

Ein Boutique-Hotel zwischen Weltreise und Wintermärchen

Foto: © Nikolaus Faistauer



Festung Kufstein

Foto: © Auracher Löchl

In Kufstein liegt ein besonderer Winterflair in der Luft. Die Altstadt zeigt sich in stimmungsvollem Licht und verwandelt sich in eine Kulisse, wie man sie nur im Alpenwinter findet. Mittendrin liegt das Auracher Löchl — ein traditionsreiches Haus, das heute als charmantes Boutiquehotel Gäste aus aller Welt empfängt. Es bietet einen Platz, an dem man sofort bleiben möchte. Wer hier eincheckt, wohnt nicht einfach — er taucht ein in eine kleine, feine Weltreise.

Schon beim Betreten wird klar: Dieses Hotel versteht es, Gäste sofort für sich einzunehmen. 43 individuelle

Städteträume nehmen mit auf eine Reise um den Globus — ohne Kufstein je zu verlassen. „Paris“ etwa ist ein Zimmer für Romantiker und Genießer, elegant inszeniert und mit einem Blick auf Inn und Winterberge, der jedes Postkartenmotiv übertrifft. „London“ bringt urbanen Chic nach Tirol, gepaart mit der Wärme, die man sich an kalten Wintertagen wünscht. Und „Wien“? Das Zimmer ist eine Hommage an die Donaumetropole — großzügig, edel, mit Balkon und Festungsblick, der besonders am Abend magisch wird. Hinzu kommen Marrakesch, New York, Hawaii und viele weitere



Die Turmsuite im Boutiquehotel Auracher Löchl

Ein Boutique-Hotel zwischen Weltreise und Wintermärchen

Foto: © dbon / Auracher Löchl



Foto: © Auracher Löchl



regionalen Köstlichkeiten bis zu kleinen, süßen Überraschungen reicht. Mittags und abends führen die legendären Gaststuben durch die Küche Tirols und Wiens, ergänzt durch ein Steakhouse, das für seine zarten Cuts vom KFS-Argentina-Grill bekannt ist. Wer ein besonderes Erlebnis sucht, reserviert sich einen Platz im Brückenrestaurant — klein, romantisch und einzigartig. Und später? Dann geht es in den Stollen 1930, die größte Gin-Bar der Welt. Tief im Gewölbe versteckt, schimmend und geheimnisvoll ist dies ein Ort, an dem die Abende länger werden und Geschichten entstehen.

Auch draußen prägt der Winter das Erlebnis. Nur wenige Minuten vom Hotel entfernt liegt die SkiWelt Wilder

Kaiser—Brixental, eines der größten Skigebiete Tirols — perfekt für alle, die gerne Schwünge in den Schnee ziehen. Abseits davon zeigt sich die Region von ihrer sanfteren Seite: Winterspaziergänge entlang des Inns, Wanderungen durch verschneite Wälder, Langlaufen im Kaisergebirge oder gemeinsame Rodelabenteuer. Und wenn man zurückkommt, wartet im Auracher Löchl die wohlige Wärme der Sauna oder des Dampfbads — genau der richtige Abschluss für einen Tag im Schnee.

Auracher Löchl

Römerhofgasse 4

A-6330 Kufstein

Tel.: +43 (0) 5372 62138

E-Mail: hallo@auracher-loechl.at

www.auracher-loechl.at

Inspirationen aus der ganzen Welt. Jedes Zimmer hat seine eigene Persönlichkeit, seine eigenen Geschichten — und zusammen schaffen sie das unverwechselbare Gefühl, unterwegs und doch angekommen zu sein.

Vor der Haustür liegt die winterliche Stadt Kufstein mit ihren Gassen und den Spazierwegen entlang des Inns. Wer vom Auracher Löchl in die Römerhofgasse tritt, steht sofort mitten im Stadtleben — und kehrt danach in ein Haus zurück, das einen mit warmem Licht, gemütlichen Stuben und familiärer Atmosphäre empfängt.

Das Auracher Löchl ist seit Jahrzehnten eine kulinarische Institution in Kufstein. Schon am Morgen lockt das Café Franz Josef mit einem duftenden Frühstücksbuffet, das von



Die Römerhofgasse in Kufstein

Foto: © TVB Kufsteinerland Loewenzahn (Auracher Löchl)

Neuer „Kulinarischer Kalender“ im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg



Gourmets aufgepasst! Zum 20-jährigen Jubiläum des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg in Oberbayern gibt es im neuen „Kulinarischen Kalender 2026“ eine Vielzahl an genussvollen Überraschungen.

Eröffnet im Mai 2006, steht das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg südlich von München seit 20 Jahren auch für ausgezeichnete Kochkunst und First-Class-Service. Entsprechend üppig präsentiert sich der neue Kulinarische Kalender des Vier-Sterne-Superior-Hotels. Zum Auftakt gleich ein Höhepunkt: Bei der Gourmetgala 12 Monate 12 Sterne am 18. Januar 2026 lassen zwölf Spitzen- und Stermeköche gemeinsam mit dem Stamberger Küchenteam ihre Kreationen hochleben. In lockerer Atmosphäre probieren sich Gäste von Station zu Station und kommen begleitet von erlesenen Weinen mit und ohne Schaum ins Gespräch. Doch das ist erst der Beginn eines prickelnden Jubiläumsjahres.

Aussichten unter einem guten Stern

Herzstück des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg ist das Gourmetrestaurant Aubergine, das seit 2014 den einzigen MICHELIN-Stern in der oberbayerischen Region Starnberg-Ammersee trägt. Küchenchef Maximilian Moser (40) und sein Team entwickeln alle vier bis sechs Wochen neue Gerichte. Klassiker kehren ebenso zurück wie neue Ideen entstehen: vom Best of Aubergine (14. Januar bis 7. März 2026) über thematische Menüs bis hin zu beliebten Formaten wie Aubergine goes Rooftop (20. Juni), dem Rendezvous mit Ihrem Hummer (2. September bis 17. Oktober) oder eleganten Champagner-Menüs (25.

April sowie 28. November). Neu seit Dezember 2025 ist das zusätzlich zu den Menüs verfügbare À-la-carte-Angebot im Aubergine. Wer noch tiefer eintauchen möchte, nimmt an einem der Kochkurse mit Maximilian Moser teil, bei denen Teilnehmer gemeinsam mit dem Stamberger Stermekoch drei Gänge zubereiten (169 Euro/Pers.).

