

VIERZEHN NEUE HÄUSER BEREICHERN DIE KOLLEKTION VON RELAIS & CHÂTEAUX



Fotos

RELAIS & CHÂTEAUX FREUT SICH SEHR, 14 NEUE MITGLIEDER WILLKOMMEN ZU HEIßEN, die alle eine Leidenschaft für Authentizität und lokale Kultur teilen. In diesem Jahr sind insgesamt 34 Häuser der Relais & Châteaux Familie beigetreten.

"Unsere Vereinigung setzt sich für Nachhaltigkeit ein, indem sie durch Kulinarik und Gastfreundschaft zu einer respektvolleren, solidarischeren Welt im Einklang mit allem Leben auf der Erde beiträgt.

Es ist mir eine Ehre, diese 14 neuen Mitglieder bei Relais & Châteaux willkommen zu heißen. Sie teilen dieselben Werte wie wir, mit einer gemeinsamen Leidenschaft für das Schöne und das Gute."

Laurent Gardinier, Präsident von Relais & Châteaux

01

RELAIS & CHÂTEAUX AUBERGE DU PONT DE COLLONGES – PAUL BOCUSE, Lyon, Frankreich

2 Michelin-Sterne 2025

80 Plätze, ab 230 €

Weinbegleitung 290 € pro Person

Paul Bocuse, von vielen als „Papst der französischen Küche“ betrachtet, hat nicht nur ein lebendiges Erbe, geprägt von Tradition, handwerklichem Können und Inspiration sondern auch ein außergewöhnliches Haus, das Relais & Châteaux Auberge du Pont de Collonges, hinterlassen. Hinter seiner ikonischen grünen Fassade mit roten Fensterläden verbirgt sich weit mehr als nur ein Restaurant: Es ist ein Ort, an dem eine wahre Herzensküche zelebriert wird. Im großen Speisesaal mit seinem charakteristischen Fliesenboden, den mit Gemälden geschmückten Wänden und den makellos gedeckten Tischen, wird jeder Gast stets mit Respekt und Herzlichkeit empfangen. Auberge du Pont de Collonges, das kürzlich sein 100-jähriges Bestehen feierte, wird weiterhin von der Familie Bocuse geführt. Die legendären Signature Dishes von Monsieur Paul treten hier in einen Dialog mit neuen Gerichten von den Küchenchefs Gilles Reinhardt und Olivier Couvin. Beide sind Träger des Titels Meilleur Ouvrier de France, der höchsten handwerklichen Auszeichnung Frankreichs und dem Haus seit über 30 Jahren treu verbunden. Gemeinsam mit Chef Pâtissier Benoît Charvet, Weltmeister der gefrorenen Desserts, schreiben sie die Geschichte des Hauses fort. Um dieses einzigartige kulinarische Erlebnis zu vollenden, steht ein herausragender Weinkeller mit 35.000 Flaschen und 2.300 Positionen für Liebhaber großer Weine bereit. Ob in der Küche, im Service oder beim Wein – das gesamte Team erbringt täglich eine Meisterleistung, um das Restaurant Paul Bocuse fest in der Zukunft zu verankern.



02

RELAIS & CHÂTEAUX CASA DE CHÁ DA BOA NOVA, Leça da Palmeira, Portugal

2 Michelin-Sterne 2025

30 Plätze, ab 140 €

Weinbegleitung ab 135 € pro Person

Das futuristische Gebäude, das in den 1960er-Jahren von Álvaro Siza Vieira – einem bedeutenden Vertreter der zeitgenössischen Architektur – entworfen wurde, kombiniert weißen Beton, dunkles Holz und spitze Winkel und hat dem Bauwerk den Status eines Nationaldenkmals in Portugal eingebracht. Doch nicht nur die Architektur macht das Relais & Châteaux Casa de Chá da Boa Nova zu etwas Besonderem – die zweite außergewöhnliche Facette ist die Küche des Küchenchefduos Rui Paula und Catarina Correia. Nördlich von Porto bietet dieses auf einem Felsen mit Blick auf die sich brechenden Wellen des Ozeans erbaute Haus eine unerschöpfliche Inspirationsquellen für die beiden Küchenchefs. „Wir kreieren eine ethno-emotionale Küche, ohne geografische Grenzen und frei in ihren Einflüssen, zugleich jedoch tief in unseren kulturellen Wurzeln verankert“, erklären sie. „Das Wesentliche ist, den authentischen Geschmack des Produkts zu bewahren.“ Das Menü ist eine Hommage an den portugiesischen Dichter Luís Vaz de Camões und entfaltet sich in einer Abfolge von 6, 12 oder 21 Gängen, sogenannten Cantos („Gesänge“), die die Qualität der Meeresprodukte und der lokalen Aromen hervorheben. So verbinden sich Meeresfrüchte mit Mais, Oktopus mit süßer Gurke, rote Garnele mit Brokkoli und Kaffir-Limette, Meerbarbe mit Spargel und Petersfisch mit Endivien. Die kreative und großzügige Karte ist eine Ode an die Natur, ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen. Die Weinkarte mit 452 Positionen überwiegend portugiesischer Herkunft, rundet das kulinarische Erlebnis perfekt ab und bringt jedes Gericht des Casa de Chá da Boa Nova vollendet zur Geltung.



