GROSSE KOCHKUNST, REGION & LEBENSART

L'Art de Vivre

PREMIERE

SPITZENKLASSE IM EINSTEIN

KULINARIK

NEUE MEISTER AM HERD

WEIN

VON HANDEL UND WANDEL

WELLNESS

SCHWELGEN MIT WEITBLICK

FAMILIENSACHE

GETEILTE LEIDENSCHAFT

AUSGABE
2023/2024

L'Art de Vivre
RESIDENZEN

LOUIS ROEDERER
HAND IN HAND WITH NATURE

LIEBE *L'ART DE VIVRE* MITGLIEDER UND FREUND*INNEN VON *L'ART DE VIVRE,*

jede Residenz ist ein Spiegel individueller Gastlichkeit. Die Art und Weise, wie unsere unternehmergeführten Betriebe dabei erfolgreich sind, wird beeinflusst von Begegnungen, Erlebnissen und Visionen. „Wanderjahre“ sind für die Menschen unserer Branche essenziell – die Erfahrung von Gastlichkeit auf der ganzen Welt prägt und bereichert all jene, die als Servicekräfte, Sommeliers, Gastgeber*innen, Spitzen- und Sterneköche, Hoteliers oder in anderen Positionen ihren Weg suchen und finden.

Wir lassen uns auf Reisen inspirieren, das ist es, was uns verbindet: Große Kochkunst, Region und Lebensart – dafür stehen die L'Art de Vivre Residenzen. Wir laden Sie ein, mit uns gemeinsam auf kulinarische Kultur-Reisen zu gehen, in Deutschland, in Südtirol, in Österreich und nun auch in der Schweiz. Unter jeder L'Art de Vivre Adresse wird das Erleben von Genuss, Gastlichkeit und Kultur zu einer oder vielen Sternstunden. Die Menschen, die dort am Werk sind, sorgen mit ihrer Expertise und Hingabe täglich dafür, dass wir außergewöhnliche Momente erleben dürfen.

Einige dieser Menschen werden Sie in diesem Magazin kennenlernen. Lesen Sie Geschichten aus unseren Häusern, erfahren Sie, was eine kommende Generation bewegt, was hinter einer ungewöhnlichen Wortschöpfung, einer neuen Zweigstelle oder einem Lieblingsrezept steckt, wie Weinleidenschaft zum Fundament für eine flüssige Bibliothek wird oder wo Wolke-7-Gefühle entstehen.

Foto © Uwe Leo

Foto © German Popp

Lassen Sie sich inspirieren, genießen Sie die Vorfreude auf außergewöhnliche Momente und zelebrieren Sie die Kunst des Lebens – L'Art de Vivre eben.

Viel Vergnügen beim Lesen wünschen

Hans Stefan Steinheuer
Präsident

Hubert Obendorfer
Geschäftsführer und 2. Vorsitzender

DIE L'ART DE VIVRE MITGLIEDERKARTE

Als Vereinigung wollen wir der tiefen Zusammengehörigkeit des L'Art de Vivre Freundeskreises mit der Mitgliederkarte zusätzlich Ausdruck verleihen. Wir freuen uns, wenn Sie die damit verbundenen liebevollen Aufmerksamkeiten genießen können und gern in unseren L'Art de Vivre Residenzen zu Gast sind.

Bei Fragen oder Interesse an einer Mitgliedschaft nehmen Sie gerne Kontakt mit uns auf.

INHALT

Gastgeber im „Einstein Gourmet“: Daniel Bölle (li.) und Loris Lenzo **4**

6 Kulinarisch auf der Höhe: Burghotel Staufeneck

Jung-brunnen

19 Neuheit aus dem Hause Erbprinz

Himmelbetten am Pool: Burg Vital Resort **16**

NEU BEI L’ART DE VIVRE

4 **EINSTEIN ST.GALLEN**
Spitze aus Tradition

KULINARIK & WEIN

6 **VON KÖNNERN LERNEN**
Denkbar beste Schule für Küchenchef Markus Waibel

8 **LEIBGERICHT EINES MEISTERKOCHS**
Jörg Müller schwärmt von den unvergleichlichen Dampfnudeln seiner Mutter

9 **ERLESENES ARRANGEMENT**
Zum literarisch-kulinarischen Menü das passende Buch

9 **DOPPELT GUT**
Zwei Spitzenköche machen gemeinsame Sache am Herd

10 **FRISCH GEWACHSEN**
Blüten-Menüs auf Steinheuers Speisekarte. Plus Rezept: Heppinger Gurken mit Burrata und Zitrone

12 **RHEINGAUER WEINKULTUR**
Sommelier Florian Richters flüssige Schätze

13 **BORDEAUX VOM KAISERSTUHL**
Weinhandel hat die längste Tradition bei den Kellers

14 **GESCHMACK DER STERNE**
Im Birkenhof fällt der berühmte Apfel nicht weit vom Stamm.

SPECIAL

16 **GESUNDHEIT & GENUSS**
Die Experten vom Arlberg und ihr ganzheitliches Wohlfühlkonzept

16 **FÜR UNZERTRENNLICHE**
Auf Sylt darf der Hund mit in den Urlaub

17 **ALLES IM GRIFF**
Tugba Aslan managt Hochzeiten, Tagungen und Bankette

18 **KOMFORT FÜR GESCHÄFTIGE**
Business as usual? Nicht in den neuen Premium Zimmern in Berlin!

Hotel Castel:
Paradies mit Weitblick 22

14 Sebastian Obendorfer,
Küchenchef im „Eisvogel“

blühende Fantasie

10 Aus Meisterhand:
Heppinger Gurke

WELLNESS

19 **WO DER JUNGBRUNNEN SPRUDELT**
Innovative Wirkstoffe in neuer, hauseigener Kosmetiklinie

20 **SCHWIMMEN AUF DEM DACH**
Wellness hoch oben verspricht ein Stück vom Himmel

FAMILIENSACHE

22 **WENN DAS HERZ SCHNELLER SCHLÄGT**
Eine Quereinsteigerin erzählt von generationsübergreifender Berufung

24 **LET’S GO FÜR KIDS**
Tipps aus erster Hand wecken im Sauerland die Wanderlust bei Groß und Klein

25 **FRISCHE IDEEN**
Rüssels erweitern ihren Wirkungskreis bis nach Luxemburg

WETTBEWERB

26 **AUSGEZEICHNETER SERVICE**
Wer gewinnt den Preis für Große Gastlichkeit 2023?

KUNST & KÖNNEN

28 **TIPPS FÜR TRIPS**
Ausstellungen, Neueröffnungen, Festivals und andere Entdeckungen in Reichweite von L’Art de Vivre Residenzen

L’Art de Vivre
RESIDENZEN

Ein Magazin der Vereinigung
L‘Art de Vivre Residenzen.

EINSTEIN HOTEL SANKT GALLEN (OSTSCHWEIZ)

SPITZENKLASSE

Zum Stadtbummel in den Klosterbezirk mit Welterbe-Status? Ausschwärmen in die reizvolle Natur zwischen Voralpenlandschaft und Bodensee? Oder Schlemmen unter zwei Michelin-Sternen? Das Einstein St.Gallen verheißt Abwechslung, Genuss und Lebensart. Wir freuen uns über ein neues Mitglied im Kreis der L'Art de Vivre Residenzen!

Das Haus hat Tradition. Aber erst seit 1983 entwickelt es seine Gastgeberqualitäten. Zuvor wurden hier Stoffe veredelt, Fäden gesponnen und Spitzen gestickt – anderthalb Jahrhunderte lang. Die Geschichte des Einstein Hotels ist eng verwoben mit der Textilindustrie, die im 19. Jahrhundert der bedeutendste Wirtschaftsfaktor der Ostschweiz war.

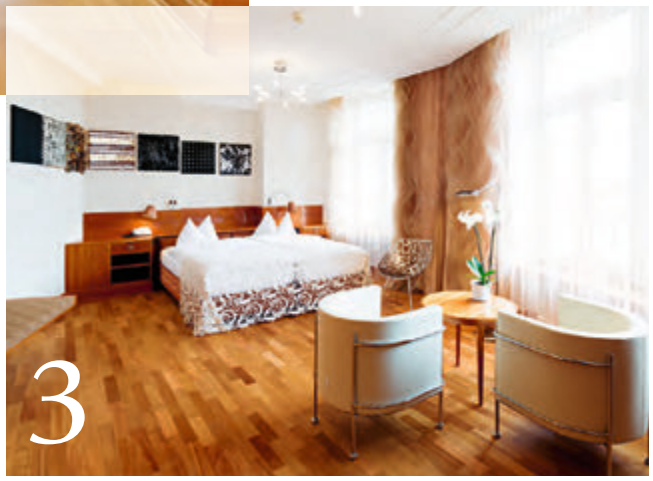
1830 ließ Sabina Dorothea Allgäuer, Witwe eines Textilunternehmers, in der Berneggstraße 2 ein klassizistisches Gebäude bauen. Sie betrieb darin eine Appretieranstalt. Später beherbergte das Haus eine Spinnerei, ins Erdgeschoss zog eine Volksküche.
St.Gallen war zu dieser Zeit bereits eine Hochburg der Stickereiindustrie. Von diesem Standortvorteil profitierte der Amerikaner Isaak D. Einstein. 1884 eröffnete er seine Zweigniederlassung und ließ das Haus in der Berneggstraße für das Stickereigeschäft umbauen. Mehrfach wurde angebaut und erweitert. Auf Einstein & Co folgte 1936 die Firma Adolf Hahn – da war die Blütezeit allerdings vorbei.

