



Im Reich aus Eis und Stein **Eisriesenwelt Werfen** **begeistert Besucher**

Hoch über dem Salztal befindet sich eines der Naturwunder Österreichs: die sogenannte „Eisriesenwelt“ bei Werfen. Mit rund 42 Kilometern Gesamtlänge gilt sie als größte Eishöhle der Welt und zieht jedes Jahr bis zu 250.000 Besucher an.

mehr ab S. 3

Inhalt

IM BLICKPUNKT



Im Reich aus Eis und Stein

3

TOURISMUS

Interview mit SCHÖNE-REISEN über persönliche Reiseberatung	5
Firebirds-Festival steigt auch 2026 wieder in Grimma	7
Neuer Hochgeschwindigkeitszug von Taschkent nach Xiva	9

HOTELLERIE

Hotel am Terrassenufer in Dresden – ein „Place to be“	11
Oedhof in Freilassing – Wo Gastlichkeit zur Herzenssache wird	13

GASTRONOMIE

Ausklang des GetAway Awards 2026 bei Mario Patis „Feine Kost“	15
Wo die Gäste fehlen, wächst die Unsicherheit	17

ON TOUR

Das Internationale Musikfestival in Xiva	18
--	----

KULTOUR

„Das macht die Berliner Luft ...!“	20
Feier' das Leben, feier' das Glück!	22
Die Comödie Dresden lässt die Puppe tanzen	23

Impressum

GAST & RAST

<i>Herausgeber</i>	Frank Pfuhl – Gast & Rast – Magazin für Tourismus, Hotellerie und Gastronomie Otternweg 4, 13465 Berlin
<i>Vi.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>	Stephan Trutschler

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.

Im Reich aus Eis und Stein

Hoch über dem Salztal, eingebettet zwischen den schroffen Felswänden der Tennengebirge, wartet Österreich mit einem beeindruckenden Naturwunder auf: der sogenannten „Eisriesenwelt“ bei Werfen. Die größte Eishöhle der Welt erstreckt sich über 42 Kilometer Gesamtlänge und zieht jedes Jahr bis zu 250.000 Besucher an.

Schon die umliegende Berglandschaft vermittelt eine besondere Atmosphäre und lässt vorsichtig erahnen, welche faszinierende Welt sich im Inneren des schroffen Berges verbirgt.

Bereits die Anreise gehört für viele Besucher zum Erlebnis dazu. Von der Marktgemeinde Werfen aus führt der Weg zunächst hinauf zur Bergstation, wo die entsprechenden Tickets – wenn nicht zuvor schon online dann hier endgültig – erworben werden können. Während der kurvenreichen ca. 10-minütigen Fahrt eröffnet sich ein weiter Blick nicht nur über das Salztal und die umliegenden Gipfel der Alpen, sondern auch auf die Burg Werfen, die als eine der ältesten Bergfestungen auch heute noch ein begehrtes Ausflugsziel für tausende Gäste ist. Nach der Bergstation gelangen Besucher über einen Fußweg, wahlweise am Rande des Massivs entlang, oder aber etwas kürzer durch den „Erika-Stollen“ weiter zur Seilbahn, die als eine der steilsten Bahnen in ganz Österreich gilt. Von hier führt wiederum ein

gut zwanzig Minuten dauernder Fußweg durch den bis 2024 in den Fels getriebenen „Barbarastollen“ in Richtung Höhleneingang. Der recht steile Weg führt vorbei an schroffen Hängen und felsigen Berglandschaften. Besonders an klaren Tagen bietet sich dort ein beeindruckendes Panorama. Am Eingang der Höhle schlägt den Besuchern selbst während der Sommermonate bereits kühle bis kalte Luft entgegen. Um die Temperatur im Inneren des Stollens

möglichst nicht über Null Grad ansteigen zu lassen, ist der Eingang zur Eisriesenwelt mit entsprechenden kühlkammerähnlichen Türen verschlossen. Im Inneren herrschen allerdings ganzjährig Temperaturen rund um den Gefrierpunkt, weshalb warme Kleidung und festes Schuhwerk dringend empfohlen werden. Während der Führung erhalten die Gäste an historische Karbidlampen angelehnte elektrische Grubenlampen, deren Licht die Eisformatio-





nen in einer besonderen Atmosphäre erscheinen lässt. Schritt für Schritt führt der Weg tiefer hinein in die geheimnisvolle Welt aus Eis und Stein. Die Kombination aus Dunkelheit, Stille und glitzernden Eisflächen sorgt dabei für eine besondere Atmosphäre.

Besonders bekannt ist die sogenannte „Posselthalle“, die nach dem Salzburger Höhlenforscher Anton Posselt benannt wurde. Er gehörte Ende des 19. Jahrhunderts zu den ersten Menschen, die die Höhle wissenschaftlich erforschten. In diesem Bereich der Höhle ragen gewaltige Eisformationen empor, die an gefrorene Wasserfälle oder riesige Kristalle erinnern. Das Licht der Lampen spiegelt sich in den Eisflächen wider und lässt die Wände eindrucksvoll schimmern. Immer wieder eröffnen sich neue Perspektiven auf bizarre Gebilde, die durch Wasser, Kälte und die immer wieder spürbaren Luftströmungen entstanden sind.

Die Eisformationen verändern sich ständig und machen jeden Besuch einzigartig. Während der kalten Wintermonate werden die Türen im Eingangsbereich geöffnet. Dadurch strömt eisige Luft tief in die Höhle hinein und lässt durch das Gestein permanent eindringendes Wasser gefrieren. Je nach Außentemperatur werden die Türen dann ab Mitte März wieder geschlossen, um die wärmere Frühlingsluft „außen vor“ zu halten. In den wärmeren Monaten beginnen dennoch einzelne Bereiche langsam wieder zu schmelzen und verändern dadurch ihr Aussehen. Dieses Zusammenspiel der Naturkräfte macht die Eisriesenwelt besonders faszinierend. Die Führung durch die Höhle umfasst knapp zwei Kilometer sowie mehr als 700 Stufen und verlangt den Besuchern durchaus etwas Kondition ab. Aufgrund der vielen Stufen und Steigungen bis zu 45 Grad ist dieses Naturschauspiel definitiv nicht barrierefrei zu genießen und ent-

sprechende Hinweise, auch in Hinblick auf etwaige Besucher mit Herz-Kreislaufschwäche sind sowohl online als auch im Eingangsbereich gut sichtbar angebracht. Für die Gäste allerdings, die sich auf den gut einstündigen Marsch (inklusive Seilbahn) machen, lohnt sich der Weg allemal, denn hinter nahezu jeder Biegung eröffnet sich ein neuer beeindruckender Blick auf Eiswände, Säulen oder weitläufige Hallen. Neben ihrer touristischen Bedeutung besitzt die Eisriesenwelt auch einen hohen wissenschaftlichen Wert. Der Schutz dieses empfindlichen Naturraums spielt deshalb eine wichtige Rolle.

Die Eisriesenwelt bei Werfen zählt damit zu den außergewöhnlichsten Natursehenswürdigkeiten Österreichs. Die Mischung aus imposanter Alpenlandschaft, geheimnisvoller Atmosphäre und einzigartigen Eisformationen sorgt dafür, dass der Besuch vielen Menschen lange in Erinnerung bleibt. Die größte Eishöhle der Welt zeigt eindrucksvoll, welche faszinierenden Kräfte die Natur hervorbringen kann.

Text: *Stephan Trutschler / Anika Bretschneider*

Fotos: *Stephan Trutschler*

Mehr Infos zur Location unter:

www.eisriesenwelt.at



„Menschen wollen auch weiterhin persönliche Beratung“

Dresdner SCHÖNE-REISEN GmbH setzt auf Rundreisen, Kreuzfahrten und individuelle Betreuung – und auf die Zusammenarbeit mit Gast & Rast. Unser Interview mit Geschäftsführer Lutz-Peter Schöne.

Mit sechs Reisebüros in Dresden und einem Standort in Freital gehört die SCHÖNE-REISEN GmbH zu den größten Reiseanbietern der Region. Geschäftsführer Lutz-Peter Schöne spricht im Interview über die Zukunft des Reisebüros, neue Trends beim Reisen und warum persönliche Beratung auch heutzutage wichtiger bleibt denn je.

