

BUNTE
SPECIAL

Genuss & Stil

Das Magazin vom guten Leben

Frühling/Sommer 2022
1. Ausgabe € 5,00

Österreich € 5,00
Schweiz SFR 7,80
Benelux € 5,90

**FRISCHE
KRÄUTERKÜCHE**
mit Spargel, Pasta,
Salaten & Fleisch

50
Lieblings-
Rezepte

**FRANZISKA
KNUPPE**

Was ich am
liebsten
für Freunde
koche

APULIEN
Insider-Tipps
& Rezepte

**FLEISCH
OHNE TIERE?**
So weit ist die
Forschung

**Wir feiern
Frühling!**

❁ Beeren: köstliche Früchtchen & Rezepte ❁ Leichte Rosé-Weine & schnelle Snacks ❁ Geschirr & Dekos für draußen



Pas de deux! Die Hotel-Managerinnen Susanne Gräfin von Moltke und Natalie Fischer-Nagel über zeitgemäßen Luxus, ehrenwertes Essen und ihre Arbeit bei der prestigeträchtigen Hotelvereinigung „Relais & Châteaux“



Natalie Fischer-Nagel (l.) und Susanne Gräfin Moltke im Spa des „Weissenhaus Grand Village“ an der Ostsee

(Susanne von Moltke trägt einen Anzug von Riani/Top: privat, Natalie Fischer-Nagel: privat)

Die Gastgeberinnen Deutschlands

Die Geschichte beginnt hübsch: 1954 taten sich sieben französische Hoteliers zusammen, um eine Reise für Gäste von Paris nach Nizza zu organisieren. Überall sollten die Reisenden ausgezeichnet und lokal essen und wunderbar schlafen. So entstand die erste „Route du Bonheur“ („Straße des Glücks“) und „Relais & Châteaux“ („Gasthäuser & Schlösser“), mit 580 in-

ternationalen Mitgliedshäusern und 380 Michelin-Sternen heute die prestigevollste und exklusivste Hotelvereinigung der Welt. 148 „Routes du Bonheur“ gibt es mittlerweile – und zwei Frauen, die aus deutscher Sicht darüber wachen: **Susanne Gräfin von Moltke**, Eigentümerin von „Gut Steinbach Hotel & Chalets“ in Reit im Winkl, und **Natalie Fischer-Nagel**, Direktorin von „Weissenhaus Grand Village Resort & Spa“ in Wangels/Ostsee. Erstere ist Mitglied im Vorstand von „Relais & Châteaux“, Zweitere vertritt als Deutschland-Delegierte die 19 hiesi-

gen Mitgliedsbetriebe. Wir trafen die beiden im „Weissenhaus“. Ein Gespräch über Luxus, warum Gastfreundschaft Teamwork ist und Deutschland ein Tourismus-Ministerium bräuchte:

Was macht ein „Relais & Châteaux“-Haus so besonders?

Susanne von Moltke: Jedes unserer Mitglieder hat sich den Grundsätzen der gehobenen Gastfreundschaft verschrieben, die 2014 sogar in einem Manifest bei der UNESCO proklamiert wurden. Dazu gehört das Versprechen, die jeweilige



LUXUS DEFINIERT SICH ÜBER EIN EINZIGARTIGES ERLEBNIS AN EINEM BESTIMMTEN ORT

Region zu ehren. Das bedeutet, die Küchen in ihrer Einzigartigkeit weiterzuentwickeln, die regionale Diversität der Lebensmittel zu erhalten.

Natalie Fischer-Nagel: Für mich ist es die persönliche Einbindung des Gastes in die oftmals familiäre Gemeinschaft. Wir bieten in erster Linie emotionale Erlebnisse und erst dann eine Hotelübernachtung. Diese Individualität erklärt auch, warum wir großen Hotelketten eben nicht offen stehen und uns an Gäste richten, die sich bewusst für das Eintauchen in eine Region entscheiden.

„Relais & Châteaux“-Häuser liegen im Luxus-Segment. Hat sich der Begriff Luxus, eventuell pandemiebedingt, verändert?

