

GEO SAISON **Extra**

GEO SAISON Extra **TOSKANA 2018**

Alle Tipps von unseren Reportern
vor Ort recherchiert

2018

Toskana

mit Umbrien + Marken

**GROSSE
KARTE**
zum Herausnehmen
444
Tipps

CHIANTI

Wandern im Herzen
der Toskana

Auto-Route

Durch die schönsten
Dörfer in Umbrien

UNSERE NEUEN LIEBLINGE

Weingüter, Bauernhöfe
und viele charmante
Hotels unter 100 Euro

Florenz

Kult-Köchin Emiko Davies verrät
ihre Lieblingsadressen

Preisrüssel
Rezepte
Restaurants
Wein
Cortona
Lucca

Das Coverbild: R. K. / Contrasto / L'Espresso / Bildzitat: 12/2017 - Bildzitat: 12/2017



Publication: GEO SAISON

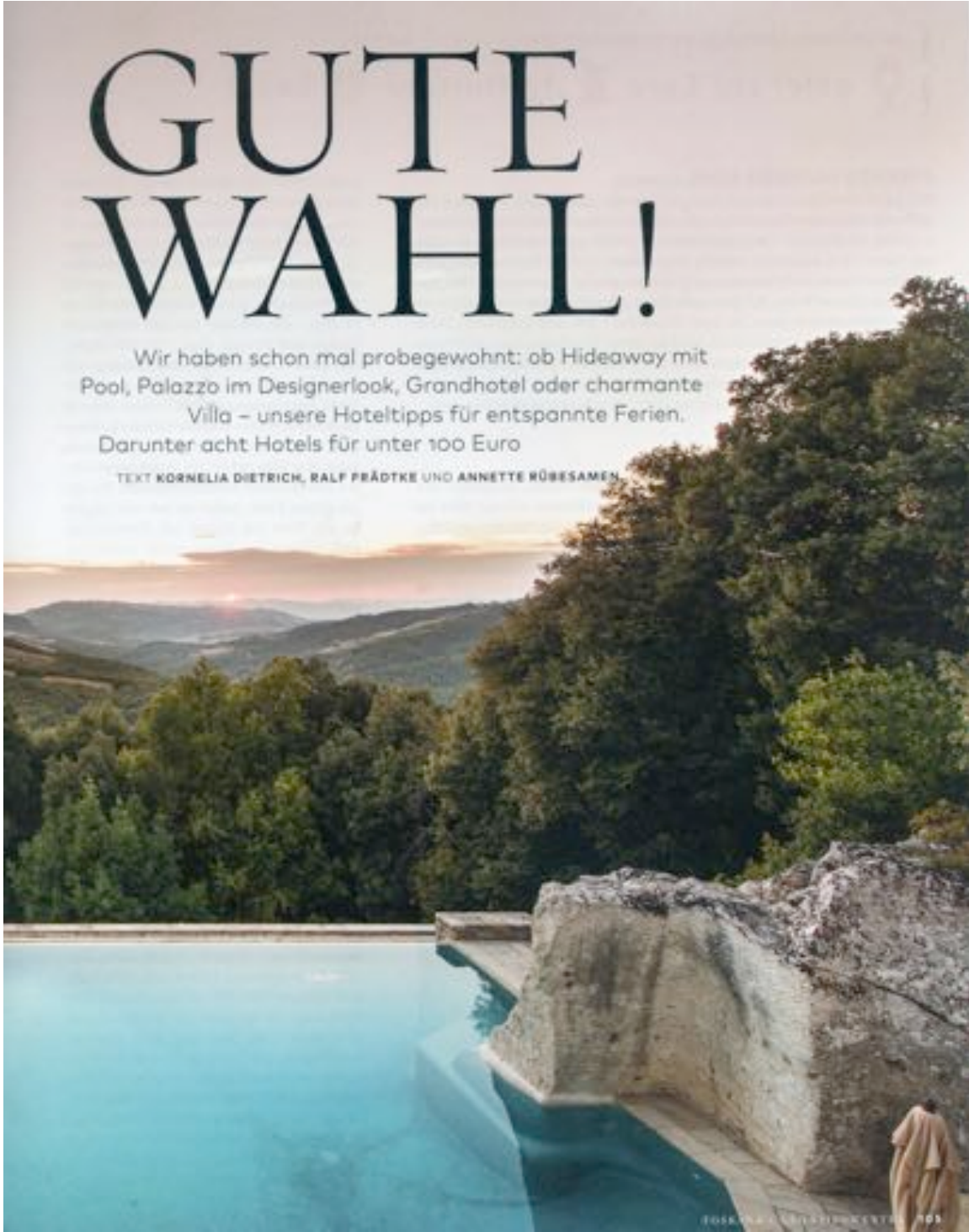
Date: August, 2018

Circulation: 120,000

GUTE WAHL!

