

NEUN NEUE MITGLIEDER SCHLIESSEN SICH RELAIS & CHÂTEAUX AN



@Jashita - Tommy Ilay & Camilla Marcon

Die neun neuen Häuser, die sich der Relais & Châteaux-Familie angeschlossen haben, verdeutlichen, wie breit die Vereinigung weltweit aufgestellt ist. Auch wenn jedes neue Mitglied darauf bedacht ist, seine Persönlichkeit zu bewahren, so verbindet sie dennoch alle, dass sie die Wertvorstellungen und die Vision der Hotellerie und Gastronomie von Relais & Châteaux teilen. Getragen vom gleichen Engagement für Art de Vivre, exzellente Kulinarik und kulturelle Vielfalt bereichern sie das Netzwerk in der Türkei, in Frankreich, in den Vereinigten Staaten (Colorado, Arizona und Georgia), in Mexiko sowie in Belize.

„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 neun 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 QUERCUS, GAY (GA), USA

4 Suiten-Chalets – ab 2 500 € pro Übernachtung, alles inklusive (ausgenommen alkoholische Getränke)

Für Erwachsene ab 16 Jahren

Restaurant Uberto, 0-Kilometer-Küche „vom Wald auf den Tisch“

Der Wald mit seinen alten Eichen (Quercus auf Latein), der dem Adults-Only-Resort seinen Namen gegeben hat, dient ihm auch als Kulisse und prägt die tiefe Verbindung des Ortes zur Natur. Mit seinen wechselnden Farben ist er die Kulisse für die vier Bungalows des Relais & Châteaux Quercus. Die kleinen Holz-Chalets, die nach dem Vorbild der Cabins der einstigen Pioniere gebaut wurden, laden zum Eintauchen in unberührte Natur ein, die sich im Rhythmus der Jahreszeiten wandelt. Im Kontrast zu ihrem rustikalen Aussehen bieten die Cabins großzügige Innenräume, die mit Bedacht eingerichtet sind. Ausgewählte regionale Vintage-Objekte stehen dabei neben Möbeln, die zeitgenössische Linien und Materialien wie Holz, Stein und Glas mischen. Die Terrassen mit ihren Schaukelstühlen versprechen besinnliche Momente nach einem Besuch der holzbeheizten Sauna, einem Kaltbad oder einer Massage auf dem Zimmer. Das weitläufige, 1.600 Hektar große Anwesen wird von einem beschaulichen Fluss durchzogen, der sich ideal zum Kajakfahren oder Fliegenfischen eignet. Dieses Ökosystem wird von der Inhaberfamilie mit großer Sorgfalt geschützt – getragen von einem tiefen Respekt für das Erbe der amerikanischen Ureinwohner. Erkunden lässt es sich zu Pferd oder zu Fuß. Dabei führen die Wege auch zum Bauernhof und zu den Gemüsegärten, in denen erstklassige biodynamisch angebaute Zutaten gedeihen. Je nach Saison werden sie ausgewählt und im Restaurant Uberto, in der Suite oder auf der Terrasse der Cottages mit Blick auf die weiten Weiden serviert. Der für die Qualität seiner regionalen Küche vielfach ausgezeichnete Küchenchef Ryan Smith bietet seinen Gästen Spezialitäten in Harmonie mit dem Konzept des Hauses: eine holistische Art de Vivre im Rhythmus der Jahreszeiten und im Einklang mit der Natur.