03

RELAIS & CHÂTEAUX RESTAURANT PEARL MORISSETTE, Jordan Station, Kanada

2 Michelin-Sterne und 1 Grüner Stern 2024

55 Plätze, ab 130 €

Weinbegleitung ab 60 € pro Person

Auf den ersten Blick erinnert das Relais & Châteaux Restaurant Pearl Morissette, das auf einem 17 Hektar großen Landgut errichtet wurde, eher an eine traditionelle nordamerikanische Scheune als an ein Sterne-Restaurant. Doch dieses große Gebäude aus dunklem Holz, unweit der Ufer des Ontariosees und der Niagarafälle, hat sich rasch zu einer der führenden Adressen der kanadischen Spitzengastronomie entwickelt. Seinen Erfolg verdankt es dem Bestreben der beiden Küchenchefs Eric Robertson und Daniel Hadida, das Beste aus den Erzeugnissen ihres eigenen Landguts zu machen. Dazu gehören eine Farm, ein Gemüsegarten, ein Obstgarten, eine Bäckerei und ein Weinkeller. Hier entstehen Weine aus den eigenen Reben sowie aus biodynamisch bewirtschafteten Weinbergen der Niagara-Region. Im Restaurant Pearl Morissette werden Gerichte serviert, die vollständig auf lokalen Zutaten basieren und aus nachhaltiger, kleinteiliger Landwirtschaft stammen. „Die Aromen entstehen auf den Feldern, und werden dann in der Küche interpretiert“, sagt Eric Robertson. Diese Interpretation ist Ausdruck handwerklichen Könnens und kreativer Inspiration, stets im Dienst des Produkts und im Einklang mit den Jahreszeiten. Die lichtdurchflutete, rustikal-elegante Atmosphäre des großen Speisesaals bietet den Gerichten und ihrer Geschmacksvielfalt die perfekte Bühne.



04

RELAIS & CHÂTEAUX THE TORRIDON, Torridon, Schottland

18 Zimmer (davon 3 Suiten) – ab 530 € pro Übernachtung
 1887 Restaurant, Gourmetküche vom Feld auf den Teller
 Bo & Muc, Brasserie mit regionaler Küche

Auf einem 23 Hektar großen Anwesen am tiefblauen Ufer des Loch Torridon gelegen, verkörpert das aus roten Backsteinen erbaute viktorianische Herrenhaus mit markantem runden Uhrenturm den Inbegriff eines schottischen Schlosses. Von einem Wald aus schottischen Kiefern umgeben, diente es einst Earl William King Noel als Jagdschloss. Heute öffnen sich die hohen Fenster des Relais & Châteaux The Torridon hin zur majestätischen Schönheit der Highlands. Hier herrscht eine Atmosphäre der Gelassenheit und ländlichen Eleganz, die bereits die Eingangshalle und den Eilean Chasgaig Room prägt – den Speisesaal, der Königin Victoria gewidmet ist. Dieses Ambiente setzt sich fort in der Bibliothek und der Whisky Bar mit ihren patinierten, holzgetäfelten Wänden, die mit einer beeindruckenden Sammlung von 365 Single Malts aufwartet. Die 18 Zimmer und Suiten des The Torridon sind auf das Haupthaus und die ehemaligen Stallungen verteilt und verbinden traditionelle Elemente mit einer originellen Note. Im Restaurant 1887 – benannt nach dem Baujahr des Hauses – präsentiert Küchenchef Danny Young, der kürzlich von der Craft Guild of Chefs zum UK National Chef of the Year gekürt wurde, eine kreative schottische Küche, die sich auf die Vielfalt regionaler Produkte und auf das Gemüse aus dem hauseigenen Garten stützt. Man sollte sich dennoch überwinden und diesen behaglichen Rückzugsort verlassen, um die Wunder der umliegenden Natur zu entdecken: Wanderungen, Fahrradtouren, Seekajakfahren, Fliegenfischen, Bootsausflüge auf dem Loch oder Baden unter den Wasserfällen in den Beinn Damh Schluchten, wo sich die ganze Faszination der schottischen Highlands entfaltet.



