

# Schloss Bote

VICTOR'S RESIDENZ-HOTEL SCHLOSS BERG

Schloßstraße 27-29 · D-66706 Perl-Nennig/Mosel · Telefon +49 6866 79-0 · info.nennig@victors.de · www.victors.de

03 | 2018



Dolinenweg

**VICTOR'S TIPP**  
von Alisa Fuchs, Guest  
Relations Mitarbeiterin  
auf Schloss Berg

## Das Wandern ist des Victor's Lust

*Wir verraten Ihnen zwei gute Gründe, wieso Sie Ihre  
Wanderschuhe mit nach Schloss Berg nehmen sollten!*

### GRUND 1:

#### PREMIUMWANDERN AUF DEM DOLINENWEG

Der Dolinenweg, der seit kurzem den stolzen Titel „Premiumwanderweg“ trägt, vereint alles, was das Wandererherz höher schlagen lässt. Ab unserem *Victor's Landgasthaus Die Scheune* führt der sieben Kilometer lange Rundwanderweg entlang der sanft ansteigenden Weinberge direkt in den angrenzenden Wald, wo auch die namensgebenden Dolinen zu finden sind. Darunter versteht man Senken im Waldboden, die durch Lösungsvorgänge im Kalkgestein entstanden sind. In einer dieser Dolinen hat sich ein sogenanntes Schluckloch gebildet, durch welches das Wasser abfließt – bei Regen übrigens besonders eindrucksvoll – und eine unterirdische Reise in Richtung Nenniger Marktplatz antritt, wo es als Karstquelle wieder ans Tageslicht kommt. Aber es erwarten Sie nicht nur naturgeografische Besonderheiten, Sie wandeln hier auch auf den Spuren der Römer: ein Gräberfeld, der Nenniger Tumulus und das Römische Mosaik bilden weitere sehenswerte Zwischenstationen des Dolinenwegs. Nach etwa zwei Stunden landen Sie wieder an unserer *Scheune* ...

Passend zum Dolinenweg, der praktischerweise an unserer *Scheune* startet und endet, empfehlen wir gerade nach einer kräftezehrenden Wanderung unseren neuen spritzigen Durstlöcher „Dolina“ mit fruchtigem Traubensaft und einem Schuss Zitrone. Zum Wohl!



• • •

EDITORIAL



Susanne Kleehaas,  
Geschäftsführerin

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Perl, die Heimat von Schloss Berg, steht in vielerlei Hinsicht für die absolute Premiumklasse. Nicht nur, dass der Name bereits edel anmutet – eine Perle ist schließlich etwas sehr Kostbares. Hier findet sich das Beste vom Besten: Allem voran natürlich unser 5-Sterne-Superior-Domizil, wo auch noch der beste Koch Deutschlands kocht. Dazu reift in Perl echter Premium-Wein, zu sehen gibt es historische Premium-Sehenswürdigkeiten. Und seit kurzem ist die Gemeinde um einen Premiumwanderweg reicher. Der Dolinenweg ist zwar nicht wirklich neu, doch erst jetzt darf er das wertvolle Prädikat „Premium“ tragen. Ob das etwas mit seinem Start- und Zielort, unserer Scheune, zu tun hat? Das wissen wir nicht – aber wir freuen uns trotzdem! Erfahren Sie in dieser Ausgabe des Schloss Boten die wichtigsten Neuigkeiten rund um Schloss Berg und werfen Sie auch einen Blick in die Entre Nous, die unsere deutschlandweiten Domizile ins Rampenlicht rückt – garniert mit einigen handverlesenen Freizeittipps.

Viel Spaß bei der Lektüre und auf ein hoffentlich baldiges Wiedersehen in der schönen Victor's Welt!

Herzlichst, Ihre

*Susanne Kleehaas*

GRUND 2:

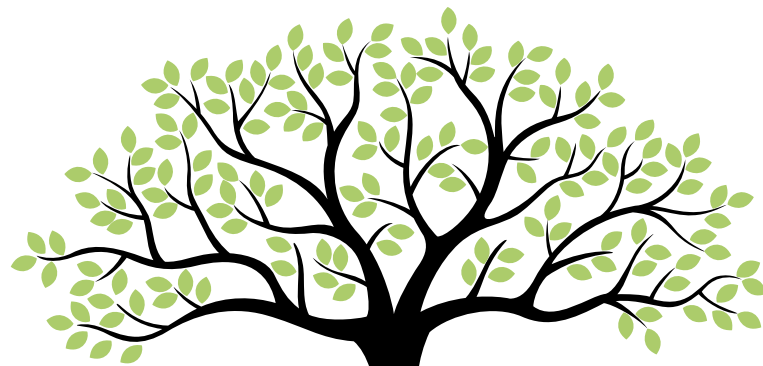
PREMIUMSTÄRKUNG IN DER SCHEUNE



... womit wir auch schon bei unserem zweiten guten Grund für eine Wanderung rund um Schloss Berg sind! Als Start- und Zielort des Dolinenwegs ist unser Victor's Landgasthaus Die Scheune mehr als perfekt geeignet, denn hier lädt der Victor's Wein- und Biergarten zur verdienten Stärkung in idyllischer Umgebung ein.

