

GROSSE KOCHKUNST, REGION & LEBENSART

# L'Art de Vivre

KULINARIK

**LEIBSPEISEN IM  
GOURMETHIMMEL**

WELLNESS

**ABTAUCHEN MIT  
PANORAMABLICK**

NACHHALTIGKEIT

**BIENENFLEISS &  
SONNENERGIE**

WEIN

**SYLTER  
GEWÄCHS**

SPECIALS

**FESTE FEIERN  
BEI EXPERTEN**

AUSGABE  
2024/2025



L'Art de Vivre  
RESIDENZEN



# BESTES MINERALWASSER FÜR BESTE MOMENTE



GROSSE KOCHKUNST,  
REGION & LEBENSART



L'Art de Vivre  
RESIDENZEN

# STÄRKE ZEIGEN

## LIEBE *L'ART DE VIVRE* MITGLIEDER UND FREUNDE VON *L'ART DE VIVRE*, LIEBE PARTNER,

was macht uns stark in schwierigen Zeiten? Es sind die starken Persönlichkeiten unserer Branche. Und unsere starke Gemeinschaft. Unsere Marke, der „Kreis für Große Kochkunst & Gastlichkeit“, wird geprägt von den besten privat geführten Hotels im deutschsprachigen Raum und ihrem Freundeskreis. Herausragende Gastgeber stehen an der Spitze der Residenzen, exzellente Köche und Servicekräfte bestimmen das Niveau, Mitarbeitende in allen Bereichen vom Housekeeping bis zum Marketing geben dafür jeden Tag viel.

Und wenn mal etwas schief geht? Auch das kommt vor, wenn man Tag für Tag offen ist für Gäste, für neue Ansprüche und Herausforderungen. Aus Fehlern lernen, den Wert des Scheiterns erkennen – das tut oft weh, aber wir können es. Und auch hier wieder stärkt uns die Gemeinschaft, wenn wir sie befragen und darum bitten. Wir sollten es weitaus öfter tun. Mehr voneinander wissen wollen, miteinander reden, aufeinander zugehen statt jeder für sich allein zu kämpfen. Viele von uns sind harten Gegenwind gewohnt, gemeinsam aber erreichen wir mehr. Der enge Schulterschluss mit unseren Partnern und Unterstützern gehört dazu.

Wir bieten Spitzenleistungen an, verbinden Kochen mit Kunst, organisieren exklusiven Service und leben Gastgeberqualitäten vor. Wir sind Säulen der Branche, sind Vorreiter und tragen Verantwortung. Die Geschichten in diesem Magazin erzählen davon mit außergewöhnlichen Beispielen. In jedem einzelnen stecken Ideen, Kraft, Finanzvolumen, Gestaltungsvermögen, ein Zusammenspiel von Experten und Mitstreitern.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Blättern und Lesen. Denken Sie daran: Ob es sich um einen neuen Küchentisch handelt oder ein umgebautes Spa, ein



Foto © Uwe Leo



Foto © German Popp

unverwechselbares Menü oder eine verdiente Anerkennung – all das tun und schaffen wir nur, weil wir unsere Profession lieben, unsere Mitarbeitenden als Team verstehen, unsere Familien hinter uns wissen – und nicht müde werden, Neues zu wagen. Eben weil wir mit ganzem Herzen Gastgeber\*innen sind. Überzeugen Sie sich selbst!

Herzlich

**Hans Stefan Steinheuer**  
Präsident

**Hubert Obendorfer**  
Geschäftsführer und 2. Vorsitzender

## INHALT



**9** Solaris-Reben von der Insel Sylt

*Friesischer Wein*



### AKTIVURLAUB

- 4 GOLF UND GENUSS**  
Deimanns Strategie: Sportliches Vergnügen im Sauerland

### IM GESPRÄCH

- 6 JÖRG SACKMANN**  
Der Hotelier und Sterne-Koch aus dem Schwarzwald hat den Dreh raus

### KULINARIK

- 8 TORTENTRADITION**  
Colombis Schokoladenseite: Das Café „Graf Anton“ in Freiburg
- 9 SYLTER WEIN**  
Jörg Müller und sein „Sölviin Solaris“ vom Weinberg auf der Nordseeinsel
- 10 ZUM SATTLESEN**  
Literarische Hommage an Franz Berlins Maultaschen und das Hotel KroneLamm

- 11 GLÜCKLICHER ERBPRINZ**  
Küchenchef Ralph Knebel serviert Köstliches, nicht nur zum Jubiläum
- 12 HEIMATKÜCHE**  
Pendant zum „Schwarzen Adler“: Kellers „Winzerhaus Rebstock“

### SPECIAL

- 15 TRAUMHOCHZEIT**  
Romantik im Kronenschlösschen
- 16 FESTE FEIERN**  
Neues Leben auf Burg Heppingen: Steinheuers Event-Location

### WELLNESS

- 18 FÜR SCHAULUSTIGE**  
Burghotel Staufeneck: Schwitzen und Relaxen in exponierter Lage
- 20 ZUM ABTAUCHEN**  
„Meranese fine Spa“ im Castel



Erweiterte Komfortzone:  
Wellness im Burghotel Stauffeneck **18**



**15** Empfangsbereit:  
Festsaal im Kronenschlösschen



**25** Ganz in Weiß:  
Burg Vital Resort

*Freie Bahn*



**NACHHALTIGKEIT**

- 22 SÜSSE IDEE**  
Im Einstein St.Gallen kommt der Frühstückshonig vom Dach
- 23 VOLLER ENERGIE**  
Neuerdings mit Sonnenkraft:  
Kreislaufwirtschaft im Hotel Hohenhaus

**CITYTOUR**

- 24 HIER GEHT'S LOS**  
Dreh- und Angelpunkt Berlin:  
Das Palace ist ein idealer Ausgangspunkt

**KONZEPT**

- 25 WINTER IN OBERLECH**  
Schneesicher und autofrei:  
Urlaub auf dem Sonnenplateau am Arlberg
- 26 PURE ERHOLUNG**  
Der Birkenhof Spa & Genusshotel:  
Der Name ist Programm

**IN EIGENER SACHE**

- 27 L'ART DE VIVRE UNTERWEGS**  
Wie war's im Piemont? Und wohin  
geht die nächste Reise für Genießer?



L'Art de Vivre  
RESIDENZEN

Ein Magazin der Vereinigung  
L'Art de Vivre Residenzen.

# IM GRÜNEN BEREICH

Wer Fairplay und Wettbewerb ebenso schätzt wie Wellness, Genuss und Geselligkeit, landet beim Golfurlaub im Sauerland einen Volltreffer.



*Deimanns  
Golf-Café*

Die Natur liefert den idyllischen Rahmen. Das Hotel Deimann verheißt Komfort und perfekten Service. Und der 120 Hektar große Golfplatz garantiert exklusiven Spielraum für sportliche Herausforderungen – sattes Grün mit 27 Bahnen zum Schwung holen, traumhafte Ausblicke inklusive. Seine Besonderheit: Reichlich Abwechslung. Denn alle drei 9-Loch-Teilplätze lassen sich in unterschiedlichen Varianten zum 18-Loch-Spiel verknüpfen. Dazu kommt noch ein Übungsplatz mit sechs Löchern. In diesem Club sind Anfänger ebenso willkommen wie Könner.

