80. AUSGABE // 1. Halbjahr 2024

ROMANTI©KER

INFORMATIONEN FÜR GÄSTE VON GÄSTEN

Aus dem Präsidium

Sehr geehrte Damen und Herren
des ROMANTIK Gästekreises!

Ob diese Ausgabe des ROMANTI©KERS wirklich die 80. Ausgabe ist, lässt sich nicht mit absoluter Gewissheit sagen. Aber es kommt so einigermaßen hin, wenn wir die letzten 20 Jahre betrachten. Und dieser Zeitraum ist schon von manchem Wandel betroffen gewesen.

Im Winter 2016 erschien mit der 65. Ausgabe der letzte ROMANTI©KER, der in einer Auflage von 7.000 noch an viele Romantik Hotels versandt worden ist. In diesen gut sieben Jahren hat sich wiederum etliches verändert.

In der Frühjahrsausgabe 2015 konnte noch festgestellt werden:

„Der ROMANTI©KER ist und bleibt, neben der Homepage, **das** Öffentlichkeitsorgan des Romantik Gästekreises. Er liegt in ca. 80 Romantik Hotels an den Rezeptionen und den Zimmern aus und wird von Gästen zur Kenntnis genommen und hoffentlich auch gelesen. Ziel und Wunsch des Gästekreises ist es, auf sich aufmerksam zu machen und für die „romantischen Ideen“ zu werben. Wenn der ein oder andere Gast auf diesem Weg zu unserem Kreis findet, ist er sehr herzlich willkommen.“

Das ist Vergangenheit! Aber wir hoffen sehr, dass wir die Konstanz der letzten vier Ausgaben noch lange fortsetzen können.

Die sich schon im vergangenen Jahr abzeichnende Entwicklung der Durchführung von Gästekreistreffen, setzt sich in 2024 fort. Leider können für die Monate Juli, August, Oktober und November keine Veranstaltungen angeboten werden. Die möglichen Gründe und Ursachen sind im letzten ROMANTI©KER erläutert worden (vor allem der Altersdurchschnitt unserer Mitglieder).

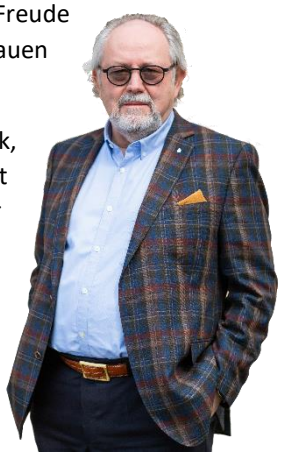
In unserer nächsten Präsidiumssitzung wollen wir uns ausschließlich mit der Zukunft unseres ROMANTIK Gästekreis beschäftigen.

Zwei Aspekte stimmen aus meiner Sicht hoffnungsvoll.

Erstens: Wir hatten ein sehr gutes Treffen anlässlich unserer Mitgliederversammlung in Lauterbach. Es waren 32 Mitglieder anwesend und es herrschte eine mich beeindruckende Stimmung, die von Heiterkeit und Frohsinn geprägt war. Das wollen wir doch nicht missen!

Und zum Zweiten: Der Vorstandsvorsitzende der Romantik AG, Herr Thomas Edelkamp, der ebenfalls beim Galaabend anwesend war, sagte uns zum wiederholten Male die Unterstützung seitens der AG zu. Diesen Beistand erleben wir in unserem Tun als Präsidium durchgehend und lässt uns mit einem gewissen Optimismus in die nahe Zukunft blicken.

Ich wünsche Ihnen wie immer viel Freude beim Lesen der Texte und beim Schauen der Fotos der neuen Ausgabe.



Wiederum all denen herzlichen Dank, die an dieser Ausgabe mitgewirkt haben, insbesondere Heinz-Peter Gerber, als verantwortlichem Redakteur des ROMANTI©KERS.

Mit guten Grüßen

Wilhelm Heidemann, Wesel
(Präsident)

In dieser Ausgabe

- Aus dem Präsidium
- Gästekreistreffen in Bad Nenndorf / RH Gehrke
- Gästekreistreffen in Iphofen / RH Zehntkeller
- Talente.Tag in Iserlohn / RH Neuhaus
- Mitgliederversammlung in Lauterbach / RH Schubert
- MITGLIEDER UNTERWEGS
- - RH Rindenmühle in Villingen-Schwenningen
- - RH Bellevue in Traben-Trarbach
- - RH Walhalla in Osnabrück
- FÖRDERMITGLIEDSCHAFTEN von Romantik Hotels
- - RH Zur Schwane in Volkach
- - RH Schubert in Lauterbach
- Gästekreis ON TOUR – die nächsten Termine 2024/25
- Gästekreistreffen Jahresrückblick 2023 im Video

Grafschaft Schaumburg und Wilhelm-Busch-Land

Gästekreistreffen vom 26. - 29. Oktober 2023 im Romantik Hotel Schmiedegasthaus Gehrke in Bad Nenndorf

Was so alles aus einer Baustellenbesichtigung entstehen kann ...

Die Idee zu einem Gästekreistreffen im Schmiedegasthaus Gehrke wurde Anfang November 2022 geboren. Das Präsidium des Gästekreises war anlässlich der alljährlichen Sitzung zu Gast im Hause Gehrke. Voller Stolz zeigte uns Andreas Gehrke die neuen Räumlichkeiten für das geplante Restaurant „August“, noch im Rohzustand, dass das erfolgreiche Sternerestaurant „La Forge“ nach 25 Jahren ablösen wird. Da wollten wir natürlich auch das Endergebnis der Baumaßnahmen bewundern und so entstand die Idee eines Treffens im „Schaumburger Land“, dass den durchaus sehr guten Ortskenntnissen von Walter Simon hinsichtlich Namensgebung und Programmplanung zu verdanken ist.

Gesagt, geplant, getan.

Am 26. Oktober war es dann so weit. Eine kleine, feine Gästeschar fand sich ein und das Gästekreistreffen nahm seinen Lauf. Herzlich in Empfang genommen von Familie Gehrke starteten wir gut gelaunt mit einem guten Aperitif, einem „Free August“ in ein schmackhaftes Drei Gänge Menü rund um die gebratene ***Bauernente***, natürlich mit den passenden Weinen.

Als hätten wir geahnt, dass wir uns am Abend für den heftigen Regen des kommenden Tages gut stärken müssen.

Gästekreisreisende sind wind- und wasserfest und in der Regel kaum zu bremsen, aber der Dauerregen in Bückeburg war schon harter Tobak. Schon auf der Busfahrt nach Bückeburg zur Stadt- und Schlossbesichtigung war vor lauter Regen und tiefhängenden Wolken von der Umgebung gar nichts zu sehen. Den kundigen Gästeführern gelang es, uns vom Regen abzulenken und die Aufmerksamkeit der Gruppe auf die Schönheiten des historischen Bückeburg, zwischen den Ausläufern der Bückeberge und dem Wesergebirge gelegen, zu lenken.

