

## Refugium in bester Seelage: Das La Réserve Eden au Lac Zurich

Foto: © La Réserve Eden au Lac Zurich



Direkt am Ufer des Zürichsees liegt eines der legendärsten Häuser der Schweizer Hotellerie. Das **La Réserve Eden au Lac Zurich** vereint die Eleganz seiner historischen Architektur aus dem späten 19. Jahrhundert mit einer von Philippe Starck entworfenen, modernen Innenwelt voller Fantasie, Wärme und Raffinesse. Als Teil von La Réserve Hotels steht das Haus für ein Verständnis von Gastfreund-

schaft, das über Ausstattung und Service hinausgeht: Es geht um Atmosphäre, Gefühl und Liebe zum Detail. Jedes der eleganten 40 Zimmer und Suiten erzählt eine eigene Geschichte — inspiriert von der Lage am Wasser und der Magie der Stadt. «Im La Réserve Eden au Lac Zurich verstehen wir Luxus als etwas sehr Persönliches. Unsere Gäste sollen sich bei uns nicht wie in einem Hotel, sondern wie Zuhause fühlen, mit der

Vertrautheit eines Lieblingsplatzes, der Eleganz eines historischen Hauses und dem Charme einer einzigartigen Lage direkt am Zürichsee. Genau diese Atmosphäre macht den Aufenthalt bei uns so besonders», schwärmt General Managerin Nicole Zandt.

### Kulinarische Höhepunkte über den Dächern Zürichs

Auch kulinarisch hat das Haus einiges zu bieten. Das Restaurant **Eden**

**Kitchen & Bar** im Erdgeschoss, unter der Leitung von Spitzenkoch Marco Ortolani, ist mit einem MICHELIN Stern ausgezeichnet und empfängt Gäste in einem stilvoll-lebendigen Ambiente mit einer modernen Küche, die mediterrane Einflüsse mit lokalen Produkten verbindet, ein Treffpunkt für Hotelgäste und Zürcher Publikum gleichermaßen. Auf dem Dach des Hauses befindet sich mit dem **La Muña** eines der gefragtesten



## Refugium in bester Seelage: Das La Réserve Eden au Lac Zurich



Rooftop-Restaurants der Stadt: Hier trifft peruanisch-japanische Küche auf einen spektakulären Blick über den Zürichsee und die Alpen, eine Kombination, die das Haus weit über die Grenzen Zürichs hinaus bekannt gemacht hat.

### Lage, Lebensgefühl und Luxus im Einklang

Die Lage des La Réserve Eden au Lac Zurich ist ebenso begehrt wie das Haus selbst: direkt am Ufer des



Küchenchef Marco Ortolani

Zürichsees, nur wenige Schritte vom Opernhaus und der Bahnhofstrasse entfernt. Gäste erleben hier die seltene Verbindung aus urbanem Puls und idyllischer Seelage, mit Blick auf Wasser, Boote und die Schweizer Berge. Ergänzt wird das Angebot durch den Rossano Ferretti Hair Spa sowie persönlichen Service, der die intime Atmosphäre des Hauses prägt. Weitere Informationen finden Sie auf der Website und dem Instagram-Account:

[www.lareserve-zurich.com](http://www.lareserve-zurich.com)  
[@lareserve\\_edenaualac\\_zurich](https://www.instagram.com/lareserve_edenaualac_zurich)

### Über La Réserve

Seit 2003 verfolgt La Réserve Hotels and Private Homes, geprägt von der Vision ihres Gründers Michel Reybier, ein eigenständiges Verständnis von Gastfreundschaft: vertrauliche, zeitlose Adressen zu schaffen, die vom jeweiligen Ort geprägt sind. Vor allem aber steht La Réserve für eine Lebensart, getragen von klaren Werten, authentischer Präsenz und dem Anspruch, das



Wohlbefinden jedes einzelnen Gastes in den Mittelpunkt zu stellen. Heute umfasst La Réserve vier Hotels und sieben Private Homes weltweit, wählt künftige Destinationen mit Bedacht und versteht Zurückhaltung als bewusste Form von Exklusivität.

### La Réserve Eden au Lac Zurich

Utoquai 45

CH-8008 Zürich, Switzerland

+41 44 266 25 25

[info@lareserve-zurich.com](mailto:info@lareserve-zurich.com)

[www.lareserve-zurich.com](http://www.lareserve-zurich.com)





## THE PLACE Firenze – zeitlos, stilvoll und überraschend persönlich

Das schicke Boutiquehotel an der Piazza Santa Maria Novella verbindet Design, regionale Handwerkskunst und maßgeschneiderte Erlebnisse auf einzigartige Weise

Mitten im historischen Zentrum von Florenz hebt sich **THE PLACE Firenze** als Teil der exklusiven Hotelkollektion The Hospitality Experience bewusst von klassischen Luxushotels ab. Das Haus steht für ein neues Verständnis von Luxus, das von Individualität, Authentizität und einer tiefen Verbindung zum Reiseziel geprägt ist. Mit nur 20 individuell gestalteten Zimmern und Suiten sowie einem Team, das die Stadt wie seine Westentasche kennt, ähnelt der Aufenthalt eher einem Besuch bei Freunden als einem Hotelbesuch. General Manager Claudio Meli verfolgt dabei seit über 23 Jahren das Konzept der „Sartorial Hospitality“: Jeder Aufenthalt wird so individuell gestaltet wie ein maßgeschneiderter Anzug — persönlich, aufmerksam und ganz auf die Wünsche der Gäste abgestimmt.

Nach einer umfassenden Neugestaltung, die im April 2024 abgeschlossen wurde, präsentiert sich das



Boutiquehotel seit heute als elegante Stadtresidenz. Das Florentiner Büro Luigi Fragola Architects hat die historische Bausubstanz mit modernem Design, warmen Farben, maßgefertigten Möbeln und ausgewählter Kunst verbunden. Das Ergebnis schafft eine urbane, entspannte und zugleich unver-

wechselbar florentinische Atmosphäre. Genau diese Verbundenheit mit der Stadt zieht sich wie ein roter Faden durch das gesamte Hotelkonzept. Edle Stoffe, feinstes Leder und maßgefertigte Möbel zitieren die große Tradition der florentinischen Handwerkskunst — von der Ledergerberei bis zur Goldschmiedekunst — und interpretieren sie zeitgemäß. Das Interior-Konzept integriert zudem Originalwerke Florentiner Künstler in den öffentlichen Bereichen, insbesondere im Glass Yard — das Hotel versteht sich inhaltlich als Hüter toskanischer Kultur. Im Rahmen des Engagements für die The Place of

Wonders Foundation ermöglicht THE PLACE Firenze Atelierbesuche und pflegt Kooperationen mit regionalen Manufakturen. So wird das kulturelle Erbe der Renaissance-Metropole aktiv gefördert, erhalten und für Gäste erlebbar gemacht.

