



GAST & RAST



Goslarer Schokoladen Manufaktur Ein Ort, an dem Kakao zur Delikatesse wird

Was macht eine gute Schokolade unverwechselbar? In der Goslarer Schokoladen Manufaktur sind es hochwertige Kuvertüren, ausgewählte Zutaten und die Lust am Experimentieren. Für alle, die auf der Suche nach der Versuchung im Harz Halt machen.

mehr ab S. 3

Inhalt

IM BLICKPUNKT



Handwerkskunst aus Goslar: Wo Kakao zur Delikatesse wird 3

TOURISMUS

Tourismusberufe gewinnen wieder an Attraktivität	6
Wenn Dresdens Elbhang zur Erlebniswelt wird	7
Vorfreude auf den Jahreswechsel in Tschechien	9
Moments 4 – neuer Mix aus Artistik, Live-Musik und Comedy	10

HOTELLERIE

Romantischer Winkel erweitert Studienangebot	11
Hotel Am Terrassenufer bietet Raum für zeitgenössische Malerei	12

GASTRONOMIE

Flüssiges Gold von der größten griechischen Insel	13
Goldriesling: Eine sächsische Rarität kommt in die Lese	14

ON TOUR

Hera Lind mit nicko cruises auf Reise durch die Südsee	15
Media Forum 2026 Usbekistan	17

KULTOUR

Wenn Tod und Teufel im Erzgebirge um Jedermann ringen	18
Die Oper ist wie eine Hutschachtel	19

Impressum

GAST & RAST

<i>Herausgeber</i>	Frank Pfuhl – Gast & Rast – Magazin für Tourismus, Hotellerie und Gastronomie Otternweg 4, 13465 Berlin
<i>V.i.S.d.P</i>	Frank Pfuhl
<i>Verantwortlich für den Inhalt n. § 18 Abs. 2 MStV</i>	Frank Pfuhl, Otternweg 4, 13465 Berlin
<i>USt-IdNr.</i>	DE 252 935 148

KONTAKT

<i>Telefon</i>	+49 30 401 097 84
<i>E-Mail</i>	info@gastundrast.com
<i>Webseite</i>	gastundrast.com

REDAKTION

<i>Redaktionsleitung</i>	Frank Pfuhl
<i>Redaktion Berlin</i>	Frank Pfuhl +49 30 401 097 84
<i>Redaktion Dresden</i>	Stephan Trutschler +49 351 795 979 00

KONZEPT

<i>Grafik und Satz</i>	meeco Communication Services GmbH, Dresden
<i>Titelfoto</i>	Goslarer Schokoladen Manufaktur / PR

VERTRIEB

<i>Bereich</i>	E-Paper an deutschlandweit Interessierte (Tourismus, Hotellerie, Gastronomie)
<i>Anzeigenvertrieb</i>	Frank Pfuhl, Stephan Trutschler, Peter Dyroff

HINWEISE

<i>Anzeigenhinweis</i>	Es gelten die auf Anfrage per E-Mail gesendeten Anzeigenpreise.
<i>Genderhinweis</i>	Die Verwendung des generischen Maskulinums dient der besseren Lesbarkeit. Wir inkludieren damit alle Geschlechter.
<i>KI-Hinweis</i>	Bei der Erstellung dieses E-Papers wurden teilweise KI-gestützte Systeme zur Unterstützung redaktioneller Arbeit eingesetzt. Inhalte wurden durch die Redaktion geprüft und verantwortet.

Süße Handwerkskunst aus Goslar: Wo Kakao zur Delikatesse wird

v. l.: Diana Hoffmeister und Matthias Fresz

Die Familie Hoffmeister kombiniert die weite Welt des Kakaos mit regionalen Zutaten. So entstehen in Handarbeit Tafeln, Pralinen und immer neue Kreationen mit einem ganz eigenen Bezug zum Harz.

Wo früher flüssiges Metall bearbeitet wurde, fließt heute flüssige Schokolade. Im Herzen Goslars entstehen seit einigen Jahren Tafeln, Pralinen, Bruchschokolade und immer wieder neue Kreationen, die den Harz mit der großen Vielfalt des Kakaos verbinden. Die Goslarer Schokoladen Manufaktur setzt dabei auf Handarbeit, hochwertige Grundkuvertüren und Zutaten, deren Herkunft und Eigenheiten für die Mitarbeitenden schon lange kein Geheimnis mehr sind. Die Geschichte der Schokolade im Hause Hoffmeister begann allerdings lange vor dem Umzug in die Schmiede. Nachdem Stephan Hoffmeister 2008 das Café am Markt übernommen hatte, wurde das gastronomische Angebot behutsam weiterentwickelt. Auch Schokolade spielte dabei zunehmend eine Rolle. Zunächst entstanden kleinere Mengen und erste eigene Spezialitäten noch in engem Zusammenhang mit Café und Konditorei. Was anfangs eher aus Freude am Ausprobieren und an besonderen Geschmackskombinationen geschah, wurde Schritt für Schritt professioneller. 2015 begann der gezielte Aufbau der Schokoladen-

manufaktur. 2023 stieg Diana Hoffmeister fest in den Betrieb ein, und 2025 erfolgte mit dem Umzug in die Alte Schmiede an der bislang größte Entwicklungsschritt. Heute konzentriert sich die Manufaktur ganz bewusst nicht darauf, Kakaobohnen selbst zu verarbeiten, sondern widmet sich intensiv der Auswahl und Weiterverarbeitung der Grundkuvertüren. Diese werden von einem kleinen renommierten Schweizer Unternehmen bezogen, dessen Inhaber nach Angaben von Diana Hoffmeister noch direkten Kontakt zu den Kakaobauern in den Ursprungsländern hält. Dadurch kennt er nicht nur die Qualität der jeweiligen Ernten, sondern auch ihre geschmacklichen Eigenheiten: Manche Kakaos bringen eine deutlichere Säure mit, andere sind milder, fruchtiger oder kräftiger.

Diese Unterschiede sind für die Arbeit in Goslar entscheidend. Rund 16 Ursprungsländer spielen, so die Aussage von Diana Hoffmeister, „je nach gewünschtem Geschmacksprofil eine Rolle“. Die Kakao-butter für eine weiße Kuvertüre stammt beispielsweise aus der Dominikanischen



IM BLICKPUNKT

Republik, ebenso der verwendete Rohrzucker. Bei dunkler Schokolade greift die Manufaktur unter anderem auf Kakao aus Madagaskar, dem Kongo, Peru und Venezuela zurück. Welche Kuvertüre schließlich verwendet wird, entscheidet sich nicht allein nach Herkunft oder Kakaoanteil, sondern danach, welche Aromen später miteinander harmonisieren sollen.

