

Text: Gourmet Classic

Exklusive Ferienwohnungen in Bautzen

Einzigartiges Wohnen im mittelalterlichen Flair

Foto: Rico Loeb / pixabay



Setzen Sie sich ins Erkerfenster der dicken Mauern, eingekuschelt in Kissen, und blicken Sie auf die Spree, die unten leise ins Tal rauscht. Der mittelalterliche Turm ist modern eingerichtet, von der Fußbodenheizung über Boxspringbetten bis zu LED-Fernsehern, Saunen und klimatisierten Räumen. Die Suiten und Doppelzimmer sind historisch und modern zugleich, hier treffen sich runde Natursteinmauern und Highspeed-WLAN. Die um 1468 erbaute Mühlbastei liegt mitten in der malerischen Altstadt von Bautzen.

Der Fußbodenbelag gleicht einem künstlerisch gestalteten Puzzle, der

Teppich setzt sich aus farbigen Blumen-elementen zusammen. Dazu passend abgestimmt ist das Geschirr. Seit April 2017 begrüßt Jaqueline König - die Hausherrin - ihre Gäste in den Apartments der Bautzner Mühlbastei. Vor allem Familien finden hier ein ruhiges Domizil zum Übernachten.

Per Zufall kamen Jaqueline König und ihr Partner zur Bautzner Mühlbastei, das Paar wollte ursprünglich ein Umgebäudehaus erwerben. Doch die Räume der Mühlbastei zogen sie sofort in ihren Bann. Dazu der grandiose Ausblick ins Spreetal. Und auch die Historie der Mühlbastei ist beeindruckend. Sie wurde 1468 erbaut und ist

einer der sieben Wehrtürme der Stadtmauer. Namensgeber war die Ratsmühle, im Tal an der Spree gelegen. Zahlreiche Restaurants, der belebte historische Markt und die Einkaufspassage "Reichenstraße" befinden sich in unmittelbarer Umgebung.

Das Paar kaufte vor fünf Jahren einen großen Teil des Turms. Zunächst plante man, Wohnungen einzurichten, doch dann entschied sich das Paar die 185 Quadratmeter zu Ferienwohnungen und Apartments umzugestalten. Dazu waren umfangreiche Bauarbeiten notwendig, mussten doch die Fußböden, sowie Wasser- und Elektroinstallation verändert werden.

Dazu erhielten sie Unterstützung durch eine Architektin, so wurden alle Räume individuell gestaltet und bekamen ihre eigene Note. In jedem Apartment steht den Gästen eine Küchenausstattung mit Kochbereich, Kühlschrank, Wasserkocher und Toaster zur Verfügung.

Oben im Turm befinden sich die zwei Turmzimmer, eine Etage darunter wurden zwei Räume zu einem Familienapartment zusammengelegt. Prunkstück ist die Wellness-Suite, ein großes Apartment über zwei Ebenen mit Küche, finnischer Sauna, freistehender Badewanne, separatem WC und mehreren Terrassen.

Einzigartiges Wohnen im mittelalterlichen Flair

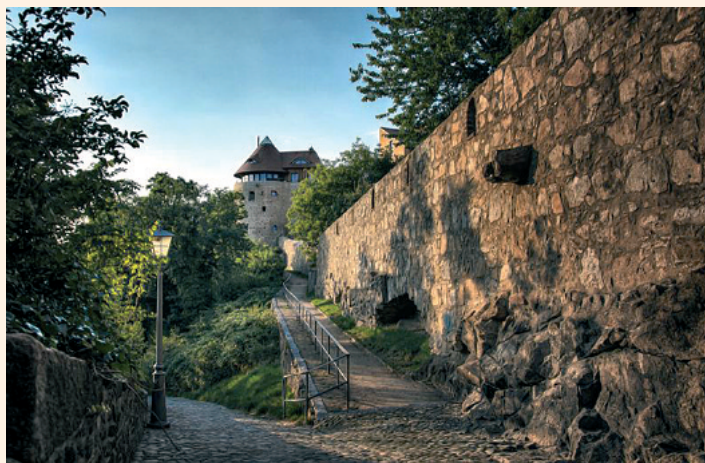


Illustration: Fabio Mansos



Für Singles, Paare, Familien und Gruppen

Zur Verfügung stehen zwei Doppelzimmer, das Zweiraumapartment und die Wellness Suite.

Turmzimmer (Obergeschoss)

Zwei separate Doppelzimmer mit eigener Küche sowie Dusche & WC, für Singles oder Paare.

Zweiraumapartment (Erdgeschoss)

Eine Wohnung mit zwei Zimmern, einem Schlafzimmer mit Sauna und einem Wohnbereich mit Küche und Sofabett für beide. Perfekt für Paare und Familien bis maximal 4 Personen, die gemeinsam wohnen und getrennt schlafen.

Wellness-Suite (Untergeschoss)

Großes Apartment über zwei Ebenen mit Küche, finnischer Sauna, freistehender Badewanne, separatem WC und mehreren Terrassen.

Verschenken Sie einen Übernachtungsgutschein der Muehlbastei.
Kontakt: Tel.: 0172/2053106 / Mail: info@muehlbastei-bautzen.de
Internet: www.muehlbastei-bautzen.de



RoLigio® & Wellness Resort im Harz gehört damit wieder zu den beliebtesten Wellnesshotels Deutschlands

Das renommierte *RoLigio® & Wellness Resort Romantischer Winkel in Bad Sachsa* im Harz wurde schon mehrfach preisgekrönt. Die Liste liest sich wie das „Who is Who“ der Hotelauszeichnungen: „Wellness-Aphrodite“, „Großer Preis des Mittelstands“, „Top-Tagungshotel“ und viele weitere Titel schmücken den Hoteleingang. Nun wurde das innovative 5-Sterne-Haus nach 2018 und 2019 zum dritten Mal in Folge mit dem international anerkannten „HolidayCheck Award 2020“ ausgezeichnet. Damit gehört der „Romantische Winkel“ zu den beliebtesten und besten Hotels Deutschlands.

Die begehrte Auszeichnung von HolidayCheck, einem der weltweit führenden Bewertungsportale im Internet, erhalten nur Hotels, die besonders oft und erstklassig benotet und zudem auch sehr oft weiterempfohlen wurden. Für den Award mussten der Durchschnitt aller Bewertungen eines Hotels bei mindestens 5,0 und die Weiterempfehlungsrate bei mehr als 90 Prozent liegen.

Der „Romantische Winkel“ wurde von den Gästen exzellent bewertet und zählt daher zu den beliebtesten Hotels Deutschlands. In ganz Niedersachsen dürfen sich nur zehn Hotels mit dieser Auszeichnung schmücken. „Das zeigt, dass es schon etwas ganz Besonderes ist, das Siegel ‚HolidayCheck Award‘ tragen zu dürfen und belegt, dass wir mit unserem Konzept die Bedürfnisse der Kunden zu ihrer vollsten Zufriedenheit erfüllen. Wir freuen uns riesig und bedanken uns bei allen Gästen für die vielen und ehrlichen Bewertungen“, erläutert Nora Oelkers, Inhaberin des „Romantischen Winkels“.

