

KÖCHINNEN UND SOMMELIÈRES TREIBEN DEN WANDEL VORAN



DAS GASTSTÄTTENGEWERBE BEFINDET SICH IN EINEM POSITIVEN WANDEL, DER DURCH EINE ERFREULICHE ZUNAHME VON VIELFALT GEKENNZEICHNET IST. Vor allem gibt es immer mehr Frauen in einflussreichen Positionen, was zu einer ermutigenden Entwicklung beiträgt.

Wir haben mit sechs Köchinnen und Sommelières aus der Relais & Châteaux Familie gesprochen, die ihre Reisen und Erfahrungen von den geschäftigen Küchen Seattles bis zur Präzision der kulinarischen Kultur in Osaka dokumentieren. Diese starken Frauen, die führende Positionen in der Welt des Weins und der kulinarischen Künste innehaben, spiegeln die positiven Entwicklungen in ihren Berufen wider und dienen der nächsten Generation als Inspiration.

EINE KULINARISCHE VERSCHMELZUNG

Norka Mella-Munoz

RELAIS & CHÂTEAUX
WHAREKAUHAU COUNTRY ESTATE
Featherston, Neuseeland

Norka Mella-Munoz bezeichnet sich selbst als "Chiwi", als Chilenin-Kiwi. Ursprünglich aus Chile stammend, zog sie in ihren 20ern nach Neuseeland und sagt, dass ihre chilenischen Wurzeln durch die, die sie nun in ihrem neuen Land entwickelt hat, bereichert werden. Heute ist sie Küchenchefin im Relais & Châteaux Wharekauhau Country Estate, einem Ort, den sie ihr Zuhause nennt und wo ihre Zutaten, im eigenen Garten angebaut werden.

"Vor vielen Jahren, als ich in einem Restaurant in Patagonien arbeitete, hatten wir ein Paar aus Neuseeland zu Gast", erinnert sich Norka. "Als sie ihr gegrilltes Lammfleisch bekamen, bat sie um Minzsauce. Diese Bitte verwirrte mich: Es war die Sauce, die wir zum Dessert verwenden! Wir waren alle in der Küche, um die Sauce zum Würzen des Fleisches zuzubereiten; wir sprachen keine gemeinsame Sprache, also war das Essen unsere Art der Kommunikation. Der Genuss dieser Geschmackskombination half mir zu begreifen, dass die Welt voller kulinarischer Möglichkeiten ist. Angetrieben von dem Wunsch, die vielfältigen und unerforschten Bereiche der internationalen Küche zu entdecken beschloss ich in diesem Moment, mich auf eine Reise der Erkundung und des Lernens zu begeben."



Ihre Liebe und Leidenschaft für die Küche beschränkten sich nicht nur auf das Restaurant, sondern erstreckt sich auch auf ihr Zuhause, wo sie ihre Freizeit mit ihren beiden Kindern beim Kochen verbringt. *"Wenn ich beim Metzger ein schönes Stück Fleisch sehe, kann ich nicht widerstehen, und zu Hause genieße ich es, meinem Sohn beizubringen, wie man jedes Teil am besten schneidet. So teilen wir die Freude, unser Abendessen gemeinsam zuzubereiten."*

VERTRAUE DEM PROZESS



Aisha Ibrahim

RELAIS & CHÂTEAUX CANLIS, Seattle, Washington, USA

Aisha Ibrahim ist die erste weibliche Küchenchefin seit über 70 Jahren im Restaurant Relais & Châteaux Canlis in Seattle, USA. Die gebürtige Philippinin hatte kein Interesse am Kochen, bis sie nach einem Unfall zu Hause ausharren musste und entdeckte, Liebe durch Essen und die Kraft der Gastfreundschaft auszudrücken.

"Ich finde es sehr interessant, wie sich die Spitzengastronomie heutzutage verändert. Es ist nicht immer wieder die gleiche Geschichte: Ich sehe, wie andere Menschen ihre Kindheit auf dem Teller zum Leben erwecken", sagt Aisha, und ihre Stimme ist von ansteckender Freude erfüllt. "Mein Lieblingsgericht auf der Speisekarte ist das Essen, das meine Großmutter immer für mich gekocht hat. Es ist eine Hommage an sie, zubereitet mit Produkten aus dieser Region - es erzählt die Geschichte dieser lebendigen, schönen Frau, die ein so wichtiger Teil meines Lebens war."

