

BEST BUDDIES

Bounni ist eins ihrer 14 Kamele, die Linda ins Herz geschlossen hat

Dubai

AB IN DIE WÜSTE

Ob Kamel, Keramik oder Kulinarik – warum der Karriereschritt für Unternehmer:innen aus aller Welt nach DUBAI führt und was sie an dem Emirat so schätzen

REDAKTION ANNETTE UTERMARK



WAS FÜR EIN RITT
Eine knappe Stunde von Dubai entfernt befindet sich in Al Marmoom die Kamelreitschule von Linda. Mehr Infos unter adrcr.me



LINDA KROCKENBERGER

Die Ex-Hotelmanagerin lebt seit über acht Jahren in Dubai. Während der Pandemie hat Linda die Kamelreitschule Arabian Desert Camel Riding Centre gegründet und das erste offizielle Kamelrennen für Frauen etabliert

WAS LIEBST DU HIER BESONDERS?

Ich bin fasziniert vom „Can do“-Spirit der Menschen hier. Es ist eigentlich alles möglich, solange man die Gemeinschaft respektiert und sich aufrichtig verhält. Die Ambition, sich in allen Bereichen nach vorn zu bewegen, motiviert mich. Trotz der vielen Kulturen leben wir hier friedlich zusammen, was in diesen Zeiten sehr besonders ist.

DEINE DUBAI-TIPPS?

In der Altstadt am Ufer von Shindagha entlangschlendern und die Museen dort besuchen. Eine kleine Oase mitten in der City ist Mushrif Park, wo man per Pferd oder Fahrrad durch einen sehr alten Wald streunen kann.



MAGISCHER MOMENT Autorin Annette Utermark kletterte extra um halb sechs auf eine Sanddüne, um den Sonnenaufgang zu sehen

A bseits vom berühmten Luxus-Lifestyle entwickelt sich Dubai immer mehr zum bevorzugten Standort für junge Unternehmer:innen aus der Kunst-, Design- und Gastrozene. Ob Galerie, Food-Tour oder Weintasting – es gibt die unterschiedlichsten Gründe, warum vor allem kreative Frauen das Emirat ihrem Herkunftsland vorziehen. Sei es, weil sie in Dubai eher eine Chance bekommen, ihren beruflichen Traum zu verwirklichen. Oder weil sie sich sicherer und auf Augenhöhe behandelt fühlen. Der Spirit, Neues voranzutreiben, der Menschen aus aller Welt anzieht (85 Prozent der Einwohner sind Ausländer), und natürlich auch das sonnige Wetter sind für sie weitere Pluspunkte. Wir haben spannende Frauen getroffen, die Dubai als ihre Wahlheimat auserkoren haben und uns ihre Lieblingsorte in der Wüstenmetropole verraten.

FOTOS ANNETTE UTERMARK (3)



„ARABIAN TEA HOUSE“
Co-Gründerin Rania Saied und ihr Team bieten im stimmungsvollen Innenhof-Ambiente traditionelle Emirati-Köstlichkeiten und frisch gebrühten Karak-Tee an. Die Vorspeisen werden geteilt und mit frischem Fladenbrot statt mit Messer und Gabel gegessen. arabianteahouse.com

DINE WITH WINE
Sommelière Danijela Tesic serviert im Sterne-Restaurant „Stay“ edelste Tropfen aus aller Welt



DANIJELA TESIC

Von einer Belgrader Szenebar zum Sterne-Restaurant in Dubai – so hat sich die preisgekrönte Sommelière ihren beruflichen Traum erfüllt

WIE WURDEST DU ZUR CHEF-SOMMELIÈRE IM „STAY“?

Das war eine aufregende Reise. Ich habe in der „Pampour“-Bar in meiner Heimatstadt Belgrad angefangen. Dann bekam ich ein Angebot vom „Ossiano“-Restaurant in Dubai. Durch meine Auszeichnung mit einem Michelin Sommelier Award wurde der französische Sterne-Koch Yannick Alléno auf mich aufmerksam und engagierte mich für sein „Stay“.