05

RELAIS & CHÂTEAUX CASA DE SÃO LOURENÇO, Manteigas, Portugal

20 Zimmer (darunter 5 Suiten) – ab 285 EUR pro Übernachtung

Restaurant Fatiga, traditionelle Farm-to-Table-Küche

Spa mit 400 m²

Das Relais & Châteaux Casa de São Lourenço liegt im Herzen Portugals, in der Serra da Estrela. Das höchste Gebirge des Landes beherbergt den Geopark Estrela, einen der schönsten Naturparks der Iberischen Halbinsel und von der UNESCO anerkannt. Hier entstand vor mehr als siebenzig Jahren eine der ersten Pousadas, die charmanten, traditionsreichen portugiesischen Landgasthäuser. Eingebettet in Tannenwälder auf 1.250 Metern Höhe, begeistert das Haus Naturliebhaber und Aktivurlauber – im Sommer wie im Winter. Die Anlage wurde vom Architekten Paulo Costa und dem Designer Nuno Gusmão neugestaltet. Dabei bewahrten sie den ursprünglichen Charakter der Berghütte und ergänzten ihn um zahlreiche Panoramaterrassen. Das farbenfrohe Interieur des Casa de São Lourenço kombiniert 1940er-Jahre Design mit zeitgenössischem Kunsthandwerk wie traditionellem Burel-Wollstoff und trägt die Handschrift der portugiesischen Künstlerin Maria Keil. Die 20 einladend gestalteten Zimmer und Suiten verfügen über große Panoramafenster, die den Blick auf das beeindruckende Schauspiel des Gletschertals des Zêzere und das Dorf Manteigas im Hintergrund freigeben. Zum visuellen Genuss gesellen sich Entspannung und Wohlbefinden im großzügigen Spa mit beheiztem Innenpool sowie kulinarische Erlebnisse im Panoramarestaurant Fatiga. Die Küchenchefs servieren hier eine authentische, regionale Küche, inspiriert von den traditionellen Mahlzeiten der Schäfer der Bergregion.



06

RELAIS & CHÂTEAUX SAN MONTANO RESORT & SPA, Insel Ischia, Italien

62 Zimmer (davon 32 Suiten) und 1 Villa - ab 350 € pro Übernachtung.

La Veranda, traditionelle Küche der Insel Ischia.

Franco's, Meeresspezialitäten

300 m² großes Thermal-Spa

Schwesteranwesen des Relais & Châteaux Borgo Santandrea

Die Insel Ischia mag das bestgehütete Geheimnis im Golf von Neapel sein, aber sie war schon immer berühmt für die Qualität ihrer Thermalquellen, die bereits zu Zeiten Ciceros von den Römern geschätzt wurden. Hoch über dem Strand von San Montano und dem kleinen Hafen des Dorfes Lacco Ameno gelegen, erhebt sich das Relais & Châteaux San Montano Resort & Spa als elegantes Inselrefugium abseits der Touristenströme. Die Familie De Siano führt das Haus mit großem Engagement und pflegt die Kunst italienischer Gastfreundschaft. Die Blautöne von Himmel und Meer spiegeln sich in der Gestaltung der Salons, der 62 Zimmer und Suiten sowie in der feinen Tischkultur wider. Alles hier scheint darauf ausgerichtet, den außergewöhnlichen Panoramablick in Szene zu setzen: Die Inseln Capri und Procida, der Golf von Neapel und der majestätische Vesuv bilden ein 360°-Schauspiel, das man nicht müde wird zu betrachten. Von den Terrassen aus schweift der Blick über die Infinity-Pools, die scheinbar mit dem Tyrrhenischen Meer verschmelzen und direkt an die Tische der drei Restaurants des Hotels San Montano Resort & Spa grenzen. Im Restaurant Franco werden Meeresfrüchte mit den Aromen des hauseigenen Gartens veredelt; La Veranda serviert typisch ischitanische Küche, während das Acropoli den Genuss einer authentischen neapolitanischen Pizza bietet. Außerdem verfügt das Hotel über fünf Thermalpools mit wohltuenden Anwendungen im Ocean Blue Spa an.



