

Zeit für Dankbarkeit segara präsentiert neun Herbstziele, die uns die Schönheit des Augenblicks spüren lassen

München, 31. Juli 2025 – Wenn die Tage kürzer werden und ein wohliger Duft nach Zimtschnecken und schillerndes Laub die Welt in warme Farben hüllt, wächst der Wunsch, bewusster zu leben – und dankbar zu sein: Für besondere Augenblicke, für Ruhe und Zeit mit der Familie, aber auch für einen gedeckten Tisch und Nächstenliebe. Diese neun Ziele schenken genau das: Orte voller Genuss, Herzlichkeit und Verbundenheit...

1. Villa La Massa: Trüffelsuche und Herbstspaziergänge in der Toskana
2. SIRO Boka Place: Auszeit für Körper & Immunsystem
3. COMO Le Montrachet: Weinlese in der Spitzenlage
4. Losinj Hotels & Villas: Olivenernte auf der Island of Vitality
5. Relais & Châteaux Meneghetti Wine Hotel & Winery: Die Sonne Istriens im Glas
6. One&Only Cape Town: Von der Kunst des Genießens
7. Ellerman House: Hauseigener Gin mit Blick auf Buckelwale
8. COMO Castello Del Nero: Olivenöl, Trüffel und Wein aus dem Chianti-Delta
9. Arosa: Stille Dankbarkeit auf leisen Pfoten

Villa La Massa: Trüffelsuche und Herbstspaziergänge in der Toskana



Eingebettet in die sanften Hügel des Chianti, nur wenige Kilometer von Florenz entfernt, liegt die Villa La Massa, umgeben von zehn Hektar Zitronenbäumen und Olivenhainen. Besonders im Herbst inspiriert die weitläufige Parkanlage der Villa, mit ihrem prächtigen Iris-Garten und dem Panoramablick auf den Fluss Arno zu langen Spaziergängen im goldenen Licht. Ein Highlight ist die Suche nach den kostbaren schwarzen und weißen Trüffeln auf dem historischen Landgut Cusona bei San Gimignano, das zum Besitz der florentinischen Adelsfamilie Guicciardini Strozzi gehört. Unter fachkundiger Anleitung und mit ausgebildeten Hunden können Gäste den „König der Trüffel“ in den 530 Hektar großen privaten Wäldern entdecken. Wer in eine jahrhundertealte Tradition eintauchen möchte, sollte die Olivenernte Anfang November nicht verpassen. Begleitet vom Duft der dritten Jahreszeit erlernen die Teilnehmer die traditionellen Erntehandgriffe und nehmen nach einer leichten Mahlzeit an einer Führung durch die Ölmühle teil. Nach einem erlebnisreichen Tag lockt das Restaurant Il Verrocchio mit herbstlichen Gerichten wie Pancotto, einer sämigen Brotsuppe mit Pecorino, Scampi und Miesmuscheln, oder Ravioli gefüllt mit Ente, geröstetem Lauch und Pinienkernen. Weitere Informationen unter www.villalamassa.com und Bildmaterial haben wir [hier](#) für Sie zusammengestellt.



Inhaberin
Heike Götz

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

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München

SIRO Boka Place: Auszeit für Körper & Immunsystem



Das Lifestyle-Hotel SIRO Boka Place in Montenegro bietet optimale Bedingungen für alle, die auch im Herbst aktiv bleiben und gezielt ihr Immunsystem stärken möchten. Bei mildem Klima, entspannter Atmosphäre und einem umfassenden Angebot an Fitness-, Ernährungs- und Erholungsmöglichkeiten steht der Herbst ganz im Zeichen von Prävention und Wohlbefinden. Die Küche kombiniert fein abgestimmte mediterrane Spezialitäten mit Balkan-Köstlichkeiten. Ergänzt wird das Angebot durch nährstoffreiche Säfte, wie den Immun Booster mit Karotte sowie frischen Ingwer oder den Detox Cleanse mit Roter Beete, Gurke, Ingwer und Kurkumawurzel an der SIRO Refuel Bar. Für aktive Erholung sorgen individuell abgestimmte Fitness- und Wellness-Angebote – von regenerierenden Massagen über Kältetherapie bis hin zu Atemtechniken zur Stärkung des Immunsystems. Ein besonderes Highlight in der goldenen Jahreszeit: der Rooftop-Pool mit Panoramablick über die Bucht. Weitere Informationen finden Sie unter www.sirohotels.com/montenegro/boka-place und Bildmaterial haben wir [hier](#) für Sie zusammengestellt.

