

Relais & Châteaux begrüsst zehn neue Mitglieder

Zehn neue Mitglieder bei der Hotel- und Restaurantvereinigung Relais & Châteaux: Vom namibischen Busch bis zu Lissabons lebendigem Zentrum, von der ehemaligen Zentrale des Guide Michelin bis zu den Palmen von Quitos historischem Stadtviertel – alle neuen Relais & Châteaux-Mitglieder präsentieren ihre Geschichte und ihre lokale Kultur auf ganz persönliche und einzigartige Weise.

Die neuen Mitglieder bieten Reisenden Orte, an denen die Natur eine wertvolle Ressource ist, die erhalten werden muss, wo gesunde und lokale Küche von Bedeutung ist und wo Wohlbefinden garantiert ist. Relais & Châteaux heisst die nachstehenden Häuser in der Familie herzlich willkommen.

Gut Steinbach Hotel & Chalets, Reit im Winkl, Deutschland



Mit Blick auf die Chiemgauer Alpen, liegt das Gut Steinbach Hotel & Chalets, das Schwesterhotel des Relais & Châteaux Park-Hotel Egerner Höfe auf über 50 Hektar Naturparadies. Das Heimatrefugium verbindet auf einem sonnigen Hochplateau langjährige Tradition mit bayerischer Moderne. Ein perfekter Ort für Erholungssuchende, die sportbegeistert sind oder einfach nur abschalten wollen. Neben dem Stammhaus, in dem sich die Stub'n, die Bar und der grosszügige Wellnessbereich befinden, gibt es ein Forsthaus, einen Suitenhof sowie sieben exklusive Chalets,

die sich um einen Naturbadeweiher reihen. Diese Chalets mit 150 beziehungsweise 175 Quadratmetern verfügen über einen eigenen Garten, einen Kamin, mehrere Schlafzimmer je mit Bad, einen eigenen Wellnessbereich mit Sauna und einen Ruhebereich. Das Restaurant „Heimat“ folgt dem nachhaltigen Konzept des Hauses und serviert Gerichte, die dem Grundsatz „Farm-to-Table“ folgen. Dazu gehört Gemüse, das auf dem Gelände im Garten angebaut wird, und Tiere, die vor Ort aufgezogen werden. Bayerische Lebensart und authentische Gastfreundschaft machen den Aufenthalt ausserdem zu einem nachhaltigen Erlebnis. <https://www.gutsteinbach.de/>

Taverna Estia, Neapel, Italien – Zwei Michelin-Sterne



Mario und Francesco Sposito entdeckten beide ihre Leidenschaft und Liebe zur Kulinarik sowie für die kleinen, feinen Details im elterlichen Restaurant. Heute ist Francesco selbst als experimentierfreudiger Küchenchef und sein Bruder Mario als Sommelier in der Taverna Estia tätig. Die herzliche Atmosphäre und die sorgfältige Auswahl an Weinen sind die perfekte Plattform für die hervorragend zubereiteten Gerichte, die insbesondere die gastronomische Geschichte der neapolitanischen Region, der Amalfiküste und auch ganz Italiens widerspiegeln. Auf

der Speisekarte des Restaurants werden die Erzeuger rund um das Brüderpaar genannt: Langjährige Zusammenarbeit mit Bauern, Metzgern und Pastaproduzenten zahlt sich aus – denn alle tragen zum Geschmack der Gerichte bei: geräucherte Artischocken, gefüllt mit Pecorino-Mousse, Petersilie und saisonalem Knoblauch, schwarzem Trüffel oder neapolitanische Pasta alla Genovese. <http://www.tavernaestia.it/>

Bibendum, London, Vereinigtes Königreich – Zwei Michelin-Sterne



Hinter der prächtigen Art-Deco-Fassade des Gebäudes, in dem sich einst die Michelin-Reifenfirma befand und auch der Sitz dessen berühmten roten Gourmetführers, befindet sich heute eins der beliebtesten Restaurants der Londoner Szene. An den Michelin erinnert noch das Glasfenster mit der ikonischen Michelin-Figur. Im angesagten Chelsea-Viertel setzt Chefkoch Claude Bosi auf sein französisches Erbe und seine Wurzeln in Lyon, um eine traditionelle französische Küche von hoher Qualität mit kreativen modernen Akzenten und unverkennbaren, frechen und kühnen Aromen zu bieten. <http://bibendum.co.uk/>

Le Domaine de la Klauss, Montenach, Frankreich



Le Domaine de la Klauss liegt im Herzen eines Dreiländerecks (Luxemburg, Deutschland und Frankreich) mit Blick auf die sieben Hügel von Montnach. Hinter der imposanten Steinarchitektur verbirgt sich eine Oase des Wohlbefindens. Auf einer Fläche von 800 Quadratmetern, befindet sich das Gemmologie Spa, das Gästen unvergleichbare Momente der Entspannung bietet. Jede Suite ist einzigartig: Alle sind individuell designt und eingerichtet, dabei trägt jede Suite den Namen eines Mitglieds der Eigentümerfamilie. In der Küche legt Chefkoch Benoit Potdevin grossen Wert auf seine kulinarischen Kreationen. Er schenkt ihnen dieselbe Liebe wie der hauseigenen Gemüsegarten und der Freilandfarm stammen.