Gast & Rast: Herr Schöne, viele Menschen buchen heute online. Hat das klassische Reisebüro überhaupt noch Zukunft?

Lutz-Peter Schöne: Unbedingt. Unser Beruf verändert sich zwar ständig, aber die persönliche Beratung bleibt wichtig. Gerade bei individuellen Reisen möchten viele Menschen einen Ansprechpartner haben. Eine einfache Pauschalreise nach Mallorca wird oft online gebucht. Sobald aber besondere Wünsche, Rundreisen oder komplexere Reisen ins Spiel kommen, suchen die Kunden Sicherheit und Erfahrung. Wir hatten in diesem Jahr sogar den besten Jahresstart unserer Firmenge-

schichte. Das zeigt deutlich, dass Reisebüros weiterhin gebraucht werden. Auch wir arbeiten inzwischen mit KI, allerdings nur, um unsere Arbeit schneller und besser zu machen. Der persönliche Kontakt bleibt trotzdem entscheidend. Menschen möchten mit Menschen sprechen.

Gast & Rast: Welche Reisen werden derzeit besonders häufig gebucht?

Lutz-Peter Schöne: Unser größtes Geschäft ist der Badeurlaub mit individuellen Hotelwünschen. Besonders stark wachsen aber seit Jahren Rundreisen und Kreuzfahrten, sowohl bei den Umsätzen als auch bei der Anzahl der Buchungen. Gerade bei Rundreisen gibt es heute unglaublich viele Möglichkeiten. Individuell mit dem Auto, in kleinen Gruppen oder als organisierte Erlebnisreise. Dazu kommen Kreuzfahrten mit ganz unterschiedlichen Konzepten und Reedereien. Viele kennen nur AIDA oder Mein Schiff, aber weltweit gibt es zahlreiche spannende Anbieter. Genau dort ist Beratung wichtig.



Die persönliche Beratung bleibt immer noch wichtig.

Gast & Rast: Sie investieren aktuell auch stark in den Online-Bereich?

Lutz-Peter Schöne: Ja. Unsere Webseite wurde komplett modernisiert. Besonders stolz sind wir auf unsere neue Rundreisen-Plattform von schoene-rundreisen.de. Dort arbeiten wir langfristig an einer der zukünftig größten Rundreisen-Datenbanken Deutschlands. Gleichzeitig bieten wir auch für Individualreisende und Kurzentschlossene eine sehr große Hotelauswahl an. Unser größter Konkurrent ist heute übrigens oft nicht mehr das Reisebüro um die Ecke, sondern es sind die großen Online-Portale. Deshalb entwickeln wir unsere digitalen Angebote konsequent weiter.

TOURISMUS



Gast & Rast: Wer sind eigentlich Ihre typischen Kunden?

Lutz-Peter Schöne: Rund 90 Prozent sind Privatkunden. Unsere Hauptzielgruppe liegt traditionell bei Menschen ab Mitte 40. Oft dann, wenn die Kinder größer sind und wieder mehr Zeit fürs Reisen bleibt. Aber wir stellen fest, dass zunehmend auch jüngere Kunden zu uns kommen. Viele möchten sich die lange Suche im Internet sparen und schätzen es, wenn sich jemand professionell kümmert.

Gast & Rast: Wie läuft die Beratung ab? Gehen Kunden noch ins Reisebüro?

Lutz-Peter Schöne: Neue Kunden kommen häufig zunächst persönlich vorbei. Wenn Vertrauen aufgebaut ist, läuft vieles später bequem per E-Mail, WhatsApp oder Telefon. Wir sind außerdem nahezu rund um die Uhr erreichbar. Gerade wenn irgendwo auf der Welt Probleme auftreten oder sich Flüge ändern, möchten unsere Kunden jemanden haben, der hilft.

Gast & Rast: Sie bieten nicht nur Flugreisen an, sondern auch Busreisen?

Lutz-Peter Schöne: Ja, das ist ein wichtiger Bereich für uns. Viele ältere Menschen möchten oder können nicht mehr fliegen und reisen lieber bequem mit dem Bus. Deshalb arbeiten wir mit zahlreichen bekannten Busreiseveranstaltern zusammen. Beispielsweise für Reisen an den Gardasee, nach Südtirol, Österreich oder an die Ostsee. Uns ist dabei auch wichtig, regionale Busunternehmen aus Sachsen zu unterstützen. Das gehört für uns ganz bewusst dazu.

Gast & Rast: Wie wichtig sind Geschäftskunden für Ihr Unternehmen?

Lutz-Peter Schöne: Etwa zehn Prozent unseres Geschäfts entfallen auf Firmenkunden. Dabei geht es vor allem um Vertrauen und schnelle Abläufe. Die Unternehmen schicken uns ihre Wünsche per E-Mail und wir kümmern uns um Flüge, Hotels und die komplette Organisation.

Gast & Rast: Auf der ITB war zuletzt auch das Thema Payback im Tourismus präsent. Ist das für Sie interessant?

Lutz-Peter Schöne: Aktuell eher nicht. Natürlich gibt es Anbieter, die mit solchen Programmen arbeiten. Wir glauben aber, dass gute Beratung und persönlicher Service für unsere Kunden mehr wert sind als Bonuspunkte. Wir setzen auf Qualität, Erreichbarkeit und individuelle Betreuung.

Gast & Rast: Sie arbeiten künftig enger mit Gast & Rast zusammen. Warum?

Lutz-Peter Schöne: Viele kennen uns als Spezialisten für Fernreisen und Flugurlaub. Wir möchten aber stärker zeigen, dass wir auch der richtige Ansprechpartner für individuelle Reisen innerhalb Deutschlands und im deutschsprachigen Raum sind. Also für Wochenendtrips, besondere Hotels oder kulturelle Ausflüge. Und genau dafür passt Gast & Rast hervorragend. Das Magazin verbindet Themen rundum Reisen, Kultur, Gastronomie und regionale Erlebnisse.

Gast & Rast: Das bedeutet, Leserinnen und Leser können viele der vorgestellten Reiseziele auch direkt bei Ihnen buchen?

Lutz-Peter Schöne: Genau. Hotels, Reisen und teilweise sogar Eintrittskarten. Wir arbeiten beispielsweise mit Reservix zusammen und können für viele Veranstaltungen direkt Tickets ausstellen.

Gast & Rast: Zum Abschluss gibt es noch eine gute Nachricht für unsere Leser.

Lutz-Peter Schöne: Ja. Gemeinsam mit Gast & Rast planen wir in den kommenden Monaten eine besondere Reiseverlosung für zwei Personen. Mehr wird noch nicht verraten. Es lohnt sich also, die nächsten Ausgaben aufmerksam zu lesen.

Interviewer: Peter Dyroff

Fotos: Lutz-Peter Schöne / Peter Dyroff

ANZEIGE

Finde dein Traumhotel
Riesige Hotelauswahl mit Preisvergleich



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

Firebirds-Festival steigt auch 2026 wieder in Grimma

Vom 3. bis 5. Juli 2026 verwandelt sich das Gelände des Klosters Nimbschen in Grimma erneut in ein Paradies für Fans der 50er Jahre. Bereits zum 14. Mal lädt die Leipziger Rock'n'Roll Band „The Firebirds“ zum Firebirds-Festival ein und bringt Musik, Tanz, Vintage Lifestyle und amerikanische Automobilkultur an einem Wochenende zusammen.

Das Festival hat sich in den vergangenen Jahren zu einem der wichtigsten Events seiner Art in Deutschland entwickelt und zieht Besucher aus dem gesamten Bundesgebiet sowie aus vielen europäischen Ländern nach Sachsen.

„Das Firebirds-Festival ist für uns längst mehr als nur ein Musikfestival geworden. Es ist ein Wochenende voller Leidenschaft für Rock'n'Roll, Tanz, Vintage-Kultur und das besondere Lebensgefühl der 50er Jahre.“

Konrad Schöpe von „The Firebirds“

Zwischen Petticoats, Lederjacken, amerikanischen Straßenkreuzern und authentischem Rock'n'Roll entsteht eine besondere Atmosphäre, die Musikfestival, Tanzveranstaltung und Vintage Event miteinander verbindet und jedes Jahr tausende rockbegeisterte Gäste anzieht. Denn viele Besucher reisen seit Jahren regelmäßig in die Mitte Sachsens nach Grimma und machen das Festival zu einem festen Termin im Sommer.

