

Mit dem HYMER Venture S durch die baltischen Länder



Von **HYMER** erhielten wir die Möglichkeit, das neue Off-Road-Modell HYMER Venture S für eine Testfahrt in Anspruch zu nehmen. Da uns Kultur und gutes Essen mindestens genauso wichtig sind wie Natur, entschieden wir uns schnell für eine Reise durch die baltischen Länder und können diese als Reiseziel sehr empfehlen. Ein wichtiger Aspekt bei der Entscheidung für das Baltikum war die Tatsache, dass es dort gestattet ist, Wohnmobile frei zu parken. Ausgezeichnetes W-Lan sowie der Euro als einheitliches Zahlungsmittel sprachen ebenfalls für sich.

Die einzige Herausforderung war die sehr umständliche Anmeldung beim

polnischen e-Toll-System zur Zahlung der Mautgebühren beim Transit durch Polen, was auf Grund des Gewichts des HYMER Venture S mit 4,1 Tonnen nötig war.

Unsere Route verlief ab Dresden über Stettin, Kolberg und Danzig, wobei Kolberg mit seinem weißen, feinen Sandstrand und vielen eleganten Hotels im Sommer sicherlich eine gute Empfehlung für einen Strandurlaub ist. Danzig ist auf jeden Fall auch einen längeren Besuch wert und sehr reizvoll durch seine wunderschöne Altstadt mit den vielen historischen Handelshäusern. Vom Restaurant The Lobster House Gdansk kann man eine tolle Aussicht auf das Wasser genießen und der angebotene



Mit dem HYMER Venture S durch die baltischen Länder



The Lobster House Gdańsk



Ventspils, Lettland

Fisch und die Meeresfrüchte sind einfach hervorragend und immer tagesfrisch.

Auf Grund der derzeitigen politischen Situation haben wir uns entschieden, nach Danzig die Ostseeküste wieder zu verlassen und die russische Enklave Kaliningrad zu umfahren. Das hat natürlich wertvolle Zeit gekostet. Erste Etappe auf litauischem Boden war die Stadt Kaunas an der Memel. Was bereits schon auf der Fahrt von Polen nach Litauen auffiel — das Vorhandensein riesiger Straßenbaustellen. Spätestens hier waren wir dankbar für dieses 190 PS — Fahrzeug mit Allradantrieb und Turbodieselmotor! Damit waren wir bestens gerüstet, auch unwegsames Gelände und schwierige Straßenverhältnisse zu meistern.

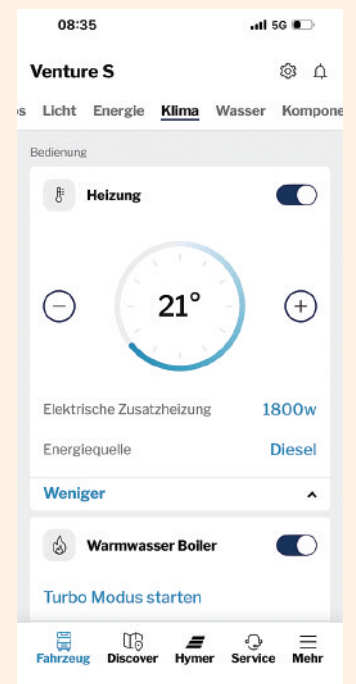
Dadurch, dass unsere Nachtparkplätze der ersten Reiseetappe meist an bewohnten Gebieten lagen, blieb das aufblasbare Instant Loft vorerst geschlossen und die gemütliche Sitzecke wurde in wenigen Handgriffen zur Liegefläche umfunktioniert. Die Steuerung wichtiger Funktionen, wie Licht, Wasserboiler und Heizung per HYMER Connect App ist äußerst komfortabel, besonders bei Außentemperaturen knapp über dem Gefrierpunkt. Es war großartig, dass der HYMER Venture S bereits in wenigen Minuten auf wohlige 23 Grad geheizt werden konnte.

Mit dem nächsten Stopp in Klaipeda befanden wir uns wieder an der Küste, die nun bis zum estnischen Pärnu unser ständiger Begleiter war. Die

Landschaft ist sehr reizvoll, es gibt viele Störche, sumpfige Waldgebiete und Birkenwälder sowie einsame Bauernhäuschen. Oft ist es möglich, mit dem Fahrzeug direkt bis an die Dünen heranzufahren. Das schicke Panoramafenster im Heck des HYMER Venture S bietet dabei die besten Aussichten auf die unberührten Strände. Das Heckfenster und die ausklappbare Terrasse haben wir, bedingt durch die Außentemperaturen, immer geschlossen gehalten.

Auf unserem weiteren Weg in den Norden haben wir die Halbinsel Nordkurland mit dem Nationalpark Slītere, umfahren. Am windigen Kap Kolka stoßen die Wellen der Rigaer Meeresbucht und der Ostsee zusammen. Die Gegend ist sehr dünn besiedelt

und landschaftlich reizvoll. In den Wäldern gibt es Elche und auch Braunbären, an der Küste Seehunde. Wir haben jedoch keines dieser Tiere beobachten können. Der straff gestrickte Zeitplan erlaubte uns leider keinen längeren Aufenthalt in der unberührten Umgebung und weiter ging es Richtung Riga. Die Hauptstadt Lettlands ist mit 600.000 Einwohnern die größte Stadt des gesamten Baltikums. Riga ist ebenfalls eine alte Hansestadt und berühmt für

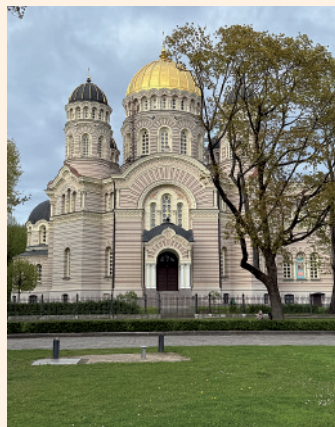


ihre imposanten Jugendstilgebäude und die großzügigen Parkanlagen. Was uns besonders in Lettland aufgefallen ist, sind die vielen rot weißen Fähnchen und Flaggen an Lichtmasten oder auf dem Stadtplatz. Die baltischen Länder besitzen großen Nationalstolz und zeigen Ihre Landesfarben gerne.

Der erste Stopp in Estland war ein Besuch im Städtchen Pärnu. Neben den typischen farbig gestrichenen Holzhäusern gibt es kleine Galerien und Handwerksgilden, die auf jeden Fall einen Besuch wert sind. Die Handwerksgilden sind ein Zusammenschluss kleiner Gewerbetreibender, die vor Ort ihr Kunsthandwerk ausführen und verkaufen. Typisch für die Region sind verschiedene Textiltechniken und Strick-



Stadtansichten von Riga



Mit dem HYMER Venture S durch die baltischen Länder



Altstadt Tallinn

arbeiten, die Herstellung von bunten Fensterbildern aus Glas und Holzprodukte.

Aus Zeitgründen nahmen wir auf dem Weg nach Tallinn die etwa zweistündige Strecke durch das Landesinnere. Diese Gegend ist von endlosen Sümpfen und Wäldern geprägt und nur dünn besiedelt. Wenn es wie hier keine Restaurants, Lebensmittelmärkte oder Tankstellen in der Nähe gibt ist es gut, wenn man dann einfach den Herd in der perfekt durchdachten HYMER-Küche anwerfen kann. Diese ermöglicht mit der zusätzlich aufsteckbaren Arbeitsplatte ein ungehindertes Arbeiten. Durch die Multifunktionswand im hinteren Teil des HYMER Venture S mit den Nuten und flexibel einsetzbaren Halterungen, sind das Kochzubehör, Öl und Gewürze immer schnell zur Hand und ebenso schnell wieder aufgeräumt. Die schicken Gummihalterungen im Küchenregal schützen Trinkgläser bruch sicher auf den teils holprigen Straßen.

