

## Vom Gasthof zum Refugium für Wellness und Haute Cuisine im Bayerischen Wald



Wenn ein Haus über Generationen hinweg gewachsen ist, Geschichten gesammelt und sich immer wieder neu erfunden hat, dann entsteht ein Ort mit besonderer Historie. Das **Landromantik Hotel Oswald** feiert in diesem Jahr sein 75-jähriges Jubiläum und blickt auf eine Entwicklung zurück, die von Weitblick, Bodenständigkeit und der stetigen Nähe zum Gast geprägt ist. Was einst als klassischer Gasthof begann, ist heute eines der führenden Wellness- und Kulinarikhoteles im Bayerischen Wald. Es bleibt seinen regionalen Wurzeln stets treu und verbindet Tradition mit Moderne.

Über drei Generationen hinweg

hat die Gastgeberfamilie Oswald das Hotel mit einem feinen Gespür für Qualität, Zeitgeist und die Bedürfnisse ihrer Gäste kontinuierlich weiterentwickelt. „75 Jahre Oswald stehen für den konsequenten Wandel vom klassischen Gasthof zu einem der führenden Wellness- und Kulinarikhoteles im Bayerischen Wald mit klarer Handschrift, hoher Qualität und dem Anspruch, unseren Gästen heute wie morgen ein außergewöhnliches Erlebnis zu bieten“, beschreibt Gastgeber und Inhaber Andreas Oswald die Entwicklung des Hauses.

Diese Handschrift zeigt sich in vielen Facetten: in der Architektur, die regionale Elemente mit zeitgemäßem



Familie Oswald

## Vom Gasthof zum Refugium für Wellness und Haute Cuisine im Bayerischen Wald

Design verbindet, in der Atmosphäre, die Wärme und Eleganz vereint sowie in einem Angebot, das Aktivurlauber und Ruhesuchende gleichermaßen anspricht. Die 57 Zimmer und Suiten bieten Rückzugsorte mit Blick ins Grüne, während die großzügige Spa-Landschaft Raum für Entspannung und Regeneration schafft. Hier verschmelzen moderne Wellnesskonzepte mit der Ruhe der umliegenden Natur — ein Ort, der entschleunigt und neue Energie schenkt.

Ein besonderer Meilenstein in der Geschichte des Hauses ist die kulinarische Entwicklung. Mit der vielfach ausgezeichneten **Oswalds Gourmet-stube** hat sich das Hotel weit über die Region hinaus einen Namen gemacht. Der gebürtige Cottbusser Küchenchef Thomas Gerber interpretiert regionale Produkte mit kreativer Finesse und



Foto oben / unten: © Landromantik Hotel Oswald



Fotos unten links/mitte: © Chris Eichhorn



wurde dafür zehn Jahre in Folge mit einem MICHELIN Stern ausgezeichnet, bevor er 2025 den zweiten MICHELIN Stern erhielt. Seine Küche verbindet handwerkliche Präzision mit feinem Gespür für Aromen und macht das Haus zu einem Ziel für Feinschmecker, die Genuss auf höchstem Niveau suchen.

Trotz der stetigen Weiterentwicklung ist die Haltung der Gastgeber über die Jahrzehnte unverändert geblieben. „Ein Erfolgsrezept gibt es nicht. Wir haben das nie von langer Hand geplant, sondern viele wegweisende Entscheidungen zur richtigen Zeit getroffen und waren dabei immer nah

## Vom Gasthof zum Refugium für Wellness und Haute Cuisine im Bayerischen Wald



Zimmer Kuschelsuite (links) und Zimmer Storchennest (Fotos: © Matthias Dengler)



am Gast. Dass daraus über Generationen hinweg ein solches Haus entstanden ist, macht mich sehr stolz“, sagt Seniorchef AlfonsOswald.

Es ist diese Mischung aus Intuition, Erfahrung und persönlichem Engagement, die das Landromantik Hotel Oswald bis heute auszeichnet. Das Jubiläumsjahr ist geprägt von dieser Geschichte und richtet zugleich den Blick in die Zukunft. Die Gäste erleben ein Haus, das gewachsen ist, ohne dabei seine Wurzeln zu verlieren. Ein Ort, der bayerische Herzlichkeit mit gehobenem Komfort verbindet, der Tradition lebt und Zukunft gestaltet. So wird das Landromantik Hotel Oswald auch nach 75 Jahren zu dem, was es immer war: ein Refugium für alle, die das Besondere suchen — geprägt von Familie, Qualität und der leisen Kunst, Gäste glücklich zu machen. Weitere Informationen finden Sie hier:

**Landromantik Hotel Oswald**  
Familie Oswald  
Am Platzl 2, 94244 Kaikenried  
+49 (0)9923 8410-0  
info@hotel-oswald.de  
www.hotel-oswald.de  
@hoteloswald



### Über Landromantik Hotel Oswald

Das familiär geführte luxuriöse Landromantik Hotel Oswald ist Teil der Oswald Collection, liegt im Herzen des Bayerischen Waldes und schafft beste Voraussetzungen für Aktivurlauber, Wellnessfans und Gourmets im Sommer wie Winter. Zwischen tief verwurzelter Familientradition, gelebtem Brauchtum und moderner Lebensart ist es ein Rückzugsort für Kenner des gehobenen Komforts und bayerischer Herzenswärme. Die Gastgeberfamilie Oswald vereint exklusive Wellnesserlebnisse und preisgekrönte Kulinarik. Ihre Handschrift bleibt dabei lokal, bodenständig und kulturverbunden. Sie empfängt ihre Gäste in 57 eleganten, romantischen Zimmern und Suiten. Kulinarischer Coup des Hauses ist das mit zwei MICHELIN Sternen ausgezeichnete Haute Cuisine Restaurant Oswalds Gourmetstube. Hier erfüllt Küchenchef Thomas Gerber die Wünsche der angereisten Feinschmecker.



Oswalds Gourmetstube (Foto hierüber / im Kreis: © Annette Sandner)



Panoramarestaurant (Foto: © Landromantik Hotel Oswald)

## 20 Jahre Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Im selbsterklärten „Jubiläumsjahr mit Sahnehäubchen“ stehen die feierlichen Wochen ins Haus: Eröffnet im Mai 2006, begeistert das inhabergeführte **Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg** südlich von München seit 20 Jahren mit Gastlichkeit auf höchstem Niveau und ausgezeichnete Kochkunst. Zum runden Geburtstag ludt das oberbayerische Vier-Sterne-Superior-Hotel am 16. Mai 2026 zu einem Tag der offenen Tür mit Blick hinter die Kulissen ein.

[www.vier-jahreszeiten-starnberg.de](http://www.vier-jahreszeiten-starnberg.de)

Was viele nicht wissen: Seinen großen Namen trägt das oberbayerische Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg aus freien Stücken. Denn die Inhaber und Geschäftsführer, Dr. Detlef Graessner und Tochter Cornelia Graessner-Neiss, haben es 2006 als Quereinsteiger in Eigenregie gebaut, benannt, etabliert und stehen bis heute mit Herzblut hinter dem Projekt. „Ursprünglich suchten wir eine moderne Unterkunft mit erstklassigen Tagungsmöglichkeiten für unsere IT-Firma Pharmatechnik“, erinnert sich Cornelia Graessner-Neiss. „Aus dieser Idee und kaum Optionen im Landkreis reifte die Vision des eigenen Hotels. Dank meiner Erfahrung als Juristin in der Immobilienbranche konnte ich



**Sternegekrönte Spitzengastronomie, First-Class-Service an 365 Tagen im Jahr, 122 Zimmer und Suiten sowie ein flexibles Tagungsangebot auf höchstem Niveau — dafür steht das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg 25 Kilometer südlich von München.**



schon in der Bauphase Impulse setzen, hinzu kam die Leidenschaft für Innenarchitektur und Design. Um den Betrieb von Kettenhotels abzuheben, wollte ich uns in einer der schönsten Urlaubsregionen Deutschlands außerdem für Privatreisende und Genießer positionieren.“

**2014 geht ein richtungsweisender Stern auf**  
Mit der Anstellung des jungen Küchenchefs Maximilian Moser für das hauseigene Gourmetrestaurant Aubergine gelang dann der Volltreffer: Gleich im zweiten Jahr erkochte der damals 29-Jährige mit seinem Team einen MICHELIN-

**Starnberger Sommermärchen: Dr. Detlef Graessner bei der Hoteleröffnung 2006 (Bild links, 2. v. l.) und die Gesichter des Hauses beim 20. Jubiläum im Mai 2026: Küchenchef Maximilian Moser, die Inhaber Dr. Graessner und Cornelia Graessner-Neiss sowie Hoteldirektor Tobias Baumann (Bild rechts, v. l. n. r.).**



## 20 Jahre Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Stern, den das Lokal bis heute trägt. Nach dieser in so kurzer Zeit durchaus überraschenden Prämierung führten die Inhaber beide Flaggsschiffe zusammen. „So entstand unser innovatives Meet Culinary-Konzept, das persönlich betreute Meetings mit Spitzengastronomie vereint. Mittlerweile sind wir bei beiden Zielgruppen etabliert“, so Graessner-Neiss.

