

Non-stop von der Hansestadt auf die Turracher Höhe in Kärnten



Frühstück in Hamburg, Abendessen im *Hotel Hochschobber*. Vom 20. Dezember 2025 bis zum 16. März 2026 genießen Winterurlauber einmal wöchentlich samstags bequeme Direktflugverbindungen von der Elbe nach Klagenfurt. In nur eineinhalb Stunden ist der Flughafen der Kärntner Landeshauptstadt erreicht und weiter geht es per Taxi-Transfer in zirka einer Stunde zum Hochschobber auf die Turracher Höhe. Auch Familien profitieren von der Verbindung, denn die Frühjahrsferien dauern nächstes Jahr vom 28. Februar bis zum 15. März. Im Hotel selbst finden sich ideale

Voraussetzungen für einen gelungenen Winterurlaub. Ob Skifahren oder Schneeschuhwandern, Rodeln oder Eislaufen, die schneesichere Region in den Kärntner Nockbergen bietet für jeden das richtige. Nach ein paar Stunden an der frischen Luft finden Kids in der Kindervilla neue Spielgefährten und Eltern entspannen in der Sauna oder bei einer Spa-Anwendung. Ein Highlight für alle Gäste ist das Schwimmen im beheizten Seebad, das direkt vom Wellnessbereich aus zugänglich ist.

ZUM HOTEL HOCHSCHOBBER



Lodges by Bollants bieten Winterauszeit mit viel Privatsphäre

Wenn im Nahetal klare Winterluft herrscht und sich feiner Frost über die Landschaft legt, entfalten die Lodges by BollAnts ihr ganz eigenes Winter-Flair. Hoch oben am Hang gelegen, bieten die Heimatlodges, Landhaus- und Spa-Lodges großzügigen Raum und viel Privatsphäre — ideal für eine Auszeit fernab des Alltags. Die unterschiedlichen Lodge-Typen verbinden moderne Architektur mit warmen Naturmaterialien und durchdachten Raumkonzepten. Wohn- und Essbereiche mit Kamin, hochwertige Ausstattung sowie voll ausgestattete Küchen schaffen ein komfortables Zuhause auf Zeit. Je nach Kategorie ergänzen besondere Rückzugsdetails wie private Terrassen, Gärten, Outdoor-Elemente oder Saunen das Wohnerlebnis. Eingehüllt in warme Decken, mit Blick ins Tal entsteht hier eine besondere Stimmung. Wer zusätzliche Services wünscht, kann den Aufenthalt flexibel um Spa-Zugang, Frühstück oder Halbpension im fünf Gehminuten entfernten BollAnts Spa im Park, Autograph Collection by Marriott, erweitern und so Entspannung und Privatsphäre ideal miteinander verbinden.

ZU DEN LODGES BY BOLLANTS



Erholung, die tiefer wirkt

Foto: © Matthias Warter

Familien Natur Resort Moar Gut erweitert Gesundheitsangebot

Im *Moar Gut* im Großartal ist Longevity ab sofort ganzheitlich erlebbar. Begleitet von einer regionalen Fachärztin für Allgemein- und Familienmedizin sowie Anästhesie und Intensivmedizin erweitern intravenöse Infusionen das bestehende Gesundheitsangebot des Hauses. Durch ein Zusammenspiel aus regenerierenden Saunaaufgüssen, ausgewogener Küche und sanften Bewegungsformen wie Yoga, Reformer Pilates oder Waldbaden entstehen individuell abgestimmte Programme, die gezielt Energie, Regeneration und langfristiges Wohlbefinden fördern. Das neue Angebot umfasst drei verschiedene

Drips. Der „Energy Push & Detox“ bietet unter anderem antioxidativen Schutz und Unterstützung zentraler Stoffwechselwege, „Mayers Cocktail-Restore“ wird zur Regeneration, Stressreduktion und Förderung von muskulärer Entspannung und mentalem Gleichgewicht eingesetzt und der „High Dose Vitamin C Drip“ bietet antioxidativen Schutz bei akuter oder wiederkehrender Infektanfälligkeit. So zeigt das Moar Gut, wie bereits kleine Routinen während eines Aufenthalts nachhaltige Wirkung entfalten können und Erholung weit über den Urlaub hinausreicht. Die Drips kosten ab 148 Euro pro Einheit.

ZUM FAMILIEN NATUR RESORT MOAR GUT



Neue Rezeption im Feuerstein Nature Family Resort komplettiert den Umbau

Im *Feuerstein Nature Family Resort* in Südtirol betreten Gäste das Haus ab sofort durch eine komplett neue Rezeption. Sie präsentiert sich groß und geräumig und schafft mit einer Kombination aus Wärme, Design und echter Gastfreundschaft eine Wohlfühl-atmosphäre. „Wir wollen immer wieder neue Wow-Effekte für unsere Gäste schaffen und sie damit überraschen. Und genau das soll auch die neue Rezeption erreichen: ein moderner, liebevoll gestalteter Empfang, der das Feuerstein-Gefühl schon beim Ankommen spürbar macht“, so Inhaber Peter Mader. Die Rezeption komplettiert die Neuerungen, die während des gesamten Jahres 2025 nach und nach entstanden sind. Dazu zählen moderne Arbeitsbereiche, ein Baby- und Mini-Room für die Kleinsten, ein Action Room für ältere Kids sowie Padel Tennis-Angebote, ein Concept Store und ein beheizter Schwimmsee.

ZUM FEUERSTEIN NATURE FAMILY RESORT



Foto: © Alex Filz



Fotos li./re.: © Hannes Niederkofler

Frühling im Zeichen der Weiblichkeit

Feminine Wellness Retreat im Hotel DAS PARADIES mit Jana Noel

Sehnsucht nach dem Frühling? Wenn im Vinschgau die ersten Apfelblüten erwachen, wächst das Verlangen nach Leichtigkeit, Licht und innerem Gleichgewicht. Vom 22. bis 26. April 2026 lädt DAS PARADIES gemeinsam mit Jana Noel zu einem Retreat ein, das ganz im Zeichen weiblicher Balance steht. Erdende Flow-Yoga-Einheiten, Women Circles und Impulse zur hormonellen Harmonie treffen auf Workshops zu zyklusbewusstem Leben und Holistic Skincare. Meditationen und Journaling setzen

tägliche Akzente — von Kreativität über Balance bis hin zu Selbstliebe. Zwischen den Sessions lädt das Adults-only Spa mit Solepool, Saunen und Ruhezonen zum Innehalten ein. Wer lieber draußen neue Energie tankt, findet rund um DAS PARADIES jene Frühlingsmomente, die den Vinschgau so einzigartig machen. Begleitet wird das Retreat von einer leichten, saisonalen Kulinarik.

In Kürze lassen sich dieses und weitere Angebote auf der neuen Website des Hauses entdecken.

