classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 4 / Juni 2009

Traditions-Hotels

100 Jahre Atlantic — 100 Jahre Leidenschaft. 100 Jahre Gastfreundschaft. 100 Jahre Heimat.

Das legendäre Hotel Atlantic Kempinski in Hamburg feiert seinen 100. Geburtstag.

100-jährige hanseatische Tradition: Das legendäre Hotel Atlantic Kempinski in Hamburg

Am 2. Mai 1909 eröffnete das Hotel Atlantic als Grandhotel für Passagiere luxuriöser Ozeandampfer und ist seitdem Mittelpunkt des gesellschaftlichen Lebens der Hansestadt. Die Karyatiden und Weltkugel auf dem Dach sind längst nicht mehr nur ein Wahrzeichen des Hotels, sondern der ganzen Stadt.

Jetzt wird das Hotel Atlantic 100 Jahre, und seine weiße Fassade strahlt weißer denn je imposant über die Außenalster.

Mit einem Budget von 14 Millionen Goldmark erbaut, wurde das Atlantic nach nur zweijähriger Bauzeit am 2. Mai 1909 eröffnet und war bereits wenige Tage später vollständig ausgebucht. Albert Ballin, Direktor der Hapag in jenen Jahren, war maßgeblich an der Gründung des Hotels beteiligt und seine zahlungskräftigen Gäste, die auf gigantischen Atlantik-Dampfer in die „Neue Welt“ aufbrachen, logierten regelmäßig in den Suiten des Atlantic. In seinen 100 Jahren überlebte das Hotel persönliche und gesellschaftliche Zeitläufe, zwei Weltkriege, Wirtschaftswunder und -krisen. Von Staatsoberhäuptern bis Rockstars, von herausragenden Persönlichkeiten bis zu Sport- und Musiklegenden — sie alle haben im Atlantic „ein Zuhause auf Zeit“ gefunden und das Hotel zum Inbegriff einer ganz speziellen Branche gemacht — der Grandhotellerie.

Nach dem Motto „100 Jahre, 100 Tage, 100 Euro“ feiert das Hotel Atlantic vom 2. Mai bis 9. August 2009 seinen 100. Geburtstag mit Jubiläumspreisen als besonderes Geburtstagsgeschenk (Übernachtung für 100 Euro pro Person im Superior Doppelzimmer, 160 Euro im Einzelzimmer inkl. Frühstücksbuffet und Nutzung des Wellnessbereichs). Beim „100 Jahre Atlantic Jubiläumsmenü“ wird eine Auswahl an Köstlichkeiten, die von den Speisenkarten aus 100 Jahren Atlantic stammen, serviert. Das 3-Gänge-Jubiläumsmenü für 2 Personen kostet zusammen 100 Euro.

Entdecker gehen auf die „Hotelsafari Deluxe“, um einen Blick hinter die Kulissen zu werfen: Gibt es ein Labyrinth unter dem Atlantic oder geheime Räume? Bei der kulinarischen Hausführung wird an ungewöhnlichen Orten vom neuen Küchenchef Oliver Pfahler und seinem Team ein Gourmet-Safarimenü aufgetischt. Der Preis von 159 Euro beinhaltet das 5-Gänge-Menü und Getränkeauswahl sowie die Hausführung (Termine: Freitag, 26. Juni, 31. Juli und 7. August 2009).

Entdecken auch Sie die Metropole im Norden von einer ihrer schönsten Seiten und mit dem unverkennbar hanseatischen Ambiente eines wahren Grandhotels.

www.kempinski.atlantic.de

+++ DER NOTIZBLOCK +++

+++ Deutschlands beste Ferienwohnung steht in Kühlungsborn. Die Ferienwohnung mit dem höchsten bundesweiten Qualitätsstandard liegt im Ostseebad Kühlungsborn. Eine der insgesamt sieben Ferienwohnungen der Strandresidenz-Kühlungsborn erhielt im Rahmen der Klassifizierung des Deutschen Tourismusverbandes e. V. (DTV) mit 1256 Punkten das bundesweit einmalige Höchstergebnis.

