



# GAST & RAST



## GreenSign Future Lab 2025: Wie Digitalisierung die Hotellerie verändern kann

**Beim GreenSign Future Lab in Berlin treffen sich rund 400 Branchenprofis, um Lösungen für die Zukunft der Hospitality zu entwickeln. Das Event umfasst Panels, Workshops, Networking und Highlights wie die Sustainability Stand Up Night sowie die Verleihung des GREEN MONARCH Awards.**

*mehr ab S. 3*

# Inhalt

## IM BLICKPUNKT

GreenSign Future Lab 2025: Nachhaltigkeit und KI – und das in der Hotellerie?

3

## TOURISMUS

Für jeden die beste Reise

4

Seit einem Jahr kann man in Berlin das Kind in sich entdecken

5

100 Tage „Karls on Ice“: Eislaufspaß in allen Karls Erlebnis-Dörfern

6

Carnevale di Venezia und Krypto-Geschäfte – gefeiert wird (fast) immer

7

## HOTELLERIE

The Westin Grand Berlin: Ein Hotel mit Tradition

8

## GASTRONOMIE

Gut speisen im Radisson in Baku

9

## KULTUR

Opernrarität bei den Landesbühnen Sachsen in Radebeul

10

Die Tussis sind zurück – In Dresden und Karlsruhe!

11

## ON TOUR

Glanzvolle Renaissance

12

Kurz vor Redaktionsschluss

14

Premiere von „Moments 3“ – Ein Fest für alle Sinne

15

# Impressum

Herausgeber:	Gast & Rast – Magazin für Tourismus, Hotellerie und Gastronomie, ein Unternehmen der FacePfuhl-Group Otternweg 4, 13465 Berlin
Redaktionsleitung:	Frank Pfuhl
Vi.S.d.P:	Frank Pfuhl
Redaktion Berlin:	Frank Pfuhl
Telefon:	+49 30 401 097 84
Redaktion Dresden:	Stephan Trutschler
Telefon:	+49 351 795 979 00
E-Mail:	info@gastundrast.com
Titelfoto:	© Freepik
Konzept, Gestaltung,	
Satz:	meeco Communication Services GmbH, Dresden
Vertrieb:	E-Paper an Brancheninteressierte (Tourismus, Hotellerie, Gastronomie) in Deutschland



# GreenSign Future Lab 2025: Nachhaltigkeit und KI – und das in der Hotellerie?

**Beim GreenSign Future Lab in Berlin treffen sich rund 400 Entscheider aus dem Hotellerie, Gastronomie und Touristikbereich, um die Branche nachhaltig und digital zu gestalten. Vorgestellt werden Ideen zu klimafreundlichen Speisekarten und KI-gestützten Betriebsabläufen.**

Die aktuellen Herausforderungen für Hotels, Restaurants und touristische Gastgeber sind vielfältig: hohe Energie- und Betriebskosten, steigende Rohstoffpreise, Fachkräftemangel und wachsender Konkurrenzdruck. Das GreenSign Future Lab 2025 vom 1. bis 3. Dezember in Berlin will den Herausforderungen der Zukunft konkrete Lösungen entgegensetzen.

Auf fünf thematischen Bühnen diskutieren Expertinnen und Experten mit Branchenführenden, wie sich Digitalisierung in Zeiten von gestärkter Verbreitung von künstlicher Intelligenz mit Themen der Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit verbinden lassen.

Im Bereich „KI & Digitalisierung“ werden das Arbeiten im KI-Zeitalter, smarte KI-Telefonie, DSGVO und ChatGPT erläutert. Unter der „Nachhaltigkeit in der Hotellerie“ fallen Zukunftsenergien, green Design, Circular Economy und CSRD. Der Schwerpunkt „Food & Ernährung“ befasst sich mit Planetary-Health-Diets, Food Innovation und der nachhaltigen Eventkitchen. Der

Bereich „Hospitality Tech“ stellt neue Cutting-Edge Systeme für Hotels und Buchung vor. In den Panels „Inklusion & Diversität“ sowie „People & Change“ wird zu Chancengleichheit & Teamkultur diskutiert und Ratschläge zur Mitarbeiterbindung, zu Büro 4.0, White-Hacker und dem Faktor Mensch gegeben. Im Bereich „Wirtschaft & Finanzen“ wird zu Insolvenz-Insights, Marktanalysen und Unternehmens-Transaktionen, sowie Changes und Chances referiert. Vegane Ernährungskonzepte, umweltfreundliche, digitale Kommunikation und soziale Verantwortung sollen zeigen, dass gelebte Nachhaltigkeit kein Marketing-Sprech bleiben muss. Für Gastgeber, die jetzt handeln, kann das GreenSign Future Lab ein Wendepunkt sein: weg vom „Weiter so“, hin zu zukunftsgerichteten Konzepten, die langfristig Kosten senken, Gäste und Mitarbeitende überzeugen und

Berlin, 1. bis 3. Dezember 2025



## GREENSIGN FUTURE LAB

zugleich verantwortungsbewusst mit Ressourcen umgehen.

Mit Impulsen für neue Technologien, innovative Konzepte sowie vereinfachten Arbeitsabläufen schafft das Event Ansätze, die auch in kleinen Betrieben den Unterschied machen und sich als entscheidender Wettbewerbsvorteil erweisen.

Text: Katrin Stefer | Foto: Freepik



INTERESSE GEWECKT? HIER GEHT ES  
DIREKT ZUR WEBSEITE!

MEHR ERFAHREN

[greensign.events/de/events/futurelab/future-lab-2025](https://greensign.events/de/events/futurelab/future-lab-2025)



Nicht träumen  
alltours buchen

alles drin.  
alles gut.  
alles für dich.

