

Costa Navarino startet mit neuen Erlebnissen inspiriert von Homers Odyssee ins Jahr 2026

Die griechische Reisedestination verbindet Mythologie, Natur und moderne Gastfreundschaft und präsentiert ein vielfältiges Programm für Familien, Kulturinteressierte und Wellnessreisende



Costa Navarino, das nachhaltige Reiseziel im Südwesten des Peloponnes, startet mit einem besonderen Schwerpunkt ins Jahr 2026: Die Region greift die Geschichten und Figuren aus Homers „Odyssee“ auf — dort, wo einige der Orte des Epos tatsächlich verankert sind.

Dieses Jahr führt Costa Navarino eine Reihe neuer Angebote ein, die von der Odyssee inspiriert sind und Gästen aller Altersgruppen offenstehen — im *The Westin Resort Costa Navarino*, *The Romanos*, einem Luxury Collection Resort, im *W Costa Navarino* und in der *Villa Rental Collection*. Die Erlebnisse

verbinden Mythologie, Kultur, Natur, Geschichte und authentische Gastfreundschaft und sie laden die Gäste ein, sich als Teil der geschichtsträchtigen Vergangenheit der Region zu fühlen.

Die neuen Aktivitäten greifen den internationalen „Set-Jetter“-Trend auf, bei dem Reisende Orte entdecken möchten, die aus Film und Erzählungen bekannt sind. Gleichzeitig reagieren sie auf das wachsende Bedürfnis nach Reisen, die Geschichte und Mythologie erlebbar machen. Im Fokus steht ein Urlaub, der Kultur nicht nur zeigt, sondern spürbar macht — persönlich,



Costa Navarino startet mit neuen Erlebnissen ins Jahr 2026



„Echos der Odyssee“ — ein philosophischer Spaziergang

Ein Professor für antike griechische Literatur begleitet die Gäste durch die Navarino Dunes und lädt dazu ein, über Themen aus der Odyssee — wie zeitlose ethische Dilemmata, Heldentum und die Reise von Nostos (Heimkehr) zu philosophieren. Vor der Kulisse der messenischen Landschaft verbindet der Spaziergang Naturerlebnis und inspirierende Gespräche.

inspirierend und mit echtem Bezug zur Region.

Genau hier setzt Costa Navarino an: Das Reiseziel verbindet erstklassige Sport- und Freizeitangebote mit authentischen kulturellen Erlebnissen und verkörpert die Essenz griechischer Gastfreundschaft. Das antike Prinzip der „Philoxenia“, das bereits in Homers Epos beschrieben wird, ist in Messenien bis heute präsent — etwa am Palast des Königs Nestor und am Strand von Voidokilia, die mit der ersten schriftlichen Überlieferung von Gastfreund-

schaft in der westlichen Welt verbunden sind.

Die Highlights:

„The Messinian Odyssey Trail“ — ein interaktives Abenteuer

Ein neu entwickelter Parcours mit sechs Stationen führt Familien und Erwachsene zu den wichtigsten Sehenswürdigkeiten der Region — darunter der Palast des Nestor, das Archäologische Museum von Pylos, der Strand von Voidokilia und die Nestor-Höhle.

Die Teilnehmer lösen Rätsel, entdecken verborgene Details und lernen die Geschichten der Odyssee kennen. Gleichzeitig entdecken sie einmalige Landschaften, die die erste große Erzählung der Welt inspiriert haben.



„Odyssean Journey“ — ein Spa-Ritual mit mythischem Bezug

Dieses neue Signature-Treatment kombiniert ein Peeling mit Meersalz, eine Kokonbehandlung mit Tonerde und Rosmarin, eine Kopfhautbehandlung und eine Kerzenwachsmassage mit warmem Lavendel und Sandelholz. Die Anwendung soll beruhigen, Muskelverspannungen lösen und regenerieren.



Costa Navarino startet mit neuen Erlebnissen ins Jahr 2026

„Find your Greek Hero“ — spielerisches

Lernen für Kinder

Im Sandcastle in den Navarino Dunes erleben Kinder von 4 bis 12 Jahren interaktive Workshops. Sie lernen griechische Helden, wie Odysseus, Herakles und Theseus kennen — verbunden mit Kreativität, Mut und Teamgeist. Für jede Aktivität gibt es Stempel im eigenen „Heldenpass“.

„Penelopes Erbe“ — Webworkshop

Der Workshop widmet sich Penelope, einer der prägenden Figuren der Odyssee, die für Treue, Widerstandsfähigkeit und stille Stärke steht. Gäste lernen traditionelle lokale Webtechniken kennen und erfahren,



welche Bedeutung das Handwerk in Messenien bis heute hat. Unter Anleitung lokaler Kunsthandwerkerinnen entsteht ein kleines Stück eigener Webarbeit, das als Erinnerung an diesen meditativen Moment mitgenommen werden kann.

Alle Programme wurden exklusiv für Gäste von Costa Navarino entwickelt, um die legendären Landschaften von Messenien in einer lebendigen Kulisse kennenzulernen. Besucher sind eingeladen, die Werte des Epos — Gastfreundschaft, Heldentum und Heimkehr — neu zu entde-

cken und für sich persönlich zu interpretieren. Weitere Informationen zu Costa Navarino finden Sie unter:

www.costanavarino.com

Unterkunftsmöglichkeiten:

*[The Westin Resort Costa Navarino](#)
[The Romanos, a Luxury Collection Resort](#)
[W Costa Navarino](#)
[Anmietung von Villen](#)*

Über Costa Navarino

Costa Navarino ist eine nachhaltige Reisedestination im Mittelmeer, die sich in Messinia im Südwesten des Peloponnes in Griechenland befindet. Die Region besticht durch ihre atem-

beraubende Küstenlandschaft und ihrer 4.500 Jahre alten Geschichte. Die Reisedestination umfasst mehrere Standorte mit Fünf-Sterne-Hotels, luxuriösen Privatresidenzen, einer Weltklasse-Golflocation und vielen ganzjährigen Aktivitätsmöglichkeiten. Navarino Dunes beherbergt das The Romanos, ein Luxury Collection Resort, das Westin Resort Costa Navarino und die Costa Navarino Residences. Und Navarino Bay ist der Schauplatz für Mandarin Oriental, Costa Navarino, W Costa Navarino und Navarino Agora, einen kuratierten Marktplatz. Beide Standorte, sowie die Navarino Hills verfügen über einzigartige Golfplätze.



Kulinarisches Gastspiel von 2-Sternekoch Sebastian Frank im Nova Maldives vom 10. bis 15. Mai 2026

Sebastian Frank, Spitzenkoch und Inhaber des Berliner 2-Sterne-Restaurants Horváth, wird vom 10. bis zum 15. Mai 2026 für ein außergewöhnliches kulinarisches Gastspiel im *Nova Maldives* zu Gast sein. Der aus Österreich stammende Küchenchef hat mit seiner „emanzipierten Gemüseküche“ eine unverwechselbare kulinarische Handschrift geschaffen, die weit über klassische Fine-Dining-Konzepte hinausgeht.