Selbst beim Milchpulver wird auf Details geachtet. Es stammt von ausgewählten Herstellern aus der Schweiz. „Dort“, so beschreibt es Hoffmeister, „lasse sich durch die natürliche Weidehaltung der Kühe und die unterschiedliche Vegetation sogar beeinflussen, welche Heu- oder Honignoten die Milch mitbringt. Für eine Manufaktur, die ihre Produkte als Komposition versteht, sind solche Nuancen kein Nebenthema, sondern Teil des Geschmacks. „Wir schauen, was uns selber schmeckt“, lautet deshalb ein ebenso einfacher wie passender Grundsatz der Chefin. Dahinter steckt allerdings viel Erfahrung. Welche Säure verträgt eine Zutat? Wo braucht es Süße, wo einen herberen Gegenpart? Wann unterstützt eine regionale Zutat den Charakter der Schokolade und wann überdeckt sie ihn? Genau an diesen Fragen beginnt die eigentliche Arbeit in der SchokoSchmiede. Dabei trifft die internationale Herkunft des Kakaos ganz bewusst auf den Harz. Für einzelne Kreationen werden unter anderem Liköre aus dem Kloster Wöltingerode, Kräuter aus Altenau, Gin aus der Harz Destillerie und Kaffees von zwei lokalen Röstereien aus Goslar und Wernigerode verwandt. So entstehen Kombinationen,

die nicht nur ungewöhnlich schmecken sollen, sondern auch eine Verbindung zur Region herstellen. Der Kakao kann aus Südamerika, der Karibik oder Afrika kommen – den Charakter der fertigen Schokolade bekommt er in Goslar.

Im Jahr werden zwischen 1,5 und zwei Tonnen Schokolade und Kuvertüre in der Manufaktur verarbeitet. Für einen Betrieb, der konsequent auf Handarbeit setzt, ist das eine beachtliche Menge. Gegossen, gefüllt, kombiniert, verfeinert und verpackt wird in vergleichsweise kleinen Chargen. Gerade dadurch bleibt Raum für eine hohe Qualität, neue Ideen und saisonale Produkte.

Nicht jede Idee schafft es dauerhaft ins Angebot. Vieles entsteht durch Ausprobieren, durch neue Rohstoffe oder schlicht durch die Frage, welche Aromen miteinander funktionieren könnten.

„Als absolute Schokoladen-Fans freuen wir uns über die unglaubliche Geschmacksvielfalt, die sich aus den Kakaobohnen erzeugen lässt.“

Miteigentümer Stephan Hoffmeister liebt die Freude am Experimentieren



Der Umzug in die Alte Schmiede hat dieser Entwicklung einen eigenen Ort gegeben. Wo früher eine Schlosserei arbeitete, befinden sich heute Produktion und Werksverkauf in denen auch Schulungen und Besichtigungen angeboten werden. Gleichzeitig bleibt die Verbindung zum Café am Markt erhalten, in dem die Schokoladenspezialitäten ebenfalls angeboten werden. Aus ersten Schokoladenideen im Umfeld des Cafés ist so über die Jahre ein eigener Manufakturbereich gewachsen.

Vielleicht liegt darin der Reiz der Goslarer Schokolade: Sie setzt sie auf Wissen über Herkunft und Qualität der Rohstoffe, auf verlässliche Partner und das, was vor Ort besonders gut beherrscht wird – das Kombinieren, Verfeinern und Weiterdenken.

Text: Stephan Trutschler

Fotos: Goslarer Schokoladen Manufaktur / PR

Mehr Infos unter:

www.goslarerschokolade.de

ANZEIGE



communication
services and solutions

PAPAGEIEN PRINZIP

Ihre Botschaft – gehört, gesehen, gemerkt!

Wiedererkennung schafft Wirkung!
Mit kluger Strategie und gezielter Wiederholung bringen wir Ihre Marke genau dorthin, wo sie gehört wird – und bleibt. Klar, einprägsam und erfolgreich.

meeco-communication.de

Und wohin geht es für Sie als Nächstes?

Sie haben auf einer Reise einen faszinierenden Insider-Tipp von Einheimischen erhalten, den Sie teilen möchten? Sie führen ein gemütliches Restaurant oder leiten ein komfortables Hotel und möchten Ihre Ziele unseren Leserinnen und Lesern aus ganz Deutschland präsentieren?

Teilen Sie uns Ihre Erfahrungen mit oder steigern Sie die Bekanntheit Ihrer Marke mit einer Werbeanzeige direkt im nächsten E-Paper!

Kontakt: info@gastundrast.com

Tourismusberufe gewinnen wieder an Attraktivität

Dresdens Hotels und Gastronomiebetriebe melden 2026 viele und qualitativ gute Bewerbungen für ihre Ausbildungsplätze. Besonders der lange schwer zu besetzende Kochberuf erlebt neuen Zuspruch. Zahlen der IHK Dresden bestätigen den positiven Trend und zeigen, wie vielfältig und international der Nachwuchs in der Branche inzwischen ist.

Die Dresdner Tourismusbranche verzeichnet 2026 einen erfreulich starken Zuspruch bei Ausbildungsplätzen. Eine aktuelle Umfrage des Tourismusverbandes Dresden (TVDD) unter seinen rund 100 Mitgliedsunternehmen zeigt, dass viele Hotels und Gastronomiebetriebe deutlich mehr und zugleich qualitativ gute Bewerbungen erhalten als in den vergangenen Jahren. Besonders erfreulich ist das wieder gestiegene Interesse am Kochberuf, der über Jahre zu den besonders schwer zu besetzenden Ausbildungsberufen zählte. Auch die aktuellen Zahlen der Industrie- und Handelskammer Dresden bestätigen das weiterhin hohe Ausbildungsniveau der Branche. Zum 31. Juli 2026 waren in den Ausbildungsberufen Gastronomie, Hotellerie und Tourismus insgesamt 526 neue Ausbildungsverträge eingetragen. Damit liegt das laufende Ausbildungsjahr zwar unter dem sehr starken Vorjahreswert von 558 Verträgen, aber weiterhin deutlich über den Vergleichszahlen der Jahre 2022 mit 390, 2023 mit 413 und 2024 mit 478 Ver-

„Gute Ausbildungsbedingungen, intensive Betreuung, Praktika und frühzeitige Berufsorientierung bleiben entscheidend, um das Interesse dauerhaft für die Branche zu gewinnen.“

Sebastian Klink, Vorsitzender im Tourismusverband Dresden e. V.

trägen. Besonders stark nachgefragt ist der Beruf Koch/Köchin mit aktuell 186 neuen Ausbildungsverträgen. Hinzu kommen unter anderem 135 Verträge für Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, 102 für Hotelfachleute und 29 für

Fachkräfte Küche. Die beruflichen Möglichkeiten reichen darüber hinaus vom Hotelmanagement und der Systemgastronomie bis zu Tourismus und Freizeit. So bildet beispielsweise das Gewandhaus Dresden in diesem Jahr auch eine Konditorin aus. Nach Einschätzung der Betriebe setzen sich viele Bewerberinnen und Bewerber heute bewusster mit den Berufsbildern auseinander. Zur neuen Attraktivität des Kochberufs könnten auch Kochshows, Streamingformate und soziale Medien beitragen, die Kreativität, handwerkliches Können und die Vielseitigkeit des Berufs vermitteln. Zugleich wird die Ausbildung in Dresdens Tourismusbranche internationaler. Laut DEHOGA Hauptgeschäftsführer Axel Klein, kommen Bewerberinnen und Bewerber unter anderem aus Vietnam, Nepal, Venezuela, Albanien und der Ukraine und sind für viele Betriebe inzwischen ein wichtiger Bestandteil der Nachwuchs- und Fachkräftesicherung.