07

RELAIS & CHÂTEAUX SEQUOIA LODGE, Adelaide Hills, Australien

14 Suiten - ab 800 € pro Übernachtung

Adults only

Sequoia Lounge, zeitgenössische australische Küche

130 m² große Therme

Nur wenige Kilometer von der Hauptstadt Südaustraliens entfernt, befinden sich die Adelaide Hills, deren höchster Punkt der Mount Lofty bildet. Diese unberührte Hügellandschaft lädt dazu ein, die Natur zu genießen und gleichzeitig eines der renommiertesten Weinanbaugebiete des Landes zu entdecken. Hier liegt das Relais & Châteaux Sequoia Lodge, ein Refugium, dessen elegante Suiten sich auf einer Anhöhe über dem malerischen Piccadilly Valley verteilen. Helles Steinmauerwerk, Holz, Glas, natürliche Materialien und weiche Stoffe schaffen in den 14 Suiten eine beruhigend-behagliche Atmosphäre, während die Balkone den Blick auf das Tal freigeben. Das Hotel bietet seinen Gästen eine Vielzahl an Erlebnissen, um diese wilde Umgebung in vollen Zügen zu genießen: geführte Wanderungen, Sternenbeobachtungen oder Koalas im Cleland Wildlife Park erleben. Als Adults-only-Retreat legt das Haus den Fokus zudem auf vollkommene Entspannung, etwa mit Yoga bei Sonnenaufgang, einem Bad in den Infinity-Pools oder wohltuenden Massagen im Spa. Die Kulinarik spielt im Sequoia Lodge ebenso eine zentrale Rolle, sei es bei einem Abendessen am Chef's Table von Küchenchef Nicolas Reverte oder bei einem Picknick im Schatten der Bäume des Anwesens. Das Können des Chefkochs wird mit lokalen Weinen aus dem Weinkeller mit 1.300 Positionen untermalt.



08

RELAIS & CHÂTEAUX HOTEL BIACLYN HAKODATE, Hakodate, Japan

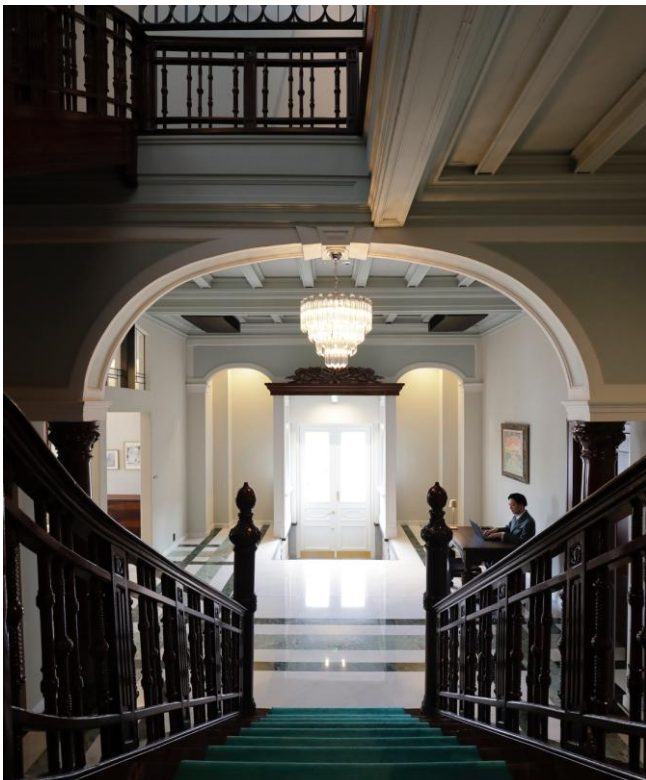
6 Suiten - ab 1.840 € pro Übernachtung

BIACYA, lokale Zutaten, die nach französischen Techniken gekocht werden

Sushi Dokoro FUNAMI, Sushi-Menü *Omakase*

130 m² großes Thermalbad

Vom Sitz des Konsulats des Russischen Kaiserreichs zum Hotel: Errichtet im Jahr 1908 im Wohnviertel von Hakodate auf der Insel Hokkaido, wurde das neu eröffnete Relais & Châteaux Hotel Biaclyn Hakodate vor Kurzem umfangreich renoviert. Doch im historischen Hauptgebäude, dem sogenannten *Consulate-Flügel*, der zwei großzügige Suiten von je 100 m² beherbergt, bleibt der Zauber vergangener Zeiten durch die prägenden Elemente der Architektur der ehemaligen Diplomatenresidenz weiterhin erhalten: von der monumentalen Treppe aus dunklem Holz, dem geometrisch gemusterten Marmorboden in der Eingangshalle, den kunstvoll verzierte Stuckdecken und Kronleuchtern bis zu den großen Fensterfronten mit Blick auf den Hafen. Die Suiten wiederum heben zeitgenössische Stil-Elemente hervor und sind mit eigener Sauna, Jacuzzi und Garten mit Designermöbeln ausgestattet, die perfekt mit der Atmosphäre des Hotels Biaclyn Hakodate harmonieren. Der neu gebaute Wellness-Flügel umfasst vier geräumige Suiten, jede mit eigenem japanischem Garten, dazu ein Indoor-Pool, ein Dampfbad- und Saunabereich sowie eine Feuerschale im Freien. Kulinarisch haben Gäste die Wahl zwischen der französischen Küche mit japanischen und russischen Einflüssen im Restaurant BYACA und exquisitem Ezo-mae-Sushi, das im Sushi Dokoro FUNAMI aus fangfrischen Meeresprodukten zubereitet wird.