Für seinen Auftritt im Nova Maldives hat Sebastian Frank neue Menükreationen unter dem Motto „Wurzeln & Wellen“ entwickelt — radikal, einzigartig und kompromisslos in ihrer Klarheit. Das Menü steht für die Essenz seiner Küche: kein Blendwerk, kein Luxus um des Luxus willen. Stattdessen erhebt Frank vermeintlich einfache Produkte zu Hauptdarstellern, indem er ihnen durch präzises Handwerk, kreative Techniken und den Faktor Zeit eine neue Wertigkeit verleiht. So entstehen Gerichte, die Haltung zeigen und unvergesslich bleiben.

Mit seiner „emanzipierten Gemüseküche“ rückt Frank Gemüse und Früchte konsequent in den Mittelpunkt. Lokale Produkte wie u. a. Aubergine, Spinat oder Kürbis werden bei seinem kulinarischen Gastspiel auf den Malediven im Mittelpunkt stehen, denn Frank legt in seiner Küche großen Wert auf regionale Produkte. Er nutzt ihre Aromen in unterschiedlichsten Facetten und schafft damit ein vollkommen neues kulinarisches Erlebnis. Der vegetarische Schwerpunkt folgt nicht nur



Sebastian Frank (Foto: © René Riis)

seiner Philosophie, sondern ergänzt auch das nachhaltige Konzept des Nova Maldives auf ideale Weise.

Während seines Gastspiels lädt Sebastian Frank am 10. und 15. Mai 2026 zu zwei exklusiven Gourmetabenden im Flames Restaurant. Am 12. Mai 2026 steht ein Gemüse-Kochkurs im Soul Kitchen Restaurant auf dem Programm. Dabei wird Frank auch das Signature-Rezept seines ikonischen Gerichts „Sellerie reif und jung“ vorstellen — ein Gericht, dessen Sellerie-Komponente ein ganzes Jahr lang in einem speziellen Verfahren reift. Auf Wunsch wird zu den Menüs seine trendsetzende alkoholfreie Getränkebegleitung serviert, bestehend aus Teeauszügen, hausgemachten Gemü-



Walk through my garden (Foto: © Julian Redondo)

sesäften, hochwertigen Ölen und raffinierten Reduktionen. Alle Menüs sind entweder rein vegetarisch oder wahlweise mit lokalen Fisch- oder Fleischkomponenten erhältlich.

Seine Philosophie beschreibt Sebastian Frank selbst mit den Worten: „Einschränkung ist Fokus und Gemüse mein stärkster Ausdruck. Ich setze mich kontinuierlich mit meinen kulinarischen Wurzeln auseinander und bin dadurch in der Lage, Gerichte zu kreieren, die Menschen emotional berühren. Ich freue mich darauf, den Gästen von Nova meine emanzipierte Gemüseküche näherzubringen — mit raffinierten Gerichten, die maledivische Zutaten mit regionalen Produkten vereinen.“

Diese Haltung fügt sich nahtlos in den Anspruch des Nova Maldives ein, wo Genuss, Nachhaltigkeit und moderner Lifestyle zu einem außergewöhnlichen Fine-Dining-Erlebnis mitten im Indischen Ozean verschmelzen. „Wir freuen uns sehr, mit Sebastian Frank einen echten Pionier der Gemüseküche bei uns begrüßen zu dürfen. Mit Spannung erwarten wir seine kreativen Gerichte, die Zutaten der Malediven und regionale Produkte verbinden. Die maledivische Küche lässt sich überraschend gut vegetarisch oder sogar

vegan interpretieren: So wird das klassische Fisch-Curry heute häufig mit Süßkartoffeln oder Jackfruit zubereitet. Beliebt sind zudem Currys mit Kürbis, Auberginen, Okra oder Kichererbsen und es gibt vegetarische Snacks wie z.B. gebackene Kochbanane oder Brotrucht. Unsere Gäste auf Nova können diese vielfältigen Kreationen bei uns genießen“, sagt Abdulla Aboobakuru, General Manager von Nova Maldives.

Mehr Infos unter:

nova-maldives.com/things-to-do/roots-waves-by-chef-sebastian-frank/

Über Sebastian Frank, Horváth, Berlin

Der Niederösterreicher Sebastian Frank arbeitete nach einer Kochausbildung am Neusiedler See in einigen kulinarischen Wiener Institutionen, bevor er im Wiener Steirereck unter Heinz Reitbauer jun. tätig war. Seine Frau und Geschäftspartnerin Jeannine Frank lemt Sebastian im Interlpen-Hotel Tyrol kennen, bevor die beiden 2010 nach Berlin zogen, wo er seine erste Stelle als Küchenchef im Restaurant Horváth übernahm. Bereits ein Jahr nach seinem Start in Berlin wurde er mit dem ersten Michelin-Stern ausgezeichnet, 2015 folgte der zweite. Seit 2014 führt das



Foto: © Nova Maldives

(Fortsetzung nächste Seite)

Kulinarisches Gastspiel von 2-Sternekoch Sebastian Frank im Nova Maldives vom 10. bis 15. Mai 2026

Foto: © Nova Maldives



Ehepaar das Horváth selbstständig. Sebastian Franks Küche ist radikal persönlich und zugleich zutiefst reflektiert. Seit 2022 verfolgt er konsequent das Konzept der „emanzipierten Gemüseküche“. Im Horváth gibt es kein Stück Fleisch oder Fisch mehr, doch tierische Produkte wie z. B. Schmalz oder Schinkenkaramell bleiben als aromatische Akzente erhalten. Damit gelingt ihm eine Küche, die sich von gängigen Kategorien wie vegetarisch oder vegan löst und ein eigenes Verständnis von Luxus und Geschmack formuliert.

Über Nova Maldives

Das Nova Maldives, ein „junges“ All-Inclusive-Community-Konzept, ist der perfekte Resort Stem auf den Malediven, um die Seele baumeln zu lassen. Direkt im Süd-Ari-Atoll liegt es inmitten des ultimativen Taucherparadieses für Walhaie, Mantarochen, Schildkröten und mehr. Das 5 Sterne Resort, nur 25 Minuten mit dem Wasserflugzeug von Malé entfernt, punktet mit 76 großzügigen Wasser- und Strand Villen in gleich 10 Kategorien und mit schier endlosen Ausblicken auf den Ozean. Das zurückhaltende und mini-



Oxidierter Salat mit Kapernbrösel und Leindotterölvinaigrette (Foto: ©Moritz Peters)

malistische Interieur mit maßgefertigten Möbeln ist in strahlendem Weiß mit türkisernen Akzenten. Viele der Villen verfügen zusätzlich über offene Badezimmer, Terrassen oder sogar private Pools. Kulinarische Vielfalt bieten drei Restaurants und zwei Bars. Das SPA, ein Fitnesscenter und ein Wassersport — und Tauchzentrum ergänzen das Angebot. Ein weiterer Pluspunkt: im Nova Maldives wird die maledivische Kultur gelebt und ein Eintauchen in die maledivische Lebensweise der Kunst und Kultur ermöglicht.

