



Sehr geehrte Damen und Herren,

dieser Sommer hat uns in Atem gehalten: Wetterkapriolen, politische Ereignisse, die Fußball-WM und nicht zuletzt auch die neue EU-Datenschutzgrundverordnung, kurz DSGVO, haben ihre Spuren hinterlassen.

Auch in unseren L'Art de Vivre Häusern ist wieder vieles in Bewegung: Ganz besondere Jubiläen wurden und werden gefeiert, die Freude über Anerkennungen und Auszeichnungen ist groß, Neuerungen gehen an den Start oder erreichen das Finale und unsere Spitzenköche wie Gastgeber bleiben stets am Ball, um Sie immer wieder zu überraschen. Nun freuen wir uns schon auf den Herbst mit diesen tollen Highlights und einem kulinarischen Verwöhnprogramm der Extraklasse.

Die kulinarischen wie die kulturellen Veranstaltungskalender sind prall gefüllt und so will Sie dieser Überblick kurzweilig informieren, aber auch auf Ideen bringen, Vorfreude bereiten und Sie inspirieren.

Lesen Sie gerne mehr auf unserer Homepage oder auf Facebook.

Wir freuen uns, wenn Sie in den L'Art de Vivre Residenzen eine ganz besondere Heimat haben und wir Sie meisterlich verwöhnen dürfen – Volltreffer eben!

Herzliche Grüße  
Ihr L'Art de Vivre Präsident  
**Hans Stefan Steinheuer**

*Sie können den Newsletter nicht richtig lesen? Dann klicken Sie bitte oben auf die Hinweiszelle „Probleme bei der Ansicht der Mail?“ – damit öffnet sich ein neues Fenster und es wird klappen.*

## VORFREUDE

... auf unser L'Art de Vivre Freundschaftstreffen vom 21. bis 24. September 2018 im Hotel-Restaurant Erbprinz in Ettlingen, mit Besuch in Berlins KroneLamm und vielen großartigen Programmpunkten. Mehr hier oder über die L'Art de Vivre Geschäftsstelle:

<https://bit.ly/2NF8drm>

## RÜCKBLICK: FAUSTER & FRIENDS AM 8. JULI IM HOTEL KÖNIGSHOF MÜNCHEN



Foto: © Hilke Opelt

Bereits zum 12. Mal war das Gourmet Restaurant Königshof Treffpunkt für international ausgezeichnete Küchenchefs. Zur Küchenparty, die Genuss-Highlight und Charity-Ereignis zugleich war, lud Familie Geisel zusammen mit Martin Fauster. 20 Küchenchefs aus ganz Europa sorgten für einen unvergesslichen Nachmittag. Insgesamt wurden 40.000 € gespendet.

[www.koenigshof-hotel.de](http://www.koenigshof-hotel.de)



Foto: © Thomas Haberland

## TIPP: WINE & DINE – BORDEAUX, 13. OKTOBER 2018

im Gourmet Restaurant Königshof inkl. 5-Gang Menü und begleitenden Weinen. Maître Sommelier Stéphane Thuriot lädt gemeinsam mit Sternekoch Martin Fauster zur Reise durch die französische Weinregion Bordeaux ein. Die Geschmacksvielfalt der einzelnen Châteaux – verbunden mit der Küche von Martin Fauster.

<https://www.koenigshof-hotel.de/events/wine-dine-bordeaux.html>

## BOXENSTOPP AM HOTEL SACKMANN



Foto: © Hotel Sackmann

Baiersbronn Classic vom 28. bis 30.09.2018: Boxenstopp am Hotel Sackmann! Freuen Sie sich über den Anblick wunderschöner Oldtimer und eine außergewöhnliche Atmosphäre. Arrangement: [www.hotel-sackmann.de/de/pauschalen/angebot-63809-baiersbronn-classic-3-naechte.html](http://www.hotel-sackmann.de/de/pauschalen/angebot-63809-baiersbronn-classic-3-naechte.html)

SAVE THE DATE:

16.11.2018 – 25 Jahre Schlossberg.

Ein kulinarisches Feuerwerk mit Sterneköchen und Spitzenwinzern erwartet Sie!

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

## KOCHSCHULE - VEGETARISCHES MENÜ



Foto: © shutterstock/ Hotel Kronenschlösschen

Kochen Sie mit Küchenchef Simon Linsal ein „Super Food“, wie zum Beispiel der Avocado. Allgemein werden zum „Super Food“ nicht nur exotische Zutaten gezählt, sondern durchaus auch lokale und heimische Lebensmittel. Samstag, 22.09.2018, Hotel Kronenschlösschen in Eltville-Hattenheim.

