

NICHT ZULETZT BETREIBT DAS  
WANÅS AUCH EINE DER



GRÖSSTEN BIOMILCHFARMEN  
SCHWEDENS.

WANÅS RESTAURANT HOTEL

SKÅNE, SCHWEDEN 29



ALLE RÄUME DES WANÅS BEZAUBERN MIT EINEM MIX AUS SCHWEDISCHER MODERNE UND HISTORISCHEM STIL. ZU SKANDINAVISCHEN BLAU- UND GRAUTÖNEN KOMBINIERTEN DIE DESIGNER ZEITGENÖSSISCHE KUNST UND VINTAGE-MÖBEL. DAS RESTAURANT SERVIERT GERICHTE DER MODERNEN NORDISCHEN KÜCHE (LINKS OBEN).

Küchenteam Spezialitäten des Hauses entwickeln: Kardamom-schnecken, Tartar aus hofeigenem Rindfleisch oder Softeis aus hauseigener Biomilch zergehen hier sprichwörtlich auf der Zunge. Für seine unprätentiösen Leckereien verwendet das Wanås Restaurant möglichst frische, regionale Zutaten vom eigenen Hof und der schwedisch-wilden Umgebung.

Über 70 Werke, unter anderem von so berühmten Künstlern wie Marina Abramović, Antony Gormley und Dan Graham, machten Schloss Wanås bereits in den 1980er-Jahren zu einem äußerst gefragten Kunstzentrum. Den perfekten Tagesausklang auf

Wanås verspricht ein Mondschein spaziergang zu den Klängen eines Janet-Cardiff-Stücks (*Wanås Walk*, Audio Walk, 1998) oder die Suche nach Jenny Holzers 260 geheimen Botschaften (*Wanås Wall*, 2002) an der alten Steinmauer im Park. Derart inspiriert schmeckt das anschließende Dinner aus saisonalen Zutaten, die vor Ort wuchsen, gejagt oder geerntet wurden, umso köstlicher.

Als einziges Hotel in ganz Europa – und eines von nur elf Hotels weltweit – trägt das Wanås zurecht die höchste Zertifizierung als Global Ecosphere Retreat®.