

Das Badia Hill macht Kulinarik zum Reiseziel

Foto: © Visciani Photography



Eingebettet in die stille Weite von Alta Badia entfaltet das Hotel **Badia Hill** eine klare Idee von Gastlichkeit. Das Haus rückt die Küche in den Mittelpunkt und versteht sich als kulinarisches Reiseziel, ergänzt durch stilvolle Zimmer und ein exklusives Spa. Die Gäste kommen, um die Handschrift von **Marco Verginer** zu erleben und finden ein fein abgestimmtes Zusammenspiel, in dem der Genuss den Takt vorgibt.

Auf einem Hügel mit freiem Blick auf die Dolomiten gelegen, konzentriert sich das Haus auf das Wesentliche. 33 Zimmer, reduzierte Architektur und eine klare Formensprache schaffen Raum für Ruhe, Landschaft und kulinarische Tiefe.

Marco Verginer prägt das Badia Hill. Als Küchenchef, Gastgeber und



Küchenchef, Gastgeber und Mitinhaber Marco Verginer



Fotos: © Hotel Badia Hill

Das Badia Hill macht Kulinarik zum Reiseziel

Mitnhaber lässt er Kulinarik, Architektur und Erlebnis nahtlos ineinanderfließen. Seine persönliche Handschrift definiert die Vision des Hauses und macht sie für Gäste auf allen Ebenen spürbar.

Die klare Ausrichtung wurde früh gewürdigt. Das **Restaurant Porcino** erhielt bereits drei Jahre nach der Eröffnung einen Stern des Guide Michelin. Die Auszeichnung unterstreicht den Anspruch, Kulinarik auf höchstem Niveau zum Mittelpunkt des gesamten Aufenthalts zu machen.

Die Küche folgt zwei Leitideen, die das Profil des Hauses definieren. „Dolomite to Sea“ verbindet alpine Herkunft mit mediterranen Einflüssen und schafft eine eigenständige kulinarische Identität. Regionale Produkte treffen auf internationale Perspektiven und entfalten eine Balance aus Klarheit und Leichtigkeit, aus Berg und Meer.

„Nose to Tail“ steht für einen bewussten und respektvollen Umgang mit dem Produkt. Verarbeitet wird das Tier in seiner Gesamtheit, gedacht wird ganzheitlich statt in Einzelteilen. Dieser Zugang ist Ausdruck einer klaren Haltung und zeigt sich in einer Küche, die präzise, verantwortungsvoll und konsequent arbeitet.

Die Menüs sind reduziert, produktfokussiert und klar strukturiert. Jeder Gang ist Teil einer Gesamtkomposition, die nicht überladen wirkt, sondern durch Präzision überzeugt. Weitere Restaurantbereiche im Haus greifen diese Philosophie auf. Sie bieten leichtere Interpretationen, ohne den Anspruch zu verlieren, und erweitern das kulinarische



Erlebnis über den Fine Dining Rahmen hinaus. Gästen, die bewusst auf Steinküche verzichten möchten, steht jederzeit das Bistro zur Verfügung, das durchgehend geöffnet ist. Ergänzend

wird auch Fondue angeboten, das eine gesellige und alpine Facette einbringt.

Eine tragende Rolle spielt der Wein. Rund 1.500 Positionen umfasst die kuratierte Karte. Der Fokus liegt auf Herkunft,

Charakter und Balance. Wein wird als gleichwertiger Bestandteil des kulinarischen Erlebnisses verstanden. Die Abstimmung zwischen Küche und Keller ist präzise. Jeder Wein wird bewusst gewählt und auf die Gerichte abgestimmt.

Tagsüber prägen das klare Licht der Dolomiten, die markanten Felsformationen und die weiten Almlandschaften die Atmosphäre. Am Abend rückt die Küche in den Mittelpunkt. Der Fokus verschiebt sich vom Panorama auf den Teller, vom Außen zum Genuss. Das Badia Hill steht für eine Form des Reisens, die sich bewusst reduziert. Weniger Ablenkung, mehr Konzentration. Weniger Inszenierung, mehr Substanz. Ein Ort für Gäste, die sich Zeit nehmen für Geschmack und für die feinen Zwischentöne eines Abends, der leise wirkt und lange nachhallt.



Hotel Badia Hill

I-39036 Abtei/Badia

Strada Damez 2A

Tel.: +39 0471 1808 060

E-Mail: info@badiahill.com

www.badiahill.com

Ein Sternenregen für die deutsche und europäische Spitzengastronomie

Liebe Leserinnen und Leser, im Juni 2026 verwandelte sich Frankfurt am Main erneut in das Mekka der deutschen Goumetszene. Bei der feierlichen Verleihung des **Guide MICHELIN Deutschland 2026** wurden außergewöhnliche Leistungen gefeiert: Ein neues Drei-Sterne-Restaurant, vier neue Zwei-Sterne-Häuser und 20 neue Ein-Sterne-Adressen bereichern die kulinarische Landschaft. Insgesamt umfasst die Selektion nun 339 Stererestaurants — ein Beweis für die anhaltende Stärke und Kreativität der deutschsprachigen Fine-Dining-Szene.



Daniel Schimkowsch (li.) vom L.A. Jordan

Der Aufstieg in den Olymp:

L.A. Jordan erhält drei Sterne

Der größte Gewinner des Abends ist **L.A. Jordan** in Deidesheim (Rheinland-Pfalz) unter Küchenchef **Daniel Schimkowsch**. Mit „wunderbarer Klarheit“ und harmonischen Kombinationen bester Produkte hat sich das Restaurant direkt in die exklusive Riege der Drei-Sterne-Häuser katapultiert — nun zwölf in Deutschland. Schimkowsch zeigte sich sichtlich bewegt: „Ich bin platt.“ Die Inspektoren lobten besonders die präzise Inszenierung regionaler Zutaten.

Vier neue Zwei-Sterne-Restaurants —

Frankfurt glänzt besonders

Gleich zwei neue Zwei-Sterne-Häuser eroberten Frankfurt am Main und machten die Verleihung zum Heimspiel:

- **Rausch** (Chef: **Jochim Busch**) — direkt von null auf zwei Sterne.

Die unorthodoxe, streng saisonale und individualistische Küche überzeugte die Jury auf Anhieb.

- **The Dune** (Chef: **Niclas Nußbaumer**) —

im neuen Luxushotel The Florentin. Klassizistisch-basierte, behutsam modernisierte Küche.

Weitere Aufsteiger in der

Zwei-Sterne-Kategorie:

- **Mühle am Schluchsee** (**Fabian Obergfell**)
- **The Cloud by Käfer** in München (**Jens Madsen**) — „Opening of the Year“, bekannt für afrikanisch inspirierte Spitzenküche.

20 neue Ein-Sterne-Restaurants:

Frischer Wind von Jungköchen

Die Ein-Sterne-Riege wächst auf 279 Adressen. Besonders bemerkenswert sind engagierte Jungköche und innovative Konzepte:

- **Eatrenalin** im Europa-Park Rust (Ortenaukreis, Baden-Württemberg, Chef: **Peter Hagen-Wiest**)
- Das **Philippin** in Rutesheim (Kreis Böblingen)
- **The Tourist Trap** in Mannheim (auf einem historischen Museumschiff)
- Weitere Neuzugänge u. a. in Hamburg (**Arc Restaurant**), Weil am Rhein (**Café GUPI**), Klingenberg am Main (**Colbo**) und vielen mehr.

Ausblick auf Österreich

und internationale Trends

Auch in Österreich sorgt der Guide MICHELIN 2026 für Begeisterung: 22 neue Ein-Sterne-Restaurants und insgesamt 101 Stererestaurants mit 124 Sternen. Besonders stark vertreten sind Niederösterreich, Steiermark und Tirol. Die Szene setzt stark auf Nachhaltigkeit — mit 41 Grünen Sternen insgesamt. International dominieren weiterhin Themen wie Regionalität, Saisonalität und kreative Fusionen. In Kalifornien etwa feierte das erste mexikanische Drei-Sterne-Restaurant (Califomios) Premiere — ein Zeichen globaler Vielfalt.