Ihren Aufstieg hat die Stadt Fürst Ernst von Schaumburg zu verdanken, der Bückeburg 1609 zu seiner Residenz machte und ausbaute. Erhalten sind zahlreiche Gebäude aus dem 17. Jahrhundert, darunter ein prächtiges ***Rathaus***, eine mächtige Stadtkirche mit beeindruckender Fassade sowie das ehemalige ***Residenzschloss***, einem Wasserschloss mit Flügeln im Stil der Weserrenaissance. Nachdem die Gästekreisreisende sich nach dem Stadtrundgang in der ehemaligen Hofapotheke soweit wieder getrocknet und gestärkt hatten, ging es dann in Teil zwei des Bückeburg-Programms zur Schlossführung mit einem historischen Einblick in die dortigen Prunkräumen wie dem goldenen Saal und der Schlosskapelle.

Den Tag rundeten wieder drei Gänge im „August“ ab, dem Restaurant im neuen Gewand nach dem Umbau. Besonderes Highlight war diesmal der selbstgemachte Rumtopf. Jeder aus der Gruppe hat Kindheitserinnerungen an den heimischen Rumtopf und das Naschen der „verbotenen Früchte“ … und schon hatte jeder glänzende Augen, schon vor dem Verzehr der Nachspeise.

Am nächsten Tag besserte sich das Wetter zusehends. So gestaltete sich der Ausflug nach Wiedensahl zum Wilhelm Busch Geburtshaus, dass heute das ***Wilhelm-Busch Museum*** beherbergt, sowohl trocken als auch mit einer viel besseren Sicht auf die Landschaft - sogar ein wenig Sonne blinzelte hervor. Wilhelm Busch, man kennt „Max und Moritz“, „Fipps, den Affen“ oder auch „die Fromme Helene“. Was begeistert mehr an diesem Mann? Sein Wortwitz, seine Gedichte, die zum Teil fester Bestandteil des deutschen Sprachgebrauchs geworden sind und beinahe für jede Lebenslage und Alltagssituation witzige, ironische und manchmal nachdenklichen Anmerkungen bereithält oder seine Illustrationen und Zeichnungen? Nicht nur mit flotter Feder festgehalten, sondern präzise beobachtet und zu Papier gebracht. Wer übrigens bei der Zeichnung von Max und Moritz ganz genau hinsieht, kann eine gewisse Ähnlichkeit des jungen Wilhelm Busch in einem der Beiden (der mit der „Tolle“) entdecken. Zu empfehlen ist nicht nur das Museum in Wiedensahl, sondern mit Wilhelm Busch kann ein ganzer Dorfspaziergang durch den Ort unternommen werden, auf den Wegen seiner Kindheit aber auch des erwachsenen Mannes, als er im Pfarrhaus bei seiner Schwester Fanny einige Jahre wohnte.

Und Wilhelm Busch lässt uns am Abend auch nicht los, das Gala-Menü aus der ehemaligen Sterneküche des „La Forge“ des Schmiedegasthauses ist an die Zeit und das Leben Wilhelm Buschs angelehnt und lässt keine Wünsch offen, weder vom Geschmack her noch von der Raffinesse und den dazu passenden Weinen, die Andreas Gehrke für uns wieder perfekt ausgesucht hat. Und als „Sahnehäubchen“ hat sich unsere muntere Gruppe am Galaabend noch vergrößert, denn zwei Gästekreismitglieder waren taggleich zu einem Kurzurlaub eingetroffen und wurden natürlich direkt für den Galaabend des Gästekreistreffens mit vereinnahmt. Gut gelaunt ging es durch den Abend mit guten Gesprächen und vielen, leckeren Sachen (fest und flüssig). Der Küchen- und Servicecrew des Schmiedegasthauses konnte ein mit Scheinen „gut gefülltes Säckel“ als Dankeschön übergeben werden, diesmal nicht an das jüngste Mitglied der Crew, sondern an die einzige Frau in der Riege!

An dieser Stelle muss erwähnt werden, dass sich das Haus sehr bei der Ausbildung neuer Fachkräfte engagiert und hier mit viel Herzblut sowohl bei Ausbildung als auch beim Thema „Integration“ zu Werke geht. Zu dem bereits vorhandenen Glaspokal mit dem „alten“ Emblem des Gästekreises gesellte sich nun im Schmiedegasthaus ein zweiter Pokal mit dem neuen Logo des Gästekreises als Dank an die Familien Ernst-August und Andreas Gehrke, die sich engagiert in liebenswerter, sehr familiärer Manier um uns während unseres Aufenthaltes gekümmert haben. Und wer braucht angesichts solcher tollen Gastgeber auch noch gutes Wetter?

Birgit Kompa, Niederhausen (Text und Fotos)

Zum Jahreswechsel: Silvester in Franken

Gästekreistreffen im Romantik Hotel Zehntkeller vom 28.12.2023 – 01.01.2024 in Iphofen

Organisatorisch gesehen war es ein Gästekreistreffen der mal anderen Art. So hatten die Schirmherren es einfacher, denn sie brauchten „nur noch“ ein Kontingent beim Romantik Hotel Zehntkeller zu reservieren und die Mitglieder des Gästekreises auf das Treffen aufmerksam zu machen. 15 Mitglieder sind dieser Einladung gefolgt; die meisten davon haben schon in den vergangenen Jahren gemeinsam den Übergang ins Neue Jahr gefeiert.

Das Programm des Zehntkellers war interessant und abwechslungsreich. Den Start bildete die Weinbergwanderung am ersten Tag mit einer idyllischen Jause unterwegs.

Am späten Nachmittag gab es einen Glühwein auf der Terrasse und anschließend ging es in einem Fackelzug durch die Gassen von Iphofen zur Malzfabrik, dem Weingut des Zehnkellers. Dieser Gang hat schon Tradition und wurde musikalisch begleitet durch das Duett mit Akkordeon und Saxophon, welches auch den ganzen Abend mit traditioneller Volksmusik begleitete. Nicht das erste Mal wurde auf Wunsch eines Mitglieds des Gästekreis der Schlager „Marina, Marina, Marina ...“ gespielt und selbst auf Italienisch gesungen - mit Zugabe!

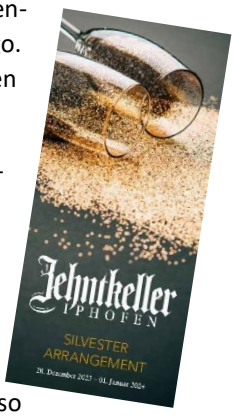
Zu dem Fränkischen Menü wurde vom Zehntkeller ausgiebig Fränkischer Wein ausgeschenkt, der zudem die sehr gute Stimmung weiterhin beeinflusste.

Eine fröhliche Silvester-Runde von Gästekreis-Mitgliedern.

Miltenberg war das Ziel am folgenden Tag. Mit zwei Bussen erreichte die große Gruppe nach 1 ½ Stunden das Ziel. In mehreren Kleingruppen erfolgte eine kurzweilige Stadtführung durch die geschichtlich interessante Stadt am Knie des Mainvierecks. Das Wetter hat es nicht so gut mit uns gemeint und die meisten Geschäfte waren am Samstagnachmittag geschlossen, sodass wir in kleinen Grüppchen in verschiedenen Cafés und Restaurants Unterschlupf fanden.