„Uns begeistert jedes Jahr aufs Neue, wie Menschen aus ganz Deutschland und vielen anderen Ländern zusammenkommen und dadurch gemeinsam diese einzigartige Atmosphäre entstehen lassen“, sagt Konrad Schöpe von „The Firebirds“. Mehr als 30 internationale Bands und Vinyl-DJs sorgen auf zwei Bühnen für authentisches Rock'n'Roll-Feeling und ein musikalisch abwechslungsreiches Wochenende. Von klassischem Rock'n'Roll



TOURISMUS

über Rockabilly und Boogie bis hin zu Swing reicht die musikalische Bandbreite des Festivals. Besucher erwartet dabei nicht nur ein hochkarätiges Live-Programm, sondern auch eine besondere Nähe zu Künstlern, die das Festival seit Jahren prägt. Viele Gäste schätzen besonders die familiäre Stimmung und den direkten Austausch mit der Szene. Neben dem musikalischen Programm spielt auch der Vintage-Lifestyle eine zentrale Rolle. In einem großen Fashion-Bereich präsentieren verschiedene Händler und Labels Kleidung und Accessoires im Stil der 40er, 50er und 60er Jahre. Retro-Mode und klassische Frisuren gehören dabei ebenso zum Festivalbild wie Tanz und Live-Musik. Ergänzt wird das Angebot durch Shows, Präsentationen und zahlreiche Möglichkeiten zum Stöbern und Entdecken.

Wer selbst aktiv werden möchte, kann sich für das „Firebirds Festival Dance Camp“ anmelden. Internationale Tanzprofis vermitteln Boogie-Woogie und Swing sowohl für Anfängerinnen und Anfänger als auch für erfahrene Tänzerinnen und Tänzer. Darüber hinaus bietet das Festival verschiedene Workshops sowie weitere Aktionen rund um den Rock'n'Roll-Lifestyle. Ein weiterer fester Bestandteil des Festivals ist das große markenoffene Oldtimertreffen mit Fahrzeugen bis Baujahr 1969. Besonders die amerikanischen Straßenkreuzer



ziehen jedes Jahr zahlreiche Besucher an und machen das besondere Lebensgefühl der 50er Jahre erlebbar.

Bereits einen Tag vor dem offiziellen Festivalstart lädt das Firebirds-Festival am 2. Juli 2026 zur großen Open-Air-Pre-Party ins Kloster Nimbschen nach Grimma ein. Für den musikalischen Auftakt sorgt in diesem Jahr Dick Brave mit seiner aktuellen „Back for More Live 2026“-Show. Damit startet das Festivalwochenende schon am Donnerstagabend mit einer der bekanntesten Rock'n'Roll-Stimmen Deutschlands und einem Künstler, der seit vielen Jahren für energiegeladene Live-Shows und authentischen Retro-Sound steht. Die Pre-Party gilt mittlerweile für viele als offi-

zieller Start in das Festivalwochenende. Tickets für das Firebirds-Festival 2026 sind online ohne zusätzliche Vorverkaufsgebühren erhältlich. Das Wochenendticket kostet im Vorverkauf bis Ende Juni 109 Euro, Tagestickets sind ab 29 Euro erhältlich. Tickets für das Dick-Brave-Konzert gibt es an 54,90 Euro. Auch Campingmöglichkeiten sowie Anmeldungen für Workshops und Dance-Camp können über die Festivalwebseite gebucht werden.

Text: Peter Dyroff / Anika Bretschneider

Fotos: Philipp Kumbier Fotografie | Max Hildebrand

Mehr Infos zum Event unter:

www.the-firebirds.de und www.firebirds-festival.de



Neuer Hochgeschwindigkeitszug von Taschkent nach Xiva

Auf der Strecke Taschkent – Xiva – Taschkent wird seit dem 3. Mai 2026 der neue Hochgeschwindigkeitszug „Jaloliddin Manguberdi“ betrieben. Die neue Verbindung soll die Verkehrsanbindung zwischen der Hauptstadt Usbekistans und der historischen Stadt Xiva deutlich verbessern und Impulse für den Binnen- und internationalen Tourismus schaffen.

Von Taschkent nach Xiva in unter 14 Stunden: Die erste Fahrt des neuen Hochgeschwindigkeitszugs „Jaloliddin Manguberdi“ ab Taschkent war am 3. Mai, die erste Rückfahrt am Folgetag. Der Zug verkehrt auf der Route Taschkent – Xiva – Taschkent dreimal pro Woche.

Abfahrt in Taschkent ist jeweils dienstags, donnerstags und samstags um 7 Uhr vom Hauptbahnhof Taschkent, die Ankunft in Xiva ist für 14:31 Uhr vorgesehen. In Gegenrichtung fährt der Zug mittwochs, freitags und sonntags um 07:20 Uhr in Xiva ab und erreicht Taschkent um 14:51 Uhr. Die Fahrzeit beträgt damit rund siebeneinhalb Stunden. Der Fahrpreis für die neue Verbindung auf einer Seite wurde mit 780.000 Sum (ca. 55,79 Euro) festgelegt. Fahrkarten können an den Eisenbahnschaltern sowie über das offizielle elektronische Buchungsportal der usbekischen Eisenbahn erworben werden.

Die Einführung des neuen Zuges ist Teil der laufenden Modernisierung der Eisenbahninfrastruktur Usbekistans, die den

Binnen- und internationalen Tourismus beleben soll. Laut früheren Berichten soll der Einsatz moderner Hyundai-Rotem-Züge die Reisezeit zwischen Taschkent und Xiva erheblich verkürzen. Zuvor dauerte die Fahrt auf dieser Strecke etwa 14 Stunden. Die neuen Züge werden mit einer Höchstgeschwindigkeit von bis zu 250 km/h angegeben und verfügen über mehrere Wagen mit einer Gesamtkapazität von rund 390 Sitzplätzen.

Besondere Bedeutung kommt der neuen Verbindung auch im Hinblick auf die touristische Entwicklung der Region Choresm zu. Xiva zählt zu den bedeutendsten historischen Städten Zentralasiens. Durch die schnellere Bahnverbindung wird erwartet, dass Reisen nach Xiva für einheimische und ausländische Besucher deutlich komfortabler und planbarer werden.

Der Zug stärkt die Eisenbahnverbindung zwischen Taschkent und dem historischen Westen Usbekistans. Die Route kann den Personenverkehr erleichtern, aber auch zur Förderung des Tourismus, der regionalen



Blick auf Taschkent



Das historische Xiva

Mobilität und der wirtschaftlichen Entwicklung beitragen.

Text: BakAsl

Fotos: BakAsl / Volker Neef / Svetlana Reinwarth

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



Das Hotel am Terrassenufer galt lange Zeit bei vielen Dresden-Besuchern als typischer „DDR-Plattenbau“ mit wenig Charme. Dabei erkannten nur wenige Gäste das eigentliche Potenzial des Hauses: seine einmalige Lage direkt an der Brühlschen Terrasse mit einem spektakulären Blick auf die Elbe und die berühmte Altstadtsilhouette der Stadt.

Als Nichtraucherhotel gehört das Hotel am Terrassenufer zu den „World Hotels“, einem internationalen Verbund von rund 350 Hotels weltweit und blickt auf eine bewegte Geschichte zurück.

Ein Hotel mit Geschichte

Das Gebäude entstand zwischen 1962 und 1964 im Stil der DDR-Nachkriegsmoderne und wurde am 14. Mai 1964 als Hotel „Dresden-Tourist“ eröffnet. Es galt damals als architektonisches Pilotprojekt und war das erste Gebäude Dresdens mit einer Keramikplatten-Verkleidung. Ursprünglich wurde das Haus überwiegend für Langzeitgäste genutzt und vereinte Hotel- und Wohnfunktion. Anfang der 1980er-Jahre diente ein Teil als Arbeiterwohnheim. Bis heute ist das Hotel Gegenstand städtebaulicher Diskussionen und gilt als Beispiel der DDR-Architektur. Deshalb steht das Gebäude unter Bestandsschutz und darf nicht abgerissen werden.

