

04 JULI 2022

PRESSEMITTEILUNG

NEUN NEUE MITGLIEDER SCHLIEßEN SICH DER KOLLEKTION VON RELAIS & CHÂTEAUX AN

Mit größtem Respekt für ihre Umgebung und lokale Gemeinden sowie einer Küchenphilosophie, in der die Herkunft der Produkte eine tragende Rolle spielt, sind neun neue Mitglieder der Teil der Relais & Châteaux-Familie.

Die neun neuen Relais & Châteaux-Häuser verkörpern die Werte von Gastfreundschaft und Authentizität der Vereinigung, indem sie das lokale Erbe, die Menschen und ihre Umgebung in den Mittelpunkt stellen und sich als wahre Verfechter einer lokalen Küche verstehen, die auf die Herkunft der Erzeugnisse achtet. Als zwanzigstes Mitglied der deutschen Delegation von Relais & Châteaux darf sich nun auch das Hotel & Restaurant PURS in Andernach mit dem Symbol der Lilie schmücken. Aber auch von Kalifornien bis Südafrika, von Argentinien bis Italien, über Frankreich bis Mexiko laden diese neuen Häuser zu unvergesslichen Erlebnissen ein, bei denen Gäste die besondere Art de Vivre der jeweiligen Region entdecken - die ideale Gelegenheit, den Alltag hinter sich zu lassen.

1. Relais & Châteaux Hotel & Restaurant PURS, Andernach, Deutschland



Gelegen am linken Rheinufer, in der Altstadt von Andernach, versprüht das Hotel und Restaurant PURS von diskretem Luxus geprägten, puristischen Charme: ein stilvolles Refugium, das traditionelle Architektur mit zeitgenössischem Interior harmonisch vereint. Die Einrichtung der elf Zimmer und Suiten wurde vom renommierten belgischen Designer und Antiquar Axel Vervoordt mit Liebe zum Detail kuratiert und zahlreiche Kunstwerke spiegeln den Sinn für das Schöne der Gastgeber wider. Umgeben von wildwachsenden Pflanzen finden Gäste im urbanen Garten Ruhe und Erholung. Im Gourmetrestaurant sorgt die Haute Cuisine des Zwei-Sterne-Kochs Christian Eckhardt für kulinarische Glücksmomente. Unter Verwendung regionaler und saisonaler Produkte erfindet er Geschmack immer wieder neu und überrascht mit außergewöhnlichen Nuancen, die seine kreative und zugleich leicht zugängliche Küche gekonnt komplementieren.

2. Relais & Châteaux Borgo Santandrea, Amalfi, Italia



Das Fünf-Sterne-Hotel Borgo Santandrea liegt 90 Meter oberhalb eines alten Fischerdorfs, von wo aus Gäste aus den 29 Zimmern und 15 Suiten einen atemberaubenden Blick über das Mittelmeer genießen. Bei der grundlegenden Renovierung des Hotels haben die Eigentümer modernste Technik integriert, um die Energiekosten drastisch zu senken und haben sich verpflichtet, auf Kunststoff zu verzichten und so wenig Abfall wie möglich zu produzieren. Die meisten Möbel und Einrichtungsgegenstände, wie z. B. Kacheln, stammen von lokalen Handwerksbetrieben und auch die Küche setzt auf regionale Produkte von Erzeugern und Lieferanten aus der Umgebung. Privatstrand, Pool, Spa, Bar und Restaurants tragen zum Charme dieses kleinen Juwels an der Amalfiküste bei.

3. Relais & Châteaux La Scène, Paris, Frankreich



Leidenschaft und Familiensinn kennzeichnen diese feine Adresse für Genießer im renommierten Matignon-Viertel. Nur vier Monate nach seiner Eröffnung wurde das La Scène mit zwei Sternen im Guide Michelin ausgezeichnet. Die Küchenchefin und Inhaberin, Stéphanie Le Quellec, ist eine starke Persönlichkeit, die ihre Mitarbeiter in den Vordergrund stellt und aus der offenen Küche heraus echte Emotionen auf die Teller bringt. Ihre exklusive, französisch geprägte Speisekarte, ist eine Hommage an die Grundwerte, die die Spitzenköchin vertritt: Produkte hervorzuheben, die sie bewegen, die Arbeit der Produzenten zu würdigen und verantwortungsvoll zu kochen. Im Herzen des noblen achten Arrondissements von Paris verbindet das La Scène gehobene Spitzengastronomie mit Exzellenz und Schlichtheit.