Text: Stephan Trutschler

Foto: Rene Terp / pexels.com

Wenn Dresdens Elbhang zur Erlebniswelt wird

Es gibt Sommerabende, die vergisst man nicht. Nicht wegen eines einzelnen Konzerts oder eines besonderen Menüs, sondern weil einfach alles zusammenpasst: historische Schlösser, Musik, Kulinarik und tausende Lichter. Die Dresdner Schlössernacht hat auch in ihrer 16. Ausgabe gezeigt, warum sie zu den touristischen Höhepunkten des Dresdner Sommers gehört.

Wenn die Sonne langsam hinter den Elbhängen verschwindet und sich die Parkanlagen rund um Schloss Albrechtsberg, das Lingnerschloss, Schloss Eckberg und die Saloppe in ein stimmungsvolles Lichtermeer verwandeln, beginnt eine ganz besondere Nacht. Eine Nacht, in der Musik, Kultur und Genuss zu einem Erlebnis verbinden und Jahr für Jahr tausende Menschen nach Dresden ziehen.

Auch die 16. Dresdner Schlössernacht knüpfte nahtlos an diesen Erfolg an. Bereits Tage vor der Veranstaltung waren alle 6.000 Flaniertickets vergriffen. Wer dabei sein wollte, musste früh planen – ein deutliches Zeichen dafür, welchen Stellenwert diese Veranstaltung inzwischen weit über Dresden hinaus hat.

Auf 15 Bühnen präsentierten mehr als 250 Künstlerinnen und Künstler ein Programm, das musikalisch kaum abwechslungsreicher hätte sein können. Rock, Jazz, Latin, Indie-Pop oder handgemachte Gitarrenmusik – hinter jeder Wegbiegung wartete ein neues Klangerlebnis. Dazwi-

schen sorgten Stelzenläufer, fantasievolle Figuren und der humanoide Roboter „Ludwig II. von Robotollern“ für überraschende Begegnungen und begeisterte Gesichter.

Doch die Dresdner Schlössernacht lebt nicht allein von ihrem Programm. Es ist die besondere Atmosphäre, die den Abend so einzigartig macht. Über sechs Kilometer illuminierte Wege führen durch die historischen Parkanlagen. Besucher flanieren entspannt zwischen den Bühnen, genießen den Blick über das Elbtal, lauschen einem Konzert, verweilen bei einem Glas Wein und entdecken an jeder Ecke neue Eindrücke. Genau dieses entschleunigte Erlebnis unterscheidet die Schlössernacht von vielen anderen Großveranstaltungen. Ebenso vielfältig präsentiert sich das gastronomische Angebot. Rund 65 Stände laden zu einer kulinarischen Reise ein – von regionalen Spezialitäten bis hin zu internationalen Köstlichkeiten. Ob ein frisch gezapftes Meißner Schwerter Bier, ein Glas Wein vom Weingut Schloss Proschwitz oder Streetfood aus aller Welt – Genuss ge-





hört bei der Schössernacht ganz selbstverständlich zum Gesamterlebnis.

Für den Tourismus ist die Veranstaltung längst mehr als ein schöner Sommerabend. Nach Angaben des Veranstalters reisen inzwischen mehr als 50 Prozent der Gäste von außerhalb nach Dresden. Viele verbinden den Besuch mit einem Wochenendaufenthalt und nutzen die Gelegenheit, die Stadt, ihre Sehenswürdigkeiten und ihre Gastronomie kennenzulernen. Damit schafft die Schössernacht genau das, was touristische Destinationen heute suchen: einen emotionalen Reiseanlass, der Menschen bewegt und Wertschöpfung für Hotellerie, Gastronomie und Kultur gleichermaßen erzeugt.

Entsprechend positiv fiel auch das Fazit des Veranstalters aus. First Class Concept-Geschäftsführer Mirco Meinel sprach von einer „traumhaften Sommernacht“ mit entspannter Stimmung, begeisterten Gästen und Künstlern, denen die Freude am Auftritt anzumerken war. Ein Dank ging an die zahlreichen Partner, Sponsoren, Künstler und Unterstützer, ohne die eine Veranstaltung dieser Größenordnung gar nicht möglich wäre.

Wer den Zauber der Dresdner Schössernacht in diesem Jahr verpasst hat, kann sich den nächsten Termin bereits vormerken. Die 17. Dresdner Schössernacht findet am 17. Juli 2027 statt. Der Vorverkauf hat bereits begonnen!

Die Dresdner Schössernacht hat einmal mehr bewiesen, dass hochwertige Veranstaltungen weit mehr sein können als ein Abend voller Unterhaltung. Sie verbinden Kultur, Genuss und Gastfreundschaft zu einem Erlebnis, das Besucher begeistert und Dresden als touristische Destination nachhaltig stärkt. Gerade diese Verbindung macht die Veranstaltung seit mittlerweile 16 Jahren zu einem festen Bestandteil des Dresdner Sommers – und zu einem Aushängeschild weit über die Region hinaus.

Text | Fotos: Katrin Stefer

Weitere Infos unter:

dresdner-schloessernacht.de

ANZEIGE

ANKOMMEN. AUFATMEN. WOHLFÜHLEN.

Im Herzen von Bad Pyrmont erwartet Sie das Hotel Fürstenhof – ein Ort zum Entspannen, Genießen und Wohlfühlen.

Stilvolle Zimmer, herzliche Gastfreundschaft und ein Frühstück, das keine Wünsche offen lässt – für besondere Momente, die in Erinnerung bleiben.

GRANDHOTEL BAD PYRMONT

Gasthof

Wir freuen uns auf Sie.
Tel. 05281 - 1502
empfang@gh-bp.de

Vorfreude auf den Jahreswechsel in Tschechien

Franzensbad, Tschechische Republik

Silvesterraketen von der Wellness-Landschaft aus ansehen: Reiseexperte Lutz-Peter Schöne schwärmt von einem ganz besonderen Jahreswechsel und erzählt, warum er am liebsten unterwegs ins neue Jahr startet.

Zu Hause ist es sehr schön, aber wenn ich ehrlich bin, zieht es mich zu jeder Jahreszeit in die weite Welt. Auch nach vielen, vielen Reisen ist meine Vorfreude jedes Mal groß, wenn ich meinen Koffer aus dem Schrank hole und alle Vorbereitungen treffen. Womit könnte also das neue Jahr besser beginnen als mit einer Reise zu ganz besonderen Orten? Immer wieder höre ich es auch von meinen Kundinnen und Kunden: Gerade zum Jahreswechsel unterwegs zu sein hat ein ganz einzigartiges Flair und schreibt die schönsten Erinnerungen. Mein persönlicher Tipp zu Silvester 2026/2027 ist daher nicht verwunderlich: Erkunden Sie die Welt! Zauberhafte Orte sind dabei oft sogar näher als man denkt. Das Nachbarland Tschechien ist nicht nur ums Eck, sondern es bietet auch eine Reihe erstklassischer Kurorte, in denen man sich bestens erholen und Kraft für neue Aufgaben tanken kann. Ohne Flughafenstress oder ewigen Autotouren sind die böhmischen Städte Marienbad und Franzensbad mit einer vergleichsweise kurzen Fahrt im Reisebus erreichbar.