Tallinn empfanden wir als die Schönste der baltischen Hauptstädte. In der kopfsteingepflasterten Altstadt der ehemaligen Hansestadt finden sich hübsche Kunstgalerien, Handwerksläden, Geschäfte für Bernsteinschmuck und eine Vielzahl von Restaurants für jeden



Anspruch.

Der Fähr- und Kreuzfahrthafen von Tallinn wurde vor wenigen Jahren neu gebaut und bietet auch Zuschauern ein Erlebnis. Insgesamt 4 Kreuzfahrtschiffe können hier gleichzeitig anlegen. Die Fährlinien laufen Helsinki, Stockholm und St. Petersburg an.

Auf der Fahrt zurück Richtung Süden führte unsere Strecke am landschaftlich sehr reizvollen Westufer des Peipussees entlang. Kleine verträumte Dörfer und private Ferienhäuschen prägen hier das Bild. Es gibt wenige Restaurants und Geschäfte in den kleinen Ortschaften und die Bevölkerung ist zur Hälfte russisch stämmig.

Hier in den weniger touristischen Regionen haben wir zum ersten mal das Dach ausgefahren und im Instant Loft übernachtet. Die Schlafqualität auf der



Fischerfarm „Dieninas“ in Bērziems, Lettland

sich automatisch aufblasenden Matratze, deren Härtegrad sich ebenfalls über die App steuern lässt, ist hervorragend.

Ein ganz klares Plus beim HYMER Venture S ist auch der mobile Arbeitsplatz. In wenigen Handgriffen ist der Schreibtisch ausgeklappt und die biegsame Arbeitslampe positioniert. Der Beifahrersitz wird um 90 Grad gedreht zum Chefessel — so macht Arbeiten Spaß!

Die letzte große Etappe bevor wir Vilnius, die dritte Hauptstadt der baltischen Länder besuchten, forderte den HYMER Venture S noch einmal richtig

heraus. Auf ungefähr 100 Kilometern am Stück wird aktuell die Straße zwischen Utena und Vilnius komplett neu angelegt und gebaut. Nicht vorhandene Ausschilderung lässt Ortsunkundige natürlich in der Hoffnung, dass die Baustelle, die mit hiesigen Straßenbaustellen nicht zu vergleichen ist, was Abspernung, Sicherheit und Wegsamkeit betrifft, bald vorüber sei. Aber ein langer Bauabschnitt schloss sich an den nächsten. Mit dem Turbo-Allrad-Getriebe sowie seinem ausgewogenen Fahrverhalten nahm der HYMER souverän jede Herausforderung an und lag trotz seiner 307 cm Höhe sicher auf dem Gelände.

Die Stadt Vilnius ist die bevölkerungsreichste Stadt Litauens. Beim Bummel durch die mittelalterliche



Bernsteinmuseum Palanga, Litauen



Tartu, Estland

Mit dem HYMER Venture S durch die baltischen Länder



Ziemupe, Lettland

Altstadt kann überall barocke Architektur bestaunt werden. 2025 hat Vilnius den Titel Europäische Grüne Hauptstadt erhalten und wurde außerdem zur wirtschaftsfreundlichsten Stadt Europas benannt.

Zudem gibt es in Vilnius vier Restaurants, die mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet worden sind. Die Stadt pulsiert, der Verkehr ruht nie und auf der Suche nach einem geeigneten Park-



platz muss man Kreativität beweisen.

Hier kommt die für einen Camper außergewöhnliche Optik des HYMER Venture S zum Tragen, der Quellblau-Metallic Lack und das ungewöhnliche Verhältnis von Länge zu Höhe macht ihn sowohl auffällig, als

auch stilvoll — perfekt für die Stadt. Trotz seines wuchtigen und beeindruckenden Äußeren bietet er ein erstaunlich leichtes Handling, was das Fahren in der Stadt deutlich erleichtert. Hymer hat bei diesem Modell ein ausgewogenes Gleichgewicht zwischen Komfort, Stabilität und Fahrspaß geschaffen.

Und den Elch? Haben wir dann noch in Polen gesehen.

Mehr Informationen zum HYMER Venture S unter:

www.hymer.com/de/de/wohnmobilitaet/hymer-venture-s



Vilnius, Litauen



Die weltweit erste Landebahnsauna wurde am Flughafen Helsinki eröffnet



In Finnland heizte der Flughafen Helsinki eine Landebahnsauna an, um nicht nur einen Übergang über Grenzen, sondern direkt ins finnische Glück zu schaffen. In einem Land mit über drei Millionen Saunen war die Landebahnsauna die erste ihrer Art.

Wenn Sie auf echt finnische Art entspannen möchten, gehen Sie in eine Sauna — und da Helsinki gut erreichbar ist, ist Ihr finnisches Erlebnis näher, als Sie denken.

„Die meisten Flughäfen haben Transitzonen — manche sogar Saunen. Aber nur der Flughafen Helsinki bietet einen Transit ins finnische Glück. Er ist der Berührungspunkt, um den Rhythmus, die Werte und die Mentalität Finnlands zu erleben. Von hier aus kann es überall hingehen. Um diesen kurzen Übergang zu veranschaulichen, haben wir am Flughafen Helsinki die weltweit erste Landebahnsauna gebaut“, erklärt Anna Tuomi, Marketingleiterin von Finavia.

Ein Saunabesuch ist der perfekte Start in einen Urlaub in Helsinki und eine Reise ins finnische Glück. Die Sauna ist bekannt dafür, müde Muskeln zu beruhigen und zu entspannen sowie geistige Erschöpfung und Stress abzubauen.

Der Flughafen Helsinki wurde in

den letzten acht Jahren siebenmal zum besten Flughafen Europas gewählt. Er ist mehr als nur ein Übergang: Er ist ein Schmelztiegel der Vielfalt und ein Tor zu finnischem Design und lokalen Werten wie Vertrauen und Gerechtigkeit.

Die Saunakultur heißt alle willkommen

Unsere Saunen sind heiß. In Finnland gibt es über 3,2 Millionen Saunen. Das bedeutet, dass auf drei Finnen mindestens eine Sauna kommt, wahrscheinlich sogar mehr.

„Finnland gilt als das glücklichste Land der Welt, und die zeitlose Saunatraktion ist ein zentraler

Bestandteil der finnischen Kultur. Bei Finavia haben wir diese Elemente vereint, um die finnische Lebensfreude zu feiern“, so Anna Tuomi.

Die weltweit erste Landebahnsauna war im Juni 2025 für einen Tag geöffnet.

Der schnellste Weg zur Sauna

- Das Wort „Sauna“ ist vielleicht das einzige finnische Wort, das sich weltweit verbreitet hat, ohne in andere Sprachen übersetzt zu werden.
- Von Deutschland aus braucht man nur etwa zwei Stunden, um mit einem

Direktflug in Helsinki zu landen und die lokale Saunakultur zu erleben.

- Berlin - Helsinki 2 Std.
- Düsseldorf - Helsinki 2 Std. 25 Min.
- Frankfurt - Helsinki 2 Std. 40 Min.
- Hamburg - Helsinki 2 Std.
- München - Helsinki 2 Std. 35 Min.

• Direkt im Terminal des Flughafens Helsinki gibt es drei Saunen — und weitere erwarten Sie in den umliegenden Hotels und rund um das Flughafengelände. Vom Flughafen aus ist es nur ein kurzer Weg, um die vielfältigen Saunaerlebnisse in der Metropolregion Helsinki zu entdecken.

