

GROSSE KOCHKUNST, REGION & LEBENSART

L'Art de Vivre

KULINARIK

**MENÜS FÜR GENIESSER UND
DIALOG DER STERNEKÖCHE**

EXKLUSIVE EVENTS

**FOODFESTIVAL,
CHAMPAGNERPICKNICK,
PORSCHEWOCHE**

WELLNESS

**SCHWELGEN ZWISCHEN
NATUR UND DESIGN**

VON SYLT BIS SÜDTIROL

**ZIMMER MIT AUSSICHT,
HOTELS MIT HISTORIE**

TRADITION IM SCHWARZWALD

**KRONELAMM WÄCHST,
SACKMANN FEIERT**



**AUSGABE
2026/2027**



L'Art de Vivre
RESIDENZEN

Weit über seltene Jahrgänge hinaus

DIE KREATION DES IDEALEN JAHRGANGS

CHAMPAGNE
LAURENT-PERRIER

—
PARTNER VON
L'ART DE VIVRE
RESIDENZEN



100/100

JAMES SUCKLING.COM

98/100

falstaff
GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

100/100

bettane +
desseauve

Grand Siècle N°26 in der 0,75 l Flasche. Limitierte Edition – nur auf Anfrage
www.laurent-perrier.com

Liebe Mitglieder und Freunde von L'Art de Vivre, liebe Gäste unserer Restaurants und Hotels, liebe Partner und Unterstützer, liebe Leserinnen und Leser,

dieses Magazin ist uns eine Herzensangelegenheit. Es richtet sich an alle Freunde guter Küche und exzellenter Gastgeberkultur, an unsere professionellen wie privaten Mitglieder, an die Gäste unserer Hotels und Restaurants. Wir widmen uns genussvollen Themen – Kulinarik, Lebenswelten, Wellness, Events. Und laden Sie ein, Vielfalt und Qualität unserer Residenzen näher kennenzulernen.

Was wir Ihnen in diesem Heft präsentieren, ist das Ergebnis von langjähriger Erfahrung, täglichem Engagement und unerschöpflicher Leidenschaft. Wir möchten Sie begeistern für besondere Orte, für inspirierende Erlebnisse und unvergessliche Erfahrungen. Unsere Akteure sind Meister ihres Fachs, Spitzenköchinnen und -köche, Gastgeberinnen, Gastgeber und Mitarbeitende mit Herzblut. Sie erzählen von Experimentierfreude, Risikobereitschaft und dem Willen, jeden Tag das Beste zu geben – für Sie, unsere Gäste.

Nicht verharren, sondern gestalten. Bewährtes schätzen, Neues wagen. Diese Haltung prägt unser Arbeiten in den Restaurants, Hotels und Residenzen. Gerade in herausfordernden Zeiten sind Verlässlichkeit, Qualität und echte Gastfreundschaft Werte, die zählen.

**Was also bringt es, Teil der
L'Art de Vivre Gemeinschaft zu sein
- und warum lohnt es sich, unsere
Mitgliedsbetriebe zu besuchen?**

Unsere professionellen Mitglieder finden im Kreis für Große Kochkunst & Gastlichkeit besondere Wertschätzung sowie ein starkes Netzwerk mit offenem Austausch. Sie zeigen: Wir gehören zu den Besten. Unseren Gästen gibt das Orientierung: Wer sich für ein L'Art de Vivre Haus entscheidet, kann auf Quali-

tät vertrauen. Unsere Vereinigung steht für familiär geführte Betriebe, verantwortungsvolles Unternehmertum, kulinarische Exzellenz und Service, der von Herzen kommt.

Die drei burgundischen Lilien sind ein sichtbares Zeichen für unsere Werte. Sie sind präsent in unseren Restaurants und Hotels, auf Plaketten, Fahnen und Kochjacken. Auch in diesem Magazin, online oder in den sozialen Medien – überall dort, wo wir den Dialog mit unseren Gästen pflegen.

Gerade dieses Miteinander ist für uns von herausragender Bedeutung. Und das gilt nicht nur unserem privaten Mitgliederkreis. Wir heißen bekannte und potenzielle Gäste herzlich willkommen. Begegnungen, Gespräche, gemeinsame Erlebnisse – bei Veranstaltungen, auf Reisen oder am Tisch – bereichern und schaffen Verbindungen, die weit über einen Restaurantbesuch hinausgehen.

Wir richten den Blick nach vorn, auf die Zukunft unserer Branche: Die Förderung des Nachwuchses ist von Anfang an fest in unserer Satzung verankert – und in unserem Selbstverständnis verinnerlicht. Wir investieren Zeit, Wissen und Begeisterung in die nächste Generation, weil hier vieles zusammenfließt: das Engagement unserer Mitglieder, das Interesse unserer Freunde und die Unterstützung unserer Partner. Mehr dazu erfahren Sie auf Seite 28.

Ich wünsche mir, dass Sie unser Bewusstsein für Werte und den Sinn für gelebte Gastfreundschaft teilen – ob als Mitglied, Guest oder Begleiter*in unserer Ideen. Lassen Sie sich von diesem Heft inspirieren, entdecken Sie Neues und besuchen Sie unsere Restaurants und Hotels.



Foto: © Uwe Leo

Kommen Sie mit uns ins Gespräch.
Seien Sie unser Gast.

Wir freuen uns auf Sie!

Herzlich,

Hans Stefan Steinheuer
Präsident

18

Relaxen im Einklang mit der Natur: Hotel Castel in Südtirol und seine spektakuläre Dreitausender-Kulisse.



Foto: (c) Hotel Castel

Champagnerlaune: Burg Heppingen empfängt zum Picknick in ihrem Park.

20



Foto: (c) Andi Sommer



Foto: (c) Gfart GmbH/Philippe Steinmayer

12

Aushängeschild mit Michelin-Stern: Das Restaurant „Schlossberg“ im Hotel Sackmann.

4

Kulinarische Verlockungen: Lammrücken oder Steinbutt aus dem „Schwarzen Adler“.



Foto: (c) Lucy Greiner (li.), Annette Sandner (re.)


L'Art de Vivre
RESIDENZEN

Das erwartet Sie in diesem Heft

KULINARIK

4 Mehr als ein Menü

Das Gourmet-Restaurant „Schwarzer Adler“ potenziert den Gaumenkitzel am Kaiserstuhl

5 Hauptstadtfrühstück

Auftakt mit Zooblick: Das Palace Berlin wünscht „Guten Morgen!“

6 Parallelwelten

Thüringer Spezialität: Zwei Sterne-Lokale, eine Adresse

8 Ohrenschmaus in Freiburg

Menü & Konzert: Meisterköche arrangieren ein Gesamtkunstwerk

Plus Rezept: Kaisergranat à la Colombi von Sven Usinger

LEBENSWELTEN

10 Historische Aura

Kronenschlösschen im Rheingau:
Wo Adenauer einst Quartier bezog

11 Fließende Grenzen

... zwischen Gartenkunst und freier Natur: Landschaftspark Hohenhaus

12 Jubiläum 2027

100 Jahre Gastfreundschaft:
Hotel Sackmann in Baiersbronn

14 Das Sylt-Gefühl

Hideaway mit Weitblick am Watt:
Anker werfen im Fährhaus

16 Auf Wachstumskurs

Kronelamm baut an: Noch mehr Genuss im Familienunternehmen

WELLNESS

18 Wohlfühlpanorama

Neues aus der Badelandschaft:
Hotel Castel in Südtirol

19 Oberpfälzer Wasserwelt

Sinnliche Weltreise: Abtauchen im Revier des Eisvogels

EVENTS

20 Prickelndes zum Picknick

Ein Sommertag mit Steinheuers
Delikatessen und edlen Cuvées

22 Geselliges für Genießer

Jörg Müller kocht mit beim
Island Food Festival auf Sylt

23 Fahrspaß mit Deimann

Aus Liebe zum Auto: Exklusive
Spritztouren im Sauerland

24 Mediterrane Hochburg

Salute in Schwaben!
Burghotel Staufeneck feiert
italienische Lebensart

IN EIGENER SACHE

26 L'Art de Vivre

Residenzen im Überblick

28 Lernen von den Besten

MasterClasses für junge Talente

29 Unsere Partner

Impressum



Naturgenuss: Alexander Mayer, Küchenchef auf Gut Hohenhaus, bei der Kräuternernte.