Foto © shutterstock/ Hotel Kronenschlösschen

TIPPS: RARITÄTEN DINNER –

Château Ducru-Beaucaillou in zwölf Jahrgängen – 29.09.2018 und Rheingau Affineur – Käse, Wein & Port am Fr., 12.10.2018

Mehr hier: [www.kronenschlösschen.de](http://www.kronenschlösschen.de)

## S.PELLEGRINO FEIERT DIE REISE DES WASSERS



Foto: © S.Pellegrino

**Wolken, Erde, Perlage: eine neue Design Edition von S.Pellegrino – exklusiv für Hotellerie und Gastronomie**

Drei Designer, drei Etiketten – gemeinsam mit dem Architekten Giulio Cappellini hat S.Pellegrino die Gestaltung ausgewählt, um die Entstehungsgeschichte des italienischen Mineralwassers zu interpretieren.

Das Ergebnis: Drei Etiketten, die die Seele von S.Pellegrino und der Gastfreundschaft widerspiegeln. Ab September ist die exklusive Design Edition für Hotels und Restaurants verfügbar.

[www.sanpellegrino.com/de/de/news/mailaender-designwoche-neue-limitierte-edition-3132](http://www.sanpellegrino.com/de/de/news/mailaender-designwoche-neue-limitierte-edition-3132)

## DIE BURG KOCHT ÜBER ...

# burg staufeneck



Am Sonntag, 11. November 2018 treffen sich in Salach Lehrmeister, Freunde, ehemalige Küchenchefs und Sous Chefs um eine kulinarische Anekdote anzutreten. Mit dabei sind auch die L'Art de Vivre Spitzenköche Jörg Sackmann und Thorsten Probst.

Insgesamt leuchten an diesem Abend am Burghimmel sechs Michelin Sterne.

TIPP: Halloween – Küchenparty am Samstag, 27. Oktober 2018

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

## ELPHI-GARANTIE IM LOUIS C. JACOB, HAMBURG



Foto: Rückfahrt von der Elbphilharmonie auf der MS JACOB © Louis C. Jacob

Das Fünf-Sterne Hotel verfügt über mehr als 1.500 Konzerttickets und kombiniert diese mit einem attraktiven Übernachtungs-Angebot. Darin enthalten sind u. a. ein Pre-Show Dinner im CARLS an der Elbphilharmonie, die Plätze der besten Kategorie und die Rückfahrt auf der hoteleigenen Barkasse MS JACOB bei Käse und Wein.

[www.hotel-jacob.de/arrangements/elbphilharmonie](http://www.hotel-jacob.de/arrangements/elbphilharmonie)

## NEUES RESTAURANT BEEF 45 FÜR BERLINER FLEISCHLIEBHABER



Fotos: Logo und beef 45 © Hotel Palace Berlin

Das neue Restaurant beef 45 im Hotel Palace Berlin steht für Fleischgenuss auf höchstem Niveau! Alle enthaltenen Speisen basieren auf Charolais, US Flanksteak und Simmentaler. Das hochwertige Fleisch wird mit der Sous-vide-Methode in Szene gesetzt. Dazu: Signature Drinks, Craft Beer und Wein.

[www.beef-45.de](http://www.beef-45.de)

TERMIN: Das House of Gin kommt zurück. Die Wiedereröffnung wird voraussichtlich im Spätsommer 2018 gefeiert.

[www.palace.de](http://www.palace.de)

## UND ...

... Christian Baur übernimmt die Küchenleitung im Restaurant Schwarzer Adler in Oberbergen.

[www.franz-keller.de](http://www.franz-keller.de)

... Dominik Holl von der Burg Staufeneck erreichte den sehr guten 3. Platz beim Chaîne des Rôtisseurs – Jungkochwettbewerb 2018.

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



L'Art de Vivre e.V.  
Minkweg 25 · 47803 Krefeld  
Tel. +49 (0)2151-564599

office@lartdevivre-residenzen.com · [www.lartdevivre-residenzen.com](http://www.lartdevivre-residenzen.com)  
FACEBOOK: <https://www.facebook.com/lartdevivre.residenzen>

Änderungen vorbehalten. Kein Rechtsanspruch. Kein Anspruch auf Vollständigkeit.  
Fotonachweis: shutterstock, Peiling Lee

Alle Inhalte und Fotos wurden von den jeweiligen Inhaltepartnern zur Verfügung gestellt. Verantwortlich für journalistisch-redaktionelle Inhalte iSd. §55 II RStV: auerswald concept gmbh i.A. für L'Art de Vivre e.V.

Wenn Sie diesen Newsletter nicht mehr erhalten möchten, senden Sie bitte eine Mail mit dem Betreff „Abmeldung“ an: [office@lartdevivre-residenzen.com](mailto:office@lartdevivre-residenzen.com)

Bitte nehmen Sie die Änderungen unserer Datenschutzerklärung zur Kenntnis: <https://lartdevivre-residenzen.com/datenschutz/>