

RELAIS & CHÂTEAUX ERWEITERT DIE KOLLEKTION UM SECHS NEUE MITGLIEDER

Die Hotel- & Restaurantvereinigung freut sich, sechs neue Mitglieder zu begrüßen. Mit diesen neuen Häusern, die ihre Vorliebe für Authentizität und Regionalität mit der Vereinigung teilen, steigt die Zahl der neuen Mitglieder, die in diesem Jahr in die Relais & Châteaux-Familie aufgenommen wurden, auf 31.



[Link zu Fotos](#)

„Seit 70 Jahren strebt unsere Vereinigung unermüdlich nach Exzellenz, und hat es sich zur Aufgabe gemacht, die einzigartige Kunst der Gastfreundschaft und Kulinarik zu fördern.

Ich freue mich, diese sechs neuen Mitglieder, die sich verpflichtet haben, das reiche kulturelle und kulinarische Erbe ihrer Region zu teilen und zu bewahren, bei Relais & Châteaux willkommen zu heißen.“

Laurent Gardinier, Präsident, Relais & Châteaux

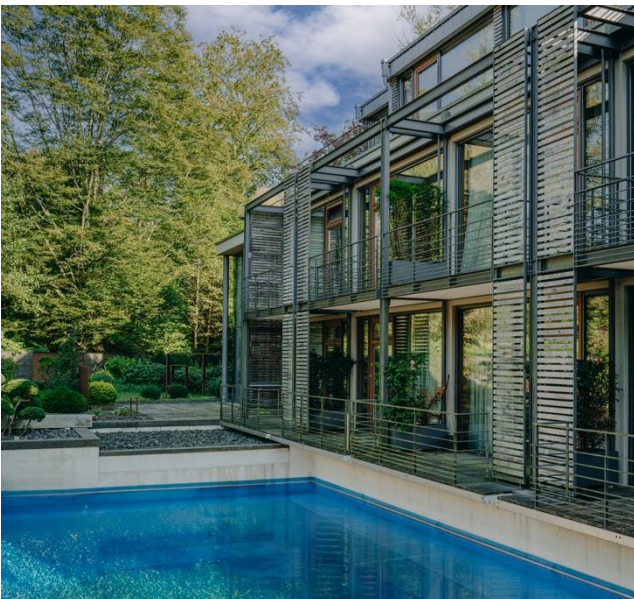
01

RELAIS & CHÂTEAUX HOTEL DIEPESCHRATHER MÜHLE, BERGISCH GLADBACH, DEUTSCHLAND

Eröffnung März 2025 (Softopening im Februar)
25 Gästezimmer (darunter 5 Suiten) – ab 280 € pro Nacht
Restaurant Schote, gehobene Küche
Bistro Müllers in der Mühle, regionale und saisonale Küche direkt vom Bauernhof auf den Tisch
Champagner-Bar
Spa mit großem beheiztem Außenpool

Das Relais & Châteaux Hotel Diepeschrather Mühle liegt nur eine halbe Autostunde von Köln entfernt und ist das perfekte Refugium für eine kulinarische und erholsame Auszeit im ländlichen Nordrhein-Westfalen. Körper und Geist tanken bei erholsamen Spaziergängen und Wanderungen durch die grüne Landschaft auf oder beim Bummel entlang der Fachwerkhäuser von Bergisch Gladbach. Küchenchef Nelson Müller hat sich entschlossen, sein Restaurant, das Relais & Châteaux Schote in Essen, zu verlegen, um hier mit seiner gesamten Brigade ein anspruchsvolles Hotel mit kulinarischem Schwerpunkt zu eröffnen. Das Hotel Diepeschrather Mühle, ein Herzensprojekt des bekannten Kochs, wird über 25 Zimmer, davon fünf Suiten, einen Wellnessbereich mit großem Außenpool und zwei Restaurants verfügen.

Neben einem Restaurant nach dem Konzept „vom Bauernhof auf den Tisch“ gibt das Gourmet-Restaurant dem Chefkoch und Inhaber die Möglichkeit, seiner Leidenschaft für eine kreative, vorwiegend pflanzliche Küche mit saisonalen Zutaten Ausdruck zu verleihen. Die Zimmer und Suiten sind modern eingerichtet und verfügen über Terrassen mit Blick auf den Wald oder Pool. Ideal für einen erholsamen Aufenthalt, der durch die hervorragende Küche noch vertieft wird – sowohl in den Restaurants als auch bei den Kochkursen mit Nelson Müller selbst.