Schmuckstück: Das Kronenschlösschen in Eltville erzählt Geschichten für Genießer.



KÜCHE & KELLER ENTDECKEN

Genießertage am Kaiserstuhl

Vulkanische Hügel, von der Sonne verwöhnte Weinbergterrassen, sattgrüne Wälder – die Landschaft am Kaiserstuhl ist eine Augenweide. Wer dieses Privileg bei Familie Keller genießt, bekommt den Gaumenkitzel dazu. Als Winzer, Weinhändler und Hoteliers sind sie seit Generationen in der Region verwurzelt. Und unter dem Motto „Kellers Küchen“ bringen sie ihre Gäste mit einem Genießerpaket in die Region und auf den Geschmack. Im „Schwarzen Adler“ steht nun Konstantin Keller, der jüngste Sohn der Familie, zusammen mit Christian Baur als Doppelspitze am Herd. Sie kreieren Haute Cuisine, bodenständig-badisch, französisch inspiriert, von einem Michelin-Stern geadelt. Gegenüber, im „Winzerhaus Rebstock“, hat der neue Küchenchef Julian Zielonka unter der Leitung von Konstantin Keller, die Heimatküche im Griff: Flammkuchen oder Huhn aus dem Ofen – „Mistkratzerle“ heißt das rustikale Pendant zur getrüffelten Bresse Poularde im „Schwarzen Adler“. Doch Kulinarik ist hier mehr als ein fulminantes Mahl mit Weinbegleitung: Gäste können das Weingut der Familie entdecken, bei einer Verkostung die Aromen des Kaiserstuhls schmecken, die außergewöhnliche Architektur bewundern, die einen modernen Akzent in die Reblandschaft setzt, und Panoramablicke genießen.



Foto © peterbender

Aufgetischt: Lammrücken mit Couscous. Guter Wein gehört dazu, bei Kellers gern aus eigenem Anbau – oder aus den Tiefen ihres Bergkellers.



Fotos © Anette Sandner; Lucie Greiner

*Köstlich
kombiniert,
einladend arrangiert*



Foto © Lucie Greiner

EXTRATIPP

„SCHWARZER ADLER“ & „ZIRBELSTUBE“ IM COLOMBI

Zwei L'Art de Vivre Residenzen, ein Arrangement: Zwei Nächte im Colombi Hotel in Freiburg (siehe S. 8), ein 5-Gang-Menü in der „Zirbelstube“ und ein Ausflug zum Fine Dining nach Oberbergen. Weinbegleitung und Shuttle inklusive!

www.franz-keller.de/hotel/arrangements,
www.colombi.de/arrangements

Traditionshaus „Schwarzer Adler“: Seit 1969 mit Michelin-Stern.

„**Patron Fritz Keller sagt: „Kulinarik soll Zeit schenken – für Genuss, für Entdeckungen, für den perfekten Moment.“**

Und weil man damit nicht früh genug beginnen kann, gibt es Sterne-Küche auch für Einsteiger: „Petit Adler“ heißt das Gourmet-Menü: vier Gänge, Wasser und Kaffee inklusive – Montag- und Dienstagabend sowie Sonntagmittag, speziell für Gäste unter 35.

franz-keller.de



Jeden Morgen frisch: Die Qual der Wahl – von der Live-Cooking-Station bis zur süßen Versuchung.

Fotos © Rainer Klostermeier/ Axel Kull

Frühstück ist fertig. Und was für eins!

Im Restaurant „The Food Court“ wird es zum urbanen Ritual

Kulinarische Vielfalt zum Auftakt des Tages, präsentiert auf großer Bühne: „The Food Court“ heißt die allmorgendliche Inszenierung im Hotel Palace Berlin. Hauptstadtflair inklusive – vom Frühstücksrestaurant im zweiten Stock hat man das Elefantentor und den Zoologischen Garten im Blick. Das Buffet gleicht einer kleinen Weltreise: Berliner Schrippen oder knusprige Croissants, französischer Käse und italienische Salami. Eggs Benedict, hausgebeizter Lachs oder lieber ein gesundes Müsli und viel frisches Obst? Süße Versuchungen fehlen nicht. Internationale Kaffeevariationen und eine umfangreiche Teebar lassen keine Wünsche offen. Auch Vegetarier, Veganer oder Gäste mit Unver-

träglichkeiten werden genüsslich satt. Lebensart für Feinschmecker und Vielreisende: Die moderne Szenerie wirkt wie ein „Breakfast Club“, kosmopolitisch-kultiviert, aber mit Berliner Gelassenheit.

Im Zentrum des Geschehens ein kulinarisches Schauspiel: An der Live-Cooking-Station werden Rühreier, Omelette oder Pancakes à la minute zubereitet.

Und mit einem Glas Begrüßungssekt kann der Tag prickelnd beginnen.

Ob schneller Snack vor dem Meeting, Familienfrühstück für Städtereisende oder ausgedehnter Brunch für Berliner mit Sinn für Luxus – „The Food Court“ ist für jeden Gast ein Erlebnis. Ein Ort, an dem der Tag mit Stil beginnt – und mit einem Lächeln.

palace.de

*Good Morning –
Bonjour – Buenos Días!*



„The Food Court“
empfängt Montag bis
Freitag 6:30 bis 10:30 Uhr, an
Wochenenden / Feiertagen
7:00 bis 12:00 Uhr.

Tip **Frühaufsteher
oder Langschläfer?**

VERANSTALTUNGSHIGHLIGHTS

In der Bar „House of Gin“:
September 2026: „House of Gin“
Geburtstagsparty,
31.12.26: Silvesterparty

Im Restaurant „beef45“:
Traditionelle Weihnachtsmenüs,
Silvestermenü mit Champagnerbegleitung

GETEILTE LEIDENSCHAFT, DOPPELTER GENUSS

Spezialität im Weimarer Land: Zwei Sterne-Küchen unter einem Hoteldach. Marcello Fabbri (56) lässt sich von seiner Heimat Italien inspirieren, der Thüringer Danny Schwabe (43) kocht frankophil. Hotelgäste haben die Qual der Wahl auf höchstem Niveau



Foto © Stefan Eberhardt

*Mit stark französischem Akzent:
Der Thüringer Danny Schwabe ist
Küchenchef im „Masters“.*



Foto © Marcel Harstok

*Im Gespräch
mit* **DANNY SCHWABE,**
Küchenchef im „MASTERS“

Woher rührt Ihre Begeisterung für die Küche?

Meine Mutter und Großmutter waren gute Köchinnen. Und ich habe schon in jungen Jahren für mich und meine Freunde gekocht. Zum Beispiel Suppen, wir haben getestet, bis wir das beste Rezept hatten. Als es um einen Beruf für mich ging, kam nichts anderes in Frage.

Wie würden Sie Ihren Küchenstil beschreiben? Gab es Vorbilder, die Sie inspiriert haben?

Mein Stil ist klassisch-französisch, mit einem Hang zur modernen Küche. Die Tradition bildet einen zuverlässigen Anker. Darauf kann ich aufbauen. Ich versuche, mich möglichst wenig an anderen zu orientieren. Im Laufe der

Jahre habe ich jedoch Altmeister wie Escoffier und Bocuse schätzen gelernt. Vielleicht, weil sie auch außerhalb der Küche viel für den Beruf getan haben.

Welches Gericht würden Sie als Ihr Markenzeichen nennen – und warum passt es zu Ihnen?

Wachtelconsommé mit Aprikose und Vanille. Überhaupt die Consommé – ein sehr traditionelles Gericht, aber mit moderner Ansetzung. Ich liebe es, eine Brühe zu klären, zu reduzieren und abzuschmecken, zu sehen, wie sie sich in eine Consommé verwandelt. Verrückt: Etwas vermeintlich so Simples ist so herausfordernd, dass es kaum noch einer macht ... Hier zeigt sich gutes Handwerk, da lässt sich nichts verstecken.



**Fine Dining
auf italie-
nisch: Marcello
Fabbri kreiert
im „The First“
mediterrane
Menüs.**



SIGNATURE DISH

Lila Garnele |
Soffritto |
Feigen-
blätter-Öl



Foto © Stefan Eberhardt

Foto © Marcello Fabbri

Im Gespräch mit **MARCELLO FABBRI,** Küchenchef im „THE FIRST“

Was war Ihr persönlicher Einstieg in die Gastronomie?

