classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 98 / Oktober 2018

Besondere Orte: Wellnesshotel Krallerhof****s

Text / Fotos (wenn nicht anders vermerkt): Gourmet Classic

Wellnesshotel mit persönlicher Handschrift

Foto: Krallerhof

Das *Wellnesshotel Krallerhof****s* kann sich zu den besten Wellnesshotels Österreichs — wenn nicht sogar des gesamten Alpenraums zählen. Es ist familiengeführt und trägt demzufolge stark die Handschrift seiner Besitzer. Wurde 2017 der riesige Küchenkomplex von Grund auf erneuert, so investierte *Familie Altenberger* vor wenigen Monaten in einen Aufsehen erregenden Außen- sowie auch Eingangsbereich, der sich sehen lassen kann.

Vor der Hoteltreppe wurde ein überdachtes Rondell geschaffen und der Eingang ist seit der Baumaßnahme barrierefrei. Eine bewegliche Lichtinstallation strahlt die gesamte Hotelanlage nachts phantasievoll an und leuchtet schon von weitem ins Tal der Leoganger Steinberge. Gerhard Altenberger erklärt, dass man mit der Lichtinstallation völlig flexibel ist und zum Beispiel den Jahreszeiten entsprechend bewegte Bilder auf die Außenfassade projizieren kann.

Auch die Lobby hat ein frisches Aussehen bekommen. Sitzgruppen aus Metall kombiniert mit dicken Velourstoffen sowie ein nach eigenen Vorstellungen angefertigter Teppich wirken stylisch und einladend zugleich.

Ebenfalls in diesem Jahr wurde - in bewährter Zusammenarbeit mit dem Wiener Künstler Ty Waltinger - auf eindrucksvolle Art und Weise die Bar neu gestaltet. Seine farbenfrohen Arbeiten sind im ganzen Haus zu finden. Besonders hervorzuheben sind natürlich seine exklusiven Farbsuiten, die der Pigmentkünstler vor einigen Jahren in monatelanger Arbeit ausgestaltet hat. Nun veredelte Ty Waltinger unter anderem in der neu entstandenen Hotelbar einen Bereich des Fußbodens malerisch.

Auch die Mitarbeiter der Rezeption freuen sich, haben sie jetzt im Zusammenhang mit den Umgestaltungsmaßnahmen im Eingangsbereich größere, hellere und in sich abgeschlossene Büros bekommen.

Innovation und Tradition müssen einander aber nicht ausschließen. Mit ganz persönlicher Note werden neben Kunst und edlem Design auch alte Fotos oder die beeindruckende Sammlung an Ski-Pokalen präsentiert, die Sepp Altenberger sen. noch bis ins hohe Alter gewann.

Gerade ihm und seiner Frau Gabriela hat die junge Generation viel zu verdanken. Haben doch beide mit harter Arbeit, großem Fleiß und Beharrlichkeit aus dem schon 1684 erwähnten Krallerhof, ein florierendes Unternehmen aufgebaut, über dessen Größe man als Besucher heute nur staunen kann.

Schon als Kind an harte Arbeit gewöhnt, verlangte Sepp Altenberger später auch seinen fünf Kindern viel ab und eine Mithilfe in der Landwirtschaft und später im Hotelbetrieb waren selbstverständlich. Heute ist das Unternehmen zwischen Gerhard und Sepp jun. gut aufgeteilt: Gerhard Altenberger betreibt das Wellnesshotel Krallerhof****s und sein Bruder Sepp das höchst gelegene historische Braumuseum, das AsitzBräu, das Museumsrestaurant „Alte Schmiede“ — beide liegen auf über 1.700 Metern im Skigebiet — sowie die KrallerAlm direkt neben dem Hotel.

Und überall erleben Feinschmecker und Genießer beste Kulinarik. In die Küche des Hotels und den Buffetbereich wurden im vergangenen Jahr beachtliche 2,8 Millionen Euro investiert und der gesamte Komplex wesentlich vergrößert. Auf stattlichen

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Gourmet Classic

Besondere Orte: Wellnesshotel Krallerhof**$**

Wellnesshotel mit persönlicher Handschrift

Familie Altenberger

Foto: Peter Podpera, Vienna, 2017

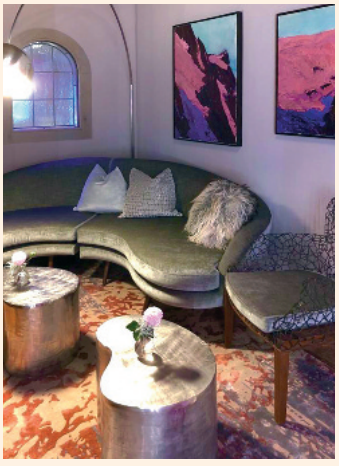
630 m² befinden sich modernste Herdanlagen und Lüftungssysteme, eine eigene Schokolaterie und eine großzügige Patisserie, ein klimatisierter Saftpressraum sowie eine gut sortierte Vinothek. Verschiedene Brotsorten werden täglich frisch nach altem Familienrezept in der hauseigenen Bäckerei gebacken, ebenso werden Marmeladen, Sirup und auch Nudeln selbst hergestellt — die Gäste schmecken es und wissen es zu schätzen.

Die Einrichtung und Ausstattung der 124 Zimmer und Suiten ist exklusiv, überraschend und inspirierend. Zusammen mit dem österreichischen Künstler Ty Waltinger entwickelte Gerhard Altenberger 23 aufwändig gestaltete Farbsuiten, in denen sich die betreffende Farbe durch Wohn- und Schlafbereich sowie Bad zieht. Exotische Skulpturen, Teppiche und Steinreliefs, die alle eine eigene Geschichte erzählen, wurden von Ty Waltinger auf Fernreisen zusammengetragen, behutsam integriert und die Räume damit zu sehr individuellen, persönlichen Orten.

Auch im 1.720 m² großen „Refugium“ , eine der eindrucksvollsten Wellness-Anlagen Österreichs, wurde mit Stein, Holz, Glas und Farbe ein riesiger Bereich zum Entspannen und Regenerieren für die Gäste geschaffen.

Besonders stolz ist dabei Gerhard Altenberger auf die überdimensionalen Werke des Malers Hermann Nitsch, die kraftspendend und inspirierend auf die Betrachter wirken. Schmunzelnd erzählt uns Gerhard Altenberger, er schätze sich glücklich, dass ihm sein Hotel so viele große Wandflächen für die Präsentation seiner Bilder bietet. Denn nicht nur im Refugium befinden sich Kunstwerke, sondern auch in allen Gängen und auf sämtlichen Etagen des Wellnesshotels Krallerhof. Dagegen hat Sepp Altenberger genug Möglichkeit, sich in der „KrallerAlm“, der „Alten Schmiede“ sowie im Asitz Bräu gestalterisch auszutoben. Seine Leidenschaft ist das Sammeln von Kuriositäten. So kaufte er in Augsburg kurzerhand ein altes Brauhaus, welches abgerissen werden sollte, und baute es auf dem Asitz wieder auf, bzw. ein. In der „Alten Schmiede“ schmücken hier unzählige alte Skier die Decke, dort alte Nähmaschinen, Fleischwölfe, sogar die Einrichtung eines alten Schuhmacherladens mit einer großen Anzahl an Leisten, Schuhschachteln und Schuhen fand ihren neuen Platz neben den Gästetischen. Ganz beeindruckend ist auch, dass mittlerweile das AsitzBräu und die „Alte Schmiede“ unterirdisch miteinander verbunden sind, um eine gute Logistik zwischen beiden Locations herzustellen. Denn wenn in der Skisaison Hochbetrieb herrscht, finden im AsitzBräu 500 Gäste auf 3 Ebenen Platz und in der „Alten Schmiede“ gibt es 410 Plätze und zusätzlich 450 auf der Sonnenterrasse. Dann kümmern sich ca. 400 Mitarbeiter einschließlich Skilehrer um das Wohl der Gäste im Wellnesshotel Krallerhof und auf den Hütten des Asitz. Und ganz neu in der Wintersaison 2018/2019: Die 8er Asitzmuldenbahn. Familie Altenberger versteht es, ihre Gäste vom Tal bis hinauf auf die Bergspitze zu begeistern!

