



# Finest Address®

## TIMES

© Finest Address

LEIDENSCHAFT • AUSSERGEWÖHNLICHE ERLEBNISSE • EXKLUSIVITÄT

01 / 15

## HERZLICHE GRÜSSE AUS DEM KLEINEN PARADIES ALMWELT AUSTRIA...



Almwelt Austria • 8973 Pichl, Österreich

### STELLEN SIE SICH VOR...

Sie werden von den ersten kräftigen Sonnenstrahlen aus dem Schlaf gekitzelt und der Duft von Wald und Wiesen lockt Sie ins Freie... Sie genießen den einzigartigen Blick auf das Dachsteinmassiv. Atmen Sie frische Luft und erleben Sie die schönsten Berg- und Wandertouren der Region.

Auf 1.200 Metern Seehöhe, direkt an den Skipisten der Reiteralm, fügt sich die AlmWelt Austria behutsam in die Berglandschaft der Dachstein-Tauern in absoluter ruhiger Lage, mit wunderschönem Ausblick über das Ennstal und auf das Dachsteinmassiv ein. Mit viel Liebe zum Detail wurden hier 22 Almhütten in traditioneller obersteirischer

Blockbauweise mit Holz aus heimischen Wäldern errichtet. Hinter der romantischen Fassade verbirgt sich modernster Komfort bis hin zum Private-Spa-Bereich mit Sauna und Whirlpool. Die Hütten bieten Platz für die ganze Familie, für Freunde oder für die romantische Auszeit zu Zweit. Das Hotel „Jagdhaus“ mit dem Dorfrestaurant Schnepfalm – geselliges Spezialitätenzentrum auf der Reiteralm – und dem Wellnesschalet „Panorama Spa“ runden die AlmWelt Austria ab. Als Refugium für Verliebte präsentiert sich die Kuschelhütte „Diana“. Romantik pur aber dabei eingebettet in die 4-Sterne Infrastruktur des Hüttendorfes. Wohlriechendes Zirbenholz, knisterndes Kaminfeuer, Whirlpool und Zirbensauna lassen keine Wünsche offen. Erleben Sie diese unvergesslichen Momente in der AlmWelt (Austria)

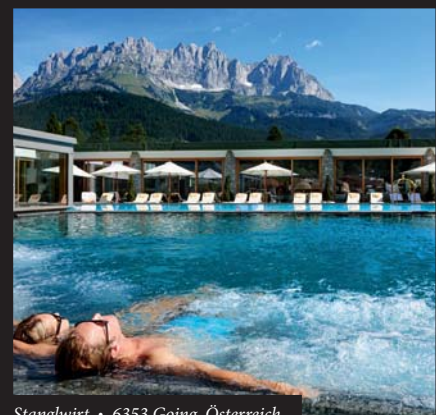
Ihre Familie Keinprecht & das Team der AlmWelt Austria

## WO TREND AUF TRADITION TRIFFT!

VOR DER IMPOSANTEN KULISSE des Wilden Kaisers erlebt man im Fünf-Sterne-Biohotel Stanglwirt nicht nur einen wunderbaren Stützpunkt Tiroler Lebensart, sondern auch eine wohlverdiente Flucht aus dem Alltag. Das Resort verfügt über eine große Bandbreite unterschiedlichster Zimmer und Suiten mit exklusivem Wohlfühlfaktor. Die Gäste des Bio- und Wellnesshotels Stanglwirt werden verwöhnt mit einem umfangreichen Angebot an hochkarätigen Spa-Anwendungen sowie unzähligen Wellness- und Sportangeboten. Neben dem Stanglwirt-Fitnessgarten, findet

man eine Reithalle inklusive privatem Lipizzaner-Gestüt, eine Driving-Range inklusive privater Golf Sport Academy, sowie eine Vielzahl an Tennisplätzen (indoor und outdoor) inklusive weltbekannter Tennisschule PBI - Peter Burwash International. Im Winter offeriert der Stanglwirt seinen Gästen eine private Skischule, sowie exklusive Shuttle-Transfers zu den nahegelegenen, mehrfach ausgezeichneten Skigebieten. Die einzigartige Stanglwirt-Wellness-Erlebnissewelt ist ein Entspannungsvergnügen der mondänen Art. Hier können Sie auf einer Fläche von 12.000 m<sup>2</sup> entspannen und relax-

en. Kulinarische Hochgenüsse genießt man beim Stanglwirt in verschiedensten Restaurants oder im Sommer auch im Freien inklusive Panorama des Wilden Kaisers, oder aber auch mit direktem Blick auf die Kühe, in der originellen Kuhstall-Stube. Einen eigenen Bauernhof – den gibt's auch für die kleinen Gäste – und zwar den einzigartigen Stanglwirt's Kinderbauernhof, auf dem man Ponys, Hasen, Schafe uvm. streicheln und versorgen, in der Bauernküche beim Brotbacken assistieren und in der Bastelstube kreativ sein kann. 400 Jahre Gastlichkeit erleben, daheim sein... beim Stanglwirt!



Stanglwirt • 6353 Going, Österreich

## VOM FRÜHLING WACHGEKÜSST 24.05. – 28.06.2015

(BUCHBAR VON SONNTAG BIS DONNERSTAG ODER DONNERSTAG BIS SONNTAG ZUM SELBEN PREIS)

- 4 bzw. 3 Übernachtungen im Doppelzimmer Hotel „Jagdhaus“ oder in einem Doppelzimmer in einer unserer Almhütten
- Schladming-Dachstein-Sommercard
- eine geführte Genusswanderung mit unserer Gerti
- Überraschungsgeschenk am Zimmer
- Vital-Frühstücksbuffet
- 4-Gänge-Gourmet-Halbpension
- flauschiger Bademantel und Badeschlappen am Zimmer
- tägliches Entspannen in unserer Panorama-Spa
- 1xVitalmassage (25 Min.) pro Personen
- Wanderkarte
- Wanderrucksack und Wanderstöcke zum Verleih



## MAI



22. - 24.

Wellness Schloss Panorama Royal  
Qi Gong mit Shaolin Großmeister Yan Liang – Körper und Geist in Einklang bringen

23. - 28. Almwelt Austria  
„Vom Frühling wachgeküsst“



28. Intercontinental Frankfurt  
Steakbörse  
Reservierung:  
Tel. 069 - 26052452 oder  
email: signatures@ihg.com



## JUNI

05. A-Rosa Sylt  
Vernissage  
mit Barbara Meiler  
und Maria Klegraf

13. A-Rosa Sylt  
Segelvortrag  
von Sönke Roever

20. A-Rosa Sylt  
Golf Trophy

28. Sektgut Barth  
Tag der Architektur  
in der neuen  
Barth Vinothek

20.06.



