

Regionale Wohlfühlküche für Genussmomente Mit hochwertigen Küchenkonzepten die Region erleben und die Seele verwöhnen

München, 04. Dezember 2024 – Aus heimischen Zutaten und traditionsreichen Rezepten entstehen Gerichte, die Momente des Genusses, der Entspannung und einem Hauch von Nostalgie zaubern. Ob Aroser Alpkäse, Tiroler Käsespätzle, Oberbayerisches Gulasch oder Burgunder Boeuf Bourignon, mit jedem Bissen taucht man ein Stück tiefer in die Geschmackswelt der umliegenden Region ein. Für alle, die den besonderen Geschmack regionaler Spezialitäten mit Wohlfühlfaktor erleben möchten, haben wir Küchenkonzepte zusammengestellt, die dazu einladen, sich kulinarisch verwöhnen zu lassen, und dem Alltag für einen Moment zu entfliehen.

1. TOP Hotel Hochgurgl: Tiroler Käsespätzle nach Omas Rezept
2. Relais & Châteaux ESPLANADE: Regionale Produkte in der Sterneküche
3. Gut Steinbach: Drei Gulasch-Variationen aus dem Chiemgau
4. Relais & Châteaux Seesteg: Weites Wattenmeer und ein Michelin-Stern
5. COMO Le Montrachet: Wohlfühlküche nach französischer Art
6. Arosa: Wohlfühlen mit Schweizer Käsefondue und regionaler Sterneküche

TOP Hotel Hochgurgl: Tiroler Käsespätzle nach Omas Rezept



Von Oma schmeckt's am besten! Dieser Gedanke wird zur Realität, wenn man die Käsespätzle nach dem Rezept von Marco Löfflers Großmutter kostet. Marco Löffler, der neue Küchenchef des TOP Hotel Hochgurgl, serviert den Gästen auf 2.150 Metern Höhe wohlig-warme Genussmomente, die von traditionellen Familienrezepten inspiriert sind – und weckt damit Erinnerungen an gemütliche Stunden bei den Großeltern. Der gebürtige Zillertaler hat neben den unverkennbaren Käsespätzle seiner Großmutter auch weitere klassische Tiroler Schmankerl fest in sein Küchenkonzept eingebunden – und bringt so den authentischen Geschmack Tirols auf die Teller. Regionalität ist dabei das Fundament seiner Küche. Nicht nur die Rezepte, auch die Zutaten sind fest in der Region verwurzelt: Mehl, Milchprodukte, Kartoffeln oder Süßwasserfische stammen direkt aus der Tiroler Umgebung. So entfalten sie ihren vollen, unverkennbaren Geschmack und machen die Gerichte zu einem kulinarischen Botschafter der österreichischen Region. Ob in einer der vier gemütlichen Stuben des Hotels oder mittags auf der Sonnenterrasse mit Blick auf die imposanten Ötztaler Alpen – Gäste genießen hier vollmundige Tiroler Spezialitäten, die gleichermaßen die Seele wärmen und den Gaumen verwöhnen. Weitere Informationen finden Sie [hier](#), passendes Bildmaterial gibt es [hier](#).



