

# NEUE MITGLIEDER BEI RELAIS & CHÂTEAUX

RELAIS & CHÂTEAUX BEGRÜSST ACHT NEUE MITGLIEDSHÄUSER, DIE  
DIE LEIDENSCHAFT FÜR AUTHENTIZITÄT UND TERROIR TEILEN.



**DIESE ANWESEN LADEN GÄSTE DAZU EIN**, das kulinarische und kulturelle Erbe der jeweiligen Region zu genießen, denn diese zu bewahren und zu pflegen ist ein großes Anliegen der Gastgeber.

*„Ich freue mich sehr über die Aufnahme dieser acht Häuser, die unsere derzeitige Kollektion als neue Mitglieder bei Relais & Châteaux ergänzen. Wir teilen mit jedem dieser Mitglieder die Vorliebe für Authentizität und Terroir, denn ihnen liegt es am Herzen, das kulinarische, Kultur-, Architektur- und Naturerbe ihrer Region herauszustellen, weiterzugeben und zu bewahren.“*

– so **Laurent Gardinier, Präsident von Relais & Châteaux.**

Relais & Châteaux ESPLANADE Saarbrücken, Saarbrücken, Deutschland

**16 Zimmer**

**Preis: €190 bis €340**

**30 Plätze**

**Menüpreis: €62 bis €195**

Im Dreiländereck Deutschland, Frankreich und Luxemburg liegt das ESPLANADE Saarbrücken am Max-Ophüls-Platz, von dem aus man in das Nauwieser Viertel, dem kulturellen Zentrum Saarbrückens, gelangt. Das ESPLANADE befindet sich in einer ehemaligen Schule, die um 1890 erbaut wurde. Dieses architektonische Glanzstück aus der wilhelminischen Zeit dient heute als elegantes Refugium und ist ein kulinarisches Highlight. Die hellen, in harmonischen Farbkombinationen gehaltenen öffentlichen Bereiche zeichnen sich durch klare Linien und edle, stilvolle Materialien aus. Die Küche des Restaurants, die im Guide Michelin 2023 mit zwei Sternen ausgezeichnet wurde, ist ebenso beeindruckend. Küchenchef Silio del Fabro verwendet saisonale und lokale Produkte für eine wechselnde Speisekarte und sein 5-, 6- oder 8-Gänge-Gourmetmenü. Auf der Karte stehen beispielsweise kross auf der Haut gebratener Seesaibling oder ein auf den Punkt pochiertes Kalbsfilet mit Trüffeljus. Seine Gerichte, geprägt von französischen, mediterranen und japanischen Einflüssen, spielen mit subtilen Kontrasten zwischen Klassik und Moderne. Jérôme Pourchère, der französische Sommelier und Restaurantleiter, stellt unter den 600 renommierten Weinen auf seiner Karte auch unbekannte deutsche Weine vor. Individuell ausgewählte Designklassiker und Kunstwerke aus der Mitte des letzten Jahrhunderts zieren die 16 Zimmer auf geschmackvolle Weise, abgerundet von einem aufmerksamen und persönlichem Service.



©Esplanade



©Oliver Raatz

z



**Relais & Châteaux MORUKURU FAMILY MADIKWE, Madikwe Game Reserve, Südafrika**

**3 Villen (2, 3 und 5 Zimmer)  
Preis: €1,560 bis €8,120 pro Nacht**

Das südafrikanische Madikwe Wildreservat, bekannt für seine außergewöhnliche Artenvielfalt, liegt vier Autostunden oder eine Flugstunde nördlich von Johannesburg und ist eines der beliebtesten Safari-Ziele der Welt. Die drei Villen des Morukuru Family Madikwe befinden sich in einem privaten Teil des Reservates und liegen versteckt unter Bäumen, was sie zu einer Oase der Ruhe macht. Gäste werden von einem Maitre de Maison, einem Butler, einem Küchenchef und dem persönlichem Zimmerpersonal empfangen, die sich während des Aufenthalts um jedes noch so kleine Detail kümmern. Alle Villen werden mit Solarenergie betrieben, um das sensible Ökosystem zu schützen, das moderne Interiordesign spielt gekonnt und charmant mit ethnischen Elementen. Vor allem unbehandeltes Holz und Naturstein kamen hier zum Einsatz und vermitteln auch im Inneren das Gefühl, inmitten der Natur zu wohnen. Zwischen den Safaris lockt der private Pool. Alle Ausfahrten werden von einem Guide und einem Tracker organisiert, erfahrene Profis, um die Chancen zu erhöhen, die „Big Five“ zu entdecken - Elefanten, Büffel, Nashörner, Leoparden und Löwen. Mit etwas Glück begegnet man auch einem der vom Aussterben bedrohten Geparden, die im Reservat wieder angesiedelt wurden. Die Morukuru Goodwill Foundation bietet Gästen die Möglichkeit, mehr über die Arbeit der Stiftung zum Erhalt der Natur und zur Unterstützung der lokalen Gemeinschaften zu erfahren. Für Entspannung am Abend sorgt der Outdoor-Spa des Morukuru Family Madikwe oberhalb des Flusses, hier bleibt die Zeit stehen, während die Sonne über dem Busch untergeht.



