



GAST & RAST



Areas übernimmt Gastro im ersten Center Park in Skandinavien

Center Parcs lockt Gäste mit einer Kombination aus spektakulärer Küstenlage und wunderschönem Naturgebiet in den Norden Europas. Areas übernimmt im Nordborg Resort das Food & Beverage Management und begeistert mit einem abwechslungsreichen Gastronomiekonzept – darunter beliebte internationale Klassiker sowie hochwertige, nachhaltige Produkte.

mehr ab S. 3

Inhalt

IM BLICKPUNKT

Kulinarische Vielfalt für großes Tourismusprojekt in Dänemark 3

TOURISMUS

Heiraten, Tagen und Kunst entdecken auf Schloss Weißenborn	5
Dresdner Schlössernacht feiert 15. Geburtstag	6
Einchecken & die Welt sehen mit der VASCO DA GAMA	9
Eingesperrt bei McDonald's	9
Worms und Dresden	9
Worms und die Liebfrauenmilch	9

GASTRONOMIE

Erster Stern für „Romantischer Winkel“	14
Aus den Seeterrassen entstand die „Uferzone Moritzburg“	16
Das weltbeste Teebuch 2025 kommt aus Deutschland!	17

HOTELLERIE

Maison Messmer Baden-Baden: Caspar Wesener wird neuer GM	10
LXR Hotels & Resorts debütiert in Frankreich: Eröffnung des Sax Paris	11
Leuchttürme für das Gästeg Glück	13

ON-TOUR

Leitungswechsel beim Societaetstheater	18
„Karacho-Ursel“: 3.333 Achterbahn-Fahrten als Therapie	19
Dresden tanzt	20
Bula, Bula: Willkommen auf Fiji	22

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 40109784
Redaktion Dresden:	Stephan Trutschler
Telefon:	+49 351 79597900
E-Mail:	info@gastundrast.com
Titelfoto:	© Center Parcs Nordborg Resort / Areas
Konzept, Gestaltung,	
Satz:	meeco Communication Services GmbH, Dresden
Vertrieb:	E-Paper an Brancheninteressierte (Tourismus, Hotellerie, Gastronomie)

Kulinarische Vielfalt für großes Tourismusprojekt in Dänemarks

Am 20. Juni 2025 öffnete mit dem Center Parcs Nordborg Resort der erste Park von Center Parcs in Skandinavien. Areas übernimmt das Food & Beverage Management und begeistert die Gäste mit einem abwechslungsreichen Gastronomiekonzept von beliebten Klassikern bis hochwertiger und nachhaltiger Küche.

Mit dem Nordborg Resort auf der dänischen Insel Als reagiert Center Parcs auf die steigende Nachfrage nach Urlaubszielen im Norden Europas – und lockt Gäste mit einer Kombination aus spektakulärer Küstenlage und wunderschönem Naturgebiet. Areas, das führende multinationale Unternehmen für Verkehrs- und Reise-gastronomie mit Sitz in Barcelona, übernimmt das Food & Beverage Management im neuen Park von Center Parcs. Die Anlage, die am 20. Juni 2025 offiziell eröffnet wurde, ist das erste Center Parcs Resort in Skandinavien und eines der bedeutendsten Tourismusprojekte Dänemarks.

Seit 2010 ist Areas strategischer Partner von Center Parcs in Deutschland und Frankreich. Dort betreibt das Unternehmen 115 gastronomische Einheiten in 13 Ferienparks und bewirbt über 8,7 Millionen Gäste jährlich. Mit dem neuen Standort setzt Areas konsequent seine erfolgreiche Wachstumsstrategie fort, neue Märkte zu erschließen und seine Präsenz im europäischen Tourismusraum auszubauen.

Ein neues Urlaubserlebnis für den Norden Europas

Mit dem Nordborg Resort wird ein langjähriges Großprojekt Realität: Die Idee entstand 2012, der Spatenstich erfolgte im Mai 2022. Ab dem 20. Juni 2025 – pünktlich zu den Sommerferien – empfängt das Resort seine ersten Gäste. Bereits seit Oktober 2024 können Unterkünfte gebucht werden. Auf dem 190 Hektar großen Gelände stehen 440 Ferienhäuser für zwei bis acht Personen zur Verfügung, 90 davon mit direktem Blick aufs Meer. Ein besonderes Highlight ist der 140 m lange Pier – der längste seiner Art in Dänemark.

Die Wahl des Standorts ist alles andere als Zufall. Viel Natur, die spektakuläre Lage an der Küste und die gute Erreichbarkeit machen das Resort für Gäste aus Deutschland und dem skandinavischen Raum besonders attraktiv. Dementsprechend hoch fallen die Ansprüche und Ziele des Unternehmens aus. Erwartet werden 450.000 Übernachtungen pro Jahr und zusätzlich 25.000 Tagesgäste.



Genießen im Market Dome

„Die Eröffnung des Nordborg Resorts ist der Höhepunkt eines langen und erfolgreichen Entwicklungsprozesses, der zu einem einzigartigen Urlaubsparadies direkt hier in Nordborg geführt hat. Wir können nun sowohl dänischen als auch internationalen Gästen ein einzigartiges Urlaubserlebnis inmitten der Natur und mit einer starken Verbindung zur lokalen Umgebung bieten.“

Bent Jensen, Linak Holding A/S

Im Fokus: Vielfalt, Nachhaltigkeit und Regionalität

Für Genuss zwischen Wäldern, Wiesen, Meer und See sorgt Areas: Das speziell für das Nordborg Resort entwickelte Konzept vereint internationale Marken und lokale Spezialitäten unter dem Dach des zentralen Market Dome – vom Market Café

mit Pizza, Pasta, Fleischgerichten sowie dänischen Spezialitäten über die irische Burgerkette Rocket's bis hin zum Market Restaurant mit hochwertigen, nachhaltigen Produkten. Mit diesem vielfältigen kulinarischen Angebot bedient Areas die unterschiedlichsten Vorlieben der Gäste aus Deutschland, Skandinavien und aller Welt. Aber da hört der Einsatz von Areas für das leibliche Wohl noch nicht auf: Für die Verpflegung im Ferienhaus stehen ein moderner SPAR-Supermarkt und, wer es ganz komfortabel möchte, ein Lieferservice zur Verfügung. Für Brötchen, Gebäck & Co. hat sich Areas mit Lagkagehuset eine bekannte dänische Bäckerei- und Konditoreikette als Partner gesichert.

Das neue Resort setzt ein Zeichen für umweltbewussten Tourismus: Beim Bau wurde Wert darauf gelegt, natürliche Ressourcen zu schonen und die Eingriffe in die Umwelt auf ein Minimum zu reduzieren. Das Ziel war die Gold-Zertifizierung der Deutschen Gesellschaft für Nachhaltiges Bauen (DGNB) – eine europaweit anerkannte Auszeichnung, die besonders umweltfreundliche, energieeffiziente und zukunftsfähige Bauprojekte würdigt. Das Nordborg Resort ist eines der ersten Ferienresorts, das diese Auszeichnung erhält.

Areas plant weiteres Wachstum

Mit dem Nordborg Resort erschließt Center Parcs eine neue Zielregion und reagiert auf die steigende Nachfrage nach naturnahen Urlaubszielen im Norden Europas – ein Weg, den Areas als exklusiver Food & Beverage Partner kulinarisch mitgestaltet. „Wir freuen uns darauf, Paare und Familien an diesem wunderschönen Ort bewirten zu dürfen“, schwärmt Oscar Vela, CEO von Areas, „Die vielen Aktivitäten in der Natur und die frische Meeresluft machen hungrig – da sind wir mit unserem breiten gastronomischen Angebot zur Stelle! Dänemark ist für uns ein besonders wichtiger Schritt, um die Marktpräsenz von Areas weltweit auszubauen.“

Weitere internationale Projekte sind bereits in Planung, darunter in Frankreich, Madrid und den USA.

Text: Areas (PM)

Fotos: Center Parcs Nordborg Resort / Areas

Über Areas

Areas ist ein international führendes Unternehmen für Verkehrs- und Reisegastronomie. Areas ist in elf Ländern vertreten und betreibt über 2.000 Restaurants und Filialen in Europa und Amerika. Mit 20.000 Mitarbeitenden und Niederlassungen an den wichtigsten Verkehrsknotenpunkten der Welt (Flughäfen, Bahnhöfen, Autobahnraststätten) und in Freizeitparks bietet Areas mehr als 350 Millionen Gästen seinen Service an.

Areas wurde 1968 in Barcelona gegründet und hat sich einem hochwertigen Angebot verschrieben. Seitdem hat sich Areas zu einem weltweit führenden Anbieter in der Branche entwickelt. Das Unternehmen kennt die Bedürfnisse der Reisenden genau; die Palette der Restaurantkonzepte ist die breiteste überhaupt auf diesem Markt.

Areas Deutschland ist seit 2009 im Catering für Reise und Freizeit aktiv. Landesweit liegt das Unternehmen in dieser Branche auf Platz 7. Sitz ist Köln. Rund 1.000 Menschen arbeiten für Areas in ganz Deutschland an einem umfassenden und kreativen Catering-Angebot.

Areas betreibt den Catering-Service für alle Center Parcs Parks des Landes. Dazu zählen die Parks Bispinger Heide, Hochsauerland, Bostalsee, Nordseeküste, Eifel und Allgäu. Zum Portfolio gehören außerdem je eine Kamps-Filiale am Checkpoint Charlie in Berlin, am Hauptbahnhof Potsdam, am Flughafen Leipzig, am Hauptbahnhof Leipzig und im Berliner Einkaufszentrum Alexa sowie eine Rocket's Filiale, ebenfalls im Leipziger Hauptbahnhof. Im Frühjahr 2025 setzte Areas mit der Eröffnung des bekannten italienischen Einzelhandelsunternehmens Eataly und einem eigenen deutschen Restaurantkonzept mit dem Namen Speckmann's erfolgreich neue kulinarische Akzente am Dresdner Hauptbahnhof.