4. Relais & Châteaux Château de Maubreuil, Carquefou, Frankreich



Das Fünf-Sterne-Boutique-Hotel Château de Maubreuil in der Nähe von Nantes blickt auf eine einzigartige Geschichte zurück. Die Mauern des eindrucksvollen Gebäudes erzählen von zahlreichen Reisen und Anekdoten: Einst war das heutige Hotel das Haus eines Reeders und Seefahrers, eines Abenteurers, des Marquis de Dion sowie eines Pioniers der französischen Automobilindustrie und Herausgebers von Straßenkarten, die er später an Michelin verkaufte. Dieses prachtvolle Herrenhaus aus dem 17. Jahrhundert befindet sich inmitten eines vierzehn Hektar großen Parks mit Bäumen und einem Gemüsegarten in Permakultur. Die Zimmer sind mit anregenden Namen versehen: Burmesische Nächte, Gärten von Babylon, Karneval in Venedig. Für kulinarische Highlights sorgt das Gourmetrestaurant La Table du Marquis unter dem bretonischen Küchenchef Quentin Gallouedec. Momente des Wohlbefindens finden Gäste im exklusiven Spa Cinq Mondes und erleben einen romantischen, authentischen Aufenthalt im Pays de la Loire, einem Ort, der voller Geschichte steckt.

5. Relais & Châteaux Central Park Voorburg, Voorburg, Niederlande



Diese ehemalige Residenz aus dem 18. Jahrhundert ist heute ein Vier-Sterne-Hotel mit 14 Suiten, das sich durch die Spiegelung seiner Region in der Architektur sowie seinen privilegierten Standort auszeichnet. Nur sieben Kilometer von Den Haag entfernt, grenzt das Central Park Voorburg an einen malerischen Park, in dem freilaufende Hirsche zu sehen sind und lädt zu einer erholsamen Auszeit in ländlicher Umgebung. Der neue Eigentümer und Maître de Maison möchte das Boutique-Hotel nach und nach umgestalten, um den Erwartungen der Gäste gerecht zu werden und sich gleichzeitig den ökologischen Herausforderungen zu stellen, ohne die Qualität zu beeinträchtigen. Die Bistronomie-

Küche von Tim Bood und Hette Hettema rundet das Urlaubserlebnis ab. Mit Blick auf den Park bieten die Küchenchefs eine kreative Speisekarte auf der Grundlage von frischen Produkten an, wobei Fisch und Schalentiere von der nahegelegenen Küste im Mittelpunkt stehen.

6. Relais & Châteaux Morukuru Family de Hoop, De Hoop, Südafrika



Drei Autostunden von Kapstadt entfernt befindet sich die Designer-Lodge Morukuru Family de Hoop mit fünf Suiten und einer Villa in einem geschützten Reservat, wo die Sanddünen von Flamingos, Straußen, Zebras und Antilopen bevölkert werden - mit Blick auf den Indischen Ozean, auf dem von Juni bis Oktober Wale beobachtet werden können. Beim Bau dieser Lodge wurden vorrangig natürliche und recycelte Materialien verwendet, denn die Eigentümer legen größten Wert darauf, den Energieverbrauch auf ein Minimum zu senken. Im Restaurant bevorzugen die einheimischen Köche lokale Produkte und Weine aus der Umgebung. Mit viel Liebe zum Detail sorgt das leidenschaftliche Team des Morukuru für unvergessliche Erlebnisse. Zahlreiche Aktivitäten, darunter Safaris, sensibilisieren für den Schutz und die Entdeckung der Umwelt sowie der lokalen Fauna und Flora.