@Emily J Followill

02

RELAIS & CHÂTEAUX CASTLE HOT SPRINGS, MORRISTOWN (AZ), USA

31 Zimmer (darunter 2 Suiten) – ab 1 500 € pro Übernachtung, alles inklusive (Mahlzeiten und diverse Aktivitäten)

Je nach Saison kann eine Mindestaufenthaltsdauer gelten

Für Erwachsene ab 18 Jahren

Restaurant Harvest, Küche „farm to table“

Thermalerlebnis, drei Thermalquellen-Becken

Im Herzen der Sonora-Wüste in Arizona, wo die ikonische Silhouette der riesigen Saguaro-Kakteen eine der beeindruckendsten Landschaften des amerikanischen Westens prägt, erstreckt sich ein Gebiet, das für sein wohltuendes Klima und atemberaubendes Panorama bekannt ist. Es wird schon lange mit Wellness und Revitalisierung in Verbindung gebracht. Mit seinen üppigen Gärten, makellos gepflegten Rasenflächen und von majestätischen Palmen gesäumten Alleen wirkt das Relais & Châteaux Castle Hot Springs wie eine Oase der Entspannung und Erneuerung. Ende des 19. Jahrhunderts erbaut und mit großer Sorgfalt restauriert, um das Erbe dieses geschichtsträchtigen Ortes zu bewahren, verbindet das Haus historischen Charakter mit zeitgenössischem Komfort. Die Zimmer öffnen sich zu privaten Terrassen oder Patios, die weite Ausblicke auf die umliegenden Berge bieten und die Verbindung zur Natur stärken. Das mineralhaltige Thermalwasser bildet das Herzstück des Aufenthaltes. Es fließt frei zwischen drei Becken mit unterschiedlichen Temperaturen und lädt zu Tiefenentspannung ein. Hinzu kommen Aktivitäten wie geführte Wanderungen, Radtouren, Spa-Anwendungen, Yoga, Besuche auf der Farm, Reitausflüge oder Kletterkurse. Küchenchef Chris Knouse schöpft seine Inspiration aus den Produkten der hoteleigenen Farm, mit Zutaten, die nur wenige Schritte von der Küche entfernt geerntet werden. Sein Degustationsmenü entwickelt sich ständig weiter und wird vom Rhythmus der Jahreszeiten sowie vom Geist der Wüste geprägt.



@Castle Hot Springs

RELAIS & CHÂTEAUX LUMIÈRE BY DUNTON, TELLURIDE (CO), USA

18 Apartments - ab 1 550 € pro Übernachtung

Mindestaufenthalt von 2 Nächten

Restaurant Dunton Kitchen, Bergküche

Schwesterhaus des Relais & Châteaux Dunton Hot Springs

Telluride, eingebettet in die majestätischen Rocky Mountains, ist ein besonderes Reiseziel, in dem sportliche Tradition und eine tiefe Verbundenheit mit der Natur harmonisch zusammenfinden. In idealer Lage im Mountain Village, ist das Relais & Châteaux Lumière by Dunton eine elegante Residenz, die so gestaltet wurde, dass die Berge zu jeder Jahreszeit genossen werden können. Im Winter begeistert das Haus mit Ski-In/Ski-Out und unmittelbarem Zugang zu den Pisten des Skigebiets in Colorado. Den Rest des Jahres über lässt sich die Natur auf Wanderwegen und Mountainbike-Strecken, beim Fliegenfischen oder einfach beim entschleunigten Leben in den Bergen entdecken. Das Hotel prägen Details aus Stein und Holz, die Eleganz und Sportlichkeit vereinen und die den 18 Apartments und Penthäusern einen zeitgenössischen Stil verleihen. Die größten Apartments mit fünf Schlafzimmern sind ideal für Familienurlaube. Alle bieten dank ihrer großen Fensterfronten oder von ihren zwischen Tannen gelegenen Terrassen einen spektakulären Blick auf die Berge. Das Haus zeichnet sich durch die Qualität und Vielfalt der Angebote für die Gäste aus: ein Restaurant mit Bergspezialitäten, ein beheizter Außenpool, ein Koch auf Anfrage, aufmerksame Ski-Valets und ein Concierge-Team, das jederzeit bereit ist, sportliche Aktivitäten oder Ausflüge zu organisieren.