In ihrer Küche hängt ein Schild mit der Aufschrift 'Trust the process'. Es steht für die oft nicht geradlinigen Karrierewege in der Welt des Gastgewerbes. Wenn es darum geht, künftige Generationen zu inspirieren, ist Aisha eine starke Verfechterin der Geduld - und des Wartens auf das beste Ergebnis. *"Trust the process" ist die wichtigste Botschaft für künftige Generationen; es bedeutet, mit jedem einzelnen Ergebnis geduldig zu sein. Das Gute wird auch in den kleinen Bereichen zu finden sein, und bis dahin muss man alles andere aufnehmen und daraus lernen. Es bedeutet, achtsamer, geduldiger, verständnisvoller und präsenter zu sein.*

EINE LEIDENSCHAFT FÜRS TEILEN

Manon Isnard

RELAIS & CHÂTEAUX
LE DOMAINE DU MAS DE PIERRE
Saint-Paul-de-Vence, Frankreich

Die Konditorin Manon Isnard kreiert exquisite Desserts im Relais & Châteaux Le Domaine du Mas de Pierre, einem luxuriösen Resort im pulsierenden Herzen ihrer Heimatstadt an der Côte d'Azur in Südfrankreich. Mit gerade einmal 28 Jahren leitet dieses junge, kreative und dynamische Talent ein Team, das überwiegend aus Frauen besteht, und ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis für die Gäste schafft.

In der Küche mischt Manon den Geschmack von Zitrusfrüchten und den Duft von Orangen mit ihren eigenen Kindheitserinnerungen und kreiert Desserts, die sie als *"ein Andenken an mein Leben, und meine Kindheitserinnerungen"* bezeichnet. *"Sie sind verwurzelt im klassischen Geschmack der weltweit gefeierten französischen Konditoreitradition sowie den lokalen Produkten aus dem Land, in dem ich aufgewachsen bin."*



Manon, die von ihren Kolleginnen und Kollegen als hartnäckig, ausdauernd und als außerordentliches Talent mit starkem Charakter beschrieben wird, widmet sich mit Hingabe ihrem Beruf und ist besonders leidenschaftlich, wenn es darum geht, ein neues Gericht zu kreieren. *"Mit ein paar einfachen Zutaten kann man eine Vielzahl von Desserts herstellen. Die Möglichkeiten sind endlos. Die Kreation ist endlos."* Eine weitere Komponente ihrer Arbeit, die ihr Freude bereitet, ist die Maxime *"Teilen ist das A und O"* - *"sowohl bei der Weitergabe von Wissen und Können als auch beim Teilen von Köstlichkeiten."*

FÖRDERN KÜNFTIGER TALENTE



Alexandra Himmel

RELAIS & CHÂTEAUX RESTAURANT LAFLEUR Frankfurt am Main, Deutschland

Alexandra Himmel, Chefsommelière des mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants Lafleur in Frankfurt, hinterlässt dank ihrer unermüdlichen Leidenschaft und ihres Engagements deutliche Spuren in der Welt des Weins. Seit ihrer Geburt ist sie mit den Weinbergen verbunden und hat eine tiefe Liebe zum Wein entwickelt, die in ihrem Wesen verwurzelt ist.

Alexandra nutzt ihre Erfahrung als Kraftquelle, vor allem im Umgang mit den Gästen. Wenn sie an den Tischen kommt, legt sie größten Wert darauf, jeden Gast als Individuum zu behandeln und sich von der Einzigartigkeit seiner Vorlieben und Eigenheiten mitreißen zu lassen. *"Wein ist ein sehr sensibles Produkt und ich schätze die Arbeit der Winzer und ihre Visionen. Diese Leidenschaft möchte ich an meine Kunden weitergeben"*, sagt sie.

Alexandra Himmel fühlt sich auch verpflichtet, ihr Wissen weiterzugeben und betont, wie wichtig es ist, den weiblichen Nachwuchs in der Branche zu fördern. *"In der Welt des Weins hat die Tradition lange Zeit das Geschehen diktiert, wobei die männlichen Sommeliers oft im Mittelpunkt standen"*, sagt sie. *"Mentoren sind entscheidender Bedeutung, denn sie bieten ein Support-System und helfen bei der Bewältigung der Herausforderungen, die in der anspruchsvollen Welt des Weinservices auftreten können. Wir haben Fortschritte erzielt, aber es gibt noch mehr zu tun."* Sie fügt hinzu, dass sich ein starker Wandel vollzieht, immer mehr Frauen ins Rampenlicht treten, Stereotypen in Frage gestellt und Barrieren abgebaut werden – eine große Rolle spielt sie selbst dabei.