<https://www.finavia.fi/en>



Drei außergewöhnliche Rückzugsorte für Individualisten mit Sehnsucht im Herzen

Wer reist, will mehr, als nur ankommen. Er will aufatmen, aufleben und zu sich selbst finden. Hollmann Vergnügungsstätten sind wie gemacht für Menschen, die das Besondere suchen: Drei unverwechselbare Orte fernab von Standard und Konvention, voller Charakter, Emotion und Persönlichkeit. Im Süden von Sri Lanka, auf der Turracher Höhe und in Triest schafft Robert Hollmann stille Bühnen für das Wesentliche: das gute Leben. Jedes dieser Refugien erzählt seine eigene Geschichte und wird zur Kulisse für die Erlebnisse der Menschen, die hier Quality Time verbringen.

Underneath the Mango Tree — Sri Lanka

Ayurveda deluxe zwischen Kokospalmen und Ozeanrauschen

Dort, wo der Regenwald auf das Meer trifft und die Sonne sich in der sanften Brandung verliert, liegt mit „Underneath the Mango Tree“, liebevoll „UTMT“ genannt, ein Rückzugsort für alle Sinne. Umgeben von Kokos- und Mangobäumen bietet dieses persönlich geführte Boutique-Hotel im Süden Sri Lankas ein ganzheitliches Konzept für Ayurveda-Kuren auf höchstem Niveau: individuell abgestimmt, tief verwurzelt in der traditionellen Lehre und dennoch modern interpretiert.

Unter österreichischer Leitung und mit europäischen Standards vereint das UTMT authentisches

Ayurveda mit Komfort, Stil und herzlicher Gastfreundschaft. Den Gästen steht ein deutschsprachiger Ayurveda-Arzt ebenso zur Seite wie ein Team einheimischer, hervorragend ausgebildeter Ärzte und Therapeuten. Hier wird der Mensch in seiner Gesamtheit — körperlich, geistig und seelisch — betrachtet.

Ob klassische Panchakarma-Kur oder hochwertiges Wellness-Erlebnis: Im Ayurveda-Spa oder in der größten Yoga-Shala Sri Lankas entsteht Raum für Erneuerung. Yoga und Meditation begleiten die inneren Prozesse — sei es im Morgengrauen zu Vogelstimmen oder bei Sonnenuntergang über dem Indischen Ozean.

Wer nicht gerade eine Anwendung genießt, entspannt in Hängematten unter Palmen, am Privatstrand oder am eigenen Pool. Überall liegt der Duft von Mango in der Luft, die Brandung klingt wie ein Mantra, und der hauseigene Teesalon lädt dazu ein, Ceylon-Tee in seiner ursprünglichsten Form zu erleben.

Hollmann am Berg —

Turracher Höhe

Hüttenromantik neu gedacht

1.800 Meter über dem Alltag liegt das „Hollmann am Berg“. Drei historische Troadkästen — liebevoll benannt nach den Kindern Toni, Franzi und Luki — wurden hier in gemütliche Chalets verwandelt. Alte Holzstrukturen verschmelzen mit charmanten



Underneath the Mango Tree — Sri Lanka (Foto: © Hollmann - UTMT)

Details und liebevoller Ausstattung — ein Rückzugsort mitten im Grünen, der Geborgenheit und Ruhe schenkt. Ob nach der Wanderung direkt in die private Sauna, mit Freunden um die Feuerstelle sitzen oder der Sonne auf der Terrasse begegnen — jeder Tag fühlt sich hier wie ein kleines Abenteuer an.

Familien feiern das Miteinander, Gruppen erleben wieder echtes Zusammensein, Paare genießen die Abgeschiedenheit inmitten von Tannen, Almwiesen und Stille.

Hollmann am Meer — Triest

Mediterranes Refugium voller Poesie und Möglichkeiten

Wo der Karst in das tiefblaue Meer der Adria taucht, versteckt sich ein Ort, der das Fernweh stillt und ein neues Lebensgefühl entfacht: Das Hollmann am Meer — ein 120 m² großes Haus, das mehr ist als ein Feriendomizil. Es ist

ein Gefühl. Privater Meerzugang, ein lauschiger Garten, der Duft von Rosmarin in der Luft, und ein architektonisch offenes Raumkonzept, das Innen und Außen verschmelzen lässt — hier fühlt sich jeder Moment wie eine Szene aus einem italienischen Filmklassiker an. Statt touristischem Lärm gibt es das Rauschen der Wellen. Statt Animation wartet hier: pure Inspiration. Für Familien, Paare, Kreative — für alle, die für sich sein wollen.

Drei Orte — eine Philosophie

Hollmann Vergnügungsstätten sind das Herzensprojekt einer Familie, die Orte erschafft, wie sie sich viele erträumen: inspirierend, lebendig, anders. Jeder Standort ist ein Unikat — und dennoch verbindet sie eines: der kompromisslose Fokus auf Individualität, Design mit Seele und das ehrliche Bemühen, den Gästen das Gefühl zu geben, ein Stückchen Glück gefunden zu haben.



Hollmann am Meer - Triest: Mediterranes Refugium

Foto: © Hollmann - Triest



Hollmann am Berg — Turracher Höhe: Hüttenromantik neu gedacht

Foto: © heldentheater - Hollmann Turracher Höhe

Hollmann Hotel & Apartments

Bureau Hollmann

Frau Iris Rosenzopf

A-9020 Klagenfurt,

Sterneckstraße 19

Tel.: +43 660 1146033

E-Mail:

iris@crazyhollmann.com

www.crazyhollmann.com

Die Dresdner Schlössernacht feiert 15. Geburtstag und lockt mit extra großem Musikspektrum Jung und Alt an den Elbhang



Jubiläum auf dem Elbhang! Am 19. Juli lädt die Dresdner Schlössernacht zum 15. Mal zum ausgiebigen Flanieren, Tanzen und Genießen ein. Dann verwandeln sich die Parkanlagen von Schloss Albrechtsberg, Schloss Eckberg, Lingnerschloss und der Saloppe wieder für eine Nacht in eine Open-Air-Kulturlandschaft. Etwa 300 Künstler werden 18 Bühnen und Spielflächen bespielen, elf Stunden umfasst das Programm. Rund 60 kulinarische Inseln sind entlang der Wege zu finden, die sich über sechs Kilometer durch das zauberhaft illuminierte Areal schlängeln. Auch die fantasievollen Fabelwesen, das musikalisch unterlegte Feuerwerk und die Projektion auf die Fassade von Schloss Albrechtsberg gehören zu den bewährten Zutaten der Schlössernacht. Sie werden wie im Vorjahr durch neue Akzente ergänzt. So gehört erneut ein Urban Culture Areal mit Breakdance und Graffiti-Kunst zum Konzept sowie das Late-Night-Ticket zum halben Preis, mit dem man ab 23 Uhr auf fünf Dancefloors feiern und das Flair der Schlössernacht genießen kann.

„Wir feiern Geburtstag in vielen Facetten“, blickt Veranstalter Mirco Meinel von First Class Concept voraus. „mit Törtchen und Kaffeehausmusik, Rockkonzert mit Bier & Bratwurst, auf der Tanzterrasse zu Wein und Häppchen und beim Abtanzen mit DJ und Cocktails bis in den Morgen — all das und viel mehr findet sich verteilt auf 32 Hektar Festgelände!“

Die Frischekur geht weiter: der Mix aus Bewährtem und neuen Akzenten hält jung

Die erste Schlössernacht hatte Mirco Meinel mit seinem Team 2009 veranstaltet und konnte sie trotz Regenwetters sofort als Erfolg verbu-

chen. Seitdem war die Veranstaltung jedes Jahr ausverkauft. „Die Schlössernacht ist unser Baby, unser Lieblingsprojekt und das Aushängeschild unserer Agentur“, so Mirco Meinel. „Doch bei allem Enthusiasmus wird es von Jahr zu Jahr schwieriger, am Ende eine schwarze Null zu schaffen. Alle Kosten steigen, dennoch ist es gelungen, den Eintrittspreis vom Vorjahr stabil zu halten.“

