

Zeitreise in die Goldenen Zwanziger

Barceló Hotel Group eröffnet neues Royal Hideaway - Denkmalgeschützter Bahnhof Canfranc Estación erstrahlt in neuem Glanz

Nächster Halt Pyrenäen: Ab sofort begrüßt die spanische Barceló Hotel Group Gäste im neuen Luxusrefugium Canfranc Estación, a Royal Hideaway Hotel. Als Setting dient das denkmalgeschützte Gebäude in den aragonischen Pyrenäen, nur wenige Kilometer von der französischen Grenze entfernt. 1928 eingeweiht, hat der 241 Meter lange und zwölf Meter breite Bahnhof eine bewegende Geschichte hinter sich und ist seit 2002 Teil des spanischen Kulturguts. Mit dem Zuschlag durch die Regionalregierung erhielt die Barceló Hotel Group den Auftrag, den über die Jahrzehnte verfallenen Bahnhof in ein Luxushotel umzubauen und dabei den historischen Charme des Gebäudes zu bewahren. Bei der Umsetzung des Prestige-Projekts mit 104 Zimmern und vier Suiten arbeiteten die Spanier erneut mit dem renommierten Innenarchitekten Michele Corbani von ILMIODESIGN aus Madrid zusammen. Das ganzjährig geöffnete Fünf-Sterne-Haus punktet zudem mit exzellenter Kulinarik, für die das Hotel Eduardo Salanova als Spitzenkoch gewinnen konnte. Der mit einem Michelin-Stern dekorierte Küchenchef stammt aus Huesca und ist als Gastronomic Director für die drei Restaurants und zwei Bars verantwortlich. Passend zum Thema befinden sich zwei davon in restaurierten Speisewagens. Weitere Highlights sind der Wellnessbereich sowie die Lobby als Meeting-Point für Gäste und Einheimische. Eine Übernachtung für zwei Personen inklusive Frühstück beginnt in der Kategorie Deluxe ab 225 Euro. Weitere Informationen finden sich unter www.barcelo.com/de-de/canfranc-estacion-a-royal-hideaway-hotel.

Die Kulinarik des Fünf-Sterne-Hotels passt sich an die Umgebung an. Chefkoch Eduardo Salanova legt Wert auf eine Mischung aus avantgardistischen Neukreationen und aragonesischer Haute Cuisine, die im Canfranc Express das kulinarische Erbe wiederbelebt. Während das Abteil 1928 aragonesische Küche mit französischer Haute Cuisine kombiniert. Klassische Rezepte beider Küchen verbindet Frankreich mit Spanien, so wie es einst der Bahnhof selbst tat. Das Hauptrestaurant, El Internationale, in dem es das markentypische Royal Breakfast gibt, befindet sich im Bahnhof. Hier mischt Salanova traditionelle, aragonesische Gerichte mit internationalen Speisen. Ein Must-Try ist die Lamm-Schulter mit „Patatas a lo Pobre“. Im Erdgeschoss gibt es neben der Bibliothek noch zwei weitere Bars. Auch im Canfranc Estación wird die Philosophie der Royal Hideaway Kulinarik mit lokale Sterneköchen weitergeführt.

Architekt Michele Corbani und Industriedesigner Andrea Sparda des Innenarchitektenbüro ILMIODESIGN wurden mit der Gestaltung des Hotels beauftragt. Schon in der Vergangenheit waren die Madrider Designer für das Ausstatten mehreren Royal Hideaway Hotels verantwortlich. Wichtig war ihnen die Integration der aragonesischen Volkskultur und des Entstehungsjahres, mit dem Ziel eine zeitgenössische und gleichzeitig nostalgische Atmosphäre zu erschaffen. Mit Hilfe von Materialien wie Holz, Messing und schweren Samtstoffen in Beige, Grün oder Petroltönen mischen die Designer Art-Déco-Elemente mit der Ästhetik alter Bahnhöfe und der luxuriösen Fernzüge des frühen 20. Jahrhundert. Der Charme der opulenten Bahnhofshalle bleibt durch restaurierte Design-Details und sorgfältig ausgewählte Möbelstücke der Marken Beltá Frajumar, More Contract und Arkimueble erhalten und sorgt somit für ein modernes, luxuriöses Ambiente. Auch die Umgebung des Hotels wird im Interior eingebaut. So gleicht der Aquagrüntönen der Tische in den Zimmern dem der Pyrenäenseen. Die Bilderrahmen der historischen Photographien der Außenanlage entstanden aus den alten Fenstern. Im Erdgeschoss befinden sich der Wellnessbereich mit beheiztem Pool, Fitnessraum und Bibliothek mit Cocktailbar.

Nicht nur im Innendesign des Canfranc Estación bleibt die Geschichte des Gebäudes erhalten, auch die Uniformen der Angestellten sind an die ehemaligen Berufe des Bahnhofs angelehnt. Nacho Lamer, aragonesischer Haute Couture Designer, hat exklusiv für das Canfranc mehr als zwanzig Outfits entworfen. Durch leichte Stoffe modernisierte er die Schnitte der 1920er Jahre, mit dem Einbezug von Kultur, Erbe und Geschichte. Auch die Farbauswahl hat Lamer gut durchdacht. Mit hellen und dunklen Grüntönen zollt er eine Hommage an die Steineiche, der Baum, der in der Region um Huesca beheimatet ist. Während auffallenden Goldbesätze auf die 86 Tonnen Gold hindeuten, die Anfang der 1940er Jahre durch den Bahnhof transportiert wurden.

Über die Barceló Hotel Group:

Seit ihrer Gründung als Familienunternehmen durch Simón Barceló in Felanitx auf Mallorca, Spanien, vor über 90 Jahren hat sich die Barceló Hotel Group weltweit einen Namen in der Hotellerie gemacht und kann mit über 260 Häusern in 22 Ländern aufwarten. Die Hotelgruppe ist damit die zweitgrößte in Spanien und liegt im internationalen Ranking auf Platz 31. Bei den World Travel Awards 2022 belegte die Barceló Hotel Group mit dem Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel den ersten Platz in der Kategorie bestes Hotel in Spanien. Eine ausdifferenzierte Markenstrategie ermöglicht es, neue Märkte zu erschließen und dabei verschiedene Zielgruppen präzise anzusprechen. Neben Stadthotels gehören auch Adults-Only-Häuser und Resorts, die auf Familien und deren Bedürfnisse spezialisiert sind, zum Portfolio. Ebenfalls setzt die Hotelgruppe auf Kooperationen mit Michelin-Sterne-Köchen wie den Gebrüder Padrón, um ihr gastronomisches Angebot auszubauen. Weitere Informationen finden sich auf: www.barcelo.com.

München/Huesca, 22. Mai 2023

Für weitere Presseinformationen:

Sophia Schmidt / Vera Forck
STROMBERGER PR GmbH
Kistlerhofstr. 70, Haus 5, Gebäude 188
81379 München, Deutschland
T +49(0)89/189478 -71
barcelo@strombergerpr.de
www.strombergerpr.de

Antonio Bauzá Alonso
Barceló Hotel Group
José Rover Motta, 27
07006 Palma de Mallorca, Spanien
T +34(0)971/771700
a.bauza@barcelo.com
www.barcelo.com




CANFRANC ESTACIÓN
A ROYAL HIDEAWAY HOTEL