Der erste Hotelier kam ebenfalls aus der Textilindustrie: Max Kriemler, ein St.Galler Fabrikant, kaufte 1978 den Gebäudekomplex und führte ihn seiner neuen Bestimmung zu. Fünf Jahre später eröffnete, gründlich renoviert, das Hotel Einstein. Wiederum wurde erweitert – zunächst um neue Zimmer im anliegenden Gebäude, 2009 um das Einstein Congress.

Wie seinerzeit der Namensgeber steht heute das Einstein Hotel für Pioniergeist und Tradition. Edle Textilien in allen Zimmern sind eine zeitgemäße Reminiszenz an die Geschichte der Region und des Hauses. Wer noch exquisiter wohnen möchte, bucht das Paradebeispiel: In der exklusiven Textilland Junior Suite zieren Paillettenbilder die Wände, an den Fenstern sind duftige Vorhänge drapiert, auf dem Bett liegt ein Plaid aus St.Galler Spitze. Die renommierte Firma Jakob Schlaepfer, seit 100 Jahren in St.Gallen zu Hause, hat für das textile Interieur gesorgt.

Wer mehr vom „Textilland" sehen möchte, wird im Einstein bestens beraten. Eine Erlebnistour für Selbstfahrer gibt es im Package. Und zum Textilmuseum St.Gallen ist es nur ein kurzer Spaziergang.

einstein.ch



Histor. Foto © Einstein St.Gallen

STECKBRIEF
Einstein Hotel St.Gallen

4-STERNE-SUPERIOR IM HERZEN DER STADT

Schlafen & Träumen:
113 Zimmer und Suiten
Essen & Trinken:
Einstein Gourmet
(2 Michelin-Sterne), Bistro,
Bar, Vinothek
und Cigar Lounge
Workout & Wellness:
3000 Quadratmeter
auf fünf Etagen
Feiern & Tagen:
Hochzeiten, Kongresse
und Bankette

1 Einstein Gourmet **2** Sommelier Loris Lenzo (re.) und Restaurant Manager Daniel Bölle, **3** Textilland Junior Suite, Foto © kurzschuss photography gmbh/Damian Imhof **4** Executive Chef Sebastian Zier (re.) und Head Chef Richard Schmidtkonz, Fotos © Steve Hadorn

BURGHOTEL STAUFENECK SALACH (BADEN-WÜRTTEMBERG)

INITIALZÜNDUNG NACH ART DES HAUSES

Wer hoch über dem Filstal auf Burg Staufeneck absteigt, erwartet kulinarische Höhenflüge. Dafür hat Rolf Straubinger gesorgt. Für Markus Waibel, den jetzigen Küchenchef, war es die denkbar beste Schule.

Fotos: Foodbilder und Personen © Philipp Sedlacek
Hotel Tagaufnahme und Restaurant fine dining RS © Tobias Fröhner

1990 wurde Rolf Straubinger Chef de Cuisine im elterlichen Betrieb, dem damaligen Burgrestaurant, für das er prompt einen Michelin-Stern eroberte. 2002 begann auf Burg Staufeneck eine neue Zeitrechnung als Luxushotel. Das Gourmetrestaurant trägt seine Initialen im Namen: „fine dining RS“.

Seit 2011 steht ihm dort Markus Waibel zur Seite, zuerst als Auszubildender, zuletzt als Küchenchef. Inzwischen überließ Rolf Straubinger ihm die ungeteilte Verantwortung: „Es gibt keinen Besseren dafür“, sagt er. Jeden Tag ein Prozent besser sein als tags zuvor – auf dieses Motto hatte er seinen einstigen Schüler längst eingeschworen. „Wir sind noch nicht am Ende der Reise!“

Menüs entwickeln sie weiter gemeinsam, am Herd des Gourmetrestaurants mischt sich der Altmeister nicht mehr ein. Regionale und saisonale Zutaten, schwäbische Klassiker

und Gewürze aus aller Welt sorgen für Geschmackserlebnisse. Da wird das heimische Reh mit indischem Wang Pfeffer und Petersilienwurzel angerichtet. Und in der Küche nicht nur der feine Rücken, sondern das ganze Reh verarbeitet – „from nose to tail“.

Von seinem Ziehvater fühlt sich Markus Waibel angespornt und herausgefordert: „Er ist mein größter Förderer, zugleich mein schärfster Kritiker. Dass er jedes neue Gericht auf Herz und Nieren prüft und mit seiner langen Berufserfahrung bewertet, macht mich jeden Tag ein bisschen besser!“ Das Signature Dish auf der Menükarte im „fine dining RS“ heißt jetzt „Handschrift MW“: Langustine mit Gurke, Avocado, Jalapeño und Wasabi.

burg-staufeneck.de

RESTAURANT UND HOTEL JÖRG MÜLLER
SYLT/ WESTERLAND (SCHLESWIG-HOLSTEIN)

Mutters Signature Dish

Eins seiner Aushängeschilder im „Restaurant JM“ ist das Cordon Bleu vom Schwarzfederhuhn mit weißem Albatrüffel. Wie man sieht, lässt sich Meisterkoch Jörg Müller auch gern mal ein herzhaftes Nudelgericht schmecken. Was aber ist sein Leibgericht?

Da kommt mir zuerst ein Geruch aus Kindertagen in die Nase – süße Dampfnudeln, wie sie meine Mutter für mich und meine sechs Geschwister zubereitete. Diese fluffigen Hefebrötchen wurden im Aluminiumtopf gegart und lauwarm serviert, mit einer köstlichen Zuckerkruste unten dran und warmer Vanillesauce oben drauf. Mir läuft schon das Wasser im Mund zusammen, wenn ich nur daran denke.

Kurz nach dem Krieg war das Geld knapp, Fleisch gab es höchst selten. Meine Mutter zauberte frische Mehlspeisen auf den Tisch. Auch Käsespätzle gehörten dazu, die essen meine zwei Enkelsöhne heute mindestens genauso gern wie ich damals. Wenn ich in der Küche stehe und Spätzle mache, dauert es nicht lange, bis sie angeflitzt kommen und probieren wollen.

Zum Milchholen schickte meine Mutter uns Kinder seinerzeit zum Nachbarn. Ich war noch ganz klein, als mir ebendieser einen Liter Sahne schenkte – damit aus dem Jungen was wird, wie er sagte. Nachdem die ganze Sahne innerhalb einer Woche in meinem Magen gelandet war, konnte ich jahrelang keine mehr anrühren.

Erst während meiner Ausbildung zum Koch überwand ich die Abneigung und probierte wieder geschlagene Sahne. Für eine Schwarzwälder Kirschtorte wurde sie mit Kirschwasser verfeinert. Für mich auch heute noch – mit 76 Jahren – ein Gedicht!

jmsylt.de

Fotos © Fam. Müller, AdobeStock

HOTEL HOHENHAUS HOLZHAUSEN BEI HERLESHAUSEN (HESSEN)

IMMER WIEDER **NEUE SEITEN**

Das Werratal ist ein landschaftliches Kleinod. Und Hohenhaus – einst Rittergut, später Schloss, heute Hotel – ein Ort zum Verwöhnen. Zwischen herrlicher Natur und herrschaftlicher Kulisse beginnt eine kulinarische Entdeckungsreise. Bereits die Lektüre der Menükarte macht Appetit. Und weckt Neugier: Was verbindet den hessischen Ringgau mit der französischen Bretagne? Die Liebe zu hochwertigen Produkten, zu absolut ehrlicher, schnörkelloser Küche – und unerschöpfliche Fantasie am Herd.

Foto © Torsten Proß

Ein ebenso sorgfältig ausgewähltes Stück Literatur setzt das i-Tüpfelchen – wie in der aktuellen Empfehlung des Klassikers von Francois René de Chateaubriand: „Kindheit in der Bretagne“. Seine überwältigenden Landschaftsbeschreibungen werden von einem Drei-Gänge-Menü aus der Sterne-Küche begleitet, das als literarisch-kulinarisches Arrangement ein Liebhaberpublikum begeistert.

Bücher findet man überall im Haus und auf den Zimmern – zum Lesen wie zum Kauf. Sich Zeit dafür zu nehmen und immer wieder ein neues Kapitel aufzuschlagen, davon kann auch Gastgeber Peter Niemann erzählen: Er plant unter anderem eine hauseigene Bibliothek. Ob es dort auch Kochbücher geben wird? Man darf nicht nur darauf gespannt sein.
hohenhaus.de

COLOMBI HOTEL
FREIBURG IM BREISGAU (BADEN-WÜRTTEMBERG)

GEMEINSAME SACHE

Sven Usinger (li.) und Henrik Weiser
© Colombi Hotel

Foto © Heidi Hintereck

Eine kulinarische Institution mischt ihre Karten neu: In der „Zirbelstube“, dem Gourmetrestaurant des Colombi Hotels in Freiburg, regiert seit Ende 2022 eine Doppelspitze am Herd.