Wer spektakuläre Abschläge liebt – oder lernen möchte, ist im Schmallenberger Ortsteil Winkhausen gut aufgehoben. Nur 500 Meter trennen das Fünf-Sterne-Superior-Hotel von einer der schönsten Golfanlagen Deutschlands. Die Verbindung ist erstklassig: Deimanns Golf-Café Restaurant liegt als kulinarische Außenstelle eingebettet inmitten der Spielwiesen. Und kredenzt zwischen Birdie, Eagle oder Bogey Pikantes wie Garnelenpfännchen und süßen, hausgebackenen Kuchen mit Panoramablick. Für aktive Genießer arrangiert das Hotel individuelle

Sport- und Wohlfühlprogramme mit allen Annehmlichkeiten. „Golftrip al Gusto“ reicht vom Gourmet-Menü über Greenfee-Sonderkonditionen bis zum Wellnessprogramm im über 5000 Quadratmeter großen Spa. In der jüngsten Erweiterung des Wellness-Angebots entstanden auf über 700 Quadratmetern die „Seeterrassen“, exklusiv für erwachsene Gäste. Diese bieten neben Liege- und Ruhebereichen auch zwei neuen Panoramasaunen und einen Infinity-Außenpool mit spektakulären Ausblicken.

Individuelle Golfreisen haben immer Saison, zumindest vom Frühjahr bis in den Herbst. Ein Ereignis jedoch ist eine feste Größe – im Turnierkalender des Clubs ebenso wie im Veranstaltungsprogramm des Hotels: „Deimanns Golftrophy“ gilt als schönste Golfwoche im Sauerland. Die perfekte Verbindung von Sport, Natur, Geselligkeit und Kulinarik.

**delmann.de**

**Turnier & Genuss: Deimanns Golftrophy findet vom 18. bis 25. August 2024 statt.**



120 Hektar



## IM GESPRÄCH

SACKMANN GENUSSHOTEL BAIERSBRONN-SCHWARZENBERG (BADEN-WÜRTTEMBERG)

# ZWISCHEN MICHELIN-STERN UND TV-KULISSE

Patron, Küchenchef, Familienmensch und Fernsehkoch – seit vielen Jahren bringt Jörg Sackmann das alles unter einen Hut. Sein bestes Rezept: Teamarbeit.

**Hotel Sackmann ist ein großes Familienunternehmen. Wie funktioniert das in der 3. und 4. Generation?**

**Jörg Sackmann:** Mit Herzblut. Beide Söhne sind mit von der Partie, auch die Schwiegertöchter. Und meine Frau Annemarie hält alles zusammen.

**Wer kocht?**

**J.S.** Mein Sohn Nico und ich teilen uns den Chefposten in der Küche – und damit den Michelin-Stern im Gourmet-Restaurant „Schlossberg“. Neue Gerichte entwickeln wir gemeinsam und mit dem Team.

**Zusammen mit Ihrem Sohn haben Sie auch ein Kochbuch geschrieben. Sie gelten als „Meister der Aromen“, Nico tritt in Ihre Fußstapfen.**

**Hat dennoch jeder sein Markenzeichen oder ein Signature Dish?**

**J.S.** Bei mir spielte schon immer die euro-asiatische Küche eine große Rolle. Nico ist der Sammler, Jäger und Fischer. Er verarbeitet Wurzeln, Pilze und Kräuter aus dem heimischen Wald, Fische aus der Region. Sein Motto: „Mit der unerschöpflichen Geschmackswelt des Schwarzwalds arbeiten“.

Team Sackmann (Mitte vorn: links Jörg, rechts Nico) und die Küchenmannschaft des Genusshotels, Fotos © Hotel Sackmann







**Sie haben mehrere Restaurants im Hotel und zwei Küchenchefs im Gourmetlokal. Gibt es auch separate Küchen oder Herde?**

**J.S.** Beim Generalumbau des Hotels haben wir die Bereiche klar getrennt. Das „Schlossberg“ bekam eine separate Küche. Jeder Postenchef, auch Nico und ich, hat seinen eigenen Arbeitsplatz.

**Im ARD-Buffer kann man Ihnen beim Kochen zuschauen. Wie viele TV-Rezepte haben Sie dafür schon verfasst?**

**J.S.** Bei mindestens 12 Sendungen pro Jahr, zeitweise auch deutlich mehr, kamen in 26 Jahren an die 850 Rezepte zusammen.

**Gibt es Feedback von den Zuschauern?**

**J.S.** Sie fragen nach der Herkunft von Produkten, nach Artenschutz bei Fischen – aber auch, was für eine Uhr ich am Arm trage ... Und sie sagen mir auch im Hotel gern Guten Tag.

**Was bedeutet für Sie Genuss?**

**J.S.** Wer genießt, der lebt – das ist unsere Philosophie. Im Hotel, in der Familie und im ganzen Team.

[hotel-sackmann.de](http://hotel-sackmann.de)





# Süße Verführung

Zuckerbäcker in Hochform: Im Café „Graf Anton“ wird bei Torten, Kuchen und Pralinen nicht mit Schlagsahne, Schokolade oder Kalorien gespart.



Foto © Heidi Hintereck

Brandteig, Vanille-Sahne, Karamell – St.-Honoré-Torte gibt es nur hier. Die köstliche Creme steckt auch im Colombi-Kranz, fein geschichtet, mit Haselnusskrokant überzogen. Das Café „Graf Anton“, im Wortsinne die Schokoladenseite des Colombi Hotels, ist eine Institution in der Freiburger Altstadt, berühmt für Cremetorten, Biskuitrollen, Obstschnitten und nicht zuletzt für seine reich bestückte Pralinentheke.

Mit eben dieser Konditorei begann 1970 die gastronomische Erfolgsgeschichte von Waltraud und Roland Burtsche, seit 1978 Eigentümer des Colombi Hotels. Zunächst an der Kaiser-Joseph-Straße, wo Konditormeister Herbert Wäldele mit seinem Team mehr als 40 Jahre lang Süßschnäbel begeisterte. Legendar sind seine Riesen-Schokoladen-Ostereier, die er mit hausgemachten Pralinen füllte, der Christstollen

zu Weihnachten und seine Pièces Montées – süße Kunstwerke, die zu besonderen Anlässen Dessert-Buffets und Gala-Veranstaltungen des Colombi schmückten.

Seit 1988 avancierte das Café und Bistro „Graf Anton“ an seiner heutigen Adresse zum beliebten Treffpunkt für Frühstück, Lunch und Nachmittagskaffee. Im Sommer sitzen die Gäste gern draußen, im Schatten der Kastanienbäume und rund um den Narrenbrunnen vor dem Colombi Hotel.