Events Tantris  
München  
„Natural wine loves  
natural food“ –  
Kitchen-Event  
mit Gastköchin  
Flora Hohmann



## JULI

07. Egener Höfe am Tegernsee  
Surf & Turf  
Der Klassiker, der das  
ganze Jahr schmeckt: ein  
saftiges Stück Fleisch aus  
der Region und dazu Köst-  
liches vom Krustentier inkl.  
Beilage – 38 € / Person



10. Egener Höfe am Tegernsee  
Fisherman's Friend  
Wir servieren Ihnen  
eine bunte Fischplatte  
mit saisonalen Fischen  
und Meeresfrüchten für  
2 Personen inkl. einem  
Glas (0,1l) Weißwein  
– 28 € / Person



## AUGUST

04. Egener Höfe am Tegernsee  
Surf & Turf  
Der Klassiker, der das  
ganze Jahr schmeckt:  
ein saftiges Stück Fleisch  
aus der Region und dazu  
Köstliches vom Krustentier  
inkl. Beilage – 38 € / Person

14. Egener Höfe am Tegernsee  
Fisherman's Friend  
Wir servieren Ihnen  
eine bunte Fischplatte  
mit saisonalen Fischen  
und Meeresfrüchten für  
2 Personen inkl. einem  
Glas (0,1l) Weißwein  
– 28 € / Person

27. Automobile Meilensteine  
Frankfurt – Oldtimer-  
tagestour, Odenwaldtour



## SEPTEMBER

01. Egener Höfe am Tegernsee  
Surf & Turf

05. A-Rosa Sylt  
Vortrag mit Arved Fuchs

08. Egener Höfe am Tegernsee  
WEBER Grillkurs:  
Fleisch Spezial inkl.  
Bier, Grillgut & Wasser,  
Rezeptmappe & Geschenk.  
Anmeldung bis jeweils  
einen Monat vorher unter:  
info@egener-hoefe.de  
oder Tel. 08022 / 666-0  
– 149 € / Person

11. Egener Höfe am Tegernsee  
Fisherman's Friend

17. - 18. A-Rosa Sylt  
Fotoworkshop

## OKTOBER

03. A-Rosa Sylt  
Vortrag von Joey Kelly



03. Wein- und Sektgut Barth  
Natur Pur in Hattenheim  
10:30 bis 18:00 Uhr  
Wein- und Schlemmerpfad  
durch die Weinberge

## IMMER SONNTAGS

The Ritz-Carlton, Berlin  
Champagnerbrunch

Gönnen Sie sich sonntags eine  
Auszeit und genießen Sie einen  
üppigen Champagnerbrunch.

Neben unbegrenztem  
Champagnerausschank sowie  
Rot- und Weißwein erwartet  
Sie ein reichhaltiges Buffet mit  
französischen Spezialitäten  
– 98 € / Person

Sommerpause: Juli & August



## SCHÖNHEIT MIT ALLEN FACETTEN ERLEBEN - IOSOY

IOSOY Couture • 80469 München

„WENN DIE TRÄGERIN vor dem Spiegel tanzt und sich freudestrahlend dreht - dann habe ich geholfen, dass sie sich in ihrer Schönheit erfasst.“ sagt Barbara Weigand, die Designerin von...

IOSOY  
couture, casual, glamour

„Mode von morgens, über mittags bis abends. Einfach umzustylen, grenzenlos kombinierbar und so federleicht – so macht man Lieblingsstücke!“ sagen ihre Kundinnen.



Die Kollektion 2015 steht unter dem Motto »Simplify for more«. Hochwertige und außergewöhnliche Stoffe verbinden sich durch sehr klare Schnitte und Linienführung mit der Trägerin. »Jeder ist anders in Proportion und Ausdruck. So entsteht immer ein ganz eigener Look, auch wenn es der gleiche Schnitt ist. Erst die Symbiose von Trägerin, Kleid und Stoffen macht es zur einzigartigen Kreation.«

IOSOY setzt auf kurze Wege in der Herstellung und auf durchdachtes Design, was diese Kollektion „nachhaltig“ besonders macht. Es ist Mode für die Frau, die Pur – aber trotzdem verspielt ist. Die Klar – aber trotzdem Kanten hat. Die Leicht – aber trotzdem anspruchsvoll ist. Die sich die FREIHEIT nimmt, so zu sein wie IOSOY = ICH BIN.

17.5.2015 - Fashion Brunch  
22.5.-25.5.2015 - Aussteller beim 79. Reitturnier in Wiesbaden

## MEHR PLATZ FÜR MICH...



Oberforstthof • 5600 Sankt Johann

DAS HOTEL OBERFORSTHOF ist ein Logenplatz. Hoch oben gelegen – mitten in den Salzburger Bergen, auf 760 Metern über dem Meer ... Und: hier oben gibt es vor allem eines: viel Platz – Platz zum Entspannen, Relaxen, Wohlfühlen, gut Essen, fein schlafen oder auch einfach mal zum Nichtstun ... Kurzum: hier ist... „MEHR PLATZ FÜR MICH“ Und genau das ist es

auch, was den Urlaub im Hotel Oberforstthof so besonders macht ... Und dann haben unsere Gäste da noch einen ganz speziellen Platz: Den in unserem Herzen nämlich. So geben wir Tag für Tag unser Bestes um unvergessliche Urlaubsmomente zu garantieren. In diesem Sinne: Wir freuen uns auf Sie! Herzlichst, Ihre Familie Höllwart und das Oberforstthof-Team

## WELLNESSURLAUB IM SALZBURGER LAND



Sonnhof Alpendorf • 5600 Sankt Johann

WIE HERRLICH sich ein Wellnessurlaub anfühlen kann, erlebt man am eindrucksvollsten in der Sonnhof Wasser- und Saunawelt. Auf 1.200 wohlthuenden Quadratmetern bieten sich hier allen Gästen im Sonnhof Alpendorf unzählige Möglichkeiten zur Entspannung und jede Menge Orte um Körper und Geist wieder frisch mit neuer Energie aufzutanken. Die Sonnhof Wasserwelt verspricht pures Badevergnügen und lädt mit einem großen Hallenpool und einem noch größeren Freibecken zum beherzten Sprung ins tiefe Nass, während

man in der großzügigen Sonnhof Saunawelt von der Bio-Sauna bis zum Dampfbad alles vorfindet, was man für ein perfektes Saunaelebnis braucht. Dazu kommen eine beeindruckende Auswahl an vitalisierenden und regenerierenden Massage- und Körperbehandlungen, die von der Hot Stone Massage bis zum Ganzkörperpeeling reichen und nicht zuletzt das umfangreiche Angebot an entspannenden und hochwirksamen Beautyanwendungen werden Ihren Urlaub im Sonnhof Alpendorf garantiert zu einem unvergesslich schönen Erlebnis machen.

## HAUPTSTADT GEGEN DIE HEIMLICHE HAUPTSTADT BERLIN:MÜNCHEN

H'Otello • München & Berlin  
www.hotello.de



IM RENNEN um die coolste City Deutschlands rivalisiert Berlin vs München. Dabei ist klar, beide Städte haben viele tolle Seiten an sich. Berlin ist derzeit äußerst angesagt – München bleibt im Städteranking weiterhin sehr beliebt. Während die deutsche Hauptstadt es schafft Ihre Vergangenheit aufzuarbeiten und gleichzeitig mit einem Bein bereits in der Zukunft steht, geht es in der Landeshauptstadt mit Herz gemächlich zu. Hier ist man stolz auf Traditionspflege mit einer Brise Hightech. Laptop meets Lederhosen. Für Stadtencker abseits der Touristenpfade bieten beide Städte tolle Hotspots an. Britta Olbrich, Direktorin des H'Otello / K'80 Berlin etwa empfiehlt den kosmopolitischen Savignyplatz, nur ein Augenzwinkern vom Hotel entfernt: „Echter Berliner Spirit, ein Place to be für Trendsetter und Kreative“. Etwas sportlicher ist Björn Dürr, Direktor der drei Münchner H'Otello Häuser. Seine Lieblingsplätze: die Isarwege gleich hinter dem neuen H'Otello / B'01 – perfekt zum Joggen und Radfahren. Einig sind sich beide in ihrer Rolle als Gastgeber „Ob Berlin oder München-wir leben überall die gleiche Leidenschaft für unsere Gäste und das Team“. Und wer gewinnt nun das Städte-Match? Eine eindeutige Antwort gibt es nicht. Es bleibt beim Remis, man muss in beiden Metropolen gewesen sein ...

