ERSTER RELAIS & CHÂTEAUX GASTRONOMY DAY
IM RAHMEN DES JAHRESKONGRESSES 2026





@Relais & Châteaux @Lavezzo studio

Rund 200 Küchenchefs, Gastronomen und Hoteliers von Relais & Châteaux haben sich in Amsterdam zum „Rendez-Vous Gastronomy“ getroffen. Der neue Tag des Austauschs im Rahmen des Jahreskongresses widmete sich der Frage, wie die Gastronomie dazu beitragen kann, unsere Lebensräume neu zu gestalten. Die Vereinigung von 580 unabhängigen Hotels und Restaurants versammelte ihre Mitglieder, um gemeinsame Werte zu schärfen und ein klares Bekenntnis abzulegen: zu einer Küche, die durch die Kreativität der Küchenchefs zum Ausdruck der Einzigartigkeit eines Ortes, seiner Biodiversität, seines kulturellen Umfelds sowie der lokalen Landwirtschafts- und Fischereitraditionen wird.

Amsterdam, 23. November 2026 – Im Rahmen des Jahreskongresses 2026 hat Relais & Châteaux am 18. November in Amsterdam erstmals das „Rendez-Vous Gastronomy“ ausgerichtet. Einen ganzen Tag tauschten sich rund 200 Küchenchefs, Gastronomen, Hoteliers und Mitglieder über die tiefgreifenden Veränderungen aus, die die Gastronomie heute prägen. Unter dem Motto „Gastronomy in Motion“ ging diese Premiere in der historischen Beurs van Berlage der Frage nach, wie sich die Küche der Mitgliedshäuser weiterentwickeln kann, ohne ihr Savoir-faire, ihr Kulturerbe und ihre identitätsstiftende Verwurzelung vor Ort aufzugeben – und wie sie gleichzeitig zu einer nachhaltigeren Gestaltung unserer Welt beitragen kann.

„Die Küche ist vor allem eine Begegnung – mit einem Küchenchef, einem Ort, einem Produkt und den Menschen, die sie zum Leben erwecken. Genau in diesem Sinne wurde dieses erste Rendez-Vous Gastronomy konzipiert: als Moment des Austauschs innerhalb unserer Vereinigung, in dem Erfahrungen und Perspektiven zusammenfließen und neue Wege für die Zukunft der Gastronomie erschlossen werden“, betonte Laurent Gardinier, Präsident von Relais & Châteaux.

Die Zukunft der Gastronomie: Bewahren und zugleich weiterentwickeln

Unter der Leitung von Mauro Colagreco, Vizepräsident für die Küchenchefs bei Relais & Châteaux, und Präsident Laurent Gardinier beleuchtete das „Rendez-Vous Gastronomy“ die zentralen Umbrüche der internationalen Restaurantwelt. Im Fokus stand die Frage, wie Häuser auf veränderte Gästeerwartungen und wirtschaftlichen Druck reagieren können, wie kulinarisches Wissen und familiäres Erbe an die nächste Generation weitergegeben werden – und wie Innovation aus einem tieferen Verständnis für Zutaten, Traditionen und unsere Sinne entsteht.

„Heute bedeutet Küchenchef zu sein weit mehr als das, was auf dem Teller geschieht. Unsere Entscheidungen wirken sich unmittelbar auf die Natur, die Erzeuger und künftige Generationen aus. Wenn Hunderte von Küchenchefs beschließen, gemeinsam zu handeln, können wir wirklich etwas bewegen. Genau darum geht es beim Rendez-Vous Gastronomy: Ideen in die Tat umzusetzen“, erklärte Mauro Colagreco.

Das Programm widmete sich dem Zusammenspiel zwischen Spitzenküche und natürlichen Ressourcen – vom Schutz der maritimen Biodiversität und der ganzheitlichen Verwertung von Fisch bis hin zu den kreativen Möglichkeiten durch weniger bekannte Arten und regional verwurzelte Produkte. Diese Impulse spiegeln die zentralen Leitlinien von Relais & Châteaux wider: die Bewahrung weltweiter Traditionen rund um Kulinarik- und Gastfreundschaft, den aktiven Schutz der Artenvielfalt sowie das tägliche Engagement für eine humanere Welt im Einklang mit der Natur.