09

RELAIS & CHÂTEAUX YTRI, Insel Træna, Norwegen

Eröffnung im April 2026

38 Zimmer (davon 6 Suiten) - ab 350 € pro Übernachtung

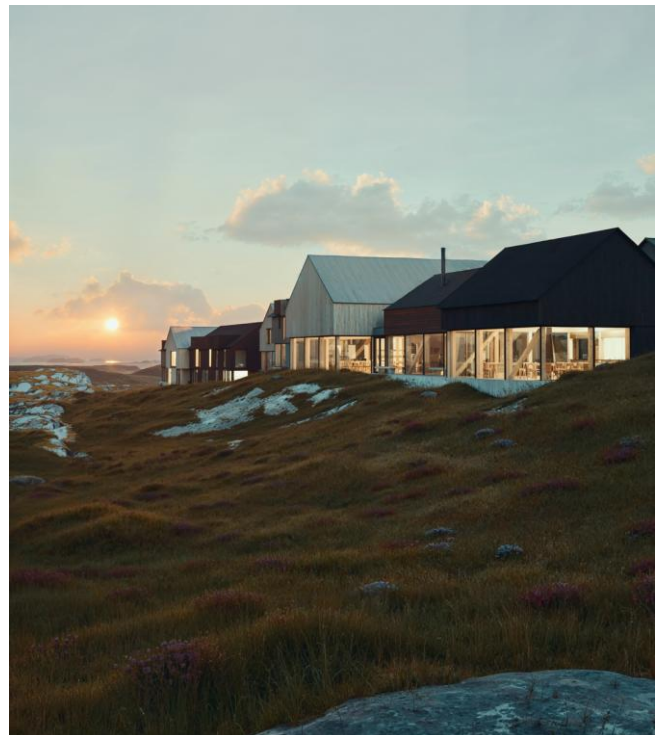
Mindestaufenthalt von 2 Nächten

Alma og, Meeres-Gourmetküche

Restaurant 2, traditionelle Küche im Bistro-Stil

250 m² großer Wellnessbereich mit beheiztem Außenpool

Vor der Küste von Helgeland im Norden Norwegens erheben sich die markanten Gipfel der Inselgruppe Træna aus dem dunkelblauen Meer. Im Herzen dieses Archipels liegt Husøy, eine der ältesten Fischergemeinden des Landes, in der rund 400 Einwohner in Einklang mit der Natur und ihren Traditionen leben. Dieses tief verwurzelte kulturelle Erbe prägt das Relais & Châteaux Ytri, dessen Eröffnung für 2026 geplant ist. Im Altnordischen bedeutet *ytri* „äußerstes Ende“ und verweist auf die abgeschiedene Lage des Hotels – am Rand der Welt. Hier tauchen die Gäste in die Traditionen des arktischen Polarkreises ein. Die von den Designstudios Vardehaugen/Bonaparte Interiør entworfene Holzarchitektur ist von den traditionellen Fischerhäusern Norwegens inspiriert und fügt sich auf nachhaltige Art und Weise in die Landschaft ein. Weitläufige Fensterfronten öffnen den Blick auf die raue Schönheit der Berge des Archipels – ein Anblick, den man sowohl aus den großzügigen Lounges als auch aus den 38 Zimmern und Suiten genießt, die in einem schlichten, warmen skandinavischen Stil gestaltet sind. Das authentische Erleben des skandinavischen Lebensgefühls setzt sich in der Kulinarik fort. Jedes Gericht ist dabei vom täglichen Fischfang und den regional verfügbaren Zutaten inspiriert. Um das Eintauchen in die lokale Kultur abzurunden, bieten sich Aktivitäten wie Wandern oder – in der entsprechenden Saison – Walbeobachtungen an, ebenso wie Momente der Entspannung in der Meeressauna, die sich zum Ozean hin öffnet.



