Top 5

Aphrodites Erben

Neue Genusskultur hinter historischen Mauern, ostmediterrane Aromen und heimische Rebsorten – Zypern kann viel mehr als Strandurlaub

TEXT **PATRICIA BRÖHM**

PAPHOS: Bauten aus britischer und osmanischer Zeit prägen die Oberstadt – touristisches Zentrum ist die Meile am Hafen

1

STADTPALAIS MIT STIL

Amyth Hotel

In der Altstadt von Nikosia fühlt man sich oft wie auf einer Zeitreise – das gilt ganz besonders für dieses neue Boutiquehotel im griechischen Teil der Hauptstadt. Einst private Villa, dann eine Schule, dann viele Jahre verlassen, wurde das Haus aufwendig und mit viel Liebe zur lokalen Kultur restauriert. Heute beherbergt es zehn Zimmer, alle mit hohen Decken, historischen Details und ortstypischer Farbgebung in Taubenblau und gedecktem Grau. Besonders schön ist das Zimmer „Marion“ im obersten Stock mit eigener Dachterrasse. Das Restaurant mit stimmungsvollem Innenhof wurde rasch zu einem Treffpunkt der lokalen Szene; Chefkoch Andrew Smith setzt auf ostmediterran inspirierte Küche von Wolfsbarsch-Tatar mit Avocado und Gurke bis zu Carbonara „Cypriot Style“ mit dem typischen Frischkäse Anari und Pecorino. Gute Weinkarte mit Gewächsen aus heimischen Rebsorten der jungen Winzerszene.

●●● 29 Patriarchou Gregoriou Street, 1016 Nikosia, Tel. 00357-22888400, www.amythhotels.com, 10 Zi. und Suiten, DZ ab € 190

●●◐ Restaurant, Di-Sa 10-15.30 und 19-22.30 Uhr, Mo, So 19-22.30 Uhr, Hauptgerichte 32-48

