

Heimat auf dem Teller

segara präsentiert Köche und Konzepte, die ihre Wurzeln feiern – authentisch, regional und voller Leidenschaft

München, 12. November 2025 – Der Duft von frisch gebratenem Fisch über der Ägäis, das Klingen von Weingläsern zwischen den Rebhängen des Burgunds, klassische Tiroler Schmankerl auf 2.150 Metern Höhe – Kulinarik erzählt Geschichten von Orten, Menschen und Erinnerungen. Überall auf der Welt verbinden Köche regionale Traditionen mit modernem Zeitgeist und laden dazu ein, ihre Heimat mit allen Sinnen zu erleben.

1. TOP Hotel Hochgurgl: Tiroler Käsespätzle nach Omas Rezept
2. Landhaus Stricker: Sylter Frühstück und Nordseeküche mit Charakter
3. COMO Le Montrachet: Wohlfühlküche nach französischer Art
4. Lošinj Hotels & Villas, Kroatien: Traditionelle Genüsse an der Adriaküste
5. Relais & Châteaux Sublime: Anthropologie in der Küche
6. Myconian Sunrise: Der Geschmack von Mykonos

TOP Hotel Hochgurgl: Tiroler Käsespätzle nach Omas Rezept



Was ist traditioneller als die eigenen Familienrezepte? Das denkt sich auch Marco Löffler, Küchenchef des TOP Hotel Hochgurgl. Auf 2.150 Metern Höhe serviert er seinen Gästen wohlig-warmer Genussmomente, inspiriert von den Rezepten seiner Großmutter. Der gebürtige Zillertaler hat neben den unverkennbaren Käsespätzle und dem Apfelstrudel auch weitere klassische Tiroler Schmankerl fest in sein Küchenkonzept eingebunden. Regionalität bildet dabei das Fundament seiner Küche. Nicht nur die Rezepte, auch die Zutaten sind fest in der Region verwurzelt: Mehl, Milchprodukte, Kartoffeln und Süßwasserfische stammen direkt aus der Tiroler Umgebung. So machen sie die Gerichte zu kulinarischen Botschaftern der österreichischen Region. Weniger ein Familienrezept, dafür aber eine Familientradition, ist auch das Fondue, das wahlweise mit Käse oder Fleisch in der urigen Murmelstube serviert wird, und gesellige Abende verspricht. Weitere Informationen unter www.tophotelhochgurgl.com. Passendes Bildmaterial haben wir [hier](#) für Sie zusammengestellt.

g

Inhaberin
Heike Götz

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

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München

Landhaus Stricker: Sylter Frühstück und Nordseeküche mit Charakter



In Norddeutschland ist ein guter Start in den Tag traditionell herhaft – meist mit Fisch und passendem Schwarz- oder Vollkornbrot. Die Variante des Landhaus Stricker: ein deftiges Friesenbrot mit Nordseekrabben. Serviert wird das typische Insel-Frühstück in einer der gemütlichen Sitznischen der historischen Reethaus-Tenne des Restaurants siebzehn84. Um so richtig in Sylter Stimmung zu kommen, bietet sich vorher ein ausgiebiger Spaziergang durch die Dünen an – und das ganz ohne Zeitdruck, denn das Frühstück gibt es bis 14 Uhr. Auch im weiteren Tagesverlauf lässt sich im typischen Inselstil speisen. In der Küche von Holger Bodendorf spielen frisch gefangene Fische und Meeresfrüchte aus der Nordsee die Hauptrolle, begleitet von intensiven Fonds und feinen Saucen. Mal klassisch interpretiert, mal mit einem modernen Twist sind die Gerichte immer der Saison angepasst, etwa beim kross gebratenen Wolfsbarsch mit Nussbutter-Schaum oder beim Nordsee-Steinbutt mit Kürbis-Ingwer-Crème. Ein weiteres regionales Highlight ist das Salzwiesenlamm, das auf den Küstenweiden der Insel grast. Weitere Informationen finden Sie unter www.landhausstricker.com und ausgewähltes Bildmaterial finden Sie [hier](#).

COMO Le Montrachet: Wohlfühlküche nach französischer Art



Regionale Zutaten, kräftige Schmorgerichte, klassische Aromen – die französische Küche ist der Inbegriff von Food for Soul. Vor allem das Burgund ist ganzjährig eine Bucketlist-Destination für Genießer. Eingebettet in die Winzergemeinde Puligny-Montrachet liegt COMO Le Montrachet. Bereits die Lage lässt Reisende in die französische Lebensart eintauchen, denn das Boutiquehotel befindet sich inmitten von 17 Grand Cru Weinbergen, nur wenige Schritte vom gleichnamigen Weinberg „Le Montrachet“ entfernt. Unter der Leitung von Küchenchef Romain Versino wird hier klassische französische Küche mit modernen, kreativen Akzenten vereint. Auf dem Wochenmarkt in Beaune wählt der Koch frische, saisonale Zutaten aus, die er später zu raffinierten Menüs verarbeitet: Gäste genießen Charolais-Rind, Zander aus der Saône oder die Spezialität des Küchenchefs, Taube und Gänseleber in Getreidekruste an Steinpilzen und Quitten. Aber auch klassische Gerichte wie Coq au Vin und Boeuf Bourguignon schmecken nach einem Tag in den Weinbergen besonders gut. Für den süßen Hunger danach gibt es Feigen mit roher Sahne und Anis aus Flavigny oder kubanische Schokolade mit torfigem Whiskey. Besonders während der Weinlese im Herbst werden Gäste mit Weinwanderungen und Kochkursen auf eine besondere Reise durch die Geschmäcker des Burgunds entführt. Weitere Informationen finden Sie unter www.comohotels.com, Bildmaterial haben wir [hier](#) für Sie zusammengestellt.