Vor allem an jedem Donnerstag im Juli und August zeigt sich dieser von seiner allerschönsten Seite – wenn am Abend die Victor's Sommernachtscheune eingeläutet wird. Eine locker-leichte, unbeschwerter Stimmung liegt in der Luft. Hier ein herzhaftes Lachen, da ein bisschen Musik. Beobachten Sie die langsam über den Weinbergen untergehende Sonne und genießen Sie dabei feine Grillspezialitäten, individuelle Weinempfehlungen und ein sommerliches Feierabend-Ambiente. Ein wahrer Sommernachtstraum!

**Termine:** 5. Juli · 12. Juli · 19. Juli · 26. Juli · 2. August · 9. August  
16. August · 23. August · 30. August



Übrigens:

Kennen Sie schon unsere wöchentlich wechselnden Mittagsangebote? Zwischen 12 und 14 Uhr servieren wir täglich (Dienstag ausgenommen) köstliche Tagesgerichte und das Scheunen-Menü der Woche. Mehr Infos unter [www.victors-landgasthaus-scheune.de](http://www.victors-landgasthaus-scheune.de)



ENRICO CALCAGNO

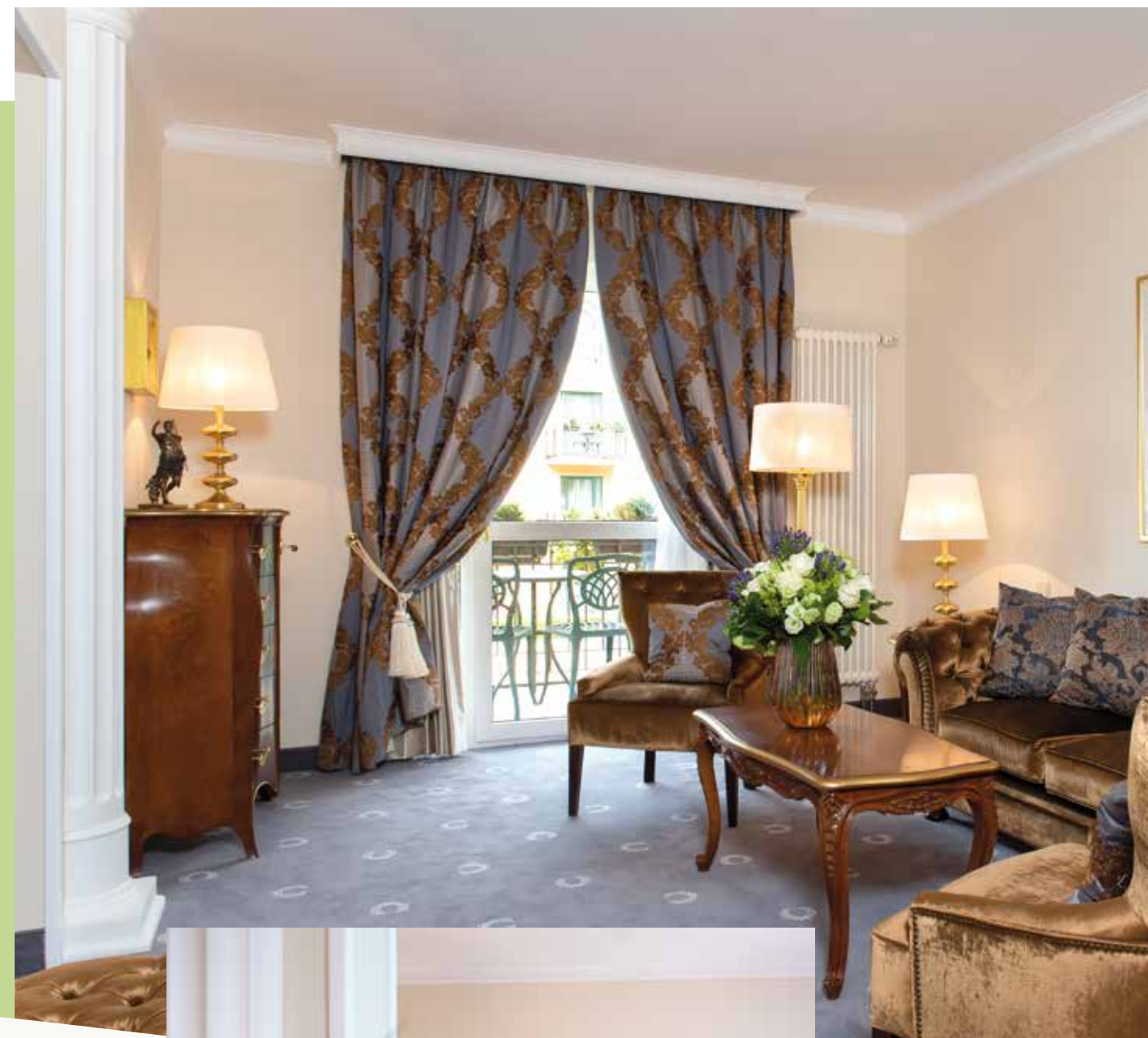
Benvenuto im Bacchus!

