

segara

Hinter jedem Stern steckt eine Geschichte

Acht Relais & Châteaux Köche und die persönlichen Wurzeln und Einflüsse, die ihre Handschrift prägen

München, 21. Oktober 2026 – Was auf der Karte steht, erzählt oft nur die halbe Geschichte. Hinter einem Michelin-Stern stehen individuelle Erfahrungen und kreative Ideen, dazu Produkte aus der Region und Einflüsse aus aller Welt. Bei Relais & Châteaux zeigt sich diese Vielfalt auf ganz unterschiedliche Weise. Was sie verbindet, ist dabei weniger ein bestimmter Stil als die persönliche Handschrift, die jede dieser acht Köche und seine Küche unverwechselbar macht.

1. Relais & Châteaux Diepeschrather Mühle*: Nelson Müller und die neue Schote
2. Relais & Châteaux Hotel Bareiss***: Vom Forellenhof in die Küche
3. Relais & Châteaux Restaurant LaFleur**: Vegane Sterneküche mit eigener Handschrift
4. Relais & Châteaux Villino*: Zwischen Mittelmeer und Fernost
5. Relais & Châteaux PURS*: Wabi-Sabi als Küchenphilosophie
6. Relais & Châteaux Hotel Seesteg Norderney*: Geschmack von der Küste
7. Relais & Châteaux Hotel Dollenberg**: Vom Kochlehrling zum Sternekoch
8. Relais & Châteaux SPA Hotel Jagdhof*: Tiroler Wurzeln, neu interpretiert

Relais & Châteaux Diepeschrather Mühle*: Nelson Müller und die neue Schote



Seit Nelson Müller mit seinem gesamten Team von Essen nach Bergisch Gladbach gezogen ist, hat die „Schote“ in der Relais & Châteaux Diepeschrather Mühle ein neues Zuhause gefunden. Mitten im Grünen kocht der Gastronom heute mit dem, was Saison und Region hergeben, ohne sich dabei auf eine bestimmte Stilrichtung festzulegen. Auf dem Teller kann das etwa Steinbutt mit Rogensauce, Morchelravioli, Mandarine und Kaviar sein oder Imperial-Wachtel mit Spitzkohl, Entenleber und Traube. Das Menü ist auch vegetarisch erhältlich und kann auf Wunsch mit einer Weinbegleitung abgerundet werden. Die Zutaten kommen dabei

segara

nicht nur aus der Region, sondern werden ebenso mit Produkten und Aromen kombiniert, die auf den ersten Blick nicht unbedingt zusammengehören. Genau darin liegt ein Teil der Handschrift der „Schöte“. 2026 wurde das Restaurant in neuer Umgebung erneut mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.

Relais & Châteaux Hotel Bareiss*: Vom Forellenhof in die Küche**



Was im hoteleigenen Forellenhof Buhlbach aufgezogen wird, landet wenig später in den Küchen des Relais & Châteaux Hotel Bareiss: Regenbogen- und Lachsforellen, Saiblinge und Goldforellen gedeihen dort in Quellwasserbecken und werden direkt vorort verarbeitet. Die eigene Fischzucht ist ein gutes Beispiel dafür, wie stark die Küche von Claus-Peter Lumpp mit ihrer Umgebung verbunden ist. Auch seine persönliche Geschichte ist eng mit dem Haus verknüpft: Hier begann Lumpp seine kulinarische Laufbahn, bevor ihn Stationen bei Eckart Witzigmann, Heinz Winkler, Johann Lafer, Alain Ducasse und Enzio Santin prägten. Seit mehr als drei Jahrzehnten verbindet er klassische französische Küchentradition mit internationalen Einflüssen und Produkten aus dem Schwarzwald. Das Restaurant Bareiss ist seit 18 Jahren in Folge mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet. 2025 erhielt Lumpp zudem den MICHELIN Mentor Chef Award für sein Engagement in der Nachwuchsförderung.

segara

Relais & Châteaux Restaurant Lafleur**: Vegane Sterneküche mit eigener Handschrift



Am Frankfurter Palmengarten kocht Andreas Krolík mit regionalen Produkten, mediterranen Einflüssen und einer besonderen Vorliebe für vegane Küche. Der mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Küchenchef widmet ihr im Relais & Châteaux Lafleur ein eigenes Menü und zählt zu den renommiertesten Köchen auf diesem Gebiet. In seiner Küche entstehen zudem Kombinationen, die bewusst über bekannte vegetarische und vegane Muster hinausgehen: Bretonische Makrele trifft auf japanischen Dashi und Auberginencreme, Carabinero auf Wermutschaum, Gewürzkarotte und Zitronenconfit. Wer tiefer in Krolíks Kulinarik einsteigen möchte, findet Rezepte und Einblicke in die Küche des Lafleur auch in seinem eigenen Kochbuch.