Das Nova Maldives ist nicht nur ein Lifestyle-Urlaubsziel, sondern ein perfekter Ort, um Körper und Seele in die Balance zu bringen. Denn im Nova Maldives geht es vor allem darum, sich Zeit für das zu nehmen, was die Seele glücklich macht. Das Nova Maldives ist intelligent, verspielt, verwurzelt und verantwortungsbewusst und verkörpert die Essenz der Marke Pulse Hotels & Resorts, die echte Gastfreundschaft mit persönlichem Service und innovativen Lösungen verbindet.

Annette Zierer - ziererCOMMUNICATIONS

Alpine Schweizer Traditionen mit globalen Einflüssen

Fotos: © Bellevue Palace Bern

„Schweizer Staatskoch“ Gregor Zimmermann gibt 2026 ein kulinarisches Oster-Gastspiel im The Nautilus Maldives

Gregor Zimmermann, „Schweizer Staatskoch“ und Küchenchef des legendären Grandhotels Bellevue Palace in Bern, gastiert mit seiner Kochkunst Ostern (3.-5. April 2026) auf der ultra-luxuriösen Privatinsel The Nautilus Maldives. Der Schweizer ist Mitglied im exklusiven Le Club des Chefs, dem weltweiten Verband der Küchenchefs von Staatsoberhäuptern, und daher in der Schweiz der Koch, wenn Staatsoberhäupter aus aller Welt wie Emmanuel Macron, Mitglieder von Königshäusern, wie der König von Spanien, oder internationale Delegationen in der Schweiz zu Gast sind.



„Schweizer Staatskoch“ Gregor Zimmermann gibt 2026 ein kulinarisches Oster-Gastspiel im The Nautilus Maldives

Foto: © The Nautilus Maldives

Der Starkoch präsentiert seine außergewöhnliche Expertise im The Nautilus bei zwei exklusiven Gourmetabenden mit Degustationsmenüs, an denen er mit seiner unverwechselbaren Handschrift einen kulinarischen Dialog zwischen den Aromen der Schweizer Alpen und den kulinarischen Schätzen der Malediven schafft — authentisch, emotional und technisch perfekt. Ein weiteres Highlight ist die Schokoladen Masterclass, bei der die Gäste gemeinsam mit Zimmermann in die Welt der Schweizer Schokolade eintauchen. In diesem interaktiven Workshop vermittelt der Starkoch Wissenswertes über das kulturelle Erbe der Schweizer Schokolade - und lädt dazu ein, einige süße Kreationen herzustellen und zu genießen.

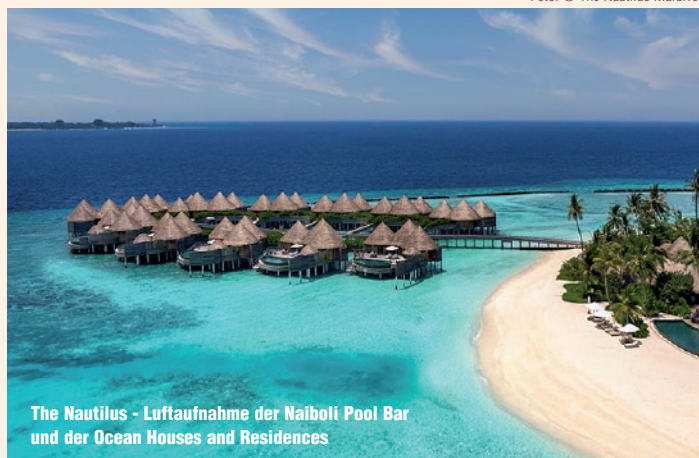
Gregor Zimmermann gilt als Meister darin, alpine Schweizer Traditionen mit globalen Einflüssen zu verweben. Jedes seiner Gerichte trägt eine Handschrift, die durch Klarheit, Raffinesse und Reduktion geprägt ist. Seine Gerichte erzählen Geschichten von Herkunft, Landschaft und Kultur — und machen aus jedem Menü ein Erlebnis, das weit über den Teller hinausgeht.

Als langjähriger Executive Chef des legendären Grandhotels Bellevue Palace in Bern prägt er die kulinarische Identität eines der renommiertesten Häuser der Schweiz. Unter seiner Leitung erkochte das Traditionshotel mehrere Auszeichnungen, und er selbst wurde vom Gault&Millau zum „Koch des Monats“

gekürt und als Mitglied im exklusiven Le Club des Chefs des Chefs, in der Schweiz als „Staatskoch“ für alle Staatsbankette zuständig, bei denen strengste Sicherheits- und Protokollauflagen galten — bis hin zu Vorkostern in der Küche.

Für seine außerordentlichen kulinarischen Verdienste wurde Zimmermann von Präsident Emmanuel Macron mit dem «Officier du Mérite Agricole» Orden ausgezeichnet. Eine hohe Anerkennung für seine Arbeit als Küchenchef und für seinen langjährigen Einsatz, mit höchster Präzision, aber auch mit hohem Respekt für das Produkt zu arbeiten und junge Talente zu fördern.

Gregor Zimmermann verbindet Präzision mit Emotion. Seine Gerichte sind klar, ehrlich und voller Tiefe — genau das, was wir unter unkonventionellen Erlebnissen und zeitlosem Luxus verstehen“, betont Adan Gomez, General Manager von The Nautilus. Mit seinem Aufenthalt setzt The Nautilus die Masters for Masters-Reihe fort und schafft eine Plattform, auf der sich große Namen der internationalen Gastronomie mit der Philosophie des Hauses verbinden: kulinarische Freiheit inmitten einer der schönsten Naturlandschaften der Welt. Weitere Informa-



The Nautilus - Luftaufnahme der Naiboli Pool Bar und der Ocean Houses and Residences

tionen und Buchungsmöglichkeiten unter:

www.thenautilusmaldives.com

Über The Nautilus Maldives:

The Nautilus Maldives ist eine ultra-luxuriöse Privatsinsel im Herzen des Baatolls, einem UNESCO Biosphärenreservat, in der Nähe der weltberühmten Hanifaru Bay. Die Insel ist von weißen Sandstränden und lebhaften Korallenriffen umgeben - natürliche Schätze, zu deren Erhalt sich das The Nautilus verpflichtet fühlt. Mit nur 26 avantgardistisch eingerichteten Häusern und Residenzen ist The Nautilus das einzi-

ge Resort auf den Malediven, bei dem Gäste die Exklusivität einer Privatsinsel genießen können, ohne die Notwendigkeit, die gesamte Insel zu buchen. In dem Insel-Refugium wird maßgeschneiderter Luxus auf ein neues Niveau gehoben. Es bietet unvergleichliche Freiräume und absolute Privatsphäre, persönlichen Wohnkomfort und einen engagierten Butler-Service, gleichgültig was, wann, wo oder wie, im The Nautilus ist es möglich. Das The Nautilus wurde von einem Visionär der maledivischen Hotelindustrie gegründet, der maßgeblich an der Entwicklung zahlreicher preisgekrönter Resorts beteiligt war. Das The Nautilus ist nicht nur auf den Malediven, sondern weltweit der Maßstab für absoluten Luxus. Sein Vermächtnis wird durch die Bohème-Philosophie der Insel von der nächsten Generation der Familie weitergeführt.



Außenansicht von Zeytoun

Foto: © The Nautilus Maldives



Oktopus Salat

Fotos mitte/rechts: © Bellevue Palace Bern

MAYA HOTEL COURCHEVEL 1850 UND LALIQUE EINE POETISCHE KOOPERATION AUF DEM GIPFEL

Im Herzen des Dorfes Courchevel 1850 vereinen sich Maya Collection und Lalique, um einen Rückzugsort zu schaffen, in dem das japanisch inspirierte, raffinierte Universum des Maya Hotel Courchevel 1850 auf die hohe Kristallkunst der Maison Lalique trifft. Diese Zusammenarbeit bringt eine intime Atmosphäre hervor, in der jeder Raum Schönheit und Harmonie zelebriert. Eine Auszeit in luftiger Höhe, geprägt von Savoir faire und Gastfreundschaft.

Das im Dezember 2025 eröffnete Maya Hotel Courchevel 1850 verkörpert eine eigenständige Vision von Hospitality, in der die Eleganz der Riviera mit der poetischen Zurückhaltung der japanischen Ästhetik in Dialog tritt. Das Boutique Hotel umfasst Zimmer und Suiten, einen Wellnessbereich, eine Lalique Boutique sowie das Restaurant MayaBay Courchevel 1850.

Entworfen vom Innenarchitekten Sylvestre Murigneux entfaltet sich das Hotel als harmonischer Ort der Ruhe. Klare Linien und organische Materialien wie Holz, Stein und Bronze schaffen ein beruhigendes Ambiente, inspiriert von der alpinen Natur und veredelt durch handwerkliche Präzision. Jeder



Raum wurde so gestaltet, dass er Komfort und Gelassenheit in einer zeitlosen Ästhetik vereint.

Die künstlerische Signatur von Lalique zeigt sich bereits im Eingangsbereich. Ein Kronleuchter aus sechzig Anemonen aus goldlustriertem Kristall

zieht sofort die Blicke auf sich. Schwebend in feinem Gleichgewicht formen die Blüten ein lichtdurchflutetes Bouquet. Im Treppenhaus lädt eine Komposition aus Kristallschwalben mit fein ziselierten Federn zum Träumen ein.

Lalique Kreationen prägen auch

die Zimmer und Suiten sowie zwei aussergewöhnliche Räume, die Lalique Suite und das Lalique Appartement. Die Suite wird von einem grossformatigen dekorativen Werk aus Kristallpaneelen Merles et Raisins und Lauriers über dem Bettkopfteil geprägt. Kristallprismen über Tisch und Bar reflektieren das Licht und die verschneiten Gipfel. Das Lalique Appartement erstreckt sich über zwei private Etagen mit 240 Quadratmetern Fläche und bietet vier Schlafzimmer, vier Bäder, grosszügige Wohn- und Empfangsbereiche, eine Bar sowie einen Massageraum.

INTERVIEW MIT ADELINE LUNATI

LEITERIN STUDIO INTERIOR DESIGN LALIQUE

Was war der Ursprung dieses Projektes?

Der Ursprung liegt im gegenseitigen Vertrauen zwischen dem Eigentümer des Hauses und dem Architekten Sylvestre Murigneux, getragen von den Teams der Maya Collection, die bereits vom Erbe und der Identität von Lalique überzeugt waren. Ihre Offenheit und Neugier haben es ermöglicht, ein einzigartiges und exklusives Projekt zu entwickeln.



(Fortsetzung nächste Seite)

MAYA HOTEL COURCHEVEL 1850 UND LALIQUE EINE POETISCHE KOOPERATION AUF DEM GIPFEL

Foto: © Fabrice Van Hove



Foto: © Anthony Lanneretonne



Foto: © Jolielmaje



ADELINE LUNATI, LEITERIN STUDIO INTERIOR DESIGN LALIQUE

Was haben Sie für das Maya Hotel Courchevel 1850 entworfen?

Wir haben massgeschneiderte Kristallkreationen realisiert, die mit ausgewählten Stücken aus den emblematischen Kollektionen von Lalique kombiniert wurden. Diese Kreationen greifen Motive aus Fauna und Flora auf, Themen, die René Lalique besonders am Herzen lagen.

Bereits beim Betreten fällt ein spektakulärer Kronleuchter ins Auge. Welche Geschichte steckt dahinter?

Es handelt sich um ein Bouquet aus sechzig Anemonen aus goldlustriertem Kristall, eine Neuinterpretation der traditionellen Blumenarrangements grosser Palaces. Diese Blume wurde 1931 von René Lalique entworfen und war

ursprünglich als feines Objekt für den Schminktisch gedacht. Inspiriert vom japanischen Stil und von der alpinen Umgebung von Courchevel versetzt dieses zentrale Werk die Besucher sofort in eine poetische und ruhige Atmosphäre.

ÜBER LALIQUE:

Lalique, 1888 vom visionären Künstler René Lalique gegründet, ist ein Symbol für Kühnheit, Eleganz und künstlerische Exzellenz. Als eines der renommiertesten französischen Kristallglashäuser steht Lalique für meisterhafte Handwerkskunst, zeitloses Design und unvergleichliches Savoir-faire. Mit seiner unverwechselbaren Ästhetik verwandelt Lalique alltägliche Momente in aussergewöhnliche Erlebnisse. Von Dekorationsobjekten über Inneneinrichtung,

Schmuck, Parfüms und Kunst bis hin zum Gastgewerbe — jede Kreation verkörpert einen raffinierten Lebensstil. Lalique arbeitet mit renommierten Künstlern und Designern wie Damien Hirst, Anish Kapoor, Arik Levy, Terry Rodgers und James Turrell zusammen, um aussergewöhnliche Stücke zu schaffen, die Innovation und Tradition vereinen. Diese exklusiven Partnerschaften erwecken kühne künstlerische Visionen durch Laliques herausragende Handwerkskunst zum Leben.



