

California Dreamin'

Zwischen San Francisco und Los Angeles präsentiert sich Kaliforniens Zentralküste als wahrhaft traumhafter Landstrich für Genießer.

STEPHAN BURIANEK

FOLDED HILLS

RANCH

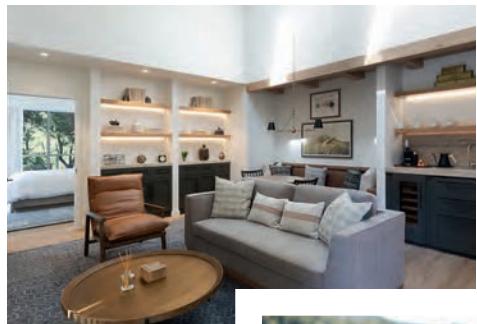
Bier machte die Familie Busch einst reich – heute setzt der Clan auf edle Pferde und erstklassige Weine.



Mit Pferden habe sie eigentlich wenig am Hut, verrät Kim Busch, während sie uns ihren Sparkling Rosé einschenkt. „Ich habe mir aber gedacht: „Mit einem Pferdenarren kommst Du schon klar“. Damals wusste ich noch nicht, dass ich später einmal vier davon haben werde!“ – Da spricht freilich auch die stolze Mutter aus ihr, die seinerzeit den Kapitän der US-amerikanischen Polo-Nationalmannschaft geheiratet hat und deren drei Söhne in Vaters Fußstapfen getreten sind. Wir besuchen die Familie Busch in ihrer Folded Hills Ranch, die etwas weniger als eine Autostunde westlich von Santa Barbara am Fuße der Santa Ynez Mountains liegt.

Polofans kennen das malerische Anwesen, denn auf dem penibel gepflegten Rasen wird alljährlich ein eigenes Turnier ausgetragen. Man muss aber kein Pferdeliebhaber sein, um an diesem Ort die Sorgen der Welt zu vergessen. Die Ranch betreibt zwar kein Restaurant, hat aber trotzdem einen Küchenchef: Mark Gonzales heißt der gute Mann, der für unseren Besuch unglaublich saftig schmeckende Lachs- und Hühnerfilets in Macadamia-Krusten gehüllt hat. Dafür wurde für die kleine Journalistengruppe auf dem englischen Rasen vor dem Wohnhaus der Familie, das mit seiner langgezogenen Veranda ein wenig an den Kolonialstil der Südstaaten erinnert, eigens ein Tisch gedeckt. Erst später werde ich auf meinen





CARMEL VALLEY RANCH Luxusresort mit Lamas, Ziegen und eigenen Weinbergen

CHEZ NOIR Chefkoch Jonny Black verbindet Haute Cuisine mit kalifornischer Lässigkeit.





EL ENCANTO Im Belmond-Hotel darf mit Rotwein gemalt werden.

Reisefotos feststellen, dass der Schaumwein und die Weißweine in Polo-Trophäen kühl gehalten wurden.

Dass die Weine von Folded Hills zu den besten auf dieser Reise zählen, mag zunächst ein wenig überraschen, gründet doch das Vermögen der Familie Busch auf der Bierproduktion (Anheuser-Busch, Budweiser). Tatsächlich habe ihn Wein zunächst wenig interessiert, gesteht Kims Gatte Andrew. Aber der große Erfolg der Weingüter an der Central Coast, an dem der Spielfilm „Sideways“ (2004) nicht unbeteiligt war, versprach einen interessanten Markt. „Man hätte uns vorher natürlich sagen können, dass man mit Wein kein Geld macht“, wirft Kim scherzend ein. Die vergleichsweise hohen kalifornischen Weinpreise sind wohl ein Grund dafür, dass nur wenige Gewächse nach Europa gelangen. Umso spannender sind Weintouren entlang der Küste, denn die Vielfalt an Weingütern, Rebsorten, Böden und Produktionsarten ist riesig. Dicht und konzentriert waren die kalifornischen Weine eigentlich schon immer, aber in den vergangenen zwei Jahrzehnten sind sie generell frucht- und säurebunter geworden und schmecken nun weniger oft holzig oder schwer.

