Medienmitteilung

Relais & Châteaux vereint die Küchenchefs der Schweiz und Liechtenstein

Heute fand das jährliche Treffen der Schweizer Spitzenköche von Relais & Châteaux statt. Die Teilnehmer tauschten sich über die Best Practices einer nachhaltigen Küche, und die aktuellen Herausforderungen im Alltag sowie der weltweiten Ernährung aus. Als neues Mitglied der Vereinigung wurde die Krone Regensberg aufgenommen. Für 2018 wurde eine Veranstaltung mit Les Grandes Tables Suisse und Schweiz Tourismus angekündigt.

Zürich/Genf, 16. Oktober – Heute, Montag, 16. Oktober trafen sich die Chefköche der Delegation Schweiz & Liechtenstein von Relais & Châteaux zum jährlichen Meeting. Bei anregenden Workshops konnten sie sich mit Knut Schwander, dem Verantwortlichen von Gault & Millau in der Romandie, über die Zukunft der Küche informieren, mit Thomas Messerli von United Against Waste über die Verschwendung von Lebensmitteln austauschen, sowie über das aktuelle Problem, Personal für Küche und Service zu finden, diskutieren.

Philippe Gombert, internationaler Präsident der Vereinigung, bestätigte das Engagement von Relais & Châteaux, die Reichhaltigkeit und Unterschiede von Kulinarik und Gastronomie weltweit zu wahren, zu leben und aufzuwerten. «Relais & Châteaux definiert sich über seine Küche. Unsere Gäste suchen ein kulinarisches Erlebnis und Emotionen und finden diese in der Geschichte und der Region der Küchenchefs. 2014 haben wir der UNESCO ein Manifest vorgelegt, in dem wir unser Ziel ausdrücken, uns für eine bessere, gerechtere und gesündere Welt einsetzen.»

Stéphane Décotterd, Vizepräsident der Delegation Schweiz und Liechtenstein sowie Küchenchef und Maître de Maison des Restaurants Le Pont de Brent (2 Michelin-Sterne, 18 Gault-Millau-Punkte) sagt: «Unsere Küche strebt den Erhalt der seltensten natürlichen Ressourcen an. Wir gehen engagiert, verantwortungsvoll und achtsam mit den Produkten, den Tier- und den Pflanzenarten um und respektieren das saisonale Nahrungsmittelangebot.»

«Durch unsere Leidenschaft lassen wir nicht nur unsere Gäste, sondern auch unser Personal am Schönen und Guten teilhaben – jeder auf seine Weise», ergänzt **Dario Cadonau**, Küchenchef und Maître de Maison des IN LAIN Hotel Cadonau (1 Michelin-Stern, 17 Gault-Millau-Punkte).

Peter Kämpfer, Präsident der Delegation Schweiz und Liechtenstein, vertritt die Haltung der Vereinigung: «Wir verstehen Kulinarik als Verpflichtung der Küchenchefs und ihrer Mitarbeitenden ihrer lokalen Kultur gegenüber. Als begabte Künstler achten unsere Köche und Sommeliers jederzeit auf das Wohl ihrer Gäste sowie auch der Umwelt.»

Ebenfalls wurden heute eine Partnerschaft für 2018 präsentiert und ein neues Mitglied vorgestellt.

Veranstaltung mit Les Grandes Tables de Suisse und Schweiz Tourismus im Jahr 2018
Die Mitglieder von Relais & Châteaux sowie von Les Grandes Tables de Suisse planen für 2018 eine Publikumsveranstaltung. Auf einem öffentlichen Markt sollen gemeinsame Produzenten die Vielzahl der Schweizer Produkte und den Reichtum des Landes zeigen. «Wir sind über die Partnerschaft mit Les Grandes Tables de Suisse und mit Schweiz Tourismus sehr glücklich. Wir verfolgen bei unserer Arbeit dieselben Werte und ich bin überzeugt, dass wir unsere Vision von einer besseren Welt durch eine engagierte und authentische Küche umsetzen können», bestätigt Philippe Gombert.

Krone Regensberg neues Relais & Châteaux Mitglied
Als neues Mitglied wurde die Krone Regensberg begrüsst. Das Hotel und Restaurant in dem mittelalterlichen Städtchen wurde nach einem Grossbrand von Familie Schäfer komplett renoviert. Holzböden und unverputzte Steinmauern setzen einen Gegensatz zur stilvollen, modernen Einrichtung.

Das Hotel mit der herrlichen Aussicht wird von Thorsten Knocke geführt, für die Küche zeichnet Harald Frixeder verantwortlich.

«Die Krone Regensberg passt bestens in unser Profil von charmanten Boutique-Hotels mit exzellentem Service und hervorragender Küche. Mein persönliches Ziel ist, Relais & Châteaux vor allem auch in der Deutschschweiz bekannter zu machen. Mit diesem Neuzugang sind wir wieder einen Schritt weiter», sagt Peter Kämpfer.

Relais & Châteaux in Zahlen:
Umsatz weltweit: 2,2 Mrd. EUR (+ 5,6 %)
Umsatz in der Schweiz: 102 Mio. EUR (konstant)
550 Mitglieder in 64 Ländern
93 «Nur»-Restaurants
375 Michelin-Sterne
223 mit einem Stern ausgezeichnete Mitglieder

1954 gegründet, besteht **Relais & Châteaux** heute aus einer Vereinigung von über 550 einzigartigen und unabhängigen Hotels und Restaurants, davon 28 in der Schweiz und Liechtenstein. Hoteliers und Küchenchefs gemeinsam teilen die Leidenschaft zu ihrem Beruf und den Wunsch nach aufrichtigen Beziehungen zu ihren Gästen.
Von der französischen Provence und den Reben des Napa Valley bis hin zu den Stränden des Indischen Ozeans, ist Relais & Châteaux auf fünf Kontinenten präsent und lädt Sie ein, die Lebensart der verschiedenen Kulturen zu erleben und in die einzigartige Geschichte der Menschheit einzutauchen.
Die Mitglieder von Relais & Châteaux sind bestrebt, den Reichtum und die Vielfalt der Küchen der Welt und die Tradition der Gastfreundschaft zu bewahren und zu fördern. Die Verpflichtung, das lokale Erbe und die Umwelt zu schützen, wurde 2014 von der UNESCO in einem Manifest festgehalten und vorgetragen.

Weitere Informationen zu Relais & Châteaux (Medien):

PrimCom
Sabine Biedermann
Tel.: +41 44 421 41 21
s.biedermann@primcom.com
www.primcom.com

Relais & Châteaux
Mylène Oquidan
Tel.: +41 22 310 85 25
m.oquidan@relaischateaux.com
www.relaischateaux.com