Informationen zum Unternehmen unter:

de.areas.com/de



Heiraten, Tagen und Kunst entdecken auf Schloss Weißenborn

Im Osterzgebirge gibt es eine neue alte Adresse für ganz besondere Events. Das neugegründete Unternehmen UFO-Event haucht den alten Mauern von Schloss Weißenborn wieder neues Leben ein und unterstützt damit sogar wichtige Vereinsarbeit.

Nicht nur der ein oder andere berühmte Popsong entstand auf einem Bierdeckel oder einer Serviette beim Feierabendbier. Manchmal sind es auch andere Ideen, die in diesem Zusammenhang geboren werden. So auch die Gründung der UFO-Event UG. Richard Ullrich, Felix Fritzsche und Soufian Ouahbi – zusammen UFO (aus den Initialen der Nachnamen) – sinnierten gemeinsam über die Machbarkeit von Events auf Schloss Weißenborn. Sechs Kilometer südöstlich von Freiberg gelegen, im Landkreis Mittelsachsen, hielt das ehemalige Rittergut bislang einen versteckten Dornröschenschlaf. Gut 800 Jahre alt sind die Mauern, auch wenn man nicht genau weiß, wann sie erbaut wurden. Ort und Burg wurden 1213 erstmalig erwähnt, der heutige Bau stammt vermutlich aus dem 14. Jahrhundert. Nach einer bewegten Geschichte mit wechselnden Besitzern wurde das Schloss 1945 enteignet und diente zu DDR-Zeiten für verschiedene Zwecke, unter anderem befand sich hier ein Zahnarzt, aber auch ein Tanzsaal. Nach der Wende

wurde das Gebäude erneut in Privatbesitz verkauft, heute gehört es dem Unternehmer Gunnar Forster. Für eben diesen arbeitet die Lebensgefährtin von Felix Fritzsche – und so kam es zu jener Idee. Mit dem Segen des Hausherrn ging es bereits zwei Tage später zum Notar und das Unternehmen ging Ende 2023 an den Start. Und der Erfolg gibt ihnen Recht. Die liebevoll wiederhergerichteten Innenräume eignen sich hervorragend für Firmenevents und Tagungen, so dass die ersten Anfragen nicht lange auf sich warten ließen. Gemeinsam mit dem örtlichen Standesamt richtete man ein Trauzimmer ein. Auch der Tanzsaal im Nebenglass soll wiederhergerichtet werden – das ist das nächste große Projekt. Doch neben der Vermietung als Eventlocation für Hochzeiten und Tagungen wollte man der Gesellschaft auch etwas zurückgeben. So entstand die Idee der Vernissagen. Gemeinsam mit jeweils einem Künstler wird ein Abend ausgestaltet mit Gastronomie, Musik und Unterhaltungsprogramm. Alle am Abend aus-



Das Jagdzimmer des Schlosses

gestellte Kunstwerke können erworben werden – mit einer Ausnahme: ein Bild wird vom Künstler für eine Auktion zur Verfügung gestellt, deren Erlös wohltätigen Zwecken zu Gute kommt.

Die nächste Vernissage findet am 08. August 2025 statt. Neben einem Vortrag von Anja Pammler zum Thema „Gesund führen statt ausbrennen“ werden an diesem Abend 60 Bilder des Künstlers mundhenk angeboten. Mit dem Auktionserlös wird die Arbeit der Trauerbegleiter von Löwen-träne e. V. unterstützt, die Kindern und Jugendlichen nach dem Verlust eines Geschwisterkindes oder Elternteils begleiten.

Text | Fotos: Sabine Ulbrich

Informationen zum Unternehmen unter:
vernissage-weisenborn.de
ufo-event.de

Dresdner Schlössernacht feiert 15. Geburtstag

Am 19. Juli verwandeln sich die Parkanlagen von Schloss Albrechtsberg, Schloss Eckberg, Lingnerschloss und der Saloppe wieder für eine Nacht in eine Open-Air-Kulturlandschaft. Das Event lockt mit extra großem Musikspektrum Jung und Alt an den Elbhang.

Jubiläum auf dem Elbhang! Die Dresdner Schlössernacht lädt dieses Jahr zum bereits 15. Mal zum ausgiebigen Flanieren, Tanzen und Genießen ein. Etwa 300 Künstler werden 18 Bühnen und Spielflächen auf den Parkflächen von Schloss Albrechtsberg, Schloss Eckberg, Lingnerschloss und der Saloppe bespielen, elf Stunden umfasst das Programm.

Rund 60 kulinarische Inseln sind entlang der Wege zu finden, die sich über sechs Kilometer durch das zauberhaft illuminierte Areal schlängeln. Auch die fantasievollen Fabelwesen, das musikalisch unterlegte Feuerwerk und die Projektion auf die Fassade von Schloss Albrechtsberg gehören zu den bewährten Zutaten der Schlössernacht. Sie werden wie im Vorjahr durch neue Akzente ergänzt.

So gehört erneut ein Urban Culture Areal mit Breakdance und Graffiti-Kunst zum Konzept sowie das Late-Night-Ticket zum halben Preis, mit dem man ab 23 Uhr auf fünf Dancefloors feiern und das Flair der Schlössernacht genießen kann.

„Wir feiern Geburtstag in vielen Facetten, mit Törtchen und Kaffeehausmusik, Rockkonzert mit Bier und Bratwurst, auf der Tanzterrasse zu Wein und Häppchen und beim Abtanzen mit DJ und Cocktails bis in den Morgen – all das und viel mehr findet sich verteilt auf 32 Hektar Festgelände!“

Veranstalter Mirco Meinel von First Class Concept

Die Frischekur geht weiter: der Mix aus Bewährtem und neuen Akzenten hält jung

Die erste Schlössernacht hatte Mirco Meinel mit seinem Team 2009 veranstaltet und konnte sie trotz Regenwetters sofort als Erfolg verbuchen. Seitdem war die Veranstaltung jedes Jahr ausverkauft. „Die Schlössernacht ist unser Baby, unser Lieblingsprojekt und das Aushängeschild unserer Agentur“, so Mirco Meinel. „Doch bei allem Enthusiasmus wird es von Jahr zu Jahr schwieriger, am Ende eine schwarze Null zu schaffen. Alle Kosten steigen, dennoch ist es gelungen, den Eintrittspreis vom Vorjahr stabil zu halten.“





„Wir sind sehr stolz auf unsere Schlössernacht und dass wir nach der Frischekur im letzten Jahr so viele neue Gäste gewinnen konnten“, ergänzt die künstlerische Leiterin Sylvia Grodd. „Den Mix aus Bewährtem und Neuem setzen wir fort, so bleiben wir jung und unsere Gäste auch!“

Musikmix zum Lauschen und Tanzen und ein Urban Culture Areal in der Saloppe

Die Vielfalt an Musikrichtungen ist ein Markenzeichen der Dresdner Schlössernacht und umfasst Rock und Swing ebenso wie Indie-Pop, Sambaklänge und House Music. Alle Künstler findet man auf der Webseite. Insgesamt werden mehr als 80 Konzerte geboten. Dazu zählt die Vielzahl von Performances in der Saloppe, wo das House of Urban Culture Regie führen wird. Im Vorjahr als Experiment gestartet, bekamen die Graffiti-Künstler und die Breakdancer der Saxonz so viel Zuspruch, dass sie jetzt gemeinsam mit Rappern und DJs die gesamte Saloppe bespielen.

Die große Rockbühne am Schweizer Haus gehört vor allem der Bon-Jovi-Coverband „New Jersey“. Rockig wird es auch an der MOMENTS-Bühne mit Mazze Wiesner

und Kiki de Ville, Publikumsmagneten 2024 und musikalisches Dreamteam der Dinnershow MOMENTS, die ab 28. November zum dritten Mal in Dresden stattfindet. Auf der „Young Stage“ hat die Indie-Pop-Band „Deep Moon“ ihren großen Auftritt. Vor Schloss Albrechtberg stimmt der englische Singer-Songwriter Julian Dawson die Gäste ein und hat auch seinen Riesenhit „How Can I Sleep without You“ im Gepäck. Am Kavaliershaus tanzt man zu Musik im Stil der 20er Jahre open air durch die Nacht. Am Teich heißt es „Tusch & Torte & Tanz auf der Roseninsel“, und die große Südterrasse wird von Manina und ihrer Band gerockt.

Unterstützung für das Römische Bad – mit Musik, Geschichten und Bauzaunplakaten

Das Römische Bad wird mit Geschichten rund um die frühere Schlossherrin Rosalie von Rauch und den einstigen Weinbergbesitzer Lord Findlater belebt. Außerdem erzählen die Elbhangzombies mit ihrer „musikalischen Pöbelei“ von bekannten Elbhangbewohnern. Auf Bannern am Bauzaun erfahren die Gäste mehr über die Historie und den Spendenaufruf der Stadt. „Indem wir das Römische Bad wie schon 2009 in das Programm aufnehmen, wollen wir den Blick auf dieses wundervolle Bauwerk richten, das unbedingt erhalten werden muss“, so Mirco Meinel. „Damit wollen wir die Sanierungspläne der Stadt Dresden unterstützen.“

60 Genussinseln von mehr als 30 Partnern

Die große kulinarische Vielfalt ist wie das musikalische Spektrum typisch für die Schlössernacht. Über 30 Gastronomen werden vom langjährigen Partner festcatering.de koordiniert, darunter Restaurants wie der Laurichhof und „nr13- Genuss am Hafen“. Diable Cuisine bietet mediterranes Fingerfood an. Das Stresa betreut sogar zwei Stände: Im Genussgarten kann man sich auf Tacos und mexikanische Drinks freuen, und im Weingarten gibt der Hirschsalon mit Kim-Cheese-Bratwurst sein Debüt. Weitere Gastronomiepartner bieten Klassiker wie Grillwurst, Flammkuchen oder Eis an. Feste kulinarische



Anlaufpunkte sind natürlich die Sommerwirtschaft der Saloppe, das Restaurant Lingnerterrassen und Schloss Eckberg. Das Küchenteam vom Schloss Eckberg hat wieder besondere Köstlichkeiten geplant wie getrüffltes US-Beef und italienisches Sommer-Surf and Turf.