EINE INSPIRIRENDE PARTNERSCHAFT

Diana Peixoto und Ebelia Mora Alonso

RELAIS & CHÂTEAUX PEPE VIEIRA, Poio, Spanien

An einer der letzten Stationen des berühmten Jakobsweges, im äußersten Nordosten der spanischen Küste, befindet sich das Relais & Châteaux Pepe Vieira Restaurant, wo die Sommelières Diana Peixoto und Ebelia Mora Alonso zusammenarbeiten, um eine unverwechselbare Weinkarte zu kuratieren.

Obwohl sie erst seit relativ kurzer Zeit zusammenarbeiten, ist die Synergie zwischen Diana und Ebelia offensichtlich. Sie beschreiben ihre Partnerschaft als eine Fusion zweier unterschiedlicher Stärken und betonen den Mehrwert, der sich aus ihren unterschiedlichen Erfahrungen ergibt. Sie selbst bezeichnen sie als "miteinander verschmolzen". "Wir ergänzen uns gegenseitig", so Diana.



Auch das die beiden Frauen zu verschiedenen Generationen gehören bereichert die Zusammenarbeit. "Unser Altersunterschied bedeutet für mich, dass Dianas Jugend viel zum Team beiträgt, vor allem ihr Enthusiasmus, der durch meine Gelassenheit ausgeglichen wird", sagt Ebelia.

Dieses harmonische und dynamische Team gibt sein Wissen durch regelmäßige Weinverkostungen und Besuche in den Weinkellereien an den Rest des Teams weiter. "Je mehr Wissen auf allen Ebenen im Raum vorhanden ist, desto besser ist das Gästeelebnis", so Ebelia. Diana fügt hinzu: "Unsere Aufgabe ist es, dem Gast den Weinberg, die Traube und den Erzeuger näher zu bringen. Diese 'Brücke' zu schlagen, ist ein unvergessliches Erlebnis."

EINE DURCH DIE LIEBE ZU MANGA ENTFACHTE LEIDENSCHAFT



Azumi Hamabuchi

RELAIS & CHÂTEAUX KASHIWAYA OSAKA SENRIRAMA,
Osaka, Japan

Azumi Hamabuchi ist Sommelière im Relais & Châteaux Kashiwaya, einem renommierten, mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten traditionellen Ryotei-Restaurant am Rande von Osaka, Japan. Wissen und Hingabe, sagt sie, sind die wichtigsten Fähigkeiten, die ein Sommelier kultivieren muss.

Azumi, die auf dem Land aufgewachsen ist, hatte bis zu ihrem 20. Lebensjahr noch nie ein Restaurant besucht. Ihr Leben nahm eine unerwartete Wendung, als sie die Gelegenheit hatte, den Grand Cru Clos Saint-Denis aus dem Burgund zu probieren. "Ich war beeindruckt von seinem feigenartigen Aroma und seiner Reife", erzählt sie. Es war ein Moment, der ihr Leben bedingungslos veränderte. "Ich erlebte die Aufregung der 'Köstlichkeit', obwohl ich sie nicht verstand, und ich wollte sofort mehr über Wein wissen." Weitere Inspiration kam von einer überraschenden Quelle, fügt sie hinzu: "In dieser Zeit wurde ein Manga über den Beruf des Sommeliers mit dem Titel *The Drops of God* veröffentlicht, und ich glaube, dass er einen großen Einfluss auf mich hatte."

Azumi spürte den Drang, in die vielfältigen Nuancen von Wein einzutauchen und zu lernen, wie man sie mit verschiedenen Speisen kombiniert. "Nur durch Wissen und Erfahrung kann man die Ausgewogenheit und Reife eines Weins wirklich schätzen", sagt sie.



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.

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

Jule Marie Woidich

Harmatinger Straße 2

D-81377 München

Tel. +49 (0) 89 552 797 60 – 17

jule@segara.de

www.segara.de