Wir haben schon mal probegewohnt: ob Hideaway mit Pool, Palazzo im Designerlook, Grandhotel oder charmante Villa – unsere Hoteltipps für entspannte Ferien. Darunter acht Hotels für unter 100 Euro

TEXT KORNELIA DIETRICH, RALF PRÄDTKE UND ANNETTE RÜBESAMEN



Publication: GEO SAISON

Date: August, 2018

Circulation: 120,000




Publication: GEO SAISON

Date: August, 2018

Circulation: 120,000

BORGO PIGNANO, VOLTERRA


ZUM GLOCK hat Sir Michael Moritz so einen guten Geschmack. Der Geschäftsmann aus Wales ist im Silicon Valley zum Milliardär geworden, unter anderem mit Beteiligungen an Google, LinkedIn und PayPal. Mit demart viel Geld kann man allerlei machen. Moritz hat sich entschieden, einen riesigen Gutshof im Westen der Toskana zu kaufen. 350 Hektar Land gehören zum Anwesen, eine Villa, einige Nebengebäude, in denen früher Landarbeiter wohnten, ein Pfarrhaus und eine Kapelle. Dazu riesige Terrassen und ein schöner Pool mit grandioser Aussicht auf die Etruskerstadt Volterra in der Ferne, bei klarem Wetter sogar bis zum Meer. Alle Gebäude wurden nach ökologischen Maßstäben erstklassig renoviert: Michael Moritz hat neben seinem Gespür für Geld auch ein Herz für die Umwelt. Auf der Weinkarte stehen viele biologische Erzeuger, die verschiedenen Botsorten sind aus selbst erzeugtem Getreide gebacken, die Marmeladen hausgemacht, Gemüse und Kräuter stammen aus eigenem Bioanbau. Damit es nicht nur gesund ist, sondern auch schmeckt, hat er einen hervorragenden jungen Küchenchef angestellt: Vincenzo Martella aus Apulien bringt im Gourmetrestaurant mit kreativen und kunstfertigen Gerichten die Gäste zum Träumen und macht im Bistro mit knuspriger Pizza und leichter Küche (nicht nur) Kinder glücklich.

 **LEA** Loc. Pignano 6, Volterra, Tel. 0578/35032,
www.borgopignano.com, DZ ab 270 €

VILLA VILLORESI, BEI FLORENZ


VIELE GENERATIONEN der Familie Villorresi haben in der Villa ihre Sommerferien verbracht. »Im Krieg war es hier leichter, etwas zu essen zu finden«, sagt Cristina Villorresi lächelnd, »so sind wir schließlich ganz hergezogen. Und ich habe die Stadt wirklich nicht vermisst.« Ich kann die elegante Dame – Seidenbluse, schmal geschnittene Hose, hochgestecktes Haar und große, lebhaft Augen – gut verstehen: Die »Villa Villorresi« im eher gesichtslosen Sesto Fiorentino ist ein ganz besonderer Ort. Von der 30 Meter langen Loggia geht der Blick auf einen kleinen Renaissancegarten mit Zitronen- und Orangenbäumen, der Pool dahinter wird begrenzt von Zypressen und Pinien. In den hohen Gästezimmern, die mit Motiven aus der Mythologie oder floralen Fantasien ausgemalt sind, ist es selbst in heißen Sommern angenehm kühl. Das gesamte Gebäude strahlt eine herrlich altmodische Selbstverständlichkeit aus. Hier wurde nichts totrenoviert. Die Möbel sind Antiquitäten aus Familienbesitz, und sie zeigen die Spuren eines langen Lebens: alte Spiegel, deren Glas sich

leicht wellt, bequeme Sessel und Sofas, mit flaschengrünem Samt bezogen – ein leicht verblichener Charme, was die Villa für ihre Fans gerade attraktiv macht: An diesem Ort scheint auf wundersame Weise die Zeit stehen geblieben zu sein. Die Zimmer sind sehr unterschiedlich, manche recht klein und bescheiden, einige grandios.

 **LEA** Sesto Fiorentino, Via Carlo Ciampi 2,
Tel. 055-443212, www.la-chateau.com/villaresi, DZ ab 90 €

NOVECAMERE, MAREN

SIMPLE-CHIC lautet Isabella Fabianis Motto bei der Einrichtung der neun Zimmer, eben »Nove Camere«, die ihrem hübschen Bed and Breakfast den Namen gaben: Böden aus Eichenholz oder Travertin, Bruchsteinmauern, dazu schlichte Möbel, Designerlampen, feine Bettwäsche. Das kleine Bauernhaus am Rande von Sirolo könnte auch in der Provence stehen, die blauen Fensterläden, Lavendel- und Rosenbeete haben etwas Französisches – dabei stammt Isabella von hier, war lange Küchenchefin der »Locanda Rocco«, eines der besten Restaurants am Monte Conero. Sie hängt die Kochlöffel an den Nagel und kaufte ein altes Bauernhaus. »Als wir anfangen zu renovieren, wurde uns schnell klar, dass wir viel zu viel Geld reinstecken mussten, um selbst einzuziehen«, sagt sie. Zum Glück für die Gäste, denn die fühlen sich hier wohl, wenn sie zum Frühstück Isabellas frisch gebackene *defti* genießen oder den Tag am Pool ausklingen lassen.

 **LEA** Sirolo, Via Cave 3, Tel. (mobil) 339-3205519, www.novecamere.it, DZ ab 130 €

LA CISTERNA, SAN GIMIGNANO

LANGE BEVOR SAN GIMIGNANO zu einem Epizentrum des Toskana-Tourismus wurde, als es noch nicht die vielen Parkplätze außerhalb der Stadtmauern gab und Urlauber mit dem Auto durch die mittelalterlichen Gassen bis zum Platz mit dem Brunnen zwischen den Geschlechtertürmen fahren konnten, da gab es schon das Hotel, das nach ihm benannt ist: »La Cisterna«. Noch immer kann es sich hier gut behaupten. Der Empfang ist nett, die 50 Zimmer sind schlicht und modern. Meine Favoriten: Nummer 73 mit einem Minibalkon direkt über der Piazza oder Nummer 83, das sich eine Terrasse mit drei Nachbarn teilt. Alle Zimmer sind mit Wasserkocher und Klimaanlage ausgestattet. Und falls »La Cisterna« ausgebucht sein



VILLA VILLORESI