segara

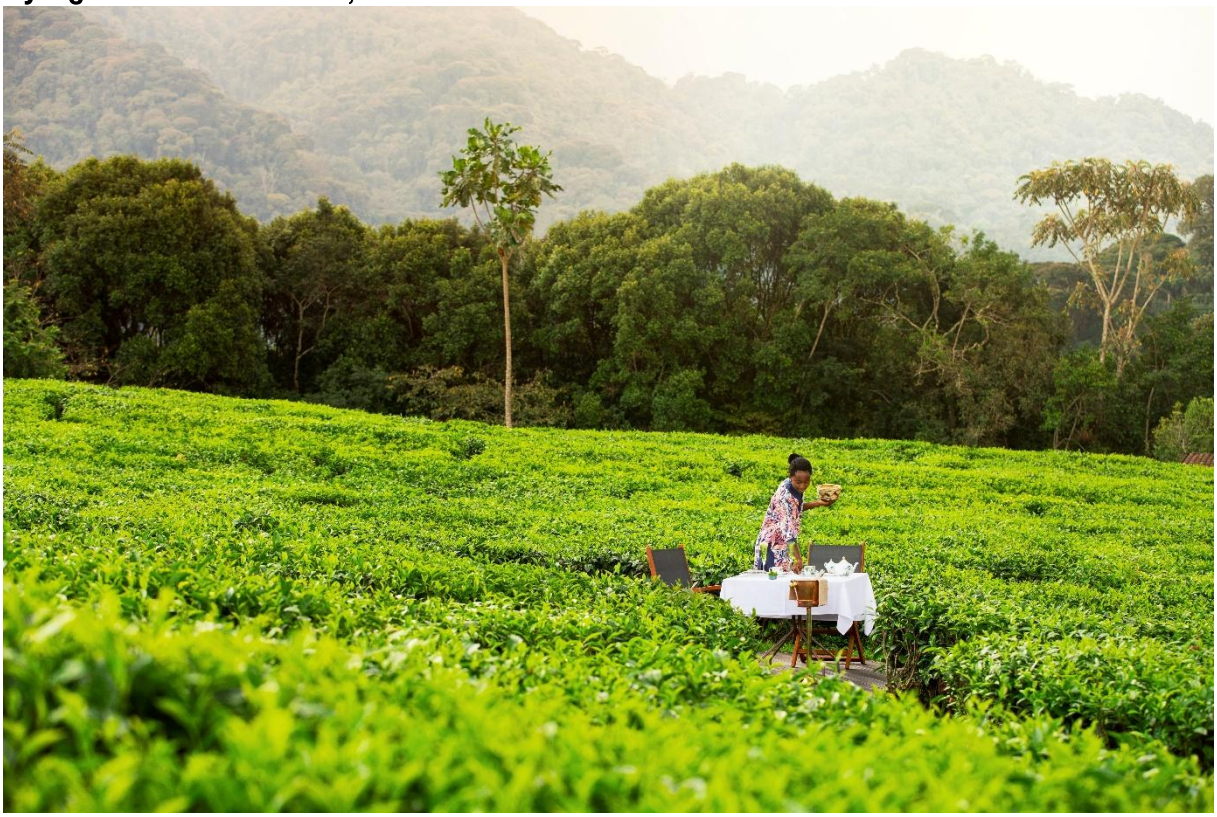
Meaningful Travel – für Momente, die bleiben

Die ersten Reisetrends für 2027 stehen fest – in den Fokus rücken Erlebnisse: Von lehrreichen und faszinierenden Einblicken in die Kultur des Urlaubsortes

München, 9. November 2026 – In einer schnelllebigen Zeit voller To Do-Listen und Multitasking kann der Blick für den wertvollen Moment mit Familie, Freunden oder auch sich selbst, schon einmal verloren gehen. Da überrascht es nicht, dass 2027 ganz im Zeichen von „Meaningful Travel" steht. Zumindest im Urlaub sehnt man sich wieder mehr nach Augenblicken, die in Erinnerung bleiben. Wir haben acht Adressen zusammengestellt, die genau das verkörpern: Von fröhlichen Festen in Bhutan über das Leben in einem Schweizer Bergdorf, führt uns diese Reise weiter an die Ägäis, hin zum griechischen Handwerk und in den üppigen Regenwald von Malaysia.

