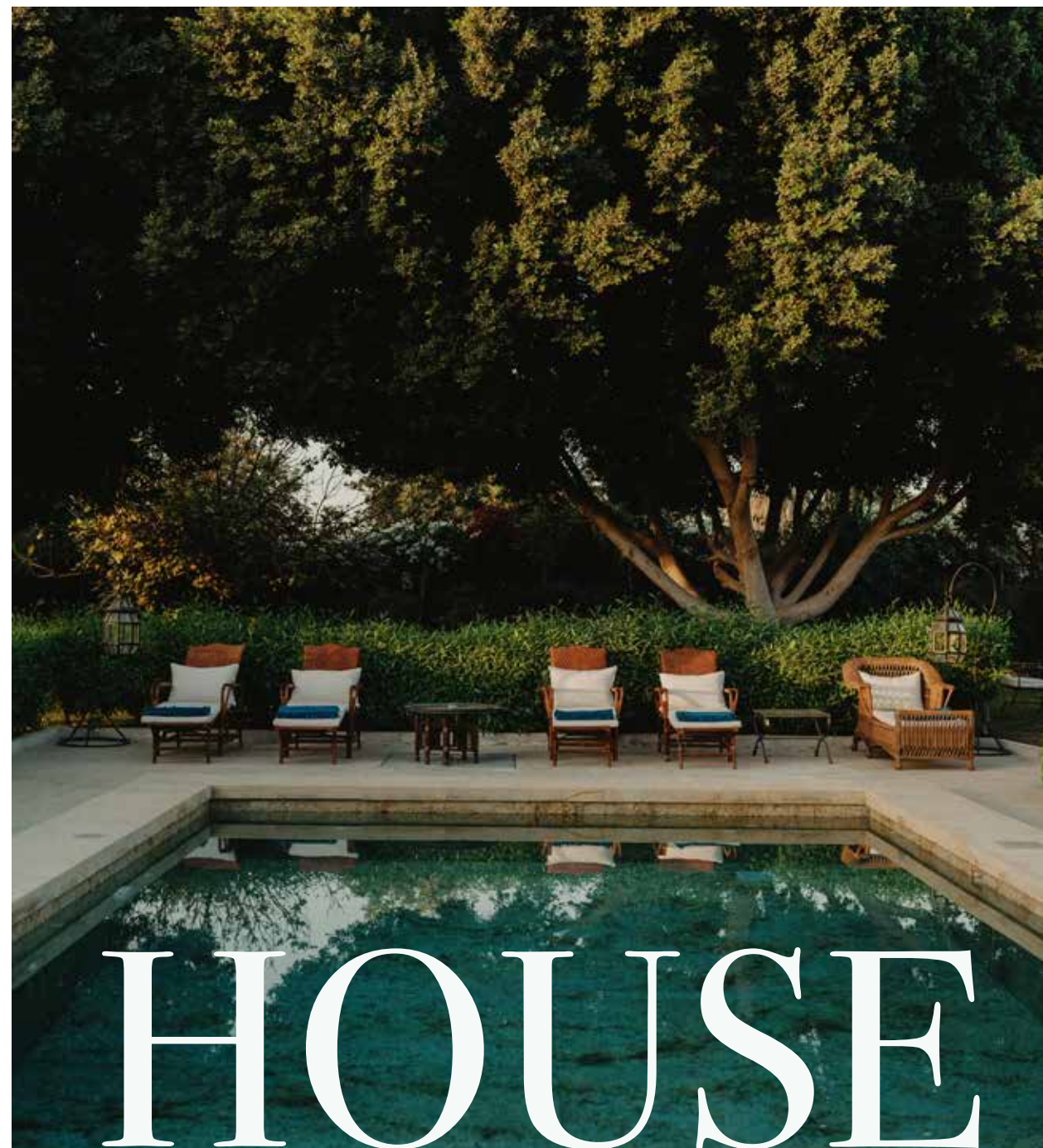


S

Summer
2026

Die Zimmer sind großzügig gedacht und mit feinen, regionalen Materialien gestaltet. Warm schimmerndes Zedernholz, wiederverwendeter Marmor und Webstoffe ziehen sich als roter Faden durch die Residenz und verleihen ihr jene stille Selbstverständlichkeit, die den Luxus dieses Hauses ausmacht.