# Für jeden die beste Reise

**Willi Verhuven ist Inhaber der Unternehmensgruppe alltours. Er sowie die alltours-Geschäftsführer Jan Mayer und Georg Welbers luden am 20. November zu einer Pressekonferenz nach Düsseldorf ein.**

Seit über 50 Jahren steht alltours für qualitativ hochwertigen Urlaub zu besonders günstigen Preisen. Mit rund 2,3 Millionen Gästen im Geschäftsjahr 2023/24 zählt das Unternehmen zu den führenden Reiseveranstaltern Deutschlands. Bei der Markenbekanntheit erreicht alltours mit über 90 Prozent ebenfalls eine Spitzenposition. Zur alltours Gruppe gehören neben den Veranstaltern alltours und byebye die alltours Reisecenter, die Incoming-Agentur Viajes allsun und die allsun Hotels.

## alles. aber günstig.

Bei alltours gilt der Grundsatz: Hohe Qualität zum günstigen Preis. Oder, um es mit der Unternehmensphilosophie von alltours zu sagen: „alles. aber günstig“. Von der Finca bis zum 5-Sterne-Luxushotel steht ein breites, auf unterschiedliche Bedürfnisse abgestimmtes Programm zur Auswahl. Der Name alltours ist beim Verbraucher zum Inbegriff für ein optimales Verhältnis von Preis und Leistung geworden.

Text: Volker Neef | Fotos: Frank Pfuhl



DER ARTIKEL GEHT NOCH WEITER!  
GRATIS AUF GASTUNDRAST.COM

WEITERLESEN

ANZEIGE

## Finde dein Traumhotel

Riesige Hotelauswahl mit Preisvergleich



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



# Seit einem Jahr kann man in Berlin das Kind in sich entdecken

**IKONO – das ist ein riesiger Indoor-Spielplatz für Erwachsene. 14 immersive Räume laden ein, die Welt neu zu entdecken, kreativ zu werden und einfach nur Spaß zu haben.**

Vor fünf Jahren ging in Spanien die Marke IKONO an den Start. Das Konzept: Erlebnisse schaffen, Kreativität fördern und die Grenzen des eigenen Erlebens und Handelns ausweiten. 2024 folgte die Eröffnung der Räumlichkeiten in Berlin, die sich schnell zum erfolgreichsten der insgesamt sieben Standorte in Europa entwickelten. 2025 wurde noch weiter ausgebaut, sodass Besucher nun insgesamt 14 Bereiche erkunden können. Die Bandbreite ist dabei enorm. Von Räumen mit Wand- und Deckenmalereien und der Aufgabe, diese sitzend oder liegend zu betrachten, über Labyrinth, Räume mit Spielautomaten bis hin zu interaktiven Erlebnissen ist für die unterschiedlichsten Interessen und Vorlieben etwas dabei.

Gleich zu Beginn sorgt das Bällebad für die richtige Erwärmung. Und das nicht nur, weil man sich hier mental auf das Spielen einstellt, sondern auch ganz wörtlich, denn es ist echt anstrengend, sich in den Bällen fortzubewegen und vor allem, das Bad irgendwann wieder zu verlassen. Dass

sich viele Erlebnisse vor allem an eine junge Generation richten, erkennt man anhand der Selfie-Tauglichkeit vieler Räume und Erlebnisse. So lädt vor allem ein komplett verspiegelter Raum, der mit tausenden silberglänzenden Ballons gefüllt ist, zum Anfertigen schicker Fotos ein. Auch ein Raum mit buntgemusterter Tapete eignet sich hervorragend für die beliebten Selbstporträts. Denn dank der bereitgestellten Umhänge in gleichem Muster verschwindet man quasi vor dem Auge der Kamera. Weniger fototauglich, dafür aber umso eindringlicher, ist das sogenannte „Light Portal“. Hierbei handelt es sich um einen dunklen Raum, auf dessen Wände Formen projiziert werden, die auf die Bewegung der Menschen im Raum reagieren. Umso mehr man sich bewegt, umso mehr passiert.

Fazit: Auch wenn nicht alle Räume jeden ansprechen, wird selbst der steifste und erwachsenste Mensch bei mindestens einem dieser Räume aus sich heraus gehen. Wenn man es zulässt, kann man hier eine



schöne Zeit verbringen. Am besten Freunde mitbringen, dann vervielfacht sich der Spaß. Laut allgemeiner Information dauert es etwa eine Stunde, alle Räume zu durchlaufen. Wir haben fast zwei gebraucht, hatten definitiv viel Spaß und haben nun viele tolle Fotos als Erinnerung.

Text | Fotos: Sabine Ulbrich



INTERESSE GEWECKT? HIER GEHT ES DIREKT ZUR WEBSEITE!

MEHR ERFAHREN

[ikono.global/de/berlin](https://ikono.global/de/berlin)



# 100 Tage „Karls on Ice“: Eislaufspaß in allen Karls Erlebnis-Dörfern

**Winterliche Leckereien in der Hof-Küche und ein stimmungsvoller Manufakturen-Markt – jetzt Karls „Erdbeer-Winter“ erleben. Besucher dürfen sich auf ein unvergessliches Winterprogramm noch bis zum 1. März 2026 in allen Erlebnis-Dörfern freuen.**



INTERESSE GEWECKT? HIER GEHT ES  
DIREKT ZUR WEBSEITE!

