

KULINARISCHE IDENTITÄTEN BEI RELAIS & CHÂTEAUX



KULINARIK ist ein wesentlicher Bestandteil der Geschichte der Vereinigung Relais & Châteaux, die dieses Jahr ihr 70-jähriges Bestehen feiert. Schon in den Anfängen ging man über die Hotellerie hinaus und Restaurants mit großer kreativer Bandbreite wurden Teil der Vereinigung. Seitdem lautet der Leitsatz von Relais & Châteaux „eine bessere Welt durch Küche und Gastfreundschaft zu schaffen“. Zu den Werten, die diesem Ziel zugrunde liegen, gehören der kreative Ausdruck des Kochs und die Verwendung lokaler Produkte. Die Chefköche von Relais & Châteaux setzen diesen Ansatz überall auf der Welt um, jeder auf seine eigene Weise. Mit diesen gemeinsamen Werten kultiviert jeder von ihnen seine individuelle kulinarische Identität und macht sein Restaurant zu einem einzigartigen Erlebnis. Von Japan bis Portugal und von Neuseeland bis Italien findet man verschiedene kulinarische Künstler und ihre jeweilig einzigartigen Visionen.

01

QUEBEC AUF DEM TELLER

RELAIS & CHÂTEAUX LA TANIÈRE³, Quebec, Kanada

Keine einzige Zutat, die in diese Küche gelangt, wird importiert. François-Emmanuel Nicol, Chefkoch des Relais & Châteaux-Restaurants Tanière³, begrenzt die Auswahl der Produkte auf die direkte geografische Umgebung Quebecs. Gemeinsam mit seiner Crew arbeitet er daran, die weniger bekannten Zutaten der kanadischen Region zu präsentieren. Bei seinen Entdeckungen stützt sich der naturwissenschaftlich interessierte Küchenchef auf den Biologen Fabien Girard. Das Ergebnis ist ein Menü mit sorgfältig ausgewählten Zutaten, darunter Lebensmittel wie Pollen von Nadelbäumen, die das Team im Wald sammelt, und die Schätze lokaler Bauernhöfe (Bergamotte, Wagyu-Rindfleisch, Hirsch aus St-Elzéar). Die Küche und Geschmäcker sind fest in der Region verwurzelt, das betont auch der Ort, den der Chefkoch für die Präsentation gewählt hat: die Gewölbekeller der historischen Gebäude Leber und Charest aus dem Jahr 1686. Früher dienten sie als Lager für Pelzhändler und andere Luxusprodukte. Heute wird in diesem außergewöhnlichen Ambiente fein gespeist.

„In unserer Küche zähmen wir wilde Zutaten und schaffen Erlebnisse für unsere Gäste.“



02

« CHIWI » - CUISINE

RELAIS & CHÂTEAUX WHAREKAUHAU COUNTRY ESTATE, Featherston, Neuseeland

In einer grünen Landschaft mit Blick auf die Palliser Bay in Neuseeland liegt das Relais & Châteaux Wharekauhau Country Estate. Hier hat sich die gebürtige Chilenin und Küchenchefin Norka Mella-Munoz mit einer Vorliebe für das Meer Neuseeland so sehr zu eigen gemacht, dass es für sie zu einer täglichen Inspirationsquelle wurde. Sie beschreibt ihre Küche als „chiwi“, da sie ihre chilenischen Wurzeln mit den lokalen Kiwi-Traditionen verbindet. Meeresfrüchte sind ein wichtiger Bestandteil ihrer Kreationen, allerdings setzt sie sich für einen nachhaltigen und verantwortungsbewussten Umgang mit ihnen ein. Die Köchin arbeitet mit Tauchern zusammen, die Harpunen verwenden und nur die bestellten Mengen fangen. Ihr internationales Team findet innovative Wege, die auf dem 1.200 Hektar großen Anwesen angebauten Zutaten zu verwenden. Dazu gehören Kresse, Wasabi, in Permakultur angebautes Gemüse und Obst aus dem eigenen Obstgarten. Dieser Reichtum an Lebensmitteln sorgt für ein fröhliches und abwechslungsreiches Menü.