HOUSE

Party am Nil

*Ein Haus, das man mit
Freunden & Familie für
eine unvergessliche Zeit
sein ZUHAUSE nennt*

TEXT: Jasmin Khezri FOTOS: Mark Anthony Fox



Im Laufe des Tages wird der Garten zum eigentlichen Zentrum des Hauses – sei es beim Lunch auf der Terrasse am Fluss, zur Teestunde im weichen Gras oder im Schatten am Pool.



Gegen Abend verlagert sich das Leben nach oben aufs Dach, wo ein großzügiger, nachträglich hinzugefügter Glaspavillon das Haus erweitert und den Blick weit über den Nil hinaus öffnet.

Ein Haus am Nil: Das klingt nicht nur paradiesisch – das Refugium Beit El Nil am Westufer bei Luxor ist tatsächlich ein Garten Eden. Ein ruhiger, friedlicher Ort, in den man seine Familie und Freunde einladen möchte, um gemeinsam die Schönheit dieser Landschaft und das Lächeln der Menschen, die dieses Haus so besonders machen, zu genießen.

Als Teil der diskret kuratierten Kollektion von Egypt Beyond ist die ehemalige Familienresidenz einer Schweizer Familie weniger ein Hotel als ein privates Refugium, das sich nicht aufdrängt, sondern langsam erschließt. Das merkt man schon beim Betreten des Hauses durch den modernistisch inspirierten Eingang mit großer Treppe. Luft und Licht gibt es hier in Fülle, der Nil lässt einen stetigen Windhauch über das Grundstück wehen: Das genießt man ganz besonders, wenn es in Luxor heiß ist.

Eingebettet in einen weitläufigen Garten und mit eigenem privaten Uferbereich am Fluss, umfasst das Anwesen lediglich zwölf Zimmer. Die Architektur ist bewusst reduziert: polierte Putzwände, recycelter Marmor in feinen Parkettmustern, Naturstein in warmen, erdigen Tönen. Wo andere Häuser in der Region auf Opulenz setzen, bleibt Beit El Nil ruhig, mit Materialien, die genauso bescheiden wie auf den Punkt gebracht wirken.

Das Leben verlagert sich hier nach draußen. Morgens sitzt man unter Obstbäumen, wenn das Licht noch weich ist; nachmittags zwischen Pool und schattigen Terrassen; abends im Dachpavillon, einem gläsernen Raum zwischen Gewächshaus und Aussichtspunkt. Wenn die Sonne über dem Nil untergeht, zieht eine selbstverständlich wirkende Stille ein.

Der Tag vergeht bei langen Lunches unter Bäumen, einer Si-

esta am Pool oder unten am träge dahinfließenden Fluss. Wem der Sinn nach Abwechslung steht, besucht das nur 20 Minuten entfernte Tal der Könige oder die Tempel von Theben. Das Haus ist auch der ideale Ausgangspunkt, um die Nile Canopus, die ebenfalls zur Egypt Beyond-Gruppe gehört, zu besteigen und bis hoch nach Assuan zu segeln.

Das Personal des Beit El Nil ist präsent und hält sich doch im Hintergrund. Der Küchenchef bereitet alles nach Wunsch zu; Spa-Treatments sind im nur 20 Minuten entfernten Al Moudira buchbar und können im eigens dafür vorgesehenen Pavillon direkt am Fluss genossen werden.

