



Sie sind hier: [Home \(/index.php\)](#) [Lifestyle \(/index.php/lifestyle/itemlist\)](#)

[Leben \(/index.php/lifestyle/itemlist/category/131-leben-61bd6d\)](#) [Kreta: Poolparadies mit Hotel](#)



(/media/k2/items/cache/0a437fb45f4388e89321519e6c196fa1_XL.jpg)

Kreta: Poolparadies mit Hotel

Geschrieben von Uta Petersen (/index.php/k2/itemlist/user/843-utapetersen) 24/07/2018

Kategorie Leben (/index.php/lifestyle/itemlist/category/131-leben-61bd6d)

Kaum eröffnet, ist das "Abaton Island Resort & Spa" auf der Insel Kreta unmittelbar an der Küste von Chersonissos bereits ein Hot Spot unter Luxusurlaubern und Gourmets.

Die Schnappatmung setzt sogleich beim Betreten der Lobby ein: Ausschließlich Glasfronten, hoch über dem Meer. Minimalistisch-elegant der Empfangstresen mit einer antiken Attitüde – nicht mehr und nicht weniger. Terrassenförmig in den Felsabhang über dem Privatsandstrand angelegt sind die Gebäudezeilen der Zimmer, Suiten und Villen.

Gleißendes Weiß die Farbe bei Gebäude, weiß das Interieur, aufgelockert mit Tönen und Elementen von Naturhölzern, Korb, Gräsern und Naturstein. Die Oleander und Palmen in der sehr gepflegten Gartenanlage mit sattgrünem Rasen bewegen sich sanft hin und her in der steten Brise, lautlos die Club Cars, die jeden Gast an seinen Wunschort fahren. Jede Menge Lieblingsplätze, Hängematten, Schaukelsessel, die Effekte der Spiegelungen durch die Glasbalustraden ergeben interessante optische Effekte mit dem exorbitanten Blau der Ägäis und des Himmels.

Auch vom Wasser aus betrachtet, beim Segeltörn mit der Yacht von "Fantasia Yachting" fügt sich die Anlage unaufdringlich in die Küstenlandschaft ein. Skipper Kosmas Koutendakis und sein Deck Hand Fedor Vorkonkov segeln die Gäste die Küste 'rauf und 'runter, zu schönen Badebuchten im Golf von Heronnisos und Sissy Bay. Oder auch 'mal weiter 'raus, soweit es Wellen und Seefestigkeit bei den Passagieren zulassen.



Beeindruckend: Lobby des Abaton Island Resort & Spa.

Pool und Ruhepol

Die Gäste der 152 exklusiv gestalteten Zimmern und Suiten verteilen sich unauffällig auf dem Hotelgelände und am Strand mit den bequemen Liegen und Handtuchservice. Viele bleiben auch "auf der Suite", denn 87 der chic-funktional gestalteten Räumlichkeiten haben einen eigenen Pool, uneinsehbar und doch mit atemberaubenden Blick auf die Brandung. Ein weiterer privater Sharing-Pool für eine Reihung von acht Luxuszimmern fördert die Nachbarschaft, private oder gemeinschaftliche Outdoor Jacuzzi ebenso, es ist mehr als ausreichend Platz für alle.

Der eigene Pool gibt eigentlich den Tagesablauf vor, denn wann hat man schon das Wasser direkt vor der Terrasse oder dem Bett, in das man Tag und Nacht jederzeit ungestört eintauchen, seine Bahnen ziehen, den Badeanzug einfach weglassen kann.

Apropos Bett: So göttlich habe ich lange nicht gelegen, geschlafen, geträumt, in personalisierter Bettwäsche auf handgearbeiteten Matratzen. Diese sind eine besondere Entwicklung gemeinsam mit dem Resort mit noch geheimen Bestandteilen für Komfort, Halt und Haltbarkeit unter Berücksichtigung der individuellen Körpertemperatur. Für das Inselprodukt des kleinen Unternehmens bei Heraklion gehen mittlerweile schon Bestellungen seitens der Gäste ein, sagt General Manager Giannis Kornelakis.



