

# Global Diary

ERINNERN SIE SICH? AN DIE ZEIT, ALS MAN STATT WHATSAPP UND E-MAIL NOCH KARTEN VON FREMDEN ORTEN SCHRIEB? WIR TUN ES NOCH IMMER. ILLUSTRIERT VON TIM DINTER

Ein schlechter Tag in London ist immer noch besser als ein guter woanders, sagen die Londoner gern. Bescheiden klingt anders, aber darum geht es bei britischem Understatement ja auch nicht. Eher um eine Art gelassene Desinvoltura, also die großzügige Nachlässigkeit, die auf der Gewissheit beruht, dass London in vieler Hinsicht einmalig ist – und bleiben wird.

So sieht das auch der Immobilien-Unternehmer und Investor Lutz M. Strangemann. Der CEO einer in Berlin ansässigen Firma lebt mit Frau und zwei Kindern in der britischen Metropole. Bereits während des Studiums erlebte er, was Londons Kulturszene und Nachtleben zu bieten hat. Dieser Erfahrungsschatz erklärt wohl, warum das „Mimi's Hotel“ Soho so erfolgreich englischen Geschmack, cooles Ambiente und ein authentisches Zuhausegefühl verbindet. Wer Geschäftsreisen gern mit Spaß nach der Arbeit verbindet, laute Musik in Lobbys schätzt und sich bei gemäßigten Preisen im Zimmer so fühlen möchte, als sei er Gast in einem exklusiven Londoner Club, der ist in diesem geschmackvoll renovierten viktorianischen Gebäude bestens aufgehoben. Die knapp 60 holzvertäfelten Zimmer sind ebenso wie elegant. Nicht gespart wurde an den



## LONDON „Mimi's“

mit braun-weißem Carrara Marmor gefliesten Bädern, der Fußbodenheizung unterm Parkett, und der hochwertigen italienischen Frette Bettwäsche. Und wo findet man eigentlich Originalwerke von Andy Warhol, Henri Matisse and Pablo Picasso an den Wänden, ohne Fünf-Sterne-

Preise zu bezahlen? Dennoch ist Strangemann als Erbe der Kaufhaus-Dynastie Sinn Leffers Geschäftsmann genug, das Maximum aus den verfügbaren Quadratmetern rauszuholen, und so gibt es auf jedem Stockwerk für einen reduzierten Preis auch schlafkojenartige Zimmer ohne Fenster, die mit gefilterter Luft versorgt werden: gemütlich, aber nichts für klaustrophobische Gäste. Wer gern mehr Platz und Ruhe hat, kann um die Ecke vom Hotel in der Frith Street eines der ruhigen Apartments mieten, die die selben Stilelemente aufweisen, und trotzdem in der Lobby des Haupthauses in Henson's Bar & Social einen Absacker trinken. Wie sagte der Schriftsteller Samuel Johnson: „When a man is tired of London, he is tired of life“ (Wer London überdrüssig ist, ist des Lebens müde).

Das war im 18. Jahrhundert. Und daran wird auch der Brexit nichts ändern. Und weil das „Mimi's“ inmitten von Musical-Theatern liegt, zitieren wir gleich noch einmal den amerikanischen Schauspieler Dennis Farina: „Yes, London. You know, fish, chips, cup of tea, bad food, worse weather, Mary-f\*\*\*ing-Poppins.“ London!  
*Huberta von Voss kann von dieser Stadt nicht genug kriegen – selbst an schlechten Tagen*

## GLASGOW „ABode“

Rund zwei Drittel der Schotten haben gegen den Brexit gestimmt – allein das wäre ein Grund, bei ihnen Urlaub zu machen. Ein weiterer ist das „ABode Glasgow“: ein Boutiquehotel, das zugleich geschichtsträchtig und cool ist. 1829 im Stadtzentrum als Townhouse im Edwardian Style errichtet, verbrachte hier Sir Henry Campbell-Bannerman seine Kindheit. Später wurde er britischer Premierminister und Chef der Liberalen (deren heutige Abgeordnete, wie passend, gegen den Brexit sind). 1911 wurde der Stadtpalast Sitz der Schulverwaltung, 1970 landete er auf der schottischen Denkmalliste, unter anderem wegen des Fahrstuhls mit Gitterschacht, der geschwungenen Freitreppen, der Bleiglasfenster und Fliesen sowie der vergoldeten schottischen Löwen, die dem Treppenhaus einen Upper-class-Touch verleihen. All das wurde von den „ABode“-Machern aufgearbeitet und behutsam mit zeitgemäßem Design ergänzt, als sie das Haus 2005 in ein 59-Zimmer-Hotel verwandelten. Museal ist es hier jedoch gar nicht, dafür sind die Möbel zu bequem, die Tapetenmuster zu verspielt, die Kunstwerke zu modern.