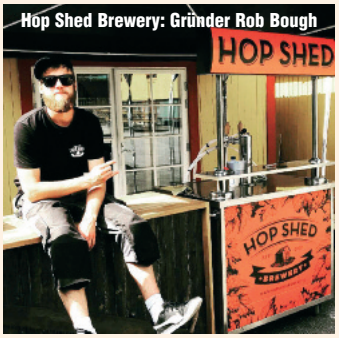
www.krallerhof.com



Text: EHRENBERG SØRENSEN Kommunikation GmbH

Zum Trüffelfestival nach Gotland

Foto: © Roland Hejdström



Hop Shed Brewery: Gründer Rob Bough

Fotos links/oben: © Hop Shed Brewery

Das sonnengeküsste schwedische Eiland mitten in der Ostsee ist zu jeder Jahreszeit eine Reise wert. Neben kulturellen Highlights, wie der mittelalterlichen Stadt Visby, und einzigartigen Naturschauplätzen rund um die Insel, locken unterschiedliche kulinarische Genüsse. Hochwertige Restaurants, die saisonale und erlesene Zutaten verwenden, laden zum Schlemmen ein. Das *Trüffelfestival*, vom 16. bis 18. November 2018, bietet Gourmets eine Fülle von Erlebnissen rund um die beliebte Delikatesse.

Optimale natürliche Gegebenheiten

Ein kalkhaltiger Boden und ein mildes Klima mit vielen Sonnenstunden sorgen für optimale natürliche Gegebenheiten und lassen Obst und Gemüse kräftig gedeihen. Während im Frühjahr weißer und grüner Spargel Saison haben, können im Sommer den Brombeeren ähnliche Kratzbeeren geerntet werden. Auch inseltypischer Schlangenlauch, der sogenannte Kajp, und sogar *Safran* sprießen unter diesen Bedingungen vorzüglich. Das exotische Gewürz wurde bereits im Mittelalter durch lebhaften Handel im Ostseeraum eingeführt. Auf Gotland wächst seit 2009 eine kleine Menge wilder Safran, was einzigartig in Schweden ist. Ein ganz besonderer Genuss der regionalen Küche sind daher Safran-Pfannkuchen, die traditionell mit Schlagsahne und Kratzbeermarmelade serviert werden.

Trüffel — das schwarze Gaumenjuwel

DIE Delikatesse Gotlands ist der *Herbst- oder Bourgognetrüffel*. Das schwarze Gaumenjuwel ist auf dem besten Weg, sich zum gastronomischen Markenzeichen der Insel zu entwickeln. Vom 16. bis 18. November 2018 findet zum achten Mal das *„Gotlands Tryffelfestival“* statt und bietet eine Fülle an Aktivitäten rund um den appetitlichen Pilz. Interessierte können beispielsweise in Visby einen Trüffelmarkt besuchen oder an einem spannenden Seminar zur „trufficulture“ teilnehmen, in dem man mehr über die Welt der Trüffel und ihre schmackhafte Zubereitung erfährt. Das absolute Highlight des Festivals ist ein sechsgängiges Trüffelbankett, welches von den besten Köchen der Organisation Kulinariska Gotland zubereitet und feierlich im mittelalterlichen Spiegelsaal des atmosphärischen Clarion Hotel Wisby serviert wird. Natürlich gibt es im Rahmen des Festivals auch die Möglichkeit, selbst auf Trüffeljagd zu gehen. Am Sonntag, dem 18. November, treffen sich Trüffel-Liebhaber an der Ostküste der Insel und können sich in Begleitung von Experten sowie ausgebildeten Trüffelhunden auf die Suche nach dem schwarzen Gold machen. Anschließend veranstaltet das kleine *Hotel Smakrike Krog & Logi* in Ljugarn ein leckeres Brunch, in dem Trüffel in unterschiedlichen Gerichten die Hauptrolle spielen. Überdies bietet die Reederei Destination Gotland besondere Trüffel-Pakete an, die individuell angepasst werden können und dementsprechend keine Wünsche offenlassen.

Craft Beer und Whisky

Auch in Punkto Getränke gibt es auf Gotland einiges zu entdecken. Bier-Fans können die leckeren Ales, Porters und Stouts der in Visby ansässigen *Hop Shed Brewery* probieren. Die im Jahr 2013 gegründete Craft Beer Brauerei hat sogar ungewöhnliche Geschmacksrichtungen wie Marshmallows, Pfefferkuchen und Vanille im Repertoire. Darüber hinaus betreibt sie einen „Bierbus“ und bietet private Touren durch die verschiedenen Brauereien der Region an. Whisky-Fans sollten sich auf jeden Fall zu einer geführten Tour durch die Destillerie von *Gotland Whisky* anmelden. Die Teilnehmer erfahren dabei unmittelbar wie der Bio-Whisky hergestellt wird und bekommen auch die Gelegenheit, einen aromatischen „Single Malt Isle of Lime“ zu verkosten.

Für alle, die Gotland hautnah erleben wollen, bietet *Destination Gotland* eine schnelle und bequeme Überfahrt von Nynäshamn/Oskarshamm nach Visby. Mehr Informationen dazu gibt es unter:

www.destinationgotland.se/de/

Eine komfortable Anreise nach Nynäshamn/Oskarshamm ist dabei gleich aus fünf deutschen Städten, darunter Kiel und Sassnitz, ebenfalls per Schiff möglich. Selbstverständlich können Sie aber auch direkt mit dem Flugzeug nach Visby reisen.

Infolinks:

Trüffelfestival:
http://gotlandstryffelfestival.se/
Hotel Smakrike:
www.smakrike.se/
Hop Shed Brewery:
http://hopshedbrewery.se/
Gotland Whisky:
www.gotlandwhisky.se/
Destination Gotland:
www.destinationgotland.se/de/

Foto: © Marianne Westerlund

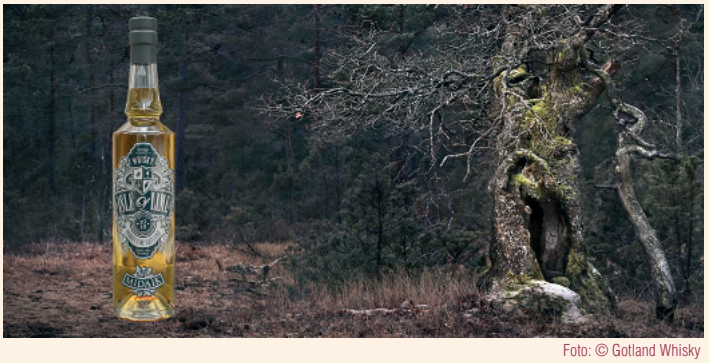


Foto: © Gotland Whisky

Text: SHGF

32. Schleswig-Holstein Gourmet Festival

Multi-Tasting Ländermix mundete zum Auftakt

Foto: © Susanne Plaß

v.l. Alfred Schreiber, René Mammen, Iris Bettinger, Marco Müller und Christian Dudka

Was für fein kombinierte Aromen, die die Geschmacksknospen der 140 Gäste am Freitag, 21.9.18, im Waldhaus Reinbek vibrieren ließen! Urheber des spannenden ‚multi-tasting' Menüs zur Eröffnung des 32. Schleswig-Holstein Gourmet Festivals waren **Iris Bettinger* (Hotel Reuter, Rheda-Wiedenbrück), ***Marco Müller* (Rutz, Berlin), **René Mammen* (Substans, Aarhus/Dänemark), *Alfred Schreiber* (Der Seehof, Ratzeburg) und *Christian Dudka*, Küchenchef im Waldhaus Reinbek. Ihr Länderküchen-Mix begeisterte: nordisch, französisch, mediterran, regional-experimental und euroasiatisch.

