

DAS LEBENDIGE ERBE DER ITALIENISCHEN KÜCHE



[Photos](#)

@Terra – The Magic Place

Artenvielfalt, überlieferte Traditionen und ein Wissen, das von Generation zu Generation weitergegeben wird: Von den Alpen bis ans Mittelmeer spiegelt die italienische Küche den außergewöhnlichen Reichtum der vielfältigen Landschaften des Landes wider. Sie ist ein lebendiges Kulturerbe, das sich Tag für Tag durch die Hände jener weiterentwickelt, die Erinnerung bewahren und zugleich Zukunft gestalten.

Mit der jüngsten Aufnahme der italienischen Küche in die Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit der UNESCO findet dieses einzigartige Erbe nun auch internationale Anerkennung.

Aus diesem Anlass rückt Relais & Châteaux sechs Mitgliedshäuser und Restaurants in den Fokus, die auf besondere Weise die enge Verbindung zwischen Gastronomie, Gastfreundschaft und ihrer jeweiligen Region verkörpern. Sechs außergewöhnliche Geschichten, die den Facettenreichtum der italienischen Küche und ihre Lebendigkeit feiern, ganz im Sinne des gemeinsamen Engagements von Relais & Châteaux und der UNESCO für den Erhalt der kulinarischen Traditionen und der Gastfreundschaft weltweit.

01

VERWURZELT IN DEN BERGEN

Relais & Châteaux Terra – The Magic Place – Trentino-Alto Adige

Hotel & Restaurant - Chef Heinrich Schneider | 2 MICHELIN Sterne

Auf über 1.600 Metern Höhe, eingebettet in die Südtiroler Dolomiten, ist das Relais & Châteaux Terra – The Magic Place tief in seiner alpinen Heimat verwurzelt. Für die Familie Schneider trägt diese Verbundenheit einen Namen: „Terra“ – Erde. Sie steht für die enge Beziehung zu den Bergen, die seit Generationen ihr Verständnis von Gastfreundschaft prägt und auch die Küche des autodidaktischen Küchenchefs Heinrich Schneider inspiriert. Zwischen Wäldern, Almen und Gipfeln aufgewachsen, lernte Heinrich Schneider von der Natur selbst: Wildkräuter zu erkennen, Pilze zu sammeln und den Rhythmus der Jahreszeiten zu verstehen. Daraus entwickelte sich eine puristische, elegante Küche, deren Charakter von der Klarheit der Alpen und einer unverwechselbaren regionalen Identität geprägt ist. Seine Schwester, Sommelière Gisela Schneider, ergänzt diese kulinarische Handschrift mit einer fein abgestimmten Weinauswahl, die die Herkunft und Eigenart der Region unterstreicht. Mit ihrer gemeinsamen Vision und ihrem tiefen Respekt für die Natur verkörpert das Relais & Châteaux Terra – The Magic Place jene enge Verbindung von Herkunft, Landschaft und Kulinarik, die den Kern der UNESCO-Anerkennung der italienischen Küche bildet. Hier entstehen Genuss und Gastfreundschaft im Einklang mit einem Ort, dessen Geschichte und Charakter in jedem Detail spürbar sind.