Passend zum Geburtstag ist das Café Toscana mit feinen Törtchen dabei. Sie werden an einer langen Kaffeetafel kredenzt und durch DJ Bongo mit Kaffeehaus-Musik begleitet. Die Meißner Schwerter Privatbrauerei engagiert sich in bewährter Weise als Hauptsponsor, sorgt für den Biergenuss und hat maßgeblichen Anteil an der Logistik und der Ausstattung mit Sonnenschirmen, Theken und Ausschanktechnik. Auch die Weinfreunde haben wieder viel Auswahl, vor allem an sächsischen Weinen.

Ohne Sponsoren gäbe es keine Schlössernacht

Die Schlössernacht erhält keine Fördergelder und birgt jedes Jahr ein hohes wirtschaftliches Risiko. „Wir sind sehr froh, dass es in der Region Unternehmen gibt, die die Schlössernacht mit uns gemeinsam erhalten wollen“, so Mirco Meinel. „Ohne Sponsoren würden wir das nicht schaffen - einen Riesen-Dank vor allem an USD Immobilien, Glashütte und Porsche.“

Tickets und Programmhefte am besten im Vorverkauf im Onlineshop erwerben

Aus Gründen des Denkmalschutzes dürfen maximal 6.000 Gäste gleichzeitig das Festgelände besuchen. Daher sind die Flanierkarten (52,50 Euro zzgl VVK-Gebühr) schnell ausverkauft. Momentan sind noch 15 Prozent der Tickets verfügbar. Alternativ

gibt es die Late-Night-Tickets für 25 Euro. Die VIP-Tickets sind ausverkauft. Auch das Programmheft inklusive Zeitplan aller Bühnen (5 Euro) kann man im Vorverkauf erwerben. Alle Tickets gibt es auf der Webseite im Print-at-home-Verfahren sowie an weiteren Vorverkaufsstellen. Für spontane Gäste hält der Veranstalter ein Ticketkontingent von 200 Karten zurück. Das Ticket an der Abendkasse kostet 60 Euro.

Text: Sabine Mutschke

Fotos: Claudia Jaqchemin / Michael Schmidt

15. Dresdner Schlössernacht am 19.07.2025

Parkanlagen der Elbschlösser

Bautzner Straße 130 bis 134 | 01099 Dresden

Einlass ab 17:00 Uhr, Beginn 18:00 Uhr

www.dresdner-schloessernacht.de

ANZEIGE



Das ideale Geschenk!

DRESDNER SCHLÖSSERNACHT

19.07.2025

ERLEBEN SIE EINE AUSSERGEWÖHNLICHE SOMMERNACHT MIT FACETTENREICHER KUNST UND KULTUR AM DRESDNER ELBHANG.

JETZT TICKETS SICHERN!

+49 351 - 50 150 666

www.DRESDNER-SCHLÖSSERNACHT.de



• 300 Künstlern • 18 Bühnen • 80 Konzerte • 50 Gastonomen

FREUEN SIE SICH AUF MEHR ALS...

DAS KULTUR-OPEN-AIR

Einchecken & die Welt sehen mit der VASCO DA GAMA

Die Hochsee-Kreuzfahrt boomt und ist gegenwärtig der Wachstumstreiber im Tourismus. Deutschland ist nach Großbritannien und Irland die Nummer drei bei Kreuzfahrten in Europa. Fast 1,7 Millionen Deutsche haben im vergangenen Jahr eine Hochsee-Kreuzfahrt unternommen – so viele wie noch nie.

Der Trend zum Urlaub auf den Meeren hält an. Die Kreuzfahrtbranche hat sich nach der Corona-Pandemie stark erholt und verzeichnet für 2024 und 2025 steigende Passagierzahlen und Umsätze. Es wird erwartet, dass das Umsatzvolumen im Jahr 2025 rund 40,447 Milliarden Euro erreichen wird, mit einem Anstieg bis 2029. Die Branche setzt verstärkt auf Nachhaltigkeit und individuelle Erlebnisse. Gründe für die steigende Passagierzahlen sind u. a.:

- Neben Familien entdecken auch Millennials und die ersten Vertreter der Generation Z die Kreuzfahrt für sich.

- Ein Teil der jungen Kreuzfahrer kam bereits durch Reisen mit Eltern oder Großeltern mit der Kreuzfahrt in Berührung.
- Andere entdecken sie als kostengünstige Urlaubsalternative angesichts steigender Hotel- und Flugkosten.
- Die Digitalisierung hat bei den Buchungs- und Planungsmöglichkeiten Einzug gehalten – ein entscheidendes Plus für die jüngere Generation.
- Ein gezieltes Influencer-Marketing über Social Media weckt die Reiselust vor allem der jungen Gäste.

Mit der „VASCO DA GAMA“, dem zurzeit einzigen Hochseeschiff von Nicko Cruises, etabliert sich der Veranstalter auf diesem interessanten Markt. Es ist mehr als ein komfortables Zuhause auf hoher See und mit 1000 Passagieren eines der kleinsten Kreuzfahrtschiffe, aber gerade deshalb sehr beliebt ...



DER ARTIKEL GEHT NOCH WEITER!
GRATIS AUF GASTUNDRAST.COM

WEITERLESEN

Text: Margot David / Frank Pfuhl



Eingesperrt bei McDonald's

Für manche könnte das ein toller Abend werden. Ganz anders dachten mit Sicherheit die Gäste, die am Abend des 22. Juni 2025 bei McDonald's im Oli-Park an der A4-Abfahrt Chemnitz-Ost zu Gast waren. Da das Personal nicht richtig nachkam, entschied man sich, die Eingangstür abzuschließen – ohne Hinweis an der Tür. Alle zogen und drückten an der Tür – die einen, um hinauszugelangen, die anderen, um hereinzukommen. Ein Mitarbeiter verwies auf das Tor im Gastgarten. Allerdings war dort auch abgeschlossen. Also mussten die Gäste über den Zaun steigen und das angelegte Blumenbeet zerstören.

Text: Peter Dyroff | Foto: pixabay.com / oranfireblade

Worms und Dresden

In Worms befindet sich das weltgrößte Reformationsdenkmal, entworfen vom Dresdner Künstler Ernst Rietschel, der neben dem Wormser Denkmal auch das weltbekannte Schiller-Goethe-Denkmal in Weimar sowie das Lessing-Denkmal in Braunschweig entwarf. Hergestellt wurde das Wormser Kunstwerk in der Kunstgießerei Lauchhammer, die als „Kunstguss Lauchhammer“ in diesem Jahr 300-jähriges Jubiläum feiern könnte. Und was Dresden damit zu tun hat? Direkt vor der Frauenkirche steht die Martin-Luther-Statue – aber nur eine Kopie des Denkmals in Worms. Wer hätte das gedacht?!

Text: Peter Dyroff | Foto: Sabine Ulbrich

Worms und die Liebfrauenmilch

Rings um die früher außerhalb der Wormser Stadtgrenze gelegene Liebfrauenkirche wurde schon immer Wein angebaut. Unter dem Namen Liebfrauenmilch wurde der köstliche Wein in der ganzen Welt geschätzt. Weil der Name aber nicht geschützt war, entstanden Kopien, die in Tetrapacks endeten – nur mit Worms, der Liebfrauenkirche und der Ur-Liebfrauenmilch hatte das nichts mehr zu tun. Also entschied sich das Weingut Valckenberg, der Lage um die Liebfrauenkirche einen neuen Namen zu geben: Wo jetzt „Liebfrauenstift – Kirchenstück“ draufsteht, wissen Kenner, dass dies die eigentliche Liebfrauenmilch ist.

Text: / Foto: Peter Dyroff

Maison Messmer Baden-Baden: Caspar Wesener wird neuer General Manager

Mit Caspar Wesener hat am 1. Mai 2025 ein erfahrener Hotelier die Leitung des Maison Messmer Baden-Baden übernommen. Zuvor hat der gebürtige Hamburger fast fünf Jahre als Hotel Manager die operative Leitung des Brenners Park-Hotel & Spa in Baden-Baden in unmittelbarer Nähe verantwortet.

„Ich freue mich, dass wir mit Caspar Wesener einen international erfahrenen und versierten General Manager für unser Haus in Baden-Baden der Luxusmarke „Hommage Luxury Hotels Collection“ gewinnen konnten“, so Jörg T. Böckeler, CEO der Dorint Hotel-gruppe, zu der auch die Hommage Luxury Hotels Collection gehört. „Besonders zeichnet ihn aus, dass er bereits den Standort Baden-Baden, den Markt und die Zielgruppe des Hotels bestens kennt und so das Hotel mit strategischem Weitblick in eine erfolgreiche Zukunft führen kann“, ist Böckeler überzeugt.

Internationale Laufbahn

Caspar Wesener hat das Hotelfach von der Pike auf gelernt und bringt umfangreiche Erfahrungen in der gehobenen Hotellerie mit. Nach seiner Ausbildung zum Hotelfachmann im Brenners Park-Hotel & Spa Baden-Baden war er nach einem Studium in International Hotel & Tourism Management rund 15 Jahre im Ausland in leitenden Positionen bei namhaften internationalen Hotelkonzernen wie Starwood, Mandarin Oriental und Anantara. In Mexiko-Stadt

machte er Station als Restaurant Manager bevor er in Boston für Mandarin Oriental und im Anschluss in Thailand und China für Six Senses und Anantara im Food & Beverage tätig war. Im Anschluss übernahm er für Kempinski Verantwortung in Positionen in Bratislava, Jordanien und zuletzt als Hotel Manager auf Bali.

