

RELAIS & CHÂTEAUX BEGRÜSST NEUN NEUE MITGLIEDER



[Link zu den Bildern](#)

DIE NEUN HÄUSER, DIE NEU TEIL DER RELAIS & CHÂTEAUX-FAMILIE SIND, unterstreichen die weltweite Präsenz der Vereinigung. Obwohl jedes dieser neuen Mitglieder zweifelsohne eine eigene, unverwechselbare Persönlichkeit besitzt, teilen sie alle die Werte und die Vision der Gastfreundschaft von Relais & Châteaux. Sie haben sich der Lebenskunst, der feinen Küche und der kulturellen Vielfalt verschrieben: in Europa (Italien, Schottland und Frankreich), Asien und den Pazifischen Ozean (Indien, Japan, Französisch-Polynesien) und Südamerika (Argentinien, Brasilien).

„Unsere Vereinigung setzt sich für eine nachhaltige Entwicklung ein, indem sie durch Gastronomie und Gastfreundschaft zu einer respektvolleren und solidarischeren Welt im Einklang mit allem Leben auf der Erde beiträgt. Es ist mir eine Ehre, diese neun neuen Mitglieder bei Relais & Châteaux willkommen zu heißen, die nicht nur unsere Werte, sondern auch unsere Leidenschaft für das Gute und Schöne teilen.“

Laurent Gardinier, Präsident von Relais & Châteaux

01

RELAIS & CHÂTEAUX BORGO PIGNANO FLORENCE, Florenz, Italien

Eröffnung in 2026

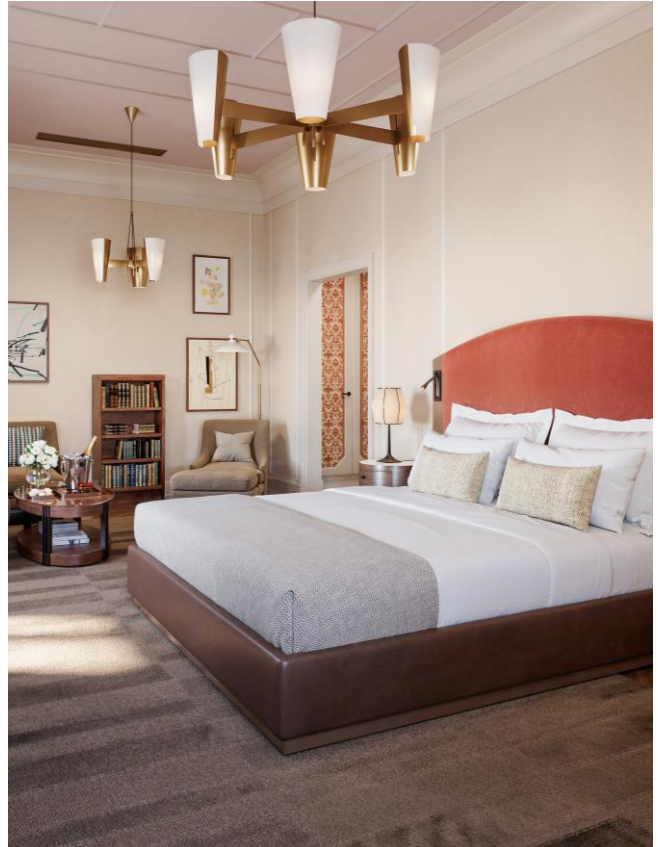
32 Zimmer (inklusive 14 Suiten) und eine Villa – ab €700 pro Nacht