Die neue Definition von Luxus

Wer heute durch Deutschlands Spitzenrestaurants reist, entdeckt einen bemerkenswerten Wandel. Noch vor zehn Jahren dominierten Hummer, Foie Gras und Kaviar die großen Menüs. Heute



erzählen Spitzenköche lieber Geschichten über Gemüse aus dem Nachbardorf, seltene Getreidesorten oder den Fischer, der morgens persönlich liefert. Luxus bedeutet Herkunft. Zeit. Saison. Handwerk. Die Teller werden ruhiger, die Aromen klarer. Fermentation und offenes Feuer ergänzen klassische Techniken. Regionalität ist keine Marketingstrategie mehr, sondern kulinarische Überzeugung.

Nachhaltigkeit ist kein Trend mehr

Auffällig ist, wie selbstverständlich Nachhaltigkeit inzwischen zur DNA der Spitzengastronomie gehört. Viele ausgezeichnete Häuser arbeiten eng mit kleinen Produzenten zusammen, reduzieren Verschwendung und gestalten Menüs konsequent entlang der Jahreszeiten. Gemüse übernimmt häufiger die Hauptrolle, Fleisch und Fisch werden bewusster eingesetzt.

Deutschlands Küche findet

ihre eigene Sprache

Die eigentliche Botschaft des Guide Michelin 2026 lautet: Deutschlands Spitzenköche orientieren sich nicht länger

nur an Paris, Kopenhagen oder San Sebastián. Sie lassen sich inspirieren — aber sie imitieren nicht. Französische Präzision, japanische Produktkultur, nordische Klarheit und regionale Tradition verschmelzen zu einer eigenständigen Handschrift, die international verstanden wird, ohne ihre Herkunft zu verleugnen.

Fazit

Der Guide Michelin 2026 zeichnet nicht allein die besten Restaurants des Landes aus. Er dokumentiert den kulturellen Wandel einer ganzen Branche. Die große Geste weicht der stillen Perfektion. Regionalität ersetzt Beliebigkeit. Persönlichkeit wird wichtiger als Spektakel. Deutschlands Spitzengastronomie muss niemandem mehr nacheifern. Sie hat ihre eigene Stimme gefunden — klar, präzise und unverwechselbar. Herzlichen Glückwunsch an alle neuen und etablierten Stererestaurants! Die deutsche Goumetlandschaft ist 2026 so stark und lebendig wie selten zuvor. Guten Appetit und eine genussvolle Entdeckungsreise wünscht

Ihr Gourmet Journal

Der MICHELIN Guide Deutschland 2026 auf einen Blick:

- 12 Restaurants mit drei Sternen (davon 1 neu)
- 48 Restaurants mit zwei Sternen (davon 4 neu)
- 279 Restaurants mit einem Stern (davon 20 neu)
- 147 Restaurants mit Bib Gourmand (davon 10 neu)

Die vollständige und aktuelle MICHELIN Sterneliste finden Interessierte im Michelin Newsroom, auf der Website des MICHELIN GUIDE und in der App, die kostenlos für iOS und Android verfügbar ist. Der MICHELIN Guide Deutschland 2026 ist ab dem 27. Juli in Deutschland und Österreich im Handel erhältlich. Auf 480 Seiten empfiehlt er mehr als 1.240 Restaurants.

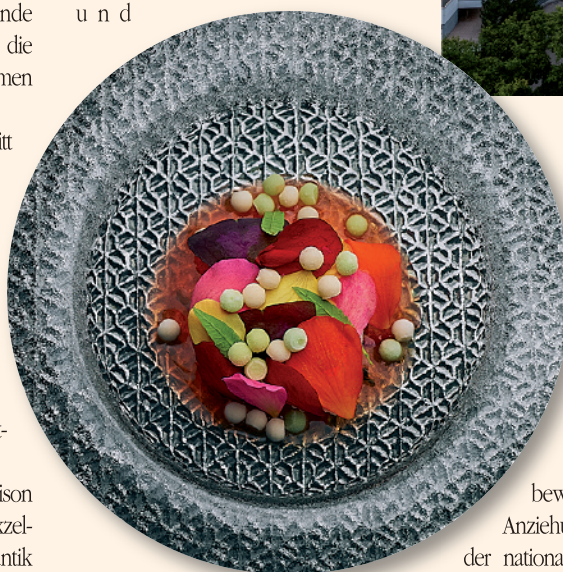
Schleswig-Holstein Gourmet Festival - August 2026 bis März 2027

Vier Jahrzehnte kulinarische Exzellenz, internationale Top-Köche und gelebte Gastfreundschaft: Das **Schleswig-Holstein Gourmet Festival (SHGF)** feiert in der Saison 2026/2027 sein 40-jähriges Bestehen. Seit 1986/7 bringt das älteste Goumetfestival Deutschlands herausragende Köchinnen und Köche in den Norden, um Feinschmeckern außergewöhnliche Genussmomente in den Mitgliedsbetrieben zu beschern. Der SHGF e.V. hat 20 trendgebende Gastköche engagiert, davon neun, die ihren Einstand feiern. Dazu kommen fünf innovative Events.

Mit dem Restaurant Namine Witt auf der Nordseeinsel Föhr bereichert seit April 2026 eine neue Feinschmecker-Adresse das SHGF. Die jungen Gastgeber Laura und Ole Sondernann verbinden in Nieblum Genuss, Gastlichkeit und die Geschichte der Heimat-Dichterin Namine Witt zu einem wohlthuenden Gesamterlebnis.

Den festlichen Auftakt der Saison gestaltet am 30. August 2026 ein exzellentes Köche-Quintett im Romantik Hotel Kieler Kaufmann (Kiel). *Lasse Knickrehm, Küchenchef im Restaurant Ahlmanns, empfängt in seiner Kreativstätte die vielfach ausgezeichneten Kollegen Nils Henkel (Hotel Paparhein, Bingen), *Rene Verse (Tipkens by Nils Henkel, Sylt), Marvin Böhm (Restaurant Buoy, Hamburg) und *Bjarke Jeppesen (Munkbjerg Hotel,

Dänemark). Mit Marvin Böhm und Bjarke Jeppesen feiern gleich zwei vielversprechende junge Trendköche ihre SHGF-Premiere. Marvin Böhm verstärkt seit Anfang 2026 die Hamburger Top-Gastronomie im neu eröffneten Restaurant Buoy (zu Deutsch Boje) in der HafenCity. Bjarke Jeppesen wurde 2024 zum Koch des Jahres in Dänemark gekürt. Der Küchenchef vom Restaurant Treetop (Vejle) setzt auf Nachhaltigkeit und



gehört zum Köche-Nationalteam.

Am 19. September 2026 findet das kommunikative Jubiläumsevent 40 Jahre Genuss zwischen den Meeren im Rahmen einer Bustour zwischen Schleswig, Friedrichstadt und St. Peter-Ording statt. Ausrichter sind das SHGF-Gründungsmitglied Romantik Hotel



Maritim Seehotel Timmendorfer Strand (Foto: © Maritim Seehotel)
Gericht links: Zander - Begonie - Paprika von Tony Hohlfeld (Foto: © Dieter Sieg)

Waldschlösschen, die Holländische Stuben und das StrandGut Resort, die für ein 4-Gänge-Menü überwiegend aus heimischen Produkten sorgen werden.