COMO Le Montrachet, Frankreich: Weinlese in der Spitzenlage



Im COMO Le Montrachet dreht sich alles um französische Lebensart, Design, und natürlich Genuss. Eingebettet in 17 Grand Cru Weinberge liegt das herrschaftliche Anwesen mit drei denkmalgeschützten Gebäuden aus dem Jahr 1842 im Herzen des legendären Weinbauerndorfs Puligny-Montrachet. Die nur 30 individuell gestalteten Zimmer und Suiten des Boutique-Hotels locken mit einer stilvollen Verbindung aus traditionell französischem Flair und zeitgenössischem Design. Besonders herrlich zeigt sich das Burgund im Herbst und Spätherbst, wenn die Ernte- und Weinlesezeit im Gang und die Region in bunte Herbstfarben getaucht ist. Gemeinsam mit Chefkoch Romain Versino werden im Zentrum von Beaune beim Wochenmarkt Zutaten eingekauft, die er im Anschluss in seiner Küche vor Augen der Gäste in ein traditionelles Vier-Gänge-Menü der Côte de Beaune Region verwandelt. Bei einer geführten Wanderung durch die Weinberge bekommt „Genusswandern“ eine neue Bedeutung: Wanderer entdecken die schönsten Weingüter der Region, genießen exklusive Weinproben und erhalten Einblick in die Weinlese „vendanges“, die hier im September und Oktober stattfindet. Denn genau in dieser Gegend, der von Weinliebhabern hoch geschätzten „Bourgogne“, werden die Trauben für die weltweit begehrten Spitzenweine geerntet. Weitere Informationen finden Sie unter www.comohotels.com und Bildmaterial haben wir [hier](#) für Sie zusammengestellt.



Inhaberin
Heike Götz

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

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München

Lošinj Hotels & Villas: Olivenernte auf der Island of Vitality



Mit mehr als 300 Sonnentagen gilt die kroatische Insel Lošinj, Teil des Insel-Archipels der Kvarnerbucht, als einer der sonnenreichsten Orte Europas. Das Boutique-Hotel Alhambra und das Design-Hotel Bellevue bieten sich als perfektes Hideaway an, um trüben Herbsttagen zu entkommen. Im Oktober beginnt auf der kleinen Insel die Zeit der Olivenernte und viele Familienbetriebe geben Einblicke in ihre Arbeit: Hier schlüpfen Gäste selbst in die Rolle der Olivenbauern. Vom Erlernen der traditionellen Erntetechnik über die Herstellung des frisch gepressten Öls in der hauseigenen Mühle, kann die Produktion bis zur ersten Verkostung miterlebt werden. Ein Erlebnis für alle Sinne, denn wer mit einem Erntekorb in den Händen durch die silbrig schimmernden Olivenhaine streift, spürt bald eine milde Brise auf der Haut – durchzogen vom Duft wilder Kräuter, Meeres aerosolen und ätherischen Ölen der Pinienwälder. Aufgrund dieses spezifischen Mikroklimas wurde Lošinj im 19. Jahrhundert zum Luftkurort der Habsburger erklärt. Heute können Besucher der „Island of Vitality“ die heilende Kraft der Natur nicht nur auf den Olivenhainen erleben, sondern auch in den Spa-Bereichen der Lošinj Hotels & Villas: So beginnt jede Behandlung im Cube Spa Alhambra an der Inhalationsbar, wo man tief durchatmet – und die heilenden Wirkstoffe des mediterranen Klimas ganz bewusst aufnimmt. Weitere Informationen finden Sie unter www.losinj-hotels.com und Bildmaterial haben wir [hier](#) für Sie zusammengestellt.