## BAYERISCH GEMÜTLICH UND GEWOHNT STILVOLL NEU RENOVIERTE ZIMMER IM HOTEL SEITNER HOF

DAS VIER-STERNE-HOTEL SEITNER HOF, ein geschmackvolles Privathotel, in Pullach, liegt im Münchner Süden, ca. 20 Minuten von der Münchner Innenstadt entfernt. Ab sofort präsentieren sich die ruhigen und komfortablen Gästezimmer noch gemüthlicher: Neue Fußböden aus hochwertigem bayerischen Holz und Stoffe in frischen Farbtönen sorgen für ein besonders behagliches Wohngefühl. Traumhaft ruhig gelegen in einem gepflegten Vorort der Isarmetropole, befindet sich das Hotel Seitner Hof in einem knapp 200 Jahre alten Gutshof. Das

Anwesen punktet bei Gästen nicht nur aufgrund der idealen Anbindung an Stadt und Berge, sondern auch aufgrund seines zauberhaften bayerischen Flairs. Das alte Gutshof-Café lädt im denkmalgeschützten Haupthaus zu einer heißen Schokolade und selbstgebackenem Kuchen ein. Ganz entspannt lässt es sich auf der schönen Gartenterrasse genießen. Abends sorgt Sascha Baum in der „Alten Brennerei“, im ehemaligen Backhaus des Gutshofs, für das kulinarische Wohl der Pullacher und Hotelgäste. Weitere Informationen und Buchung unter:  
Hotel Seitner Hof • Habenschadenstraße 4 • 82049 Pullach im Isartal  
www.seitnerhof.de • info@seitnerhof.de



## EINZIGARTIGKEIT DIE VERZAUBERT – JEDES DIRNDL EIN UNIKAT



**DIRNDL LIEBE** ist DIE Marke für gehobenes Dirndl Design aus München. Jedes Dirndl ein Unikat – zeichnet die Trachtenmarke aus. Das Dirndl ist weltweit in seiner Art, Farbgestaltung und Größe nur einmal erhältlich. Die Dirndl werden in liebevoller Handarbeit hergestellt. Die Designerin wählt jeden Stoff persönlich aus, kombiniert ausgefallene Spitze und Miederhaken, um das Designer Dirndl perfekt zu gestalten. Ob ein klassisches Oktoberfest Dirndl, ein exklusives Couture Dirndl oder ein weißes Hochzeitsdirndl, in der Boutique in München finden Sie für jeden Anlass das perfekte Unikat. Die Designerin hat die Blumenkränze im Haar passend zum Dirndl wieder zum Trend gemacht. Handgefertigte Blumenkränze mit Seidenblumen dürfen in dieser Trachten Saison nicht fehlen. Die Haarkränze können ab sofort auch online bei Dirndl Liebe bestellt werden. Lassen Sie sich bei einem kühlen Glas Sekt von Designerin für ihr individuelles Traumdirndl typgerecht beraten. Erfahren Sie mehr unter [www.finest-address-lifestyle.eu](http://www.finest-address-lifestyle.eu).

**DIRNDL LIEBE** • Briener Str. 54  
80333 München • Tel.: 089 / 2351 9518  
Mail: [kontakt@dirndl-liebe.de](mailto:kontakt@dirndl-liebe.de)

## SOMMERURLAUB IN SALZBURG MIT SYMPHONIEN ZAUBER IM HOTEL MELANIE



Hotel Melanie • 5071 Wals-Siezenheim

IM SOMMER steht die Stadt Salzburg vollkommen im Zeichen der akustischen Wohlklänge. Die Sommerfestspiele 2015 zwischen dem 18. Juli und 30. August bieten kulturelle Highlights aus verschiede-

nen Epochen, von weltberühmten Komponisten und Dramaturgen. Doch damit nicht genug: Außerhalb der Theaterräume, Festspielmauern und Konzertsäle gibt die Natur ihr eigenes stimmungsvolles Konzert zum Besten.

Festspielbesucher dürfen sich heuer natürlich wieder über die alljährliche Jedermann-Aufführung am Domplatz freuen. Zusätzlich erwarten Sie die Opern wie „Le nozze di Figaro“ von Mozart sowie „Il trovatore“ von Verdi, um nur ein paar zu

nennen. Schauspielisch werden 2015 unter anderem „Die Komödie der Irrungen“ von Shakespeare und „Clavigo“ nach Goethe geboten. Auch die Konzertliste ist im Jahr 2015 umfangreich, mit Liederabenden, Solistenkonzerten, Kammerkonzerten und Orchesteraufführungen. Nach den Darbietungen können Sie die eindrucksvollen Bilder und Werke am besten in der Natur Revue passieren lassen. Durch die ruhige Lage am Stadtrand von Salzburg bietet der Garten und der Badeplatz des Hotel Melanie die perfekte Umgebung. Dabei können Sie einem ganz anderen Konzert lauschen: Vogelgezwitscher, das Rauschen der Bäume und das Plätschern des Wassers spielen ihre eigene, unvergleichliche Symphonie. Lassen auch Sie sich von den bewegenden Kompositionen in Salzburg mitreißen und erleben Sie einen unvergesslichen Urlaub.

## WO DIE KRAFT IHREN PLATZ HAT

IN DER FERIENWELT Neubergerhof darf wirklich jeder seine Ferien genießen und Kraft tanken. Das Areal mit Wiese, Bach, Klamm, Wald, Abenteuercamp, Stall, Reitplatz u.v.m. ist sehr großräumig. Da findet jeder sein Platzl zu Glücklichen. Die Ruhe, die dieses Sonnenplateau ausstrahlt, genießen die einen auf der Liegewiese vor dem Hallenbad, die anderen sind mit Pfeil und Bogen oder hoch zu Ross unterwegs. Acht Pferde freuen sich auf den täglichen Ausritt. Wanderwege direkt vor der Hoteltür, Blumen-, Fotografie- oder Meditationswanderungen professionell



mein Neubergerhof • 5532 Filzmoos

geführt – immer die imposante Bergwelt von Bischofsmütze und Dachstein im Blick. Brauchen die Kids eine Auszeit, warten Kinderbetreuer im Wastl-Kinderklub mit einem tollen Programm.

## BROTBACKEN BEIM DOKTORWIRT

Hotel Doktorwirt • 5026 Salzburg



DER DOKTORWIRT „Das Frieseneggertgut zu Aigen“ – die Adresse für Ihren Salzburg- Aufenthalt, bietet Ihnen mal ein ganz anderes Seminar:

### TEAMWORK BROTBACKEN!

Sind Sie eine Gruppe von Freunden oder Familie, die einmal etwas anderes will ?