2026 wird ein Jahr zum Feiern

Zum 20-jährigen Jubiläum präsentiert sich das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg besonders vielfältig. Beim Tag der offenen Tür (16. Mai 2026) dürfen Besucher einen Blick hinter die Kulissen werfen. So auch beim Food-Festival am 1. August 2026 (159 Euro/Pers.), bei dem sich das Vier-Sterne-Superior-Hotel erneut in eine einzige Genusslandschaft verwandelt: Nach einem Champagner-Aperitif schlemmen sich Besucher durch zahlreiche Stationen auf Sternenniveau, begleitet von Musik und entspannter Stimmung. Und danach? Übernehmen die Azubis für vier Wochen das Ruder — erstmalig im Gourmetrestaurant Aubergine. In Eigenregie konzipieren, kochen und servieren die Nachwuchsgastronomen an jedem der vier Samstage im August ein hochklassiges Vier-Gänge-Menü (59 Euro/Pers.). In der Hemingway Bar sor-



Genussmarkt auf Sternenniveau: Am 1. August 2026 macht das überregional bekannte „Food-Festival“ das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg zur kulinarischen Festung für Feinschmecker.

gen Live-Musik-Abende, After-Work-Specials und Rumflirt-Tastings für genussvolle Auszeiten, während das ganzjährig geöffnete Restaurant Oliv's mit einem Valentinsmenü, Wildgerichten sowie der Spargel- oder Gänsezeit saisonale Akzente setzt.

Kulinarik trifft Unterhaltung

Wenn der Vorhang fällt und die Kerzen flackern, geraten kulinarische Anlässe im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg häufig zum Erlebnis - vom Nervenkitzel beim Krimi-Dinner (31. Januar u. 11. April 2026, 99 Euro pro Pers. inkl. Vier-Gänge-Menü) über die mitreißenden Klänge von ABBA — The tribute dinner show (15. Mai, 89 Euro/Pers. inkl. Drei-Gänge-Menü) bis zum Musical Dinner (29./30. Mai und 19. Dezember, 89 Euro/Pers. inkl. Drei-Gänge-Menü) oder dem Musical Fieber (21. Februar und 31. Oktober, 99 Euro/Pers. inkl. Drei-Gänge-Menü). Schlagerfans feiern am 18. April mit Partykrachern, während Gäste bei Elvis meets Dinner am 10. Oktober (89 Euro/Pers. inkl. Drei-Gänge-Menü) mit Rock 'n' Roll eine kulinarische Zeitreise erleben. Immer dabei: liebevoll komponierte Menüs, stimmungsvolle Atmosphäre und der First-Class-Service, für den das Vier-Sterne-Superior-Hotel überregional bekannt ist.

www.vier-jahreszeiten-starnberg.de



Beim „After Work“ am 21. Mai und 18. Juni 2026 im oberbayerischen Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg lassen Gäste den Arbeitstag in der hauseigenen Hemingway Bar mit Happy-Hour-Special und sommerlichen Beats ausklingen.

Villa Keller by Erasmus begrüßt seit 1. November 2025 Gäste an der Saar - Historisches Gebäude von 1801 eröffnet als Boutiquehotel wieder



Neu es Juwel für Designliebhaber: Am 1. November 2025 öffnete die *Villa Keller by Erasmus* in Saarburg in Rheinland-Pfalz erstmals ihre Türen. Nach umfangreichen Renovierungsarbeiten verbindet das Boutiquehotel den Charme eines denkmalgeschützten Hauses von 1801 mit zeitgenössischer Architektur und kulinarischer Finesse. Unmittelbar am Ufer der Saar gelegen, empfängt das Haus seine Gäste mit elf individuell gestalteten Zimmern und Suiten, Keller's Wirtshaus, einem eigenen Biergarten sowie dem neuen Restaurant Dopamin Fine Dining. Das Projekt verantwortet Gastgeberfamilie Boesen, die in der Region Saar-Hunsrück mit den beiden bestehenden Betrieben der Erasmus Collection bereits seit 30 Jahren für herzliche Gastfreundschaft und vielfältige Kulinarik steht. Dazu gehören unter anderem das Erasmus Hotel und die Erasmus Lodge in Trarbach inklusive Restaurant. Mit der Villa Keller erweitern die Boesens ihr Portfolio um ein Haus, das Geschichte und Design in feinsten Form vereint. Die

als Wohnhaus der namensgebenden Familie Keller errichtete Villa wurde später als Gerberei- und Weingutsanwesen genutzt und in den vergangenen Jahren in engem Dialog mit dem Denkmalschutz behutsam saniert. Für die architektonische Neugestaltung zeichnet Britta Tibo aus dem nahegelegenen Trier verantwortlich, die den klassischen Stil des Hauses mit moderner Klarheit, hochwertigen Materialien und einem harmonischen Farbkonzept neu interpretiert hat. Edle Möbel von Dôme Deco, Polspotten, Paul Lindberg und Mustering treffen auf individuell gefertigte Stücke der Firma Schreiner Meier, ein in Saarburg ansässiges Traditionsunternehmen. Großzügige Fenster öffnen den Blick auf die Saar sowie die gegenüberliegende Burg während originale Stuckdecken und historische Parkettböden den unverwechselbaren Charakter der Villa bewahren. Besonders markant ist der filigrane Kettenvorhang von Kriskadecor über dem Chef's Table im Restaurant Dopamin Fine Dining. Eine Übernachtung kostet ab 280

Euro für zwei Personen in der Saar Suite 1801 und ab 180 Euro im Comfort Zimmer, jeweils inklusive Frühstück.