In der Hoteldirektion setzen die Inhaber ebenfalls auf hausge-

machte Lösungen, Kontinuität und Erfahrung: Nach 12 Jahren im Betrieb übernahm Tobias Baumann das Hotel im Herbst 2025 als General Manager. Und was bringt die Zukunft? Cornelia Graessner-Neiss: „Wir streben eine kontinuierliche Schärfung des kulinarischen Profils an. Konkret sprechen wir über Neuerungen und Upgrades unserer gastronomischen Outlets, aber auch die Erweiterung der Meetingkapazitäten mit neuen

Räumlichkeiten ist uns ein Anliegen. Außerdem soll die Digitalisierung im Bereich der Kommunikation mit dem Gast ausgebaut werden.“

Auch dank des stetigen Erfolgs von Küchenchef Moser, der neben zwei Restaurants und einer Bar auch den Tagungs- und Bankettbereich gastronomisch verantwortet, gilt das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg heute als erste Adresse der Stadt und kulinarischer Leuchtturm in der Region StarnbergAmmersee — mit dem nach wie vor einzigen MICHELIN-Stern weit und breit. Doch auch über das Gourmetrestaurant Aubergine hinaus ist das Vier-Sterne-Superior-Hotel eine ganzjährige Top-Adresse für Foodies. Gäste und Einheimische schätzen die wechselnden Gerichte im Restaurant Oliv's, das an 365 Tagen im Jahr feine Küche mit mediterranem Touch bietet. Die gemütliche Hemingway Bar verfügt ebenfalls über eine eigene Karte sowie über rund 160 Rumsorten aus 37 Ländern. Den Höhepunkt im Kulinarischen Kalender bildet das alljährli-



che Food-Festival (1. August 2026): Nach einem Champagner-Aperitif schlemmen sich Besucher stundenlang durch zahlreiche Genussstationen auf Sternenniveau.



## Ministerpräsident Hendrik Wüst kocht mit Schauspielerin Meltem Kaptan „Hünkar Beğendi“, auf Deutsch „Des Sultans Freude“

Die „Woche der türkischen Küche“ wird seit 2022 unter Schirmherrschaft von Emine Erdoğan weltweit veranstaltet. Die Aktionswoche findet jährlich vom 21. bis 27. Mai in der Türkei und in über 260 türkischen Auslandsvertretungen statt. Ziel ist es, die türkische Küche mit ihrer regionalen Vielfalt, historischen Tiefe und modernen Interpretation international sichtbar zu machen und den interkulturellen Dialog durch Kulinarik zu fördern. Das diesjährige Motto lautet „Ein Erbe an einer Tafel“. Im Mittelpunkt steht die türkische Küche als über Generationen gewachsene Tradition, geprägt von Austausch, Handwerkskunst, Gastfreundschaft und

gemeinsamer Tischkultur. Unter dem Leitgedanken „Der Tisch ist die älteste Sprache des Miteinanders“ finden weltweit kulinarische Veranstaltungen und Begegnungen statt.

Für den Auftakt der Genießer-Woche haben der Generalkonsul Hüseyin Kantem Al, Köln, und sein Team ein Event initiiert. Die neue Kochshow: „Türkisch kochen mit Profis und Promis“. Hüseyin Kantem Al: „Die türkische Küche ist ein kulturelles Gedächtnis, das über Generationen weitergegeben wird, offen, vielfältig und verbindend. Genau diese Werte machen wir mit der „Woche der türkischen Küche“ und unserem Event sichtbar“.



Das Kochteam 3: Ministerpräsident Hendrik Wüst mit Comedienne Meltem Kaplan und Koch/Influencer Ferdi Ünlü bei der Auftaktveranstaltung der „Woche der türkischen Küche 2026“

## Ministerpräsident Hendrik Wüst kocht mit Schauspielerin Meltem Kaptan „Hünkar Beğendi“, auf Deutsch „Des Sultans Freude“

### Prominente Teams und VIP-Gäste

Als Partner hat das Generalkonsulat den bekannten Spitzenkoch und Hotelier Nelson Müller gewonnen. Im „Relais & Châteaux Hotel Diepeschrather Mühle by Nelson Müller“ in Bergisch-Gladbach hat jetzt erstmals die prominent besetzte Kochshow als Auftakt der „Woche der Türkischen Küche“ stattgefunden. Ehrengast war der Ministerpräsident des Landes Nordrhein-Westfalen, Hendrik Wüst. Der Politiker ist unter anderem Hobbykoch und kocht gern für die Familie. Hendrik Wüst: „Türkischer Çay, frische Mezze, das Gefühl, sofort willkommen zu sein. Viele Menschen in Nordrhein-Westfalen kennen diese Gastfreundschaft aus ihrer eigenen Nachbarschaft. Die türkische Küche gehört bei uns selbstverständlich dazu. Rund eine Million Menschen mit Wurzeln in der Türkei, davon eine halbe Million Türiinnen und Türiken, haben dieses Land über Generationen mit aufgebaut. Unter Tage, in der Industrie, als Handwerkerinnen und Handwerker, in den Klassenzimmern, in unseren Kranken-

häusern oder in der Wissenschaft. Sie haben unser Zusammenleben geprägt, unsere Städte, unsere Straßen, unsere Märkte und auch unsere Esskultur. Diese Geschichte ist Teil von Nordrhein-Westfalen, jeden Tag und mitten in unserer Gesellschaft“.

### „Des Sultans Freude“: Drei Sieger

Nach Begrüßung von Moderatorin Nina Moghaddam im Konrad-Adenauer-Saal des Boutiquehotels wurden von den drei Teams jeweils ein Gang des - von Sternkoch Serkan Güzelcoban (Restaurant „Kleinod“, Öhringen) und Nelson Müller kuratierten - Menüs zugelost. Die Teams hatten 45 Minuten Zeit ihren Gang vor den Augen des Publikums — 60 geladene Gäste, darunter VIPs wie der Kölner Komponist / Musiker Helmut Zerlett und der Politiker Wolfgang Bosbach an drei Kochstationen zuzubereiten. Der Ministerpräsident hat im Team mit Schauspielerin/Comedian Meltem Kaptan und Koch/Influencer Ferdi Ünlü das Hauptgericht zubereitet: Die klassische Spezialität „Hünkar Beğendi,



Gemeinsam singen die Teams ein Türkisches Volkslied zum Auftakt der Kochshow: Nelson Müller, Nina Moghaddam, Ferdi Ünlü und Tuğba Bayraktar

auf Deutsch „Des Sultans Freude“ aus gefüllter Aubergine mit geschmorter Lammshulter, rotem Spitzpaprika und Kartoffelstroh.

Hausherr Nelson Müller, unterstützte das zweite Team mit Comedian Özcan Coşar und Staatsministerin Serap Güler bei der typischen Vor-

speise: İçli Köfte: Pochierte Bulgur-Praline, gefüllt mit Hackfleisch, zweierlei Spargelsalat und Minz-Joghurt“, Masterchefin 2025, Tuğba Bayraktar hat zusammen mit Generalkonsul Hüseyin Kantem Al und Musiker Eko Fresh den herrlich süßen Dessertklassiker: Baklava neu interpretiert.

Die prominent besetzte Jury mit Musikerin/Untemehmerin Sarah Bora, Schauspieler/Comedian Martin Klempnow („Dennis aus Hürth“) und Sternkoch Serkan Güzelcoban stand vor einer genussvollen Herausforderung. Alle drei Teams überzeugten mit ihren Kompositionen feiner Zutaten und Gewürze. Die Entscheidung fiel schwer. Daher war das einstimmige Urteil ein verdientes Unentschieden der „drei Sieger“.

Nach Bekanntgabe der Entscheidung wurde den geladenen Gästen das von Nelson Müllers Küchen-Mannschaft der Brasserie „MÜLLERS in der Mühle“ zubereitete Menü serviert. Genuss, gute Gespräche und echte Kochleidenschaft standen im Mittelpunkt, bei der gelungenen Auftaktveranstaltung „Türkisch kochen mit Profis und Promis“. Es wurde gemeinsam mit viel Leidenschaft geschmeißelt, gekocht und genossen. Auf ein Neues 2027...



Gruppenbild mit Ministerpräsident Hendrik Wüst, 5. v. li., Generalconsul Hüseyin Kantem Al, 4. v.li., Hausherr Nelson Müller 2. v. li.