Erst wird gemeinsam eingezehnt und dann machen Sie mit Karl, dem Chef vom Doktorwirt gemeinsam den Pizza- und Brotteig. Der Ofen wird von der Glut gereinigt – dann kommt die Pizza hinein und während das Holzofenbrot bäckt – essen Sie Ihre selbstgemachte Pizza zu Mittag. Sie

### AUSZUG AUS DEM URLAUBSPROGRAMM (im Zimmerpreis inkludiert):

- ¼ Verwöhnspension mit regionalen Produkten
- fünf geführte Wanderungen pro Woche
- 72 Stunden Kinderbetreuung mit Aktivprogramm
- Kletterkurse In- und Outdoor
- Reiten auf Haflinger & Friesen (bis 18 Jahre kostenlos)
- Spa- und Wellness

können auch das frische Brot mit eigenem Bienenhonig kosten – wir haben eigene Bienenstöcke am Ende der großen Wiese. Brot ist ein traditionelles Nahrungsmittel, das aus einem Teig aus gemahlenem Getreide, Wasser, einem Triebmittel und meist weiteren Zutaten gebacken wird. Es zählt zu den Grundnahrungsmitteln und immer noch das wichtigste Nahrungsmittel der Welt. Kehren Sie mit uns zurück zu den Wurzeln unserer gesunden Ernährung. Wir erfahren alles über die Geschichte des Brotes und können nach ca. 4 Stunden gemeinsamer Vorbereitung und Bäckerei, die wohlschmeckenden Brotkreationen genießen.

## WER HIER EINKEHRT, ATMET GESCHICHTE - ST. PETER STIFTSKELLER

MIT EINER ERSTEN urkundlichen Erwähnung im Jahre 803 ist der St. Peter Stiftskeller im Herzen der Salzburger Altstadt das älteste Restaurant Mitteleuropas. Doch ist die Zeit hier nicht stehengeblieben. Im Gegenteil. Das Traditionshaus erfindet sich immer wieder neu, um Besuchern aus aller Welt sowie Stammgästen geschmackvolle Abwechslung bei gleichbleibend höchster Qualität zu servieren. Altherwürdiges und Modernes vereinen sich zu einem stimmig-geselligen Ganzen.

### KREATIVE KÜCHE

Garant für eine neue und kreative Küchenlinie ist Andreas Krebs, Küchenchef aus Leidenschaft mit viel Liebe zu heimischen und saisonalen Zutaten. Ausnahmslos alles, was hier auf den Tisch kommt, ist frisch gekocht. Der aufmerksamen Auswahl der Produkte gilt sein besonderes Augenmerk. So treffen sich an seinem Herd naturbelassenes Gemüse vom Reiterhof in Wals mit Forellen vom Laner Naturteich in der Faistenau. Ergänzt werden die klassischen Köstlichkeiten mit internationalen Schmankerln.



DIE GASTGEBER Gesamtverantwortlich dafür, dass der St. Peter Stiftskeller der Tradition treu bleibt und sich dennoch dem Zeitgeist öffnet, ist das Gastgeberpaar Claus Haslauer und Veronika Kirchmair-Haslauer. Gemeinsam mit ihrem Team ist es den beiden gelungen, den Stiftskeller zu einem der raren Orte der Begegnung auf höchstem gastronomischen Niveau zu machen.

### ADRESSE:

St. Peter Stiftskeller • St. Peter Bezirk 1/4 • 5020 Salzburg, Austria • Tel +43 662 84 12 68-0  
Fax +43 662 84 12 68-75 • [stpeter@haslauer.at](mailto:stpeter@haslauer.at) • [www.stpeter-stiftskeller.at](http://www.stpeter-stiftskeller.at)

## DICHTERSTUB 'N

Egerner Höfe • 83700 Rottach-Egern

DICHTER, DENKER sowie Menschen mit dem gewissen Sinn für das Schöne im Leben waren schon immer angetan vom Tegernseer Tal - ob der malerischen Landschaft, der gelebten Traditionen oder der Begegnungen mit interessanten Menschen wegen. Die Dichterstub'n im Relais & Châteaux Park-Hotel Egerner Höfe ist die respektvolle Hommage an Rottach-Egerns literarische Vergangenheit. In dem seit über 15 Jahren mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Gourmet-restaurant von Michael Fell säumen sich daher Gemälde bekannter Dichter, die ihre Lebens- und Schaffenszeit am Tegernsee verbrachten. Darunter auch die Literaten Ludwig Thoma, Ludwig Ganghofer, Karl Stieler und Franz von Kobell. Und wie sich die vier immer wieder aufs Neue von der wunderbaren Umgebung für ihre über die Grenzen hinweg bekannten Werke inspirieren ließen, so erlebt auch unsere Dichterstub'n eine kleine aber feine Renaissance: Das Restaurant präsentiert sich ab 1. Mai 2015 im neuen Gewand unter dem Dach der Egerner Höfe. Die Liaison der hervorragenden, regional orientierten Sterneküche von Michael Fell und dem bayerisch-modernen Ambiente machen die „neue“ Dichterstub'n zu einem Ort poetischer Gaumenfreuden.



## SPÜRBBARE MAGIE IM HERZEN TIROLS

Wellness Schloss Panorama Royal • 6323 Bad Häring

ZUHAUSE ist es bekanntlich am Schönsten - außer man ist gerade im Wellness Schloss Panorama Royal. Dieses exklusive Anwesen bietet seinen Besucherinnen und Besuchern ein Wohlfühl-Erlebnis auf höchstem Niveau. Eingebettet in die herrliche Naturlandschaft vereint das Schloss die echte und authentische Ursprünglichkeit mit herzlicher Geborgenheit, die jedem Gast in Erinnerung bleiben wird. In einer Zeit, in der zahlreiche Herausforderungen tagtäglich an unsere Haustüren klopfen, bietet dieser Ort, der bewusst auf

einem Energiefeld errichtet wurde, die oft so notwendige Auszeit für Körper, Geist und Seele. Die Geschichte des Hauses, welches im Kurort Bad Häring auf einem Hochplateau mit einer traumhaften Aussicht über dem Tiroler Unterland thront, begann bereits vor elf Jahren. Geomantiker haben festgestellt, dass der geplante Standort starke Energiequellen aufweist und eine besondere Magie bietet, in der sich die Gäste des Hauses sofort gestärkt, heimelig und glücklich fühlen werden. Die Identität des Ortes und die Schönheit der umliegenden Landschaft wurden ins Gesamtkonzept integriert und so bekam

das Schloss seinen einzigartigen Ausdruck und Charakter mit dieser besonders spürbaren Magie. Speziell am Pfad der Energie oder am mystischen Steinkreis können die Besucher des Hauses Kraftreserven wieder aufladen und neue Lebensenergie tanken. Wellnessgästen, aber auch Seminar- und Businessgästen bieten sich optimale Voraussetzungen für einen rundum perfekt abgestimmten Aufenthalt.