Klimatische Besonderheit

Einen der Gründe für diese Vielfalt spüren wir am eigenen Leib: Weil das Küstengebirge die kalte Pazifikluft wie eine Wand von der warmen Luft im Landesinneren trennt, sind Temperaturunterschiede von bis zu zwanzig Grad Celsius innerhalb weniger Kilometer keine Seltenheit. Vor allem vormittags ist es entlang der Küste oft nebelig. Die Klippen und die Landschaft erinnern mitunter an Schottland, was an den Golfplätzen beim Ritz-Carlton Half Moon Bay unweit von San Francisco und in der Spanish Bay nahe Carmel-by-the-Sea dazu geführt hat, den Sundowner mit Dudelsackpfeifern zu garnieren.

Sein Outfit nach dem Zwiebelschalen-Prinzip zu wählen, ist auf dieser Reise jedenfalls ratsam. Die vielen Mikroklimata machen die Region auch in kulinarischer Hinsicht spannend, denn weder Waldbrände noch eine zunehmende Trockenheit scheinen sich bislang auf die Vielfalt der hier produzierten Nahrungsmittel ausgewirkt zu haben. Saftig und bunt präsentiert sich das Gemüse auf den beliebten Farmers Markets entlang der Strecke. Es gibt frischen Fisch, Fleisch, Seafood, Olivenöle, Walnüsse, Pistazien, Pilze – oftmals aus der ganzen Welt importierte Sorten, die in Kalifornien bestens gedeihen.

Ebendas macht die „California Cuisine“ so besonders. Doch was genau versteht man unter diesem Begriff? Jonny Black, der sich in der malerischen Küstenstadt Carmel-by-the-Sea als Chef und Inhaber des Restaurants Chez Noir innerhalb von nur einem Jahr einen Michelin-Stern erkocht hat, klärt auf: „Die Basis der Californian Cuisine bildet die mediterrane Küche, wobei lokale Zutaten immer eine zentrale Rolle spielen“. Black spricht von einer Bewegung, die in den 1970er-Jahren im Restaurant Chez Panisse in Berkeley bei San Francisco ihren Anfang nahm. Alice Waters hieß jene Küchenchefin, die den sogenannten „Farm-to-Table“-Ansatz populär machte und ausschließlich frische Produkte verwendete, die von lokalen Bauern kamen. Im Chez Noir verbindet Jonny Black französische Prinzipien mit kalifornischer Lässigkeit, mischt etwa die Pacific-Gold-Austern aus der Morro Bay mit Passionsfrüchten. Die Speisekarte verändert sich monatlich und richtet sich nach dem lokalen, saisonalen Angebot.

Natürlich hat sich die Californian Cuisine seit ihren Anfängen weiterentwickelt, längst wurden asiatische und mexikanische Einflüsse integriert. Unprätentiös geht es in Santa Barbara im Restaurant The Lark zu, wo man beispielsweise auf kurzgebratenen Thunfischfilets eine milde Tomatillo-Salsa findet. Überhaupt Santa Barbara: In dem für seine weißen Häuser im spanischen Kolonialstil bekannten Ort an der „Amerikanischen Riviera“ laden gleich mehrere Hotel-Ikonen zur Einkehr ein, darunter mit dem El Encanto ein stilvolles, historisches Belmont-Resort auf einem Berghang über der Stadt, nahe der alten Mission. Der Anblick von Kolibris und Schildkröten in den Gärten der Anlage schafft sofort eine Atmosphäre der Entschleunigung, die von der Hollywood-Prominenz ebenso geschätzt wird wie von jenen bildenden Künstlern und Schriftstellern, die vom Hotel gelegentlich für Meisterklassen oder einen

Sundowner mit Dudelsackpfeifern auf dem Golfplatz

Lunch mit den Hotelgästen eingeladen werden. Die Gästezimmer und Suiten sind auf kleine Häuschen, Casitas, verteilt, die entweder im Craftsman-Stil oder im spanischen Kolonialstil errichtet wurden. Obwohl historisch inspiriert, ist die Zimmereinrichtung auf der Höhe der Zeit. Von der Terrasse meines Schlafzimmers im Obergeschoß blicke ich auf den „Wishing Well“, den Wünsche-Brunnen, der älter als die Hotelanlage sein soll und unweigerlich an alte Märchenfilme denken lässt. Auch noch nicht gesehen: Unter dem Titel „50 Shades of Pinot“ bietet das Hotel Malkurse mit Rotweinen als Farbe an.

