

How to spend it

MAI 2012

Reise-Special

HEUTE GIBT'S
FISCH

FINANCIAL TIMES
DEUTSCHLAND



BODYCHECK mesoéclat



Der neueste Clou in Sachen Hautverjüngung kommt aus Spanien – und ganz ohne Spritzen aus. Mesoéclat nennt sich die medizinische Anti-Aging-Therapie aus Ampullen. Sie soll nur ein bisschen brennen, dafür aber den Teint erstrahlen und die Fältchen schwinden lassen. Ein bisschen Frühling fürs Gesicht. Klingt wunderbar.

Und so fängt es auch an: Mit Petit Fours beim Vorgespräch, einer warmen, wolkenweichen Liege und den sanften Händen der Kosmetikerin auf meinen Wangen. Mein Geist schaltet auf Verwöhnmodus, doch dann legt die Frühlingsbotin erst los. Sie reinigt meine Poren mit einem Peeling aus Salizyl- und Azelainsäure – das kennen und mögen sie gar nicht. Was als Brennen im Dienste der Zellerneuerung angekündigt war, fühlt sich eher nach Stechen an. Botoxspritzen können nicht schlimmer sein. Meine Haut wird heiß, und als die gerade noch so sympathischen Hände beginnen, die Wirkstoffampulle aufzutragen, wird sie irgendwie auch zu eng. Bestimmt könnte man aus den Inhaltsstoffen – organischem Silizium oder Chondroitinsulfat – auch eine Bombe bauen. Mein Kopf steht jedenfalls kurz vor der Explosion, als die Hände anfangen, mir erlösende, herrliche Luft zuzufächeln. Kurz darauf ist der Schmerz weg.

Nach einer beruhigenden Maske zeigt meine Haut nicht mal mehr Rötungen. Sie wirkt belebt, frisch, ausgeschlafen. Deshalb strahlt wohl auch Mesoéclat-Pionierin Jennifer Aniston bei der Oscarverleihung immer so. Fünfmal soll die Prozedur im Wochenrhythmus wiederholt und die Haut derweil täglich mit der Mesoéclat-Aktivcreme eingecremt werden. Ich sehe schon nach zwei Terminen aus wie eine Kur-Heimkehrerin: Die Stirn ist glattpoliert, die Poren sind kleiner, die Unreinheiten weg. Hier und da ein paar Hautschüppchen, auf der Nase sogar -fetzchen. Offenbar musste die alte Hülle dringend weg. Aber der Frühlingseffekt, der bleibt. **BIANCA LANG**
Mesoéclat-Therapie Fünf Anwendungen inklusive Creme circa 1200 Euro, in Deutschland nur im Hamburger Institut von Martina Schwiager, www.martina-schiwiager.de, und bei Fineskin in München, www.fine-skin.com

ROOM SERVICE söl'ring hof, sylt

Wo der Westwind weht



Suite Meeres-Maisonette „Clara Tiedemann“, 54 Quadratmeter, 690 Euro. Clara Tiedemann beherbergte Prominente in ihrer Kampener Pension „Kliffende“ und weigerte sich in den 30ern, auf dem Haus die Hakenkreuzflagge zu hissen. Cremefarben ist die nach ihr benannte Maisonette, mit silbernem Couchtisch und Kunstbänden darauf; man schläft luftig unter einer Luke auf der Galerie, und der Blick aus den Fenstern geht über Heckenrosen auf die Nordsee hinaus.

Hotel Klassisch: Das lang gestreckte Fünfsternehaus auf dem Dünenkamm hat Platz für 15 Zimmer und Suiten im eleganten Landhausstil. Kaminbar, windgeschützte Terrasse, Restaurant – alles lebt vom unaufgeregten Komfort. Und fast alles ist neu: die Gauben im Reetdach, das Suiten-Interieur, die Sauna, das Dampfbad.

Lage Tailliert: In Rantum, wo Sylt schlank und der Weg vom West- zum

Oststrand ein Katzensprung ist. Nach Süden spaziert man zur Sansibar, gen Norden zum Familienbad Wenningstedt. Wer die Zugfahrt scheut, reist mit dem „Friesentaxi“ von Sylt Air aus Hamburg an – und steigt auf Wunsch in den hoteleigenen Rolls-Royce-Oldtimer.

Pluspunkt Eingepreist: Die Minibar ist ebenso inklusive wie das Frühstück, der private Strandkorb, das Fahrrad und der Hoteltransfer.

Atmosphäre Entspannt: BMW statt Ferrari, Kaschmirpulli statt Armani-Jackett. Wer gesehen werden will, wohnt im Kampener Walter's Hof, wer genießen will, kommt zu Johannes King und Claudia Reichelt in den Söl'ring Hof. Bei ihnen fühlen sich Anwälte, Ärzte und Unternehmer wohl, Letztere buchen gern mal das ganze Haus. Lauter Norddeutsche? Nein. 40 Prozent fliehen aus dem Süden hierher.

Küche Extrem gut: Der Zweisternekoch Johannes King ist sozusagen der Unique Selling Point des Hauses. Weil der Baden-Württemberger seit zwölf Jahren hinter dem Tresen seiner offenen Landhausküche ein ganzes Gourmetorchester dirigiert. Weil er leicht und deutsch mit französischem Einschlag kocht. Weil seine Lämmer und Galloways auf norddeutschen Wiesen gegrast und seine Fische kein Schleppnetz erlitten haben. Wer Kings achtgängiges Degustationsmenü für 165 Euro bestellt, bereut keinen Cent. Denn es bleibt nicht bei gebackenen Sylter-Royal-Austern auf Champagnerkraut, bei Hummer, Rochenflügel, Milchkalbsbrust... So ungebeten wie hoch willkommen fliegen kleine Überraschungen heran: Mairübensüppchen mit Senfkrapfen, Minispargel aus Morsum, alles köstlich, und noch köstlicher die Bouillabaisse. Wer fürchtet, am nächsten Morgen muss das À-la-carte-Frühstück klein ausfallen, fürchtet zu Recht.

Tipp Druckfrisch: Kings neues „Kochbuch von Land und Meer“ illustriert, wie erstaunlich „normal“ seine Hochküche ist. **SUSANNE KLEIN**
Dorint Söl'ring Hof Sylt Am Sandwall 1, Rantum/Sylt, Tel. 04651/83 62 00; www.soelring-hof.de