Sie lieben das Besondere, Außergewöhnliche und würden gerne in eine Quelle der Energie, Kraft und Lebensfreude eintauchen – Dann freuen wir uns auf Ihren Besuch.

## STILVOLL DEN MORGEN BEGINNEN - DAS HOTEL OPÉRA



Hotel Opéra • 80538 München

EIN STILVOLLES kleines Stadtpalais im Herzen der Altstadt. Dank der Eleganz seiner Räume, seiner Leidenschaft für Kunst und Design und seiner privilegierten Lage gleich neben der exklusiven Maximilianstraße, ist das Hotel Opéra das ideale Haus für anspruchsvolle Gäste, die Individualität und luxuriöses Ambiente schätzen. Hinter den Mauern des kleinen Stadtpalais mit seinem mediterran anmutenden Arkadinnenhof, eröffnet sich dem Gast eine Oase der Ruhe und Behaglichkeit mit viel Liebe zum Detail. Jedes der Zimmer ist so individuell wie die Gäste die dort logieren. Die inhabergeführte Residenz zeichnet sich durch ihren aufmerksamen Service von

höchster Qualität aus. Die äußerst persönliche Atmosphäre ist spürbar – vom ersten Empfang bis zum herzlichen Abschied.

Besonderes Highlight ist das am Tisch servierte Frühstück im Wintergarten oder im wunderschönen italienischen Renaissance Innenhof. Die Gäste sitzen an liebevoll gedeckten Tischen mit handbemaltem Porzellan und feinem Tafelsilber. Die Speisen werden auf einer silbernen Etagere serviert und der Kaffee kommt in einer silbernen Kaffeekanne an den Tisch. Kein ständiges Aufstehen oder hin und her Laufen der Gäste. Einfach ein Genuss den Tag so zu beginnen!

## AUGEN UND GAUMEN IN HARMONIE VEREINEN IM TIROLER HOF ZELL AM SEE - KÜCHENCHEF & DIÄTKOCH RAIMUND KNAUTZ



Tiroler Hof • 5700 Zell am See

UNSER LANGJÄHRIGER Küchenchef und diplomierter Diätkoch zaubert vielen Gästen jeden Abend ein Lächeln

auf die Lippen. Frei nach dem Zitat: Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen. "Johann Wolfgang von Goethe (1749 - 1832)" bieten wir jedoch nicht nur schöne sondern ganz besonders auch schmackhafte Gerichte. Raimund Knautz kocht mit Hingabe & Leidenschaft und das schmeckt man auch.

Jetzt gibt sich der Küchenchef auch einmal von seiner ganz persönlichen Seite und bringt Ihnen die Leidenschaft näher die

ihn tagtäglich antreibt immer noch besser zu werden. Lernen Sie bei einem 3 tägigen Kochkurs, mit unserem Küchenchef Raimund Knautz, die beliebtesten Gerichte und Rezepte des Hauses kennen. Dazu bekommen Sie zwei Kochbücher kostenlos dazu. Genießen, entspannen und abschalten. Der richtige Mix zählt. Im Tirolerhof bieten wir Ihnen alles was ein richtiger Urlaub braucht. Erfahren Sie was die Profis am Herd von den Amateuren und Hobbyköchen unterscheidet!

### 3 TAGE KOCHKURS MIT TYPISCHEN REZEPTEN!

- Kennenlernen mit der Küchencrew
- Küchenführung
- Erklärung der einzelnen Gerichte und der klassischen Menüführung
- "Hands On", vom richtigen schneiden bis zur Zubereitung der Gerichte
- Brotbackkurs mit typischem "Bauernbrot"

## FÜHLE DIE QUALITÄT DER NATUR UND HERKUNFT



The Ritz-Carlton, Berlin • 10785 Berlin

NACHHALTIG, regional und saisonal – so lautet das neue Motto in der Brasserie Desbrosses. Seit kurzer Zeit bezieht die französische Brasserie Gemüse und Kräuter vom eigenen Bio-Feld! Aber auch bei Fisch- und Käseprodukten wird auf Spezialitäten aus der Region Berlin-Brandenburg gesetzt: Unsere Mozzarella und Ricotta stammen von einer Herde italienischer Wasserbüffel aus Kremmen und Lachsforelle, Saibling und Co. finden ihren Weg aus der branden-

burgischen Gesundbrunnenquelle nach Berlin! Bon Appetit...

## EIN FISCH NAMENS MARLENE

DER NEUESTE ZUWACHS im The Ritz-Carlton, Berlin heißt Marlene, ist sechs Jahre alt und wiegt knapp acht Kilogramm. Das sibirische Störweibchen produziert ab sofort exklusiv für Sie nachhaltigen



The Ritz-Carlton, Berlin • 10785 Berlin

Premium-Kaviar. Genießen Sie den Kaviar als Zugabe zu einem Gericht wie „Lachsforelle“ oder überraschen Sie Ihre Liebsten mit einer dekorativen Geschenkdose.

## KONFERENZ UND EVENTERLEBNIS IM ITALIENISCHEN PALASTSTIL - HUMBOLDT CARRE

MITTEN IM HERZEN VON BERLIN, zwischen Gendarmenmarkt und Unter den Linden, befindet sich das Humboldt Carré. Die historisch-elegante Eventlocation gilt durch seinen weltstädtischen Charme als eines der schönsten Veranstaltungszentren Berlins und gewann 2011 sogar den begehrten Location Award. Auf insges-



Humboldt Carré • 10117 Berlin

amt 1800 m<sup>2</sup> vereint das Humboldt Carré professionelle technische Ausstattung mit edlem und historischem Ambiente. Das Herzstück der exklusiven Location, die historische Kassenhalle mit seiner 300m<sup>2</sup> großen Glaskuppel, besticht ebenso wie die 10 weiteren Flächen durch Wände aus hellem Sandstein, dunklem Parkettboden, vier Meter hohen Wänden sowie Tageslicht in allen Räumlichkeiten.

Hinter der denkmalgeschützten Sandsteinfassade im italienischen Palaststil verstecken sich überwältigende, vielseitig verwendbare Räumlichkeiten sowie modernste Medientechnik für Tagungen, Konferenzen, Gala Dinner, Preisverleihungen, Produktvorführungen, Pressekonferenzen, Modenschauen uvm. Außerdem bietet das Humboldt Carré zu seinen Veranstaltungen ein haus-eigenes Catering unter der Leitung von Michael Weigt, Küchenchef der „Gendarmerie“, an. Dabei setzt er auf selbst ausgewählte Lieferanten, die hinter ihren Produkten stehen. Er weiß um die Bedeutung von Nachhaltigkeit und dafür schlägt sein Herz.

Das Team des Humboldt Carrés bietet seinen Kunden einen rundum-Service und kümmert sich um alles was Sie brauchen. Sei es Technik, Catering oder Dekoration – wir sind für Sie da.

