

Gourmet

Eine kulinarische Weltreise auf dem Luxusliner, Schweizer Käse aus der eigenen Käserei in Chile, kulinarischer Sterneregen und österreichischer Charme in Kroatien



Silversea Cruises

S.A.L.T. – Sea and Land Taste: So heißt das kulinarische Programm, welches auf der Silver Moon, dem neuesten Schiff von Silversea, erstmals angeboten wird. S.A.L.T. ermöglicht Passagieren, die jeweiligen Destinationen nicht nur bei Landausflügen kennenzulernen, sondern schon vorab kulinarisch in die unterschiedlichsten Regionen einzutauchen. Konkret können Gäste tagsüber im S.A.L.T.-Lab nicht nur Kochkurse belegen, sondern erfahren zugleich viel über kulinarische und regionale Besonderheiten. Abends tauchen sie im Gourmetrestaurant S.A.L.T.-Kitchen mit regional inspirierten Gerichten noch tiefer in die Küche und Kultur der jeweiligen Region ein. Chefköchin dort ist die junge Österreicherin Nadine Stangl, die täglich neue, auf die Reiseroute angepasste Menüs, schreibt.

Relais & Châteaux

Sich bewusst für ein regionales Lebensmittel zu entscheiden, ist in der Philosophie der Köche aller Relais & Châteaux Mitglieder tief verankert. In der Küche werden ausschließlich lokale und saisonale Produkte (<50 km) verwendet, auf Fleisch aus industrieller Tierhaltung verzichtet und Vegetarisches stärker in den Fokus gerückt. Zusammen mit Slow Food setzt Relais & Châteaux mit der Kampagne „Food for Change“ weltweit Zeichen, um das kulinarische Erbe und die biologische Vielfalt zu erhalten. Exzellenz und Gourmetgenuss stehen bei Relais & Châteaux an erster Stelle: 380 Michelin-Sterne zählt die Hotel- und Restaurantvereinigung unter ihren 580 Mitgliedern weltweit.

Chiva-Som

Good food is good mood: Die Wellness Cuisine im thailändischen Chiva-Som International Health Resort basiert auf einem von Experten entwickelten Konzept, das den natürlichen Heilungsprozess im Körper fördert und für eine gesunde Lebensweise sorgt. Herzstück der Philosophie sind die Bio-Gärten mit ihrer Vielzahl an Kräutern, Obst und Gemüse. Frisch geerntet, verarbeiten die Köche die Produkte zu kreativen, aromatischen Gerichten, denn Genuss steht im Restaurant Taste of Siam an erster Stelle.



Inhaberin
Heike Götz

+49 – (0)89 – 552 797 60
aloha@segara.de

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München

Lošinj Hotels & Villas

Eine gute Portion österreichischer Charme ist nicht die einzige Zutat, die einen Sternekoch ausmachen, doch auch nicht ganz irrelevant – in nur einem Sommer hat der junge Österreicher Michael Gollenz gemeinsam mit dem Schweizer Sternekoch Christian Kuchler den ersten Michelin-Stern für die kroatische Halbinsel Lošinj erkocht. Mit ausgewählten Zutaten und kulinarischer Leidenschaft hat der 26-Jährige das Alfred Keller Restaurant des Boutique Hotels Alhambra zum ersten Stern verholfen.

andBeyond Vira Vira

Frisch aus der Queseria – andBeyond bringt den Schweizer Käse nach Chile. In der andBeyond Vira Vira Lodge stellt Käserin Marisol Martinez Käse nach Schweizer Art her. Die Idee stammt vom Schweizer Besitzerpaar Michael und Claudia Paravicini, die auch in Chile nicht auf ein Stück Heimat verzichten wollten und deren Gäste nun bei einem Glas chilenischem Wein Gruyère oder Camembert probieren dürfen.

Ellerman House

In Kapstadt prosten sich die Gäste des Ellerman House „Gesundheit“ zu – und zwar mit dem bereits im zweiten Jahrgang gelaunchten Rotwein The Ellerman, der in erneuter Zusammenarbeit mit der renommierten Winzerin Erika Obermeyer entstanden ist. Eine edle Cuvée aus Syrah, Grenache Noir, Cinsault und Cabernet Sauvignon, die die Geschichte Südafrikas erzählt. Das Ellerman House ist mit seiner eigenen Wine Gallery, die einem Korkenzieher nachempfunden wurde und eine der exklusivsten Sammlungen bereithält – inklusive einer ganz eigenen Dom Perignon Kollektion – die beste Adresse für Feinschmecker aus aller Welt.