Das RoLigio® & Wellness Resort Romantischer Winkel hat allein in den letzten sechs Monaten 65 Bewertungen gesammelt. Die Weiterempfehlungsrate von insgesamt rund 1.700 Bewertungen liegt bei stolzen 97 Prozent, die Durchschnittsbewertung glänzt mit 5,7 von sechs möglichen Punkten. „Das sind sehr gute Ergebnisse, und laut



HolidayCheck Award gehören wir damit zu den beliebtesten Hotels weltweit. Aber uns geht es mit den Bewertungen weniger um den Award als vielmehr um das Feedback der Gäste, denn nur so können wir uns stetig verbessern“, berichtet Hotelinhaber Josef Oelkers.

„Bewertungen sind für uns wichtig, aber nicht nur die guten. Die guten zeigen uns natürlich, dass wir den Gästen einen einzigartigen Aufenthalt bereiten konnten. Aber durch kritische Bewertungen und Anregungen können wir uns stetig verbessern und die Gäste immer wieder aufs Neue überraschen“, ergänzt Matthias Reuter, Direktion im Romantischen Winkel. Um dieses Feedback der Gäste regelmäßig zu erhalten, arbeitet der „Romantische Winkel“ nicht nur mit Portalen wie HolidayCheck, sondern auch mit einem hoteleigenen Bewertungstool. „Die Gäste können uns dabei sowohl digital als auch ganz klassisch über den Fragebogen bewerten, der in den Zimmern ausliegt. Tatsächlich wird diese Form der Bewertung von unseren

Gästen noch sehr intensiv genutzt“, so Reuter.

Über den Romantischen Winkel:

Das RoLigio® & Wellness Resort Romantischer Winkel in Bad Sachsa im Südharz, direkt am See gelegen, ist ein familiengeführtes 5-Sterne-Wellness-Hotel mit 78 Zimmern, Suiten und Apartments und das weltweit erste RoLigio®-Hotel. Seit 40 Jahren verwöhnt die Inhaberefamilie Oelkers mit ihrem Team die Gäste mit einer besonderen Mischung aus gehobener Gastlichkeit und einmaligen und innovativen Angeboten zum Verwöhnen, Entspannen und Regenerieren.

Stets gelang es aufs Neue, die Gäste so zu begeistern, dass sie wiederkommen — der Anteil der Stammgäste liegt daher bis heute bei rund 60 Prozent. Der Romantische Winkel ist ein renommierter Ort für innovative Spa- und Wellnessangebote, Tagungen über kulinarische und kulturelle Events. Tradition und Innovation gehen im Romantischen Winkel Hand in Hand: Als eines der ersten Hotels in

Deutschland bot der Romantische Winkel den Gästen schon 1992 einen großen Spa- und Wellnessbereich. Eine besondere hoteleigene und mehrfach preisgekrönte Innovation ist das mit Ärzten und Wissenschaftlern verschiedener Disziplinen entwickelte Wellness- und Lebenskonzept RoLigio®. Heute ist der Romantische Winkel zudem das erste RoLigio®-Hotel weltweit. Gäste lieben die Herzlichkeit im Hotel, die kulinarischen Genüsse im Restaurant und die 3.500 Wohlfühl-Quadratmeter mit Saunen, Dampfbädern, Whirlpools, ganzjährig beheiztem Außen- und Innenpool, verschiedenen Bädern, Licht- und Klangraum, Fitness und allem, was es zur Erholung bedarf. Zum Haus gehört auch ein Kinder- und Jugendclub sowie ein umfangreiches Aktionsprogramm mit kulturellen, sportlichen und geselligen Veranstaltungen. Direkt am Nationalpark Harz findet man zudem vielfältige Freizeitmöglichkeiten wie Mountainbiking, Wandern, Golfen und Wintersport.

www.romantischer-winkel.de

Rheingau Gourmet & Wein Festival in Eltville vom 20. Februar bis 8. März 2020

Seit 24 Jahren setzt das *Rheingau Gourmet und Wein Festival* Maßstäbe in Sachen Kulinarik und in höchster Qualität. Bei der 24. Auflage dieses genussvollen Stelldicheins der internationalen Spitzengastronomie werden zwischen 20. Februar und 8. März Kochstars aus Belgien, den Niederlanden, Italien, Schweiz, Südafrika und Indien sowie zahlreiche deutsche Köche (viele ausgezeichnet mit zwei und drei Sternen) sich die Klinke in die Hand geben. Sie werden sowohl zum Lunch als auch abends ihre spektakulären Menüs für die Gäste zubereiten. Partner der Köche sind renommierte Winzer, die aus allen Teilen Europas und aus den USA anreisen, um persönlich zu den Menügängen ihre Wein-Spezialitäten in einem möglichst perfekten „Match“ zu präsentieren.

Das Festival-Programm bietet innerhalb von 18 Tagen 60 Veranstaltungen mit Koch-Shows, Workshops, Tastings und Masterclasses, Mittagsveranstaltungen und Dinners sowie an den Wochenenden acht exklusive Wein-Raritäten-Veranstaltungen jeweils auf 24 Teilnehmer limitiert.

Für Gründer und Organisator *Hans Burkhardt Ullrich*, Inhaber des „Kronenschlösschens“ in Hattenheim, ist das Besondere am Rheingau Gourmet und Wein Festival „innerhalb kürzester Zeit die ganze Bandbreite der Kochkunst aus allen Teilen der Welt zu erleben: Mittags einen 2-Sternkoch aus Holland, abends einen indischen Superstar, am folgenden Mittag einen Altmeister aus Deutschland, abends einen aktuellen 3-Sterne-Chef. Und das 18 Tage lang“. Ein Happening, auf das sich H.B. Ullrich selbst schon freut.

Los geht es am Donnerstag, 20. Februar, mit der mittlerweile schon legendären Welcome Party im Kloster Eberbach und endet mit einer großen „Sause“, der Haus- und Küchenparty in allen Räumen des Kronenschlösschens. Spannend werden aus Sicht von H.B. Ullrich insbesondere die jungen Chefs aus Sizilien (Vincenzo Candiano**),

Belgien (Ralf Berendsen**), Schweiz (Jeroen Achtien*), Surinam/Holland (Soenil Bahador**), Deutschland (Tristan Brandt** / Sebastian Frank**), die alle die neuen Life-Style-Strömungen wie Regionalität und Bio-Dynamik längst aufgenommen haben und perfekt umsetzen. Beim RGWF stehen „Bio“ und „Regionalität“ sowieso schon seit langem im Vordergrund, lange bevor diese Begriffe zum Synonym für eine weltweite Bewegung wurden. Nahezu alle beteiligten Weingüter haben sich seit vielen Jahren dem bio-dynamischen Ausbau verschrieben und sind meist entsprechend zertifiziert. Die Chefs kochen ihre Menüs nicht nur mit regionalen Spezialitäten, sondern werden dabei auch von ihren Wein-Nachbarn mit deren Weinen (oft mit autochthonen Rebsorten) begleitet.