Neustart nach der Wiedervereinigung

Nach der Wiedervereinigung erhielt das

Haus 1990 den heutigen Namen „Hotel am Terrassenufer“. Mit dem Erwerb durch die Eigentümerfamilie Trapp im Jahr 1992 begann eine umfassende Kernsanierung und Modernisierung. Bereits 1993 wurde das Hotel feierlich wiedereröffnet. Die einzigartige Lage eröffnet den Gästen einen direkten Blick auf das berühmte Elbpanorama mit der Weißen Flotte und der weltbekannten Dresdner Skyline. Sehenswürdigkeiten wie die Frauenkirche, der Zwinger, das Grüne Gewölbe, die Semper-

oper, das Residenzschloss, der Fürstenzug sowie die Dresdner Neustadt sind bequem zu Fuß erreichbar. Das Hotel liegt nur wenige Minuten vom Dresdner Hauptbahnhof entfernt und verfügt über 195 Zimmer sowie fünf Suiten.

Frühstück mit besonderem Anspruch

Besonders geschätzt wird das reichhaltige Frühstücksbuffet mit frischen und regionalen Produkten, das in dieser Hotelkategorie in Dresden als außergewöhnlich



HOTELLERIE

gilt. Die Gäste genießen ihr Frühstück im lichtdurchfluteten Pavillon oder in den Sommermonaten auf der Terrasse. Auch die gemütliche Lobby und die Hotelbar zählen zu den Lieblingsorten vieler Gäste – besonders nach einem langen und erlebnisreichen Tag in Dresden. Das Hotel wird als Garni-Hotel geführt. Dank der zentralen Lage sind zahlreiche Restaurants und Bars der Dresdner Altstadt in nur etwa zehn Minuten fußläufig erreichbar.

Neuer Direktor bringt frischen Schwung

Seit Mai 2025 verstärkt Direktor Wolfgang Berkenkamp das Hotelteam. Der erfahrene Hotelprofi aus Berlin hat in seiner langjährigen Karriere bereits zahlreiche Häuser erfolgreich positioniert. Gemeinsam mit seinem engagierten Team und einem professionellen Marketing gelang es innerhalb kurzer Zeit, das Hotel am Terrassenufer wieder in den Fokus der Dresdner Hotellerie zu rücken.

Kooperation mit der GetAway Group

Ebenfalls seit Mai 2025 besteht eine Partnerschaft mit der GetAway Group, wodurch das Hotel vielen neuen Gästen im deutschsprachigen Raum bekannt gemacht wurde. Die GetAway Group vereint seit Januar 2024 die beiden großen Kurzreiseportale „Kurz-Mal-Weg“ und „Kurzurlaub“ und verfolgt das Ziel, die führende europäische Plattform für Kurzreisen zu werden. Mit jährlich über 3,0 Mio. zufriedener Gäste zählt sie zu den wichtigsten Anbietern im DACH-Raum. Jedes Jahr zeichnet die Gruppe aus rund 4.000 Hotelpartnern lediglich 70 Häuser aus.



Hoteldirektor Wolfgang Berkenkamp

Bewertet werden unter anderem:

- Preis-Leistungs-Verhältnis
- Gästebewertungen
- Qualität der Arrangements
- Spezielle Kurzurlauber-Angebote
- Qualität der Zusammenarbeit
- Buchungs- und Umsatzzahlen

Im Rahmen einer Pressereise im Mai 2026 erhielt das Hotel am Terrassenufer die Auszeichnung mit dem AWARD der GetAway Group 2026 als absoluter Senkrechstarter. In Dresden wurde kein weiteres Hotel prämiert. Diese Auszeichnung ist für das gesamte Team ein großer Ansporn, seinen Gästen weiterhin höchste Qualität zu bieten.

Dresden erleben – mit dem perfekten Ausgangspunkt

Dresden zählt weiterhin zu den schönsten Städten Deutschlands – das bestätigen re-

gelmäßig verschiedene Marktforschungsinstitute und Reisestudien.

Mit seiner zentralen Lage ist das Hotel am Terrassenufer der ideale Ausgangspunkt um Dresden in all seinen Facetten zu entdecken – ob historische Altstadt oder moderne Neustadt. Mittlerweile arbeiten auch namhafte Reiseveranstalter wie TUI und Ameropa mit dem Haus zusammen. Das Hotel verbindet Geschichte, Lage und Gastfreundschaft zu einem besonderen Erlebnis – ein echtes Hideaway mitten in Dresden und ein „Place to be“ für Gäste.

Text: Margot David | Fotos: Hotel Am Terrassenufer|PR / Frank Pfuhl / Königs-Fotografie, Berlin

Mehr Infos zum Hotel unter:

www.hotel-terrassenufer.de



Der Oedhof in Freilassing – Wo Gastlichkeit zur Herzenssache wird

Wer im Hotel Oedhof am Stadtrand von Freilassing wird eine besondere Art von Gastfreundschaft gelebt. Eingebettet in die idyllische Landschaft des Berchtesgadener Landes und nur wenige Minuten von Salzburg und Bad Reichenhall entfernt, verbindet das traditionsreiche Haus bayerische Gemütlichkeit mit modernem Komfort, stilvoller Kulinarik und einer Atmosphäre, die zum Verweilen einlädt.

Der Oedhof ist weit mehr als ein klassisches Hotel mit Restaurant. Das Haus, das auf insgesamt fast 800 Jahren Tradition verweisen kann, versteht sich als Ort des Genusses, der Ruhe und des persönlichen Wohlfühlens. Besonders bemerkenswert ist die Verbindung aus Tradition und zeitgemäßem Lifestyle. Historische Elemente treffen auf modernes Design, warme Materialien schaffen eine behagliche Stimmung, und die ruhige Lage am Ende einer Sackgasse sorgen dafür, dass Gäste den Alltag schon beim Betreten hinter sich lassen können.

Dabei profitiert das Haus nicht nur von seiner besonderen Atmosphäre, sondern auch von seiner idealen Lage. Ob ein Ausflug in die Mozartstadt Salzburg, Wanderungen im Berchtesgadener Land oder spannte Tage zwischen Bergen und Seen, der Oedhof eignet sich hervorragend als Ausgangspunkt für Erholung und Entdeckungen. Geschäftsreisende schätzen die Kombination aus ruhiger Umgebung und guter Erreichbarkeit durch die nahegelegene Autobahn München–Salzburg.

Im Mittelpunkt des Hauses steht jedoch seit 1996 die Kulinarik. Das Restaurant des Oedhofs setzt bewusst auf Regionalität, Qualität und Nachhaltigkeit. „Viele Produkte“, so Küchenchef und Mitinhaber des Familienbetriebes, Fritz Zeif, „stammen von lokalen Lieferanten aus der Region, darunter Gemüsehöfe aus Ainring, Metzgereien aus Freilassing oder Molkereien aus dem Berchtesgadener Land. Unsere Küche verbindet traditionelle bayerische Einflüsse mit moderner Raffinesse. Die

Gäste erwartet eine abwechslungsreiche Auswahl regionaler und internationaler Speisen, die mit viel Liebe zum Detail zubereitet werden. Vom ersten bis zum letzten Handgriff stellen wir alles selbst im Haus her – ohne Kompromisse und ohne Convenience-Produkte“, so Fritz Zeif weiter. Die enge Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten spiegelt sich in der Frische und Authentizität der Gerichte wider. Vegetarische, vegane sowie glutenfreie Angebote zeigen zudem, dass Genuss und



„Genuss bedeutet für uns mehr als nur Geschmack: Es ist der respektvolle Umgang mit hochwertigen Zutaten und die Liebe zum echten Handwerk.“

Fritz Zeif, Küchenchef und Mitinhaber

zeitgemäße Ernährung im Oedhof harmonisch zusammenfinden. „Wir geben zudem unseren Auszubildenden im Bereich Küche die Möglichkeit, selbst Gerichte zu kreieren, die entsprechenden Zutaten gemeinsam mit uns zu bestellen und nicht nur die Zubereitung selbst in die Hand zu nehmen, sondern natürlich auch die Speisen den Gästen zu servieren“, ergänzt Florian Zeif, der ebenfalls im Familienbetrieb arbeitet und für den Servicebereich verantwortlich ist.