„Wir sind sehr stolz auf unsere Schlössernacht und dass wir nach der Frischekur im letzten Jahr so viele neue Gäste gewinnen konnten“, ergänzt die künstlerische Leiterin Sylvia Grodd. „Den Mix aus Bewährtem und Neuem setzen wir fort, so bleiben wir jung und unsere Gäste auch!“

60 Genussinseln von mehr als 30 Partnern

Die große kulinarische Vielfalt ist wie das musikalische Spektrum typisch für die Schlössernacht. Über 30 Gastronomen werden vom langjährigen Partner festcatering.de koordiniert, darunter Restaurants wie der Laurichhof und „nr13- Genuss am Hafen“. Diable Cuisine bietet mediterranes Fingerfood an. Das Stresa betreut sogar zwei Stände: Im Genussgarten kann man sich auf Tacos und mexikanische Drinks freuen, und im Weingarten gibt der Hirschsalon mit Kim-Cheese-Bratwurst sein Debüt. Weitere Gastronomiepartner bieten Klassiker wie Grillwurst, Flammkuchen oder Eis an. Feste kulinarische Anlaufpunkte sind natürlich die Sommerwirtschaft der Saloppe, das Restaurant Lingnerterrassen und Schloss Eckberg. Das Küchenteam vom Schloss Eckberg hat wieder besondere Köstlichkeiten geplant wie getrüffltes US-Beef und italienisches Sommer-Surf and Turf.

Passend zum Geburtstag ist das Café Toscana mit feinen Törtchen dabei. Sie werden an einer langen Kaffeetafel kredenzt und durch DJ Bongo mit Kaffeehaus-Musik begleitet. Die Meißner Schwerter Privatbrauerei engagiert sich in bewährter Weise als Hauptsponsor, sorgt für den Biergenuss



Anschneidet Torte vom Café Toscana mit Mirco Meinel, Sylvia Grodd und blumiger Flanierfee.

und hat maßgeblichen Anteil an der Logistik und der Ausstattung mit Sonnenschirmen, Theken und Ausschanktechnik. Auch die Weinfreunde haben wieder viel Auswahl, vor allem an sächsischen Weinen. Das Weingut Schloss Proschwitz stellt dieses Jahr ihren limitierten Rosé „Die Eiseiligen“ in den Mittelpunkt, der wegen der Frostschäden 2024 in Baden gereift und mit sächsischer Handschrift gekeltert wurde.

Tickets und Programmhefte am besten im Vorverkauf im Onlineshop erwerben

Aus Gründen des Denkmalschutzes dürfen maximal 6000 Gäste gleichzeitig das Festgelände besuchen. Daher sind die Flanierkarten (52,50 Euro zzgl VVK-Gebühr) schnell ausverkauft. Momentan sind noch 15 Prozent der Tickets verfügbar. Alternativ gibt es die Late-Night-Tickets für 25 Euro. Die VIP-Tickets sind ausverkauft. Auch das

Programmheft inklusive Zeitplan aller Bühnen (5 Euro) kann man im Vorverkauf erwerben. Alle Tickets gibt es auf www.dresdner-schloessernacht.de im Print-at-home-Verfahren sowie an weiteren Vorverkaufsstellen. Für spontane Gäste hält der Veranstalter wieder ein Ticketkontingent von 200 Karten zurück. Das Ticket an der Abendkasse kostet 60 Euro.

www.dresdner-schloessernacht.de

15. Dresdner Schlössernacht am 19.7.2025

Parkanlagen der Elbschlösser, Bautzner
Straße 130 bis 134, 01099 Dresden
Einlass ab 17:00 Uhr, Beginn 18:00 Uhr
Veranstalter

First Class Concept GmbH
Eventmanagement & Location
Telefon 0351 418 885-0
info@first-class-concept.de
www.first-class-concept.de



Einzigartige Dining Konzepte in den Quellenhof Luxury Resorts



Kulinarische Meisterwerke in der Gourmetstube 1897 des Quellenhof Luxury Resort Passeier

In den Quellenhof Luxury Resorts trifft kulinarischer Genuss auf stilvollen Luxus. Ob in Südtirol oder am Gardasee — hier wird feine Küche nicht nur auf höchstem Niveau zelebriert, sondern auch in außergewöhnlichem Ambiente erlebbar gemacht. Jedes Resort bringt seine ganz eigene kulinarische Handschrift ein und schafft Genussmomente, die alle Sinne ansprechen — auch das Auge.

Kulinarische Meisterwerke in der Gourmetstube 1897 des Quellenhof Luxury Resort Passeier

Seit 2017 steht die Gourmetstube 1897 unter der Leitung von Küchenchef Michael Mayr für eine Küche, die Regionalität mit feiner Raffinesse verbindet. Frische Kräuter aus dem hauseigenen Garten und fangfrischer Fisch aus der lokalen Zucht in St. Leonhard bilden das

Fundament seiner saisonal geprägten Kompositionen. Ergänzt wird das kulinarische Konzept durch eine erlesene Auswahl aus dem gut sortierten Quellenhof-Weinkeller — abgestimmt von Sommelier und Maître Matteo Lattanzi.

Die Philosophie der Gourmetstube vereint Südtiroler Wurzeln mit internationalen Einflüssen und mündet im Menü „Psaier meets the World“ — einer Hommage an die Verbindung von lokaler Qualität und globaler Inspiration. So entsteht eine Küche, die handwerkliche Präzision mit kreativer Offenheit verbindet — modern, authentisch und konsequent genussorientiert.

Das Sky-Restaurant Teppanyaki — Japanische Kochkunst in luftiger Höhe

Hoch über dem Passeiertal vereint das Sky-Restaurant Teppanyaki im Quellenhof Luxury Resort Passeier

fernöstliche Kulinarik mit alpiner Aussicht. Als erstes seiner Art in Südtirol bietet es ein besonderes Erlebnis: Während die Gäste Platz rund um den Grill nehmen, entstehen unter den Händen des Meisterkuchs Aladin feine Gerichte nach der traditionellen Teppanyaki-Methode — live, präzise und mit beeindruckender Handwerkskunst.

In den Sommermonaten von Juli bis September lädt die Sky-Terrasse zu milden Abenden unter freiem Himmel. Serviert wird ein exklusives Vier-Gänge-Menü mit hochwertigen Steakvariationen wie US Black Angus oder Fiorentina Dry Aged — begleitet von Salaten aus dem hauseigenen Garten und fein abgestimmten Desserts.

Ein unvergessliches Dinner im underwater restaurant der Quellenhof See Lodge

Mit ihrer inszenierten Unterwasserwelt setzt die Quellenhof See Lodge kulinarisch wie architektonisch ein Zeichen. Eine goldene Treppe führt in das underwater restaurant, wo moderne Ästhetik, zurückhaltende Farbgebung und digitale Panoramawände mit Korallenriffen und Meeresbewohnern eine fast meditative Stimmung erzeugen.

In diesem besonderen Ambiente serviert Küchenchef Julian Marth edle Fischgerichte, die regio-

nale Qualität mit internationalen Einflüssen verbinden — von Austern und Scampi bis hin zu Hummer und Jakobsmuscheln. Verarbeitet werden sorgfältig ausgewählte Zutaten aus der Region ebenso wie hochwertige Meeresschnecken aus aller Welt. Für die passende Weinbegleitung sorgt Maître und Sommelier Matteo Lattanzi, dessen Expertise das Fine-Dining-Erlebnis abrundet.

Mediterrane Gourmekultur mit Seeblick — im Quellenhof Luxury Resort Lazise

Im Quellenhof Luxury Resort Lazise trifft die mediterrane Küche auf internationales Format. Küchenchef Georg Costabiei zaubert auf den Tellern: fangfrischer Fisch vom Gardasee, veredelt mit regionalem Olivenöl und aromatischen Zitronen. Vor den Fenstern: der traumhafte See, eingerahmt von den Bergen. Das Panoramarestaurant verbindet stilvolles Design mit einer leichten, aromatischen Küche. Abends schafft das Cabrio-Dach die Bühne für ein sechsgängiges Gourmetdinner im Licht der untergehenden Sonne — eine feinsinnige Komposition aus besten Zutaten, frischen Kräutern und handwerklicher Finesse.