+++ Witzigmann-Preis für Tomi Ungerer und Dieter Müller. Der internationale Preis wurde am 18. Mai im Neuen Schloss in Stuttgart von Ministerpräsident Günther Oettinger (CDU) überreicht

+++ Mexiko: Hoteliers verschenken Übernachtungsgutscheine. Hotelgäste, die sich in Mexiko mit dem Virus A/H1N1 angesteckt haben, dürfen in den nächsten drei Jahren in vielen mexikanischen Hotels kostenlos Urlaub machen.

+++ Dramatischer Besucherrückgang bei deutschen Touristen: Im März dieses Jahres landeten 22 Prozent weniger Urlauber in Palma. Jetzt sollen Preisnachlässe die Gäste locken.

+++ Rauchverbot in Griechenland erlässt Rauchverbot zum 1. Juli. In öffentlichen Gebäuden, Restaurants, Bars und Cafés müssen ab Sommer die Glimmstengel aus bleiben. Verstöße kommen Restaurantbetreiber teuer zu stehen.

+++ Bayern will Obersalzberg-Hotel verkaufen. Der Freistaat trägt derzeit Verluste des Luxusresorts. Andere Hoteliers fühlen sich benachteiligt.

Kochkurse

Kochen mit Hamburger Sternekoch

Das Landhaus Scherrer: Heinz Wehmann veranstaltet schon seit über 20 Jahren Kochkurse in seiner Küche. Diese sind immer wieder spannend und sehr unterhaltsam, da in Chefkoch Heinz Wehmann auch ein kleiner Entertainer steckt. Gekocht wird in der à la carte Küche, Sie werden also auch während des Mittagsgeschäftes in der Küche anwesend sein. Teilnehmer: 10 bis 12 Personen, Termin: Samstag, 10.00 bis ca. 15.00 Uhr. Die Kochkurs-Teilnehmer treffen sich kurz vor 10.00 Uhr im Eingangsbereich des Landhaus Scherrer. Nach einem Kaffee und einer kleinen Kennlernrunde und der Besprechung der Gerichte wird anschließend ungefähr gut drei Stunden je nach Thematik des Kochkurses in der Küche gewerkelt. Selbstverständlich kann auch gleichzeitig probiert werden. Im Anschluss an das Kochen wird noch ein kleines Menü im Restaurant serviert. Kosten pro Person: 139,- Euro (inklusive aller Getränke, einem anschließenden Menü und einer Rezeptmappe). Sie finden die aktuellen Themen der Kochkurse des Landhauses Scherrer Hamburg auf der Internet-Seite:

www.landhausscherrer.de

Anzeige

Entsorgen Sie Speiseöle und -fette umweltgerecht !

Gebrauchte Speiseöle und -fette sind ein wertvoller Rohstoff! Aus dem Bereich der Gastronomie und der Lebensmittelindustrie beträgt das Aufkommen an zu entsorgenden Brat- und Frittierfetten in Deutschland nach Schätzungen zwischen 250.000 bis 280.000 Tonnen pro Jahr. Durch den steigenden Verbrauch rückt die umweltbewusste Entsorgung immer mehr in den Fokus. Fundiertes Wissen, professsionelle Beratung und die Analyse vor Ort sind die Garantie für eine fachgerechte Beseitigung.

Für Gastronomiebetriebe gilt eine Nachweispflicht für die Entsorgung der Altspeisefette. Wir übernehmen die fachgerechte Entsorgung Ihrer Speiseöle und -fette! Bionergie Int. Ltd. Mehr Informationen auf unserer Website

www.Bioenergie-Int.com

Sommelier

Sommelier Erik Merten: Weinempfehlung Juni 2009 — 2003 Châteauneuf du Pape „Vieilles Vignes“ Domaine de Marcoux

Kultweine, ein Wort das immer häufiger durch jegliche Fachpresse geistert. Doch wodurch wird ein Wein zu eben Diesem?