KONTAKT: Constanze Lülsdorf • Fon: 030 / 20 144 85 125  
Mobil: 0171 / 55 23 071 • [www.humboldtcarre.de](http://www.humboldtcarre.de)  
[constanze.luelsdorf@humboldtcarre.de](mailto:constanze.luelsdorf@humboldtcarre.de)

## SPARGEL, SPREE UND SPEER



Sarah Wiener • 10115 Berlin

JEDE SAISON bietet seine eigenen Gaumenfreuden: Im Mai und Juni sprießt endlich wieder der Spargel auf unseren Feldern. Tino Speer,

der Küch- enchef bei uns im Restaurant Sarah Wiener, arbeitet in diesen Monaten sehr gerne mit dem erntefrischen Spargel – und der kommt, wie das Meiste im Restaurant Sarah Wiener aus der Region. Auf dem Spargelhof Giese, einem Familienbetrieb im Barnim wird zu dieser Zeit täglich geerntet, denn das ist das Geheimnis von außergewöhnlich gutem Spargel. „Die Frische ist der Geschmack“, verrät Spargelbauer Giese. Der erntefrische Spargel der Sorte Epos, eine alte, besonders geschmackvolle Spargelsorte wird dann direkt in unser Restaurant im Hamburger Bahnhof in Berlin geliefert.

Unser Berliner Küchenchef zaubert mit dem König des Gemüses und anderen saisonalen Köstlichkeiten, wie zum Beispiel der Maischolle kulinarische Kunstwerke für unser Restaurant. Kreative Küche der Spitzenklasse mit einem starken Fokus auf saisonale und regionale Lebensmittel, das erwartet den Gast, wenn er unser direkt an der Spree gelegenes Restaurant betritt. Schauen Sie doch mal bei uns vorbei und lassen sich überraschen, wie vielseitig und köstlich das ist, was die Natur uns von Saison zu Saison bietet.



### ZUTATEN FÜR DAS BÄRLAUCH-PESTO:

- 200g Bärlauch
- 50g Kürbiskerne
- 100g Parmesan Käse
- Meersalz
- 50g Pinienkerne
- 500ml Olivenöl
- Pfeffer schwarz aus der Mühle

## SELBSTGEMACHTES BÄRLAUCH PESTO - EIN SCHMAUS AUS DEM KURHAUS

Parkhotel Kurhaus • 55543 Bad Kreuznach

HOLEN SIE SICH EIN STÜCKCHEN ENTSPANNUNG aus dem Kurhaus Bad Kreuznach direkt zu Ihnen nach Hause. Küchenchef André Faupel erklärt Ihnen, wie sie das hausgemachte Bärlauch Pesto aus dem Kurhaus Bad Kreuznach ganz einfach nachkochen und können. Dieses passt für die Sommerzeit super zu Salaten, als Dip oder auch als schmackhaften Brotaufstrich.

Die Bärlauch-Blätter werden gewaschen und in der Salatschleuder 3-4 mal gründlich geschleudert; bis keine Feuchtigkeit oder Wasser austritt. Anschließend werden die Blätter grob gehackt und in eine Rührschüssel gegeben. Dazu geben Sie dann die Körnermischung und dies gießen Sie mit Öl auf. Nachdem zusammengegeben wird diese Mischung mit einem Pürrierstab fein püriert. Der Parmesan Käse wird dann gerieben und gut untergemischt. Das Ganze wird dann mit dem Pfeffer und Salz abgeschmeckt. Das Pesto können Sie dann in schönen Gläsern abfüllen. **TIPP:** Bitte vor Licht und Sonne schützen, dass ist solch ein Pesto im Kühlschrank bis zu einem Jahr haltbar. Das Kurhaus Bad Kreuznach wünscht Ihnen einen guten Appetit.

## WILLKOMMEN IM APT & PENTHOUSE - FEEL AT HOME!

DAS APT - APARTMENT, Frankfurts Aushängeclub hinsichtlich Interieur und Design. Ein frisches Farbspiel, überraschende Design-Elemente und aufregende Details beweisen, dass das APT auch Jahre nach seiner Eröffnung im Oktober 2006 der Auszeichnung „World's Finest Club“ würdig ist. Die Gestaltung und Ausstattung des Design-Clubs liegen dabei in den erfahrenen Händen von East West Models, den Eigentümern des Clubs. Doch es ist nicht nur das außergewöhnliche Konzept und die Innenausstattung des Clubs, sondern auch das hochkarätige Programm, welches das APT - Apartment in die Riege der weltbesten Clubs haben aufsteigen lassen. Nationale und internationale DJ's, sowie

wechselnde Partys bringen den Club regelmäßig in Wallung und die Tanzfläche zum Beben. Und im Sommer haben wir das Roof Top PENTHOUSE für Sie mit OPEN AIR CLUBBING vom Feinsten.

PENTHOUSE GOES PARTYLOCATION! Feiern unter freiem Himmel, auch dort wird die Tanzfläche ordentlich benutzt und die Partys dort sind legendäre. Keine andere OPEN AIR LOCATION in Frankfurt darf den Pendel so aufdrehen wie wir. Tischreservierungen gibt es unter [info@apt-apartment.de](mailto:info@apt-apartment.de) oder 069-175544130. Infos unter [www.apt-apartment.de](http://www.apt-apartment.de) oder [www.apt-penthouse.de](http://www.apt-penthouse.de), auch free APP im APP-STORE. Feel at home ... ist schon fast 9 Jahre unser Motto.



APT Apartment • 60314 Frankfurt am Main

## EINE HYMNE AN DEN WEIN - FACETTENREICHER GENUSS IM WEINROMANTIKHOTEL RICHTERSHOF



Weinromantikhotel Richtershof • 54486 Mülheim

DIE MOSEL zählt zu den ältesten Weinregionen Deutschlands und ist das größte Steillagenweingebiet der Welt. Am Fuß von Mülheims Weinbergen liegt das Weinromantikhotel Richtershof, ein ehemaliges Weingut mit Ursprüngen im Jahr 1680 und

einer bewegten Vergangenheit. In diesem mit viel Liebe zum Detail restaurierten und durch zeitgenössische Einflüsse modernisierten Hotel dreht sich auch heute noch vieles um das Thema Wein. Die Zimmer tragen die Namen von Rebsorten oder welt-

bekannteren Weinlagen der Mosel. Im Beauty Atelier wird mit der Premium-Marke Vinoble eine Vielfalt an kosmetischen Anwendungen und entspannenden Massagen mit der Kraft der Traube durchgeführt. In dem 1.700 Quadratmeter großen Säulenkeller präsentieren sich im Forum Vinum Kooperationsweingüter in Dauerausstellung, hier finden auch regelmäßige Weinproben statt. Eine weitere besondere Verkostung offeriert das Arrangement Wein-Duett: Auf einem privaten Boot gleiten die Gäste mit dem Sommelier Stefan Weise vorbei an weltberühmten Weinlagen und probieren verschiedene Moselrieslinge. Weitere Wein-Arrangements, mehrgängige Menüfolgen mit korrespondierenden Weinen, geführte Weinbergwanderungen mit zünftiger Winzervesper oder die Teilnahme an der Weinlese sind ebenfalls buchbar und runden das facettenreiche Angebot ab.

## HERRCHEN - IHR PERSÖNLICHES MASS DER EINZIGARTIGKEIT

SEIT ÜBER 20 JAHREN im Beruf und davon zwölf Jahre im eigenen Geschäft, er weiß was er tut – bei Holger Pinsdorf kann man sich durch sein Stilempfinden vertrauensvoll beraten lassen. Hier spielt die Persönlichkeit eine große Rolle, so dass sich die einzigartige Eleganz im eigenen Stil widerspiegelt. Durch seine drei Linien bietet Herrchen eine grobe Orientierung des Sortiments.