7. Relais & Châteaux Mélisse, Los Angeles, Kalifornien, USA



Seine Liebe zur Kulinarik verdankt Josiah Citrin, Küchenchef des Mélisse, seiner Mutter, die im Catering tätig war, sowie seiner französischen Großmutter, eine leidenschaftliche Köchin. Aufgewachsen in Santa Monica und am Venice Beach ist Citrin heute mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet und setzt sein Streben nach Exzellenz fort, indem er seinen Gästen ein exklusives kulinarisches Erlebnis in einem von lokalen Handwerkern gestalteten Interieur bietet. Mit fünf Tischen und nur vierzehn Gedecken bietet

das Mélisse unvergleichlichen Service, individuelles musikalisches Ambiente aus seiner eigenen Vinyl-Sammlung und eine neu gestaltete Weinbegleitung. Josiah Citrin bezieht seine Produkte von Erzeugern aus dem Napa Valley und legt höchsten Wert auf Qualität, um sein 9-Gang-Degustationsmenü zu komponieren, bei dem Kreativität im Mittelpunkt des Erlebnisses steht.

8. Relais & Châteaux Huniik, Merida, Yucatán, Mexiko



Als Autodidakt ist Küchenchef Roberto Solís leidenschaftlicher Verfechter der Küche seiner Heimatregion Yucatán, die ihre Wurzeln in der Hochkultur der Maya hat. Er bietet seinen Gästen durch authentisch-mexikanische Küche ein herzliches und positives Erlebnis. Das Huniik eröffnete der Küchenchef gemeinsam mit dem renommierten kubanischen Designer Jorge Pardo, der das von mexikanischen Cenoten inspirierte Interior entwarf. Besonders inspirierend ist die Küchenphilosophie, die eine Null-Abfall-Politik verfolgt. Solís stellt außerdem die Erzeugnisse wie auch die Landwirte seiner Region in den Vordergrund, indem er eng mit Kleinerzeugern der Halbinsel zusammenarbeitet und ausschließlich saisonale und für die Region typische Produkte, die täglich frisch geerntet werden, für seine Kreationen verwendet.

9. Relais & Châteaux Aramburu, Buenos Aires, Argentinien



Gonzalo Aramburu versteht sich nicht nur als Spitzenkoch, sondern auch als Botschafter der kulinarischen Exzellenz Argentiniens und seiner Weinanbaugebiete. 2019 eröffnete er sein Restaurant in einer der malerischsten Passagen von Recoleta, dem vornehmen Viertel von Buenos Aires mit seiner prachtvollen Architektur aus dem 19. und frühen 20. Jahrhundert. Die Einrichtung mit Abstufungen dunkler



Farbtöne wird von gedämpftem Licht untermalt und befindet sich in vollkommener Harmonie mit dem pulsierenden Ort. Das Degustationsmenü bestehend aus 20 Gängen wird in der offenen Küche zubereitet. Die Hauptrolle in der Partitur spielen saisonale Produkte aus der unmittelbaren Umgebung, die von herausragenden Weinen begleitet werden. Die Gäste essen zunächst im Speisesaal im Erdgeschoss, bevor sie zum Abschluss des Menüs auf die obere Etage gebeten werden.

Über Relais & Châteaux

Die renommierte internationale Hotel- und Restaurantvereinigung Relais & Châteaux wurde 1954 gegründet. Aktuell zählt sie 580 einzigartige Hotels und Restaurants auf der ganzen Welt als Mitglieder, davon 19 in Deutschland. Alle sind unabhängige Unternehmen, die meist seit vielen Jahren von Familien geführt werden. Hoteliers und Küchenchefs verbindet die Leidenschaft zu ihrer Berufung und der Wunsch nach aufrichtiger Gastlichkeit. Relais & Châteaux ist auf fünf Kontinenten präsent, von den Weinbergen des Napa Valley über die Provence bis zu den Stränden des Indischen Ozeans. Relais & Châteaux lädt Menschen auf der ganzen Welt dazu ein, genussvolle Reisen zu unternehmen, die un-nachahmliche „Art de Vivre“ vor Ort zu entdecken und unvergleichbare, unvergessliche Erfahrungen zu machen. 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 Relais & Châteaux in einem [Manifest](#) festgehalten und vor der UNESCO in Paris vorgetragen. Weitere Informationen unter www.relaischateaux.com.

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH
Antje Achter-Zens & Hanna Holzkamm
Harmatinger Straße 2
D-81377 München
Tel. +49 (0) 89 552 797 60 - 16
antje@segara.de & hanna@segara.de
www.segara.de