**Une image contenant flèche

Description générée automatiquement**

**Mercure feiert 50. Geburtstag mit**

**„Discover Local: Die Bucketlist-Edition“**

**50 Foodie-Tipps für 50 Jahre Mercure**

Ein Bild, das Person, Kleidung, Geschirr, Frucht enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

**München, 1. Dezember 2023** – Seinen Geburtstag feiert man am besten bei gutem Essen. Das dachte sich auch Mercure und hat daher zum 50. Markenjubiläum an einer Liste mit den heißesten Tipps für (Lebens-)Hungrige gefeilt. Darauf zu finden ist eine Auswahl von 50 handverlesenen gastronomischen Erlebnissen, mit denen sich Reisende auf eine Entdeckungsreise durch die Spezialitäten dieser Welt begeben. Getreu des „Discover Local“-Ansatzes besteht die Liste, die am 1. Dezember live geht, aus persönlichen Empfehlungen von lokalen Mercure-Hotelteams und -Mitarbeitenden.

„Was steht mehr für Gastfreundschaft und Kultur als Essen?“, so James Wheatcroft, Global SVP Midscale Brands bei Accor. „Zum 50. Jubiläum laden wir bei Mercure Reisende dazu ein, unser Motto ‘Discover Local’ zu erschmecken, in dem sie mit uns die besten kulinarischen Erlebnisse der Welt entdecken. Mit Hilfe unserer Partner TOPJAW und Munchies freuen wir uns, 50 Foodie-Abenteuer zu teilen, von denen wir hoffen, dass sie unsere Gäste inspirieren.“

Die “Bucketlist-Edition” ist neben kostenlosen Online-Reiseführern, regionalen Weinmenüs und vielen weiteren lokal verorteten Aktionen ein weiteres Angebot, mit dem die Hotelmarke ihr Motto „Discover Local" für Gäste erlebbar macht. Die Grundidee: die lokalen Hotelteams werden im übertragenden Sinne zu Reiseführern. Für die Bucketlist hat Mercure sein globales Netzwerk mobilisiert und Hotelteams sowie Mitarbeiter:innen gebeten, ihre besten, lokalen kulinarischen Tipps einzureichen. Die eingereichten Vorschläge wurden von einem Experten-Gremium, spezialisiert auf die Themen Essen und Reisen, geprüft. Dazu gehörten auch die Filmemacher von TOPJAW und Munchies - Food by Vice.

Die Auswahl der 50 besten Empfehlungen war dabei alles andere als leicht. Denn mit über 950 Hotels weltweit, von Jakarta bis München, haben die Mercure-Teams allerhand hervorragender Tipps rund um ihre Hotels zu bieten. Highlights für die Jury waren am Ende jene, die den Genuss zu einem Gesamterlebnis machen:

