

Jerome Sommer 2010

Schlosshotel Bad Wilhelmshöhe verwöhnt mit Gaumenfreuden der Extraklasse

Im Rausch der Rieslinge

Von Cornelia Harberg

Mit kulinarischen Genüssen par excellence wird das Restaurant des Schlosshotels Bad Wilhelmshöhe auch in den kommenden Sommerwochen aufs Feinste verwöhnt. Kassels erste Adresse für Gaumenfreuden bewies erst jüngst Liebhabern der gehobenen Küche seine Qualität, als Food & Beverage Manager Markus Lindenberg unter dem Motto „Im Rausch – Kampf der Rieslinge“ zahlreichen Gästen aus Wirtschaft, Kultur und Gesellschaft edle Tropfen kredenzte. Sie genossen nicht nur Weine aus den Regionen Mosel, Pfalz, Rheinhessen, Nahe, Rheingau und Baden, sondern dazu auch ein hochkarätiges Vier-Gänge-Menü. Denn Küchendirektor Harald Kolle und sein Sohn, Küchenchef Dennis Kolle, ließen es sich auch bei diesem kulinarischen Event nicht nehmen, die ganze Vielfalt ihrer Kochkünste zu präsentieren.

Exquisiter Jahresreigen

„Wer zu uns zum Essen kommt, den erwartet etwas besonderes“, betont Food & Beverage Manager Markus Lindenberg. Den exquisiten Jahresreigen habe vor wenigen Wochen ein schmackhaftes Trüffelmenü mit korrespondierenden Weinen unter dem Motto „Die Schät-

ze Pyrmonts“ bereits erfolgreich eröffnet. Jetzt folgten nach dem Genuss der Rieslinge zahlreicher Weingüter weitere Höhepunkte. „Kulinarisch sind wir jung, modern, kreativ und sehr auf Qualität bedacht“, beschreibt Lindenberg den hohen Anspruch im Schlosshotel. Darüber hinaus fühle man sich nicht zuletzt aber auch der Präsentation regionaler Kleinode verpflichtet, um die anspruchsvolle Klientel auch mit Esskultur der besonderen Klasse bekannt zu machen.

Picknick im Grünen

Keine Frage ist es für Lindenberg, dass passend zur Kochkunst auch das Ambiente stimmen muss. Ganz auf den Sommer zugeschnitten ist deshalb das Angebot „Picknick im Grünen“, zu dem das Schlosshotel jeweils sonntags am 4., 11., 18. und 25. Juli von 12 bis 18 Uhr einlädt. Den Alltag abzustreifen und die Seele baumeln zu lassen, ist hier ebenso möglich wie beim „Jazz im Grünen“, der am 9. und 23. Juli von 19 bis 22 Uhr auf der Terrasse des Schlosshotels stattfinden wird. Zu schmissiger Jazzmusik ist hier der unvergleichliche Blick auf den Herkules ebenso garantiert wie ein Barbecue voller schmackhafter Grillspezialitäten.



Schlosshotel-F&B Manager Markus Lindenberg, Christine Engelmann mit Ehemann Dr. Eberhard Engelmann, Hausherrin Monika Jochinger, Architekt Hans-Georg Ohlmeier mit Ehefrau Regula Ohlmeier, Leiterin des Umwelt- und Gartenamtes, und Weinexperte Daniel Werner (Hospitalskellerei, v.l.)



**PICKNICK
IM GRÜNEN**
Königin im Grünen.
Bergpark zu Füßen.
Das nächste Event des
Schlosshotels.
Reservierungen unter
Telefon (0561) 3088-0