www.villa-keller.de

Die Gastgeberfamilie Boesen greift auf langjährige Erfahrung in der Hotellerie zurück und setzt mit der Villa Keller ein neues Glanzstück in der Region Saar-Hunsrück. „Wir möchten ein Haus schaffen, in dem Gastfreundschaft, Design und Geschichte in harmonischer Verbindung stehen. Bei der Sanierung war es uns wichtig, die historische Substanz zu bewahren und zugleich Raum für moderne Eleganz und Leichtigkeit zu schaffen. So fügt sich die Villa Keller nahtlos in die Philosophie unserer Erasmus Collection ein, die für individuelle Häuser mit Charakter und gelebte Gastfreundschaft steht“, erklärt Niko Boesen, der das familiengeführte Unternehmen in zweiter Generation leitet. Auch kulinarisch ist die Handschrift der Familie spürbar. Im Restaurant Dopamin Fine Dining zeichnet Axel Boesen, Bruder von Gastgeber Niko Boesen, seit September für ein Menü-

konzept verantwortlich, das regionale Produkte in ein neues Licht rückt. Seine Küche verbindet die Aromen der Region Saar-Hunsrück mit japanisch-nordischen Einflüssen und setzt auf Leichtigkeit und Präzision. So entsteht eine Fine-Dining-Erfahrung, die sich bewusst von klassischen Formaten abhebt und Genuss modern weiterdenkt. Ergänzt wird das gastronomische Angebot durch Keller's Wirtshaus, in dem bodenständige Gerichte modern inszeniert werden – regional verwurzelt und mit derselben Liebe zum Detail. Direkt am Ufer der Saar und in unmittelbarer Nähe zur mittelalterlichen Burg, ist das Haus idealer Ausgangspunkt für Entdeckungstouren entlang der umliegenden Weinberge und durch die charmanten Fachwerkgassen. Gut angebunden und zugleich ruhig eingebettet in die Landschaft des Naturparks Saar Hunsrück, lädt die Umgebung Gäste ein zum Wandern, Radfahren und Flusswandern. So bietet die Villa Keller eine einmalige Verbindung von Geschichte, Natur und Genuss.

Das ALMGUT im Lungau, ein Rückzugsort im Biosphärenpark

Foto: © Elisabeth_Fotografie (Almgut)



Das ALMGUT Mountain Wellness Hotel im Salzburger Lungau liegt dort, wo der Winter zuhause ist. Hoch oben am Katschberg sorgen schneesichere Höhenlagen bis ins Frühjahr für beste Bedingungen auf den Pisten. Direkt vor der Haustür beginnt der Skitag: Skier anschnallen, losfahren und die Weite des Skigebiets genießen. Ski-in & Ski-out ist gelebter Komfort und ein spürbarer Vorteil für alle, die den Winter intensiv erleben möchten.

Gleichzeitig entfaltet der Winter rund um das ALMGUT seine ruhige, kraftvolle Seite. Die klare Bergluft, die Weite der Landschaft und das Gefühl, mitten im Schnee angekommen zu sein, lassen den Alltag rasch in den Hintergrund treten. „Wenn unsere Gäste sagen, dass sie zum ersten Mal seit Langem wieder richtig durchatmen konnten, dann wissen wir, dass wir auf dem richtigen Weg sind“, sagt Gastgeberin Immi Lüftenegger. Dieser

Satz beschreibt das Mountain und Wellnesshotel ALMGUT treffend. Hier geht es ums Auftanken, ums Unterwegssein in den Bergen und ums bewusste Ankommen im Moment.

Spuren im Schnee

Das ALMGUT liegt direkt am Fuße des Skigebiets Katschberg. Ein Schritt vor die Tür, ein Blick in die Weite, dann die ersten Schwünge durch frischen Schnee. Echtes Ski-in & Ski-out macht den Skitag zu einem großen Vergnügen. Alles fühlt sich leicht an. Nach der letzten Abfahrt geht es hinein ins Warme. Die Bewegung klingt nach, man zieht die Skischuhe aus und den Bademantel an.

Und am nächsten Tag? Vielleicht eine Rodelpartie durch den Winterwald. Oder eine Wanderung auf verschneite Almen. Mit Tourenski und Schneeschuhen in die Stille spazieren, vieles ist möglich. Der Lungau bietet Raum für alles, was den Winter aus-

macht. Und dabei bleibt jede Menge Platz für leise Momente.

Ganz bei sich

Das neue ALM.SPA fügt sich nahtlos in die Landschaft ein. Viel Holz und Licht prägen die Wohlfühlräume. Der Infinity-Pool verbindet den behaglichen Innenraum mit der klaren Lungauer Winterluft. Warmes Wasser trägt den Körper, während der Blick über die verschneiten Berge gleitet. In der großen Saunawelt entfaltet sich Wärme in vielen Facetten. Düfte von Holz, Kräutern und Salz begleiten Aufgüsse, die tief wirken. Danach kehren Genießer in die Ruheräume zurück, nehmen vielleicht ein Buch zur Hand. Draußen fällt leise Schnee. Drinnen wird es still. Hier drängt nichts, hier fordert nichts.

Winter in Harmonie

Natürliche Materialien und warme Farben prägen die Räume des

ALMGUTs und schaffen eine angenehme Atmosphäre. Dieses Gefühl setzt sich im Restaurant fort. Auch die Küche steht für die Nähe zur Region, für die Jahreszeiten und für ehrlichen Geschmack. Die Familie Lüftenegger führt das Haus mit viel Herzlichkeit. Vielleicht ist es genau dieses Zusammenspiel aus Architektur, Landschaft, Kulinarik und Wellness, das dem ALMGUT seine besondere Wirkung verleiht.

Natur-Urlaub im Biosphärenpark

Eingebettet in den Biosphärenpark Salzburger Lungau liegt das ALMGUT in einer Landschaft von besonderer Ursprünglichkeit. Intakte Natur, viel Weite, Schneesicherheit auf über 1.000 Metern Seehöhe und Dörfer mit gewachsener Identität prägen die Region. Viele Gäste kehren genau deshalb Jahr für Jahr hierher zurück.

Das ALMGUT fügt sich wie ein natürlicher Ruhepol in diese Umgebung ein. Es ist ein Hotel für Menschen, die den Winter nicht als Bühne, sondern als Kraftquelle erleben möchten. Und die spüren wollen, wie gut es tut, wenn das Gedankenkarussell langsamer wird.