Am Abend wurden mit einem gelungenen Viergang-Menü im Zehntkeller verwöhnt. In einer der Stuben konnten wir an einer langen Tafel unter uns Romantikern sitzen. Wie gewöhnlich war es laut, aber die anderen Gäste hatten offensichtlich auch Freude an unserer Fröhlichkeit.

Der Silvestertag war der Bingo-Tag. Zunächst gab es in dem großen Saal des Gutshofes fränkische Köstlichkeiten und dann zelebrierte die Chefin des Zehntkellers, Frau Gabriele Seufert, Bingo. Und das hat sie sehr spannungsreich gestaltet. Interessant war es, fast hundert Menschen so konzentriert bei diesem Spiel zu erleben. Die zu gewinnende Preise bestanden aus hauseigenen Weinen und dann der Super-Bingo aus einem Präsentkorb. Und da Frau Seufert noch einen weiteren Präsentkorb präsentierte, gab es einen zweiten Super-Bingo. Auch einige Gästekreismitglieder konnten sich über einen Bingo-Erfolg freuen.



Von dem hervorragenden „8 Gang-Silvester-Menü“ wurde am Abend und am nächsten Tag noch anerkennend gesprochen. Es war der Abschluss einer erfolgreichen Veranstaltung.

Vielleicht finden wir zum Ende des Jahres ein Romantik Hotel, bei dem wir so gut und unaufwändig Unterschlupf finden können – erste Gedanken darüber wurden schon von den Schirmherren ausgetauscht.

Reinhold Kessler, Koblenz
Wilhelm Heidemann, Wesel

Die 20. Talente.Tage des ROMANTIK Gästekreises

im Romantik Hotel Neuhaus
vom 25. - 27. Februar 2024
in Iserlohn

Die diesjährigen Talente.Tage standen unter dem Motto
„Phantasie ist wichtiger als Wissen,
denn Wissen ist begrenzt.“
(Albert Einstein)

Es ist nicht leicht, immer einen abwechslungsreichen Bericht zu schreiben, wenn in jedem Jahr bei einer Veranstaltung der gleiche Ablauf vorgesehen ist. Bier und Wein je nach Region, Produkte für die Küche oder Themen aus dem Hotelmanagement – Wiederholungen sind vorprogrammiert.

In diesem Jahr war aus unserer Sicht ein besonderes und aktuelles Thema auf der Agenda, bei dem wir uns allerdings nicht sicher waren, wie die Teilnehmenden es annehmen werden: „***Künstliche Intelligenz – KI in der Hotellerie***“. Und dann einmal dreistündig und am nächsten Tag noch mal eine Stunde. Eine lange Zeit für einen Vortrag. Diese Bedenken lösten sich nicht nur völlig auf, sondern es wurde ein voller Erfolg.

Doch dazu nachher mehr und nun erst der Reihe nach.

Auch in diesem Jahr gab es erfreulicherweise mehr Anfragen zur Teilnahme für den Talente.Tag, als teilnehmen konnten. Die Teilnehmenden aus Parsberg, Dresden und diesmal auch aus Friedrichstadt, nahmen anerkennenswerterweise Anfahrten von über 500 km in Kauf.

Wie in jedem Jahr fragen wir einige biographische Daten zu den Teilnehmenden ab. Verglichen mit den Daten aus den vergangenen Jahren ist interessant, dass die Einstiegsqualifikation der Azubis immer weiter ansteigt.

Alter

1	17 Jahre
11	18 - 20 Jahre
6	21 - 25 Jahre
3	25 - 30 Jahre

Schulabschlüsse

1	Hauptschulabschluss
6	Mittlerer Schulabschluss
6	Fachhochschulreife
8	Allgemeine Hochschulreife

Ausbildungsberufe

7	Köchin / Koch
2	Restaurantfachfrau / Restaurantfachmann
8	Hotelfachfrau / Hotelfachmann
3	Hotelkauffrau / Hotelkaufmann
1	Duales Studium (Hotel-Gastronomie Management)

Nach der Begrüßung bekamen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer durch eine lockere Kennenlern-Methode recht schnell Kontakt zueinander. Dazu stellten sie sich nach den ihnen genannten Kriterien in einer Reihe auf: Schuhgröße, Entfernung von „ihrem“ Hotel bis hier zum Tagungsort, Alter, Ausbildungsjahr ... So kamen sie schnell zum Austausch miteinander, der auch über die eigentliche Fragestellung hinausging.

Anschließend folgten die obligatorischen Informationen zum ROMANTIK Gästekreis e.V.. Eine Powerpoint-Präsentation veranschaulichte die vorgetragenen Ausführungen.

Überraschenderweise nahmen die Auszubildenden die Berichte zu den Aktivitäten des Gästekreises sehr aufmerksam und interessiert auf. Auch die ROMANTI©KER, die im vergangenen Jahr erschienen sind, wurden gern entgegengenommen.

Thomas Edelkamp wählte für seinen Einstieg in bewährter Weise die Kartentechnik mit folgenden Fragestellungen aus, um mit den Teilnehmerinnen und Teilnehmern aktiv ins Gespräch zu kommen:

1. Den Namen Romantik finde ich ...

toll, gut gewählt, ansprechend, elegant, romantisch schön, ein Erlebnis, einzigartig, geheimnisvoll, amüsante Wortspiele, klasse und einzigartig, jeder hat bei dem Begriff eine eigene Vorstellung und das spielt die Individualität der Hotels wieder.

2. Was macht für mich einen guten/attraktiven Arbeitgeber/Chef aus?

er unterstützt auch durch Weiterbildungen, er respektiert die Freizeit, fördert ein gutes Arbeitsklima, freundliche Strenge, ein offenes Ohr, er ist jemand der zuhört, der Perspektiven schafft, der seine Versprechen einhält, er gibt Chancen, schafft einen respektvollen Umgang, ist ein Teamplayer.

3. Warum erlerne ich diesen Beruf?

ich mag es, Gäste zu betreuen, macht Spaß; um den Gästen einen wundervollen Urlaub zu ermöglichen, der lange in Erinnerung bleibt; ich hatte schon immer Spaß daran zu kochen, weil ich den Beruf des Kochs romantisiert habe und

wenig Ahnung von der beruflichen Realität hatte; die Arbeit im Hotel ist mein Traumjob, ich arbeite gerne mit Menschen und im Hotel trifft man Leute aus aller Welt; weil Kochen mein Hobby ist und man auch viel Anerkennung haben kann.

Die Auswahl der Antworten sprechen sicherlich für sich und machten es Thomas Edelkamp nicht schwer, die Idee und die Philosophie von „Romantik“ herauszustellen.

Frederec Neuhaus, der Geschäftsführer des Hotels, führte die Teilnehmer durchs Haus und erläuterte die Entstehungsgeschichte und Besonderheiten dieses Romantik Hotels, welches sich in Familienbesitz befindet und umgeben ist von Kunst (im Haus und um das Haus herum!) und Natur.