ZUM HOTEL PARADIES



Foto: © Jana Noel



Foto: © Hotel DAS PARADIES / Franziska Unterholzner

Elf Design-Ferienhäuser mit ganz besonderer Gemütlichkeit

Inmitten der steirischen Weinberge lädt **PURESLeben** zu entspannten Tagen ein. In den elf Design-Ferienhäusern verbindet sich klare Architektur mit wohlrigem Wohngefühl. Jede Unterkunft verfügt über eine eigene Sauna, einen Kamin, geräumige Loungebereiche sowie große Fenster, die den Blick weit in die Natur öffnen. Das Frühstück wird täglich direkt ins Haus geliefert, das Abendessen kann in einer der neuen Feuerkisten selbst zubereitet oder fertig bestellt werden. Dazu ein Glas Silly-Wein und der entschleunigte Urlaub kann beginnen...

ZU PURESLeben



Ausgezeichnet nachhaltig

Foto: © KOOS / Florian Busch

KOOS Hotel&Apartments gewinnt GREEN MONARCH Award 2025

Nachhaltigkeit, die überzeugt — und zwar nicht nur auf dem Papier: Das Münchner **KOOS Hotel&Apartments** wurde mit dem GREEN MONARCH Award 2025 in der Kategorie „Hotel“ ausgezeichnet. Bei der Premiere des Preises setzte sich das Stadthotel im öffentlichen Voting mit über 23.000 abgegebenen Stimmen durch und überzeugte Jury wie Publikum mit einem ganzheitlichen Ansatz, der ökologische, soziale und wirtschaftliche Verantwortung konsequent verbindet. Als vom GreenSign Institut zertifiziertes Haus auf Level 5 setzt KOOS unter anderem auf eine eigene Photovoltaik-Anlage, ein effizientes Blockheizkraftwerk und intelligente

Steuerungssysteme für Energie und Ressourcen. Kulinarisch überzeugt das Hotel mit einem Zero-Waste-Frühstück mit veganen Optionen, mittags ergänzt durch Bowls und Suppen aus überwiegend regionalen, nachhaltig produzierten Zutaten. Der Aufenthalt ist nahezu papierfrei gestaltet, Gäste können bereits bei der Buchung aktiv zur CO₂-Kompensation beitragen. Besonderes Augenmerk liegt zudem auf sozialer Nachhaltigkeit und der Einbindung der Mitarbeitenden in alle relevanten Prozesse. Die Auszeichnung versteht das Team als Bestätigung und als Ansporn, den eingeschlagenen Weg konsequent weiterzugehen. pro Einheit.

ZUM KOOS HOTEL & APPARTEMENTS



Fünf Hotels für frische Energie und gute Vorsätze

Foto: © The Art of Riesling by Alexander Schregel



Foto: © No Limit Fotodesign / Klaus Lorke



Foto: © Raman El Atiaoui - RAMAN-PHOTOS



Hotel Burg Schwarzenstein, Rheingau: Winter-Reset im Rheingau

Wenn der Rheingau im Januar leiser wird und die Zeilen der Reben wie mit einem Lineal in den Hang gezeichnet daliegen, verschiebt sich der Blick: weg vom Kalender, hin zum Körper und zur eigenen Routine. Auf Burg Schwarzenstein, hoch über den Weinbergen, beginnt der Tag nicht mit E-Mails, sondern mit Bewegung. Dafür sorgt der neu gestaltete, moderne Fitnessraum mit Technogym-Geräten — alles da, was man für verlässliche morgendliche Rituale braucht. Draußen die Kälte, die

aufweckt — drinnen die Wärme, das gleichmäßige Surren des Laufbands und der Rhythmus, der sich einstellt, wenn man sich ihm überlässt. Später, umrahmt von einem Spaziergang an der frischen Luft und einem Teller regionaler Küche, entsteht dieser seltene Zwischenraum, in dem Vorsätze Realität werden: eine einfache Abfolge aus erholsamem Schlaf, ausreichender Bewegung und gutem Essen. Man hat das Gefühl, nicht mehr hinterherzulaufen, sondern voranzugehen.

www.burg-schwarzenstein.de

Relais & Châteaux Castel Fragsburg, Meran: Ein- und Ausatmen im Frühling

Wenn im Frühling die Hänge über Meran vorsichtig Farbe annehmen, wird der Atem hörbar. Im Relais & Châteaux Castel Fragsburg beginnt der Tag still: eine Meditation, ein achtsames Pranayama, gefolgt von einer langen, weichen Dehnung, die den Körper in die Gegenwart holt. Man übt oben im historischen Gemäuer, zwischen den Baumkronen, wo das Licht durch die Blätter siebt und die Stadt weit unten nur noch Andeutung ist. Das „Alchemistic Yoga Retreat“ ist weniger Programm als Rhythmus: morgens Sammlung, später Yin, dazwischen Zeit. In den Workshops öffnet die moderne Alchemistin des Hauses die Tür zu Kräutern und kleinen Ritualen — nicht als Folklore, sondern als leise Gebrauchsanweisung für den Alltag. Die Kulinarik bleibt hier leicht und präzise — vom ausgedehnten Frühstück bis zum Gang aus der Stemenküche drängt sich nichts vor. Gärten, ein privates Spa und der Blick auf die Bergkanten schaffen den Rahmen, der nötig ist, damit etwas nachwirken kann. Achtsamkeit erscheint hier nicht als Pflicht, sondern als Form von Luxus: unaufgeregt, konkret und mit gut platzierten Pausen, die den Rest des Jahres ordnen.

www.fragsburg.com

Foto: © Florian Andernassen



(Fortsetzung nächste Seite)

Relais & Châteaux Castel Fragsburg, Meran: Ein- und Ausatmen im Frühling



Hotel Schloss Dürnstein, Wachau: Neues Wissen aneignen und Weltkulturerbe im Sommer erleben

Fotos: © Georg Pomaßl

Wenn die Wachau in den Frühsommertagen ihr Grün schärft und die Donau in langen Bahnen Licht zurückwirft, wird Lernen zu etwas Körperlichem. Auf Schloss Dürnstein, über dem Strom, beginnt Erkenntnis mit Wegen: der Anstieg zur Ruine, der Blick hinunter auf Rebenzeilen, die wie Notenblätter am Hang liegen. Man fährt mit dem Rad am Ufer entlang, hält an, liest eine Tafel, hört eine Geschichte — über Stein, über Marille, über den Wind, der hier „Lois“ heißt. In den Stiften, deren Fassaden mehr erzählen, als Führungen je fassen können, riecht es nach Wachs und altem Papier, in



den kühlen Kellern der Winzer nach Stein und Hefe. Ein paar Gläser, ein Satz über Boden und Geduld — und plötzlich ist Wein nicht mehr nur Geschmack, sondern Landschaft in der Zeit. Das Hotel selbst bleibt ruhig. Altes Gemäuer, edle Stoffe, wertvolle Gemälde und die Fenster zur Donau. Wissen entsteht im Nebenbei: im kühlen Weinkeller,

bei einer kleinen Verkostung. Der Sommer macht es leicht, Verbindungen zu ziehen — zwischen Geschichte und Gegenwart, Geografie und Gaumen. Man kommt an, sammelt Fäden, knüpft sie zusammen. Und fährt mit dem Gefühl ab, den Ort nicht nur gesehen, sondern verstanden zu haben. Hier geht es zum Bildmaterial.