One&Only Resorts

Viele Luxus-Resorts punkten mit toller Küche – doch die One&Only Resorts bringen ihre kulinarischen Highlights auf ein neues Level. Die Liste der Starköche, die sich für One&Only ihre Schürzen umwerfen, wird immer länger. Egal, ob bekannte Größen wie Mauro Colagreco in Dubai, Matthew Kenney auf den Malediven, ein exklusives kulinarisches Pop-Up mit Anne-Sophie Pic auf Mauritius oder Newcomer Lucho Martinez in Mexiko – kulinarische Größe wird bei One&Only großgeschrieben.

The Living Circle

Mit drei Sterneköchen und insgesamt vier Sternen lebt die Schweizer Hotelgruppe mit Häusern im Tessin und in Zürich das kulinarische farm-to-table-Konzept durch und durch: Vom selbst angebauten Reis aus dem nördlichsten Reisanbaugebiet der Welt, über edle Weine bis hin zu Obst und Gemüse – alles stammt von den eigenen Bauernhöfen und landet frisch auf den Tellern der Gäste der Fünf-Sterne-Häuser.

Bahia del Duque

Für Geschmäcker in alle Richtungen: Neben französischer Haute Cuisine und italienischen Klassikern kommen Gourmets im neuen, toll gestylten Restaurant Kensei in den Genuss



Inhaberin
Heike Götz

+49 – (0)89 – 552 797 60
aloha@segara.de

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München

japanischer, avantgardistischer Küche aus überwiegend lokalen Produkten. Im Sterne-Restaurant Nub erwartet Gäste eine außergewöhnliche Kulinarik-Reise, denn getreu dem Namen ziehen Gourmets Gang für Gang – wie die Wolken am Himmel – von einem Tisch zum anderen.

Parkhotel Egerner Höfe

Das scheinbar Alltägliche sorgt für Überraschungen – das ist das Credo von Sternekoch Thomas Kellermann im Parkhotel Egerner Höfe. Der gebürtige Oberbayer bezeichnet sich selbst als modernen Traditionalisten und zelebriert mit seinem Team regional inspirierte Küche auf Spitzenniveau. Den perfekten Rahmen dafür bietet das neue Gourmetrestaurant Dichter, denn das naturnahe Design unterstreicht seine regional inspirierten Kompositionen und holt durch deckenhohe Glaskuben die Natur mitten ins Restaurant.

Relais & Châteaux Gut Steinbach

Die Küchenphilosophie von Achim Hack, Chefkoch des nachhaltigen Relais & Châteaux Gut Steinbach Hotel & Chalets ist klar: Regional, saisonal und nachhaltig muss es sein, damit lange Transportwege vermieden und der lokale Handel unterstützt werden. Doch auch die Gäste profitieren: Sie finden erstklassige und typische Gerichte aus dem Chiemgau auf ihren Tellern, verfeinert mit Nuancen der Gourmetküche. Dafür wurde Achim Hack 2021 mit einem Grünen Michelin-Stern ausgezeichnet. Ein Highlight für alle: Eigentümer und Jäger Klaus Graf von Moltke liefert sein selbst erlegtes Wild in der Küche ab, das anschließend frisch zubereitet wird.

Cretan Malia Park

Die eigenen Mitarbeiter unterstützen und damit einen nachhaltigen Beitrag leisten – das ist das Credo des PHÄEA Farmers Programm im Cretan Malia Park auf Kreta. Mitarbeiter des Hotels werden im Aufbau einer eigenen, biologischen Landwirtschaft geschult und unterstützt, um in der Nebensaison ein zusätzliches Einkommen zu generieren. Das Hotel verpflichtet sich zudem den Mitarbeitern, einen Anteil der Produkte abzunehmen. Das Beste: Die Erzeugnisse des Projekts – wie etwa das eigens produzierte Olivenöl – können Gäste des Designhotels in den Restaurants des Cretan Malia Park genießen.



Bitte beachten Sie: Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung des Copyright-Inhabers verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.



Inhaberin
Heike Götz

+49 – (0)89 – 552 797 60
aloha@segara.de

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München

Ansprechpartner:

Ihre Ansprechpartnerinnen für **andBeyond, Lošinj Hotel & Villas** und **The Ellerman House**:

Elena Eble & Rena Haliassos
elena@segara.de & rena@segara.de

Ihre Ansprechpartnerinnen für **Bahia del Duque, One&Only Resorts** und **The Living Circle**:

Sarah Hameister & Carolin Schwager
sarah@segara.de & carolin@segara.de

Ihre Ansprechpartnerinnen für **Cretan Malia Park, JOALI, Parkhotel Egerner Höfe, Relais & Châteaux Gut Steinbach** und **Silversea Cruises**:

Felicia Bloser & Katrin Günzel
felicia@segara.de & katrin@segara.de

Ihre Ansprechpartnerinnen für **Relais & Châteaux**:

Antje Achter-Zens & Hanna Holzkamm
antje@segara.de & hanna@segara.de



Inhaberin
Heike Götz

+49 – (0)89 – 552 797 60
aloha@segara.de

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München