Auch in dieser Saison beweist das SHGF seine Anziehungskraft auf die Größen der nationalen und internationalen Kochszene. Insgesamt reisen 20 Gastköche aus Deutschland, Dänemark und Frankreich in den Norden. Mit ***+*Marco Müller kommt Deutschlands aktuell höchst bewerteter Koch und Publikumsliebbling am 25. Oktober in die besternte Orangerie vom Maritim Seehotel (Timmendorfer Strand). Mit großer Vorfreude erwartet werden

auch: *Marcello Fabbri (Restaurant The First, Weimarer Land), *Felix Gabel (Restaurant KAI3, Sylt), **Tony Hohlfeld (Jante, Hannover), Multitalent Nelson Müller (Diepeschrather Mühle, Bergisch Gladbach), Thomas Martin (Jacobs Restaurant, Hamburg), **Maurizio Oster (Restaurant ZEIK, Hamburg) und *Ronny Siewert (Restaurant Friedrich Franz, Grand Hotel Heiligendamm).

Festival-Premiere feiern in der 40. Saison: *Thomas Elstermeyer (Restaurant IKO, Osnabrück), der jüngste 2-Sterne-Koch Deutschlands Yannick Noack (Fährhaus Koblenz), *Cédric Staudenmayer (Restaurant Cédric, Weinstadt), *Benjamin Unger (Hotel Blauer Engel, Aue-Bad Schlema) und *Christopher Wilbrand (Hotel Restaurant Zur Post, Odenthal). Ihr Debüt beim SHGF feiern auch die Dänen



Restaurant Orangerie im Waldhaus Reinbek (Foto: © Waldhaus Reinbek)



Schreibergarten von Nelson Müller (Foto: © Joern Sunderbrink)

(Fortsetzung nächste Seite)

Schleswig-Holstein Gourmet Festival - August 2026 bis März 2027

*Bjarke Jeppesen und *Peter Rodsgaard (Restaurant Syttende, Sønderborg). *René Mammen (Substans, Aarhus) freut sich, wieder beim Gastköche-Reigen mitzuwirken, wie auch der gebürtige Hamburger *David Göme (G.a., Normandie), der in Frankreich seine Wahlheimat gefunden hat.

Weitere Genussformate bereichern die 40. Saison: Nach der erfolgreichen Premiere im November 2025 findet am 1. November 2026 das zweite Charity Dinner dieses Mal im Hotel Cap Polonio (Pinneberg) statt. Küchenchef Marc Ostermann kocht gemeinsam mit *Lasse Knickrehm (Ahlmanns, Kiel), Matthias Gfrörer (Gutsküche, Tangstedt) und Markus Friederici (Strandgut Resort, St. Peter-Ording) ein Vier-Gänge-Menü aus regionalen Produkten. Der Erlös kommt dem Kinderschutzbund Schleswig-Holstein zugute.

Am 26. November 2026 bittet das Romantik Hotel Friederikenhof (Lübeck-Oberbüssau) zum moderierten Kaffee-Menü gemeinsam mit dem

Barista Joachim Kühne, Leiter der Kaffee-Akademie von J.J. Darboven, dem langjährigen SHGF-Partner. Dabei zeigt Küchenchef Patrick Borchardt die kulinarische Bandbreite der Kaffeebohnen. Für die vinophile Begleitung sorgt Valentina Marrone vom piemontesischen Familienweingut Agricola Gian Piero Marrone.

Im kommenden Jahr 2027 stehen weitere besondere Veranstaltungen auf dem Programm. Am 9. Januar lädt das VITALIA Seehotel (Bad Segeberg) zum Wine & Dine unter dem Motto „Argentinien trifft Deutschland“. Direktor Guido Eschholz und Jörn Goldschmidt von SHGF-Partner Mack & Schühle präsentieren ausgewählte Weine beider Herkunftsländer im direkten Rebenvergleich zum 4-Gänge-Menü von Küchenchef Andreas Schmidt.

Den krönenden Abschluss der Jubiläumssaison gestaltet am 28. März 2027 Taro Bünnemann in der Orangerie des Maritim Seehotels, an der Ostsee.



Hotel Der Seehof (Foto: © Der Seehof)

Bereits zum fünften Mal in Folge präsentiert der Chef Pâtissier originelle Gerichte, die Japan und Deutschland in Desserts vereint. Ein genussvoller Schlusspunkt für 40 Jahre Schleswig-Holstein Gourmet Festival.

Auch nach vier Jahrzehnten bleibt das Schleswig-Holstein Gourmet Festival seiner Grundidee treu: Herausragende Köchinnen und Köche mit den Gastgebern im Norden zusam-

menzubringen, regionale Produkte in den Mittelpunkt zu stellen und Gästen unvergessliche kulinarische Erlebnisse zu ermöglichen. Die Jubiläumssaison verspricht Genuss auf höchstem Niveau — von der Nordsee bis zur Ostsee.

Zum 40. Jubiläum wurde ein 116-seitiges Magazin aufgelegt, dass über die E-Mail info@gourmetfestival.de bestellt werden kann.

www.gourmetfestival.de

40. SCHLESWIG-HOLSTEIN GOURMET FESTIVAL

JUBILÄUMSMAGAZIN

20 GASTKÖCHE • 36 EVENTS • 100% GENUSS

GESCHICHTE

GEMEINSCHAFT

GENUSS

40. SHGF Facts

Seit Gründung im Jahr 1987 hat sich das Schleswig-Holstein Gourmet Festival zur Aufgabe gemacht, das nördlichste Bundesland und seine hochwertigen Lebensmittel bei Gästen und Gastköchen bekannter zu machen. Der Schlüssel dazu sind die 20 vielfach ausgezeichneten Köche aus dem In- und Ausland, die mit ihrer Stilistik, Philosophie und ihren Techniken aus den Viktualien eindrucksvolle Speisen kreieren. Die Preise für die Veranstaltungen liegen zwischen 185 Euro und 299 Euro inkl. 5-Gänge-Menü und begleitender Getränke der SHGF-Partner. Weiterführende Informationen erfährt der User im Internet auf der Webseite www.gourmetfestival.de. Persönliche Einblicke über die Gastköche, Partner und Mitglieder gibt es im SHGF-Podcast, der auf allen Kanälen abrufbar ist.

- 40. Schleswig-Holstein Gourmet Festival vom August 2026 bis März 2027
- Ausrichter seit 1987 ist die Kooperation Gastliches Wikingland e.V., die sich 2023 in Schleswig-Holstein Gourmet Festival e.V. umbenannt hat
- 16 Mitglieder und 36 Veranstaltungen — Buchungen über die jeweiligen Häuser
- jedes Mitglied entscheidet selbst den Preis für das 5-Gänge-Menü inkl. begleitender Getränke der Partner
- es gibt fünf Extra-Events: Jubiläums-Tour, Charity Dinner, Wine & Dine, Kaffeemenü, Zwischen den Meeren und Dessert-Lunch
- auf Anfrage von Alleinreisenden gibt es Gemeinschaftstische bei den SHGF-Events mit den Starköchen.

Warum Gesundheit, Beweglichkeit und Lebensfreude heute wichtiger sind als das biologische Alter

Die Generation 50+ gestaltet ihr Leben heute aktiver und bewusster denn je. Viele Menschen stehen beruflich weiterhin mitten im Leben, reisen, entdecken neue Interessen oder verwirklichen lang gehegte Wünsche. Gleichzeitig wächst das Interesse an der Frage, wie Gesundheit, Beweglichkeit und Lebensfreude möglichst lange erhalten werden können.

Unter dem Begriff Longevity etabliert sich weltweit ein neues Verständnis von Gesundheit und Lebensqualität im Alter. Im Mittelpunkt steht dabei nicht die Frage, wie lange wir leben, sondern wie viele Jahre wir gesund, aktiv und selbstbestimmt gestalten können. Wissenschaftliche Erkenntnisse zeigen zunehmend, dass Bewegung, Entspannung, Ernährung und mentale Ausgeglichenheit entscheidend dazu beitragen, bis ins hohe Alter fit zu bleiben.