Am zweiten Tag ergab sich eine Programmänderung, da der geplante Besuch einer Käserei aus Krankheitsgründen ausfallen musste. Hier hatten die Verantwortlichen im Hause GsD eine gute Alternative gefunden: Frische Eier und uriger Bio-Eierlikör von Gut Nordhausen aus Iserlohn-Rheinermark. „Der Chef“, Herr ***Ulrich Rahlenbeck*** führte uns mit kurzweiligen Worten bei Nieselwetter über das weitläufige Gelände.

Der zweite Programmpunkt an diesem Tage war das Craft-Bier-Tasting, welches nach dem Mittagsimbiss im Hotel stattfand. ***Herr Böhmer*** von der Waldstadt-Braumanufaktur erklärte anschaulich die Besonderheiten der Craft-Biere und dazu gehörte auch, dass von allen Bieren ein „winziges Schlöckchen“ probiert werden konnte.

Wie eingangs schon erwähnt, wurde am Nachmittag das Hauptthema:

„Umdenken und neue Wege gehen! Künstliche Intelligenz in der Hotellerie. Gegenwärtige Nutzung, Möglichkeiten und Grenzen“

von Herrn ***Prof. Dr. Dirk Kleine*** den Teilnehmerinnen und Teilnehmern ausführlich, gründlich und vor allem durchgängig an vielen praktischen Beispielen nahegebracht. Über die ganze Zeit hinweg waren alle Teilnehmenden konzentriert dabei, da immer wieder die, aus meiner Sicht faszinierenden Nutzungsmöglichkeiten dargestellt wurden.

In der zum Ende der Veranstaltung vorgenommenen Auswertung, gaben 21 von 20 Teilnehmer:innen die Note sehr gut und gut ab.

Am nächsten Vormittag wurden die Gefahren und negativen Auswirkungen von KI dargestellt. Ohne die Kontakte, die Romantik AG und auch Herr Frederec Neuhaus persönlich, zum Referenten haben, wäre ein solcher Programmpunkt sicherlich nicht möglich gewesen!

Am Abend wurde von der Küche unter der Leitung vom Küchenchef Thilo Rademacher ein wirklich ausgezeichnetes ***Gala-Menü*** serviert. Die Teilnehmer:innen waren bei der Einladung gebeten worden, solche Garderobe zu wählen, die zu einem festlichen Anlass getragen wird. Dieser Bitte wurde in vollem Umfang Rechnung getragen. Überzeugen Sie sich selbst (siehe Foto)!

Die jungen Talente präsentieren sich vor dem Gala-Menü

Nach der einstündigen Fortsetzung des Vortrags von Herrn Dr. Kleine fand eine kurze Auswertung der Veranstaltung statt. Die Auszubildenden wurden gebeten, zu den einzelnen Veranstaltungseinheiten und weiteren Fragen sich im Raum zu den ausliegenden Zahlen von 1 – 6, analog zu Schulnoten zuzuordnen. Bei den Fragen „Es ist gelungen, eine positive und vertrauliche Arbeitsatmosphäre zu schaffen“ und „Den Talente.Tag werde ich gerne weiterempfehlen“, ordneten sich alle 21 Teilnehmer:innen zu.

Der Punkt der Weiterempfehlung ist uns besonders wichtig - und hier liegen wir richtig!

Großen Dank möchten wir an dieser Stelle allen Mitarbeiter:innen des Hotels aussprechen. Besonders seien hier nochmals gedankt:

Dem Küchenchef Thilo Rademacher für die auserlesenen Gaumenfreuden, dem Restaurantleiter Alexander Pantidis für den freundlichen und aufmerksamen Service, dem Organisationsteam an der Rezeption (hier besonders Frau Maren Kleine, die als Azubi und Teilnehmerin auch den Blick aufs Ganze hatte), Frau Kristin und Herrn Wilhelm Neuhaus, die in der Rolle der Senioren, wohltuende und herzliche Dankesworte an uns Veranstalter sowie an den ROMANTIK Gästekreis gesprochen haben.

Reinhold Kessler, Koblenz
Wilhelm Heidemann, Wesel

» Viel zu spät begreifen viele
die versäumten Lebensziele:
Freuden, Schönheit und Natur,
Gesundheit, Reisen und Kultur.
Darum Mensch, sei zeitig weise!
Höchste Zeit ist’s! Reise, Reise! «

Wilhelm Busch

Wenn das keine Aufforderung ist, dem ROMANTIK Gästekreis beizutreten, um auch die angenehmen Dinge des Lebens in geselliger Runde zu erfahren … Wilhelm Busch wäre bestimmt bei uns schon längst Mitglied.

48. Mitgliederversammlung

im Romantik Hotel Schubert
vom 11. – 14. April 2024 in Lauterbach

Die Teilnehmerzahl der letztjährigen Mitgliederversammlung in Parsberg hatte einen absoluten Tiefpunkt erreicht. Die Gründe lassen sich mit der Altersstruktur unserer Mitglieder, als auch mit den Entfernungen zu den nicht immer nahen Hotel-Standorten durchaus nachvollziehen. Vielleicht lag es auch an dem „Kurzprogramm“, das der Mitgliederversammlung geschuldet war.

So hatte das Präsidium in diesem Jahr gleich an zwei Stellschrauben gedreht und einen Ort in der Mitte Deutschlands ausgesucht. Gleichzeitig wurde mit der Tradition gebrochen, die Mitgliederversammlung am Samstagvormittag stattfinden zu lassen. Und so begann am Anreisetag nach Kaffee und Kuchen das Treffen gleich mit der Mitgliederversammlung – und wir hatten zwei ganze Tage für zusätzliche Programmpunkte.

Schaut man auf die Landkarte, dann liegt das Romantik Hotel Schubert im hessischen Lauterbach in der „goldenen Mitte“ Deutschlands. Das ebenso romantische Fachwerkstädtchen am Fuße des Vogelsberges reizt mit engen Gässchen und malerischen Häuserfronten im Fachwerkstil. Und die kreative Küche des Küchenchefs Stefan Schubert schmeckt nicht nur ausgezeichnet, sondern ist es auch mit dem Bib Gourmand des Michelin, 2,5 Kochlöffeln im Schlemmeratlas, 1 Haube im Gault & Millau und 5,5 Gusto Pfannen.

All diese Rahmenbedingungen ließen dann 32 Mitglieder des Gästekreises die Koffer packen, um der Einladung unseres Präsidenten Wilhelm Heidemann nach Lauterbach zu folgen. Und alle brachten für die vier Tage auch frühlingshaftes bis sommerliches Wetter mit. Wenn das mal kein gutes Omen war!