Jean-Philippe Ott und Dorothee Kattermann (im Bild) sind ähnlich lange im „Graf Anton“ beschäftigt wie ihr Vorgänger. Die beiden gehören zum zehnköpfigen Team, das in der Backstube für Nachschub sorgt und zaubern auf Wunsch auch mehrstöckige, aufwendig dekorierte Fondant-Torten. Sieben Azubis lernen derzeit in der Pâtisserie, wie man das macht. An Nachwuchs fehlt es also nicht: Die Ausbildungsplätze im „Graf Anton“ sind äußerst begehrt bei jungen Leuten. Dass die Absolventen häufig zu den besten ihres Jahrgangs zählen, hat sich bis zu den Stammgästen herumgesprochen.

**colombi.de**

# EIGENGEWÄCHS

Neues von der Nordsee: Friesischer Wein. Spitzenkoch Jörg Müller und Benjamin Müller-Birkholz, sein Sommelier und Schwiegersohn, sind unter die Winzer gegangen.

Was kommt einem in den Sinn, wenn man an Sylt denkt? Der helle Strand von Westerland? Schmucke, reetgedeckte Häuser? Wattenmeer und Wanderdüne? Salzige Brise, fangfrischer Fisch und Friesengeist? Ein Weinberg wohl kaum!

Den gibt es jedoch, schon seit 2009 – Deutschlands nördlichstes Anbaugebiet. Nicht weit von der Keitumer Kirche gedeiht auf gut zwei Hektar die Solaris-Rebe. Eine pilzresistente Weißweinsorte, die auf Sylt ohne Pflanzenschutzmittel kultiviert wird.

Jörg Müllers Restaurant in Westerland hat eine erlesene Weinkarte, vielfach ausgezeichnet, zum Beispiel seit 1993 regelmäßig mit dem WineSpectator Grand Award. Der renommierte Hotelier ist Spitzenkoch, Weinkenner – und neuerdings auch Winzer: Aus purer Liebe zum Wein hat er nun auch im Januar 2022 gemeinsam mit seinem Schwiegersohn den Sylter Weinberg übernommen.

„Sölviin Solaris“ steht auf dem Etikett der Flasche, die das Resultat der müllerschen Winzerkunst enthält und nun eine Empfehlung des Hauses „JM“ ist: Ein leichter Cuvée, der seinen unverwechselbaren Geschmack der rauen Sylter Seeluft verdankt und im Glas subtile Fruchtaromen entfaltet.

Passt perfekt – zum friesischen Stil hinter der schönen Backsteinfassade des Hotels, zu Köstlichkeiten aus der Region, die Jörg Müller in seinem Gourmetlokal aufischt oder zu einem entspannten Tagesausklang in der urgemütlichen Bistro-Bar. Aber auch in eine schlichte Holzkiste – als Mitbringsel von Deutschlands nördlichstem Weinberg.

[jmsylt.de](http://jmsylt.de)

Jörg Müller, Weinkenner und Neuwinzer in der Sylter Reblandschaft. Fotos © Heroes of Riesling, AdobeStock



# MAULTASCHEN MIT HERZ



Wie kommen die Maultaschen aus dem Hotel Kronelamm in einen Roman? Und was macht das Rezept von Sterne-Koch Franz Berlin so unwiderstehlich?

Alles beginnt mit einer einfachen Maultasche, die unter Franz Berlins Händen zum kulinarischen Trendsetter wird. Diese schwäbische Spezialität nach dem Originalrezept von Seniorchef Rolf Berlin wird zur Initialzündung des Romans von Edi Graf und Veronika Wieland. Darin entfaltet sich eine fesselnde Verwechslungsgeschichte rund um drei kreative Frauen, die mit Witz und einem raffinierten Rezept eine Gourmetgala am Kap der Guten Hoffnung zum Erfolg führen.

„Maultaschen in Love“ ist eine Hommage an die Kunst des Kochens, inspiriert durch die freundschaftliche Verbindung der Autoren zur Hoteliersfamilie Berlin in Zavelstein. Deren Gourmetlokal „Berlins Krone“ bildet den Ausgangspunkt des literarischen Abenteuers, und Franz Berlin spielt eine wichtige Rolle.

Was aber macht Maultaschen à la Berlin so besonders? Ihre fluffige Füllung mit Fleisch vom Landschwein und viel Gemüse, sagt Sterne-Koch Franz Berlin. Der offene Schnitt, mit dem sie sich von der traditionellen Form unterscheiden. Vor allem – und das ist kein Geheimrezept: „Du musst sie einfach mit Liebe zubereiten.“

Der Roman feiert die Maultasche als Symbol für die Herzlichkeit und Hingabe, mit der Familie Berlin ihr Hotel Berlins KroneLamm bereits in zweiter Generation führt. Eine zunächst rein literarische Erfindung aus dem Roman fand inzwischen auch Eingang ins wahre Leben: „Maultaschen-in-Gin“, der vom Sterne-Koch im Buch kreierte Wacholderschnaps, wird in der Heckengäu Brennerei Gechingen gebrannt.



Eingespieltes literarisch-kulinarisches Trio: Sterne-Koch Franz Berlin (rechts) mit den Autoren Veronika Wieland und Edi Graf  
Foto © Tugba Aslan

[berlins-hotel.de](http://berlins-hotel.de)



*Zum Weiterlesen:*

»**MAULTASCHEN IN LOVE**«, Silberburg-Verlag Tübingen, mit Original-Rezept. Die drei unternehmungslustigen Frauen aus dem Roman setzen ihre kulinarischen Abenteuer mittlerweile in Istrien, aber nicht ohne Franz Berlin fort: »**TRÜFFEL TO GO**«

HOTEL ERBPRINZ ETTLINGEN (BADEN-WÜRTTEMBERG)

# VIEL GLÜCK!

Genuss hat Tradition im Hotel Erbprinz. Küchenchef Ralph Knebel beweist, dass Kochkunst weit mehr als Glückssache ist.

Die kulinarische Vorgeschichte des Hotels Erbprinz reicht weit zurück: Schon 1788 gab es in der Poststation an dieser Stelle ordentlich was zu essen. In den 1960er Jahren gehörte das Restaurant zu den ersten in Deutschland, die mit einem Michelin-Stern geadelt wurden.