Essenza Restaurant, Gourmet-Brasserie

Cedrus Restaurant, entspannte, legere Küche

250 m² Spa

Schon die Lage ist ein Traum: Der Montughi-Hügel nördlich von Florenz gilt als einer der friedlichsten Orte der toskanischen Hauptstadt. Inmitten dieses stillen Refugiums entsteht das Relais & Châteaux Borgo Pignano Florence – ein künftiges Hideaway von zeitloser Eleganz. Trotz der Nähe zum historischen Zentrum von Florenz ist Borgo Pignano Florence eine Oase der Ruhe und Gelassenheit. Das Anwesen, dessen Eröffnung für 2026 geplant ist, wurde liebevoll restauriert und von einer Privatresidenz in ein exklusives Hotel verwandelt. Die historische Villa liegt auf einem 12 Hektar großen, üppig bepflanzten Gelände mit altem Baumbestand und einem spektakulären, 30 Meter langen Swimmingpool. Die Zimmer befinden sich in der Hauptvilla und in vier Gebäuden, die von dichter Vegetation umgeben sind. Im Hauptgebäude sind die geschnitzten Kolonnaden, die gewölbten Decken und die beeindruckende monumentale Steintreppe erhalten geblieben. Die 32 Gästezimmer und Suiten verfügen über hohe Kassettendecken und große Panoramafenster, die den Blick auf den Garten des Anwesens und den beheizten Pool freigeben. Für einen besonders privaten Aufenthalt steht die Villa la Sosta zur Verfügung – ein elegantes Refugium mit fünf Schlafzimmern, eigenem Garten und Pool, ideal für Familien oder Freundesgruppen. Kulinarisch verwöhnt werden die Gäste in zwei Restaurants: Essenza, ein Gourmet-Restaurant unter der Leitung von Chefkoch Stefano Cavallini, und Cedrus, ein saisonales Sommerrestaurant mit entspannter Atmosphäre im gepflegten Garten.



02

RELAIS & CHÂTEAUX SUSANA BALBO WINEMAKER'S HOUSE & SPA SUITES, Mendoza, Argentinien

7 Suiten – ab €747 pro Nacht

Mindestalter: 15 Jahre

La VidA restaurant, kreative Neuinterpretationen traditioneller Gerichte

Der exzellente Ruf argentinischer Weine ist wohlverdient - nicht zuletzt dank der Region Mendoza. Hier bietet das Wüstenklima am Fuße der Anden ideale Bedingungen für Weine von außergewöhnlicher Qualität. Verdanken lässt sich dieser Erfolg jedoch auch einer Pionierin: Susana Balbo, Argentiniens erste Winzerin. Seit mehr als 25 Jahren stellt sie in ihrer Bodega in Agrelo, einem renommierten Weinanbaugebiet nur 25 Minuten von Chacras de Coria entfernt, Weine her. In diesem kleinen Dorf vor den Toren Mendozas hat sie gemeinsam mit ihrer Tochter Ana das Relais & Châteaux Susana Balbo Winemaker's House & Spa Suites eröffnet. Hinter den weißen Mauern dieses historischen Hauses findet man sieben Suiten, eingebettet in weitläufige Gärten die mit natürlichen Materialien wie Stein und Holz gestaltet wurden und sich zu einem privaten Garten öffnen, in dem die Gäste mit einer Badewanne, einer Sinnesdusche, einer Sauna und einer Massageliege zum Entspannen eingeladen werden. Die Innenräume sind mit einer umfangreichen Kunstsammlung geschmückt, darunter Fotografien von argentinischen Landschaften und Werke lokaler Künstler. Neben erholsamen Spa-Behandlungen lädt das *Winemaker's House* dazu ein, in die faszinierende Welt des Weins einzutauchen – mit einer Einführung in die Weinherstellung und geführten Degustationen. Kulinarisch verwöhnt das Restaurant La Vida, in dem Chefkoch Flavia Amad traditionelle Rezepte der Region neu interpretiert – stets im harmonischen Zusammenspiel mit den Weinen des Hauses.

„Die Anerkennung, nun Teil der Relais & Châteaux Familie zu sein, berührt uns zutiefst. Sie ehrt eine Reise voller Leidenschaft, Widerstandsfähigkeit und einen Traum, der in Mendoza verwurzelt ist. In einer Gemeinschaft willkommen zu sein, die Authentizität und Exzellenz schätzt, inspiriert uns, weiterhin gefühlvolle Erlebnisse zu schaffen - verbunden mit unserem Land und offen für die Welt.“ — Ana Lovaglio Balbo, Geschäftsführerin