Das Konzept ist konsequent privat: Beit El Nil wird meist exklusiv als Ganzes gemietet – für Familien oder kleine Gruppen, die ein Haus suchen, keinen Hotelaufenthalt. Hier findet man zu sich. Dafür sorgen die friedliche Stille, das leise Rauschen des Flusses und die Schönheit, die das Haus in jeder Ecke offenbart. Ob es die Marmorbäder in ihrer Klarheit sind oder die Gestaltung der Schlafzimmer: Jedes Detail ist bewusst gesetzt, um das Auge zu führen und das Gemüt zu entspannen.

Das Abendessen genießt man im Glashaushaus auf dem Dachgarten, mit Blick über das Schilf bis zum Nil. Von dort aus färbt sich der Himmel rot. Man blickt auf den Pool im Garten hinunter, erinnert sich an die Schönheit des Tages und möchte diesen Moment für immer festhalten.

Was dieses Haus auszeichnet, ist nicht nur seine Lage, so unmittelbar am Wasser, sondern sein Gleichgewicht. Im weiten Feld zwischen Rückzug und Offenheit, zwischen Architektur und Landschaft definiert es Luxus als etwas, das nicht laut ist, sondern sich leise zeigt.

Buchbar über egyptbeyond.com

Gioconda Scott ist keine klassische Köchin, sondern eine Erzählerin – geprägt von der Slow Food-Bewegung und der Überzeugung, dass die besten Gerichte dort entstehen, wo Herkunft, Saison und Gefühl aufeinandertreffen.



Foto: Mark Anthony Fox

FARM *to* TABLE

Gioconda Scotts Küche ist eine Hommage an das Ursprüngliche. Wir haben die gebürtige Britin, die in Andalusien und Luxor lebt, in ihrem neuen Restaurant im Al Moudira besucht

TEXT: Rainer Tschierschwitz

FOTOS: Mark Anthony Fox und Jasmin Khezri

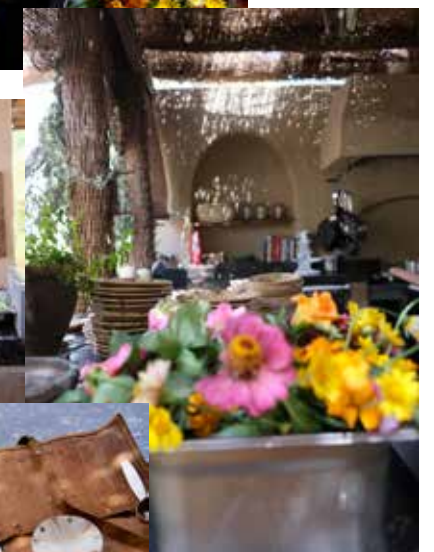
Es war nicht nur der Wunsch nach einem Ortswechsel, der Gioconda Scott nach Luxor geführt hat, sondern ihre Haltung zum Leben – und zum Kochen. Die Einladung, in unmittelbarer Nähe von 4500 Jahren Geschichte ein Farm-to-Table-Restaurant zu eröffnen, war für sie weniger ein Wagnis als eine Verheißung. Eine Herausforderung, ja, aber eine, die sie mit Neugier angenommen hat. Gleichzeitig war es eine bewusste Entscheidung für ihre Familie: Sie wollte ihren Kindern eine Welt zeigen, die sich radikal von der gewohnten unterscheidet. Es ist eine Erfahrung, die sie selbst geprägt hat: Die Britin ist in Andalusien aufgewachsen und hat viele Winter in Indien verbracht. Die Erinnerungen daran sind ihr geblieben – und die Überzeugung, dass frühe Perspektivwechsel ein Privileg sind, das Spuren hinterlässt.

Ihre Arbeit ist durchzogen von der Philosophie, die sie bereits in der Slow Food-Szene von Sevilla mitgeprägt hat: eine Küche, die sich ihrer geografischen Umgebung verpflichtet fühlt; lokale Produkte, gewachsene Traditionen, Respekt gegenüber dem, was die Region hervorbringt. In Luxor bedeutet das nicht nur Anpassung, sondern ein genaues Hinsehen – und ein Übersetzen dieser Haltung in einen neuen kulturellen Kontext.