Die Quellenhof Luxury Resorts bieten drei exklusive Refugien in traumhafter Lage, die Wellness, Sport und exzellente Kulinarik ver-



Das Sky-Restaurant Teppanyaki — Japanische Kochkunst in luftiger Höhe



Mediterrane Gourmekultur mit Seeblick im Quellenhof Luxury Resort Lazise

Einzigartige Dining Konzepte in den Quellenhof Luxury Resorts

einen. Das Quellenhof Luxury Resort Passeier im Südtiroler Passeiertal kombiniert Aktiv- und Wellnessurlaub auf höchstem Niveau. Die Quellenhof See Lodge, ein kleines luxuriöses Spa Hideaway, steht für Ruhe und Entspannung im Herzen des Tals. Das Quellenhof Luxury Resort Lazise am Gardasee entführt seine Gäste in eine Welt des Dolce Vita.

Quellenhof Luxury Resorts

I-39010 St. Martin bei Meran

Pseirerstraße 47

Tel.: +39 0473 645474

www.quellenhof-resorts.it



Ein unvergessliches Dinner im underwater restaurant der Quellenhof See Lodge

Bernhard Moser bringt seine Gastro-Abenteuer auf die Bühne

„reMENÜszenzen — Erinnerungen eines Restaurantkritikers“ feiert Premiere im Theater im Palais in Berlin und verspricht einen genussvollen Abend voller Anekdoten, Humor und kulinarischer Erinnerungen.



Bernhard Moser, renommierter Sommelier, Gründer des Genussfestivals eat! berlin und über ein Jahrzehnt gefürchteter wie gefeierter Restaurantkritiker, schlägt ein neues Kapitel auf: Mit seinem ersten Solo-Programm „reMENÜszenzen — Erinnerungen eines Restaurantkritikers“ erobert er die Theaterbühne und lädt das Publikum zu einem unterhaltsamen Abend voller kulinarischer Absurditäten und pointierter Anekdoten ein. In seinem Bühnenprogramm erzählt Moser von den skurrilen Erlebnissen und kulinarischen Kapiolen, die er in über zehn Jahren anonymer Restaurantkritik und mehr als zwei Jahrzehnten in der Welt des Weins gesammelt hat. Seine Geschichten sind

mal komisch, mal haarsträubend — aber immer authentisch.

Was haben Eisbären mit Wein zu tun? Wie fühlt man sich in einem Lokal, das mehr Fassade als Substanz bietet? Und was geschieht, wenn man Kellnerin Sigrid zu lange in die Augen schaut? Mit feiner Beobachtungsgabe, sprachlicher Präzision und einem unverwechselbaren Sinn für das Absurde nimmt Bernhard Moser sein Publikum mit hinter die Kulissen der Spitzengastronomie — dorthin, wo ambitionierte Gastronomen, misslungene Menüs und brillante Servicemomente aufeinandertreffen. Ein Muss für alle, die Genuss lieben, gerne lachen — und schon immer wissen wollten, was wirklich in den Küchen des Landes passiert.

Premiere: Dienstag, 3. September 2025, 19:30 Uhr

Theater Palais im Festungsgraben, Berlin

Tickets: 27,50 € | Ermäßigt: 16,50 €

Tickets erhältlich unter:

www.theater-im-palais.de/event/remenuessenzen/

Urlaub an der Nordsee mit Extra-Vorteil

Nordsee-Urlauber können E-Mini Cooper SE gewinnen — Gästekarte „Die NordseeCard“ als Glücksslos

DIE NORDSEE — CARD

Es beginnt wie jeder gute Nordseeurlaub: Wind in den Haaren, Sand zwischen den Zehen und ein Fischbrötchen in der Hand, das man gut vor den Möwen schützen sollte. Ob auf dem Deich von Norddeich, im Hafen von Greetsiel, zwischen den Strandkörben in Dornum oder beim Campen in Butjadingen — der Norden erfreut sich wachsender Beliebtheit und empfängt seine Gäste mit Weite, Ruhe und echtem Küstencharme.

Gewinnspiel für alle Nordsee-Urlauber

Und als wäre das nicht schon genug, gibt es noch etwas obendrauf, denn der Urlaub an der niedersächsischen Nordseeküste lohnt sich für Strandfans in diesem Jahr gleich doppelt: Wer zwischen dem 1. Januar und dem 31. Dezember 2025 in einem der teilnehmenden Küstenorte — darunter Krummhörn-Greetsiel, Norden-Norddeich, Dornum, Wangerland, Butjadingen und die Wurster Nordseeküste — Urlaub macht, kann mit seiner Gästekarte „NordseeCard“ am offiziellen NordseeCard-Gewinnspiel teilnehmen. Zu gewinnen gibt es den „Nordsee-Flitzer“ — einen vollelektrischen BMW Mini Cooper SE im Wert von über 40.000 Euro.

Der einfache Weg zum Glück — ein Ticket für exklusive Vorteile und die Lostrommel

Die Teilnahme ist denkbar einfach: Über die Website www.die-nordseecard.de/gewinnspiel geben Gäste ihre NordseeCard-Nummer an sowie die besuchte Gemeinde an — und schon landen sie im

Lostopf. Eine Teilnahme ist nicht nur während des Urlaubs möglich: Wer ab dem 1. Januar 2025 bereits an der Nordsee war, kann rückwirkend bis zum 31. Dezember 2025 noch mitmachen.

Die NordseeCard ist die Gästekarte der Nordseeregion und Nachweis für den entrichteten Gästebeitrag. Es gibt sie automatisch vom Gastgeber oder in der Tourist-Info im Urlaubsort bei Zahlung der Gebühr. Zugleich ist sie der Schlüssel zu zahlreichen Vergünstigungen vor Ort, egal ob Museum, Wattwanderung oder Wellness und in diesem Jahr sogar zum Gewinnspiel. Damit punktet sie nicht nur mit vielen Vorteilen, sondern macht den Nordseeurlaub mit etwas Glück noch unvergesslicher.

Ein Stück Nordsee für Zuhause mit vier Rädern — der Nordsee-Flitzer

Rolf Kopper und Benjamin Buserath, Geschäftsführer der Nordsee GmbH, wecken die Begeisterung für den Urlaub an der See: „Mit der NordseeCard schaffen wir für unsere Gäste nicht nur Vorteile vor Ort, sondern auch einen echten Mehrwert darüber hinaus. In diesem Jahr wird der Nordseeurlaub damit noch spannender — denn es gibt auch die Chance, einen vollelektrischen BMW E-Mini zu gewinnen“, so Rolf Kopper. Diesen nachhaltigen Nordseeflitzer kann man in Krummhörn-Greetsiel, Butjadingen, Dornum und im Wangerland für Ausflüge mieten. Benjamin Buserath ergänzt: „Mit der NordseeCard ist die erste Spritztour

für bis zu vier Stunden sogar kostenlos. Am besten bei uns schon mal Probefahren und dann erfolgreich am Gewinnspiel teilnehmen!“

Überall präsent — für Gäste und Gastgeber

Wer bei Urlaubsantritt noch nichts vom NordseeCard-Gewinnspiel mitbekommen hat, wird spätestens vor Ort darauf aufmerksam: Plakate, Flyer, Bierdeckel und viele

weitere charmante Urlaubsbegleiter weisen entlang der Küste und in den teilnehmenden Orten auf das Gewinnspiel hin und sind nicht zu übersehen. Gastgeber können sich zudem in den Tourist-Infos mit Infomaterial eindecken und damit ihren Gästen den Urlaub zusätzlich versüßen! Weitere Informationen sowie die Möglichkeit zur Teilnahme unter:

www.die-nordseecard.de/gewinnspiel

URLAUB GENIEßEN UND E-MINI VON BMW GEWINNEN!



