





The Taste of Barcelona

Entspannt schlendere ich mit Claudio Aguirre, Küchenchef des 5 Sterne Hauses Fairmont Hotel Rey Juan Carlos I, über den Wochenmarkt La Boquería mitten im Herzen Barcelonas. Im turbulenten Treiben der Farmer, die Feinstes frisch aus der Umgebung präsentieren, naschen wir hier und da, trinken Cava, den spanischen „Champagner“. Immer wieder wird Claudio auf das Herzlichste begrüßt. Man kennt den Küchenchef der noblen Adresse, denn hier kauft er täglich das, was er für seine lokal inspirierte Küche benötigt. Inmitten atemberaubend schöner Gärten

aus dem 19. Jahrhundert gelegen, befindet sich das luxuriöse urbane Fairmont Hotel Rey Juan Carlos I. Soeben neu renoviert, präsentiert es sich mit einer trendigen Lobby, zwei neuen Restaurants und 432 luxuriösen Zimmern und Suiten mit unvergleichlichem Blick auf die Skyline Barcelonas. Das Haus wurde von dem bekannten katalanischen Architekten Carlos Ferrater entworfen und für die Olympischen Spiele 1992 in Barcelona durch den König und die Königin von Spanien eröffnet. Das Fairmont Hotel ist eine Oase der Ruhe im Herzen von Spaniens heimlicher Hauptstadt. Hat man genug vom Großstadttrubel,

laden die üppigen Gärten des Hotels Rey Juan Carlos I zum Sonnenbaden ein und wunderschöne Pools sorgen für Abkühlung. „The Terrace“, eines der insgesamt 5 Hotelrestaurants, bietet in einer charmanten, efeubewachsenen Pergola mit Blick auf die Hotelgärten und Pools köstliche Getränke und eine verführerische Auswahl an Tapas, Salaten und Reisgerichten an. Frisches Fleisch und Fisch wird vor den Augen der Gäste auf dem Grill zubereitet.

TEXT JESSICA BACHMANN

BILDER JESSICA BACHMANN, FAIRMONT HOTEL REY JUAN CARLOS I