Mittlerweile gilt das Rheingau Gourmet & Wein Festival als das „Gourmetfestival Nummer eins in der Welt“, so Initiator H.B. Ullrich. Anfangs sah das noch anders aus. „Während wir in den ersten Jahren des Festivals zehn Superstars ansprechen mussten, um einen zu verpflichten, hat sich dies in den letzten Jahren völlig verändert“, erzählt Ullrich: „Die Zugkraft ist so groß geworden, dass wir uns über Anfragen großer, höchst renommierter Chefs freuen. Für unsere Gast-Chefs ist es eine wunderbare Gelegenheit, - neben dem Honorar — ihre eigenen Restaurants bestens präsentieren zu können.“ Winzer für die Teilnahme zu gewinnen, sei von Beginn an leichter gewesen: Nahezu jeder der berühmten Winzer aus aller Welt war bereits beim Festival dabei. „Selbst Aubert de Villaine (Domaine Romanee Conti), Christian Moueix (Petrus) oder die Marchesi aus Italien“, sagt der Festivalmacher nicht ohne Stolz.

Diverse Festival-Arrangements mit ausgewählten Veranstaltungen werden mit Übernachtungen im Hotel Kronenschlösschen angeboten.

Tickets gibt es telefonisch unter 06723/640, per Email unter info@kronenschloesschen.de

www.rheingau-gourmet-festival.de



Foto: Kronenschlösschen

Gründer und Organisator des Rheingau Gourmet und Wein Festivals Hans Burkhardt Ullrich (Inhaber des „Kronenschlösschens“ in Hattenheim) und Tochter Johanna



Argentinisches Rumpsteak, Tomatenrelish und handgemachte Pommes

Foto oben und unten: Lustfaktor, Andreas Conrad



Sternekoch Simon Stinhal beim Anrichten

Brogsitter Weingüter & Privat-Sektkellerei - Brogsitter's Gasthaus Sanct Peter



Weingut Brogsitter



Barriquefasskeller

Die *Familie Brogsitter* blickt auf eine lange Tradition der Weinerzeugung, die urkundlich bis auf das Jahr 1600 zurückreicht. Brogsitter zählt heute nicht nur zu den modernsten Weingütern in Deutschland, sondern auch zu den Großen im Weinhandel. Außerdem gehören zum Weingut das *Historische Gasthaus Sanct Peter* — eines der besten Restaurants Deutschlands, das Romantik Hotel Sanct Peter sowie das Landhotel Sanct Peter.

Die Brogsitter Weinberge befinden sich in den Premiumlagen von Ahr, Mosel und Saar, Rheinhessen und Pfalz sowie Baden. Die Weine und Sekte werden mit modernsten Methoden vinifiziert und in den Brogsitter Privat-Kellern nach bestem Ausbau auf die Flasche gezogen.

Neben den eigenen Produkten vertreibt das Haus Brogsitter Weine, Sekte und Champagner der Spitzenklasse aus Europa sowie Übersee. Zahlreiche renommierte Weingüter weltweit haben der Familie Brogsitter als Exklusiv-Partner den Vertrieb ihrer Produkte anvertraut.

In Walporzheim steht das älteste Gasthaus des Ahrtals: Brogsitter's Gasthaus Sanct Peter. Die Restaurants in den historischen Mauern zählen zur Top-Gastronomie und erhalten regelmäßig höchste Auszeichnungen renommierter Restaurantführer.

Restaurant Brogsitter - exquisite Gourmetküche

Im modernen Ambiente des neu gebauten Gourmet-Restaurants erlebt



Vinothek der 1000 Weine

man behaglichen Komfort mit einem Hauch von Luxus, der einen nicht aufdringlich sondern gemütlich und dezent umschmeichelt. Im Fokus steht kreative Kochkunst und Genuss auf höchstem Niveau. Von den Küchenchefs und Ihren Teams werden exklusive Menüs mit Esprit und Raffinesse ausnahmslos aus frischen und leichten Zutaten komponiert.

Vorbei an der komplett neuen innovativen Gourmetküche, durch große Fenster einsehbar, führt der Weg ins Gourmet Restaurant. Hier steht der Gast im Mittelpunkt und der gehobene Service sorgt gerne dafür, dass er mit allen Sinnen genießen kann. Die umfangreiche internationale Wein- und Spirituosenkarte bietet Weine aus dem eigenen

Weingut und den Weindomänen der Welt. Man hat die Wahl aus über 400 Positionen — davon über 100 Gewächse glasweise im offenen Ausschank. In der Vinothek der 1000 Weine finden Sie alle Ihre Lieblingsweine zu original Kellerpreisen. Die neue Küche im Sanct Peter: beste Arbeitsvoraussetzungen für



Historisches Gasthaus Sanct Peter - seit 1246

BROGSITTER WEINGÜTER • PRIVAT-SEKTKELLEREI • EXKLUSIV- IMPORTE

Max-Planck-Str. 1
53501 Grafschaft-Gelsdorf
Telefon 02225 / 918-111
FAX 02225 / 918-112
www.brogsitter.de

die Mitarbeiter, höchste Ansprüche an Hygiene für die Gäste. Im Jahr 2019 ist die Küche des Gasthauses Sanct Peter komplett neu geplant, gestaltet und gebaut worden. Das neue, großzügige Arbeitsumfeld für die Küchen-Grew ist mit modernsten Induktionskochplatten und den neuesten Gastro-Innovationen ausgestattet. Hier bietet sich Platz für Innovation und kreative Kochkunst. Die Gäste profitieren ebenfalls von dieser neuen und modernsten Küchenausstattung, da sie sich sicher sein können, dass ihr Menü in einer komplett hygienischen Umgebung mit viel

Brogsitter Weingüter & Privat-Sektkellerei - Brogsitter's Gasthaus Sanct Peter



Die Küchenchefs des Gasthauses SANCT PETER, Dirk Burger (l.) und Tobias Rocholl (r.) empfehlen: Köstliches aus der neuen Küche im Sanct Peter!



NEU! BROGSITTER GOURMET-RESTAURANT
KREATIVE STERNE-KÜCHE AUF HÖCHSTEM NIVEAU



BROGSITTER
Sanct Peter
Historisches Gasthaus seit 1246



ROMANTIK HOTEL SANCT PETER



LANDHOTEL SANCT PETER

Hingabe für sie gekocht wurde.

Neben der Gourmet-Stemeküche begeistert die Speisekarte der Restaurants der Weinkirche täglich mit marktfreschen, regionalen Spezialitäten. In der Kaminstube erwarten Sie durchgehend ländliche und regionale, preiswerte Gerichte und Vesper von der Stubenkarte. Eine optimale Ergänzung

erfährt das Historische Gasthaus durch die moderne Lounge Bar (Rauchen erlaubt), die einen reizvollen Kontrast zu den alten Gemäuern darstellt.

Gleich neben dem Gasthaus befindet sich das Romantik Hotel und vis-à-vis das Landhotel Sanct Peter mit schönem Ausblick auf Walporzheim.