## "Generation Gourmet" 2.0 - Hofgut Hafnerleiten bringt Erfahrung und Nachwuchs an den Herd

Das Hofgut Hafnerleiten in Bad Bimbach steht seit rund 25 Jahren für Ruhe, Genuss und außergewöhnliche Architektur. Was 1999 als erste Kochschule Niederbayerns begann, hat sich unter der Leitung von Anja Hom-Rückerl und Erwin Rückerl zu einem einzigartigen Refugium entwickelt, das bewussten Genuss, Inspiration und Gastlichkeit miteinander verbindet. Ein besonderes Anliegen des Hofguts ist dabei seit jeher die Förderung junger Talente und des gastronomischen Nachwuchses — ein Engagement, das sich auch im beliebten Event „Generation Gourmet“ widerspiegelt, das am 11. Juli 2026 in die nächste Runde geht. Unter dem Motto „Wenn große Namen auf große Talente treffen“ verwandelt sich das Hofgut von 17 bis 21.30 Uhr erneut in eine Bühne für Genuss, Handwerk und generationsübergreifenden Austausch. Das Konzept setzt auf Mentoring auf Augenhöhe: Erfahrene Küchenmeister und Nachwuchstalente entwickeln gemeinsam ein Flying Buffet, das regionale Produkte neu interpretiert. Jeder Auszubildende erhält einen Spitzenkoch als Paten, wodurch nicht nur neue Gerichte entstehen, sondern auch ein direkter Austausch zwischen den Generationen. An mehreren Live-Cooking-Stationen kommen Gäste den Köchen ganz nah, erleben Handwerk unmittelbar und genießen eine Küche, die Tradition und Zukunft verbindet.

Mit dabei ist unter anderem



Gruppenfoto „Generation Gourmet“ Hofgut Hafnerleiten (Foto: © Mona Ortner)

Ehregast Otto Koch, eine prägende Figur der deutschen Haute Cuisine, der seine Erfahrung, Klassiker und Perspektiven mit nach Bad Bimbach bringt. Unterstützt wird er von Henning Aldag, langjähriger Küchenchef von Otto Koch und heute Ausbilder in der BMW Welt München und Küchenchef im Restaurant Bavarie, sowie von Sternkoch Michael Fell, Gründungsmitglied der Jeunes Restaurateurs d'Europe mit Stationen unter anderem bei Eckart Witzmann. Auch die Hofgut-Küche ist prominent vertreten: Gastgeber Erwin Rückerl und Küchenchef Christoph Grubmüller führen gemeinsam mit den Nachwuchstalents durch den Abend — darunter Rafael Reiter (2. Lehrjahr), Kathrin Huber (1. Lehrjahr) sowie Tochter des

Hauses Elina Rückerl. „Das Generation Gourmet“ bereits zum zweiten Mal im Hofgut Hafnerleiten stattfindet, freut uns riesig, denn wenn erfahrene Köche und junge Talente aufeinandertreffen, entstehen Inspiration, Leidenschaft und neue Perspektiven für die Zukunft unserer Branche. Denn gemeinsam können wir Wissen, Leidenschaft und die Freude an unserem Beruf — oder vielmehr unserer Berufung — weitertragen und stärken“, betont Erwin Rückerl stolz.

Die Gäste erwartet ein genussvoller Abend mit Flying Buffet, perfekt abgestimmter Weinbegleitung sowie persönlichen Gesprächen mit den Küchenchefs und ihren Schützlingen. Der Preis beträgt 158 Euro pro Person und beinhaltet Fingerfood, Buffet sowie Wein,

Bier und Wasser bis 21.30 Uhr (exklusive Kaffee, Cocktails und Longdrinks). Gruppen ab sechs Personen sowie Berufsschullehrer und Auszubildende erhalten jeweils 10 Prozent Rabatt (mit Nachweis). Wer den Abend entspannt ausklingen lassen möchte, kann diesen mit einem Aufenthalt in den stilvollen Themenhäusern des Hofguts verbinden und so Genuss und Erholung ideal kombinieren. Weitere Informationen und Teilnahme unter

[www.hofgut.info](http://www.hofgut.info)

### Über das Hofgut Hafnerleiten

Das Hofgut Hafnerleiten ist der ideale Ort für einen nachhaltig erholsamen Urlaub. Die Gäste genießen in den Themenhäusern, Suiten und Zimmern die Zeit ohne Fernsehen und Radio und tanken dabei neue Kraft. Im Haupthaus und fast allen Häuschen steht kostenloses W-LAN zur Verfügung - es steht also auch einer Workation im Hofgut nichts im Wege. Dazu gehören drei jeweils 80 m<sup>2</sup> große Rottaler Langhäuser mit eigener Küche, zwei Zimmer am Teich, drei Einzelzimmer im Haupthaus und sieben individuelle Themenhäuser, darunter das Baumhaus in luftiger Höhe, das Wasserhaus inmitten des Badeteichs und Hanghaus mit direktem Zugang zur eigenen Lehmsauna. Für Entspannung sorgen fünf Wellnesswürfel, in denen Bereiche für Massage und Farblicht, eine finnische Sauna und ein Ruheraum untergebracht sind.



Spaghetтата (Foto: © Luxuswasser)



Terrasse Hofgut Hafnerleiten (Foto: © Günter Standl)

## Facettenreiches Menorca

**D**er Norden rau und karg, der Süden sanft und grün, dazwischen prähistorische Stätten, zudem ein Reitweg, der die gesamte Insel umrundet: So vielseitig präsentiert sich die Baleareninsel Menorca. Von den Grupotel Hotels & Resorts an der Südwest- bzw. Südküste starten Familien, Aktivurlauber und Kulturinteressierte ihre Entdeckungstouren.

### Menorca für Aktive: Einmal rund um die Insel

Auf 185 Kilometern führt der historische Reitweg „Camí de Cavalls“ (GR 223) einmal rund um Menorca. Ihm folgend, erkunden Radfahrer und Wanderer die ursprüngliche Natur fast immer mit Meerblick. Mal geht es durch Moore und Felslandschaften, mal entlang versteckter Buchten und über Dünen. Eine leichte, fünf Kilometer lange Route verläuft vom Grupotel Playa Club in Son Xoriguer auf vorwiegend flachen Wegen entlang der Südküste zum naturbelassenen Sandstrand Son Saura. Die beiden Buchten liegen umgeben von Pinien neben dem Feuchtgebiet Prat de Bellavista, welches als wichtiger Rückzugsort für zahlreiche Wasservögel gilt. Unterwegs entdecken Naturfreunde oftmals Rosmarin, Fenchel und andere Heilpflanzen. Auf den kleinen Felsvorsprüngen beobachten sie Komorane, die ihr Gefieder in der Sonne trocknen.

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



An Menorcas Südküste reihen sich weiße Sandstrände wie die Cala'n Bosch, an die das Grupotel Aldea Cala'n Bosch angrenzt.

### Menorca für Familien:

#### Outdoor-Action statt Langeweile

Hoch oben auf einer Steilküste im Osten Menorcas thront die Inselhauptstadt Mahón. Zu ihren Füßen erstreckt sich der größte Naturhafen des Mittelmeers. Bei einer einstündigen Tour mit dem Glasbodenboot passieren kleine und große Abenteuer Kolonialhäuser, schwimmende Muschelbänke sowie die Festungsanlage von Isabel II „La Mola“ aus dem 19. Jahrhundert. Spannenden Biologieunterricht unter freiem Himmel bietet der Naturpark s'Albufera des Grau im Nordosten. Drei leichte Wanderwege mit mehre-

ren Aussichtspunkten führen durch das Marschland, in dem Eidechsen, Wasserschildkröten sowie Laubfrösche leben und jedes Jahr zahlreiche Zugvögel Station machen. Weit mehr als 100 Strände und Buchten von schneeweiß bis dunkelgrau prägen die Küsten Menorcas. Ideal zum Planschen und Sandburgenbauen sind die flach abfallenden Strände Cala'n Bosch und Son Xoriguer nahe der Grupotel-Häuser im Südwesten der Insel sowie die fast zweieinhalb Kilometer lange Playa de Son Bou weiter östlich. Als Zeichen für Sicherheit, Wasserqualität und Umweltschutz weht an allen die Blaue Flagge.

### Menorca für Kulturfans:

#### Zeitreise durch die Geschichte

Auf die Spuren von Menorcas Ureinwohnern begeben sich Urlauber bei einem Besuch der im Süden gelegenen Torre d'en Galmés. Neben mehreren Rundhäusern, Zisternen sowie einer Säulenhalle erwarten sie in der größten prähistorischen Siedlung der Insel zwei architektonische Besonderheiten: zum einen runde, meterhohe Steintürme, die sogenannten Talayots, zum anderen die Überreste einer Taula. Diese normalerweise

T-förmigen, tonnenschweren Stein-tische finden sich ausschließlich auf Menorca. Welche Funktion solche Bauwerke innehatten, ist bis heute nicht vollständig geklärt — vermutlich dienten sie als Wachposten oder Schauplatz kultischer Handlungen. Sehenswert ist außerdem Menorcas einstige Kapitale Ciutadella an der Westküste. Die historische Altstadt beherbergt unter anderem das Rathaus im maurischen Stil, die gotische Kathedrale und eine Windmühle aus dem 18. Jahrhundert.