@Lumierebydunton

04

RELAIS & CHÂTEAUX PRANA MAYA ISLAND RESORT, PLACENCIA CAYE, BELIZE

10 Suiten & 7 Villen – ab 340 € pro Übernachtung

Mindestaufenthalt von 2 Nächten

The Grill at Prana Maya, Küche von der Farm und aus dem Meer

Wellnessbereich von 300 Quadratmetern

Im Süden von Belize, einem kleinen Staat in Mittelamerika mit einem bemerkenswerten Kulturerbe, ist die Halbinsel Placencia für die Schönheit ihrer hellen Sandstrände bekannt. Am Karibischen Meer, entlang des zweitgrößten Korallenriffs der Welt, ist dies ein Badeparadies pur. Hier befindet sich das erste Mitgliedshaus der Vereinigung in Belize, das Prana Maya Island Resort von Relais & Châteaux auf der kleinen Privatinsel Placencia Caye. Das Resort liegt rund um eine geschützte Bucht, in der Segelboote, Kajaks und Windsurfer unterwegs sind. Die 17 Suiten und Villen verbinden zeitgenössischen Komfort mit der eleganten Handwerkskunst der Region etwa in Form von kunstvoll geschnitzten Holztüren mit charaktvoller Patina. Jede Villa verfügt über einen eigenen Strandabschnitt mit glitzerndem Sand sowie über einen Pool, dessen schimmernde Blautöne mit dem offenen Meer um die Wette strahlen. Nach einem Ausflug, einem Tauchgang zu den Korallenriffen oder einer Anwendung im Spa geht es zum The Grill at Praya Mana oder zum The Island Club. Die beiden zum Meer hin offenen Restaurants sind ideal, um saisonale Küche zu genießen, zubereitet mit allen Aromen der lokalen Spezialitäten. Neben der Ruhe einer kleinen Privatinsel bietet das Haus zudem die Möglichkeit, die üppige Natur an der Küste von Belize und sein kulturelles Erbe zu entdecken, insbesondere die Ruinen der alten Maya-Stätten.



@Prana Maya Island Resort

RELAIS & CHÂTEAUX EL CORTÉS, MEXICO CITY, MEXIKO

15 Zimmer (darunter 6 Suiten) – ab 420 € pro Übernachtung

Restaurant Lotti, kosmopolitische Einflüsse vermischt mit mexikanischen Traditionen

Mit der Einrichtung ihres Hotels in einem historischen Jugendstilgebäude, inspiriert von Pariser Wohnhäusern, wollten die Inhaber des Relais & Châteaux El Cortés den ursprünglichen Charakter des Hauses unbedingt bewahren. Das große Familienhaus aus dem Jahr 1915 ist typisch für Roma Norte. Das Viertel in der mexikanischen Hauptstadt ist bekannt für seine kosmopolitische Atmosphäre und den spannenden Mix verschiedener Baustile. Breite Alleen mit Restaurants, Kunstgalerien, Boutiquen und Bars sorgen für ein lebendiges Straßenbild. Bei der Renovierung blieb viel vom Charme einer privaten Residenz erhalten: in den Salons mit antiken Möbeln, Wandteppichen und Familienporträts ebenso wie in den 15 Zimmern und Suiten, die moderne Details mit Anklängen an die Vergangenheit verbinden. Große Sprossenfenster lassen viel Licht hinein und öffnen sich zu Balkonen oder Terrassen, die von rosa blühender Bougainvillea vor neugierigen Blicken geschützt werden. Hinter der reich verzierten Fassade und der monumentalen Eingangstür steht außerdem die Küche des Restaurants Lotti im Mittelpunkt. Dort verbindet der Schweizer Küchenchef Luc Liebster mexikanische Zutaten mit Spezialitäten aus seiner Heimat.