Vom Einkauf der Zutaten und der Unterstützung lokaler Erzeuger bis hin zur Weitergabe von Wissen und dem Schutz ganzer Ökosysteme erwies sich die Gastronomie an diesem Tag einmal mehr als weit mehr denn reine Kochkunst – nämlich als wirkungsvoller Weg, unsere Beziehung zu Orten, Kulturen und unserer Umwelt aktiv zu gestalten.

Die Zukunft der Gastronomie aus Sicht internationaler Küchenchefs

Mauro Colagreco (Inhaber und Küchenchef des *Le Mirazur* in Frankreich) führte durch das Programm, das von renommierten Persönlichkeiten der Vereinigung gestaltet wurde:

- Massimiliano Alajmo (*Le Calandre*, Italien) entwarf gemeinsam mit dem kognitiven Neurowissenschaftler Massimiliano Zampini eine multisensorische Erkundung des Geschmacks, die Tastsinn, Temperatur, Textur und den gesamten Körper einbezieht.
- Oihana Subijana (*Akelarre*, Spanien) zeigte auf, wie sich Gastfreundschaft durch feine Nuancen während des gesamten Menüs personalisieren lässt – indem man präzise auf Dynamik, Rhythmus und individuelle Erwartungen der Gäste eingeht.
- E.J. Lagasse (*Emeril’s*, USA) sprach über seine Erfahrungen als Küchenchef in zweiter Generation und das Spannungsfeld, ein kulinarisches Familienerbe zu bewahren und zugleich an veränderte gesellschaftliche und ökologische Rahmenbedingungen anzupassen.
- Mark Lundgaard (*Kong Hans Kælder*, Dänemark) beleuchtete, warum handwerkliche Meisterschaft, Demut und ein kompromissloser Fokus auf den Gast in einer Branche im Wandel wichtiger sind denn je.
- Michael Caines (*Lympstone Manor*, Vereinigtes Königreich) legte dar, wie entscheidend Flexibilität, weiterentwickelte Geschäftsmodelle, vielseitige Erlebnisangebote und eine tiefe Ortsverbundenheit sind, um auf steigende Kosten und veränderte Gästebedürfnisse zu reagieren.
- Silvia Baracchi (*Il Falconiere*, Italien) veranschaulichte, wie Küche das Lebensgefühl eines Ortes einfängt: Ausgehend von ihrem Restaurant, den eigenen Weinbergen und Olivenhainen, dem Weingut und dem Spa zeigte sie, wie lokale Zutaten und traditionelle Aromen Gäste eng mit der Toskana verbinden.
- Gérald Passedat (*Le Petit Nice Passedat*, Frankreich) dokumentierte, wie Küchenchefs durch die Zusammenarbeit mit lokalen Fischern und den Einsatz weniger bekannter Fischarten die Biodiversität der Meere stärken und neue kulinarische Horizonte erschließen können.
- Varun Totlani (*Masque*, Indien) hinterfragte gängige Klischees über die indische Küche und demonstrierte, wie internationale Einflüsse und Techniken integriert werden können, ohne die eigenen Wurzeln zu verlieren.
- Sergio Diaz & Jocelyn Degollado (*Sublime*, Guatemala), das Duo aus Küchenchef und Anthropologin, zeigten, wie sich Zutaten, Erinnerungen und kulturelle Bezüge mit ihrer kreativen Methode namens „Infinite Process“ in eine zeitgenössische kulinarische Erzählung übersetzen lassen.

Gemeinsam schlugen ihre Beiträge die Brücke zwischen gelebter Praxis und zukunftsweisenden Perspektiven – von der Verfeinerung des Gästeerlebnisses und der Pflege des Handwerks über die Rolle der Anthropologie in der Küche bis hin zum Schutz der Weltmeere und unternehmerischer Resilienz.

Verleihung der Relais & Châteaux Trophies 2027: Ein Blick in die Zukunft

Zudem nutzte die Vereinigung den Jahreskongress, um die Preisträgerinnen und Preisträger der Relais & Châteaux Trophies 2027 bekannt zu geben. Ausgezeichnet wurden herausragende Persönlichkeiten und Teams, deren Savoir-faire, Kreativität und Engagement die Werte der Vereinigung in den Bereichen Gastronomie, Gastfreundschaft, Nachhaltigkeit und Gästeerlebnis in besonderer Weise prägen. Die vollständige Liste der Ausgezeichneten befindet sich im Anhang.

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.

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