CASUAL Junge Schnitte, besondere Stoffe und außergewöhnliche Materialmixe, so ist die sportlich schicke Auswahl. Ein zusammengestelltes Outfit, angepasst auf die individuellen Maße kombiniert mit zeitlosen Basics – so geht es gut angezogen zum Wochenende-Ausflug oder dem lockeren Business-Lunch.

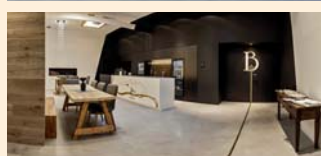
SUPERIOR Feines Material und robuste Verarbeitung in Deutschland, perfekte Passform und ein klassisch-eleganter Look. Diesen findet und entwickelt man hier gemeinsam und im Dialog. Was nicht passt wird passend gemacht. Die Auswahl an Geweben ist vielfältig und es ist für jeden das Passende dabei. Wählen Sie aus über 250 Stoffen um stilvoller im Business auf zu treten.

SUPREME Die exklusivsten Komponenten in passgenauer Form. Der High-End-Variante des Stils sind keine Grenzen gesetzt. Inspirationen werden gesammelt und nach Ihren Wünschen zu einem einmaligen Kleidungsstück zusammengestellt und komplett von Hand in Deutschland verarbeitet.



Herrchen • 50667 Köln

## RÜTTELN, LERNEN, PROBIEREN



Wein- & Sektgut Barth • 65347 Hattenheim

DIE NEU- ERÖFFNETE Barth Vinothek im Rheingau entführt Gäste in die faszinierende Welt einer Sektmanufaktur. Familie Barth vertraute das Projekt einem Spezialisten für die Inszenierung von Weingütern an. „In das Projekt ist viel

Herzblut hineingeflossen“, erzählt Mark Barth. Im Mittelpunkt des Raumkonzeptes steht die Wein- und Sektbereitung, d.h. es geht vom Ursprung der Trauben aus, über ihre Verarbeitung und Reife bis hin zur Verkostung. Die Reise durch die Barth-Welt beginnt vorbei an der schicken Probierstube hin zum Interaktionsbereich. Hier dürfen die Besucher selbst Hand anlegen, Flaschen rütteln und erfahren, wie viel Handarbeit und Leidenschaft tatsächlich in eine einzige Flasche Barth Sekt fließt. Neben diesem theoretischen Einblick in die Herstellungsprozesse, können Gäste zudem einen Blick in die Schatzkammer des Weinguts werfen. Im großzügigen Verkostungsbereich angelangt, erschließt sich Gästen nun gänzlich die Identität der Winzerfamilie.

Am Ende der kleinen Weinreise können Besucher in entspannter Kaminatmosphäre Platz nehmen oder die Weine und Sekte direkt an der Bar verkosten.

## SELBSTGEMACHTER HONIG ÜBER DEN DÄCHERN FRANKFURTS IM DESIGN HOTEL ROOMERS



Roomers • 60329 Frankfurt am Main

DAS ROOMERS FRANKFURT freute sich 2011 über 600.000 neue „Mitarbeiter“. Seitdem produziert das Design Hotel seinen eigenen Honig. Zehn Bienenstöcke wurden auf das Dach des Hotels mitten in

## DAS BESONDERE FINDEN...

Stil Carrée • 65183 Wiesbaden



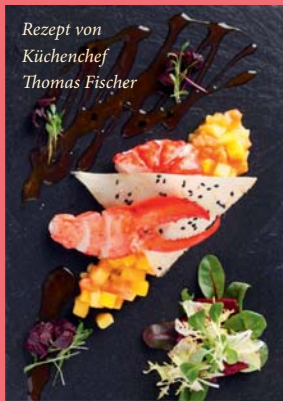
MIT DER VISION, ganz besondere „Schuhe & andere Lieblingsstücke“ zu entdecken, ist das STIL CARRÉE nach nur 1 ½ Jahren zum absoluten Geheimtipp unter Modeliehabern geworden. Die ausgesuchte Kollektion aus einzigartigen Damenschuhen, edlen Taschen in limitierten Editionen & zauberhaften Accessoires von Newcomer-Labeln, kleinen Herstellern und Traditionsmanufakturen begeistert einfach – und das inzwischen dank der eigenen Online-Boutique auch weit über die Grenzen Wiesbadens hinaus. Ganz selbstverständlich mischen sich im STIL CARRÉE zeitlose Klassiker mit den aktuellen Modetrends – für den Sommer 2015 sind helle Farben und pudrige Pastells auch hier die dominierenden Töne. Akzente setzen glänzende Metallics auf Schuhen, Taschen und Gürteln sowie leuchtende Tücher. Wie die handgefertigten, silbrig schimmernden Ledersandaletten von La Botte Gardiane, einer kleinen „Live-Heritage“ zertifizierten Manufaktur im Süden Frankreichs. Oder die zauberhaften Seidentücher von Helen Ruth, deren Prints alle von der jungen, schottischen Designerin handgezeichnet sind.

der Stadt montiert, jeder Stock beheimatet eine Kolonie von über 60.000 Bienen – von heute auf morgen war das Roomers um über eine halbe Millionen engagierte und motivierte Mitarbeiter reicher!

Ein toller Nebeneffekt: Frankfurt's Pflanzenwelt wird natürlich ebenfalls durch die neuen Mitarbeiter unterstützt und die Bienen vor dem Aussterben geschützt. Der Stadthonig unterscheidet sich übrigens sehr vom Landhonig, denn in der Stadt blüht es von Frühjahr bis Herbst. Für Bienen sind Parks, Balkone, Brachflächen und Gärten ein reines Blühparadies. Dazu kommen die vielen Stadtbäume, die Nektar spenden. Roomers Gäste haben die Möglichkeit den hoteleigenen Honig im Restaurant zu probieren oder können ihn sogar in kleinen Gläsern mit nach Hause nehmen.

# LAUWARMER HUMMER - DIE BANK

## MIT EXOTISCHEN FRÜCHTEN & LEICHTER HONIG-CHILI-SAUCE



Rezept von  
Küchenchef  
Thomas Fischer

Die Bank • 20354 Hamburg

### ZUTATEN

- 2 St. Hummer à ca. 600 g
- 1 St. Mango
- 1 St. Papaya
- 8 St. Physalis
- 4 St. Chilischoten
- 40 g Honig
- 50 g Karotten
- 50 g Staudensellerie
- 50 g Lauch
- 50 g Schalotten
- 40 ml. Merin
- 20 g frischer Koriander
- 1 St. Limette
- 100 ml. Chilisauce
- 10 g Tomatenmark
- 20 g Sesamöl
- 50 ml. Weinbrand oder Cognac
- 250 ml. Weißwein
- 250 ml. Sahne
- 1 St. Ei
- Salate zum ausgarnieren  
z.B. Lollo Rosso, Lollo Bionda,  
Chicoree, feiner Frisee, Eichblatt
- Gewürze für alle Rezepturen.  
Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblätter,  
Wacholderbeeren, Piment, Nelken,  
Fleur de Sel, Muskatnuss, Öl und  
Butter zum Braten.