Hier lässt es sich göttlich träumen...

Durch das Konzept der 14 Kategorien vom klassischen Doppelzimmer bis zur superluxuriösen Villa findet jeder seinen Ruhepol. Für die teuerste Villa darf man schon 1900 € pro Nacht einplanen. Die Hotels der "Hersonissos Group" wurde in den 80er Jahren gegründet. Das "Abaton" sei das luxuriöseste Produkt des Familienunternehmens und wird deshalb unabhängig vermarktet, sagt Besitzer Georgios Kaloutsakis.

Fünf Restaurants wie fünf Elemente

Auch kulinarisch stellt das Resort einen Höhepunkt auf Kreta dar: Executive Chef Zinonas Christofidis, der bereits als Kind seiner Großmutter und Mutter beim Kochen zur Hand ging, lässt Ideen spielen für die insgesamt fünf Spitzenrestaurants auf dem Areal sowie einer Lounge Bar. Er hat es sich u.a. zur Lebensaufgabe gemacht, die kretischen und griechischen Spezialitäten neu zu erfinden.

Im "Bony Fish" unter freiem Himmel schwappt beinahe die Brandung, in der die Fische des Menüs gerade noch schwammen, über die Felsen an die Holztische. Der gegrillte Oktopus ruht auf karamellisierten Favabohnen. Zum Schwertfisch-Carpaccio wird Guacamole gereicht, die Muscheln gedünstet in Dashi-Brühe. Die berühmten Tomatenpfannkuchen auf der Karte sind ein Rezept von der Insel Santorini.



Meerblick inklusive im Bony Fish.

Das "F-Zin Ivy" ist mit weiß-schwarzem Marmorboden und weißem Mobiliar ausgestattet. Das breit aufgestellte Frühstücksbuffet dort ist eine lukullische Reise durch Griechenland mit internationalem Touch. Das Sortiment der hauseigenen Bäckerei mit Blätterteigtaschen, knusprige Zwieback und Bagels duftet, die Terrasse über dem Meer und der frisch gepresste, laufend eingeschenkte Orangensaft ein grandioser Start in den Tag. Am Abend mutiert die Räumlichkeit in einen Ort der Eleganz, entsprechend die Speisen. Zinonas lässt ihnen den typisch griechischen Geschmack, richtet sie aber fein und in neuer Konsistenz auf den Tellern an.

Anders im "Elemes"! Die modernistisch gestaltete kretische Strandbar hält ein kretisches Frühstück bereit, das vorab bestellt werden muss: Interessant die eher regional bekannten Käsesorten von weich und cremig bis hart und trocken kommen von Schaf, Ziege oder Kuh wie Graviera, Kefalotyri, Myzithra (der ohne Salz), Anthoathyros oder Athalgo. Die Elemes-Abendkarte bietet dann feinste kretische Spezialitäten jenseits von Souflaki und Gyros. Feiner Fetakäse mit Minze, gerösteten Haselnüssen und Traubenjus: Choriátiko filo me feta". "Kolokithóanthi me giaourti" ist der griechische Name für gefüllte Zucchini Blüten mit wilden Artischocken, Gemüse und Reis auf einer leichten Yoghurtmousse. Immer dabei: Safran.

Die Ravioli mit kretischen Pilzen kocht Zinonas in einer Hahnen-Consommé, aromatisiert mit frischem Rosmarin. Sehr beliebt ist das Schweinefleisch, das sehr lange im Holzofen gart, bis die Fettschicht auf der Zunge zergeht und die Fleischfasern fast cremig sind. Zinonas glasiert es mit "Tsikoudia", einem kretischem Anis-Raki und reicht dazu Kichererbsenmousse – "Oftó ston xilófourno" ist der Name dieser Spezialität. Obligatorisch ist das Dessert "Baklava". In Handarbeit gerollt aus 'zig hauchdünnen Schichten von mit Honig getränktem Blätterteig, gefüllt mit gehackten Walnüssen, Vanilleeis und Zimt.