**BROGSITTER · SANCT PETER
RESTAURANT**
Walporzheimer Straße 134
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
im Ortsteil Walporzheim
Telefon: 0 26 41 / 97 75 0
Telefax: 0 26 41 / 97 75 25
E-Mail: info@sanct-peter.de
Internet: www.sanct-peter.de
Kein Ruhetag

**ROMANTIK HOTEL SANCT PETER
& LANDHOTEL SANCT PETER**

Gastgeberin: Dagmar Lorenz
Walporzheimer Straße 118
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
Telefon: 0 26 41 / 90 50 30
Telefax: 0 26 41 / 90 50 366
E-Mail: info@hotel-sanctpeter.de
Internet: www.hotel-sanctpeter.de

Die passende Begleitung zu Wintermenüs

Vor allem in der Winterzeit kommt gerne Opulentes auf den Teller. Doch, was kommt ins Glas?

„Fleischfresser“-Wein aus Kalifornien

Im Winter sind köstliche Menüs mit Fleisch hoch im Kurs: Ob eine aromatische Lammkeule, eine knusprige Gans oder ein saftiges Roastbeef. Mit Sorgfalt sollte auch die passende Weinbegleitung ausgesucht werden. Gerade bei einem kräftigen Stück Fleisch ist die Wahl eines harmonisierenden Weines entscheidend. Leichter fällt die Wahl der Qual, wenn schon der Name des Weines ein Zeichen dafür ist, dass er zum Fleischgenuss passt. „Carnivore“, zu Deutsch „Fleischfresser“, heißen die gleichnamigen kalifornischen Rotweine, die sich durch intensive Fruchtaromen auszeichnen: ein Cabernet Sauvignon und ein Zinfandel. „Zwei Rote für alle Fälle“, meint Dirk Schultheis, Senior Trade Marketing Manager EMEA bei der E. & J. Gallo Winery. Die Trauben hierfür reifen in den Weinbergen der für ihren Weinbau bekannten kalifornischen Stadt Lodi, wo das Klima warme Tage und kühle Nächte beschert. Aus Qualitätsgründen und um die Farb- und Geschmackscharakteristiken zu verstärken, werden die Trauben während des Reifehöhepunkts gelesen, so Schultheis. Der kräftig rubinrote Cabernet Sauvignon mit seinen Noten von Eichenholz, Karamell, Espresso, Schokolade und dunklen Beeren korrespondiert bestens mit Rinderbraten, Lamm oder Ente. Der kräftig dunkelrote Zinfandel harmonisiert mit seinen Aromen von roten Beeren und Früchten, Gewürzen und dunkler Schokolade gut mit intensiven Schmorgerichten, Gulasch oder Curries.

Preis: 9,99 Euro.



Foto: E. & J. Gallo Winery

Prickelndes von der Loire

Nicht nur zum neuen Jahr, sondern auch bei anderen Anlässen stoßen die Menschen gerne mit etwas Prickelndem an: mit einem Sekt, Champagner oder einem Crémant, der sich hierzulande immer größerer Beliebtheit erfreut. In 2019 wurden wohl erstmals in Deutschland mehr Flaschen Crémant als Champagner verkauft. Eine Entwicklung, auf die die Schlumberger Vertriebsgesellschaft mit Hauptsitz im rheinländischen Meckenheim reagiert und ab sofort drei Qualitäten der berühmten französischen Sektkellerei „Ackerman“ aus Saumur vertreibt, dem Marktführer unter den Crémants de Loire. „Bereits 1811 wurden bei Ackerman die ersten Schaumweine hergestellt. Somit gilt das Haus als Pionier der Schaumweinproduktion an der Loire“, erläutert der Geschäftsführer der Schlumberger Vertriebsgesellschaft, Rudolf Knickenberg. Ackerman stellt seine Schaumweine nach der Méthode traditionnelle her. In den Höhlenkellern reifen die Weine zwölf bis 36 Monate auf der Hefe. Das schmeckt man. Durch den langen Reifeprozess ist die Perlage fein und beständig. Im Angebot sind der Crémant de Loire Blanc Brut (Rebsorten: Chenin, Chardonnay und Cabernet Franc, perfekt zum Aperitif und Dessert), der Crémant de Loire Rosé Brut (Cabernet Franc, Pinot Noir und Grolleau, passt zu Tapas und gehaltvollen Torten) und der Crémant de Loire Blanc Brut Royal (Chenin, Chardonnay und Cabernet Franc, passt zu Meeresfrüchten, Käse). Dieses Cuvée wurde bereits am Königshof von Königin Victoria in Großbritannien gereicht.

Preise: 12,99 bis 18,99 Euro.

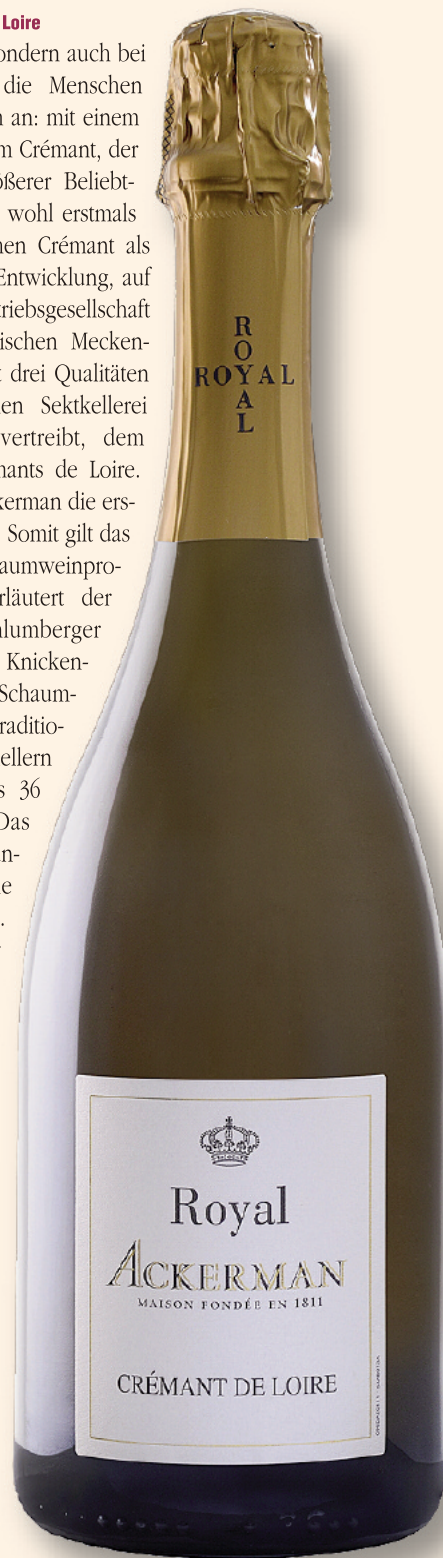


Foto: Ackerman

Ferienweingut Matthiashof in Wintrich an der Mosel



wirtschaft können die ausgezeichneten Weine probiert werden. Diese reifen in den Lagen Wintricher Großer Herrgott, Wintricher Stefanslay, Wintricher Ohligsberg, Brauneberger Klostergarten und Piesporter Treppchen. Um jedem einen passenden Wein präsentieren zu können, wird viel Wert auf Vielfalt

gelegt. Vom Riesling über den Rivaner und verschiedene Burgunderweine, werden auch Rotweine wie Spätburgunder, Domfelder und Regent ausgebaut. Die Straußwirtschaft ist wieder vom 01. Mai bis 20. Juni und vom 03. August bis 31. Oktober 2020 geöffnet. In dieser Zeit haben Sie die Möglichkeit von Montag bis Samstag von 16 Uhr bis 23:30 Uhr die Weine zu verkosten und sich von der Winzerküche verwöhnen zu lassen. Sonntags ist Ruhetag!

