

CARAMEL

A RESORT TO LIVE®



Kretas Herbst ist karamellfarben

Tradition trifft Retro-Glamour: Das Caramel zelebriert den Spätsommer mit zeitloser Eleganz, kretischer Gastfreundschaft und Farm to Table Gerichten von der Agreco Farm

München / Athen, 30. Juli 2026 – Die warme Herbst-Sonne spiegelt sich in den bunten, handgefertigten Fliesen der privaten Veranden, es duftet nach wildem Thymian und reifen Feigen und die Wellen rollen sanft an den feinen Sandstrand. Eine angenehme Brise weht durch die Leinenvorhänge der privaten Gazebo am „Confetti Pool“ und beim ersten Schluck kretischen Weins – hergestellt auf der eigenen Agreco Farm – wird es für einen Moment wieder Sommer. Der Herbst im Caramel, dem Boutique-Hotel-Juwel an der Nordküste Kretas, ist eine magische Übergangszeit, geprägt von Rückzug und Tradition. Es ist jene Phase, in der die Bewohner Kretas die Früchte ihrer Arbeit einbringen und die Insel nach den lebhaften Sommermonaten zur Ruhe kommt. Für Reisende ist dies die perfekte Gelegenheit, Kreta von seiner unverfälschten Seite kennenzulernen, denn abseits des klassischen Strandurlaubs hat die Insel gerade jetzt so viel mehr zu bieten. Weitere Informationen unter www.caramel.com.

Wer die Seele Kretas sucht, beginnt mit einem Spaziergang durch die historische Hafenstadt Rethymno, nur wenige Minuten vom Caramel entfernt. Die verwinkelten, von Bougainvilleen gesäumten, venezianisch und osmanisch geprägten Gassen atmen hier förmlich Geschichte: In versteckten Hinterhöfen formen lokale Handwerker maßgeschneiderte Lederstiefel nach jahrhundertealter Tradition, während aus den kleinen Werkstätten der Lyra-Bauer die melancholischen, warmen Klänge der traditionellen kretischen Kniegeige dringen.

CARAMEL

A RESORT TO LIVE®



Die Brücke zwischen Gestern und Heute

Eingebettet in mediterrane Gärten direkt an einem geschützten Strandabschnitt, der den seltenen Caretta-Schildkröten als Nistplatz dient, fühlt sich das Resort mit seinen lediglich 69 Suiten und Villen, darunter neue Pool-Villen, wie ein kleines kretisches Dorf an. Das Interieur bricht bewusst mit sterilem Minimalismus und setzt stattdessen auf eklektischen Retro-Glamour: Handgefertigte Details, ausgewählte Antiquitäten und opulente Samtstoffe verleihen den lichtdurchfluteten Räumen eine zeitlose Eleganz mit fotogenem „Mamma Mia“-Charme. Für Wohlfühlmomente im Herbst sorgen die auf Anfrage beheizbaren Privatpools, die auch an kühleren Abenden zum Entspannen unter freiem Himmel einladen.

Ein Sehnsuchtsort für Groß und Klein

Während Paare die wohltuende Ruhe und Zweisamkeit schätzen und entspannt einen Spritz mit ihrer Sommerlektüre in den Gazebo oder beim *Aperitivo Ritual* in der *Panther Bar* genießen, finden auch Familien hier ihr perfektes Urlaubszuhause: Für die kleinen Gäste wird die Inselkultur spielerisch erlebbar, denn im liebevoll gestalteten *Grecoland Kids Club* steht kreatives Entdecken auf dem Programm. Und

CARAMEL

A RESORT TO LIVE®

weil Liebe durch den Magen geht, setzt sich die kulturelle Entdeckungsreise in den kulinarischen Workshops des Caramels fort, in denen große und kleine Gäste lernen, lokale Rezepte zu meistern.

Inselkultur auf dem Teller

Dank des neuen All-Inclusive-Angebots genießen Gäste uneingeschränkten Komfort. Um noch tiefer in die lokale Lebensart einzutauchen, ist hierbei auch ein Dinner in einer traditionellen Taverna im Nachbarort inkludiert. Die kulinarische Philosophie des Caramel selbst ist eine Hommage an die Farben und Aromen der Insel. Jedes Gericht erzählt eine Geschichte – und das aus gutem Grund: Die Küche arbeitet nach dem Farm-to-Table-Konzept. Sämtliche Zutaten, von sonnengereiftem Gemüse und frischen Kräutern bis hin zu hausgemachtem Käse, werden täglich frisch von der Agreco Farm geliefert. Wer tiefer in diese lebendige Kultur eintauchen und mit eigenen Augen sehen möchte, wie das flüssige Gold Kretas – das biologische Olivenöl – gepresst wird, findet auf dem nahe gelegenen Landgut den Ursprung kretischer Lebensart.

Erntezeit auf der Agreco Farm

Auf einem sanften Hügel nahe des Caramels, mit Blick auf Weinberge, Olivenhaine und das Meer, liegt die Agreco Farm. Das von Grecotel-Gründer Nikos Daskalantonakis ins Leben gerufene, biologisch bewirtschaftete Landgut bewahrt die jahrhundertealten landwirtschaftlichen Methoden. Jede Steinstruktur der Farm wurde von Hand geformt, genauso wie jede Traube von Hand geerntet wird. Der Herbst steht hier ganz im Zeichen der Ernte: Gäste können im Rahmen geführter Touren tief in das kretische Landleben eintauchen, den Duft von frisch gebackenem Brot aus dem Holzofen einatmen oder Zeuge der traditionsreichen Olivenernte und Weinherstellung werden. Wenn die Arbeit in den Hainen getan ist, kommen Einheimische und Besucher bei kretischer Musik und Tanz zusammen, um frischen Raki zu verkosten, der noch warm aus der Brennblase tropft.

Vom Feld auf den Teller: Ausgezeichnete Kulinarik unter Sternen

Dieses tiefe Bewusstsein für die Schätze der kretischen Erde findet seinen logischen Abschluss in der Gastronomie. Das ehrliche Farm-to-Table-Prinzip der *Agreco Farm Taverna* wurde von *Vanity Fair* nicht umsonst als „Bestes Bio-Restaurant der Welt“ ausgezeichnet. Die Küche serviert ehrliche, traditionell kretische Kost, die sich streng nach den Erträgen der aktuellen Saison richtet. Jedes Gericht wird mit dem sortenreinen, biologischen Olivenöl der Farm, wilden Kräutern und Fisch, der direkt aus dem Hafen von Rethymno kommt, zubereitet.

CARAMEL

A RESORT TO LIVE®



Über Grecotel

Grecotel ist eine griechische Hotelgruppe mit 40 einzigartigen Luxushotels und Resorts, die über insgesamt 15 Destinationen verteilt sind. Jedes Haus besticht durch seinen eigenständigen Charakter und die tiefe Verwurzelung in der lokalen Geschichte, Kultur und Lebensart. Seit fünf Jahrzehnten wird die in dritter Generation familiengeführte Gruppe für ihre charakteristische Gastfreundschaft, herausragenden Service und authentische Philosophie geschätzt und entwickelt die Kunst des Urlaubmachens in Griechenland stetig weiter www.grecotel.com.

Bitte unbedingt beachten: Die Bildrechte liegen bei Grecotel. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von Grecotel verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Buchungskontakt:

Grecotel Hotels & Resorts
72 Grammou St
GR-151 24 Marousi, Athen
Griechenland
book@grecotel.com
grecotel.com

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH
Rena Haliassos
Harmatinger Straße 2
D - 81377 München
Tel.: +49 (0) 89 552 797 60
rena@segara.de
www.segara.de