Foto: © Fabrice Van Hove



Foto: © Anthony Lanneretonne

Seit 1922 wird jedes Kunstwerk in Laliques traditionsreicher Manufaktur im Elsass von Hand gefertigt und sichert so ein Vermächtnis der Exzellenz.

Weitere Informationen finden Sie unter:

<https://fr.lalique.com/en>

@lalique

Maya Hotel Courchevel 1850

193 rue Park City

73120 Courchevel

www.maya-hotel.fr

www.mayacollection.net

20 Jahre Küchenkunst im Südtiroler Hotel Mignon Meran Park & Spa

Seit zwanzig Jahren prägt **Hanspeter Humml** die Küche des Südtiroler Hotel Mignon Meran Park & Spa. Seine Gerichte verbinden alpine Bodenständigkeit mit mediterraner Finesse. Er setzt dabei konsequent auf Frische, Handarbeit und regionale Identität. Gesundheitsbewusste schätzen besonders das täglich wechselnde Sechs-Gang-Gourmetmenü, das es auch stets als kalorienreduzierte Alternative gibt — ein ungewöhnlicher Luxus für eine Region, die sonst für ihre reichhaltigen Gerichte bekannt ist. Im Gespräch erzählt der jüngste Küchenmeister seiner Zeit über seinen Werdegang, seine Philosophie und Inspirationen.

„Schon früh wusste ich:
Ich gehöre in die Küche“

Ein Gespräch mit Hanspeter Humml (51)

Herr Humml, Ihr Weg in die Küche begann sehr früh — wie kam es dazu?

Kochen wurde mir tatsächlich in die Wiege gelegt. Meine Eltern führten früher ein eigenes Restaurant, in dem ich als Kind viel Zeit verbracht habe. Nachdem

der Betrieb verpachtet wurde, begann ich mit 14 meine Lehre. Es war eine harte, aber prägende Zeit. Der Seniorchef war extrem konsequent und genau. Diese Haltung begleitet mich bis heute.

Wie ging Ihre berufliche Entwicklung nach dieser frühen Lehrzeit weiter?

Mit 21 war ich bereits Küchenchef eines Vier-Sterne-Hotels im Vinschgau und wurde als jüngster Küchenmeister Italiens ausgezeichnet. Während der Winterpause habe ich die Höhere Hotelfachschule besucht, danach die Meister- und eine Diätkoch-Ausbildung absolviert. Mit 30 führte ich mein eigenes Gasthaus. Seit 2005 bin ich Küchenchef bei Familie Amort-Ellmenreich im Mignon.

Wie würden Sie die Küche im Hotel Mignon beschreiben?

Unsere Küche lebt von der Verbindung zwischen Tiroler Tradition und italienischer Leichtigkeit. Wir interpretieren gern auch mal ein klassisches *Saltimbocca alla romana* neu. Außerdem bereiten wir zum täglichen Gourmetmenü stets eine leichte, kalorienreduzierte Variante.



Wenn Südtirols alpine Bodenständigkeit auf die Leichtigkeit der mediterranen Küche trifft — die Küchencrew des Meraner Hotel Mignon rund um Hanspeter Humml vereint in ihren Gerichten das Beste aus zwei Welten.



Küchenchef Hanspeter Humml verwöhnt seine Gäste im Hotel Mignon Meran Park & Spa in Südtirol gern auch mal persönlich, beispielsweise beim wöchentlichen Fischbuffet.

Welche Rolle spielen regionale Produkte?

Eine ganz zentrale. Wir arbeiten, wann immer möglich, mit lokalen Produzenten: von Vinschger Marillen und Marteller Beeren über Käse von Südtiroler Bergböden bis zu Saibling und Forelle aus dem Passeiertal. Ich möchte keine Produkte aus der Tüte, sondern echte, unverfälschte Qualität.

Wie entstehen Ihre Menüs?

Unsere Menüfolge ändert sich täglich — abhängig davon, was Saison hat und was die Händler in der Region anbieten. Jeden Montag bekomme ich den aktuellen Stand vom Fischmarkt, wöchentlich Angebote der Fleischlieferanten und Gemüsebauern. Daraus entsteht schließlich die Speisenfolge.

Was motiviert Sie nach 20 Jahren immer noch täglich?

Ganz einfach: Die Abwechslung. Jede Saison fühlt sich wie ein Neuanfang an — neue Mitarbeiter, junge Talente und frische Ideen bringen stetig Impulse. Hinzu kommen die Begegnungen mit Gästen aus aller Welt, darunter Persönlichkeiten wie Manuel Neuer, Boris Becker oder der österreichische Bundespräsident Van der Bellen. Solche Begegnungen inspirieren mich.

Ein besonderer Ausblick: Ab April 2026 öffnet das Restaurant des Hotel Mignon Meran Park & Spa erstmals auch für externe Gäste. Feinschmecker

haben dann die Möglichkeit, die unverwechselbare Küche unabhängig von einem Hotelaufenthalt zu erleben.

Über das Hotel Mignon Meran Park & Spa.

Umgeben von einem mediterranen Privatpark mit Zedern, Palmen und einem jahrhundertealten Magnoliabaum, ist das Fünf-Sterne-Hotel ein Refugium für Ruhesuchende und Genießer — nur drei Gehminuten vom Zentrum der Südtiroler Kurstadt entfernt. Das elegante Hideaway wird seit Generationen liebevoll von Familie Amort-Ellmenreich geführt. 50 individuell gestaltete Zimmer, darunter exklusive Penthouse-Suiten mit Privatterrasse, Whirlpool und Panoramablick, bieten höchsten Wohnkomfort. Im großzügigen Park Spa erleben Gäste auf drei Ebenen wohlthuende Entspannung — unter anderem mit Rooftop-Biosauna, Salzgrotte und Pools unter freiem Himmel. Das kulinarische Verwöhnprogramm umfasst Gourmetmenüs, Themenabende und Spezialitäten aus der alpinen wie mediterranen Küche. Ein vielseitiges Aktivprogramm, persönliche Betreuung und die privilegierte Lage zwischen grünem Idyll und urbanem Flair machen das Mignon zum Wohlfühlort für stilvolle Auszeiten zwischen Natur, Stadt und Südtiroler Lebensart.

www.hotelmignon.com

Unsere Spezialität für Ihr Osterfest

Osterbrot

Ein traditionelles Gebäck, welches zum Ende der Fastenzeit gerne verschenkt wird und auf keinem Tisch fehlen sollte.