„Unsere Küche ist eine moderne Repräsentation unserer Wurzeln, unserer Herkunft, kombiniert mit dem Reichtum dieses Landes. Von der Farm über das Meer bis hin zum Wald, alles befindet sich in unserem Garten, und das macht Wharekauhau so einzigartig.“



03

MYTHOLOGIE ALS INSPIRATION

RELAIS & CHÂTEAUX PEPE VIEIRA — RESTAURANT & HOTEL, Poio, Spanien

Das Relais & Châteaux-Restaurant Pepe Vieira - nicht nur der Name des Anwesens, sondern auch der Spitzname des Küchenchefs - ist mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet und liegt an einem Hang mit Blick auf die Flussmündung von Pontevedra. Hier kocht Xosé T. Cannas kreativ-surrealistische galicische Kreationen, die von der lokalen Mythologie inspiriert sind. Das Konzept der „Null-Meile“, das ihm 2022 einen Grünen Stern einbrachte, findet sich sowohl in der Zutatenliste als auch in seinem konzeptionellen Ansatz wieder, den der Küchenchef mit einem Anthropologen erdachte. Ein Beispiel dafür ist das symbolische, hauptsächlich aus Zwiebeln bestehende Gericht „Las Plañideras de Cangas“. Die Zwiebel ist berüchtigt dafür, einem die Tränen in die Augen zu treiben. Das Gericht ist eine Hommage an die legendären Trauernden des Nachbardorfs Cangas. Die Zutaten, von denen viele in der Region beheimatet sind, werden hauptsächlich im Gemüsegarten des Restaurants oder in kleinen galicischen Familienbetrieben angebaut. Der Chefkoch nennt sie „linear“, da sie entlang der Küste zwischen Land und Meer angebaut werden und die Geschichte der Menschen hier erzählen.

„Ich bin nur der Vermittler zwischen der Realität und außergewöhnlichen Geschichten auf dem Teller.“