Zu den ALMGUT-Winterpauschaalen



ALM.GUT GmbH & Co. KG

A-5581 St. Margarethen im Lungau

Tel.: +43 6476 4290

info@almgut.at

www.almgut.at

Torsten Peitz übernimmt Küchenleitung im BollAnts Spa im Park — Gebürtiger Rheinland-Pfälzer setzt Impulse im gastronomischen Konzept



Im Zuge des umfassenden Umbaus bis Sommer 2026 wurde im **BollAnts Spa im Park** in Bad Sobernheim auch die Stelle des Küchenchefs neu besetzt. Seit Oktober 2025 zeichnet **Torsten Peitz** für die kulinarische Ausrichtung des historischen Hideaways im Nahetal verantwortlich. Der 38-jährige ist in der Region Nahe-Hunsrück-Soonwald aufgewachsen und seit jeher mit der heimischen Küche vertraut. Seinen Kochstil beschreibt er als modern-international, was sich auch in der überarbeiteten Menükarte wiederfindet. Aromen und Techniken aus fernen Ländern wie Indien, den Philippinen oder dem arabischen Raum geben seinen Gerichten einen überraschenden Twist. Das Ergebnis sind raffinierte Fine-

wachsen und seit jeher mit der heimischen Küche vertraut. Seinen Kochstil beschreibt er als modern-international, was sich auch in der überarbeiteten Menükarte wiederfindet. Aromen und Techniken aus fernen Ländern wie Indien, den Philippinen oder dem arabischen Raum geben seinen Gerichten einen überraschenden Twist. Das Ergebnis sind raffinierte Fine-

Dining-Kreationen, die auf heimischen Produkten basieren — von Wild und Forellen bis zu Rind und Schweinefleisch aus regionaler Zucht. Mit gefüllten Klößen nach einem Rezept seiner Uroma aus den frühen 1900er Jahren bringt Torsten Peitz zudem ein Stück seiner Heimat auf den Teller. Zum kulinarischen Konzept des Hotels gehört die Linden Bar & Lounge, die mittags eine a-la-carte Auswahl, nachmittags Kaffee und Kuchen sowie eine vielfältige Getränkekarte bereithält und zwei Restaurants. In der Villa genießen Gäste ein umfangreiches Frühstücksbuffet und Drei-Gang-Menüs am Abend, das Genussrestaurant Hermannshof wird derzeit umfassend renoviert und eröffnet im März mit neuem Namen und Design unter der Leitung von Torsten Peitz wieder. Weitere Informationen finden sich unter:

www.bollants.de

Nachdem Peitz zuletzt als Executive Sous Chef auf Kreuzfahrtschiffen wie der MS Europa oder der Hapag Lloyd Explorer wirkte, entschied er sich, in seine Heimat zurückzukehren. „Wir freuen uns, dass wir Torsten Peitz als einen erfahrenen Koch mit rheinland-pfälzischen Wurzeln für das

BollAnts gewinnen konnten,“ so Hoteldirektorin Britta Krug. „Wir sehen in ihm die ideale Besetzung, um im Zuge unseres großen Umbaus auch der Kulinarik einen moderneren Touch zu geben.“

Über das BollAnts Spa im Park

Eingebettet in die Natur des Nahetals zählt das BollAnts Spa im Park zu den führenden Wellnesshotels Deutschlands. Das historische Hideaway ist Teil der Marriott Autograph Collection und wird bis Sommer 2026 umfassend neugestaltet. Im 3.500 Quadratmeter großen Spa-Bereich laden mehrere Saunen, Dampfbäder, Behandlungsräume sowie In- und Outdoorpools zum Erholen ein. Highlight ist der große Außenpool eingebettet in die Parklandschaft. Der Spagarten an der Nahe ergänzt das Angebot um Lehm-bäder im Freien. Die 90 Zimmer und Suiten sowie die 30 Lodges by Bollants sorgen für komfortables Wohnen. Das mehrfach ausgezeichnete Haus in Rheinland-Pfalz blickt auf eine lange Geschichte zurück: Bereits 1907 als Felke-Kurhaus gegründet, vereint es heute besondere Wellness-Anwendungen, genussvolle Küche, moderne Architektur und natürliche Rückzugsorte.



Der unwiderstehliche Charme Münchens entfaltet sich facettenreich im ikonischen Boutique-Designhotel LOUIS in bester Innenstadtlage

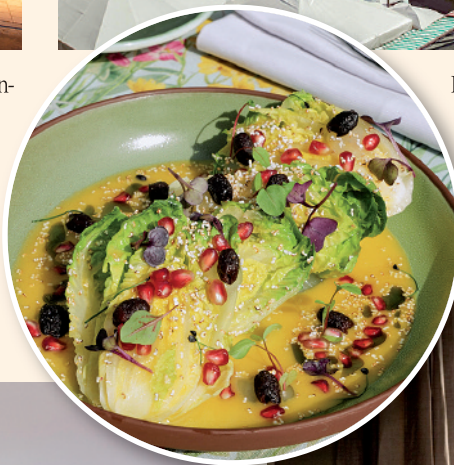


Das LOUIS Hotel am Viktualienmarkt inmitten der Münchner Altstadt rundet fortan das hochwertige Portfolio von achter-zens Public Relations ab. Zweifellos gehört das charmante Boutique-Designhotel zu den gefragtesten Adressen der Metropole und verbindet zeitloses Interieur, hochwertige Materialien und gehobene

nen Komfort. Direkt vor der Tür befinden sich der Viktualienmarkt, Manufakturen, Museen und vielfältige Einkaufsmöglichkeiten.

Das LOUIS Hotel überzeugt mit seiner Panoramalage, 72 eleganten Zimmern und Suiten und ist das ideale Kleinod für Interior- & Design-Fans sowie anspruchsvolle

Reisende. Hier vereinen sich stilvolles Ambiente und kulinarische, regionale Genüsse zu einem unvergesslichen Erlebnis. Schließlich



Der unwiderstehliche Charme Münchens entfaltet sich facettenreich im ikonischen Boutique-Designhotel LOUIS in bester Innenstadtlage

liegt das LOUIS eingebettet inmitten der prächtigen Münchner Altstadt und dem berühmten Viktualienmarkt. Gäste blicken direkt auf das Geschehen und werden zu Zeugen des bunten Markttreibens.

Die größte Suite ist die LOUIS Suite, die auf 70 Quadratmetern Platz bietet und im vierten Obergeschoss liegt. Der offen gestaltete Wohn- und Schlafbereich mit hohen Decken, großzügigen Panoramafenstern und zwei Balkonen eröffnet einen eindrucksvollen Blick auf den Alten Peter und weitere prachtvolle historische Münchner Gebäude.