Den hat heutzutage Küchenchef Ralph Knebel (im Bild) zu verantworten. Was bei ihm in Topf und Pfanne kommt, muss beste Qualität haben, „vom einfachen Hühnerrei bis zum Steinbutt“. Auf die Frage, woher sein Kochtalent kommt, pflegt er tiefzuspeln: „Kochen ist Glückssache“. Seinem Glück auf die Sprünge geholfen haben bereits Großmutter und Mutter – gute Küche war Standard im Hause Knebel. Später Alfred Friedrich, in dessen Restaurant im Schloss Reinhardshausen er jahrelang am Herd stand. Und nicht zuletzt: Jasmina Knebel, die Chef-Pâtissière an seiner Seite: „Meine Frau ist meine externe Verunfallt und der Ruhepol in der Küche.“



Während er im Fine-Dining-Restaurant Wildhase & Wirsing kombiniert oder Langostine & gelbe Linsen, sorgt sie mit Marone & Johannisbeere oder Punsch & Schwarztee für das süße Finale. Sein Lieblingsgericht ist jedoch kein Dessert, sondern „die Krautwickel meiner Frau und dazu ein frisches Unertl Weißbier!“

2024 feiert der Erbprinz Jubiläum: Vor 25 Jahren übernahm Bernhard Zepf das Traditionshotel und verwandelte es mit Leidenschaft und Geschick in ein 5-Sterne-Superior-Domizil. Das ganze Jubiläumsjahr hindurch stehen exklusive Veranstaltungen auf dem Programm, von der kulinarischen Porsche-Ausfahrt mit Bernhard Zepf (20. Mai 2024) bis zur Jubiläumsküchen-Party in Ralph Knebels Reich (22. September 2024). Klar, dass es aus diesem Anlass ordentlich was zu essen gibt.

**erbprinz.de**

Dessert: Zitrus / Tahiti / Vanille  
Fotos © Jan Bürgermeister

WEINGUT FRANZ KELLER  
VOGTSBURG-OBERBERGEN  
(BADEN-WÜRTTEMBERG)

# LEIB SPEI SEN



Franz Keller Winzerhaus Rebstock,  
Foto © Andreas Durst



Vom Einfachen das Beste:  
Im „Winzerhaus Rebstock“,  
dem rustikalen Pendant des  
Gourmetlokals „Schwarzer  
Adler“, wird Heimatküche  
serviert. Das schmeckt auch  
den Köchen!



Fotos © Peter Bender

➔ *Schmackhafte Kombination:  
Historische Mauern, ein junger Koch  
und Mistkratzerle aus dem Ofen.*

Haute Cuisine, französisch-badisch geprägt, auf der einen Straßenseite, bodenständige Wirtshausküche auf der anderen – im gastlichen Imperium der Familie Keller hat beides Tradition. Dazu gibt es immer einen guten Wein, gern aus eigenem Anbau. Rund um den „Schwarzen Adler“ in Oberbergen am Kaiserstuhl liegt alles nah beieinander – ein Hotel, zwei Restaurants und das renommierte Weingut, gewachsen über vier Generationen.

Schon Franz Keller, der Ende des 19. Jahrhunderts den Grundstein für das Familienunternehmen legte, war Koch und Weinküfer in Personalunion. Für kulinarischen Ruhm sorgte Irma Keller, die 1969 den Michelin-Stern erkoche, der nach wie vor über dem „Schwarzen Adler“ glänzt: Die getrüffelte Poularde aus dem Ofen hat bis heute einen Ehrenplatz auf der Speisekarte.

Das „Winzerhaus Rebstock“ ist seit 20 Jahren der rustikale Kontrapunkt dazu: Direkt gegenüber vom legendären Gourmet-Tempel wird badisch-elsässische

Heimatküche serviert, mit regionalen Produkten und streng nach dem Motto „Vom Einfachen das Beste“. Es gibt Flammkuchen, geschmorte Rinderbäckchen, hausgemachte Spätzle oder Weinbergschnecken in Kräuterbutter. Der Klassiker heißt hier Mistkratzerle (rundes Foto) – ein Poulet aus dem Ofen, dazu Pommes frites. Im historischen Ambiente der beiden Gaststuben „Wirtschaft“ und „Stall“ lassen es sich die Gäste an blanken Holztischen schmecken. Im Sommer am liebsten draußen, im idyllisch verwinkelten Innenhof.

Küchenchef ist Konstantin Keller, der jüngste der drei Söhne des passionierten Gastgeberpaars Fritz und Bettina Keller. Er bringt Erfahrungen aus Sterne-Restaurants in München und im Elsass mit in den Familienbetrieb. Seit Januar 2023 sorgt er mit seinem Team für kompromisslose Qualität und frische Ideen. Und damit ist das „Winzerhaus Rebstock“ dem Gault Millau eine Empfehlung wert – als Kaiserstühler Wirtschaft im besten Sinne.



Foto © M. Wissing

**franz-keller.de**



HOTEL KRONENSCHLÖSSCHEN ELTVILLE-HATTENHEIM (HESSEN)

# JA ZUM KRONENSCHLÖSSCHEN

Spezialist für Freudentränen: In der L'Art de Vivre-Residenz im Rheingau wird jedes Wochenende eine Traumhochzeit gefeiert.

Eine romantische Kulisse, von Freude erfüllte Gäste und professionellen Service – das wünscht sich wohl jedes glückliche Paar zur Hochzeit. Der „schönste Tag im Leben“ muss perfekt vorbereitet sein, will entspannt gefeiert werden und soll in bester Erinnerung bleiben. Schon im Wort selbst steckt hoher Anspruch.

Das Kronenschlösschen ist Spezialist auf diesem emotionsgeladenen Terrain. In Hattenheim stehen alle nötigen Zutaten zur Verfügung: eine Barockkirche für die Zeremonie, ein Festsaal und elegante Salons im Hotel, dazu ein privater Park mit Blick auf den Rhein, die exzellente, vielfach ausgezeichnete Küchen-Crew für das Hochzeits-Dinner sowie einer der reichhaltigsten Weinkeller Deutschlands. Stimmungsvolle Bilder entstehen im Kopf und werden Realität: Fachwerk und Weinberge, zarte Spitzenschleier und Sektempfang, üppige Blütenpracht, historische Mauern – Fotomotive, die immer im Trend bleiben.



Fotos © Hotel Kronenschlösschen



Auch was die Planung angeht, begibt man sich hier in die besten Hände. Das privat geführte Kronenschlösschen gehört als „L'Art de Vivre Residenz“ zu den exklusiven Häusern im deutschsprachigen Raum, die sich große Kochkunst und Gastlichkeit auf ihre Fahnen geschrieben haben. Hattenheim ist nicht nur für Fachwerkulissen und Reblandschaften bekannt, sondern auch Heimat und Schauplatz des internationalen „Rheingau Gourmet & Wein Festivals“ – alljährlich organisiert vom Team des Kronenschlösschens.

Das ganze Hotel exklusiv mieten? Auch das geht! Es gibt Platz zum Feiern für bis zu 150 Gäste und 29 wunderschöne Zimmer, Juniorsuiten und Suiten. Für alle, die nach der Traumhochzeit erstmal ausschlafen möchten.

[kronenschloesschen.de](http://kronenschloesschen.de)

**SPECIAL | LOCATION**

STEINHEUER HEPPINGEN BAD NEUENHR-AHRWEILER (RHEINLAND-PFALZ)

# NEUE BESTIMMUNG

Zum Feiern wie geschaffen: In die 400 Jahre alten Mauern der Burg Heppingen zieht neues Leben ein. Steinheuers Tochter Carolin erweitert damit die Familientradition.