Aufzucht der Zutaten, die aus dem <http://www.domainedelaklauss.com/>

Valverde Hotel, Lissabon, Portugal



An der eleganten Avenida da Liberdade erhebt sich das Valverde Hotel wie ein elegantes Stadthaus, dessen klassische Fassade mit Volutensäulen und bildhauerischen Ornamentfriesen das Auge verzaubert. Architekten und Innenarchitekten José Pedro Vieira und Diogo Rosa Lã haben dieses Kunstwerk geschaffen: Ein Ort voller zurückhaltendem Luxus, ausgewählten Möbeln aus den 50er Jahren, Samtesseln, Gemälden und Gravuren. Das Pateo ist der perfekte Ort für gelassene Gespräche, ruhige Besinnung oder einen entspannten Nachmittag mit dem Lieblingsbuch. Eine erfrischende, ruhige Oase abseits der Hektik der Stadt, ist auch der stromlinienförmige Pool, der von üppiger Vegetation umgeben ist. Kulinarisch verbindet Chefköchin

Carla Sousa ihre kapverdischen Wurzeln mit den Aromen der portugiesischen Küche. <http://www.valverdehotel.com>

Restaurant Orana, Adelaide, Australien



Chefkoch Jock Zonfrillo setzt sich in seinem gehobenen Restaurant Orana in Adelaide, Australien, für einheimische australische Zutaten ein. Er reist seit Jahrzehnten in indigene Gemeinschaften, trifft sich mit den Ältesten, lernt von ihnen und setzt ihre ausgefeilten Sammel- und Kochtechniken in jedem Menü auf unterschiedlichste Weise ein. Eine Mahlzeit im Restaurant Orana eröffnet neue Horizonte: Es ist zugleich eine lehrreiche, köstliche und kreative Erfahrung, die dabei indigene Zutaten, die Kultur und deren Methoden respektiert – ein einzigartiges Erlebnis, das bis zu 60 einheimische

Zutaten für 18 möglichen Gänge umfasst, von den Sprösslingen der Moreton Bay-Feige bis zum Erdbeer-Eucalyptus. <https://restaurantorana.com/>

Epako Safari Lodge, Omaruru, Namibien



In den Bergregionen des namibischen Busches, der an das Damaraland grenzt, verbindet die Epako Safari Lodge die Raffinesse eines Luxushotels mit der rohen Schönheit der Tierwelt. Hier durchqueren Gäste das Land der San, deren Anwesenheit an vielen Stellen rund um die Lodge allein durch ihre Felsenmalereien deutlich wird. Auf den 11'000 Hektar des Naturschutzgebiets erleben Besucher die Aktivitäten einer erstaunlichen Tiervielfalt: weiße Nashörner, Leoparden, gefleckte Hyänen und bunte Vögel. Die Lodge bietet nicht nur ein Schutzgebiet für wildlebende Tiere, sie ist

auch ein Traum für Naturliebhaber und ein absolutes Paradies für Fotografen. <http://www.epako.com.na/home/>

Casa Gangotena, Quito, Ecuador



Auf dem historischen Plaza San Francisco, einem berühmten Ort in der Altstadt von Quito, erhebt sich das Casa Gangotena majestätisch um einen von Palmen gesäumten Innenhof. Die cremefarbene, neoklassizistische Architektur erstrahlt in königlichem Glanz, während das Interieur, ein Wunderland aus bemalten Decken, reichem Holz und glänzenden Spiegeln, Wärme und Gemütlichkeit ausstrahlt. Gäste verweilen besonders gerne auf der Terrasse, die einen herrlichen Panoramablick auf den Platz und die verschiedenen Stadtviertel der ecuadorianischen Hauptstadt

bietet. Das Restaurant der Casa bietet traditionelle Küche, zubereitet mit nachhaltig angebauten Produkten aus den Regionen des Landes. So entstehen die Menüs, wahre Spiegelungen der kulinarischen Essenz Ecuadors, verziert mit spanischen und europäischen Einflüssen. <https://www.casagangotena.com/>

Hotel del Parque, Guayaquil, Ecuador



Das Hotel del Parque hat das Privileg, sich innerhalb der Grenzen des Parque Historico de Guayaquil zu befinden. Diese acht Hektar grosse, tropische Oase ist ein grüner Zufluchtsort, den Reisenden am besten zu Fuss erkunden und mit einem scharfen Auge und etwas Glück mehr als 50 Tierarten entdecken können. Das Hotel ist ein exquisites Werk kolonialer Architektur und befindet sich am Ufer des Flusses Daule. Zahlreiche Innenhöfe mit hundertjährigen Bäumen, Springbrunnen, Orchideen und Vögel sind nur einige der Highlights, die es zu entdecken gilt.

<https://www.hoteldelparquehistorico.com/>

MV Theory Kreuzfahrtschiff, Galápagos, Ecuador



Ebenso neu in der Relais & Châteaux-Familie ist auch die MV Theory, die erst ab März 2019 in See stechen wird. Bereits das Schwesterschiff ist seit 2018 Mitglied bei Relais & Châteaux. An Bord der MV Theory, erkunden Gäste die Galápagos-Inseln, eine natürliche Inselgruppe, die zum UNESCO-Weltkulturerbe zählt. Während dieser aussergewöhnlichen Kreuzfahrt wird die Crew sicherstellen, dass Reisende ein unvergessliches Erlebnis unter den Fittichen von Mutter Natur geniessen und die Maximen der Erhaltung und des Respekts ehren.

<https://www.relaischateaux.com/mvorigin>

Relais & Châteaux

1954 gegründet, besteht Relais & Châteaux heute aus einer Vereinigung von über 580 einzigartigen und unabhängigen Hotels und Restaurants, davon 26 in der Schweiz und Liechtenstein. Den Hoteliers und Küchenchefs gemeinsam sind die Leidenschaft zu ihrem Beruf und der 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 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. www.relaischateaux.com

Weitere Informationen zu Relais & Châteaux:

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

Relais & Châteaux
Benjamin Dietsche
Direktor Schweiz & Liechtenstein
Tel.: +41 22 310 85 25
b.dietsche@relaischateaux.com