10

RELAIS & CHÂTEAUX BORGO PIGNANO VOLTERRA - TUSCANY, Volterra, Italien

24 Zimmer und Suiten und 8 Villen - ab 450 € pro Übernachtung

Villa Pignano, toskanische Gourmetküche

Al Fresco, einladende Küche unter freiem Himmel

Spa unter Kalksteingewölben

Schwesterhaus des Relais & Châteaux Borgo Pignano Florence

Ab dem 1. Januar 2026 Mitglied von Relais & Châteaux

Zwischen Volterra und San Gimignano, inmitten von Weinbergen, Olivenhainen und Zypressenalleen, die zu einem jahrhundertealten Herrenhaus führen – entfaltet sich die ewige Toskana in all ihrer Schönheit. Auf dem Gelände eines traditionellen Dorfes, dessen Ursprünge bis ins 12. Jahrhundert zurückreichen, erhebt sich das Relais & Châteaux Borgo Pignano Volterra Tuscany. Die Gebäude aus hellem Naturstein liegen im Herzen eines 300 Hektar großen Anwesens aus Wäldern und privaten Parkanlagen. Alles hier lädt dazu ein, sich Zeit zu nehmen, um die Natur zu betrachten, eine authentische Küche als Spiegel des Terroirs zu genießen und die Kunst des stilvollen Landlebens schätzen zu lernen. Gewölbedecken, Säulen, Terrakottaböden und mittelalterliche Fresken lassen die Geschichte in jedem Winkel des Hauses lebendig werden. Die Zimmer befinden sich im Haupthaus, in der Canonica – dem an die Kapelle San Bartolomeo angeschlossenen Gebäude –, in acht Villen mit privatem Pool sowie in zehn Maisonetten, die in den ehemaligen Wirtschaftsgebäuden untergebracht sind. Der Bio-Bauernhof mit Feldern und Gemüsegarten liefert das Gemüse, Olivenöl und den Wein, die die Grundlage der Küche von Küchenchef Stefano Cavallini bilden. Seine leichte, moderne Interpretation der traditionellen toskanischen Küche wird im eleganten Rahmen des Restaurants Villa Pignano serviert, das einen direkten Blick auf den Panoramapool bietet, sowie auf der Terrasse des Al Fresco. Von Wanderungen auf den Pfaden des Anwesens, über Ausritte, Kochkurse mit dem Küchenchef, Entspannung im Spa, Yoga bis zur Trüffelsuche im Herbst können Gäste jeden Alters hier das Dolce Vita in seiner reinsten Form genießen.