Mein Start war eher intuitiv als geplant. Ich habe meine Kindheit in der Küche meiner Tante verbracht, die eine Pension hatte und eine begnadete Köchin war. Mit 13 Jahren begann ich meine Ausbildung, mit 14 stand ich schon in der Küche des seinerzeit besten Restaurants von Rimini. Mit 23 wurde ich Küchenchef im „Anna Amalia“ im Hotel Elephant Weimar. Dort gab es – mit 32 Jahren – den Michelin-Stern, den ersten für Thüringen.

Welche kulinarischen Einflüsse oder Menschen haben Ihren Stil beeinflusst?

Meine beiden ersten Küchenchefs Gino Angelini und Silver Succi haben mir gezeigt, wie schön es ist, frische Produkte perfekt zur Geltung zu bringen. Geprägt hat mich auch meine Zeit im Mailänder 3-Sterne-Lokal von Gualtiero Marchesi, eine italienisch geprägte Küche mit französischen Einflüssen, was die Soßen betrifft.

Gibt es ein Gericht, das Sie als Ihre „kulinarische Handschrift“ bezeichnen würden?

Lammcarré mit mediterraner Brotkruste – das habe ich mit meinem damaligen Souschef Marco Herz im Hotel Elephant kreiert, mit einem Finish in der Fritteuse. Selbst Grand Chef Heinz Winkler, bei einer Veranstaltung in Weimar, zeigte sich begeistert. Ich wollte ein

Lammcarré so saftig wie möglich auf den Teller bringen. Es brauchte viele Versuche, bis wir per Zufall auf die Idee kamen, es für 15 Sekunden zu frittieren!

SPECIAL-EVENTS 2026/27

Champagner-Abend
im Restaurant „The First“
im August 2026



Jährlicher Weihnachtsmarkt
im Resort am 2. & 3. Advents-
wochenende



8. Auflage der Culinary Open
im Januar 2027

Für große Auftritte:
Der Rolf Böhme Saal im
Konzerthaus Freiburg
ist für seine exzellente
Akustik bekannt.



Foto © Albert-Konzerte by Felix Grottel

WELTSTARS UND STERNEKÜCHE

Genuss nach allen Regeln der Kunst: Musikalische Meisterwerke und ein erlesenes Menü

Ein Haus mit Geschichte und Charakter, umgeben von badischer Lebensfreude: Das Colombi ist der Inbegriff kultivierter Gastlichkeit im Herzen Freiburgs. Seit 1978 prägen Waltraud und Roland Burtsche das Grand-

hotel, das heute – wie eh und je – mit Stil und persönlicher Note geführt wird.

Kulinarisches Herz des Hauses ist die „Zirbelstube“, vielfach ausgezeichnet und mit einem Michelin-Stern geadelt.

Hier gibt Chef Sven Usinger den Takt vor, der in seinen Kreationen französische Raffinesse mit badischer Leichtigkeit vereint.

Wenn Weltstars der Klassik wie Lang Lang, Martha Argerich oder das London Symphony Orchestra im Freiburger Konzerthaus gastieren, haben auch die Spitzenköche im Hotel ihren Auftritt – präzise komponiert, harmonisch abgestimmt, meisterlich inszeniert. Die Reihe „COLOMBI meets ALBERT KONZERTE“ ist seit Jahren ein Höhepunkt im Veranstaltungskalender.

Das hochkarätige Arrangement verbindet Konzert und Kulinarik, Handwerk und Harmonie, Klang und Geschmack. „Ein Erlebnis, das den Genuss potenziert“, sagt Roland Burtsche. Mit einem Wort: Ein Gesamtkunstwerk.

*Legendäre
Stufen: Gäste
aus aller Welt
schreiten gern in
festlichen Roben
über die Treppe
im Colombi
Hotel.*



Foto © Colombi Hotel

Rezept

Geflämmter Kaisergranat mit Venere-Risotto, Mandel-Petersilienemulsion und Escabechesud

für 4 Personen = 4 Kaisergranat

VENERE-RISOTTO

100 g Venere-Reis · 50 g Schalotten · 10 g Knoblauch · 25 ml roter Portwein · 25 ml Rotwein · ca. 500 ml Gemüsebrühe · 50 g Butter · 30 g Parmesan

Schalotten und Knoblauch gehackt in Olivenöl anschwitzen, Reis hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Portwein und Rotwein ablöschen. Mit heißer Brühe bedecken und unter Rühren ca. 45 Minuten weich köcheln. Butter und Parmesan unterheben – das Risotto soll cremig und „schlotzig“ sein.

MANDEL-PETERSILIENEMULSION

300 g Mandelstifte · 300 ml Wasser · 12 g Salz · Prise Piment d'Espelette · 1 EL Petersilienmatte

Mandelstifte mit Salz im Wasser aufkochen, einfrieren und mehrmals ganz fein pürieren bis eine cremige, mayonnaiseartige Textur entsteht. Petersilienmatte unterheben, fein abschmecken.

PETERSILIENMATTE & PETERSILIENÖL

Für die Matte: 100 g Petersilie in 1 l Salzwasser weichkochen, eiskalt abschrecken, ausdrücken, einfrieren und ebenso mehrfach fein pürieren zu einem feinen Püree. Für das Öl: 500 g Petersilie mit 1 l Rapsöl fein pürieren, auf 55 °C erhitzen, passieren und absetzen lassen – nur das klare, grüne Öl verwenden.

KAISERGRANAT-ESCABECHE

Gemüse (gewürfelt: 200 g Karotten, 100 g rote Zwiebel, 200 g Spitzpaprika, 150 g Kartoffeln, 100 g Knoblauch grob gehackt) in Butter anschwitzen, 500 g Dattelmaten halbieren und andünsten, alles mit Balsamico ablöschen und mit 500 ml Weißwein, mit 1,5 l Krustentier- und Geflügelfond auffüllen. Weichkochen, pürieren, passieren und mit Chili, Salz und etwas PX-Balsamico abschmecken.

ORANGENZESTEN

5 Orangen · 100ml Wasser · 100 g Zucker
Die Orangenzesten von 5 Orangen abziehen und 3x in kochendem Wasser blanchieren, anschließend abschrecken. Mit Wasser und Zucker einen Läuterzucker herstellen und die blanchierten Zesten darin einlegen.

GEPICKELTE KAROTTEN

200 g Karotten schneiden und heiß in 300 ml Sternanis-Pickelfond (Essig, Wasser, Zucker, Gewürze) einlegen, ziehen lassen.

ANRICHTEN

4 Kaisergranat kurz mit dem Bunsenbrenner abflämmen, mit Limonenöl und Meeressalz marinieren. Venere-Risotto mittig auf einem Teller anrichten, Kaisergranat daraufsetzen. Mit Mandelemulsion, Petersilienblättern, Orangenzesten, gepickelten Karotten und Mandelsplittern garnieren. Escabechesud angießen, Petersilienöl als leuchtend grünen Akzent setzen.

**Sinnlich, aromatisch, mediterran inspiriert:
Geflämmter Kaisergranat ist ein Signature Dish
von Sven Usinger, Küchenchef der
„Zirbelstube“ im Colombi Hotel.**



Fotos © Dennis Grasse

Meisterwerke aus der Colombi-Küche: Bretonischer Rochenflügel mit Blattspinat – und zum Dessert eine Creme von Tahiti-Vanille mit exotischen Früchten und Baizer.



Info

ESCABECHE

heißt eine säuerliche mexikanische oder spanische Sauce, die zu Meeresfrüchten und Fisch passt.

KAISERGRANAT ist eine besonders wohlschmeckende Art aus der Familie der Hummer und Krebse.

EIN UNIKAT SCHREIBT GESCHICHTE

Die Turm Suite und ihre berühmten Gäste



Fotos © Hotel Kronenschlösschen

Das Kronenschlösschen ist ein Landhotel par excellence. Liebevoll restauriert, atmet das ganze Haus Geschichte. Aber die Turm Suite erzählt ihre eigene, außergewöhnliche.

Historischer Hintergrund: In diesen Räumen verbrachten Konrad Adenauer, Theodor Heuss und Carlo Schmid nach dem Zweiten Weltkrieg einige Wochen damit, das Deutsche Grundgesetz zu konzipieren.