Der Teig des Osterbrotes wird auf der Basis des Dresdner Stollen®-Teiges hergestellt, nur etwas leichter in der Zusammensetzung. Seit drei Generationen von Hand im Familienbetrieb gefertigt.

Letzter Versandtermin ist der 02.04.2026

www.christstollen-shop.com

Zum Shop

Unser Service
für Firmen -

Osterbrot mit
individueller
Banderole!

Hier könnte Ihr Logo stehen!



Minor Hotels Europe & Americas feiern den Valentinstag 2026 - Romantische Genussmomente von Prag über London bis Amsterdam



NH Collection Prague Carlo IV

Zum Valentinstag steht für viele Paare der gemeinsame Genuss im Mittelpunkt. Ob bei einem besonderen Dinner, einem Drink an der Bar oder einem stilvollen Abend im Hotel. Der 14. Februar wird gerne kulinarisch gefeiert. Die Minor Hotels Europe & Americas greifen diesen Anlass mit ausgewählten Valentinstags-Specials in ihren Häusern auf. Im Fokus stehen in diesem Jahr unter anderem ein festliches Dinner in Prag, eine besondere Cocktailverkostung in London sowie ein exklusives Gourmetmenü in Amsterdam.

NH Collection Prague Carlo IV — Valentinstag zwischen Genuss und Wellness

Im Herzen von Prag lädt das NH Collection Prague Carlo IV vom 13.

bis 15. Februar zu einem kulinarischen Valentinstagsabend ein. Im 1890 Restaurant & Bar wird ein exklusives Fünf-Gänge-Menü für zwei serviert, kreiert von Executive Chef Josef Votoček und begleitet von einem Welcome Drink, einer Flasche Wein und Live-Musik. Ergänzend dazu bietet die Vault Lounge ein Champagne-&Oysters-Erlebnis mit Ruinart Rosé und Austern. Den gesamten Februar über steht außerdem ein Couples-Wellness-Angebot mit Massage, Spa-Zeit und Prosecco für zwei zur Verfügung. Das Fünf-Gänge-Menü kostet 230 Euro für zwei Personen, das Champagne-&Oysters-Erlebnis 190 Euro für zwei Personen und wer übernachten möchte, zahlt ab 210 Euro pro Zimmer inklusive Frühstück.

nhow London — Valentinstag in drei Akten

Rund um den Valentinstag lädt das nhow London zu einer dreiteiligen Cocktailverkostung ein, die mit steigender (Promille-)Intensität auf einen Höhepunkt hinarbeitet. Bei der „3-Act Cocktail Love Affair“ folgen drei Drinks aufeinander, die sich in Stärke und Ausdruck von Glas zu Glas entwickeln. Namen wie „Bare Desire“, „Lick Desire“ und „Big Daddy“ unterstreichen die sinnliche Note des Abends zu zweit. Das Cocktailtasting kostet 40 Euro pro Person und Übernachtungsgäste zahlen ab 228 Euro pro Zimmer inklusive Frühstück.



nhow London



AVANI Frankfurt City

AVANI Frankfurt City — Kleine Gesten zum Valentinstag

Im AVANI Frankfurt City steht der Valentinstag ganz im Zeichen kleiner, liebevoller Aufmerksamkeit. Zwischen 18 und 22 Uhr wird die Bar zum Treffpunkt und verwöhnt Gäste mit ausgewählten Valentinstags-Cocktails. Ergänzend dazu erhalten alle Gäste eine persönliche Love-Note-Karte, die über den Tag verteilt ausgegeben wird und per QR-Code zu einer eigens kuratierten Valentinstags-Playlist führt. Eine Übernachtung im AVANI Frankfurt City kostet ab 115 Euro pro Zimmer inklusive Frühstück.

NH Collection Amsterdam Barbizon Palace — Valentinstag auf Gourmet-Niveau

Im historischen Barbizon Palace in Amsterdam steht der Valentinstag ganz im Zeichen der feinen Küche. Im renommierten Gourmetrestaurant Vemeer wird am 13. und 14. Februar ein exklusives Valentinsmenü serviert, das mit sieben sorgfältig komponierten Gängen aufwartet. Auf dem Menü stehen unter anderem Austern mit Yuzu und Algen, Jakobsmuscheln mit schwarzem Trüffel sowie ein Sorbet aus Champagner und Kaviar, gefolgt von einem Dessert aus dunkler Schokolade und Passionsfrucht. Optional kann das Dinner mit einer passenden Wein- oder Champagner-Begleitung ergänzt werden. Das Dinner kostet 140 Euro pro Person und eine Übernachtung ab 335 Euro pro Zimmer inklusive Frühstück.

Darüber hinaus laden zahlreiche weitere Häuser der Minor Hotels Europe & Americas rund um den Valentinstag zu kleinen, feinen Genussmomenten ein. In Städten wie Rotterdam oder Berlin stehen besondere Bar- und Cocktailkonzepte im Zeichen der Liebe, während in Amsterdam, Kopenhagen oder Helsinki saisonale Menüs, Champagne-Arrangements oder liebevoll gestaltete In-Room-Surprises den Aufenthalt abrunden. Ob bei einem mehrgängigen Dinner, einem Glas Champagner mit Aussicht oder einem entspannten Hotelmoment — die Valentinstagsangebote der Gruppe setzen auf stimmungsvolle Akzente, die den 14. Februar dezent, aber besonders machen.



NH Collection Amsterdam Barbizon Palace

Das Cavallino Bianco kommt nach Caorle

Das neue 5-Sterne-Luxusresort aus der Feder von Ralph A. Riffeser entsteht auf dem Areal der ehemaligen Colonia Pordenone und wird das erste italienische Luxury Family Beach Resort sein — die natürliche Erweiterung ans Meer des mehrfach preisgekrönten Cavallino Bianco Val Gardena — Dolomiti in St. Ulrich, das wiederholt als bestes Familienhotel der Welt ausgezeichnet wurde.

„Dies ist kein repliziertes, sondern ein neues und originelles Projekt. In St. Ulrich haben wir einem Familienerbe neues Leben eingehaucht. In Caorle erschaffen wir eine Destination von Grund auf, an einem Ort, der uns durch Identität, Authentizität und landschaftliche Schönheit überzeugt hat“, erklärte Ralph A. Riffeser.

Direkt an der mit der Blauen Flagge ausgezeichneten Strandlage gelegen, bietet das Resort 101 luxuriöse Suiten (46–118 m²) mit Terrassen mit Meerblick oder direkt am Meer, separaten Bereichen für Erwachsene und Kinder, zwei Bädern (eines davon kindgerecht) sowie modernen Smart-Ausstattungen.