Relais & Châteaux Meneghetti Wine Hotel & Winery: Die Sonne Istriens im Glas



Zwischen Rovinj und Pula versteckt hinter Olivenhainen und Weinreben finden wahre Genießer ein kleines Juwel der istrischen Genüsse – das Relais & Châteaux Meneghetti Wine Hotel & Winery. Sobald man in die Zypressenallee einbiegt und die Tore des alten Landguts passiert, ist die Entschleunigung und Gelassenheit des Ortes spürbar. Im Herbst kommt diese Stimmung besonders zum Tragen, wenn die Reben des dazugehörigen Weinguts abgeerntet werden und die letzten warmen Sonnenstrahlen auf die Steinterrasse fallen. Als Gast kann man sich bei verschiedenen Tastings durch die Vielfalt der Meneghetti Weine probieren, das Weingut besichtigen und mit einer guten Flasche, zum Beispiel des Blanc de Blancs, für zuhause den Urlaub verlängern. Auch hauseigenes Olivenöl kann verkostet werden und ein Besuch im Gourmetrestaurant bei Küchenchef Ante Miletic ist ein Highlight für die Geschmacksknospen. Der Chefkoch definiert die istrische Küche mit biologischen, saisonalen Zutaten neu, die alle in einem Umkreis von circa 50 Kilometern produziert werden. Weitere Informationen finden Sie unter www.relaischateaux.com/meneghetti-wine-hotel und Bildmaterial haben wir [hier](#) für Sie zusammengestellt.



Inhaberin
Heike Götz

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

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München

One&Only Cape Town: Von der Kunst des Genießens



„Wer den Schatten des Baumes genießt, soll an den denken, der ihn gepflanzt hat.“, so besagt es ein afrikanisches Sprichwort. Wo ließe sich Dankbarkeit für die Gaben des Jahres besser feiern als am Kap der Guten Hoffnung? Wenn Luvo Ntezo, Head Sommelier im One&Only Cape Town von der Weinkollektion des Hauses erzählt, sind es Geschichten vom Rhythmus der Jahreszeiten und von der Kunst, jeden Moment bewusst zu genießen. Über 700 Etiketten zählt das „Wine Loft“. Für die korrekte Handhabung der über 5.000 Flaschen sowie das Wine Pairing sorgt Luvo Ntezo bereits seit 2011. Seine Kindheit verbrachte er in einem Township, heute ist er eine echte Bekanntheit in der südafrikanischen Weinindustrie. Er setzt sich für die Förderung junger Weine, aber auch aufstrebender Winzer ein. In Ntezos Wine-Appreciation-Kursen kommen die Früchte seiner Arbeit zur Geltung: Wertschätzung für das Leben der Reben aber auch für seine eigenen Wurzeln. Die Verbundenheit mit der heimischen Natur und die Hommage an das südafrikanische Erbe spiegeln sich nicht nur in Ntezos Erzählungen wider, sondern in jedem Detail dieses urbanen Luxusrefugiums. Warme Erdtöne, handgefertigte Möbel, Mud-Cloth-Muster und Werke lokaler Künstler lassen hier afrikanische Handwerkskunst und kulturelle Identität in modernem Glanz erstrahlen. Weitere Informationen finden Sie unter www.oneandonlyresorts.com/cape-town und Bildmaterial haben wir [hier](#) für Sie zusammengestellt.

Ellerman House: Hauseigener Gin mit Blick auf Buckelwale



Wenn sich in Europa die Blätter färben, beginnt am Kap der Frühling und die wilden Kräuter im Garten des Ellerman House stehen in voller Blüte. Buchu, Löwenohren, Pelargonien und der würzige Konfettibusch gedeihen auf den terrassierten Hängen im Nobelviertel „Bantry Bay“ hoch über dem Atlantik und füllen die klare Luft mit frischen Aromen. Dieser endemische Garten ist nicht nur ein Fest für die Sinne, sondern auch Inspirationsquelle für ein exklusives Genusserlebnis: Jeden Donnerstagabend laden die Gastgeber zur Gin-Masterclass. Gemeinsam mit Experten der Edeldestillerie Inverroche entdecken Gäste die Vielfalt der Fynbos-Botanicals, und kreieren mit eigener Rezeptur ihr ganz persönliches Destillat. Der hauseigene „Botany Bay Gin“, hergestellt mit Kräutern aus dem Garten des Ellerman House, dient dabei als aromatischer Leitfaden: Er wird im Anschluss gemeinsam verkostet, begleitet von Köstlichkeiten aus dem neu eröffneten Fine-Dining-Restaurant CURATE. Küchenchef Kieran Whyte interpretiert dort die Aromen des Gartens in Gerichten wie „Smoked Braai Karoo Lamb“ oder „Garden Rooibos Cured Trout“. So lässt man den Tag entspannt auf der Terrasse ausklingen – mit einem Glas Gin in der Hand, dem Blick auf den Atlantik und mit etwas Glück auf vorbeiziehende Buckelwale, denn zwischen August und November ist die beste Zeit, um das beeindruckende Naturschauspiel zu erleben. Weitere



Inhaberin
Heike Götz

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

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München

Informationen finden Sie unter www.ellerman.co.za und Bildmaterial haben wir [hier](#) für Sie zusammengestellt.