Ergänzt wird das Angebot durch eine einladende Lobby, die LOUIS Sparkling Bar, zwei großzügige Veranstaltungsräume sowie einen Fitnessraum. Das Restaurant „The LOUIS Grillroom“ rundet die kulinarische Vielfalt ab und ist dabei durch die Nähe zum Markt geprägt. Serviert werden saisonale, marktfrische Gerichte für Gäste und Einheimische, mit Blick auf Deutschlands bekanntesten Feinkostmarkt. An Samstagen, Sonntagen und



Feiertagen lädt das LOUIS zum legendären Viktualienmarkt-Brunch in herrlicher Kulisse ein. Am Abend verwandelt sich das Restaurant in eine stimmungsvolle Bühne mit Blick auf den illuminierten Marktplatz.

Der Geheimtipp des Hauses ist die

LOUIS Roof Terrace über den Dächern der Stadt. Die legendäre Dachterrasse gewährt ihren Besuchern einen Panoramablick, der über die Altstadt-dächer bis zur Frauenkirche reicht.

Die Positionierung des Hauses setzt auf modernen Luxus und Design, verbunden mit Authentizität, und Nachhaltigkeit. „Man ist umgeben von dieser malerischen Kulisse und zugleich mitten in einer Weltmetropole. Bei uns finden die Gäste die Balance zwischen Städtereise und Erholung — ein echtes Boutique-Hotel in bester Lage“, schwärmt General Manager Paul Gründemann. Der Hotelier aus Norddeutschland übernahm im Mai

2025 die Gastgeberrolle im LOUIS Hotel München. Unterstützt wird er von Stellvertreterin Selina Röder, die verlässlich und engagiert die Philosophie des Hauses mitträgt. Das LOUIS Hotel München ist ganzjährig geöffnet. Weitere Informationen finden Sie unter: www.louis-hotel.com, @louishotelmuenich. Das LOUIS Hotel München gehört zu den „101 Besten Hotels Deutschlands“ und belegt in der Kategorie „Luxury City Palais“ den dritten Platz. Die Auszeichnung ist Teil eines der wichtigsten Branchenevents in Deutschland, das Hotelexperte Carsten K. Rath vor sieben Jahren initiiert hat.

www.louis-hotel.com



Mario Gambas Acquarello auch 2026 weltweit spitze

10. bestes italienisches Restaurants der Welt | Bestes italienisches Restaurant in Deutschland

ICON Sonderpreis für den besten Business Lunch weltweit!



Das Acquarello in München hat es im renommierten Ranking der besten italienischen Restaurants weltweit, dem „50 Top Italy“ 2026, wieder an die Spitze geschafft. Bei der großen Award-Gala in Mailand belegte Stermekoch Mario Gamba mit seinem Acquarello weltweit den 10. Platz und ist gleichzeitig das beste italienische Restaurant in Deutschland! Desweiterem erhielt das Acquarello den ICON Award für den besten italienischen Business Lunch weltweit.

Die Platzierung ist nicht die erste Top-Bewertung für das renommierte Gourmetrestaurant, das Mario Gamba 1994 eröffnete. Die Liste der Auszeichnungen ist lang: Magazine wie BUNTE und Feinschmecker kürten das Acquarello mehrfach zum besten Italiener Deutschlands.

Die „50 Top Italy“ Jury würdigt das Acquarello unter der Leitung von Mario Gamba, den Sänger Al Bano den „Puccini der italienischen Küche“ nennt, als unverzichtbaren Referenzpunkt für italienische Küche in München: „In Mario Gambas Reich, das in einem ruhigen Münchner Wohnviertel liegt, fühlt man sich beim Überschreiten der Schwelle wie in Italien. Die Pastellfarben eines Frühlingsmorgens und die Düfte des Mittelmeers bilden die

Kulisse, darunter auch der Duft von exzellentem Kaffee. Die langjährige internationale Erfahrung des Küchenchefs hat ihn dazu inspiriert, eine Speisekarte zu kreieren, die Augen und Gaumen gleichermaßen erfreut — mit angenehmer Säure und nie aufdringlicher Süße. Die frische Pasta ist hervorragend, insbesondere die saisonalen Trüffel-Tagliolini. All dies in einer eleganten und entspannten Atmosphäre, die zum Genuss eines zweiten oder dritten Glases einlädt. Der Service ist eine der Stärken: freundlich, aufmerksam, nie aufdringlich, versteht es, den Abend zu gestalten und mit natürlicher Professionalität die Geschichte Italiens zu erzählen.“

Der gebürtige Italiener aus Bergamo war Dolmetscher, bevor er sein Kochhandwerk bei Alain Chapel in Frankreich und bei Heinz Winkler im Tantris lernte. Mit Winkler eröffnete er das Tristan auf Mallorca, bevor er sich 1994 mit dem Acquarello in München selbstständig machte. Seit fast über drei Jahrzehnten verkörpert sein Restaurant

nun mediterrane Eleganz — sowohl im fein abgestimmten, pastellfarbenen Ambiente. Mit seiner „Cucina del Sole“ kocht Mario Gamba fein, mediterran mit avantgardistischem, luxuriösem Stil, internationalen Ausflügen und einem exzellenten Gespür für die Präsentation.

Seine Philosophie: „Wer genießen will, muss sein Herz öffnen. Meine Kreationen, ihr Geschmack, ihre Konsistenz müssen das Innerste, die Seele, berühren. Nur dies ermöglicht wahren Genuss“ und Mario Gambas Ziel ist es, das bei jedem Gast zu errei-

chen. Die Seelen der Kritiker von „50 Top Italy“ hat Mario Gamba offensichtlich berührt und kann so stolz von behaupten, zu den besten italienischen Restaurants der Welt zu gehören und in Deutschland sogar die Nummer 1 zu sein.

In seinem Restaurant und mit seinem Catering hat Mario Gamba schon viele Prominente bekocht u. a. Elton John und Madonna und zu seinen Fans zählen u.a. Anne-Sophie Mutter, Maria Furtwängler, Nico Hoffmann und Al Bano (von Al Bano & Romina Power).