Auch das Hotel selbst überzeugt mit durchdachtem Komfort und einer sehr persönlichen Atmosphäre, der man deutlich anmerkt, dass sich das Haus seit 1885 und damit bereits in fünfter Generation im Familienbesitz befindet. Die 24 modernen Zimmer mit ihren insgesamt 40 Betten wurden in den letzten eineinhalb Jahren von Grund auf renoviert und bieten eine ausgesprochen angenehme Kombination aus Funktionalität und Behaglichkeit. WLAN, stilvolle Ausstattung und ein reichhaltiges Frühstück mit ausgewählten Spezialitäten der Biosphärenregion Berchtesgadener Land sorgen dafür, dass Gäste entspannt in den Tag starten können. Besonders geschätzt werden die ruhige Lage, die gepflegte Anlage sowie die herzliche Betreuung durch das Team mit seinen insgesamt 16 Mitarbeitenden, unter Ihnen auch drei Azubis.

Die gelebte Gastfreundschaft im Oedhof belegen zahlreiche positive Rückmeldungen von Gästen. Immer wieder werden die familiäre Atmosphäre, die außergewöhnliche Freundlichkeit des Personals und die hohe Qualität der Küche hervorgehoben. Viele Besucher beschreiben das Haus als einen Ort, an dem man sich vom ersten Moment an willkommen fühlt.

Besonders in einer Zeit, in der Reisende wieder verstärkt Wert auf Authentizität, Regionalität und persönliche Erlebnisse legen, trifft der Oedhof den Zeitgeist. Hier geht es nicht um kurzlebigen Luxus, sondern um echte Gastlichkeit, ehrlichen Genuss und eine Atmosphäre, die in Erinnerung bleibt. Auch die zwei Ladesäulen mit ihren vier Anschlüssen sorgen dafür, dass sich neben den elektrisch angetriebenen hauseigenen Fahrzeugen auch Gäste mit ihren entsprechenden Autos an die „Leine legen“ lassen können.

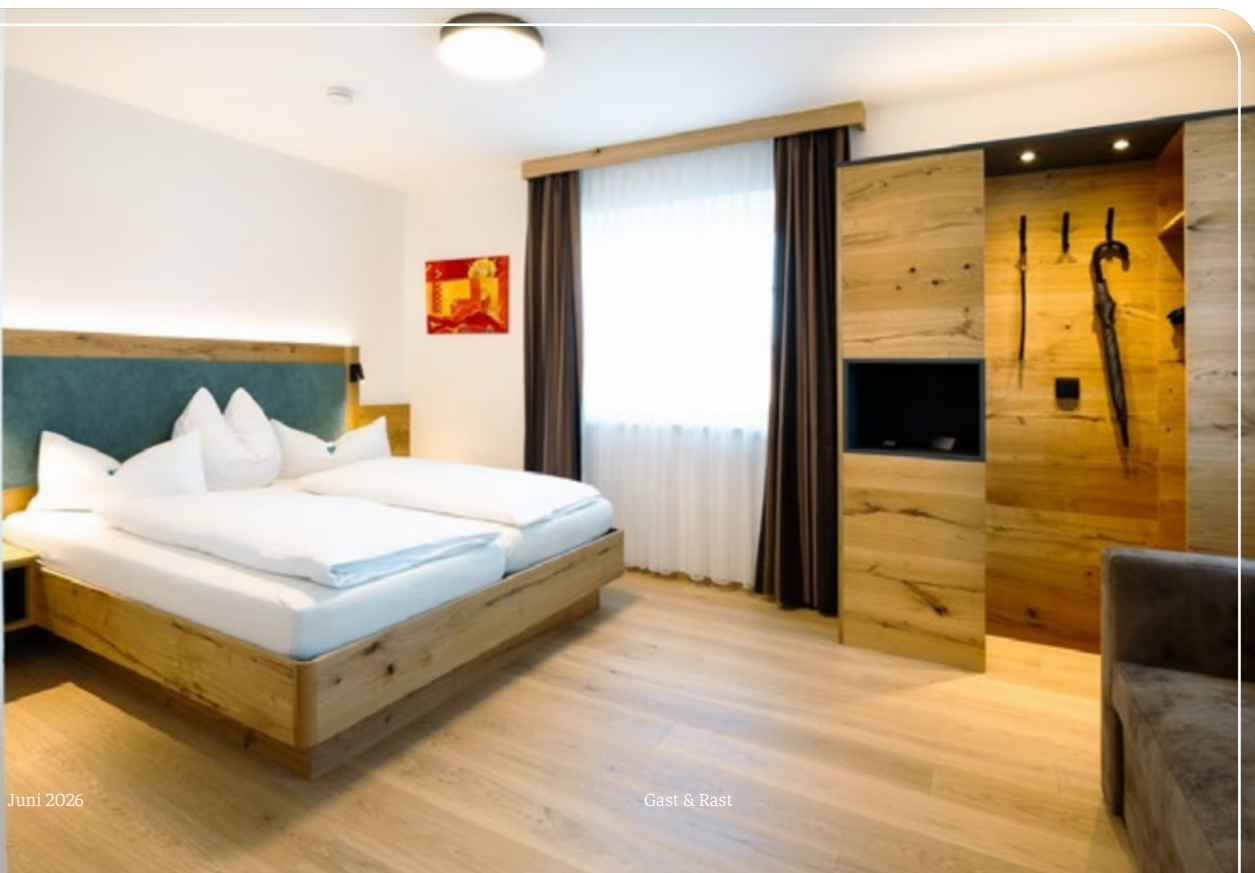
Das Hotel Oedhof in Freilassing zeigt eindrucksvoll, wie moderne Hotellerie und traditionelle Werte harmonisch miteinander verschmelzen können. Wer auf der Suche nach einem Ort ist, an dem Genuss, Erholung und herzliche Gastfreundschaft zuhause sind, findet im Oedhof genau das – und vielleicht sogar ein Stück alpines Lebensgefühl.

Text: Stephan Trutschler / Anika Bretschneider

Fotos: Oedhof / PR

Mehr Infos zum Hotel unter:

www.oedhof.com



Ausklang des GetAway Awards 2026 bei Mario Pattis „Feine Kost“ in Dresden

Nach der Übergabe des GetAway Awards 2026 an das Hotel Am Terrassenufer wurden die Gäste vom Gastgeber sowie der Dresden Marketing GmbH vertreten durch Karla Kallauch in Mario Pattis' Restaurant „Feine Kost“ im Barockviertel der Dresdner Neustadt eingeladen.

Das großzügige Restaurant bietet Platz für rund 50 Gäste und überzeugt mit stilvollem Design sowie kunstvollen Porzellanarbeiten an den Wänden. Kleine Nischen sorgen zudem für eine angenehme Privatsphäre. Wenn Mario Pattis und sein Team die Gäste persönlich am Tisch begrüßen entsteht beinahe das Gefühl in seinem privaten Wohnzimmer zu sitzen.

In seinem Restaurant in der Wallgäßchen 4 in 01097 Dresden präsentiert Mario Pattis wechselnde Menüs, bestehend aus drei Vorspeisen, einem Hauptgang und einem

Dessert – inklusive passender kulinarischer Weinbegleitung zum Festpreis.

Gäste aus nah und fern schätzen die feine Küche ebenso wie die Kreativität und Authentizität von Mario Pattis und seinem Team. Denn genau dieses Team ist das Herzstück des Hauses.

Bereits der Gruß aus der Küche überraschte die Gäste direkt zu Beginn des Abends. Auf jedem Platz lag ein DIN-A3-Pergamentbogen bereit, als Mario Pattis gemeinsam mit seinem Team erschien – in jeder Hand eine Sprühflasche mit cre-



Cremeflüssige Köstlichkeiten



Thunfisch-Supreme mit geistem Beef Tea und Wasabi



Gratin von der Jakobsmuschel mit Spargel und Morcheln





Gebackener Kalbskopf, Entenleber und Quitte



Stubenküken mit Spargel, Morcheln und Trüffelkartoffeln



Schokoküchlein mit Mangochutney und Eierlikör

mig-flüssigen Köstlichkeiten. Zunächst wurde ein Klecks Trüffelmayonnaise auf das Pergament gegeben, gefolgt von Rote-Bete-Extrakt, Parmesan-Crumble und Tomatencreme. Eine Linie Avocadojus sowie kunstvolle Spritzer von Balsamico rundeten dieses essbare Kunstwerk ab. Dazu wurden Roggenbrot und Sesambrötchen serviert. Nun blieb jedem Gast selbst überlassen, ob er die einzelnen Komponenten bewusst nacheinander genießen oder alle Aromen gemeinsam aufnehmen wollte. Bereits dieser Auftakt trug unverkennbar die Handschrift des Hauses.