2020 kehrte Wesener nach Baden-Baden zurück, diesmal als des Hotel Managers. „Ich freue mich, nun Teil der Hommage-Familie sein zu dürfen. Ich werde meine gesamte Expertise, meine große Leidenschaft für die Luxushotellerie und mein Gespür für Qualität und Gästebedürfnisse einbringen und gemeinsam mit meinem

motivierten Team das Maison Messmer Baden-Baden weiter erfolgreich im Markt positionieren“, freut sich Wesener.

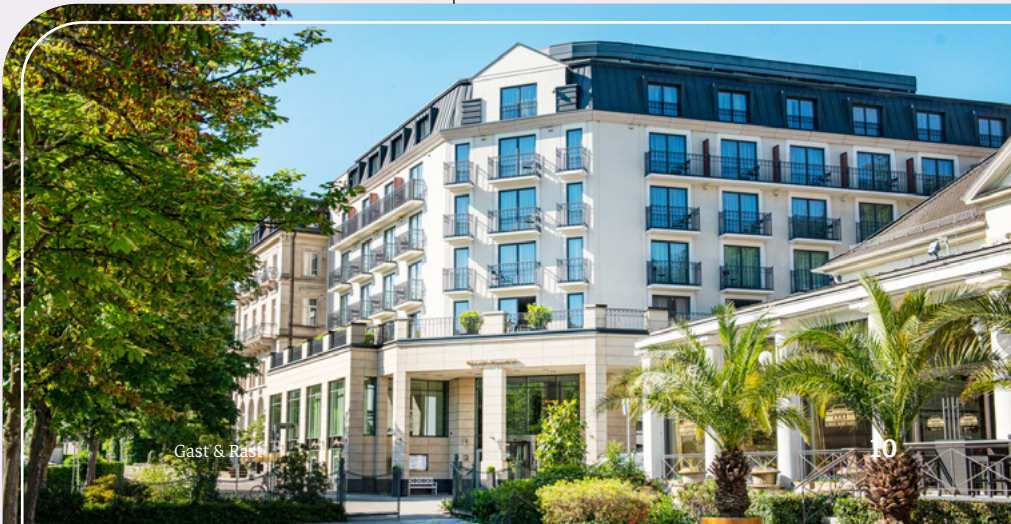
Text: Sabine Maier (PM)

Fotos: Eric Tran-Quan / Hommage Luxury Hotels Collection / Maison Messmer Baden-Baden

Über das Hotel: Das Hotel mit 152 Zimmern und 11 Suiten ist eine Mischung aus Tradition und Moderne. Der großzügige Royal Spa verspricht Ruhe und Entspannung mit Pool, großzügiger Saunalandschaft, Ruhezonen und Treatment-Räumen für entspannende Massagen, pflegende Body-Treatments oder Gesichtsbearbeitungen. Das Hotel verfügt über einen Fitness-Bereich und eine Yoga-Lounge für: „DeinYOGA“. Darüber hinaus gibt es zwei Restaurants sowie fürs Tagen und Feiern den Malersaal.

Informationen zum Hotel:

www.hommage-hotels.com/maison-messmer-baden-baden/unser-hotel



LXR Hotels & Resorts debütiert in Frankreich: Eröffnung des Sax Paris

Als erstes Hotel der Marke LXR Hotels & Resorts in Frankreich reiht sich das Sax Paris in eine weltweite Kollektion von Luxushotels an begehrten Reisezielen ein. Es lädt Gäste auf eine Entdeckungs- und Abenteuerreise ein. Betreiber und Entwickler des Sax Paris ist die Compagnie de Phalsbourg, eine französische Immobiliengesellschaft.

Hilton gab die Eröffnung des Sax Paris, LXR Hotels & Resorts bekannt. Das im eleganten 7. Arrondissement von Paris gelegene Hotel mit 118 Zimmern ist in einem historischen neugotischen Gebäude untergebracht und bietet einen Panoramablick über die Stadt.

Das Sax Paris hat ein denkmalgeschütztes Gebäude aus dem Jahr 1899, in dem sich früher die Telefonzentrale Ségur befand, in einen raffinierten Treffpunkt verwandelt. Hier kommen Reisende und Pariser zusammen, um Kontakte zu knüpfen, sich zu unterhalten und den authentischen Lebensstil des berühmten linken Seine-Ufers zu erleben. Im Geiste des 7. Arrondissements, wo Kunst, Kultur und Raffinesse aufeinandertreffen, gestaltet, lädt das Hotel seine Gäste zum Entspannen und Genießen der eleganten Atmosphäre ein. Es bietet moderne Zimmer und Suiten, zwei unverwechselbare Restaurants, eine stilvolle Cocktailbar und vielseitige Veranstaltungsräume. Im Außenpool und im Garten können sich die Gäste entspan-

nen und der Fitness- und Spa-Club bietet einen luxuriösen Rückzugsort. Von dieser stilvollen Basis aus können die Gäste die nahen gelegenen Sehenswürdigkeiten wie den Eiffelturm, das Musée d'Orsay und den Jardin du Luxembourg leicht erkunden.

„Das Sax Paris, LXR Hotels & Resorts, ist der Inbegriff von modernem Luxus und bietet Gästen in der wunderschönen Umgebung dieses neu gestalteten Pariser Wahrzeichens ein ganz besonderes Erlebnis.“

Simon Vincent, CBE, President Europe, Middle East & Africa bei Hilton

Simon Vincent, CBE, President Europe, Middle East & Africa bei Hilton, sagte: „Während wir den Meilenstein von 1.000 betriebenen Hotels in Europa, dem Nahen



Das Restaurant Kinugawa Rive Gauche

HOTELLERIE

Osten und Afrika überschreiten, ist dieses Hotel unsere neueste Portfolio-Erweiterung und unser erstes Luxushotel im Herzen von Paris. Die Eröffnung symbolisiert auch unser anhaltendes Engagement und unsere wachsende Präsenz auf dem französischen Markt und ist ein Beispiel für unser Bestreben, einzigartige und außergewöhnliche Hotels an den berühmtesten Reisezielen der Welt zu errichten.“

Feisal Jaffer, Global Head, LXR Hotels & Resorts, fügte hinzu: „Das Sax Paris, LXR Hotels & Resorts, markiert einen bedeutenden Moment für unsere Marke, da wir damit in Frankreich debütieren. Paris ist eine Stadt mit zeitloser Anziehungskraft und somit die perfekte Kulisse für die Expansion von LXR in weitere kulturell reichhaltige Destinationen. Während wir unser globales Portfolio weiter ausbauen, bleibt es unser Ziel, unabhängige, einzigartige Hotels zu kuratieren, die sehr persönliche und transformative Erfahrungen bieten.“

Einzigartige Gastfreundschaft inmitten der Kultur des linken Seine-Ufers

Das von Karine Journo geleitete Designstudio des Hotels interpretiert die Raffinesse des linken Ufers durch eine moderne Linse neu und vereint talentierte Künstler, Dekorateur und Designer.

Die Gäste werden in der Galerie willkommen geheißen, einem mit 200 Spiegeln und Baccarat-Kronleuchtern geschmückten, lebhaften Zentrum. Dahinter liegt der Sax Garden, eine vom Studio Ravn gestaltete Oase im Stadtzentrum. Sie wurde von romantischen französischen Gärten inspiriert und verfügt über beheizten Außenpool und Jacuzzi. Im Sax Paris sind auch Werke renommierter zeitgenössischer Künstler ausgestellt, darunter die Kristall-Skulptur „Rockstone“ von Arik Levy am Eingang des Gartens und ein Wandgemälde des Straßenkünstlers Sto an der Decke des Restaurants, das sich auf die historischen Insignien der Französischen Republik bezieht.

Die 118 Zimmer und Suiten des Hotels zeichnen sich durch ein modernes Design mit neutralen Farben und natürlichen Materialien aus. Dazu gehören Marmorbäder und Holzvertäfelungen. Viele bieten Verbindungsmöglichkeiten für Familien, während andere auf private Terrassen führen. Drei besondere Suiten – das Studio, die Winter Garden Suite und die Signature Suite – sind mit einer Cocktailstation im Zimmer ausgestattet. Die Minibars sind mit Pariser Spezialitäten bestückt, die in Zusammenarbeit mit dem renommierten Le Bon Marché's La Grande Épicerie de Paris zusammengestellt wurden.

Das Hotel befindet sich in der Avenue de Saxe 55, 75007 Paris, Frankreich, in der Nähe der Metrostationen Sèvres-Lecourbe und Duroc.