RELAIS & CHÂTEAUX HOTEL KATARINA, Orebić, Kroatien

11 Suiten – ab 350 EUR pro Übernachtung

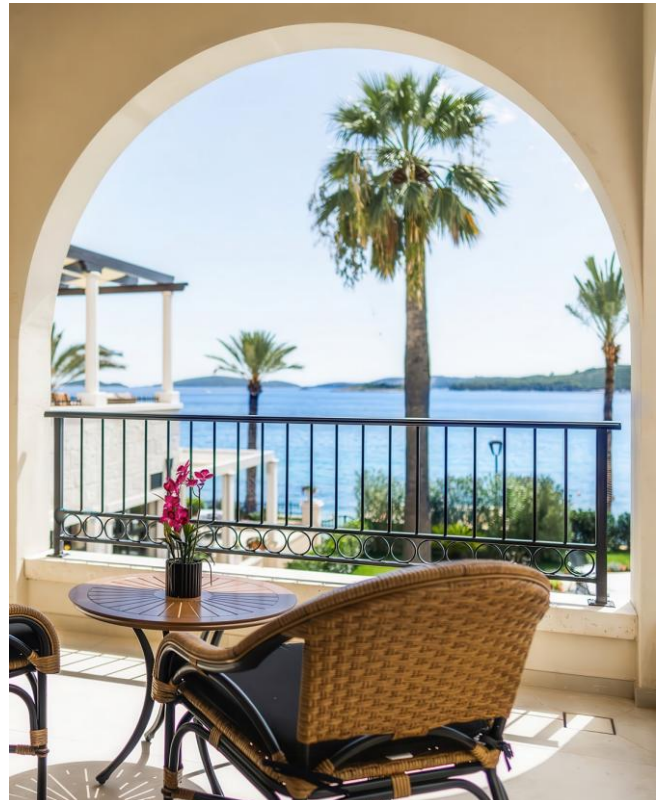
Adults only

The Captain's Terrace – regionale Gourmetküche

The American Bar – Signature-Cocktails und feine Snacks zum Teilen

Schwesteranwesen des Relais & Châteaux Villa Korta Katarina & Winery

An den Ufern der Adria entfaltet Kroatien eine lange Kette von Inseln und Halbinseln, gesäumt von Weinbergen, weitläufigen Pinienwäldern und Buchten mit kristallklarem Wasser. Ein wahres Badeparadies, das sich seine Authentizität bewahrt hat – so wie das kleine Fischerdorf Orebić, das sich am Fuß der Hügel an der dalmatinischen Küste erstreckt. In dieser idyllischen Kulisse liegt das Relais & Châteaux Hotel Katarina, direkt am Meer, unweit des Jachthafens und des historischen Zentrums. Das Haus ist in einen Garten mit Palmen eingebettet, die einen eleganten Außenpool umrahmen. Die Inhaber Lee und Penny Anderson haben das Anwesen umfassend renoviert und in ein charmantes Boutique-Hotel verwandelt. Für die Innenarchitektur zeichnet die renommierte US-Designerin Marie Meko verantwortlich, die das Ambiente eines schicken Urlaubsortes aufgegriffen hat. Ihre Farbpalette reflektiert die Töne der umliegenden Natur – den Himmel, die Korallenriffe, die Palmen und den Sand – und schafft eine lichtdurchflutete, maritime Atmosphäre in den 11 Suiten mit Balkon oder Terrasse, die alle Meerblick bieten, ebenso wie im Restaurant The Captain's Terrace. Hier serviert Küchenchef Kristijan Feskov eine regionale, von Meeresaromen geprägte Küche, begleitet von den erlesenen Weinen des Weinguts Korta Katarina. Auch Momente der Ruhe und des Wohlbefindens kommen in diesem Adults-only-Hotel nicht zu kurz: Gäste können sich im Spa-Bereich im Dampfbad, in der Sauna oder im Fitnessraum erholen.



12

RELAIS & CHÂTEAUX CASA GÓNGORA, Villanueva del Ariscal, Spanien

Eröffnung im Frühjahr 2026
 13 Zimmer (davon 5 Suiten) und 3 Villen - ab 500 € pro Übernachtung
 Mindestaufenthalt von 2 Nächten
 Góngora, andalusische Gourmetküche
 Sky Bar, Panorama-Weinbar
 Wine Bar, Weine & Snacks
 Spa von 230 m²

Mit ihrem mediterranen Klima, das von frischen Meeresbrisen gekühlt wird, beherbergt die Region Aljarafe im Süden Spaniens einige der schönsten Weingüter des Landes – darunter das Relais & Châteaux Casa Góngora, in dem bereits seit dem 17. Jahrhundert Wein hergestellt wird. Hinter den weiß gekalkten Mauern entfaltet sich die Architektur des Guts, das bis heute das Erbe der Familie Góngora prägt, um eine Weinpresse aus dem 16. Jahrhundert und historische gewölbte Weinkeller herum. Nur eine halbe Autostunde von Sevilla entfernt, hat das Anwesen die maurischen Einflüsse der Region bewahrt. Diese prägen auch die Innenarchitektur des neuen Hotels, das im kommenden April innerhalb der Bodega eröffnet wird – mit 13 Zimmern und Suiten sowie drei unabhängigen Villen. Die Einrichtung verbindet warme Terrakottaböden und handgefertigte Keramikfliesen mit der hellen, sonnendurchfluteten Atmosphäre der andalusischen Landschaft. Traditionelles Mobiliar, Leuchten und Accessoires von lokalen Kunsthandwerkern verleihen dem Casa Góngora eine authentische, regionale Identität und laden dazu ein, in die Kultur Andalusiens einzutauchen. Der Aufenthalt steht dabei ganz im Zeichen der Kulinarik: Im Restaurant Góngora serviert der Küchenchef Gerichte, die von den besten Weinen des eigenen Gutes begleitet werden. Inmitten des mit Palmen bepflanzten Gartens mit Pool bietet das Hotel seinen Gästen zudem einen Spa-Bereich.



13

RELAIS & CHÂTEAUX NILE CANOPUS, Ägypten

Eröffnung im Dezember 2025

12 Zimmer (davon 4 Suiten) - ab 1.000 € pro Übernachtung (all inclusive, einschl. Mahlzeiten und Besichtigungen)

Aufenthalt von mindestens 3 Übernachtungen

Kinder ab 12 Jahren willkommen

Restaurant Canopus, Küche des Mittleren Ostens.