www.schloss.at/de

My Arbor - Dolomites, Brixen: Wo Nachhaltigkeit im Sommer und Herbst zu einem wirksamen Jahresvorsatz wird

Wenn im Sommer der Wald über Brixen in die Bäume steigt, wirkt Nachhaltigkeit weniger wie ein Programm, sondern vielmehr wie eine Selbstverständlichkeit. My Arbor, ein Haus auf Stelzen, nimmt die Formen der Umgebung auf. Holz, Licht, Schatten. Dies wird im Kleinen zuerst deutlich — Glas statt Plastik, nachfüllbare Flaschen, Stoff statt Einweg. In der Küche stehen die Jahreszeiten auf der Karte. Vieles stammt aus der Nachbarschaft: Obst, Gemüse und Olivenöl kommen aus der eigenen Landwirtschaft in Albisano. „Farm to Table“ ist hier keine Floskel, sondern ehrliche Arbeit, die man schmeckt: präzise, frisch und mit der Ruhe dessen, der weiß, woher etwas kommt. Der Herbst lässt die Farben tiefer und die Wege leiser werden. Draußen führen Stege und Pfade durch Lärchen- und Fichtenwälder, drinnen dominieren Materialien, die alt werden dürfen. Kurze Lieferwege, vertraute Handwerksbetriebe, Entscheidungen, die man sehen kann: ein reparierter Stuhl, Wolle, die wärmt, und Strom, der nicht ständig gebraucht wird. Gäste werden nicht belehrt, sondern eingeladen, mitzuhalten: beim sparsamen Umgang mit Wasser, beim bewussten Licht und bei kleinen Routinen, die sich leicht umsetzen lassen. So wird der Vorsatz, „bewusster zu leben“, konkret: eine Ansammlung guter Gewohnheiten, die leichtfällt, weil sie Sinn macht. Man reist ab mit dem Gefühl, dass Verantwortung nicht Verzicht bedeutet, sondern Qualität.

www.my-arbor.com



Hotel Der Unterschwarzachhof, Saalbach-Hinterglemm: Hier beginnt der Herbst-Vorsatz „mehr Natur & frische Bergluft“

Fotos: © Jasmin Stanonik



Wenn es einen guten Vorsatz gibt, den es sich zu halten lohnt, dann ist es dieser: öfter hinauszugehen, tief durchzuatmen und die Kraft der Natur zu spüren. Der Unterschwarzachhof in Saalbach-Hinterglemm ist dafür ein idealer Ausgangspunkt, besonders im Herbst, wenn die Berge in warmen Farben leuchten, Stille und Weite den Kopf klären und die Höhenluft die Sinne schärft. Das familiengeführte 4-Sterne-Superior-Hotel liegt direkt an einem der schönsten Wandergebiete der Alpen. Direkt vor der Tür beginnen mehr als 400 Kilometer Wege: sanfte Höhenrouten, aussichtsreiche Grate und stille Gipfel. Wer 2026 den Vorsatz fasst, mehr Zeit draußen zu ver-

bringen, findet hier einen Ort, an dem Bewegung nicht nach Pflicht klingt, sondern nach Freiheit. Der Herbst spielt seine Stärken aus: klare Sicht, milde Temperaturen, leere Pfade und ein Licht, das die Landschaft golden färbt. Eine Jahreszeit, die entschleunigt und zugleich anspricht. Vielleicht ist es genau dieser Mix, der den Unterschwarzachhof zu einem Ort für einen Neuanfang macht: Raus aus dem Alltag, hinein in die Natur! Der Vorsatz für 2026? Mehr Bergluft. Mehr Natur. Mehr man selbst sein. Und ein Gefühl, das lange über den Herbst hinaus bleibt.

www.unterschwarzach.at/de/

Starwinzer und Starköche beim 29. Rheingau Gourmet & Wein Festival

Es gilt als das bedeutendste kulinarische Ereignis Europas: das **Rheingau Gourmet & Wein Festival**. Zum 29. Mal werden vom 19. Februar bis zum 8. März 2026 weltbekannte Spitzenköche ihre Kreationen präsentieren, während Spitzenwinzer für die ideale Weinbegleitung sorgen. Jahr für Jahr lockt das Festival rund 6.000 Feinschmecker aus aller Welt in den Rheingau. Dreh- und Angelpunkt ist das Hotel Kronenschlösschen in Eltville-Hattenheim.

Internationale Stars der Kochelite und der Winzerszene treffen sich im Frühjahr wieder im Rheingau. Anlässlich des 29. Gourmet & Wein Festivals vom 19. Februar bis 8. März 2026 erleben die Gäste bei Lunches, Gala-Dinners und Master-Classes zahlreiche Spitzenköche, lernen viele renommierte Winzer kennen und können bei Raritätenveranstaltungen seltene Weine probieren. „Auch für das kommende Festival haben wir wieder ein spannendes Programm zusammengestellt. Wir freuen uns schon darauf, dass im Februar und März mehr als 6.000 Gäste das Kronenschlösschen besuchen und wir zahlreiche Starköche und berühmte Winzer bei uns begrü-



ßen“, erklärt Johanna Ullrich, General Manager des Hotels Kronenschlösschen in Eltville. Die 18 Festivaltage sind randvoll gefüllt mit Gourmet-Lunches, Gala-Dinners, Master-Classes und Raritäten-Events.

Niederlande, Belgien, Schweiz, Frankreich, Italien, Spanien oder doch

lieber Österreich mit den Genussregionen Vorarlberg, Tirol, Burgenland, Wachau? Aus diesen Ländern sind 2026 Gourmetköche vertreten. Ihre Menüs werden begleitet von ausgesuchten Spitzenweinen. Natürlich stehen in der 29. Auflage des Festivals auch Klassiker wie der Trüffel-Lunch, Caviar &

Champagner, der Bubbles & Seafood-Lunch mit Frischeparadies oder der Hummer-Lunch auf dem Programm. Beliebte Lunches wie der Franken-Lunch, dieses Jahr mit Robin Hofmann und Patrick Grieshaber aus dem mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Kuno 1408, und der No & Low-Alcohol Lunch mit Marcus Langer, Küchenchef im Kronenschlösschen, stehen ebenso wieder im Programm.

Der Geschmack der See

Mehr als 40 Michelin-Sterne und rund 200 Winzer sind angekündigt. Aus Cádiz reist Cristian Rodriguez** an, der in seinem Restaurant Alevante, einem Ableger des Drei-Sterne-Hauses Aponiente von Angel Leon, mit Gerichten überzeugt, in denen Fisch, Meeresfrüchte, ganz allgemein der Geschmack des Meeres im Mittelpunkt stehen. Die französische Küche vertritt Christophe Roure** aus dem Le Neuvième Art in Lyon. Er gilt als Garant für saisonal-feine Gerichte. Bereits seit zehn Jahren führt Roure das anerkannt beste Restaurant der drittgrößten französischen Stadt, der Hauptstadt des Genusses. Neu dabei sind dieses Jahr zudem Sigi Schelling* vom Wemeckhof



Hans Burkhardt Ullrich - Gründer des Rheingau Gourmet & Wein Festival und Veranstalterin Johanna Ullrich

(Fortsetzung nächste Seite)

Starwinzer und Starköche beim 29. Rheingau Gourmet & Wein Festival

Foto: © RGWF Kronenschlösschen/Grossaufnahmen

in München, Micha Schäfer* und Billy Wagner aus dem Nobelhart & Schmutzig in Berlin, Marcello Fabbri* aus dem The First in Blankenhain und Kris de Roy* aus dem Hofke van Bazel im belgischen Beyeren. Für einen Ausflug nach Sizilien sorgt Pietro D'Agostino* aus dem La Capinera in Taormina.