Restaurant Acquarello

Mühlbauerstraße 36
81677 München
T +49 89 4704848
F +49 89 476464

M info@acquarello.com
www.acquarello.com

ÖFFNUNGSZEITEN

Di bis Fr: 12-14 Uhr & 18-23 Uhr
Sa, So & Feiertag: 18-23 Uhr
Montag Ruhetag



Ein Blick in die Sterne im Anantara Kihavah Maldives Villas

Fotos: © Minor Hotels



Wie stehen Ihre Sterne für 2026? Gäste des *Anantara Kihavah Maldives Villas* finden es in der ersten Überwasser-Sternwarte der Malediven heraus. Umgeben von nichts als dem Indischen Ozean und pudrig weißen Sandstränden, lädt das Resort fernab von städtischer Lichtverschmutzung zum Blick in den klaren Sternenhimmel ein. Das Observatorium in der SKY Bar hält ein hochmodernes Teleskop bereit,



durch das sich der Nachthimmel über den Inseln besonders gut beobachten lässt. Die im Inselstaat heimischen SKY Gurus erzählen spannende Details über die verschiedenen Sternbilder und Planeten. Die SKY Bar rundet den Abend mit kosmischen Cocktails perfekt ab.

Zum Anantara Kihavah Maldives Villas

Einmal Funkstille bitte - Digital Detox in der Seezeitlodge Hotel & Spa

Foto: © Günter Standl

Abschalten im Urlaub — was gibt es Schöneres? Die *Seezeitlodge Hotel & Spa am Bostalsee im Saarland* nimmt es wörtlich: Wer Smartphone und Tablet im Urlaub einmal ausstellen möchte, erhält mit dem buchbaren Extra „kleine Funkstille“ wertvolle Anregungen für die Offline-Tage. So gibt es während des Aufenthaltes eine Instax Polaroid Kamera inklusive zehn Bildern für die schönsten Urlaubserinnerungen, eine Seezeitlodge-Postkarte zum Verschicken an die Liebsten, das Seezeitlodge-Magazin "SoSchön" und weitere inspirierende Zeitschriften zum Stöbern auf dem Zimmer sowie ein Mental-Health-Notizbuch mit anregenden Reflexionsfragen. Für die entspannte Bewegung gibt es eine Anleitung und Übungen zum Fingeryoga und eine Wanderkarte mit Routen in der Umgebung. Wer sein Handy an der Rezeption abgibt, erhält zudem einen Gutschein für einen Cocktail an der Bar NOX. Mit dem rund 5.000 Quadratmeter großen Seezeit Spa, einem Naturbadeteich, dem Restaurant LUMI mit Terrasse, der Bar mit Feuerlounge, einer Bibliothek und einem umfangreichen Aktivprogramm ist es in der Seezeitlodge ein Leichtes, das Handy einmal zur Seite zu legen.

Zur SEEZEITLODGE HOTEL & SPA



(Fortsetzung nächste Seite)

Namaste in Rheinhessen - Kraft tanken beim Yoga Retreat im Hofgut Wißberg

Vom 20. bis 22. März 2026 lädt das *Hofgut Wißberg* zu einem besonderen Yoga-Wochenende ein: dem HerzLicht Yoga Retreat mit Yogalehrerin und Musikerin Birgit Bhavani. Inmitten der Weinberge Rheinhessens erwartet die Teilnehmenden eine wohltuende Mischung aus sanftem Hatha- und Yin-Yoga, Meditation, MantraYoga und beruhigenden Klängen — ideal, um tief abzuschalten und neue Energie zu sammeln. Birgit Bhavani begleitet die Stunden mit Wärme, Hingabe und einer Prise Humor. Ihr Stil verbindet entspannende Asanas mit kleinen, inspirierenden Impulsen aus der Yoga-Philosophie. Ein Highlight des Wochenendes ist das gemeinsame Mantra-Singen: Wer möchte, singt mit — oder lauscht einfach den wohltuenden Melodien, die Körper und Geist gleichermaßen beruhigen. Das Retreat wird teilweise von Krankenkassen bezuschusst und bietet eine sanfte Auszeit vom Alltag. Ein Wochenende, das nachhaltig guttut — für Körper, Geist und Seele.

ZUM HOGGUT WISSBERG



Foto: © Stefan Schütz

Frühlingsvibes in den Bergen - Forsthofalm in Leogang mit Special zum Sonnenskilauf

Wenn es langsam milder wird und der Frühling die Berge rund um Leogang in ihr schönsten Licht taucht, beginnt auf der *Forsthofalm* die Zeit des Sonnenskilaufs. Direkt an der Piste gelegen und auf 1.050 Metern Höhe bietet das familiengeführte Holzhotel beste Voraussetzungen für genussvolle Skitage, entspannte Stunden im Sky Spa und lange Pausen auf der Terrasse. Wer seinen Bergurlaub zeitig plant, profitiert im kommenden Frühjahr von einem attraktiven Frühbuche-Special: Mit dem Code „sonnenskilauf2026“ sparen Gäste zehn Prozent auf den Übernachtungspreis für Aufenthalte im Zeitraum von 22. Februar bis 7. April 2026. Der Code ist bis 2. Februar 2026 einlösbar. Umgeben von Wäldern und Bergpanorama ist die Forsthofalm ein Ort mit besonderer Handschrift — geprägt von natürlichem Holz, klarer Architektur und der persönlichen Gastgeberkultur der Familie Widauer.

ZUR FORSTHOFALM



Fotos: © Günter Standl



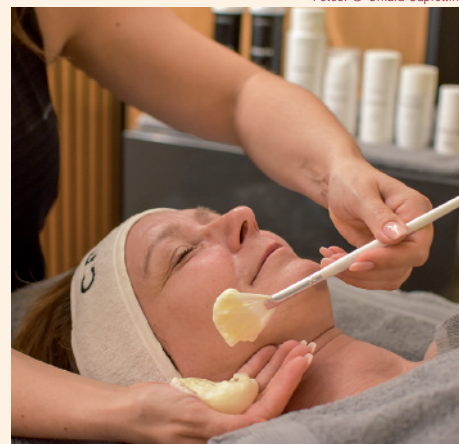
Booster für die Gesundheit - Begleitetes Basenfasten im DIANA Naturpark Hotel

Oftmals ist es schwierig, mit Gewohnheiten zu brechen, insbesondere in Sachen Ernährung. Gängige Zutaten und altbekannte Rezepte kommen zum Einsatz, da im hektischen Alltag oft wenig Zeit für neue Inspiration oder Veränderung bleibt. Ein Urlaub im **DIANA Naturpark Hotel** schafft genau hier Abhilfe und gibt mit dem Basenfasten-Angebot Impulse für die Gesundheit. Die sanfte Fastenform konzentriert sich auf basische Lebensmittel wie frisches Gemüse, Obst, Kräuter und Mandeln, die den Stoffwechsel beruhigen und spürbar mehr Leichtigkeit schenken. Als kleines, individuell geführtes Haus wird im

DIANA jeder Aufenthalt ganz nach den Bedürfnissen der Gäste ausgerichtet. Erfahrene Expertinnen begleiten den Prozess mit Wissen, und Einfühlungsvermögen. Eine herzliche Atmosphäre und das zugehörige Aktivprogramm mit Meditation, Yoga und Bewegung sorgen für noch mehr Wohlbefinden. Die nächsten Zeiträume zum Basenfasten im Hotel sind 11. Januar bis 8. Februar, 22. Februar bis 1. April und 19. April bis 10. Mai 2026. Eine Basenfastenwoche kostet ab 1.078 Euro pro Person.