„Man muss seinen Job lieben, denn nur so ist man authentisch gegenüber den Gästen“ – diese Liebe zum Job sei die Hauptzutat, die es für einen guten Restaurantleiter braucht, so Enrico Calcagno, 43, Restaurantleiter im Bacchus. Seit Dezember 2014 arbeitet der gebürtige Italiener auf Schloss Berg, wo er vom Chef de Rang zum Restaurantleiter aufstieg. In seiner heutigen Position ist er für das Wohl seiner Gäste ebenso verantwortlich wie für die Motivation der Mitarbeiter. Zudem leitet er den Service, plant Menüs und Veranstaltungen. Sein typischer Tagesablauf: Zwischen 14 und 15 Uhr ist er im Büro. Hier prüft er die Reservierungslisten und Sonderwünsche der Gäste (so sind z. B. Allergene ein großes Thema). Dann bespricht er sich mit dem Küchen- und dem Service-Team. Nach dem Vorbereiten beginnt um 18.30 Uhr der Service, der bis ca. 23 Uhr geht. Anschließend wird das Frühstück für den nächsten Tag hergerichtet.

Die Gastronomie liegt ihm im Blut. Enrico Calcagno wurde in Bergamo, Italien geboren, wuchs im Saarland in einer italienischen Gastronomen-Familie auf. Seit klein auf spielte sich sein Leben in der elterlichen Pizzeria ab, in der er später mitarbeitete. Hier erlernte er die Kunst des Gastgebens und die Liebe zu gutem Essen. La bella vita? Noch nicht ganz. Denn die Arbeit im elterlichen Restaurant reichte ihm nicht aus – es war die Hotellerie, die ihn faszinierte. Und so verwundert es nicht, dass Enrico Calcagno zu Schloss Berg kam, wo er heute seinen Traum lebt. „Ich arbeite dort, wo andere Urlaub machen. Wenn ich auf dem Weg zur Arbeit von Neunkirchen nach Nennig fahre, und sich mir der Blick auf die Weinberge eröffnet, bin ich nicht nur zufrieden mit meinem Job – ich bin glücklich! Restaurantleiter in einem 5-Sterne-Superior-Hotel – mit dem Job hat sich all das erfüllt, was ich mir immer gewünscht habe“, so der Gastronom aus Leidenschaft. Sein Tipp: Den Sommer auf der Terrasse des Bacchus mit besagtem Blick bis nach Luxemburg genießen. Dazu empfiehlt er Gästen gerne die Tranchen vom Rinderfilet mit Parmesan, Rucola, Cherrytomaten und Rosmarinkartoffeln mit einem 2012 Ceretto Barolo oder Tagliatelle mit Parmaschinken, dazu einen 2015 Pinot Blanc Wehlener Klosterberg 1\*. Südländisches Flair, mediterrane Küche – für Enrico Calcagno ist das Bacchus nicht nur der perfekte Arbeitsplatz, sondern auch ein Stück Heimat.



EINFACH GÖTTLICH



Grau ist nicht gleich Grau und Braun ist nicht gleich Braun. Demzufolge bedeutet „Ton in Ton“ auch alles andere als langweiliges Einerlei. Und wie das ist, wenn dann noch Götter ins Spiel kommen, das beweisen Ihnen die beiden neuen Götter-Suiten auf Schloss Berg.