Auf dem Sonnenplateau von Bad Häring in Tirol hat sich das **Panorama Royal** genau diesem Anspruch verschrieben. Das mehrfach ausgezeichnete Health & Retreat



Resort versteht Gesundheit als ganzheitlichen Lebensstil, der körperliches wie mentales Wohlbefinden gleichermaßen in den Mittelpunkt stellt.

Vitalität bewusst fördern

Mit seiner Philosophie „Our Way of Healing“ verbindet das Panorama Royal Gesundheitskompetenz, Bewegung und Erholung zu einem ganzheitlichen Konzept. Ziel ist es, die natürlichen Ressourcen des

Körpers zu aktivieren, das innere Gleichgewicht zu stärken und neue Kraft für ein aktives Leben zu gewinnen.

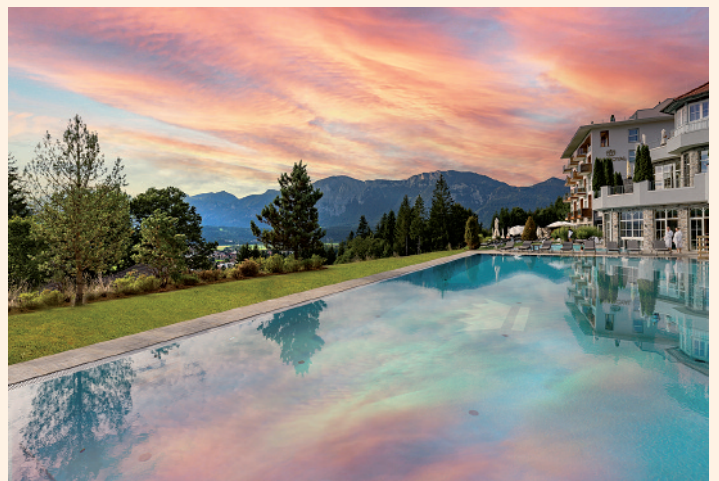
Dabei geht es nicht um starre Programme. Vielmehr eröffnet das Resort individuelle Wege zu mehr Wohlbefinden — von Bewegung in der Natur über Yoga, Qigong und Fitness bis hin zu Meditation, exklusiven Beauty-Anwendungen und bewusstem Genuss.

Bewegung als Schlüssel zu Gesundheit und Lebensfreude

Regelmäßige Bewegung zählt zu den wichtigsten Voraussetzungen für Mobilität, Kraft und Selbstständigkeit bis ins hohe Alter. Im Panorama

Royal finden Gäste ideale Bedingungen, um aktiv zu bleiben und gleichzeitig neue Energie zu tanken. Wanderwege, Laufstrecken und Radrouten beginnen direkt vor der Haustür, renommierte Golfplätze befinden sich in unmittelbarer Nähe.

Ergänzt wird das Angebot durch den weitläufigen Panorama-Park mit seinen Kraftplätzen in der Natur sowie die vielfach ausgezeichnete Relax Dream World mit großzügigen Pool- und Saunalandschaften und exklusiven Ruhezeiten. So entsteht ein Umfeld, das Aktivität und Regeneration auf natürliche Weise verbindet und die körperlichen wie mentalen Ressourcen nachhaltig stärkt.



Warum Gesundheit, Beweglichkeit und Lebensfreude heute wichtiger sind als das biologische Alter

Foto: © Thomas Pircher (Hotel Panorama Royal)



Genuss als Teil eines bewussten Lebensstils
Gesundheitsbewusstsein und Genuss schließen einander längst nicht aus. Im mehrfach ausgezeichneten Haubenrestaurant Atelier Freund-Schafft und im Rahmen der Genuss-Pension wird erlebbar, wie hochwer-

tige Zutaten, bewusste Ernährung und kulinarische Raffinesse miteinander harmonieren. Denn ein gesunder Lebensstil bedeutet nicht Verzicht, sondern die bewusste Entscheidung für Qualität, Balance und Wohlbefinden.

Gerade darin liegt der Gedanke moderner Longevity: Gesundheit als Grundlage für ein aktives, erfülltes und selbstbestimmtes Leben zu sehen — in jedem Alter.

www.panorama-royal.at

Hotel Panorama Royal

Peter Mayer

A-6323 Bad Häring

Panoramastraße 2

Tel.: +43/(0)5332/77117

E-Mail: office@panorama-royal.at

St. Moritz Gourmet Festival 25.-30.8.2026

Das St. Moritz Gourmet Festival verspricht eine Woche voller grosser Küchenmomente, besonderer Begegnungen und aussergewöhnlicher Locations im Oberengadin.

Ticketverkauf ab sofort online

Es lohnt sich, die Webseite in den nächsten Tagen genau zu prüfen, denn das Programm ist umfangreich, vielseitig und einige Formate verfügen nur über sehr limitierte Plätze.



Festivalklassiker mit Gänsehautmomenten

Von der Opening Kitchen Party im Badrutt's Palace bis zur legendären Gourmet Safari, einige der beliebtesten Festivalformate sind zurück! Verschiedene Grand Hotels, mehrere Küchenteams, ausgewählte Weine und ein Abend voller Überraschungen machen diese Erlebnisse zu festen Highlights im Festivalprogramm. Wer hier dabei sein möchte, sollte früh zugreifen.

Neue Genussformate, limitierte Plätze

Ob Val Chamuera Tavolata unter freiem Himmel, Fascination Champagne by Laurent Perrier im Suvretta House, FLORA OBSCURA in der N/5 Bar oder die St. Moritz Garden Party mit allen Guest und Local Chefs, das Programm verbindet alpine Kulisse, internationale Spitzenküche und besondere Festivalmomente. Viele dieser Events sind exklusiv und nur in kleiner Runde erlebbar.

<https://stmoritz-gourmetfestival.ch/>



Dresdner Schlössernacht 2026 — Schlendern, schlemmen, schwofen:

- Die Dresdner Schlössernacht bietet elf Stunden Genuss in vielen Facetten
- Dafür sorgen fast 250 Künstler, 50 Gastronomen und 9 DJ's
- 85 Prozent der Tickets sind verkauft, ab sofort gibt es zusätzlich Late Night Tickets
- Erstmals öffnet im Lingnerschloss eine exklusive Lounge inklusive Catering



Die Dresdner Schlössernacht wird jedes Jahr maßgefertigt für den Elbhgang. Am 25. Juli findet sie zum 16. Mal statt und verwandelt die Parkanlagen rund um Schloss Albrechtsberg, Schloss Eckberg, das Lingnerschloss und die Saloppe in die Kulisse für ein Open-Air-Festival, das auf 15 Bühnen einen extra weiten musikalischen Bogen spannt.

Flanieren und den Blick über das Elbtal schweifen lassen, handgemachten Gitarrenklängen lauschen und sich von rockigen Rhythmen mitreißen lassen, bis in die Morgenstunden unter freiem Himmel tanzen oder auch die Grundsätze von Samba oder Salsa lernen — all das gehört zur Schlössernacht. Genauso wie das musikalisch inszenierte Feuerwerk, Lichteffekte und Projektionen und eine kulinarische Vielfalt, die jeden Gaumen kitzelt. Sechs Kilometer verschlungene Wege führen die Gäste durch das 32 Hektar große Areal, das mit tausenden bunten Lichtern illuminiert wird. Zwischen dem Moment, da sich die Tore öffnen, bis zum letzten Takt unterm Nachthimmel liegen elf genussvolle Stunden. Stelzenläufer in glamourösen Kostümen und Fantasiefiguren von „Art of Choice“ geben sich ein Stelldichein, auch die „gnadenlos schick“ kostümierte Festgesellschaft hat sich wieder angekündigt.