### Einchecken, Menorca entdecken

Die sieben Häuser der Grupotel Hotels & Resorts auf Menorca liegen entlang der Südwest- bzw. Südküste der Baleareninsel. Gäste profitieren von der Auto- und Fahrradvermietung sowie guten Anbindung an das inselweite Busnetz. Das 4-Sterne-Grupotel Playa Club befindet sich nur wenige Meter von der Playa de Son Xoriguer entfernt und richtet sich an Familien sowie Paare. Von den 120 Suiten des Grupotel Macarella Suites & Spa nahe der Playa de Cala'n Bosch blicken Gäste aufs Meer, den Leuchtturm von Cap d'Artrutx oder den Yachthafen. Zu dem Vier-Sterne-Haus gehört ein großzügiger Spa- und Wellnessbereich.

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



Die Apartments des Grupotel Playa Club auf Menorca sind jeweils ausgestattet mit Küche und zusätzlichem Schlafzimmer.

## Bergeweise Urlaubsvergnügen zwischen See, Bike, Golf & Berg

Es war einmal. Und ist noch immer. Seit 1642 wird im **Hotel GUT Trattlerhof & Chalets\*\*\*\*s** das gute Leben zelebriert. Damals wie heute. Ein Gutshof, der die schönsten Dinge zusammenbringt: Natur, Bewegung, Genuss und dieses Gefühl, das man wohl nur so nennen kann: „I feel GUT“.

Neu im Sommer 2026: Noch mehr Möglichkeiten, genau das auszukosten. Zwei neue Bike-Trails, inkludiertes Greenfee für die Hof-Gäste und die Kärnten & Sonnenschein Card machen den Trattlerhof zum Ausgangspunkt für bergeweise Urlaubsvergnügen. Im Oktober und November ist ein Themeneintritt inklusive. Zusätzlich gibt es in der Therme St. Kathrein im Sommer 4=2, die Vier-Stunden-Karte zum Preis der Zwei-Stunden-Karte (für Therme und Therme + Sauna).

Wenn die Sonne über den Kärntner Nockbergen aufgeht, beginnt ein Sommertag, der sich ganz dicht am Leben anfühlt. Einer, der die Sinne schärft, zum Durchatmen einlädt und die Zeit ein bisschen langsamer werden lässt.

### Erlebnisreiche Gutshofvielfalt:



### Aktiv sein. Oder einfach loslassen.

Der Trattlerhof — das Hotel und die Chalets — ist Rückzugsort und Ausgangspunkt zugleich. Ein einladendes Duett: austoben in den Bergen, die Zeit verträdeln im Wald-Wellness mit Pool,

Sauna und stillen Rückzugsorten. Wer mag, startet aktiv, wer möchte, bleibt im Hier und Jetzt — das ist der neue Luxus. Wandern und Biken in den sanften Nockbergen bedeutet, Bergluft zu schnupern, Lebensfreude zu kosten

und sich selbst wiederzufinden. Von gemütlichen Wegen bis hin zu aussichtsreichen Gipfeltouren eröffnet sich ein Naturerlebnis, das aktive Momente und besondere Eindrücke verbindet.



Die Gastgeberfamilie Forstnig

### Die Nockberge rund um Bad Kleinkirchheim

Vom Talrundweg bis zu Touren auf den Rosennock oder die Wöllaner Nock Runde gehen Gäste auf Tuchfühlung mit der Natur. Dazwischen: Naturlehrwege rund um den Windebensee im UNESCO-Biosphärenpark, barrierefreie Panoramawege und viele gute Gründe, einfach stehen zu bleiben.

Ob Familie, Paar oder Single-Reisender: Urlaub nach Gutshofart heißt auch, den eigenen Weg zu gehen. Lehrtafeln erzählen von Flora und Fauna, während sich der Blick über die Nockberge, zur Turracher Höhe oder bis zum Millstätter See verliert. Geführte Wanderungen, Leihhausrüstung und feinst abgestimmte Tourentipps gibt es direkt ab Hof.

Golfen mit Weitblick: „stay here — free golf“

(Fortsetzung nächste Seite)

## Bergeweise Urlaubsvergnügen zwischen See, Bike, Golf & Berg



Premium Familienzimmer

Ein Abschlagen, ein Ausblick, ein Moment. Golf am Trattlerhof bedeutet, es sich unverschämte gut gehen zu lassen. Das Greenfee ist ab Sommer 2026 pro Person und Nacht inkludiert. Fairways, die sich in die Landschaft schmiegen und Greens, die von Bergen und Wäldern umgeben sind. Gäste des Hotels GUT Trattlerhof & Chalets profitieren von der Nähe zur Golfarena Bad Kleinkirchheim sowie zu sechs weiteren ausgewählten Plätzen in Kärnten mit 45 Autominuten Entfernung, die Spielmöglichkeiten für Anfänger und Profis bieten. Mit der Alpe-Adria-Golf Card erweitern sie ihren Spielradius auf über 15 Golfanlagen in Kärnten, Italien und Slowenien.

### Auf zwei Rädern dem Sommer entgegen

Was die Gäste des Trattlerhofs so reitet? Oft die Lust aufs Biken. Mit über 300 Kilometern Mountainbike-Strecken, 550

Kilometern Genussrouten und mehr als 45 Kilometern Trails zeigt sich die Region als wahres Bike-Eldorado. Als Teil des NOCKBIKE-Partnernetzwerks wird Bad Kleinkirchheim zum idealen Ausgangspunkt für alle, die die Nockberge am liebsten auf zwei Rädern erkunden.

Ein besonderes Highlight: der Flow Country Trail von der Kaiserburg — mit rund 15 Kilometern einer der längsten seiner Art in Europa. Wellen, Anlieger und weite Kurven sorgen für ein flüssiges Fahrerlebnis, das Einsteiger ebenso anspricht wie routinierte Biker. Neu ab Sommer 2026 erweitern zwei zusätzliche Single-Trails das Angebot und bringen noch mehr Dynamik ins Gelände.

Ob entspannt mit dem E-Bike entlang glitzernder Seen oder sportlich auf anspruchsvollen Routen — hier treffen Panorama und Puls aufeinander. Und irgendwo dazwischen wartet die



Chalet Deluxe

Einkehr — von einem Genuss zum nächsten.

### See, Thermen, Familienzeit — tut so GUT

Nur wenige Minuten entfernt vom Trattlerhof: der Millstätter See. Ein Ort, an dem man gem Wurzeln schlagen würde. Baden, Boot fahren oder sich einfach im Trattlerhof Park-Strandbad verträumen. Dazu gesellen sich die zwei ortseigenen Thermen von Bad Kleinkirchheim. Orte zum Leiserwerden, zum Ausatmen und Aufatmen. Und wenn der Tag langsam ausklingt, wird am Gutshof aufgetischt, was Natur und Saison so hergeben — regional, genussvoll und mit viel Gespür für das, was wirklich gut tut.

Und für Familien? Fröhliche Urlaubsideen an jeder Ecke: leichte Wanderwege, Naturerlebnisse und gemeinsame Abenteuer. Am Gutshof spielen Tiere dabei eine ganz besondere

rolle. Vor allem die Ponys sind für viele kleine Gäste das größte Glück. Streicheln, führen oder sogar gemeinsam Pony-Kekse backen — die Ponyfam ist ein Ort, an dem Kinder ihre Liebe zu Tieren entdecken dürfen. Im hauseigenen Reitstall lernen Anfänger wie Fortgeschrittene den richtigen Umgang mit Pferden — einfühlsam begleitet und ganz im eigenen Tempo. Ein Kind von Traurigkeit? Sicher nicht im Trattlerhof.

### Die Kärnten & Sonnenschein Card:

#### Auch das noch inklusive

Gut zu wissen: Mit der inkludierten Kärnten & Sonnenschein Card eröffnen sich über 100 Ausflugsziele — von täglichen Bergfahrten, Schifffahrten und Panoramastraßen über Erlebnisparks bis zu Thermen-eintritten. Eine Karte, die aus Möglichkeiten Erlebnisse macht. Und



Trattlers Einkehr

## Bergeweise Urlaubsvergnügen zwischen See, Bike, Golf & Berg

aus Urlaubstagen echte Gutshofgeschichten.

### Ein Gutshof, der verbindet

Das Hotel GUT Trattlerhof & Chalets ist tief mit seiner Geschichte verwurzelt und gleichzeitig ganz im Heute. Ein uriger Gutshof, der mit frischer Modernität daherkommt. Ein Ort, an dem Hofleut' mit offener Herzlichkeit Gastgeber sind. Ein Ort, der verbindet: Tradition mit Zeitgeist, Natur mit Genuss, Aktivität mit Gelassenheit.