Das Ferienweingut befindet sich im Ortskern von Wintrich und bietet Ihnen beste Voraussetzungen für einen ruhigen und erholsamen Urlaub. Im

WEINGUT
MATTHIASHOF



Im Ferienweingut Matthiashof in Wintrich an der Mosel wird mittlerweile in der fünften Generation mit Leidenschaft und Herzblut Weinbau betrieben.

Stefan & Martina Gorges erweitern das Weingut seit Ende der 80er Jahre um die Straußwirtschaft, das Gästehaus und eine Lagerhalle. Die Töchter Melanie & Christina arbeiten seit einigen Jahren auch schon als Vollzeitkräfte im Betrieb mit. Melanie absolvierte ihr Studium in Weinbau & Oenologie in Geisenheim und ist für die Organisation, Marketing und zusammen mit Stefan für den Ausbau der Weine verantwortlich. Christina sorgt nach abgeschlossener Ausbildung für das leibliche Wohl der Gäste sowohl im Gästehaus als auch in der Straußwirtschaft.

In der betriebseigenen Strauß-



Wintrich an der Mosel

Ferienweingut Matthiashof in Wintrich an der Mosel



ganzjährig geöffneten Gästehaus können Sie in 5 Doppelzimmern oder einer Ferienwohnung übernachten. Es besteht zusätzlich die Möglichkeit Doppelzimmer als 3-Bettzimmer zu belegen.

Die Winzergemeinde Wintrich liegt eingebettet zwischen Eifel und Hunsrück in einer langgezogenen Mosel-

schleife, umrahmt von sonnigen Rebhängen in malerischer Idylle. Bereits Kelten, Römer und Franken siedelten auf dem Gebiet der heutigen Ortsgemeinde. Wintrich wurde 960 n. Chr. erstmals urkundlich erwähnt. Der keltisch-römische Name "Vindriacum" heißt so viel wie "Winzerdorf"; von jeher wird dort Weinbau betrieben und

ist auch heute allgegenwärtig. Fachwerkhäuser, verwinkelte Gassen, alte Weingüter zeugen von der historischen Tradition. Durch eine Umgehungsstraße ist Wintrich vom Durchgangsverkehr befreit.

In Wintrich wird in den Lagen Geierslay, Ohligsberg und Stefanslay Weinbau betrieben, aber die bekannt-



teste Lage ist der "Wintricher Große Herrgott". Im Jahr 1968 installierte man auf dem Geyerskopf in den Weinbergen ein einzigartiges 9 Meter hohes Kruzifix, welches zum alten Lagenamen passt. Es dient als Wahrzeichen des Winzerdorfes und ist selbst aus großer Entfernung sowohl am Tag wie auch in der Nacht (durch eine Flutlichtanlage) gut zu erkennen.

www.matthiashof.de

Salzburger Skiurlaub bei Familie Gutjahr in Abtenau

Foto: © EPS / Hotel Gutjahr

Im **Aktiv- und Wellnesshotel Gutjahr** im Salzburger Lammertal dürfen sich Ski- und Wellnessfans wie die Stars fühlen. Zuerst auf den Pisten, die Marcel Hirscher groß rausgebracht haben, danach im Pool unter dem Swarovski-Stemenhimmel.

Das Aktiv- und Wellnesshotel Gutjahr****S ist Salzburgs Vorzeigehotel für Wintergenießer. Das Prädikat „superior“ gilt hier für vieles: von den kuscheligen Landhauszimmern mit Blick auf Tennengebirge, Dachstein und Gosaukamm über den großzügigen Spa- und Wellnessbereich bis zur gehobenen Kulinarik und dem Freizeitangebot vor der Hoteltür. „Hervorragende“ 9,1 Punkte auf booking.com und 95 Prozent Weiterempfehlungen auf HolidayCheck gibt es dafür von den Gästen. Für die hohe Qualität des Hauses ist aber auch die ganze Gastgeberfamilie Gutjahr im Einsatz: Hotelchefin Barbara Gutjahr und Sohn Markus tischen Gaumenfreuden aus vorwiegend regionalen Zutaten auf. „Junior-Chefin“ Comelia Gutjahr verwöhnt die Gäste als ausgebildete Masseurin und Kosmetikerin im Beautybereich. Hausherr Markus Gutjahr begleitet seine Gäste beim Schneeschuhwandern und Langlaufen — und gibt gern Einblicke in seine kleine, feine Vinothek.

Jeden Tag ein anderes Skigebiet im Salzburger Land

Winter in Abtenau: das ist Skifahren auf hervorragend präparierten Pisten und legendäres Après-Ski in ausgezeichneten Skihütten. Familien und Wiedereinsteiger kommen im Skigebiet Karkogel-Sonnleiten mit seinen neun Pistenkilometer mitten im Ort in Schwung. Abtenau bietet aber auch die perfekte Ausgangslage für Pistencracks, die von einer Ski-Safari in den schönsten Skigebieten zwischen Salzburg und Oberösterreich träumen. Die zehn Kilometer entfernte Skiregion Dachstein West steht für traumhafte Tage auf den Skibergen von Skistar Marcel Hirscher und einem Cinemascope-Ausblick auf die einzigartige Dachstein-Gletscher-



welt. Besonders beliebt sind hier die 14 Gaudipisten „in allen Farben“ und die 44 Kilometer lange Skigenussrunde „panoronda“. Ein weiterer Geheimtipp für Genuss-Skifahrer und Sonnenanbeter ist die Postalm in 20 Kilometer Entfernung. Der kostenlose Skibus steuert Österreichs größtes Almplateau ebenso an wie die Talstation von Dachstein West in Annaberg. Nach dem Pistencheck geht es wieder zurück

ins Hotel Gutjahr — und Direktissima in den großen Spa- und Wellnessbereich. In der Pool-Area mit Blick auf den Stemenhimmel aus Swarovski-Kristallen dreht sich alles um Wärme und Wohlfühlen, Ruhe und Geborgenheit. Die heiße Saunawelt mit Bergsteiger-Sauna, Dampfbädern und Luis-Trenker-Wärmekabine bringt neue Energien für den nächsten Wintertag.

www.gutjahr.at

Pulverschneetage (05.01.—22.03.20)

Angebot: 4 Ü/HP mit allen Gutjahr-Leistungen, 3-Tages-Skipass Dachstein West, Willkommensgetränk, kostenloser Late-Check-out (Zimmer bis 10 Uhr zur Verfügung, Sauna-Welt kostenlos bis 18 Uhr), freie Benützung aller Wellness- und Hoteleinrichtungen — Preis p. P.: ab 489 Euro in Kat. A