Relais & Châteaux FYN RESTAURANT, Kapstadt, Südafrika

**52 Plätze**

**Preis: €93 bis €160 (mit Weinbegleitung)**

Seit seiner Eröffnung im Jahr 2018 in der obersten Etage einer restaurierten Seidenfabrik aus dem 19. Jahrhundert im historischen Zentrum Kapstadts ist Fyn in der afrikanischen Gourmet-Szene eine feste Größe. Der Name des Restaurants ist eine Hommage an das einheimische, pflanzenreiche Fynbos-Biom des Cape Floral Kingdom und eine Anspielung auf das Afrikaans-Wort fyn, welches "fein" bedeutet. Ein gutes Omen, denn Fyn hat es drei Jahre in Folge auf die Liste der 50 besten Restaurants der Welt geschafft und wurde außerdem zum besten Restaurant Afrikas gewählt sowie 2023 mit dem Flor de Caña Sustainable Restaurant Award ausgezeichnet. Die weltweite Anerkennung erfüllt den visionären Fyn-Gründer, Peter Tempelhoff, Mitglied des World Culinary Council von Relais & Châteaux, mit Stolz. Gemeinsam mit seinem Culinary Director, Küchenchef Ashley Moss, und Service and Beverage Director, Jennifer Hugé, bringt Tempelhoff die wilden Seiten Afrikas mit japanischer Raffinesse in kreativen Menüs im Kaiseki-Stil in Einklang. Dabei stehen nachhaltig bezogene, saisonale Zutaten im Vordergrund, wobei der Schwerpunkt auf Herkunft und Terroir liegt. Diese ausgeprägte kulinarische Identität, die Authentizität und Innovation gekonnt vereint, setzt sich auch in den pescetarischen, vegetarischen und veganen Menüs fort. Die herausragende Weinkarte stellt alte und seltene südafrikanische Jahrgänge vor. Die elegante, modernistische Inneneinrichtung des Restaurants ist das Werk des renommierten Innenarchitekten Tristan du Plessis. Der einladende, dreiteilige Raum und der Blick auf die Berge bereichern das Erlebnis, während die offene Küche Gelegenheit zur Interaktion zwischen Köchen und Gästen bietet und der engagierte Service die Gäste durch eine grenzüberschreitende Kombination südafrikanischer und japanischer Aromen und Techniken führt, die anspruchsvolle Gaumen begeistert.





## Relais & Châteaux LE PONANT

**Kreuzfahrtdauer im Durchschnitt: 7 Tage**

**16 Kabinen**

**Preis: €874 bis €2,496 pro Person und Nacht**

Die elegante Silhouette der Ponant lässt die französische Art de Vivre auf den Weltmeeren erstrahlen, von legendären Anlegestellen bis hin zu exklusiven, kleineren Häfen. Der Dreimaster mit seinem raffinierten Design spiegelt das Engagement von PONANT für einen immer verantwortungsvolleren Kreuzfahrttourismus und einen außergewöhnlichen, maßgeschneiderten Service wider. Dank seiner überschaubaren Größe läuft das Schiff Häfen an, bei denen die örtlichen Gegebenheiten und Gemeinschaften respektiert werden. So können Gäste unter privilegierten Bedingungen, allein oder in kleinen Gruppen, an wenig besuchten Orten an Land gehen. Verschiedene nicht motorisierte Wassersportaktivitäten, modernste Technologie, die den Schadstoffausstoß um 90% reduziert, Segeln, Mülltrennung, Vermeidung von Einwegplastik - an Bord der Ponant, einem Schiff mit den Zertifikaten Green Marine und Cleanship, ist alles auf den Schutz der Umwelt und das Wohlbefinden der Gäste ausgerichtet. Die über drei Decks verteilten Kabinen und Suiten mit ihrem puristischen Design und natürlichen Farbtönen verfügen größtenteils über große Fenster nach außen: Das sanfte Licht und die atemberaubende Aussicht laden zum Verweilen und Entspannen ein. Die öffentlichen Bereiche passen sich dem Wunsch nach Ruhe, Pausen oder Austausch an. Der Küchenchef verwöhnt Feinschmecker mit köstlichen Menüs, die erstklassige lokale Ressourcen, kulinarische Traditionen und regionale Weine zelebrieren.



