

„Smokey Moments“

segara präsentiert besondere Highlights, die Dank Rauch und Dampf einmalige Genussmomente schaffen

München, 26. Juni 2025 – Ob Alpen-Barbecue mit Panoramablick, Grillen unter dem Sternenhimmel im Chobe-Nationalpark, Zigarren und Whisky auf den Malediven oder gegrillter Fang am Strand von Praslin: „Smokey“ ist mehr als nur ein Geschmack – es ist ein Erlebnis für alle Sinne. Auf Lošinj entspannt man mit heilenden Dämpfen, während das Conservatorium Hotel in Amsterdam Cocktails wortwörtlich in Flammen aufgehen lässt – weltweit zelebrieren diese neun Hotels und Resorts das Spiel mit Rauch und Flamme.

1. Raffles Seychelles, Praslin: Selbst gefangen, vom BBQ Butler gegrillt
2. Kuda Villingili Resort: Zigarren- & Whiskysammlung auf den Malediven
3. Gut Steinbach: Barbecue mit Alpenblick
4. Conservatorium Hotel Amsterdam: Cocktails, die in Flammen stehen
5. Ellerman House: Das rauchige Südafrika
6. Lošinj Hotels & Villas: Heilende Dämpfe in der Inhalationsbar
7. andBeyond Chobe under Canvas: Barbecue unter dem Sternenhimmel
8. Villa La Massa, Florenz: Sonntags bruzelt und dampft es
9. One&Only Palmilla, Los Cabos: Mesquite und Mezcal im SEARED

Raffles Seychelles, Praslin: Selbst gefangen, vom BBQ Butler gegrillt



Sommer, Sonne, Grillen! Wie könnte ein Tag im tropischen Paradies schöner ausklingen als mit einem Barbecue unter freiem Sternenhimmel? Beim Barbecue in der eigenen Villa im Raffles Seychelles stehen regionaler Fisch und Fleisch auf der Karte, dazu Beilagen aus eigenem Anbau oder der tropischen Umgebung, die auf der Terrasse der eigenen Villa vom privaten BBQ Butler zubereitet und serviert werden. Auch den selbstgeangelten Catch of the Day – Rotbarsch, Dorade oder Thunfisch – bereitet Chef Manuella Lablache vor den Augen der Gäste nach Belieben zu. Grillfreunde, die es deftiger mögen, wählen das „Raffles Barbecue“ oder das „Praslin Barbecue“, die entweder mit Fleisch- oder Gemüsevarianten spielen. Unser Geheimtipp: Das traditionell kreolische Barbecue, bei dem Urlauber dank süßlicher Aromen, kombiniert mit scharfen Nuancen, kulinarisch in das Archipel eintauchen. Weitere Informationen finden Sie unter www.raffles-hotels.de/seychelles und ausgewähltes Bildmaterial haben wir Ihnen [hier](#) zusammengestellt.

g

Inhaberin
Heike Götz

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

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München

Kuda Villingili Resort: Zigarren- & Whiskysammlung auf den Malediven



Der Charme eines klassischen, britischen Gentlemen Clubs trifft auf das tropische Flair der Malediven: Mit seiner stilvollen Cigar Lounge – in edlem Interieur mit dunklem Holz, weichem Leder und gedämpfter Beleuchtung – bietet das Inselresort Kuda Villingili einen großzügigen Rückzugsort für Ruhe, Gespräche und Genuss mitten im Indischen Ozean. Hier wandert der Blick über die türkisfarbene Lagune, während sich fein komponierter Zigarrengeschmack mit salziger Meeresluft paart. Connoisseure finden in dieser Oase der Ruhe nicht nur eine der umfangreichsten Whisky-Sammlungen des Archipels, sondern auch eine kuratierte Auswahl edler Zigarrenmarken – darunter die renommierte *Romeo y Julieta No. 3*. Die Zigarren entfalten – mild bis mittelkräftig – ihr Aroma mit Nuancen von Gewürzen, Zedernholz und Leder, ideal ergänzt durch ausgewählte Spirituosen mit rauchigem Abgang. Die Lounge ist direkt mit der Bibliothek des Resorts verbunden und lädt zum kultivierten Ausklang des Abends ein – ob mit einem Glas Single Malt, einer Zigarre oder für alle Nichtraucher und Anti-Alkoholiker mit einem inspirierenden Buch in der Hand. Weitere Informationen unter www.kudavillingili.com und Bildmaterial finden Sie [hier](#).