* In ein Lavendelmeer eintauchen und frische Austern probieren: Das erwartet Gäste der [Mercure Kangaroo Island Lodge](https://all.accor.com/hotel/7352/index.de.shtml) in Australien. Auf Kangaroo Island bietet die Emu Bay Lavender, eine Lavendelfarm der fünften Generation, eine Verkostung von Lavendel-Gin und Lavendel-Limoncello. Die Reise wird mit einem Besuch im Oyster Farm Shop abgerundet, wo Besucher:innen saisonale Austern probieren.
* Frische Algen aus dem Atlantik ernten und anschließend zu Kaviar verarbeiten? Das können Gäste des [Mercure La Baule Majestic](https://all.accor.com/hotel/5692/index.de.shtml) in der französischen Küstenstadt La Baule. Gründer Jean-Marie Pedron und seine Frau Valérie zeigen Interessierten ihre Algenfarm, die auch die Top-Köche Frankreichs beliefert. Nach der Algenernte erlernen Gäste, wie daraus Algenkaviar zubereitet wird – die Kombination verschiedener roher Algen ist eine Delikatesse.
* In die alten Fischereitraditionen Thailands eintauchen können Gäste des [Mercure Samui Chaweng Tana](https://all.accor.com/hotel/8502/index.de.shtml). Am Bophut Beach, einem historischen Fischerdorf auf Koh Samui in Thailand, teilt der 80-jährige Einheimische Arwae Lermae sein Wissen über alte Fischereitraditionen des Landes. Nach einem Spaziergang über den lebhaften Nachtmarkt empfehlen die Hotelmitarbeitenden ein authentisches Dinner aus verschiedenen Meeresfrüchten im Auan Tai Restaurant.
* Was würde zu einem Aufenthalt in Spanien besser passen, als selbst eine Paella zu kochen? Gäste des [Mercure Benidorm](https://all.accor.com/hotel/B6I8/index.de.shtml) an der Costa Blanca in Valencia können genau das tun, wenn sie an einem Paella-Kochkurs im Restaurant Molino Roca teilnehmen. Das passionierte Küchen-Team von Molino Roca bereitet das Gericht jeden Tag für Einheimische und Besucher zu. Ein privater Workshop bietet einen Einblick in die traditionelle Paella-Zubereitung und das perfekte Rezept für Sangria.
* Während eines Aufenthalts im [Mercure Kyoto Station](https://all.accor.com/hotel/B4F4/index.de.shtml) sollten sich Gäste einen Auftritt der Geishas, der traditionell und farbenfroh gekleideten japanischen Unterhaltungskünstlerinnen, nicht entgehen lassen. Im Herzen des Gion-Viertels von Kyoto, einem der wenigen Geisha-Distrikte des Landes, befindet sich in einem denkmalgeschützten Gebäude das Restaurant Ryotei Bungo. Neben traditionellen Geisha-Aufführungen lohnen sich die kulinarischen Highlights wie Wagyu-Rindfleisch und Sake.
* Im [Mercure Tangerang BSD City](https://all.accor.com/hotel/A6P9/index.de.shtml) können Gäste eine eigene indonesische Kaffeemischung kreieren. Bei einem Workshop in der ruhigen Atmosphäre von Kopi Kebon Kita erlernen Kaffeeliebhaber:innen unter der Leitung erfahrener Baristas wie sie ihre persönliche Kaffee-Aromenwelt erschaffen. Interessierte lernen die verschiedenen Arten von lokalen Kaffeebohnen kennen und erfahren mehr über die charakteristischen Merkmale jeder Sorte.

„Unsere Gäste dabei zu unterstützen, das Herz eines Reiseziels zu entdecken, ist das, wofür Mercure steht“, so Wheatcroft. „Wir hoffen, dass unsere neue Bucketlist mehr Menschen dazu inspiriert, sich in die Welt hinauszuwagen und abseits der typischen Sehenswürdigkeiten authentische Erlebnisse zu finden.“

Weitere Informationen und die gesamte „Bucketlist“ sind unter mercurebucketlist.com verfügbar.

**Über Mercure**

Mercure ist eine der wenigen Marken im Mittelklasse-Segment, die die Stärken eines internationalen Netzwerks mit authentischen lokalen Reise-Erlebnissen verbinden. Das unerschütterliche Engagement der Marke für Qualität gewährleistet einen weltweit gleichbleibenden und zuverlässigen Servicestandard in jedem Mercure-Hotel. Das Design hingegen spiegelt den besonderen Charakter und die Kultur des jeweiligen Hotelstandorts wider. Die Mercure-Mitarbeiter:innen gehen mit Leidenschaft, Enthusiasmus und Herzlichkeit über den üblichen Standard hinaus. Sie teilen ihr Wissen über die lokale Szene, geben Insider-Tipps und unterhalten die Gäste mit zahlreichen Informationen über die Geschichte und lokale Folklore. Die mehr als 940 Mercure-Hotels in über 60 Ländern befinden sich praktisch gelegen in Stadtzentren, am Meer oder in den Bergen. Mercure ist Teil von Accor, einer weltweit führenden Hospitality-Gruppe mit über 5.500 Häusern in mehr als 110 Ländern. Die Marke nimmt auch an ALL - Accor Live Limitless — einem Lifestyle-Treueprogramm teil, das Zugang zu einer Vielzahl von Prämien, Dienstleistungen und Erlebnissen bietet.

[mercure.com](https://mercure.accor.com/geoloc/selectdisplayzone/index.en.shtml) | [all.accor.com](https://all.accor.com/) | [group.accor.com](https://group.accor.com/en)

**Pressekontakt**

Tamara Schwarz-Speckbacher

Media Relations & PR DACH & Nordics

M. +49(0)162 4118113

tamara.schwarz-speckbacher@accor.com