Wer einmal beim Rheingau Gourmet und Wein Festival gekocht hat, kommt gerne wieder. Das belegen bei der 29. Auflage bekannte Gesichter wie Camelo Greco*, Benedetto Russo* und Jochim Busch aus Frankfurt sowie Stars wie Tohru Nakamura*** aus München, der erst jüngst mit dem dritten Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Nathalie Leblond* aus dem Les Deux in München ist ebenfalls wieder dabei, nachdem sie zuletzt auf große Begeisterung gestoßen war, auch Thorsten Bender** aus dem Sein in Karlsruhe wird mit einem eigenen Event vertreten sein. Zum wiederholten Male werden ebenso Jarno Eggen** aus dem Restaurant de Groene Lantaam in den Niederlanden, Paul Stradner** aus der Villa René Lalique im Elsass, Sebastian Zier** aus dem Einstein St. Gallen, Daniel Schimkowsch** aus dem L.A. Jordan in Deidesheim, Thomas Martin aus dem Jacobs Restaurant in Hamburg und Francesco Contiero* aus dem Imma La Douce in Berlin dabei sein.

Österreichs Küche und seine Weine

Der bekannt guten Küche Österreichs und seinen ausgezeichneten Weinen widmet das Festival gleich mehrere Events an drei Tagen. Darunter sind Veranstaltungen wie Tirol und Steiermark mit Österreichs jüngster Haubenköchin Viktoria Fahringer, Burgenland mit Alain Weissgerber** aus dem legendären Taubenkobel sowie Vorarlberg und Wachau mit Sascha Kemmerer*. Das Salzburger Land wird von Aaron Priewasser aus der Genusskrämerie repräsentiert, Kärnten und die Steiermark währenddessen von Hubert Wallner* aus dem gleichnamigen Restaurant am Wörthersee.

Begleitet werden die Lunches und Dinners von österreichischen Top-Weinen aus Häusem wie Emmerich Knoll, Domäne Wachau, Tement, Thaller oder Herrenhof Lamprecht, Walter Polz und Hirtzberger.

Die Raritäten-Events

Wer seltene Weine verkosten möchte, ist bei den Raritäten-Events richtig. In exklusiven Veranstaltungen bekommen Gäste die Möglichkeit, mehr über ganz besondere Tropfen zu erfahren. Darunter sind Veranstaltungen wie Dominus in 25 Jahrgängen, 26 Mal Champagner in Weiß und Rosé, die großen italienischen Stars aus acht Jahrzehnten, eine Kultweine-Verkostung als Blindprobe mit 30 Weingütern, 25 Jahrgänge Chateau Pichon Longueville Comtesse de Lalande aus sechs Jahrzehnten und die 25 rarsten und größten Rieslinge. Unbestrittenes Highlight sind die Weltraritäten aus den Jahrhundertjahrgängen 1990, 1982, 1961, 1959, 1953, 1947, 1945, begleitet von einem Menü von Marcus Langer, Küchenchef im Kronenschlösschen. Ein besonderes Ereignis jedes Jahr ist die große VDP-Verkostung mit einer Gastregion im Kloster Eberbach, in diesem Jahr mit Swiss Wine.



Eröffnet wird das Rheingau Gourmet & Wein Festival traditionell mit der Welcome-Party im Kloster Eberbach: Zwei-Sterne-Koch Jarno Eggen, neun weitere Starköche und 25 Weingüter sorgen für den Einstand in die Festivalzeit. Krönender Abschluss ist die Farewell-Küchenparty in Kooperation mit Quality Lodgings, der niederländischen Hotelvereinigung, die aus handverlesenen, unabhängigen Häusem besteht, mit zehn Gourmet- und Stermeköchen aus den Niederlanden, Belgien und Deutschland. Tickets für alle Veranstaltungen können online oder per E-Mail gebucht werden, die

Preise reichen von 38 Euro bis 2.400 Euro. Weitere Informationen, auch zum Ticket-Kauf, gibt es unter:

www.rheingau-gourmet-festival.de

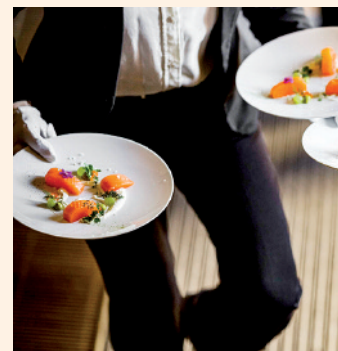


Foto: © RGWF Prunier; Kronenschlösschen/Grossaufnahmen



Foto: © Annette Sandner; Kronenschlösschen/Grossaufnahmen

Prickelnde Genüsse über den Dächern von Heidelberg

Foto: © Champagner Club

Gelungene Premiere für das „15 High x Champagner Club Festival“: Über den Dächern Heidelbergs zog für einen Tag lang die Vielfalt der Champagne ein. Der 2015 gegründete Champagner Club präsentierte in Kooperation mit dem „15 High“ Restaurant im Heidelberger Atlantic Hotel zehn verschiedene Champagner-Produzenten, die jeweils zwei ihrer Kreationen den gut 150 Gästen zum Verkosten servierten. Flankiert wurde der Champagner-Genuss von passenden Fingerfood-Gerichten aus der Küche des Restaurants. Es war ein rundum gelungener prickelnder Auftakt — 2026 folgt die Fortsetzung, kündigen Corinna Dosch und Rafael Mittmann vom Champagner Club an.

Prickelnde Begegnungen standen im Mittelpunkt des ersten „15 High x Champagner Club Festivals“ im



Foto: © Sonja Thelen

Heidelberger Atlantic Hotel. Hoch oben, über den Dächern der schmucken Stadt am Neckar, kredenzt auf der 15. Etage zehn verschiedene Champagner-Produzenten jeweils zwei ihrer Kreationen, die sie eigens für den Anlass ausgesucht und aus Frankreich mit nach Heidelberg gebracht. In einem Rundgang konnten die gut 150 Gäste des Champagner-Festivals an Ständen die Produzenten und ihre Champagner kennenlernen. Corinna Dosch und Rafael Mittmann vom Champagner Club, die das Festival gemeinsam mit dem Atlantic Hotel Heidelberg und dem 15 High Restaurant & Bar-Team initiiert hatten, hatten für den Event vor allem kleinere, hierzulande weniger bekannter Winzerinnen und Winzer aus den verschiedensten Anbauregionen der Champagne ausgewählt. Damit konnte auf dem Festival eine vielfältige Bandbreite unterschiedlichster Champagner eindrucksvoll vorgestellt werden: ob Blanc de Blancs-Champagner aus der Montagne de Reims oder aber Rosé-Champagner, deren Trauben an der Côte des Bar, unweit der Grenzen zum Burgund wachsen. Zudem bot der Event dem Publikum die Gelegenheit, mit den Produzenten