Auch kulinarisch zeigt sich THE PLACE Firenze modern und lokal zugleich. In The Kitchen & The Bar stehen saisonale Zutaten, regionale Produzenten und eine zeitgemäße Interpretation der toskanischen Küche im Mittelpunkt. Die Terrasse mit Blick auf die Piazza Santa Maria Novella gehört dabei zu den schönsten Orten





## THE PLACE Firenze – zeitlos, stilvoll und überraschend persönlich



**THE PLACE Firenze**  
Piazza Santa Maria Novella 7  
50123 Firenze  
Tel. +39 055 26 45 181  
Fax. +39 055 26 58 387  
info@theplacefirenze.com  
www.theplacefirenze.com

### Über THE PLACE Firenze

THE PLACE Firenze ist ein stilvolles Boutiquehotel an der Piazza Santa Maria Novella, das zeitlose Gastfreundschaft mit der Kultur und Geschichte von Florenz verbindet. Das Haus gehört zur Hotel- & Resort-Kollektion The Hospitality Experience, einer italienischen Luxusmarke, die 2023 von der Familie Babini gegründet wurde. Zur Kollektion zählen auch das Borgo dei Conti Resort nahe Perugia in Umbrien sowie das Londra Palace Venezia an der Riva degli Schiavoni. Über die The Place of Wonders Foundation verschafft THE PLACE Firenze seinen Gästen exklusiven Zugang zu historischen Handwerksbetrieben, die die lokale Handwerkskunst bewahren. Das mit einem MICHELIN Key ausgezeichnete Haus zählt zu den gefragtesten Adressen der toskanischen Hauptstadt und ist 2025 zum zweiten Mal in Folge Finalist für den Virtuoso Best Independent Hotel Award, nachdem General Manager Claudio Meli im Vorjahr als Hotelier des Jahres ausgezeichnet wurde.

der Stadt— ob zum Frühstück, Lunch oder Aperitivo. Nur wenige Gehminuten von Dom, Ponte Vecchio und den Uffizien entfernt, ist THE PLACE Firenze dennoch ein ruhiger Rückzugsort mitten im Trubel und eignet sich zudem als besondere Adresse für Mehrgenerationenreisen und private Feiern: Familien, Freundesgruppen und Gastgeber exklusiver Anlässe finden hier einen persönlichen Rahmen für gemeinsame Erlebnisse — von privaten Dinnern bis hin zu maßgeschneiderten Feierlichkeiten im Herzen von Florenz.

„THE PLACE ist mehr als ein Hotel — es ist ein Zuhause in Florenz. Wir

möchten unseren Gästen die Stadt so zeigen, wie wir sie selbst lieben“, beschreibt Claudio Meli, der 2025 von Virtuoso als „Hotelier of the Year“ ausgezeichnet wurde, sein Herzensprojekt. Das Haus selbst zählt seit Jahren zu den international ausgezeichneten Boutiquehotels und wurde zuletzt bereits zum zweiten Mal in Folge als Finalist für den Virtuoso Award „Best Independent Hotel“ nominiert. Weitere Informationen finden Sie unter:

[www.theplacefirenze.com](http://www.theplacefirenze.com)

@theplacefirenze





## Aktive Herbsttage im Golserhof oberhalb von Meran

Der Golserhof oberhalb von Meran verbindet aktive Herbsttage in der Texelgruppe mit entspannten Stunden auf der Rooftop-Terrasse, im Infinity-Panoramapool und bei regionalem Genuss.

Die Texelgruppe prägt den Horizont, der Meraner Höhenweg lockt zu ausgedehnten Touren und auf der Rooftop-Terrasse öffnet sich der Blick über das gesamte Meraner Land. Im Golserhof\*\*\*\*Superior wechseln sich aktive Stunden in den Bergen und entspannte Momente über den Dächern von Meran ganz selbstverständlich ab.

Rund um das herzliche, kleine Hotel entfaltet die Texelgruppe ihre ganze Vielfalt. Aussichtsreiche Höhenwege, stille Bergseen und Touren für unterschiedlichste Ansprüche machen den Naturpark zu einem der spannendsten Wanderreviere Südtirols. Wer tiefer in die Region eintauchen möch-



Beheizter Infinity-Outdoorpool mit atemberaubendem Blick (Foto: © Tiberio Sorvillo / Hotel Golserhof)

te, kann die Gastgeber auf ihren geführten Wanderungen begleiten und Südtirol aus einer sehr persönlichen Perspektive entdecken.

Nicht nur Wanderer kom-

men jetzt auf ihre Kosten. Auch auf zwei Rädern spielt das Meraner Land seine Stärken aus. Zwischen Weinbergen, Apfelmärgen und alpinen Anstiegen führen abwechslungs-

reiche Bikerouten durch das Meraner Land. Genussradler, E-Biker und sportlich Ambitionierte finden beste Bedingungen, um die Region aktiv zu erkunden. Und auch Golfer verlängern hier ihre Saison: Als Gründerhotel des Golfclubs Passeier Meran ist der Golserhof eng mit dem Golfsport verbunden. Die Plätze in Passeier, Lana und Dolomiti-Sarnonico vereinen sportliche Herausforderungen mit eindrucksvollen Ausblicken auf die Südtiroler Bergwelt.

Während draußen die Gipfel den Takt vorgeben, wird auf der Rooftop-Terrasse und am beheizten Infinity-Panoramapool bewusst entschleunigt. Der Blick schweift über Rebhänge, Täler und Berge, die Gedanken kommen zur Ruhe. Im Reich der Sinne erwarten Sie wohltuende Anwendungen und liebevoll gestaltete Ruhezonen — eingebettet in die ruhige, persönliche Atmosphäre eines kleinen, feinen Hauses, das



Foto: © Hotel Golserhof

(Fortsetzung nächste Seite)



## Aktive Herbsttage im Golserhof oberhalb von Meran



Eiskalte Abkühlung nach einem Saunagang (Foto: © Hotel Golserhof)



Chillounge im Innenbereich des Hotels (Foto: © Tiberio Sorvillo / Hotel Golserhof)

### Vitalpina Waldbaden (bis 08.11.26)

Leistungen: ab 7 Nächten, Waldbaden „Forest Medicine“ & Durchatmen (individuelle kleine Wanderung ca. 1 Stunde), Wellnesspaket „Vitalpinapaket“ (ca. 80 Min.): Heublumen-peeling & Rücken- und Beinmassage mit Apfel-Wacholder  
Preis p. P.: ab 1.614 Euro

### Auf die Plätze, fertig...wandern! 3 bis 6 Nächte (bis 08.11.26)

Leistungen: Massagegutschein im Wert von 50 Euro pro Person, Einführungswanderung „Waldbaden und Durchatmen“, 3 geführte Themenwanderungen pro Woche, individuelle Beratung und Vorschläge, Gratisverleih von Wanderausrüstung  
Preis p. P.: ab 642 Euro

### Hotel Golserhof\*\*\*\*s

I-39019 Dorf Tirol/Südtirol,  
Aichweg 32  
Tel.: +39/0473/92 32 94  
E-Mail: [info@golserhof.it](mailto:info@golserhof.it)  
[www.golserhof.it](http://www.golserhof.it)

bewusst überschaubar geblieben ist. Den genussvollen Schlusspunkt des Tages setzt die Küche des Golserhofs: Eine inspirierte Cucina italiana, die regionale Produkte mit mediterraner Leichtigkeit verbindet. Frische Zutaten von Produzenten aus der Umgebung treffen auf ausgewählte Weine aus Südtirol und ganz Italien — und ergeben eine Kulinarik, die Herkunft, Qualität und italienische Lebensfreude

harmonisch vereint.

Und während der Tag langsam ausklingt, wächst oft schon die Vorfreude auf den nächsten.



Foto: © Tiberio Sorvillo / Hotel Golserhof



Foto: © Hotel Golserhof



## Erster MICHELIN-Stern für Harry's Piccolo Poreč - Auch Spinnaker und JAZ by Ana Roš schaffen es in den Gourmetführer

In der aktuellen Ausgabe des MICHELIN Guide Croatia wurde das Harry's Piccolo Poreč erstmals mit einem MICHELIN-Stern ausgezeichnet. Das Gourmetrestaurant befindet sich im neuen Pical Resort, Valamars bislang ambitioniertestem Tourismusprojekt, das im März 2026 eröffnete. Es entstand in Zusammenarbeit mit den renommierten Köchen Matteo Metullio und Davide De Pra, deren Harry's Piccolo in Triest bereits mit zwei MICHELIN-Sternen ausgezeichnet ist. Küchenchef in Poreč ist Goran Hrastovčak. Darüber hinaus wurden mit dem Spinnaker und dem JAZ by Ana Roš zwei weitere Valamar-Restaurants in den bekannten Restaurantführer aufgenommen. Gemeinsam stehen die drei unterschiedlichen Gastronomiekonzepte für höchste Qualität, kulinarische Exzellenz und authentische Genusserlebnisse. Die Auszeichnungen unterstreichen Valamars kontinuierliche Investitionen in den Ausbau seines gastronomischen Angebots sowie die Zusammenarbeit mit führenden kroatischen und interna-



Harry's Piccolo im Pical Resort

tionalen Spitzenköchen. Gleichzeitig stärken sie die Position der Destination als bedeutenden kulinarischen Hotspot Kroatiens. Weitere Informationen unter:

[www.valamar.com](http://www.valamar.com)



v.l.n.r. Davide De Pra, Matteo Metullio und Goran Hrastovčak, die Chefs des Harry's Piccolo Poreč.