Lokalmatador Christian Dudka und sein Team sorgten beim Fingerfood u. a. mit Gelee aus Gin Tonic, Gurke und Limette für hochprozentigen Gesprächsstoff. Alfred Schreiber zeigte seine Leidenschaft für Asien mit einer perfekten Kombination aus: Hamachi & Tatar von Carabineros / Yusu-Gel / Passionsfruchtmayonnaise / Soja & BBQ-Sauce. Frisch gefangenen Heilbutt flankiert von eingelegten Kräuter-Kaviar-Buttermilch brachte Gastkoch René Mammen mit aus seiner dänischen Heimat Aarhus. „Kochen mit guten Produkten ist einfach", sagte der 37-Jährige, der sich auf das Fermentieren spezialisiert hat, um zu jeder Jahreszeit frische Nahrungsmittel für seine raffinierten Speisen nutzen zu können.

2-Sterne-Koch Marco Müller nutzte für seinen Gang die Bäckchen vom Wollschwein: „Dieser Part des 8-Monate alten Schweins wird selten genutzt und ist doch so köstlich und zart. Und wir haben mit unseren Landwirten schon früh den Anbau an Kohlrabi für die Auftaktgala besprochen." Der frisch gebackene Vater von Zwillingen und ‚Koch des Jahres 2018' - von der Zeitschrift Rolling Pin verliehen - hat schon Berühmtheiten wie die Rolling Stones und Papst Benedikt XVI in seinem Restaurant Rutz beköstigt. Ihr beeindruckendes Festival-Debüt feierte Iris Bettinger. Zuhause in Rheda-Wiedenbrück arbeitet die ‚Köchin des Jahres' 2018 vom Aral Schlemmer Atlas mit sechs Frauen in ihrer mit einem Michelin Stern ausgezeichneten Küche — eine Seltenheit! Sie verbindet die klassisch französische Küche mit regionalen Produkten und Gewürzen aus aller Welt und will sich nicht auf einen Küchenstil reduzieren lassen. Das spürten die begeisterten Gäste beim Hauptgang: Ente „Peking Aromen" rosa gebratene Brust & knusprige Praline von der Keule mit Reis-Sud und grünem Gemüse.

„Ich bin sehr angetan von dem Menü zum Start der 32. Saison des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals. Bei so einer Vielfalt an Küchenstilen kombiniert mit dem Gedanken Nachhaltigkeit und Regionalität geht mir das Herz auf. Da bin ich gern Partner mit unseren Heißgetränken", sagte Albert Darboven, der mit seiner Frau Edda erstmals beim Saisonstart dabei war. Die Auftaktgala endete mit einer kommunikativen Dessertparty in der Küche des 5-Sterne-Hotels von Familie Schunke.

Dem Saisonstart folgen 33 Veranstaltungen, darunter am 20. Oktober 2018 das neue Event ‚Feinschmecker Insel-Hopping' auf und zwischen Sylt und Amrum mit der MS Adler-Express. Zur 32. Saison begrüßt die Kooperation das Ringhotel ‚Friederikenhof' als Neumitglied. Der ehemalige Gutshof wurde liebevoll zu einer gastfreundlichen Landhaus-Oase am Elbe-Lübeck-Kanal mit kurzen Wegen zur historischen Hansestadt ausgebaut. „Wir sind stolz, dass auch nach 26 Jahren SHGF-Engagement Deutschlands kulinarisches Aushängeschild, Harald Wohlfahrt, im November wieder in der ‚Orangerie' im ‚Maritim Seehotel' seine Küche der Superlative präsentiert", sagt Klaus-Peter Willhöft, Vorsitzender der Kooperation. Drei Sterneköchinnen sind unter den 18 Gastköchen, die vom 21. September 2018 bis zum 10. März 2019 Einblicke in ihr Können geben. Infos unter:

www.gourmetfestival.de

Sanddorngelee

Foto: © Marcus Brodt

Heilbutt von Rene Mammen

Foto: © Susanne Plaß

Text/Foto: Antje Urban / Urban PR & Redaktion .

„Die Region ist bereit für sein erstes Pop-Up“

Der aktuelle Trend der Gastro-Szene erobert jetzt auch Heidelberg. Ein altes Bahnbetriebswerk wird zur „Stories Pop-Up Kitchen“.

Andernorts sprießen Pop-Up Restaurants schon lange überall aus dem Boden. Für den Großraum Berlin gibt es sogar eine App, die die neuesten Lokale ortet. „Es wird Zeit, dass auch in der Rhein-Neckar-Region neue gastronomische Erlebnisse Einzug halten“, sagt Mitinitiator Swen Schmidt. Er betreibt mit drei weiteren Geschäftsführern bereits erfolgreich mehrere Gastronomien in Heidelberg und Umgebung. Das Team will mit seiner Pop-Up-Idee jetzt eine neue Ära einläuten. Ab dem 2. Oktober gastiert die *Pop-Up Kitchen „Stories“* für rund vier Monate im ehemaligen Bahnbetriebswerk. Ein origineller Ort, der erst vor Kurzem zu neuem Leben erweckt wurde. Die

stories
POP-UP KITCHEN

Architektengemeinschaft Loebner, Schäfer & Weber hat am Rande der Stadt aus dem maroden Gebäude der 20er Jahre eine spannende, multifunktionelle Industrielocation geschaffen. „Diese urbane Location ist perfekt für unsere Inszenierung. Hier können wir unsere Geschichte erzählen und etwas Einzigartiges kreieren“, so Schmidt.

Die Gäste erwartet ein 4-Gänge-Menü plus als Fisch/Fleisch-Variante oder vegetarisch. Passend zum rauen Look des Gastraumes mit auffälligen Design-Elementen und tropischen Pflanzen präsentiert sich eine integrierte Bar mit einer kleinen Karte an ausgewählten Drinks und Cocktails. „Das macht das Wesen eines unkonventionellen Pop-Ups aus: das Exklusive für kurze Zeit, aber auch das Reduzierte, aufeinander abgestimmte Angebot.“ Mit visuellen und audiovisuellen Effekten passend zu den einzelnen Gängen des Menüs sollen die Gäste in eine Geschichte entführt werden. Als Interior Designer zeichnet Wolfram Glatz vom Atelier Kontrast verantwortlich. „Es geht um gutes Essen, das Stories bildet den Rahmen und öffnet alle Sinne. Wir nutzen die Aura der Räume und schaffen mit dem Design ein rundes Erlebnis.“ Doch vor allem ist das wandernde Prinzip eines Pop-Ups, so sagt er, auch eine logistische Herausforderung. Denn die Innenausstattung muss jeden Tag aufs Neue ein- und wieder abgebaut werden.