Historie, charismatische Winzer oder Mythen und das Geheimnis des vielleicht Unerreichbaren. Oder aber auch nur die magische Bewertung von 99/100 Punkten eines bekannten amerikanischen Weinkritikers. Ein solches Beispiel ist der *2003 Châteauneuf du Pape „Vieilles Vignes“ von der Domaine de Marcoux* der Schwestern Catherine und Sofie Armenier.

Das Geheimnis dieses Weines liegt wie bei fast allen großen Vertretern des Ortes in dem auf Etiketten so gut wie immer verschwiegenen Wörtchen “Le Crau”, der unbestritten besten Lage von Châteauneuf du Pape.

Traditionelle Ausbaumethoden, biodynamischer Anbau nach der anthroposophischen Lehre Rudolf Steiners und ein winziger Ertrag von circa 10 Hektoliter/ Hektar tun ihr Übriges.

Opulenz und fabelhafte Konzentration rechtfertigen den erlangten Kultstatus in diesem Fall mehr als genug und schüren die Erwartungen an “Vieilles Vignes 2003 Marcoux” für die nächsten 15 -20 Jahre.

Zum Abschluss noch einige Worte zu der Thematik Weinempfehlungen generell. Sommelier Erik Merten ist kein Freund von Wein-Beschreibungen die beispielsweise folgende Sätze enthalten: Im Abgang schmeckt man ganz deutlich das von einem hinkenden Gnu zertrampelten Grashalm, der über Nacht einen Hauch zu viel Sonne abbekommen hatte. An diesem fiktiven Beispiel kann man erkennen, dass es sicherlich sehr sinnvoll ist die besonderen Aromen hervorzuheben die den Wein charakterisieren, aber man dabei nicht vergessen sollte, dass eine übertriebene Beschreibung eher zu einem Schmunzeln anregt Für den Weintrinker ist es besonders wichtig, dass der Wein einfach schmeckt.

Personalien

Trude Stosch-Sarrasani

Dresden, 10. Juni 2009 — Trauer bei Sarrasani in Dresden: Trude Stosch-Sarrasani, die das Unternehmen von 1941 bis 1945 als Direktorin in Deutschland führte, ist tot. Sie starb am 4. Juni 2009 im Alter von 96 Jahren in ihrer Wahlheimat Argentinien. Ihre Tochter Ingrid Sarrasani (75) ist tief bestürzt: „Mit ihr geht eine der größten Frauen, die der Circus in aller Welt je gesehen hat. Ich bin sehr traurig.“

Trude Stosch-Sarrasani wurde am 18. Januar 1913 in der Schweiz geboren. 1935 heiratete die Musikerin, Tänzerin und Artistin Hans Stosch-Sarrasani jun. Im Jahr1941 — nach dem Tod ihres Mannes — übernahm sie mit 28 Jahren die Leitung eines der größten Circusunternehmen der Welt und führte Sarrasani in Dresden bis 1945.

Im Jahr 1948 wanderte Trude Stosch-Sarrasani, die mit ihrer Lipizzaner-Show gefeiert wurde, mit ihrem Lebenspartner Gabor Nemedi nach Argentinien aus. Dort hatte Sarrasani zu diesem Zeitpunkt immer noch einen populären Ruf. Denn im Jahr 1923 reiste Sarrasani erstmals durch Südamerika, feierte grandiose Erfolge.

Trude Stosch-Sarrasani baute in Argentinien einen neuen Circus auf, den „Sarrasani — Monumental Circo Grandes Espektaculos“.

Auf Initiative von Evita Perón verlieh Staatspräsident Juan Domingo Perón dem Unternehmen den Titel „Argentinischer Nationalcircus“. Sie führte das Unternehmen bis 1972, setzte sich dann in Buenos Aires und dem Badeort San Clemente del Tuyú zur Ruhe.