Stilvolle Möbel, weiche Teppiche, komfortable Polster, edle Stoffe – an das elegante Wohnzimmer schließt sich ein geräumiges Schlafzimmer an. Stuckdecken, Kamin und das opulente Marmorbath wurden nahezu vollständig im Originalzustand erhalten. WLAN und Flachbildschirm sind Insignien der Neuzeit. Aber den herrlichen Blick über den Garten auf das pittoreske Hattenheim gab es schon immer: Dieser Ortsteil von Eltville am Rhein ist berühmt für Fachwerkkulissen und Spitzenweinlagen.

Der Riesling, der hier gedeiht, zählt zu den besten Deutschlands. Die Väter des Grundgesetzes werden das geschätzt haben. Aber die legendäre Weinkarte des Kronenschlösschens – 2500 Positionen, sechs Seiten darin sind allein dem Rheingau-Riesling gewidmet! – gab es seinerzeit noch nicht. Ein perfekter Ort für ein Glas Wein zum Tagesausklang: Der Balkon der Turm Suite – höchster Genuss im historischen Rahmen.

kronenschloesschen.de



Bequemer Platz mit historischer Aura: Das Wohnzimmer der Turm Suite.
Genießerhochburg: Das Kronenschlösschen, ein Juwel aus dem 19. Jahrhundert.
Imposantes Unikat: Das Marmor-Bad, geräumig wie ein Tanzsaal.

Tip

HIGHLIGHT DES JAHRES

Alljährlich im Frühjahr treffen sich im Kronenschlösschen Feinschmecker, Winzer und internationale Spitzenköche. Bereits seit 1997 laden die Hoteliers Johanna und Hans B. Ullrich Genießer aus aller Welt zum renommierten „Rheingau Gourmet & Wein Festival“ ein. Info: rheingau-gourmet-festival.de



Gastgeber im Kronenschlösschen:
Hans B. Ullrich und Tochter Johanna.



Der prächtige Landschaftspark wurde zu Beginn des 20. Jahrhunderts vom Berliner Gartenarchitekten Martin Bertram angelegt. Gepflegt wird er heute von der Gutsverwaltung Hohenhaus. Unterwegs im Schlosspark: Küchenchef Alexander Mayer (rechts im Bild).



DER LANDSCHAFTS-PARK ALS BÜHNE

Ein Spaziergang durch die Naturkulisse vom Hotel Hohenhaus

Unter dem schmiedeeisernen Tor findet eine grandiose Open-Air-Inszenierung statt: Im weitläufigen Landschaftspark stehen Linden, Blutbuchen und Tulpenbäume wie Figuren auf einer Bühne. Hier darf die Natur atmen. Bäume altern, vergehen, neue wachsen nach. Bienen, Luchse und Schwarzstörche teilen sich den Freiraum mit Menschen, die in diesem Biotop Erholung finden. Der Übergang von Gartenkunst zu freier Natur ist meisterhaft gestaltet.

Drei Teiche, gespeist von Quellen, spiegeln Himmel und Historie. Wege schlängeln sich zum Hotel: Der herrschaftliche Mittelpunkt des einstigen Rittergutes aus dem 16. Jahrhundert wurde 1901 im Stil der Neorenaissance erbaut.

Als elegantes Landhotel lädt es heute zum Rückzug ein. Mit einzigartiger Naturkulisse – und exzellenter Kulinarik: Im Sterne-Restaurant „La Vallée Verte“ führt Alexander Mayer Regie.

Für seine französisch inspirierten Inszenierungen kann er in nächster Nähe aus dem Vollen schöpfen: Hotel Hohenhaus ist ein riesiges Anwesen mit Wiesen, Wald und Feldern, Landwirtschaft, Forstbetrieb und eigenem Gemüseanbau.

Durch große Fenster – oder direkt von der Terrasse – geht der Blick hinaus in die Parklandschaft. Naturgenuss und große Kochkunst: ein Programm, das beim Publikum viel Beifall erntet.

hohenhaus.de



Fotos © Arnt Haug/Hotel Hohenhaus



Fotos © Qfact GmbH Philippe Steinmayr

& FAMILIENBANDE FEINSCHMECKERFREUDEN



Fotos © Qfact GmbH Philippe Steinmayr

Gut aufgestellt als Familienunternehmen: Team Sackmann in dritter bis fünfter Generation – Patron Jörg und seine Frau Annemarie mit ihren Söhnen, Schwiegertöchtern und Enkeln (Bild oben). Das Gourmet-Restaurant „Schlossberg“ ist seit 1993 eine kulinarische Institution (unten links). In der urigen „Murgstube“ wird bodenständige Schwarzwälder Küche aus heimischen Zutaten aufgetischt.

Vier Generationen, 100 Jahre Gastfreundschaft und eine Welt für Genussmenschen: Bei Familie Sackmann im Schwarzwald gehören Tradition und Innovation zusammen.

Was im Jahre 1927 als kleines Café mit Pension im Murgtal begann, erfindet sich mehr als einmal neu. Das Hotel Sackmann, längst eine Institution im Schwarzwald, verheißt heute ganzheitliche Genussmomente, ohne seine gewachsene Authentizität zu verlieren. Gewachsen ist auch die Familie. Der Enkel der Gründer ist heute selbst Großvater, beide Söhne und Schwiegertöchter sind vom Fach, die 5. Generation wächst heran – ideale Voraussetzungen für eine Fortsetzungsgeschichte.

Kulinarik steht im Mittelpunkt – weltweit und regional verwurzelt: 1993 übernahm Jörg Sackmann die Küche von seinem Vater Reinhold, eröffnete das „Restaurant Schlossberg“ und hob es auf Gourmet-Niveau. 1995 verlieh ihm der Michelin-Guide den Stern, der jährlich bestätigt wurde. 2013 folgte Sohn Nico seinem Vater an den Herd. Gemeinsam setzen sie immer wieder neue Impulse und pflegen den kreativen Dialog.

Das allererste Schwimmbad von 1970 ist längst Geschichte. Jörg Sackmanns Begeisterung für die Kraft von Kräutern und Aromen hielt Einzug in eine Wellness-Oase der neuen Dimension: 2008 taten sich die „Aromawelten“ auf, exklusiv auf 1200 Quadratmetern. 2020, beim Komplettumbau des Hotels, kamen noch einmal 2000 Quadratmeter Wohlfühlgefühl hinzu: Das 360° Murgtal-Sky-Spa reicht über zwei Ebenen. Wer mit dem Fahrstuhl zum Infinity-Pool aufs Dach fährt, schwimmt fast schon in den Himmel und chillt mit Panoramablick auf den Schwarzwald.



Fotos © Gfact GmbH Philippe Steinmayr



Typisch Schwarzwald, zeitgemäß, stylisch und nachhaltig: Hotel Sackmann im neuen Look nach dem Umbau 2020. Highlight ist das 360° Sky SPA mit Schwebeliegen zum Chillen und Infinity Pool auf dem Dach.

2027 steht das große Jubiläum bevor: 100 Jahre Hotel Sackmann.

Ein Jahrhundert turbulente Familiengeschichte. Das generationsübergreifende Erfolgsrezept: Professionalität und Herzblut. Stillstand gibt es nicht, wo leidenschaftliche Gastgeber ihre Lebenswelt mit Genussmenschen teilen – den Schwarzwald, die Kochkunst und unvergessliche Momente.

hotel-sackmann.de

Tip

Sackmann & Friends!

Jährliches Veranstaltungs-Highlight mit Gastköchen im November

15.11.2026

30. Kulinarisches Highlight Motto: Wenn Leidenschaft zur Kreation wird.

Sackmanns Weihnacht

Jedes Jahr über die Feiertage und sozusagen mit Familienanschluss als Arrangement mit weihnachtlichem Programm

A photograph of a sailboat docked at a pier, viewed through a window with a grid pattern. The scene is captured during sunset, with the sun low on the horizon, casting a warm, golden glow over the water and the boat. The sailboat is white with dark masts and rigging. The pier is made of concrete and has a ramp leading down to the water. A speed limit sign with the number 10 is visible on the pier. The text "Hier gibt's WATT zu sehen!" is overlaid on the image in a white, handwritten-style font.

Hier gibt's WATT
zu sehen!

Zimmer mit Meerblick, feine Nordseeküche
und friesische Tradition auf Sylt

Schon der Name schmeckt nach Sehnsucht: Sylt. Himmel und Horizont vor Augen, Wellenrauschen im Ohr, Salzgeruch in der Nase – wer einmal auf Deutschlands nördlichster Insel war, kennt dieses Gefühl.