1. Nyungwe Tea Forest Resort, Ruanda: Eine Tasse Ruanda bitte
2. Bhutan: Wenn eine Reise zur Begegnung mit einer jahrhundertealten Kultur wird
3. Le Rucher d'Evolène: Den Faden aufnehmen
4. Ella Álkyna, Korfu: Griechisches Allroundtalent – Oliven, soweit das Auge reicht
5. Son Bunyola, Mallorca: Malvasía – So schmeckt und entsteht der Wein der Tramuntana
6. The Datai Langkawi: Stachellos Imkern im Regenwald
7. One&Only Portonovi: Rakija Tasting
8. Raffles Seychelles: Kochen auf Kreolisch

Nyungwe Tea Forest Resort, Ruanda: Eine Tasse Ruanda bitte



Malzig und ausgewogen, kräftig und würzig oder intensiv und vollmundig – Ruandas Schwarztee verdankt seine facettenreichen Aromen den mineralreichen Böden, der Höhenlage und dem besonderen Mikroklima der Region. Umgeben von sattgrünen Teeplantagen und direkt am Rande des dichten Regenwaldes, liegt das Nyungwe Tea Forest Resort. Wo sich Schimpansen durch die Bäume schwingen und sattes Grün die Landschaft dominiert, vergeht die Zeit achtsamer und der Fokus rückt wieder mehr nach Innen. Mit Grace Uwingeneye geht es für die Gäste auf die Plantage, wo sie mehr über den Teeanbau erfahren und das heiße Getränke bei einer gemeinsamen Teezeremonie genießen. Besonders beliebt ist dabei der feine BP1 Schwarztee, liebevoll auch „Royal" oder „Queen Tea" genannt. Wer noch tiefer in die Traditionen des Landes eintauchen möchte, entdeckt bei einem Imigongo-Malworkshop eine außergewöhnliche Facette

ruandischer Handwerkskunst. Charakteristisch für diese traditionelle Kunstform sind geometrische Muster in Schwarz, Weiß und erdigen Rottönen. Ursprünglich wurden die Motive aus einer Masse aus Kuhdung und Asche geformt, auf Holztafeln zu reliefartigen Strukturen modelliert und anschließend bemalt. Im Resort gestalten Gäste heute auf weißen Tafeln ihr eigenes kleines Kunstwerk. Ein Kochkurs mit landestypischen Zutaten, ein Cocktailworkshop mit hauseigenem Tee sowie die Möglichkeit, einen heimischen Baum zu pflanzen, ergänzen das vielfältige Repertoire. Weitere Informationen unter www.nyungweresort.com, Bilder finden Sie hier.

***

Bhutan: Wenn eine Reise zur Begegnung mit einer jahrhundertealten Kultur wird



Farbenprächtige Masken, der Klang traditioneller Instrumente und eine Atmosphäre voller Spiritualität: Wer Bhutan während des Ura Yakchoe Festivals besucht, erlebt buddhistische Traditionen auf besondere Weise. Vom 18. bis 22. April 2027 verwandelt sich das malerische Ura-Tal in Bumthang in einen Ort gelebter Kultur. Bei traditionellen Maskentänzen und religiösen Zeremonien erhalten Besucher faszinierende Einblicke in den Glauben und die Bräuche des Himalaya-Königreichs. Dabei geht es um weit mehr als ein beeindruckendes Schauspiel: Die Begegnung mit den Menschen vor Ort eröffnet neue Perspektiven auf eine Kultur, in der Spiritualität bis heute fest im Alltag verwurzelt ist. Wer noch tiefer eintauchen möchte, kann seine Reise mit einem Aufenthalt in einem traditionellen Homestay verbinden, gemeinsam mit den Gastgebern kochen und das ländliche Bhutan kennenlernen. Ein Reiseerlebnis, das nicht nur Erinnerungen schafft, sondern den Blick auf das Wesentliche lenkt. Weitere Informationen unter www.btcl.bt/experiences/festival-dates/, Bilder finden Sie hier.

***

Le Rucher d'Evolène: Den Faden aufnehmen



Im Walliser Bergdorf Evolène ist ein Hotel entstanden, das sich über mehrere historische Häuser im Dorf verteilt. Für Le Rucher d'Evolène wurden jahrhundertealte Chalets und ehemalige Getreidespeicher, sogenannte Raccards, behutsam restauriert und mit dem Boutiquehotel Le Central zu einem besonderen Hotelkonzept verbunden. Dabei ging es vor allem darum, den ursprünglichen Charakter der Gebäude zu bewahren und ihnen neues Leben einzuhauchen. Gäste wohnen so mitten im Dorf und werden für einige Tage Teil seines Alltags. Doch nicht nur die historischen Gebäude, auch das traditionelle Handwerk bleibt hier lebendig. Dazu gehört die Kunst des Webens, die im Atelier Métrailler seit 1938 gepflegt wird. Wer wissen möchte, wie aus einzelnen Fäden ein Stück Stoff entsteht, darf hier selbst am Webstuhl Platz nehmen. In einem Workshop lernen Gäste die Grundlagen der traditionellen Webkunst kennen und unternehmen ihre ersten eigenen Versuche. Was bei erfahrenen Weberinnen so mühelos aussieht, verlangt Geduld, Geschick und volle Aufmerksamkeit. Während sich Faden für Faden langsam ein Muster abzeichnet, rücken Termine, Nachrichten und der Insta-Feed ganz von selbst in den Hintergrund. Eine kleine Auszeit, bei der die Hände beschäftigt sind, der Kopf zur Ruhe kommt und sich ganz nebenbei neue Horizonte eröffnen. Weitere Informationen unter www.rucher.com, Bilder finden Sie hier.