Kulinarisch ging es auf höchstem Niveau weiter. Die erste Vorspeise bestand aus Thunfisch-Supreme mit geeistem Beef Tea und Wasabi. Es folgte ein Gratin von der Jakobsmuschel mit zweierlei Spargel und Morcheln. Die 3. Vorspeise beinhaltete gebackenen Kalbskopf, Entenleber und Quitte. Zwischendurch wurde ein hervorragenden

der Goldriesling „Edition Pattis – Prinz zur Lippe“ verkostet. Anschließend folgte der Hauptgang: gefülltes Stubenküken mit Spargel, Morcheln und Trüffelkartoffeln. Ein feines Schokoküchlein mit Mangochutney und Eierlikör bildete schließlich den Abschluss des festlichen Menüs.

Fazit

Was für ein wundervoller Abend im stilvollem Ambiente, mit außergewöhnlicher Küche und aufmerksamem Service. Besonders bedanken wir uns für das persönliche Gespräch zum Abschluss des Abends mit Mario Pattis, seiner Frau Simona Pattis sowie der Sommelierin Jana Schellenberg.

Text: Michael Königs

Fotos: Königs-Fotografie, Berlin / Frank Pfuhl

Mehr Infos zur Location:

www.mariopattis.de





Wo die Gäste fehlen, wächst die Unsicherheit

Die deutsche Gastronomie steht seit Jahren unter Druck. Steigende Kosten, sinkende Kaufkraft und eine spürbare Zurückhaltung der Gäste belasten viele Restaurants, Cafés und Gaststätten. Zahlreiche Betriebe kämpfen ums wirtschaftliche Überleben, manche verschwinden ganz vom Markt. Branchenexperten beobachten dabei einen Trend, der sich zunehmend verschärft. Bestimmte Gästegruppen gehen der Gastronomie dauerhaft verloren.

Auslöser der aktuellen Debatte ist unter anderem ein viel beachteter Social-Media Beitrag des US-amerikanischen Content Creators Dan Harumi. Darin beschreibt er, warum wirtschaftliche Ungleichheit auch für Restaurants zum Problem wird. Entscheidend sei nicht allein, wie viel Vermögen vorhanden ist, sondern wie breit Wohlstand verteilt ist und ob Menschen im Alltag noch genug Geld zum Konsumieren haben.

Auch in Deutschland zeigt sich diese Entwicklung deutlich. Zwar ist das Geldvermögen privater Haushalte laut der Deutschen Bundesbank bis 2025 auf rund 9,5 Billionen Euro gestiegen, gleichzeitig bleibt die Einkommensungleichheit hoch. Der Gini-Index lag 2024 bei 29,5 von 100 Punkten (zum Vergleich: die EU bemisst durchschnittlich 29,3 Punkte im Zeitraum. Bei 0 gäbe es identische Einkommen).

Für die Gastronomie hat das Folgen. Viele Menschen planen ihre Ausgaben deutlich bewusster als noch vor einigen Jahren. Das zeigt sich besonders beim Essengehen. Laut Auswertung des Instituts für

Demoskopie Allensbach gingen 2025 rund 8,83 Millionen Menschen in Deutschland nach eigener Aussage nie essen (2019: 7,44 Mio.). Die Zahl regelmäßiger Restaurantbesucher stagniert seit Jahren.

In der Branche wird dieses Verhalten häufig als Downtrading bezeichnet. Gäste kochen häufiger zuhause oder greifen eher zu günstigeren Angeboten wie Imbiss, Lieferdiensten oder Convenience-Produkten. Besonders die gastronomische Mittelschicht gerät dadurch unter Druck. Hinzu kommen die stark gestiegenen Ausgaben für Energie, Lebensmittel, Mieten und Personal. Der Verbraucherpreisindex für Beherbergungs- und Gaststättendienstleistungen stieg von 100 Punkten im Jahr 2020 auf 126,9 Punkte im Jahr 2024. Viele Betriebe sehen sich deshalb gezwungen, Preise anzupassen, obwohl gleichzeitig die Sorge wächst, weitere Gäste zu verlieren.

Trotz der Anpassungen bleibt die wirtschaftliche Lage vieler Häuser angespannt. Besonders kleinere und familiengeführte Restaurants kämpfen mit den Rahmenbedingungen. Während 2002 noch 190.760

gastronomische Betriebe registriert waren, lag die Zahl 2023 nur noch bei 162.363 Unternehmen. Die Anzahl der Restaurants sank von über 81.000 im Jahr 2009 auf rund 65.900 im Jahr 2023.

Preisgünstigere Konzepte gewinnen an Bedeutung. Imbissstuben und vergleichbare Betriebe erreichten 2024 mit über zehn Milliarden Euro Umsatz einen neuen Höchstwert. Gäste möchten weiterhin außer Haus essen, achten aber deutlich stärker auf den Preis.

Trotz aller Herausforderungen bleibt die Gastronomie ein wichtiger Wirtschaftsfaktor und prägt Innenstädte, Tourismus und gesellschaftliches Leben. Laut DEHOGA erwirtschaftete das deutsche Gastgewerbe 2023 einen Gesamtumsatz von rund 115 Milliarden Euro. Die aktuelle Entwicklung belegt, dass sich die Branche in einem Wandel befindet. Wer sich langfristig behaupten will, muss wirtschaftlich stabil arbeiten und Angebote schaffen, die auch in schwierigen Zeiten attraktiv bleiben.

Text: Anika Bretschneider | Foto: vinsky2002 / pixabay

Das Internationale Musikfestival in Xiva

Usbekistan, das Land an der Seidenstraße, bietet erneut Musikern und Tänzern aus aller Welt eine große Bühne. Am Abend des 25. April wurde das Internationale Musikfestival in Xiva eröffnet und fand bis zum 30. April statt. Die Stadt mit ihren 90.000 Einwohnern ist seit 1990 Bestandteil des Weltkulturerbes der UNESCO.

Der Legende nach hat Sem, ein Sohn des Propheten Noah, Xiva gegründet. Die Stadt in Usbekistan ist über 2.500 Jahre alt und ein ehemaliger Handelsplatz. Beim Internationalen Musik- und Tanzfestival nahmen in der Stadt Künstler und Jurymitglieder aus 32 Ländern teil. Das Gastgeberland duftete Solisten bzw. Ensembles aus aller Welt begrüßen.

Der Musikinstrumentenbauer aus Xiva
Es bedarf nicht nur guter Komponisten, Texter, Musiker, Sänger, Tänzer, Dirigenten und Organisatoren, um so ein gewaltiges Kulturereignis zu stemmen. Im Vorfeld brauchen die Musiker gut funktionierende Instrumente. Dafür sind Musikinstrumentenbauer verantwortlich. Ein bekannter Musikinstrumentenbauer befindet sich am Ort des Geschehens, in Xiva-Altstadt. Er heißt Sapaev Mussafar. Seine Werkstatt und sein Geschäft befinden sich dort, in „Itschan-Kala“, direkt gegenüber der Moschee. Der 1976 geborene

Diplom-Musikpädagoge Sapaev Musaffar beendete im Jahre 2000 erfolgreich sein Studium und widmete sich der Musikausbildung von Kindern und Jugendlichen. Schon damals fertigte er privat für gute Freunde in Handarbeit Streichinstrumente an. Seine Geigen, Violinen, Cellos, Bratschen, Lauten, Mandolinen, Banjos, Balalaikas, Ukulelen, Cembali, Ouds und Zithern beeindruckten die Freunde so sehr, dass er bald für die Ausübung des studierten Berufes kaum noch Zeit hatte.