Trude Stosch-Sarrasani führte Sarrasani von 1941 bis 1945 in Deutschland.

Trude Stosch-Sarrasani starb am vergangenen Donnerstag in San Clemente. Sarrasani-Biograph Ernst Günther (70): „Wir haben eine einzigartige Freundin verloren. Sie hat dem Circus viele neue Impulse gegeben.“

Ingrid Sarrasani gratuliert ihrer Mutter Trude zum 92. Geburtstag am 18. Januar 2005.

André Sarrasani (35) sagt: „Wir behalten Trude Stosch-Sarrasani in ehrendem Gedenken. Ihre Willens- und Schaffenskraft ist ein Vorbild für meine Mutter, meine Familie, alle die bei Sarrasani arbeiten — und für mich ganz persönlich.“

www.sarrasani.de

Besondere Orte

Gourmetlounge Dresden — Kunst & Genuss im Einklang

Es sind die ersten Augenblicke, die einen Abend eröffnen und ihn zum Klingen bringen. Der Empfang, der erste Blick über die Bilder, das weiche Leder und die moderne Romantik. Eine Lounge, die zum Verweilen einlädt, um sich auf eine Reise durch die Sinne zu begeben.

Ein exzellentes Dinner in unserer Gourmetlounge beginnen Sie am besten mit einem Aperitif in der Bibliothek vor knisterndem Kaminfeuer, an der Bar oder in unserem Wein-Park. Begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise durch die Sinne und lassen sich von Henrik Groß und seinem Team mit raffinierten kleinen Gerichten, in spannender Folge degustiert und köstlichen Aromen einer feinen Weinauswahl verwöhnen. Des Weiteren laden Ausstellungen sächsischer Künstler mit ihren kreativen, farbenfrohen und ausdrucksstarken Werken, die ein Gefühl der Lebensfreude vermitteln, zum Verweilen und Betrachten ein. In Kombination mit unseren Degustationsmenüs schaffen wir somit eine perfekte Symbiose zwischen Kunst und lukullischem Genuss. Bei unseren kulinarischen Kreationen spielen frische und saisonale Produkte aus ökologischem Anbau der Region eine wichtige Rolle. Besonderen Wert legt unser Küchenchef Henrik Groß auf die Naturbelassenheit der einzelnen Produkte, die er mit internationalen Delikatessen, Kräutern und Gewürzen innovativ verfeinert und intensiviert. Gern lässt er beim Kochen auch regionale, asiatische und mediterrane Eindrücke einfließen. So entstehen die einzigartigen Kompositionen seiner Kochkunst.

Legt großen Wert auf Naturbelassenheit: Küchenchef Henrik Groß

Geschmortes Jungschweinebäckchen mit Sellerieraviolo, Red Snapper mit Vanille auf gekühlter Kokosmilch und Schwertfisch mit karamellisierter Grapefruit sind nur einige seiner zahlreichen kulinarischen Highlights. Von seiner süßen Seite zeigt sich Henrik Groß bei Variation von Mango mit Verjus und Kokos-Ingwersorbet.

www.pattis.de

Portrait

Ein Aufsteiger: Thomas Männle — Weingut Andreas Männle in Durbach

Manche Winzer geben sich ehrgeizig, manche zielen mehr aufs Geschäft. Bei Thomas Männle, der das Familienweingut Andreas Männle im badischen Durbach zusammen mit Vater Alfred führt, spürt man die Liebe zur Sache. Thomas steht für die Produktion und kann als Aufsteiger gelten. Die allein in 2008 erzielten Preise können sich sehen lassen: Platz eins bei der badischen Weinprämierung mit dem Ehrenpreis des Weinbauverbands für die beste Leistung insgesamt, zugleich Ehrenpreis als Punktbester in der Ortenau, sowie zweitbester Badener bei Mundus Vini 2008. Der Erfolg bei dieser internationalen Degustation mit Prüfern aus aller Welt, bei der nur maximal ein Drittel der Weine prämiert wird, zählt eigentlich noch mehr.