NUR WENIGE FRAUEN KOMMEN IN DIESEM BERUF SO WEIT...

Das stimmt. Einige Gäste sind immer noch überrascht, dass eine Frau das Wine Pairing macht. Umso mehr freut mich, dass meine Expertise, Liebe zum Job und Persönlichkeit von meinem Arbeitgeber und meinen Gästen so geschätzt wird.

DEINE RESTAURANT-TIPPS?

Neben „Stay“ das „Fouquet's“ und „Jun's“ sowie für Beachflair das „Twiggy by La Cantine“.



KULINARIK-STARS Mohamad Orfali kommt ursprünglich aus Aleppo. In Dubai wurde er zum gefeierten (TV-)Koch. Zusammen mit seinen Brüdern betreibt er das Restaurant „Orfali Bros“. Gastro-Bloggerin Samantha Wood (@foodiva) ist großer Fan seiner aus Syrien inspirierten Küche

„ONE&ONLY THE PALM“
Das Luxus-Resort lässt wirklich keine Wünsche offen, genauso wenig wie das hoteleigene Restaurant „Stay“. So was kostet natürlich. Aber auch ein Besuch auf einen Cocktail lohnt sich. oneandonlyresorts.com



PAOLA SAKR

Bei der Explosion in Beirut 2020 wurde das Studio der libanesischen Produkt-Designerin zerstört. Kurz danach zog sie nach Dubai. Ihr kreatives Herz schlägt weiterhin für ihre Heimat, doch ihr neuer Standort bietet bessere Möglichkeiten

DU HAST DICH HIER IN EINEM KERAMIKSTUDIO EINGEMietet ...

Ja, hier entstehen meine Keramik-Arbeiten. Ich habe aber auch noch mein Studio in Beirut. So oft es geht, besuche ich mein Zuhause und arbeite auch von dort aus.

WAS IST IN DUBAI ANDERS?

Das Handwerk ist in Beirut experimentierfreudiger und mein Netzwerk besser. Wegen der unsicheren Situation dort produziere ich jetzt verstärkt in Dubai. Es entstehen gerade spannende Kooperationen für Möbel und Homeware mit Emirati-Firmen, was natürlich super für mich ist.

ZWEI SCHNELLE TIPPS?

Der Concept Store Comptoir 102 und Honeycomb Hi-Fi in Downtown mit coolen DJ-Sets, Food und einer guten Auswahl an Büchern und Vinyl-Platten.



OKA CERAMICS
In dieser Keramikwerkstatt im ehemaligen Industriegebiet Al Quoz hat Paola sich eingemietet. Auch Workshops werden angeboten. okaceramics.com

NADINE KNOTZER

Mit Anfang 20 wollte sich die Wienerin in der internationalen Kunstszene etablieren. Als Gründerin der Galerie Carbon 12 ist ihr das gelungen

DEINE GALERIE GIBT'S INZWISCHEN SEIT 16 JAHREN ...

Unglaublich, wie sich alles entwickelt hat. Wir haben 2008 ganz klein angefangen und waren die erste internationale Galerie in den Vereinigten Emiraten. Seitdem sind wir an der Etablierung der Kunstszene beteiligt. Sammler und Studenten besuchen uns, um etwas über zeitgenössische Kunst zu erfahren.

DREI KUNST-TIPPS IN DUBAI!

Die Emirati-Künstlerin Sarah Almehairi, die wir repräsentieren. Außerdem das Jameel Arts Centre und die Sharjah Art Foundation.