Für das Erlebnis im Restaurant „Stories“ stehen pro Monat verschiedene Termine zur Verfügung, die online unter www.stories-popup-kitchen.de gebucht werden können. Zwischen 80 bis 100 Plätze werden aufgebaut pro Abend. In dem Gastraum gibt es zwei separate „Dining Boxes“, die mit einer schalldichten Glasscheibe getrennt sind. Und wenn gewünscht, bringen die Gastronomen das komplette Pop-Up-Konzept sogar in die Firmenlocations. „Wir sind erfahrene Eventplaner und Caterer, das neue „Stories“ ist sozusagen eine Spielwiese für uns und soll auch zeigen, was wir alles in kurzer Zeit auf die Beine stellen können“, sagt Schmidt. Doch die Temporärinszenierung soll nicht nur als Marketingplattform dienen, sondern man könne sich auch mal kulinarisch experimentell ausleben und Neues ausprobieren.

Das „Stories“ im Bahnbetriebswerk ist daher nur der Anfang einer kulinarischen Geschichte, die sich an weiteren, besonderen Orten in Heidelberg oder in der Region immer wieder neu erfinden wird. „Immer anders, immer spannend, so wie es urbane Foodies von Pop-Ups erwarten.

www.stories-popup-kitchen.de

Vom 2. Oktober 2018 bis 13. Januar 2019 — an 50 Terminen — hat sich im Bahnbetriebswerk das Pop-Up-Restaurant „Stories“ eingemietet. Der Gastraum bietet 80 — 100 Plätze.
Küchenchef ist Max Krause, Restaurantleiter Peter Juhsus. Betreiber sind die NEO — Gastronomie GmbH und Palais Prinz Carl Gastronomie GmbH vertreten durch die Geschäftsführer Daniel Marquardt, Sven Günther, Swen Schmidt & Jens Schmidt.

Stories Pop-Up Kitchen
Am Bahnbetriebswerk 5
69115 Heidelberg
info@stories-popup-kitchen.de

BAR
NEO
RESTAURANT

Text: mk Salzburg, Fotos: Alexander Kaiser / lichtlinien.at

Besondere Orte: Hotel Guglwald

Ein Wellnesshotel mit Weingut — Doppelt schön für Weinliebhaber

Wein spielt im *Hotel Guglwald* eine große Rolle — ist er doch eine unverzichtbare Bereicherung eines guten Essens und gemütlicher Entspannung. Hotel-Seniorchef Dietmar Hehenberger ist bereits 2003 selbst unter die Winzer gegangen. Aus seinem 1,8 Hektar großen Weingarten in der Weinregion Wagram in Niederösterreich an der Donau stammen die erlesenen Guglwald-Weine, die er gemeinsam mit seinem Team, mit Freunden und Winzerkollegen produziert. Fünf Sorten edler Tropfen kann das Hotel Guglwald sein Eigen nennen. Viele Auszeichnungen zeugen von der hohen Qualität der Guglwald Weine (der Grüne Veltliner „Halterberg“ Jahrgang 2014 konnte sogar den Bundessalon Wein gewinnen). Die Weinlese im Herbst ist zu einem Fixpunkt für Stammgäste des Hotels Guglwald geworden. Sie kommen zusammen, um am Weinberg zu helfen — und nach getaner Arbeit wird bei einer Winzerjause und Musik auf die Ernte angestoßen. Weinfreunde sind im Hotel Guglwald an einer guten Adresse. Angeleitet von den Experten des Hauses entdecken sie Seiten des Weingenusses, die sonst verborgen bleiben. Der bestens sortierte Weinkeller lässt keine Wünsche offen. Weil Weinkultur mehr bedeutet als guten Wein zu trinken, hat das Hotel Guglwald ganzjährig seine „Weintage“ im Programm. Mit dem Angebot „Weintage im Hotel Guglwald“ tauchen Weinliebhaber intensiv in die Welt der guten Tropfen ein. Das Wellnesshotel in den Hügeln des Mühlviertels lädt weinbegeisterte Gäste ein, drei „weinreiche“ Tage mit Gourmetküche und exklusiven Wellnesserlebnissen zu verbinden. Vom „Glaserl“ zum Empfang über die korrespondierende Weinbegleitung beim abendlichen Gourmetdinner bis hin zum aromatischen Chardonnay-Bad für zwei sind „Rot“, „Weiß“ und „Rose“ die köstlichen Begleiter durch einen vinophilen Kurzurlaub. Die Gourmetküche im Hotel Guglwald ist ausgezeichnet. Es ist der Geschmack des Mühlviertels — ein besonders natürliches Stück Österreich — den die Köche auf die Teller bringen. Wertvollste Lebensmittel, bevorzugt aus der Region und in Bio-Qualität, werden von leidenschaftlichen Köchen zu Köstlichkeiten verarbeitet.

Urlauber kommen in das Hotel Guglwald, um Gemütlichkeit, Ruhe und Behaglichkeit zu spüren. Im „Schoß“ des tiefgrünen Böhmerwalds wird dort auf über 3.500 m² Wellness in Feinkultur zelebriert. Wer sich eine Extraportion Luxus gönnen möchte, bucht eine der exklusiven Suiten im Hotel Guglwald. Von der Luxus-Spa Suite mit 65 m² über die Hopfen Juniorsuite mit einem eigenen Zugang zum Spa-Bereich bis zur Leiterwagen Suite mit Sauna ist die Auswahl groß. Für guten Schlaf könnte das Hotel Guglwald eine Garantie geben: Denn schließlich ist das Rauschen der Bäume das einzige Geräusch, das in der Nacht im Guglwald zu hören ist — und nach einem guten Glas Rotwein, stellt sich die Bettschwere wie von selbst ein. Die Weintage sind ganzjährig buchbar.

Weintage (Mo.—Mi.)

Leistungen: 2 Nächte inkl. Guglwald-Kulinarium, 6-Gänge-Gourmetdinner am Abend, an einem der beiden Abende inkl. Weinbegleitung, 1 Glas Zweigelt Rosé Sekt und Weinpralinen bei Anreise, Chardonnay-Bad f. 2 Pers., 1 Fl. Guglwald-Wein bei der Abreise, Guglwald Vitarium (mit Innenpool, Wilderer Sauna, Teufels Küche, Eisbrunnen, Kräuterbadl, beheiztem Außenbecken, Außenwhirlpool, Kaisersauna, ...)

Preis p. P.: ab 538 Euro

www.guglwald.at

Text: meeco Communication Services GmbH, Fotos: © Paul Glaser

Drei Monate nach Eröffnung: „Insel der Sinne“ zieht erste Bilanz

Wellnesshotel am See in Görlitz konnte sich bereits im ersten Anlauf vier DEHOGA-Sterne erarbeiten

Nach knapp drei Monaten Hotelbetrieb schon eine Bilanz ziehen? Was auf den ersten Blick verfrüht klingt, ergibt für das *Wellness- und Wohlfühlhotel „Insel der Sinne“* direkt am Berzdorfer See in Görlitz durchaus Sinn. Vor rund zwölf Wochen eröffnete das Hotel, bis heute ist es sehr gut besucht. Schon jetzt gab es viele „Wiederholungstäter“. Die ersten Firmenevents und privaten Veranstaltungen waren ebenfalls ein voller Erfolg. Als Krönung für den aussichtsreichen Start zeichnete die DEHOGA die „Insel der Sinne“ vor wenigen Tagen offiziell mit vier Sternen aus. Nun freuen sich die Inhaber Ina Lachmann und Henry Hedrich auf die kälteren Jahreszeiten.