2025 wurde der Trattlerhof mit viel Sorgfalt weiterentwickelt. Ein zentrales Element dabei: die Zimmer. Insgesamt 17 wurden umfassend neugestaltet — nicht, um mehr Kapazitäten zu schaffen, sondern um Bestehendes bewusster zu denken. Räume wurden vergrößert, Strukturen geöffnet und das Wohngefühl spürbar verbessert. Mehr Platz, mehr Licht und eine klare, moderne Linie prägen das neue Erscheinungsbild. Naturmaterialien aus der Region, warme Farben und feine Details verbinden alpinen Charakter mit zeitgemäßem Design. Ein Umbau, der leise wirkt und genau deshalb nachhaltig überzeugt.

Und genau dieses Gefühl nimmt man mit: ankommen, durchatmen und manchmal einfach länger bleiben, als man geplant hat.



### Über den Trattlerhof:

Das Hotel GUT Trattlerhof & Chalets\*\*\*\*s in Bad Kleinkirchheim ist ein familiengeführter Gutshof mit Geschichte — seit 1642. Fünf Generationen später verbindet das 4-Sterne-Superior-Haus traditionelle Gemütlichkeit mit moderner Eleganz und schafft so einen Ort, der Altes mit Neuem vereint. Oder, wie man am Gutshof sagt: ein Ort, der verbindet. Mitten in den Kärntner Nockbergen gelegen, ist der Gutshof Rückzugsort und Ausgangspunkt zugleich — für Paare, Familien und alle, die das gute Leben suchen. Direkt vor der Haustür beginnen Wander- und Bikewege, im Winter sind es nur wenige Schritte bis

zu den Liften.

Die Zimmer und Suiten erzählen von alpiner Behaglichkeit mit feinsinniger Modernität, während der großzügige „Wald-Wellness“-Bereich auf über 1.000 m<sup>2</sup> zum Ausatmen und Aufatmen einlädt.

Kulinarisch wird am Gutshof seit jeher auf vorzügliche Weise verwöhnt — mit regionalen Produkten, authentischer Küche und dem Falstaff-prämierten Hüttenrestaurant „Trattlers Einkehr“.

Ergänzt wird das Gutshof-Erlebnis durch die Trattlers Hof-Chalets: 14 exklusive Chalets mit Private SPA in uriger Kärntner Architektur, kombiniert mit modernem Komfort. Direkt an Ski-, Bike- und Wanderwegen gelegen, bieten sie das Gefühl von Freiheit — mit allem, was dazugehört.

### ANGEBOTE

**SPEZIALANGEBOT (17.05.—09.07.26) 15 % Ermäßigung bei Direktbuchung, SO-FR**

\*\*\*

**FAMILIENBONUS (28.06.—17.07.26)**

2 Kinder bis 12 Jahre gratis, buchbar ab 3 Übernachtungen

\*\*\*

**GOLF UND WELLNESSWOCHE (23.05.—18.06., 21.06.—03.07., 22.08.—11.09., 12.09.—26.10.26)**

Leistungen: 7 Nächte im DZ für 2 Personen, Trattlers Genuss-Halbpension, 4 Greenfees für ausgewählte Golfplätze in Kärnten, Italien und Slowenien pro Person, 1 wohltuende Golfer-Teilmassage pro Person, 1 Thermeneintritt für 4 Stunden in die Therme St. Kathrein oder Thermal Römerbad (exkl. Sauna) pro Person, Nutzung des hauseigenen Wellnessbereichs, Kärnten- & Sonnenschein-Card inkl. Bergbahnticket, geführte Wanderungen und vieles mehr — Preis: ab 2.444 Euro

\*\*\*

**THERME, WANDERN UND GENUSS (23.05.—18.06., 21.06.—03.07., 22.08.—11.09., 12.09.—08.11.26)**

Leistungen: 3 Nächte im DZ für 2 Personen, Trattlers Genuss-Halbpension, 2 x abends 5-Gänge-Wahlmenü im Hotel, 1 x Candle Light Dinner im Hüttenrestaurant Trattlers Einkehr, 1 Thermeneintritt für 4 Stunden (exkl. Sauna) pro Person, Nutzung des hauseigenen Wellnessbereichs, Kärnten- & Sonnenschein-Card inkl. Bergbahnticket, kostenloser Zugang zum Strandbad am Millstätter See (Juni — September)  
Preis: ab 792 Euro

\*\*\*

**BIKE & WELLNESS (23.05.—18.06., 21.06.—03.07., 22.08.—11.09., 12.09.—08.11.26)**

Leistungen: 3 Nächte im DZ für 2 Personen, Trattlers Genuss-Halbpension, 1 geführte Bike Tour aus der Sonnenschein Card, 1 Thermeneintritt für 4 Stunden (exkl. Sauna) pro Person, Nutzung des hauseigenen Wellnessbereichs, Kärnten- & Sonnenschein-Card inkl. Bergbahnticket, kostenloser Zugang zum Strandbad am Millstätter See (Juni — September)  
Preis: ab 792 Euro

\*\*\*

**FAMILIENZEIT AM GUTSHOF (04.07.—21.08.26)**

Leistungen: 7 Übernachtungen im großzügigen Zimmer, Trattlers Genussension, Kärnten- & Sonnenschein-Card mit tollen Familienprogrammen, Nutzung der großzügigen Bad- & Saunalandschaft, , kostenloser Zugang zum Strandbad am Millstätter See (Juni — September)  
Preis: ab 2.058 Euro

**Hotel GUT Trattlerhof & Chalets\*\*\*\*s**

A-9546 Bad Kleinkirchheim, Gegendtalerweg 1, Tel.: +43 4240 81 72

hotel@trattlerhof.at

www.trattlerhof.at / www.trattlers-hof-chalets.at



## Saalbach-Hinterglemm: Jacky Hasenauer — die gute Seele der Unterschwarzach Betriebe



Jacky Hasenauer

**K**ennen Sie Jacky? Jacky Hasenauer ist Gastgeberin mit Leib und Seele, Erlebnisdesignerin und Markenmacherin. Im idyllischen Urlaubsparadies Saalbach-Hinterglemm hat sie gemeinsam mit ihrem Mann Toni Hasenauer mit den Unterschwarzach Betrieben eine Marke geschaffen, die Mut und feines Gespür vereint. Hier wird Gastlichkeit zur ganzheitlichen Erfahrung — jenseits der üblichen Standards.

Heute nimmt uns die beeindruckende Hotelière mit auf eine Reise hinter die Kulissen ihrer Betriebe: des Hotels **Der Unterschwarzachhof**, des Premiumchalets **Die Schmiedalm** und der Eventlocation **Der Schwarzacher**. Als Gastgeberin ist Jacky Hasenauer bekannt für ihre Herzlichkeit, ihre Leidenschaft und ihren hohen Qualitätsanspruch. Mit feinem Gespür für die Bedürfnisse ihrer Gäste und großer Verbundenheit zur

Region sorgt sie dafür, dass sich Urlauber im Unterschwarzachhof vom ersten Moment an wie zu Hause fühlen - femab des Alltags.

Das alpine Design-Boutique-Hotel geht auf ein historisches Anwesen aus dem Jahr 1562 zurück. Gemeinsam mit den landwirtschaftlichen Betrieben, dem Premiumchalet, der exklusiven Eventlocation sowie dem Bauernhof am Berg mit Käseerei, Kinderbauernhof und Pferdestall bildet es heute ein außergewöhnliches Ensemble. Zusammen mit der regionalen Kulinarik entsteht ein Erlebnis, das Familien und Reisende nicht selten zu wochenlangen Aufhalten verleitet.

Wer glaubt, dass die passionierte Geschäftsfrau mit der Leitung der Unterschwarzach Betriebe ausgiebig beschäftigt ist, liegt vollkommen richtig. Ihre Handschrift ist im gesamten Haus spürbar. Mit einer klugen Mischung aus Designklassikern, heimischen Mate-



Eventlocation Der Schwarzacher

rialien, traditioneller Handwerkskunst sowie farbenfrohen Stoffen und Tapeten hat sie einen geschmackvollen Ort der Entschleunigung geschaffen. Leuchtende Farben und liebevoll durchdachte Details — vom Geschir bis zur Bettwäsche — verbinden sich zu einer unverwechselbaren Ästhetik und prägen die besondere Hotelkultur des Hauses.