„Das Anfertigen von Saiteninstrumenten war damals ein Hobby. Im Grunde habe ich mein Hobby zu meinem Beruf gemacht.“

Sapaev Musaffar, Musikinstrumentenmacher





„Jedes Musikinstrument hat eine eigene Seele. Jede Geige, jede Bratsche, jedes Cello, jedes Musikinstrument muss mit Liebe hergestellt werden vom Instrumentenbauer.“

Dann muss das Musikinstrument mit Liebe gespielt werden vom Musiker. So kommt der unverwechselbare Klang aus dem Instrument heraus.“

Sapaev Musaffar, Musikinstrumentenbauer

Natürlich treten Musiker aus Usbekistan im Rahmen des Internationalen Musikfestival Xiva mit Instrumenten auf, die aus der Werkstatt von Meister Sapaev Musaffar stammen.

Im Jahre 2008 machte er sich als Musikinstrumentenmacher in der Altstadt von Xiva selbstständig. Von Vorteil ist für den Einzelunternehmer: Er beherrscht jedes Instrument auch, das er anfertigt. Zum Beweis spielte er auf der Balalaika das russische Lied „Kalinka“ und orientalische Weisen auf der aus Persien stammenden Kurzhalslaute Oud. „Einige Instrumente produziere ich und stelle sie in meinem Betrieb aus, auf Vorrat für die Kundschaft sozusagen. Es ist aber auch möglich, spezielle Wünsche zu äußern.“ Selbst Orchesterharfen, die oft eine Höhe von bis zu 195 Zentimeter aufweisen und auf ein Gewicht von rund 40 Kilogramm kommen, kann der Maestro in liebevoller Handarbeit anfertigen. „Allerdings brauche ich für eine Harfe eine Arbeitszeit von zwei Monaten.“ Der Musikinstrumentenbauer ist nicht nur Handwerker, er ist auch Kaufmann. „Der Kunde macht eine kleine Anzahlung am Anfang. Dann weiß ich, er ist interessiert. Schon nach einer Woche kann er in meine Werkstatt vorbeikommen, er sieht die Fortschritte und eine weitere Zahlung ist fällig.“ So setzt sich das Spiel innerhalb der zwei Monate fort. Natürlich ist die Zahl der von ihm hergestellten Harfen noch sehr überschaubar und liegt bis heute im kleinen zweistelligen Bereich.

Da Xiva auch einmal Bestandteil der ehemaligen Sowjetunion war, steht die aus Russland stammende Balalaika hoch im Kurs. „Hier sind es nicht nur Neuanschaffungen, die bestellt werden. Oft muss ich bei den Balalaikas etwas reparieren.“ Man kann dem Handwerker stundenlang zuschauen beim Anfertigen seiner Musikinstrumente, so faszinierend ist bei ihm die Produktion. Macht der Maestro einmal eine kleine Pause, greift er zu einer Gitarre oder Zither oder Bratsche und spielt einige Musikstücke. In Usbekistan ist das normaler Arbeitsalltag. Fantastisch für zuschauende und zuhörende Westeuropäer.



„Das Internationale Musik- und Tanzfestival in Xiva hat einen sehr hohen Stellenwert. Zum einen verbindet es Völker, zum anderen bereitet es den Teilnehmern und den Zuschauern sehr viel Freude.“

Ayrat Hametow, Jurymitglied

Man hat in Xiva die Qual der Wahl

Die international besetzte Jury hat die Wahl. Beim Auftritt der Wettbewerber sah man herausragende Leistungen. Es ist für Außenstehende sehr schwer, den Besten der Besten zu ehren. Studierte Diplom-Musiker, ausgebildete Dirigenten und Absolventen von hoch angesehenen Ballettakademien hören oder sehen etwa eine einzige Nuance bei einem Auftritt, die aus ihren Augen einen Sonderpunkt rechtfertigt oder einen Punktabzug begründet. Ein Jurymitglied ist Herr Ayrat Hametow. Er ist in Kasan, in der Teilrepublik Tatarstan gelegen, zu Hause. Kasan liegt im



Ayrat Hametow (m.) und unsere Redakteure Svetlana Reinwarth (l.) und Volker Neef (r.) in Xiva

Südwesten von Russland am Ufer der Flüsse Wolga und Kasanka. Hametow ist in Kasan Künstlerischer Leiter des „Ensemble für Tanz und Lied der Republik Tatarstan“. Er hat in Moskau seine Ausbildung zum Diplom-Ballettmeister durchlaufen. Seit fast einem Vierteljahrhundert ist Hametow mit dem Ballett beruflich verbunden. Er betonte im Pressegespräch: „Wie bei jedem Festival üblich, hat man als Jurymitglied die Qual der Wahl. Aber allein schon in seiner Vita mitteilen zu können, man hat als Tänzer am Internationalen Musik- und Tanzfestival in Xiva 2026 teilgenom-

men, zeugt vom Können des Tänzers bzw. des Ensembles. Die Nationen haben ihre Spitzentänzer nach Xiva entsandt.“ Wer den Grand Prix schließlich gewonnen hat, erfahren Sie im verlinkten Beitrag auf unserer Webseite ...

+ ZU DIESEM ARTIKEL GIBT ES MEHR AUF [GASTUNDRAST.COM](https://www.gastundrast.com)

WEITERLESEN

Text: Volker Neef

Fotos: Svetlana Reinwarth; ShAbdu

ANZEIGE

meeco 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

„Das macht die Berliner Luft ...!“

Ab sofort kann man im Vogtland ein echtes Berliner Original erleben. Das Theater Plauen-Zwickau inszeniert Paul Linckes Operette „Frau Luna“ mit bekannten Melodien, viel Schwung und märchenhaftem Bühnenbild.

Zu Ende des 19. Jahrhunderts schien der Fortschritt unaufhaltsam. Dampfmaschinen brachten die Industrialisierung bis ins kleinste Dorf und beschleunigten den Lebensrhythmus dadurch deutlich. Der Mensch hatte mittels Heißluftballon den Himmel erobert und Graf Zeppelin arbeitete an seiner Idee vom lenkbaren Luftschiff. Selbst eine Reise zum Mond schien plötzlich möglich. Andererseits zog es immer mehr Menschen in die großen Städte wie Berlin, Wohnraum war knapp.

In genau dieses Szenario versetzt Paul Lincke seine Figuren. Der Berliner Mechaniker Fritz Steppke baut an einem Expressballon, um gemeinsam mit seinen zwei besten Freunden zum Mann im Mond zu fliegen, um mit ihm wegen freiem Wohnraum zu verhandeln. Dumm nur, dass einer dieser Freunde der Mann seiner Vermieterin Frau Pusebach ist und diese so gar nicht mit dem Plan der Männer einverstanden ist. Schließlich soll Steppke ja auch ihre Nichte Marie heiraten. Da sie die Mondreise jedoch nicht verhindern kann, reist sie kurzerhand mit. Doch statt auf den Mann im Mond trifft man dort auf eine illustre

Gesellschaft aus Sternen und Göttern, angeführt von Frau Luna, der Mondgöttin. Und Frau Pusebach erkennt in Frau Lunas Haushofmeister Theophil eine alte Liebchaft wieder, der sie einst hatte sitzen lassen. Frau Luna findet Gefallen an Steppke, was wiederum bei ihrem Verehrer Prinz Sternschnuppe zu Kurzschlussreaktionen führt. Nach etlichen Turbulenzen stellen die Mondreisenden fest, dass es auf dem Mond doch auch nicht so viel besser ist und kehren zur Erde zurück.

Dass Komponist Paul Lincke seinen Ursprung in der Militärmusik hat, ist an Titeln wie „Berliner Luft“ unschwer zu erkennen. Und doch beherrscht er auch die verträumten, leisen Töne und den aus der Operette nicht wegzudenkenden Wiener Walzer. Mit „Schlösser, die im Monde liegen“ schuf er einen ebenso unvergesslichen Evergreen wie mit der berühmten Berliner Luft. Eingebettet wird das Stück in eine nahezu märchenhafte Ausstattung, geschaffen von Ella Späte. Sowohl die engen, schiefen Gassen der nächtlichen Berliner Hinterhöfe als auch die glitzernde schwarz-weiße Mondwelt, die an die Zeit



der 1920er Jahre erinnert, geben dem Stück einen wundervollen Rahmen.

Die Solisten sind stimmlich absolut überzeugend. Ein Kunstgriff gelang dem Ensemble des Musiktheaters, indem es sich für die Rolle der Frau Pusebach eine Kollegin aus dem Schauspiel „borgte“. Claudia Lüftenegger verleiht der Figur nicht nur eine unverwechselbare Stimme, die man im Musiktheater so nicht finden würde, sondern auch die typische „Berliner Schnauze“, mit der Lincke den Typus der Berliner Operette überhaupt erst begründete. Herzlich, komisch, sehenswert!