Familie Steinheuer kann Zuwachs vermelden: Nur 300 Meter bergauf sind es vom Hotel mit dem legendären Zwei-Sterne-Restaurant „Zur Alten Post“ und dem Landgasthof „Poststuben“ bis zu ihrer neuen Adresse im Herzen des Ahrtals: Burg Heppingen. Mehr als 400 Jahre alt, stand sie eine Ewigkeit leer. Drei Jahre hat es gedauert, das Anwesen denkmalgerecht zu sanieren und für die Zukunft herzurichten. So eindrucksvoll ist es gelungen, dass sich bereits Filmteams für die wundervolle Kulisse interessieren.



*„Celebrate Life“*

Entstanden ist eine außergewöhnliche Eventlocation, wie geschaffen für Hochzeiten und Sommerfeste, Weinproben, kulinarische Erlebnisse oder Firmenworkshops. Das Motto – „Celebrate Life“ – lässt viele Möglichkeiten offen. Dass die Burg gleichzeitig das Zuhause von Steinheuers Tochter Carolin (Foto unten) ist, gibt dem Ganzen eine sehr persönliche Note. Als Gastgeberin und Event-Expertin setzt sie gemeinsam mit ihrem Team an dieser Stelle nun die Familientradition fort. Und Steinheuers Restaurant bestimmt das kulinarische Niveau auch oben auf der Burg.



Fotos © andisommer & Dominik Ketz

Hinter dem historischen Torbogen öffnet sich eine märchenhafte Welt mit alten Mauern und prächtigen



Bäumen. Der Park erstreckt sich über rund 6.000 Quadratmeter; seltene Exemplare wie Taschentuch- und Schwarznussbäume oder Japanische Trauerkirsche spenden darin Schatten. Die Großeltern der gräflichen Familie, der das Anwesen einst gehörte, brachten die Samen von ihren Reisen mit.

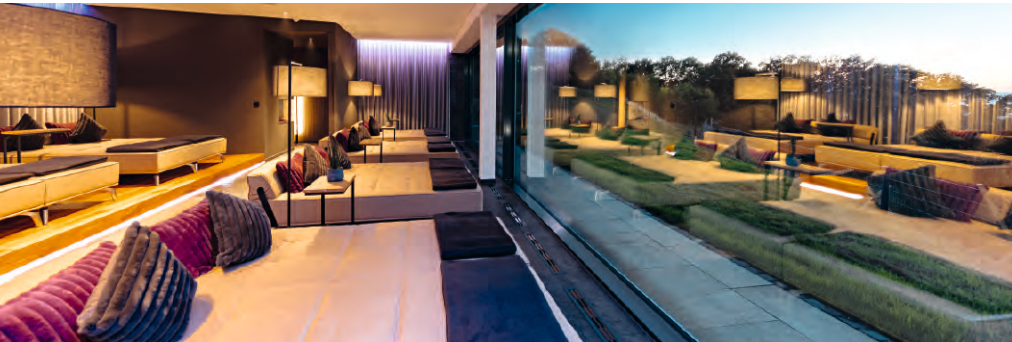
Burgherrin Carolin Steinheuer sagt: „Wir wollen mit unserem Kleinod den Gästen die Möglichkeit bieten, die schönsten Momente des Lebens zu feiern – und neue, bleibende Erinnerungen schaffen.“

Steinheuers Kochkunst, eine der besten Weinkarten Deutschlands und eine Gastgeberin mit Herzblut schaffen ideale Voraussetzungen für besondere Feste. Derzeit wird das Kavalierhaus zum Gästehaus umgebaut, schon im Sommer können die Gäste dann auch direkt auf dem Burggelände übernachten.

**steinheuers.de**  
**burgheppingen.de**

# IM BREITWAND FORMAT

Der Ausblick von der Burg über das Filstal war schon immer sensationell. Neuerdings kann man dabei herrlich ins Schwitzen kommen.



Fotos: © Tobias-Froehner-Photography



Wohlfühlen auf höchstem Niveau: Gründe dafür liefert nicht allein die exponierte Lage. Burghotel Staufeneck ist für seine luxuriöse Ausstattung, die beiden exquisiten Restaurants und den herzlichen Service bekannt. Nun hat sich die Komfortzone wieder einmal erweitert. Im neu gestalteten Wellnessbereich eröffnet sich den Gästen auf mehr als 320 Quadratmetern eine Erlebniswelt mit außergewöhnlicher Perspektive. 18 Meter lang ist die Fensterfront für spektakulären Weitblick

über das Filstal. Genießen kann man sie direkt aus der Panorama-Sauna aus schwarzem Fichtenholz. Oder von jedem Platz im Ruhebereich, der mit bequemen Polsterliegen und samtigen Kissen eine Wohlfühlatmosphäre schafft.

Laconium, Tepidarium, Dampfbad und Aromagrotte wärmen Körper und Seele, die Eiskaskade oder der Parcours im Wasserparadies erfrischen die Sinne. Und im Infinity-Außenpool kann man den

Panorama-Weitblick noch einmal in vollen Zügen auskosten.

„Gut Ding braucht Weile“, sagen die Gastgeber-Familien Straubinger und Schurr. Viel Energie, Kapital und Ideen haben sie in den letzten Jahren investiert, um „Genuss und Entspannung auf höchstem Niveau“ im Burghotel Staufeneck auf die Spitze zu treiben. „Jetzt“, sagen sie, „sind wir am Ziel unseres Herzensprojekts angekommen.“

[burg-staufeneck.de](http://burg-staufeneck.de)



WELLNESS

HOTEL CASTEL TIROL BEI MERAN (SÜDTIROL, ITALIEN)

# Meranese

## EIN LOCKRUF



Weite Natur und innere Ruhe: Mit einem großzügigen Spa sorgt das Hotel Castel für außergewöhnliche Freiräume.

Von der Sonne verwöhnt, von Bergen umschmeichelt – rund um die traditionsreiche Kurstadt Meran mischen sich alpine und mediterrane Einflüsse, in der Landschaft, in der Küche, im Naturell der Menschen. Nur einen Steinwurf entfernt, hoch über dem Meraner Land, liegt das kleine Dorf Tirol. Und genau dort, am Südhang eines Weinberges, bereichert das Hotel Castel die naturgegebenen Vorzüge der Region mit außergewöhnlichem Luxus.

In diesem Refugium ist der Wellnessbereich jetzt großzügiger denn je: Meranesse fine Spa – der Name entfaltet seinen wohltuenden Klang, fast wie ein Sound mit weitem Hall. Die Worte Meran und Wellness verschmelzen darin zu einer neuen Einheit, die ihren ganz eigenen Sog entwickelt. Da sind einerseits die enorme Weite und die Freiheit des Blicks, andererseits eine Zartheit und Leichtigkeit, die der Natur des Menschen und der Umgebung ganz nahekommt.