Sven Usinger war vor zehn Jahren bereits Jungkoch in der „Zirbelstube“ und sammelte anschließend beim Drei-Sterne-Koch Claus-Peter Lumpp in Baiersbronn und auf Schloss Elmau hochkarätige Erfahrungen. 2019 kehrte er als Juniorchef zurück.

Henrik Weiser ist viel herumgekommen und glänzte in mehreren Sterne-Küchen, bevor er als Chef de Cuisine in Efringen-Kirchen, Bad Hersfeld und Oberstdorf eigenen Michelin-Ruhm errang.

In Freiburg machen die beiden nun als Küchenchefs gemeinsame Sache. Fantastisch geerdet. Wo möglich regional. Wo nötig international. Degustationsmenü gefällig? Getauchte Jakobsmuschel, marinierte Gänseleber, Steinbutt, Filet & Bries vom Milchkalb, glasierte Schokoladencreme …
colombi.de

STEINHEUER HEPPINGEN
BAD NEUENAHR-AHRWEILER (RHEINLAND-PFALZ)

Blühende *FANTASIE*

Die Blüten, die Christian Binder auf seinen Tellern anrichtet, sind bewusst gewählt, im eigenen Garten mit Liebe angebaut und mit Finger-Spitzengefühl geerntet. Sie sehen zauberhaft aus, schmeicheln dem Gaumen und machen den Meisterwerken aus der Zwei-Sterne-Küche alle Ehre.

Bei Steinheuers in Heppingen stehen pünktlich zu jeder Saison zwei neue Menüs zur Wahl: Eins heißt „Wurzeln". Es folgt der Tradition des Hauses und kündet von der Verwurzelung der Familie im Ahrtal. Auch das gemeinsame (Koch-)Buch von Hans Stefan Steinheuer & Christian Binder widmet sich diesem Thema: „STEINHEUER – Unsere Wurzeln" erschien im TreTorri Verlag.

Die Blüten über dem zweiten Menü sind ein schönes Symbol für die Zukunft des Unternehmens. Auch bei Gabriele und Hans Stefan Steinheuer ist die nächste Generation bereits fest integriert.

Christian Binder, der Ehemann ihrer Tochter Désirée, hat in der Küche von Steinheuers Restaurant „Zur Alten Post" alle Fäden in der Hand. Innovative Ideen bringt er nun auch ins Blüten-Menü ein. Erkennen Sie die strahlend blauen Borretsch-Blüten? Blütensterne für die Sterneküche ...

steinheuers.de

HEPPINGER GURKEN MIT BURRATA UND ZITRONE

REZEPT: CHRISTIAN BINDER
FÜR 4 PERSONEN

REZEPT

SALATGURKE (Standzeit 1 Stunde)
½ kleine Salatgurke I 20 ml heller Einlegefond I Salz
Die Salatgurke waschen, trockenreiben und auf 15 cm kürzen. Die Kerne mit einem Löffel herauslösen und die Gurke längs in 2 mm dünne Scheiben schneiden. Die schönsten 8 Scheiben mit Einlegefond und einer Prise Salz in einem geeigneten Beutel 1 Stunde vakuumieren. Die Scheiben aus dem Beutel nehmen und um den Finger aufrollen.

ZITRONENGURKE
1 Zitronengurke I Salz I 10 ml Zitronensaft
10 ml heller Einlegefond
Die Zitronengurke waschen, trockenreiben, in 5 mm dicke Scheiben schneiden, salzen und in einer Pfanne von beiden Seiten kurz anbraten. Dann mit Zitronensaft und Einlegefond in einem geeigneten Beutel vakuumieren und in einem Dampfgarer bei 80 °C und 100 % Feuchtigkeit ca. 6 Minuten pochieren. Dann herausnehmen.

INKAGURKE
2 Inkagurken I 10 g Butter I Salz
Die Inkagurken putzen, waschen, trockenreiben, vierteln und entkernen. In einer Pfanne in der heißen Butter anschwitzen und mit Salz abschmecken.

PEPQUINOS
3 Pepquinos I Salz I 3 ml Sonnenblumenöl
Die Pepquinos putzen, waschen, trockenreiben und in feine Scheiben schneiden. Mit Salz würzen und mit Sonnenblumenöl marinieren. Bis zum Anrichten ziehen lassen.

SCHNITTLAUCHÖL
50 g Schnittlauch I 100 ml Pflanzenöl
Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln, kleinschneiden, in reichlich kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Den Schnittlauch ausdrücken und mit dem Öl bei 100 °C 4 Minuten in einem Hochleistungsmixer (z. B. Thermomix) durchrühren. Das Öl durch ein Teesieb passieren und auf Eis runterkühlen.

ZITRONE
1 Zitrone I 100 ml Läuterzucker
Die Zitrone waschen, schälen und filetieren. Den Läuterzucker in einem Topf erhitzen. Die Zitronenfilets in kleine Segmente schneiden und mit heißem Läuterzucker übergießen. Den anfallenden Zitronensaft ebenfalls zum Läuterzucker geben.

FRÜHLINGSZWIEBELN
4 Frühlingszwiebeln I Salz I 10 g Butter
Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen, trocken schütteln und in Ringe schneiden. Mit Salz würzen und in einer Pfanne in der heißen Butter scharf anbraten.

VINAIGRETTE
30 ml Zitronenläuterzucker (s. o.) I 20 ml Zitronensaft
10 ml Sherryessig I 20 ml Schnittlauchöl I Salz
Alle Zutaten in einem Gefäß miteinander vermengen.

GARNITUR
1 Burrata I 5 g gepuffte Quinoa I 12 Borretschblüten

Anrichten

Den Burrata etwa 5 Minuten vor dem Anrichten aus dem Kühlschrank nehmen und vierteln. Die Zitronengurkenscheiben in einer Pfanne leicht erwärmen und auf die Teller legen. Den Burrata daraufsetzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils 5 Pepquinoscheiben und 5 Zitronensegmente auf dem Burrata verteilen. Aufgerollte Salatgurkenscheiben, Inkagurke und Frühlingszwiebelringe anlegen. Mit der Quinoa bestreuen und mit Borretschblüten dekorativ garnieren. Vinaigrette über das Gericht träufeln und angießen.

GUTEN APPETIT!

Fotos © Frank Homann, Food: Peter Schulte für Tre Torri

Tipp:

Borretsch Ab Mai erscheinen an den Stängelenden sternförmige Blüten. Die etwa 3 cm großen Blütenstände des Heilkrautes schmecken frisch säuerlich und erinnern an das Gurken-Aroma, weshalb Borretsch auch als Gurkenkraut bekannt ist.

Pepquinos – auch bekannt als Cucamelon, mexikanische Miniatur-Wassermelone, mexikanische Sauergurke oder Mausmelone, ist eine Pflanzenart aus der Familie der Kürbisgewächse.

FLÜSSIGE BIBLIOTHEK

4.000 Positionen auf der Weinkarte, 50.000 Flaschen auf Lager und jedes Jahr ein internationales Gourmetfestival: Florian Richter, Head-Sommelier im Kronenschlösschen, über Heimvorteile, Superlative und Neuerungen

Florian Richter © grossaufnahmen.de

Die Geschichte des Kronenschlösschens ist eng verbunden mit der des Weinguts Ress: Gehört Wein zur DNA des Hauses?
Historische Gebäude verströmen besonderen Zauber. Familie Ress hat das geprägt, Familie Ullrich führt es weiter. Bei uns ist man von Rheingauer Weinkultur umgeben, von Karten, Flaschen und Auszeichnungen. Die Deckenmalerei in unserem Gourmet-Restaurant zeigt die Wappen verschiedener Weinlagen um Hattenheim aus dem 18. Jahrhundert. Manchen Tropfen von alten Karten haben wir sogar noch im Keller. Die Gäste staunen, dass sie eine 59er Steinberger Edelbeerenauslese tatsächlich bestellen können.

Die Weinkarte des Kronenschlösschen gilt mit 4.000 Positionen als eine der vielfältigsten Deutschlands. Welche Schwerpunkte setzen Sie?
Wir wollen das Spektrum der Anbaugebiete abbilden, Varianz und Diversität der Weinwelt zeigen, aber auch viele aktuelle Facetten – neue Rebsorten, moderne Weinbaustile, weniger bekannte Regionen. Man soll spüren, dass Leben im Haus ist! Inzwischen geht die Art, wie ich die Weinkarte führe und den Keller manage, in Richtung einer flüssigen Bibliothek.

Woran zeigt sich denn, das Leben im Haus ist?
Wir haben mittlerweile sehr gute Chardonnays aus Kanada. Oder aus Rumänien zum Beispiel die Rebsorte Grünspitz, die kräuterige Weine hervorbringt. Darüber hätte ich früher nicht nachgedacht. Unsere Bordeauxkarte ist groß, aber es gibt Überraschendes aus Chateaus, die wir lange nicht beachtet haben. Burgund ist kaum noch zu bezahlen. Man muss überlegen: Gibt es Alternativen? Möchten die Gäste das trinken? Passt das zu uns? Beeindruckt haben mich in jüngster Zeit Weine aus Griechenland. Oder neue und bisher kaum verfügbare Weine aus Chile oder Australien.