KLEIN UND FEIN Der kreative Gegenentwurf zur Dubai Mall und super für besondere Souvenirs: Auf den Ripe Market Events verkaufen lokale Lifestyle- und Food-Labels ihre Produkte. ripeevents.com



„SONARA CAMP“
Eine Traumlocation mitten im Naturschutzgebiet: Das nachhaltig geführte Resort wird mit Solarenergie betrieben und hat eine Zero Waste Policy

STEPHANIE REICHENBACH

Wüste statt Wall Street – die Ex-Bankerin aus Genf und Gründerin des „Sonara Camp“ betreibt als erste Frau ein Wüstenresort in Dubai

WAS INSPIRIERTE DICH ZUM „SONARA CAMP“?

Die meisten Camps, die ich kannte, waren sehr touristisch und sehr ähnlich. Ich wollte etwas Besonderes schaffen – eine unvergessliche Experience mit fantastischem Essen inmitten unberührter Natur.

WIE KAMST DU AN DIE TOLLE LOCATION?

Das war tatsächlich die größte Hürde bei diesem Projekt. Auch wenn Dubai von Wüste umgeben ist, wird genauestens geprüft, für was sie genutzt wird. In meinem Fall hat das nachhaltige, einzigartige Konzept überzeugt.

DEINE DREI DUBAI-TIPPS?

Auf jeden Fall ein Spaziergang am Kite Beach, ein Besuch im Museum of the Future und ein Dinner im japanischen Restaurant „3Fils“ am Hafen.



DIREKT NACH DUBAI



Viele Wege führen dorthin, mit Emirates Airlines geht's ohne Stopover ab Hamburg, Düsseldorf, Frankfurt und München. Und mit dem „My Emirates Pass“ können Passagiere ihre Bordkarte nutzen, um vergünstigten Eintritt zu Attraktionen wie Burj Khalifa, Aquaventure Waterpark und andere zu erhalten. Mehr Infos unter emirates.com



FOODIE

Ohne Arva hätte ich das sensationelle (und günstige!) irakische Restaurant „Miran Erbil“ niemals entdeckt. Ihre Food-Touren gibt's unter fryingpanadventures.com



ARVA AHMED

In Dubai aufgewachsen, in New York Karriere gemacht und 2010 zur Familie zurückgekehrt. Arvas Unternehmen Frying Pan Adventures, das sie mit ihrer Schwester Farida gegründet hat, bietet authentische Gastro-Touren an

WAS IST DAS BESONDERE AN DEINEN TOUREN?

Unser Schwerpunkt liegt auf der facettenreichen kulinarischen Geschichte von Dubai jenseits von teuren Restaurants. Davon wissen die wenigsten. Wir führen durch die Souks, probieren traditionelle Snacks und Gerichte. Besonders beliebt ist die Nahostküche-Tour und die zum Fisch- und Gemüsemarkt.

DEINE DREI LIEBLINGSORTE?

Die palästinensische Bäckerei „Mama'esh“ hat köstliches und günstiges Streetfood. Fantastische indische Küche gibt's im „Calicut Paragon“. Dort unbedingt das Clay Pot Curry und die Spicy Fried Prawns probieren. Und die besten Emirati-Gerichte gibt's im „Arabian Tea House“.



„THE NEST BY SONARA“
Das Wüstenresort bietet 14 Glamping-Unterkünfte an. Höherpreisig, aber sehr besonders. Ab ca. 520 Euro/Nest, Transfer und Verpflegung inklusive. nara.ae



Al-Quoz-Tipp

RAW COFFEE COMPANY Als eine der ersten Spezialitätenröstereien 2007 gegründet, bietet das Café der Neuseeländerin Kim Thompson fairen Bio-Kaffee an. rawcoffee.com



„LA VILLE HOTEL“
Charmantes Boutique-Hotel in City Walk mit Rooftop-Pool und Bar. DZ ab ca. 260 Euro. marriott.com



FILLI SELECT
Das indische Tee- und Kaffeehaus ist eines von vielen kleinen Restaurants in der Fußgängerzone City Walk. filliselect.com