MEHR ERFAHREN

Ein besonderes Highlight des „Erdbeer-Winters“ ist „100 Tage – Karls on Ice“ in allen Erlebnis-Dörfern! Egal ob Groß oder Klein, hier können Erdbeer-Fans auf rund 4.000 m<sup>2</sup> überdachten Echteis-Schlittschuhbahnen ihre Runden drehen und dabei die charmante Atmosphäre genießen. In den Erlebnis-Dörfern Rövershagen und Elstal gibt es zusätzlich einen langen Skateway für noch mehr Fahrspaß. Auch Zirkow, Koserow, Loxstedt, Döbeln und Warnsdorf sind schon voller Vorfreude auf ihre wunderschönen Schlittschuhbahnen. An allen sieben Standorten können die Gäste mit der Treggerbahn durch einen leuchtenden Wald fahren, in dem faszinierende Lichtwaldtiere auf sie warten. In Döbeln und Elstal wird der Winter durch eine atemberaubende Lichtershow zu einem fantastischen Abenteuer. Über 41.000 LED-Lichter sorgen für wunderschöne Effekte, die die Zuschauer in eine zauberhafte Winterwelt entführen. Die Show ist für alle Besucher kostenfrei und verspricht ein traumhaftes Leuchtspektakel.

Der Erdbeer-Winter wäre nicht komplett ohne den beliebten Budenzauber, der ebenfalls in allen Erlebnis-Dörfern zu finden ist. Hier können die Fans heißen Erdbeerglühwein und Kinderpunsch genießen. Wer speziell die kalte Jahreszeit liebt, kann in Rövershagen und Elstal „365 Tage – Cool bleiben“ und die Eiswelt besuchen, die das ganze Jahr über eine märchenhafte Faszination bietet.

In Karls Hof-Bäckerei warten Nudelhölzer, Ausstechformen und lockere Teige darauf, um von Hobby-Bäckern in leckere Weihnachtsplätzchen verwandelt zu werden. Das Plätzchenbacken wird an allen sieben Standorten bis zum 23. Dezember 2025 angeboten. Termine können online auf der Webseite von Karls gebucht werden.

Ein weiterer Höhepunkt in allen Erlebnis-Dörfern ist der Tannenbaumweitwurf. Am 11. Januar 2026 von 13 Uhr bis 15 Uhr kann jeder zeigen, wie weit er seinen Weihnachtsbaum werfen kann. Es warten tolle Preise auf die Teilnehmer. Dieser witzige Wettbewerb verspricht jede Menge Spaß

für Jung und Alt und erinnert so ein bisschen an IKEA's Knut...

Text: Peter Dyroff | Fotos: Karls Erlebnis-Dorf

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





# Carnevale di Venezia und Krypto-Geschäfte – gefeiert wird (fast) immer

**Bereits zum 13. Mal steigt im Dresdner OSTRADOME die Dinnershow MAFIA MIA! Sie nimmt die Gäste des Il Patrone mit auf eine Reise nach Venedig und führt sie gleichzeitig ein in die Welt der Krypto-Währungen. Und alles nach einem Fahrplan, von dem sich manche Dienstleister eine Scheibe abschneiden können.**



INTERESSE GEWECKT? HIER GEHT ES  
DIREKT ZUR WEBSEITE!

MEHR ERFAHREN

Schon zu Beginn der Show, die auf die Minute pünktlich startet, fühlt man sich als Gast wie beim Karneval in Venedig – in passenden Kostümen steht die komplette künstlerische Mannschaft des Abends auf der Bühne, wie man es anderswo nur beim Schlussbild kennt. Was in der italienischen Lagunenstadt dann genau passiert, wollen wir noch nicht verraten – man sollte die Geschichte selbst erleben. Ein Highlight wollen wir dennoch anteausern, denn in einem „Der Sendung mit der Maus“ nachempfundenen Erklärvideo wird Krypto-Währung gefühlt das erste Mal für jeden verständlich erklärt. Theater-Fotograf Robert Jentsch hat mit dem für die Show mit hauptverantwortlichen Guido Gentzel, dessen Stimme im Video genau wie im Fernsehen klingt, ein bleibendes Erlebnis geschaffen.

Und die 13. Show? Muss man die ersten zwölf dazu gesehen haben? Nein, definitiv nicht. Mit dabei sind wie immer Bert Callenbach als Il Padrone und die Firebirds schlüpfen in die Rolle der Bang-Gang. Er-

gänzt durch das diesmal auf positive Weise sehr ruhige Comedy-Duo „Schlicht & Kümmerling“ sowie Sängerin Elisa Cipro als Tochter des Patrons. Alles andere wird für jeden Neuling verständlich erklärt. Es gibt eine Geschichte, die sich als roter Faden durchs Programm zieht, unterbrochen von einem der vier Gänge des Menüs und artistischen Darbietungen. Ganz besonders stechen hier die Belgierin Alexandra Malter als Königin des Hula Hoop und der US-Amerikaner Maxim Popazov mit seiner Stuhlkrobatik hervor.

Der Höhepunkt der Bang-Gang ist ein mit dem Publikum gemeinsam entstehender Tik-Tok-Song, der dann in ein A-Capella-Medley übergeht. Natürlich wird von den Profi-Musikern auch die Ausreichung der Speisen musikalisch begleitet, sodass man den Essens-Genuss nicht als Pause wahrnimmt, sondern vielmehr als Teil der Show. Apropos Essen:

Es empfiehlt sich vor dem Show-Besuch auf das Mittagessen zu verzichten, denn die Portionen sind üppig. Insbesondere die Ente mit ihrer perfekten Kruste wird sich im Hinterkopf einprägen, denn sie ist der Hammer! Aber auch das Dessert sieht nicht nur gut aus – nein es schmeckt so gut, dass man Appetit auf ein zweites bekommt.

Alles in allem: Eine Show, die man gesehen und gegessen haben muss! Ob privat oder mit der Firma – das perfekte Dinner! Und wer oder mit was auf der Bühne gewinnt – das wird erst ganz zum Schluss verraten.

