10 sfr ///  
Italien 6,20 € ///  
LUX 5,60 € ///

März/April 2025  
www.redspa.de



## LONGEVITY

Langes Leben in Bestform

BEST OF

## MAILAND

Italiens Trendmetropole

## BODENSEE

Unterwegs an seinen Ufern

# MAURITIUS

URLAUBSPARADIES IM INDISCHEN OZEAN



# KULINARIK

Essen, trinken und genießen im Dreiländereck

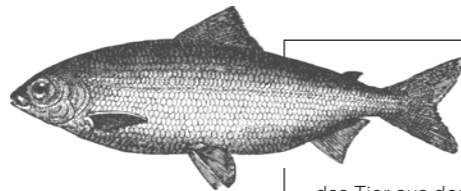
## Schmugglerware für Weinliebhaber

In einer dunklen Nacht vor 100 Jahren schmuggelten zwei Männer Müller-Thurgau-Rebstöcke in einem Boot aus der Schweiz nach Deutschland. Heute ist der süßige Weißwein die prägende Rebsorte der Region. Unser Tipp: der würzige, ausdrucksstarke Müller-Thurgau Premium Fass Nr. 247 vom Winzerverein Hagnau.



## TRADITIONELLE ERSTSTOCKBEIZLI

Die Gassen St. Gallens waren in früheren Zeiten voller schlechter Luft und übler Gerüche, weshalb die Wirte ihre Kneipen („Beizen“) im helleren, luftigeren Obergeschoss (Erststock) der Fachwerkhäuser einrichteten. Sie haben sich bis heute ihren uralten Charme bewahrt und bieten leckeres, meist regionales Essen. Kurios: Der Gastraum des Beizli „Zum goldenen Käbli“ befindet sich in Schiefelage, weil sich das Fundament im Lauf der Jahrhunderte abgesenkt hat.



Er ist der Bodenseefisch schlechthin: Der Felchen gilt als wohlschmeckend, sein Fleisch ist hell, fest und grätenarm. Allerdings ist das Tier aus der Familie der Lachsfische selten geworden. Daher gilt seit 2024 ein dreijähriges Fangverbot. Gute Alternativen aus dem Bodensee sind etwa Seeforelle, Saibling oder Trüsche.

FELCHEN

**Gipfel der Genüsse** Schokolade und Käse sind die ersten Lebensmittel, die einem bei der Schweiz einfallen. Im Chocolarium in Flawil wird Schoggi erlebbar – bei interaktiven Angeboten und Workshops, in denen man frisch gegossene Tafeln nach eigenem Gusto verzieren kann. Mit dem Swissness-Bodensee-Ticket können Sie außerdem die Appenzeller Schaukäserei in Stein besichtigen und mit der Schwebebahn auf den 2500 Meter hohen Säntis mit traumhaftem Ausblick fahren. [www.chocolarium.ch](http://www.chocolarium.ch)



Zartschmelzende Versuchung

**MARKE EIGENBAU**  
Die eigene Lieblingsschokolade kreieren oder Schoggi-Osterhasen gießen – im Chocolarium ist die süße Versuchung Programm

KURZ NACH GEFRAGT bei Toni Neumann



„Der See ist der perfekte Ausgleich zur Arbeit“

Toni Neumann leitet seit 2017 „La Cucina dei Sensi“, das Sternrestaurant des Hotels Villino in Lindau. Er liebt das Spiel mit Texturen und Aromen und zugleich das Schnörkellose, Pure ...

### Herr Neumann, Sie vereinen die italienische Küche mit Elementen aus Asien. Was entsteht daraus?

Die typische Villino-Küche kreieren wir, indem wir asiatische Produkte mit viel Italianità und unserer eigenen Kochtechnik vereinen. Unser Grundfond ist dabei oft die japanische Dashi-Brühe. Zum Abschmecken verwenden wir dann je nach Gericht asiatische Gewürze oder Zitrusfrüchte.