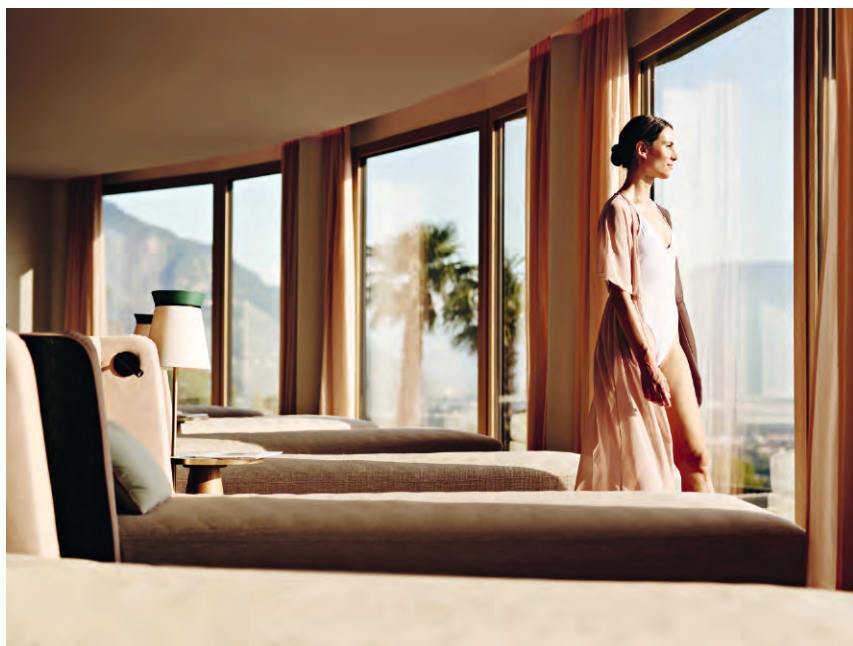
Wer einmal hier war, heißt es, kommt wieder. Die traumhafte Naturkulisse ist allgegenwärtig – beim Abtauchen im Außenpool ebenso wie in der Hitze der Panorama-Sauna, vor den Fensterfronten der Ruheoasen oder Spa-Suiten, sogar im Fitnessbereich, vom Laufband aus. Bis nach Meran können die Blicke schweifen.

Vielseitige Anwendungen und Wellness-Rituale verheißen pure Entspannung. In den lichtdurchfluteten Behandlungsräumen gibt es nichts, was „schreit“ oder stört. Zu den ausgesuchten Treatments mit erlesenen Wirkstoffen und edlen Düften gehören zum Beispiel ein basisches Rosen-Peeling mit Blütenblättern oder die Teilmassage mit Heublumenkissen. Meranesse fine Spa – das Konzept entfaltet auch im Detail seine Wirkung: Relaxen im Einklang mit der Natur.

**hotel-castel.com**



Meranesse  
FINE SPA



Fotos: © Hotel Castel

# BIENENFLEISSIG

Ungewöhnliche Dauergäste sorgen im Hotel Einstein für hausgemachten Honig zum Frühstück.

Seit April 2022 residieren in einem geschützten Areal auf dem Dach zwei Königinnen samt Gefolge. Sie bleiben auffallend unauffällig, was auch daran liegt, dass die Versorgung und das gesellschaftliche Leben nahezu komplett aus der Luft abgewickelt werden.

Wenn allerdings unbedarfte Schaulustige in ihren Sicherheitsbereich eindringen, sind Attacken des Wachpersonals nicht ausgeschlossen. Auch beim Einstein-Serviceteam gilt die exzentrische „High Society“ als speziell, weshalb das Hotel-Management eigens eine Imkerin zur Betreuung engagiert hat. Zum Lohn dafür gibt es „flüssiges Gold“, das ausschließlich auf dem Frühstücksbuffet landet. Die Gäste finden es köstlich.

„Rooftop Honey“ ist ein kleiner, aber zukunftsweisender Beitrag zur Nachhaltigkeit in der Spitzengastronomie. Der Honig vom Dach verursacht weder Transport-Emissionen noch Verpackungsmüll, zumal die beiden Bienenvölker auch fleißig für den Fortbestand der umliegenden Natur arbeiten.

Überhaupt wird im familiengeführten Vier-Sterne-Superior Hotel im Herzen von St.Gallen streng darauf geachtet, das Wohl der Gäste mit den Interessen der lokalen Bevölkerung und der natürlichen Umwelt in Einklang zu bringen. Milch und andere Lebensmittel kommen von regionalen Höfen, der handverlesene Traditions-Kaffee stammt aus geförderten Projekten. Kongresszentrum und Fitnesspark werden mit Erdwärme beheizt, im Fuhrpark stehen vollelektrische Automobile. Sogar unverbrauchte Seifen werden gesammelt, recycelt und in Kooperation mit dem Verein Sapocycle einem guten Zweck zugeführt. Deshalb darf sich das Einstein mit dem Nachhaltigkeitslabel von Schweiz Tourismus schmücken: „Swisstainable“ steht für zeitgemäße Erholung - Urlaub mit Zukunft.

**einstein.ch**

Fotos: © Einstein St. Gallen  
Logo © Swisstainable: Schweiz Tourismus





HOTEL HOHENHAUS HOLZHAUSEN BEI HERLESHAUSEN (HESSEN)

# UNTER STROM

Kreislaufwirtschaft mit Sonnenenergie:

Mit nachhaltigen Ideen investiert Hotel Hohenhaus

im hessischen Werratal in seine Zukunft.



Fotos: © Torsten Pross

**D**amit es vorwärts geht, bewegt sich auf Hohenhaus vieles im Kreis: Das Hotel mit großem Gutshof und umliegendem Wald schöpft bevorzugt aus eigenen Ressourcen.

Nicht nur das Brot wird hier selbst gebacken, auch das Getreide dafür wächst auf eigenen Feldern, ebenso wie Kartoffeln und Gemüse. Schafe kommen aus eigener Zucht, Hühner, Fisch und Fleisch von Produzenten aus der Nachbarschaft. Unter den Händen von Peter Niemann führt das zu kulinarischen Höhenflügen, vom Michelin mit einem „Grünen Stern“ ausgezeichnet.

Kreislaufwirtschaft ist mehr als Küchenphilosophie, sie garantiert auch kurze Wege und eine günstige CO<sub>2</sub>-Bilanz. Der von Stefan Boschen gepflegte Forst des Gutes speichert 8.000 t CO<sub>2</sub> pro Jahr. Das nachhaltige Konzept lässt sich auf viele andere Bereiche übertragen.

Neuerdings fängt eine Solaranlage auf den Dächern von Stallungen und Nebengebäuden Sonnenstrahlen ein. Der erste Bauabschnitt ging im Oktober 2023 ans Netz. Ein Drittel seines gesamten Energiebedarfs produziert das Haus bereits selbst. Für die Zukunft hat Peter Niemann klare Vorstellungen: „Der Ausbau schreitet sukzessive



voran. Wir wollen uns von den Stromanbietern weitestgehend unabhängig machen.“ Die Branche vereint eine Fülle von Spezialisten, ist auf Handwerksbetriebe, Dienstleister und Kreative angewiesen. Hinter der historischen Fassade von Hohenhaus arbeitet ein modernes Unternehmen mit Hotel, Gastronomie, Land- und Forstwirtschaft. Und alles kostet Energie. Statt gestiegene Strompreise zu beklagen, investiert man hier lieber in nachhaltige Lösungen.