Mitgliederversammlung

Da keine Wahlen anstanden, konnten die einzelnen Tagungspunkte recht zügig abgehandelt werden. Das Protokoll der Versammlung wird zeitnah separat den Mitgliedern zugestellt. Traditionsgemäß fand dann nach dem offiziellen Teil das ***Pflanzen des Erinnerungsbaumes*** durch unseren Präsidenten Wilhelm Heidemann und die Gastgeberin Britta Schubert statt. Leider gibt es keinen Gartenbereich rund um das Hotel, wo das Bäumchen anwachsen könnte und so hat die Stadt Lauterbach hinter dem „Stadtpalais Hohhaus“, in unmittelbarer Nähe zum Romantikhotel Schubert, eine Fläche zur Verfügung gestellt. Dort hat der Erinnerungsbaum nun seinen Platz gefunden und später wird dann noch mit einem Schild auf den Anlass des Ereignisses hingewiesen.

So groß soll der Erinnerungsbaum einmal werden!

Begrüßungsabend mit regionalem Menü

Eingangs hatte ich ja bereits die ausgezeichnete Küche im „Schuberts“ erwähnt. Daher findet diese auch hier mal des Öfteren Erwähnung. So begann nach der Begrüßung und Aperitif durch Gastgeberin Britta Schubert der erste Abend mit einem regionalen Menü, bestehend aus Rindertatar, Lammrücken, Saiblingsfilet, Blätterteig mit Honig, Erdbeeren und Rhabarber. Da es das erste Treffen im neuen Jahr war, gab es natürlich viel zu erzählen und die Gästekreismitglieder tauschten fleißig ihre Reiseerlebnisse aus diversen Romantikhotels aus.

Stadtführung in Fulda

Der Bus brachte uns am Morgen des Freitags nach Fulda, das reich an Sehenswürdigkeiten ist, darunter viele mit religiösem Charakter, wie der beeindruckende Dom. Zwei Gästeführer:innen in historischer Kleidung empfingen uns vor dem Dom zu einem einstündigen Rundgang durch das Barockviertel, Altstadt und zum Dom. Unsere Stadtführerin spielte die Ehefrau des Baumeisters Johannes Dietzenhofer und hatte allerlei aus der damaligen Bauzeit zu berichten.

Nicht ohne Grund wird Fulda auch als Barockstadt bezeichnet. Viele schöne Bauten aus dieser Epoche säumen die Straßen und Plätze der Innenstadt und sorgen für ein geschichtsträchtiges Flair. Der bemerkenswerteste Bau aus dieser Zeit ist mit Sicherheit der ***Dom*** – das Wahrzeichen der osthessischen Stadt. Imposant und erhaben präsentiert er sich, ohne dabei hochtrabend oder protzig zu wirken. 1712 wurde er nach achtjähriger Bauzeit durch den Stiftsbaumeister Johannes Dietzenhofer fertiggestellt. Zuvor stand hier eine Kloster- bzw. Stiftskirche des 744 im Auftrag des Heiligen Bonifatius gegründeten Klosters Fulda. Seine Gebeine wurden in der Westkrypta der Klosterkirche bestattet. Bis heute ist sein Grab Ziel für Wallfahrer und Touristen aus nah und fern.

Stadtschloss Fulda und benachbarte Gartenanlagen.

Neben dem Dom gibt es noch weitere Bauten aus der Barockzeit zu entdecken, wie das ***Stadtschloss***, das Einblicke in den Lebensstil des 18. Und 19. Jahrhunderts gewährt. Das Stadtschloss war Residenz der fuldischen Landesfürsten und wurde ebenfalls von Baumeister Dietzenhofer zu einem Barockbau umgebaut, nachdem es in früherer Zeit eine mittelalterliche Abtsburg war.

Zurück aus der Barockzeit gab es dann in der ***„Weingesellschaft“*** in Fulda unseren Mittagsimbiss mit Wurst und Käse, natürlich begleitet von einem (oder zwei) Gläschen Wein.

Traditionelles Töpfer-Handwerk

Nachdem uns der Bus dann wieder in Lauterbach abgesetzt hatte, begann am Nachmittag die Besichtigung der ortsansässigen ***Töpferei Bauer***, einem handwerklichen Meisterbetrieb mit über 445 Jahren Tradition. Es ist die älteste und größte Töpferei in Hessen und wurde schon vierzehnmal vom Vater auf den Sohn weitergegeben. Immer noch werden hier die Gegenstände in reiner Handarbeit auf der Töpferscheibe geformt, anschließend von Hand dekoriert, glasiert und schließlich gebrannt. Das Angebot reicht dabei von Gebrauchs- und Kunstkeramik, Licht- und Dufthäusern, bis Räucherhäuschen und -Drachen, Gartenkugeln und -Keramik, sowie Sonderanfertigungen.

Traditionelles gab es dann abends auch aus der Küche von Stefan Schubert und seinem Team: SPARGEL in zweierlei Kreationen, eingeleitet mit „falscher Tomate“ und abgerundet mit Blutorgangen-Parfait – köstlich dekoriert.

Erlebniskäserei in der Hungener Käsescheune

Am Samstag stand die Besichtigung der Käsescheune in Hungen mit einem „Käse-Tasting“ auf dem Programm. Der Käse aus der Hungener Käsescheune wird nicht nur im Gießener Raum und in der Wetterau, sondern auch im

Rhein-Main-Gebiet überaus geschätzt. Die traditionelle Käserei begeistert mit bester regionaler Käsevielfalt. Täglich werden hier feinste Käsesorten uns bester Bio-Kuh-, Bio-Ziege- und Demeter-Schafmilch hergestellt. So gibt es hier Sorten, von denen die meisten wohl noch nie gehört haben: Licher Bierkäse, Äppelwoi-Schnittkäse, Hungener Pfefferkäse, Safrankäse, Spätburgunderkäse, Orangen-Pfefferkäse – um nur einige interessante Sorten zu nennen. Aber auch Weichkäse, Butterkäse oder Hirtenkäse nach Feta Art seien hier genannt. Und als neuste Innovation hat der Käse „Heumichel“ aus hessischer Bio-Heumilch den Hessischen Jurypreis 2023 gewonnen.

Bevor wir sieben Käsesorten mit leckerem Feigensenf verkosten konnten, hatten wir noch Gelegenheit, durch die gläsernen Fronten einen Blick hinter die Kulissen der Schaukäserei zu werfen. Hier wird der Käse noch traditionell in Kleinkäsewannen handwerklich produziert. In diesen wird die Milch dick gelegt, mit der Käseharfe von Hand geschnitten und der Bruch dann in die Käseformen geschöpft.

Unter unseren Füßen gewährte die gläserne Bodenplatte noch einen zusätzlichen Blick in die „Schatzkammer“, den sogenannten Reifekeller. Hier erhält der Käse durch Veredelung mit Kräutern, Blüten, Beeren oder Schimmelkulturen dann seinen letzten Schliff und entfaltet nicht nur sein typisches Aroma, sondern überrascht auch mit ganz neuen Geschmacksnuancen. Ich muss gestehen, als normalerweise „Nichtkäse-Esser“ habe ich meinen Probierteller komplett geräumt. Den Abschluss bildete dann noch ein leckeres Spargelsüppchen.

Viele der Gästekreismitglieder waren ebenfalls angenehm überrascht von der Käsevielfalt und haben sich für zu Hause entsprechend eingedeckt.