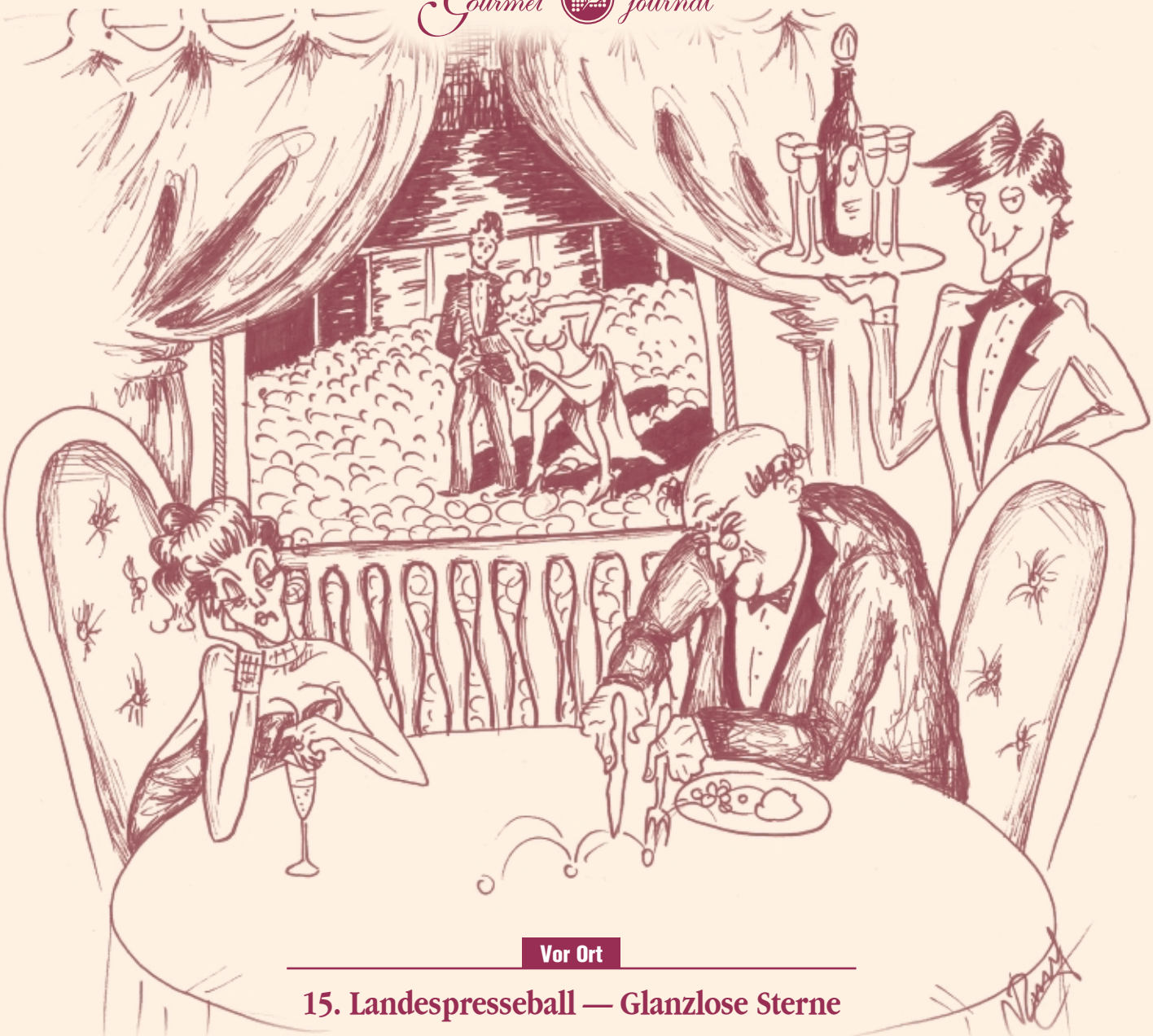
15 Hektar Reben werden bewirtschaftet, vorwiegend in der Eigenlage Bienengarten rund ums Haus. Die Rebstöcke scheinen zur Familie zu gehören. Überhaupt ist der allgemein sehr freundliche Ton auffallend, wenn man die Männles besucht.