RELAIS & CHÂTEAUX JASHITA TULUM, TULUM, MEXIKO

31 Zimmer (davon 27 Suiten) & 5 Villen – ab 775 € pro Übernachtung
 Restaurant Pandano, mexikanische Küche mit italienischen Einflüssen

An einem weißen Sandstrand, der durch das Korallenriff der Bucht von Soliman geschützt ist, entflieht man im Relais & Châteaux Jashita Tulum der Hektik der Stadt und der Touristenmassen. Ursprünglich als Strandhaus errichtet, erschuf die italienische Gastgeberfamilie eines der schönsten Hotels der Küste. Die 31 Zimmer und Suiten befinden sich aufgeteilt in vier Häuser im lokalen Baustil mit Balkons zur Lagune und spitzen aus der üppigen Vegetation der Küste hervor. Das Interior verbindet natürliche Materialien mit zeitgenössischer Eleganz, zahlreiche Souvenirs und Objekte von den Reisen der Gastgeberfamilie setzen Highlights. Vom Jashita Tulum aus erkundet man die Maya-Ruinen der Halbinsel Yucatán, genießt das „Farniente“ am Privatstrand oder am Pool, taucht im kristallklaren Wasser oder entspannt im Caoba Spa. Das direkt am Meer gelegene Wellness-Refugium bietet eine breite Palette an entspannenden Anwendungen. Das Restaurant Pandano vereint die besten lokalen Zutaten in einer kreativen Fusion aus mexikanischen und italienischen Spezialitäten als Hommage an das Heimatland der Gastgeber.



@Jashita - Tommy Ilay & Camilla Marcon

RELAIS & CHÂTEAUX KEYURLA, URLA, TÜRKEI

24 Villen – ab 490 € pro Übernachtung

Kinder ab 12 Jahren willkommen

Restaurant An Urla, saisonale Küche der Ägäis

Wellness-Erlebnis mit Vinotherapie

Ein wenig abseits der türkisfarbenen Küste, die von endlosen Stränden und wilden Buchten gesäumt wird, entfaltet der Süden der Türkei auf sanften Hügeln seine ganze Vielfalt: Pinienwälder, Weinreben – darunter einige der ältesten des Landes –, jahrhundertealte Olivenhaine und Dörfer, die ihre Authentizität bewahrt haben. Izmir, die bedeutendste Stadt Westanatoliens, liegt nur rund dreißig Kilometer entfernt. Dennoch ist das KeyUrla von Relais & Châteaux in eine friedliche Naturlandschaft eingebettet, die wie geschaffen ist für Ruhe, Erholung und die Entdeckung einer ganz besonderen Art de Vivre. Erst kürzlich nach dem Vorbild eines traditionellen anatolischen Dorfes mit kleinem Platz und von Zypressen gesäumten Wegen gestaltet, hat das Hotel seine 24 Villen auf einem Gelände verteilt, das von Weinbergen umgeben ist. Die kleinen Villen aus lokalem Naturstein, entworfen vom Architekten Han Tumertekin, öffnen ihre Terrassen zu blühenden Gärten und bieten eine zeitgenössische Innenarchitektur. Holz, Metall, warme Stoffe und klare Linien schaffen eine Atmosphäre, die harmonisch auf den eleganten Geist des Ortes sowie die Weinberge und Olivenhaine um die Villen herum abgestimmt ist. Dies gilt auch für das Restaurant An Urla, wo eine Ägäis-inspirierte Küche auf Basis saisonaler Produkte mit der Entdeckung der verschiedenen Weine der Region einhergeht. Mit Stränden, die nur fünfzehn Autominuten entfernt liegen, Waldwegen zum Wandern und Weingütern, die zur Besichtigung einladen, mangelt es nicht an Aktivitäten. Im Spa findet man hingegen Entspannung bei einer Gesichtsbildung oder einer Massage mit Produkten der Vinotherapie.