© Ydo Sol



© Ydo Sol

RELAIS & CHÂTEAUX THE MODERN NEW YORK, VEREINIGTE STAATEN

2-Michelin-Sterne-Restaurant 2024
72 Sitzplätze, Degustationsmenü 250 € pro Person
Speise- und Weinkombination 180 € pro Person

Das 2005 gegründete Relais & Châteaux The Modern ist ein Kompendium der Kulinarik und Art de Vivre in Manhattan. Im Erdgeschoss des MoMA im pulsierenden Viertel Midtown kreiert das mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Restaurant raffinierte Gerichte, bei denen außergewöhnliche Zutaten und Saisonalität im Vordergrund stehen. Das Restaurant bietet drei verschiedene kulinarische Erlebnisse: ein ständig wechselndes Degustationsmenü, das im Speisesaal mit Blick auf den Abby Aldrich Rockefeller Sculpture Garden serviert wird, eine à la carte-Option im lebhafteren Barbereich und ein erlebnisorientiertes Degustationsmenü am Kitchen Table. Gäste genießen die zeitgenössischen amerikanischen Gerichte von Küchenchef Thomas Allan mit französischen Einflüssen. Diese Küche spiegelt seine Leidenschaft für die französische Kulinarik wieder, die er sich unter anderem im Relais & Châteaux Eleven Madison Park und im Relais & Châteaux Per Se in New York sowie in Pariser Spitzenrestaurants angeeignet hat. Den Weg auf den Teller finden beispielsweise Moschuskürbis mit Messermuscheln, Dry-Aged Ente mit Chicorée oder Bruléed Bread Pudding, begleitet von einer internationalen Weinkarte. Die am Bauhausstil orientierte Einrichtung vom Innenarchitekturbüro Bentel & Bentel ist wie geschaffen für das Restaurant eines Museums für Moderne Kunst. Durch die geschwungenen Glaswände, die die einzelnen Bereiche voneinander trennen, verändert sich die Atmosphäre je nach Tageslicht und Stimmung.



© Yuxi Liu



© Natalie Black

03

RELAIS & CHÂTEAUX BOTANIQUE HOTEL EXPERIENCE, CAMPOS DO JORDÃO, BRASILIEN

7 Suiten und 13 Villen – ab 680 € pro Nacht
Mindestaufenthalt von zwei Nächten
Kinder ab 15 Jahren erlaubt
Restaurant Mina, Küche mit Zutaten frisch vom Bauernhof
Jazz Bar, Tapas
1.000 m² großes Spa

Bereits der Name lässt erahnen, was dieses Anwesen zu bieten hat: Das Relais & Châteaux Botanique Hotel Experience ist eine wahre Ode an die Natur. Es wurde geschaffen, um einzutauchen in die üppige Vegetation von Campos de Jordão, einem riesigen Schutzgebiet auf halbem Weg zwischen Rio de Janeiro und São Paulo. Auf 1.800 Metern gelegen, ist die Region ein Zufluchtsort, um dem Trubel der Großstädte zu entfliehen. Das Botanique Hotel Experience wurde so gestaltet, dass es mit dem Grün des umgebenden Waldes verschmilzt, und auf einem Hügel inmitten der Mantiqueira-Berge liegt. Das von brasilianischen Architekten und Künstlern entworfene Design kombiniert riesige Lehmsteine aus den nahegelegenen Flüssen mit rosa Zedernholz und schokoladenbraunem Schiefer. Die dicken Holzbalken stammen von jahrhundertealten Bauernhöfen in Minas Gerais, während für die raumhohen Fenster der 13 Villen und sieben Suiten moderner Stahl verwendet wurde.

Die Erkundung der Natur und Kultur vor Ort ist ein Höhepunkt eines jeden Aufenthalts. Neben Vogelbeobachtung mit spezialisierten Führern oder Reitausflügen kann man als Gast auch Kräuter sammeln, um später daraus eigene Körperpflege herzustellen. Das Restaurant Mina mit Blick auf den Atlantischen Regenwald serviert Gerichte, die frisch vom Garten auf den Tisch kommen, und das 836 m² große Spa mit Indoor-Ozonpool, der auch für Farbtherapie genutzt wird, bietet eine Reihe von Anwendungen, die von indigenen und brasilianischen Entspannungsritualen inspiriert sind.