ZUM DIANA NATURPARK HOTEL

Fotos: © Chiara Caprettini



Longevity im Glas - Krallerhof setzt neuen Cocktail auf die Karte

Fotos: © Krallerhof



Nach den Feiertagen mit Festessen und süßen Verlockungen beginnt für viele die Zeit der guten Vorsätze. Mehr Bewegung, bewusster essen, vielleicht auch mal auf Alkohol verzichten — kleine Veränderungen, die den Alltag leichter und gesünder machen. In Anlehnung an das ganzheitliche Konzept „Regeneration & Longevity by Krallerhof“ mit speziellen Retreats und neuesten Erkenntnissen aus der Forschung

bereichert seit Kurzem der Longevity-Cocktail „Noctura Essence“ die Barkarte. Mit Agave, Heidelbeere, Magnesiumpulver, Verjus und Rebels O,O Amaretti präsentiert er sich fruchtig-frisch, reichhaltig und natürlich alkoholfrei. Eine passende Begleitung um das neue Jahr klar, achtsam und mit Freude zu beginnen.

ZUM KRALLERHOF

Das WeBalance-Wellnessprogramm im Barceló Montecastillo Golf & Spa erleben

Foto: © Barceló Hotels & Resorts

Vom 20. bis 22. März 2026 verwandelt sich das *Barceló Montecastillo Golf & Spa* im spanischen Jerez de la Frontera in einen Ort der Ruhe und inneren Zufriedenheit. Gäste entspannen im Rahmen des angeleiteten WeBalance-Retreats und lassen die Hektik des Alltags hinter sich. Durch bewusste Praktiken, gesunde Ernährung und Momente der Selbstreflexion genießen Teilnehmende eine Reise der Selbstfindung und des ganzheitlichen Wohlbefindens. Das Retreat baut auf dem gleichnamigen Wellnessprogramm der Barceló Hotel Group auf, welches unter der Leitung von Isidoro de la Cruz, dem Holistic Coach der Hotelgruppe, entwickelt wurde und sich sowohl an Gäste als auch an die Mitarbeitenden richtet. Das WeBalance Programm ist als App erhältlich und besteht aus zwei Hauptteilen, die jederzeit individuell durchgeführt werden können. Ein Teil umfasst dabei einen Leitfaden für positive und gesunde Gewohnheiten, der andere Teil besteht aus Video-Tutorials zu Pilates, Yoga, Laufen, Calisthenics-Übungen, Krafttraining, Fitness sowie der Barré-Methode zur Stärkung der Tiefenmuskulatur. Hauptziel des Programms ist es Teilnehmenden dabei zu helfen, gesunde Gewohnheiten in ihr Leben zu integrieren und ihr Wohlbefinden zu verbessern. Vergleichbare Retreat-Formate finden sich unter verschiedenen Themensch.

ZUM BARCELO MONTECASTILLO GOLF & SPA



Achtsamer Jahresbeginn im Naturresort & Spa Schindelbruch

Wer im Südharz ankommt, spürt sofort die besondere Ruhe der Landschaft. Im *Naturresort & Spa Schindelbruch* wird diese Stille zum Kompass: Achtsamkeit, Entschleunigung und das bewusste Wahrnehmen der Natur prägen den Alltag, während Körper und Geist zur Ruhe kommen. Vom 22. bis 25. Februar 2026 rückt beim Winter-Retreat „Die innere Quelle finden“ das Element Wasser in den Mittelpunkt, das in der Tradition der chinesischen Medizin für Tiefe, Einkehr und Regeneration steht. Teilnehmende erwartet eine Zeit der Reflexion, begleitet von Klangschalenreisen, Qi

Gong, Yoga und Meditationen, achtsamen Waldspaziergängen sowie persönlichen Gesprächen in kleinen Gruppen. Ergänzt wird das Programm durch reichlich Raum zum Loslassen im 2.500 Quadratmeter großen Spa, inklusive des neuen beheizten Naturstein-Außenpools, der selbst im Winter ein Gefühl von Weite und Leichtigkeit schenkt. Auf diese Weise entsteht ein Rückzugsort, der Körper, Geist und Seele berührt, Energiereserven nachhaltig auffüllt und neue Klarheit sowie Kraft für den Alltag bringt.

ZUM NATURRESORT & SPA SCHINDELBRUCH

Fotos: © Ritter von Kempiski Privathotels



Ortners Eschenhof verbindet alpine Entschleunigung mit medizinischer Kompetenz

Wohlfühlen entsteht, wenn Zeit zum Durchatmen, zum Wahrnehmen und zum Regenerieren bleibt. In den Kärntner Nockbergen, eingebettet in die sanfte alpine Landschaft von Bad Kleinkirchheim, hat Ortners Eschenhof einen Ort geschaffen, an dem nachhaltige Erholung und moderne Gesundheitskompetenz selbstverständlich ineinandergreifen.

Alpine Slowness als gelebtes Prinzip

Als Alpine Slowness Hotel folgt der Eschenhof einem klaren Leitgedanken: Die Natur gibt den Rhythmus vor. Die ruhige Kraft der Berge, weite Ausblicke und bewusst gestaltete Rückzugsräume schaffen Abstand vom Alltag und eröffnen Raum für neue Balance. Entschleunigung ist hier eine Haltung, die Architektur, Angebote und Tagesabläufe prägt.

Im Mittelpunkt steht dabei das bewusste Wohlfühlen. Flexible Strukturen ermöglichen sowohl gemeinsame Naturerlebnisse als auch individuelle Auszeiten. Neue Kraft und ein stabiles Körpergefühl entwickeln sich durch das Zusammenspiel von Ruhe, Bewegung und Achtsamkeit.