Besonders angetan haben es mir dabei die Kurhotels Vltava in Marienbad sowie die Kurhotels Metropol und Dr. Adler in Franzensbad. Hier lassen sich sowohl die Weihnachtszeit als auch der Jahreswechsel gemütlich verbringen. Angebote gibt es bereits ab 499 Euro pro Person für fünf Nächte mit Halbpension. Zum Heiligabend können sich die Gäste sogar mit einer Stadtbesichtigung, einem Weihnachtsmenü und einem kleinen Geschenk verwöhnen lassen. Wer bis zu elf Nächte bleibt oder später anreist, kann schließlich auch die Magie des Jahreswechsels in einem der Kurorte erleben, inklusive Gala-Dinner und Mitternachtsfeuerwerk. Und in der Zeit dazwischen bieten die Kurhotels Schwimmbäder, Saunalandschaften und verschiedene Behandlungsmöglichkeiten mit oder ohne ärztliche Konsultation. So wunderbar die böhmischen Städte auch sind, ich kann jeden verstehen, den es mehr in den sonnigen Süden oder weiter entfernte Destinationen zieht. Haben Sie schon mal ein Silvesterfeuerwerk bei



Feuerwerk, Symbolbild

einem Glas Crémant unter dem funkelnenden Eiffelturm erlebt? Oder vom Sonnendeck eines Kreuzfahrtschiffes mit Blick auf das blaue, weite Meer? Oder haben Sie sich schon mal „frohes Neues!“ in tropischen Gefilden zwischen Bananenstauden und Grillenzirpen gewünscht? Wenn Sie bei diesem Gedanken auch das Reisefieber packt, dann wird es höchste Zeit, Ihren Traumurlaub über die Jahreswende zu buchen!

Text: Lutz-Peter Schöne

Fotos:

Anthony Desrochers / pexels.com | jirka143 / pixabay.com

Moments 4 — ein neuer Mix aus Artistik, Live-Musik und Comedy

Mit Menü, visuellen Effekten und einer stimmungsvollen After-Show-Party kann man ab dem 27. November im prächtig dekorierten „Chapiteau der Träume“ wieder Entertainment für alle Sinne erleben.

Basierend auf dem großen Erfolg von drei Spielzeiten in Dresden präsentiert die Dinnershow „Moments 4“ einen neuen, faszinierenden Mix von Akrobatik, Musik, Comedy und internationalem Showballett. Die Show-Acts werden mit Lichtkunst, Düften und Videoinstallationen auf einer 14 Meter breiten LED-Wand effektvoll untermalt und mit einem Vier-Gänge-Menü begleitet. Nach der Show trifft man sich zur After-Show-Party in den OSTR-Studios an der Cocktailbar oder beim DJ auf der Tanzfläche.

Die musikalische Leitung übernimmt wieder Mazze Wiesner, der mit seiner Band „The Matt Lawner Five“ den Abend regelrecht rockt und dafür gleich mehrere Spielflächen nutzt. Sie knüpft nahtlose Übergänge zwischen den oft preisgekrönten artistischen Darbietungen, die sich zum Teil über den Köpfen der Gäste abspielen. Wieder an Bord ist die australische Sängerin Kiki de Ville, eine äußerst stimmungsgewaltige Künstlerin mit starker Bühnenpräsenz. Ein internationales Show-Ballett studiert passende Choreografien ein und

präsentiert sie in zauberhaften, wechselnden Kostümen auf der Bühne und der Miteltafel, die auch als Laufsteg dient.

„Moments 4“ wird vom 27. November 2026 bis zum 17. Januar 2027 gezeigt. Wer bis 31. Oktober seine Tickets bucht, profitiert von den Frühbucheypreisen. Ausgewählte Termine unter der Woche wurden zu Business Days erklärt mit fünf Prozent Rabatt ab 20 Gästen beziehungsweise zehn Prozent

Rabatt ab 50 Gästen. An einigen Sonntagen wird „Moments 4“ als Mittagsshow gezeigt. Dann gibt es für Gruppen ab 10 Personen eine attraktive Rabattstaffel und generell eine Ermäßigung von 20 Prozent für Studenten und Senioren ab 65 Jahren. Kinder bis Jahre zahlen nur die Hälfte.

Text: Sabine Mutzschke | Foto: Michael Schmidt

www.moments-dinnershow.de



Romantischer Winkel erweitert Studienangebot

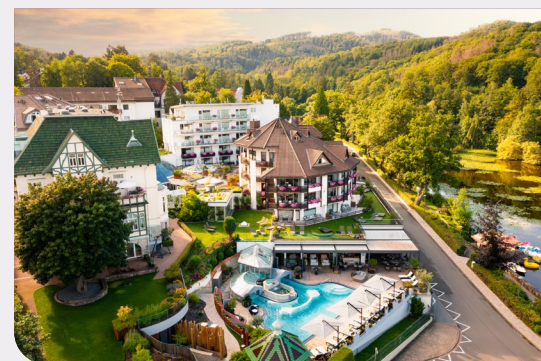
Im Romantischen Winkel in Bad Sachsa beginnt das neue Ausbildungsjahr mit so vielen Nachwuchskräften wie lange nicht. Neu dabei ist der Studiengang „Culinary Management“, der gezielt auf Führungsaufgaben in Küche und Gastronomie vorbereitet.

Für 16 junge Menschen beginnt in diesen Tagen ein neuer Lebensabschnitt: Sie starten ihre berufliche Zukunft im „RoLigio® & Wellness Resort Romantischer Winkel“ in Bad Sachsa. Das familiengeführte Wellnesshotel begrüßt zum neuen Ausbildungsjahr zwei angehende Kaufleute für Hotelmanagement, fünf Hotelfachleute, zwei Köche sowie vier Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie. Hinzu kommen zwei dual Studierende im Tourismusmanagement. Erstmals startet zudem eine Studentin mit dem Studienschwerpunkt Culinary Management. Bevor es in den regulären Arbeitsalltag geht, steht zunächst das Ankommen im Mittelpunkt. In den ersten beiden Wochen besuchen die neuen Auszubildenden und Studierenden die hauseigene RoWi-Schule. Unter Betreuung von Azubibetreuerin Sina-Marie Aschenbrenner lernen sie Abteilungen, Arbeitsabläufe und Qualitätsstandards sowie die Unternehmenskultur und das Verständnis von Gastlichkeit kennen. Schulungen, praktische Übungen und das Kennenlernen der Kolleginnen

und Kollegen sollen Sicherheit vermitteln und den Einstieg erleichtern. Neu im Ausbildungsportfolio ist der Studienweg Culinary Management. Er verbindet Hotelmanagement mit einem Schwerpunkt auf Küche und Food & Beverage. Dazu gehören Küchenorganisation, Menü- und Kostenkalkulation, Einkaufsmanagement, Hygiene- und Qualitätsstandards sowie nachhaltige Ernährungskonzepte. Das Studium bereitet damit insbesondere auf spätere Führungsaufgaben in Küche, Gastronomie und Food & Beverage vor. Die Förderung des beruflichen Nachwuchses besitzt im Romantischen Winkel seit vielen Jahren einen hohen Stellenwert. Neben der intensiven Begleitung während Ausbildung und Studium bietet die RoWi-Akademie zahlreiche Möglichkeiten zur fachlichen und persönlichen Weiterbildung. Unter dem Leitgedanken „RoWianer – eine Klasse für sich“ vermittelt das Haus neben Fachwissen auch Werte wie Offenheit, Eigenverantwortung, gegenseitige Wertschätzung sowie Führung mit Herz, Freude und Sachverstand.



v. r.: Eigentümer und Gastgeber Nora und Joseph Oelkers



Mit den 16 neuen Nachwuchskräften investiert der Romantische Winkel erneut gezielt in die Zukunft des eigenen Hauses und der gesamten Branche und eröffnet jungen Menschen vielfältige Perspektiven in Hotellerie und Gastronomie.