Der Riesling behält seine Hauptrolle?
Er genießt Heimvorteil, auf mindestens einem Drittel der Karte. Bei uns kann man erleben, was diese Rebsorte zu leisten vermag.

Was bedeutet es für Sie, in so einem Haus Sommelier zu sein?
Liebe zum Wein, Leidenschaft für den Beruf und eine große Freiheit, die ich genieße. Auch die Verantwortung, es weiterzugeben. Wir bilden neben Restaurantfachleuten, Köchen und Hotelfachleuten auch Sommeliers aus.

Zum Rheingau Gourmet und Wein Festival im Kronenschlösschen kommen alljährlich Starköche aus aller Welt. Bringen die ihren bevorzugten Wein gleich mit?
Die Köche kreieren ihre Menüs meist passend zu den Weinen, die wir zuvor mit Partnern, Winzern und Händlern ausgewählt haben. Andersherum wäre es von der Logistik her gar nicht zu machen.

Wein-Erlebnisse gibt es im Kronenschlösschen auch jenseits des Festivals ...
Unsere Gäste sind so divers wie unsere Weinkarte. Zwischen Flaschen für 12.000 und 36 Euro kann sich unglaublich viel abspielen. Wir veranstalten Sonntags-Tastings und Raritäten-Dinner. Was während der Corona-Zeit mit Überraschungskisten und Onlinetreffs begann, hat sich zum Weinklub entwickelt. Mal schauen, was uns als nächstes einfällt – vielleicht eine Vinothek?

kronenschloesschen.de

WEINGUT FRANZ KELLER VOGTSBURG-OBERBERGEN (BADEN-WÜRTTEMBERG)

GENUSSDYNASTIE AM KAISERSTUHL

Der Stammbaum der Familie Keller hat tiefe Wurzeln und ist weit verzweigt: Vier Generationen von Winzern, Gastgebern und Weinhändlern haben dafür gesorgt, dass man ihren Namen mit Genuss verbindet

Zwischen dem Weingut einerseits und dem Hotel Schwarzer Adler mit dem gleichnamigen Sterne-Restaurant und dem Winzerhaus Rebstock andererseits liegen fünf Minuten Fußweg und viele Weinterrassen. Das Familienimperium – heute von Fritz Keller, Ehefrau Bettina und Sohn Friedrich gemanagt – verbindet Weingenuss und Gastgeberqualitäten.

Der Weinhandel hat darin die längste Tradition. Schon um 1900 lieferte Großvater Franz Weine vom Kaiserstuhl ins Elsass und brachte von dort welche mit zurück.
Eine riesige Auswahl an Bordeaux und Burgunder wurden Kellers Markenzeichen, ergänzt um Weine aus Deutschland und Europa, die für naturnahe Qualität stehen – wie ihre eigenen. 2023 neben vielen Klassikern neu im Sortiment: zum Beispiel Montevertine aus der Toskana oder Olek Bondiono aus dem Piemont.

In kühlen, tief in den Löss gegrabenen Tunneln reifen die Bestände unter optimalen Bedingungen. An die 500 verschiedene Weine hat der Bergkeller auf Lager, knapp die Hälfte davon aus dem Bordeaux. Wer die neusten Jahrgänge und viele Chateaux auf einen Schlag verkosten möchte, kommt am besten einmal im Jahr zur großen Bordeaux-Probe. Eine kleine Auswahl offeriert die Vinothek des Weingutes jederzeit.

Genießen soll man die feinen Tropfen bei einem guten Essen. Ob mit oder ohne Michelin-Stern, klassisch französisch oder bodenständig badisch – zum Schwarzen Adler oder ins Winzerhaus Rebstock sind es nur ein paar Minuten.

franz-keller.de

12 °C

Fotos © Peter Bender

DER BIRKENHOF SPA & GENUSS RESORT
NEUNBURG VORM WALD (BAYERN)

FLIESSENDER ÜBERGANG

In den vergangenen Jahren schrieb Sebastian Obendorfer gemeinsam mit seinem Vater am Erfolgsrezept des „Eisvogels“. Inzwischen überließ ihm Hubert Obendorfer die alleinige Verantwortung für das Gourmetrestaurant – und eine nagelneue Küche.

Der Eisvogel ist eine Rarität. Sein Gefieder schillert in Blau und Orange. Er liebt klare Gewässer und nistet an unverbauten Ufern – zum Beispiel in der Oberpfälzer Seenlandschaft. Mit Glück bekommt man ihn in der Gegend um Neunburg vorm Wald zu Gesicht.

Auch der „Eisvogel“ im Birkenhof ist etwas Besonders. Ein Symbol für die ursprüngliche Natur, die das Genussresort umgibt. Oder, wie Sebastian Obendorfer es formuliert: ein Destillat seiner Leidenschaft fürs Kochen – unverfälschte Originalität auf jedem Teller.

Von klein auf war er in Küchen zu Hause, erst in Omas Wirtshaus, später beim Vater im Hotel. Nach seinen Lehr- und Wanderjahren in München, Elmau, Leipzig und Nürnberg zog es ihn dorthin zurück. Gemeinsam mit seinem Vater eroberte er 2020 den zweiten Michelin-Stern. Nun, mit 33, ist er alleiniger Chef de Cuisine. Und sorgt gerade mit seiner Experimentierfreude für Kontinuität.

Eigens für den „Eisvogel“ wurde zum 25. Jubiläum des Birkenhofs eine zweite Küche eingeweiht. Der Senior kümmert sich um die anderen Restaurants des Hauses und lässt den Junior seines Amtes walten. 2022 kürte der Schlemmer-Atlas Sebastian Obendorfer zu einem der Spitzenköche des Jahres.

Die Karte offeriert nur ein Menü – wahlweise mit sechs, sieben oder acht Gängen. Viermal im Jahr wird ein neues kreiert, vom Apéro bis zum Petit Four jeweils passend zur Saison. Weltoffen, aber mit sicherem Gespür für das Beste aus der Region: Spargel mit Mojo Verde und Burrata (Foto linke Seite), Saibling mit delikaten französischen Artischocken, Rhabarber mit Himbeeren und Eukalyptus …

„Wir kochen nach wie vor klassisch, französisch basiert, aber sehr modern interpretiert“, sagt Sebastian Obendorfer. Wie immer dreht sich alles um das Produkt. Andere Verarbeitungsweisen und neue Geschmacksbilder kommen hinzu, bevorzugt südamerikanische Einflüsse. Der Carabinero sei einer seiner Favoriten, sagt er, mit Erdbeerkernöl und Zwiebelsud, dazu Frische und Säure durch Koriander, würzige Salsa und Papaya.

der-birkenhof.de

Fotos: © German Popp

BURG VITAL RESORT
OBERLECH (VORARLBERG, ÖSTERREICH)

WECKRUF FÜR LEBENSGEISTER

Foto: © bvr Lehmann

Ein himmlisches Plätzchen am Pool. Wer angesichts dessen zuerst an süßes Nichtstun denkt, liegt natürlich nicht ganz falsch. Kann man machen – die Aussicht auf dem Sonnenplateau in Oberlech ist ein Traum.

Für alle, die im Urlaub etwas mehr für sich tun wollen, haben die Wohlfühlexperten im Luxusresort am Arlberg ein weit besseres Konzept für die Auszeit entwickelt: Es verbindet gesunde Ernährung, gezielte Bewegung und individuell zugeschnittene Therapien – und führt schon nach einer Woche zu mess- und spürbaren Effekten. Wer nun bei vitalPRÄVENT zuerst an Entbehrungen denkt, liegt ganz falsch. Die Bergluft macht Appetit auf die neusten Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft, kreativ kombiniert mit dem Know-how der Spitzengastronomie. Beste Zutaten liefert die Natur: duftende Kräuter von den umliegenden Wiesen und Almen, frisches Gemüse in allen Farben, Fleisch und Fisch aus der Region.
Wer dadurch auf den Geschmack gekommen ist und mehr als gute Vorsätze mit nach Hause nehmen möchte: Feines Öl, knuspriges Müsli und zuckerfreie Konfitüre, Kräutersalze, Tee und hausgemachte Rohschokolade gibt's im vitalSHOP.

burgvitalresort.com

FÄHRHAUS SYLT MUNKMARSCH/SYLT (SCHLESWIG-HOLSTEIN)

WAU-EFFEKT

Foto: © Ydo Sol

Wer lässt sich nicht gern den Wind um die Nase wehen? Auf Sylt fühlen sich Zwei- und Vierbeiner pudelwohl. Hat der Hund Auslauf, erholt sich sein Mensch. Denn ohne ihn wäre es für diesen gar kein Urlaub. Hoteldirektor Christoph Dittmer kennt das aus eigener Erfahrung. Deshalb räumt er im Fährhaus Sylt auf besonderen Wunsch auch Gästen mit dickem Fell ein luxuriöses Plätzchen ein. Geeignete Zimmer liegen im Erdgeschoss des Stammhauses, alle mit Terrasse. Die Insel ist auf Tierfreunde eingerichtet. An 15 ausgewiesenen Strandabschnitten können Hunde weitgehend ungehindert buddeln und baden. Vielerorts landauf, landab dürfen sie mit, durch die Braderuper Heide oder an langer Leine entlang endloser Strände, jenseits der Saison auch ohne. Wer in Munkmarsch im Fährhaus residiert, hat die Weite des Watts direkt vor der Haustür. Für Hunde reichlich Gelegenheit, durch den Schlick zu spritzen. Deshalb steht immer ein steinernes Bassin mit Wasser bereit: Am Waschplatz wird der Hund schnell wieder salonfähig.

faehrhaus-sylt.de

BERLINS KRONELAMM BAD TEINACH-ZAVELSTEIN (BADEN-WÜRTTEMBERG)

PERSÖNLICHE EINLADUNG

Das renommierte, familiengeführte Hotel im Schwarzwald ist die perfekte Urlaubskulisse. Aber auch eine gefragte Location für Hochzeiten, Jubiläen, Tagungen und Bankette. Veranstaltungsleiterin Tugba Aslan sorgt dafür, dass alles wie am Schnürchen klappt – mit starken Nerven und großem Herzen.