Das Harry's Piccolo Poreč verbindet die kulinarischen Traditionen Kroatiens, Italiens und Sloweniens mit einer modernen Handschrift. Hochwertige regionale Zutaten, handwerkliche Präzision und zeitgemäße Interpretationen prägen die Küche. Jedes Gericht versteht sich als kulinarischer Dialog zwischen den Kulturen und bringt die Vielfalt der Region auf den Teller. „Es erfüllt uns mit großer Freude, dass bereits drei Monate nach der Eröffnung ein MICHELIN-Stern über Poreč leuchtet“, sagen Matteo Metullio und Davide De Pra. „Unsere Wurzeln und unsere kulinarische Philosophie nach Istrien zu bringen, war ein anspruchsvolles Vorhaben, das dank des Vertrauens von Valamar von Anfang an möglich wurde. Dieser Erfolg gehört dem gesamten Team in Poreč unter der Leitung von Küchenchef Goran Hrastovčak, dem unser besonderer Dank gilt. Er hat unsere Philosophie mit großer Leidenschaft umgesetzt.“ Auch Goran Hrastovčak zeigt sich stolz: „In den vergangenen Monaten haben wir dieses Projekt mit großer Hingabe vorangetrieben und wollten ein Restaurant mit

eigenständigem Charakter schaffen. Der MICHELIN-Stern ist eine außergewöhnliche Anerkennung für das gesamte Team des Harry's Piccolo Poreč und ein Meilenstein, den wir lange in Erinnerung behalten werden. Gleichzeitig motiviert er uns, uns kontinuierlich weiterzuentwickeln und unseren hohen Qualitätsanspruch jeden Tag aufs Neue einzulösen.“

Ebenfalls neu im MICHELIN Guide vertreten ist das JAZ by Ana Roš im kürzlich eröffneten Jadran Heritage Hotel an der Uferpromenade von Poreč. Das Restaurantkonzept der international vielfach ausgezeichneten, slowenischen Spitzenköchin setzt auf saisonale Zutaten, regionale Produkte und eine entspannte Interpretation gehobener Gastronomie. „Ich freue mich sehr, dass der MICHELIN Guide das JAZ by Ana Roš bereits kurz nach seiner Eröffnung aufgenommen hat. JAZ entstand aus der Idee, außergewöhnliche Küche in einem lebendigen und ungezwungenen Rahmen zugänglich zu machen, ohne dabei Kompromisse bei der Qualität einzugehen. Istrien begleitet meine kulinarische Reise seit ihren Anfängen und deshalb bedeutet mir

(Fortsetzung nächste Seite)



## Erster MICHELIN-Stern für Harry's Piccolo Poreč - Auch Spinnaker und JAZ by Ana Roš schaffen es in den Gourmetführer



Restaurant JAZ by Ana Roš

diese Auszeichnung besonders viel“, sagt Ana Roš.

Auch das Spinnaker unter der Leitung von Küchenchef Marko Turković hat es erneut in den MICHELIN Guide geschafft. Das Restaurant entwickelt seine moderne Küche konsequent weiter und stellt dabei das Meer, saisonale Produkte und den respektvollen Umgang mit hochwertigen Zutaten in den Fokus. „Die Aufnahme in den MICHELIN Guide ist eine große Anerkennung für unser gesamtes Team und bestätigt den Weg, den wir eingeschlagen haben. Im Mittelpunkt unserer Arbeit stehen stets die Zutaten, ihre Herkunft und die Menschen dahinter. Diese Auszeichnung motiviert uns zusätzlich, unser Konzept, das eng mit dem Meer, den Jahreszeiten und unserer Region verbunden ist, weiterzuentwickeln“, erklärt Turković.

Die Auszeichnungen für Harry's Piccolo Poreč, Spinnaker und JAZ by Ana Roš zeigen das gemeinsame Engagement aller Teams, außergewöhnliche kulinarische Konzepte

und besondere Genusserlebnisse zu schaffen. „Wir freuen uns sehr, dass der MICHELIN Guide in diesem Jahr gleich drei Restaurants aus unserem Portfolio in Poreč ausgezeichnet hat. Der MICHELIN-Stern für das Harry's Piccolo Poreč sowie die Aufnahme von Spinnaker und JAZ by Ana Roš sind ein großer Erfolg für alle Mitarbeitenden, die unseren Gästen täglich außergewöhnliche Erlebnisse bieten. Die Auszeichnungen bestätigen unseren Weg, kontinuierlich in hochwertige Gastronomie zu investieren und mit führenden Persönlichkeiten der kroatischen und internationalen Kulinarik zusammenzuarbeiten. Wir sind stolz darauf, damit das touristische Angebot und die Aufenthaltsqualität in Poreč nachhaltig zu bereichern“, sagt Dario Kinkela, Director Food & Beverage bei Valamar.

**VALAMAR**

### Über Valamar

VALAMAR Riviera ist Kroatiens führender Anbieter für Hotels, Resorts und Campingplätze 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. Die 37 Hotels und Resorts und 15 Campingplätze von Valamar heißen täglich bis zu 58.000 Gäste willkommen mit einem authentischen Urlaubserlebnis. Mit ihrer Wachstumsstrategie setzt die Gruppe auf Investitionen mit hoher Wertschöpfung, Mitarbeiterförderung, innovativen Dienstleistungen und der Weiterentwicklung bestehender Standorte. In enger Zusammenarbeit mit den Destinationen erschafft Valamar einen Mehrwert für seine Gäste, Mitarbeiter, Investoren und den Gemeinden vor Ort. Als Trendsetter auf dem Gebiet der modernen Ferienhotellerie sind für Valamar Themen wie Nachhaltigkeit, Regionalität und soziale Verantwortung für ein authentisches Urlaubserlebnis von großer Bedeutung.



Ana Roš

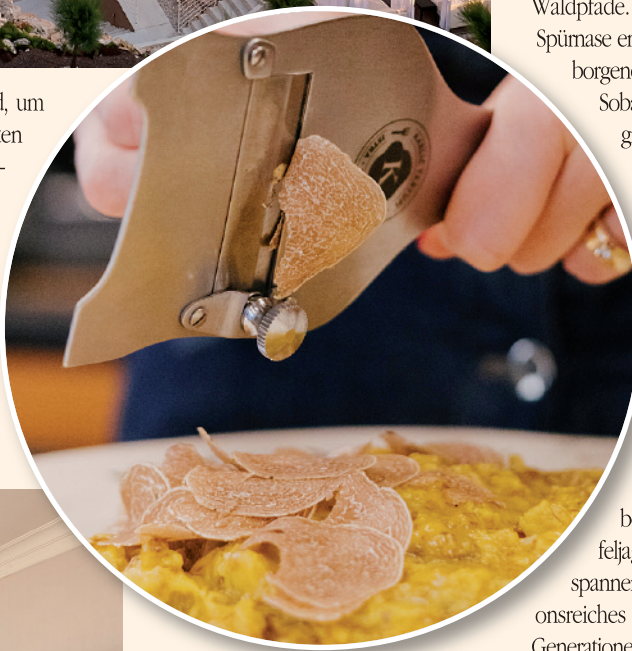


## Adriatic Istria Resort lockt zu Trüffelsuche und Verkostung - Ein Paradies für Genießer



Verbindung aus Naturerlebnis und Genuss: Während viele Urlauber Istrien wegen seiner malerischen Küste in Kroatien besuchen, eröffnet eine Trüffeljagd in den warmen Sommer- und Herbstmonaten einen ganz anderen Blick auf die Halbinsel. So wartet auf die Gäste des **Adriatic Istria Resorts** bei Savudrija ein kulinarisches Abenteuer. In Zusammenarbeit mit dem traditionsreichen Unternehmen KARLIĆ TARTUFI

gehen sie auf Trüffeljagd, um einen der kostbarsten Schätze der Region aufzuspüren. Die privatgeführte Tour kostet 157,50 Euro pro Person und dauert drei Stunden. Sie umfasst eine kurze Einführung in die Welt der istrischen Trüffel und deren