Seit mehr als 150 Jahren empfängt das Fährhaus Sylt seine Gäste am Munkmarscher Yachthafen. Heute als großzügiges Hideaway, das Tradition mit zeitgenössischer Eleganz verbindet.

Die Ruhe selbst ist hier zu Hause, und ihr wird reichlich Platz eingeräumt: 32 Quadratmeter misst das kleinste Zimmer, 96 Quadratmeter die geräumigste Suite. Von vielen geht der Blick weit übers Wattenmeer, mitunter sogar vom Bett oder Bad aus, von der Terrasse sowieso. Und auf der grünen Gartenseite rauschen Kiefern ...

Nordsee, Strand und Dünen gelten von Natur aus als Wellnesslandschaft. Der exklusive Fährhaus Spa fügt der frischen Brise noch Indoorpool und Sauna hinzu, Meersalzpeeling und Algenpackung, Detox und Yoga – viel Raum für neue Energie.

Wer danach das Fährhaus-Restaurant ansteuert, erlebt Sylt auch auf dem Teller. Regionale Zutaten werden mit feinem Gespür für Aromen und handwerklichem Geschick interpretiert. Ob Sylter Austern, Wolfsbarsch oder Deichlamm – hier schmeckt man Meer und Salzwiesen. Nordsee, neu gedacht.

Und wenn am Abend goldenes Licht über die viktorianische Terrasse flutet, das Watt glitzert und feiner Sand über die Holzbohlen weht, begreift man, warum Sylt ein Sehnsuchtsort ist.

faehrhaus-sylt.de



Urlaub mit Weitsicht: Das Wattenmeer, UNESCO-Welterbe, liegt vorm Haus. **Himmlich:** Blick ins Blaue schon vom Zimmer aus und eine Terrasse mit Strandkorb.

Fotos © Fährhaus Sylt

ZUKUNFT IN BAU

Aufbruchstimmung im Kronelamm: Mit einem großzügigen Anbau schafft Familie Berlin neue Spielräume - für die Sterne-Küche, für die Crew, aber vor allem für die Gäste.





Seit Mitte 2025 drehen sich die Kräne im Schwarzwald für die Erweiterung des Hotels. Wie das Kronelamm Ende 2026 aussehen wird, zeigt die Visualisierung auf der linken Seite.



Fotos © Dorett Auerswald

Das nächste Kapitel der Hotelchronik ist in Arbeit. Mit einem modernen Anbau erweitert das Familienunternehmen im Schwarzwald seine Kapazitäten: 29 neue Zimmer und Suiten sind geplant, potenzielle Lieblingsplätze mit Whirlpool auf dem Balkon oder privater Sauna. Ende 2026 sollen die ersten Gäste einziehen.

Das Spa bekommt Zuwachs – mit Outdoor-Infinity-Pool, Saunen zum Schwitzen

und Ruheräumen zum Entspannen, mit Fitnessbereich und Beauty-Programm. Autos werden im neuen Parkhaus verschwinden, können Strom zapfen an Ladestationen, Platz für Fahrräder gibt es auch. Hinter den Kulissen wird optimiert, räumlich, logistisch – für 115 fleißige „Berliner“, die den Betrieb am Laufen halten.

Kulinarischer Höhepunkt: Das Gourmet-Restaurant „Berlins Krone“ zieht ins Haupthaus um. Küchenchef Franz

Berlin und seine Crew präsentieren ihre Sterne-Kreationen künftig in Premiumlage, mit Schwarzwald-Blick.

Gut zu wissen: „Wir bauen an, nicht um!“, sagt Direktorin Elisabeth Röber-Berlin. Das Herzstück des Hotels bleibt weitgehend unberührt vom Baugeschehen. Gäste sind willkommen und werden wie gewohnt verwöhnt.

kronelamm-schwarzwald.de

”

„Wir erfinden das Kronelamm nicht neu, sondern entwickeln es behutsam weiter“, sagt Elisabeth Röber-Berlin. „Für unsere Gäste, unser Team und die Zukunft unseres Hauses ...“



Foto: © Hotel Kronelamm



Tip

Traditionelle Hofabende auf dem Theurerhof im November und Dezember sowie Offerten zu vielen Feiertagen, vom Valentinsfondue bis zum Martinsgans-Menü.

Hier kommt man gern ins Schwitzen: Die Hochsitzsauna wurde 2019 eingeweiht. Das Spa, Herzstück des Wellnesshotels, bekommt nun weiter Zuwachs.

HOCH HINAUS



Das tiefergelegte Hallenbad ist direkt mit der Außenwelt verbunden (Bild oben). Schweben im Weinberg – auf Knopfdruck mit Unterwassermassage (Mitte). Eintauchen in die Landschaft ist hier durchaus wörtlich zu verstehen (unten).



Fotos © Hotel Castel

Relaxen zwischen Natur und Design: Im Castel gehört Weitblick zum Wellnesskonzept.

Der Infinity-Pool eröffnet eine völlig neue Perspektive: Das Becken ragt aus dem Haus. Im separaten Whirlbecken laden Unterwasser-Massageliegen zum Schweben ein. Wer hier eintaucht, genießt Panoramablick ins Meraner Tal – „auf Bozen, die Rebhänge bis Schloss Tirol und die Dreitausender des Vinschgau“, schwärmt Spa-Leiter Daniel Ceska. Das Hallenbad hat seit der Renovierung 2025 mehr luftige Höhe: Um den direkten Übergang in den Außenpool zu schaffen, wurde es um ein Stockwerk tiefer gelegt. Durch gläserne Fassaden flutet Licht herein. Rund um den Poolbereich wurde der Garten neu gestaltet, ein Refugium mit vielen Nischen zum Lesen, Träumen und Relaxen. Und wer aus der heißen Saunawelt kommt, kann im Halbrund eines überdachten Ruheraums draußen frische Luft schnappen.

Ob Anfänger oder Fortgeschrittene – für einen Motivationsschub ist im Fitnessbereich gesorgt. Erstklassiges Equipment und Aussicht auf die Pool-Landschaft garantieren unvergessliche Trainingserlebnisse.

Alles in allem: Nach 140 Tagen Bauzeit präsentiert sich nun das schönste Castel aller Zeiten. „Meranese fine Spa“ heißt das exklusive Wellnesskonzept hier in Dorf Tirol bei Meran: Relaxen im Einklang mit der Natur.

hotel-castel.com



**Spa-Leiter
Daniel Ceska hilft
beim Abtauchen
und Auftanken.**



**Jeder Pool eine andere Welt:
Im Birkenhof liegt das Thermalbecken
gleich neben dem Bio-Badeteich.**

WASSERWELTEN im SEENLAND

Der Wasserfall plätschert, der Whirlpool schlägt Wellen, die Sauna dampft ... Draußen geht das Vergnügen weiter, im Outdoorbecken mit Sprudelliegen und Massagedüsen. Im Onsenbecken auf japanische Art. Oder im Naturbadeteich.

Das Oberpfälzer Seenland ist eine wasserreiche Gegend. Mittendrin liegt der Birkenhof – und fügt der ursprünglichen Natur seine eigene Wasserwelt hinzu: 5000 Quadratmeter groß ist die Spa-Landschaft, das Herzstück des Genuss-Resorts.

Ein Ort, an dem Grenzen verschwimmen – zwischen drinnen und draußen, tiefer Entspannung und aktiver Erholung, Kraft und Gelassenheit.

40 Wohlfühlstationen verteilen sich über das weitläufige Gelände, sieben davon dienen allein der Ruhe. Und von der Liegewiese hat man einen traumhaften Ausblick ins Grüne.

Wer mag, geht vor Ort auf sinnliche

Weltreise – mit einer hawaiianischen Lomi-Lomi-Massage, ayurvedischen Ölen oder einer orientalischen Körperzeremonie im Betula Spa. Wem das zu exotisch ist, der wählt ein Heubad oder die Moorpackung in der Schwebeliege. Total entspannt geht's dann zum Abendessen ins Trockene: Im „Eisvogel“ kocht Sebastian Obendorfer, nein, nicht in erster Linie mit Wasser, sondern bevorzugt mit Aromen aus aller Welt. Menüs aus seiner Zwei-Sterne-Küche entführen auf spannende kulinarische Reisen zwischen Asien und der Oberpfalz – und sind der krönende Abschluss eines Badetags.

der-birkenhof.de



In einem Refugium in der Oberpfalz wird Baden neu definiert.