Ina Lachmann und Henry Hedrich

Entspannung und Natur pur: Im Sommer ziehen die Möwen ihre Kreise über dem Berzdorfer See, im Winter nutzen Blässhühner und Wildgänse den See bei Görlitz als Rastgewässer. Direkt am Ufer empfängt seit einigen Wochen das Wellness- und Wohlfühlhotel „Insel der Sinne“ seine Gäste. „Unser Haus wird schon seit der Eröffnung fabelhaft angenommen und ist gut ausgelastet, einige Gäste waren bereits mehrfach da. Wir hatten auch schon hohen Besuch, so unter anderem den stellvertretenden Ministerpräsidenten des Freistaates Sachsen Martin Dulig, Staatssekretärin Leonie Gebers oder Vertreter der Filmbranche“, verrät Ina Lachmann, die das Hotel- und Wellnessprojekt gemeinsam mit Ehemann Henry Hedrich ins Leben gerufen hat. Mit der Deutschen Bank, der Industrie- und Handelskammer (IHK) und dem Lions Club Görlitz nutzten außerdem bereits die ersten großen Firmen und Verbände das Hotel für Veranstaltungen. Auch andere Events wie regelmäßige Yogastunden, ganze Yoga-Wochenenden oder in der vergangenen Woche ein Philosophieseminar begeisterten bereits die Teilnehmer.

„Ganz besonders freuen wir uns momentan über die Vier-Sterne-Klassifizierung durch die DEHOGA, die wir kürzlich erhalten haben. Wir stellen an uns selbst die höchsten Ansprüche und wollen unseren Gästen eine Wohlfühloase mitten in der Natur bieten — die vier DEHOGA-Sterne spiegeln dieses Selbstbild wider. Sie zeigen unseren Besuchern, dass wir auch großen Erwartungen gerecht werden“, so Henry Hedrich.

Bislang stammen die meisten Hotelgäste aus Sachsen, gefolgt von Berlin sowie Bayern, Brandenburg und Nordrhein-Westfalen. Zudem kommen durch die grenznahe Lage auch Gäste aus den Nachbarländern Polen und Tschechien. Sie alle können von den meisten Zimmern, der Bibliothek, der Seeterrasse und dem Restaurant aus den Blick über das klare Wasser und die umgebende Natur gleiten lassen. Die sogenannten Wellenschlag-Zimmer im Erdgeschoss sind besonders beliebt und haben genau wie die Sauna einen eigenen, privaten Zugang zum See. Dieser liegt an der südlichen Stadtgrenze von Görlitz in der Oberlausitz und ist einer der größten Seen Sachsens. „Die unverbaute Natur und die gute Wasserqualität des Berzdorfer Sees sorgen für viele Fische und eine besonders hohe Artenvielfalt an Wasservögeln. Rund um den und auf dem See sind zudem sportlichen Aktivitäten keine Grenzen gesetzt — natürlich im Einklang mit der Natur und dem Artenschutz“., schwärmt Ina Lachmann.

Für die herannahende Kälte in Herbst und Winter haben sich die Inhaber auch schon einiges überlegt. „Drei Kamine spenden Wärme, während man durch die riesigen Glasfronten Surfer im stürmischen Herbstwind beobachten kann — Naturfilm live sozusagen“, erzählt Henry Hedrich. Die Bibliothek (ebenfalls mit Kamin) hält für jeden Geschmack ein gutes Buch zum Schmökern bereit. Einzigartig ist neben der Lage direkt am Wasser die unvergleichliche Stille, der jeder Stress weicht. Einen besonders intensiven und tiefenentspannenden Aufenthalt verspricht unter anderem das „Zeit für mich“-Paket (5 Tage). Mit innovativen Ideen wie einer Welten-Klang-Reise, zwei Yoga-Einheiten, einem Drum Circle und einer 90-minütigen Entspannungsmassage können Gäste ihre Lebensenergie wieder aufladen. „Außerdem steht ab sofort eine zweite Massageliege zur Verfügung. So sind auch Paaranwendungen oder Massagen mit den besten Freundinnen möglich“, so Ina Lachmann. Aber auch für Firmen, die abseits vom Trubel tagen oder ihren Mitarbeitern etwas Gutes tun möchten, ist das Hotel bestens geeignet. Von Grill-Events am Strand über Fahrradtouren bis hin zu Segeltörns ist alles möglich. Sogar ein Gärtner-Kurs steht auf dem Programm, denn viele Gäste lassen sich vom Hotel-Gärtner beraten, der die Insel (auch in diesem heißen Sommer) erblühen und ergrünen lässt.

www.inseldersinne.de

Text: Leipziger Opernball / Sabine Mutschke PR, Foto: © Sabine Mutschke PR

Leipziger Opernball

Dobrou chut' - Guten Appetit: Tschechische Kulinarik auf dem Leipziger Opernball

„Ahoj Česko!" lautet das Motto des 24. Leipziger Opernballs am 13. Oktober 2018. Der Gruß an die Partnerstadt Brünn wird an diesem Abend nicht nur musikalisch auf der Bühne interpretiert, sondern auch kulinarisch auf den Tellern der Opernballgäste. Seit sieben Jahren ist der Dresdner Koch Gerd Kastenmeier verantwortlich für das Ballmenü im Saal, das sich als feinste Cuisine mit tschechischen Einflüssen präsentieren wird. Im Vorfeld besuchte er den Brünner Kollegen Pavel Rohoška in seinem Restaurant KONFIT, um sich von seiner modernen, tschechischen Küche inspirieren zu lassen. Einen Vorgeschmack auf die Ergebnisse dieser Zusammenkunft und die Köstlichkeiten des Ballabends gab Kastenmeier nun am 17. September 2018 in seinem Dresdner Restaurant „Kastenmeiers".

Die Geschäftsführer der Opernball Leipzig Production GmbH, Vivian Honert-Boddin und Danilo Friedrich kamen mit Mitgliedern des Opernball-Kuratoriums sowie Vertretern der Sponsoren und der Presse zu einem exquisiten Mittagessen zusammen, um Gerd Kastenmeiers kulinarische Vorschläge zu verkosten. Hier durfte probiert, begutachtet und der eine oder andere Verbesserungsvorschlag angebracht werden, damit zum Ballabend das perfekte Menü serviert werden kann.

Das beginnt mit einer Vorspeisenvariation mit geräucherter Forelle, Gänseleber-Mousse und einem Tascherl mit Pilzragout. Danach folgen ein butterweiches Rinderfilet mit Ochsenschwanz an tomatisiertem Spitzkohl und Brno-Kartoffeln. Zum süßen Abschluss werden mit Pflaumen und Hüttenkäse gefüllte Kartoffeltaschen an zartschmelzendem Rahmeis gereicht. Für Vegetarier werden die Brno-Kartoffeln mit Tomaten, Auberginen und mariniertem Kräutersalat serviert.