SO EINFACH GEHT DAS:



Mit der NordseeCard* anmelden und mit etwas Glück einen BMW E-Mini im Wert von 40.000 € gewinnen!

*Gäste-/Marken



DIE NORDSEE
— CARD

Sieben Finalisten ziehen ins große Finale 2025 ein!

Nach einem packenden Halbfinale beginnt für sieben Talente das Rennen um den Titel

Foto: © Erik Witsoe



Am 26. Mai 2025 wurde das Kameha Grand Bonn zur Bühne für ein Halbfinale, das in die Geschichte von Koch des Jahres eingeht. Zwölf hochkarätige Kochteams traten in zwei Wettbewerbsgruppen gegeneinander an — mit der Aufgabe, ein dreigängiges Menü zu kreieren, das nicht nur durch Geschmack, Technik und Vermarktung überzeugt, sondern auch eine persönliche Geschichte erzählt. Ganz im Sinne des diesjährigen Mottos „Koch dein Leben“.

Fünf Finalisten wurden im Live-Wettbewerb gekürt — ein Ergebnis, das niemand erwartet hatte: In der zweiten Gruppe erzielten gleich zwei Kandidaten exakt die gleiche Punktzahl. Ein Gänsehautmoment, der selbst die erfahrene Jury überraschte und das Publikum in Staunen versetzte.

Bereits am Vorabend sicherten sich zwei weitere Talente ihre Wildcards ins Finale — durch das direkte Publikums-votum bei der stimmungsvollen Chefs

Challenge Night. Damit steht fest: Im großen Finale der 10. Ausgabe von Koch des Jahres treten erstmals sieben außergewöhnliche Talente gegeneinander an — so viele wie noch nie!

Für die Jury — besetzt mit herausragenden Persönlichkeiten wie Tobias Bätz (AURA by Alexander Hermann & Tobias Bätz**, Wirsberg), Julia Komp (Sahila — The Restaurant*, Köln), Eric Menchon (Le Moissonnier Bistro*, Köln), Frédéric Morel (Coeur D'Artichaut**, Münster) und Yoshizumi Nagaya (Nagaya*, Düsseldorf) — war es keine leichte Entscheidung. Bewertet wurde in den Kategorien Geschmack, Technik und Vermarktung.

In diesem Jahr stand das Halbfinale unter dem emotionalen Motto „Koch dein Leben“ — und genau das wurde auf allen Ebenen spürbar. Die Kandidaten begeisterten nicht nur mit kulinarischem Können, sondern auch mit starker Persönlichkeit und Bühnenpräsenz. Nuria Roig und



Foto: © Roika Solutions

Das sind die Finalisten von Koch des Jahres 2025:

Fabian Höckenreiner, Küchenchef, Fichters Kulturladen, Ramsau mit seinem Assistenten: **Christian Wurmsam**, Küchenchef, Restaurant Pageou, München

Menü:

Vorspeise: Forelle | Spargel | Salzzitrone | Liebstückerl

Hauptgang: Ente | Kohlrabi | Schwarze Johannisbeere | Senf

Dessert: Rote Beete | Schokolade | Buchweizen | Miso

Masaru Oae, Geschäftsführer & Küchenchef, Masa Japanese Cuisine*, Frankfurt am Main mit seinem Assistenten: **Jérôme Allain**, Souschef, Masa Japanese Cuisine*, Frankfurt

Menü:

Vorspeise: Gurkenudeln | Rotbarsch Schaum | Miso Ponzu Schaum

Hauptspeise: Waryaki-Rindfleisch-Bara-Sushi

Dessert: Japanische Schwarzwälder Kirschtorte

Julio Pizarro, Geschäftsführer & Küchenchef, Pizarro Fine Dining, Groß-Gerau mit seinem Assistenten: **Gonzalo Alonso Irigoyen**, Souschef, Pizarro Fine Dining, Groß-Gerau

Menü:

Vorspeise: „Mein Leben am Meer“

Hauptspeise: „Die Einflüsse zwischen Kulturen“

Dessert: „Karneval“

Helge Straub-Schilling, Küchenchef, Genusswerkstatt Mainz und Atrium Restaurant, Mainz mit seinem Assistenten: **Daniel Schaudig**, Chef de Partie, Genusswerkstatt Mainz und Atrium Restaurant, Mainz

Menü:

Vorspeise: Gebeizte Lachsforelle | Kohlrabi | Buttermilch | Schwarzwald Miso | Wormser Yuzu

Hauptspeise: Entenbrust | Dampfnudel | Sellerie | Fichtennadel | Rote Beete

Dessert: Weiße Schokolade | Erdbeere | Rhabarber | Sauerampfer

Daniel Wallenstein, Souschef, Restaurant Alois — Dallmayr Fine Dining**, München mit seinem Assistenten: **Alexander Kruse**, Souschef, Restaurant Alois - Dallmayr Fine Dining**, München

Menü:

Vorspeise: Hecht | Fichte | Beurre Blanc

Hauptspeise: Wachtel | Mais | Asado Negro

Dessert: Pavlova | Grapefruit | Cassis | Bourbon Pfeffer

Wildcard-Gewinner der Chefs Challenge Night: **Erwin Dillmann**, Souschef, Wein- und Tafelhaus*, Trittenheim mit seinem Assistenten: **Jakobs Oos**, Auszubildener, Wein- und Tafelhaus*, Trittenheim und dem Gericht: Yuzumousse mit weißer Schokolade | Mara de Bois Sorbet | Matcha-Eistee und

Niklas Reinholz, Chef de Partie Entremetier, Restaurant Hannappel*, Essen mit seinem Assistenten: **Tobias Weyers**, Küchenchef, Restaurant Hannappel*, Essen und dem Gericht: „Döner mal anders“ | Kartoffel | Kalb

(Fortsetzung nächste Seite)

Sieben Finalisten ziehen ins große Finale 2025 ein!

Nach einem packenden Halbfinale beginnt für sieben Talente das Rennen um den Titel

Foto: © Melanie Bauer



obere Reihe v.l.n.r. Alexander Kruse, Christian Wurmsam, Daniel Schaudig, Helge Straub-Schiilling, Gonzalo Alonso Irigoyen und Jérôme Allain, untere Reihe v.l.n.r. Fabian Höckenreiner, Daniel Wallenstein, Julio Pizarro und Masaru Oae

Christian Kamm, die Gesichter hinter Koch des Jahres, bringen es auf den Punkt: „Ein guter Koch muss nicht nur großartig kochen — er muss auch Geschichten erzählen und Menschen mit auf eine Reise nehmen.“ Auch Jurymitglied Tobias Bätz (AURA by Alexander Hermann & Tobias Bätz**, Wirsberg) zeigte sich begeistert: „Was die Kandidatinnen und Kandidaten hier abgeliefert haben, war absolute Spitzenklasse. Man spürt, wie viel Leidenschaft, Präzision und Persönlichkeit in jedem Gang steckten. Es war für mich eine Freude, Teil dieses hochkarätigen Wettbewerbs zu sein.“

Ein Tag voller Highlights

Neben der atemberaubenden Servicezeit begeisterte das Halbfinale erstmalig mit dem neuen Innovations-Marktplatz, der auf über 2.000m² Platz für die neuesten Gastro-Trends, Produkte und Lösungen bot. Abgerundet wurde der Tag durch die legendäre Küchenparty mit Liveband „Partyinferno“. Ein Event voller Emotionen, Energie und echtem Netzwerk-Spirit.