FOTOS: STOCK.ADOBE.COM, CHRISTOS DRAZOS & LEFTERIS KALLERGIS/THANOS HOTELS

2

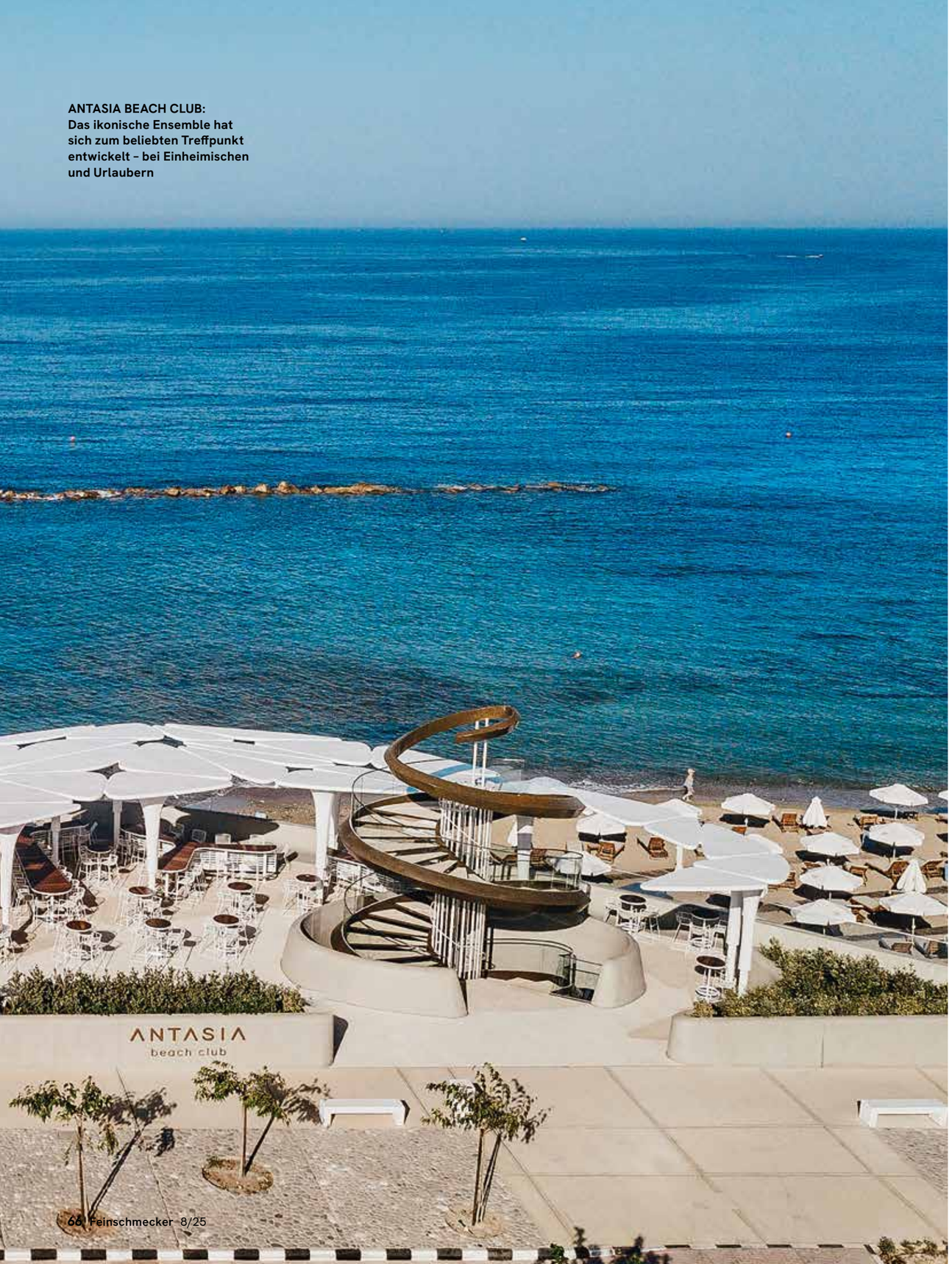
ZIMMER MIT MEERBLICK

Anassa Hotel

Schöner kann ein Ferienhotel kaum liegen: in einer ruhigen Bucht direkt am Wasser, eingebettet in eine grüne Hügellandschaft an der unverbauten Nordwestküste der Insel. Weiß getünchte Fassaden, malerische Innenhöfe und üppige Gärten prägen die im Stil eines zypriotischen Dorfes gestaltete Anlage, dazu kommen mehrere Pools und ein Thalasso-Spa. Zum Sundowner ist die riesige Amphora-Terrasse mit Meerblick beliebt; drei weitere Restaurants lassen es an nichts fehlen. Besonders schön sitzt man mittags auf der Terrasse des „Pelagos“ bei authentisch griechisch-zypriotischer Produktküche, Wolfsbarsch oder Red Snapper kommen tagesfrisch von lokalen Fischern.

●●●● 40 Alekou Michailidi Road, 8852 Neo Chorio, Paphos, Tel. 00357-26887000, www.anassa.com, 166 Zi. und Suiten, DZ ab € 420

●●◐ „Pelagos“, April-Nov. 12.30-15.30 Uhr, Mai-Okt. 19.30-22 Uhr



ANTASIA BEACH CLUB:
Das ikonische Ensemble hat sich zum beliebten Treffpunkt entwickelt – bei Einheimischen und Urlaubern

3

KOMPROMISS-LOSER LOOK
Antasia Beach Club

Ultramodern, schneeweiß und geschwungen wie eine steingewordene Welle – der schicke Beach Club an der Strandpromenade von Paphos ist architektonisch ein echter Blickfang. Der Neubau war wegen seiner gewagten Linienführung zunächst in der lokalen Szene durchaus umstritten, wurde aber rasch zum Hotspot und ist inzwischen nicht mehr wegzudenken. An der großen Bar im Obergeschoss trinkt man morgens den ersten Kaffee mit Meerblick – und abends zum Sonnenuntergang über dem Wasser einen Tears of Sunset mit griechischem Mastiha-Likör. Im Restaurant mit umlaufender Terrasse schmecken mediterrane Aromen beim gegrillten Lachsfilet mit Oliventapenade und Koriander-Salsa oder international inspirierte Sushi-Kultur mit Nigiri vom geflämmten Wildfang-Wolfsbarsch mit Zitrustatar.

Vor oder nach dem Essen begibt man sich unter die Sonnenschirme direkt am aquamarinblauen Meer. Und natürlich kann man sich Cocktails oder den Spicy Prawn Burger direkt an den Liegestuhl servieren lassen!

●● Poseidonos Avenue, 8042 Paphos, Tel. 00357-26888002, www.antasiabeachclub.com, Mo-So 10.30-23 Uhr, Hauptgerichte € 22-38

FOTOS: MARATHASA WINERY, THANOS HOTELS (2)

4

AUTHENTISCH GRIECHISCH
Aigaion Restaurant

Im Herzen der Altstadt von Nikosia, nahe dem Famagusta Tor, tritt man in einer mustergültig renovierten Straße durch eine unscheinbare Tür und steht in einem kopfsteingepflasterten Innenhof zwischen blühendem Oleander und einem alten Brunnen. Die Karte spiegelt die eher fleischlastige traditionelle griechische Küche Zyperns wider.

Lamm spielt dabei eine Hauptrolle, von über Holzkohle gegrillten Koteletts über geschnetzelte und gebratene Leber bis hin zu Pork Kebab „Shieftali“, einer hausgemachten, geschmacksintensiven Wurst mit vielen Kräutern und Gewürzen. Sehr gut auch gebackener Feta Saganaki mit Honig, gepickelten Zwiebeln und Dukkah oder gegrillter Halloumi von der Ziege. Und zum Dessert? Baklava mit Mandeln, Pistazien und Kaimaki-Eiscreme. Sehr gute Auswahl griechischer und zypriotischer Weine.

●●◐ Ektoros 40, 1016 Nikosia, Tel. 00357-22253030, www.amarohospitality.com, Di-Sa 18.30-23 Uhr, Sa, So 12.30-15 Uhr, Hauptgerichte € 18-45

5

TERROIR-WEINE
Marathasa Winery

Hoch im Troodos-Gebirge liegt das Weingut Marathasa. Wie ein Adlerhorst thront das eindrucksvolle Gebäude mit seiner ultramodernen Architektur auf einer Bergkuppe nahe dem Dorf Kalopanayiotis, wo Eigentümer John Papadouris aufwuchs. Besucher genießen zur Weinprobe einen Panoramablick dank umlaufender Fensterfront.

Victoras Finopoulos (im Foto u. mit Alexa Papadouris) bewirtschaftet Rebberge in bis zu 1125 Meter Höhe, der Weinbau hat alte Tradition hier, wie über 400 Jahre alte Trockenmauern und Terrassen beweisen. Mitten in den Bergen wachsen autochthone Sorten wie der weiße Xynisteri und der rote Yiannoudi, aber auch Syrah und Sauvignon Blanc bringen eindrucksvolle Ergebnisse. Besucher können eine Tour in die Weinberge mit Picknick buchen – näher kann man der jahrtausendealten Weinbaukultur Zyperns nicht kommen.

●●● Oikos Nicosia 2867, Tel. 00357-22 00 85 00, www.marathasawines.com, Di-So 11.30-19 Uhr, Verkostung n. V.

Alle Adressen für Zypern auf einen Blick.