Vielleicht ist es Scotts Offenheit gegenüber Menschen, die es ihr erlaubt, immer wieder neu anzufangen. Die Köchin beschreibt es als eine Form des Eintauchens: in Kulturen, in Arbeitsweisen, in Gemeinschaften. Nähe entsteht durch Verständnis und Verständnis durch Präsenz. Am Ende, so sagt sie, bleibe eine gemeinsame Sprache – die der Menschlichkeit. Projekte wie dieses seien nicht für jeden. Doch für sie liegt genau darin die Erfüllung: in der Magie eines Ortes und in den Menschen, die ihn prägen.

Fotos: Jasmin Khezri / Innasworld

Gioconda in ihrer offenen Küche. Das Restaurant grenzt an die Farm-Gärten des Hotels und bietet seinen Gästen ein authentisches Farm-to-Table-Konzept an.



Giocondas Tool Kit, bestehend aus verschiedenen Messern und Kräuterschere. Auch ein Notizbuch hat sie immer bei sich.



Die Anmutung des gedeckten Tisches spielt eine große Rolle. Das Geschirr hat Scott in der Töpferei der Farm selbst entworfen.



Lunch oder Abendessen genießt man im offenen Restaurant gleich neben der Farm, wo morgens die frischen Radieschen geerntet wurden. Der Lemongras-Reispudding, der auf dem Ofen vor sich hinköchelt, duftet nach Sonne.

Im Al Moudira findet diese Haltung ihren konkreten Ausdruck. Die Freude am Kochen ist hier untrennbar mit dem Team verbunden – mit jungen, neugierigen Menschen, die gemeinsam lernen, wachsen, sich entwickeln wollen. Es ist dieser Prozess, der Gioconda Scott antreibt. Der Aufbau einer Küche von Grund auf, mit einem lokalen Team, war dabei weniger eine technische als eine menschliche Herausforderung. Geduld sei die wichtigste Lektion gewesen, sagt sie – und die Fähigkeit, den Humor nicht zu verlieren.

Was die Gäste erwartet, ist keine Inszenierung, sondern eine Rückkehr zur Essenz: einfache, gut zubereitete Gerichte, die den Geschmack der Saison und den Charakter der Landschaft atmen. Eine Küche, die nicht beeindrucken will, sondern berührt.

Und doch spannt sich ein zarter Bogen zurück nach Andalusien, zur Casa de Maria, jenem kulturellen Ort, der einst Künstler und Denker zusammenbrachte und den auch Gioconda Scott schon bespielt hat. Auch wenn das Programm derzeit pausiert, bleibt die Verbindung spürbar. Zwischen Luxor und Andalusien

liegen Welten – und zugleich überraschende Parallelen: ein ähnliches Licht, eine vergleichbare Vegetation, ein Gefühl von endlosem Frühling. Unterschiede und Gemeinsamkeiten zeigen sich besonders in der Küche, in der Art, wie mit denselben Zutaten unterschiedlich umgegangen wird.

Im Sommer dominieren für Scott vor allem frische Kräuter: Basilikum, Minze, Koriander. In Ägypten kommen Hibiskus, Fenchelsamen oder Rosenblüten hinzu: Aromen, die die Hitze leichter machen. Scotts Küche bleibt dabei stets leicht, klar, sinnlich. Ein schneller Sommer-Nachmittag? Hibiskus-Meringues mit frischer Sahne und saisonalen Früchten. Ein Mittagessen im Freien? Gazpacho, gefolgt von Salaten und einem mit Kräutern marinierten, gegrillten Taubengericht. Dazu ein Hibiskus-Spritz, leicht gesalzen – überraschend, kühlend, genau richtig.

