

28. April 2009 <http://www.kulinariker.de/>

Vielleicht eine der stilvollsten Adressen, um ein Glas Champagner zu genießen: das Small Luxury Hotel The Levin.

Autor:	Dr. Thomas Hauer
Fotos:	The Levin, Archiv



Brüder, kommt schnell, ich trinke Sterne.

Auch wenn Dom Perignon, Cellerar der Abtei von Hautvillers und Namenspatron eines der edelsten Vertreter seiner Art, den oben zitierten Satz so wohl niemals gesagt hat: Champagner ist Kult und passt immer, wie schon die selige Lily Bollinger treffsicher erkannt hat. So vielfältig die Anlässe, die ein gutes Glas Champagner vertragen, sind auch die Orte an denen man es genießen kann. Mit am reizvollsten ist für mich die intime Atmosphäre einer gediegenen Hotelsuite, weit weg von Hektik und Alltagsstress. Eine der stilvollsten Adressen, um diesem sehr privaten Vergnügen nachzugehen, ist das Small Luxury Hotel The Levin im schicken Londoner Stadtteil Knightsbridge. Dort finden die Gäste in ihrem Zimmer ihre ganz persönliche Champagnerbar.

In einem traditionellen Londoner Townhouse mit viktorianischer Fassade bietet das Levin auf sechs Etagen zwölf Zimmer und Suiten im Art Deco Stil der 1930er Jahre, die in Aquamarin-, Kirsch-, Purpur- und Grautönen gehalten sind. Der perfekte Ort für ein luxuriöses Weekend.



Die kleine Lobby des erst Ende 2007 eröffneten Hauses ist ein Designhighlight mit tiffanyblau gestrichenen Holzvertäfelungen, Mooreichenparkett, edelsten tibetanischen Seidenteppichen, weißem Marmorkamin und Stuckdecke von der bläulich schimmernde, filigrane Glasluster baumeln. Dazu pistaziengrüne Lovechairs und cremefarbene Relaxsessel aus der Londoner Möbelmanufaktur von George Smith. Das ganze Ensemble wirkt eher wie das Wohnzimmer eines Innenarchitekten. Très chic indeed.

Als Einstieg gönne ich mir gleich nach dem Check-In an der von Ralph Lauren designten Honestybar in der Lobby schon einmal einen 18 Jahre alten Triplewood Single Malt von Bowmore. Eine kleine Bibliothek mit rund 500 Bänden der Penguin Classics Reihe verspricht ausreichend Lesefutter für meinen Aufenthalt und ich beschließe spontan ein paar interessante Bände herauszuangeln und mit nach oben zu nehmen. Für den Weg zu meinem Zimmer lasse ich den Fahrstuhl links liegen und nehme die Treppe. Im Luftraum des Treppenaufgangs bestaune ich dabei eine fantastische Lichtskulptur aus mehr als 400 Glasfasersträngen und über 3.000 stilisierten violetten Blüten – ein warmer Monsunregen aus Licht, der sich über sämtliche sechs Stockwerke ergießt. Endlich in meinem Zimmer fällt mein erster Blick nicht auf den offenen Kamin, das formidable Marmorbad oder die Designercouchgarnitur, sondern auf sie: meine private Champagner Bar – zumindest für die nächsten 24 Stunden.



Um im Stimmung zu kommen – der Single Malt von gerade eben macht sich schon deutlich bemerkbar – schließe ich meinen iPod an das Bose-Waveradio auf dem Nachttisch an, spiele ein wenig Softjazz und nähere mich dann vorsichtig meinem Schatz. Der öffnet bereitwillig seine Flügeltüren und präsentiert mir eine ganze Armada halber Flaschen zahlreicher Grandes Marques, darunter meine Favoriten Gosset, Runinart, Laurent-Perrier oder die Grande Cuvée aus dem Hause Krug. Daneben die herausragenden Fruchtliköre von Merlet aus der Charente, Martell Cognac, Grand Manier, SnowQueen Premium Wodka, Angostura bitters in einer schicken, torpedoförmigen Sprühphiole, diverse Fruchtsäfte und Zuckerwürfel – kurzum: sämtliche Ingredienzien, die man für einen klassischen

Champagnercocktail braucht. Natürlich fehlen auch nicht die notwendigen Bar-Accessoires und Gläser diverser Form und Größe. Außerdem entdecke ich eine Selektion feiner Valhrona Schokoladen und diverse Knabbereien.

