



ZANNIER HOTELS
PhumBaitang



Erst die Sichel, dann die Stäbchen

Büffel pflügen – Gäste zupfen: Im Zannier Hotels Phum Baitang in Kambodscha packen Urlauber mit erfahrenen Bauern bei der traditionellen Reisernte mit an

München / Kambodscha, 21. September 2021 – Selbst geerntet schmeckt's noch besser: Im Januar und Februar steht wieder der Höhepunkt der Reissaison an – und Gäste des Zannier Hotels Phum Baitang in Kambodscha sind tatkräftig dabei, wenn es den Reisfeldern des „grünen Dorfes“ an den Halm geht. Ist das Süßgras einmal aus der Erde, wird der Reis frisch in den Küchen der Hotelrestaurants oder bei privaten Kochkursen zu verschiedensten Gerichten verarbeitet. Weitere Informationen unter www.zannierhotels.com/phumbaitang/.

Ernten und Kochen wie die Khmer: Als tragende Säule der kambodschanischen Ernährung und Wirtschaft hat das Luxusresort Phum Baitang die Reiskultivierung schnell für sich entdeckt und auch Gäste sind von der Kultur fasziniert. Gemeinsam mit einheimischen Reisbauern und typischem Strohhut stürzen sich interessierte Erntehelfer in das acht Hektar große Reis-See und erlernen nicht nur die traditionelle Ernte von Hand, sondern auch Profitechniken zur Weiterverarbeitung der Stängel – von Dreschen über Reinigen bis Trocknen. Gesellschaft leisten ihnen dabei friedlich grasende Wasserbüffel, die zuvor beim Anbau geholfen haben. Ist die Arbeit erledigt, wandert der Reis direkt in die Küche der Restaurants Bay Phsar und Hang Bay. Dort zaubern die Köche aus der sogenannten Sen Kro Ob Sorte, die neben dem ausgezeichneten Geschmack, dank ihres süßlichen Geruches und der weißen Farbe, als eine der schönsten Reissorten der Welt gilt, exotische Speisen. Auf Wunsch wählen Gäste mit Hilfe des Küchenchefs kambodschanische Aromen wie starke Kräuter und feine Gewürze für ihr persönliches Gericht. Und auch bei privaten Kochkursen kommt der eigens geerntete Reis zum Einsatz: Inspiriert von alten kambodschanischen Rezepten, besuchen Gäste die lokalen Märkte und finden dort sämtliche Spezialitäten, die sie für ein traditionelles Reisgericht benötigen.

Über Zannier Hotels

Zeitlos, elegant und exquisit: Das ist die Handschrift der Zannier Hotels, einer noch jungen Hotelgruppe in Privatbesitz. Im Dezember 2020 hat mit Zannier Hotels Băi San Hô ihr erstes Haus in Vietnam eröffnet und das Portfolio somit auf fünf Häuser erweitert. Băi San Hô – was auf Vietnamesisch „Bucht der Korallen“ bedeutet – liegt in der Provinz Phu Yen, etwa 35 Kilometer südlich von Quy Nhon inmitten eines geschützten 93 Hektar großen Areals an einem kilometerlangen weißen Sandstrand. Die namibische Lodge Omaanda liegt nordöstlich von Windhoek im privaten Zannier Reserve by N/a'an



ZANNIER HOTELS
PhumBaitang

ku sê. Hier trifft individuelles Design auf traditionelle Owambo-Einflüsse, französisch inspirierte Küche auf afrikanische Bodenständigkeit. Im Süden der Namibwüste befindet sich Sonop, ein auf Felsen errichtetes Zeltcamp, das Gäste auf eine Zeitreise zurück in die 1920er Jahre nimmt. Zannier Hotels Le Chalet im französischen Megève vereint den Charme einer traditionellen, alpinen Architektur mit modernem Interieur. Zannier Hotels Phum Baitang ist umgeben von üppigen Reisfeldern und befindet sich in Kambodschas kulturell wichtigster Stadt, Siem Reap. Erbaut im klassischen Khmer-Stil ist es the place to be nach den Erkundungstouren durch die nahegelegenen Tempelanlagen, wie das berühmte Angkor Wat. Weitere Informationen unter www.zannierhotels.com.

Die Bildrechte liegen bei *Zannier Hotels Phum Baitang*. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von *Zannier Hotels Phum Baitang* verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Buchungskontakt:

Zannier Hotels Phum Baitang
Phum Svaydangkum
Sangkat Svaydangkum
Siem Reap
Cambodia 1700
Tel.: +855 (0) 63 961 111
reservations@phumbaitang.com
www.zannierhotels.com

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH
Sarah Hameister & Aline Vitzthum
Harmatinger Straße 2
D-81377 München
Tel.: +49 (0) 89 552 797 60
sh@segara.de & av@segara.de
www.segara.de