Foto: © Sabine Jacobs / Hotel Gutjahr

Der Wilde Kaiser macht Skifahrer happy

Foto: © Markus Auer / Hotel Kaiserblick



Eingangsbereich Hotel Kaiserblick

Im Winter zeigt sich der Wilde Kaiser von seiner prächtigsten Seite: Die Skiwelt Wilder Kaiser-Brixental zählt zu den größten und modernsten Skigebieten weltweit. 284 perfekt präparierte Pistenkilometer, 21 Talabfahrten, 90 moderne Bergbahnen, drei Funparks, Erlebnispisten, gemütliche Hütten und wunderbare Panoramaausblicke toppen das Skierlebnis im Kaisergebirge. Die heurige Wintersaison kann mit noch einem Highlight aufwarten: In Ellmau hat das Ski in-Ski out Hotel Das Kaiserblick nach einem beachtlichen Upgrade neueröffnet. Die beeindruckende Skiregion in den Tiroler Bergen ist somit um eine exklusive Hoteladresse reicher. Von Anfang Dezember 2019 bis Ende April 2020 gibt es laufend die Möglichkeit, zu den Kennenlernetagen drei Nächte im neuen Das Kaiserblick zu „schnup-

pem“. Stylish, geräumig, hell und hochmodern — das sind die 50 umgebauten Zimmer und Suiten. Jedes Zimmer schafft mit stilvollem Interieur und angenehmem Ambiente eine Atmosphäre zum Wohlfühlen. Die Panoramastudios halten ihr Versprechen und bieten einen atemberaubenden Blick auf das Kaisergebirge.

Neues Spa an der Piste eröffnet

Da sind sich wohl die meisten einig: Ein wohltuendes Wellnesserlebnis macht einen Skitag perfekt. Diesbezüglich hat Das Kaiserblick Bestes zu bieten. Im exklusivem Infinity Sky Pool umspielt die frische Winterluft das Näschen während es im Wasser wohlig warm ist. In den neuen Ruheräumen legen fleißige Skifahrer die Beine hoch, in den zehn modernen Saunen und Dampfbädern verflüchtigt sich der Alltagsstress.

Erwachsene können im Adults only-Bereich auf uneingeschränkten Saunagenuss und eine ruhige Relax Area vor einem beeindruckenden Bergpanorama setzen. Der ganzjährig beheizte Outdoorpool sowie der Indoorpool mit Whirlpool bieten Badespaß speziell für Familien. Mehrmals pro Woche wird die Kaiser-Relax Area nur für Familien mit Kindern geöffnet — so können Groß und Klein im gesamten Indoor-Saunabereich gemeinsam entspannen. Dann darf natürlich in Badekleidung sauniert werden. Zweimal pro Woche gehört die Kaiser-Relax Area den Ladies. Das Kaiser-SPA ist eine erstklassige Schönheitsoase mit wohltuenden Gesichts- oder Aromabehandlungen, individuellen Körperpflegeritualen, spannenden Massagen sowie mit professioneller Maniküre und Pediküre.

700 Weine, eine Schnapsidee und erlesene Gourmetgerichte

Gastgeberfamilie König und ihr

Küchenteam sind ein Garant für feinste Kulinarik. Wer Tirol kennt, der weiß, dass man die regionalen Köstlichkeiten einfach probiert haben muss. Daher empfängt Hotelchef Armin König mehrmals wöchentlich die Koster und Feinschmecker in seinem Genussmarkt. Speck und Kaminwürsten, Käse und andere Tiroler Spezialitäten können dort probiert und erworben werden. In der „Schnapsidee“ reifen Speck und Käse bei perfekten Bedingungen — und der Name sagt es, dort gibt es edle Brände. Im Weinkeller des Kaiserblick lagert eine exklusive Auswahl an 700 erlesenen Weinen aus aller Welt. In den kulinarischen Räumlichkeiten speisen Hotelgäste in einzigartigem Ambiente, die Bergkulisse vor Augen. Ein 6-Gang à la carte Menu — abends wählbar — lässt keine Wünsche offen. Das Kinderbuffet und die Kinderkarte bieten alles, was kleinen Gästen schmeckt.

www.kaiserblick.at

Foto: © Hotel Kaiserblick



Moderne Ausstattung im Ruheraum des Hotels Kaiserblick

Superskiwochen (07.—21.12.19, 14.03.—12.04.20)

Leistungen: 4 od. 7 Nächte buchbar inkl. Kaiserblick-Genusspension (ganztägig), 3- od. 6-Tages-Skipass für den Skigroßraum Wilder Kaiser-Brixental (ohne Skipass für Kinder) — Preis p. P.: 4 Nächte ab 511 Euro

Familienskiwochen (07.—21.12.19, 14.03.—12.04.20)

Leistungen: 4 od. 7 Nächte buchbar inkl. Kaiserblick-Genusspension (ganztägig), 3- od. 6-Tages-Skipass für den Skigroßraum Wilder Kaiser-Brixental, kauft ein Elternteil einen Skipass, fahren die Kinder bis einschl. 15 Jahre frei — Preis p. P.: 4 Nächte ab 526 Euro

Kennenlernetage im Winter (21.—25.12.19, 06.01.—12.04.20)

Leistungen: 3 Nächte buchbar inkl. Kaiserblick-Genusspension (ganztägig), 1 x klassische Rückenmassage (25 Min.) — Preis p. P.: ab 448 Euro

Gourmetreise in die Obst- und Weinberge von Meran

Wo schmeckt der Wein besser als mitten in den Weinbergen? Über den Dächern von Meran, umgeben von Obst- und Weingärten, lädt das **Hotel Golserhof****Superior** Wein- und Feinschmecker zu genussvollen Urlaubstagen. Was einst ein Bauernhof war, ist heute ein liebevoll geführtes, exklusives Hotel, in dem die schönen Seiten des Lebens im Mittelpunkt stehen. Die Mitglieder der Gastgeberfamilie sind selbst Weinbauern und Weingenießer aus Leidenschaft und Wissen, ihre Gäste mit feinen Tropfen zu begeistern. Die besten Weine Südtirols und eine schöne Auswahl italienischer Weine lagern im Weinkeller des kleinsten Vier-Sterne-Superior Hotels im Meraner Land. Hiltrud Gufler, die Chefin, liebt es, mit Interessierten über die Welt der Weine zu philosophieren. Ihre Wein-Beratung ist top.

Wo die Weinliebhaber zusammenkommen, ist eine gute Küche meist nicht weit. Das Küchenteam des Golserhofs verwöhnt mit einem schmackhaft-vitalen Kulinarium aus fri-

schen, sorgsam ausgewählten Südtiroler Produkten. Es ist unter anderem die Begegnung von Südtiroler Küche und cucina italiana, die für höchste Gaumenfreuden sorgt. Schon am Morgen werden alle Feinschmecker-Wünsche erfüllt.

Das Buffet ist umfangreich gedeckt mit hausgemachten Marmeladen, Milchprodukten von Südtiroler Sennereien, Fleischspezialitäten in bester heimischer Qualität, frischem Brot vom lokalen Bäcker, frischen Eierspeisen, ca. 30 erlesenen Teesorten u. v. m. Nachmittags verführen leckere Kuchen und kleine Snacks zum „Zugreifen“. Abends stellen sich die Gäste des Hauses aus der Tageskarte ein Fünf- bis Sieben-Gänge-Feinschmeckermenü zusammen. Sensationell ist das Käsebuffet am Freitag. 40 Käsesorten lachen dem Liebhaber entgegen. Kalorienbewusste wählen aus der gesunden und leichten Vitalküche, Kinder aus dem Kindermenü. Spezialmenüs für Vegetarier und Allergiker werden ebenfalls angeboten.