direkt ins Gespräch zu kommen und sich mit ihnen auszutauschen: ob über die Dauer der Lagerung auf der Hefe, die Dosage oder eben die Zusammensetzung der Cuvées. Die Hersteller nahmen sich die Zeit, den genussfreudigen Gästen ihre Produkte zu erklären und ein wenig über die Geschichte des Champagners oder der eigenen Häuser zu erzählen. Wie etwa Jacques Chaput vom gleichnamigen „Maison Chaput“ aus Arentières an der Côte des Bar dessen auffälliges Logo die Blicke auf sich zog: Es zeigt einen rotglühenden Salamander in einem Kreis voll Feuer. Denn der Salamander war das französische Königswappen von Franz I., begleitet vom Motto „Nutrisco & Extinguo“, was übersetzt so viel bedeutet wie: „Ich nähre das gute Feuer und lösche das schlechte.“ Jacques Chaput hat sich Wappen und Motto zu eigen gemacht. „Es spiegelt wider, was uns im Weinberg und im Keller antreibt: Nämlich, dass der Genuss unserer Champagner genauso viel Freude bereitet wie uns die Freude, sie zu kreieren“, erklärte Jacques Chaput, während er seine beiden Champagner zum Verkosten ausschenkte. Auch die übrigen Winzerinnen und Winzer schätzten

(Fortsetzung nächste Seite)

Prickelnde Genüsse über den Dächern von Heidelberg

Foto: © Sonja Thelen



den direkten, persönlichen Austausch mit dem Publikum. Nathalie Liébart aus Venteuil betonte: „Hier, hoch oben über Heidelberg Champagner zu präsentieren, war ein einzigartiges Erlebnis. Die Offenheit und Neugier der Gäste haben gezeigt, wie lebendig die Champagnerkultur in Deutschland ist.“

Auch kulinarisch kamen die Gäste voll ihre Kosten. Die jeweils zwei Cuvées der Champagnerhäuser wurden begleitet von raffinierten Foodpairings aus der Küche des Hauses, für das das Team um Executive Chef Ledio Mija, Executive Sous Chef Omran Sadqi und den neuen Küchenchef für das Restaurant 15 High Tolger Özkan verantwortlich zeigte. Der Abend begann mit einem prickelnden Empfang und Fingerfood wie Lachstatar mit Kaviar auf Blini, Gamele im Kadayifi mit Mangomayo oder Rote-Bete-Tatar mit Crème Fraîche. Im Eingangsbereich wurden die Begrüßungschampagner stilvoll aus dem wunderschönen Champagnerkleid einer Tänzerin des WinterVariété by Tristan Brandt gereicht, das aktuell ebenfalls in Heidelberg gastiert. Nach der feierlichen Eröffnung durch Hoteldirektor Stephan Sporer, seiner Stellvertreterin Nadiya Bölek, Corinna Dosch und Rafael Mittmann vom Champagner Club sowie Christian Josephi vom Bureau du Champagne in Deutschland folgte ein Abend voller prickelnder Momente.

An den Food-Stationen sorgten Live-Cooking-Gerichte wie Tuna Tataki mit Avocado-Creme, Wagyu Teppan-

yaki mit Kartoffelpüree und Jus, Trüffel-Pasta aus dem Pamesanlaib oder eine erlesene Fromagerie de France für kulinarische Höhepunkte. Dazu knackte das Team des FrischeParadies frische Austern, an der eigens dafür installierten Bar. Das süße Finale bildete die „Pâtisserie Live — Le Grand Finale“ mit Tartelettes in Vanille, Schokolade und Himbeere.

Für Corinna Dosch und Rafael Mittmann war das erste „15 High x Champagner Club Festival“ ein gelungener Auftakt: „Es war ein Abend voller Emotionen und spannender Begegnungen, eine wunderbare Community aus Gewinnerinnen und Gewinner, dem Organisationsteam, den Köchen und den bestens gelaunten Champagner Liebhabern. Genau das ist unsere Club-Mission: Menschen zusammenzubringen, die das Leben feiern und Genuss zu schätzen wissen. Nach dieser Premiere steht fest: Das war erst der Anfang.“ Dem stimmt F&B-Manager Konstantin Mehwald aus dem „Atlantic Hotel“ zu: „Den Termin werden wir zeitnah bekannt geben, damit sich alle Fans der prickelnden Lebensfreude diesen frühzeitig in ihren kulinarischen Kalender eintragen können.“ Die Fortsetzung werden für den Champagner Club ebenfalls etwas Besonderes sein: „Denn im nächsten Jahr feiert der Champagner Club sein zehnjähriges Jubiläum“, freut sich Gründer Rafael Mittmann. Weitere Informationen:

www.atlantic-hotels.de/heidelberg
www.champagner-club.de

Foto: © Champagner Club



Und das waren die Top Acts des Tages - zehn vom Champagner Club ausgewählte Häuser:

- Champagne Abelé 1757, Reims: Blanc de Blancs & Brut Rosé
- Champagne Alexandre Bonnet, Les Riceys: Blanc de Noirs & Brut Rosé
- Champagne Jacques Chaput, Arrentières: Brut Tradition & L'Authentique
- Champagne Pol Couronne, Reims: Brut No°2 & Blanc de Blancs Grand Cru
- Champagne Duménil, Sacy: Blanc de Blancs & Réserve 26 Brut
- Champagne Frerejean Frères, Avize: Grande Réserve Brut & Brut Rosé
- Champagne Laurent-Perrier, Tours-sur-Marne: Cuvée Rosé & Cuvée Héritage
- Champagne Nathalie Liébart, Venteuil: Insoumise Extra Brut & Espérance 2013
- Champagne Michel Mailliard, Vertus: Cuvée Grégory & Cuvée Alexia Rosé
- Champagne de Venoge, Épernay: Princes Brut & Princesse Rosé

Wie zwei Visionäre mit Tabakguru eine Genusswelt erschufen



Als **Carsten Klügl** und **Helmut Pribyl** im Jahr 2012 die K&P Handels GmbH gründeten, ahnte niemand, dass daraus eines der spannendsten Genusskonzepte Süddeutschlands entstehen würde. Was mit einem kleinen, sorgfältig kuratierten Zigarren- und Rauchwarensortiment im ersten Ladengeschäft in Karlsruhe begann, entwickelte sich in nur wenigen Jahren zu einer Marke, die heute weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt ist: Tabakguru.

Ein Team, das sich ergänzt

Carsten Klügl und Helmut Pribyl — das sind zwei Persönlichkeiten, die unterschiedlicher kaum sein könnten und sich gerade deshalb perfekt ergänzen. Carsten ist das Herz des operativen Geschäfts. Mit ansteckendem Humor, Leidenschaft und seinem offenen Wesen ist er erster Ansprechpartner für Kunden



und Mitarbeitende. Sein feines Gespür für Produkte, Trends und Menschen prägt die Atmosphäre in jeder Filiale. Helmut hingegen denkt strategisch. Er ist derjenige, der im Hintergrund die Fäden zusammenhält — ob im Bereich IT, im Personalmanagement oder in der langfristigen Unternehmensplanung. Präzision, Struktur und Innovationsfreude sind seine Stärke. Zusammen bilden die beiden ein Team, das seit Jahren mit

Konsequenz, Mut und Visionen überzeugt.