Text: PM | Fotos: Hilton / Claire Israel

Informationen zum Hotel:

www.hilton.com/de/hotels/paretol-sax-paris



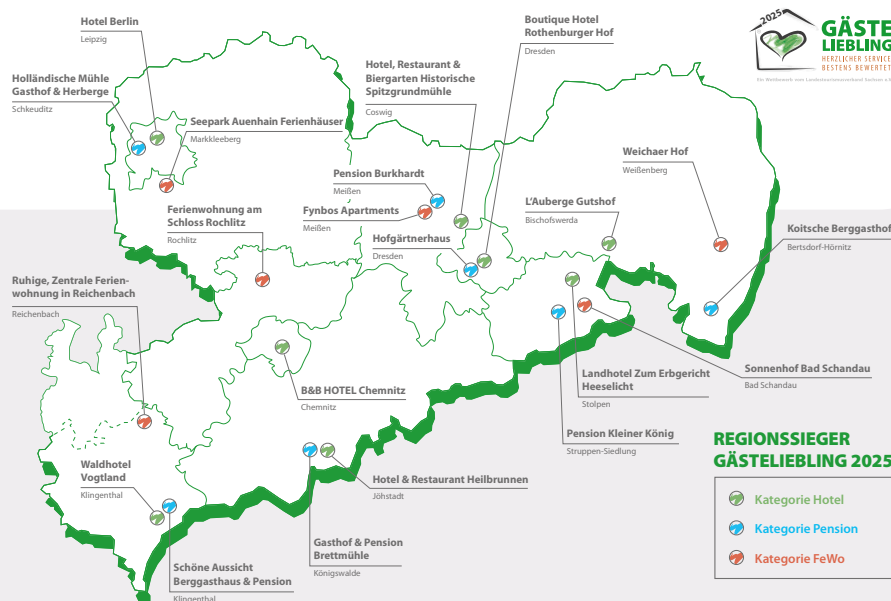
Leuchttürme für das Gästeglück: Nominierte im Wettbewerb „GÄSTELIEBLING“ gelistet

Die sächsischen Gastgeber erzielen Spitzenwerte in puncto Gästezufriedenheit. Im Bundesländervergleich schafft es Sachsen auf Platz 3.

Leuchttürme für das Gästeglück sind die diesjährigen Nominierten im Wettbewerb „GÄSTELIEBLING“, der jährlich durch den Landestourismusverband Sachsen e.V. (LTV SACHSEN) ausgelobt wird. Die TOP-Unterkünfte der Sachsenurlauber wurden heute bekannt gegeben.

Sachsens Gastgeber erhalten von ihren Gästen Bestnoten. Das Monitoringsystem TrustYou weist für das Jahr 2024 einen Wert von 84,1 Punkten auf einer Zufriedenheitsskala von 0 bis 100 Punkten aus – eine Steigerung um 0,3 Punkte im Vergleich zum Vorjahr. Dabei liegt Sachsen deutlich über dem Bundesdurchschnitt von 83,3 Punkten. Insbesondere die beliebten sächsischen Reiseregionen Oberlausitz-Niederschlesien (Platz 11 mit 86,6 Punkten) und Sächsische Schweiz (Platz 14 mit 86,1 Punkten) platzieren sich weit vorn im Ranking der über 140 deutschen Destinationen. Auch das Erzgebirge und das Vogtland können sich über einen Platz unter den TOP 30 freuen. Insgesamt ist eine positive Entwicklung in fast allen sächsischen Regionen festzustellen. Den größten Zuwachs von 1,0 Punkten verzeichnet die Region Vogtland.

Insgesamt 21 Unterkünfte haben sich für das Finale des Wettbewerbs „GÄSTELIEBLING“ qualifiziert. Die Auszeichnung der Landessieger findet im Rahmen der Länderveranstaltung des OSV-Tourismusbarometer Sachsen am 01. September 2025 in Chemnitz statt.



Hinweis: Das Ranking des Wettbewerbs Gästelieling basiert auf der Datenerhebung des TrustYou-Systems im Jahr 2024.

„Der Wettbewerb ist wichtiger Impulsgeber für Qualität und Gastfreundschaft und eine feste Größe im sächsischen Tourismuskalender. Mein herzlicher Dank gilt allen Betrieben, die mit täglichem Engagement und Leidenschaft unsere Gäste beherbergen und unseren Freistaat Sachsen zu einem beliebten Reiseziel machen! Das zehnjährige Bestehen bietet Anlass, um die erfolgreiche Entwicklung des Wettbewerbs zu würdigen und gleichzeitig den Blick in die Zukunft zu richten. Der Umgang mit Onlinebewertungen, insbesondere die Antwortquote, ist stärker in die Auswahl der Nominierten eingeflossen. Bei der Kür der drei Landessieger werden Online-Sichtbarkeit und Nachhaltigkeitsmanagement eine entscheidende Rolle spielen. Damit würdigen wir die Innovationskraft der Betriebe und machen nachhaltige und zukunftsorientierte Tourismusentwicklung in Sachsen sichtbar“, betont Tourismusministerin Barbara Klepsch.

„Trotz aktueller Herausforderungen haben unsere Gastgeberinnen und Gastgeber ihre Gäste mit hoher Qualität und echter sächsischer Gastfreundschaft überzeugt. Dafür gebührt allen Betrieben unser herzlicher Dank“, würdigt Dr. Stephan Meyer, Präsident des LTV SACHSEN, die Nominierten. „Die Unternehmen haben erkannt, dass digitale Präsenz und Investitionen in die Angebotsqualität unverzichtbar sind, um im Markt erfolgreich zu sein. Dank dieses Engagements konnte die Gästezufriedenheit in Sachsen erneut einen Spitzenwert erreichen. Dennoch besteht Unterstützungsbedarf seitens der klein- und mittelständischen Tourismusbetriebe. Eine Reduzierung von Fördermöglichkeiten wie der Förderrichtlinie Ganzjahrestourismus sieht der LTV SACHSEN kritisch. Es ist wichtig, dass der Freistaat gezielter in den Tourismus investiert, um Sachsen als attraktives Reiseland voranzubringen.“

Text: Thaddäus Ziesch | Grafik: LTV Sachsen

Erster Stern für „Romantischer Winkel“

Mit dem „Joseph’s Fine Dining“ führt das RoLigio® & Wellness Resort Romantischer Winkel das Konzept einer offenen Küche, familiärer Atmosphäre und regionaler Kreativität und hat damit die Michelin-Juroren überzeugt. Ein weiterer Meilenstein für Familie Oelkers und ihr stetig wachsendes Haus in Bad Sachsa.

Der Weg von Nora und Josef Oelkers liest sich wie ein Beispiel dafür, wie unternehmerischer Weitblick, familiärer Zusammenhalt und konsequente Qualitätsorientierung ein Haus zur Marke machen können. Mit dem mehrfach ausgezeichneten „RoLigio® & Wellness Resort Romantischer Winkel“ hat Familie Oelkers in Bad Sachsa ein Refugium geschaffen, das sich stetig weiterentwickelt und dabei seinem Kern stets treu bleibt. Jüngstes Aushängeschild: das Ende 2021 eröffnete „Joseph’s Fine Dining“, das sich in kurzer Zeit zu einer festen Größe im kulinarischen Profil des Hauses entwickelt hat und den Ruf des Hauses weit über die Grenzen des Harzes hinausträgt. Bereits kurz nach seiner Eröffnung konnte sich „das Wohnzimmer“ des Namensgebers unter seiner Ägide, sowie der Leitung von Maitre Ralph Hollokoj und dessen Mannschaft, bereits mehrfach lobende Erwähnungen im „Michelin“ erlangen.

Nun, 2025, zählt das „Joseph’s Fine Dining“ auch „hoch offiziell“ zum Sternen-

himmel der gehobenen Gastronomie weltweit. Kein Wunder, setzt doch der frisch gekürte Gourmetempel auf Nahbarkeit im besten Sinn. Während beispielsweise in vielen Häusern nur ein handverlesener Gästekreis an einem der begehrten Chefs Tables in einer der Gourmetküchen Platz nehmen darf, entpuppt sich das „Joseph’s Fine Dining“ als ein einziger großer Chefs Table. Diese Besonderheit lässt Genießer Abend für Abend Einblicke in die Kreati-

vität eines Sternekochs und dessen Team erhaschen. Und das in diesem ganz besonderen familiären Rahmen, während die Köche auf der Front-Cooking Station die Speisen zubereiten, dabei aus dem Nähkästchen plaudern und währenddessen kleine Meisterwerke auf die Teller zaubern. So lautete folgerichtig die Begründung der „Michelin“ Juroren 2024: „Eine intime Atmosphäre herrscht in dem kleinen Restaurant des Hotels ‚Romantischer



Winkel'. Dazu trägt nicht zuletzt die offene Küche bei – man kann alles sehen, hören, riechen..., auch die Kommunikation mit dem Team ist erwünscht, denn man sitzt ja praktisch mitten im Geschehen. Aus überwiegend regionalen und saisonalen Produkten in Kombination mit internationalen Gewürzen und Aromen entstehen weltoffene, kreative Gerichte mit klangvollen Namen wie ‚Maisterstück‘, ‚Höhenflug‘, oder ‚Herr der Lichtung‘. Für alle Gäste beginnt das Menü zur gleichen Zeit, Küchenchef und Souschef moderieren den Abend. Kaffee wird zum Schluss direkt am Tisch aufgebracht. Das schöne moderne Interieur wird zudem ergänzt durch bodentiefe Fenster, die den Blick auf den unmittelbar gegenüber liegenden romantischen ‚Schmelzteich‘ gewähren.“

Doch die Kunst ist es nicht nur, sich einen Stern im Michelin zu erarbeiten, sondern diesen dann auch Jahr für Jahr aufs Neue zu bestätigen. Das wissen sowohl Ralph Hollokoï als auch Josef Oelkers. Schließlich hat der „Patron“ selbst viele Lehr- und Wanderjahre in der Sternegastronomie vorzuweisen. Damals führte sein Weg unter anderem zu Sternekoch Gutbert

Fallert in die „Talmühle Sasbachwalden“, aber eben auch zu Friedberg Langs 2-Sterne-Küche „Hoyerberg Schlössle“ in Lindau im Bodensee und zuletzt zum 3-Sterne-Jahrhundertkoch Eckard Witzigmann in das „Restaurant Aubergine“ in München. Dies gilt auch für seinen Küchenchef Ralph Hollokoï, der ebenfalls „Sternfahrer“ ist. So arbeitete er unter anderem im 3-Sterne-Restaurant „The Fat Duck“ in der Grafschaft Berkshire bei Heston Blumenthal, im 2-Sterne-Restaurant „Gidleigh Park“ in Devon bei Michael Caines sowie im „Le Moulin de l'Abbaye Brantôme“ im Périgord, das ebenfalls mit einem der begehrten Sterne glänzt. Nach einer Station im „Relais & Châteaux Hotel Jagdhof Glas-hütte“ im Siegerland nahe Bad Laasphe, wo er zuletzt als Teil des Teams einen Stern erkochte, wechselte Ralph Hollokoï 2019 in den Romantischen Winkel.