Die Unterschwarzach Betriebe zählen zu den Top-Adressen in Saalbach-Hinterglemm — ein besonderer Ort, an dem sich Gäste, ob groß oder klein, wie zu Hause fühlen und mit frischer Inspiration in den Alltag zurückkehren. Weitere Informationen finden Sie unter:

[www.unterschwarzach.at](http://www.unterschwarzach.at)

[www.der-schwarzacher.at](http://www.der-schwarzacher.at)

[www.schmiedalm.at](http://www.schmiedalm.at)

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

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

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

### Über Hotel Der Unterschwarzachhof

In Saalbach-Hinterglemm, dem Zentrum der Salzburger Berg- und Skiwelt, liegt das alpine, familiengeführte Hotel Der Unterschwarzachhof, geleitet von Jacky und Toni Hasenauer. Mit dem historischen Anwesen hat die Gastgeberfamilie Toni und Jacky Hasenauer über die Jahre ein modernes alpines Refugium und einen Kraftort für Erholungssuchende und Genießer geschaffen. Zwischen Tradition, Design und Kulinarik finden Familien, Interior-Fans, Gourmets, anspruchsvolle Reisende und Freunde des gehobenen Komforts ein wahres Kleinod mit 37 eleganten Zimmern, Suiten und dem Premiumchalet «Die Schmiedalm». Das Superior-Hotel bietet eine moderne Landgasthausküche, die den Aufenthalt der Gäste krönt. Die Eventlocation «Der Schwarzacher», der Bauernhof am Berg mit hauseigener Käseerei, ein charmanter Kinderbauernhof sowie ein edler Pferdestall mit Reitplatz runden das Angebot ab.



Hotel Der Unterschwarzachhof



Premium Chalet Die Schmiedalm

## Dorint Parkhotel Frankfurt/Bad Vilbel glänzt bei „Copa Jerez“ — Küchenchef und Sommelier erneut national ausgezeichnet

Mit außergewöhnlicher kulinarischer Kreativität und perfekter Weinbegleitung haben sich **Küchenchef Jerome Becht** und **Sommelier Jonas Graf** vom Dorint Parkhotel Frankfurt/Bad Vilbel eindrucksvoll behauptet: Das eingespielte Spitzen-Duo aus der Brasserie Moulins erreichte beim deutschen Finale der renommierten „Copa Jerez“ in München den dritten Platz.

Die Copa Jerez gilt als einer der wichtigsten internationalen Wettbewerbe für Food-and-Wine-Pairing mit Sherry-Tropfen. Teams aus acht Ländern treten in einem Live-Contest an, bei dem kulinarische Exzellenz und perfekte Sherry-Begleitungen im Mittelpunkt stehen. Der Wettkampf ist Teil des zweitägigen „Copa Jerez Forum & Competition“, das Vorträge, Tastings und Winzererlebnisse vereint.

Aus allen Einsendungen wählt eine Expertenkommission die drei besten Teams jedes Landes aus, die ihre Konzepte im nationalen Finale präsentieren. Dort kreieren die Duos ihr Menü live vor Ort und erläutern es einer hochkarätigen Jury aus Gastronomie-Profis. In diesem Jahr servierte Jerome Becht und Jonas Graf die Vorspeise „Von Meer und Land“ mit Langostinomousse, Gelbschwanzmakrele, Osietra-Kaviar, Bellota Ibérico und Haselnuss zum 20 Jahre alten Valdespino-Sherry. Den Hauptgang Kalb „Schwarz & Weiß“ mit Blumenkohl, Senf und Liebstockel ergänzte ein drei Jahrzehnte alter Bodegas Tradición, während das Dessert „ApVil“ mit dreierlei Apfel, Sellarisorbet, Dulce-de-Leche-Mousse, langem Pfeffer und Hafer von einem Lustau-Sherry begleitet wurde.

„Wir sind unglaublich stolz auf Jerome Becht und Jonas Graf“, betont Hoteldirektor Sven Näser vom Dorint Parkhotel Frankfurt/Bad Vilbel. „Schon die Qualifikation für das deutsche Finale ist eine Auszeichnung — der dritte Platz zeigt, mit welcher Professionalität und Leidenschaft unser Team arbeitet. Die beiden verkörpern die Werte der Dorint Hotelgruppe: verläss-



Küchenchef Jerome Becht (links) und Sommelier Jonas Graf vom Dorint Parkhotel Frankfurt/Bad Vilbel

liche Qualität, echtes Handwerk und eine große Freude daran, Gästen besondere Momente zu bereiten — sei es im Wettbewerb oder bei unseren Veranstaltungen im Haus.“

Ein Schwerpunkt des Hotels liegt dabei auf dem Eventgeschäft: Die Brasserie Moulins ist seit über einem Jahr vor allem als Eventlocation erfolgreich — mit maßgeschneiderten Veranstaltungen, kleinen und großen Feiern, Hochzeiten und Firmenevents. Mit der Brasserie Moulins „en toumée“ ist das Team zudem bei ausgewählten Caterings in der Region präsent. „Das Know-how, das Jerome Becht und Jonas Graf bei der Copa Jerez eingebracht haben, fließt direkt in unser

Eventangebot ein. Unsere Gäste profitieren von diesem Niveau, wenn sie ihre privaten oder geschäftlichen Anlässe bei uns feiern“, unterstreicht Sven Näser.

Auch Dorint-CEO Stefanie Brandes gratuliert zur der herausragenden Leistung: „Der Erfolg von Jerome Becht und Jonas Graf bei der Copa Jerez zeigt, auf welchem hohem fachlichen Niveau unsere Teams arbeiten. Wir investieren gezielt in Talentförderung, Weiterbildung und Produktqualität — und die erneute starke Platzierung unseres Dorint Parkhotel Frankfurt/Bad Vilbel ist ein schönes Beispiel dafür, wie sich dieses Engagement in der Praxis widerspiegelt.“



Bereits 2024 hatte das eingespielte Duo bei dem international renommierten Wettkampf Bronze geholt. Seitdem haben die beiden ihr kulinarisches Konzept konsequent weiterentwickelt. Ihr aktuelles Wettbewerbsmenü stellt handwerksorientierte Küche und präzise Sherry-Pairings in den Mittelpunkt — von der maritimen Vorspeise über das reduzierte, kraftvolle Kalbsgericht bis zur Hommage an Bad Vilbel mit Apfel und Sellerie.

„Für uns ist die Copa Jerez mehr als ein Wettbewerb“, erklärt Küchenchef Jerome Becht. „Es ist die Bühne, auf der wir unsere Idee von produktübergreifender, handwerklich geprägter Küche zeigen können. Jeder Gang erzählt eine Geschichte — und mit Sherry haben wir einen Partner im Glas, der diese Geschichten verstärkt und manchmal auch überraschend weiterführt. Der dritte Platz ist für uns eine große Ehre und ein Ansporn, dieses Niveau auch in unseren Eventmenüs und Caterings erlebbar zu machen.“

Sein Teampartner Jonas Graf ergänzt: „Sherry ist für mich eines der vielseitigsten Getränke überhaupt — kaum etwas bietet einem Sommelier eine solche Bandbreite an Stiliketten. Unser Ziel war ein Zusammenspiel aus Harmonie und Überraschung: Speise und Sherry sollten sich gegenseitig tragen, ohne dass eines das andere dominiert. Dass wir mit unserem Pairing-Konzept die Jury überzeugen konnten, motiviert uns zusätzlich, genau diese Verbindung von Kreativität und Souveränität in unsere Veranstaltungen einfließen zu lassen.“

Mit der erneuten Top-Platzierung bei der Copa Jerez unterstreicht das Dorint Parkhotel Frankfurt/Bad Vilbel seine Kompetenz im Bereich anspruchsvoller Gastlichkeit und professioneller Eventausrichtung. Ob Hochzeit, Jubiläum, Tagung oder individuelles Catering mit der Brasserie Moulins „en toumée“: Gäste können sich auf sorgfältig geplante Veranstaltungen, präzises Handwerk und genussvolle Erlebnisse verlassen.

<https://hotel-bad-vilbel.dorint.com/de/>

## GRETA OTO Hamburg mit Genuss-Michel 2026 in der Kategorie „Weltweit“ ausgezeichnet



Große Auszeichnung für das **GRETA OTO Hamburg**: Im Rahmen einer Gala in der Fischauktionshalle wurde das Restaurant mit dem renommierten Genuss-Michel 2026 in der Kategorie „Weltweit“ geehrt. Rund 1.000 Gäste nahmen an dem Event der „Szene Hamburg“ teil. Der Genuss-Michel wurde am Montagabend bereits zum achten Mal verliehen. Mit dem Preis zeichnet der Genuss-Guide (herausgegeben von „Szene Hamburg“) herausragende Köche und Gastronomen aus Hamburg und dem Norden aus.

Erst im September 2025 im neu eröffneten Conrad Hamburg im traditionsreichen Levantehaus gestartet, hat sich das GRETA OTO in kürzester Zeit als eines der spannendsten internationalen Restaurantkonzepte der Stadt etabliert. Das Restaurant ist Teil des 5-Sterne-Superior-Hotels und verbindet hanseatische Geschichte mit globaler Perspektive und urbaner Kreativität.

