



# Guide Relais & Châteaux

Die Inauguration des neuen GUIDE RELAIS & CHATEAUX 2010 bescherte einer Schar auserwählter Gastro-Journalisten am Montag, 25. Januar, einen geniesserischen Start ins 2010! In der Deutschschweiz fand der denkwürdige Anlass diesmal in Petermann's Kunststuben zu Küsnacht/ZH statt. Dabei wurde nicht nur der aktuelle Guide lanciert, sondern ebenso dessen weltweit der neuen Aufnahme für würdig befundene Mitglieder vorgestellt und das neue Schweizer Management präsentiert.

JEAN-PIERRE E. REINLE \*

Sich zurückziehender Spitzenkoch  
Horst Petermann.

Horst Petermann

Seit 1954, als «Relais & Châteaux» von Nelly und Marcel Tilloy gegründet wurde, eröffnet dieser Hotel- und Restaurant-Führer dem Gourmet eine Welt voller Genuss, höchster Qualität und individueller Gastlichkeit. Die früheren Varietee-Sänger Tilloy hatten zuvor bereits 1941 das Hotel-Restaurant «La Cardinale» am rechten Ufer der Rhône in der Region Ardèche gekauft. Und ab 1952 weitere Hoteliers und Restaurateure an der Peripherie zwischen Paris und Nizza entdeckt, die wie sie Qualität und Spitzenleistung boten und die gleiche Passion für Kulinarik und «l'Art de Vivre» teilten. 1954 schlossen sich so anfänglich lediglich 8 gepflegte Häuser an der Strasse zwischen Paris und Nizza zu «Relais & Châteaux» zusammen. Mit der über Jahre hinweg beharrlichen Erweiterung von beitretenden Hoteliers, Küchenchefs und Restaurateuren, wurden vorerst Frankreich's Landgasthöfe und luxuriösere Stadt-Etablissements mit 4 farblich unterschiedlich gekennzeichneten Kategorien erschlossen. Dieser Art wartete viele Jahre schon selbst die preiswerteste, meiner Erinnerung nach mit gelbem Quadrat markierte Sparte mit überaus angenehmer Wohlfühlkultur auf. Was sich u.a. darin manifestierte, dass man bei der Ankunft nach längerer Autofahrt nicht noch zuerst Einschreibe-Formalitäten über sich ergehen lassen musste, sondern sympathischerweise unmittelbar zu Tisch gebeten wurde. Um sich danach in thematisch individuell gestalteten, stilvoll und bequem eingerichteten Hotelzimmern wiederzufinden, die dem Cachet der jeweils besuchten Gegend entsprachen.

Ab 1960 wurden dann «step by step» erste Mitgliedshäuser ausserhalb von Frankreich aufgenommen. So etwa La Gavina in Spanien sowie S'Agaro und Le Moulin Hideux in Belgien. Seit 1975 kamen „members“ in Kanada, USA und Japan – mit hin ausserhalb Europas – dazu. 1990 wurden Büros in Grossbritannien und Deutschland, 1991 ein erstes in den USA eröffnet. 2004 dann 1. Relais & Châteaux in China und 2006 Gründung der Delegation Südostasien. Seit 2008 Tochtergesellschaft in Genf und Singapur

sowie der «Maison de Relais & Châteaux» in New York. Im selben Jahr erstes Mitgliedshaus in Indien. 2009 je eine neue Destination in Taiwan und Ungarn. Und brandaktuell erst seit Januar 2010 bereits 6 neue Mitgliedshäuser in Indien, China, Thailand, den USA und – als Premiere – in Peru! Nicht zu vergessen auch der 29. Schweizer Betrieb, das Gourmet-Restaurant Lampart's im solothurnischen Hägendorf. Alleine im Jahre 2009 wurden 31 neue «membres» in den erlauchten Kreis akkreditiert.

Heute verwöhnen global mehr als 480 Mitglieder mit insgesamt 11 190 Zimmern und 22 000 Mitarbeitern den konstant umsorgten Gast an dieser internationalen «Route des Glücks»! Mit 10 Tochtergesellschaften erzielen sie damit weltweit über 1,4 Milliarden Euro an Jahresumsatz und verkaufen für 17 Mio. Euro Geschenkgutscheine. Und verzeichnen monatlich 530 000 sog. «Unique Visitors» auf [www.relaischateaux.com](http://www.relaischateaux.com) und verteilen 830 000 Guides auf allen fünf Kontinenten. Auch engagiert sich Relais & Châteaux nicht bloss Alibi-mässig, sondern aus voller Ueberzeugung

Oder, um es mit den Worten von Jaume Tapies, dem soeben erst im November '09 in Biarritz erneut für 4 Jahre bestätigten, internationalen Präsidenten von Relais & Châteaux zu sagen: «Wenn wirklich einzigartige Persönlichkeiten mit sehr unterschiedlichen Geschichten zusammenfinden, tun sie dies, weil sie eine gemeinsame Passion pflegen... Und darum geht es in unserer Vereinigung, denn das ist das Wesen ihrer Art de Vivre.»

und langfristigem Eigennutz für die Bevölkerung dieser Welt zum Schutz der Meere! Dies im Wissen darum, dass die Zukunft der Lebewesen im Meer – als notabene «grösste Speisekammer» der Menschheit – von der leider nach wie vor zunehmenden Ueberfischung massivst gefährdet ist.

Lassen wir doch abschliessend die wichtigsten 2 Träger der lebens- und genussfreudigen Philosophie von Relais & Châteaux zu Wort kommen. So meint die R&Ch.-Botschafterin und französische

Filmschauspielerin Carole Bouquet dazu: „Ich mag die kleinen, unerwarteten Aufmerksamkeiten und Menschen, die ihrem Beruf mit Leidenschaft nachgehen genauso wie die Vertrautheit eines Diners in der Küche mit herausragenden Küchenchefs! Letztlich liebe ich den Luxus, mich als Nomadin und Bohémienne überall auf der Welt zuhause zu fühlen. Mit all den dabei erfahrenen Begegnungen teile ich die Grosszügigkeit, den Drang zur Perfektion und das Bestreben, jeden einzelnen Augenblick von den Gesprächen bis zur Anmut des Ortes mit kreativ-herzlichen Inszenierungen noch überraschender zu gestalten.“ Im Grunde also so, wie dies alle Geniesser privat ebenso immer wieder gerne für ihre Freunde tun!

c/o c.e.ag  
rütistrasse 66  
8032 zürich  
044 250 53 70  
ce@ems.ch  
jpr-kommunikation&redaktion



Berühmte Tisch-Dekoration à la Iris Petermann.