02

EIN MOSAIK DER AROMEN

Relais & Châteaux Il Luogo Aimo e Nadia – Lombardei

Restaurant - Chefs Alessandro Negrini und Fabio Pisani | 1 MICHELIN Stern 2026

Im Relais & Châteaux Il Luogo Aimo e Nadia wird Italien als Mosaik aus Landschaften, handwerklichen Traditionen und kulinarischen Kulturen verstanden. Jede Region erzählt ihre eigene Geschichte und gemeinsam zeichnen sie das facettenreiche Bild der italienischen Küche. Seit mehr als fünfzig Jahren stehen saisonale Zutaten, enge Beziehungen zu Erzeugern und ein verantwortungsvoller Umgang mit hochwertigen Produkten im Mittelpunkt. Jedes Gericht wird so zum Ausdruck seiner Herkunft und erzählt von den Menschen, dem Handwerk und den Landschaften, von denen seine Zutaten stammen. Diese Philosophie findet ihren konsequentesten Ausdruck in „Territori“: zugleich Leitgedanke, kreative Methode und gemeinsames Forschungsprojekt des Restaurants mit dem Politecnico di Milano. Im Zentrum steht die Auseinandersetzung mit der Wechselwirkung von Gastronomie, Kultur und regionaler Identität. Getragen wird das Projekt von einem kontinuierlichen Dialog mit Produzenten und Partnern, der weit über die Restaurantküche hinausreicht: durch Begegnungen vor Ort, etwa während der Coratina-Olivenernte in Andria, deren Olivenöl die Menüs prägt, ebenso wie am „Territori“-Chef's Table im Theatrum dei Saporì. Dort wird jedes Menü zu einer kulinarischen Erzählung über Zutaten, ihre Herkunft und die Menschen, die sie mit Leidenschaft hervorbringen, sowie über die Vielfalt der Regionen, die Italiens gastronomisches Erbe ausmachen.



@AndreaGherardi



@PAOLO TERZI Fotografo, Modena

03

TRADITION, DIE WEITERLEBT

Relais & Châteaux Dal Pescatore Santini — Lombardei

Restaurant - Chefs Nadia und Giovanni Santini | 3 MICHELIN Sterne

Seit vier Generationen steht das Relais & Châteaux Dal Pescatore Santini für eine Küche, die Gastfreundschaft, familiäre Tradition und die enge Verbundenheit mit ihrer Region vereint. Im Herzen des Parco dell'Oglio, zwischen Cremona und Mantua, hat die Familie Santini einen Ort geschaffen, an dem Vergangenheit und Zukunft selbstverständlich miteinander verbunden sind. Hier bedeutet Tradition nicht Stillstand, sondern ein Erbe, das mit Sorgfalt bewahrt und zugleich behutsam weiterentwickelt wird. Alles begann 1925, als der Fischer Antonio Santini am Ufer des Flusses eine kleine Trattoria eröffnete. Daraus entstand über Generationen hinweg ein Familienunternehmen, das heute zu den bedeutendsten gastronomischen Adressen Italiens zählt – getragen von derselben Leidenschaft und dem gleichen Respekt für Herkunft und Handwerk wie einst. Diese Haltung spiegelt sich auch in der Cascina Runate wider. Gemüsegärten, Obstbäume, Bienenstöcke, Weiden und Wälder bilden hier einen Kreislauf, der von der Achtung vor der Natur und einer einfachen, bis heute prägenden Lebensweisheit der Familie Santini erzählt: Menschen sind wichtiger als Dinge. So versteht die Familie Tradition als etwas Lebendiges, als Wissen, das weitergegeben, gepflegt und mit jeder Generation neu interpretiert wird. Ein roter Faden, der Jahreszeiten, Handwerk und Familiengeschichte verbindet und klassischen Gerichten wie den Tortelli di Zucca mit Butter und Parmigiano Reggiano ihren unverwechselbaren Charakter verleiht, ohne ihre Wurzeln aus den Augen zu verlieren.



04

KÜCHE ALS GEMEINSCHAFT

Relais & Châteaux Arnolfo Ristorante — Toscana

Restaurant - Chef Gaetano Trovato | 2 MICHELIN Sterne 2026

Im Herzen der Toskana ist das Relais & Châteaux Arnolfo Ristorante weit mehr als ein Ort der gehobenen Gastronomie. Gemeinschaft bildet den Kern seiner Identität und prägt das Haus seit mehr als vier Jahrzehnten. Rund um ihre Küche hat die Familie Trovato ein enges Netzwerk aus langjährigen Beziehungen geschaffen. Mitarbeitende, Produzenten, Handwerker und Gäste verbindet ein Gefühl der Zugehörigkeit, das weit über den Restaurantbesuch hinausreicht und über Generationen gewachsen ist. Für Küchenchef Gaetano Trovato ist die Küche vor allem ein Ort der Begegnung – ein Raum, in dem Wissen, Erfahrung und Werte weitergegeben werden. Aus diesem Verständnis entstand der Geist der „Arnolfini“: jener Köchinnen, Köche und Fachkräfte, die im Arnolfo ausgebildet wurden und sich bis heute als Teil einer Gemeinschaft verstehen, die von gegenseitigem Respekt, Erinnerung und beständigen Beziehungen lebt. Besonders sichtbar wird dieser Zusammenhalt bei den „Serate Arnolfine“. Ehemalige Mitglieder der Küchenbrigade und junge Talente stehen dort gemeinsam am Herd und knüpfen an eine Tradition an, die das Restaurant seit jeher prägt. Am heutigen Standort verbindet sich dieser Gemeinschaftsgedanke mit einer Küche, die die Aromen der Crete Senesi und der tyrrhenischen Küste in den Mittelpunkt stellt, zeitgemäß interpretiert und tief in ihrer Herkunft verwurzelt.