Gut Steinbach: Barbecue mit Alpenblick



Sommerzeit ist Grillzeit – besonders dann, wenn die Sonne an warmen Abenden spät hinter den Bergen versinkt, schmecken frisch zubereitete Gerichte am besten unter freiem Himmel. Auf Gut Steinbach steht von Juli bis August die Kulinarik ganz im Zeichen des BBQ. Hier ist niemand Geringeres Grillmeister als Chefkoch Achim Hack persönlich, der auf der Plancha regionale Produkte und rauchige Aromen zu gegrillten Gaumenfreuden kombiniert. Jeden Donnerstag brutzelt er verschiedene Fleischgerichte und Gemüsebeilagen auf dem „Kugelblitz“, einem Keramikgrill, der jedem Gang die perfekte Garung und das charakteristische Barbecue-Aroma verleiht. Die Grillspezialitäten, serviert in vier Gängen, stellen die Kunst des Grillens sowie Regionalität und Nachhaltigkeit in den Mittelpunkt, denn die Zutaten stammen direkt aus der Chiemgauer Region – viele sogar vom eigenen Hof. Ob Hirschkeule aus der eigenen Jagd oder Rindersteak und Forellenfilet: Achim Hack begeistert seine Gäste nicht nur in der Küche, sondern auch am Grill mit seiner regional inspirierten, nachhaltigen Heimatküche, für die er seit 2021 den GRÜNEN Michelin Stern hält. Weitere Informationen finden Sie unter www.gutsteinbach.de/ und Bildmaterial haben wir [hier](#) für Sie zusammengestellt.

g

Inhaberin
Heike Götz

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

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München

Conservatorium Hotel Amsterdam: Cocktails, die in Flammen stehen



Feuer, Rauch, Aromen – mitten im kulturellen Herzen Amsterdams, zwischen Van-Gogh-Museum, Rijksmuseum und Vondelpark, finden Feinschmecker in der Taiko Bar des Conservatorium Hotel nicht nur außergewöhnliche Geschmackskompositionen, sondern auch visuelle Highlights. Trotz seiner tiefen Verwurzelung in der niederländischen Historie schlägt die mondäne Taiko Bar als Herzstück des Grandhotels für eine 13.000 Kilometer östlich gelegene Metropole: Als Hommage an das Nachtleben Tokios verwirklicht Bar-Manager Riccardo Augustinus mit außergewöhnlich variationsreichen Kreationen seine kulinarischen Visionen. Ob Rauch und Glasglocke beim „Kare“-Cocktail, in welchem feurig-scharfes Curry auf fruchtigen Apfel und feinen Sake trifft, oder beim Flammen schlagenden Drink „Kazan“, der Genmaicha-Grüntee mit Mango und edlem Tequila Clase Azul Reposado vereint – jedes Glas setzt auf rauchige Dramaturgie. Selbst Feuer speien vermag der Gast bei einem Drink mit ausgesuchter Schärfe: der „Kaisu“ aus Chili-Öl, Meeresalgen und Vodka wird in Austernschalen präsentiert – ein Erlebnis für alle Sinne. Weitere Informationen unter www.conservatoriumhotel.com. Bildmaterial [hier](#).

Ellerman House: Das rauchige Südafrika



Im neu eröffneten Restaurant Curate des legendären Ellerman House in Kapstadt verschmilzt südafrikanische Küche mit kreativer Raffinesse zu einem meisterhaften kulinarischen Erlebnis. Chefkoch Kieran Whyte serviert ein südafrikanisch inspiriertes Menü, dessen Ursprünge und Zubereitungsweisen tief in den Traditionen des Landes verwurzelt sind und vermeintlich vertraute Geschmäcker durch präzises Handwerk und unerwartete Kombinationen neu interpretiert. Ein Highlight: Über Buchenholz heiß geräucherter Snoek – die in Südafrika geschätzte Hechtmakrele – wird mit knusprig frittierten Agwinya-Teigbällchen, feinem Kaviar und süßer Aprikose zu einer überraschenden Komposition, die nicht nur Liebhaber rauchiger Aromen begeistert. Weitere Informationen unter www.ellerman.co.za. Bildmaterial [hier](#).

g

Inhaberin
Heike Götz

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

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München

Lošinj Hotels & Villas: Heilende Dämpfe in der Inhalationsbar



Rauch steht meist für Hitze und Feuer, doch auf der kroatischen Insel Lošinj wird er zur Therapie: sanft, duftend und wohltuend. Bereits im Jahr 1892 etablierte sich Lošinj als Luftkurort, an dem sich Aristokraten und Reisende trafen, um im Kurhaus feinen Meerwassernebel und medizinische Aerosole zu inhalieren. Im Boutique Hotel Alhambra werden diese heilenden Traditionen in der Inhalationsbar des Cube Spa fortgeführt. Inspiriert von über 1.000 heimischen Kräuterarten werden Heilessenzen und ätherische Öle individuell zur Aktivierung der Atemwege zusammengestellt. Ergänzend fördern Signature-Anwendungen wie die „Pine Immunity Massage“ oder „Herbs de Lošinj“ das ganzheitliche Wohlbefinden. Die umliegenden Pinienwälder wirken nachweislich als natürliche Aromatherapie: Als duftende Schattenspender entlang der Küste laden sie zu freiem Durchatmen ein. Weitere Informationen unter www.lošinj-hotels.com und Bildmaterial [hier](#).