Schlitzer Destillerie

Nach so viel Käse „hätte“ jetzt die Besichtigung der Schlitzer Destillerie auf dem Programm gestanden – mit ein paar Verdauungsschnäpsen inklusive. Wir waren auch schon auf dem Hof, bis wir feststellten, dass die Destillerie vergessen hatte, unsere Führung mit allem Drumherum „einzubuchen“. Andere Gruppen hatten bereits unseren Platz eingenommen.

Die Schlitzer Destillerie ist eine der ältesten Brennereien der Welt seit 1585. Mit viel Leidenschaft – im Herzen der romantischen Burgenstadt Schlitz – schaffen die dortigen Destilliermeister ausgezeichnete Brände, Whiskys, Gin, Frucht- und Kräuterliköre mit insgesamt 60 verschiedenen Varianten. – Und das sollte uns nun alles entgehen? – Nein!

Ein Anruf bei unserer Gastgeberin Britta Schubert ergab, dass sehr viele dieser Edelbrände auch im Hotel vorhanden

sind, und so lud uns Frau Schubert spontan zu einem Tasting ins Hotel ein. Als wir mit dem Bus vorfuhren, war alles bereits hergerichtet – genügend Gläser und eine breite Auswahl an Spirituosen. Herzlichen Dank für diese kreative Umsetzung der „Probierstunde“.

Einige hatten sich in der Destillerie vor Ort eingedeckt, um das Tasting mit ihrem Lieblingsgetränk zu Hause nachzuholen. Und so habe ich mich auch an meines erinnert, welches ich jetzt beim Schreiben dieser Zeilen verköstige. Dann sprudeln die Buchstaben gleich etwas flotter.

Gala-Abend mit Foto-Show

Den Abschluss des Gästekreistreffens bildete der Gala-Abend. Doch vor dem flüssigen Aperitif war erst noch ein fotografischer Aperitif angekündigt. Das Präsidiumsmitglied Heinz-Peter Gerber hatte von den sieben Gästekreistreffen des Jahres 2023 eine mit passender Musik unterlegte Bildershow zusammengestellt. So konnten alle Teilnehmer:innen noch einmal das vergangene Jahr Revue passieren lassen oder sehen, was sie „verpasst“ haben:

RH Hirschen, Parsberg (Mitgliederversammlung) / RH Gersberg Alm, Salzburg (Schirmherrentreffen) / RH Mondragon, Zieriekzee (Wasser, Wein und eine historische Stadt) / RH Fürstenhof, Landshut (Landshuter Fürstenhochzeit) / RH Bösehof, Bad Bederkesa (Torf, Milch und Fischerei) / RH Schmiedegasthaus Gehrke, Bad Nenndorf (Grafschaft Schaumburg und Wilhelm-Busch-Land) / RH Zehntkeller, Iphofen (Silvester in Franken). Alle, die keine Gelegenheit hatten, diesen etwa 20-minütigen Film zu sehen, haben nun die Möglichkeit, diesen auf unserer Gästekreis-Homepage unter „Gästekreistreffen“ anzusehen.

Zum Gala-Abend konnten wir wiederum den Vorstandsvorsitzenden der Romantik Hotels & Restaurants Herrn Thomas Edelkamp mit seiner Gattin begrüßen, die immer gern gesehene Gäste in unseren Reihen sind. Durch die Unterstützung der Frankfurter Zentrale werden einige Umsetzungen der Arbeit im Gästekreis erheblich erleichtert. Nochmals herzlichen Dank an Herrn Edelkamp und seine Mitarbeiterinnen an dieser Stelle.

Die Küchencrew hatte sich zum Abschluss des Gästekreistreffens noch einmal herausragend betätigt, indem sie uns Vitello tonnato, Schwarzwurzelcreme-Suppe, Vogelsberger Rehrücken, Kabeljaufilet und Törtchen von Mousse und Mango kredenzten.

Nachdem wir nun einige Tage vom gesamten Hotelpersonal auf eine äußerst freundliche und zuvorkommende Art „verwöhnt“ worden waren, konnten wir uns nach dem Galadinner mit einem großzügigen Tipp für alle bedanken und die Gastgeber erhielten bereits den dritten Glaspokal des Gästekreises.

Thomas Edelkamp und Wilhelm Heidemann

Mein Fazit: Wir kommen gerne wieder, denn ich kann nur bestätigen, was im Romantik Guide bzw. im Magalog über das Romantik Hotel Schubert geschrieben steht: „Exzellente Küche in Deutschlands goldener Mitte“.

Fast hätte ich es vergessen: Eine Urkunde gab es für das Romantik Hotel Schubert auch noch. Denn Sie sind heute Abend „spontan“ neues ***Fördermitglied*** des ROMANTIK Gästekreises geworden. Herzlichen Dank für die Bereitschaft, den Gästekreis auch auf diese Art und Weise zu unterstützen.

Ursula und Heinz-Peter Gerber, Holle (Text und Fotos)

SCHUBERT

HOTEL RESTAURANT WEINSTUBE

Hier nochmals eine Auswahl der verschiedenen Menüs, die uns von Herrn **Schubert** und seinem Team serviert wurden:

Rindertatar mit Salat von Leipziger Allerlei / Lammrücken mit einer Kruste von grüner Soße (Anm.: typisch hessisch!) mit Petersilienwurzeln, Urkarotte und Sumach / Saiblingsfilet, Beete, Kartoffel-Schnittlauch-Püree / Blätterteig mit Vogelsberger Honig, Erdbeere und Rhabarber.

„Falsche Tomate“ mit Tomaten-Chili-Sorbet / Spargel mit Wiener Schnitzel oder Riesengarnele und Jakobsmuschel / Blutorangen-Parfait – köstlich dekoriert.

Vitello tonnato / Getrüffelte Schwarzwurzelcremesuppe / Vogelsberger Rehrückenmit Spitzkphl, Feige und Kartoffelwaffel / oder Kabeljaufilet / Törtchen von Mousse und Mango.

MITGLIEDER UNTERWEGS

Einige Gästekreismitglieder waren wieder „auf eigene Faust“ in Romantik Hotels unterwegs und lassen uns dankenswerterweise an ihrem Aufenthalt teilhaben.

Romantik Hotel Rindenmühle in Villingen-Schwenningen

Doppelgeburtstag im Romantik Hotel

Wenn ein Gast seinen 85. (inkl. dem Tag seiner Geburt) begeht, und ein Hotelier 60 Jahre alt wird, dann ist das zwar datumsmäßig ein Zufallsereignis, aber auch Anlass zu fröhlichem Feiern.

So geschehen Anfang September 2023 in Villingen-Schwenningen.

Da auch der Wettergott ein sonniges Geschenk parat hatte, gestaltete sich der Aufenthalt höchst angenehm, wurden wir auch schließlich von allen „guten Geistern“ des Hauses vorzüglich verwöhnt. Ein herzliches „DANKE“ dafür.

Empfehlenswert ist ein Besuch der Region Südschwarzwald allemal, da dort eine wundervolle Symbiose aus Natur, Kultur und Kulinarik besteht.