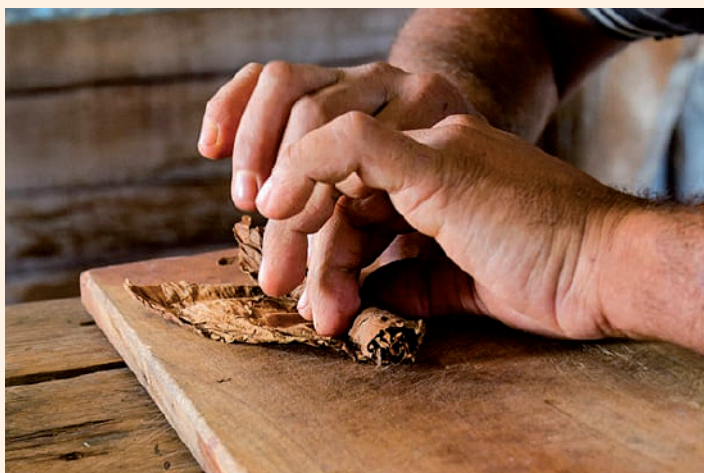
Vom Karlsruher Fachgeschäft zum Genussimperium

Mit Fleiß, Durchhaltevermögen und viel Zuspruch der Kundschaft wuchs das Unternehmen kontinuierlich. Aus einem Laden wurden im Laufe der Jahre sechs Filialen, deren Sortiment sich stetig erweiterte: von hochwertigen

Zigarren über Pfeifentabake und Accessoires bis hin zu klassischen Kiosk-Genusswaren.

Der nächste große Schritt folgte 2018: Tabakguru ging online — und eröffnete damit eine neue Bühne für Tabakwaren aller Art. Das Sortiment richtet sich seither an Kundinnen und Kunden in ganz Deutschland, die hochwertige Tabakprodukte und klassische Genussartikel schätzen. Das Online-Angebot wird laufend weiterentwickelt, angepasst und optimiert — eine logische Konsequenz aus Pribyls strategischer Denkweise und Klügls Erfahrung im Tagesgeschäft. Doch trotz wachsendem Produktportfolio bleibt die Leidenschaft für Zigarren das Herzstück des Unternehmens. Die Zigarre — Ein Ritual, ein Kunstwerk, ein Moment der Achtsamkeit

Für Klügl und Pribyl ist die Zigarre weit mehr als ein Produkt: Sie ist ein



Wie zwei Visionäre mit Tabakguru eine Genusswelt erschufen

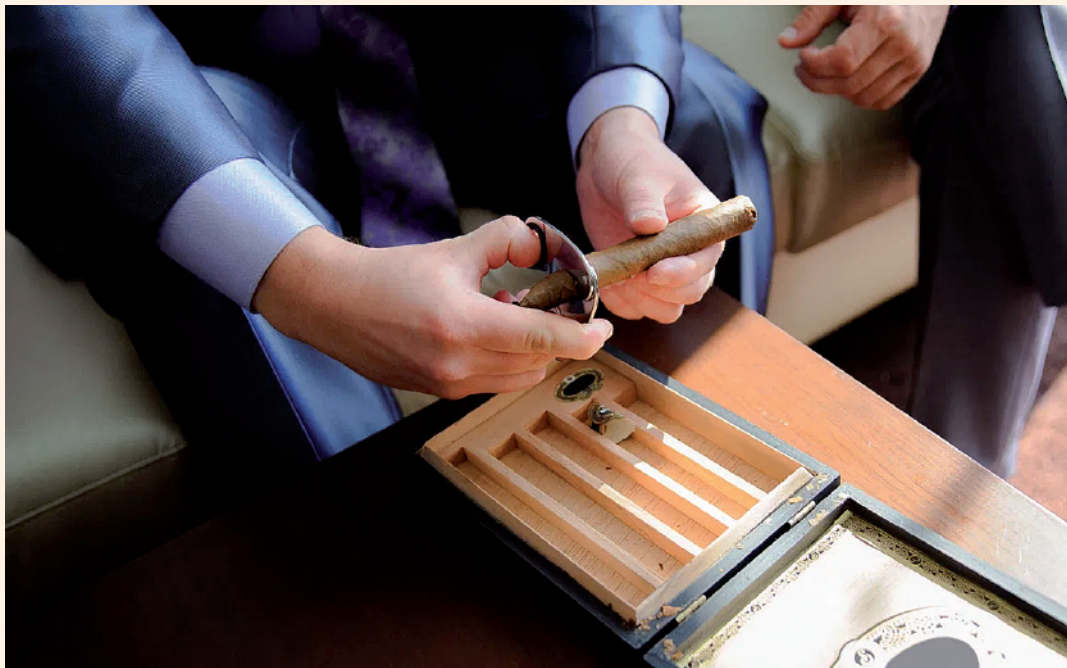
kulturelles Gut, ein handgefertigtes Meisterwerk und ein Symbol für Genuss, Ruhe und Stil.

Die Kunst der Perfektion

Schon das äußere Erscheinungsbild einer Zigarre erzählt eine Geschichte: Das glänzende Deckblatt, makellos gewickelt, zeigt Braun-, Rot- und Goldtöne, die an die Erde erinnern, aus der der Tabak gewachsen ist. Noch bevor das Feuer sie erweckt, entfaltet sie ein Aroma aus Leder, Kakao, Kaffee, Holz und warmen Gewürzen — ein Vorgeschmack auf das, was kommen soll.

Das Ritual des Genusses

Der Genuss beginnt mit einem präzisen Schnitt, der den Weg für einen optimalen Rauchfluss bereitet. Das Entzünden, idealerweise mit Zedemholz, geschieht lang-



Zeit nehmen. Sie begleitet Gespräche, feiert Erfolge, verbindet Menschen. Für viele ist sie ein Statussymbol — für andere ein stiller Begleiter. Für Carsten Klügl und Helmut Pribyl ist sie in erster Linie eines: Leidenschaft pur.