Fotos © Der Birkenhof

Doppeltes Vergnügen: In der Turmsauna schwitzen und gleichzeitig den Überblick behalten (Bild oben). Oder: Vom Infrarotsitz aus Fische beobachten (unten).



EXTRATIPP

Termin: Sonntag,
14. Juni 2026,
13 bis 18 Uhr
Ort: Burg Heppingen,
Burgstraße 30,
Bad Neuenahr-Ahrweiler
Preis: 198 € p. P.
(inkl. Speisen & Getränke)
Reservierung:
info@steinheuers.de
steinheuers.de

© shutterstock/Miura

CHAMPAGNER *im* PARK



Laurent-Perrier,
Steinheuers Küche
und eine Kooperation
mit Geschichte

Wenn Hans Stefan Steinheuer zum Picknick lädt, ist Genuss garantiert. Am 14. Juni 2026 öffnet die Burg Heppingen bei Bad

Neuenahr-Ahrweiler ihre Tore für ein exklusives Champagner-Event im Grünen. Familie Steinheuer hat das mehr als 400 Jahre alte Anwesen erst vor ein paar Jahren aus dem Dornröschenschlaf erweckt, als märchenhafte Kulisse für besondere Anlässe und Erlebnisse. Nur 300 Meter bergauf vom Hotel beweist Tochter Carolin ihre Gastgeberqualitäten. Und Steinheuers legendäres Zwei-Sterne-Restaurant „Zur Alten Post“ bestimmt das kulinarische Niveau.

Im weitläufigen Park, zwischen alten Mauern und knorrigen Bäumen erwartet die Gäste ein bezaubernder Sonntagnachmittag. Zum „Flying Picknick“ gibt es sommerliche Delikatessen und Signature-Gerichte à la Steinheuer. Dazu edle Cuvées aus dem Hause Laurent-Perrier – verbunden mit einer kleinen Einführung, was diesen Champagner so einzigartig macht. Literatur und Live-musik bereichern das unterhaltsame Programm. Natur, Kultur und Kulinarik – Genuss hoch drei!

steinheuers.de

Auf gute Partnerschaft!



Fotos © Cathy Kohlenberg, andreasjahn.fotografie und Steinheuer



Foto © Andrea Somme



Carolyn Steinheuer (Bild links) empfängt zum „Flying Picknick“ in stimmungsvoller Kulisse. Herzhafte Häppchen, wie Ceviche und Käsevariationen, kommen aus Steinheuers preisgekrönter Küche.

Für potenzierten Genuss steht eine besondere Verbindung: Das Champagnerhaus Laurent-Perrier, gegründet 1812, pflegt eine enge Partnerschaft mit den L'Art de Vivre Residenzen und ihrem „Kreis für Große Kochkunst & Gastlichkeit“. Es war Wolf Freiherr von Hornstein, der diese Vereinigung exklusiver Gourmet-Adressen im deutschsprachigen Raum ins Leben gerufen hatte: Seit 1987 verbindet deren Mitglieder eine länderübergreifende Solidarität – Ausdruck einer kulinarischen Kompetenz, die man weit über den begeisterten Freundeskreis hinaus besonders zu schätzen weiß.



Foto © Laurent-Perrier

Der einstige Sterne-Koch, Verleger und Hotelier hatte bereits 1981 das nach ihm benannte Hornstein-Ranking begründet: Darin werden einschlägige Bewertungen renommierter Gastronomieführer – Sterne, Hauben, Punkte oder Kochlöffel – zusammengeführt zu einer der bedeutendsten Auszeichnungen der Spitzengastronomie.

Seit Hornsteins Tod im Jahre 2008 führt Laurent-Perrier diese Tradition fort. General Manager Thomas Schreiner verleiht alljährlich die „Kronen“ des Hornstein-Rankings an die besten Köche und Hotels in Deutschland, Österreich, Südtirol und der Schweiz.



Erfreuliche Bilanz: Beim Jahrgang 2025 des Hornstein-Rankings befanden sich unter den TOP 200 Restaurants in Deutschland zehn L'Art de Vivre Residenzen, eine in Südtirol auf Platz 2.

EIN STARKES ZEICHEN FÜR UNSERE QUALITÄT!



Foto © Markus Hildebrand

So treffen sich große Namen, Expertenwissen und gemeinsame Werte: Im Hornstein-Ranking, bei L'Art de Vivre – und nicht zuletzt bei Steinheuers Sommerfest auf Burg Heppingen.

SYLTER KOCHEXPERTEN BITTEN ZUM FOOD-FESTIVAL

Jörg Müller ist einer der Gastgeber

**Patron Jörg Müller
ist mit Leib und Seele
Koch – und einer
der bekanntesten in
Deutschland.**



Fotos © Ydo Sol

Wenn auf Sylt die ruhige Jahreszeit beginnt, sorgt ein kulinarisches Ereignis noch einmal für Hochbetrieb. Zum Island Food Festival im November zeigen Spitzenköche, Winzer und Produzenten, was Sylts Küche ausmacht: regionale Wurzeln, internationale Inspiration und echter Zusammenhalt.

Einer der Gastgeber ist Jörg Müller, Pionier der neuen deutschen Küche. Mit dem gleichnamigen Hotel und seinem Restaurant „JM“ in Westerland prägt er seit Jahrzehnten maßgeblich die Gastronomieszene der Insel. Und Müller gehörte 2019 zu den Gründern des Festivals, gemeinsam mit der Familie und seinem Team.

„Unsere Vision ist es, Genuss zum Gemeinschaftserlebnis zu machen“, sagt Müller. Und genau das wird hier über

mehrere Tage zelebriert: Gäste und Gastgeber treffen sich zwischen „Grand Ouverture“ und finaler Küchenparty zu Austernexkursion, Champagnernacht, Weinproben und Surprise-Menüs. Kostprobe gefällig? 2025 schlug Müllers Special Guest, Sternekoch Nikos Billis, den Bogen zwischen Ägäis und Nordsee: Die „Taverna Müller“ lud zum rustikalen griechischen Abend, das „Greek Gourmet Menu“ zum Fine Dining. 2026 werden die Inhaber des Kultrestaurants „Reznicek“ in Wien, Simon Schubert und Julian Lechner, erwartet.

Das Island Food Festival beschert Sylt eine neue Tradition: als Aushängeschild für gelebte Gastlichkeit, kreative Küche und das Gefühl, Teil einer großen Genussfamilie zu sein.

jmsylt.de

Das Island Food Festival findet 2026 vom 11. bis 14. November auf Sylt statt. Gastgeber sind das Hotel & Restaurant Jörg Müller sowie fünf weitere Spitzenbetriebe der Insel. Info: island-food-festival.de



**Friesischer Charme,
familiäre Atmosphäre und
kulinarischer Hochgenuss
– das Erfolgsrezept im
Restaurant „JM“.**



Foto © Axel Steinbach



© shutterstock/Robert Biedermann, Ryszard Filipowicz



Fotos © Larissa Gnacke

Auf Spritztour

Oldtimertage oder Porschewoche: Hotelier Deimann organisiert exklusive Ausfahrten im Sauerland

Jochen Deimann hat ein Faible für besondere Autos. Was für ein Luxus, wenn sich glänzende Oldtimer oder schnelle Sportwagen vor der Fachwerkkulisse des Hotels zur Spritztour formieren. Mehrmals im Jahr sind motorisierte Gäste eingeladen, mit ihren Liebhaberstücken anzureisen. Die Ausfahrten ins malerische Rothaargebirge – je nach Fahrzeugtyp gemächlich durch die Natur oder rasant in die Kurven – führt der Patron persönlich. Die Kombination aus Fahrspaß und exklusiver Hotellerie kommt an. Und wenn Mercedes, Rolls Royce oder VW-Käfer, Porsche und Ferrari in der Parkgarage übernachten, genießen ihre Crews alle Annehmlichkeiten des Hotels: Sie gönnen sich eine Auszeit im Spa, tauchen im beheizten

Infinity-Pool ab oder treffen sich in den Restaurants zum Fachsimpeln. So hell wie der Mercedes-Stern am SL glänzt der von Michelin in der Ess-Klasse von Deimanns „Hofstube“. Küchenchef Felix Weber ist der einzige im Sauerland, der sich damit schmücken darf. Familie Deimann führt das Hotel in vierter Generation. Für ihr unternehmerisches Engagement wurde sie 2025 von der „Allgemeinen Hotel- und Gastronomie-Zeitung“ und der dfv Mediengruppe als „Hotelier des Jahres“ ausgezeichnet. Den renommierten Award gibt's für Innovationsfreude, Mut zum Risiko, nachhaltigen Erfolg – und außergewöhnliche Ideen.

deimann.de

Tipps

Porschewoche:

17. bis 22.05.2026

Deimanns Oldtimertage:

28.06. bis 05.07.2026
und 06. bis 13.09.2026

Deimanns Sportwagen- woche Endspurt:

04.10. bis 11.10.2026

Info: deimann.de/tours



Foto © Hotel-Deimann

Ausgezeichnetes Team:
Jochen, Vater Theo, Eva und
Andreas Deimann (v. l. n. r.)