Fotos: © Roman Knie

Wenn Sie jemanden für Ihren Beruf begeistern wollten, was würden Sie dem sagen?
Ich würde das Funkeln in den Augen der Gäste beschreiben, ihr strahlendes Lächeln, wenn alles nach Wunsch gelaufen ist. Es ist immer wieder ein besonderer Moment – auch für mich.

Welche Fähigkeiten sollte eine Veranstaltungsexpertin mitbringen?
Fachliches Know-how – eine Ausbildung oder ein Studium im Bereich Eventmanagement ist von Vorteil. Organisationstalent, Kreativität, Kommunikationsfreude, Teamfähigkeit, Zeitmanagement und Stressresistenz sind wichtige Begabungen.

Sie haben Jura und Volkswirtschaft studiert. Was verschlug Sie in die Hotellerie?
Der Zufall, die Suche nach neuen Herausforderungen – und eine Stellenausschreibung für den Veranstaltungsbereich von Berlins KroneLamm. Als sich mir 2020 diese Chance bot, wusste ich sofort, dass meine Fähigkeiten auf diese Position zugeschnitten sind. Es ist ein aufregender Beruf – und eine wundervolle Erfahrung, gerade in diesem Hotel! Von dem Haus, seinen Möglichkeiten und dem großartigen Team war ich sofort begeistert.

Wovon hängt es ab, ob ein Event gelingt?
Von sorgfältiger Planung und umsichtiger Organisation – von der ersten Anfrage bis zur Verabschiedung der letzten Gäste. Ich kenne das Potenzial des Hauses, die Räumlichkeiten, die technische Ausstattung, das kulinarische Angebot bis ins Detail. Vor allem muss ich Wünsche und Erwartungen erspüren, mit den Gästen kommunizieren – und mit den Kollegen aller Sparten.

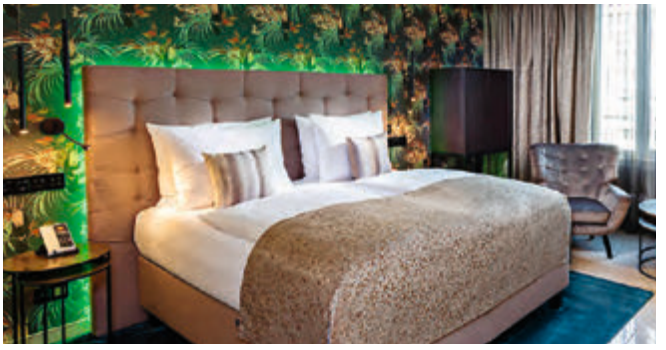
Gibt es ein Ereignis, das Ihnen besonders im Gedächtnis blieb?
Eher ein Detail: Ich besprach mit einem Gast das Menü für seine Veranstaltung. Er erwähnte einige Namen, darunter einen Professor, dessen Vorlesung ich während meines Jurastudiums besucht hatte. Der Gast war erstaunt, das zu hören, und fragte eher abwertend, wie ich dann wohl in die Gastronomie gekommen sei. Ich erzählte ihm, wie sehr mich dieser Beruf erfüllt und dass das weit eher meinen Karrierevorstellungen entspräche. Die Veranstaltung auf unserem Theurerhof wurde ein voller Erfolg. Am Ende bedankte sich der Gast ausdrücklich bei mir. Es war ein inspirierendes Gespräch – und ist bis heute ein Running Gag im Team.

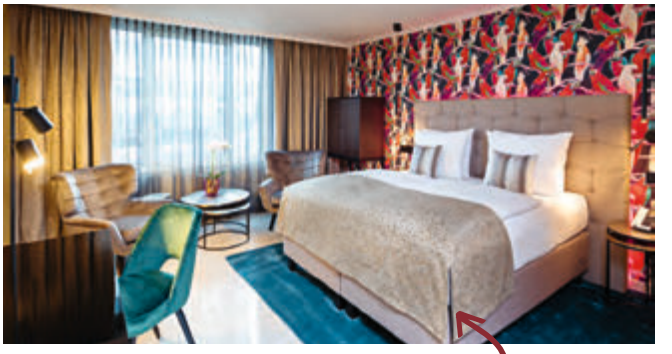
berlins-hotel.de

HOTEL PALACE BERLIN (BERLIN)

REFUGIUM WESTFLÜGEL

Mitten in der City West, zwischen Ku‘damm, KaDeWe und Gedächtniskirche sendet das Hotel Palace Berlin ein Signal an die Zukunft. Kreiert wurde eine völlig neue Zimmerkategorie: Business Premium.





Fotos: © Hotel Palace Berlin

Tapeten-wechsel

Der Westflügel ist nicht wiederzuerkennen: Bis auf die Fassade blieb kaum ein Stein auf dem anderen. Verteilt auf vier Etagen entstanden 102 großzügig bemessene Zimmer, in denen geschäftige Gäste höchst komfortabel wohnen und entspannen können.

Elegante Möbel, feine Stoffe und warme Farben schaffen eine behagliche Atmosphäre. Individuell gestaltet sind die Tapeten, von denen es acht verschiedene Designs gibt: Da nehmen fröhlich-bunte Inka-Kakadus und knallrote Aras die Gäste in Empfang, füllt ein exotisches Blütenmeer die Wand, sorgen pralle Früchte oder farbintensive, harmonische Muster für visuelle Überraschungen.

Ein innovatives Lichtkonzept setzt alles variabel in Szene. Die fein justierbare Lüftungseinrichtung regelt das Wunschklima. Alle Böden sind allergikerfreundlich poliert. Mitten im Zentrum einer Stadt, die niemals schläft, garantieren Schallschutzfenster ruhige Nächte in geräumigen Boxspringbetten und stylische Bäder einen luxuriösen Start in den Tag.

Das privat geführte Business- und Tagungshotel mit 55-jähriger Tradition gehört beständig zum Kreis der Besten und genießt auch bei Touristen einen exzellenten Ruf. Es darf sich „Leading Hotel of the World“ nennen und zu den TOP 10 der deutschen Stadthotels zählen, wofür es gerade den „Holiday-Check Award 2023“ gab. Business as usual? Nicht im Palace. Die „Business Premium Zimmer“ sind dafür nur das neuste Beispiel.

palace.de

HOTEL ERBPRINZ ETTLINGEN (BADEN-WÜRTTEMBERG)

KLARE LINIE

Relax, Detox und Anti-Aging – das Erbprinz Beauty Spa ist der reinste Jungbrunnen. Jaqueline Frank-Zepf hat dafür eine innovative Kosmetiklinie entwickelt.

Produktbilder: © Foto Topkhonggraphy
Portrait: © Suriya Khongthiamsi
SPA: © Bence Boldogh

„Alles ist wieder wie vorher“, sagt Jaqueline Frank-Zepf, „nur schöner!“ Es war ein Kraftakt nach dem Kraftakt: 2021 – das Traditionshotel hatte sich gerade mit aufwändigen Umbauten neu ausgerichtet – gab es im Erbprinz SPA einen verheerenden Brand. Einzig der Poolbereich wurde verschont.

Gemeinsam mit Ihrem Mann, dem Hotelinhaber Bernhard Zepf, hat die Chefin des Beauty Spa viel Energie in die Neugestaltung investiert. Saunalandschaft mit Schneeraum (Foto unten), Platz zum Relaxen, exklusive Treatments im Beauty Studio – Anfang 2023 wurde das neue SPA eingeweiht.

Gleichzeitig hatte JAQZ Premiere, die hauseigene Kosmetiklinie von Jaqueline Frank-Zepf. Cosmeceuticals ist die ungewöhnliche Wortschöpfung, die den innovativen Inhalt und die besondere Qualität der Produkte beschreibt.
„Das Thema Hautgesundheit war mir besonders wichtig“, sagt die Urheberin. Gemeinsam mit Experten hat sie eine Pflegeserie aus hochkonzentrierten, aufeinander abgestimmten Wirkstoffen entwickelt. Enzym-Peeling, Hyaluron-Serum oder Mikrobiom-Creme bringen die Haut ins Gleichgewicht. Die exklusiven „Glow drops“ lassen sie geradezu erstrahlen, in diesem Highlight der Serie stecken Vitamine, Mineralstoffe, wertvolle Pflanzenöle und ein aus Algen gewonnenes Antioxidans.