Es ist diese Mischung aus Einfachheit und Tiefe, aus Ortssinn und Offenheit, die Gioconda Scotts Arbeit prägt. Eine Küche, die nicht laut ist, aber umso länger nachhallt.

Fotos: Jasmin Khezri / Irmasworld

Foto: Mark Anthony Fox



Im Sommer sind frische Kräuter aus dem eigenen Garten ein essentieller Bestandteil von Giocondas Küche.

ALLES *IM FLUSS*

Das Amantaka im laotischen Luang Prabang liegt am Zusammenfluss von Mekong und Nam Khan. In dem behutsam renovierten Gebäude aus der französischen Kolonialzeit kommen Kopf und Seele zur Ruhe, der Lärm der Welt scheint hier sehr weit weg

TEXT: Rainer Tschierschwitz

Die Tage am Mekong folgen einem ruhigen Rhythmus, der sich auch auf die Gäste überträgt. Ob beim Aperitivo auf der Veranda oder bei einer Bootsfahrt auf dem Fluss: Im Amantaka herrscht ein anderes Zeitgefühl, das den Tag dehnt und das Bewusstsein weitet.

Das Amantaka residiert in einem ehemaligen Gebäude der französischen Kolonialverwaltung inmitten eines großzügigen Gartens. Jedes Detail besticht durch seine Schönheit und Klarheit – seien es die Blumenarrangements im Zimmer, die frischen Kräuter in der Küche oder das hoteleigene Holzboot, auf dem man den Tag bei einer Flussfahrt ausklingen lässt.

Ein kurzer Flug von Bangkok – und die Welt ist eine andere: Beton, Lärm und Abgase lösen sich auf in Grün, in weiche Hügel, in eine Luft, die nach feuchter Erde und etwas Unbenennbarem riecht – vielleicht nach Zeit, die langsamer vergeht. Luang Prabang in Laos empfängt seine Besucher nicht mit einer pompösen Ankunftshalle, sondern mit einem kleinen Flughafen und dem Gefühl, neben der laotischen noch eine weitere Grenze überschritten zu haben.

Die Stadt liegt auf einer schmalen Halbinsel, dort, wo der Mekong und der Nam Khan zusammenfließen. Von der UNESCO seit 1995 als Weltkulturerbe geschützt, besitzt sie eine Eigenschaft, die selten ist: Sie ist kohärent. Die Straßen sind schmal und ruhig, die Tempel zahllos und lebendig – in Luang Prabang zählt man mehr als dreißig Klöster auf engstem Raum. Selbst die Häuser im Stil der franko-laotischen Kolonialarchitektur scheinen aus derselben ruhigen Hand zu stammen. Diese Stadt möchte keinen modernen Eindruck vermitteln. Sie ist sich selbst genug.

Und mittendrin, hinter weißen Mauern, umgeben von Frangipani-Bäumen, liegt das Amantaka. Das Gebäude aus der Kolonialzeit – einst ein Krankenhaus der französischen Verwaltung – wurde vom Singapur Architekt Kerry Hill behutsam restauriert und erweitert. Hill gilt als Pionier des tropischen Modernismus, und das Amantaka ist vielleicht sein deutlichstes Bekenntnis zu einer Ästhetik, die Zurückhaltung als höchste Form von Eleganz versteht. Die Proportionen der Räume haben jene Großzügigkeit, die nicht durch Quadratmeter entsteht, sondern durch Klarheit: hohe Decken, Terrakottaböden, weißer Putz, den das Licht über den Tag hinweg immer wieder anders zum Leben erweckt. Man tritt ein und spürt, wie man ausatmet. Wie sich die Zeitrechnung neu kalibriert.