Susanne von Moltke: Im Grunde hat die Pandemie die Werte, die „Relais & Châteaux“ seit jeher vertrat – nämlich Verwurzelung in der und Verantwortlichkeit für die Region, nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln und Rohstoffen etc. –, nur noch gestärkt. Wir merken das zum Beispiel daran, dass sich Gäste

plötzlich stark dafür interessierten, woher ihr Essen kommt.

Natalie Fischer-Nagel: Jeder Gast empfindet luxuriöse

Erlebnisse individuell. Auf der „Blackberry Farm“ in Tennessee ist das, am Lagerfeuer zu sitzen und einen perfekten Moment geschenkt zu bekommen. Im „Eleven Madison Park“ in New York, einem der besten Restaurants der Welt, ist es das unvergleichliche Fine Dining.

Bedeutet diese Individualität auch, dass man zu gewissen Wünschen der Gäste Nein sagen muss? Darf man als Gastgeber überhaupt jemals „Nein sagen“?

Natalie Fischer-Nagel: Gastgeber haben die Verantwortung, Angebote zu gestalten, die für alle Gäste ideal sind. Daher kann es durchaus sein, einem Gast einen Wunsch nicht erfüllen zu können, um das Erlebnis für alle anderen nicht zu gefährden. Gastgeber sein bedeutet Teamwork, eine kultivierte Verabredung auf Augenhöhe zwischen Host und Gast.

Ist Deutschland ein beliebtes Reiseziel?

Susanne von Moltke: Deutschland war schon immer ein beliebtes Reiseziel, weil

wir authentische Regionen repräsentieren und weil wir im globalen Vergleich ein herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis bieten.

Kein Image-Problem mehr?

Natalie Fischer-Nagel: Nein! Aber wir sind in der Kommunikation unserer Vorzüge viel schlechter aufgestellt als andere Destinationen. Das manifestiert sich jetzt auch in der Tatsache, dass die Bundesregierung nur noch eine Koordinatorin für Tourismus und keinen Tourismusbeauftragten mehr ernannt hat. Meine Vorstellung wäre ein eigenes Ministerium, denn wir in Deutschland, speziell auch die „Relais & Châteaux“-Häuser, liegen in klimatisch attraktiven Lagen. Angesichts der Klimaerwärmung und dessen Folgen auf die Anrainerstaaten ist das entscheidend für ein Destinations-Management, das ich stark vermisste.

Susanne von Moltke: Deutschland bietet beste Infrastruktur, hervorragende medizinische Skills, höchstes Qualitätsverständnis. Mit dieser Reisekulisse im Rücken könnte man tourismuspolitisch viel, viel selbstbewusster auftreten.

PETRA PFALLER

SUSANNE GRÄFIN VON MOLTKE

Susanne Gräfin von Moltke (in einem Anzug von Luisa Cerano) ist Vorstandsmitglied der internationalen Hotelvereinigung „Relais & Châteaux“ und führt mit ihrem Mann zusammen „Gut Steinbach“ in Reit im Winkl. Ihre persönlichen Lieblingshäuser bei „Relais & Châteaux“: „St. James“ in Paris, „Il San Pietro“ in Positano und „Son Brull“ auf Mallorca



NATALIE FISCHER-NAGEL

Natalie Fischer-Nagel (in einem Anzug von Barbara Lohmann) ist die Delegierte für die Deutsche Sektion (19 Hotels) bei „Relais & Châteaux“ und Direktorin von „Weissenhaus Grand Village Resort & Spa“ an der Ostsee. Ihre Favoriten bei „Relais & Châteaux“: „Castello del Sole“ in Ascona, „Eleven Madison Park“ in New York, „Blackberry Farm“ in Tennessee



FOTOS: CHRISTIAN SCHOPPE FÜR BUNTE GENUSS & STIL (2); TIBERIO SORVILLO/LUCA GUADAGNINI, MICHAEL POLIZIA/ILLUSTRATIONEN; SHUTTERSTOCK (2)