Thomas Männle, der das Gut zusammen mit Vater Alfred führt, und für die Produktion verantwortlich zeichnet.

Thomas bügelt seine Weine nicht auf Einheitsgeschmack, sondern hat Freude, jeden Wein so zu lassen und zu pflegen, wie er gewachsen ist. Lediglich verschiedene Hefen kommen zum Einsatz, doch nur um das Individuelle eines jeden Tropfens noch zu betonen. Dennoch spürt man eine einigende Handschrift.

Männle-Weine zeigen sich überwiegend sehr fleischig und dies verbunden mit feiner Noblesse. Sehr schön probieren sich die Rieslinge, beinahe wuchtig, wenn man dies von einem Riesling überhaupt sagen kann, doch durchaus mit der typischen Riesling-Eleganz und einer schön eingebunden Fruchtsäure. Dies liegt vor allem an den erstklassigen Lagen, vorwiegend Süd-Steillagen mit lockeren Granitverwitterungsböden, die sich gut erwärmen. Außerdem gibt der Granit den Weinen ein feines Mineralgerüst mit. Dies gilt auch für die Spätburgunder Rotweine, fruchtige Burgunder mit Schmelz, welche die Eleganz des Burgunders und mit einer schönen Dichte vereinen. Rotweine Typ Männle, könnte man sagen, ganz besonders die Spitzenlinie „Edition“ vergoren nach der Methode Macération carbonique. Auch die Grauburgunder probieren sich mit schönem Schmelz. Nicht zu verachten die Traminer und Gewürztraminer, die es bei Männle sowohl trocken als auch lieblich gibt.

www.weingut-maennle.de



Vor Ort

15. Landespresseball — Glanzlose Sterne

Im Albertinum — derzeit geschlossen — das inmitten des historisch gewachsenen Kultur Quartiers liegt und in das 2010 die Staatlichen Kunstsammlungen Dresden mit der Galerie Neue Meister und der Skulpturensammlung wieder einziehen sollen, fand am 25.April 2009 der 15. Landespresseball statt.

Unter dem Motto „Sterne voller Phantasie im Glanz von Stars und Sternen“ hat der Dresdner Veranstalter Heimrich & Hannot GmbH besagte Sterne nicht zum glänzen bringen können.

Über historisches Kopfsteinpflaster führte der Work of Fame zum Eingang. Dabei durften die Damen schon mal Ihre Standfestigkeit unter Beweis stellen, denn der rote Teppich war mit seinen kappen 2 Metern (Länge nicht Breite!) wohl mehr als Dekor gedacht und hatte so gar nichts gemein mit dem prunkvollen Entree zu Zeiten großer Bälle; kein erhabenes Flanieren, nein, Konzentration war gefordert. Die Contenance musste gewahrt werden, um Schuhwerk und Schleppe nicht verlustig zu werden.

Das Albertinum bot viel Freiraum, was aber dieses Jahr doch wesentlich der geringeren Gästezahl (ca.700) geschuldet war. Der sächsische Ministerpräsident Tillich, nebst Gattin, die Dresdner Oberbürgermeisterin Orosz sowie die üblichen Dresdner Honoratioren absolvierten nur Ihr Pflichtprogramm und waren folglich zur späten Stunde nicht mehr gesichtet. Stars, nicht einmal die notorischen Sternchen konnten offensichtlich nicht dazu bewegt werden, das Flair zu bereichern.