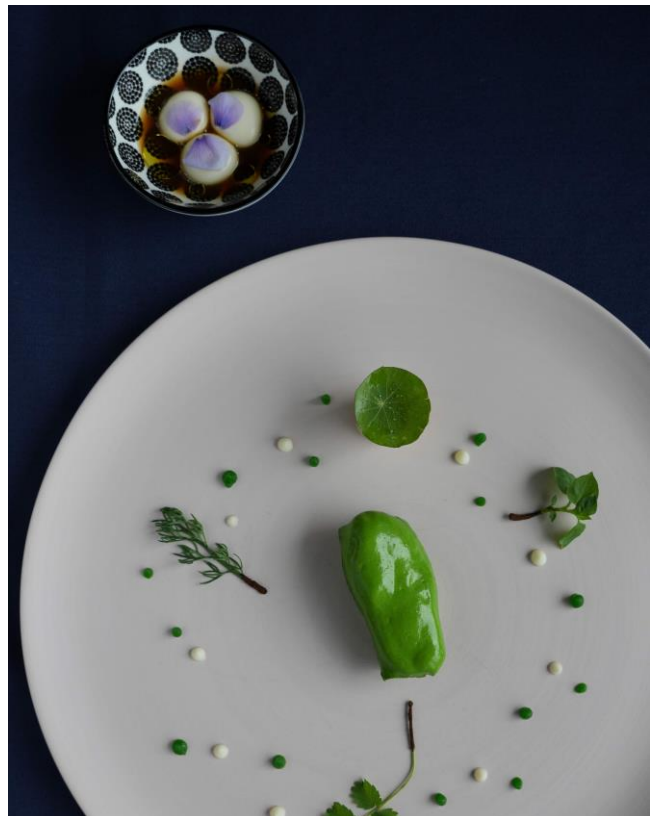
04

DER GESCHMACK DER BERGE

RELAIS & CHÂTEAUX TERRA — THE MAGIC PLACE, Sarentino, Italien

Barfuß durch die Felder laufen und im Wald zwischen den Tannenzapfen spielen: das sind die Erinnerungen, die die Vision der Gastfreundschaft des Geschwisterpaares Heinrich und Gisela Schneider bis heute prägen. Das Relais & Châteaux Terra The Magic Place in den Südtiroler Bergen, mit einem atemberaubenden Blick auf die Dolomiten, ist ihr Lebenswerk. Ihre Eltern bauten den Familienbetrieb 1975 auf, heute bewirten Heinrich und Gisela hier Gäste aus aller Welt und vermitteln täglich die Freuden des Lebens auf einem Berggipfel. Während Gisela ihrer Leidenschaft für Wein nachgeht, entwickelt Heinrich die von seiner Mutter überlieferten Kochkünste weiter, wobei er Wildpflanzen und Kräutern den Vorrang lässt. Der Autodidakt lässt sich von der Natur inspirieren, in der er schon als Kind gespielt hat. In seiner Küche verbindet er gesammelte Zutaten (Wildkräuter, Pilze, Beeren) mit der Ernte kleiner lokaler Bauernhöfe. Sein Engagement wurde 2008 mit einem ersten und 2017 mit einem zweiten Michelin-Stern ausgezeichnet, 2023 folgt der Grüne Stern als Anerkennung für den nachhaltigen Ansatz des Hauses.

„Lange bevor die Küche Nordeuropas die Haute Cuisine beeinflusste, interessierte ich mich für die Kräuter, die rund um das Haus wachsen. Für mich ist das Pflücken von Kräutern nicht nur ein Job, sondern auch eine Notwendigkeit und eine Inspiration für meine Küche im Terra.“



05

EINE MALERIN IN DER KÜCHE

RELAIS & CHÂTEAUX RESTAURANT DA VINCI, Maasbracht, Niederlande

In diesem Restaurant mit Blick auf die Maas ist Margo Reuten - die einzige Frau, die ein Sternerestaurant in den Niederlanden leitet - die Kapitänin ihres eigenen Schiffes. Es heißt „Da Vinci“, zu Ehren von Leonardo da Vinci, den sie für seine Vielseitigkeit bewundert. Diese Eigenschaft hält sie auch in der Küche für unerlässlich. Französisch angehauchte Kreationen werden hier mit Zutaten aus der Region zubereitet, unter anderem mit Fleisch von der Farm ihres Vaters in Maasbracht. Die Einrichtung des ehemaligen Schifffahrtsmuseums wird durch die farbenfrohen Bilder der Köchin, die auch autodidaktische Malerin ist, neu gestaltet. Doch sie bringt ihre künstlerische, farbenfrohe Note nicht nur an die Wände, auch die Gerichte sind eine ästhetische Leistung, die gerne mit Blumen dekoriert werden.

„Mein Ziel ist es, jeden Tag in meinem kreativen Prozess zu wachsen. Meine Inspiration kommt aus allen möglichen Dingen um mich herum.“



06

EINE HOMMAGE AN ECUADOR

RELAIS & CHÂTEAUX CASA GANGOTENA, Quito, Ecuador

Das Relais & Châteaux Casa Gangotena im historischen Zentrum Quitos findet man in der ehemaligen Privatvilla einer der berühmtesten Familien der Stadt. Der Küchenchef José Tamayo kocht eine moderne Vision der ecuadorianischen Küche, in der die Zutaten und Traditionen des Landes respektiert und sie gleichzeitig auf eine neue Art und Weise interpretiert werden. Das Gericht „*Galápagos brujo*“ zum Beispiel ist das Ergebnis monatelanger Versuche, die Haut des Fisches, der vom Inselarchipel stammt, möglichst knusprig zu bekommen. Unterdessen zeugt die Kaffee-Kakao-Honig-Sauce des Gerichts von Tamayos Mission, die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren, da er hierfür Kaffeesatz verwendet. Das Menü „*Fiesta*“ ist eine sensorische Reise durch sechs traditionelle Feste der Anden. Eine ganz besondere Art und Weise, den Geist Ecuadors in all seiner Fülle zu schmecken und kennenzulernen.