„Mit der Schlössernacht wollen wir unsere Gäste aus dem Alltag entführen“, so Veranstalter Mirco Meinel, Geschäftsführer von First Class Concept. „Was gibt es Schöneres, als mit Freunden und Familie ein tolles Erlebnis zu teilen, an das sich alle lange erinnern? In einer Welt, die uns täglich mit Nachrichten und Ereignissen fordert, veranstalten wir die Schlössernacht ganz bewusst als eine wunderbare Auszeit, um innezuhalten und aufzutanken.“

Rund 250 Künstler spielen fast 80 Konzerte auf 15 Bühnen und Spielstätten

Insgesamt bespielen rund 250 Künstler 15 Bühnen mit fast 80 Konzerten. Das Programm bedient nahezu jeden Musikgeschmack. „Wir setzen unsere Frischekur fort und wünschen uns, dass jede Altersgruppe bei uns zu Gast ist, dass alle zusammen Spaß haben und von der Musik berührt werden“, so die künstlerische Leiterin Sylvia Grodd. „Mit der Vielfalt im Programm wollen wir unser Stammpublikum und junge Musikfans an den Elbhgang locken.“

Alle Künstler werden auf der Webseite vorgestellt:

www.dresdner-schloessernacht.de

Late Night Ticket ab 20 Euro für Nachtschwärmer, gültig von 23 Uhr bis 4 Uhr
Nach dem Feuerwerk ist noch lange

kein Ende abzusehen, denn auf vielen Bühnen geht das Programm weiter. Es lohnt sich auf jeden Fall, auch später zum Elbhgang zu kommen. Dafür bieten die Veranstalter nach dem Erfolg in den Vorjahren Late Night Tickets an. „Wer nach Familienfeier oder Kino noch abtanzen will, kann hier zwischen vier Dance Floors und — dank der Kopfhörerdisco — sieben DJ's wählen“, so Sylvia Grodd. Ein Highlight ist sicher Djane Gitta Saxx, die das Heizhaus in einen Heizkessel verwandelt.

Fast 50 kulinarische Stände laden zum Schlemmerspaziergang ein

Verteilt auf das ganze Areal locken fast 50 kulinarische Stände. Sie werden erneut von festcatering.de mit viel Herzblut koordiniert. Renommierte Restaurants wie das STRESA, der Hirschsalon, Hofzwanzig und das indische Café Panyabi kommen mit Equipment und Kochkunst auf den Elbhgang. Auch das Café Toscana ist wieder dabei mit süßen und herzhaften Angeboten. Goumets sollten unbedingt das „Schloss Eckberg“ ansteuern. Das Team hat ausgesuchte Spezialitäten vorbereitet wie Trüffelbratwurst, Riesengarnelen oder Salsicca.

Beim Weinangebot liegt der Fokus auf Regionalität. An der Pagode des Weingutes „Schloß Proschwitz“ kann man u.a. den ersten Bio-Rosé des Hauses probieren. Der Rosé und der Grauburgunder werden außerdem an

vielen weiteren Genuss-Ständen im Festareal ausgeschenkt.

Das Bier steuert die Meißner Schwerter Privatbrauerei bei.

In den Tickets für die neue Lingner Lounge ist der kulinarische Genuss inklusive

Wer den Besuch der Schlössernacht mit einem exklusiven Aufenthalt im Lingnerschloss verbinden möchte, kann ein limitiertes Ticket ab 195 Euro inklusive Catering und Getränke-pauschale für die neuen Lingner Lounge erwerben. Ein ähnliches Angebot gibt es im Schloss Albrechtsberg und ist längst ausverkauft. Da die Nachfrage schon im Vorjahr viel größer war als die Zahl der Tickets, wurde die Lingner Lounge neu in das Konzept aufgenommen.

Die Flaniertickets gibt es ab 58,50 € zzgl. VVK-Gebühr. Die Late-Night-Tickets kann man bis 11.7. sogar zum Frühbucherpreis von 20 Euro zzgl. VVK-Gebühr ordern.

Für die An- und Abreise empfehlen die Veranstalter die öffentlichen Verkehrsmittel, da es rund um das Festgelände keine Parkplätze gibt. Dank einer Kooperation mit den DVB verkehrt die Straßenbahnlinie 11 in Stoßzeiten in verkürzter Taktfrequenz. Außerdem richten die Veranstalter wieder einen kostenlosen Bus-Shuttle von und zu Parkplätzen in der Nähe ein und informieren darüber auf der Webseite.

www.dresdner-schloessernacht.de



Leipzig: Japan Festival — festival of food and culture



Japan ist am 11. und 12. Juli zu Gast im Felsenkeller. An diesen 2 Tagen zeigt sich der Felsenkeller ganz im Zeichen des Landes der aufgehenden Sonne. In Zusammenarbeit mit der deutsch-japanischen Gesellschaft wird es einen Einblick geben, in die faszinierende Kultur dieses ostasiatischen Landes und auch die kulinarischen Facetten Japans. Das Festival findet Samstag von 12.00 — 22.30 Uhr und Sonntag von 10.00 — 20.00 Uhr statt. Das Ticket kostet 9,90 EUR im VVK und ist erhältlich im Ticketshop auf

www.honky-tonk.de

Das abwechslungsreiche japanische Kultur- und Bühnenprogramm ist hörens- und sehenswert: Die Trommler von Akaishi Daiko werden mit einer grandiosen Show das Publikum begeistern. Das Repertoire von Akaishi Daiko lässt sich nicht ohne die Landschaft ver-



Die Trommler von Akaishi Daiko werden mit einer grandiosen Show das Publikum begeistern.



Chihoco Yanagi präsentiert die Tanzform Shin Buyo durch anmutige Bewegungen und ausdrucksstarke Gesten.

stehen, aus der es hervorgegangen ist. Kawanehoncho liegt eingebettet zwischen den Akaishi-Bergen — den südlichen Alpen Japans — und dem ?-Fluss, der sich durch das Tal zieht und seit Generationen das Leben und die Kultur der Region prägt. Dieser Fluss hat die Musik von Akaishi Daiko auf besondere Weise geformt:

Kawanone — „Flussklang“ — ist eines der zentralen Stücke des Ensembles, ein Versuch, das Rauschen, die Kraft und die Unruhe des Wassers in Rhythmus zu übersetzen. 1981 wurde Akaishi Daiko von der Stadt Honkawanecho — heute Kawanehon-cho — ins Leben gerufen. Vater der Gruppe ist Daihachi Oguchi.

Er kreierte den Kumi-Daiko-Stil: jenen Stil, der moderne Taiko-Ensembles ausmacht, Trommeln verschiedener Größen mit Flöten und Gongs kombiniert und eine umfassende Choreographie verschiedener Spieler beinhaltet. Bei der Schlussfeier der Olympischen Winterspiele in Nagano 1998 leitete Oguchi mit 74 Jahren ein Ensemble von 2.000 Trommlern. Er starb 2008 — und sein Vermächtnis ist die Grundlage praktisch aller modernen Taiko-Gruppen weltweit.

Der Verein Sengoku aus Naumburg präsentiert handgefertigte Rüstungen sowie authentische Waffen aus der Zeit der Streitenden Reiche (1467—1615). Besucher können sogar selbst eine Rüstung anlegen.

Shin Buyo wird von Chihoco Yanagi präsentiert. Mit dieser Tanzform wird die Essenz der japanischen Kultur durch anmutige Bewegungen und ausdrucksstarke Gesten dargestellt. Die Schönheit dieser Kunstform liegt in ihrer Fähigkeit, komplexe Emotionen und Themen durch präzise Bewegungen und Gesten auszudrücken und dabei das kunstvolle Zusammenspiel zwischen Bewegung und Musik zu inszenieren. Sie möchte die Leidenschaft für die japanische Kultur mit ihrem Publikum teilen

und vor allem durch die fesselnde Tanzaufführung.