© Botanique Hotel & Spa



© Botanique Hotel & Spa

04

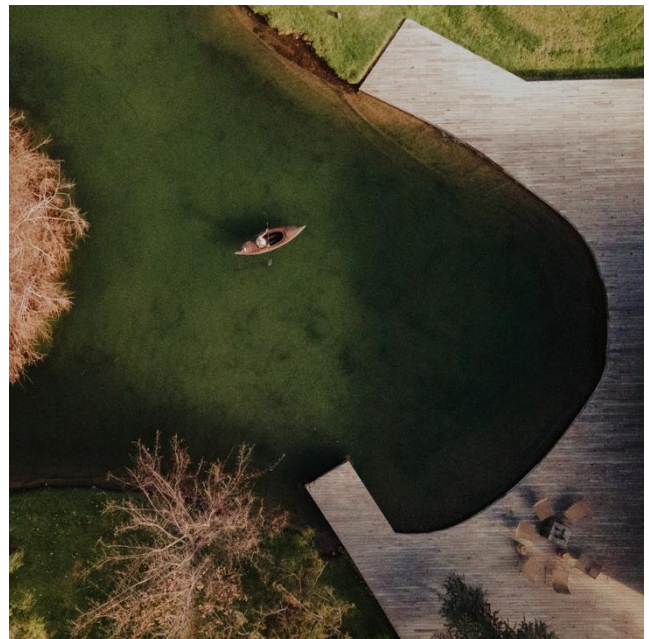
RELAIS & CHÂTEAUX CASAMOLLE, VICUÑA, CHILE

24 Zimmer – ab 770 € pro Nacht (alles inklusive)
CasaMolle Restaurant, traditionelle chilenische Küche
Außen- und Innen-Spa

Im Süden der Atacama-Wüste, einer der trockensten Regionen der Erde, zeichnet sich das Elqui-Tal durch eine vielfältige Vegetation aus. Diese grüne Oase bildet den Rahmen für ein 17 Hektar großes Anwesen, durch das der Fluss Elqui fließt und das mit Kakteengärten geschmückt ist, in die die 24 Zimmer des Relais & Châteaux CasaMolle eingebettet sind. Die ockerfarbenen Lehmwände, die kleinen strohbedeckten Gebäude und die mit Holz und Korbweiden warm gestalteten Gemeinschaftsbereiche umrahmen einen großen Außenpool. Die traditionelle Einrichtung im eleganten Stil besticht durch helle Akzente mit klassischen und farbenfrohen Textilien und Kunsthandwerk aus der Region. Chefkoch Sebastián Massida präsentiert im Restaurant des Hotels authentische Küche, die chilenische Traditionen mit anderen gastronomischen Stilen verbindet. Er kombiniert geschickt die Aromen der einheimischen Produkte aus seinem Gemüsegarten zu einem fünfgängigen Überraschungs-Degustationsmenü. Dank seines All-Inclusive-Angebots kann das Hotel CasaMolle seinen Gästen eine breite Palette an Erlebnissen bieten. Neben Wanderungen und Reitausflügen, Besichtigungen von Weingütern, die Weine, wie den berühmten Pisco produzieren, Meditationen und Anwendungen im Spa oder sogar Kajaktouren lädt das Hotel auch dazu ein, die Sterne von seinem Freiluft-Amphitheater aus zu beobachten. Die legendäre Klarheit des Firmaments im Norden Chiles, das als Lichtschutzgebiet zum „International Dark Sky Sanctuary“ ernannt wurde, macht es zu einem perfekten Ort, um die Gestirne zu beobachten.



© Relais & Châteaux



© Relais & Châteaux

05

RELAIS & CHÂTEAUX VETERA MATERA, MATERA, ITALIEN

Eröffnung am 15. März 2025
23 Gästezimmer (darunter 8 Junior-Suiten) – ab 400 € pro Nacht
Restaurant Vetera, lukanische Küche
Wein- und Cocktailbar auf der Hauptterrasse
In Matera-Stein gehauenes Spa
Schwesterhotel des Relais & Châteaux Bellevue Syrene 1820 an der Amalfiküste

Matera liegt in der süditalienischen Region Basilikata, ein städtisches Juwel, das von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt wurde. Die Häuser aus weißem Stein, die sich an die steilen Felshänge schmiegen, sind durch ein spektakuläres Gewirr von Gassen und Treppen miteinander verbunden. Berühmt ist die Stadt für ihre Sassi, in den Fels gehauene Höhlenwohnungen, deren Geschichte bis in die Altsteinzeit zurückreicht. Einige dieser bewundernswert restaurierten Sassi beherbergen heute das Relais & Châteaux Vetera Matera. Die 23 Zimmer verfügen über große Fenster und Terrassen mit Blick auf eine Landschaft, die weltweit als Kulisse für unzählige Filmproduktionen bekannt ist. In den gewölbten Innenräumen befinden sich ein Gourmet-Restaurant, das Spezialitäten der Region Basilikata serviert sowie das Spa, das mit seinen in den Fels gehauenen Entspannungsbecken zur Regeneration einlädt. Die moderne Einrichtung des Vetera Matera strahlt schlichte Eleganz aus und stellt den rauen Naturstein in den Mittelpunkt. Das bewahrt sowohl die Atmosphäre als auch die lange Geschichte dieses außergewöhnlichen Ortes.