Inhaberin
Heike Götz

+49 – (0)89 – 552 797 60
aloha@segara.de

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München

Relais & Châteaux ESPLANADE: Regionale Produkte in der Sterneküche



Im Relais & Châteaux ESPLANADE in Saarbrücken haben sich Küchenchef Silio Del Fabro und sein Team der gemeinsamen Philosophie nachhaltiger Genusskultur verpflichtet. „Wir wollen unseren Gästen auf höchstem Niveau unvergessliche Momente beschieren und gleichzeitig unseren Teil zu einer besseren Welt beitragen.“ So bezieht die ESPLANADE Obst und Gemüse tagesfrisch von einer Demeter zertifizierten Bioland Gemeinschaft aus der Region, an der sie beteiligt ist. Durch diese Beteiligung als größter Einzelaktionär am Aktienkapital der Hof am Weiher AG, welche mit über 70 nahe gelegenen Partner-Bauernhöfen kooperiert, konnte die ESPLANADE deren Überleben sichern – und somit auch das alte Kulturgut bäuerlicher Familienunternehmen erhalten. Weitere Lebensmittel wie frische Kräuter werden vom nahe gelegenen Stadtbauernhof Saarbrücken bezogen. Und seit letztem Jahr hat die ESPLANADE auch ein Bienenvolk adoptiert, dessen Honig aus naturnaher Bienenhaltung den Gästen den Start in den Tag versüßt. „Nachhaltiges Handeln und Genuss schließen sich in keinsten Weise aus – vielmehr sind sie eine perfekte Symbiose und große Inspirationsquelle“, sagt Silio del Fabro und setzt damit auch Maßstäbe in der Sterne-Gastronomie. Weitere Informationen finden Sie [hier](#), Bildmaterial [hier](#).

Gut Steinbach: Drei Gulasch-Variationen aus dem Chiemgau



Das Stichwort HEIMAT steckt nicht nur im Namen des hoteleigenen Restaurants auf Gut Steinbach, sondern prägt auch die Küche von Küchenchef Achim Hack, der seinen Gästen regional inspirierte Genussmomente beschert. Im idyllischen Rückzugsort in Reit im Winkl, eingebettet in die imposanten Chiemgauer Alpen, kreiert Achim Hack, der für seine nachhaltige Heimatküche seit 2021 den GRÜNEN Michelin Stern trägt, saisonale Gerichte aus dem oberbayrischen Chiemgau. Allen voran steht sein beliebtes Gulasch in drei Varianten, das aus der unmittelbaren Umgebung oder von Gut Steinbach selbst stammt: vom Rind aus Bio-Haltung, vom Hirsch aus eigener Jagd oder vom Yak, das in der biozertifizierten Landwirtschaft des Hotels gezüchtet wird. Achim Hacks Gerichte sind eine Hommage an die umliegende Region mitsamt ihrer Natur, die Ruhe und Kraft schenkt und ein Gefühl von Verwurzelung vermittelt. Hier verschmelzen die Aromen der Region mit der kraftvollen Ruhe der umliegenden Berge, Wiesen und Wälder zu einem wohltuenden und stärkenden kulinarischen Erlebnis. Weitere Informationen finden Sie [hier](#), passendes Bildmaterial gibt es [hier](#).

g

Inhaberin
Heike Götz

+49 – (0)89 – 552 797 60
aloha@segara.de

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München

Relais & Châteaux Seesteg: Weites Wattenmeer und ein Michelin-Stern



Nordischer Wind, Dünenlandschaft und der Blick auf das wilde Meer: Im Relais & Châteaux Hotel Seesteg, finden Gäste Zuflucht an frischen, norddeutschen Tagen. Mit Blick auf das Meer kocht Markus Kobschull regionale Köstlichkeiten im mit einem Michelin-Stern gekürten Restaurant Seesteg. Sein Fokus liegt nicht auf ausschließlich norddeutschen Rezepten oder Zutaten, sondern einer guten Auswahl von möglichst Regionalem, die er mit außergewöhnlichen Aromen kombiniert. Besonderen Wert legt der Koch auf schonenden Garmethoden, die die Essenz der ursprünglichen Zutaten erhalten. Die kreative Inselküche vor rauer Nordseekulisse bekommt durch die Architektur des Hauses ein besonderes Flair. Die umgebaute Lagerhalle aus dem 19. Jahrhundert und der Ausblick auf das Wattenmeer geben ein Gefühl der Weite und Freiheit, das durch die Leichtigkeit der Gerichte vom Küchenchef unterstrichen wird. Und wer gerne über Nacht bleiben möchte, findet im dazugehörigen Hotel Seesteg moderne Zimmer und zwei ganz neue Suiten. Weitere Informationen finden Sie [hier](#), Bildmaterial [hier](#).