Zimmer 605 hört auf den wunderschönen Namen Aurora. Als römische Göttin der Morgenröte verheißt sie mit dem ganz besonderen Licht der aufgehenden Sonne einen Moment der Sinnlichkeit, weckt Hoffnungen und sehnsüchtige Erwartung.

Sehnsüchtig erwartet haben wir auch die Fertigstellung unserer Suite, deren Einrichtung und Farbkonzept an den aktuellen Designtrend „Ton in Ton“ angelehnt ist – ein Look, der weit mehr Kreativität und Abwechslung bietet, als man zunächst vermuten könnte. In der Suite Aurora bildet der anthrazitfarbene Boden die stimmige Basis für außergewöhnliche Braun- und Graunuanzen mit goldenen Akzenten. Es ist ein Look, so aufregend wie der magische Zeitraum zwischen Tag und Nacht, der Moment, in dem die Sonne die Welt in atemberaubende Gold- und Brauntöne taucht. Worauf warten Sie noch? Lassen Sie sich von Aurora verzaubern!



MEIN INTERIOR DESIGN-TIPP:

Sorgen Sie für einen Aha-Effekt in Ihrem Zuhause und wagen Sie den Stimmix! Kombinieren Sie dazu unterschiedliche Möbel, Accessoires, Muster und Materialien miteinander. Dies erzeugt Spannung und schafft gleichzeitig eine gemütliche Wohlfühl-Atmosphäre. Besonders elegant wirkt dieser extravagante Look, wenn Sie sich dabei konsequent in einer Farbfamilie bewegen.

Susanne Kleehaas





# HIGHLIGHTS IM HERBST

Die Katze ist aus dem Sack: Christian Bau, Küchenchef und Gastgeber im Victor's FINE DINING, hat verraten, wann und mit wem er bald den Herd teilen wird. Zur Feier von 20 überaus erfolgreichen Jahren Victor's FINE DINING heißt es im Herbst wieder „Bau meets friends“.

## DIE TERMINE:

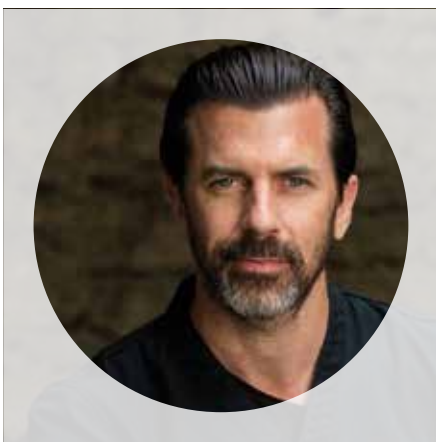
21. Oktober: **Eckart Witzigmann**, Gourmet-Pionier, Jahrhundertkoch, Chef der Chefs. 1980 machte er die Münchener „Aubergine“ zum ersten 3-Sterne-Restaurant Deutschlands. Aktuell fungiert Witzigmann als kreativer Mastermind des Star-Restaurants „Ikarus“ im Hangar 7 des Salzburger Flughafens.

4. November: **Tohru Nakamura**, Küchenchef des „Geisels Werneckhof“ in München (2 Michelinsterne).

25. November: **Andreas Caminada**, Küchenchef des Restaurants „Schauenstein“, Fürstenu, Schweiz (3 Michelinsterne, Platz 2 der „Top100+ European Restaurants“ des US- Bewertungsportals OAD).

Die Preise reichen von 385 bis 425 Euro inklusive Weinbegleitung. „Welch eine Ehre, diese großartigen Köche im 4. Quartal 2018 bei uns begrüßen zu dürfen“, freut sich Christian Bau und verspricht: „Wir werden gemeinsam unvergessliche Momente für Sie, liebe Gäste, kreieren.“

Doch damit nicht genug: Ebenfalls anlässlich des 20-jährigen Jubiläums erscheint zur Buchmesse im Oktober **das neue Buch „bau.steine“**. Auf stolzen 360 Seiten werden 56 neue Gerichte präsentiert. So appetitlich, dass einem beim Durchblättern unweigerlich das Wasser im Munde zusammenläuft. „Ein bisher einzigartiges Kochbuchkonzept mit unglaublich schönen Bildern von unserem Freund und Starfotografen Lukas Kirchgasser“, schwärmt Christian Bau. Das Prachtstück zum Preis von 69,90 Euro enthält übrigens auch weniger komplexe Rezepte für Hobbyköche und Semiprofis. Unser Tipp: Jetzt schon an Weihnachtsgeschenke denken!



Salve,  
liebe Leserinnen  
und Leser.