Der Veranstalter, nach eigenen plakativen Aussagen, ein voluminöser Platzhirsch mit vielen Kontakten zur Kunst- und Kulturszene wurde seinem eigenem Anspruch nicht gerecht: die künstlerischen Attraktionen stellten allenfalls den Bodensatz der „Scene“ dar. Von Stars, Glamour, Esprit und Feuerzauber keine Spur; das Themenmotto „Phantasie“ (zum Ausmalen) war hier äußerst gefordert.

Kulinarisch durfte Dresdens Ein-Sterne-Koch Stefan Hermann den Besuchern seine Kochkünste darbieten. Die Köstlichkeiten entsprachen den durchschnittlichen Anforderungen eines mittelmäßigen Caterings. Hier hat sich der Meister wohl vor den falschen Karren spannen lassen: seine Darbietungen entsprachen bei weitem nicht seinem wirklichen Können. Zarter Kaninchenrücken, lauwarmer Fisch (angeblich Lachs) und Fingerhappen kennt man zu Genüge. Das konnte man für seine 310,00 Euro (für die Sitzplatz-Karte) gar nicht alles abessen, höchstenfalls abschwitzen.

Fazit: Der Landespresseball ist halt auch nicht mehr das was er einst war: man nimmt es hin oder bleibt Ihm gleich ganz fern. In Zeiten grassierender Finanzkrisen, wäre ein zünftiges Stadtfest vielleicht nicht die schlechteste Variante.

Illustration: Natalia Zimmermann

Sommersaison

Biergarten — Impressionen

Wenn der Sommer kommt, die Tage warm und die Abende lau werden, ist in deutschlands Biergärten Hochsaison. Zur „Maß aller Dinge“ können Gäste spektakuläre Szenerien genießen: sonnig mit Bergblick, chillig am Dampfersteg, schick im Klostergarten, schattig unter einem Dach aus Kastanien oder auf einem Stadtstrand unter Palmen — die Varianten sind vielfältig.

Brauhaus am Waldschlösschen — Dresdens schönstes Brauhaus

In Dresdens größtem Biergarten mit einzigartigem Blick auf die historische Altstadt kann man herrlich die Sonne genießen oder im Schatten der Bäume entspannen. Hier werden die hausgebrauten Waldschlösschen-Biere frisch gezapft und deftige Leckereien sowie leichte mediterrane Gerichte aus der Brauhausküche angeboten. Bei schönem Wetter gibt es zusätzlich saftige Steaks und leckere Bratwürste vom Holzkohlegrill. Ein besonders gemütlicher Anziehungspunkt am Abend oder an kühleren Tagen ist die überdachte und beheizbare Terrasse. Verschiedene Events, wie der Maibock-Bieranstich, Dixieland, Himmelfahrt, Pfingsten, eine Sommerparty und das traditionelle Oktoberfest mit beschwingten Jazzbands und typischer Wirtshaus-Blasmusik, garantieren tolle Stimmung und Geselligkeit. Sonntags sorgt eine kostenlose Kinderbetreuung mit Angeboten zum Spielen, Basteln oder Malen für kurzweiligen Zeitvertreib beim Familiennachwuchs.

Kontakt: Tel.: 0351 — 652 39 00

www.waldschloesschen.de

Im Biergarten der St. Emmeramsmühle kann man feiern und zechen

Das Anwesen der alten Münchener Gaststätte, unterhalb Oberföhring am Isarhang, liegt an der Römerstraße, die vor zweitausend Jahren Augsburg mit den Salzstätten im Salzkammergut verband. 1866 entstand das Anwesen in seiner heutigen Gestalt. Ab 1890 kam die große Zeit der Gaststätte. Viele Schwabinger Künstlergesellschaften ließen sich vom Fährmann über die Isar setzen, um im Biergarten der St. Emmeramsmühle zu feiern und zu zechen. Erst nach dem Ersten Weltkrieg wurde der Mühlenbetrieb ganz eingestellt, und das gesamte Anwesen als Wirthaus genutzt. Die St. Emmeramsmühle zieht ein bunt gemischtes Publikum an. Man trifft auf Geschäftsleute beim Businesslunch oder auf Biker, die ihre Tour entlang der Isar gerne mit einer Rast im wunderschönen Biergarten verknüpfen, jung und alt fühlt sich in der „Mühle“ wohl. Die Küche: Modern interpretierte bayrische Köstlichkeiten mit kulinarischen Ausflügen nach Südtirol und in die Toskana. Natürlich gibt es auch klassische bayrische Spezialitäten.