andBeyond Chobe under Canvas: Barbecue unter dem Sternenhimmel



Abendessen am Lagerfeuer unter dem atemberaubenden Sternenhimmel der Savanne? Was sich verlockend anhört, wird Realität im idyllisch am Chobe-Fluss im Norden des Chobe-Nationalparks gelegenen andBeyond Chobe Under Canvas. Nach einem erlebnisreichen Tag reich an spektakulären Pirschfahrten und unvergesslicher Begegnungen mit der wilden Tierwelt Afrikas erwartet die Gäste ein unvergessliches Dinner unter freiem Himmel. Begleitet vom Knistern des Lagerfeuers und beim Genuss der frisch über dem offenen Feuer zubereiteten Gerichte tauschen Besucher und Ranger sich über die Wildtier-Sichtungen des Tages aus, bis die Zikaden zum nächtlichen Konzert ansetzen und sich alle ins Zeltdorf zur Nachtruhe begeben. Denn schon frühmorgens lockt die nächste Safari durch die Savanne. Weitere Informationen unter www.andbeyond.com und Bildmaterial [hier](#).

Villa La Massa, Florenz: Sonntags brutzelt und dampft



g

Inhaberin
Heike Götz

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

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München

Was Stefano Ballarino auf die Teller zaubert, ist beim Sonntags-Brunch nicht nur ein Genuss für Gaumen und Nase, sondern auch für die Augen. Die Live-Cooking-Stationen nehmen Gäste mit auf eine kulinarische Reise durch traditionelle toskanische Aromen. Als besonderes Highlight öffnet sich während des zweiten Gangs die Tür zur Küche: Wer möchte, kann Küchenchef Ballarino persönlich über die Schulter schauen – ein seltener Blick hinter die Kulissen, der sowohl Stammgäste aus Florenz als auch Feinschmecker aus aller Welt anzieht. Serviert wird anschließend im stilvollen Ambiente der Medici-Villa inmitten von Zypressen und Olivenbäumen und mit Panoramablick auf den Fluss Arno sowie die Hügellandschaft der Chianti-Region. Wer nach dem Sonntagsfrühstück noch nicht genug von der toskanischen Küche bekommen kann, darf sich auf die Wine Dinner-Reihe freuen, die in den Sommermonaten ausgewählte Weingüter und gehobene Kulinarik zusammenbringt. Serviert wird ein raffiniertes Vier-Gänge-Menü abgestimmt auf sechs verschiedene Chardonnay-Cuvées. Weitere Informationen unter www.villalamassa.com. Bildmaterial gibt es [hier](#).

One&Only Palmilla, Los Cabos: Mesquite und Mezcal im SEARED



Mesquitholz wird seit Jahrhunderten von den indigenen Kulturen der Region zum Veredeln von Fleischspezialitäten genutzt: es verleiht den Gerichten beim Grillen ein markantes, rauchiges Aroma mit leicht erdigen Nuancen. Im SEARED im One&Only Palmilla lebt diese Tradition im Grillrestaurant gut sichtbar weiter. Chef Dario Seco weiß das ölreiche Holz perfekt in Szene zu setzen und zaubert unverwechselbare Gerichte wie Tomahawk, Wagyu oder Porterhouse, deren würzige Aromen auch noch lange nach dem Urlaub in Erinnerung bleiben werden. Als perfekter Begleiter empfiehlt sich zum Steak ein erlesener Mezcal: während sich 55 Tequilas auf der Karte finden, sind es die sieben Mezcals, die Kenner begeistern. Besonders der 'Rey Campero Jabali' ist eine Seltenheit: für diesen Mezcal reift die wildwachsende Jabalí-Agave über 15 Jahre in der Sierra Madre del Sur -Berglandschaft, bis sie in vulkanischen Erdöfen über glühenden Lavasteinen gegart und destilliert wird. Die intensiven Aromen des Mezcal werden im SEARED durch Holzfeuer und Handwerk zum Hochgenuss auf dem Teller und im Glas. Weitere Informationen finden Sie unter www.oneandonlyresorts.com/palmilla. Bildmaterial haben wir hier für Sie zusammengestellt.

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

Vera Forck

Harmatinger Straße 2

D - 81377 München

Phone: +49 (0) 89 552 797 627

vera.forck@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