Text: Stephan Trutschler

Fotos: RoLigio® & Wellness Resort Romantischer Winkel

Hotel Am Terrassenufer bietet Raum für zeitgenössische Malerei

Halbzeit bei der Ausstellung „Farbe. Raum. Begegnung – Zeitgenössische Malerei und Grafik aus Dresden“: Studierende der HfBK Dresden stellen noch bis Mitte Oktober im „Hotel Am Terrassenufer“ aus.

Es war eine Premiere für das unmittelbar gegenüber dem Albertinum und der sogenannten „Zitronenpresse“ gelegene Hotel Am Terrassenufer. Nur wenige Schritte vom Sitz der Hochschule für Bildende Künste Dresden (HfBK) entfernt, stellten Studierende der renommierten Kunstakademie im Rahmen einer Vernissage erstmals ihre Werke einer breiten Öffentlichkeit vor. In Anwesenheit von Gästen aus Kunst, Kultur, Wirtschaft und Öffentlichkeit bot sich Mitte Juni die Gelegenheit, die Arbeiten kennenzulernen und mit den beteiligten Künstlerinnen und Künstlern direkt ins Gespräch zu kommen.

Bis Mitte Oktober 2026 verwandeln zeitgenössische Malerei und Grafik das Foyer sowie das Atrium des Hotels in einen lebendigen Ort der Begegnung, des Austauschs und der kulturellen Teilhabe. Gezeigt werden Arbeiten von Fabian Stark, Clemens Günther, Lea Tofahrn und Bárbara Castaño Aksyonova. Die künstlerischen Positionen reichen von farbintensiven Stadtansichten und Landschaftsdarstellungen über meditative Bildräume bis hin zu experimentellen, raumbezogenen Arbeiten. Gemeinsam eröffnen sie vielfältige Perspektiven auf Wahrnehmung, Erinnerung, Urbanität und Natur.

Wolfgang Berkenkamp, Direktor des Hotels Am Terrassenufer, betont die Bedeutung des Projekts für das Haus: „Mit dieser Ausstellung möchten wir das Hotel Am Terrassenufer als offenen Ort für Kunst, Kultur und Begegnung etablieren. Unser Ziel ist es, Hotelgästen aus dem gesamten DACH-Bereich ebenso wie Dresdnerinnen und Dresdnern zeitgenössische Kunst außerhalb klassischer Ausstellungsräume erlebbar zu machen. Die positive Resonanz seit der Vernissage bestärkt uns darin, kulturelle Formate künftig noch stärker in unser Haus zu integrieren.“

Text: Stephan Trutschler | Foto: Hotel Am Terrassenufer/PR

ANZEIGE

Dresden beginnt mit Aussicht.

Übernachten direkt an der Elbe –
nur wenige Minuten zur Altstadt.

Hotel
AM TERRASSENUFER
Dresden

01069 Dresden | Terrassenufer 12

Tel. +49 351 4409 500



Flüssiges Gold von der größten griechischen Insel

Kreta ist nicht nur ein Paradies für Sonnensucher, Badegäste und Wanderer. Auch kulinarisch gibt es einiges zu entdecken. So laden Winzer und Olivenölmanufakturen zu individuellen Verkostungen ein. Dort gibt es dann kretische Kultur ins Glas und auf den Teller.



DER ARTIKEL GEHT NOCH WEITER!
GRATIS AUF GASTUNDRAST.COM

WEITERLESEN

Die größte der griechischen Inseln bietet Touristen ein reiches Repertoire an Erlebnissen. Relativ neu ist dabei die Kulinarik, die individuell oder in kleinen Gruppen live bei lokalen Produzenten getestet werden darf. Dort gibt es zu den Hochgenüssen für den Gaumen auch gleich noch viele Informationen über den Anbau und die Verarbeitung der Produkte.

Relativ zentral auf der Insel gelegen, lädt das Weingut Zoumberakis Gäste auch gern spontan auf eine Weinprobe ein. Das Familienweingut ist regelmäßig auf Messen auch in Deutschland vertreten. Der Hof ist idyllisch gestaltet und lädt Gäste zum Verweilen ein. Bei unserem Besuch im April wurde gerade der erste neue Wein abgefüllt und es versteht sich von selbst, dass Gäste auf eine Kostprobe eingeladen werden. Die weitere Weinprobe ist individuell abstimmbare, ein kleiner Snack kommt gratis dazu. Jeder Wein wird erläutert, man spricht fließend englisch, Fragen sind willkommen. Acht Hektar werden hier bewirtschaftet, daraus entstehen etwa 40.000 Flaschen Wein pro Jahr. Aufgrund der Hitze reifen die Trauben hier auf einer

Höhe von etwa 500 Metern. Zoumberakis hat mit 850 Metern sogar den höchstgelegenen Weinberg Kretas. Neben Rotwein, Weißwein und Rosé werden auch verschiedene Brände und Liköre produziert – in drei verschiedenen hauseigenen Destillen und alles aus eigenen Trauben. Natürlich können auch diese verkostet werden. Als unser Favorit stellte sich eine kleine Besonderheit heraus: „Liasto“ - ein roter, süßer Dessertwein, den wir einfach mit nach Hause nehmen mussten.

Ebenfalls zentral gelegen ist der Olivenhain „Ktima Kotsifi“. Inmitten eines Naturschutzgebietes, hoch über dem Potamon-Stausee von Amari, liegt das kleine Gut von Voula und Stavros Kotsifi. Hier werden Oliven nach strengen Kriterien in zertifizierter Bio-Qualität angebaut. Die Produktion ist klein, die Ansprüche hoch. Den Berg hinaufzukommen ist eine Herausforderung. Doch allein der Ausblick lohnt sich. Erst recht das Erlebnis. Nach Anmeldung gibt es zunächst eine Führung durch die Olivenplantagen, anschließend eine Verkostung mit selbstgemachten regionalen Speisen, die den Geschmack des



Öls besonders hervorheben. Dafür wurde sogar eine Olivenöl-Sommelière engagiert, die Gästen den besonderen Geschmack näherbringt. Für spontane Gäste wie uns übernimmt Voula auch selbst die Führung. Sie ist in Deutschland aufgewachsen und berichtet stolz von ihrem Mann Stavros, der das Land von seinem Großvater erbt und alle Olivenbäume selbst pflanzte und seither hegt und pflegt. Eine Flasche des Öls, deren Etikett ein Bild des Großvaters zeigt, wandert ebenfalls ins Reisegepäck ...