Geschichte, die Suche rund um das kleine Dorf Paladini bei Motovun in Begleitung von Trüffelhunden, den wahren Experten auf diesem Gebiet sowie die Verkostung traditioneller istrischer Spezialitäten, die von Familie Karlić direkt zubereitet werden. Darüber hinaus haben alle Besucher die Möglichkeit, das erste Trüffel-

museum Kroatiens zu besichtigen. Der Concierge des edlen Adriatic Istria Resorts übernimmt die Organisation der individuell geführten Touren. Im Resort beginnen die Übernachtungspreise bei 297 Euro für zwei Personen im Doppelzimmer mit Frühstück. Weitere Informationen finden sich auf der Website:

[www.adriaticistriaresort.com](http://www.adriaticistriaresort.com)

Das grüne Hinterland mit seinen Wäldern, Weinbergen und kleinen Bergdörfern zeigt eine ursprüngliche Seite der Region Istrien, die fernab der Strände ihren ganz eigenen Zauber entfaltet. Eine Trüffeljagd ist weit mehr als die Suche nach einer Delikatesse, sie ist ein authentisches Naturerlebnis. Begleitet von einem erfahrenen Trüffeljäger und seinem Hund geht es durch schattige Wälder und über schmale Waldpfade. Mit beeindruckender Spürmasse entdecken die Tiere den verborgenen Schatz unter der Erde.

Sobald der Hund fündig wird, gräbt der Trüffelsucher den Pilz mit großer Sorgfalt aus, damit das empfindliche Wurzelgeflecht unversehrt bleibt und auch in den kommenden Jahren neue Trüffel wachsen können. Gerade dieses enge Zusammenspiel zwischen Mensch, Hund und Natur macht den besonderen Reiz der Trüffeljagd aus. Besucher erhalten spannende Einblicke in ein traditionsreiches Handwerk, das über Generationen weitergegeben wurde. Gleichzeitig erfahren sie viel über die Lebensweise der Trüffel, ihre Entstehung und ihre Bedeutung für die Region.

Das elegante Adriatic Istria Resort befindet sich an der Nordwestküste Istriens und begeistert mit Ausblicken auf die Adria, Slowenien, Italien und die Alpen. 186 exklusiv ausgestattete Zimmer und Suiten, zwei Restaurants



(Fortsetzung nächste Seite)



## Adriatic Istria Resort lockt zu Trüffelsuche und Verkostung - Ein Paradies für Genießer



und drei Bars, ein 3.000 Quadratmeter großer Spa-Bereich, ein Kids Club und großzügige Veranstaltungsräume lassen keine Wünsche offen. Die Fornsprache ist ein Mix aus modernen Elementen und istrischem Stil. Viel Glas, Stein, Licht und Wasser verleihen den Räumen eine offene, mediterrane Atmosphäre. Eine Farbkombination aus warmem Beige, Grün und Aquamarin dominiert das Design. Darüber hinaus lockt der 18-Loch-Golfplatz Golf Club Adriatic mit Par 72 und fünf Tees am Abschlag. Von jedem Tee, Green und Fairway haben Spieler einen Blick über die Adria und das glitzemde Meer. Die Gestaltung des Platzes mit Wald, kleinen Tümpeln, Hügeln und flachen Strecken passt sich perfekt an die Gegebenheiten der Natur an. Ein eigener Strandabschnitt mit Bar und VIP-Bereich rundet das Urlaubsvergnügen ab. Seit Februar 2026 wird das Adriatic Istria Resort von Minor Hotels, eine der weltweit führenden Hotelgruppen, betrieben.

Wer an Kroatien denkt, hat oft traumhafte Strände und glasklares Wasser vor Augen. Doch Istrien bietet weit mehr als Badeurlaub. Mit seinem mediterranen Klima, einer atemberaubenden Küste und einem Landesinneren mit Weingütern, Olivenhainen und mittelalterlichen Städten ist Istrien die perfekte Feriendestination. Auch

kulinarisch: Während die Küstenorte mit frischem Fisch aus der Adria locken, prägen vor allem Trüffel und geräucherter Schinken die traditionelle Küche im Landesinnern. Eine weitere Spezialität sind die exzellenten Weiß- und Rotweine der Region.

### Über Minor Hotels

Minor Hotels ist ein weltweit führender Akteur der Hotellerie mit über 640 Hotels, Resorts und Residenzen, die sich im Betrieb sowie in der Entwicklung befinden, in 66 Ländern. Die Gruppe kreiert innovative und inspirierende Erlebnisse durch ihre Hotelmarken Anantara, Elewana Collection, The Wolsley Hotels, Tivoli, Minor Reserve Collection, NH Collection, nhow, Avani, Colbert Collection, NH, Oaks und iStay. Ergänzt wird das Portfolio durch eine Vielzahl an Restaurants und Bars, Reiseerlebnissen sowie Spa- und Wellnessmarken. Mit über vier Jahrzehnten Erfahrung stärkt Minor Hotels seine Marken, pflegt langfristige Partnerschaften und treibt den geschäftlichen Erfolg voran — stets mit dem Fokus auf das, was Gästen, Mitarbeitenden und Partnern am wichtigsten ist.

### Adriatic Istria Resort

Alberl 300 A

Savudrija 52475, Kroatien

tel: +38 552 707 000

reservation@adriaticistriaresort.com

www.adriaticistriaresort.com





## Majestätische Strände und spektakuläre Pools machen das Fürstentum zur perfekten Sommerdestination am Mittelmeer



Traumhaftes Farbspiel über Monacos Larvotto Beach

Sonne, Meer und mediterrane Lebensfreude machen Monaco zu einem idealen Ort für eine Auszeit am Wasser. Ob entspannte Stunden am Strand, ein erfrischendes Bad im Pool oder ein Cocktail mit Blick aufs Mittelmeer — das Fürstentum bietet zahlreiche Möglichkeiten zum Abschalten und Genießen. Von der frei zugänglichen Larvotto-Strandpromenade bis hin zu exklusiven Hotelpools verbindet Monaco entspannten Badeurlaub mit dem besonderen Flair der Côte d'Azur.

### Strandvergnügen im Fürstentum

Wer das Mittelmeer direkt vor der Tür genießen möchte, findet in Monaco verschiedene Strände für entspannte Stunden am Wasser. Ob lebhafter Stadtstrand, außergewöhnlicher Badeplatz oder versteckte Bucht — die Strände des Fürstentums bieten die perfekte Kulisse zum Sonnenbaden, Schwimmen und Abschalten.

#### Larvotto Beach — Monacos beliebtester Stadtstrand

Der Larvotto-Strand ist Monacos bekanntester und größtenteils frei zugänglicher Strand. Die von Palmen gesäumte Bucht mit ihrer Promenade bildet das Herz des Badelebens im Fürstentum. Restaurants, private Beach Clubs sowie zahlreiche Freizeit- und Sportangebote machen den Strand zu einem beliebten Treffpunkt für Einheimische und Besucher. Dank des klaren Wassers eignet sich Larvotto zudem hervorragend zum Schnorcheln und Tauchen.