Text: Peter Dyroff | Fotos: Sabine Ulbrich

[www.mafia-mia.de](http://www.mafia-mia.de)







# The Westin Grand Berlin Ein Hotel mit Tradition

**Ein Grandhotel mit Geschichte: Das Westin Grand Berlin verbindet historischen Charme, ikonische Architektur und modernen Komfort mitten an der berühmten Kreuzung Friedrichstraße / Unter den Linden. Ein Blick hinter die Kulissen zeigt, warum dieses Haus auch heute noch zu den prägendsten Hoteladressen der Hauptstadt zählt.**

Einige Berliner erinnern sich sicher noch an die glamouröse Eröffnung 1987. Das Hotel galt damals als eines der attraktivsten Häuser der DDR und wurde schnell Mitglied der „Leading Hotels of the World“ – ein Novum, das dem exzellenten Service und der markanten Architektur von Kyllmann und Heyden zu verdanken war. Als Leuchtturm der Interhotels zog es vor allem internationale Gäste an und sorgte auch im Westen für Aufsehen. Nach wechselvollen Jahren und verschiedenen Betreiberwechseln ist das Haus heute erneut ein Glanzstück der Berliner Hotelszene. Besonders Generalmanagerin Tina Brack, seit 2022 im Amt, hat das Wes-

tin Grand Berlin mit ihrem Team zu alter Stärke geführt. Mit 400 Zimmern, Konferenzräumen und einem der schönsten Dachgärten der Stadt steht das Hotel für Gastlichkeit auf hohem Niveau.

Brack, eine gebürtige Ostberlinerin mit Leidenschaft und Empathie, verfolgt das Ziel, das traditionsreiche Grandhotel modern weiterzuentwickeln und sowohl internationale Gäste als auch Berliner und Brandenburger anzusprechen. Dazu gehört ein vielseitiger Kulinarik- und Veranstaltungskalender sowie eine Rückbesinnung auf klassische Hotellerie: Concierge, Porter und Guest Experience Manager gehören wieder zum Service.

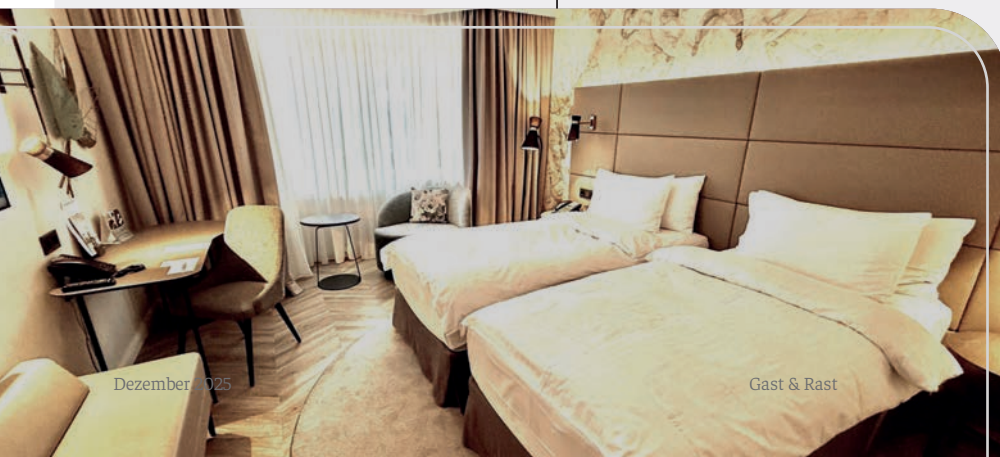


Hotelchefin Tina Brack

Auch als Filmkulisse hat das Westin Grand Geschichte geschrieben. Die lichtdurchflutete Halle und die ikonische Freitreppe sind Anziehungspunkt für Gäste – kaum jemand verlässt das Hotel ohne ein Erinnerungsfoto.

Die neu renovierten Zimmer und Suiten bieten wahlweise Ruhe mit Blick in den Garten oder urbanes Flair über den lebhaften Straßen. Im Relish Restaurant verwöhnt Küchenchef Peter Hampl anspruchsvolle Genießer, während die Bar zum stilvollen Ausklang einlädt ...

Text: Margot David | Fotos: Frank Pfuhl





# Gut speisen im Radisson in Baku

**Wir hatten ja bereits das Hotel Radisson in Baku vorgestellt. Dort ist man bestens aufgehoben, wenn es um die Übernachtung geht. Warum nicht das angenehme mit dem Nützlichen verbinden? Der Besucher in Aserbaidschan muss sich natürlich stärken. Wer im Radisson in Baku übernachtet, kann dort auch vorzüglich speisen.**

Davon hat uns Frau Rena Rafiyeva an Ort und Stelle bestens überzeugt. Sie ist als Sales Executive im Radisson in Baku tätig. Sie und ihr sympathisches Team haben uns spezielle Köstlichkeiten der Aserbaidschanischen Küche serviert. Der europäische Gast beispielsweise sollte in Baku nicht unbedingt zu Pizza oder Hamburger greifen. Wer in Aserbaidschan zu Gast ist, sollte die Küche Zentralasiens probieren! Frau Rena Rafiyeva sagte: „Bitte probieren Sie unbedingt Gurza. Das ist ein traditionelles Gericht meines Heimatlandes. Es besteht aus Teigtaschen, die mit Hackfleisch gefüllt sind. Meist ist es Lammfleisch, selten Rindfleisch. Zwiebeln, Pfeffer, Salz sind entweder schon in der Teigtasche oder eine mit diesen Zutaten bestehende Brühe wird serviert. Jede Region Aserbaidschans kennt die ganz speziellen Zutaten, die es nur in dieser Region gibt. So gibt es Regionen, wo bestimmte Kräuter unbedingt zur Gurza gehören, in anderen Gebieten ist es ein Hüttenkäse. Beim Kochen gibt es auch Unterschiede in

den einzelnen Regionen. Mal wird die fertige Gurza in kochendes Wasser gelegt, anderswo in der Pfanne mit Öl gebraten. Zur Gurza serviert man neben der schon erwähnten Brühe auch Joghurt, Knoblauch oder eine saure Pflaumenpaste“.