Im Zentrum steht eine weltoffene, moderne Küche mit stark internationalem Fokus: Inspiriert von den Aromen und Kulturen Südamerikas versteht sich das GRETA OTO als kulinarische Entdeckungsreise. Von peruanischem Ceviche über brasilianische Spezialitäten bis hin zu kreativen Interpretationen lateinamerikanischer Klassiker vereint das Konzept unterschiedlichste Einflüsse zu einem gemeinsamen Erlebnis. Das Sharing-Prinzip lädt Gäste dazu ein, gemeinsam zu genießen und die Vielfalt der Küche zu ent-

decken — ein Ansatz, der die Internationalität des Hauses auch atmosphärisch erlebbar macht. Auch gestalterisch spiegelt sich dieser Anspruch wider: Exotische Pflanzen, warme Farben, offene Küche und ein lebendiges Bar-Konzept schaffen ein Ambiente, das Gäste aus aller Welt anspricht und Hamburg zugleich um eine neue kulinarische Perspektive bereichert.

„Diese Auszeichnung ist eine großartige Anerkennung für unser gesamtes Team, das jeden Tag mit Leidenschaft, Kreativität und höchstem Anspruch arbeitet. Der Genuss-Michel zeigt uns, dass unser internationales Konzept genau den Nerv der Zeit trifft und weit

über Hamburg hinaus Strahlkraft entwickelt“, sagt General Manager Gordon Debus.

Auch auf Unternehmensseite wird die Auszeichnung als wichtiger Meilenstein gesehen: „Wir sind unglaublich stolz auf die Entwicklung der Marke GRETA OTO, die wir erfolgreich in München, Frankfurt und Hamburg etabliert haben. Dass nun auch der Standort Hamburg mit einem so renommierten Preis ausgezeichnet wird, bestätigt unseren Anspruch, international inspirierte Gastronomiekonzepte auf höchstem Niveau zu entwickeln und nachhaltig zu positionieren“, sagt Michael Wagner, COO der MHP Hotel Group, Betreiber des Conrad Hamburg und des GRETA OTO.

Hinter dem Erfolg steht ein starkes, internationales Team: Executive Chef Cameron White prägt die kulinarische Gesamtvision, Küchenchef Tilo Sachada bringt seine Erfahrung aus der Spitzengastronomie ein, während Pâtissier Roshlee Cardoso mit kreativen Dessertkompositionen begeistert. Restaurantleiter Anibal Valencia und Director F&B Lisa Naroska sorgen gemeinsam mit ihren Teams für ein außergewöhnliches Gästelerlebnis und gelebte Gastfreundschaft auf höchstem Niveau.

Mit der Auszeichnung in der Kategorie „weltweit“ reiht sich das GRETA OTO in die Riege der gastronomischen Konzepte ein, die Hamburgs kulinarische Vielfalt international sichtbar machen — und unterstreicht zugleich die Bedeutung der Stadt als weltoffene Genussmetropole.

[gretaoto-restaurants.com/hamburg/](https://gretaoto-restaurants.com/hamburg/)



Foto: © Genuss-Guide Hamburg

## Hotel Capri by Fraser Berlin ist Teil eines archäologischen Pfades - Verbindung von Design, Kultur und Historie im Hotelkonzept

Das **Capri by Fraser Berlin** steht auf historischem Grund und eröffnet seinen Gästen mit einem „Spaziergang durch die Zeit(en)“ seit Kurzem im Rahmen des ARCHÄOLOGISCHEN PFADES Berlin die Möglichkeit, in die Geschichte der Hauptstadt einzutauchen. Unter einem Glasboden in der Hotellobby sind bereits seit dem Bau des Hauses Überreste mittelalterlicher und frühneuzeitlicher Bebauung sichtbar. Die Funde — darunter Kellermauern, ein gepflasterter Hinterhof, Steinfußböden sowie ein Brunnen — stammen aus Ausgrabungen zwischen 2007 und 2010 und sind Teil des Rundgangs. Der Standort des Hotels liegt in unmittelbarer Nähe zum Petriplatz, der über rund 800 Jahre das Zentrum der mittelalterlichen Stadt Cölln bildete. Seit Sommer 2025 ergänzt das benachbarte Archäolab PETRI Berlin dieses historische Umfeld. Es bietet auch den Ausgangspunkt für den ARCHÄOLOGISCHER PFAD Berlin, der unter anderem durch das Capri by Fraser Berlin führt. Im Rahmen wöchentlicher, geführter Touren erhalten Besucher Einblicke in originale Fundstücke und entdecken an verschiedenen Stationen im Stadtzentrum



die vielschichtige Entwicklung Berlins. Hotelgäste haben zudem die Möglichkeit, die Ausgrabungen auch außerhalb der Führungen kostenfrei in Begleitung eines Guides zu besichtigen. Gleichzeitig greift das Hotel die historische Bedeutung seines Standorts auch im Interieur auf. Folgend dem Credo „Layers of History“ entsteht eine direkte

Verbindung von Geschichte und Gegenwart. Neben dem Glasboden zur archäologischen Stätte bildet in der Lobby eine markante Installation in Form eines Hexagons den gestalterischen Mittelpunkt und greift die historischen Strukturen der Spreeinsel visuell auf. Auch in den Apartments setzt sich dieser Ansatz fort: Farbwelten in warmen, erdigen Nuancen orientieren sich an den Tönen der Ausgrabungsstätte, während grafische Details und gestalterische Referenzen an den Petriplatz Vergangenheit und Gegenwart miteinander verbinden. Für das Gestaltungskonzept aller deutschen Häuser der Marke Capri by Fraser zeichnet das internationale Designstudio JOI Design verantwortlich. Ein Studio Deluxe kostet für zwei Personen ab 115 Euro pro Nacht inklusive Frühstück. Weitere Informationen finden sich unter

[www.frasershospitality.com/de/germany/berlin/capri-by-fraser-berlin/](http://www.frasershospitality.com/de/germany/berlin/capri-by-fraser-berlin/)



Die wandfüllende Installation des Hexagons ist in goldenen Tönen gehalten und besteht aus hexagonalen Mosaiken und Perforationen, die eine schwarz-weiße Darstellung der historischen Spreeinsel rahmen. Damit wird

## Hotel Capri by Fraser Berlin ist Teil eines archäologischen Pfads - Verbindung von Design, Kultur und Historie im Hotelkonzept

das Motiv der „Schichten der Geschichte“ gestalterisch aufgegriffen und positioniert über der freigelegten Fundstelle entsteht so ein bewusst inszenierter Dialog zwischen archäologischem Befund und zeitgenössischer Gestaltung. Das Hexagon-Motiv zieht sich wie ein roter Faden durch das gesamte Hotel fort und findet sich unter anderem in dreidimensionalen Wandskulpturen, in den Bettkopfteilen der Zimmer sowie in gestalterischen Elementen wie den Flaschenregalen der Bar wieder.

Bis 1899 befand sich am heutigen Standort des Capri by Fraser Berlin das Rathaus der Stadt Cölln. Bei Ausgrabungen in den Jahren 2007 und 2009 kamen in diesem Bereich Keller eines Kaufhauses und zwei benachbarter Bürgerhäuser zu Tage. Die frühesten Spuren stammen aber aus dem 13. Jahrhundert. Eine Mauer des 14. oder 15. Jahrhunderts bildet, so vermuten Experten, ein Überbleibsel vom mittelalterlichen cöllnischen Rathaus. „Die archäologische Stätte unter dem Hotel ist ein außergewöhnliches Merkmal und ein echter Anziehungspunkt für unsere Gäste, da sie eine authentische Verbindung zu diesem Teil Berlins schafft. Sie hat zudem unser Interior Design geprägt — mit Elementen, die

die Geschichte des Ortes sowie die Umgebung widerspiegeln. Capri by Fraser ist eine Lifestyle-Hotelmarke für neugierige und vernetzte Reisende, und diese Verbindung aus Archäologie und zeitgenössischem Design schafft ein starkes Gefühl für den Ort, das tief in der lokalen Geschichte verwurzelt ist“, so Deniz Isikci, Area General Manager Continental Europe.

Das Capri by Fraser Berlin ist ein modernes Apartment-Hotel auf der Museumsinsel in Berlin-Mitte, umgeben von Unternahmen, trendigen Geschäften und Restaurants. Es beherbergt 143 Studio- und One Bedroom Apartments mit einer Größe von 23 bis 42 Quadratmetern. Ausgestattet mit Kitchenette, Balkon, extralangen Betten sowie modernster Technik laden sie zum Wohnen und Arbeiten auf Zeit ein. Zudem verfügt das Haus über individuell gestaltbare Tagungsräume, einen Businesscenter Hotspot, der rund um die Uhr geöffnet ist, einen Waschsalon „Spin & Play“ mit interaktiven Spielen, die Bar Drinx und ein 24-Stunden-Fitnessstudio.