***

segara

Ella Álkyna, Korfu: Griechisches Allroundtalent – Oliven, soweit das Auge reicht



Back to the Roots – und das buchstäblich, denn auf Korfu führt der Weg zu Mitéra, einem jahrhundertealten Olivenbaum und einer ausgeprägten Inselkultur. An der Westküste der grünen Insel begeistert Ella Álkyna nicht nur mit einem weiten Blick über das Ionische Meer, sondern auch mit seinem vielfältigen Kulturprogramm, den Ellascapes. Hier lernen Gäste lokales Handwerk und regionale Produkte kennen: von der Imkerei über die Olivenöl- bis hin zur Seifenherstellung. *The Governor's Olive Mill* der Familie Dafnis blickt auf eine lange Familientradition zurück: Seit Generationen wird hochwertiges Olivenöl aus der autochthonen Lianolia-Olive hergestellt. Bei einer Verkostung und Führung durch das alte Handwerk erlangen Gäste Einblicke in die besonderen Aromen und Geschichte der Olivenölherstellung. Wie tief die Olivenkultur in der Geschichte Korfus verwurzelt ist, zeigt auch ein beeindruckendes Naturdenkmal: Nahe dem Bergdorf Agios Matthaios steht Mitéra, zu Deutsch Mutter. Der rund 1.500 Jahre alte Olivenbaum zählt zu den ältesten und größten der Insel und gilt als lebendes Symbol seiner Olivenkultur. Ein weiteres Stück Insel- und Handwerkgeschichte vermittelt die Patounis Savonnerie. Seit 1891 wird hier Seife in traditioneller Handarbeit hergestellt. Zum Einsatz kommen lokal erzeugte Olivenprodukte, Wasser, Meersalz und Natronlauge – ohne ungesunde Duft- und Farbstoffe, frei von Mikroplastik und anderen schädlichen Stoffen. Fünf Generationen Familiengeschichte und ein Handwerk, das heute zum immateriellen Kulturerbe Griechenlands zählt. Weitere Informationen unter www.ellaresorts.com/corfu/alkyna-resort/, Bilder finden Sie hier.

***

segara

Son Bunyola, Mallorca: Malvasía – So schmeckt und entsteht der Wein der Tramuntana





Zwischen historischen Trockensteinterrassen und mit Blick auf das Mittelmeer erkunden Son Bunyola Gäste im Rahmen der Malvasía-Experience gemeinsam mit Sommelier Maria Camico die hauseigenen Weinberge. Auf dem Weg durch die Reben erfahren sie mehr über die Besonderheiten des Terroirs und die Wiederbelebung der Malvasía-Traube, einer Weißweinsorte antiken griechischen Ursprungs, die nach 135 Jahren erstmals wieder auf dem Anwesen kultiviert wurde. Am Aussichtspunkt wartet eine private Verkostung des ersten Son Bunyola Malvasía-Jahrgangs von 2026 sowie weiterer mallorquinischer Weine. Kalk- und buntsandsteinreiche Böden, mehr als 300 Sonnentage im Jahr und der Einfluss der salzigen Meeresluft verleihen dem Wein seinen mineralischen, lebendigen Charakter mit feiner saliner Note. Verantwortlich für die Wiederbelebung der Rebsorte in der Region ist der international erfahrene Winzer Pedro Balda, der die besonderen Bedingungen der Tramuntana als spannende Herausforderung beschreibt: „Die unterschiedlichen Ausrichtungen der Weinberge, der Einfluss der Meeresluft, die Biodiversität des Anwesens und ganz besonders der in der Erde vorkommende Buntsandstein schaffen eine Komplexität, die wir in jeder Flasche zum Ausdruck bringen möchten." Ein Erlebnis, das vom Entdecken der historischen Weinberge bis zum letzten Schluck die besondere Weintradition Mallorcas näherbringt. Weitere Informationen unter www.virginlimitededition.com/son-bunyola. Bilder finden Sie hier.