Klar, dass diese beiden, die so für die Sterneküche brennen und so viele gemeinsame Berufserfahrungen vereinen, mit Demut vor der Arbeit sowie dem nötigen Vertrauen in das eigene Können ans Werk gehen. Umso mehr freut man sich im „Romantischen Winkel“ über den Sterne-Se-

gen und betrachtet diesen als einen Mannschaftssieg. Dass sich diese Beharrlichkeit und Passion jedoch so schnell in Form eines der begehrten Sterne realisieren ließ, davon hätte hier zur Eröffnung 2021 anlässlich des jährlich stattfindenden Events „Family & Friends“ kaum einer zu träumen gewagt.

Damals moderierte Winzer und TV-Star Günter Jauch den Abend und auch in diesem Jahr wird es erneut ein „Family & Friends“ geben, bei dem die Kunst am Herd gemeinsam mit den Gästen gefeiert wird. Als VIP-Gast erwartet das Haus, nach Joachim Llambi (2023) und Koch-Enfant-Terrible Stefan Marquard (2024), am 27. September 2025 den TV- und Sternekoch Mario Kotaska. So können sich die Gäste jetzt schon auf einen unvergesslichen Abend freuen. Oder wie sagt es der Hausherr Josef Oelkers doch so gern und zitiert dabei Goethe: „Kein Genuss ist vorübergehend, der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.“

Text: Stephan Trutschler | Fotos: RoLigio® & Wellness Resort Romantischer Winkel

Informationen zum Hotel:

www.romantischer-winkel.de





Aus Seeterrassen entstand die „Uferzone Moritzburg“

Mit einer halben Million Euro Investition hat die Dresdner al dente group das Areal umfassend neugestaltet. Die moderne Anlage am Dippelsdorfer Teich kombiniert zukünftig Ferienpark, Naturerlebnis und Eventlocation.

Die Grundlage für das heute von der „Kulturlandschaft Moritzburg GmbH“ betriebene Bad Sonnenland wurde bereits vor dem 2. Weltkrieg gelegt. Über die Jahrzehnte hinweg ist die Anlage am Dippelsdorfer Teich nicht nur zu einem bedeutenden Ferienpark gewachsen, sondern auch

zu einem Naherholungsgebiet für Tagesgäste aus dem Großraum Dresden-Meißen. Die SOLA-Lodge und anschließend die Seeterrassen Moritzburg waren lange Zeit Bestandteil des Ferienparks. Nachdem der vorige Pächter das Handtuch warf, hat sich die Dresdner „al dente group“ des Geländes angenommen und rund 500.000 Euro in Um- und Neubau investiert. Mit über 20 Jahren Erfahrung im Event- und Cateringbereich schaffte das Team der al dente group einen Ort, der Naturerlebnis und eine vielseitige Veranstaltungskultur auf eine besondere Weise verbindet. Seit wenigen Wochen ist die Uferzone auf 6.500 Quadratmetern zur zentralen Anlaufstelle für Verpflegung und Aktivitäten geworden – perfekt für Gäste des Ferienparks, für Ausflügler oder auch Tagesgäste, die Besonderes suchen.

Im neu gestalteten Gebäude finden im Event- und Seminarraum sowie im Wintergarten bis zu 250 Besucher Platz für Hochzeiten, Firmen- und Familienfeste oder den Familien-Aktiv-Brunch. Das Freigelände bietet Platz für Großveranstaltungen von bis zu 2.500 Gästen. Die Sommergaststätte „Sand & See Bar“ ist auf 350 Quadratmetern der Treffpunkt der Ferienpark-Bewohner und der Tagesgäste und ist vorerst Donnerstag bis Sonntag ab 12 Uhr geöffnet. Bei Spezialitäten vom Grill, frisch gebackener Pizza und anderen Leckereien sowie großer Getränkeauswahl an der Bar in Strandlage, werden die Tage nicht mehr zu Ende gehen wollen ...



DER ARTIKEL GEHT NOCH WEITER!
GRATIS AUF GASTUNDRAST.COM

WEITERLESEN

Text / Fotos: Peter Dyroff

Informationen zur Location:
www.uferzone-moritzburg.de



Maik Hüttel (l.) und Ronald Pohl (r.) sind schonmal unterwegs am Steg, wo man ab dem 1. Mai auch Boote anmieten kann

Das weltbeste Teebuch 2025 kommt aus Deutschland!

Das im De Gruyter Verlag (München/Boston) erschienene Buch „Tea Cultures of Europe: Heritage and Hospitality“ wurde auf dem „World Food Summit 2025“ in Estoril/Portugal mit dem ersten Platz des „Gourmand World Cookbook Award 2025“ ausgezeichnet und gilt damit als „Best Tea Book in the World“.

Herausgeber des ausgezeichneten Buchs „Tea Cultures of Europe“ ist der Dresdner Hotelmanagement-Professor Dr. Hartwig Böhne (links im Bild), der zugleich Präsident des „European Tea Culture Institute“ und der „Working Group on International Tea Tourism“ ist und dieses Leitwerk mit fast 50 Mitautoren innerhalb von rund drei Jahren in englischer Sprache geschrieben hat.

Der Gourmand World Cookbook Award ist der weltweit führende Wettbewerb für Bücher in den Bereichen Kochen & Kochkunst, Getränke & Getränkekunde, Kulinarik in Kunst und Medien, Foodtourism sowie Trends und Innovationen der Kulinarik und fand in diesem Jahr zum 30. Mal statt. Edouard Cointreau (rechts im Bild), aus der Familie der berühmten Cognac-Marke, hat ihn 1995 begründet und zeichnet die weltweit besten Bücher in über 100 unterschiedlichen Kategorien aus.

Für den Wettbewerb wurden in diesem Jahr Bücher aus 202 Ländern eingereicht, davon kamen knapp 450 in die engere

Wahl (TOP 4 je Kategorie), im Finale waren Werke aus 82 Staaten.

Das Fachbuch von Prof. Dr. Böhne befasst sich mit der Teekultur in Europa, insbesondere Teespezialitäten und deren fachgerechter Zubereitung, Teegärten, -plantagen und -häuser, aber auch mit Tee und Kunst, Teeporzellan und -gläsern, Samowaren und Kippteekannen, Tee-Events und -Handel sowie Tea Pairing. Zudem gibt es fast 20 Länderberichte zu nationalen Teekulturen in Europa. Es ist das erste umfassende Buch dieser Art in Europa und setzt damit den Maßstab für die Darstellung der Teekulturen Europas.

Prof. Dr. Böhne ist in Bremen aufgewachsen, daher sein Bezug zu Tee. Im Kempinski Hotel Taschenbergpalais startete er den beruflichen Werdegang mit einer Ausbildung zum Hotelfachmann, arbeitete weltweit in vielen Positionen und ist als Professor of International Hotel Management an der SRH University Campus Dresden wieder in der Wahlheimat angekommen.

Text: Peter Dyroff | Fotos: privat



Die Auszeichnung zum „Best Tea Book in the World“

„Tee ist soviel mehr als nur ein Heißgetränk. Es zeigt kulturelle Vielfalt und soziale Bindung, verbindet Traditionen und Handelsgeschichte. Es bietet dadurch immer eine Gelegenheit, in guter Gesellschaft oder allein zur Ruhe zu kommen und sich der Teekultur zu widmen.“

Prof. Dr. Hartwig Böhne



WEITERE INFORMATIONEN ZUM BUCH AUF DE GRUYTER BRILL

MEHR ERFAHREN

Leitungswechsel beim Societaetstheater

Am 28. Juni wird Heiki Ikkola offiziell verabschiedet, ab Juli übernimmt Stephan Hoffmann die Künstlerische Leitung des Societaetstheaters Dresden.

Nach fünf erfolgreichen Jahren endet im Juli 2025 die Amtszeit von Heiki Ikkola als Geschäftsführer und Künstlerischer Leiter des Societaetstheaters Dresden, dessen Gesellschafter die Landeshauptstadt ist. Am Sonnabend, 28. Juni 2025, wurde Heiki Ikkola nun offiziell verabschiedet.

„Mit Heiki Ikkola verabschieden wir einen Theatermacher, der das Societaetstheater mit seinem vielfältigen Profil geprägt hat. Ich danke ihm für sein Engagement der vergangenen fünf Jahre und wünsche ihm für die Zukunft mit seiner Compagnie Freaks & Fremde künstlerische Erfolge national und international.“

Annekatriin Klepsch, Kulturbürgermeisterin

Mit großem Engagement prägte Ikkola (Bild unten) seit Mai 2020 das Programm des Hauses. Unter anderem entstand unter seiner Leitung 2022 das Zirkustheater Festival. Ebenso konnte der Schaubudensommer in Kooperation mit dem gleichnamigen Verein für die Hauptstraße als Format weiterentwickelt werden.

Nächster Geschäftsführer und Künstlerischer Leiter des Societaetstheaters wird ab August 2025 Stephan Hoffmann (Bild

oben zusammen mit Romy Weyrauch). Hoffmann setzte sich mit seiner Konzeption für das Haus im Rahmen einer öffentlichen Ausschreibung 2024 in der Findungskommission durch.