### Und wie viel Bodensee steckt darin?

Wir achten bei den Lebensmitteln sehr auf die regionale Herkunft. All unsere Milchprodukte kommen aus Vorarlberg, Fische aus dem Bodensee vom Fischer unseres Vertrauens. In einer Sterneküche muss man aber auch internationale Produkte anbieten. Unser Qualitätsanspruch ist da sehr hoch; alle Lieferanten sind sorgfältig ausgewählt und langjährige Partner.

### Sie kommen ursprünglich aus Halle. Was macht die Bodenseeregion für Sie attraktiv und einmalig?

Die Nähe zu meiner Wahlheimat Österreich. Die Region ist einfach wunderschön und lädt zum Wandern in den Alpen ein. Gerade im Sommer ist der See der perfekte Ausgleich zur Arbeit.

Foto: Corni Breyer

# EIN FEST DER SINNE

*Fine Dining und Wellness in mediterranem Ambiente*

**Hotel Villino.** Das Haus in Lindau, Mitglied der Vereinigung Relais & Châteaux, vereint italienische Lebensart mit deutschem Qualitätsanspruch. Höhepunkt der Genüsse ist das Sternrestaurant des charmanten Boutique-Hotels. Küchenchef Toni Neumann gibt auch Kochkurse.

Das Villino und Italien, sie haben so manches gemeinsam: Da wäre als erstes der Name des kleinen, feinen Hotels bei Lindau. Häuschen heißt das übersetzt, und das ist eindeutig tiefgestapelt. Denn das Ensemble verfügt nicht nur über einen weitläufigen Garten, sondern auch über komfortable, stilvolle Zimmer und Suiten. Auch die Ausstattung ist nicht gerade das, was man mit einem Häuschen in Verbindung bringen würde. Eher mit einem toskanischen Landhaus. Terracottafließen, antikes Mobiliar, Polstermöbel aus Samt und Leder, sanfte, elegante Farben, kombiniert mit Weiß, sowie ausgewählte, individuelle Accessoires machen jeden Raum zu einem Unikat mit Wohlfühlgarantie. Auch der Garten, mit 12 000 Quadratmetern eigentlich ein Park, atmet mediterranes Flair mit seinen Buchshecken, duftenden Blumenbeeten, verwitterten Statuen und Brunnen. Das Spa verbindet orientalische Rituale mit europäischer

Badekunst. Der Wellnessbereich umfasst neben einer finnischen Sauna auch ein römisches Dampfbad, ein Solebad und ein Sanarium. Die Gesichtsbearbeitungen können auf Wunsch apparativ unterstützt werden, etwa durch Mikrodermabrasion oder Ultraschall. Bei den Körperbehandlungen hat man die Wahl zwischen sanften Wellness-Treatments und therapeutischen Massagen.

Der dritte Brückenschlag vollzieht sich in der sterne- und haubengekrönten Küche. Hier vereint Toni Neumann asiatische Rezepte und Zutaten mit italienischen zu seiner Cucina dei Sensi, der Küche der Sinne – kreative Fusion Kitchen auf höchstem Niveau, die von internationalen Spitzenweinen aus dem historischen Keller begleitet wird. Rund 1000 Positionen umfasst die Weinkarte.

Genießen wie in Italien, aber nördlich der Alpen? Im Villino wird's möglich. Und der Bodensee tut sein Übriges. (kk) ■



Fotos: Veronika Stark, Konstantin Volkmar



**AUGENSCHMAUS**  
Die Kreationen von Sternekoch Toni Neumann sind nicht nur kulinarisch ein Hochgenuss, sondern auch optisch



### GUT BESTÜCKT

Luftig-leicht ist die Atmosphäre im Wintergarten, wo das Essen serviert wird. Im historischen Weinkeller lagern internationale Spitzenzeugnisse. Rund 1000 Posten umfasst die Weinkarte. Bei Weinrunden bringt Maitre und Sommelier Rainer Hörmann den Gästen unterschiedliche Sorten näher



### HOTEL VILLINO

Das Hotel ist rund 25 Kilometer vom Flughafen Friedrichshafen entfernt, vom Bahnhof Lindau-Reutin sind es zehn Minuten mit dem Taxi. [www.villino.de](http://www.villino.de)  
Das Doppelzimmer kostet am Wochenende ab 240 Euro pro Nacht inklusive Frühstück.