**Solarium Beach — Baden mit Hafenblick**  
Direkt an der Mole von Port Hercule

gelegen, bietet der Solarium Beach ein außergewöhnliches Baderlebnis. Statt Sandstrand erwarten Besucher große Liegeflächen direkt am Meer und Zugang zum Wasser über Badeleitern. Besonders bei geübten Schwimmern ist der Ort beliebt, um in mediterraner Kulisse zu entspannen und den Blick auf den Hafen zu genießen.

#### La Crique des Pêcheurs —

##### Monacos versteckte Badebucht

Versteckt am Fuße des Felsens unterhalb der Altstadt liegt die kleine Badebucht La Crique des Pêcheurs. Die ruhige Naturbucht mit kristallklarem Wasser und Blick auf das Mittelmeer ist ein echter Geheimtipp und bietet eine besonders entspannte Alternative zu den bekannteren Badeplätzen Monacos.

#### Exklusive Pool-Oasen mit Meerblick

Wer Erholung am Wasser sucht, findet in den renommierten Hotels und Beach Clubs Monacos zahlreiche exklusive Poolanlagen. Ob unter freiem Himmel oder wetterunabhängig im Innenbereich - viele der privaten Pools können auch von Tagesgästen genutzt werden und bieten die perfekte Kombination aus Entspannung, Komfort und mediterranem Flair.

#### Odyssey

Die von Karl Lagerfeld gestaltete Odyssey-Anlage im Hôtel Métropole Monte-Carlo bietet einen eleganten Rückzugsort unter freiem Himmel. Im Sommer lädt der Meerwasserpool, umgeben von Gärten und einer Lounge-Bar, zum Entspannen unter der Mittelmeersonne ein. Hotelgäste haben

tagsüber Zugang zum Pool und Restaurant ZIA, die Bar ist abends auch für externe Gäste geöffnet.

#### Amü By The Pool und Nikki Beach Monte-Carlo

Das Faimont Monte Carlo verfügt über zwei spektakuläre Rooftop-Pools mit Meerblick. Während Amü by the Pool in entspannter Atmosphäre zum Schwimmen und Verweilen einlädt, bietet der Nikki Beach Monte-Carlo luxuriöses Beach-Club-Flair mit Cocktails, Gourmet-Küche und stilvollen Sonnenliegen. Beide Poolbereiche sind auch für Nicht-Hotelgäste zugänglich.

#### Monte-Carlo Beach

Das Monte-Carlo Beach verfügt über einen beheizten olympischen Meerwasserpool direkt am Mittelmeer. Mit seinem ikonischen Sprungturm im Art-déco-Stil, den blauen Mosaikfliesen und dem Blick auf die Küste Monacos zählt er zu den schönsten Poolanlagen des Fürstentums. Stilvolle Liegen und Cabanas sorgen für entspanntes Riviera-Flair.

#### Le Méridien Beach Plaza

Das Le Méridien Beach Plaza verfügt über zwei beheizte Außenpools sowie einen Innenpool. Umgeben von einer privaten Strandbucht und mediterranen Pinien bieten die Außenpools einen herrlichen Blick auf das Mittelmeer und laden zum Entspannen ein. Der lichtdurchflutete Innenpool sorgt das ganze Jahr über für entspannten Badespaß. Die Poolanlagen stehen ausschließlich Hotelgästen zur Verfügung.

#### Über Monaco

Monaco steht weltweit für Luxus, Glamour und eine beeindruckende Mischung aus Tradition und Moderne. Neben erstklassigen Hotels und exquisiter Gastronomie bietet Monaco auch eine große Vielfalt an kulturellen Veranstaltungen und Aktivitäten in der Natur. Das Fürstentum ist eine Destination der Kontraste für Reisende, die das Besondere suchen — von der historischen Altstadt mit ihren engen Gassen bis hin zu hochmodernen Veranstaltungsorten. Atemberaubende Landschaften entlang der Mittelmeerküste, spannende Outdoor-Aktivitäten wie Wandern in den umliegenden Bergen oder Wassersport auf der azurblauen Küste machen Monaco zum idealen Ausgangspunkt und unvergleichlichen Erlebnis. Darüber hinaus locken kulturelle Höhepunkte wie das Ozeanographische Museum, die Oper oder das renommierte Ballett. Jedes Jahr finden zahlreiche Events von Weltrang statt, darunter der Formel-1-Grand-Prix und die Monaco Yacht Show. Mit seiner zentralen Lage bietet Monaco zudem Zugang zu weiteren Highlights in der Region, darunter die französische und italienische Riviera. Monaco muss man einfach erlebt haben, um die einzigartige Kombination aus Luxus, Kultur und Aktivurlaub zu verstehen. Weitere Informationen finden Sie unter

[www.visitmonaco.com/de](http://www.visitmonaco.com/de)

[cvb.visitmonaco.com/de](mailto:cvb.visitmonaco.com/de)





## Traumwetter, Tanzfreude, tolle Stimmung: Eine Nacht lang das Leben feiern

Die 16. Dresdner Schlössernacht war ein voller Erfolg. Die 6000 Tickets waren Tage vorher ausverkauft. Auch die Late Night Tickets kamen wieder sehr gut an und lockten ab 23 Uhr junges Publikum an den Elbhang, wo bis in den Morgen getanzt wurde.



Foto: © Anke Wolten-Thom

Konzipiert als ein Open Air Kulturevent vereinte die Dresdner Schlössernacht auch in diesem Jahr die Parkanlagen rund um Schloss Albrechtsberg, Schloss Eckberg, das Lingnerschloss und die Saloppe zu einem großen Festareal. Hier konnten die Gäste auf 15 Bühnen mehr als 250 Künstler erleben und Musik von Rock bis Jazz, von Latin Musik über Indie Pop bis hin zu handgemachten Gitarrenklängen genießen. Sechs Kilometer lange, mit Lichterketten gesäumte Wege geleiteten die Besucher auf ihrem Kulturspaziergang von Bühne zu Bühne und zu den 65 Ständen mit kulinarischen Verlockungen von Langos bis Gamelen, vom frisch gezapften Meißner Schwerter Bier bis zum gut gekühlten Proschwitzer Wein. Immer wieder mischten sich farbenprächtigt gekleidete Stelzenläufer, Fabelwesen und Flanierer unter die Gäste.



Foto: © Michael Schmidt

Längst hat sich das Event als Tourismusmagnet etabliert. Mehr als 50 Prozent der Gäste reisen von außerhalb an. „Viele Gäste sichern sich weit im Voraus die begehrten Karten“, so Veranstalter Mirco Meinel.

Der Termin der 17. Dresdner Schlössernacht 2027 lässt sich besonders gut merken. Sie findet am 17. Juli statt, der Einlass beginnt um 17 Uhr. Der Vorverkauf hat jetzt begonnen.

[www.dresdner-schloessernacht.de](http://www.dresdner-schloessernacht.de)

## Seezeitlodge Hotel & Spa ruft Spitzenköche zusammen

Wenn mehrere Gourmetköche aufeinandertreffen und sie alle mit den Zutaten Leidenschaft und Experimentierfreude kochen, entstehen zweifellos einzigartige Gerichte. Daniel Schöffisch, Küchenchef der Seezeitlodge Hotel & Spa, ruft am 20.

September 2026 wieder einige seiner Kollegen an den Herd, darunter Zweisternekoch Sebastian Sandor aus dem LOUIS restaurant im LA MAISON hotel & spa und Paul Decker, ebenfalls Sternkoch, aus dem Restaurant koer in Hamburg. Gemeinsam zaubern sie und

weitere Meister der Kochkunst ihre Signature-Gerichte an verschiedenen Live-Cooking-Stationen im Haus und verwandeln die Seezeitlodge in eine Bühne für kulinarische Handwerkskunst. Winzer, regionale Produzenten und Live-Musik begleiten den Abend. Ein Package mit

Teilnahme am Event und einer Übernachtung gibt es ab 486 Euro pro Person inklusive Getränkepauschale von 18 bis 23 Uhr, Rahmenprogramm mit Live-Musik, Nutzung des Seezeit Spa und Frühstücksbuffet am nächsten Morgen.

