

Hier schmeckt's am besten!

Vom heimischen Teller zu mediterranen Spezialitäten bis in den fernen Osten – segara präsentiert Genuss-Klassiker aus aller Welt und wo sie am besten schmecken

München, 17. Juli 2023 – Bei Mutti schmeckt's am besten! Wer kennt das nicht: Egal, wie alt man wird, die Leibgerichte der Kindheit schmecken auch heute noch zu Hause am besten. Oder doch nicht? Wir verraten Ihnen die besten Adressen für die beliebtesten Gerichte - mit Aromen aus aller Welt und einem ganz besonderen Dreh. Also dann: Guten Appetit!

1. Käsekuchen deluxe mit Blick auf die Regent Street im Hotel Café Royal
2. Detox Pad Thai im Chiva-Som in Thailand
3. Bayerischer Kaiserschmarrn auf Gut Steinbach im Chiemgau
4. Fluffige Focaccia in der Villa La Massa bei Florenz
5. Royales Schnitzel in der Post Lech am Arlberg
6. Helgoländer Hummer im Landhaus Stricker auf Sylt
7. Vietnamesische Phở zum Frühstück im Alma Resort
8. Frischer Fisch vom Speerfischweltmeister auf Losinj
9. Toskanischer Trüffelgenuss im COMO Castello del Nero

Hotel Café Royal, London



Quark, Eier, Milch und Zucker – bei einem Blick auf die Zutatenliste des klassischen Käsekuchens fehlt eigentlich die Zutat, die dem Kuchenklassiker zu seinem Namen verhalf: der Käse selbst. Anders bei Starpâtissier Albert Adriá, der mit seinem legendären Cheesecake berühmt wurde und der heute das Highlight in seinem Dessertrestaurant Cakes & Bubbles im Londoner Hotel Café Royal ist. Hier spielt der Käse selbst die Hauptrolle und Omas Käsekuchen wird neu interpretiert. Durch eine ganz besondere Technik schafft es Adriá, den Kuchen selbst wie einen kleinen Laib Weichkäse mit dunkler Rinde aussehen zu lassen und beim ersten Bissen entfaltet sich ein ganz besonderes Zusammenspiel von süß und salzig: Haselnüsse, weiße Schokolade und Baron Bigod, ein englischer Brie nach französischem Vorbild, spielen die Hauptrolle in der weichen Mousse im Kern des Kuchens. Statt dem klassischen Mürbteigboden werden im Cakes & Bubbles kleine Sablé Bretons, bretonischen Mandel-Mürbeteig-Kekse, dazu gereicht. Ob als krönender Abschluss des Sweet Afternoon Bubbles Menüs, für das das Restaurant an der Regent Street berühmt ist, als süßes Highlight eines Shoppingtrips oder als Geschenk verpackt zum Mitnehmen – Albert Adriá's Cheesecake alleine ist schon ein Grund, dem Hotel Café Royal einen Besuch abzustatten. Das perfekte Pairing: Ein Glas eisgekühlter Champagner und die ganz besondere Atmosphäre der einzigen Restaurantterrasse auf der Regent Street. Weitere Informationen unter www.hotelcaferoyal.com.



Inhaberin
Heike Götz

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

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München

Chiva-Som, Thailand



Wer an einen Aufenthalt in Thailand denkt, dem steigt sofort das würzige Aroma von Pad Thai in die Nase. Doch im Chiva-Som in Hua Hin bekommt das beliebte Gericht aus Reismudeln, Eiern und Gemüse einen ganz besonderen Touch: Statt Erdnüssen werden Mandeln verwendet, braune Reismudeln und keine Fischsauce oder weißer Zucker, sondern nur gesunde Fette. Das Ergebnis? Schmeckt wie das Original – nur mit deutlich weniger Kalorien! Das Luxus-Health-Resort, das für seine Gesundheits- und Wellness-Konzepte bekannt ist, überzeugt mit einer eigens entwickelten Küchenphilosophie, die auf Gourmet-Niveau enorm kreativ Kalorien purzeln lässt. Um mit Detox ein besseres Wohlbefinden zu erreichen, wurde das Art of Detox Retreat geschaffen, bei dem der Körper mit einer individuell abgestimmten Wellness-Küche entgiftet und mit wertvollen Nährstoffen angereichert wird. Weitere Informationen unter www.chivasom.com.