Yarpag dolma darf bei einem typischen Essen in Aserbaidschan nicht fehlen. Frische Kräuter, Hackfleisch, Salz, Pfeffer, Zwiebeln und Reis werden in Weinblätter gefüllt. Wer zu Yarpag dolma greift, darf behaupten, man hat zu einer Speise gegriffen, die ein UNESCO-Weltkulturerbe geworden ist. Zu diesem Gericht wird eine Joghurt-Knoblauch-Sauce serviert.

Als Dessert empfiehlt sich ein gutes Kännchen Tee und dazu Baklava. Das Gebäck Baklava stammt aus Vorderasien. Man füllt es mit Pistazien oder gehackten Walnüssen und Mandeln.

Also,werte Leserinnen und Leser: Bei einem Besuch in Baku entspannen Sie im Radisson und genießen die schmackhafte Küche des Landes.

Text: Volker Neef | Fotos: Frank Pfuhl





# Opernrarität bei den Landesbühnen Sachsen in Radebeul

**Mit Webers Oper „Silvana“ bringen die Landesbühnen Sachsen eine echte Seltenheit auf die Bühne. Die romantische Oper vereint Leichtigkeit und Humor mit tiefer Emotionalität und dem Lieblingsmotiv aller Romantiker – dem Wald. Anlässlich des 200. Todestages von Carl Maria von Weber 2026 würdigt das Theater so sein Schaffen.**

Bei der Premierenfeier am waren sich Intendant und Operndirektorin einig: hier ist ein großer Wurf gelungen. Nicht nur, dass diese „unsingbaren“ Melodien erfolgreich und wohlklingend dargeboten wurden, auch hat man es geschafft, einem Stoff, der im 20. Jahrhundert kaum gespielt wurde, neues Leben einzuhauchen. Weitgehend zu verdanken ist dies Hinrich Horstkotte, der nicht nur insgesamt für die Inszenierung, sondern auch für Kostüme und Bühnenbild verantwortlich zeichnet. So wird das Publikum bereits rein optisch in eine fast märchenhafte Waldgegend transportiert, mit Kostümen, die irgendwo zwischen Mittelalter, Romantik und Steampunk angesiedelt sind, und doch einen eigenen, passenden Stil erschaffen. Noch beeindruckter ist man nach der Pause, wenn durch das riesige klappbare Bühnenbild wie bei einem Pop-up-Album in kürzester Zeit immer wieder neue Szenarien erschaffen werden. Auch scheut sich die Inszenierung nicht, auf andere Genre zurückzugreifen: Es bringt Theaterpuppen

und Schattenspiel ein und doch wirkt alles wie aus einem Guss.

Webers Oper feierte 1810 in Frankfurt am Main Premiere. Sie basiert auf der etwa zwanzig Jahre älteren Oper „Das Waldmädchen“, die Weber bereits als Kind schrieb. Worum geht es: Graf Rudolph von Helfenstein soll Mechthild, Tochter des verwitweten Grafen Adelhart, heiraten. Doch diese liebt Albert von Cleeburg. Gegen ihren Willen will Rudolph sie aber nicht ehelichen, also plant er, sich stattdessen in den Kampf zu stürzen. Während einer Bärenjagd trifft er im Wald auf ein stummes Mädchen, verliebt sich in sie und nimmt sie mit aufs Schloss. Der gesamte erste Akt spielt sich im Wald ab, zwischen Rudolf, seinem Gefolge und dem Waldmädchen. Erst nach der Pause im zweiten und dritten Akt, werden die weiteren Figuren vorgestellt und die Ereignisse beschleunigen sich bis hin zum Höhepunkt, als Adelhart und Silvana, das Waldmädchen, aufeinandertreffen und sich das gesamte Ausmaß der Geschichte offenbart



Das Ensemble von *Silvana*

Das Ensemble vereint großartige Stimmen und schauspielerische Leistungen, angefangen bei den beiden Helden Rudolph (Ludwig Obst) und Albert (Kay Frenzel), über den strengen Vater Adelhart (Paul Gukhoe Song) bis hin zur lustigen Figur, Rudolphs Knappen Krips, dargestellt von Dániel Foki. Besonders erwähnenswert ist jedoch Hannah Hupfauer, die als Gast das Ensemble bereichert und dem scheuen, aber neugierigen Waldmädchen Silvana unglaubliche Tiefe und Anmut verleiht. Sie schafft es, ihre Figur auch ohne Worte sprechen zu lassen und Silvanas Gefühlswelt für das Publikum erfahrbar zu machen. Eine großartige Leistung – von vielen einzelnen und somit insgesamt eine unbedingte Empfehlung für jeden Fan von Weber oder Musiktheater im Allgemeinen.