Architektur-Highlights

Beim persönlichen Service nehmen es die Kalifornier übrigens ziemlich locker, und man sollte ihm nicht mit europäischen oder gar asiatischen Ansprüchen begegnen. Luxus wird an der Westküste vielmehr an der Exklusivität des Zugangs zu bestimmten Orten festgemacht. Wer damit umgehen kann, der genießt Once-in-your-lifetime-Spots. Zum Beispiel in Big Sur, wo der berühmte Highway 1 wegen eines besonders steil und hoch aus dem Meer aufragenden Abschnitts der Santa Lucia Mountains für ein paar Kilometer von der Küste ins Landesinnere verlegt wurde. Auf diesem Gebirgskamm, 400 Meter über dem Meer, haben die Gästehäuser des Post Ranch Inn Geschichte geschrieben. Mickey Muennig zählte zu den wichtigen Vertretern der „organischen Architektur“ Kaliforniens, einer Stilrichtung, die die Natur respektiert. „Mickey wohnte auf einer einsamen Klippe in der Nähe, schlief aber immer dort, wo gerade gebaut wurde“, weiß Mike Freed. Der heutige Geschäftsführer des Post Ranch Inn leitete Anfang der 1990er-Jahre den Bauprozess. „Es wurde kein einziger Baum gefällt, im Gegenteil: Die Bäume dienten als Stützen für

die Baumhäuser in unserer Anlage“. Selbstredend wurden fast ausschließlich natürliche Materialien, darunter wiederverwertetes Mammutbaum-Holz aus Weinfässern, verwendet. Für den Ausblick auf den Pazifik in einem der Cliff Houses oder auf die Santa Lucia Mountains in einem Peak House muss man verhältnismäßig tief in die Tasche greifen – oder man bucht bei der Durchreise einfach einen Tisch im erstklassigen Sierra Mar Hotelrestaurant.

Kein Geheimtipp und doch so einmalig, dass man es nicht oft genug sehen kann, ist die größte kulturelle Sehenswürdigkeit der Zentralküste: Schon von weitem strahlen einem von einer Hügelkuppe

die beiden weißen Türme eines Schlosses entgegen, das wie eine spanische Kathedrale aussieht. In den 1930er-Jahren ließ der Medien-Tycoon William Randolph Hearst gleichsam als Zweitwohnsitz und als exklusives Prominentenhotel sein Hearst Castle erbauen und mit rund 20.000 Kunstgegenständen aus sämtlichen Epochen füllen. Auf geradezu absurde Weise trifft dort die griechische Antike auf das spanische Mittelalter oder englische Gotik auf italienische Renaissance. Jedes einzelne Kunstwerk, jedes einzelne Möbelstück ist von unschätzbarem Wert. Als Bill Gates vor einigen Jahren noch als der reichste Mann der Welt gehandelt wurde, soll er bei einem Besuch dieses verrückten Gebäudes gemeint haben: „Das könnte sich heute keiner mehr leisten.“ – Zweifellos ein unbezahlbarer Ort, aber bei weitem nicht der einzige auf dieser Reise.