Zukunftsfähigkeit wird in Hohenhaus groß gedacht, die Auftragsvergabe bleibt regional. Firmen aus Alsfeld und Sontra haben die neue Solaranlage installiert. Und damit schließt sich wieder ein Kreis.

[hohenhaus.de](https://www.hohenhaus.de)

# FILMREIFE TOUREN

Berlin entdecken: Das Hotel Palace steht mittendrin – und empfiehlt sich als Startpunkt für Spaziergänge durch die Hauptstadt-Szenerie.



Foto: © Hotel Palace Berlin

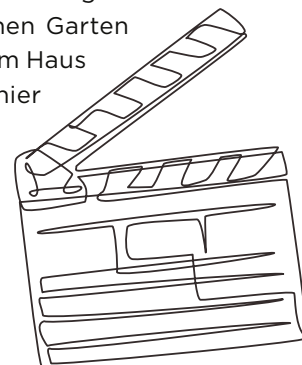
Immer wieder sind Filmteams in dieser Gegend unterwegs: Es ist die besondere Lage, die das Hotel Palace Berlin von Mal zu Mal interessant macht. Rund um den Bahnhof Zoo und das KaDeWe, den Kurfürstendamm und den Tauentzien wurde schon immer und wird auch heute wieder Berliner Geschichte geschrieben. Und die war und ist filmreif.

Steht in der populären TV-Serie „Babylon Berlin“ eher der Kiez im Vordergrund, bietet die Szenerie um das Palace und die Gedächtniskirche jedoch das mondäne Berlin, das im Krimi den Gegenpart übernimmt. Von der großen Vergangenheit des Berliner Westens gibt es bei einem Spaziergang durch die Gegenwart immer wieder ein Stück zu entdecken – und das Neue Berlin gleich mit.

Denn wenn es sich um Berlin dreht, ist man im Hotel Palace einfach mittendrin. Ganz egal, welche Richtung man einschlägt.

Unsere Empfehlung: Eine Wanderung ab Hotel durch den Tiergarten, über den Rosa-Luxemburg-Steg zum Café am Neuen See, an der Siegessäule vorbei durch den Englischen Garten zum Schloss Bellevue und zum Haus der Kulturen der Welt. Von hier ist es nicht mehr weit bis zum Hauptbahnhof oder zum Regierungsviertel.

**palace.de**



BURG VITAL RESORT OBERLECH (VORARLBERG, ÖSTERREICH)

# Freie Bahn

Leise rieselt der Schnee: Wenn im Skiparadies Oberlech Hochbetrieb herrscht, hat der Autoverkehr auf dem Sonnenplateau Winterpause.

Das kleine Dorf Lech ist weltberühmt. Es hat zwar nur 1600 Einwohner, liegt aber in einer privilegierten Naturkulisse, im Herzen von Österreichs größtem Skigebiet – und in einem der fünf größten weltweit. Seit mehr als 100 Jahren wird am Arlberg Wintersport betrieben. Die Region gilt als Wiege des alpinen Skilaufens. Heute zählt das grenzenlose, ortsübergreifende Netz aus Pisten, Loipen, Liften und Seilbahnen rund um den Gipfel zwischen Vorarlberg und Tirol zu den exklusiven Destinationen, die sich „Best of the Alps“ nennen dürfen.

Auf dem 1720 Meter hoch gelegenen Sonnenplateau im Ortsteil Oberlech schmiegen sich die Chalets des Burg Vital Resorts in die Landschaft, umringt von den imposanten Gipfeln der Lechtaler Alpen. Neben Schneesicherheit und überdurchschnittlich vielen Sonnenstunden bringt der Winter dort oben noch eine Besonderheit mit sich: Von Dezember bis April bleibt Oberlech komplett autofrei.

Während die Gäste mit der Kabinenseilbahn hinauf nach Oberlech fahren, wird ihnen das Gepäck aus der Tiefgarage in Lech direkt ins

Zimmer ihrer Wahl geliefert. Seit Mitte der 1990er Jahre verbindet ein innovatives Tunnelsystem die Bergstation mit allen Hotels auf dem Sonnenplateau, ermöglicht kurze Fußwege bei An- und Abreise und abgasfreien unterirdischen Warentransport. Im idyllischen Ort haben Spaziergänger freie Bahn. Ein entschleunigtes Konzept, das nicht nur Urlauber aus aller Welt zu schätzen wissen, sondern auch die Einheimischen. Perfekte Rahmenbedingungen für ungestörten Winterzauber.

[burgvitalresort.com](http://burgvitalresort.com)



*Best of the Alps!*

## KONZEPT

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

# EINE WELT FÜR SICH

Draußen Natur, soweit das Auge reicht, drinnen ein Komplettprogramm mit Badelandschaft und Gourmet-Lokal: Der Birkenhof zieht alle Register.



Fotos: © Hotel Der Birkenhof

Wer von der Autobahn kommt, sieht zunächst nichts als Grün. Wiesen, Felder, Wald, Wasser – in dieser ursprünglichen Landschaft ist der Birkenhof zu Hause. Spa & Genuss Resort – der Name ist Programm. Wer es auskosten will, hat viel zu tun.

Wohnen, Baden, Ausschlafen, Schlemmen und Erleben – der Birkenhof ist eine Welt für sich. Großzügig empfängt er seine Gäste mit lichtdurchfluteten Räumen und komfortablen Zimmern. Im „Eisvogel“, Obendorfers 2-Sterne-Restaurant, gibt es zum Menü den Panoramablick in das Oberpfälzer Seenland. Riesige Glasfronten und luftige Sonnenterrassen verbinden Außen- und Innenwelten. Abtauchen in diversen Pools, unterm Wasserfall oder im Bio-Badeteich – die Weiten der Wellness-Landschaft scheinen unerschöpflich. Allein sieben Ruhebereiche und eine Liegewiese laden zum Relaxen ein, natürlich ebenfalls mit Traumblick in unberührte Natur. Und die weckt Lust, auch sie zu entdecken.

*Turmsauna  
zum Abdampfen*

Entspannte Spaziergänge starten direkt am Resort, zum Beispiel der Birkenhofweg, der Büchlberg- oder Auseweg. Wandern, Radfahren, Golfen, Segeln, Wasserski-, Boot- und Kanufahren – das Freizeitangebot im Oberpfälzer Seenland ist ebenso vielfältig wie das legendäre Frühstücksbuffet des Birkenhofs. Rund ums Haus sind Laufstrecken mit unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden ausgeschildert – im hoteleigenen Nordic Fitness Sports Park. Verlockend, gleich anschließend wieder im Wellnessbereich abzutauchen. Oder in der neuen Turmsauna abzudampfen.