***

The Datai Langkawi: Stachellos Imkern im Regenwald





Selbst produzierter Honig von den eigenen stachellosen Bienenvölkern – gesünder geht es kaum. Die atemberaubende Natur und deren Erhaltung ist seit jeher eine Herzensangelegenheit des The Datai Langkawi. Das malaysische Luxusresort auf der Insel Langkawi setzt mit seiner Stiftung The Datai Pledge Maßstäbe in puncto Naturschutz und sozialem Engagement. Ein Team aus erfahrenen Naturforschern und Meeresbiologen betreut einerseits die Umsetzung der engagierten Maßnahmen und schafft gleichzeitig einzigartige Erlebnisse für die Gäste. Diese erhalten hautnahe Einblicke in alle Projekte zu Wasser wie zu Land und können sich zudem aktiv beteiligen: ob bei Upcycling-Workshops oder eben beim Imkern. Sie lernen auf unterhaltsame Weise, wie man den Honig der stachellosen Bienen direkt aus den Bienenstöcken erntet und erleben die kleinen Bestäuber in ihrem natürlichen Lebensraum. Der Trigona-Itama-Honig hat antimikrobielle, alterungs- und entzündungshemmende Eigenschaften und wird, bevor er auf den Tisch in den Resort-Restaurants kommt, verkostet. Der Geschmack variiert von Bienenstock zu Bienenstock – die einmalige Artenvielfalt einheimischer Blüten im Regenwald bringt immer wieder neue Geschmacksrichtungen hervor. Weitere Informationen finden Sie unter www.thedatai.com/experiences/sustainability, Bilder finden Sie hier.

***

One&Only Portonovi, Montenegro: Den Fruchtgeistern des Balkans auf der Spur



Von elegant-blumigen Noten bis hin zu charaktervollen Aromen: Das Rakija Tasting im One&Only Portonovi ist eine sinnliche Reise durch Montenegros landwirtschaftliches Erbe. Bei der individuellen Verkostung in der Caminetti Bar lernen Gäste nicht nur die Vielfalt des traditionellen Balkan-Obstbrands kennen, sondern tauchen auch in seine Herstellung ein – vom Anbau bis zur Ernte. Über Generationen überlieferte Familienrezepte stehen bis heute für Gastfreundschaft, Zusammengehörigkeit und Tradition. Die Destillerien Baraba und Gorda präsentieren fünf einzigartige Aromen, wobei Birne, Aprikose, Traube, Pflaume und Quitte zu den Klassikern zählen. Begleitet von kulinarischen Köstlichkeiten wird das Tasting zu einer Begegnung mit der montenegrinischen Lebensart. Gerade wenn die Tage kürzer werden und Ruhe und Wärme in den Mittelpunkt rücken, entfaltet dieses Erlebnis seinen besonderen Reiz. Eingebettet in die eindrucksvolle Kulisse zwischen Bucht und Bergen bietet One&Only Portonovi regionale Genusskultur. Weitere Informationen finden Sie unter www.oneandonlyresorts.com/portonovi, Bilder finden Sie hier.

***

Raffles Seychelles: Kochen auf Kreolisch





Einen Ort wirklich kennenzulernen, bedeutet auch, seine kulinarische Identität zu entdecken. Im Raffles Seychelles auf der Insel Praslin zeigt sich die kreolische Küche in ihrer ganzen Vielfalt. Exotische Gewürze, asiatische Nuancen und europäische Einflüsse verleihen der Küche ihren unverwechselbaren Charakter. Wer selbst den Kochlöffel schwingen möchte, erlebt in der offenen Strandküche unter Anleitung erfahrener Köche die kulinarischen Traditionen der Seychellen. Für Manuella, Sous-Chefin des Resorts, hat das Creole Curry einen besonderen Stellenwert, denn schon als Kind gehörte es zu ihren Lieblingsgerichten. Heute gibt sie ihr einst von ihrem Vater vermitteltes Wissen an Gäste des Raffles Seychelles weiter und gibt damit einen Einblick in die Traditionen und das Leben ihrer Heimat. Seinen unverwechselbaren Geschmack erhält das Creole Curry durch Kokosmilch direkt von der Palme, fangfrischen Fisch, Garnelen und aromatisches Gemüse wie Auberginen, Tomaten und Paprika. Nach dem Farm-to-table Konzept setzt das Resort auf regionale Zutaten und langjährige Partnerschaften mit Lieferanten auf Praslin und den umliegenden Inseln. Auf diese Weise lassen sich die Transportwege und der ökologische Fußabdruck möglichst geringhalten. Weitere Informationen unter www.raffles.com/seychelles, Bilder finden Sie hier.

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.

Presse- und Fotoanfragen:
segara Kommunikation® GmbH
Dorina Schreiber
Harmatinger Straße 2
D - 81377 München
Phone: +49 (0) 89 552 797 - 29
dorina@segara.de
www.segara.de