Sämtliche Inhaltsstoffe sind Made in Germany, vegan und ohne Tierversuche hergestellt. Zudem frei von Parabenen, Silikonen, Mineralölen und Mikroplastik, im wahrsten Sinne des Wortes also: reiner Luxus.

Wer sich vertrauensvoll in die Hände von Jaqueline Frank-Zepf und ihrem Team begibt, kann hinterher verjüngt und beruhigt in den Spiegel schauen. Das Krönchen aus dem Erbprinz-Logo darf natürlich nicht fehlen. Es ziert nun auch die Produkte der JAQZ-Serie – allesamt nachhaltig verpackt.

erbprinz.de

SACKMANN GENUSSHOTEL
BAIERSBRONN-SCHWARZENBERG (BADEN-WÜRTTEMBERG)

Himmel, tut das

Schwelgen, schwimmen, schauen – und alles auf höchstem Niveau. Mit seinem 360 Grad Murgtal Spa hat sich das Genusshotel im Schwarzwald im wahrsten Sinne des Wortes ein Highlight aufs Dach gesetzt.

gut!

Fotos © Qfact-Philippe Steinmayr

Zwischen Wohn- und Wellnessbereich scheinen die Grenzen zu zerfließen. Sind wir noch mitten in der Landschaft oder schon auf Wolke 7? Das neue Herzstück des Hotels ist in alle Himmelsrichtungen offen, auch nach oben. Und in jeder Hinsicht spektakulär. Egal, ob man gerade im Infinity Sky Pool abtaucht, in der Burgfels Panorama Sauna schwitzt oder in behaglichen Polstern auf der Dachterrasse chillt – Aussicht bis zum Horizont ist immer inklusive.

Seit 1927 werden an dieser Adresse traditionell Gäste verwöhnt, seit 1993 mit gehobener Küche, seit 2008 auch im SPA. Ein gewaltiger Umbau erfolgte in jüngster Zeit bei laufendem Betrieb, bewerkstelligt von Sackmanns der dritten und vierten Generation.

Damit die Natur weiter so herrliche Voraussetzungen schenkt, kommt Wärme vom hauseigenen Blockheizkraftwerk. Chlor und andere Chemikalien sind tabu, das Wasser wird per Elektrolyse ökologisch aufbereitet. Genussmenschen können also guten Gewissens mit dem Fahrstuhl aufs Dach fahren, tief durchatmen und auf zwei Ebenen mit insgesamt 2.500 Quadratmetern nachhaltig in Wohlgefühl versinken.

hotel-sackmann.de

HOTEL CASTEL TIROL BEI MERAN (SÜDTIROL, ITALIEN)

ALS *QUEREINSTEIGERIN* PERFEKT

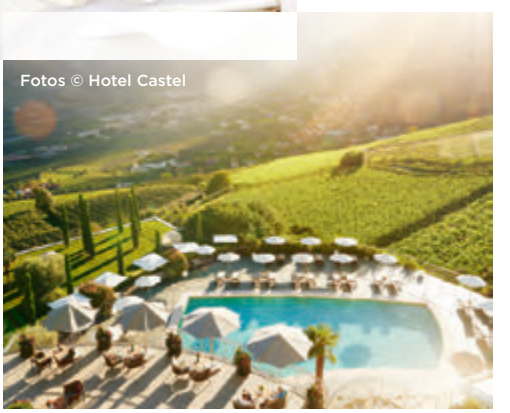
Erst Stammgäste, dann Hoteliers: Vor mehr als zwanzig Jahren übernahm Evelyn Dobitsch ihr Lieblingshotel in eigene Regie. Inzwischen teilt sie Begeisterung und Verantwortung dafür mit Sohn und Schwiegertochter. Eine leidenschaftliche Gastgeberin erzählt.

In diesem Haus stecken meine schönsten Urlaubserinnerungen. Jahrelang waren wir hier zur Erholung. Als unser geliebtes Castel 2001 zum Verkauf stand, fiel die Entscheidung leicht: Wir werden Gastgeber – mit unseren eigenen Ansprüchen als Maßstab!

Ursprünglich träumte ich davon, Ärztin zu werden. Auf Wunsch meiner Eltern habe ich jedoch eine kaufmännische Lehre absolviert und zwölf Jahre in einem Ingenieurbüro gearbeitet. Nebenberuflich habe ich eine Ausbildung zur psychologischen Astrologin abgeschlossen und eine kleine Praxis eingerichtet. Meiner Neigung, Menschen zu helfen, kam das durchaus entgegen.

Für unser Traumhotel zogen wir aus der Nähe von München nach Südtirol. Mein Mann blieb bei seinen vielfältigen unternehmerischen Aufgaben. Aber mein Sohn Daniel und meine Schwiegertochter Maria stiegen bald ein. Gemeinsam haben wir das Haus zu dem gemacht, was es heute ist: ein echter Familienbetrieb. Das Castel hat dafür die perfekte Größe. Nur das Wirken einer Familie kann dieses persönliche Profil mit höchster Qualität sichern.

Daniel ist für das Marketing zuständig, für betriebswirtschaftliche Themen und das Führungspersonal.


Fotos © Hotel Castel

Auch legt er Wert darauf, regelmäßig im Restaurant bei den Gästen zu sein. Maria kümmert sich um die beiden Kinder, sie arbeitet zweimal in der Woche an der Rezeption wie auch an zwei Abenden im Restaurant. Mein Part ist der intensive Gästekontakt. Ich verantworte den Einkauf, betreue einen Teil des Personals und widme mich der Dekoration im gesamten Haus.

Unser Erfolg hat drei Säulen: Die traumhafte Lage über dem Meraner Land, Gerhard Wiesers außergewöhnliche Zwei-Sterne-Küche – und die geballte Herzlichkeit unseres Teams. Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft. Das heißt, sich individuell auf jeden Gast einzustellen. Jedem das Gefühl zu vermitteln, gut aufgehoben zu sein. Offen für Kritik zu bleiben und zeitnah zu agieren.

Im Gegenzug erleben wir die Wertschätzung, die unsere Gäste dem Haus entgegenbringen. Das macht unseren Beruf so einzigartig und attraktiv. Es ist eine alte Weisheit, die für uns zum Wahlspruch wurde: Die wichtigen Menschen sind nicht die mit dem Kopf voller Wissen. Es sind die, die das Herz voller Liebe haben, Ohren, die bereit sind zuzuhören und Hände, die bereit sind zu helfen.

hotel-castel.com

HOTEL DEIMANN SCHMALLENBERG (NORDRHEIN-WESTFALEN)

SCHRITT FÜR SCHRITT INS SAUERLAND

Naturverbunden, wanderlustig und kinderfreundlich: Im Hotel Deimann bekommen Gästefamilien wundervolle Empfehlungen aus erster Hand.

„Ein Hut, ein Stock, ein Re-gen-schirm – vorwärts, rückwärts, seitwärts, ran …“ Ein Abzählvers gibt den Rhythmus vor und hält die Kinder in Wanderlaune. Bewegungsdrang und Forschergeist liegen in ihrer Natur. Deshalb: Nichts wie raus!

Die malerische Kulisse rund um Schmallenberg ist dafür wie geschaffen. Sauerland ist Powerland? Stimmt. Aber Wandern beginnt nun mal mit kleinen Schritten. Deshalb quartieren sich nicht nur Sportskanonen und stille Genießer gern bei den Deimanns ein, sondern auch Familien mit Kindern.

Seit 1917 wird das Hotel von dieser Gastgeberfamilie geführt, derzeit in dritter und vierter Generation. Andreas und Carolin Deimann haben selbst zwei kleine Töchter. Sie wissen, wie man die auf Trab bringt – siehe oben! Und natürlich mit einem verlockenden Ziel. Eins, das Kinder mit Vergnügen bewältigen, ist der nahegelegene alte Steinbruch im Knollen. Ein schmaler Pfad führt ins Abenteuer, von der Natur weitgehend zurückerobert. Wundervoller Tipp, von der Gastgeberfamilie für Familiengäste: „Ein magischer Ort! Nicht nur zum Klettern. Wer genau hinschaut, kann Kobolde, Feen und Elfen entdecken …“

Kein Wunder also, dass das Sauerland bundesweit zur ersten „Qualitätsregion wanderbares Deutschland“ erkoren wurde. Sanfte Hügel und lauschige Täler, tiefe Wälder, Wiesen und Heiden, klare Seen und romantische Fachwerkdörfchen sorgen für Abwechslung. Ausgeschilderte Routen wie der Sauerland-Höhenflug oder der Rothaarsteig starten direkt am Hotel. Zweimal die Woche lädt Familie Deimann persönlich zu geführten Wanderungen ein, um zum Beispiel den Hausberg Wilzenberg oder das Sorpetal zu erkunden. Dreimal im Jahr gibt’s ganze „Wanderwochen“. Und auf alle, die sich nach Fußmärschen eine Wohltat verdient haben, wartet der Gutshof: Im SPA entspannt sich die ganze Familie – auch mit Kindern!

deimann.de

EXTRA-TIPP
von Carolin & Andreas Deimann:

VERDIENTE PAUSE

„Die urige Knollenhütte ist bei Wanderern beliebt: Nicht weit von unserem Hotel gibt es mitten im Grünen herzhafte Vesperspezialitäten, erfrischende Getränke und einen herrlichen Ausblick!“

Foto Deimann; Aussenansicht Hotel © Günter Standl; Foto oben links Baum/Wiesen: © Klaus Peter Kappest; Bank-Bild, Schwimmbad und Kellnerin in Lederhosen: © Friederike Hegner

RÜSSELS LANDHAUS NAURATH/WALD (RHEINLAND-PFALZ)

Geschmack verbindet

Mit ihrem Refugium für Genießer haben sich Ruth und Harald Rüssel vor 30 Jahren einen Traum erfüllt. Jetzt knüpfen sie beherzt daran an – mit frischen Ideen und einem neuen Restaurant in Luxemburg.