COMO Castello Del Nero: Olivenöl, Trüffel und Wein aus dem Chianti-Delta



Das toskanische Schlossgut, in dem sich das COMO Castello del Nero befindet, liegt eingebettet in die sanften Hügel des Chianti mit Blick auf endlose Wälder und Felder – diese bieten aber nicht nur einen wunderbaren Ausblick von der Terrasse, sondern verstecken auch die kulinarischen Schätze der Gegend, die im Castello del Nero zu italienischen Klassikern mit modernem Twist verarbeitet werden. Wer sich selbst auf die Suche danach machen möchte, findet im Herbst die besten Voraussetzungen, denn Herbst ist bekanntermaßen Erntezeit. Ein Highlight für Feinschmecker ist die Trüffelsuche in den Wäldern rund um das Castello mit einem Experten für den wertvollen Pilz und – noch wichtiger – seinem Lagotto Romagnolo, eine Hunderasse, die traditionell zur Trüffelsuche eingesetzt wird. Zurück im Hotel verwendet Chefkoch Giovanni Luca Di Pirro die Kostbarkeiten dann für ein Vier-Gang-Menü, das im Sternerestaurant La Torre serviert wird. Besonders gut passen die frisch gehobelten Trüffel zu handgemachter Pasta oder Fleischgerichten. Wer lieber über, statt unter der Erde auf die Suche nach den Schätzen der Toskana geht, kann Olivenbauer Matteo, dessen Familie die Olivenhügel um das COMO Castello del Nero seit fünf Generationen bewirtschaftet, bei der Ernte unter die Arme greifen. Die schmackhaften Toskana-Oliven werden zu Olivenöl verarbeitet, das ebenfalls in der Hotelküche verwendet oder direkt beim Tasting verkostet wird – oder das für „La Dolce Vita“ in der heimischen Küche von Hotelgästen erworben werden kann. Weitere Informationen finden Sie unter www.comohotels.com und Bildmaterial haben wir [hier](#) für Sie zusammengestellt.

Arosa: Stille Dankbarkeit auf leisen Pfoten



In Arosa zeigt sich Dankbarkeit in pelziger Form: Nur zwei Stunden vom Bodensee entfernt erstreckt sich ein Wohlfühlort sowohl für Mensch als auch die tierischen Bewohner des Bergdorfs. Im Arosa Bärenland, dem schweizweit höchstgelegenen Bärenschutzzentrum, leben aktuell die vier Braunbären und gleichzeitig Geschwisterpaare Sam und Jamila, Amelia und Meimo auf 2,8 Hektar Grünfläche. Ursprünglich aus schlechter Haltung stammend und mit Hilfe der Tierschutzorganisation Vier Pfoten gerettet, erfreuen sich die braunen Riesen nun an jeder Menge Platz zum Herumtollen und Höhlen zum Verstecken, während Besucher von hochschwebenden Hängebrücken aus einer respektvollen Nähe zusehen. Nur wenige Höhenmeter tiefer kommen Wanderer auf Themenwegen wie dem Eichhörnliweg kleinen Waldbewohnern ganz nahe, die ihre direkte Dankbarkeit über eine einheimische Walnuss zeigen. Wer still hält, dem fressen Eichhörnchen und Vögel direkt aus der Hand. Ein Blick,

g

Inhaberin
Heike Götz

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

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München

ein Klettern auf den Schuh, ein leises Rascheln – ihre Neugier wirkt wie ein stummes „Danke“ an all jene, die diesen Ort mit Respekt betreten. Weitere Informationen finden Sie unter [arosa.swiss](#) und 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

Dorina Schreiber

Harmatinger Straße 2

D - 81377 München

Phone: +49 (0) 89 552 797 60

dorina@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