Relais & Châteaux Restaurant SAGA, New York, USA

**60 Plätze**  
**Preis: €370**

Das Restaurant SAGA befindet sich in den oberen Etagen des 70 Pine Street, einem Art-Deco-Gebäude im New Yorker Financial District, und verzaubert die fünf Sinne. Mit 360°-Blick, drei großen Terrassen und einem privaten Solarium direkt neben der Küche sind die über mehrere Stockwerke verteilten Räume sowohl außen als auch innen einzigartig. Mit ihren unterschiedlichen Größen laden sie zum Entdecken ein. Im 63. Stock befindet sich der Hauptraum, eingerahmt von der Skyline, die man durch die Panoramafenster überblickt. Die Küche des SAGA, im Guide Michelin 2022 mit zwei Sternen ausgezeichnet, ist ausgesprochen kosmopolitisch und fügt sich perfekt in dieses urbane und raffinierte Umfeld ein: Einige Gerichte werden in der Mitte des Tisches serviert und sind zum Teilen gedacht. Das kreative Sieben-Gänge-Gourmetmenü von Chefkoch James Kent ist von seinen Kindheitserinnerungen und Weltreisen inspiriert und wird unter der Woche auch als Vier-Gänge-"Short Story" angeboten. Zwei Etagen sind für private Veranstaltungen reserviert. Der in warmen Pfirsich- und Smaragdtönen gehaltene Samt, der grüne Marmor der Tische und die in Stein gemeißelten Details betonen den Cocoon-Effekt, der sich für intime Abendessen anbietet. Im 64. Stock schließlich öffnet das Overstory für Liebhaber kreativer Elixiere seine Türen. Diese Cocktailbar wurde von den World's 50 Best Restaurants 2023 auf Platz 34 der besten Bars der Welt gewählt.





Relais & Châteaux ELIAMOS VILLAS HOTEL & SPA, Kefalonia, Griechenland

**12 Villen mit eigenem Pool oder Jacuzzi**

**Preis: €700 bis €2,900**

**45 Plätze**

Oberhalb eines abgelegenen Strandes, erreichbar über einen sich durch die Vegetation schlängelnden Weg an der Südküste von Kefalonia, ist das Eliamos Villas Hotel & Spa eine Oase der Ruhe. Eliamos eignet sich perfekt für eine Auszeit auf einer griechischen Insel in einer der 12 privaten und eleganten Villen. Diese zeitgenössische Adresse fügt sich harmonisch in die sie umgebenden Olivenbäume und die Macchia ein und ist eine Hommage an die mediterrane Architektur. Die meisten Villen sind mit lokalem Stein verkleidet und verfügen über einen privaten Pool oder einen Meerwasser-Whirlpool mit Blick auf das Ionische Meer. Als Reminiszenz an die Insel wurden natürliche Materialien wie Holz und Terrakotta-Fliesen verwendet, die durch eine schlichte Farbpalette hervorgehoben werden. Im Restaurant werden die Klassiker der mediterranen Küche neu interpretiert und mit biologischen, lokal bezogenen Zutaten verfeinert. Wohlbefinden steht im Mittelpunkt des Eliamos. Gäste können hier Yoga und Reformer Pilates praktizieren oder eine belebende Massage mit von der Natur inspirierten Anwendungen genießen.