Foto: Tiberio Sorvillo (Hotel Golserhof)



Hotelpool mit traumhafter Bergkulisse bei Sonnenuntergang



Fruchtgenuss im Golserhof

Foto: Tiberio Sorvillo (Hotel Golserhof)



Gnocchi

Foto: Hotel Golserhof

Ein Hotel zum Verlieben

Hiltrud Gufler und Patrick Mair, die beiden Gastgeber im Golserhof, lieben, was sie tun. Ihr Haus ist voll liebevoller Details, besonderer Extras und überraschender Feinheiten. Von der gemütlichen Raucherlounge bis hin zu Wunschkissen nach Wahl für erholsamen Schlaf ist an alles gedacht. Drei individuelle Hot-Whirlpools mit Himmelbetten auf der Panorama Dachterrasse verführen zum Bad unter der Sonne. In der Saunawelt erleben Saunafreunde alles, was ihr Herz begehrt — von der Finnischen Sauna, über eine Bio-Sauna, ein Sole-Dampfbad, eine Infrarotkabine mit Sole-Vernebelung, Crashed-Ice-Brunnen, Kaltwasser-Tauchbecken, Frischluft-Außenbereich bis hin zu den beiden schönen Ruheräumen „Chillout“ und „Deep Silence“.

Vielfältige Sauna-Aufgüsse und Peelings in der Dampfsauna runden das Topangebot rund um das gesunde

Schwitzen ab. Das Hotel Golserhof liegt inmitten einer traumhaften Wanderberg-Welt. Die abwechslungsreiche Landschaft verspricht unvergessliche Rad- und Bikeausflüge (Mountainbike- und E-Bike-Verleih im Golserhof). Der Golserhof ist ein Gründerhotel des Golfclubs Passeier-Meran und bietet ab fünf Tagen Aufenthalt eine Ermäßigung von 20 Prozent auf das Spiel auf den Golfplätzen Passeier und Lana. Ein Sessellift und Busse verbinden Dorf Tirol mit der romantischen Altstadt von Meran, die zum Bummeln und Shoppen lockt.

www.golserhof.it

Gourmet-Special für 3 Tage (ab 12.03.2020)

Leistungen: 3 Nächte inkl. Halbpension, ein Abend nach Wahl (außer Sonntag) mit frischem Hummer oder saftigem T-Bone-Steak, Gourmet-Highlights, Wellness im „Reich der Sinne“, abwechslungsreiches Aktivprogramm — Preis p. P.: ab 385 Euro

„Wenn Helfen zum Genuss wird“



Gerd Kastenmeier (2.v.l.) plant eine Benefiz-Ausstellung u.a. mit Erik Born, La Suza und LEO v.l.

Unter dem Motto „*Wenn Helfen zum Genuss wird*“ veranstaltet das Restaurant Kastenmeiers am 1. Februar 2020 die fünfte Wein- und Küchenparty. Die Einnahmen des Abends gehen an den Aufwind Kinder- und Jugendfonds Dresden e.V. und den Albert-Schweitzer-Kinderdorf in Sachsen e.V. Bei der 4. Küchenparty kam die Rekordsumme von 54.000 Euro zusammen.

Aufwind Kinder- und Jugendfonds Dresden e.V.

Der Aufwind e.V. möchte mit den Einnahmen der „Küchenparty“ wieder das Schulranzenprojekt finanzieren. In diesem Jahr konnte der Verein dank der Spende der Küchenparty 435 Erstklässlern einen nagelneuen Schulranzen kaufen. Das Projekt wird auch 2020 organisatorisch vom Amt für Kindertagesbetreuung und dem Eigenbetrieb Kindertageseinrichtungen Dresden unterstützt. „Familien mit ALG-

II-Bezug können sich eine neuen Ranzen oft nicht leisten“, erklärt Vereinsvorsitzende Petra Lauber. „Der staatliche Zuschuss für Schulsachen reicht nicht aus, es müssen ja auch Sportsachen, Füller und Hefte finanziert werden. Für die Kinder ist ein eigener Ranzen aber nicht nur ergonomisch wichtig, sondern stärkt ihr Selbstwertgefühl und ermöglicht einen gleichberechtigten Start als ABC-Schütze.“ Weitere Spenden sollen für ein neues Projekt verwendet werden, das Kindern aus sozial schwachen Familien die Mitgliedschaft in einem Sportverein ermöglichen soll. Das Geld wird für Mitgliedsbeiträge, Sportkleidung oder die Teilnahme an Sportcamps und Wettkämpfen benötigt.

Albert-Schweitzer-Kinderdorf in Sachsen e.V.

Im Albert-Schweitzer-Kinderdorf werden Kinder aufgenommen, die aus ver-

schiedenen Gründen nicht in ihrer Herkunftsfamilie aufwachsen können. Bis zu sechs Kinder leben mit Kinderdorffeltern und deren leiblichen Kindern zusammen in einem Haus des Kinderdorfes und gestalten miteinander als Familie den Alltag. Außerdem bestehen familiennahe Wohngruppen, die bis zu sieben Kinder aufnehmen können. Sechs Häuser und eine Außenstelle in Brockwitz gehören zum Verbund in Sachsen. Ein achttes Haus steht derzeit leer und soll Mitte 2020 von einer neuen Kinderdorffamilie bezogen werden. Ein Teil der umfangreichen Renovierungsarbeiten konnte dank der Spende der 4. Küchenparty finanziert werden. Aktuell benötigt der Verein für eine Familie in Steinbach dringend ein neues Fahrzeug, in dem eine ganze Kinderdorffamilie mit neun Personen Platz findet. „Nach vielen Jahren Nutzung und unzähligen Reparaturen müssen wir Ersatz beschaf-

fen“, erklärt Geschäftsführerin Sylvia Plättner. „Mit dem Auto unternimmt die Familie am Wochenende oder in den Ferien Ausflüge. Außerdem wird das Fahrzeug gebraucht, um die Kinder zu Therapien oder in den Sportverein zu bringen.“ Die Spende der 5. Wein- und Küchenparty wäre eine große Hilfe.