Die Emmeramsmühle bietet für alle Gelegenheiten den passenden individuellen kulinarischen Rahmen; ob privat, für Hochzeiten, Jubiläen, für Feiern, Versammlungen oder Geschäftsessen.

Kontakt: Tel. 089 — 95 39 71

www.emmeramsmuehle.de

+++ 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: GOURMET-CLASSIC Schönfeld KG, Altpieschen 3, 01127 Dresden,
Telefon (0351) 8 59 94 77, Fax (0351) 8 59 94 76
email: **journal@gourmet-classic.de**

Schorssow - Romantisches Hotel

Der Sommer kommt!

Sonnenwendfeier
am 20. Juni 2009

buchbar: 19.06.2009 - 21.06.2009
Übernachtungen: 2
Preis pro Person: 239,00 €

Krakow am See

Ich weiß ein Haus am See

„Kleine Fluchten...“ —
5 Tage Sommerferien am See

buchbar: 12.06.2009 - 15.09.2009
Übernachtungen: 5
Preis pro Person: 575,00 €

Wenningstedt (Sylt)

Lindner Hotel Windrose

7 Tage — 7 Nächte
Sonne, Strand und Meer...

buchbar: 12.06.2009 - 27.09.2009
Übernachtungen: 7
Preis pro Person: 777,00 €

Landshut/Isar

Romantik Hotel Fürstenhof

Für Verliebte — „Schatz,
heut überrache ich Dich!“

buchbar: 12.6.2009 - 31.12.2009
Übernachtungen: 1
Preis pro Person: 150,00 €

Mönchengladbach

Palace St. George

Kulinarische Reise —
Verschenken Sie doch einmal ein
kulinarisches Wochenende.

buchbar: 12.06.2009 - 31.12.2009
Übernachtungen: 1
Preis pro Person: 190,00 €

Lindau (Bodensee)

Hotel Restaurant Villino

Festspiel-Arrangement

buchbar: 22.7.2009 - 23.8.2009
Übernachtungen: 2
Preis pro Person: 500,00 €

Zweibrücken (Pfalz)

Romantik Hotel Landschloss Fasanerie

Sommergarten — Lustgarten

buchbar: 13.06.2009 - 21.08.2009
Übernachtungen: 3
Preis pro Person: 390,00 €

Dresden

Luxushotel Suitess

Sommerfreuden — Höhenflüge im
Heißluftballon oder Motorflugzeug

buchbar: 12.06.2009 - 19.09.2009
Übernachtungen: 2
Preis pro Person: 249,00 €

Göhren-Lebbin

Radisson SAS Resort Schloss Fleesensee

PURE ROMANCE

buchbar: 12.06.2009 - 03.10.2009
Übernachtungen: 2
Preis pro Person: 369,00 €

Alt Duvenstedt

Seehotel Töpferhaus

Töpferhauswochenende,
mit 5-Gänge-Gourmet-Menü

buchbar: 12.6.2009 - 31.12.2009
Übernachtungen: 2
Preis pro Person: 256,00 €

Baiersbronn

Hotel Sackmann Schwarzwald

Sehnsucht nach Natur

buchbar: 12.6.2009 - 28.6.2009
Übernachtungen: 7
Preis pro Person: 700,00 €

Aschau i. Chiemgau

Residenz Heinz Winkler

Festspielzeit in Salzburg

buchbar: 25.7.2009 - 31.8.2009
Übernachtungen: 2
Preis pro Person: 600,00 €