RELAIS & CHÂTEAUX GRAND HOTEL VILLA SERBELLONI, Bellagio, Italien

116 Zimmer (inklusive 22 Suiten) – ab €850 pro Nacht – 2 Nächte Mindestaufenthalt

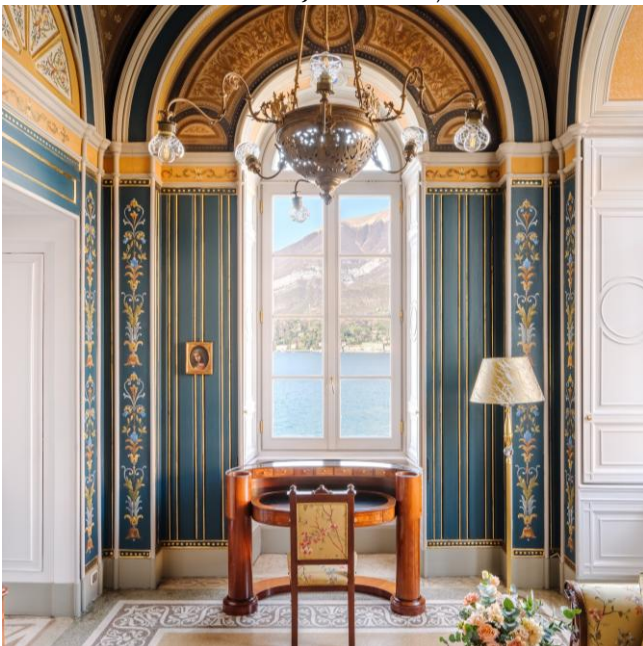
La Goletta, traditionelle Gastronomie

Mistral, Mediterranes Slow Food

Spa Luce del Lago, das größte Spa am Comer See mit hochtechnologischer Ausstattung

An der Spitze einer Halbinsel, die in das blaue Wasser des Comer Sees ragt, liegt das Relais & Châteaux Grand Hotel Villa Serbelloni in der wohl schönsten Lage des Dorfes Bellagio. Nur wenige Schritte von den malerischen Straßen und sanft schaukelnden Fischerbooten entfernt, ist die Residenz, umgeben von einem riesigen tropischen Garten, eine wahre Oase der Ruhe. Erbaut im Jahr 1854, verkörpert die Villa die Eleganz jener aristokratischen Anwesen, die seit Jahrhunderten die Ufer des Lario säumen. Seit vier Generationen im Besitz der Familie Bucher, pflegt das Haus mit Stolz die Traditionen der Grand Tour und der europäischen Gastfreundschaft des 19. Jahrhunderts. Mit ihrem prachtvollen Interieur – einer stilvollen Mischung aus Empire, Neoklassizismus und Jugendstil – beeindruckt die Villa mit hohen Kolonnaden, kunstvoll verzierten Decken, vergoldeten Details und edlem Marmor. Diese klassische Eleganz setzt sich in den individuell gestalteten Zimmern und Suiten fort, die jeweils ein ganz eigenes Flair besitzen. Ein Aufenthalt in diesem prestigeträchtigen Ort ist auch ein kulinarisches Highlight: Im Restaurant Mistral und auf der Terrasse Goletta kreiert Küchenchef Ettore Bocchia ein Menü voller mediterraner Aromen. Wer nach vollkommener Entspannung sucht, findet sie am Privatstrand, am neuen Beach Club sowie im weitläufigen Spa, einschließlich eines eleganten Swimmingpools.

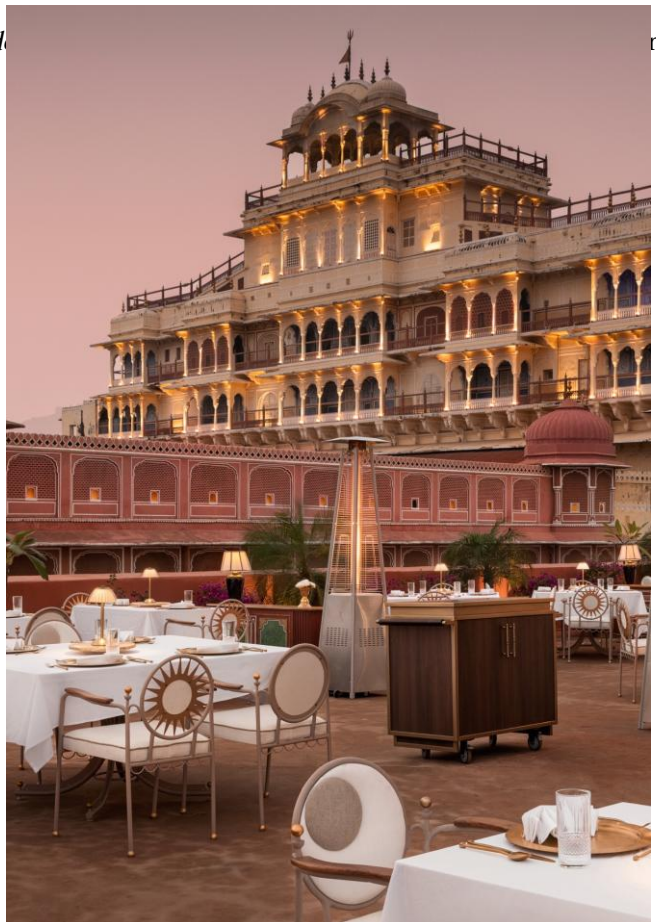
„Die Mitgliedschaft bei Relais & Châteaux ist eine große Ehre, die unserer Philosophie sehr nahe kommt. Mit dieser Anerkennung wird unser Engagement für raffinierte Gastfreundschaft, kulinarische Exzellenz und einem Sinn für den Ort gewürdigt. Wir sind stolz darauf, neben anderen Häusern zu stehen, die solche zeitlosen Werte verkörpern, und wir freuen uns darauf, in der Konstellation außergewöhnlicher Reiseziele zu glänzen, die Relais & Châteaux ausmachen. Es ist ein Privileg, zu diesem globalen Netzwerk der Exzellenz beizutragen, in dem jedes Haus ein einzigartiger Ausdruck von Kultur, Tradition und Gastfreundschaft auf höchstem Niveau ist.“ — Jan Bucher, Geschäftsführer