Text | Fotos: Sabine Ulbrich

Mehr Infos zu den Locations unter:

zoumberakis.gr/en (englisch)

kladoswinery.gr (englisch)

www.ktimakotsifi.gr (englisch)

Goldriesling: Eine sächsische Rarität kommt in die Lese

Mit einer echten sächsischen Rarität startet Schloss Wackerbarth in die Weinlese 2026: Der Goldriesling macht den Anfang. Warum die ursprünglich aus dem Elsass stammende Rebsorte heute ausgerechnet im Elbtal ihre Heimat hat und weshalb der aktuelle Jahrgang Hoffnung auf einen besonders guten Weinherbst macht, zeigt ein Blick in die Weinberge von Radebeul.

Mit einer echten sächsischen Besonderheit startet Schloss Wackerbarth in den neuen Weinjahrgang: Am 20. August hat in Radebeul die Weinlese 2026 begonnen. Als erste Trauben holen die Winzer den Goldriesling aus dem Weinberg „Paradies“ – eine Rebsorte, die deutschlandweit keine wirtschaftliche Rolle mehr spielt und die heute nur noch im sächsischen Elbtal in und um Meißen sowie im Großraum Radebeul angebaut wird. Dabei liegen ihre Ursprünge ganz woanders. Der Goldriesling wurde 1893 im Elsass neu gezüchtet und fand erst unmittelbar vor Beginn des Ersten Weltkriegs 1913 seinen Weg nach Sachsen. Hier hat er eine neue Heimat gefunden und sich über die letzten 130 Jahre mit einer Rebfläche von rund 30ha zu einer regionalen Spezialität entwickelt. Das vergleichsweise kühle Weinbauklima an der Elbe prägt seinen Charakter: Da die Sorte erst spät im Frühjahr austreibt und trotzdem schon früh geerntet werden kann, eignet sie sich besonders für Randlagen wie beim sächsischen Weinbau. So kann ihr der späte Frost, der oftmals noch im Februar und März im Elbtal anzutreffen

ist, wenig anhaben. Im Glas zeigt sich der typische „Cool Climate“-Wein mit einem eleganten Aromenspiel. Für das Sächsische Staatsweingut Schloss Wackerbarth bildet die Goldriesling-Lese alljährlich den Auftakt zu einem vielversprechenden Herbst. Der warme und sonnenreiche Sommer 2026 erinnert Weinbauleiter Till Neumeister an die guten Weinjahre 2018 und 2019. Trotz Trockenheit und Hitze präsentieren sich die Trauben nach seinen Angaben derzeit gesund und in sehr gutem Zustand. Entscheidend bleiben jedoch die kommenden Wochen: Warme, nicht zu heiße Tage und kühle Nächte wären ideale Voraussetzungen, damit sich Aromen und die für Sachsen typische frische Stilistik

weiterentwickeln können. Nach dem Goldriesling folgt in den nächsten Tagen in den ersten Septemberwochen die frühreife Sorte Solaris. Aus ihren Trauben entsteht traditionell der sächsische Federweiß und damit der erste Vorgeschmack auf den neuen Jahrgang. Probiert werden kann er unter anderem beim Federweißfest auf Schloss Wackerbarth am 12. und 13. September. Der eigentliche Star zum Beginn der Lese aber bleibt der Goldriesling: eine Rebsorte mit elsässischen Wurzeln, die heute ausschließlich im sächsischen Elbtal ihre Heimat hat – ein echtes Stück sächsischer Weinkultur im Glas.

Text: Stephan Trutschler

Fotos: C.-I. Mokry / Schloss Wackerbarth / PR



Hera Lind mit nicko cruises auf Reise durch die Südsee

Literarische Momente treffen auf paradiesische Inselwelten: Bestsellerautorin und TV-Moderatorin Hera Lind ist auch 2027 wieder zu Gast an Bord der VASCO DA GAMA. Sie begleitet vom 22.01. – 20.02.2027 die 30-tägige Kreuzfahrt von Papeete auf Tahiti bis nach Manila.

Während der Reise mit nicko cruises lädt die bekannte Schriftstellerin Hera Lind zu inspirierenden Workshops ein, in denen sie schreibbegeisterte Gäste dazu ermutigt, ihre eigene Kreativität zu entdecken. Darüber hinaus nimmt Hera Lind an Talkrunden teil und gibt dabei persönliche Einblicke in ihr Leben und ihre eindrucksvolle Karriere. Gleichzeitig führt die VASCO DA GAMA ihre Gäste zu einigen der faszinierendsten Ziele des Südpazifiks – von Französisch-Polynesien über Samoa, Fidschi und Vanuatu bis zu den Salomonen, Papua-Neuguinea, Indonesien und die Philippinen. Hera Lind gehört seit vielen Jahren zu den erfolgreichsten Autorinnen im deutschsprachigen Raum. Die ehemalige klassische Sängerin wurde in den 1990er-Jahren durch ihre heiteren Frauenromane wie *Das Superweib* einem breiten Publikum bekannt. Insgesamt wurden mehr als 22 Millionen Exemplare ihrer Werke verkauft, zahlreiche Bücher wurden für Kino und Fernsehen verfilmt. Parallel zu ihrer Karriere als Schriftstellerin war Hera Lind mit einer eigenen Sendung sowie als Moderatorin im Fernsehen präsent. Seit 2010

konzentriert sie sich auf Tatsachenromane, die auf wahren Lebensgeschichten beruhen. Gemeinsam mit ihrem Ehemann lebt sie in ihrer Wahlheimat Salzburg, wo die beiden seit vielen Jahren auch Schreibseminare anbieten.

Geschichten erzählen, Welten entstehen lassen

Wer Hera Lind an Bord erlebt, begegnet auch einer leidenschaftlichen Erzählerin. In persönlichen Talkrunden nimmt sie die Gäste mit auf ihren außergewöhnlichen Lebensweg, erzählt von überraschenden Wendungen, mutigen Entscheidungen und den vielen Facetten ihrer Karriere. Dabei zeigt sie sich nahbar, humorvoll und mit der Offenheit, für die ihr Publikum sie seit vielen Jahren schätzt.

Wer selbst einmal ausprobieren möchte, wie aus einer Idee ein Text wird, ist in ihren Schreibworkshops an Bord genau richtig. Hera Lind zeigt mit viel Gespür und Leichtigkeit, wie Gedanken Form annehmen, Figuren Konturen bekommen und aus wenigen Zeilen plötzlich etwas Neues entsteht. Dabei steht nicht Perfek-



Bestsellerautorin und TV-Moderatorin Hera Lind



tion im Vordergrund, sondern die Freude daran, der Fantasie freien Lauf zu lassen, Welten entstehen zu lassen und vielleicht eine Seite an sich zu entdecken, die im Alltag nur selten Raum bekommt.

Für Hera Lind ist die Reise ein Wiedersehen mit der VASCO DA GAMA. Bereits bei früheren Kreuzfahrten hat sie die Gäste mit ihrer offenen Art und ihrer Faszination für das Schreiben begeistert. Auch ihr Ehemann Engelbert Lainer-Wartenberg ist auf der Route von Tahiti bis Manila wieder an ihrer Seite.