Relais & Châteaux Restaurant PROVIDENCE, Los Angeles, Kalifornien, USA

**60 Plätze**

**Preis: \$295 pro Person (ohne Weinbegleitung)**

**Nur abends geöffnet**

Im Herzen von Los Angeles, an der Melrose Avenue, liegt das Restaurant Providence, das sich seit 2005 zu einem der beliebtesten Restaurants der Stadt entwickelt hat. Es wurde im Guide Michelin 2023 mit zwei Sternen ausgezeichnet und lädt ein, Teil eines kulinarischen Erlebnisses zu werden und in eine maritime Welt einzutauchen, die man nicht vergisst. Die Degustationsmenüs des amerikanischen Küchenchefs Michael Cimarusti vereinen Technik und Kreativität und veredeln die frischesten und nachhaltigsten Meeresprodukte, die vor allem von der kalifornischen Küste stammen und jodhaltige Aromen beisteuern. Es gibt zinnoberroten Rockfish aus Santa Barbara mit Morcheln und Sauerampfer, pazifischen Heilbutt mit Venusmuschelsuppe und eine Auswahl an Seeigeln, Austern und Garnelen aus der Region. Jede Zutat wird mit kompromisslosem Respekt behandelt, damit sich ihr Geschmack voll entfalten kann. Das Restaurant bietet auf Anfrage auch ein vegetarisches Menü an, um den Wünschen der verschiedenen Feinschmecker gerecht zu werden. Das gemütliche Design des Restaurants, dessen Farbtöne an die Tiefsee und warmen Sand erinnern, macht das Essen zu einem Erlebnis, das Gäste regelrecht dazu einlädt, vom Tisch aus in den Ozean abzutauchen.



© Daniel Collopy



© Troxell Photos



Relais & Châteaux LISS ARD ESTATE, West Cork, Irland

**26 Zimmer (darunter 5 Suiten)**

**Preis: €460 bis €620**

**Garden at Liss Ard Estate: 63 Plätze**

Eingebettet in die grüne Grafschaft West Cork, verkörpert das Liss Ard Estate den Charme der irischen Landschaft. Inmitten eines idyllischen, 66 Hektar großen Anwesens liegt dieses elegante Herrenhaus im georgianischen Stil, das sich durch die Schönheit seiner natürlichen Umgebung auszeichnet. Die hellen Zimmer sind im modernen Landhausstil eingerichtet und verteilen sich auf mehrere Gebäude: das Herrenhaus, die angrenzenden Mews sowie das Lake House, einem viktorianischen Pavillon am Wasser. Im vielfach ausgezeichneten Restaurant Garden at Liss Ard Estate wird ein großer Teil der Speisekarte mit saisonalen Produkten gestaltet. Das Gemüse wird im hauseigenen Bio-Gemüsegarten angebaut und passt perfekt zu Fleisch und Fisch, die von lokalen Erzeugern geliefert werden, um ein authentisches kulinarisches Farm to Table-Erlebnis zu bieten. Gäste können auf den von jahrhundertealten libanesischen Zypressen und Zedern gesäumten Wegen wandern, auf dem ruhigen Wasser des Privatsees Kajak fahren oder zum Stand-up-Paddling aufbrechen, an einem Yoga-Kurs in der Natur teilnehmen oder sich eine entspannende Massage im Wellness-Center gönnen. Ein fast metaphysisches Erlebnis bietet der Sky Garden des Hotels: Ein beeindruckender, begrünter Krater, der vom Landschaftskünstler James Turrell entworfen wurde, und dazu einlädt, den Himmel zu betrachten und einzigartige Eindrücke zu gewinnen. Das Anwesen ist ein guter Ausgangspunkt für den Wild Atlantic Way, um die wilde landschaftliche Schönheit der irischen Küste zu genießen.





## ÜBER RELAIS & CHÂTEAUX

### Über Relais & Châteaux

Eine sinnstiftende Bewegung - Relais & Châteaux, 1954 gegründet, ist eine Vereinigung von weltweit 580 einzigartigen Hotels und Restaurants, die von unabhängigen Gastgebern, häufig Familien, geführt werden, welche die Leidenschaft für ihre Tätigkeit teilen und die Beziehung zu ihren Gästen pflegen. Den Mitgliedern von Relais & Châteaux liegt es am Herzen, die Gastfreundschaft und den kulinarischen Reichtum der verschiedenen Kulturen unserer Welt zu erhalten und weiterzuentwickeln. Dieses Streben, ebenso wie der Schutz der Umwelt und des regionalen kulturellen Erbes, wurde im November 2014 in einem Manifest der UNESCO vorgetragen. Weitere Informationen unter [www.relaischateaux.com](http://www.relaischateaux.com).

---

[www.relaischateaux.com](http://www.relaischateaux.com)  
[@relaischateaux](https://www.instagram.com/relaischateaux)  
[#relaischateaux](https://www.facebook.com/relaischateaux)  
[#deliciousjourneys](https://www.facebook.com/relaischateaux)

---

PRESSE- UND BILDANFRAGEN  
segara Kommunikation® GmbH  
Hanna Holzkamm & Sylvia Best  
Harmatinger Straße 2  
D-81377 München  
Tel. +49 (0) 89 552 797 60 – 26  
[hanna@segara.de](mailto:hanna@segara.de) & [sylvia@segara.de](mailto:sylvia@segara.de)  
[www.segara.de](http://www.segara.de)

NEUE MITGLIEDER - JULI 2023