Schwesterunternehmen des Relais & Châteaux Al Moudira Hotel

Eine Kreuzfahrt auf dem Nil gehört zweifellos zu den Reisen, die jeder Liebhaber von Geschichte einmal im Leben unternehmen sollte. Das Relais & Châteaux Nile Canopus wurde nach dem Vorbild einer *Dahabyia* entworfen, einem traditionellen Boot, das Ende des 18. und Anfang des 19. Jahrhunderts gebaut wurde. Mit seinen zwei großen, dreieckigen Lateinersegeln und dem geringen Tiefgang gleitet es lautlos im Rhythmus des Windes dahin und könnte im Gegensatz zu großen Kreuzfahrtschiffen problemlos in Ufernähe navigieren. Während einer drei- bis viertägigen Fahrt oder siebentägigen Reise zwischen Luxor und Assuan entdecken Gäste die Tempel von Philae, Abu Simbel, Kom Ombo, Edfu und Luxor – eindrucksvolle Zeugen von über drei Jahrtausenden ägyptischer Geschichte. Die acht Kabinen und vier Suiten des schwimmenden Hotels sind im Stil der 1920er-Jahre gestaltet und erinnern an die Romane von Agatha Christie. Von ihren Fenstern oder vom Deck des Nile Canopus aus reicht der Blick bis zur Wüste, die sich hinter den Palmen und Papyrusstauden entlang des Ufers erstreckt. Kulinarisch abgerundet wird die Reise durch die großzügige, aromatische Küche von Küchenchef Hussein Gaber.



14

RELAIS & CHÂTEAUX FEW AND FAR LUVHONDO, Waterpoort, Südafrika

6 Villen - ab 1.600 € pro Person und Übernachtung, all inclusive (Mahlzeiten, Getränke und Exkursionen inklusive).

Aufenthalt von mindestens 2 Übernachtungen.

Terrace, Küche von der Farm auf den Tisch.

Boma Dining, traditionelles südafrikanisches Braai-Erlebnis.

Spa-Rituale unter einem majestätischen, hundertjährigen Affenbrotbaum

Limpopo im Norden Südafrikas ist eines der Gebiete mit dem vielfältigsten, aber auch am wenigsten erforschten Ökosystem. Hier, inmitten eines uralten Baobab-Waldes im Vhembe-Biosphärenreservat, das zum UNESCO-Weltnaturerbe gehört, liegen die sechs Suiten des Relais & Châteaux Few & Far Luvhondo. Die eleganten Lodges wurden von lokalen Handwerkern aus nachhaltig gewonnenem Eukalyptusholz geschaffen. Mit Blick über das Tal schmiegen sie sich an die Felswand und gehen in eine lange Terrasse über – der perfekte Ort, um bei Sonnenaufgang oder -untergang Tiere zu beobachten und die Schönheit der unberührten Natur zu genießen. Für den kulinarischen Teil des Aufenthalts werden die Mahlzeiten unter der Leitung von Küchenchef Nhalkanipho Sokhela in der Suite, bei einem Picknick im Busch oder bei einem Boma Braai, auf dem traditionellen Holzkohlegrill, serviert. Die Umgebung erkundet man bei geführten Wanderungen, Safaris im Geländewagen, Übernachtungen unter freiem Himmel, kulturellen Erlebnissen und interaktiven Naturschutzaktivitäten – alles im Aufenthalt inbegriffen. Ab Ende 2025 startet außerdem eine Erkundungstour der besonderen Art: Eine Safari an Bord der Solyrus-Solarseilbahn ermöglicht Gästen eine spektakuläre, neue Art der Naturbeobachtung aus der Luft.



RELAIS & CHÂTEAUX

RELAIS & CHÂTEAUX IST EIN EINZIGARTIGER, weltweiter Zusammenschluss von 580 unabhängigen Hotels und Restaurants, die durch authentische Werte verbunden sind und sich für Gastfreundschaft auf höchstem Niveau einsetzen.

www.relaischateaux.com

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

Die 1954 in Frankreich gegründete Vereinigung ist heute in 65 Ländern vertreten und zelebriert die für die jeweilige Region typische Art de Vivre. Unter der Führung von engagierten Hoteliers, Küchenchefs und Gastronomen ist jedes Haus tief in seiner Region verwurzelt, bewahrt sein kulturelles, kulinarisches und ökologisches Erbe und arbeitet eng mit lokalen Handwerksbetrieben zusammen.

Viele dieser Häuser werden von Familien geführt, die ihr Savoir-Faire seit Generationen weitergeben. Damit verkörpert Relais & Châteaux ein lebendiges Erbe unvergesslicher Reiseerlebnisse im Einklang mit allem Leben auf der Erde.

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