

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

04 | 2017



Ein wahrer

Winter-
Wellness-
Traum



VICTOR'S
WINTER-
WONDERLAND

vom 30. November 2017 bis zum
28. Januar 2018 auf Schloss Berg.
Weitere Infos: *Entre Nous*
Seite 1 oder unter
victors.de/xmas

**Tiefenentspannung und Genuss bei einem
Ausblick wie in einem Märchenbilderbuch.
So kann er sein: Ihr Winter auf Schloss Berg.**

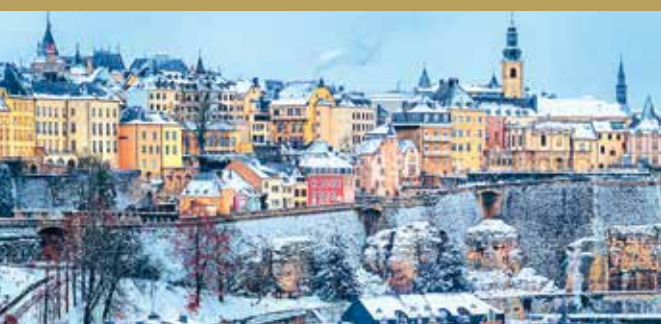
Wie verbringen Sie Ihre freien Tage am liebsten? Entspannt im Bett, mit ausgedehnten Spaziergängen durch die Natur oder mit viel, viel Erholung und Wellness? Auf Schloss Berg können Sie alles haben.

Die wunderschönen Weinberge sind der ideale Ort für romantische Spaziergänge im Schnee und die perfekte Möglichkeit, die traumhafte Landschaft zu erkunden. Wem das zu kalt ist, der ist in unserem Wellness-Bereich richtig aufgehoben. Genießen Sie die wohlige Wärme der Sauna oder erfrischen Sie sich im Pool. Für noch mehr Entspannung sorgt ein Besuch im *Victor's Spa*, wo Sie sich mit traumhaften Beauty- und Wellness Treatments verwöhnen lassen können.

Jetzt anfragen:

Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg
+49 6866 79-0, info.nennig@victors.de

UNSER TIPP



Das benachbarte Luxemburg ist nicht nur eine wunderschöne Destination für einen Städteausflug, sondern auch ein wahres Shopping-Paradies und eine echte Empfehlung, wenn Sie noch auf der Suche nach Weihnachtsgeschenken sind.

ARRANGEMENT



Winter
AUF SCHLOSS BERG

Freuen Sie sich auf:

- zwei Übernachtungen inklusive Good-Morning-Sunshine-Frühstücksbuffet
- „Secco von der Mosel“ zur Begrüßung
- kulinarische Aufmerksamkeit und Mineralwasser auf dem Zimmer
- ein 4-Gang-Menü an einem Abend
- ein Gutschein für eine Flasche Wein (einzulösen im Restaurant *Bacchus* oder im *Victor's Landgasthaus Die Scheune*)
- eine Genießerstunde mit einem Stück Kuchen pro Person aus der hauseigenen Patisserie
- stilvolle Entspannung im Wellness-Bereich mit Schwimmbad, Whirlpool, Dampfbad, verschiedenen Saunen und Fitness-Raum

ab € 189 pro Person im Superior-Doppelzimmer
ab € 279 pro Person im Superior-Einzelzimmer

Preise pro Person und Aufenthalt. Gültig vom 01.12.2017 bis 20.03.2018 – ausgenommen Weihnachten, Silvester, Fastnacht und Valentinstag. Buchbar bis drei Tage vor Anreise.



EDITORIAL



Susanne Kleehaas,
Geschäftsführerin

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

ein ereignisreiches Jahr neigt sich dem Ende zu – ein Jahr voller Genussmomente zu jeder Jahreszeit. Doch auf Schloss Berg kommt das Beste wie immer erst zum Schluss!

Freuen Sie sich auf unsere vielen Winter-Highlights, darunter attraktive Arrangements zu Weihnachten und Silvester sowie das fundernde Victor's WinterWonderland, das dieses Jahr gleich an zwei Orten auf Schloss Berg zu finden ist. Sie dürfen gespannt sein!

Erfahren Sie in dieser Ausgabe des Schloss Boten außerdem alles über die aktuellen Appetithäppchen unserer drei Restaurants: Es gibt Neuigkeiten aus dem Bacchus, der Scheune und natürlich auch dem Victor's FINE DINING by Christian Bau. Stichwort: Bau meets Friends.

Wie gewohnt erscheint der Schloss Bote auch dieses Mal gemeinsam mit der neuen Entre Nous – mit Themen und Tipps zu allen Victor's Residenz-Hotels und Victor's Portugal Malveira-Guincho. Wir präsentieren Ihnen dabei nicht nur die besten Geschenkideen aus Victor's Welt, sondern liefern Ihnen auch viele gute Gründe für einen erholsamen Winterurlaub an der Costa do Sol.

Ich wünsche Ihnen viel Freude bei der Lektüre, eine wundervolle Weihnachtszeit und einen erfolgreichen Start ins neue Jahr!

Herzlichst, Ihre

Das Beste kommt zum Schluss

Weihnachten und Silvester

AUF SCHLOSS BERG

Vergolden Sie das Finale des Jahres mit einer Luxus-Auszeit auf Schloss Berg: Unsere liebevoll komponierten Arrangements zu Weihnachten und Silvester – jeweils als Classic- und verlängerte Premium-Variante – versprechen jede Menge Genussmomente und bleibende Erinnerungen.