Text: Sabine Ulbrich | Fotos: © René Jungnickel

[www.landesbuehnen-sachsen.de](http://www.landesbuehnen-sachsen.de)



# Die Tussis sind zurück – In Dresden und Karlsruhe!

**In der Fortsetzung von Christian Kühns Karaoke-Komödien sind wieder bekannte Gesichter am Start. Nach dem Parkhaus im Einkaufszentrum machen die Damen nun Mallorca unsicher. Mit viel Gute-Laune-Musik und der Botschaft, dass Frau jede Krise meistern kann, wenn die richtigen Freundinnen an ihrer Seite sind.**

Was im Jahr 2011 mit „Machos auf Eis“ begann, findet jetzt eine Fortsetzung mit dem neuesten Teil der Karaoke-Komödien aus der Feder von Christian Kühn. Waren bislang alle Teile nur lose über die Figur der Jennifer verbunden, unvergleichbar dargeboten und gelebt von Dorothea Kriegl, beschert „Tussitrip“ dem Publikum ein Wiedersehen mit weiteren Figuren aus „Tussi-Park“. Erst letztes Jahr feierte diese Komödie ihr zehnjähriges Jubiläum, nun also die Fortsetzung. Aus vier Frauen, die sich damals im Parkhaus eines Einkaufszentrums zufällig begegnet sind, wurden Freundinnen. Nun soll ein Junggesellinnenabschied gefeiert werden – natürlich auf Mallorca. Auf dem Dach eines abgebrannten Hotels treffen sie sich wieder – im Gepäck reichlich Alkohol, allerlei Ausrüstung für eine entsprechende Mottoparty und natürlich viel Musik. Leider entpuppt sich jedoch das Hotel als Internet-Abzocke, weshalb die drei nun auf dem Dach gefangen sind – und wo bleibt eigentlich die Braut?

Ein kleiner Kniff am Anfang des Stücks ermöglicht es dem Publikum selbst ohne Kenntnis der Vorgeschichte ohne Probleme in die Geschichte einzutauchen, denn während die Protagonistinnen nach und nach eintreffen, tauscht man sich gegenseitig über die neuesten Entwicklungen aus. Offenbar ist auch bei ihnen das letzte Treffen schon wieder eine Weile her. Was folgt, ist ein unterhaltsamer und flotter Reigen von Ereignissen, Enthüllungen und typischen Jennifer-Momenten, bei dem die Lachmuskeln des Publikums ebenso gefordert sind wie das Zwerchfell beim Mitsingen der Hits – von 90er Jahre Popsongs bis hin zur Malleparty ist für jeden etwas dabei. Zum Abschluss folgt wie bei allen Karaoke-Komödien das große Abschlussfest mit einem Medley aus Hits, bei denen es niemanden auf den Stühlen hält. Am Ende verlassen alle fröhlich und heiser den Saal – und wer die beste Freundin nicht ohnehin dabei hatte, wird sich spätestens nach Ende des Stücks mal wieder bei ihr melden.



v.l.: Tanja Wenzel, Dorothea Kriegl, Beatrice Kaps-Zurmahr

Denn das ist die tiefere Botschaft: wir alle brauchen unsere Mädels und unsere Mädels brauchen uns. Bleibt in Kontakt!

Text: Sabine Ulbrich | Fotos: © Chris Gonz | © Robert Jentzsch

Spielplan:

[www.comoedie-dresden.de](http://www.comoedie-dresden.de)

[www.kammertheater-karlsruhe.de](http://www.kammertheater-karlsruhe.de)



# Glanzvolle Renaissance

**Der Zauber der italienischen Renaissance ist nicht allein in mittelalterlichen Stadt-Schönheiten zu entdecken, sondern auch auf dem Teller und im Weinglas. Die historische Stadt Ferrara, die Stadt der Renaissance im Po-Delta, und die Lagunen-Stadt Comacchio in der Emilia-Romagna können dafür den optischen und geschmacklichen Beweis antreten.**

## Ferrara – Stadt der Paläste und mittelalterlichen Gassen

Ferrara wurde schon vor 30 Jahren in die UNESCO-Liste der Stätten des Weltkulturerbes aufgenommen. Mit dem Besuch des Castello Estense begibt man sich auf die Reise durch die Geschichte Ferraras. Diese gewaltige Burg mit vier großen Türmen steht mitten in der Altstadt und dominiert sie. Sie wurde bereits im 14. Jahrhundert von der Adelsfamilie d'Este als Trutzburg errichtet, wurde dann mehrfach erweitert, hat aber die typische Bauweise einer mittelalterlichen Festung bewahrt. In Ferrara erzählt jeder Winkel eine Geschichte. Beeindruckend sind die engen mittelalterlichen Gassen, wie die Via delle Volte mit ihren charakteristischen Gewölben und Durchgängen. Sie wurde zwischen dem 7. und 11. Jahrhundert angelegt und verlief ursprünglich parallel zum Großen Arm des Po.

*Das Castello Estense  
in Ferrara*

Zahlreiche Paläste, Herrschaftshäuser und großen Kirchen zeugen von der hohen Kunst der Renaissance-Baumeister. So besticht der Palazzo dei Diamanti mit einer einzigartigen Fassade aus Marmorquadern, die an geschliffene Diamanten erinnern. Hier befindet sich die Nationalgalerie, die Pinacoteca Nazionale di Ferrara, in der Gemälde und Fresken der größten Künstler von Ferrara vom 13. bis zum 18. Jahrhundert ausgestellt werden.