Doch nun ans Werk! Selbstverständlich kennt ein echter Gentleman die Rezepte seiner Lieblingscocktails auswendig, aber wer ein wenig Schützenhilfe benötigt, greift einfach auf die diversen Vorschläge aus der Feder von Cesar da Silva zurück, smarter Barkeeper im noblen Schwesterhotel The Capital nur einen Steinwurf vom Levin entfernt. Ob klassischer Champagnercocktail, Bellini oder die hauseigene Creation The Levin Imperial – alle Rezepte sind einfach zu befolgen, das Ergebnis köstlich.



Als erstes lasse ich mir ein Schaumbad ein – die exquisite Badezimmerreihe des Levin stammt vom Londoner Designerlabel Miller Harris – und entscheide mich als Auftakt für einen Peach Bellini auf Basis des Blanc de Blancs von Ruinart, dazu aus der Lobbybibliothek Shakespeares Macbeth: "Fair is foul, and foul is fair..." – herrlich!

Kaum zu glauben, dass sich nur zwei Minuten von hier ganze Horden mit Plastiktüten diverser Konsumtempel wie Harrods, Selfridges oder Harvey Nichols bepackter Touristen durch die Straßen quälen. Ich dagegen drehe den Hahn auf und lasse noch heißes Wasser nachlaufen. Nach 60 Minuten heraus aus der Wanne und im flauschigen Bademantel zurück an die Bar, meine Bar! Einen Zuckerwürfel ordentlich mit Angostura bitters anfeuchten und hinein ins Glas, ein halbes Fläschchen Martell obendrauf und mit Laurent Perrier brut aufgegossen – so macht das Leben Spaß.

Leider befällt mich plötzlich völlig unerklärlicherweise eine geradezu bleierne Müdigkeit und ich entscheide mich, eine kleine Pause auf dem Bett einzulegen. Beschallt von einem der zahllosen britischen Trash-TV Kanäle nicke ich binnen Minuten ein. Eine nicht genau definierbare Zeitspanne später erwache ich dann mit leichtem Drehschindel und bin vor allem eines: hungrig. Die Valhrona Schokolade und die Nüsschen sind längst verputzt.



Trotz seiner bescheidenen Zimmeranzahl bietet das Levin einen 24 Stunden Roomservice mit leckeren Kleinigkeiten aus der hauseigenen Restaurant-Brasserie Le Metro. (Unbedingt probieren: Fish&Chips) Ambitioniertere Genießer gehen einfach ein paar Schritte zum bereits erwähnten Nachbarhotel The Capital in der Basil Street 22 und delectieren sich, je nach Tageszeit, im intimen, mit zwei Michelin Sternen gekrönten gleichnamigen Restaurant an einem Lunch oder Dinner aus der Küche von Chef Eric Chavot zu für Londoner Verhältnisse geradezu spektakulären Preisen. Für weniger als den Gegenwert einer 0,375 Liter Flasche Henriot Brut Souverin aus meiner Privatbar (45£) bekommt man bei Chavot ein formidables 3-Gang-Lunch inklusive Amuse bouche, Petit fours, einem Glas Wein, Wasser und Kaffee.

Kurz überlege ich, mich vor dem Rückzug in meine Designerkemenate noch ein wenig in der Gegend umzuschauen, schließlich ist Harrods gleich um die Ecke und auch zum Hyde Park, den Kensington Gardens oder St. James Park sind es nur ein paar Minuten zu Fuß. Aber dann fallen mir all die gehetzten Menschen wieder ein und morgen ist schließlich auch noch ein Tag. Außerdem habe ich den Levin Imperial noch gar nicht gekostet.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.thelevinhotel.co.uk.