„Das Konzept hinter unserem Restaurant heißt 'Cocina Mestiza'. Unsere Küche ist eine Hommage an die Zutaten, die in unserem artenreichen Land wachsen und gedeihen und in den Gebirgsketten, üppigen Amazonas-Regenwäldern, reichen Pazifikgewässern und Galápagos-Inseln zu Hause sind. Mit Respekt, Wissen und kulinarischem Enthusiasmus heben wir die Zutaten und Aromen unseres Landes hervor und verwandeln sie in ein kulinarisches Erlebnis, das sowohl zeitgenössisch als auch avantgardistisch ist: eine Geschichte aus Tradition und Moderne.“



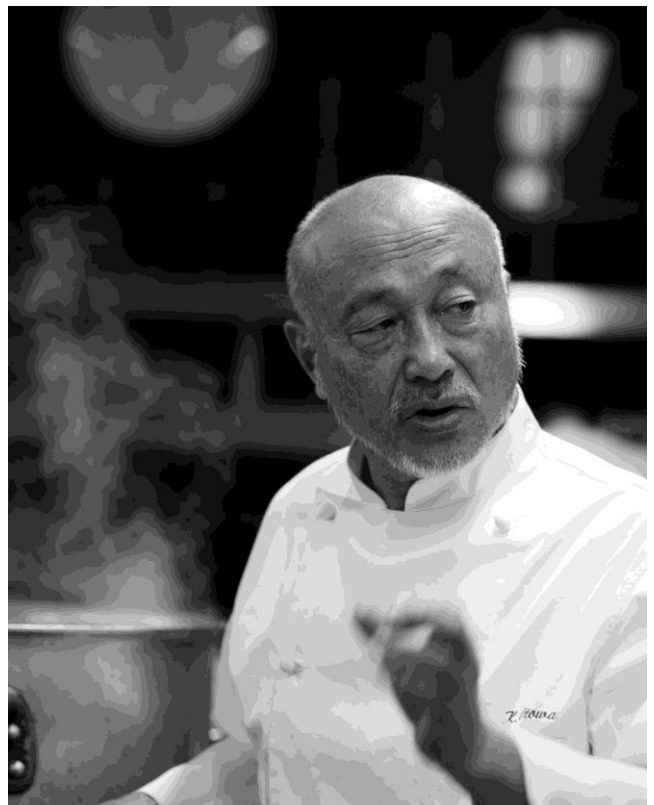
07

EINE JAPANISCH-FRANZÖSISCHE SYMPHONIE

RELAIS & CHÂTEAUX OTOWA RESTAURANT, Utsunomiya, Japan

Kazunori Otowa gehört zur ersten Generation internationaler Köche, die in den 1970er Jahren nach Frankreich kamen, um hier die landestypischen Techniken zu erlernen. Als erster Japaner kochte er an der Seite von Alain Chapel, bevor er sich unter anderem der Brigade von Michel Guérard anschloss. Zehn Jahre später kehrte Otowa in seine Heimatstadt Utsunomiya nördlich von Tokio zurück, wo er 1981 sein erstes Restaurant eröffnete und 2007 ein weiteres Projekt ins Leben rief. In Japan wird er als „Patriarch der französischen Küche“ bezeichnet, allerdings bereitet er keine französischen Gerichte zu. Nur die Techniken sind französisch, aber alle Zutaten sind japanisch. Die Abalone-Pastete, eines der beliebtesten Gerichte des Restaurants, ist ein perfektes Beispiel für diese Anpassung an die lokale Esskultur und wird in einer traditionellen Dashi-Brühe gekocht. Die Familie Otowa - fast alle leitenden Positionen sind mit Familienmitgliedern besetzt - ist bestrebt, eine enge Verbindung zum Land, seinen Bauern und seinen Traditionen zu pflegen.

„Ich war schon immer ein Koch, aber jetzt, wo ich meine Kinder und mein Team an meiner Seite habe, bin ich mehr ein Dirigent, der eine Symphonie durch saisonale Küche und herzlichen Service schafft, damit sich unsere Gäste 'wie zu Hause' fühlen.“



08

GRENZENLOSER GESCHMACK

RELAIS & CHÂTEAUX CANLIS, Seattle, Washington, USA

Das Relais & Châteaux Canlis, eine familiengeführte Institution in Seattle mit Blick auf den Lake Union, hat seit 2021 ein neues Gesicht in der Küche: Chefköchin Aisha Ibrahim. Sie ist die erste Frau in der Geschichte des Hauses in dieser Position. Die Küche der gebürtigen Philippinerin spiegelt ihre persönliche Geschichte wider: multikulturell und grenzenlos. Stark beeinflusst von Japan und den Philippinen, bringt sie frischen Wind in die Küche des pazifischen Nordwestens. Sie serviert zu jeder Mahlzeit Reis, wie es in ihrer Heimat Brauch ist, aber auch die Rezepte ihrer Mutter sind Teil ihres kulinarischen Repertoires. Sie engagiert sich für weniger Abfall in der Küche und liebt authentische Surf- and Turf-Gerichte.