Exklusive Services: Tiefgarage (170 Stellplätze), Boutique, Bike Hub und „Work on Holiday“-Bereiche. Das Herzstück bildet ein 5 Hektar großer Privatstrand, einzigartig auf dem italienischen Markt, mit Cabanas zwischen begrünten Dünen sowie ein 4.000 m² großes Wellnesszentrum mit beheizten



Pools, Saunen, Beauty Farm und einer Adults-Only Rooftop Spa mit Infinity Sky Pool.

Für Kinder gibt es das Lino Land, eine 750 m² große Indoor- und Outdoor-Welt mit Werkstätten, Theater und edukativen Spielen, während Eltern Ruhebereiche und hochwertige Gastronomie genießen. Das kulinarische Angebot umfasst drei Themenrestaurants: Family Restaurant, Marco Polo — Adults Only und das Kinderrestaurant, ergänzt durch Lounge-Bars und Frühstücksterrassen.

Das Projekt, inspiriert von venezianischer Architektur in zeitgenössischer Interpretation, setzt auf Liebe zum Detail, Komfort und lokale Identität. Geplant sind über 180 Arbeitsplätze,

eine jährliche Öffnung von mindestens 10 Monaten sowie die Einbindung lokaler Unternehmen und Zulieferer.

„Wir sind keine Kette, sondern ein unabhängiges Modell ohne Kompromisse“, so Riffeser weiter. „Wir wollen Orte der Verbindung, der Schönheit und

der italienischen Exzellenz schaffen.“

Das Cavallino Bianco Caorle — Venezia wird im Mai 2026 eröffnet. Reservierungen sind ab sofort mit Early-Booking-Programmen möglich:

www.cavallino-bianco.com



Norwegian Seafood Council gewinnt Spitzenkoch Kenneth Gjerrud als neuen Brand Ambassador

Der Norwegian Seafood Council (NSC) stärkt seine Aktivitäten im deutschen Markt und präsentiert mit **Kenneth Gjerrud** einen neuen kulinarischen Markenbotschafter. Der gebürtige Norweger prägt seit mittlerweile 26 Jahren die nordische Küche in Deutschland und gilt als Gesicht der norwegischen Gastronomie in Berlin.

Gjerrud führt mit dem Fjord Nordic Restaurant und der Munch's Hus Tapas Bar das erste und bis heute einzige norwegische Restaurant Deutschlands und bringt damit die authentische Küche seiner Heimat auf den Teller. Seine Rolle als neuer Brand Ambassador soll kulinarische Kompetenz, Herkunftswissen und Alltagstauglichkeit norwegischer Seafood-Produkte für Konsumentinnen und Konsumenten in Deutschland noch sichtbarer machen.

„Mit Kenneth Gjerrud gewinnen wir einen Koch, der norwegisches Seafood nicht nur exzellent zubereitet, sondern dessen Bedeutung kennt, lebt und vermittelt“, sagt Christine Iversen, Country Director Germany. „Sein Ansatz, nordische Küche zugänglich, kreativ und alltagstauglich zu interpretieren, passt perfekt zu unserem Ziel, mehr Verbraucherinnen und Verbraucher für hochwertigen Fisch aus Norwegen zu begeistern.“



Kenneth Gjerrud



Ein norwegischer Pionier in Deutschland

Kenneth Gjerrud bringt über 30 Jahre internationale Gastronomieerfahrung mit, darunter prägende Stationen in Berliner Sterne-Restaurants und seine bis heute bestehende Tätigkeit in den nordischen Botschaften. Seit 2004 ist er dort Küchenchef für alle fünf nordischen Länder.

Mit dem Fjord Nordic Restaurant und der Tapas Bar in Schöneberg setzt er seit mehreren Jahren auf moderne Interpretationen skandinavischer Klassiker — von Smørrebrød und Matjesvariationen bis hin zu Signature-Gerichten rund um norwegischen Skrei.

Erster Auftritt als NSC-Botschafter auf der Grünen Woche

Sein offizielles Debüt als Brand Ambassador gab Gjerrud am 18. Januar auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin. Auf der Bühne der Ernährungsindustrie präsentierte er nordische Klassiker mit hohem Inspirationsfaktor für die Alltagsküche:

- Smørrebrød mit Gravet Lachs, Rührei und Dillsauce
- Smørrebrød mit Matjes, Curry, Eiersalat und Röstzwiebeln
- Backfisch vom Skrei im Brötchen mit hausgemachter Remoulade

Besucherinnen und Besucher konnten nicht nur probieren, sondern erhielten auch Tipps zur schnellen, einfachen Zubereitung norwegischer Fischklassiker zu Hause.

Norwegisches Seafood im Fokus

Mit der Ernennung von Kenneth Gjerrud setzt der NSC ein weiteres Zeichen für seine Strategie im deutschen Markt: Konsumenten sollen nicht nur hochwertiges norwegisches Sea-

food kennenlernen, sondern erfahren, wie man es unkompliziert, frisch und zeitgemäß zubereitet.

Über „Seafood from Norway“

Die Ursprungskennzeichnung „Seafood from Norway“ gibt an, dass Norwegen das Herkunftsland ist und garantiert den Verbrauchern weltweit die hervorragende Qualität norwegischen Fisches und norwegischer Meeresfrüchte. Sie steht für eine natürliche Umwelt und die Menschen, die in der Branche arbeiten — Menschen, die außergewöhnlich, zuverlässig und stolz darauf sind, Fisch aus Norwegen zu repräsentieren. Es werden modernste Technologie und Expertise angewendet, um die Fischbestände auf nachhaltige Weise zu bewirtschaften und sicherzustellen, dass die Ozeane und Ressourcen für kommende Generationen intakt hinterlassen werden.

„Seafood from Norway“ steht für klares, kaltes Meerwasser, Reichtum an natürlichen Ressourcen, Respekt vor der Natur, Küstenkultur und bewährte Traditionen.

www.fischausnorwegen.de

Turmhotel Victoria Davos — Winterauszeit für Kurzentschlossene



Nach den Feiertagen ist Zeit zum Durchatmen. Die Tage gehören der Bewegung im Schnee, den Stunden für sich und dem bewussten Genuss. Das Turmhotel Victoria Davos bietet dafür den passenden Rahmen — und Kurzentschlossenen ein attraktives Angebot: Jetzt buchen, fünf Nächte bleiben und nur drei Nächte bezahlen — zum Vorteilspreis von 1.300 CHF statt 1.700 CHF.

Die Lage des Hauses ist ein klarer Pluspunkt. In Davos Dorf, nur wenige Schritte von der Parsennbahn entfernt, eröffnet sich der direkte Zugang zu einem der renommiertesten Skigebiete der Alpen. Die Parsenn mit ihren weiten Pisten und der schneesicheren Lage bis 2.800 Meter gilt als Klassiker unter Wintersportlern. Ebenso nah liegen Langlaufloipen, Winterwanderwege und die Spazierwege rund um den Davoser See. Wer es gemächlicher



mag, findet im Dorf kleine Boutiquen, Cafés und das typische Davoser Winterleben.