Von den vier Zimmerkategorien – Comfortable, Desirable, Envable and Fabulous – ist die fabulöse eine Suite, doch auch in den anderen Räumen lässt es sich dank breiter Betten gut aushalten.

Und dann ist da noch, mit separatem Eingang im Souterrain, das „Pie & Brew“ – eine Kellerbar mit DJ-Pult und Musik-Events von Funk über NYC Disco bis New Jazz. Dazu werden hausgemachte Pies serviert. Unbedingt probieren: Haggis-Pie, eine schottische Spezialität mit Innereien vom Schaf, die eine gute Grundlage liefert für das Dutzend lokaler Craft-Beer-Sorten, die an der Bar gezapft werden.

Die Institution des Afternoon Teas wird im Hotel natürlich auch zelebriert, die „ABode Brasserie“ hat den Klassiker auf der Karte. Es lohnt sich aber auch, das Hotel zu verlassen und die nahe Sauchiehall Street 217 aufzusuchen: Dort hat 2018 das „Mackintosh at the Willow“ eröffnet, ein Teesalon auf vier Ebenen, ursprünglich 1903 von Glasgows berühmtestem Architekten, Jugendstil-Meister Charles Rennie Mackintosh, gestaltet. Das Ambiente ist mindestens so grandios wie die Menükarte. Zur Wahl stehen allein 24 Teesorten, und selbstverständlich gibt es die auch mit schottischer Note als Gin- oder Whisky-Variante. Släntie!

*Sönke Krüger mag Hausmannskost, besonders Glasgows rustikale Küche*



## LONDON „Dukes“

„Ein wirklich englisches Hotel? In London?

Puh, das wird schwierig“, sagte mein Bekannter, der Savile-Row-Cutter, als es darum ging, Britishness in der Hauptstadt zu erleben. Rasch bezeichnete er einige große Häuser noch als „see-lenlose Flugzeugträger“, dann lautete der Rat: „Probier's doch mal im ‚Dukes‘.“

Und so befindet sich der Gast an einem regnerischen Februarabend in einer Hofanlage am St. James's Place in Mayfair, betrachtet rote Klinker, weiße Balkone und Erker, mag augenblicklich den Portier vor dem Holz-Setzkasten mit den vielen Schlüsseln samt Messingkloben und schreitet durch die erstaunlich schmalen Gänge in ein Zimmer, dessen Enge zur Wonne wird, weil es sich im fünften Stock befindet und eine leichte Schräge vorzuweisen hat, was in Sachen Gemütlichkeit nicht zu schlagen ist. Er wirft sich aufs Bett, dessen Matratze kaum ächzt, langt zum Haustelefon, bestellt ein Clubsandwich, bekommt es nach 15 Minuten knallheiß und von einem Kellner in rot-weißer Montur serviert und freut sich über die Pommes/Chips, die sind nämlich außen knusprig und innen weich. Derart überwältigt beschließt der Gast, den Martini an der Bar auszulassen, hört zum ersten Mal in London: nichts – und Minuten später geistern Typen in Tweedjackets mit Tropenhelmen durch seine Träume, die sich bei 40 Grad in der Sonne genüsslich mit Gin Tonic volllaufen lassen. Am nächsten Morgen gibt's im Bad kein warmes Wasser, aber dafür einen Preisnachlass und zum Frühstück Bacon, Baked Beans und Eier, deren Geschmack außerhalb der Insel niemals denkbar wäre. Spätestens da kommt der Gedanke: Deutschland soll endlich dem Commonwealth beitreten – alles so unangenehm angenehm hier, das könnte doch nur gut werden. *Philip Cassier hat nach seinem Besuch einen neuen Sehnsuchtsort*