RELAIS & CHÂTEAUX THE SARVATO, Jaipur, Indien

52 Plätze, Durchschnittspreis €95

Seit beinahe drei Jahrhunderten prägt der prachtvolle Stadtpalast das Zentrum von Jaipur, der legendären „Rosa Stadt“ und Hauptstadt Rajasthans. Noch heute dient der weitläufige Komplex als Residenz der königlichen Familie von Jaipur, darunter Maharaja Sawai Padmanabh Singh. Inmitten dieses historischen Ensembles liegt das Sarvato, ein Relais & Châteaux Restaurant von außergewöhnlicher Lage und Atmosphäre. Es befindet sich im Bereich Sarvatobhadra, dem einstigen Audienzsaal für private Empfänge, und bietet von seiner großzügigen Terrasse aus einen atemberaubenden Blick über die Dächer Jaipurs. Geöffnet von September bis April, stellt das Open-Air Restaurant die Fülle lokaler Zutaten und traditioneller Zubereitungsmethoden in den Vordergrund – eingebettet in ein Ambiente, das dem goldenen Zeitalter der Maharadschas würdig ist. Küchenchef Sonu Kumar Singh präsentiert eine Küche, die der Tradition und der Authentizität der alten Kochmethoden würdigt und diese auf innovative Weise neu interpretiert. Er gart langsam über dem offenen Sigri-Grill, mariniert nach alten Rezepten und backt das Brot noch von Hand. Sein sechsgängiges Degustationsmenü ist eine genussvolle Reise durch die kulinarischen Landschaften der Region. Die Gäste erleben dabei ein harmonisches Zusammenspiel zwischen raffinierten Gerichten der königlichen Küche und den schlichten Aromen ländlicher Traditionen – verbunden durch das Ritual des Brotteilens und das Spiel mit symbolträchtigen Gewürzen. Begleitet wird dieses gastronomische Abenteuer von kunstvollen Cocktails mit klangvollen Namen wie Rajputana Reviver oder Diwan-E-Khas.



RELAIS & CHÂTEAUX LE TIKEHAU, Tikehau, Französisch-Polynesien

30 Zimmer (inklusive 9 Suiten und 1 Villa) – ab €500 pro Nacht

Poreho, traditionelle polynesische Küche

Schwesteranwesen von Relais & Châteaux Le Bora Bora, Relais & Châteaux Le Taha'a, Relais & Châteaux Le Nuku Hiva

Nur eine Flugstunde von Tahiti entfernt liegen die Inseln des Tuamotu-Archipels verstreut über dem endlosen Blau des Südpazifiks. Diese Kette aus Korallenatollen ist ein Paradies für Taucher, Fischer und für alle, die die polynesischen Lebensweise entdecken möchten. Dieses Gefühl, weit weg von allem zu sein – im Herzen der reinen Schönheit – ist es, was die Gäste bei einem Aufenthalt im Relais & Châteaux Le Tikehau so sehr schätzen. Es ist das einzige Hotel auf dem gleichnamigen Atoll und liegt auf einer privaten Insel, Motu Tianoa, nur 15 Bootsminuten vom Dorf entfernt. Entlang eines rosafarbenen Sandstrands, der sich sanft an die Lagune schmiegt, stehen eine Handvoll Bungalows auf Stelzen über dem kristallklaren Wasser, das von Korallen durchzogen ist. Weitere Villen säumen die Ufer der Lagune und bieten direkten Zugang zum Meer. Die aus lokalen Materialien mit Strohdächern errichteten Gästeunterkünfte vereinen Komfort, Eleganz und Einfachheit. Die Überwasser-Bungalows verfügen über einen Glasboden, über den die Gäste die Unterwasserwelt der Lagune beobachten können, während die Bungalows unter den Kokosnussbäumen direkten Zugang zum Strand ermöglichen. Zwischen Tauchgängen durch die Korallenriffe und Stunden der Entspannung am feinen Sandstrand können Gäste im Poreho-Restaurant polynesischen Spezialitäten genießen – oder sich in einer traditionellen Hütte über der Lagune bei einer traditionellen Taurumi-Massage mit Tiare-Blüten verwöhnen lassen.