DOLCE VITA IM BURGHOF

Italienische
Lebenslust und
schwäbische Gast-
freundschaft:
Ein magischer
Sommerabend
oben im Filstal

Die Tische sind liebevoll mit Olivenzweigen dekoriert. Es duftet nach Rosmarin und Zitronen. Gläser klingen, unterm Sonnenschirm wird getanzt, Sommerkleider wehen im Takt italienischer Melodien. Erst funkeln Kerzen und Lichterketten, später die Sterne. Stimmungsvoll leuchtet die alte Burg.

Die „Italian Summer Night“ ist ein Fest für die Sinne, entstanden aus einer Traumhochzeit: Ann-Kathrin Schurr, Hoteldirektorin, und Jens Geyr-Schurr, Food & Beverage Manager im Burghotel Staufeneck, gaben sich das Ja-Wort; Die Ideen für das Konzept und die Dekoration ihres Festes wurden zur Inspiration für eine

heitere Sommernacht: Fortsetzung folgt! Aperitivo und Fingerfood, ein üppiges Buffet mit frischer Pasta und mediterranen Spezialitäten, zum süßen Finale Tiramisu, Panna Cotta und Gelato – 2025 war die Veranstaltung rasch ausverkauft. Für August 2026 steht die nächste Ausgabe im Kalender. Jedes Jahr denken sich die umtriebigen Gastgeber neue Überraschungen aus.

Über allem liegt der Zauber des Ortes – altes Gemäuer, entspannte Lounge-Atmosphäre und kreative Sterne-Küche: Dolce Vita mit phänomenalem Blick über das Filstal.

burghotel-staufeneck.de

Eine mediterrane Hochburg mitten im Schwabenland: „Italian Summer Night“ auf Burg Staufeneck.

Ein Ort voller Lebenslust



Fotos: © Tobias Freohner & Burghotel Staufeneck

Historie aus der Vogelperspektive: Die Geschichte der Burg im baden-württembergischen Salach geht auf das Jahr 1080 zurück.

Altmeister Rolf Straubing (rechts) mit seiner jungen Küchencrew.

Tip

Das Hotel gilt als außergewöhnliche Hochzeits- und Eventkulisse. Auch der Blick in den Kalender lohnt sich: „Fine Dining Light“ jeden Mittwoch und Donnerstag, Gänseessen und Trüffelménü im Advent, Küchenparty zu Silvester ...

FÄHRHAUS SYLT

Munkmarsch, Bi Heef 1
D – 25980 Sylt
Tel. + 49 (0) 4651 9397 0
www.faehrhaus-sylt.de
info@faehrhaus-sylt.de
Zimmer und Suiten: 41
Gastgeberin:
Claudia Reichelt



Foto © YDO SOL

KÄPT'N SELMER STUBE

tägl. 13 bis 15 Uhr und 18 bis 21:30 Uhr

HOTEL PALACE BERLIN

Budapester Straße 45
D – 10787 Berlin
Tel. + 49 (0) 30 2502 1190
www.palace.de
hotel@palace.de
Zimmer und Suiten: 278
Gastgeber: Michael Frenzel
Director of Food & Beverage:
Julian Foof



Foto © Franz Brueck

BEEF 45 Di. bis Sa. ab 18 Uhr
HOUSE OF GIN Di. bis Sa. ab 18 Uhr

HOTEL UND RESTAURANT JÖRG MÜLLER

Süderstraße 8
D – 25980 Westerland
Tel. + 49 (0) 4651 27788
www.jmsylt.de,
info@jmsylt.de
Zimmer und Suiten: 22
Gastgeber:
Familie Jörg Müller



Foto © Jan P. H. Schneider

RESTAURANT JÖRG MÜLLER

Küchenchef: Andre Kuhlmeier
Sommelier & Maitre: Benjamin Müller-Birkholz
Ruhetage Restaurant: Mo./Di.

HOTEL DEIMANN

Alte Handelsstraße 5
D – 57392 Schmallenberg
Tel. + 49 (0) 29 75 81 0
www.deimann.de
info@deimann.de
Zimmer und Suiten: 114
Gastgeber: Familie Deimann



Foto © www.guenterstandl.de

RESTAURANT HOFSTUBE DEIMANN

Küchenchef: Felix Weber
Ruhetage Restaurant: So./Mo./Di.

SPA & GOLFRESORT WEIMARER LAND

Lindenallee 1,
D – 99444 Blankenhain
Tel. + 49 (0) 36459 6164 0
www.golfresort-weimarerland.de
info@spahotel-weimar.de
Zimmer und Suiten: 94
Eigentümer: Familie Grafe
General Manager & Geschäfts-
führer: Daniel Stenzel



Foto © Fellner

MASTERS Küchenchef: Danny Schwabe
THE FIRST Küchenchef: Marcello Fabbri

HOTEL HOHENHAUS

Hohenhaus 1
D – 37293 Herleshausen
/OT Holzhausen
Tel. + 49 (0) 5654 987 0
www.hohenhaus.de
info@hohenhaus.de
Zimmer und Suiten: 28
Gastgeber: Olaf Seibicke



Foto © Arnt Haug/Hotel Hohenhaus

Gourmetrestaurant LA VALLÉE VERTE

Küchenchef: Alexander Mayer
Ruhetage Restaurant: So./Mo./Di.

STEINHEUER HEPPINGEN

Landskroner Straße 110
D – 53474 Bad Neuenahr-
Ahrweiler/ OT Heppingen
Tel. + 49 (0) 2641 9486 0
www.steinheuers.de
info@steinheuers.de
Zimmer und Suiten: 10
Gastgeber: Familie Steinheuer



Foto © Steinheuer

STEINHEUERS RESTAURANT ZUR ALTEN POST

Küchenchefs: Hans Stefan Steinheuer
und Christian Binder
Ruhetage Restaurant: Di./Mi.

HOTEL KRONENSCHLÖSSCHEN

Rheinallee
D – 65347 Eltville-Hattenheim
Tel. + 49 (0) 6723 640
www.kronenschloesschen.de
info@kronenschloesschen.de
Zimmer und Suiten: 29
Gastgeber: Johanna Ullrich
und Hans B. Ullrich



Foto © Hotel Kronenschloesschen

GOURMETRESTAURANT

Küchenchef: Marcus Langer

DER BIRKENHOF - SPA & GENUSS RESORT

Hofenstetten 55
D – 92431 Neunburg v. Wald
Tel. + 49 (0) 9439 950 0
www.der-birkenhof.de
info@der-birkenhof.de
Zimmer und Suiten: 83
Gastgeber: Hubert Obendorfer



Foto © Der Birkenhof

RESTAURANT OBENDORFER'S EISVOGEL

Küchenchef: Sebastian Obendorfer

HOTEL KRONELAMM

Marktplatz 1
D – 75385 Bad Teinach-Zavelstein
Tel. + 49 (0) 7053 9294 0
www.kronelamm.de
info@kronelamm.de
Zimmer und Suiten: 63
Gastgeber: Familie Berlin



Foto © Roman Knie

GOURMETRESTAURANT BERLINS KRONE

Küchenchef: Franz Berlin
Ruhetage: So./Mo./Di.