## Galadinner der Renaissance

Seit fünf Jahren richtet die Stadt an jedem ersten Wochenende im November das Ferrara Food Festival aus. Wie wichtig die Tourismusverbände im Po-Delta die Renaissance-Geschichte von Ferrara nehmen, zeigt sich beim legendären Galadinner am Vorabend des Food Festivals. Die Gäste werden im Innenhof des Castello Estense von kostümierten Burgdamen und Rittern und mit mittelalterlicher





Musik empfangen. Schließlich werden sie in das Obergeschoss des Castellos zum Sala d'Onore geleitet, wo das Galadinner zelebriert wird. Dort werden sie von Chefkoch Carlo Cracco begrüßt. Carlo Cracco ist einer der angesagtesten Sterneköche Italiens und schlüpft hier in Ferrara in die Rolle des Kochmeisters aus dem 16. Jahrhundert Cristoforo di Messisbugo, eine Hommage an die Kochtradition der Renaissance. Messisbugo war Zeremonienmeister und Koch des Hauses Este. Er verfasste 1549 ein Kochbuch mit den Menüs für die offiziellen Bankette am Hofe. Chefkoch Cracco hat für das Galadinner ein Vier-Gänge-Menü kreiert, das auf den historischen Rezepten Messisbugos basiert: Gefülltes Kaninchenrückenfilet mit Orangen und Rosinen, Pasticcio d'onore – Pastete mit einer Zimt-Krokant-Kruste, Hecht in Zimtkruste und zum Abschluss eine Reistorte. Wahre Kochkunst.

## Handgemachte Pasta-Spezialitäten

In den Gassen die Renaissancestadt ist auch kulinarisch viel Authentisches zu erleben, beispielsweise in dem Pasta-Laden „Assapora“ in der Via Garibaldi. Hier hat sich die 33-jährige Federica Dattilo der handgemachten Pasta verschrieben. Ihre Spezialität sind die Cappellaccio di Zucca – Teigtäschchen mit einer Füllung aus Kürbis, gewürzt mit Parmesan, Walnüssen und Muskatnuss.

Die kleinen Teigtaschen (siehe Foto) waren schon zur Zeit der Renaissance am Estenser Hof beliebt und werden – original mit einer Fleischfüllung – im Kochbuch von Cristoforo di Messisbugo erwähnt. Zwei Tafeln in der Pastastube zeigen, was der Kunde für eine große Auswahl an Pasta-Variationen geboten bekommt, um das authentische Italien kulinarisch fernab von Globalisierung und industrieller Fertigung zu schmecken.

Natürlich fehlt noch etwas entscheidendes beim Genuss der Pasta – der Vino. Zum diesjährigen Ferrara Food Festival präsentieren sich die Weingüter der Region. Dazu zählt das Consorzio dei Vini DOC del Bosco Eliceo mit seinen typischen Weinen, die auf dem sandigen Boden der Gegend zwischen Po und Reno gedeihen. Sie werden auch als „Weine des Sandes“ bezeichnet. Zu den Weinbauern beim Ferrara Food Festival gehört Roberto Gennari. Er besitzt den Bauernhof „Il Verginese“ und baut dort lokale Weinreb-Sorten an, wie Malvasia, Trebbiano und Fortana ...

Text | Fotos: Ronald Keusch



DER ARTIKEL GEHT NOCH WEITER!  
KOSTENLOS AUF GASTUNDRAS.COM

WEITERLESEN



Federica Dattilo präsentiert die Herstellung der Spezialität Cappellacci di Zucca



# Gutscheine verschenken für Dresdens schönste Veranstaltungen!



**DAS  
KULTUR-OPEN-AIR**

**DRESDNER  
SCHLÖSSERNACHT**

**25.07.2026**

[www.DRESDNER-SCHLÖSSERNACHT.de](http://www.DRESDNER-SCHLÖSSERNACHT.de)



**21.11.25 - 18.01.26**

[www.MAFIA-MIA.de](http://www.MAFIA-MIA.de)

**MAFIA MIA!**

**CARNEVALE  
DI Venezia**

DIE MAFIA  
LÄSST DIE MASKE FALLEN



**DRESDENS BELIEBTESTE  
DINNERSHOW!**

**28.11.2025 - 18.01.2026**

[www.moments-dinnershow.de](http://www.moments-dinnershow.de)

The greatest  
dinner show  
**Moments 3**

**Das Highlight  
in Dresden zur Winterzeit!**



## Weinfest im Schloss Doberlug

Wein aus Brandenburg? Ja, tatsächlich, den gibt es. Teile davon, speziell aus Schlieben, werden in der Sächsischen Winzergenossenschaft Meissen eG ausgebaut, schließlich gehört Schlieben wie auch Jessen in Sachsen-Anhalt zum Weinanbaugebiet Sachsen. Weitere Weingüter sind verteilt aufs gesamte Brandenburg. Schonmal einen Rotling „Preußisch Rotgold“ probiert?

Zum 25. Mal feierten die Doberlug-Kirchhainer und ihre Gäste am 3. Oktober ihr Brandenburger Weinfest im Schloss. Hier kann man (nicht nur) Brandenburger Wein verkosten. Wohl bekomm's!

Text | Foto: Peter Dyroff

[www.schloss-doberlug.de](http://www.schloss-doberlug.de)

## Brücken-Glühwein statt Carolabrücke

Es ist kein normaler Glühweinstand, denn unter dem Motto SNAXX & DRINXX werden am Dresdner Schlossplatz die Brücken der Stadt zu Getränken. Bis auf eine, die wurde zur Tasse: Die auf 999 Exemplare limitierte Carolabrücken-Tasse mit der Aufschrift „Es hat Boom gemacht“. Ansonsten: Augustusbrücke steht für weißen, Marienbrücke für rosé und Albertbrücke für roten Glühwein. Die Waldschlösschenbrücke steht für Eierpunsch und sein „Blaues Wunder“ erlebt man mit dem gleichnamigen Heißgetränk jedenfalls nicht, denn dieses steht für alkoholfreien Kinderpunsch.