Text: Landeshauptstadt Dresden, Amt für Presse-, Öffentlichkeitsarbeit und Protokoll | Fotos: Klaus Gigga / André Wirsig

Informationen zum Theater:

www.societaetstheater.de



Gast & Rast

„Karacho-Ursel“: 3.333 Achterbahn- Fahrten als Therapie

Ursel Dees, stolze 85 Jahre jung, hat das Achterbahn Fahren für sich als Rückentherapie entdeckt. Inzwischen hat sie 3.333 Fahrten mit der Katapult-Achterbahn „Karacho“ und über 3.000 Fahrten mit der Achterbahn „Hals-über-Kopf“ gedreht. Zu dieser Schnapszahl-Fahrt wurde Ursel Dees von Tripsdrill besonders geehrt.

Jungbrunnen Tripsdrill

Der Sage nach war Tripsdrill schon immer ein Ort, an dem Verjüngung möglich ist. Angefangen hat alles mit der Altweibermühle, in der alte Frauen wieder jung gemahlen wurden. Dass der Mythos des Jungbrunnens auch heute noch zutrifft, beweist die 85-jährige Ursel Dees. Manch einer meint, sie ist vollkommen durchgedreht – im wahrsten Sinne des Wortes ist es genau das, was ihr hilft. Mammut, Karacho und Hals-über-Kopf: Jede dieser Achterbahnen tut einzelnen Teilen ihres Rückens gut und wirkt wie ein Jungbrunnen für sie. Dabei wird der Rücken gedehnt und die Muskulatur gekräftigt. Wenn Ursel in Tripsdrill war, merkt das ihr Physiotherapeut sofort. Seit Jahrzehnten plagen die auch liebevoll genannte „Karacho-Oma“ Rückenschmerzen und Hüftprobleme. Bestärkt durch ihren Arzt wagte sie im Jahr 2012 mit 72 Jahren die Fahrt mit der Holzachterbahn „Mammut“. Im Gespräch mit Tripsdrill-Geschäftsführer Roland Fischer einigten sich die beiden darauf, die

50. Fahrt dann gemeinsam zu machen. Gesagt, getan! Mit der Katapult-Achterbahn „Karacho“ kam ein neuer Höhepunkt hinzu. Ursel Dees zögerte nicht, auch hier einzusteigen. Seitdem dreht sie fleißig ihre Runden – inzwischen hat sie 3.333 Fahrten mit der Karacho absolviert. Dafür wurde sie nun von der Tripsdrill-Geschäftsführung mit einem Jahres-Pass auf Lebenszeit geehrt. „Es ist unglaublich, wie fröhlich und gut gelaunt Ursel in Tripsdrill auftritt und wieder schmerzfrei durchs Leben geht. Diesen Mut möchten wir weiterhin unterstützen!“, betonen die Geschäftsführer. Positiv ergänzt wird die Rücken-Therapie durch das Fahren mit der neuesten Achterbahn „Hals über-Kopf“. Auch hier hat Ursel bereits die Marke von 3.000 Fahrten geknackt. Und es geht weiter: Wenn sie in Tripsdrill an den Achterbahnen erscheint, weiß das Personal sofort Bescheid. Ursel darf sitzen bleiben, um mehrere Fahrten hintereinander zu machen. Die übrigen Besucher empfangen sie bei jeder Einfahrt mit einem tosenden Applaus.



Jahres-Pass auf Lebenszeit für Ursel Dees.
v. l.: Geschäftsführer Roland Fischer und Stefan Seipel

Ursprünge ...

Ursel Dees war als Kind schon immer in Tripsdrill zu Gast. Sie kennt die Ursprünge mit der sagenumwobenen Altweibermühle hat die Entwicklung zum heutigen Tripsdrill hautnah miterlebt. Heute kommt nach Möglichkeit einmal pro Woche mit ihrem Enkel in den Park. Also Achterbahn Fahren gegen Rückenschmerzen? Ursel Dees ist jedenfalls begeistert, sagt aber: „Ich kann nur dazu ermutigen, man sollte aber seine Grenzen kennen und gesundheitliche Einschränkungen berücksichtigen. Für mich sind Karacho und Hals-über-Kopf die besten Therapien und bringen mir ganz viel Lebensfreude.“

Text: Britta Dirler | Fotos: Erlebnispark Tripsdrill

Dresden tanzt

Die Kulturstadt an der Elbe feiert die Jubiläen des Semperoper-Balletts und der Palucca-Tanz-Hochschule mit vielen Veranstaltungen und gibt Einblick in Dresdens einzigartige Tanztradition.

Dresden als Kulturstadt muss den Touristen aus nah wie fern nicht erklärt werden. Da sind die einzigartigen Sehenswürdigkeiten wie die Frauenkirche, der Zwinger, der „Balkon Europas“, wie die Brühlschen Terrassen auch bezeichnet werden, und eine Vielzahl von Museen, vom berühmten Grünen Gewölbe, dem Albertinum bis zum Verkehrsmuseum. Und nicht zu vergessen die vielen Theateraufführungen, Konzerte, Musikfestivals und Shows, die jährlich Zig-Tausende Besucher anziehen.

Das Jahr 2025 steht aus gutem Anlass unter dem Motto „Dresden tanzt“, denn es gibt zwei besondere Jubiläen: 200 Jahre Semperoper-Ballett und 100 Jahre Palucca-Tanz-Hochschule. Eine gute Gelegenheit, die zwei maßgebenden Stationen für dieses Motto näher kennenzulernen.

Lange Tanztradition an der Semperoper

Vor 200 Jahren setzte Hofkapellmeister Carl Maria von Weber die Festanstellung der ersten drei Tänzerinnen am Königlich Sächsischen Hoftheater durch, damals

noch in einem Vorgängerbau der späteren Semperoper. Er begründete damit das erste professionelle Ballett-Ensemble, das rasch auf 15 Tänzerinnen und Tänzer anwuchs. In dieser Tradition sieht sich auch Adi Luick, Ballettbetriebsdirektor in der Semperoper. Für das Jubiläumsjahr hat er mehrere Premieren mit international hoch anerkannten Choreografen geplant. Der zweiteilige Ballettabend „Vice Versa“ hat mit den Stücken „Noetic“ und „November“ am 28. Juni Premiere, mit weiteren Aufführungen im Juli und im März 2026. In „Noetic“ erschaffen Choreograf Sidi Larbi Cherkaoui und der bekannte englische Bildhauer Antony Gormley mit seinem Bühnenbild eine hypnotische Welt aus Bewegung, Struktur und Klang, getragen von der Musik von Szymon Brzóska. In ihrer Choreografie „November“ setzt sich das Geschwisterpaar Imre und Marne van Opstal mit der Kraft des Windes auseinander, unterstützt von der eindrucksvollen Musik von Arvo Pärt, einem der bedeutendsten lebenden Komponisten.



Adi Luick, Ballettbetriebsdirektor der Semperoper

Am 8. November hat dann der zweiteilige Ballettabend „Wings and Feathers“ Premiere. Hier stellen sich die Australierin Stephanie Lake mit „Colossus“ und Akram Khan mit „Vertical Road“ vor, vorgetragen vom Semperoper-Ballett zusammen mit Schülern und Studenten der Palucca Hochschule für Tanz Dresden.

In der Vorweihnachtszeit wird traditionell auch wieder der Klassiker „Der Nussknacker“ auf der Bühne der Semperoper zu sehen sein, gefolgt dann im Jahr 2026 von „Dornröschen“. Und im Juni 2026 hat dann John Crankos „Onegin“ Ballett-Premiere, nach Alexander Puschkins Meisterwerk und mit Tschaikowskys Musik.



Katharina Christl, Rectorin der Palucca Hochschule

Palucca: Nicht immer hübsch und lieb tanzen

Mit dem Motto „Dresden tanzt“ wird noch ein zweites Jubiläum gefeiert: Die Palucca Hochschule für Tanz wurde vor 100 Jahren in Dresden gegründet. Als die 23-jährige Tänzerin Gret Palucca ihre Tanzschule eröffnete, unterrichtete sie einige Jahre noch in ihrer Wohnung, ehe sie dann Trainingsräume mietete. Die junge Tänzerin suchte und fand von Anfang an neue Ausdrucksformen und profilierte sich in der Richtung des rhythmisch expressiven Ausdruckstanzes. Ihr Credo war: „Ich möchte

nicht immer hübsch und lieb tanzen“. Als Künstlerin nur Palucca genannt, prägte sie ihren eigenen modernen Tanzstil. Als Tanzpädagogin – sie unterrichtete bis weit in ihr achties Lebensjahrzehnt – beschritt sie einen Weg der Synthese zwischen klassischem Ballett und Ausdruckstanz und nannte ihre Kunst den „Neuen künstlerischen Tanz“.

Die eigenständige Palucca Hochschule für Tanz Dresden liegt heute im Dresdner Stadtteil Strehlen in unmittelbarer Nähe zum Großen Garten. Seit April 2007 bilden das Hauptgebäude am Basteiplatz, zwei Villen und ein Neubau den Campus der Hochschule. „Von drei Säulen wird unsere Hochschule für Tanz geprägt. Das sind Improvisation, Zeitgenössischer Moderner Tanz und Klassischer Tanz. Im Mittelpunkt steht dabei stets das Individuum selbst“, erläutert Rektorin Katharina Christl.

Kooperationen mit der Semperoper

In der Stadt Dresden tief verwurzelt, leisten auch die Palucca-Tänzer und Choreografen einen Beitrag zu „Dresden tanzt“. Dazu gehört die traditionelle beim Publikum stark nachgefragte Abschlussveranstaltung des Studienjahres der Hochschule am 18. und 19. Juni im Staatsschauspiel Dresden, bei der Schüler und Studenten aller Altersgruppen von 12 bis 21 Jahren auftreten. Ein weiterer Höhepunkt ist am 30. August schon ab 13 Uhr bei einer Performance auf den Elbwiesen nahe dem Hotel Bellevue zu erwarten, bei freiem Eintritt.