COLOMBI HOTEL

Rotteckring 16 (Am Colombi-Park)
D – 79098 Freiburg
Tel. + 49 (0) 761 2106 0
www.colombi.de
info@colombi.de
Zimmer und Suiten: 112
Gastgeber:
Familie Roland Burtsche



Foto © Colombi Hotel

ZIRBELSTUBE

Küchenchef: Sven Usinger
Sommelier: Cengiz Uluogur

HOTEL CASTEL

Keschtingasse 18
I – 39019 Tirol bei Meran
Tel. + 39 0 473 923 693
www.hotel-castel.com
info@hotel-castel.com
Zimmer und Suiten: 45
Gastgeber: Evelyn, Daniel
und Maria Dobitsch



Foto © Hotel Castel

RESTAURANT CASTEL FINEDINING

Küchenchef: Gerhard Wieser, Sommelière: Ivana Capraro
Restaurantleiter: Simon Oberhofer
Ruhetage Restaurant: So./Mo.
Ferien: Mitte November bis Mitte März

BURGHOTEL STAUFENECK

D – 73084 Salach
Tel. + 49 (0) 7162 933 44 0
www.burg-staufeneck.de
info@burg-staufeneck.de
Zimmer und Suiten: 45
Gastgeber: Klaus Schurr
und Rolf Straubinger
Direktion: Ann-Kathrin Geyr-Schurr



Foto © Tobias Fröhner

GOURMETRESTAURANT „FINE DINING RS“

Küchenchefs: Markus Waibel & Dominik Holl
Restaurantleitung: Ulrike Karrer
Ruhetage Mo.-Mi. (für Hotelgäste geöffnet)

SACKMANN GENUSSHOTEL

Murgtalstraße 602, D – 72270
Baiersbronn-Schwarzenberg
Tel. + 49 (0) 7447 289 0
www.hotel-sackmann.de
info@hotel-sackmann.de
Zimmer und Suiten: 74
Landhaus-Appartements: 7
Gastgeber: Familie Sackmann



Foto © Qfact GmbH/Philippe Steinmayr

SCHLOSSBERG

Küchenchefs: Jörg und Nico Sackmann
Sommelier: Daniel Dinev, Restaurantleiter: Jakob Seckler
Ruhetage: Gourmet-Restaurant Mo./Di.

SCHWARZER ADLER RESTAURANT & HOTEL

Badbergstraße 23
D – 79235 Vogtsburg-Oberbergen
Kaiserstuhl / Baden
Tel. + 49 (0) 7662 9330 10
www.franz-keller.de
reservation@franz-keller.de
Zimmer: 14
Gastgeber: Familie Keller



Foto © Peter Bender

RESTAURANT SCHWARZER ADLER

Küchenchefs: Christian Baur und Konstantin Keller
Fr. bis Die. 18:30 bis 23:00 Uhr - So. 12:00 bis 15:00 Uhr
& 18:30 bis 23:00 Uhr Auf Anfrage auch mittags exklusiv geöffnet.



Erstmals führen wir die Punkte im letzten aktuellen Hornstein Ranking auf: Die besten Restaurants in Deutschland und Südtirol. Redaktionsschluss 18. Juni 2025. Mehr unter hornsteinranking.de



Mai 2025 in Baiersbronn: Erfolgreicher Auftakt des neuen Formats im Sackmann Genusshotel mit Anna Sackmann (links im Bild), Gastgeberin und Personalmanagerin des Hauses.



Oktober 2025 in Salach: Kleine Einführung in die Theorie mit Jens Geyr-Schurr (links), Food & Beverage Manager im Burghotel Stauffeneck.

Besuch in der Praxis: Arbeitsatmosphäre im Gewächshaus einer Gärtnerei, das als Event-Location genutzt werden kann.



Fotos: © Dorett Auerswald, Burghotel Stauffeneck

*Lernen
von den Besten*

MasterClasses setzen Impulse für die Zukunft

Theorie oder Praxis? Hier gehört beides zusammen. Was ist noch besser als Wettbewerb? Gemeinsames Lernen. Mit den „L'Art de Vivre Residenzen MasterClasses“ hat die Vereinigung 2025 ein neues Kapitel in der Nachwuchsförderung aufgeschlagen. Ziel ist es, den Serviceberuf zu stärken und neue Wege zu exzellenter Gastlichkeit in einer modernen Branche aufzuzeigen. Junge Talente sollen sich von erfahrenen Gastgeberinnen und Gastgebern inspirieren lassen. Die ersten beiden MasterClasses zeigten, wie groß das Interesse und der Bedarf sind. Im Mai 2025 ging das Hotel Sackmann in Baiersbronn mit dem Thema „Die Kunst des Gastgebens“ an den Start. Im Oktober folgte das Burghotel Stauffeneck im schwäbischen Salach, wo sich alles um „Catering auf Sternenniveau“ drehte – von der Angebotserstellung bis zur Rechnungslegung, mit intensiven Einblicken hinter die Kulis-

sen. Beide Termine wurden von einem Redakteur der „Allgemeinen Hotel- und Gastronomie-Zeitung“ begleitet. „Der Service ist die verbindende Kraft jeder gastronomischen Leistung – er schafft Emotionen, prägt Erlebnisse und ist weit mehr als nur Ausführung“, betont Hans Stefan Steinheuer, Präsident der L'Art de Vivre Residenzen und Zwei-Sterne-Koch aus Bad Neuenahr-Ahrweiler. Mit den MasterClasses wolle man junge Leute befähigen, diesen Anspruch zu verstehen und ihm gerecht zu werden. Das Format verbindet Theorie und Praxis, Fachwissen und Haltung. Bis zu 15 Teilnehmende profitieren vom direkten Austausch mit erfahrenen Mentorinnen und Mentoren, lernen, wie Gastgeberkultur in Spitzenhäusern gedacht und umgesetzt wird – und knüpfen wertvolle Netzwerke für ihre berufliche Zukunft. Der Blick richtet sich bereits nach vorn: Am 16. März 2026 findet die nächste

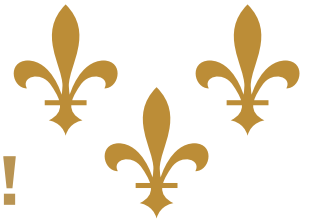
MasterClass in der Hauptstadtresidenz Hotel Palace Berlin statt. Diesmal steht der „Umgang mit internationalen Gästen“ auf dem Programm – angesichts wachsender Internationalität in der Branche ein aktuelles Thema. Zugleich wird innerhalb der Vereinigung darüber nachgedacht, das Konzept zu erweitern: Künftig könnten zum Beispiel auch Bereiche wie Küche, Front Office oder Housekeeping in MasterClasses einbezogen werden – mit dem Effekt, das Verständnis von Gastlichkeit über Abteilungsgrenzen hinweg zu fördern.

Unterstützt wird die Initiative von langjährigen Partnern, wie Champagne Laurent-Perrier, Gerolsteiner, Zwiesel Glas, Ronnefeldt, #proudtokellner, der AHGZ und weiteren. Gemeinsam eint sie das Ziel, den Serviceberuf sichtbar zu machen, als Herzstück der Gastgeberkultur.



L'Art de Vivre MasterClasses – weil Exzellenz immer eine Haltung ist.

L'ART DE VIVRE SAGT **DANKE!**



UNSERE PREMIUMPARTNER



UNSERE UNTERSTÜTZER



KARRIEREPARTNER
IN HOTELLERIE
UND GASTRONOMIE



IMPRESSUM

Stand Februar 2026 | **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** | redspa media GmbH | **ABBILDUNGSNACHWEIS** | Seite 20 Illustration © Shutterstock.com und Seite 25 Freisteller © AdobeStock | **TITELFOTO** | istockphoto/ igorr1 | **ABBILDUNGSNACHWEIS:** Die Fotos wurden von den Hotels zur Verfügung gestellt. | **RECHTSHINWEIS** | Kein Anspruch auf Vollständigkeit. Änderungen vorbehalten. Kein Rechtsanspruch. Alle Infos zur Produktsicherheit unter www.ac-special.de | **KONTAKT** | L'Art de Vivre Residenzen e. V. Geschäftsstelle, Max-Linke-Straße 8, 99438 Bad Berka, Tel. +49 (0)30 - 28096702, office@lartdevivre-residenzen.com, www.lartdevivre-residenzen.com, www.facebook.com/lartdevivre.residenzen, www.instagram.com/lartdevivrerresidenzen Präsident: Hans Stefan Steinheuer, Vizepräsidentinnen: Anna Sackmann, Ann-Kathrin Geyr-Schurr, Geschäftsführerin: Dorett Auerswald

BESTES MINERALWASSER FÜR BESTE MOMENTE



GROSSE KOCHKUNST,
REGION & LEBENSART



L'Art de Vivre
RESIDENZEN