**Zur Küchenparty**



Daniel Schöffisch, Küchenchef der Seezeitlodge Hotel & Spa



## Neues Gastronomiekonzept — „HERITAGE" wird zu „YOU"

Das **Hotel Luc, Autograph Collection**, am Berliner Gendarmenmarkt richtet sein gastronomisches Angebot neu aus: Ab sofort öffnet mit **YOU** ein neues Konzept, das Restaurant, Bar und sozialen Treffpunkt miteinander verbindet. Im Mittelpunkt steht dabei ein offener, flexibel nutzbarer Ort, der sich vom Frühstück bis in den Abend hinein unterschiedlichen Situationen und Gästen anpasst.

Der Name ist Programm: **YOU** = du. Die Atmosphäre ist persönlich, direkt und bewusst unkompliziert. Statt steifer Fine-Dining-Strukturen setzt **YOU** auf eine Haltung, die urban, locker und zugleich hochwertig ist. Gäste sollen sich angesprochen fühlen — durch die Kommunikation, durch das Design und durch die Art, wie der Raum genutzt werden kann. Ob Date, Business-Meeting, spontanes Treffen mit Freunden oder ein Drink an der Bar: **YOU** ist ein Ort, der sich dem Anlass anpasst. Das Angebot richtet sich sowohl an lokales Publikum als auch an Hotelgäste.

Das Konzept funktioniert über den gesamten Tag. Morgens beginnt **YOU** mit Frühstück und geht über in ein leichtes Mittagessen; am Nachmittag wird der Raum zum entspannten Treffpunkt, bevor er am frühen Abend in eine lebendige Afterwork-Atmosphäre übergeht. Später entwickelt sich **YOU** zu einem Mix aus Restaurant, Bar und Lounge — mit moderner Küche,



einem starken Fokus auf Drinks und einer Stimmung, die sich bis in die Nacht hinein entfalten kann. Kulinarisch verbindet **YOU** internationale Gerichte mit klassischen Elementen und einer spielerischen Leichtigkeit. Die Küche ist

hochwertig, aber nicht formell.

„Mit **YOU** entwickeln wir unser gastronomisches Angebot konsequent weiter und schaffen einen Ort, der sich stärker an den Bedürfnissen eines urbanen Publikums orientiert. Der Fokus liegt nicht auf einem starren Restaurantkonzept, sondern auf einem vielseitigen Nutzungserlebnis über den gesamten Tag hinweg", sagt Michael Wagner, Chief Operating Officer der MHP Hotel Group, die das Hotel Luc betreibt.

Verantwortlich für die kulinarische Linie ist Nico Goebel, der als

neuer Küchenchef das Konzept prägt. Der erfahrene Koch, der in seiner Laufbahn unter anderem im Maritim Pro Arte Hotel Berlin, im InterContinental Hotel Berlin sowie im Kempinski Hotel Airport München tätig war, bringt fundierte Expertise aus der gehobenen Gastronomie und dem Bankettbereich mit. „Mit **YOU** schaffen wir eine Bühne für eine Küche, die durch ihre Unkompliziertheit überzeugt, ohne dabei Abstriche bei der Qualität zu machen. Mein Ziel ist es, Gerichte zu kreieren, die unsere Gäste abholen und den entspannten,



Nico Goebel bringt Expertise aus der gehobenen Gastronomie und dem Bankettbereich mit.



(Fortsetzung nächste Seite)



## Neues Gastronomiekonzept — „HERITAGE" wird zu „YOU"

urbanen Charakter des Konzepts perfekt ergänzen“, so Goebel über seine neue Aufgabe.

Auch aus Sicht des Hotels ist die Neuausrichtung ein wichtiger Schritt in der Positionierung am Berliner Markt: „Der Gendarmenmarkt ist ein lebendiger Standort mit internationalem Publikum. Mit YOU öffnen wir uns noch stärker für die Stadt und schaffen einen Ort, der sowohl für Berliner als auch für unsere Gäste attraktiv ist“, erklärt Christopher Cox, General Manager des Hotel Luc.

Design und gastronomisches Angebot werden im Zuge der Neuausrichtung angepasst, bleiben jedoch im gestalterischen Kontext des Hauses verwurzelt, das für seine klare, preußisch inspirierte Designsprache bekannt ist. Ziel ist eine zeitgemäße Ergänzung zum bestehenden Hotelkonzept.

### Über das Hotel Luc, Autograph Collection in Berlin

Das elegante Boutiquehotel der Autograph Collection von Marriott



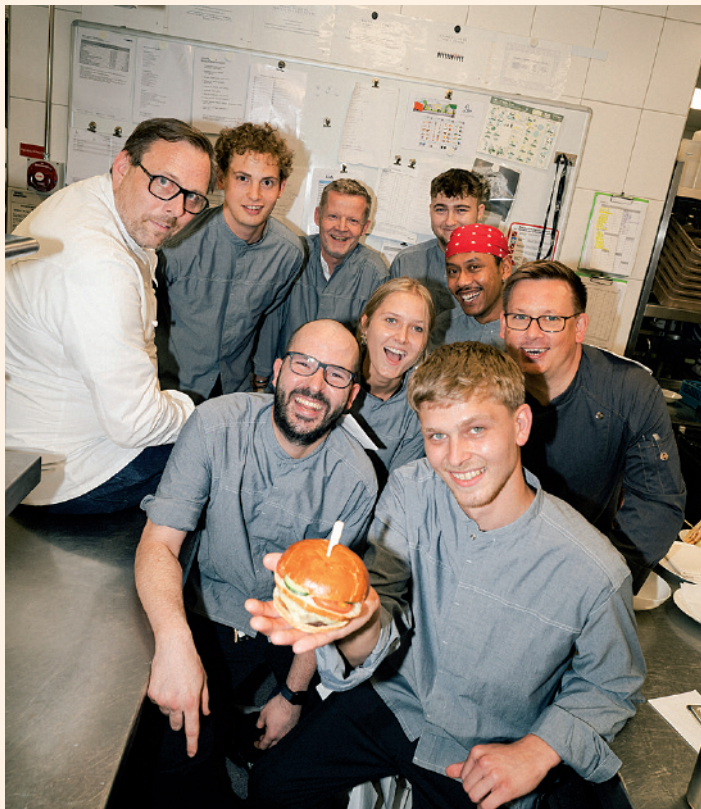
liegt in Berlin-Mitte, direkt am Gendarmenmarkt mit Blick auf den Französischen Dom. Die 75 Zimmer und 17 Suiten verbinden preußische Klarheit und Großzügigkeit mit

modernem Komfort. Leuchtendes Preußischblau prägt das Interieur des Hauses — darunter auch das Restaurant YOU, das als ganztägiges Gastronomiekonzept Restaurant, Bar und sozialen Treffpunkt miteinander verbindet. Gäste können das Angebot flexibel vom Frühstück über Lunch und Dinner bis hin zu Drinks am Abend nutzen. Weitere Treffpunkte sind Lounge, Bar und der private Club Room. Der Fitnessbereich umfasst Cardio- und Kraftgeräte, einen Yoga-Raum sowie Sauna und Dampfbad — rund um

die Uhr zugänglich. Als exklusive Eventlocation bietet das Hotel im Atrium Platz für bis zu 50 Personen, das mit dem Eventraum Delphinium mit beleuchtetem Fußboden verbunden werden kann.