Gut Steinbach, Chiemgau



Fluffig und karamellisiert, weich und süß: Kaiserschmarrn ist ein Klassiker der bayerischen Küche und ein echtes Soulfood. Auf der Sonnenterasse des Heimatrefugiums Gut Steinbach im Chiemgau schmeckt die pudrige Süßspeise besonders gut: Gemütliche Loungemöbel in der Sonne und die malerische Bergkulisse im Hintergrund machen das bayerische Heimatglück perfekt. Küchenchef Achim Hack legt bei der Zubereitung seiner Gerichte einen konsequenten Fokus auf Regionalität und Saisonalität. Sein Credo: 80 Prozent der Lebensmittel stammen aus einem Umkreis von maximal 80 Kilometern und werden dabei nur von Herstellern bezogen, die das Gut Steinbach auch persönlich kennt. Dafür wurde er bereits zum dritten Mal mit einem Grünen Michelin-Stern ausgezeichnet. Und so stammen auch die Eier für den Kaiserschmarrn von den hoteleigenen Hühnern, die Zwetschgen für den Röster vom Familienbetrieb „Früchte Lermer“, das eine ähnliche Philosophie wie das Gut Steinbach in Puncto Nachhaltigkeit verfolgt und auch die Milch direkt aus der Region. Weitere Informationen unter www.gutsteinbach.de.



Inhaberin
Heike Götz

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

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München

Villa La Massa, Florenz



Pizza, Focaccia, Schiacciata und Pinsa - diese vier italienischen Brotsorten haben eines gemeinsam: Sie werden aus einfachem Mehlteig, Wasser, Hefe und Salz hergestellt, anschließend gebacken und mit Olivenöl gewürzt. Obwohl sie auf den ersten Blick ähnlich aussehen, sind die Unterschiede zwischen ihnen jedoch weitaus größer als ihre Zutaten und Namen. In der Villa La Massa vor den Toren von Florenz serviert Chefkoch Stefano Ballarino die italienischen Fladenbrote im Bistro L'Oliveto am Pool und weicht bei exklusiven Kochkursen sogar in das Geheimnis der unwiderstehlichen Focaccia ein. Umgeben von der malerischen Chianti-Landschaft lernen Gäste, wie man den perfekten Teig knetet, die frischesten Zutaten auswählt und die Aromen wie ein wahrer Italiener ausbalanciert. Im Anschluss genießen sie bei einem gemeinsamen Essen ihre handgemachte Focaccia zusammen mit hausgemachtem Hummus und den erlesensten Weinen Italiens. Weitere Informationen unter www.villalamassa.com.

Post Lech, Lech am Arlberg



Wenn draußen die frische Bergluft weht, wird es im Herzstück der Post Lech wohlrig-warm: Das Restaurant Kutscherstube wartet nicht nur mit einem uralten Kachelofen und echten Montafoner-Tischen auf. Hier verwöhnt Chefkoch Michael Rieser mit Schmankerln aus der österreichischen Küche seine Gäste - darunter auch das legendäre Wiener Schnitzel. Ein absolutes Muss bei einem Besuch in der Post Lech! Das traditionelle Gericht hat sogar royale Fans: Das niederländische Königspaar Maxima und Willem-Alexander sowie ihre Mädchen bestellen es jedes Mal, wenn sie vor Ort sind. Doch auch die hausgemachte Steinbockwurst aus eigener Jagd, Käsespätzle und frischer Strudel dürfen im Relais & Châteaux Haus Post Lech nicht fehlen. Kulinarische Genüsse, die dem Ruf von Lech am Arlberg als Weltgourmetdorf mit der höchsten Dichte an Haubenlokalen alle Ehre macht. Weitere Informationen unter www.postlech.com.



Inhaberin
Heike Götz

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

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München

Landhaus Stricker, Sylt



Helgoländer Hummer, Nordsee Steinbutt, krosse Bauernente, Landhaus-Stricker-Burger: Im Landhaus Stricker auf Sylt genießt man innovative Spitzenküche von Haute Cuisine im Sternerestaurant Bodendorf's bis zu regional inspirierten Spezialitäten, die im gemütlichen Restaurant Siebzehn84 raffiniert verfeinert werden. Ein Lieblingsgericht von Sternekoch Holger Bodendorf und seinen Gästen ist die Aufgeschlagene Hummersuppe mit einer Praliné vom Duroc-Schwein, Wurzelgemüse und Estragon – ein Siebzehn84-Klassiker. Diese sucht, mit abgewandelten Einlagen je nach Saison, selbst auf Deutschlands sterneverwöhnter Lieblingsinsel ihresgleichen. Im Sternerestaurant Bodendorf's genießen Hummerfreunde Marinierten Helgoländer Hummer mit Grapefruit, Avocado-creme und Meeresfenchel. Bei aller Kreativität sind Regionalität und Nachhaltigkeit Holger Bodendorf und dem Team rund um Küchenchef Denis Brühl ein großes Anliegen. Seit vier Jahren ist das Relais & Châteaux Landhaus Stricker Mitglied der schleswig-holsteinischen Initiative "Feinheimisch" mit dem Versprechen, mindestens 60% regionale Produkte zum Einsatz zu bringen. Bei so viel Engagement schmeckt es gleich noch besser. Weitere Informationen unter www.landhaus-stricker.de.