### Über Frasers Hospitality

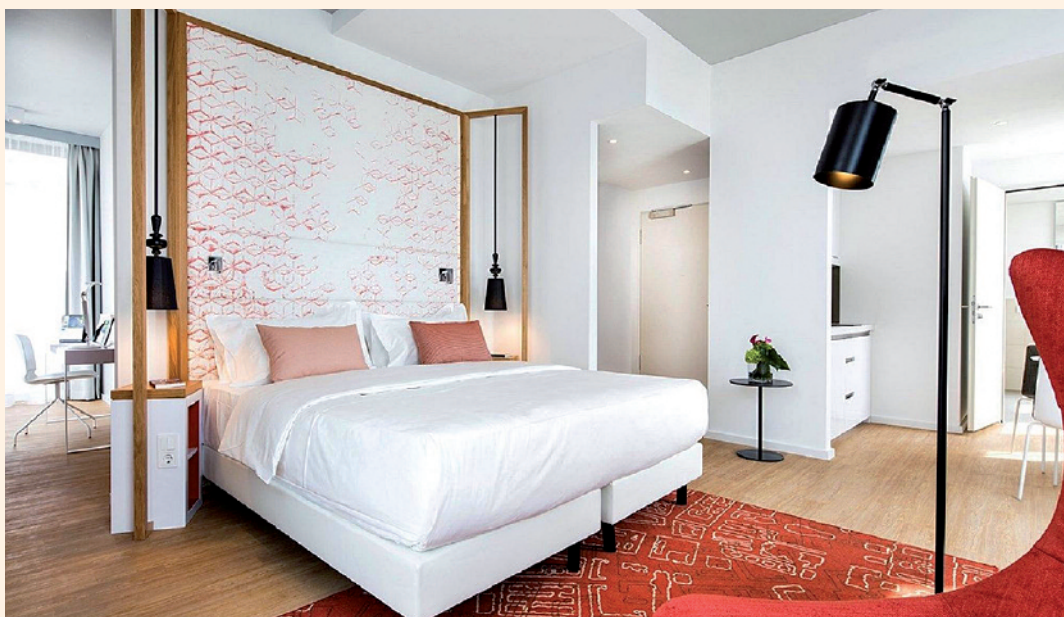
Frasers Hospitality ist ein führender Investor und Betreiber im Beherbergungssektor und blickt auf 28 Jahre



nachweisbare Expertise zurück. Das Unternehmen ist darauf spezialisiert, Hospitality-Assets zu optimieren und zu managen, um nachhaltigen Mehrwert für seine Stakeholder zu schaffen. Als Geschäftseinheit von Frasers Property Limited ist Frasers Hospitality in der Region Asien-Pazifik, Europa sowie im Nahen Osten und in Afrika präsent. Mit einem diversifizierten Portfolio von über 100 Beherbergungsobjekten in verschiedenen Regionen und Segmenten bietet Frasers Hospitality ein umfassendes End-to-End-Ökosystem maßgeschneiderter Expertise und Lösungen. Ziel ist es, die Performance, den Wert und das Wachstum seiner Partner entlang der gesamten

Immobilien-Wertschöpfungskette zu maximieren. Frasers Hospitality gilt als vertrauenswürdiger Experte und bevorzugter Partner im Beherbergungssektor — mit einer nachweislichen Erfolgsbilanz und einem Geschäftsmodell, das konsequent auf Wertschöpfung ausgerichtet ist. Frasers Hospitality zeichnet sich durch einen modernen Hospitality-Stil aus, der auf einer progressiven Denkweise basiert, die Innovation fördert. Ergänzt wird dies durch ein vielfach ausgezeichnetes Markenportfolio, das auf neue Formen des Reisens, Wohnens und sozialen Miteinanders zugeschnitten ist. Für sein Engagement in der Hospitality-Exzellenz wird das Unternehmen weltweit anerkannt und mit zahlreichen Branchenpreisen ausgezeichnet. Diese unterstreichen die führende Rolle von Frasers Hospitality bei der Bereitstellung hochwertiger Services sowie bei der Gestaltung unvergesslicher, lebensbereichernder Erlebnisse für Gäste und Bewohner — von Menschen für Menschen. Weitere Informationen zu Frasers Hospitality finden Sie unter:

[www.frasersproperty.com/hospitality](http://www.frasersproperty.com/hospitality)  
oder auf [LinkedIn](#).



### Capri by Fraser Berlin

Scharrenstraße 22, 10178 Berlin,  
Germany

Tel: +49 (0)30 200 770 1888

Fax: +49 (0)30 20 07 70 1999

E-Mail:

[reservations.berlin@capribyfraser.com](mailto:reservations.berlin@capribyfraser.com)

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

## Grenzüberschreitender Genuss an der Nordsee Schleswig-Holstein zum Wadden Sea Day 2026

Am 27. Juni 2026 um 8:30 Uhr lädt die Nordsee Schleswig-Holstein gemeinsam mit zahlreichen Partnerorten zu einem besonderen Erlebnis ein: dem Frühstück am Deich. Zeitgleich mit Standorten an der Nordseeküste Niedersachsens, in den Niederlanden und in Dänemark wird entlang der gesamten Wattenmeerküste ein grenzüberschreitendes Frühstück veranstaltet — als gemeinsames Zeichen für den Schutz und die Bedeutung des UNESCO-Weltnaturerbes Wattenmeer.

Das Wattenmeer wurde im Jahr 2009 als UNESCO-Weltnaturerbe ausgezeichnet und feiert 2026 seinen 17. „Geburtstag“. Es gilt als größtes zusammenhängendes Gezeitengebiet der Welt und steht für außergewöhnliche Naturwerte, eine einzigartige Dynamik von Ebbe und Flut sowie eine globale Bedeutung für Millionen von Zugvögeln. Mit dem internationalen Frühstück am Deich wird dieses Naturerbe nicht nur gefeiert, sondern auch stärker ins öffentliche Bewusstsein gerückt.

### Zehn Standorte in Schleswig-Holstein

Entlang der schleswig-holsteinischen Nordseeküste wird an zehn Standorten ein Frühstück am Deich angeboten — darunter Friedrichskoog, Tönning und Westerhever auf der Halbinsel Eiderstedt sowie den Inseln Sylt, Föhr und Amrum, die Hallig Hooge und Helgoland sowie die Hattstedtemarsch. In Niedersachsen und Bremerhaven beteiligen sich 17 Orte an der Aktion, hinzu kommen zahlreiche weitere Deichfrühstücke in den Niederlanden und in Dänemark.



In Schleswig-Holstein koordiniert die Nordsee-Tourismus-Service GmbH (NTS) das Event gemeinsam mit den

lokalen Tourist-Informationen, Betrieben und Naturführern. In Niedersachsen übernimmt diese Rolle die Tourismus-Agentur Nordsee GmbH (TANO), in den Niederlanden Visit Wadden. Die enge Zusammenarbeit zeigt, wie stark die Partner im gesamten Wattenmeer-Raum vernetzt sind.

### Genuss, Regionalität und Naturerlebnis

Entlang der Küste in Schleswig-Holstein erwarten die Gäste ein liebevoll vorbereitetes Frühstück und eine einmalige Aussicht auf das Wattenmeer.

Die Teilnahme kostet 24,50 Euro pro Person. Die Plätze sind begrenzt, daher ist eine vorherige Ticketbuchung zur

Teilnahme erforderlich. Im Anschluss besteht die Möglichkeit, an einer geführten Exkursion mit erfahrenen Naturführern beziehungsweise zertifizierten Nationalpark-Guides teilzunehmen. Dabei erfahren die Teilnehmenden Spannendes über das größte zusammenhängende Gezeitengebiet der Welt, seine besondere Landschaftsdynamik und die Bedeutung für Millionen von Zugvögeln. „Formate wie das Frühstück am Deich verbinden Genuss mit Umweltbildung, stärken das Bewusstsein für einen verantwortungsvollen Umgang mit der Küste und machen den Wadden Sea Day für Gäste wie Einheimische gleichemmaßen erlebbar“, sagt Frank Ketter, Geschäftsführer der Nordsee-Tourismus-Service GmbH.



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

Geschäftsführer: Kristina Fischer

Amtsgericht Dresden HRB: 33501

Steuernr.: 203/107/18115

© 2026 CFG Fischer GmbH

### Service & Buchung

**Termin: 27. Juni 2026, Beginn 8:30 Uhr**

**Preis: 24,50 Euro pro Person**

**Buchungszeitraum:**

**07. Mai bis 21. Juni 2026**

**Buchungsseite:**

**[www.nordseetourismus.de/fruehstueck-am-deich](http://www.nordseetourismus.de/fruehstueck-am-deich)**

**Teilnahme: Die Plätze sind pro Standort begrenzt, eine vorherige Ticketbuchung zur Teilnahme ist erforderlich.**