@KEYURLA

RELAIS & CHÂTEAUX HÔTEL SAINT-GEORGES, MEGÈVE, FRANKREICH

27 Zimmer (davon 5 Suiten) – ab 200 € pro Übernachtung
 Restaurant Le Trappeur, Bistro-Küche
 Spa mit Sauna und Warm/Kalt-Wechselbad
 Schwesterhaus des Relais & Châteaux Cap d'Antibes Beach Hotel

Im Herzen von Megève greift das Relais & Châteaux Hôtel Saint-Georges elegant die authentischen Merkmale des Savoyer Stils auf, die den Charme dieses Bergdorfes ausmachen. Nur wenige Schritte vom lebhaften Treiben der Fußgängerzone Rue Charles Feige und in unmittelbarer Nähe der Skilifte, erwacht es in diesem Winter nach einer Renovierung zu neuem Leben. Künstler und Designer Luke Edward Hall ließ sich hierfür von alpinen Mythen inspirieren, um der authentischen Eleganz des Ortes eine farbenfrohe, britische Note zu verleihen. Während Holz und dicke Teppiche zum Gefühl von Komfort beitragen, schaffen handbemalte Fresken, Seidenstoffe von Pierre Frey, sorgsam ausgewählte Antiquitäten und die Fliesen mit Blumenmuster in den Badezimmern eine charmante Atmosphäre. Mit seinen Bereichen und Aktivitäten für Kinder ist das Hôtel Saint-Georges zudem ein idealer Ort für Familienurlaub. Nach einem Skitag im Winter, einer Wanderung auf den Almwegen oder einem Yoga-Retreat im Sommer bietet sich das Spa für wohlverdiente Entspannung an. Im Restaurant Le Trappeur serviert der in Megève lebende Küchenchef Jérôme Blanchetière eine präzise Bistro-Küche, die von den Jahreszeiten erzählt und Klassiker der Bergküche neu interpretiert.



RELAIS & CHÂTEAUX LA FOURCHETTE DES DUCS, OBERNAI, FRANKREICH

2 Sterne im Guide Michelin

30 Plätze, ab 195 € pro Person

Weinbegleitung ab 255 € pro Person

Das Elsass ist für seine außergewöhnliche Gastfreundschaft bekannt – geprägt von der Schönheit seiner typischen Architektur und der Exzellenz seiner kulinarischen Tradition. Zwei Qualitäten, die sich auch im La Fourchette des Ducs von Relais & Châteaux im Herzen von Obernai wiederfinden. Es war der berühmte Automobilkonstrukteur Ettore Bugatti, der vor einem Jahrhundert den Bau des Hauses veranlasste, in dem sich heute das Restaurant von Nicolas Stamm-Corby und Serge Schaal befindet. Die Küche mit ihren ausgeprägten Aromen verbindet Präzision und Kreativität in einer feinfühligsten Hommage an die elsässische Identität. Als Tempel der Art de Vivre beherbergt das La Fourchette des Ducs einen Weinkeller mit 3000 Referenzen, die denselben Sinn für Exzellenz und Respekt vor dem Terroir widerspiegeln. Der freundliche Empfang durch Maître de Maison Serge Schaal und die Gerichte von Nicolas Stamm-Corby versprechen einen Moment des Teilens und des geselligen Wohlbefindens in gemütlichem Rahmen. Das Haus, das mit 2 Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde, bietet je nach Jahreszeit ein unterschiedliches Ambiente: den unter Denkmalschutz stehenden Salon d'Hiver, der mit prächtigen Intarsien von Charles Spindler und eigens von René Lalique entworfenen Objekten dekoriert ist, sowie den Salon d'Été, der von Baccarat-Kristallen von Arik Lévy erleuchtet und durch eine Terrasse erweitert wird. Das Restaurant ist ebenfalls für die Kreativität der Desserts der Cheffe-Pâtissière Louise Stenger bekannt.



@La Fourchette des Ducs

RELAIS & CHÂTEAUX

Über 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. 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. Weitere Informationen unter www.relaischateaux.com.

www.relaischateaux.com

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

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