Weinfreunde kommen vielfach auf ihre Kosten

Für die Gäste verspricht die Küchenparty ein ganz großer Genuss zu werden. Dafür sorgen zahlreiche Gastronomen, Winzer und Destillieren von Edelbränden. Bereits jetzt haben so viele Winzer zugesagt, dass die bisherige „Küchenparty“ kurzerhand in „Wein- und Küchenparty“ umbenannt wurde. „Die Gäste können wie auf einer kleinen Weinmesse Weine von über 15 Winzern verkosten“, freut sich Gerd Kastenmeier. „Darunter sind sächsische Vertreter wie Schloss Proschwitz, aber

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Sabine Mutschke PR

Wein- und Küchenparty in Dresden

„Wenn Helfen zum Genuss wird“

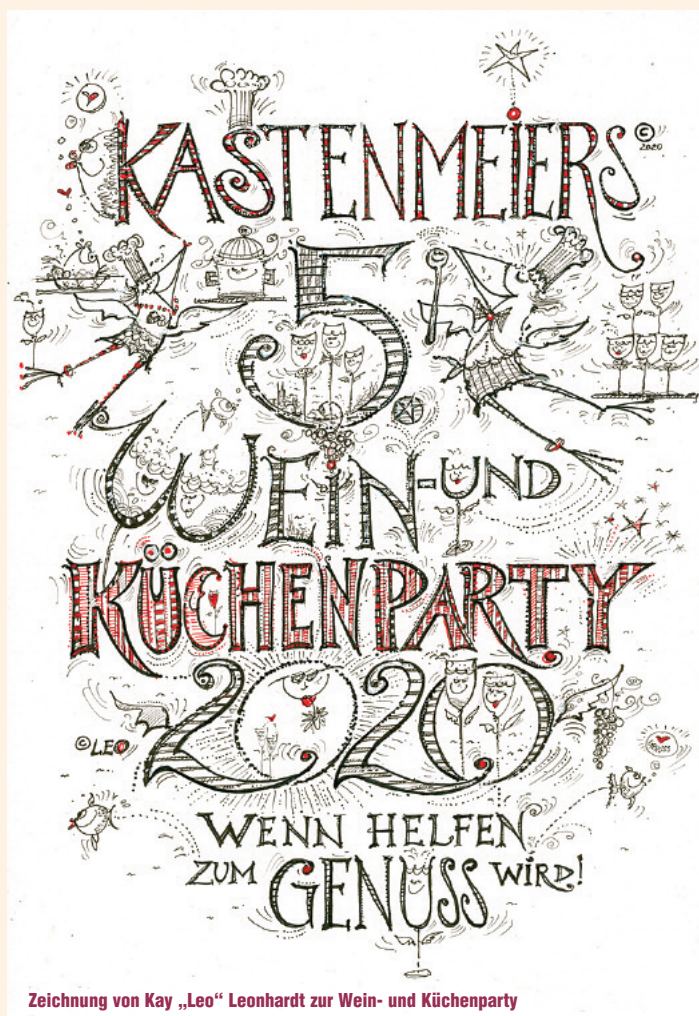
die meisten reisen von weit her an, aus Österreich, Italien, sogar von Sardinien und stellen ihre Weine vor.“ Den Champagner zum Auftakt stellt das Haus Taittinger, mit dem das „Kastenmeiers“ ohnehin eine Exklusiv-Partnerschaft verbindet.

Zahlreiche Gastronomen sind dabei

Gemeinsam mit dem Team des „Kastenmeiers“ werden verschiedene Gastronomen die Wein- und Küchenparty wieder kulinarisch ausgestalten. So ist das Hotel Gewandhaus mit dem „Meatery“ dabei, das Gasthaus Oberschenke aus Kötzschenbroda, die Schokoladensommelière Sarah Gierig aus Neustadt / Sachsen und die Bodega Madrid vom Neumarkt. Das Palais Bistro vom Kempinski Taschenbergpalais offeriert französische Küche. Weitere kulinarische Partner sind zum Beispiel das Restaurant „Bürgerlich“, das Dresdner Backhaus mit seinen kreativen Brotspezialitäten und der Frankreichladen „Savoir Vivre“ mit einer köstlichen Käseauswahl. Außerdem ist Crusta Nova vor Ort, ein Spezialist für Seafood, speziell für Gamelen. Und Frischespezialist RUNGIS express wird die Gäste wieder mit frischen Austern begeistern. Die weiteste Anreise aus Österreich haben die Almbar aus Hinterthal und das Restaurant „MAYERS“ / Schloss Prielau. Küchenchef Andreas Mayer war Schüler von Eckart Witzigmann und wurde mit unzähligen Preisen, darunter zwei Michelin-Sternen, ausgezeichnet.

Live Musik, eine außergewöhnliche Kunstausstellung und eine Tombola

Die Blue Line Jazzband aus Leipzig wird die Küchenparty mit launiger Musik umrahmen. Besonderer Höhepunkt ist eine kleine Kunstausstellung mit Bildern von derzeit zehn Künstlern, die alle schon einmal im Restaurant Kastenmeiers ausgestellt haben. „Wir haben spontan einige Künstler gefragt, und alle haben sofort zugesagt“, freut sich Gerd Kastenmeier. „Vieleicht werden es noch mehr! Mit den Bildern gestalten wir eine einmalige



Zeichnung von Kay „Leo“ Leonhardt zur Wein- und Küchenparty

ge Ausstellung für einen Tag, und vom Verkaufserlös spendet jeder Künstler 50 Prozent für den guten Zweck.“ So sind Bilder des Fotografen und Künstlers Daniel Bahmann dabei, Werke von „La Suza“, Tina Reichel, Viktoria Graf, Carsten Linke, Erik Bom und Kay „Leo“ Leonhardt. Zusätzlich stellt Sebastian Bestier ein Bild zur Verfügung. Auch ein Bild von Eddie Wölfl ist zu haben. Der Hausfotograf von US-amerikanischen Stars wie Stevie Wonder oder Janet Jackson war 2016 gestorben, wenige Monate nach seiner Ausstellung in Dresden. Außerdem stellen die Walentowski Galerien, die auch in Dresden im Taschenbergpalais ansässig sind, gemeinsam mit dem Künstler Michel Friess ein Bild zur Verfügung. Eine Ausstellung von Michel Friess läuft derzeit bis 16.1.2020 im Kastenmeiers

im Taschenbergpalais. Weiterer Höhepunkt und wichtige Quelle von Spendengeldern ist eine Tombola.

„Diese Mischung von Gastronomie, Musik und Kunst gibt es nur an diesem Abend“, erklärt Gerd Kastenmeier sein Engagement. „Und das zum allerletzten Mal im Kurländer Palais. Wie auf einem Markt können die Gäste von Stand zu Stand bummeln und in einer sehr familiären, entspannten Atmosphäre kulinarische Entdeckungen sammeln. Wir tun alles, damit der Wohlfühlfaktor stimmt, denn wir wissen: dann öffnen sich die Portemonnaies besonders weit. Und das ist ja das Anliegen unserer Wein- und Küchenparty!“

Die Idee eines Fundraising-Events im „Kastenmeiers“ hatten TV-Moderator Peter Escher und der Unternehmer

Peter Musil vor zehn Jahren aus Leipzig mitgebracht und gemeinsam mit Gerd Kastenmeier in Dresden umgesetzt. Partner der ersten Stunde ist auch der Künstler Kay „Leo“ Leonhardt. Er gestaltet 2020 wieder ein besonderes Unikat, auf dem alle Gäste unterschreiben können.

Die Karten für die Küchenparty gibt es im „Kastenmeiers“ und können unter info@kastenmeiers.de bestellt werden. Im Eintrittspreis in Höhe von 50 € pro Person sind Speisen, Getränke sowie das Programm des Abends enthalten. Zusätzlich bitten die Vereine die Gäste um eine freiwillige Spende von mindestens 150 Euro. Mehr Informationen zum Procedere findet man unter

www.kastenmeiers.dewww.aufwinddresden.dewww.kinderdorf-online.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:

CFG Fischer GmbH
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
© 2020 CFG Fischer GmbH