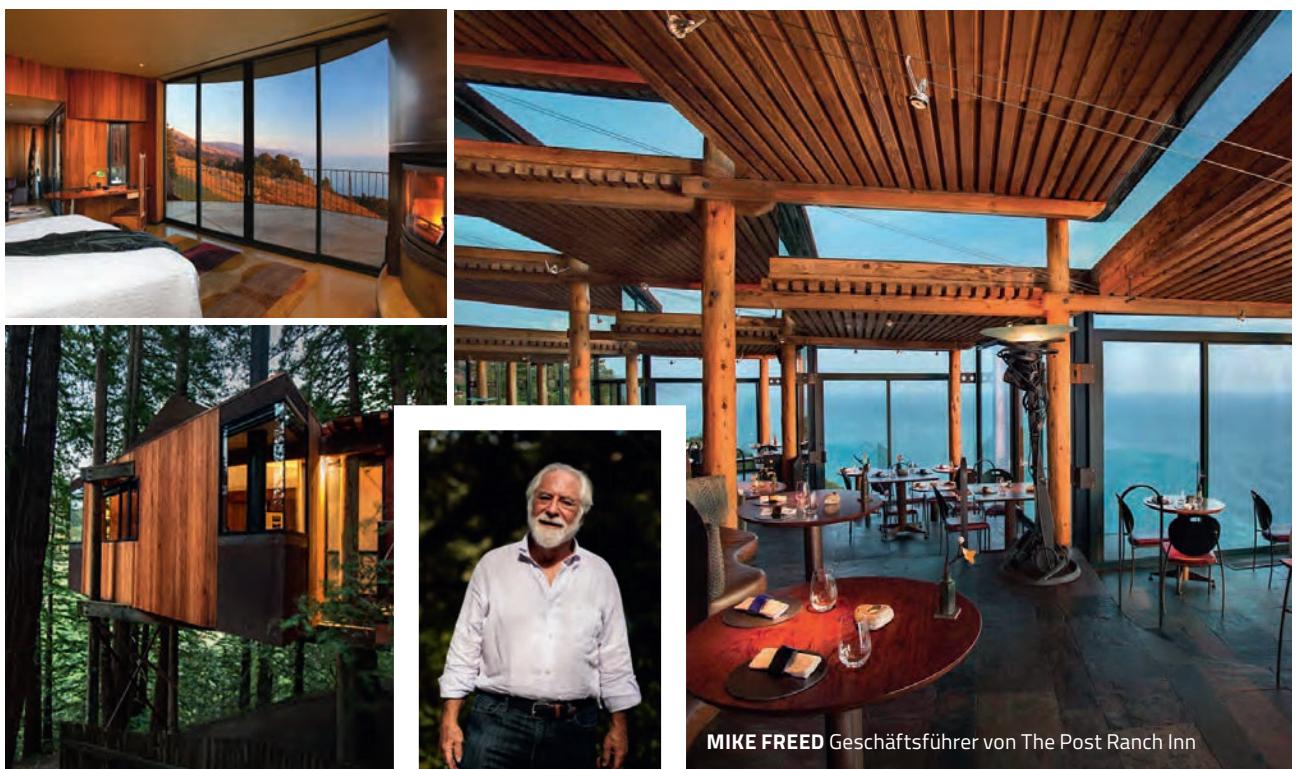
Die kalifornische Zentralküste erstreckt sich zwischen San Francisco und Los Angeles. Der Highway 1 zwischen San Simeon und Big Sur ist auf einer Strecke von zehn Kilometern wegen eines Bergsturzes bis März 2026 gesperrt.



HEARST CASTLE Das Neuschwanstein der Amerikaner



THE POST RANCH INN Nachhaltiger Luxus im Baumhaus



MIKE FREED Geschäftsführer von The Post Ranch Inn



ALILA VENTANA BIG SUR Wellnessresort mit eigenem Wanderweg



HEARST RANCH WINERY für Wine & Dine vor oder nach dem Schlossbesuch



S C H L A F E N

■ THE RITZ-CARLTON HALF MOON BAY

Schmuckes Hotel auf einer Klippe nahe San Francisco, umgeben von einem Golfplatz. www.ritzcarlton.com

■ L'AUBERGE CARMEL, RELAIS & CHATEAUX

Stilvolles Boutique-Hotel mit französischem Flair im Zentrum des noblen Künstlerstädtchens Carmel-by-the-Sea. Das Restaurant Aubergine zählt zu den feinsten entlang der Küste. www.laubergercarmel.com

■ CARMEL VALLEY RANCH

Familienresort in einem Tal mit knorrigen Eichen nahe Carmel-by-the-Sea. Kinder dürfen Ziegen und Lamas füttern, bei einem frühen Spaziergang begegnet man Hirschen. www.carmelvalleyranch.com

■ POST RANCH INN

Legendäre Hotelanlage entlang eines Bergkamms mit Blick sowohl aufs Meer als auch auf die beeindruckende Bergkette der Santa Lucia Mountains. Tipp: das Restaurant Sierra Mar! www.postranchinn.com

■ ALILA VENTANA BIG SUR

Wellness-Resort auf gleicher Höhe wie das Post Ranch Inn, aber landeinwärts im Wald, mit privatem Wanderweg zwischen Eukalyptus- und Mammutbäumen. www.ventanabigsur.com