Best Plating Award by Churchill

Ein weiteres Highlight des Halbfinales war die Verleihung des Best Plate Design Award — gestiftet von der Firma Churchill. Ausgezeichnet wurde die optisch ansprechendste Präsentation einer Vorspeise. Der Gewinner wurde anhand der Jury-Bewertungen ermittelt und darf sich über einen exklusiven Gutschein der Firma Churchill freuen. Der diesjährige Gewinner ist: Julio Pizarro

Finale in Essen — Tickets bald erhältlich

Das große Finale findet am 16. und 17. November 2025 in der Grand Hall Zollverein, Essen, statt und verspricht Spannung auf höchstem Niveau — nicht zuletzt dank der hochkarätig besetzten Jury. Mit dabei sind unter anderem Thomas Bühner, der über viele Jahre hinweg mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde, Nick Brill vom Restaurant The Jane** in Antwerpen, Tim Boury vom Restaurant Boury*** in Roeselare (Belgien), Sebastian Frank vom Restaurant Horváth** in Berlin - Gewinner der ersten Ausgabe von „Koch des Jahres“ -

sowie Marco Müller vom Restaurant Rutz*** in Berlin.

Über den Wettbewerb

Seit über einem Jahrzehnt zählt „Koch des Jahres“ zu den wichtigsten Wettbewerben der deutschsprachigen Spitzengastronomie. Der Live-Wettbewerb bietet Profiköchen aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol eine Bühne, um ihr Talent und ihre Kreativität zu zeigen. Mit einer hochkarätigen, internationalen Jury, prominenten Partnern und einer beispiellosen Sichtbarkeit in den Medien hat der Wettbewerb Karrieren geprägt und die gastronomische Landschaft seit 2011 nachhaltig beeinflusst. Zu den Hauptpartnern zählen unter anderem Interghost, Churchill und Albers, die den Wettbewerb mit großem Engagement unterstützen. Neben dem prestigeträchtigen Titel „Koch des Jahres“ winken dem Gewinner oder der Gewinnerin ein Preisgeld in Höhe von 5.000 Euro sowie zahlreiche Sonderpreise im Gesamtwert von bis zu 20.000 Euro — vergeben unter anderem von Hobart, Churchill und FRXSH. Veranstalter ist die ROIKA Solutions GmbH.

www.kochdesjahres.de

Menü von Julio Pizarro und Gonzalo Alonso Irigoyen



Foto: © Christian Poschner

WALD.WEIT Rheingau Hotel & Retreat versüßt den August — Arrangement für Genussmomente zu zweit

Foto: © Hotel WALD.WEIT / Tim Lunkenheimer



Den Alltag hinter sich lassen, gemeinsame Zeit genießen und einen neuen Ort erkunden. Oft sind es die kleinen Auszeiten zwischendurch, die Kraft geben und zum Durchatmen einladen. Inmitten einer der berühmtesten Riesling-Regionen Deutschlands lädt das neue *WALD.WEIT Rheingau*

Hotel & Retreat im malerischen Kiedrich zu Genussmomenten ein. Im gleichnamigen Arrangement verbindet das schicke Refugium alles, was es für ein Wochenende zum Abschalten im Grünen braucht. Zwei Übernachtungen in einer edlen WALD.Blick Loge mit atemberaubendem Ausblick, eine Flasche

Riesling aus der Region auf dem Zimmer, täglich feines Frühstück, ein à la carte Drei-Gang-Abendessen inklusive Aperitif sowie eine 35-minütige Massage für zwei. Sollte es nach mehr Bewegung drängen, bieten sich eine Wanderung durch den 18 Hektar großen, hoteleigenen Wald oder die rasante Fahrt durch die

Mountainbike-Trails an. Kulturinteressierte nehmen am renommierten Rheingau Musik Festival teil und besuchen Klöster und Schlösser — immer nach dem Motto „viele kann, nichts muss“. Das „Genuss.Momente“-Arrangement kostet ab 711 Euro für zwei Personen und ist individuell erweiterbar. Buchungen werden unter der Telefonnummer +49(0)6123/18445-0 und der E-Mail info@wald-weit.com entgegen genommen. Weitere Informationen finden sich unter :

www.wald-weit.com



Foto: © Hotel WALD.WEIT / Lores Vesenbeckh

Auf einem Logenplatz gelegen begrüßte das WALD.WEIT Rheingau Hotel & Retreat im Februar seine ersten Gäste. Von überall, den 80 Zimmern, Lobby, Restaurant, Rooftop-Bar und den Veranstaltungsräumen, schweift der Blick über Weinberge, Wald und Wiesen bis weit über das Rheintal nach Mainz und Wiesbaden. Die außergewöhnliche Architektur des Domizils auf Zeit spiegelt die umliegende Natur wider. Modern und puristisch, farbenfroh

(Fortsetzung nächste Seite)

WALD.WEIT Rheingau Hotel & Retreat versüßt den August — Arrangement für Genussmomente zu zweit

und elegant — heimische Hölzer und andere natürliche Materialien, Texturen und Muster prägen das Innendesign. Beim Bau wurde großer Wert auf die Schonung der Ressourcen gelegt und der neueste Stand der Technik eingesetzt.

Die Natur zieht sich wie ein roter Faden durch alle Bereiche. Küchenchef Falk Richter setzt seinen kulinarischen Fokus auf regionale und saisonale Kulinarik und bringt im Restaurant WALD.FEIN den Wald exquisit auf den Teller. Exzellente Weine aus der Produktion umliegender Spitzenweingüter runden die feinen Speisen ab. Die Rooftop-Bar WALD.TROPFEN lockt mit Drinks und herrlicher Aussicht ganz nach oben und der Sommergarten des Hotels bietet lässige kulinarische Momente im Freien. Dank der unvergleichlichen Alleinlage eignet sich das WALD.WEIT auch als Ort zum Tagen und Feiern. Vier Eventräume für bis zu 200 Personen können für




WALD.WEIT
Rheingau Hotel & Retreat



Geschäftsmeetings, Firmenfeiern und private Festlichkeiten genutzt werden. Sie verfügen über bodentiefe Panoramafenster mit Zugang zur weitläufigen Terrasse.

Aber nicht nur im Hotel, sondern auch außerhalb, eröffnen sich zahlreiche Freizeitmöglichkeiten. Dank eigener Mountainbike-Trails in unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden und weiteren Aktivitäten wie Fitness, Yoga, Spazier- und Joggingpfaden ist Abwechslung garantiert. Für wohltuende Momente sorgen Saunen auf dem Panorama-Dachgarten und zwei Massageräume.

WALD.WEIT
Rheingau Hotel & Retreat
Am Hahnwald 1
65399 Kiedrich, Deutschland
T +49(0)6132/9955-28
www.wald-weit.com

Barceló Fès Medina eröffnet in modernem Design wieder

Foto: © Mehdi Mounir

Das *Barceló Fès Medina* hat nach einer umfangreichen Renovierung seine Türen wieder geöffnet und präsentiert sich in modernem Design inmitten der historischen marokkanischen Stadt Fès, ganz in der Nähe der Medina. Dank der erstklassigen Lage erkunden Gäste die kulturellen Schätze der UNESCO-Weltkulturerbe-Stadt bequem in wenigen Gehminuten. Zu den gastronomischen Highlights des Hauses zählen das Restaurant La Dolce Vita mit italienischer und mediterraner Küche vom Michelin-Sternekokoch Niki Pavanelli, die Champs



Michelin-Sternekokoch Niki Pavanelli
Foto: © Pedro Orihuela

Sports Bar mit HD-Bildschirmen und kreativen Cocktails, die Breeze Pool Bar sowie das Cocoa Café, wo es ganztags kulinarische Köstlichkeiten in stilvollem Ambiente gibt. Das Hotel positioniert sich als lebendiger Treffpunkt für Einheimische und Besucher, die hochwertige Gastronomie und ein stilvolles Ambiente schätzen.

www.barcelo.com/de-de/barcelo-fes-medina/



Foto: © Alexandre Chaplier

Mauro Sgroi, der neue Küchenchef der Dei Cavalieri Collection

Die *Dei Cavalieri Collection* ist eine renommierte Hotelgruppe, die seit langem in der italienischen Gastgewerbeszene etabliert ist und von der Mailänder Familie Bernardelli in dritter Generation geführt wird. Die Gruppe legt seit jeher besonderen Wert auf die Gastronomie in ihren Häusern und wählt hochkarätige Köche aus, um die Qualität ihrer Food & Beverage Services zu gewährleisten.