„Die Mitgliedschaft bei Relais & Châteaux bedeutet, Teil einer lebendigen Kultur der Gastfreundschaft zu werden, in der jeder Empfang in einem außergewöhnlichen Haus l'art de vivre (die Kunst des Lebens) zelebriert und jedes Detail den Sinn für den Ort und die Geschichte widerspiegelt. Es ist eine große Ehre, ein Haus zu repräsentieren, in dem die Menschlichkeit im Mittelpunkt steht, und dazu beizutragen, die Werte einer Familie zu bewahren, in der sich Seele, Schönheit, Gastronomie und ein tiefes Gefühl für den Sinn des Lebens vereinen, um jeden Aufenthalt zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen. Tikehau by Pearl Resorts ist stolz darauf, Teil dieses Netzwerks zu sein.“ — Stéphane Pons, Geschäftsführer

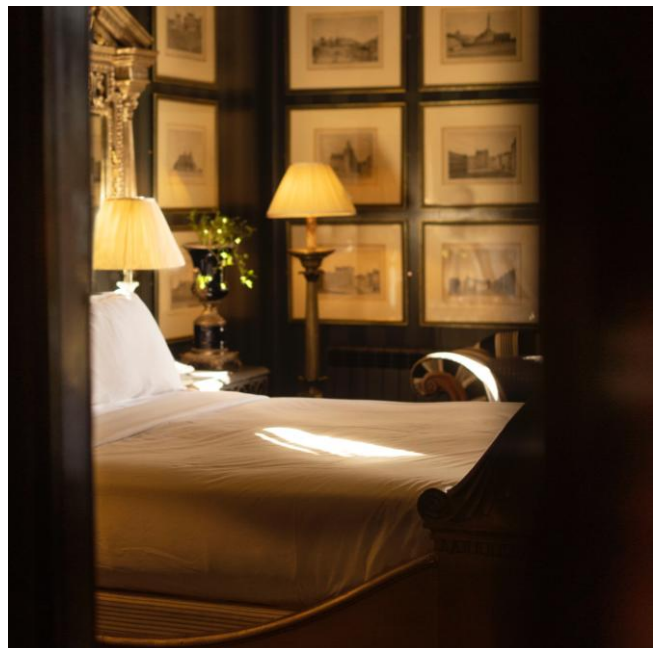


RELAIS & CHÂTEAUX PRESTONFIELD HOUSE, Edinburgh, Schottland

23 Zimmer (inklusive 5 Suiten) – ab €437 pro Nacht
Rhubarb, Britische Fine Dining Küche

Mit seiner holländischen Giebelfassade aus dem 17. Jahrhundert und dem Blick auf ein 20 Hektar großes Anwesen, auf dem Hochlandrinder zwischen alten Bäumen weiden, verkörpert das Relais & Châteaux *Prestonfield House* den Inbegriff eines schottischen Herrenhauses. Nur wenige Minuten vom Zentrum Edinburghs entfernt, liegt das Anwesen am Fuße des Arthur's Seat – dem berühmten Felsen, der die Aussicht auf die schottische Hauptstadt dominiert. Das Hotel ist eine wahre urbane Oase und wurde im späten 17. Jahrhundert von demselben Architekten erbaut, der auch den nahe gelegenen Palace of Holyroodhouse - die offizielle Residenz von König Karl III. in Schottland – gestaltete. Über mehr als drei Jahrhunderte blieb das Haus im Besitz dreier Familien, bis es vor rund 20 Jahren von James Thomson übernommen wurde. Schon als Kind vom Gebäude fasziniert, bewahrte er mit großer Hingabe das historische Erbe und alles, was den Charakter und die Authentizität dieses einzigartigen Ortes ausmachen. In den Gemeinschaftsräumen und den Gästezimmern finden sich originale Elemente wie verzierte Lederpaneele aus Cordoba aus dem 17. Jahrhundert und Mortlake-Wandteppiche, antike Seiden und Samtstoffe, historische Kunstwerke, Kamine und Möbel, die über drei Jahrhunderte hinweg eigens für das Haus in Auftrag gegeben wurden. Prestonfield House ist ein Ort, an dem sich das wahre Schottland erleben lässt – mit seiner traditionsreichen Pracht und jener herzlichen Gastfreundschaft, die Gäste seit über 335 Jahren willkommen heißt. Zu den Höhepunkten eines Aufenthalts zählen der stilvolle Afternoon Tea, ein außergewöhnlicher Weinkeller, eine erlesene Auswahl an Malt Whiskys sowie die Farm-to-Table-Küche von Küchenchef John McMahon, serviert im stimmungsvollen Rhubarb Restaurant.