An Ständen und auf Aktionsflächen werden Tee, Sake, Origami, Kimonos, Sumi-e, Accessoires, japanische Fashion & Art, vielfältige japanische Künste mit Kanji-Motiven auf Reisapapier und vieles mehr geboten.

www.felsenkeller-leipzig.com/japan-festival-2026/

Programmablaufplan:

11.7.26

12-22 Uhr Markt im Saal
12-22 Uhr Sengoku Kämpfer —
Waffenschau/Fotos in Rüstungen für
Besucher
14-18 Uhr Origami-Mitmach-Aktion
15 Uhr Chihoco Yanagi
16-16.30 Uhr Shamisen-Trio
(Japanische Lautenmusik)
17/20 Uhr Taiko Trommler
19 Uhr Chihoco Yanagi
20-20.30 Uhr Shamisen-Trio

12.7.26

10-18 Uhr Markt im Saal
11 Uhr Chihoco Yanagi
12-18 Uhr Sengoku Kämpfer
13 Uhr Shamisen-Trio
14-18 Uhr Origami-Mitmach-Aktion
15 Uhr Chihoco Yanagi
16 Uhr Shamisen-Trio
17 Uhr Kimono Modenschau

Dandy, Dirndl, Dolce Vita - Fünf Destinationen mit Stil

Liebe Damen und Herren, ich packe meinen Koffer für Meran, Florenz, London, München und den Rheingau.

Von alpinem Sommer in Südtirol und florentinisches Kunsthandwerk, über britischen Dandy-Spirit in Mayfair und Münchner Trachten-Chic bis hin zu besonderen Bridal Moments im Rheingau zeigt sich: Reisen wird zunehmend zum Ausdruck eines persönlichen Looks und dem Lebensgefühl vor Ort. Jedes der Häuser verbindet Ort, Atmosphäre und Mode zu einem eigenen ästhetischen Kosmos — mal reduziert und leise, mal gesellschaftlich geprägt, mal festlich inszeniert, doch stets mit einem feinen Gespür für Stil.

Relais & Châteaux Castel Fragsburg, Meran: Alpine Eleganz mit italienischer Grandezza

Leinen statt Label-Logos, Panoramaterrasse statt Laufsteg: Rund um Meran zeigt sich Italien von seiner entspanntesten Seite. Zwischen Weinbergen, dem Rosengarten und den Gipfeln Südtirols wird ein sommerlich-leichter Stil gepflegt, der Naturverbundenheit und Raffinesse mühelos vereint. Hoch über der Kurstadt gelegen, ist das Relais & Châteaux Castel Fragsburg der ideale Rückzugsort für alle, die luxuriöse Gelassenheit schätzen. Das historische Schlosshotel verbindet spektakuläre Ausblicke mit persönlichem Service und einer Atmosphäre, die gleichermaßen lässig wie chic wirkt. Dass auch Stanley Tucci hier für seine Serie „Tucci in Italy“ Station machte, überrascht kaum: Mit seiner souveränen Eleganz brachte er ganz nebenbei auch einen Hauch jener stilprägenden Aura mit, die viele aus seiner legendären Rolle als Nigel in „Der Teufel trägt Prada“ kennen. Ein Ort also, an dem Genuss, Landschaft und Stil ganz selbstverständlich zusammenfinden.

[Zum Hotel](#)



Fotos: © Florian Andergassen

THE PLACE Firenze, Florenz: Florentinisches Understatement für Tag und Nacht



Zwischen Mode, Handwerk und Dolce Vita wird Florenz zur tragbaren Inspiration. Kaum eine andere Stadt verbindet kulturelles Erbe, meisterhafte Handwerkskunst und zeitgenössischen Stil so mühelos wie die Hauptstadt der Toskana. Wer in dieses Lebensgefühl eintauchen möchte, findet im THE PLACE Firenze die passende Adresse. Das elegante Boutiquehotel an der Piazza Santa Maria Novella versteht sich als kultureller Anker und Botschafter lokaler Handwerkskunst. Anlässlich der Pitti

Uomo 110 präsentiert das Haus gemeinsam mit der The Place of Wonders Foundation, die sich dem Erhalt und der Förderung herausragender lokaler Handwerkskunst verschrieben hat, eine exklusive Sleepwear Capsule Collection mit dem traditionsreichen Florentiner Atelier Flora Lastraioli. Die Kollektion aus Bio-Baumwolle vereint florentinische Schneiderkunst mit modernem Understatement — und macht die Eleganz der Stadt weit über den Hotelaufenthalt hinaus erlebbar.

[Zum Hotel](#)



Fotos: © THE PLACE Firenze

Flemings Mayfair Hotel, London: Britische Nonchalance, die perfekt sitzt

Maßgeschneiderte Blazer, gestreifte Krawatten, Panama-Hüte und sommerliche Leinenanzüge: Der Londoner Sommer gehört den Dandys. Wenn bei Royal Ascot die berühmtesten Hüte des Landes flanieren und Wimbledon mit makellosem White Dress Code lockt, wird Stil zur gesellschaftlichen Disziplin. Die ideale Adresse für diese elegante Saison ist das Flemings Mayfair Hotel. Das traditionsreiche Boutiquehotel im Herzen von Mayfair verbindet georgianische Eleganz mit modernem Luxus und liegt nur wenige Minuten von den exklusiven Adressen der Stadt entfernt. Zwischen Savile Row, Jermyn Street und den Clubs von St. James' taucht man hier in jene Welt ein, die britische Mode bis heute prägt. Wer für Ascot, Wimbledon oder einfach für ein Wochenende im Zeichen kultivierter Lässigkeit nach London reist, findet im Flemings Mayfair den passenden Rahmen für einen Auftritt mit britischer Nonchalance.

[Zum Hotel](#)



Foto: © Flemings Mayfair

LOUIS Hotel, München: Zwischen Brauchtum und Big City Flair



Foto: © Tony Gigov

München versteht es wie kaum eine andere Stadt, Tradition und Moderne stilvoll miteinander zu verbinden. Zwischen historischen Fassaden und den eleganten Flaniermeilen der Innenstadt gehört Tracht ebenso zum Stadtbild wie internationale Designermode. Mitten in diesem Dialog zwischen Brauchtum und Zeitgeist liegt das LOUIS Hotel. Direkt am Viktualienmarkt gelegen, ist das Boutiquehotel der ideale Ausgangspunkt, um die modische Seite der bayerischen Metropole zu entdecken. Besonders während der Wiesn zeigt sich, wie zeitgemäß Dirndl und Tracht heute interpretiert werden. Dazu passt die Kooperation mit dem Label LIMBERRY, das traditionelle Trachtenmode mit modernen Schnitten und einem frischen Stilgefühl verbindet. So wird der Aufenthalt im LOUIS Hotel zur Einladung an einen Ort, der beide Seelen Münchens kennt — und beide gleichermaßen feiert.

[Zum Hotel](#)

Relais & Châteaux Hotel Burg Schwarzenstein, Rheingau: Filmreif in Weiß heiraten zwischen Reben und Gemäuer

Nicht jeder Koffer wird für den Alltag gepackt — manche sind für große Momente gedacht. Im Rheingau, umgeben von Weinbergen und mit weitem Blick über die umliegenden Hügel, liegt das Relais & Châteaux Hotel Burg Schwarzenstein, eine der gefragtesten Hochzeitslocations der Region. Das Hideaway verbindet historische Architektur mit einer entspannten Eleganz und wird so zur Bühne für filmreife Anlässe — und stilvolle Brautmode fügt sich ganz selbstverständlich in die Kulisse ein: fließende Stoffe, feine Silhouetten und Kleider, die sich zwischen Garten, Terrasse und historischem Gemäuer mühelos bewegen. Auch die Gäste folgen diesem Gefühl von eleganter Leichtigkeit, irgendwo zwischen festlichem Anlass und Auszeit im Grünen. So wird die Burg zur Kulisse eines Moments, den man nicht vergisst — getragen von Atmosphäre, Natur und einem Gefühl von zeitloser Eleganz.