Alma Resort, Vietnam



An Vietnams schönstem Strand lädt das Alma Resort Cam Ranh ein zu einer besonderen kulinarischen Reise: Die vielfältige vietnamesische Küche ist auf der ganzen Welt beliebt und ihre berühmte Phở-Nudelsuppe ein typisches Frühstück für die Vietnamesen. Alma-Gäste können Phở nicht nur in den hervorragenden Restaurants des Resorts genießen, sondern lernen auch, diese selbst zuzubereiten. Das Abenteuer beginnt mit dem Besuch eines lokalen Marktes. Die Teilnehmer durchstreifen das Getümmel mit den bunten Ständen und erhalten einen Überblick über die frischen regionalen Zutaten, die später im Kochkurs zum Einsatz kommen. Neben der perfekten Phở-Suppe mit Basiszutaten wie Brühe, Reismudeln, Fleisch und typischen Gewürzen lernen Gäste weitere vietnamesische Gerichte kennen und zuzubereiten, wie Bánh Xèo, vietnamesische Pfannkuchen oder Chả Giò Tươi, frische Frühlingsrolle. Weitere Informationen unter www.alma-resort.com.



Inhaberin
Heike Götz

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

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München

Losinj Hotels & Villas, Kroatien



Wie schmeckt eigentlich der kroatische Sommer? Hierauf haben die Chefköche der Lošinj Hotels & Villas die Antwort: Nach fangfrischem Fisch, mediterranen Kräutern und Wein von kroatischen Winzern. Der Star am Lošinjer Gourmethimmel ist der junge Österreicher Michael Gollenz des Alfred Keller Restaurants, der in nur einem Sommer den ersten Michelin-Stern für Lošinj erkocht hat. Er setzt er auf klare Aromen und mediterran-kreative Gerichten wie Scampi-Carpaccio in thailändischer Minzsauce und nutzt dafür frische regionale Zutaten der Insel. Und was könnte frischer sein als der „Catch of the Day“ vom Weltmeister im Speerfischen? Seinen Fisch bestellt der junge Koch nämlich jeden Tag per Textnachricht beim befreundeten Speerfisch-Weltmeister Daniel. Wem nach Sterneküche der Sinn nach authentischer kroatischer Küche steht, wird einige Meter weiter in der Konoba Cigale fündig. In der Taverne mit Blick aufs Meer wird nach traditionellen kroatischen Inselrezepten gekocht und man hat das Gefühl, am Esstisch einer kroatischen Familie zu sitzen: Tartar vom Adria-Thunfisch, Fischsuppen, die in handbemalten Töpfen serviert werden und Eintöpfe mit hausgemachter Pasta und Meeresfrüchten – immer mit Panorama-Blick auf die Čikat Bucht. Weitere Informationen unter www.losinj-hotels.com.

COMO Castello del Nero, Toskana



Zuerst die Trüffeljagd, dann heißt es buon appetito! Handgemachte Pasta mit frischen Trüffeln, italienischem Olivenöl und Parmesan: Im COMO Castello del Nero in der Toskana wird dieses klassische Nudelgericht perfektioniert – das nämlich nur aus wenigen Zutaten besteht, von deren Qualität die gesamte Geschmackskomposition abhängt. Mit viel Geduld dürfen Gäste am frühen Morgen gemeinsam mit dem professionellen Tartufaio Mattia und seinen zwei Trüffelhunden auf Trüffeljagd in den umliegenden Wäldern gehen. Drei Sorten sind hier zu finden: Winter-, Herbst- und Sommertrüffel. Mit ein wenig Glück kehren die neu eingeweihten Trüffeljäger mit ihren frisch gesammelten Schätzen zurück ins COMO Castello del Nero und übergeben sie in die Hände von Sternekoch Giovanni Luca Di Pirro, der daraus ein viergängiges Mittagsmenü zaubert. Die Gäste speisen im Restaurant Pavillon mit Blick auf die Chianti-Hügel und dürfen sich über frisch zubereitete Pasta- und Fleischgerichte freuen – alle mit den zuvor gesammelten Trüffeln verfeinert. Das Highlight ist aber kein besonders raffiniertes Gericht, sondern das einfachste: Handgemachte Trüffelravioli mit einem Hauch Olivenöl, das aus dem Olivenhainen rund um das Resort gewonnen wird und viel frisch gehobeltem Trüffel. Wer die Kunst der perfekten Pasta als Urlaubssouvenir mit nach Hause



Inhaberin
Heike Götz

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

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München

nehmen möchte, kann sich bei einem privaten Kochkurs mit Chefkoch Giovanni Luca Di Pirro in die Geheimnisse der Pastaherstellung einweihen lassen. Die Geheimzutat neben frischen, regionalen Zutaten: Natürlich ganz viel Amore! Weitere Informationen unter www.comohotels.com.

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.

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH

Isabelle Adler

Harmatinger Straße

D – 81377 München

Phone: +49 (0) 89 – 552 797 6 – 16

isabelle@segara.de

www.segara.de



Inhaberin
Heike Götz

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

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München