Text: Peter Dyroff | Foto: Foto Koch

[www.dresdner-erlebniswelt.de](http://www.dresdner-erlebniswelt.de)

## 15 Jahre und kein bisschen leise

Angefangen hat das Fritz-Theater Chemnitz vor genau 15 Jahren mit teilweise nur zehn Zuschauern in der Vorstellung. Heute sieht das anders aus, denn mittlerweile hat sich herumgesprochen, dass ein Besuch des Hauses mit 250 Plätzen durchaus lohnend ist. Aktuell läuft wieder der Weihnachtsklassiker „Christbaum-brett!“, ein aus über 20 Sketchen von Karl Valentin und Liesl Karlstadt zusammengestelltes Stück. „Wieso sprechen die hier bayerisch?“, war im Theater zu hören. Nun, Karl und Liesl waren nunmal Bayern, und als Hommage an die beiden darf es ruhig deren Dialekt sein.

Text | Foto: Peter Dyroff

[www.fritz-theater.de](http://www.fritz-theater.de)



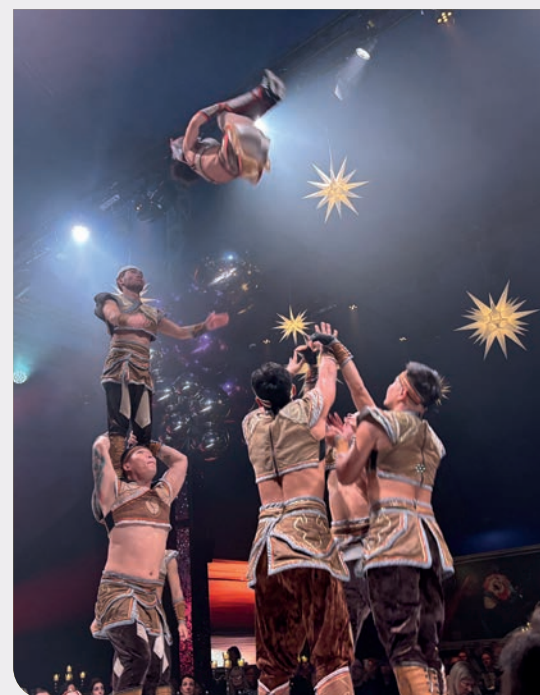
# Premiere von „Moments 3“ Ein Fest für alle Sinne

**Premiere von „Moments 3“ in Dresden: Die dritte Ausgabe der Dinner-show „Moments“ bietet in Dresden seit 28. November wieder Genüsse für Gaumen, Augen und Ohren. Dabei changiert das Erleben in der knapp vierstündigen Show zwischen Staunen, Lachen, Herzklopfen und Mitfiebern - da bleibt kein Platz für Langeweile!**

Was 2017 in Chemnitz begann, hat mittlerweile einen festen Platz im vorweihnachtlichen Veranstaltungskalender der Stadt Dresden. Die inzwischen dritte Auflage der Dinnershow „Moments“ von den MAFIA-MIA!-Machern Guido Gentzel und First Class Concept startete am Freitagabend im Dresdner Ostragehege im „Chapiteau der Träume“, wie die Zeltstadt offiziell heißt. Und was dem Publikum hier geboten wird, ist nichts anderes als ein wahres Feuerwerk der Genüsse für alle Sinne. Bereits beim Betreten des festlich geschmückten Raumes ist man positiv beeindruckt und vergisst schnell, dass man sich in einem Zelt befindet. Die Temperatur ist angenehm, der Raum- und Tischschmuck erinnert eher an einen festlichen Palast. Auf dem Tisch wartet bereits der erste Gang – ein gebackenes Risotto-Bällchen als Appetitmacher und eine Auswahl an Brötchen mit vier verschiedenen Aufstrichen. Drei weitere Gänge werden folgen: ein Maronen-Wintergemüsesüppchen, gebackene Entenkeule –

jeweils in den Pausen serviert – und nach Ende der Show Kaiserschmarrn als Dessert. Alles optisch und geschmacklich auf den Punkt gebracht und vom Serviceteam fast schon in militärischer Präzision serviert.

Das wahre Highlight ist jedoch die Show selbst. Die Zuschauer erwartet eine Mischung aus Akrobatik und Musik. Für letztere sorgt die Band „The Matt Lawner Five“ unter Bandleader Mazze Wiesner, unterstützt durch die kraftvolle Stimme der australischen Sängerin Kiki de Ville. Auf der Setliste stehen bekannte Popsongs, alle live dargeboten, aber auch ein Lied aus eigener Feder von Wiesner. Für den artistischen Teil wurden Künstler aus der ganzen Welt verpflichtet, mit einer Bandbreite, die jedem großen Zirkus Konkurrenz macht. Im Saal herrscht Totenstille, unterbrochen nur durch gelegentliche Schnappatmung des Publikums, als Yulia und Oleg Zarubin ihre halsbrecherische Flaschen-Balancenummer aufführen.





Pure Bewunderung ein wenig später für die kräftezehrende Hand-zu-Hand-Akrobatik des Duos Morotin & Makiyev. Begeisterungsrufe schließlich bei den beiden Auftritten der mongolischen Troupe Nagi, die menschliche Pyramidenakrobatik mit mongolischer Folklore verbinden. Und schließlich fassungsloses Staunen und herzhaftes Lachen bei der Komik-Jonglage von Strahlemann und Söhne – die sich ausziehen, Kleidung tauschen und diese wieder anziehen – während sie ununterbrochen Jonglieren!

Die knapp vier Stunden vergehen wie im Flug und am Ende verlässt das Publikum das Zelt beglückt und mit vielen fantastischen Eindrücken und natürlich großer Vorfreude auf Moments 4 im nächsten Jahr!

Text: Sabine Ulbrich | Fotos: Peter Dyroff



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.