9

Inhaberin
Heike Götz

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

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München

Lošinj Hotels & Villas, Kroatien: Traditionelle Genüsse an der Adriaküste



Spricht man von einer Konoba, ist eine traditionelle kroatische Taverne an der adriatischen Küste gemeint. Das Fischrestaurant Konoba Cigale der Lošinj Hotels & Villas interpretiert dieses kulinarische Erbe neu. Küchenchef Dinko Lekić serviert hier authentische kroatische Küche: Thunfisch-Tartar, Languste nach Buzara-Art mit handgemachten Nudeln und das Cigale-Brodetto – im Schatten der duftenden Kiefernwälder mit Blick auf die Bucht genießen Gäste Delikatessen der Insel Lošinj kombiniert mit Weinen aus der Region. Wer sich fragt, wie Kroatien wirklich schmeckt, findet seine Antwort auch im Restaurant Lanterna Grill & Gourmet: Hier werden Inselspezialitäten auf Holzkohle oder offenem Feuer zubereitet und lassen das Herz jedes Feinschmeckers höherschlagen. Das Diana Steakhouse punktet mit frisch gefangenen Meeresfrüchten und Dry-aged-Steaks von istrischen Rindern. Direkt am glitzernden Meer der Čikat-Bucht gelegen, bieten die drei Restaurants beim Abendessen einen unvergleichlichen Blick auf den Sonnenuntergang – und mit etwas Glück lässt sich sogar der ein oder andere Delfin beobachten. Weitere Informationen unter www.lošinj-hotels.com, Bildmaterial finden Sie [hier](#).

Relais & Châteaux Sublime: Anthropologie in der Küche



Im Herzen von Guatemala-Stadt trifft moderne Küche auf vorkoloniale Gerichte. Im Relais & Châteaux Sublime steht alles im Zeichen des historischen Wandels Guatemalas und der Geschichte und Tradition der Region. Gemeinsam mit der Anthropologin Jocelyn Degollado hat Küchenchef Sergio Díaz ein kulinarisches Angebot entwickelt, das die unterschiedlichen Epochen sowie die kulinarische Vielfalt Guatemalas zelebriert. Die Gerichte stehen für eine neue Wertschätzung der lokalen Geschichte von der präkolonialen Zeit bis heute. Das Gericht Sololá, eingewickelter Fisch aus dem Josper-Ofen mit fermentiertem Tomaten-Adobo, gerösteter Tomate und Pepitoria-Sauce serviert, steht wie die anderen Gerichte der Karte für diese Philosophie. Mit dem Fokus auf alte, überlieferte Rezepte unterstützen Díaz und Degollado jene lokalen Bauern, Sammler und Fischer, die selten gewordenen Zutaten und Traditionen bewahren. Weitere Informationen finden Sie unter www.relaischateaux.com/de/restaurant/sublime-restaurant und ausgewähltes Bildmaterial finden Sie [hier](#).

g

Inhaberin
Heike Götz

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

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München

Myconian Sunrise: Der Geschmack von Mykonos



Die Küche der Ägäis prägt das kulinarische Konzept des Myconian Sunrise Relais & Châteaux. Im ALMIRIKI lebt die Tradition der mykenischen Sonntagstafeln fort – mit Familiengerichten, die seit Generationen überliefert und mit lokalen Produkten der Saison neu interpretiert werden. Zu den Spezialitäten zählen Fisch-Carpaccio mit Zitrone und Ingwer, wildes Gemüse mit Olivenöl sowie gegrillte Calamari. Direkt am unberührten Sandstrand von Agrari, wo die Ägäis sanft ans Ufer rollt, lassen sich die Gerichte mit einem Glas Ouzo, Tsipouro oder einem Signature-Cocktail genießen – begleitet von griechischer Musik und der Brise des Meeres. Bis zum Sonnenuntergang ist das ALMIRIKI der perfekte Ort, um in entspannter Atmosphäre zu verweilen. Wer tiefer in die lokale Esskultur eintauchen möchte, kann dank der Myconian Collection an einem besonderen Erlebnis teilnehmen: ein griechischer Kochkurs auf der Rizes Farm. In ursprünglicher Umgebung lernen Gäste wie man Tzatziki, Hackbällchen mit Ouzo oder süße mykenische Ravioli nach alten Familienrezepten zubereitet. Weitere Informationen finden Sie unter www.sunrisemykonos.com und ausgewähltes 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 60

vera.forck@segara.de

www.segara.de

g

Inhaberin
Heike Götz

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

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München