Das Turmhotel Victoria Davos selbst verbindet alpine Tradition mit zeitgemäßem Komfort. Die 97 Zimmer und Suiten des Hotels bieten Rückzugsorte in verschiedenen Stil-

richtungen — von den gemütlichen Comfort-Zimmern bis hin zu den grosszügigen Superior- und Premium-Suiten. Zur Entspannung trägt auch die hoteleigene Saunawelt bei. Nach Stunden auf der Piste oder einem Winterspaziergang laden Wärme und Ruhe dazu ein, Muskeln zu lockern

und den Tag bewusst ausklingen zu lassen.

In der Küche entstehen kreative Gerichte, die massgeblich zum guten Ruf des Hotels beitragen. Im La Terrasse wird alpine Küche modern interpretiert. Das Kirchner's Stübli mit seiner Bündner Holzstube ist die Adresse für Klassiker wie Käsefondue. Im Restaurant Victoria stehen Schweizer Lieblingsgerichte und internationale Klassiker auf der Karte. Abends klingt der Wintertag in der Turmstübli Bar am Kamin aus.

****Turmhotel Victoria Davos

Alte Flüelastrasse 2

7260 Davos Dorf

+41 81 4175300

hotel@victoria-davos.ch

<https://victoria-davos.ch/>



Foto: © Christian Egelmair_DDO (Turmhotel Victoria Davos)

Perfekter Match: Hotel Krallerhof gewinnt Extremradfahrer Philipp Kaider als Longevity-Botschafter

Der Krallerhof in Leogang setzt ein weiteres Zeichen für Longevity und ganzheitliche Gesundheit: Ab sofort ist der international erfolgreiche Extremradfahrer Philipp Kaider offizieller Botschafter des Fünf-Sterne-Hotels. Die Partnerschaft steht für nachhaltige Leistungsfähigkeit, bewusste Regeneration und einen langfristig gesunden Lebensstil. Philipp Kaider zählt zu den führenden Ultra-Radsportlern Europas und erlangte mit seinem Sieg beim Race Across America (RAAM) 2025 internationale Bekanntheit. Das als härtestes Nonstop-Radrennen der Welt bekannte Event führt über knapp 5.000 Kilometer und verlangt den Athletinnen und Athleten physisch wie mental alles ab. Kaiders Erfolge basieren auf einem ganzheitlichen Ansatz aus Training, Ernährung, Regeneration, Schlaf und mentaler Stärke. 2026 wird er erneut beim

RAAM an den Start gehen. Diese Haltung deckt sich mit der Philosophie des Krallerhofs, der Gesundheit und Leistungsfähigkeit als langfristigen Prozess versteht. Das moderne Gesundheitskonzept vereint medizinische Expertise, innovative Regenerationsmethoden, hochwertige Kulinarik und die Kraft der alpinen Natur. Mit Philipp Kaider als Botschafter stärkt der Krallerhof seine Position als Impulsgeber für zukunftsorientierte Gesundheits- und Longevity-Konzepte im alpinen Luxushotelsegment und schafft eine inspirierende Verbindung zwischen Spitzensport und bewusster Erholung. Kaider wird im Krallerhof Rennrad-Retreats in Kleingruppen anbieten, bei denen ein ganzheitlicher Ansatz bestehend aus Training, Ernährung und Regeneration im Vordergrund steht.

ZUM KRALLERHOF



Hamburger aufgepasst: Fraser Suites Hamburg im Rahmen der Open Hotel Days kennenlernen

Vom 6. bis 8. Februar 2026 finden in Hamburg die Open Hotel Days statt. Hamburgs Hotels öffnen in dieser Zeit ihre Türen nicht nur für Gäste, sondern auch für Nachbarn, Talente sowie alle Hamburgerinnen und Hamburger, die ihre Stadt neu entdecken möchten. Auch unser Kunde Frasers Hospitality stellt sich mit den Fraser Suites Hamburg vor. Am 6. Februar 2026 erhalten Teilnehmende im Rahmen von Hoteltouren spannende Einblicke hinter die Kulissen des Fünf-Sterne-Hauses, das sich im historischen Gebäude der ehemaligen Oberfinanzdirektion am Rödingsmarkt 2 befindet. Die Haustouren finden um 10 und um 12 Uhr statt, Anmeldungen sind bis zum 2. Februar 2026 bei Myriam Eckjans, Operations Manager, möglich.

myriam.eckjans@frasershospitality.com



Foto: © Frasers Hospitality

(Fortsetzung nächste Seite)

Prickelnder Genuss in fünf Gängen: Ein Abend voller Genuss im WALD.WEIT Rheingau Hotel & Retreat

Foto: © Tim Karapetian

Am 10. März 2026 veranstaltet das WALD.WEIT ein besonderes Event:

Das WALD.DINNER — ein exklusives Fünf-Gang-Sekt-Dinner, das Kulinarik und prickelnden Genuss auf elegante Weise verbindet. In der stilvollen Atmosphäre des WALD.FEIN Restaurants erwartet die Gäste ein Menü, bei dem jeder Gang mit viel Liebe zum Detail zubereitet und von sorgfältig ausgewählten Schaumweinen begleitet wird.

So entsteht ein harmonisches Zusammenspiel aus Aromen, Texturen und feiner Frische, das den Abend zu einem echten Genusserlebnis macht. Ein besonderes Highlight ist die Begleitung durch Ingo Swoboda, der mit seiner Leidenschaft für Sekt und seinem fundierten Wissen durch den Abend führt. Mit spannenden Einblicken in die Welt der Sektherstellung erklärt er die Besonderheiten der einzelnen Tropfen und zeigt, wie perfekt sie mit den jeweiligen Gängen harmonieren.

Wer das Vier-Sterne-Superior-Haus noch länger genießen möchte, bucht das Angebot „Genuss.Momente“. Es umfasst zwei Nächte inklusive



Frühstück, eine Flasche lokalen Riesling als Willkommensgeschenk sowie eine 35-minütige Massage. Ein Drei-Gang-Dinner am zweiten Abend und ein Begrüßungsgetränk im stilvollen Restaurant runden das Angebot ab. Es

kostet ab 711 Euro für zwei Personen, das Sekt-Dinner ist für 125 Euro pro Person buchbar.

ZUM WALD.WEIT RHEINGAU HOTEL & RETREAT



Foto: © Adrian Vesenbeckh-Lores



Ingo Swoboda

Foto: © WALD.WEIT



+++ 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

Wald.Weit

Rheingau Hotel & Retreat
Am Hahnwald 1, 65399 Kiedrich
Hessen, Deutschland
info@wald-weit.com
+49 6123 18445-0
www.wald-weit.com