### HUMMER KOCHEN

Die Hummer mit dem Kopf zuerst in etwa 10 Liter kochendes gesalzenes (25g) Wasser geben und 5 min ziehen lassen. Die Hummer in Eiswasser abschrecken. Die Hummerscheren vom Körper abtrennen und nochmals 3 min ins kochende Salzwasser geben. Den Hummerschwanz mit Hilfe eines Sägemessers längs halbieren und das Fleisch ausbrechen. Die Scheren mit einer Schere und oder einem Schlagmesser öffnen und ausbrechen. Das Hummerfleisch mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, Butterflocken und Gemüsefond abschmecken. Bis zum Gebrauch kalt stellen.

### EXOTISCHE FRÜCHTE

Ananas, Mango, Papaya, Physalis schälen und in Würfel schneiden. Abschmecken mit Chili, Honig, Koriander, braunem Zucker und Merin. Zum Servieren etwas temperieren.

### LEICHTE HONIG-CHILI-SAUCE

Hummerkarkassen in Sesamöl anrösten. Karotten, Staudensellerie, Schalotten, und Lauch in walnussgroße Stücke schneiden und dazu geben, mitrösten. Wenn alles eine schöne braune Farbe hat, tomatisieren und mit Weinbrand oder Cognac flambieren. Weißwein, Sahne, Honig,

Koriander, eingelegter Ingwer, Chilischoten, Chilisauce, Wacholder, Lorbeer, Nelke, Piment zu geben und ca. 30 min leicht kochen. Die Sauce passieren, abschmecken mit Salz und Pfeffer. Die Sauce mit einer Liaison binden ( Liaison = Sahne und Eigelb 1:1 ).

### ANRICHTEN

Die lauwarmen exotischen Früchte mit temperiertem Hummer zentral anrichten. Die Sauce aufschäumen und mit Salatblättern und z.B. Korianderblättern, frittiertem Frühlingsrollenteig, Sesam und Ingwerscheiben garnieren.

INDIVIDUALITÄT, CHARME  
UND EINZIGARTIGKEIT -  
DIE VITA VON INA KRUG  
- DIE BANK



Geboren und aufgewachsen: 1977 in Stuttgart  
Tourismus Studium in Freiburg

Berufliche Stationen? Zuerst in der Werbung, dann 6 Jahre auf dem Sillberg, 5 Jahre Hotel-Abenteuer in Marrakech, jetzt in der BANK.

Wann nach Hamburg? 1.1.2000

Seit August 2013, in der Geschäftsführung mit Schwerpunkt Catering und Events

Mein Erfolgsrezept: DIE BANK auch außerhalb des Restaurants in Hamburg als Top-Caterer zu etablieren.

# LUXUS UND NATUR VEREINT -

## AUSSERGEWÖHNLICH GENIESSEN MIT ALLEN SINNEN



Söll'ring Hof • 25980 Rantum/Sylt

IN EINZIGARTIGER LAGE auf der Rantumer Düne erhebt sich das reetgedeckte Kleinod über dem Meer. 15 stilvoll eingerichtete Zimmer und Maisonnetten – die meisten

mit weitem Blick über Nordsee oder Wattenmeer, teilweise Kamin und sämtlich mit privatem Strandkorb (je nach Jahreszeit). Wer den Söll'ring Hof betritt, spürt sogleich die einzigartige Mischung aus persönlicher Atmosphäre und purem Luxus. Hier ist kein Weg zu weit, um die Wünsche der Gäste zu erfüllen. Johannes King – Gastgeber und Sternekoch – und das Team um Küchenchef Jan-Phillip Berner verwöhnen die Gäste am Abend im Restaurant mit offener Landhausküche.

Das feine à la Carte Frühstück mit Open End ermöglicht einen langen Gang am Strand zum Start in den Urlaubstag. Zum Aufenthalt gehören zudem eine großzügige Terrasse für die Gäste des Hauses, ein exklusives Spa mit Fitnessraum und ein Rolls-Royce Transfer-Service.



A Rosa Sylt • 25992 List

PATRICK  
BÜCHEL  
ROCKT IM  
SPICES

TIEFENENTSPANNT  
VON EINEM FOOD-  
GLANZLICHT ZUM  
NÄCHSTEN UND  
LÄUTET SO  
NEBENBEI DIE  
ZUKUNFT DER  
ASIA-KÜCHE EIN.

SOLL JA ÖFTER VORKOMMEN, dass es einen Hamburger Junge nach Sylt verschlägt – einen, der mit den Fähigkeiten eines Patrick Büchel ausgestattet ist, gibt es auf Deutschlands Gourmet-Eiland Nummer eins aber nur ein Mal. 29 Lenze hat der Norddeutsche mit Wurzeln in Singapur erst am Buckel, aber was er im mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten „Spices“ im „A-ROSA Sylt“ an fernöstlich inspirierten Gerichten auf den Teller bringt, ist großes Kino. Dort brilliert der begeisterte Fahrrad-Selberbauer als Küchenchef mit moderner, intellektuell präziser, sinnlicher Asia-Küche von Weltformat. Und dass seine Menüs nach Singapurs U-Bahn-Stationen benannt sind und seine Variante von Ente süß-sauer eine klassische China-Restaurant-Nummer verpasst bekommt, beweist: Sterneküche à la Büchel macht nicht nur am Gaumen verdammt viel Spaß.

# 150 JAHRE HISTORISCHER SERPENTINSAAL

## IM HOTEL FÜRSTENHOF LEIPZIG



Hotel Fürstenhof • 04105 Leipzig

NACHDEM DAS JAHR 2014 unter dem Stern des 125-jährigen Bestehens des Hotel Fürstenhof, Leipzig stand, so ist in diesem Jahr das besondere Juwel des Hauses der strahlende Mittelpunkt. Der historische Serpentinaal feiert sein 150. Jubiläum. Bereits im Jahre 1770 wurde das ehemalige Patrizierpalais, in dem sich das Ho-

tel befindet, erbaut und war schon damals ein Ort, an dem sich die Leipziger zu Konzerten und Lesungen auch im einzigartigen Prunksaal trafen. Im Jubiläumsjahr lädt das inspirierende Kleinod seine Gäste zum Mitfeiern ein. Dies verspricht exklusives Tagen und Feiern in einzigartigem Ambiente. Auch Feinschmecker werden von Chef de Cuisine Hannes Schlegel mit Präsentation und Tranchieren am Tisch zum Beispiel von Chateau Briand oder rosa gebratenem Rehrücken eingeladen, zu speisen wie die sächsischen Könige. Welcher Geschmack auch getroffen werden soll, Individualität und Exklusivität sind die dem exquisiten Rahmen gebührende Basis für die Planung und Realisierung von Feierlichkeiten, Konferenzen oder Firmenevents. Ganz nebenbei können Gäste mit zahlreichen Anekdoten mehr über die Geschichte des Hauses und die der kunsthistorischen Kostbarkeit erfahren. [www.serpentinaal.de](http://www.serpentinaal.de)

### IMPRESSUM

### FINEST ADDRESS TIMES

Taunusstraße 75 • D-65183 Wiesbaden

Telefon: +49 (0) 611 - 36 08 34 40

Mail: [info@finest-address.eu](mailto:info@finest-address.eu)