Fahren Sie mal hin und lassen Sie sich u.a. auch von den Neuerungen in der „Rindenmühle“ überzeugen:

- komplett renovierte Zimmer
- eine Sauna- und Wellnesslandschaft mit Naturpool im Außenbereich ganz ohne Chlor und Chemikalien
- eine saisonal abgestimmte Karte für Genießer
- weitere Annehmlichkeiten

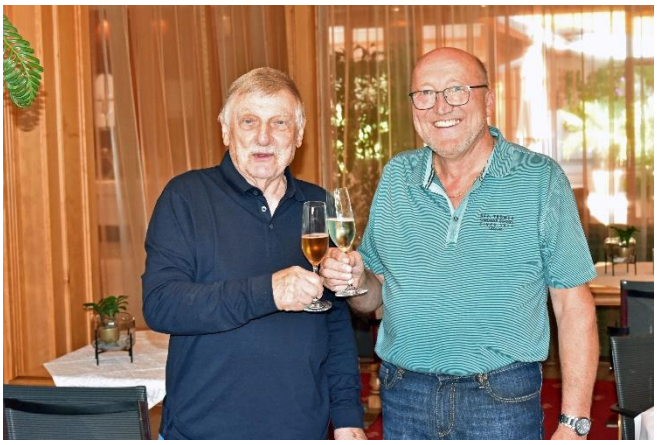
Ursula und Reinhard Kurtz, Osthofen

Und hier die Antwort der Gastgeber des Romantik Hotels Rindenmühle

Eine große Freude und ein herzliches Willkommen durften wir den treuen Romantik-Gästekreis-Mitglieder Ursula und Reinhard Kurtz, Ursula Margarete und Christian Helmut Wetzel sowie Ralf Bierganns aussprechen. Leider stand das diesjährige Treffen unter einem schlechten Stern, da kurzfristig aufgrund mehrerer Krankheitsfälle das Programm abgesagt werden musste.

Dennoch ließen sich die fünf verbliebenen Mitglieder nicht entmutigen und hatten sich entschlossen, ein paar wundervolle Tage im bezaubernden Schwarzwald zu verbringen. Unter strahlendem Schwarzwaldwetter konnten sie das Programm in kleinem Rahmen nachholen. Nichts desto trotz haben sich die fünf Verbliebenen darauf eingeschworen, sich ein paar schöne Tage im Schwarzwald zu gönnen. Das Programm wurde in kleinem Rahmen bei wunderschönem Schwarzwaldwetter nachgeholt.

Am 07.09.2023 hatten wir zudem das Privileg, Herrn Wetzels Geburtstag zu feiern, und zwar in Gesellschaft des Ehepaar Kurtz und Bierganns. Dieser besondere Anlass erfüllte nicht nur uns im Romantik Hotel Rindenmühle mit Freude, sondern hatte noch einen zusätzlichen Grund zur Freude. An diesem Tag feierte nämlich auch der Patron des Hotels, Martin Weißer, seinen 60. Geburtstag. Schon beim Frühstück konnten alle gemeinsam mit einem Glas Sekt auf diese beiden Doppelgeburtstage anstoßen.



Die beiden Geburtags"kinder"

Es erfüllte uns mit großem Stolz, so treue Fans der Romantik bei uns beherbergen und bewirten zu dürfen. Unsere Tür steht dem Romantik-Gästekreis jederzeit weit offen, und wir freuen uns darauf, sie bald wieder im Schwarzwald begrüßen zu dürfen.

Bis zum nächsten Wiedersehen wünschen wir allen eine wundervolle Zeit, alles erdenklich Gute und viele weitere aufregende Reisen durch die faszinierende Welt der Romantik.

Michael Weißer, Romantik Hotel Rindenmühle Villingen-Schwenningen

Romantik Hotel Bellevue in Traben-Trarbach

Ein wahrlich Goldener Oktober an der Mosel

Spontane Entscheidungen sind manchmal die Besten. Und so wurde bei einem Telefonat die Idee geboren, sich mal kurz und knapp eine 24-stündige Auszeit Anfang Oktober zu gönnen.

Das Jugendstilhotel Bellevue hatte noch Kapazitäten und so ging es für mich am Vormitttag des 08.10.2023 aus dem Taunus durch den Hunsrück an die Mosel. Je näher am Ziel, desto mehr Sonnenschein und „Goldener Oktober". Also nicht lange Zeit verschenken und ab auf die schöne Terrasse, das rot gefärbte Weinlaub bot Schatten und reichlich Unterschlupf für Spatzen, Meisen und andere Vögel. Es gab reichlich zu schauen an der Mosel: Ausflugsschiffe, Flusskreuzfahrer und „Fliteboards" auf dem Wasser – eine Art Minisurfbrett mit Elektroantrieb, dass sich beim Fahren je nach Geschwindigkeit bis zu einem halben Meter aus dem Wasser hebt. Das schaut ziemlich schräg und futuristisch aus, scheint aber Spaß zu machen. Sachen gibt's …. Mir war der Boden der Tatsachen aber lieber.

Kaum Zeit, das wunderschöne Zimmer so richtig zu genießen, denn im Handumdrehen war dann auch schon Zeit für ein exzellentes Dreigänge-Menü im Restaurant „Belle Epoque", der „guten Stube" mit Moselblick und leckerem Wein dazu. Ein Vergnügen, wie das Team vom Bellevue gekonnt, kompetent und unaufgeregt den Begriff von Gastlichkeit und Gastfreundschaft lebt und umsetzt.

Ein klitzekleiner Ausflug zum Abschluss an die Bar im Pariser Jugendstil der Belle Epoque war auch an diesem gelungenen Tag noch ein Muss … und eine Freude.

Abgerundet wurde dieser Ausflug in den Jugendstil am nächsten Morgen noch durch ein gemütliches Frühstück, wieder mit Moselblick und dann war die schöne Auszeit auch schon wie im Fluge wieder vorbei.

Das Team rund um Laura Hübinger-Georg und Nils Georg macht es einem leicht, sich sehr warmherzig willkommen zu fühlen. Aufmerksam, offen und gut gelaunt, so lässt es sich für mich gut zusammenfassen.

Ich freue mich schon auf meinen nächsten Abstecher an die Mosel. Ich kann nur empfehlen, auch solche kleinen Auszeiten einmal zu versuchen, wenn die Anreise nicht so weit ist, es lohnt sich, auch für 24 Stunden einfach einmal „Alltag" Alltag sein zu lassen.

Birgit Kompa, Niedernhausen

» Reisen mit dem
ROMANTIK Gästekreis
verzaubern das Leben
auf eine ganz besondere Weise
und sind immer für
Überraschungen gut! «

HPG

Romantik Hotel Walhalla in Osnabrück

Weihnachtsmarkt und mehr …

Nicht das erste Mal waren wir um diese Jahreszeit in Osnabrück und wussten, was uns erwartet. Und es war wieder ein guter Aufenthalt, diesmal mit guten Freunden aus dem Kreis der Romantiker.