### Hotel Luc, Autograph Collection Berlin

Charlottenstraße 50  
10117 Berlin  
+49 30 5870 9771 0  
info@hotel-luc.com  
www.hotel-luc.com





## Simone Kubitzek und Hella Eggers übernehmen als Doppelspitze / Konzeptionelle Neuausrichtung des Gourmetrestaurants

Das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Regensburger **Gourmetrestaurant Storstad** leitet eine neue Ära ein. Nach über einem Jahrzehnt prägender Zusammenarbeit verlässt Küchenchef Josef Weig das Haus, um den elterlichen Betrieb zu übernehmen. Den Abschied nutzt Patron Anton Schmaus für einen radikalen Neustart: Ab dem 1. Juli 2026 haben Simone Kubitzek (32) und Hella Eggers (33) die kulinarische Gesamtverantwortung für das Restaurant übernommen. Das erste gemeinsame Menü der neuen Doppelspitze wird ab dem 4. August serviert.

Für Anton Schmaus ist dieser Schritt ein bewusster Schnitt. „Nach elf großartigen Jahren mit Josef Weig war klar: Wir müssen uns neu erfinden“, sagt Schmaus. „Ich wollte eine spürbare Veränderung — im Führungsstil, in der Bildsprache der Gerichte und in der Energie des Restaurants.“ Mit Kubitzek und Eggers holt Schmaus zwei Köchinnen nach Regensburg, die bereits seit mehreren Jahren gemeinsam an Spitzenadressen gearbeitet haben. Beide waren im Drei-Sterne-Restaurant Aqua bei Sven Elverfeld tätig und wechselten anschließend zusammen ins Marcobrunn by Tristan Brandt. Nach eineinhalb Jahren gehen sie nun erneut als Team den nächsten Schritt — diesmal ins Storstad nach Regensburg.

„Simone und Hella bringen handwerkliche Präzision mit, aber auch eine große Lust auf Veränderung. Ihre Küche ist klar, kraftvoll, aromatisch und nah am Gast“, sagt Anton Schmaus.

### Mehr Freiheit durch à la carte und fließende Grenzen zum Aska

Hand in Hand mit der personellen Veränderung geht ab dem 1. Juli eine konzeptionelle Neuausrichtung einher. Anton Schmaus möchte im Storstad künftig wieder stärker als Gastgeber präsent sein — gemeinsam mit seiner Frau Anna, die seit Jahren eine zentrale Rolle im Service und in der Teamführung einnimmt. Beide wollen für ihre Gäste sichtbarer und konstanter da sein.



v.l.n.r. Hella Eggers, Anton Schmaus und Simone Kubitzek



Als Patron gibt Schmaus den übergeordneten konzeptionellen Rahmen vor und widmet sich verstärkt der Weiterentwicklung seiner Restaurants. Die kulinarische Ausgestaltung des Storstad liegt bei Simone Kubitzek und Hella Eggers: Sie tragen gemeinsam die Verantwortung für Menü, Gerichte, Abläufe und die weitere Entwicklung der Küche. Unter ihrer Leitung soll das Storstad wieder mehr an die ursprüngliche Idee einer weltoffenen Küche mit einer geschmacklich deutlichen eigenen Handschrift anknüpfen.

Zugleich öffnet das Storstad seine Struktur und verabschiedet sich vom klassischen Menüzwang. Unter der Woche — von Dienstag bis Donnerstag — bietet das Restaurant den Gästen die Möglichkeit, flexibel à la carte zu essen. Das Konzept richtet sich an Gäste, die auch wochentags unkompliziert sehr gut

essen möchten, ohne zwingend ein großes Menü zu buchen. Auch alkoholfreie Begleitungen sollen dabei stärker in den Fokus rücken. Am Wochenende bleibt das Menü der Mittelpunkt, wird jedoch als Fünf-Gang-Variante gestaltet.

Neu ist außerdem die engere Verbindung zur ebenfalls mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Sushi Bar Aska. Gäste des Storstad können künftig einzelne Gerichte von Meister Atsushi Sugimoto aus der benachbarten Sushi-Bar in ihr Storstad-Erlebnis integrieren. Damit rücken die beiden bestemten kulinarischen Welten im Haus enger zusammen, ohne ihre Eigenständigkeit zu verlieren. „Das Storstad soll wieder stärker zu seiner ursprünglichen Idee zurückfinden“, sagt Schmaus. „Wir wollten immer die große, weite Welt nach Regensburg holen. Genau daran knüpfen wir jetzt wieder an.“

### Die neuen Macherinnen: Wer sind Simone Kubitzek und Hella Eggers?

Simone Kubitzek (32) absolvierte zunächst eine Ausbildung im Hotelfach, entdeckte dabei jedoch schnell die

Küche für sich. Nach ihrer Koch-Ausbildung im Hotel Leicht in Biebelried führte ihr Weg in die Spitzengastronomie. Fünf Jahre arbeitete Kubitzek im Hotel Schloss Elmau, zuletzt als Demichef und Chef de Partie im Gourmetrestaurant Luce d'Oro\*\* (jetzt Ikigai). Anschließend wechselte sie ins Aqua\*\*\* zu Sven Elverfeld, wo sie zuletzt als Junior Sous Chefin arbeitete. Ihre Küche ist geprägt von asiatischen Aromen, bewusst eingesetzten Würzungen, Fermentationen und einer klaren Produktlogik. Dabei geht es ihr nicht um plakative Effekte, sondern um Tiefe. „Mich fasziniert, wie vielfältig asiatische Küche sein kann“, sagt Kubitzek. „Ein Gewürz, eine Sauce oder ein Sud dürfen nicht einfach nur interessant klingen. Sie müssen einem Gericht Richtung geben.“

Im Storstad wird Kubitzek diese Aromatik mit einem ausgeprägten Serviceverständnis verbinden. Durch ihre Ausbildung im Hotelfach denkt sie Küche und Service zusammen. „Wir wollen die Gäste mit offenen Armen empfangen, mit ihnen sprechen, ihnen

(Fortsetzung nächste Seite)



## Simone Kubitzek und Hella Eggers übernehmen als Doppelspitze / Konzeptionelle Neuausrichtung des Gourmetrestaurants

unsere Küche erklären und dabei eine Atmosphäre schaffen, in der sich niemand verstellen muss.“

Hella Eggers (33) startete ihre Karriere mit einer Kochausbildung im Jacob Restaurant\*\* bei Thomas Martin in Hamburg. Weitere Stationen folgten, darunter das Se7en Oceans\*, im Courtier\*\* und das Vendôme\*\*\* unter Joachim Wissler. Im Vendôme stieg sie zur Chef-Pâtissière auf. Später wechselte Eggers als Pâtissière ins Aqua, wo sie mehrere Jahre Seite an Seite mit Simone Kubitzek arbeitete. Als geleimte Köchin hebt Eggers die Grenzen zwischen den Posten bewusst auf. „Ich sehe keine Trennung zwischen Dessert und Küche“, sagt sie. „Es geht bei jedem Gang um Balance, Textur und pure Emotion.“

Kubitzek und Eggers entwickeln die Küche des Storstad weiter und tragen gemeinsam die kulinarische Verantwortung. Ihre Handschrift ver-

bindet französisches Handwerk, asiatische Tiefe, klare Linien, Saucen und Sude als Rückgrat, bewusste Säure, präzise gesetzte Schärfe und ein direkter Austausch mit den Gästen.