Gestatten: Victorius Maximus Luxus. Römischer Präfekt an der Mosel um 200 n. Chr. und im ganzen Imperium als generöser Gastgeber bekannt. Im Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg, erbaut auf den Ruinen meiner Villa Victoria, lebt mein Geist fort. Und ich komme nicht zur Ruhe, bis Sie alle erfahren haben, warum die Luxus-Hotellerie nach mir benannt wurde.

## EIN HOCH AUFS LATEINISCHE

O tempora, o mores, werte Leserschaft! Das heißt übrigens „o Zeiten, o Sitten“ und beklagt den Niedergang von letzteren. Klar zu sehen am langsamen Versinken meiner geliebten lateinischen Sprache in der Bedeutungslosigkeit. Wie bitte, Sie haben das kleine Latinum? Dass ich nicht lache. Wetten, dass Sie den wahren Sprachreichtum des Lateinischen nicht ansatzweise kennen? Tatsächlich enthalten moderne Latein-Wörterbücher nur noch einen Bruchteil des einstigen Vokabulars. So fehlt etwa das Verb „dolinare“, das etwa so viel heißt wie „durch geschickte Streckenplanung die Wanderung zu ihrem Ausgangspunkt zurückführen, nachdem man zu Beginn am Startpunkt ein verlockendes Ausflugsziel entdeckt hat, das edle Speisen und guten Wein feilbietet“. Sie merken: Die lateinische Hochsprache ist an Bedeutungsgehalt jedem modernen, aus barbarischen Dialekten entwickelten Kauderwelsch haushoch überlegen.

Ein kleiner Lichtblick ist der Dolinenweg. Er erinnert heute an besagtes Verbum sowie die Ausflugskultur meiner einstigen Zeitgenossen. Jawohl, während das profane Wandern im 19. Jahrhundert zu des grobschlächtigen Müllers Lust wurde, so war in der Antike das stilvolle Dolinieren den Patriziern vorbehalten, die einen gepflegten Rundgang durch die Natur stets mit einer genussreichen Einkehr abzuschließen wussten. Umso erfreulicher, dass dieser kulturellen Errungenschaft mit der Namensgebung des Rundwegs heute gedacht wird. Sollten Sie also demnächst den Dolinenweg begehen und anschließend nach gutbürgerlich-römischer Sitte in der dortigen Taverne einkehren – so erheben Sie das Glas auf die altherwürdige Sprache des römischen Imperiums, schauen Sie sich in die Augen und sagen „zum Wohl“, aber bitte auf lateinisch: Prosit!

[www.victors-fine-dining.de](http://www.victors-fine-dining.de)

## „Sommer auf Schloss Berg“

Der Sommer läuft zur Hochform auf! Höchste Zeit, ihn nochmal so richtig zu genießen – mit viel Dolce Vita mitten in den Weinbergen. Freuen Sie sich auf:

- drei Übernachtungen inklusive Good-Morning-Sunshine-Frühstücksbuffet
- einen „Secco von der Mosel“ zur Begrüßung
- eine kulinarische Aufmerksamkeit und Mineralwasser auf dem Zimmer
- ein 4-Gang-Menü am Abend des Anreisetages
- zwei Gutscheine für Wein, Mineralwasser und Kaffee (einlösbar im Restaurant Bacchus oder Victor's Landgasthaus Die Scheune)
- stilvolle Entspannung im Wellness-Bereich mit Schwimmbad, Whirlpool, Dampfbad, verschiedenen Saunen und Fitness-Raum

[vct.rs/sommernautschlossberg](http://vct.rs/sommernautschlossberg)

Als unser Gast erhalten Sie zusätzlich zu unseren eigenen Leistungen die Saarland Card, die Ihnen zahlreiche freie Eintritte zu über 80 Attraktionen bietet – z. B. dem Saarlandmuseum Moderne Galerie und dem Weltkulturerbe Völklinger Hütte – sowie freie Fahrt mit Bus und Bahn im gesamten Saarland. Weitere Informationen erhalten Sie unter [www.card.saarland](http://www.card.saarland).



ab  
**€ 299**  
p. P. im DZ



### SPA-SPECIAL

#### VINOBLE® FEET TREATMENT

Gerade im Sommer sind schöne Füße ein Muss. Wir pflegen Ihre Füße mit einer professionellen Pediküre und einem herrlich entspannenden Barrique Fußbad! Dauer: ca. 55 Minuten • € 65

Reservieren Sie jetzt im VICTOR'S SPA:  
+49 6866 79-940

[www.victors-spa-schloss-berg.de](http://www.victors-spa-schloss-berg.de)

Juli bis September