© Vetera Matera



© Vetera Matera

06

RELAIS & CHÂTEAUX STORFJORD HOTEL STORFJORDEN, NORWEGEN

30 Zimmer (davon 20 Suiten) – ab 285 € pro Nacht

Das Restaurant im Storfjord Hotel, lokale und saisonale Küche, Terrasse vorhanden

Spa mit Blick auf den Wald

Die Fjorde Norwegens durchziehen als schimmernde Wasseradern schroffe, waldbedeckte Berglandschaften und sind einer der Schätze des Landes, die ein Erlebnis in unberührter Natur versprechen. Genau dieses Versprechen hält das Relais & Châteaux Storfjord. Auf einem Hügel gelegen, von dem aus man den gleichnamigen Fjord überblickt, kombiniert dieser Gebäudekomplex aus massivem, dunklem Holz nach traditioneller norwegischer Bauweise den Reiz einer Berghütte mit den Annehmlichkeiten eines Luxushotels. Die Holzwände, die durch grasbedeckte Dächer ergänzt werden, beherbergen ein warmes und einladendes Interieur. Einladendes Mobiliar, Antiquitäten und Kunstobjekte sorgen für ein schickes, rustikales Ambiente in den Lounges, der Bibliothek und den 30 Zimmern und Suiten, die eine spektakuläre Aussicht auf den Fjord und den umliegenden Wald bieten. In den Zimmern ergänzt helles Holz die klassischen Tartanmuster und dicke Teppiche auf den Kiefernböden sorgen für eine behagliche Atmosphäre.

Das Storfjord Hotel bietet zu jeder Jahreszeit einen authentisch norwegischen Aufenthalt mit einem großen Angebot an Outdoor-Aktivitäten: Skifahren und Alpentouren im Winter, Bootsfahrten und Angelausflüge auf dem Fjord, Kajakabenteuer, Radtouren, Beobachtung der nordischen Wildtiere und natürlich entspannende Behandlungen im Spa mit Panoramablick. Für gehobene Küche sorgt Nils Flatmark, einer der bekanntesten skandinavischen Küchenchefs. Als Experte und Enthusiast der regionalen Küche, der jede Zutat achtet, arbeitet er mit ausgewählten lokalen Produzenten zusammen und zaubert Menüs, die in den heimischen Böden und Gewässern ihren Ursprung haben. Damit die skandinavische Gourmetküche wirklich authentisch ist, werden manche Gerichte über offenem Feuer unter einem traditionellen Lavvu-Zelt zubereitet.



© ingallsphoto



© Margaret M. de Lange



ÜBER RELAIS & CHÂTEAUX

EINE SINNSTIFTENDE BEWEGUNG

Relais & Châteaux, 1954 gegründet, ist eine Vereinigung von weltweit 580 einzigartigen Hotels und Restaurants, die von unabhängigen Eigentümern, häufig Familien, geführt werden, welche die Leidenschaft für ihre Tätigkeit teilen und denen es ein besonderes Anliegen ist, dauerhafte Beziehungen zu ihren Gästen aufzubauen und zu pflegen.

Den Mitgliedern von Relais & Châteaux liegt es am Herzen, die Gastfreundschaft und den kulinarischen Reichtum der verschiedenen Kulturen unserer Welt zu erhalten und weiterzuentwickeln. Dieses Streben, ebenso wie der Schutz der Umwelt und des regionalen kulturellen Erbes, wurde im November 2014 in einem Manifest bei der UNESCO vorgestellt.

www.relischateaux.com

[@relischateaux](https://www.instagram.com/relischateaux)

#relischateaux

#deliciousjourneys

KONTAKTE

PRESSE- UND BILDANFRAGEN

segara Kommunikation® GmbH

Jule Marie Woidich

Harmatinger Straße 2

D-81377 München

Tel. +49 (0) 89 552 797 60 – 17

jule@segara.de

www.segara.de