Prävention und Longevity

Dieser ganzheitliche Ansatz findet seine konsequente Fortsetzung im medizinischen Angebot des Hauses in der Ordination von Dr. Martin Ortners. Hotelgäste erwartet ein breites und



ganzheitlich ausgerichtetes Leistungsspektrum, das moderne Präventionsmedizin, individuelle Gesundheitsanalysen und persönliche Beratung vereint. Im Zentrum steht dabei das Thema Longevity — die gezielte Förderung von Gesundheit, Vitalität und Belastbarkeit über alle Lebensphasen hinweg.

Moderne medizinische Analysen schaffen dafür eine fundierte Grundlage. Stoffwechsel- und Leistungsdiagnostik, ausgewählte Laboruntersuchungen sowie individuell abgestimmte Assessments ermöglichen ein

differenziertes Verständnis der persönlichen gesundheitlichen Ausgangslage. Auf dieser Basis entwickelt Dr. Ortners maßgeschneiderte Empfehlungen, die den Energiehaushalt unterstützen, die Regenerationsfähigkeit stärken und langfristige Gesundheit fördern.

Gesunder Schlaf als Schlüssel zur Regeneration

Ein weiterer zentraler Schwerpunkt der Ordination ist das Thema gesunder Schlaf als wesentlicher Faktor für Regeneration, mentale Stabilität und Langlebigkeit. In persönlichen Ge-

sprächen werden schlafbezogene Gewohnheiten, Tagesrhythmen und individuelle Belastungen reflektiert. Die Beratung orientiert sich an den bewährten Prinzipien der Freiburger Schlafschule und setzt bewusst auf achtsame, alltagstaugliche Impulse ohne apparative Diagnostik. Ziel ist es, neue Routinen zu entwickeln, die Schlafqualität zu verbessern und nachhaltige Erholung zu ermöglichen, auch über den Aufenthalt hinaus.

Medizin mit Zeit und persönlichem Blick

Die medizinischen Angebote sind



Ortners Eschenhof verbindet alpine Entschleunigung mit medizinischer Kompetenz

bewusst fern von Hektik und Zeitdruck angesiedelt. Die persönliche Auseinandersetzung mit der eigenen Gesundheit steht im Vordergrund — getragen von Erfahrung, fachlicher Kompetenz und einem ganzheitlichen Blick auf den Menschen.

Im Zeichen des Wohlbefindens

Medizinische Begleitung und regenerative Elemente ergänzen sich hier auf natürliche Weise. Ortners SPA und die umliegende Natur schaffen zusätzliche Räume für Entspannung und Erholung. Auch Architektur und Hotelbetrieb folgen konsequent dem Prinzip der Reizreduktion. Naturinspirierte Räume, der Einsatz von Holz und natürlichen Materialien sowie ein klimaneutraler Betrieb fördern eine Atmosphäre der Ruhe. Die BIO zertifizierte Küche orientiert sich am Slow Food Gedanken und verbindet regionale Qualität mit leichter, nährstoffreicher Kost. So wird der Körper unterstützt, ohne belastet zu werden.

Die Nockberge als

natürlicher Regenerationsraum

Die Nockberge selbst werden zum natürlichen Regenerationsraum. Sanfte Wanderungen, Spaziergänge durch Wälder und bewusste Ruhephasen an der klaren Bergluft wirken positiv auf das Herz-Kreislauf-System, auf die Schlafqualität und auf die mentale Ausgeglichenheit. Bewegung dient hier nicht der Leistung, sondern der nachhaltigen Stärkung.



Gesundheitsregion Bad Kleinkirchheim

Eingebettet ist dieses Angebot in die etablierte Gesundheits- und Themenregion Bad Kleinkirchheim. Die Thermalbäder Römerbad und St. Kathrein sowie das vielseitige Natur- und Bewegungsangebot machen den Ort zu einer ganzjährigen Destination für Erholung. Dank der neuen Koralmbahn ist die Region aus Wien und Graz schnell

und komfortabel erreichbar — entspannt bereits ab der Anreise.

Ortners Eschenhof richtet sich an Menschen, die Gesundheit als persönliche Verantwortung verstehen und bewusst in ihr Wohlbefinden investieren möchten. Der Aufenthalt hinterlässt Ruhe im Kopf, neue Energie im Körper und das Gefühl, wieder im eigenen Rhythmus angekommen zu sein.



+++ Impressum +++

Das Gourmet Classic Journal

ist eine Zeitung in der Digital Edition für die gehobene Hotellerie und Gastronomie, für Wellness und Events. Die Bezieher dürfen Vervielfältigungen nur von der kompletten Zeitung mit Impressum herstellen. Alle Angaben sind mit journalistischer Sorgfalt geprüft, für die Richtigkeit kann jedoch keine Gewähr übernommen werden.

Herausgeber:

CFG Fischer GmbH
Gambrinusstraße 16
01159 Dresden

Telefon (0351) 49 76 63 90

Telefax (0351) 49 76 63 92

email:

journal@gourmet-classic.de

Geschäftsführer: Kristina Fischer

Amtsgericht Dresden HRB: 33501

Steuernr.: 203/107/18115

© 2026 CFG Fischer GmbH

Hotel Eschenhof

A-9546 Bad Kleinkirchheim, Wasserfallweg 12

Tel.: +43 42 40 82 62, hotel@eschenhof.at, www.eschenhof.at

Winterwellness für Genießer (07.01.—06.04.26)

Leistungen: 4 Übernachtungen im gemütlichen Doppelzimmer, ¾-Verwöhnnpension, 4 entspannte Stunden in der Therme St. Kathrein, 1 wohltuende Anwendung nach Wahl (25 Min.), 1 Wellnessgutschein im Wert von 30 Euro, täglich Aktivprogramm, Verleih von Schlitten, Schneeschuhen und Stöcken — Preis p. P.: ab 587 Euro

Alpine Slowness abseits der Pisten (07.01.—06.04.26)

Leistungen: 3 Übernachtungen im gemütlichen Doppelzimmer, ¾-Verwöhnnpension, 1 Wellnessgutschein im Wert von 30 Euro, Wasser- und Saunawelt, täglich Aktivprogramm, geführte Erlebnisse mit dem Biosphärenpark-Ranger, Verleih von Schneeschuhen und Stöcken — Preis p. P.: ab 399 Euro