Der 24. Leipziger Opernball findet am 13. Oktober 2018 in der Oper Leipzig statt. Zum 6. Mal wird das wichtigste gesellschaftliche Ereignis der Stadt von der Porsche AG präsentiert. Die rund 2.000 Besucher aus Politik, Wirtschaft, Kultur und Sport feiern unter dem Motto „Ahoj Česko!" die Partnerschaft zwischen Leipzig und Brünn.

v.l.n.r. Vivian Honert-Boddin, Gerd Kastenmeier und Danilo Friedrich

Im Flanierbereich sorgt erneut Falk Johne mit seinem Team von Saxonia Catering für reichlich Gaumenfreuden, ebenfalls inspiriert von der tschechischen Küche und natürlich wird auch die Mitternachtscurrywurst nicht fehlen.

Die Karten für den Ball sind restlos ausverkauft. Wer keine Karte bekommen hat und das Opernball-Menü gern probieren möchte, hat vom 15. bis 20. Oktober in Dresden die Gelegenheit. Wie in den Vorjahren ist das Menü das Thema der Spezialitätenwoche des Monats. Das Menü kostet komplett 49 Euro, auf Wunsch kann man auch einzelne Gänge bestellen. Eine Tischreservierung unter Telefon 0351/ 48 48 4801 wird empfohlen.

Gerd Kastenmeier

Den gebürtigen Niederbayer Gerd Kastenmeier führte sein Weg zu vielen verschiedenen Stationen, u.a. das Fünf-Sterne-Haus „Raffael" (München), die Hamburger Restaurants Amadeus und Landhaus Scherrer sowie die „Fischküche" in Berlin. Nach Dresden kam er 1995 und eröffnete die Fischgalerie, die 2000 vom „Feinschmecker" als bestes Fischrestaurant Ostdeutschlands bewertet wurde. Leider erlitt das beliebte Restaurant durch die Jahrhundertflut im Jahr 2002 Totalschaden. Von 1998 bis 2010 betrieb Gerd Kastenmeier das sächsisch-bayerische Wirtshaus Lindenschänke in Dresden. Parallel baute er das Cateringgeschäft aus. Seine Aufträge führen ihn inzwischen zu Veranstaltungen in ganz Deutschland. Zu den Referenzen zählt u.a. die Veranstaltung zum 80. Geburtstag von Hans-Dietrich Genscher. Darüber hinaus ist Gerd Kastenmeier regelmäßig bei Sachsen Fernsehen zu sehen, aktuell mit der „Mitkochshow". Im August 2010 eröffnete Gerd Kastenmeier sein Restaurant „Kastenmeiers" im Kurländer Palais in Dresden und erfüllte sich damit den Traum von einem neuen eigenen Fischrestaurant. Erst im Frühjahr 2018 wurde das Restaurant erneut vom „Feinschmecker" als Ostdeutschlands bestes Fischrestaurant bewertet. Im Frühsommer 2019 wechselt das „Kastenmeiers" seinen Standort. Gerd Kastenmeier zieht mit seinem Team in das Taschenbergpalais und stockt die Platzkapazität dort von 90 auf 140 Plätze auf.

Leipziger Opernball:
www.leipziger-opernball.com

„Kastenmeiers" im Kurländer Palais:
www.kastenmeiers.de

Text/Foto: Sabine Mutschke PR

13. HOPE-Gala in Dresden

Klassik, Rock und Breakdance-Show

Viola Klein und der Moderator der HOPE Gala 2018 René Kindermann

Bei der 13. HOPE-Gala engagieren sich zahlreiche Künstler, Partner und Sponsoren für das Kinderprojekt „HOPE Cape Town" in Südafrika. Der letzte Samstag im Oktober steht in Dresden wieder ganz im Zeichen der HOPE-Gala — einer Benefizveranstaltung, die Spenden für den Kampf gegen HIV und AIDS in Südafrika sammelt. Sie findet am 27. Oktober zum 13. Mal statt. Im Laufe von 12 Jahren wurden über 1,4 Millionen Euro nach Südafrika überwiesen, um Ärzte und Gesundheitsarbeiter zu finanzieren und die soziale Betreuung der Kinder in den Townships zu unterstützen. „Durch die Spenden der HOPE-Gala gelingt es immer besser, eine ganzheitliche Betreuung der Familien zu organisieren", erklärt Viola Klein, Initiatorin der HOPE-Gala. „HIV und AIDS sind nur ein Teil der Probleme, mit denen die Menschen dort kämpfen. Mehr Bildung ist der Schlüssel, um ihre Probleme selbst zu lösen. Hier setzt ein neues Projekt zur frühkindlichen Entwicklung an. Zur Finanzierung der zusätzlich benötigten Ärzte und Sozialarbeiter werden dringend Spenden benötigt."

Ein emotionales Bühnenprogramm vereint Genres von Klassik bis Breakdance

Jeder, der eine Karte für die HOPE-Gala kauft, unterstützt das Projekt in Südafrika und erlebt ein außergewöhnliches Gala-Programm, das engagierte Künstler auf der Bühne vereint. Sie kommen nur für diesen Abend zusammen und treten alle ohne Gage auf.

Den klassischen Teil des Abends begleitet das Felix Mendelssohn Jugendorchester. Das Orchester befindet sich seit 2013 in Trägerschaft des Musikprojektes „The Young ClassX". Insgesamt kommen 60 junge Musiker und Musikerinnen nach Dresden — die Jüngste ist 13 Jahre alt. Extra für die HOPE-Gala werden neue Arrangements geschrieben und geprobt. So wird der Sänger und Songwriter Nino de Angelo erstmals live durch ein Orchester begleitet und seinen bekannten Hit „Jenseits von Eden" mit großem Klangkörper performen. Einer der Höhepunkte ist der Auftritt des Star-Tenors Paul Potts. Er wurde durch eine Castingshow bekannt, in der er die Arie „Nessun Dorma" auf berührende Weise interpretierte. Inzwischen hat er eine beeindruckende Gesangskarriere gestartet.

Der 13-jährige Julian Roth hat die Laufbahn eines klassischen Sängers vielleicht noch vor sich. Auch er wurde in einer Castingshow - in „The Voice Kids" — entdeckt und überraschte mit seiner hohen Stimmlage und einer glasklar vorgetragenen Arie von Puccini.

Im zweiten Teil des Abends wird das Motto „Von Klassik bis Rock" durch eine herausragende Breakdance-Company bereichert, den zweifachen Deutschen Meister „The Saxonz". Mit Ingo Pohlmann ist ein Singer/Songwriter und Erzähler berührender Geschichten dabei. Längst ist sein Hit „Wenn jetzt Sommer wär" zu einem Ohrwurm geworden. Außerdem hat sich Milton Jordan, ein erstklassiger Interpret der Musik von Louis Armstrong, angekündigt. Seine überzeugende Darbietung aus „Stars in Concert" lässt die Jazz- und Trompetenlegende quasi lebendig werden.

Als Moderatoren begleiten Cathy Hummels und René Kindermann das Publikum durch den Abend. René Kindermann hatte schon bei der HOPE-Gala 2011 und 2012 an der Seite von Ulla Kock am Brink und Ruth Moschner die Rolle des charmanten Gastgebers übernommen. Mehrfach engagierte sich der bekannte Moderator von ARD und MDR auch als Losverkäufer auf der Gala.

Der HOPE-Award ist erstmals mit einem Preisgeld dotiert

Bereits zum zehnten Mal wird der HOPE-Award an eine Persönlichkeit verliehen, die sich in besonderer Weise für ein besseres Leben der Kinder in Afrika engagiert. Erstmals ist der Preis mit 5000 Euro dotiert. Das Preisgeld stiftet die Autohaus Dresden GmbH, dessen Geschäftsführer Christian Schleicher im Kuratorium von HOPE Cape Town mitarbeitet. Der Preisträger 2018 wird noch bekannt gegeben. Der HOPE-Award ist mit einer Skulptur verbunden, die der Dresdner Künstler Professor Ulrich Eißner in Zusammenarbeit mit der Porzellan-Manufaktur Meissen geschaffen hat.