segara

Relais & Châteaux VILLINO*: Zwischen Mittelmeer und Fernost



Küchenchef Toni Neumann verbindet im Restaurant des Relais & Châteaux VILLINO regionale Produkte mit Einflüssen aus Asien, dem Mittelmeerraum und Südamerika. Dabei entstehen ungewöhnliche Kombinationen wie Hamachi, in Kombu gebeizt, mit Kohlrabi und südamerikanisch inspirierter Leche de Tigre oder Kalbsbries mit Szechuan-Pfefferkruste. Auch die asiatische Vorspeisenvariation gehört zu den Signature Dishes des Hauses. Wer Neumanns Küche nicht nur am Tisch erleben möchte, kann bei einem Kochkurs direkt vom Küchenchef lernen, wie er regionale Produkte mit fernöstlichen Zutaten und Techniken kombiniert.

segara

Relais & Châteaux PURS*: Wabi-Sabi als Küchenphilosophie



Weniger ist hier oft mehr: Im Relais & Châteaux PURS lässt Küchenchef Peter Fridén den Zutaten Raum, statt sie mit zu vielen Aromen zu überdecken. Dahinter steht Wabi-Sabi, die japanische Idee, das Natürliche und Unvollkommene wertzuschätzen. Auch im von Axel Vervoordt gestalteten Haus findet sich diese Haltung wieder, von der Kunst bis zum Teller. Wabi-Sabi passt zu Fridéns eigener kulinarischer Geschichte: Geboren in Südkorea und aufgewachsen in Schweden, verbindet er nordische Küche mit japanischen und französischen Einflüssen. Begleitet wird das Menü von einer Auswahl aus mehr als tausend Wein-Etiketten sowie Sake und Kombucha.

segara

Relais & Châteaux Hotel Seesteg Norderney: Geschmack von der Küste



Der Relais & Châteaux Seesteg ist das einzige Sternerestaurant der Ostfriesischen Inseln. Für Küchenchef Markus Keschull ist Norderney dabei weit mehr als die Kulisse für seine Küche: Die Nordsee, die Landschaft und die Produkte der Insel liefern ihm die Inspiration für seine Menüs, öffnen aber auch den Blick für das Ungewöhnliche. Klassische französische Einflüsse treffen da auch mal auf die Gewürzvielfalt der indischen Küche. Seine Wertschätzung für gute Produkte reicht dabei weit zurück: Im Gemüsegarten seiner Eltern lernte er früh, wie Kartoffeln, Spargel, Zucchini oder Johannisbeeren vom Beet auf den Teller gelangen. Heute entstehen die Menüs im engen Austausch mit seinem Team und mit dem, was Saison und Region gerade zu bieten haben. So bleibt seine Küche zugleich fest auf Norderney verwurzelt und offen für Einflüsse von weit außerhalb der Insel.

segara

Relais & Châteaux Hotel Dollenberg**: Vom Kochlehrling zum Sternekoch



Seit über 40 Jahren ist Martin Herrmann dem Relais & Châteaux Hotel Dollenberg verbunden. Seine Laufbahn begann hier als Kochlehrling, bevor er 1991 zum Küchenchef des Restaurants Le Pavillon aufstieg. Heute steht seine mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Küche für eine moderne Interpretation der französischen Kochkunst, inspiriert von den Düften, Farben und Produkten des Schwarzwalds. Was Wald, Feld und Flur rund um den Dollenberg hervorbringen, findet dabei ebenso seinen Weg auf den Teller wie neue Einflüsse, die Herrmann bewusst von außen aufnimmt. Besonders nah kommt man seiner Küche bei der wöchentlichen Küchenparty: Jeden Dienstag ab 19 Uhr können Gäste direkt durch die Küche flanieren, kleine Köstlichkeiten aus Töpfen und Pfannen probieren und Herrmann über die Schulter schauen. Dabei verrät der Sternekoch auch, was hinter einzelnen Gerichten steckt, etwa hinter seinem Dulce Parfait mit Mandarine und Mandelkrokant.

segara

Relais & Châteaux SPA Hotel Jagdhof*: Tiroler Wurzeln, neu interpretiert



Was im Stubaital wächst und lebt, findet bei Alban Pfurtscheller im Relais & Châteaux SPA Hotel Jagdhof seinen Weg auf den Teller. Wild aus eigener Jagd, Kräuter von den umliegenden Bergwiesen und saisonale Raritäten bilden die Grundlage für die Küche der Hubertusstube, die mit einem Michelin-Stern und vier Hauben von Gault & Millau ausgezeichnet ist. Pfurtscheller greift die alpenländische Küchentradition auf und setzt dabei auch internationale Akzente. Die Produkte und Aromen der Region bleiben dabei der Ausgangspunkt. Begleitet wird das Menü von einer umfangreichen Weinkarte mit großen Namen aus aller Welt ebenso wie weniger bekannten Entdeckungen.

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.

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 relaischateaux.com.

segara

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH

Jule Marie Woidich

Harmatinger Straße 2

D - 81377 München

Phone: +49 (0) 89 552 797 60

jule@segara.de

www.segara.de