@Fabio Giamello



@Stefano Scatà



@Stefano Scatà

05

MEDITERRANE LEBENSFREUDE

Relais & Châteaux Don Alfonso 1890 - Campania

Hotel & Restaurant - Chefs Alfonso und Ernesto Iaccarino | 1 MICHELIN Stern

Mit Blick auf den Golf von Neapel und den Golf von Salerno hat das Relais & Châteaux Don Alfonso 1890 die Geselligkeit zu seinem Markenzeichen gemacht. Der gedeckte Tisch ist hier weit mehr als ein Ort zum Essen: Er wird zum Treffpunkt für Geschichten, Familie und Gemeinschaft – und zum Ausdruck jener mediterranen Lebensart, in der Genuss untrennbar mit dem sozialen Miteinander verbunden ist. Umgeben von Zitronenhainen, Weinbergen und Olivenbäumen empfängt die Familie Iaccarino ihre Gäste mit der Herzlichkeit eines offenen Hauses. Die persönliche Präsenz von Alfonso und Ernesto Iaccarino sowie der ganzen Familie prägt jede Begegnung und schafft eine Atmosphäre, in der Nähe und Gastfreundschaft ganz selbstverständlich entstehen. Diese Haltung setzt sich in der Küche fort. Die Menüs entstehen aus den Produkten des biologisch bewirtschafteten Landguts Le Peracciole und spiegeln eine Philosophie wider, die das Teilen von Aromen, Erinnerungen und Zeit in den Mittelpunkt stellt. Kochkurse und gemeinsame Erzählmomente gehören ebenso dazu wie das Essen selbst. So wird Gastronomie im Don Alfonso 1890 zu einem Erlebnis, das Menschen durch Genuss, Austausch und die Freude am gemeinsamen Essen miteinander verbindet.



@Stefano Scatà

06

IM EINKLANG MIT DER NATUR

Relais & Châteaux Monaci delle Terre Nere — Sizilien

Hotel & Restaurant - Chef Onofrio Pagnotto

An den Hängen des Ätna hat das Relais & Châteaux Monaci delle Terre Nere seine Philosophie auf der Vielfalt der Natur und einer tiefen Verbundenheit mit dem Land aufgebaut. Für Gründer Guido Coffa ist der Schutz dieser einzigartigen Vulkanlandschaft kein abstraktes Ideal, sondern gelebter Alltag: Bio-Gemüseärten, eigene Landwirtschaft, mehr als 150 einheimische Obstsorten und die Wiederbelebung historischen Saatguts bilden ein Ökosystem, das den außergewöhnlichen Reichtum des Ätna bewahrt. Aus dieser Landschaft entsteht auch die Küche – geprägt von dem, was die Natur im Wechsel der Jahreszeiten hervorbringt. Heute führt Küchenchef Onofrio Pagnotto diesen Gedanken fort. Mit einer klaren, saisonalen Handschrift setzt er die Produkte des eigenen Anwesens, nachhaltig gefangenen Fisch und ausgewählte regionale Erzeugnisse in Szene und erzählt so die Geschichte des vulkanischen Terroirs. Biodiversität ist hier weit mehr als ein Leitgedanke. Sie bedeutet Verantwortung – für alte Sorten, gewachsene Landschaften und überliefertes Wissen. Dieses fragile Erbe zu bewahren, heißt zugleich, den Gästen die Vielfalt und den unverwechselbaren Charakter des sizilianischen Lebensraums näherzubringen.