After Show Party mit Kultcharakter

Nach dem Bühnenprogramm im Schauspielhaus laden die Veranstalter zur After Show Party in das Erlwein-Capitol im Ostrapark ein. Hier kümmern sich rund 20 Caterer um das Wohl der Gäste. Live-Bands und DJs sorgen für die musikalische Unterhaltung und viel Schwung auf den Tanzflächen.

„Die After Show Party hat längst Kult-Charakter.", so Michaela Gornickel, die mit der Agentur „Par.X Marketing & Events" den Ablauf der HOPE-Gala organisiert. „Bis in die Morgenstunden wird getanzt. Hier feiern Gäste, Künstler und Sponsoren zusammen und es herrscht eine tolle familiäre Atmosphäre."

Bewährte Partnerschaften und neue Sponsoren — ohne sie wäre die HOPE-Gala undenkbar

Bevor sich der Vorhang zur HOPE-Gala hebt, sind die Kosten des Abends durch Sponsoren gedeckt. Damit gehen die Spenden des Abends ohne Abzug nach Südafrika. Das Netzwerk der Sponsoren und Förderer wächst von Jahr zu Jahr. In die Organisation der 13. HOPE-Gala sind 43 Sponsoren von Geld- und Sachleistungen involviert, 33 Hotelpartner für die Unterbringung der Mitwirkenden, 24 Gastronomen und rund 150 Unternehmen, die Preise für die Tombola geben. Als neuer Sponsor engagiert sich das Dresdner Unternehmen Cloud & Heat, das energieeffiziente Rechenzentren baut und vertreibt und vor allem für den Ansatz der Nachhaltigkeit mehrfach ausgezeichnet wurde. Auch das Modehaus AppelrathCüpper ist seit diesem Jahr als Sponsor dabei.

„Es gibt in Dresden inzwischen eine richtige „HOPE-Familie", freut sich Viola Klein. „Viele Sponsoren halten uns über Jahre die Treue, neue Unterstützer kommen jährlich dazu. Längst ist das Charity-Projekt nicht nur im Oktober ein Thema, denn es finden das ganze Jahr über Aktionen statt. Das hätte ich vor 13 Jahren nicht im Traum erwartet und bin sehr glücklich und dankbar darüber."

Karten für die HOPE-Gala gibt es an allen Vorverkaufsstellen und kosten 85 Euro ohne bzw. ab 240 Euro mit After Show Party im Erlwein-Capitol.

www.hopegala.de

13. HOPE-Gala Dresden
Schauspielhaus Dresden
Theaterstraße 2, 01067 Dresden
27.10.2018, 19.00 Uhr,
Einlass 17.30 Uhr

Unser Service für ihr Unternehmen

Christstollen aus Dresden mit ihrem Logo!

- Verschiedene Sorten Christstollen mit ihrer **individuellen Stollenbanderole** – ein exquisites Firmengeschenk
- Original Dresdner Christstollen® mit **Grußkarte** als individuelles Weihnachtspräsent!

Unsere Leistungen

- Entwurf ihrer Stollenbanderole
- Beilegen ihrer Grußkarten, CD's oder ähnlichem
- Entwurf von Grußkarten nach ihren Wünschen
- Weltweiter Einzelversand der Stollen nach Adressliste
- Komplettversand an ihre Adresse
- Versand zum Wunschtermin

Ihre Stollenbanderole

Stollenbanderole mit dem Logo ihres Unternehmens und persönlichen Grüßen als individuelles Geschenk:

- Gestaltung durch unsere Grafiker
- Nach ihrer Vorlage

Wir erstellen ihnen gern ein Angebot!

Unser Service für ihr Unternehmen

Wählen Sie aus verschiedenen Sorten und Größen ihre(n) Christstollen.
Wir erstellen ihnen gern ein individuelles Angebot!

Unsere Bestseller:

1 **Original Dresdner Christstollen®***
2 **Kurfürstlich Sächsischer Christstollen®***
3 **Stollen-Trilogie** (Original Dresdner Christstollen®, Mandelstollen, Marzipanstollen) je 500 g
4 **Mini-Rosinenstollen**, 250 g
5 **Mandelstollen***
6 **Marzipanstollen***

* in den Grammaturen 500, 750, 1000, 1500 und 2000 g erhältlich
Weitere Stollensorten wie z.B. Cranberry, Eierlikör, Mohn auf Anfrage möglich

Dresden Christmas
DAS WEIHNACHTSPORTAL

Gourmet Dresden
Inhaber Kristina Fischer
Gambrinusstr. 16
01159 Dresden

Fon: +49 351 / 49 766 390
Fax: +49 351 / 49 766 392
E-Mail: info@dresden-christmas.de

www.christstollen-shop.com
www.dresden-christmas.de

Steuer-Nr.: 203/219/02163
USt-IdNr.: DE 290 443 046

Text: WeberBenAmmar PR, Fotos: ©

Jetzt an Weihnachten denken

Drei Tipps für fantastische Feiertage

Auch 2018 werden für viele die Feiertage wieder ganz plötzlich vor der Tür stehen … und mit ihnen der übliche Weihnachtsstress. Wie wäre es, es in diesem Jahr einmal alles anders zu machen — und dem Stress die Tür vor der Nase zuschlagen? Mit besonderen Tipps für die Feiertage der etwas anderen Art wird man vielleicht Mantarochen, Wolkenkratzer und Sterneköchen „unter dem Christbaum begegnen“ — stressigen Weihnachtsvorbereitungen hingegen erteilt man eine Absage!

Foto: www.hideawaybeachmaledives.com

Sonne, Strand und … Weihnachtsbaum?!

Unter der Sonne der Malediven wartet ein romantisches Versteck der besonderen Art: das Hideaway Beach Resort & Spa auf der Insel Dhonakulhi. Palmen, Strand und ein eigener Pool vor der Schlafzimmertür — hektische Weihnachtseinkäufe sind hier ganz weit weg. Stattdessen hält das Hideaway Beach Resort & Spa eine schöne Weihnachtsüberraschung bereit: 40% Preisnachlass auf alle bis zum 31. Oktober 2018 gebuchten B&B-Tarife für die Reisezeit zwischen dem 1. November 2018 und dem 30. April 2019! Da muss man sich einfach doch mal selbst beschenken - mit einem Sommersonnentrip mitten im Winter.

www.hideawaybeachmaldives.com

Ein Weihnachtswintermärchen in Italien

Ein wahres Paradies finden Weihnachtsfans in Italien, denn die Italiener feiern das Fest der Feste über ganze vier Wochen lang! Begonnen mit Santa Nicola am 6. Dezember erstrahlt das ganze Land über einen Monat lang in weihnachtlichem Glanz und eine Festlichkeit folgt auf die andere. Ganz besonders putzt sich in jedem Jahr die Stadt Sorrent an der Amalfiküste heraus: während des M'illumino d'inverno (Video auf you tube) sind alle Straßen festlich beleuchtet, die Plätze sind reich mit Weihnachtsbäumen und Krippen geschmückt und die Weihnachtsmärkte der Stadt verbreiten Festtagsstimmung. Wem der Trubel einmal zu viel wird, der ist im exquisiten Grand Hotel Excelsior Vittoria hervorragend untergebracht. Mitten in der Altstadt von Sorrent gelegen und dennoch fußläufig zu allen Sehenswürdigkeiten ist dieses Fünf-Sterne-Nobelhotel mit eigenem Privatpark ein Refugium der Ruhe im Sorrenter Weihnachtswintermärchen.