■ HOTEL CERRO

Nicht „Luxus“, aber ein

angenehmes Hotel im schmucken Zentrum von San Luis Obispo. www.hotelcerro.com

■ EL ENCANTO

Exklusives Resort der Belmond-Gruppe über der Stadt. Zeitgemäß eingerichtete Zimmer in historischen Arts-and-Crafts- und Spanish-Revival-Häuschen. Beliebt bei der Prominenz aus Los Angeles. Originell: der Wein-Malkurs „50 Shades of Pinot“. www.belmond.com

E S S E N & T R I N K E N

■ CHEZ NOIR

Dieses Fine-Dining-Restaurant in Carmel-by-the-Sea steht ganz im Zeichen der „klassischen“ Californian Cuisine. www.cheznoircarmel.com

■ HEARST RANCH WINERY

Direkt an der Küste beim Tor zum Hearst Castle laden der Verkostungsraum und die große Terrasse auch kulinarisch zum Verweilen ein. www.hearstranchwinery.com

■ FOLDED HILLS RANCH & WINERY

Das Anwesen von Kim und Andrew Busch ist ein Polo-Hotspot mit erstklassigen Weinen und einem eigenen Küchenchef. Besonders exklusiv: Vor dem Wohnhaus der Familie oder auf einer Terrasse an einem Teich können ein gedeckter Tisch bzw. individuelle Veranstaltungen gebucht werden. www.foldedhills.com

■ LES PETITES CANAILLES

Benannt nach den „kleinen

angenehmes Hotel im schmucken Zentrum von San Luis Obispo. www.hotelcerro.com

■ EL ENCANTO

Exklusives Resort der Belmond-Gruppe über der Stadt. Zeitgemäß eingerichtete Zimmer in historischen Arts-and-Crafts- und Spanish-Revival-Häuschen. Beliebt bei der Prominenz aus Los Angeles. Originell: der Wein-Malkurs „50 Shades of Pinot“. www.belmond.com

E S S E N & T R I N K E N

■ CHEZ NOIR

Dieses Fine-Dining-Restaurant in Carmel-by-the-Sea steht ganz im Zeichen der „klassischen“ Californian Cuisine. www.cheznoircarmel.com

■ HEARST RANCH WINERY

Direkt an der Küste beim Tor zum Hearst Castle laden der Verkostungsraum und die große Terrasse auch kulinarisch zum Verweilen ein. www.hearstranchwinery.com

■ FOLDED HILLS RANCH & WINERY

Das Anwesen von Kim und Andrew Busch ist ein Polo-Hotspot mit erstklassigen Weinen und einem eigenen Küchenchef. Besonders exklusiv: Vor dem Wohnhaus der Familie oder auf einer Terrasse an einem Teich können ein gedeckter Tisch bzw. individuelle Veranstaltungen gebucht werden. www.foldedhills.com

■ LES PETITES CANAILLES

Benannt nach den „kleinen



■ SEELEFANTEN-KOLONIE IN SAN SIMEON

Aus kurzer Entfernung beobachtet man „elephant seals“ an zwei Sandstränden beim Dösen, Spielen und Kuscheln.

■ HEARST CASTLE

Die Eigendefinition „Ein Museum wie kein anderes“ ist nicht übertrieben. www.hearstcastle.org

■ MISSION SAN ANTONIO DE PADUA

Von den 21 spanischen Missionen entlang der Westküste ist diese, auf dem Gelände einer Militärbasis, die wahrscheinlich abgelegenste. Vor der Kirche steht ein hoher Olivenbaum, den die Padres bei der Gründung im Jahr 1771 gepflanzt haben sollen und dessen Sorte in Europa nicht mehr vorkommt. www.missionsanantonio.net

■ SENSORIO EXPERIENCE

Faszinierende Licht- und Soundinstallation mit 100.000 bunten Glühbirnen bei Sonnenuntergang in den Hügeln von Paso Robles. www.sensoriopaso.com

■ WEITERE INFOS

www.visitcalifornia.com



SENSORIO EXPERIENCE

Licht- & Klangerlebnis in den Hügeln von Paso Robles