Fazit

Aus einer gemeinsamen Vision und tiefer Begeisterung für die Welt der Zigarren haben Carsten Klügl und Helmut Pribyl ein Unternehmen geschaffen, das

Handwerk, Genuss und moderne Handelswege miteinander verbindet. Tabakguru ist nicht nur ein Fachhandel — es ist eine Einladung zum bewussten Genießen, zur Entschleunigung und zur Wertschätzung eines jahrhundertealten Handwerks. Zigarren sind für beide Gründer mehr als Tabak. Sie sind Kultur, Tradition und ein sinnliches Erlebnis — ein Lobgesang auf die Schönheit des einfachen, aber tiefgründigen Genusses.

www.tabakguru.de

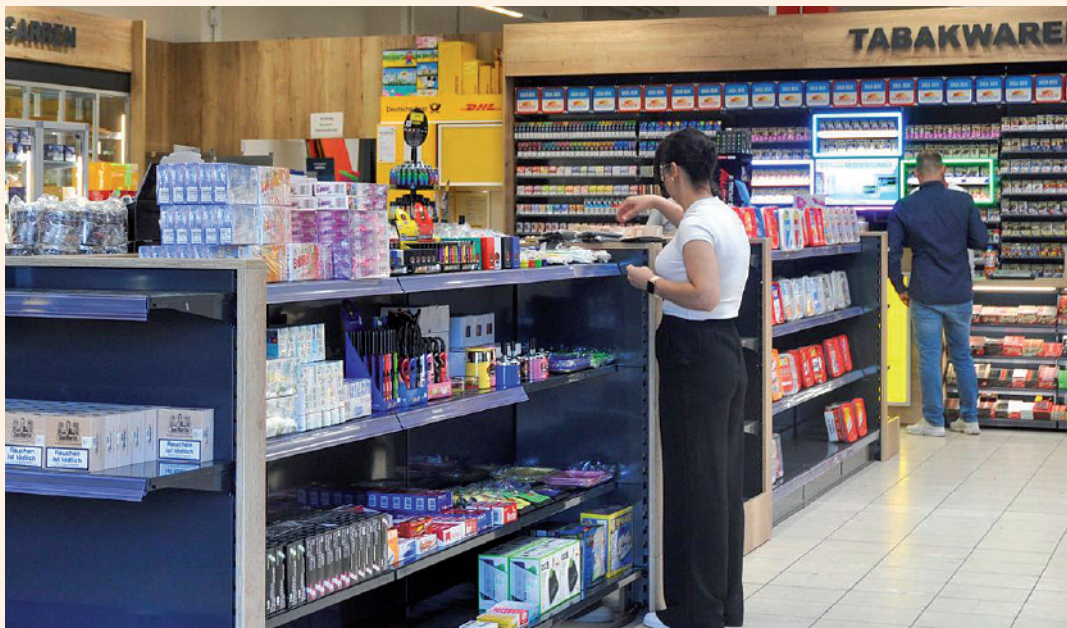
sam, bewusst, fast meditativ. Der erste Zug wird nicht inhaliert, sondern bleibt im Mundraum. Hier entfaltet sich die Komplexität der Aromen - Schicht für Schicht.

Eine Reise durch Aromen und Herkunft

Der Geschmack einer Zigarre verändert sich mit jedem Zug: er wird intensiver, tiefer, nuancenreicher. Ob mild und cremig oder kräftig und würzig — jede Zigarre erzählt die Geschichte ihres Ursprungs: von den Feldern Kubas, den Manufakturen der Dominikanischen Republik oder den Tabakregionen Mittelamerikas.

Genuss, der entschleunigt

Eine Zigarre ist ein Moment der Achtsamkeit. Sie fordert Ruhe, lädt zur Reflexion ein und belohnt jene, die sich



Küchenbericht — BEECK Küchen | Modell: TREND L



Bei der abgebildeten Küche handelt es sich um eine moderne L-Form-Küche aus dem Hause BEECK Küchen, die durch ein puristisches Design, hochwertige Materialien und eine durchdachte Raumaufteilung überzeugt. Die Kombination aus matten Kaschmir-Fronten, warmen Holz-tönen im Arbeitsplattendekor „Steineiche“ sowie schwarzen Akzentlinien verleiht der Küche einen zeitlosen und gleichzeitig stilvollen Charakter.

Die grifflosen Fronten des Modells TREND L sorgen gemeinsam mit der farbgleichen Korpus- und Sockelausführung für ein ruhiges, minimalistisches

Gesamtbild. Das Schubkastensystem AvanTech YOU von Hettich in Carbonfarbe unterstreicht die hochwertige Ausführung der Küche und überzeugt durch Leichtlauf, Stabilität und modernes Design.

Die Arbeitsfläche ist mit einer 17 mm starken Platte in Steineiche-Dekor ausgestattet, die sich nahtlos in das Gestaltungskonzept einfügt. Ergänzt wird sie durch eine passende Nischenverkleidung in identischem Dekor, die auf mehreren Elementen basiert. Die schwarzmatte Franke-Spüle (BFG 611-62) sowie die passende Franke Linea L Amatur greifen die dun-



klen Kontraste im Gesamtkonzept gezielt auf.

In der Ausstattung zeigt sich die Küche gleichermaßen funktional wie hochwertig. Zum Einsatz kommen Markengeräte von Bosch und Siemens, darunter ein Induktionskochfeld, eine leistungsstarke Dunstabzugshaube und ein vollintegrierter Geschirrspüler. Alle Geräte sind präzise eingebunden,

sodass die klare Gestaltung der Küche nicht unterbrochen wird.

Auch bei den Oberschränken wurde großer Wert auf Funktionalität und Lichtdesign gelegt. Mehrere Hängeschränke mit Griffprofil und integrierter LED-Unterbodenbeleuchtung sorgen nicht nur für praktisches Licht beim Arbeiten, sondern erzeugen zugleich eine angenehme Raumstimmung. Eine intelligente Steuerung über Trafo und Fernbedienung erleichtert die Bedienung.

Weitere Ausstattungsmerkmale wie ein Besteckeinsatz-Set, ein durchdachtes Stauraumkonzept mit Innenaus-zügen sowie eine vollständige Sockelverblendung runden das durchdachte Gesamtkonzept dieser Küche ab.

Fazit

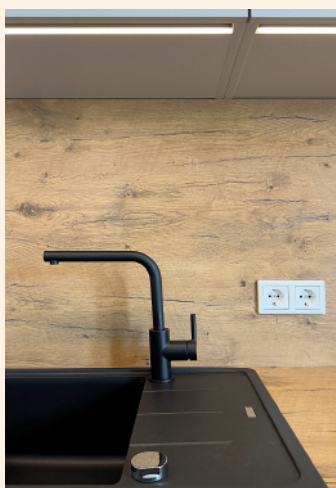
Diese Küche von BEECK Küchen überzeugt auf ganzer Linie — sei es durch ihr zeitloses Design, die durchgängig hochwertige Verarbeitung oder die stimmige Kombination aus Funktion und Ästhetik. Sie eignet sich ideal für moderne Lebensräume, in denen Wert auf klare Linien, Langlebigkeit und eine ruhige, stilvolle Atmosphäre gelegt wird.

BEECK Küchen wünscht allen Lesern und Kunden eine stimmungsvolle Adventszeit mit vielen leckeren Gerichten und selbstgebackenen Plätzchen - am besten aus der heimischen Küche; ein friedvolles Weihnachtsfest mit Familie und Freunden rund um die festliche Tafel sowie ein gesundes und erfolgreiches neues Jahr mit besten Aussichten und vielversprechenden (Küchen-) Projekten.