Mmmmmmh: Ravioli mit kretischen Pilzen.

Auch im luftigen "C'est la vie Beach Club" wird die Kunst der neuen griechischen Küche gepflegt, gern trifft man sich mittags für etwas Leichtes, dort darf es aber auch gern 'mal ein Burger oder ein niederländisches Amstel-Bier sein. Die Whiskyauswahl ist übrigens sensationell, habe dort sogar meinen bevorzugten 12 Jahre alten Gagganmore und Lagavullin Single Malt vorgefunden.

Das "WOW Sushi & Steak" ist ein weiterer Platz für Experimente. In diesem Gourmetrestaurant bringt Zinonas feinste Fleisch- und Fischgerichte auf meisterliche Art zusammen – eine Surf and Turf Küche. Waygu Rind oder Black Angus Shortribe vom Jospier-Grill; Valeriana-Lachs mit Erdbeerkompott und Sesam, Sepiarisotto, Rote Bete mit karamellisierte Nektarine. oder Tiger Maki, die Kombination aus Lachs, Limette, Minze, Avocado und "Tobiko", dem gelben Fischrogen. Die Rolls oder Nigiri, vertraut und doch mit neuer Textur.

Zu allen Gerichten eine superbe Weinauswahl, viele heimische, kretische Tropfen wie beispielsweise vom Inselweingut Domaine Zacharioudakis, auf die Food & Beverage Manager Dimitris Kiprakis zugreifen kann. Als Mitglied des "Food & Beverage Club Association of America" trägt er das entsprechende Logo, ein gekreuztes Besteck mit Messer, Gabel

und Löffel als Silber-Pin an seinem Revers. Der Verwöhneffekt in den Restaurants ist hoch. Es gibt einen 24-Stunden-Restaurant-Roomservice, man ist also nie zu spät oder zu früh mit seinem Appetit auf eine besondere Speise.



Chef Zinonas Christofidis am Feuer...

Das "ELEMIS"-Spa ist in den höchsten Tönen zu loben. Die Produkte des Hotelsponsors sind immer für wohlige Überraschungen gut. Die Massage mit "Garden of England Rose Restore", das Duft-Trio aus Rosen-, Cameline- und Mohnsamenöl versetzte mich für 90 Minuten in einen englischen Blumengarten.

Der Abende beginnen, vergehen oder enden an der "Ladies & Gentlemen Lobby Bar", ein imposanter schwarzer Blickfang-Tresen. Erstklassige Cocktails, der Signature Drink ""Espresso Cocktail" ist geeignet, um die Nacht draußen unterm Sternenhimmel durchzumachen: Mit Belvedere Vodka, Chilled strong Espresso, Vanilla simple syrup. Einheimische und Eingeweihte in die griechische Genussskultur wissen, dass es drei Arten gibt, Espresso zu genießen: Skétos, ohne Zucker, Métrios mit etwas Zucker und Glykós – sehr süß.

Eine Extraprise Erholung sollte man sich bereithalten, um die chaotisch organisierten Abfertigungsgepflogenheiten auf dem Airport (25 Autominuten entfernt) von Heraklion entspannt zu überstehen. Für Gäste, die einen Privatflieger haben oder nutzen oder den Helikopterservice, ist diese Info dazu natürlich völlig gegenstandslos.

Informationen:

<https://www.abaton.gr/> (<https://www.abaton.gr/>)
<http://fantasiayachting.com> (<http://fantasiayachting.com>)

Fotos: Uta Petersen, Abaton Island Resort & Spa

Zuletzt bearbeitet am 09/08/2018

AUTOR



UTA PETERSEN (/INDEX.PHP/K2/ITEMPLIST/USER/843-UTAPETERSEN)