Ein interessanter Termin für Dresden-Besucher ist auch der Tag der offenen Tür der Palucca Schule am 27. September. Hier erfährt man alles über die Ausbildung zu Tänzern und den Studienalltag mit Training, Proben und Schulbetrieb. Und der Kreis von „Dresden tanzt“ schließt sich bei Veranstaltungen in Kooperation mit der Semperoper, fünf Produktionen laufen derzeit mit der Semperoper. Dazu zählen die Tanzabende „Palucca Tanz Studio“ an vier Tagen im November und nicht zuletzt für Familien zur Weihnachtszeit die Ballettaufführungen „Der Nussknacker“ und die Oper „Hänsel und Gretel“.

Tanzplattform Deutschland

Das Motto ‚Dresden tanzt‘ wird auch im Jahr 2026 eine Fortsetzung finden. So wird vom 11. bis 15. März die Tanzplattform Deutschland stattfinden. Dabei werden aktuelle Trends im zeitgenössischen Tanz präsentiert. Veranstalter ist das Europäische Zentrum der Künste HELLERAU, ein Kulturbetrieb der Stadt Dresden, der sich auf dem Gelände des Festspielhauses in Dresden-Hellerau befindet.

Und nicht zu vergessen die Dresdner Staatsoperette, die in ihrem neuen Domizil im Kraftwerk Mitte auch die Dresdner Ballett-Tradition hochhält. Im Dezember steht hier wieder das Tanzmärchen „Alice im Wunderland“ auf dem Spielplan, in der Choreografie von Ballettdirektor Radek Stopka und mit der Musik des Dresdner Komponisten Sven Helbig.

Text / Fotos: Ronald Keusch

ANZEIGE



Dresden wartet!

Entdecken Sie die Stadt und genießen Sie den erstklassigen Komfort im Hilton Dresden.

JETZT BUCHEN!



Bula, Bula: Willkommen auf Fiji

Fiji, das größte Land der Südsee, beeindruckt mit schönen Landschaften, großer kultureller Vielfalt und einer entwaffnenden Fröhlichkeit der Insel-Bewohner. Überall auf den Fiji-Inseln wird den Touristen der traditionelle Ruf „Bula, Bula“ mit Inbrunst entgegengeschmettert.

Teil 2 der Südsee-Impressionen

Reiseführer, die Bewohner der kleinen Dörfer, Schulkinder oder auch ganz wildfremde Passanten auf den Straßen der Hauptstadt – alle grüßen mit Bula, Bula. „Bula“ heißt dem Wortsinne nach „Gesundheit“ und bedeutet so viel wie „Willkommen“. Es ist hier aber viel mehr als eine Höflichkeitsfloskel – es drückt ein Lebensgefühl aus, eine Grund-Freundlichkeit und Fröhlichkeit der Insel-Bewohner.

Denarau mit seinen Sandstränden

Viele Besucher von Fiji reisen über den internationalen Flughafen von Nadi ein. Nadi ist das touristische Zentrum im Westen der größten Fiji-Insel Viti Levu, und hier befindet sich auch das größte Luxus-Resort der Südsee. Die 2,5 Quadratkilometer große Denarau-Insel wurde künstlich aufgeschüttet und beherbergt mehrere Hotelanlagen, einen Golfplatz, Wasserpark, eine Marina und kilometerlange Strände mit feinem weißem Sand. Für alle, die nach einem langen Übernachtsflug einfach aus-

spannen und die Sonne und den Service eines Sterne-Hotels genießen möchten, ist Denarau sehr zu empfehlen. Und auch für die Transfer-Passagiere, die im Nachbarort Lautoka eines der vielen Kreuzfahrtschiffe besteigen.

In Lautoka beginnt unsere Reise mit dem Kreuzfahrtschiff „Paul Gauguin“ der französischen PONANT-Reederei nach Tahiti.

Begrüßung mit „Bula“ und „How are you?“

Erste Station der Kreuzfahrt ist die kleine Insel Beqa. Ein unbefestigter Pfad am Rand des Dschungels führt von der Anlegestelle zum Dorf. Bei der Ankunft begrüßt ein Männerchor die Besucher mit Musik und natürlich mit „Bula“. Allen Touristen wird ein Blumengebinde überreicht und jeder bekommt eine geöffnete Kokosnuss mit Strohalm. Das Kokoswasser ist erfrischend und bei den tropischen Temperaturen sehr willkommen.

In einer Hütte ist eine Dorf-Vorschule einquartiert. Die Kinder freuen sich über die willkommene Abwechslung und begrü-



Serviererrinnen im Hilton-Hotel Denarau mit dem typisch traditionellen Erkennungsmerkmal von Fijianerinnen – der Frangipaniblume am Ohr

ßen die Gäste im Chor mit „How are you?“. Die Hütten im Dorf zeigen bescheidenen Wohlstand mit Satellitenschüsseln auf den Dächern. Überall hängt Wäsche zum Trocknen. Das geht hier in Äquatornähe sehr schnell. Alltagsleben in der Südsee.

Das Ritual der Feuerläufer

Der Höhepunkt ist zweifellos ein altes Ritual der Feuerläufer, das von einem Dutzend jungen Männern vorgeführt wird. Der Legende nach fingen die Männer der Insel vor über 500 Jahren einen Aal, der in Wirklichkeit eine Gottheit war. Im Austausch gegen sein Leben erhielten sie von dem Aal



Savusavu-Tänzer bei der Kava-Zeremonie

die Gabe, über das Feuer laufen zu können. Heute führen die Nachkommen dieser Krieger die Tradition fort und halten sich an die gleichen strengen Tabu-Regeln wie ihre Vorfahren. Sechs bis acht Stunden vor dem Ritual wird eine Grube ausgehoben, mit Flussteinen gefüllt und darüber ein großes Holzfeuer entzündet. Beim Ritual selbst entfernen die Feuerläufer als erstes mit bloßen Händen die rotglühenden Baumstämme und Äste. Blätter und Reben werden über die erhitzten Steine gestreut. Anschließend gehen die jungen Männer nacheinander über die Steine, ohne eine Miene zu verziehen. Einige werfen dabei die Arme in die Höhe oder drehen sogar mehrere Runden. Am Ende der Zeremonie zeigen sie dem Publikum ihre Fußsohlen. Sie haben keinerlei Verbrennungen.

Der Schotten-Kilt heißt in Fiji Sulu

Am zweiten Tag steht ein Besuch der Fiji-Hauptstadt Suva auf dem Programm. Unser Reiseführer Abel trägt wie die Schotten eine Art Kilt, einen Wickelrock für Männer, der hier Sulu heißt. Dieser ist aber nicht mit kariertem Muster versehen, sondern zurückhaltend in dunkelbrauner Farbe. Zu britischer Kolonialzeit, so Reiseführer Abel,

hat der auf Fiji hoch verehrte Staatsmann Ratu Sir Lala Sukuna diese Anzugsmode von einem Besuch aus Schottland mitgebracht. Der Sulu ist häufig im Straßenbild zu entdecken, wird von Geschäftsleuten wie auch von Polizei und Militär getragen, mittlerweile ein Stück Fiji-Kultur.

Fijianer navigieren in die Zukunft

Suva bietet einen Mix von Kolonialbauten, modernen Gebäuden mit einigen Hochhäusern, aber auch auffälligen Bauten und Hütten, die mit greller bunter Reklame der Firmen der westlichen Welt bepflanzt sind. Unsere Tour führt am Präsidentenpalast vorbei. Am Eingang ein Wachsoldat in schmucker Uniform mit Gewehr und aufgepflanztem Bajonett. Er ist unfreiwillig Fotomodell für die Touristen, die sich um ihn drängen, aber er hält tapfer sein Gewehr fest.

Im Fiji-Museum wird die Geschichte der Fijianer erzählt. Sie bezeichnen sich als Pacific Voyagers, die mit ihrer Inselwelt in die Zukunft navigieren und dabei die Werte ihrer Vergangenheit nicht vergessen. Die koloniale Geschichte wird in dem Museum nur sehr zurückhaltend abgebildet, schließlich ist das Inselland Mitglied des

Commonwealth of Nations. Das Museum liegt mitten im Botanischen Garten. Hoch in den Zweigen der Bäume hängen kopfüber Fiji-Flughunde.

Kava-Zeremonie als Ausdruck von Respekt und Gastfreundschaft

Nächster Stopp des Schiffes ist in Savusavu auf der zweitgrößten Fiji-Insel Vanua Levu. Wir besuchen zuerst die Fabrik von Copra Millers of Fiji, dem führenden Hersteller von Kokosöl. Es wird aus dem Fruchtfleisch der Kokosnuss ohne Raffination hergestellt, um sicherzustellen, dass alle natürlichen Eigenschaften der Kokosnuss selbst erhalten bleiben. Die Nachfrage nach Kokosöl ist weltweit groß. Übrigens sollen in den Staaten mit vielen Kokospalmen wie Philippinen, Malaysia und Fiji jährlich etwa 2000 Menschen von Kokosnüssen erschlagen werden. Nicht alles Gute kommt von oben.

Es geht weiter entlang der malerischen Küstenstraße, dem Hibiscus Highway zum Ort Vatudamu. In der Community Hall wird uns eine Kava-Zeremonie vorgeführt, die ein fester Bestandteil der Kultur der im Südpazifik lebenden Völker ist. Dazu werden Wurzeln der Yaqona oder Kava-Pflanze zerdrückt und die herausgepresste Flüssigkeit wird in einer Gemeinschaftsschüssel serviert. Anschließend tanzt eine Mädchengruppe in traditionellen Kostümen. Und natürlich werden wir auch hier wieder von den Tänzern verabschiedet mit ansteckender Fröhlichkeit und einem Riesen-Plakat: „Bula“.

Text / Fotos: Ronald Keusch



Der Wickelrock Sulu wird auch von den Wachen am Präsidentenpalast in Suva getragen