1 Rüssels Landhaus © Anna Schneider/neon fotostudio **2** Familie Rüssel © Benny Dutka **3** Spektakuläre Architektur: das „Kachatelier" in Manternach © Kachatelier Manternach

Im Oktober 2022 konnte Familie Rüssel mit ihrem Team Jubiläum feiern: Seit drei Jahrzehnten ist das Landhaus in der einstige Robertmühle ein Refugium der Gastlichkeit. „Es war ein Wagnis, aber wir haben an diesen Ort geglaubt, an unser Handwerk und an unsere Familie", resümiert Gastgeber und Sterne-Koch Harald Rüssel. „So konnten wir dem alten Gemäuer eine neue Seele geben. Wir freuen uns auf das, was die nächsten Jahre bringen werden."

Zeitgleich wird Zukunft gestaltet. Während Sohn Frederick nach seiner Patisserie-Lehre eine zweite Ausbildung als Koch bei Viktoria Fuchs im Schwarzwald absolviert, schwärmt Maximilian ins benachbarte Luxemburg aus.

Das „Kachatelier" in Manternach ist Restaurant und Eventlocation. Es besticht durch seine spektakuläre Architektur. Das Küchenkonzept stammt von Patron Harald Rüssel, Sohn Maximilian ist Chef de Cuisine. Im Bistro werden unkomplizierte Plats du Jour und mehrgängige Menüs serviert, einfach gut.

Rüssels Landhaus in Naurath, nur 40 Kilometer von Manternach entfernt, bleibt Fixpunkt und Familienzentrale. Dort wird weiter am Feinkostsortiment gefeilt. „Harrys Waldgin", aus heimischen Kräutern destilliert, gibt es zum Mitnehmen und im Online-Shop. In Kooperation mit der Manufaktur Laux sind Senfe, Essige und Gewürze hinzugekommen.

ruessels-landhaus.de

PREIS FÜR *GROSSE GASTLICHKEIT 2023*

Erfahrung zu gewinnen

Ausgezeichnet: Jeannine Hahlbohm, Vanessa Lieser und Dennis Liskowskis (v. l. n. r.)

Am gedeckten Tisch wird Fisch filetiert, Fleisch tranchiert, Dessert flambiert und Champagner kredenzt. Für die Gäste ist es ein willkommenes Schauspiel, für zwölf junge Damen und Herren eine herausfordernde Prüfung: Sie sollen perfekt portionieren und freundlich servieren – unter den Augen zweier Zwei-Sterne-Köche und anderer Koryphäen. Nerven sind gefragt, vor allem Können. Dabei ist das Gala-Dinner nur die letzte Aufgabe im Wettbewerb um den „Service-Oscar".

Zum 11. Mal hat die Vereinigung L'Art de Vivre ihren branchenoffenen „Preis für Große Gastlichkeit" ausgeschrieben. Servicequalität steht dabei im Mittelpunkt – Wissen, Geschick, Gespür und Persönlichkeit derjenigen, die die Brücke zwischen Küche und Gast bauen. Wertschätzung für einen Beruf, der die Atmosphäre im Restaurant entscheidend prägt.

Am 17. April 2023 wurden im Hotel Palace Berlin die Sieger gekürt. Die Finalisten, 18 bis 35 Jahre alt, kamen aus fünf deutschen Bundesländern und aus Österreich. Einen Tag lang stellten sie sich theoretischen Fragen und praktischen Tests, bei Blindverkostungen, am gedeckten Tisch und im fachlichen Gespräch. Eine hochkarätige Jury, darunter versierte Hotelmanager, eine Restaurantleiterin, Spitzenköche, Weinexperten und ein Teemeister, kürte die Besten – streng nach dem Motto: Habt Spaß und lernt voneinander. Das International Wine Institute – Fachschule für Sommeliers aus Bad Neuenahr begleitete den Wettbewerb von Beginn an.

Den Sieg trug Vanessa Lieser davon, Sommelière im Hotel Hohenhaus in Herleshausen. Was sie außer dem Pokal mit nach Hause nahm? „Die Erfahrung, dass die Gastronomie eine große Familie ist! Man kennt sich nicht, aber versteht sich auf Anhieb, lernt Demut und Respekt. So intensiv habe ich das noch nie erlebt."

Alle Finalist*innen, Jury und Partner*innen des Service-Wettbewerbs 2023

Wettbewerb: Zahlreiche fachliche Tests
Fotos © Christian Kielmann

Auf den Plätzen 2 und 3 folgten Jeannine Hahlbohm aus dem Restaurant „Überfahrt“ in Rottach-Egern und Dennis Liskowskis aus dem „Opus V“ in Mannheim. Renommierte Unterstützer des Wettbewerbs, darunter Schlumberger – eine der führenden Vertriebsgesellschaften – mit Louis Roederer Champagner, Zwiesel Glas, die Silbermanufaktur Robbe & Berking, das Teehaus Ronnefeldt und Gerolsteiner Brunnen, stifteten hochwertige Sachpreise und exklusive Weiterbildungsmöglichkeiten.

Hans Stefan Steinheuer, Juryvorsitzender und L’Art de Vivre Präsident sowie Hubert Obendorfer, Geschäftsführer von L’Art de Vivre, gratulierten sämtlichen Finalisten zu einem Wettbewerb, bei dem letztlich alle nur gewinnen: „Wir sind stolz, auf solche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zählen zu können!“

IMPRESSUM

Stand April 2023 **I HERAUSGEBER I** Eine Publikation der Vereinigung L’Art de Vivre Residenzen e. V. **I KONZEPTION I** auerswald concept gmbh **I REDAKTION I** Dorett Auerswald, Ilona Rühmann, Siegfried Auerswald, Uwe Leo **I GESTALTUNG I** reinsberg.de **I ABBILDUNGSNACHWEIS I** Seite 2 Drohnenaufnahme Burghotel Staufeneck © Jürg Hostettler I Die Fotos wurden von Dritten zur Verfügung gestellt. **I FOODFOTOS IM TITEL I** Der Birkenhof © German Popp, Burghotel Staufeneck © Philipp Sedlacek PMS, Rüssels Landhaus © Benny Dutka **I RECHTEHINWEIS I** Kein Anspruch auf Vollständigkeit. Änderungen vorbehalten. Kein Rechtsanspruch. **I KONTAKT I** L‘Art de Vivre Kommunikation, Dorett Auerswald, Tel. +49 (0) 30 28096702, office@lartdevivre-residenzen.com, www.lartdevivre-residenzen.com, www.facebook.com/lartdevivre.residenzen, www.instagram.com/lartdevivreresidenzen **I POSTANSCHRIFT I** L‘Art de Vivre Residenzen e. V. Geschäftsstelle c/o Der Birkenhof Spa & Genuss Resort, Hofenstetten 55, 92431 Neunburg v. Wald, Geschäftsführer: Hubert Obendorfer, Präsident: Hans Stefan Steinheuer