[Zum Hotel](#)



Foto: © RAMAN PHOTOS

Valamar setzt mit Pical Resort, Valamar Collection neue Maßstäbe — Spitzenkulinarik, Familienerlebnis und mediterrane Lebensart

Mit dem **Pical Resort, Valamar Collection**, bringt Valamar ein neues Flaggschiff nach Poreč: Als eines der bedeutendsten Tourismusprojekte des Landes prägt das Haus die Entwicklung der gehobenen Hotellerie an der Adria. Es vereint unterschiedliche Urlaubswelten unter einem Dach - von Kulinarik auf Sterne-Niveau über das erste ESPA Spa Kroatiens bis hin zu weitläufigen Familien- und Aktivangeboten sowie dem stilprägenden Purobeach Club direkt am Meer. Die historische Parenzana, einst Bahnverbindung zwischen Triest und Poreč, dient dabei als roter Faden. Ihre Geschichte findet sich in Architektur, Design, Wellness und Kulinarik wieder und verbindet die drei Hotels mit insgesamt 514 Zimmern und Suiten zu einem stimmigen Gesamtbild. Damit spricht das Pical Resort anspruchsvolle Paare, Familien und Individualreisende an und verbindet Genuss, Erholung und Aktivität auf hohem Niveau. Die Anlage gliedert sich in drei Bereiche: das Pical Hotel, das Pical Family Hotel und die exklusiven Pical Suites. Unterschiedliche Verpflegungsmodelle sowie optionale Zusatzleistungen wie das V-Level-Angebot mit exklusiven Pool- und Strandbereichen und persönlichem Concierge erweitern das Konzept für individuelle Ansprüche. Ein Doppelzimmer mit Meerblick im Pical Hotel kostet ab 315 Euro pro Nacht inklusive Halbpension, ein Zimmer für drei Personen im Pical



Family Hotel kostet ab 393 Euro mit All-Inclusive-Verpflegung. Suiten in den Pical Suites sind ab 444 Euro für drei Personen mit All-Inclusive-Verpflegung buchbar. Weitere Informationen unter

www.valamar.com

Die drei Hotelkategorien folgen einem gemeinsamen gestalterischen Ansatz, setzen jedoch unterschiedliche Schwerpunkte. Während das Pical Hotel auf ruhiges Design und großzügige Aufenthaltsbereiche ausgerichtet ist, richtet sich das Pical Family Hotel mit

rund 8.000 Quadratmetern Familienangeboten gezielt an Gäste mit Kindern. Dazu zählen der Maro Club, altersgerechte Programme sowie PlayLand, das größte Indoor-Spielzentrum Istriens. Elf beheizte Indoor- und Outdoorpools ergänzen das Angebot. Die Pical Suites wiederum richten sich mit großzügigen V-Level-Suiten und privaten Strandhäusern an Gäste, die besonderen Wert auf Rückzug und Exklusivität legen.

Kulinarik setzt das Resort auf drei Hauptrestaurants und acht Themenrestaurants, die die Aromen Istriens zeitgemäß interpretieren — von mediterranen Klassikern bis hin zu Küche auf Sterne-Niveau. Aushängeschild ist das mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete **Restaurant „Harry's Piccolo“** aus Triest, das im Pical mit einem eigenen Gourmetkonzept vertreten ist. Das Dine-Around-Programm führt Gäste zudem in ausgewählte Restaurants innerhalb des Resorts sowie nach Poreč. Ergänzt wird das Angebot durch die Pical Rooftop Bar by Laurent-Perrier mit Infinity-Pool, Meerblick und Sunset-Sessions.

Im Wellnessbereich setzt das

Resort mit dem ersten ESPA Spa Kroatiens neue Akzente. Auf rund 1.500 Quadratmetern entstehen Rückzugsorte mit individuell abgestimmten Anwendungen, Ruhezonen sowie einer Alchemy Bar für personalisierte Pflegeprodukte. Sechs Saunen, Dampfbäder und sensorische Erlebnisräume schaffen Raum für Regeneration und Entschleunigung. Einen lebendigen Gegenpol bildet der Purobeach Club direkt am Meer mit Pool, Restaurant und DJ-Sessions. Nachhaltigkeit spielt ebenfalls eine zentrale Rolle: Das Resort wurde nach hohen Standards für nachhaltiges Bauen entwickelt und verfügt über eine DGNB-Vorzertifizierung.

Ausgangspunkt für zahlreiche Aktivitäten ist die historische Parenzana-Route, die direkt am Resort beginnt und zu Rad- und Wandertouren entlang der istrischen Küste einlädt. Ergänzt wird das Angebot durch ein modernes Bike-Center mit Pumptrack sowie Sportmöglichkeiten von Tennis über Wassersport bis hin zu Outdoor-Fitness. Darüber hinaus verfügt das Resort über das größte und modernste Veranstaltungszentrum Istriens mit Kapa-



Valamar setzt mit Pical Resort, Valamar Collection neue Maßstäbe — Spitzenkulinarik, Familienerlebnis und mediterrane Lebensart

zitäten für bis zu 1.200 Teilnehmer. Mit dem Pical Resort erhält die Destination Poreč einen Impulsgeber, der über die klassische Hotellerie hinausgeht. Die Investition stärkt Kroatiens Position im Premiumsegment, spricht neue Zielgruppen an und trägt zur Verlängerung der Saison sowie zur nachhaltigen Wertschöpfung in der Region bei.

Über Valamar

VALAMAR Riviera ist Kroatiens führender Anbieter für Hotels, Resorts und Camping Resorts mit Standorten in den wichtigsten kroatischen Destinationen wie in Istrien, auf den Inseln Krk, Rab und Hvar sowie in Makarska und Dubrovnik. Dazu betreibt das

Unternehmen drei Hotels im österreichischen Obertauern. Das Portfolio umfasst 37 Hotels und Resorts sowie 15 Camping Resorts. Valamar heißt täglich bis zu 58.000 Gäste willkommen und setzt mit seiner Wachstumsstrategie auf Investitionen mit hoher Wertschöpfung, innovative Dienstleistungen und die Weiterentwicklung bestehender Standorte. In enger Zusammenarbeit mit den Destinationen erschafft Valamar einen Mehrwert für Gäste, Mitarbeiter, Investoren und die Gemeinden vor Ort. Als Trendsetter moderner Ferienhotellerie spielen Nachhaltigkeit, Regionalität und soziale Verantwortung für das Unternehmen eine zentrale Rolle.



Aushängeschild ist das mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Restaurant „Harry's Piccolo“ aus Triest, das im Pical mit einem eigenen Gourmetkonzept vertreten ist.

Bollants Spa im Park eröffnet wieder nach kompletter Renovierung — Historische Wurzeln, modernes Spa und neue kulinarische Akzente



BOLLANTS

Nach mehreren Monaten einer umfassenden Renovierung eröffnet das traditionsreiche **Bollants Spa im Park, Autograph Collection by Marriott** in Bad Soden am 16. Juli 2026 wieder seine Türen. In mehreren Abschnitten erfolgte seit 2025 die Umgestaltung der 91 Zimmer und Suiten sowie die Renovierung und Weiterentwicklung des Spa-Bereichs. Darüber hinaus wurde das kulinarische Konzept des Hauses weiterentwickelt. Das Team

rund um Küchenchef Torsten Peitz, der die Küchenleitung bereits im Herbst 2025 übernommen hat, schärfte die Ausrichtung der Restaurants und legt den Fokus künftig noch stärker auf Regionalität, Saisonalität und die enge Verbundenheit mit der Nahe-Region. „Die vergangenen Monate der Renovierung waren ein intensiver Prozess und gleichzeitig eine große Chance, das Haus grundlegend zu überdenken. Wir haben die historische

Substanz des Jugendstilgebäudes behutsam bewahrt und zugleich jeden Bereich auf das Niveau gebracht, das unsere Gäste heute erwarten.