Text: Sabine Ulbrich | Fotos: André Leischner

Frau Luna in der neuen Spielzeit wieder am Start.

www.theater-plauen-zwickau.de



Feier' das Leben, feier' das Glück!

„Wir sind am Leben“ – Erfolgsduo Peter Plathe und Ulf Leo Sommer im Berliner Stage-Theater des Westens überzeugt mit bekannten Melodien, ungewöhnlichen Themen und großartiger Besetzung.

Nach dem Erfolg der Romeo-und-Julia-Adaption „Liebe ist alles“ lag die Messlatte für das neueste Werk des Autorenduos sehr hoch. Wie beim vorherigen Stück greifen die Macher auf vorhandene Songs zurück und so kommen Fans von Rosenstolz hier voll auf ihre Kosten. Doch es wurde auch vieles neu komponiert, was dem Stück am Ende gerechter wird, als bei vielen der sogenannten Karaoke-Musicals, bei denen der Inhalt teils mit dem Holzhammer an die Songtitel angepasst wird.

Inhaltlich erzählen die Autoren ein Stück ihrer persönlichen Geschichte, ein Stück deutscher Geschichte. Wir befinden uns in Berlin im Jahr 1990, kurz nach dem Mauerfall. Es geht um Nina, eine junge Frau aus Lutherstadt Wittenberg, die im Kofferraum eines PKWs aus der DDR und von zu Hause abgehauen ist, um sich in Berlin ihren großen Traum von der Musikkarriere zu erfüllen. Und es geht um die Menschen in ihrem Umfeld der Hausbesetzerzene. Sie kommen aus Ost und West, sind auf der Suche nach einer neuen Chance, nach alternativen Lebenswegen oder einer Möglichkeit, fernab gesellschaftlicher Normen sie selbst zu sein. Das Haus, welches sie gemeinsam bewohnen, war früher ein

Konsum. Dort gab es ein Telefon, bei dem die Menschen anriefen, wenn sie Sorgen und Nöte hatten. Das tun sie noch immer, also haben sich die Hausbesetzer der Anrufer angenommen und erhalten mit viel Herzblut das „Konsum-Sorgentelefon“ am Leben. Und das, obwohl sie alle eigene Sorgen haben. Mancher Karriereerfolg bleibt aus oder stellt sich nur mit Hilfe zwielichtiger Gestalten ein, wie im Fall von Nina ein Musikproduzent, der sicher nicht ganz zufällig an Frank Farian erinnert. Andere sind gar völlig planlos, was sie mit ihrem Leben und den neuen Freiheiten anfangen sollen. Viele Mitglieder dieser Gemeinschaft sind homosexuell und unter ihnen war damals vor allem ein Thema allgegenwärtig und doch ein großes Tabu. Das HI-Virus und die damals noch fast unweigerlich folgende AIDS-Erkrankung, die damit verbundene Stigmatisierung der gesamten homosexuellen Gemeinschaft und Themen wie Verlust und Tod beschäftigen auch die Hausbesetzergemeinschaft. Als dann auch noch Ninas Mutter nach Berlin kommt, überschlagen sich die Ereignisse. Getragen wird das Stück von einem hervorragenden Cast. Die Musik trägt Gefühle manchmal verträumt, manchmal aber

auch schmerzhaft direkt in die Herzen der Zuschauer. Intensiv ist das Spiel von Matthias Reiser in der Rolle des Bruno Schwarz, der nachts als Marlene Dietrich in den Nachtclubs von Berlin auftritt. Steffi Irmen, alternierend Maike Katrin Merkel, als Rosi sind eine Naturgewalt, der sich niemand entziehen kann.

Zugegeben, wer die Zeit nicht erlebt hat und keinen Bezug zu diesen – aus damaliger Sicht – Randgruppen der Gesellschaft hatte, wird überrascht sein, denn dies ist kein klassisches Stück über die Wende und die Zeit danach, über „Ossis“ und „Wessis“. Vielmehr wird hier eine Botschaft verkündet, die wichtiger und aktueller nicht sein könnte: egal wo ihr herkommt, egal wo ihr hinwollt, wer ihr seid und wen ihr liebt – haltet zusammen und feiert gemeinsam jeden Tag, den ihr erleben dürft. So ist das Stück vor allem eine Geschichte über das Leben, darüber es zu leben, es wertzuschätzen und alle Menschen darin, die da sind und wider aller Umstände da bleiben.

Text: Sabine Ulbrich | Foto: Dominic Ernst

Mehr Infos zum Stück unter:

www.stage-entertainment.de/musicals-shows/wir-sind-am-leben-berlin

Die Comödie Dresden lässt die Puppe tanzen

Mit „Villa Sonnenschein“ bringt das Dresdner Theater ein außergewöhnliches Musical auf die Bühne, das bereits vor 20 Jahren in Hamburg große Erfolge feierte. Als Darsteller wirken hier neben Menschen auch Puppen, die singen und tanzen.

2005 wurde in Hamburg das Schmidt-Theater nach einer Rundumerneuerung mit dem Stück „Villa Sonnenschein“ wiedereröffnet. Das Puppen-Musical hatte Erfolg und wurde jahrelang gespielt. Die Geschichte von Felix, der als Zivildienstleistender in einem Altenheim seine Arbeit beginnt und so ganz andere Vorstellung vom Umgang mit den Heimbewohnern hat als Heimleiterin Mechthild und der neue Arzt Dr. Mathieu, kommt nun also nach Dresden. Da es mittlerweile keine Zivildienstleistenden mehr gibt, beginnt die Vorstellung vorsichtshalber mit einer kurzen Erklärung zur Entstehungszeit des Stücks und dem Hintergrund der Hauptfigur. Die Älteren werden sich ohnehin erinnern, die Jüngeren können, angesichts der aktuellen Debatte um die Wiedereinführung der Wehrpflicht und der damit einhergehenden Diskussion um alternative Dienste, das Prinzip daher sicher auch nachvollziehen.

Damals wie heute besteht das Problem der Personalknappheit in der Pflege und der daher oft mangelnden Intensität der Betreuung pflegebedürftiger Menschen.

So verhält es sich auch im Alterssitz „Villa Sonnenschein“. Am liebsten würden die Leiterin und Dr. Mathieu die Heimbewohner einfach nur ruhigstellen und dafür Geld kassieren. Doch da haben sie die Rechnung ohne Felix und Mechthilds Tochter Melanie gemacht. Und ohne das Heim selbst, denn dieses hat im wahrsten Sinne des Wortes ein Eigenleben. Denn wenn das Personal nicht hinschaut, erwacht alles zum Leben – die Blumen, Stofftiere, der Wildschweinkopf an der Wand, sogar die Wandlampe – und kommuniziert mit den Heimbewohnern.

Als Darsteller stehen jedoch nicht nur Menschen auf der Bühne. Während die Heimbewohner Menschen sind und sein dürfen, werden die vier Hauptpersonen - Felix, Melanie, Heimleiterin Mechthild und Dr. Mathieu – durch Klappmaulfiguren dargestellt. Unter und hinter diesen stecken jedoch keine professionellen Puppenspieler, sondern die Musicaltalente Louis Dietrich, Lorena Dehmel, Charlotte Heinke und Benjamin Sommerfeld. Diese vier hauchen auch abwechselnd dem Haus Leben und Stimme ein.



Die überzogenen Puppen-Charaktere und karikaturhaften „Bösewichte“ wären in Menschenform wohl etwas zu skurril ausgefallen. Man kann herzlich lachen und mit den Heimbewohnern mitfiebern und weinen. Und sich im Nachgang Gedanken machen, wie man selbst den Lebensabend verbringen möchte und mit wie viel Würde Menschen behandelt werden sollten, selbst wenn ihr Dasein nicht mehr so würdevoll ist. Comedy mit Tiefgang.

In der Comödie Dresden wieder zu sehen von 10. bis 22. November 2026 und vom 29. Dezember 2026 bis 20. Januar 2027.

Text: Sabine Ulbrich | Fotos: Robert Jentzsch

Mehr Infos zum Stück unter:

www.comoedie-dresden.de