„Wir fühlen uns geehrt, Relais & Châteaux beizutreten, einer renommierten Vereinigung, die unser Engagement für Authentizität, außergewöhnliche Gastronomie und herzliche, gesellige Gastfreundschaft teilt. In Prestonfield ist es unsere Leidenschaft, wahrhaft unvergessliche Erlebnisse zu schaffen, die Erwartungen unserer Gäste zu übertreffen und das Beste Schottlands, der Kultur und der Küche zu feiern. Teil dieser angesehenen Familie zu werden, stärkt unser Engagement für diese Werte und ermöglicht es uns, den einzigartigen Geist von Prestonfield mit anspruchsvollen Einheimischen, Reisenden und gleichgesinnten Gastgebern auf der ganzen Welt zu teilen.“ — James Thomson, Besitzer



RELAIS & CHÂTEAUX L'AUBERGE DE L'ILL – HÔTEL DES BERGES & SPA, Illhaeusern, Frankreich

L'Auberge de L'Ill, 2 Michelin Sterne 2025, ikonische elsässische Küche

Les Bords de L'Ill, Elsässer-Terroir Bistro-Essen

18 Zimmer (inklusive 10 Suiten and 1 Villa) – ab €400 pro Nacht

Spa des Saules, 800m²

Illhaeusern nennt man im Elsass die Häuser, die sich an den Ufern des ruhigen Flusses Ill befinden. Hier, im gleichnamigen Dorf, eröffnete die Familie Haeberlin vor rund 150 Jahren einen Landgasthof. Seit den 1950er Jahren hat sich das Anwesen zu einem der besten Restaurants Frankreichs entwickelt. Marc Haeberlin steht an der Spitze dieser legendären Institution der elsässischen Gastronomie und repräsentiert die vierte Generation der Köche von Relais & Châteaux Auberge de l'Ill - Hôtel des Berges & Spa. Seine Küche setzt lokale Produkte in kreativen Kompositionen in Szene und verbindet regionale Klassiker mit modernen kulinarischen Konzepten, ergänzt durch eine außergewöhnliche Weinkarte. Die Auberge de l'Ill bietet mit ihrem einladenden Ambiente und ihren von Trauerweiden umrahmten Gartenterrassen einen besonders idyllischen Rahmen für ein geschmackvolle Mittag- oder Abendessen. Die Tische von Les Bords de l'Ill befinden sich im Freien, direkt am Flussufer, und laden dazu ein, eine entspannte Mahlzeit im Schatten der Weidenbäume zu genießen. Für die Übernachtung stehen den Gästen 18 Zimmer und Suiten des Hôtel des Berges & Spa zur Verfügung, verteilt auf zwei unterschiedliche Wohnwelten. Das traditionelle Haupthaus oder der moderne Holzbau, entworfen vom renommierten Architektenduo Patrick Jouin und Sanjit Manku, mit mehreren Suiten mit Blick auf das Spa des Saules und den Außenpool.

„Es ist eine große Ehre für unser Haus, Mitglied von Relais & Châteaux zu werden, einer angesehenen Vereinigung von Weltruf, mit der wir unsere Leidenschaft für Gastronomie und Gastfreundschaft teilen. Im Geiste dieser großen Familie stellen wir unser Know-how und unsere Begeisterung in den Dienst unserer anspruchsvollen Gäste, um ihnen unvergessliche Erlebnisse zu ermöglichen. In der Auberge de l'Ill - Hôtel des Berges & Spa möchten wir die Kunst des Lebens zelebrieren und die französische Gastfreundschaft im Herzen unserer Region, dem Elsass, weitergeben.“ — Marc Haeberlin, Chefkoch