**der-birkenhof.de**

# PIEMONT TOSKANA CHAMPAGNE

Mit L'Art de Vivre auf Reisen: Gemeinsame Erlebnisse in unserem Freundeskreis verbinden. Die Residenzen unserer Mitglieder sind dabei stets willkommene Treffpunkte. Hinzu kommt jedoch ab und zu eine Extra-Einladung.

## RÜCKBLICK:

### TRÜFFEL & BAROLO - PIEMONT VOM FEINSTEN

*Oktober 2023:* Eine Reise zu kulinarischen Highlights und herzlichen Gastgebern in der Region Piemont. L'Art de Vivre-Mitglied Heiko Leuchtmann hat sie mit seinem Unternehmen Mercussini exklusiv für den Freundeskreis organisiert. Fazit aller Mitreisenden: Perfekt. Von der Abholung am Flughafen über die Shuttles zu Hotels und Weingütern bis hin zum Finale in Turin – stets war die Betreuung erstklassig. Bereits am ersten Tag wurde die Gruppe im berühmten Weingut Braida vom Inhaber Dr. Norbert Reinisch persönlich empfangen. Auch Angelo Gaja nahm sich Zeit für eine individuelle Führung mit Degustation auf seinem Weingut, das im Jahr etwa zwei Millionen Gästeanfragen registriert! Da die Weinkarten für die gesamte Reise bereits zum Beginn übergeben wurden, war die Vorfreude verständlicherweise groß. Mittagstische in den besten Trattorien der Region, ausgesuchte Menüs, in denen die weißen Trüffel nicht fehlten und als Höhepunkt ein Besuch im 3-Sterne-Restaurant „Piazza Duomo“ in Alba – von den kulinarischen Erlebnissen lässt sich noch lange schwärmen.

Auch die persönliche Betreuung in den ausgewählten Hotels trug wesentlich zum Genuss bei. Auf bezaundernden Terrassen klangen die Tage aus. Für die anspruchsvollen, reisebegeisterten Gäste aus dem exklusiven „Kreis für Große Kochkunst und Gastlichkeit“ war jeder Programmpunkt ein Highlight. Dazu arrangierte Heiko Leuchtmann wunderbare Champagnerempfänge aus seinem Portfolio. Und zu guter Letzt überreichte er jedem ein Abschiedsbuch. Mehr geht nicht!

## VORFREUDE:

Mehr Infos, auch zum Schnuppern für Nichtmitglieder, gibt es auf der Homepage von L'Art de Vivre unter der Rubrik „Inspiration / Mitgliedertreffen“.

[lartdevivre-residenzen.com](http://lartdevivre-residenzen.com)

## AUSBLICK: TOSKANA & CHAMPAGNE

Kulinarik und Kultur, Land und Leute, Essen, Trinken und Erleben: 2025 findet die Genussreise ihre Fortsetzung, arrangiert um die L'Art de Vivre Treffen im Jahresverlauf. Mit dem Unternehmen Mercussini geht es im Mai 2025 auf eine Antinori-Reise in die Toskana sowie im Juni 2025 in die Champagne. Einladungen folgen.



Foto oben: Weinkeller Enrico Serafino; Mitte: Die Reisegruppe unterwegs; unten: Organisator Heiko Leuchtmann (3.v.l.), Präsident Hans Stefan Steinheuer (rechts).  
© Marina Teske





# TALENT ZEIGEN AUF LEISTUNG VERTRAUEN CHANCEN NUTZEN

SIE SUCHEN EINEN AUSBILDUNGS- ODER ARBEITSPLATZ UND  
WOLLEN TEIL EINES TEAMS SOWIE EINER BESONDEREN GEMEINSCHAFT SEIN?

L'Art de Vivre Residenzen sind privat geführte Betriebe, die viel zu bieten haben.

• HOTEL • RESTAURANT • SPA/WELLNESS-BEREICH

L'Art de Vivre Residenzen engagieren sich seit mehr als 30 Jahren für die Nachwuchsförderung.

In welchen attraktiven Regionen L'Art de Vivre Häuser zu finden sind und vieles mehr unter:

[www.lartdevivre-residenzen.com](http://www.lartdevivre-residenzen.com)



## IMPRESSUM

Stand März 2024 | **HERAUSGEBER** | Eine Publikation der Vereinigung L'Art de Vivre Residenzen e. V. | **KONZEPTION** | auerswald concept gmbh | **REDAKTION** | Dorett Auerswald, Ilona Rühmann, Siegfried Auerswald, Uwe Leo | **GESTALTUNG** | reinsberg.de | **ABBILDUNGSNACHWEIS** | Die Fotos der Hotels wurden von den jeweiligen Häusern zur Verfügung gestellt. Seite 2 und 3 Freisteller © AdobeStock | **TITELFOTO** | AdobeStock | **RECHTEHINWEIS** | Kein Anspruch auf Vollständigkeit. Änderungen vorbehalten. Kein Rechtsanspruch. | **KONTAKT** | 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/lartdevivrerresidenzen | **POSTANSCHRIFT** | 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



**TASCA**<sup>®</sup>  
CONTI D'ALMERITA



Importiert durch Consiglieri Weinhandelsagentur GmbH

TENUTA  
**REGALEALI**

TENUTA  
**TASCANTE**

TENUTA  
**CAPOFARO**



TASCA D'ALMERITA  
FONDAZIONE WHITAKER

TENUTA  
**SALLIER DE LA TOUR**

1830 erwarben die Brüder Tasca die Tenuta Regaleali und seitdem bewahrt die Familie über Generationen diese grüne „Insel“ im Herzen Siziliens, in der ursprünglichen Grafschaft Sclafani, ca. 1,5 h von Palermo entfernt. Mit einer Fläche von fast 600 ha, 12 unterschiedlichen Bodenarten, 6 Hügeln mit Höhenunterschieden von 450 bis 850 m ü.d.M. in einer Gegend, in der es kaum andere Weinberge gibt, kann man von einer Monopollage sprechen, deren unterschiedliche Terroirs in den Weinen, die teilweise aus

Einzellagen stammen, detailliert zum Ausdruck kommen. Der Fokus liegt auf dem traditionsbewussten Anbau autochthoner Rebsorten wie Inzolia, Cataratto, Grillo, Nerello Mascalese, Nero d'Avola und Perricone, deren Geschmacksprofile in den Weinen den differenzierten Böden des Gutes Geltung verleihen. Auf diesen gedeihen auch internationale Rebsorten, aus denen gebietstypische Weine erzeugt werden, die große Anerkennung beim Fachpublikum und der Presse finden.



As a B Corp, we're part of a global community of businesses that meet high standards of social and environmental impact.



As a SOS Tain, we are part of an association of winegrowers united for the sustainable development of Sicily.

[www.tascadalmerita.it](http://www.tascadalmerita.it)

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](mailto: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](https://www.facebook.com/lartdevivre.residenzen)
- [www.instagram.com/lartdevivresidenzen](https://www.instagram.com/lartdevivresidenzen)
- [www.lartdevivre-residenzen.com](http://www.lartdevivre-residenzen.com)
- Magazin online lesen



UNSERE PARTNER



UNSERE UNTERSTÜTZER