Südseeträume von Tahiti bis zu den Philippinen

Am 22.01.2027 beginnt die 30-tägige Reise in Papeete auf Tahiti. Zwischen Palmen, bunten Marktständen und entspanntem Lebensgefühl startet die VASCO DA GAMA in eine Welt aus türkisfarbenem Wasser und üppiger Natur. Auf Huahine zeigt sich Französisch-Polynesien von seiner ursprünglichen Seite, bevor mit Bora Bora eines der großen Sehnsuchtsziele der Südsee wartet. Über der leuchtend blauen Lagune erhebt sich der markante Mount Otemanu – eine Kulisse, die wie geschaffen ist für unvergessliche Reisemomente. Weiter westwärts führt der Kurs nach Samoa, wo tropische Landschaften, Wasserfälle und die lebendige Kultur das Bild prägen. In Apia lässt sich zwischen Marktständen und traditionellem Leben in den Alltag eintauchen. Auch auf Fidschi spielt sich das Leben draußen ab: In Lautoka treffen farbenfrohe Märkte und Tempel auf die exotische Natur der größten Insel Fidschis. Auf Vanuatu wird die Südsee wilder – feuchtwarme Dschungelluft, sattes Grün und die geheimnisvolle Millennium Cave prägen die Insel, auf der Schönheit und Abenteuer Hand in Hand gehen. Noch eindrucksvoller wird der Kontrast in Rabaul auf Papua-Neuguinea. Hier bestimmen Vulkane das Panorama und erinnern an die gewaltigen Naturkräfte, die diese Landschaft geformt haben. Mit Biting auf Sulawesi erreicht die VASCO DA

GAMA schließlich Indonesien. Schwarze Vulkanstrände, dichter Regenwald und eine außergewöhnliche Tierwelt verleihen der Region ihren ganz eigenen Charakter. Einen großen Höhepunkt setzt Bohol auf den Philippinen: Mehr als tausend nahezu gleichmäßig geformte Hügel bilden die berühmten Chocolate Hills und schaffen eine Landschaft, die fast unwirklich erscheint. Nach zahlreichen Eindrücken zwischen Südseeparadies, Vulkanwelten und asiatischer Kultur endet die Traumkreuzfahrt am 20.02.2027 in Manila.

VASCO DA GAMA – ein schwimmendes Zuhause

Es gibt wohl kaum ein komfortableres und angenehmeres schwimmendes Hotel als die charmante VASCO DA GAMA, die mit viel Liebe zum Detail eingerichtet ist. Mit einer Kapazität von ca. 1.000 Passagieren bleibt viel Raum für ein individuelles Urlaubserlebnis. In insgesamt fünf Restaurants und sieben Bars und Lounges an Bord ist für jeden Geschmack etwas dabei. Während im Club Bistro Buffets, Show-Cooking und Themen-Kulinarik präsentiert werden, wird in den zwei Waterfront Restaurants sowie im Fusion Restaurant am Tisch serviert. Das gilt auch für das feine Restaurant The Grill, wo exzellente Menüs gegen einen geringen Aufpreis angeboten werden. In allen Restaurants speisen die Gäste zu ausgedehnten, flexiblen Tischzei-

ten bei freier Platzwahl. Der Alfresco Grill bietet eine Auswahl für den kleinen Hunger auch außerhalb der Essenszeiten.

Ein ganzjähriger Badespaß ist durch den beheizbaren Hauptpool mit einem Panorama-Glasschiebedach gegeben. Zusätzlich lädt der Oasis Pool am Heck auf Deck 10 die Gäste zum Verweilen ein. Die Außensportplätze, der Jogging-Track sowie das großzügige Fitness-Center mit Kardiogeräten und Fitness-Kursen stehen den Gästen für sportliche Aktivitäten an Bord zur Verfügung. Zudem besitzt die VASCO DA GAMA einen besonders großzügigen Wellnessbereich mit Sauna und Dampfbad.

Für beste Unterhaltung sorgen das hochkarätige Show-Ensemble im Hollywood's Theater sowie ein vielseitiges Bordprogramm, von stimmungsvoller Livemusik über ein breites Spieleangebot bis hin zu abwechslungsreichem Edutainment. Die Urlauber wohnen in hochwertig ausgestatteten Kabinen und gelangen ohne mehrfaches Kofferpacken zu den schönsten Orten der Welt. An Bord der VASCO DA GAMA findet jeder die passende Kabine. Zur Wahl stehen 15 verschiedene Kabinenkategorien – von Innenkabinen über Außenkabinen mit Fenster oder Balkon bis hin zu geräumigen Suiten. Dabei variiert die Kabinengröße zwischen 13 und 102 Quadratmetern in der Penthouse-Suite.

Text: PM | Fotos: Frank Pfuhl | nicko cruises

Weitere Informationen zum Angebot von nicko cruises erhalten Sie in Ihrem Reisebüro oder unter +49 (0) 711 / 24 89 80 44.



ON TOUR

Media Forum 2026 Usbekistan

In Taschkent, der Hauptstadt von Usbekistan hat im September das „Media Forum 2026 Usbekistan“ stattgefunden und bot Themen rund um Medien, Wissenschaft, Kultur, Digitalisierung und Tourismus.

Im August fand das Media Forum 2026 Usbekistan statt. Der Schwerpunkt der internationalen Tagung befasste sich mit dem Thema „Zentrum der islamischen Zivilisation: Neue Perspektiven, neue Entdeckungen“.

Das Forum bot Einblicke in die Arbeit des Zentrums sowie in aktuelle Projekte aus den Bereichen Medien, Wissenschaft, Kultur, Digitalisierung und Tourismus. Das Programm umfasste Plenarsitzungen, Fachpanels, ein Medienfestival, Ausstel-

lungen und ein begleitendes Kulturprogramm. Internationale Wissenschaftler sowie Medienvertreter aus aller Welt nahmen auf Einladung der Usbekischen Regierung an der hochkarätigen Tagung teil. Aus 46 Ländern kamen die anwesenden Journalisten.

Ein Besuch der Stadt Samarkand und die Besichtigung der historischen Stätten dort stand ebenfalls auf dem Programm.

Unsere Redaktion war direkt vor Ort in Taschkent und wird in Folgeartikeln noch



ausführlich über das „Media Forum 2026 Usbekistan“ berichten.

Text | Fotos: Volker Neef

Die Artikel lesen Sie auf unserer Webseite:
gastundrast.com

ANZEIGE

Finde dein Traumhotel

Riesige Hotelauswahl mit Preisvergleich

Neue Hotel-Buchungsseite mit größerer Auswahl als Booking und Expedia. Made in Sachsen.



Wenn Tod und Teufel im Erzgebirge um Jedermann ringen

Das Eduard-von-Winterstein-Theater Annaberg-Buchholz inszeniert den „Jedermann“ neu. Die modernisierte Variante versetzt das Stück ins Erzgebirge, fügt Mundart und Musik und ein wenig „Faust“ hinzu und schafft so ein ganz neues Erlebnis für den alten Stoff.