COMO Le Montrachet: Wohlfühlküche nach französischer Art



Regionale Zutaten, kräftige Schmorgerichte, klassische Aromen – die französische Küche ist der Inbegriff von Food for Soul. Vor allem das Burgund ist ganzjährig eine Bucketlist-Destination für Genießer. Eingebettet in die Winzergemeinde Puligny-Montrachet liegt COMO Le Montrachet. Bereits die Lage lässt Reisende in die französische Lebensart eintauchen, denn das Boutiquehotel befindet sich inmitten von 17 Grand Cru Weinbergen, nur wenige Schritte vom gleichnamigen Weinberg „Le Montrachet“ entfernt. Unter der Leitung von Küchenchef Romain Versino wird hier klassische französische Küche mit modernen, kreativen Akzenten vereint. Auf dem Wochenmarkt in Beaune wählt der Koch frische, saisonale Zutaten aus, die er später zu raffinierten Menüs verarbeitet. Gäste genießen exquisite Wohlfühlgerichte wie Charolais-Rind, Arktischer Saibling mit Walnuss-Viennoise und Vin Jaune Sabayon oder Burgunderhähnchen mit Kartoffel und Maronen. Aber auch klassische Gerichte wie Coq au Vin und Boeuf Bourguignon schmecken nach einem Tag in den Weinbergen besonders gut. Für den süßen Hunger danach gibt es Feigen mit roher Sahne und Anis aus Flavigny oder kubanische Schokolade mit torfigem Whiskey. Besonders während der Weinlese im Herbst werden Gäste mit Weinwanderungen und Kochkursen auf eine besondere Reise durch die Geschmäcker des Burgunds entführt. Weitere Informationen finden Sie [hier](#), Bildmaterial [hier](#).



Inhaberin
Heike Götz

+49 – (0)89 – 552 797 60
aloha@segara.de

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München

Arosa: Wohlfühlen mit Schweizer Käsefondue und regionaler Sterneküche



Arosa, eingebettet in die Bergwelt Graubündens, begeistert mit einer vielfältigen Gastronomieszene, die von urigen Berghütten bis hin zu Spitzenrestaurants mit Gault&Millau-Hauben und Michelin-Sternen reicht. Im Mittelpunkt steht die Liebe zu hausgemachten und regionalen Produkten, verankert in der dortigen Walser Kultur mit einer Selbstversorger-Tradition. Ein besonderes Highlight ist dabei die Alpsennerei Maran auf 1.862 Höhenmetern, die Milch von rund 400 Kühen der umliegenden Hochebenen verarbeitet. Seit über 40 Jahren genießen Gäste hier frischen Alpkäse, Frühstücks- und Kräuterkäse sowie würziges Käsefondue. Das Nationalgericht der Schweizer ist in Arosa weit verbreitet und wird an malerischen Orten wie auf dem Hausberg Weisshorn mit Panoramablick auf die umliegende Berglandschaft oder in holzvertäfelten Walser-Stuben aus dem 19. Jahrhundert serviert. Passend dazu bietet die lokale Brauerei Arosabräu selbstgebrautes Craft Beer. Zur Spitzengastronomie in Arosa zählt unter anderen der Deutsche Koch Marco Campanella, Küchenchef mit zwei Michelin-Sternen und 18 von maximal 20 Gault&Millau-Punkten im La Brezza. Seine kreative Interpretation von Schweizer und Italienischer Küche verbindet Bodenständigkeit mit Raffinesse. Weitere Informationen finden Sie [hier](#), passendes Bildmaterial gibt es [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
Verena Mühlegger
Harmatinger Straße 2
D - 81377 München
Phone: +49 (0) 89 552 797 60
verena@segara.de
www.segara.de



Inhaberin
Heike Götz

+49 – (0)89 – 552 797 60
aloha@segara.de

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München