ENTDECKUNGEN

IM UMFELD DER L'ART DE VIVRE RESIDENZEN – ODER AUF DEM WEG DORTHIN

Stuttgart I Mercedes-Benz Museum I mercedes-benz.art I MOVING IN STEREO I Highlights aus der Mercedes-Benz Art Collection: Gemälde, Skulpturen, Lichtobjekte, Fotografien und Installationen – rund 150 Kunstwerke von 1910 bis heute. Premiere hat eine mobile und klingende Großskulptur des Schweizer Künstlers Jean Tinguely. I **bis 11.06.2023 I Hotel Berlins KroneLamm +++++ Karlsruhe I Badisches Landesmuseum I landesmuseum.de/expothek I ARCHÄOLOGIE INTERAKTIV I** Moderne Zeitreise: Frühgeschichtliche Exponate in mystischer Atmosphäre, Archäologie zum Anfassen in der Expothek und Virtual Realitiy (VR) im Expolab. I **ganzjährig I Hotel Erbprinz +++++ Lorch I Kloster Lorch I kloster-lorch.com I** Jahrtausendgeschichte: 1102 vom ersten Staufer Friedrich I. gegründet, zählt das Kloster heute zu den besterhaltenen Bauten des berühmten Adelsgeschlechts. I **ganzjährig geöffnet I Burghotel Staufeneck +++++ Ulm I Kunsthalle Weishaupt I kunsthalle-weishaupt.de/ausstellungen/ I REINE FORMSACHE I** Konstruktiv-konkret und radikal gegenstandslos: Die gezeigten Werke beruhen auf geometrischen Formen und mathematischen Elementen. Paradebeispiel: Piet Mondrian. I **bis 18.06.2023 I Burghotel Staufeneck +++++ Baden-Baden, Iffezheim I Galopprennbahn I badengalopp.de I INTERNATIONALE GALOPPRENNEN I** Rennen im mondänen Rahmen: Das „Frühjahrs Meeting 2023" eröffnet die Pferdesportsaison in Baden Baden. I Sporterlebnis und Freizeitvergnügen am **18., 20. & 21.05.2023**, weitere Renntage im **August & Oktober. I Genusshotel Sackmann +++++ Freiburg im Breisgau I Städtische Museen Freiburg I freiburg.de I JAPANISCHE FOTOGRAFIEN I** Sehnsuchtsort in zarten Farben: Die Ausstellung im Haus der Graphischen Sammlung zeigt Landschaften, Tempelanlagen oder traditionell gekleidete Menschen – handkolorierte Fotografien aus der Ethnologischen Sammlung des Museums Natur und Mensch. I **28.10.2023 - 14.04.2024 I Colombi Hotel +++++ Schwandorf I Oberpfälzer Künstlerhaus I schwandorf.de I KLASSIKFESTIVAL GOLDENER OKTOBER** I Konzertgenuss: Künstlerinnen und Künstler aus Deutschland, Italien, Spanien und der Slowakischen Republik präsentieren im stilvollen Ambiente der Villa Kebbel Musik auf höchstem Niveau. I **22.09. - 08.10.2023 I Der Birkenhof – Spa & Genuss Resort +++++ Neunburg vorm Wald I Der Birkenhof – Spa & Genuss Resort I der-birkenhof.de I L'ART DE VIVRE GOLFTURNIER** I Schwung holen mit strategischem Weitblick in der 18-Loch-Anlage des Golf- und Landclubs Oberpfälzer Wald: Das spektakuläre Loch 14 – 50 Höhenmeter bergab – begeistert jeden Golfer. L'Art de Vivre lädt zum Turnier! I **04.06.2023 I Der Birkenhof – Spa & Genuss Resort +++++ Vogtsburg-Oberbergen I Konzerte im Weingut I kaiserstuhl-percussion.de I KAISERSTUHL PERCUSSION I** Jubiläumsprogramm: Das von Friedemann Stert in Zusammenarbeit mit der Jugendmusikschule gegründete Percussion-Ensemble feierst sein 20-jähriges Bestehen – live im Weingut Franz Keller. I **26./27.05.2023 I Franz Keller - Schwarzer Adler +++++ Lech am Arlberg I Konzertsaal im sport.park.lech I lechzuers.com I 11. LECH CLASSIC FESTIVAL I** Opulentes Programm: Im Zentrum steht dabei die finnische Starsopranistin und Bayreuth-Heroine Camilla Nylund. I **31.07. - 06.08.2023 I Burg Vital Resort +++++ Meran in Tirol I Innenstadt I merano-suedtirol.it I ASFALTART I** Magische Momente: Zum 17. Internationalen Straßenkunstfestival kommen Künstler und Künstlerinnen aus aller Welt - Akrobaten, Clowns, Feuerschlucker ... I **09. - 11.06.2023 I Hotel Castel +++++ Trier I Innenstadt I trier-info.de I ILLUMINALE I** Jedes Jahr an anderer Stelle in Trier: Das Lichtkunstfestival verzaubert Bauwerke und ganze Stadträume mit farbenprächtigen Projektionen. I **29. - 30.09.2023 I Rüssels Landhaus +++++ Bonn I Bundeskunsthalle I bundeskunsthalle.de I ANYTHING GOES – DIE POSTMODERNE 1967 - 1992 I** Kunst durchbricht Grenzen, Normen und Denkmuster: Spektakuläre Beispiele aus Design, Architektur, Kino, Pop, Philosophie, Kunst und Literatur. I **29.09.2023 - 28.01.2024 I Steinheuer Heppingen +++++ Trechtingshausen I Burg Sooneck I tor-zum-welterbe.de I UNESCO WELTERBE OBERES MITTELRHEINTAL I** Rheinromantik: Auf einem Höhenrücken erbaut, erscheint die malerische „Dornröschen"-Burg wie aus dem Felsen gewachsen. Besonders schön zur Zeit der Rosenblüte, **Mai bis Juli. I Steinheuer Heppingen und Hotel Kronenschlösschen +++++ Seebüll I Nolde-Haus I nolde-stiftung.de I ZURÜCK ZUHAUSE I** Frisch saniert: Das von Emil Nolde selbst entworfene Wohn- und Atelierhaus wurde 2022 wiedereröffnet, 2023 kehrt auch die Jahresausstellung in den Bildersaal zurück. I **01.03. - 31.10.2023 I Hotel Fährhaus Sylt und Hotel Jörg Müller +++++ Dortmund I Phoenix des Lumières I phoenix-lumieres.com I IMMERSIVE KUNST I** Eintauchen in Licht, Farben und Musik: Digitale Projektionen erwecken in der stillgelegten Industriehalle Kunst zum Leben, 2023 sind es Werke von Klimt und Hundertwasser sowie Bilder aus der Welt der Photonen. I **28.01. - 31.12.2023 I auf dem Weg zum Wellnesshotel Deimann +++++ Eisenach I Bachhaus I www.bachhaus.de I Größtes Bach-Museum der Welt I** Klassisch und multimedial: Historische Wohnräume, originale Exponate, seltene Instrumente und modere Technik illustrieren Leben und Werk des 1685 in Eisenach geborenen Komponisten. Extra: Stündlich kleine Konzerte auf barocken Tasteninstrumenten. I **ganzjährig I Hotel Hohenhaus +++++ Potsdam I Museum Barberini I museum-barberini.de I MUNCH. LEBENSLANDSCHAFTEN I** Rund 90 Leihgaben aus bedeutenden Museen weltweit: Die Ausstellung über Edvard Munchs fokussiert sich auf seine Auseinandersetzung mit der Natur. I **18.11.2023 - 01.04.2024 I auf dem Weg zum Hotel Palace Berlin +++++ Berlin I Samurai Museum Berlin I samuraimuseum.de I DIE WELT DER SAMURAI I** Historische Artefakte und multimediale Installationen: 2022 in Berlin-Mitte eröffnet, das erste seiner Art in Europa, führt auf Entdeckungsreise ins feudale Japan. I **ganzjährig I Berlin Stadtweit I berlinartweek.de I 12. BERLIN ART WEEK I** Eine Woche Festival: Mehr als 50 Akteure der zeitgenössischen Berliner Kunstszene präsentieren in Museen, Galerien, Privatsammlungen und Projekträumen ein vielfältiges Programm. I **13.-17.09.2023 I Hotel Palace Berlin +++++ St.Gallen I stiftsbezirk.ch I WELTKULTURERBE STIFTSBEZIRK ST.GALLEN I** 1400 Jahre Kulturgeschichte: Die barocke Klosterkirche der ehemaligen Benediktinerabtei ist das Wahrzeichen der Stadt, die Stiftsbibliothek eine der reichsten Bibliotheken der Welt. Zu ihren Schätzen gehört das älteste überlieferte Buch in deutscher Sprache. I **ganzjährig I Einstein St.Gallen**

KREIS FÜR
GROSSE KOCHKUNST
& GASTLICHKEIT

L'Art de Vivre
RESIDENZEN

Sie wollen auf dem Laufenden bleiben, wollen wissen, was die Spitzenküchen und Regionen der L'Art de Vivre Residenzen zu bieten haben?

Dann senden Sie uns eine E-Mail an:
office@lartdevivre-residenzen.com
oder rufen Sie uns an, L'Art de Vivre Residenzen Büro:
Tel. +49 (0)30 28096702

BLEIBEN SIE MIT UNS IN KONTAKT!

- NEWSLETTER BESTELLEN:
  https://lartdevivre-residenzen.com/aktuelles/newsletter

  www.facebook.com/lartdevivre.residenzen
  www.instagram.com/lartdevivreresidenzen
  www.lartdevivre-residenzen.com

- Magazin online lesen

UNSERE PARTNER

Schlumberger
LOUIS ROEDERER CHAMPAGNE
GEROLSTEINER

UNSERE UNTERSTÜTZER

ZWIESEL GLAS
ROBBE & BERKING
INTERNATIONAL WINE INSTITUTE
ahgz
DEHOGA
HotelCareer
HOTEL PALACE BERLIN
RESTAURANT RANGLISTEN
Ronnefeldt
Tophotel
WOW!

BESTES MINERALWASSER FÜR BESTE MOMENTE

GROSSE KOCHKUNST,
REGION & LEBENSART

L'Art de Vivre
RESIDENZEN