Was das Amantaka von anderen Aman-Häusern unterscheidet – von anderen Luxushotels einmal ganz abgesehen – ist seine Durchlässigkeit. Die Stadt wird nicht ausgesperrt. Sie klingt herein, aber auf die richtige Weise. Schon um kurz vor sechs Uhr morgens, wenn sich die ersten Strahlen der Sonne zeigen, setzen sich die Mönche der umliegenden Klöster in Bewegung. Das Tak Bat, die tägliche Almosenrunde, ist kein Ritual für Touristen – es ist der natürliche Puls dieser Stadt. Die Mönche schreiten schweigend durch die Straßen, ihre Schalen geöffnet, die Gesichter konzentriert und gelassen. Ihr leises Chanten begleitet den Sonnenaufgang. Wer das einmal gehört hat, versteht, warum Menschen nach Luang Prabang kommen und nicht mehr abreisen wollen.

Die Tage hier haben eine andere Textur. Sie sind voll – aber

nicht gehetzt. Jede Bewegung ist ein Genuss. Das frühe Schwimmen im langen Pool unter alten Bäumen. Das Frühstück im Garten, ein laotisches Omelett, Chia-Pudding mit Passionsfrucht, frisch gepresster Saft, der schmeckt wie ein Argument für das langsame Leben. Dann vielleicht ein Spaziergang am Mekong entlang, um zu beobachten, wie die Stadt erwacht: Holzboote auf dem Fluss, Marktstände, die aufgebaut werden, Kinder auf dem Weg zur Schule, die gegenüber dem Hotel liegt, ihr helles Lachen, das über die Mauern fliegt.

Luang Prabang ist ein Ort, an dem Handwerk noch seine alte Bedeutung hat. Im Wat Xieng Thong, dem ehemaligen Königstempel mit seinen geschwungenen Dächern und den Glasmosaik-Wänden, die im Morgenlicht wie Juwelen schimmern, spürt man eine lebendige Kontinuität, die weder nostalgisch noch museal ist. Manufakturen für Indigofärberei und handgewebte Seide reihen sich in den Gassen der Altstadt nebeneinander. Im TAEC, dem ethnologischen Museum der Stadt, werden die Kulturen der vielen laotischen Volksgruppen mit einer so großen Sorgfalt dokumentiert, dass man sich fast dafür schämt, wie wenig man über dieses Land weiß. Das Weben eines Tuches, so lernt man hier, kann eine spirituelle Handlung sein.

Der Höhepunkt eines jeden Tages jedoch findet auf dem Fluss statt. Das Amantaka stellt seinen Gästen ein privates Holzboot zur Verfügung, und die Sonnenuntergangs-Fahrt auf dem Mekong ist ein Erlebnis, dessen Schönheit man kaum in Worte fassen kann. Der Fluss fließt breit und träge dahin, das Licht fällt schräg, das Wasser wechselt die Farbe von Braun über Orange zu einem tiefen Rosé. An den Ufern: Dschungel, vereinzelte Boote, manchmal ein Mensch, der wäscht oder fischt oder einfach sitzt. Man hält ein Glas Kokoswasser in der Hand, hört das Wasser gegen den Holzrumpf schlagen – und der Lärm der Welt rückt in weite Ferne.

Am letzten Morgen, vor dem Abflug, bietet das Amantaka eine Baci-Zeremonie an. Es ist ein laotisches Segensritual, bei dem weiße Fäden um das Handgelenk gebunden werden: als Versprechen an Körper und Geist, dass sie zusammenbleiben, wohin auch immer man geht. Es ist ein kleiner, stiller Moment. Aber er erfasst den Geist dieser Reise: keine Flucht, kein Luxusurlaub im herkömmlichen Sinne. Sondern ein Kreis, der in Bangkoks Lärm begann und sich hier, am Mekong, zu schließen scheint.

Man verlässt Luang Prabang mit weißen Fäden am Handgelenk und dem Gefühl, dass Ruhe eine Entscheidung ist, die man treffen kann – vorausgesetzt, man weiß, wo man suchen muss.

aman.com/resorts/amantaka