BEECK Küchen GmbH

Carl-Zeiss-Straße 23
32549 Bad Deynhausen

Tel.: +49 (0)5734 9101-0
Fax: +49 (0)5734 9101-15
info@beeck-kuechen.de
www.beeck-kuechen.de



Entspannte Kulinarik in den kuscheligen Winterlounges

Privates Dining-Erlebnis unterm Sternenhimmel | 3-Gang-Sharing-Menü mit zehn Speisen

Foto: © ARCOTEL HOTELS



Ein rauchender Feuerkessel, köstlicher Winzerglühwein und darüber nur der funkelnde Sternenhimmel: So voller Winterzauber beginnen die Abende in der ElbUferei Restaurant & Bar im ARCOTEL HafenCity Dresden. Direkt am Neustädter Elbufer laden die Winterlounges zu einem einzigartigen Dinner-Erlebnis ein. Festlich dekoriert und kuschelig warm sorgen die geräumigen Glaspavillons noch bis Ende Januar 2026 für eine ganz besondere Atmosphäre auf der Hotelterrasse. Sie schaffen den stimmungsvollen Rahmen für die Kulinarik von Küchenchef David Schöbel, der wieder ein kreatives 3-Gang-Sharing-Menü mit zehn weihnachtlichen Gerichten entworfen hat. Barmanager Johannes Leypold hat dazu spezielle winterliche Cocktails kre-

iert und für den gewohnt herzlichen Service sorgen Max Kunschmann und sein Team.

Das winterliche Genusserlebnis zum Teilen stellt das gemeinschaftliche Essen in den Vordergrund. Jeder kann von allem probieren, sich von ungewöhnlichen Geschmäckern überraschen lassen und neue Lieblingsgerichte entdecken. Das Menü startet fulminant mit einer geräucherten Entenbrust mit Brioche, Flower Sprouts mit kandierter Zitrone und gebackener mediterraner Sardine. Für ein besonderes Genussmoment sorgt auch das köstliche Sauerteigbrot von Elias Boulanger, zu dem die Küche Rote Beete-Butter und Estragon Öl reicht. Auch bei den Hauptspeisen kommen sowohl Fleisch-, Fisch- und Gemüse-LiebhaberInnen auf ihre Kosten. Es gibt Entenkeule mit

Rotkohl, Kabeljau mit Senf-Pernod-Sauce sowie fruchtiges Rote Beete-Risotto. Auch die Desserts spielen von Apple Crumble über heiße Schokolade mit Marshmallow bis zu edlem Trüffel-Savarin die ganze Klaviatur der weihnachtlichen Aromen.

Was die Küche von David Schöbel ausmacht, sind Gerichte mit heimischen Zutaten, die durch ungewöhnliche Kompositionen, Gewürze und Texturen neue Geschmackserlebnisse schaffen. Als gebürtiger Sachse legt er großen Wert auf die enge Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten. Seine kulinarische Vision ist es, sächsische Klassiker neu zu interpretieren und mit mediterranen Elementen auf ein zeitgenössisches Niveau zu heben. Ziel ist es, alle Geschmacksknospen abzuholen, von sauer über süß bis salzig, und mit verschiedenen Texturen wie Crunch, Cremigkeit und Knackigkeit einen geschmacklichen Knalleffekt zu erzeugen. „Wir möchten jeden Gast mit unseren Gerichten abholen, aber immer wieder auch überraschen“, sagt David Schöbel. „Mit bester Produktqualität und innovativen Rezepten bieten wir eine für Dresden einmalige zeitgenössische und frische Küche für die ganze Familie.“

Restaurantleiter Max Kunschmann kümmert sich nicht nur charmant um die Gäste, er sorgt als ausgebildeter Sommelier auch für eine besondere, vor allem auf sächsische Weine kon-

zentrierte, Weinbegleitung. Wer lieber Cocktails trinkt, kann sich in diesem Jahr auf das ausgesprochen weihnachtliche Butterbeer 2.0 mit Slys Malt Whisky, Macadamia, Karamell und Almdudler, wahlweise auch in einer alkoholfreien Variante, freuen. Für den zweiten Wintercocktail hat sich Barchef Johannes Leypold für einen Soft Old Fashioned entschieden, bei dem Don Polio PX Sherry statt Zucker dem Whisky die süße Note gibt.

4 - 6 Personen pro Winterlounge EUR 69,00 pro Person und Menü inklusive ein Winzerglühwein zur Begrüßung, exklusive Getränke - Buchung ausschließlich per Mail: hafencity@arcotel.com

Über das ARCOTEL HafenCity Dresden

Das „ARCOTEL HafenCity - Die Sonnenseite von Dresden“ verfügt über 183 Zimmer und Suiten, davon eine mit privater Dachterrasse, sowie fünf kombinierbare Tagungsräume von 30 bis 90 Quadratmetern. In der von Architekt Harald Schreiber entworfenen Einrichtung dominieren warme Naturtöne, klare Linien und als Leitmotiv und Material der Wahl die Jahrhunderte alte „Elbeiche“. Die ElbUferei Restaurant & Bar steht für hervorragendes Frühstück, zeitgenössische Gourmet- und Wohlfühlküche sowie ausgesuchte regionale Weine.

www.elbuferei.de



Foto: © Gourmet Classic

Zwei Dinnershows und Weihnachts-Circus in Dresden

Tauchen Sie ein in die festliche Welt des Dresdner Weihnachts-Circus!

Erleben Sie atemberaubende Artistik, waghalsige Stunts und faszinierende Tierdressuren. Internationale Top-Künstler bringen Sie mit ihren Darbietungen zum Staunen.

Seit über einem Vierteljahrhundert gehört der Dresdner Weihnachts-Circus fest zur Kultur der Stadt. Er steht für echtes Circus-Handwerk, generationenübergreifende Begeisterung und bewegendende Momente in der Manege. Eine Tradition, die lebt und jedes Jahr aufs Neue begeistert!

Die Spielzeit beginnt am 12. Dezember 2025 und endet am 4. Januar 2026. Tickets können online über www.dwc.de/tickets, telefonisch unter 0351 / 441 30 30 oder per E-Mail unter ticket@dwc.de bestellt werden.

www.dwc.de



Wir wünschen unseren Lesern ein frohes Weihnachtsfest und für 2026 Gesundheit, Erfolg, ein friedliches Miteinander sowie viel Energie für die anstehenden Herausforderungen.

Vielen Dank für Ihre Treue!

Ihr Gourmet-Classic-Team



MAFIA MIA! — Carnevale di Venezia — Die Mafia lässt die Maske fallen

Spielzeit: 21.11.2025 bis 18.1.2026

Termine siehe:

www.mafia-mia.de

Ort: Dinner-Theater im OSTRADOME, Zur Messe 9A, 01067 Dresden

Tickets inkl. 4-Gänge-Menü, Show & After-Show-Party ab 85,50 Euro (zzgl. VVK-Gebühr) je nach Platzgruppe sind im Ticketshop über die Webseite www.mafia-mia.de erhältlich.



+++ 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

Moments 3 - Die Dinnershow im „Chapiteau der Traume“

Spielzeit: 28.11.25 bis 18.1.2026

Termine siehe:

www.moments-dinnershow.de

Ort: Chapiteau der Traume,

Zur Messe 9, 01067 Dresden

Tickets inkl. 4-Gänge-Menü, Show &

After-Show-Party ab 85,50 Euro

(zzgl. VVK-Gebühr) je nach

Platzgruppe erhältlich über die

Webseite

www.moments-dinnershow.de