RELAIS & CHÂTEAUX AWASI SANTA CATARINA, Governador Celso Ramos, Brasilien

25 Villas – ab €525 pro Nacht

Mindestalter: 14 Jahre

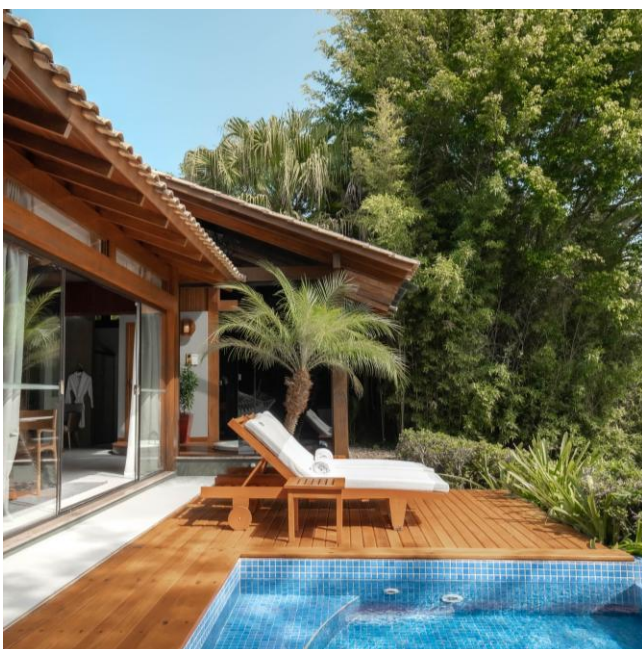
Restaurant Awasi Santa Catarina, Fine Dining, lokale Küche, farm-to-table

Spa Sisley

Schwesteranwesen von Relais & Châteaux Awasi Atacama, Awasi Iguazu, and Awasi Patagonia

Die Smaragdküste im Süden Brasiliens verdankt ihren Namen der üppigen Vegetation, die die Küste des Atlantischen Ozeans säumt. Fernab vom Trubel überfüllter Städte eröffnet sich hier eine private Halbinsel als grüne Kulisse für das Relais & Châteaux Awasi Santa Catarina. Die 25 Villen, deren Architektur sich harmonisch in die Umgebung einfügt, liegen eingebettet unter Bäumen – mit direktem Zugang zu einer goldsandigen Bucht, die an die Abenteuer von Robinson Crusoe erinnert. Große Panoramafenster fluten die Innenräume mit Licht und erhellen das zeitgenössische Dekor, das harmonisch mit natürlichen Materialien verschmilzt. Von der privaten Terrasse oder dem eigenen Pool richtet sich der Blick hinaus auf das endlose Blau des Meeres – ein Panorama, das zu jeder Tages- und Nachtzeit fasziniert, sogar vom hauseigenen Gourmetrestaurant aus. Küchenchefin Daniela Damasceno setzt auf saisonale Zutaten, darunter Gemüse aus dem eigenen Garten, um die Aromen der brasilianischen Küche kreativ in Szene zu setzen. Das Awasi Santa Catarina lädt ein, in die Natur einzutauchen, sei es bei Wanderungen auf den umliegenden Pfaden oder beim Wassersport in der Bucht, bevor der Tag mit einer entspannenden Massage im Spa endet, in dem jede Behandlungskabine Blick auf den Ozean bietet.

„Die Mitgliedschaft bei Relais & Châteaux ist nicht nur eine Anerkennung, sondern die Vollendung eines gemeinsamen Traums. Sie steht für das Herz und die Hingabe jeden Teammitglieds, das seine Leidenschaft in die Entwicklung von etwas wirklich Besonderem gesteckt hat. Wir fühlen uns zutiefst geehrt, einer Gemeinschaft bemerkenswerter Hoteliers und Köche beizutreten, mit denen wir ein Bekenntnis zu Authentizität, Exzellenz und Großzügigkeit teilen. Teil dieser inspirierenden Familie zu sein, ist sowohl ein Privileg als auch ein Ansporn, weiter zu wachsen, zu lernen und die Gäste mit der gleichen Wärme und Sorgfalt zu empfangen, die uns hierher gebracht hat.“ — Elizangela Ferreira, Geschäftsführerin