Mit dem Weihnachtsspecial „Christmas @ the Grand Hotel Excelsior Vittoria“ genießt der Gast drei Übernachtungen in der stimmungsvollen Atmosphäre eines traditionsreichen Luxushotels mit exquisitem Frühstück, einem Dinner für zwei Personen an Heiligabend und vielen weiteren Highlights für wahrhaftig verwöhnende und entspannte Festtage ab 1.239,-. Hier erlebt er den Hauch luxuriöser Vergangenheit - mit den modernen Service-Standards eines Leading Hotels of the World!

www.exvitt.it

Foto: © Roberto Bonardi

Urban X-mas Shopping

Für manche Menschen ist der Begriff „Weihnachtsstress“ ein Fremdwort. Sie lieben den Trubel der Großstadt, das Glitzern der Auslagen und das Leuchten der Weihnachtsdekorationen überall um sich herum, freuen sich über die Möglichkeit, einmal im Jahr ungehemmt „für die Lieben“ shoppen zu gehen. Bei

www.myprivatevillas.com/de

findet jeder sein einzigartiges Domizil inmitten einer der Trendstädte Europas: Prag, London und Rom. Unter den „Sieben Zielen für Ihren Christmas Shopping Break“ sind City-Appartements in bester Lage und mit Ausstattung auf höchstem Niveau. Und da ein Butler dem Gast alle Wünsche von den Augen abliest, hat der den Kopf frei für das Wichtigste in der Vorweihnachtszeit: Geschenke shoppen im Trubel der Großstadt.

www.myprivatevillas.com/de

Buchungsanfragen an:

mpvde@eyes2market.com

Text: Sabine Mutschke PR, Foto: © Robert Jentzsch

Premiere in Merlins Wunderland in Dresden

„Sternstunden der Menschheit- Die galaktische Dinnershow“

Merlins Sternstunden - Matthias Krahnert und Rainer König

Mit Brachialromantiker Dieter Beckert, Musikmaschinist Peter Till, den Pantomimen und Clowns Rainer König und Matthias Krahnert, dem „Goldenen Geiger aus Prag“ Ludek Lerst, Sängerin Jasmin Graff und Pole-Akrobatin Cara Julienne.

Lachen, essen, tanzen — seit 20 Jahren kann man im *Restaurant-Theater „Merlins Wunderland“* in Dresden all das an einem Abend erleben. Das Restaurant-Theater veranstaltete im September 1998 die erste Dinnershow Dresdens und lädt seitdem zum „Spektakel aus Bildern, Tönen und kulinarischen Genüssen“ in das urige Ambiente einer früheren Scheune.

Im Jubiläumsjahr feiert am 12. Oktober eine neue Show Premiere - die „Sternstunden der Menschheit - eine galaktische Dinnershow.“

Dies ist bereits die achte „Beulenspiegel-Produktion“ aus der Schmiede von Dieter Beckert und Peter Till, Urgesteine in „Merlins Wunderland“. Gemeinsam mit dem Pantomime-Clowns-Duo Rainer König und Matthias Krahnert werden sie das „Wunderland“ in ein Raumschiff verwandeln und die Gäste in Weltraumtouristen. Auf dem Flug zur Erde können diese wahre Sternstunden der Menschheit erleben — vom „Sündenfall“ über die alkoholische Gärung und den Kampf um den Südpol bis zur Entdeckung der Elektrizität. Auch der erste Mann auf dem Mond ist ein Thema. Weibliche Verstärkung sind die Pole-Dance-Akrobatin Cara Julienne und Sängerin Jasmin Graff. Außerdem geht der „Goldene Geiger aus Prag“ Ludek Lerst mit an Bord. Die Künstler versprechen ein wahrhaft ko(s)misches Vergnügen und werden klassische Comedy und Pantomimeszenen technisch-multimedial veredeln. Sogar ein selbst gebauter Computer namens Zusi spielt mit.

Dazu wird ein Drei-Gänge-Menü serviert, das im Gegensatz zur Weltraumnahrung herrlich heimatlich-sächsisch klingt und unter anderem Kartoffelsuppe, Sauerbraten und Quarkkeulchen vereint. Die neu gesammelten Kalorinchen kann man zum Ausklang des Abends dann einfach wegtanzen.

Karten für alle Vorstellungen sind an allen Vorverkaufskassen und im Verkaufsbüro im Ostrapark am Messering 8E erhältlich und können unter Telefon 0351/421 99 99 auch bestellt werden. Der Ticketpreis beginnt bei 48,50 Euro inklusive Show, Menü und Tanz.

Termine im Oktober: 12. / 13.10. sowie 19./20.10.; Beginn 19.30 Uhr.

Hintergrund zu „Merlins Wunderland“

Das Erfolgskonzept von Merlins Wunderland ist nach wie vor die ausgeklügelte Symbiose aus Bühnenshow, dem gemeinsamen Essen an langen Tafeln und der Tanzmusik zum Ausklang des Abends. „Das Konzept hat sich bewährt, doch sind wir mit der Zeit gegangen“, erklärt Inhaber Mirco Meinel. „Das Zusammenspiel von Ort, Show, Kulinarik und Tanz wird permanent verfeinert.“ Hochwertige Bild- und Tontechnik wurde eingebaut, der Eingangsbereich vergrößert, und auch auf der Bühne wird mit verblüffenden technischen Raffinessen inszeniert.

Mehr als eine halbe Million Gäste waren seit der Eröffnung 1998 bereits hier, viele von ihnen mehrere Male. Vor allem Firmen kommen immer wieder, um in lockerer Runde gemeinsam zu feiern — ob Jubiläum oder Weihnachtsfeier. Auch Familien haben Merlins Wunderland längst entdeckt für Geburtstage, Hochzeiten oder Jugendweihe. Bis zu 350 Gäste finden im Parkett und auf der Empore Platz.

Sowohl für die öffentlichen Spieltage als auch für exklusive Veranstaltungen ist Küchenchef Andreas Kirsch dem Geschmack der Gäste auf der Spur und bietet Alternativen für Vegetarier, Veganer und Allergiker an. „Wir servieren unser „interaktives Menü“ nicht auf einzelnen Tellern“, so Andreas Kirsch. „Die Suppen kommen in Kesseln und der Hauptgang in großen Schalen an den Tisch. Die Gäste bedienen sich gegenseitig, das beflügelt das Miteinander. Von Suppe und Beilagen gibt es gerne Nachschlag, und das ist meines Wissens einmalig.“

Dass zum Ausklang des Abends ein DJ auflegt und man mit den Tischnachbarn das Tanzbein schwingen kann, gehört seit der Geburtsstunde von „Merlins Wunderland“ ebenso zum Konzept.

www.merlins-wunderlande.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 PORTAL UG
Gambrinusstraße 16,
01159 Dresden
Telefon (0351) 49 76 63 90
Telefax (0351) 49 76 63 92
email:
journal@gourmet-classic.de

Geschäftsführer: Kristina Fischer
Amtsgericht Dresden HRB: 33501
Steuernr.: 203/109/08054
© 2018 Gourmet Classic Portal UG