„Man fällt quasi auf den Weihnachtsmarkt", wenn man die Türe des Hotels hinter sich geschlossen hat. Ein wunderbarer Blick über die Weihnachtsbuden hinweg, auf den Dom und das davorstehende, bunt erleuchtete Riesenrad. Von den vielen Marktständen sind eine Mehrzahl sicherlich der Kulinarik, d.h. den Würstchen und den Pommes-Frites, zuzuordnen. Probieren sollte man die „Osnabrücker Weihnachtsbratwurst".

Das Essen im Walhalla gehörte wie immer zur gehobenen Kulinarik und der sehr freundliche Service sowie der „Absacker" beim Barchef Avni Pnishi in der David Lounge rundete den Abend ab.

Von dem Wachstum des bei der Mitgliederversammlung in 2022 Magnolie konnten wir uns überzeugen. Im Sommer hat er wohl auch toll geblüht.

Der Wunsch, im nächsten Jahr wiederzukommen, ist da und wird bestimmt umgesetzt.

Gabriele Heckel-Heidemann und Wilhelm Heidemann, Wesel

Das „Erinnerungsbäumchen", das anlässlich der Mitgliederversammlung 2022 gepflanzt wurde, gedeiht weiterhin prächtig.

FÖRDERMITGLIEDSCHAFTEN von Romantik Hotels

Romantik Hotel Zur Schwane in Volkach

Am ersten Tag des neuen Jahres 2024 konnten wir unser Vorhaben umsetzen, einem neuen Fördermitglied des ROMANTIK Gästekreis e.V. die Aufnahme-Urkunde zu überbringen.

Wir nutzten die Gelegenheit am Neujahrstag in kleiner Runde einen Abstecher vom Silvestertreffen in Iphofen nach Volkach zum Romantik Hotel „Zur Schwane“ zu machen. Dort trafen wir Eva Pfaff-Düker und Ralph Düker nach vorheriger Terminabsprache an. Sie konnten sich nach einer Wanderung mit den Hausgästen uns kurz zuwenden – dafür herzlichen Dank!

Freundschaftlichen Dank auch für Bereitschaft, dem Förderkreis beizutreten, stellt die Mitgliedschaft doch neben dem Mitgliedsbeitrag vor allem eine ideelle Unterstützung unseres Gästekreises dar.

Es wäre schön, wenn diese gelungene Mitgliedergewinnung im Neuen Jahr oft wiederholt werden könnte.

Gabriele und Wilhelm Heidemann, Wesel

Romantik Hotel Schubert in Lauterbach

Der Wunsch nach weiteren Fördermitgliedern, den unser Präsident bei der Übergabe in Volkach ausgesprochen hat, ging prompt beim nächsten Gästekreistreffen in Erfüllung.

Am letzten Tag des Gästekreistreffens anlässlich der Mitgliederversammlung konnten wir uns am Galaabend nicht nur bei dem gesamten Team des Romantik Hotels Schubert für die angenehmen Tage in Lauterbach und auf den Ausflügen mit einem großzügigen Tipp und dem Glaspokal bedanken, sondern konnten zu unserer Freude das Hotel ebenfalls als neues Fördermitglied begrüßen.

Irgendwie scheint unser Präsident Wilhelm Heidemann das wohl geahnt zu haben, denn er zückte wie aus dem Nichts die bereits vorbereitete Urkunde hervor, mit dem das Romantik Hotel dies nun auch anderen Gästen optisch demonstrieren kann.

Herzlich Willkommen im Kreise der Fördermitglieder!

Heinz-Peter Gerber, Holle

GÄSTEKREIS ON TOUR
Die nächsten geplanten Treffen in 2024/25

12. bis 15. Mai 2024
Wellness, Kulinarik und Historisches an der Schlei
Schleswig, Romantik Hotel Waldschlösschen

23. bis 26. Juni 2024
Weinromantik, Kulinarik und Kultur an der Mosel
Mühlheim an der Mosel, Weinromantik Hotel Richtershof

16. bis 19. September 2024
Kunst, Kulinarik und Wellness
Ootmarsum (NL), Romantik Hotel de Wiemsel

27./28. Dezember bis 1./2. Januar 2025
Jahreswechsel im Bösehof
Bad Bederkesa, Romantik Hotel Bösehof

3. bis 6. April 2025
49. Mitgliederversammlung
Volkach, Romantik Hotel Zur Schwane

Änderungen vorbehalten!

Gästekreistreffen Jahresrückblick 2023 im VIDEO

Für alle, die keine Gelegenheit hatten, an der diesjährigen Mitgliederversammlung in Lauterbach im Romantik Hotel Schubert teilzunehmen, haben nun die Möglichkeit, auf unserer Homepage des Gästekreises sich das **20-minütige Video** des fotografischen und mit Musik unterlegten Jahresrückblicks der in 2023 stattgefundenen Veranstaltungen anzusehen.

Es sind dies die Treffen in:

- Parsberg, RH Hirschen (April)
- Salzburg (A), RH Gersberg Alm (Mai)
- Zierikzee (NL), RH Mondragon (Juni)
- Landshut, RH Fürstenhof (Juli)
- Bad Bederkesa, RH Bösehof (August)
- Bad Nenndorf, RH Schmiedegasthaus Gehrke (Okt.)
- Iphofen, RH Zehntkeller (Dezember)

Romantik Gästekreis Jahresrückblick 2023

Das Video ist direkt zu erreichen unter:
https://www.romantikhotels.com/de/gaestekreis/gaestekreistreffen

oder Sie gehen unter der bekannten Adresse
www.romantik-gaestekreis.com
auf die Seite und klicken unter dem Menü die Rubrik „Gästekreistreffen“ an

Ein Klick auf das Video und es startet. Bitte stellen Sie noch rechts unten die Lautstärke ein, damit Sie auch in den Genuss der Musik kommen.

DANKE

An dieser Ausgabe des ROMANTI©KERS haben für **Texte und/oder Fotos** mitgewirkt:

Ursula und Heinz-Peter Gerber, Gabriele Heckel-Heidemann und Wilhelm Heidemann, Reinhold Kessler, Birgit Kompa, Ursula und Reinhard Kurtz.

Danke auch an die **Schirmherren** des Gästekreises für die Organisation der Veranstaltungen:

Wilhelm Heidemann, Reinhold Kessler, Birgit Kompa, Walter Simon

Sowie Danke an die **Gastgeber** der Hotels für die Gestaltung der Rahmenbedingungen:

Familie Weißer (RH Rindenmühle), Familie Gehrke (RH Schmiedegasthaus Gehrke), Familie Seufert (RH Zehntkeller), Familie Neuhaus (RH Neuhaus), Familie Schubert (RH Schubert)

ROMANTIK
GÄSTEKREIS

IMPRESSUM
Herausgeber: ROMANTIK Gästekreis e.V. I www.romantik-gaestekreis.com
Redaktion: Heinz-Peter Gerber, Kreuzgarten 12, 31188 Holle,
Telefon: 05062-897361 I E-Mail: heinzpetergerber@aol.de
Veröffentlichung und Kürzung eingesandter Manuskripte bleiben vorbehalten.