Am 16. Juli können wir mit Stolz das Ergebnis zeigen“, erklärt Hoteldirektorin Britta Krug. Eine Übernachtung für zwei Personen im Doppelzimmer Halenbergs Komfort kostet ab 310 Euro inklusive Frühstück. Anlässlich der Wiedereröffnung profitieren

Gäste bei Buchungen innerhalb der ersten Wochen von besonderen Angeboten mit bis zu 25 Prozent Preisvorteil auf Aufenthalte bis Jahresende. Das Hotel präsentiert sich nun als Adults-Only und begrüßt Gäste ab 16 Jahren. Weitere Informationen finden sich unter:

www.bollants.de

Das renommierte Hotel im Nahetal ist seit Ende 2025 Teil der Autograph Collection by Marriott. Mit dem Beitritt

Bollants Spa im Park eröffnet wieder nach kompletter Renovierung — Historische Wurzeln, modernes Spa und neue kulinarische Akzente

wurde eine umfangreiche Modernisierungsphase angestoßen und das neue Gestaltungskonzept konsequent an die umgebende Landschaft angelehnt. Natürliche Materialien wie Holz, Stein und Leinen, ruhige Farbwelten sowie großzügige Fensterfronten schaffen eine reduzierte, elegante Atmosphäre. In den Zimmern und Suiten begeistern mit einem frischen Look und internationalen Standards wie eine Klimaanlage, Bügeleisen mit Bügelbrett, ein Mini-Kühlschrank und die sehr geschätzten Möglichkeiten zur Tee- und Kaffeezubereitung. Digitale Services wie Mobile Check-in, Mobile Key sowie die vollständige Nutzung des Marriott Bonvoy Programms, das Gästen Zugang zum globalen Loyalitätsnetzwerk eröffnet, ergänzen das Angebot.

Darüber hinaus stand auch die inhaltliche Ausrichtung auf dem Prüfstand. Nicht nur kulinarisch schlägt das Hotel jetzt einen neuen Weg ein, auch der Wellnessbereich wurde weiterentwickelt. Das Bollants Spa im Park knüpft dabei an seine Wurzeln als traditionsreicher Ort für Wellbeing an und verbindet die Lehre Emanuel Felkes mit einem zeitgemä-



ßen Verständnis von Wohlbefinden. Bereits Anfang des 20. Jahrhunderts setzte Felke auf die Kraft von Licht, Luft, Wasser, Bewegung, Ernährung und Erde. Dieser ganzheitliche Ansatz bietet bis heute Inspiration und bildet die Grundlage für ein Spa-Konzept, das Entschleunigung, Regeneration und die bewusste Verbindung zur Natur in den Mittelpunkt stellt. Ergänzt wird das Angebot durch ein erweiter-

tes Spa-Menü sowie die naturinspirierte Pflege von TRAWENMOOR by Dr. Spiller.

Über das Bollants Spa im Park, Autograph Collection by Marriott

Eingebettet in die Natur des Nahetals zählt das Bollants Spa im Park zu den führenden Wellnesshotels Deutschlands. Das historische Hideaway ist Teil der Autograph Collection by Marriott 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 91 Zimmer und Suiten des Bollants Spa im Park, Autograph Collection by Marriott, die 9 Lodges by Bollants und die 19 Landhaus-Zimmer 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.



Bollants Spa im Park,
Autograph Collection by Marriott
Felkestraße 100
D-55566 Bad Sobernheim
T. +49 6751 9198 - 0
E. info@bollants.de
www.bollants.de

Urlaub in den drei „Kochtöpfen“ der Dolomitenregion Kronplatz

Foto: © Plaickner / Kronplatz Brand

Graukäse und Südtiroler Speck als Opener, danach ladinische Turtres und ein italienisches Gelato zum Schluss: In der Dolomitenregion Kronplatz können Goumets aus dem Vollen schöpfen. Gilt doch der Kronplatz als Schnittpunkt zwischen südtirolerischer, ladinischer und italienischer Kultur.

Ihre eigene Kultur und die eigene Sprache sind den Menschen in der Dolomitenregion Kronplatz besonders wichtig — ebenso wie die eigene Küche. Um Pustertal, Gadertal und Antholztal stammen noch besonders viele Lebensmittel direkt aus der Region: von Milch, Grau- und Almkäse, Speck, Fleisch, Eiern und Bauembrot bis zu Pustertaler Kartoffeln, Gemüse, Obst, Säften, Honig, Getreide und Kräuterprodukten wird vieles von Bauern vor Ort erzeugt. Auf den Bauemmärkten und in Hofläden kann man sich von der Vielfalt überzeugen. Besonders beliebt sind die regelmäßig angebotenen Hofführungen mit Verkostung, die Kräuter- und Genusswanderungen, bei denen den Teilnehmern das Wasser im Mund zusammenläuft. Beim Wandern locken in der Dolomitenregion Kronplatz viele Almen zum Rasten. Bei ihnen steht traditionelle Küche auf der Karte, von Pusterer Tirtlan über Bauemgröstl, Knödeltris bis zu Kniakiachl mit Preiselbeeren. Tipp: Das Südtiroler Speckfest (26.—27.09.26) auf dem Kronplatz Gipfel mit einem umfassenden

den kulinarischen Angebot.

Ladinien im Kochtopf

Im Gadertal begegnet man der Ladinischen Sprache, die ihre Wurzeln im Keltischen und dem Latein der ersten römischen Eroberer hat. Die Menschen grüßen sich hier mit „Bun dé“. „Ladinien“ hat sich seine regionale Kultur bewahrt, ebenso wie eine eigenständige Küche mit uralten Rezepten, von denen einige im Laufe der Jahrhunderte in die typische Südtiroler Küche übernommen wurden: gefüllte Schlutzkrapfen etwa, Ladinier Turtres, Pressknödel oder Erdäpfelblattlan mit Sauerkraut. Bei einem Besuch im Gadertal sollte man allerdings unbedingt auch einmal „Bales, Canci, Gnoch oder Panicia bestellen — nach einem Bëngnù-Aperitif. So lernt man die Geheimnisse der ladinischen Küche kennen und schätzen. Tipp: In Al Plan de Mareo (San Vigilio) können Genießer neben traditionellen auch neu interpretierte ladinische Gerichte kennenlernen.

Haute Cuisine in Bruneck

Ein Geheimtipp für Goumets ist außerdem Bruneck: die mittelalterlich geprägte Stadt unterhalb des Schlosses mit Reinhold Messners Mountain Museum Ripa hat eine der schönsten Einkaufsstrassen Südtirols mit typischem Handwerk und italienischer Mode, köstlichen Südtiroler Delikatessläden, kleinen Cafés, Vinotheken und heraus-



ragenden Restaurants. Der Südtiroler 3-Sterne- und 5-Hauben-Koch Norbert Niederkofler betreibt im Atelier Moessmer der gleichnamigen Brunecker Tuchfabrik sogar die Nummer 20 unter den weltbesten Restaurants — ebenso wie auch das AlpiNN am Kronplatz-Gipfel.

www.kronplatz.com



+++ 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



Foto: © Kottersleger / Kronplatz Brand



Der Südtiroler 3-Sterne- und 5-Hauben-Koch Norbert Niederkofler betreibt im Atelier Moessmer der gleichnamigen Brunecker Tuchfabrik sogar die Nummer 20 unter den weltbesten Restaurants. (Foto: © Atelier Moessmer / Norbert Niederkofler / Dolomitenregion Kronplatz)