RELAIS & CHÂTEAUX GŌRA KADAN FUJI, Subashiri, Japan

Eröffnung am 20. Juli 2025

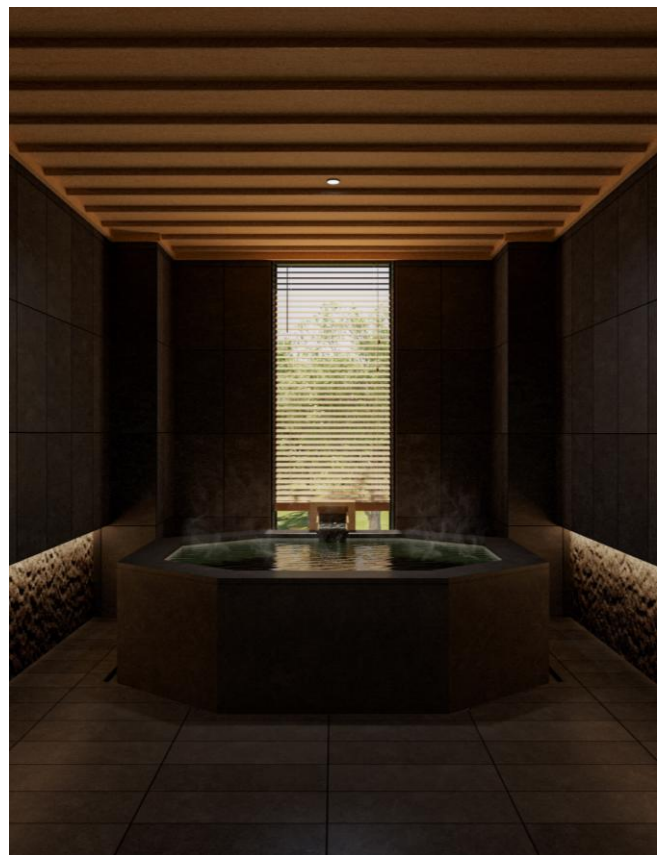
39 Suiten und 3 Villen - ab €215 pro Nacht pro Person

Vier Restaurants mit japanischer Küche: Kaiseki, Kappo, Teppanyaki, und Sushi

Onsen Spa mit Blick auf den Mount Fuji

Schwesteranwesen des Relais & Châteaux Gora Kadan

Neben den im Frühling blühenden Kirschbäumen ist der schneebedeckte Berg Fuji eines der Symbole Japans – einer hochmodernen Kultur, die ihre Traditionen bewahrt. Das Relais & Châteaux Gōra Kadan Fuji lädt Gäste ein, das Land der aufgehenden Sonne in einer ruhigen Umgebung mit atemberaubendem Blick auf den Berg Fuji in all seiner jahreszeitlichen Pracht zu erleben – der ideale Ort, um alle Aspekte des japanischen Lebensstils zu genießen. Das Hotel liegt im Schutz eines üppigen Waldes mit vielen Seen, nur wenige Kilometer vom höchsten Berg des Landes entfernt. 1948 von einem Zweig der kaiserlichen Familie gegründet, hat sich das Ryokan im Laufe der Jahrzehnte zu einem bedeutenden Zufluchtsort entwickelt, in dem die traditionelle japanische Omotenashi-Gastfreundschaft und das Ambiente mit eleganten, modernen Annehmlichkeiten einhergehen. Die Architektur ist eine harmonische Mischung aus natürlichen Elementen – Erde, Wasser, Feuer, Licht und Holz: Zen-Gärten, ein Säulenkorridor, Shoji-Schirme aus traditionellem japanischem Papier. In den vier Restaurants des Hauses wird klassisch-authentische japanische Küche serviert, darunter Kaiseki- und Kappo-Gerichte, die die Verbindung zum Wasser und zur Erde des Berges Fuji widerspiegeln, sowie Teppanyaki und Sushi aus renommierten Restaurants in Tokio. Zur Entspannung geht es im Gōra Kadan Fuji in das Onsen, das natürliche Bad mit heißen Quellen, und anschließend in den Fuji-Hakone-Izu-Nationalpark, einem Wunderland mit schimmernden Seen, üppigen Wäldern und zerklüfteten Vulkanlandschaften.



RELAIS & CHÂTEAUX

Die 1954 gegründete Vereinigung Relais & Châteaux ist ein weltweiter Zusammenschluss von 580 außergewöhnlichen Hotels und Restaurants, die von selbständigen Inhabern geführt werden. Diese Männer und Frauen - meist Familien - haben es sich zur Aufgabe gemacht, ihre lokale Kultur sowie ihre Leidenschaft für das Gute und Schöne zu teilen.

www.relaischateaux.com

[@relaischateaux](https://www.instagram.com/relaischateaux)

#relaischateaux

#deliciousjourneys

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