„Die zeitgenössische amerikanische Küche im Canlis entwickelt sich immer weiter und spiegelt die aktuelle Jahreszeit im pazifischen Nordwesten wider. Außerdem hat sie Einflüsse aus Kocherfahrungen, die meine Karriere stark beeinflusst haben und bezieht meine persönliche Geschichte des Aufwachsens als philippinische Amerikanerin mit ein.“



09

EIN BESONDERER FANG

RELAIS & CHÂTEAUX LA MARINE, Noirmoutier-en-l'Île, Frankreich

Alexandre und Céline Couillon haben ihren Anker an der Spitze der Insel Noirmoutier geworfen, wo das Land endet, und das Meer beginnt. Von den Fenstern ihres Relais & Châteaux-Restaurants La Marine aus können die Gäste die Fischerboote bewundern, die das Restaurant täglich mit frischem Fang versorgen. Chefkoch Alexandre wurde 2023 mit einem dritten Stern sowie einem grünen Stern ausgezeichnet und ist bekannt für seine meisterhaften Kreationen aus Meeresfrüchten. Er ist außerdem einer der ersten französischen Köche, der die japanische Kunst des Ikejime praktizieren, eine Art der Schlachtung, die kein Stress und keine Schmerzen bereitet und die es ermöglicht, dass das Fischfleisch besonders zart bleibt. Obwohl er vor allem für seine Meeresfrüchte bekannt ist, tritt er seit 2016 in die Fußstapfen seines Großvaters als, wie die Einheimischen sagen, „marin-patate“, was bedeutet, dass er nicht nur fischt, sondern auch einen Gemüsegarten anbaut. Auf dem Feld neben seinem Restaurant, das sich über 3.500 Quadratmeter erstreckt, bauen Alexandre Couillon und sein Team mehr als 80% des Gemüses an, das er serviert.

„In meiner Küche bringe ich den Gemüsegarten und das mehr Meer zusammen.“



10

EINE KULINARISCHE FEIER INDIENS

RELAIS & CHÂTEAUX MASQUE, Mumbai, Indien

Varun Totlani kann mit Stolz behaupten, das Konzept des Degustationsmenüs nach Indien gebracht zu haben. Er studierte in den Vereinigten Staaten, bevor er in sein Heimatland zurückkehrte. Sein Ansatz fokussiert sich auf die Zutaten und zelebriert die Vielfalt der kulinarischen indischen Traditionen. Um diese am besten zum Ausdruck zu bringen und wenig bekannte Produkte und Techniken zu finden, reist der Chefkoch mit seiner Crew durch ganz Indien. In der Kombination aus Tradition und Moderne interpretiert er diese dann in seiner Küche als Klassiker neu und räumt den Marinaden und Fermentationen, zwei zentrale Themen der indischen Küche, einen Ehrenplatz ein. Zum Beispiel bereitet er eine neue Version des fermentierten Getränks aus dem zentralen Norden Indiens zu, das „kanji“ genannt wird. In seiner Version, die traditionell mit Karotten, Senfkörnern und Gewürzen zubereitet wird, kommen unerwartete Zutaten wie Seesterne und Tintenfische zum Einsatz.

„Im Grunde genommen ist Masque eine Feier Indiens: des Essens, der Kultur und seiner Vielfalt - genau die Dinge, die es einem Ort wie Masque ermöglichen, zu existieren.“



ÜBER RELAIS & CHÂTEAUX

RELAIS & CHÂTEAUX, 1954 gegründet, ist eine Vereinigung von weltweit 580 einzigartigen Hotels und Restaurants, die von unabhängigen Eigentümern, häufig Familien, geführt werden, welche die Leidenschaft für ihre Tätigkeit teilen und denen es ein besonderes Anliegen ist, dauerhafte Beziehungen zu ihren Gästen aufzubauen und zu pflegen.

www.relaischateaux.com

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

#relaischateaux

#deliciousjourneys

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 bei der UNESCO vorgestellt.

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