### Vier starke Frauen an der Spitze

Für Anton Schmaus ist der Neustart auch ein Bekenntnis zur Förderung junger Talente und zu einer modernen, vielfältigen Führungskultur. Mit Simone Kubitzek und Hella Eggers in der Küche, Sommelière Simone Eberhard im Service und seiner Frau Anna als Gastgeberin stehen künftig vier starke Frauen an der Spitze des Hauses. Für Schmaus ist das kein Statement, sondern eine logische Entwicklung: „Gute Gastronomie entsteht dort, wo Menschen Verantwortung übernehmen dürfen — unabhängig von Alter, Herkunft oder Geschlecht.“

### Über Anton Schmaus

Der Werdegang von Stermekoch Anton Schmaus, Jg. 1981, führt aus Viechtach im Bayerischen Wald über die Schweiz nach Stockholm, New York und — reich an Eindrücken — wieder zurück nach Regensburg, wo er heute drei Restaurants, einen Wine Concept Store und einen Gourmet-Lieferdienst betreibt. Auf seinen Lorbeeren — dem Michelin-Stern für das Storstad, den er bereits seit 2014 führt, und dem Michelin-Stern auch für das 2019 eröffnete Aska — ruht sich der rührige Gastronom nicht aus, sondern erfindet sich alle paar Jahre neu, am liebsten mit einem weiteren, ganz anderen Restaurantkonzept.

Da ist das lichtdurchflutete Gourmet-Restaurant Storstad mit dem skandinavischen Flair, das rockig-verruchte Bar-Restaurant Sticky Fingers (eröffnet 2016), die minimalistische Sushi Bar

Aska (2019), der farbenfrohe Wine Concept Store Topsy (2022) und der Gourmet-Lieferservice Proviant (2020) — alle im Herzen von Regensburg. 2021 zeichnete der Guide Michelin das Aska als erste und einzige Sushi Bar Deutschlands mit einem Stern aus, den es seither hält.

Daneben widmet sich Anton Schmaus mit Leidenschaft weiteren Herausforderungen: Seit 2017 ist er Koch der deutschen Fußballnationalmannschaft und begleitet das Team zu allen Spielen. Hinzu kommen Engagements als Redner, Erfolge als Kochbuchautor („Anton Schmaus kocht“, 2022) sowie Auftritte in TV-Kochshows. Außerdem berät der kosmopolitische Oberpfälzer als ebenso kreativer wie erfahrener Kopf Unternehmen bei der Entwicklung neuer Gastronomiekonzepte.

storstad.de

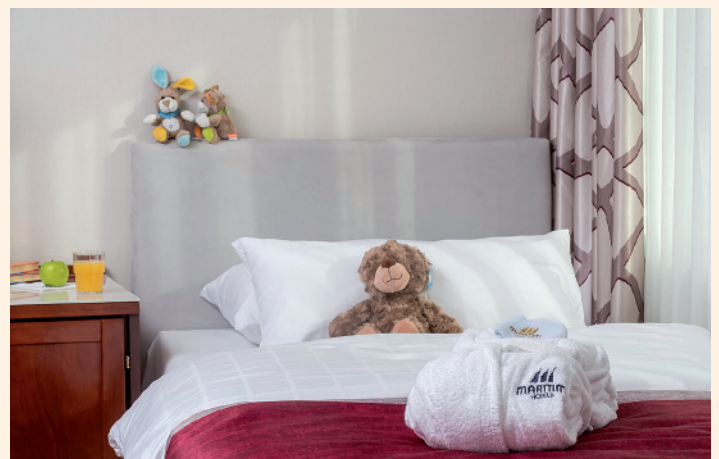
## Maritim Hotels ganz vorn beim aktuellen Ranking von Deutschland Test



Herzlich willkommen: Familien checken in den Maritim Hotels gern ein, hier im Maritim Hotel Travemünde an der Ostsee.

Maritim direkt zwischen Familux Resorts und Familotel — bei der aktuellen Studie „Von Familien für Familien“ haben es die Maritim Hotels unter die drei Erstplatzierten in der Kategorie Hotels geschafft. Für die unabhängige Deutschland

Test Studie der Rating- und Ranking-Agentur ServiceValue wurden insgesamt 117.000 Verbraucherurteile zu 551 Anbietern aus 37 Branchen analysiert. Dabei gaben die Umfrageteilnehmer an, welche Anbieter sie aufgrund ihrer eigenen Kunden- und Nutzer-



Ankommen und wohlfühlen: Familienzimmer im Maritim Hotel Bonn.

erfahrung der vergangenen 24 Monate anderen Familien empfehlen.

„Persönlicher Service, tolle Vergünstigungen für Kinder und vor allem ein großzügiger Pool in jedem Hotel. Das sind Alleinstellungsmerkmale, die wir Fa-

milien seit Jahren bieten. Dass wir nun so eine Top-Platzierung erreicht haben, obwohl wir uns im Kerngeschäft eher an Businessreisende wenden und das Wort „Familie“ nicht wie die anderen Gewinner im Marken-Namen tragen, freut uns sehr“, fasst



## Maritim Hotels ganz vorn beim aktuellen Ranking von Deutschland Test



Geschäftsführer Operations, Erik van Kessel, zusammen.

Die inhabergeführte deutsche Hotelgruppe Maritim ist als Zweitplatzierte in der Kategorie Hotels mit dem Prädikat „Sehr hohe Empfehlung“ ausgezeichnet worden. Zu Maritim gehören 24 Hotels in Deutschland und 10 im Ausland. In den deutschen Häusern übernachten Kinder im Zimmer der Eltern bis 6 Jahre kostenlos, ebenso kostenfrei enthalten sind Frühstück und Abendessen. Die Übernachtung für ältere Kinder bis 12 Jahre kostet 34,00 € pro Kind/Tag, für Teenager zahlen Eltern für die Übernachtung im gemeinsamen Zimmer 58 €. In beiden Familientarifen ist das reichhaltige Maritim Frühstücksbuffet enthalten.

Dabei genießen Eltern ihre gemeinsame Zeit mit den Kids entweder in den zentral gelegenen Maritim Stadthotels, beispielsweise Berlin, Dresden, Frankfurt, Köln oder Stuttgart, mitten im Grünen in den Resorthotels wie z.B. im Maritim Hotel Bad Wildungen oder Bad Homburg, direkt am Badesee



Familienzimmer im Maritim Hotel Bremen

im Maritim TitiseeHotel oder auch an der Ostsee in Timmendorfer Strand oder Travemünde.

„Spontane Citytrips und Kurzurlaube sind aktuell im Trend, auch wegen steigender Flugpreise und generell hoher Kosten für einen Urlaub im Ausland. Gemeinsam als Familie eine spannende Stadt zu erkunden und dabei weder auf hohe Servicequalität noch auf Erholung, Wellness und Badespaß verzichten zu müssen, das geht in den Maritim Stadthotels ganz hervor-

gend - besonders in den kommenden Sommer- und Ferienmonaten“, empfiehlt van Kessel.

Ein Aufenthalt bei Maritim vereint verlässlichen Service und familiengerechte Angebote mit zentraler Lage und bietet damit beste Voraussetzungen für eine gelungene Auszeit mit der Familie. Sämtliche Ergebnisse der Deutschland Test Studie „Von Familien empfohlen“ sind nach Angaben des Instituts Service-Value im Wirtschaftsmagazin Focus (Heft 26/26) veröffentlicht.

**Familientipp:** Einfach auf dem Weg in den Süden einen Zwischenstopp einplanen - das entspannt die ganze Reise, gerade mit Kindern. Die Maritim Hotels in Ingolstadt, Ulm, Stuttgart und Würzburg eignen sich dafür ganz besonders gut. Familienzimmer, Hotelrestaurant, Pool, Sauna und Fitnessangebot sorgen auch bei einem kurzen Aufenthalt schon für echtes Urlaubs-Feeling. Mehr Tipps für einen entspannten Familientrip im [Maritim Blog](#).

[www.maritim.de](http://www.maritim.de)



Familienzimmer mit Doppelstockbett für Kinder in der Familiensuite im Maritim Hotel Darmstadt.



### +++ 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  
Gambriusstraße 16  
01159 Dresden

Telefon (0351) 49 76 63 90  
Telefax (0351) 49 76 63 92

email:

[journal@gourmet-classic.de](mailto:journal@gourmet-classic.de)

Geschäftsführer: Kristina Fischer  
Amtsgericht Dresden HRB: 33501  
Steuernr.: 203/107/18115  
© 2026 CFG Fischer GmbH