Mauro Sgroi ist der neue Küchenchef, der für die kulinarischen Angebote im Hotel Dei Cavalieri Milano Duomo, im Hotel The Square Milano Duomo und im The Roof Milano Bar & Restaurant, einer spektakulären Panoramaterrasse im zehnten Stock des Gebäudes, in dem sich diese Einrichtungen befinden, verantwortlich ist.

Mit seiner Erfahrung und Leidenschaft für die Küche interpretiert Chefkoch Sgroi in diesen Restaurants landestypische Gerichte auf raffinierte Weise, indem er regionale Zutaten und hochwertige, sorgfältig ausgewählte Produkte verwendet.

Seine Kreationen erfreuen die Gäste zu jeder Tageszeit, angefangen beim Frühstück, das ein reichhaltiges Buffet mit internationalen Gerichten und einer großen Auswahl an süßen und herzhaften Produkten für jeden Geschmack



The Roof Milano Bar & Restaurant

bietet. Die leichten Mittagsgерichte und die Business Lunches vereinen Frische und Geschmack. Am Nachmittag wird das Angebot durch köstliche Snacks und Happy Hours ergänzt, die einen Raum für Entspannung und Genuss bieten. Die raffinierten Abendessen umfassen typische Gerichte aus der Tradition, die mit einer kreativen Note neu interpretiert werden, wobei die lokale kulinarische Kultur stets respektiert wird.

Mauro Sgroi ist auch für die Menüs für Veranstaltungen und Bankette verantwortlich und kreiert personalisierte gastronomische Erlebnisse, die den Anforderungen aller Arten von Veranstaltungen entsprechen, von den exklusivsten bis hin zu Firmenveranstaltungen.

SEIN BERUFLICHER WEG

Ursprünglich aus Sizilien stammend und in Brianza aufgewachsen, entdeckte Mauro Sgroi im Alter von sieben Jahren in seiner Familie seine Leidenschaft für das Kochen. Schon in jungen Jahren beschloss er, sich dieser Leidenschaft zu widmen, besuchte eine Gastgewerbeschule und stieg dann sofort mit verschiedenen Angeboten ins Berufsleben ein. Seine berufliche Laufbahn begann mit einem zweijährigen Aufenthalt in Frankreich, wo er die Gelegenheit hatte, die kulinarischen Techniken zu verfeinern und eine neue gastronomische Kultur kennenzulernen, wobei er sich besonders mit der Kunst der Saucen befasste.

Nach seiner Rückkehr nach Italien arbeitete er vor allem auf

Mauro Sgroi, der neue Küchenchef der Dei Cavalieri Collection



Dei Cavalieri Collection
Milano | Caserta | Firenze
www.deicavaliercollection.com

Hotel dei Cavalieri — Milano Duomo

Piazza Giuseppe Missori, 1 - Milano
reservation@deicavaliercollection.com

+39 02 8857600

Hotel The Square — Milano Duomo

Via Alberico Albricci, 24 - Milano
reservation@deicavaliercollection.com

+39 02 727071

The Roof Milano Bar & Restaurant

Via Alberico Albricci 2/4 - Milano
info@theroofmilano.com

+39 02 88 57 900

Sardinien und im Norden des Landes, bis er sich schließlich dauerhaft in Mailand niederließ, wo er als Souschef im renommierten Westin Palace arbeitete, bevor er sich der Kette Dei Cavalieri Collection anschloss.

Seine Karriere wurde auch durch die Zusammenarbeit mit Michelin-Stern-Restaurants bereichert, die es ihm ermöglichten, seine Fähigkeiten zu verfeinern und sein kulinarisches Know-how weiter auszubauen.

Die Küche von Mauro Sgroi ist eine perfekte Mischung aus Tradition und Innovation. Der auf Fisch-, Fleisch- und Gemüsegerichte spezialisierte Küchenchef achtet besonders auf die Bedürfnisse jedes einzelnen Gastes und die aktuellen Trends und führt immer mehr vegane und vegetarische Zubereitungen ein.

Er wendet spezielle Techniken wie Kaltmarinieren und Räuchern an und verwendet eine breite Palette von Gewürzen und aromatischen Kräutern wie Sauerampfer, Dill und Brunnenkresse, um den klassischen Gerichten eine kreative

Note zu verleihen.

„Für mich sind alle Gerichte heilig; in einem Gericht stecken Jahre, ja Jahrtausende der Entwicklung. Nehmen Sie das klassische Risotto alla milanese mit Ossobuco: Es hat einen präzisen Geschmack, und um ihm eine innovative Note zu verleihen, ändere ich die Präsentation und die Textur, aber immer unter Wahrung der Mailänder Tradition“, sagt Küchenchef Mauro Sgroi.

Seine Philosophie ist in der Chemie verwurzelt und fördert die Entwicklung der Molekularküche sowie die Verwendung von Verdickungs- und Geliermitteln, die es ihm ermöglichen, neue Texturen und Geschmacksrichtungen zu schaffen. Auf diese Weise gelingt es ihm, Gerichte zu kreieren, die selbst die anspruchsvollsten Gaumen überraschen und zufrieden stellen. Seine Küche ist eine ständige Suche nach Ausgewogenheit, mit dem Ziel, ein einzigartiges gastronomisches Erlebnis zu bieten, das sowohl anregt als auch fasziniert.

www.deicavaliercollection.com



Frischer Look, überarbeitete Speisekarte und neue Eventreihe im Anantara Convento di Amalfi Grand Hotel



Gäste des *Anantara Convento di Amalfi Grand Hotel* dürfen sich in diesem Sommer über einige gastronomische Neuerungen freuen. Wer ein besonders ausgefallenes kulinarisches Erlebnis sucht, genießt im Gourmetrestaurant Dei Cappuccini das von Küchenchef Claudio Lanuto und Sous Chef Giovanni Paradiso neu entwickelte „Future-Heritage“-Konzept. Es greift die Geschichte des Klosters auf, in dem sich heute das Hotel befindet. Die mehrgängige Verkostungsreise ist von klösterlichen Traditionen und saisonalen Zutaten aus dem hoteleigenen Garten geprägt. Zu den Speisen zählen Linguine mit Thunfisch-Bottarga und Sardinen, ein Tubetto-Nudelgericht mit Venusmuscheln, Zitrone und Kartoffeln sowie ein unvergleichlicher Amalfi-Zitronenkuchen. Das Restaurant La Locanda della Canonica hingegen präsentiert sich in frischem Look und erstmals mit schattiger Pergola für unzählige Stunden im Freien. Auf der Karte stehen weiterhin authentische mediterrane Speisen und die Gourmet-Pizzen mit Teighöden aus altem Getreidemehl. Belegt mit lokalen Zutaten, darunter Ziegenkäse aus den Lattari-Bergen, sind sie der Klassiker des Restaurants. Am 21. Juni startete zudem eine neue Eventreihe, die Yellow Night Party mit Live-Musik, DJs, lokalen Spezialitäten, Cocktails und einem gelben Dresscode, getreu dem Flair der Amalfiküste.

www.anantara.com/de/convento-di-amalfi



+++ 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.: 203/107/18115

© 2025 CFG Fischer GmbH