Bereits seit vielen Jahren gehört das Stück von Hugo von Hofmannsthal zum festen Repertoire des Annaberger Theaters. Jedes Jahr im Sommer wurde es auf dem Platz neben der Annenkirche aufgeführt. In diesem Jahr hat sich das Theaterensemble jedoch etwas Neues einfallen lassen: „Der erzgebirgische Jedermann“ von Jan Holtappels verlegt die Handlung ins Erzgebirge. Als Erzähler dient ein Chor, der die Geschichte in Mundart vorträgt. Und noch etwas verändert Holtappels: der Teufel bekommt eine wesentlich größere Rolle, agiert fast schon gleich einem Mephisto aus Goethes „Faust“ und „borgt“ sich gleich noch ein paar Verse von selbigem.

Also worum geht es? Jedermann ist ein reicher Mann, interessiert nur an sich selbst und der Vermehrung des eigenen Reichtums. Gott schickt den Tod, um Jedermann zu holen und vor das himmlische Gericht zu stellen. Der Teufel, der einst einen Pakt mit den Menschen im Erzgebirge geschlossen hatte und ihnen im Tausch gegen eine Seele Reichtum gebracht hatte, wurde von den Menschen ausgetrickst

und in den unendlichen Schächten der Bergwerke eingesperrt. Durch einen Trick konnte er entkommen und fordert nun die Seele ein – es soll die von Jedermann werden. Während nun also Jedermann versucht, Fürsprecher für das himmlische Gericht zu finden, übt sich der Teufel fleißig als Verführer, um Jedermanns Seele endgültig zu verderben. Und fast scheint es so, als würde ihm dies gelingen, denn niemand möchte für Jedermann eintreten – nicht die Freunde, nicht die Geliebte, nicht der schnöde Mammon und auch nicht die Tradition oder der Fortschritt.

Das Ensemble ist großartig besetzt. Marvin Thiede mimt seinen Jedermann erst als arroganten Widerling, später als verzweifelten Bittsteller ausgesprochen überzeugend. Marie-Louise von Gottberg gibt dem Tod ein kalkuliert-kühles Auftreten, kein furchteinflößender Sennenmann, sondern eher ein geschäftstüchtiger Auftragskiller. Kerstin Maus' Darstellung des Teufels ist durchdringend-diabolisch, brillant gespielt, hinterlistig und doch menschlich, fast gönnt man ihr den Sieg. Für Lokal-



Insider wird vor allem die Besetzung des Bürgermeisters ein kleines Schmunzeln hervorrufen – kandidierte Heinz-Michael Kirsten doch einst tatsächlich für eben dieses Amt in Oberwiesenthal.

Und so ist diese Inszenierung nicht nur für Erzgebirgs-Kenner oder Jedermann-Fans ein Erlebnis. Jan Holtappels Inszenierung bringt den Stoff näher zu den Menschen ins Hier und Jetzt, lässt ihn echter wirken, weniger philosophisch. Auch wenn die Vorstellungen 2026 bereits vorüber sind – nächsten Sommer soll er zurückkehren.

Text: Sabine Ulbrich

Fotos: Dirk Rückschloß / Pixore Photography

Die Oper ist wie eine Hutschachtel – man weiß nie, was man kriegt

Die vergangene Theatersaison an der Semperoper Dresden brachte unter anderem die Premiere von „Der Florentiner Hut“ mit überraschender Schwarz-Weiß-Optik. Doch nicht nur die Ausstattung macht dieses Werk zu einem besonderen Genuss für Opernfreunde.

Am 26. Mai dieses Jahres fand die Premiere der farsa musicale von Nino Rota in der Dresdner Semperoper statt. Nino Rota – bekannt vor allem als Komponist der Filmmusik zu „Der Pate“ und „La Dolce Vita“ – veröffentlichte das Werk mit dem italienischen Originaltitel „Il cappello di paglia di Firenze“ 1955. Die inhaltliche Grundlage bildet das Lustspiel „Un chapeau de paille d'Italie“ von Eugène Labiche von 1851.

Die Geschichte ist so einfach wie verwirrend: Fadinard und Elena wollen heiraten. Doch am Hochzeitstag frisst Fadinards Pferd den Strohhut einer Dame, die sich mit ihrem Liebhaber im Gebüsch vergnügt. Ohne den Hut traut sich die Dame jedoch nicht zurück zu ihrem eifersüchtigen Gatten, also muss Ersatz her. Leider ist gleichzeitig die gesamte Hochzeitsgesellschaft auf dem Weg zu Fadinard und folgt ihm auf Schritt und Tritt. Die Suche nach einem Ersatz für den Hut wird zum Lauf gegen die Zeit, die Hochzeitsgesellschaft sorgt für reichlich Verwirrung und ein ausgesprochen amüsanter und temporeicher

Verwechslungsspiel mit zahlreichen Überraschungen setzt sich in Gang.

Die Inszenierung von Bernd Mottl an der Semperoper ist dabei nicht nur ein Angriff auf die Lachmuskeln und dank der Musik von Nino Rota ein Schmeckerl für die Ohren – wunderbar umgesetzt unter der musikalischen Leitung von Daniele Squeo – sondern auch ein echter Augenschmaus. Das Bühnenbild besteht aus einer großen drehbaren Plattform voller Hutschachteln in verschiedensten Größen und Formen. Jede der Hutschachteln verwandelt sich nach und nach in einen Schauplatz der Handlung und hält immer wieder Überraschungen bereit. Das Bühnenbild, für das Friedrich Eggert verantwortlich zeichnet, ist – ebenso wie die Kostüme von Alfred Mayerhofer – gänzlich in Schwarz-Weiß-Mustern gehalten und definitiv ein optisches Highlight. Hinzu kommt die enorme Spielfreude des gesamten Ensembles, allen voran Neven Cmić als gehörnter Ehemann, die das Stück zu einem unglaublichen Vergnügen für Publikum wie auch



Mitwirkende macht. Selbst die Tatsache, dass die Aufführung in italienischer Originalsprache stattfindet mit deutschen und englischen Übertiteln, kann diesen Spaß nicht verderben.

In der Theatersaison 2026/27 finden weitere Vorstellungen statt. Diese Inszenierung muss man gesehen haben!

Text: Sabine Ulbrich

Fotos: Mark Schulze Steinen / Semperoper Dresden

Mehr Infos zum Stück unter:

www.semperoper.de



Dresdens schönste Dinnershows

JETZT SCHON AN WEIHNACHTEN DENKEN
UND TICKETS SICHERN!

Show
4-Gang-Menü
Aftershow

20.11.26 - 17.01.27



27.11.26 - 17.01.27



TICKETHOTLINE: +49 351 - 421 99 99
www.DINNERSHOWS-DRESDEN.de

DER NEUE FIAT 500 HYBRID TORINO

EIN ABBILD ITALIENISCHER SCHÖNHEIT



DIE ZEITLOSE ITALIENISCHE IKONE,
JETZT ALS VERBRENNER ENTDECKEN!

Kombinierte Werte gem. WLTP: Kraftstoffverbrauch 5,3 l/100 km; CO₂-Emission 120 g/km; CO₂-Klasse D.

FIAT

GLOCKNER
AUTOMOBILE | SEIT 1961.



Jeep



FIAT



FIAT
PROFESSIONAL

DODGE



DRESDEN SÜD Dohnaer Straße 103, 01219 Dresden, Telefon (0351) 40 42 80 | DRESDEN NORD Grenzstraße 7, 01109 Dresden, Telefon (0351) 88 57 30

info@gloeckner-automobile.de | www.gloeckner-automobile.de | Follow us