Jetzt schnell sein und buchen: telefonisch unter +49 6866 79-0 oder online unter www.victors.de

Gemeinsam
Weihnachten
genießen!
Victor's Weihnachtsfeier-Abend
auf Schloss Berg
am 7. und 14. Dezember 2017,
jeweils ab 19 Uhr
€ 45 pro Person
Jetzt buchen: www.victors.de/xmas
Mehr Infos zu den
Victor's Weihnachtsfeier-Abenden
auf Seite 2 der Entre Nous.



Arrangement

„Frohe Weihnachten“

- zwei (Classic) bzw. drei (Premium) Übernachtungen inklusive Good-Morning-Sunshine-Frühstücksbuffet
- Champagner-Empfang mit der Direktion am Heiligabend
- 4-Gang-Menü und eine Genießer-Stunde mit einem Stück Kuchen pro Person aus der hauseigenen Patisserie am 23. Dezember (nur Premium)
- festliches Weihnachtsbuffet an Heiligabend
- 5-Gang-Menü am 25. Dezember
- frische Waffeln am Heiligmorgen im Victor's WinterWonderland (nur Premium)
- Päckchen von Victor's unterm Weihnachtsbaum
- Fackelwanderung durch die Weinberge und Ausklang im Victor's WinterWonderland am 25. Dezember (optional)
- Süßes aus unserer Weihnachtsbackstube auf dem Zimmer
- dekoriertes Weihnachtsbaum (Zuckerhutfichte) mit Lichterkette auf dem Zimmer (optional gegen Aufpreis)
- stilvolle Entspannung im Wellness-Bereich mit Schwimmbad, Whirlpool, Dampfbad, Saunen und Fitness-Raum
- Saarland Card mit freiem Eintritt zu mehr als 65 Attraktionen und kostenloser Nutzung des saarländischen ÖPNV

Preise p. P.	Classic		Premium	
	DZ	EZ	DZ	EZ
Superior	€ 309	€ 389	€ 429	€ 549
Deluxe	€ 329	€ 429	€ 459	€ 609
Junior-Suite	€ 419	€ 609	€ 594	€ 879
Suite	€ 479	€ 729	€ 684	€ 1.059
Götter-Suite	€ 549	€ 869	€ 789	€ 1.269
Anreise	24. Dezember		23. Dezember	



Arrangement

„Silvester 2017: Willkommen in Bollywood“

- zwei (Classic) bzw. vier (Premium) Übernachtungen inklusive Good-Morning-Sunshine-Frühstücksbuffet
- festliche Begrüßung im Victor's WinterWonderland
- ein 4-Gang-Abendmenü und eine Genießer-Stunde mit einem Stück Kuchen pro Person aus der hauseigenen Patisserie am 30. Dezember (Classic) bzw. an allen drei Tagen (Premium)
- einen Champagner-Empfang am 31. Dezember mit der Hoteldirektion
- große Silvester-Gala „Bollywood“ im Bankettsaal mit festlichem Buffet, Musik und Tanz
- Neujahrswanderung durch die winterlichen Weinberge (opt.)
- stilvolle Entspannung im Wellness-Bereich mit Schwimmbad, Whirlpool, Dampfbad, Saunen und Fitness-Raum
- Saarland Card mit freiem Eintritt zu mehr als 65 Attraktionen und kostenloser Nutzung des saarländischen ÖPNV

Preise p. P.	Classic		Premium	
	DZ	EZ	DZ	EZ
Superior	€ 449	€ 529	€ 709	€ 869
Deluxe	€ 469	€ 569	€ 749	€ 949
Junior-Suite	€ 559	€ 749	€ 929	€ 1.309
Suite	€ 619	€ 869	€ 1.049	€ 1.549
Götter-Suite	€ 689	€ 1.009	€ 1.189	€ 1.829
Anreise	30. Dezember		28. Dezember	

ES WEIHNACHTET SEHR

Weihnachtsmärkte in der Region

Weihnachtsmarkt in Perl

17. Dezember 2017
rund ums Perler Rathaus,
Trierer Str. 28,
D-66706 Perl
www.weihnachtsmarkt-perl.de

Weihnachtsmarkt in Remich

1. bis 3., 8. bis 10., 15. bis 17. und
22. bis 24. Dezember 2017
Place Dr F. Kons,
L-5550 Remich
www.visitremich.lu/de

Weihnachtsmärkte in Luxemburg

23. November bis 24. Dezember
2017
Place d'Armes und Place de la
Constitution sowie Place de Paris
L-1660 Luxembourg
www.visitluxembourg.com/de

Viktorianischer Weihnachtsmarkt in Saarburg

16. und 17. Dezember 2017
KulturGießerei Saarburg,
Staden 130,
D-54439 Saarburg
www.saarburg.eu

Weihnachtsmarkt in Losheim

2. und 3. Dezember 2017
Eisenbahnhalle, Streifstraße 3 a,
D-66679 Losheim am See
www.losheim-stausee.de

Wenn das Kaminfeuer knistert



Das *Victor's Landgasthaus DIE SCHEUNE* spielt traditionell eine Sonderrolle innerhalb der drei Hotel-Restaurants auf Schloss Berg. Gerade in der Wintersaison, wenn die warm glimmenden Holzscheite im Kamin vor sich hin knistern, ist es hier besonders gemütlich. Dann kommen Freunde traditioneller Gastlichkeit voll auf ihre Kosten. Auch an den Weihnachtsfeiertagen und an Silvester bevorzugen viele Gäste diese besondere Atmosphäre. „Schon seit zig Jahren wird unser Feiertags-Lunchbuffet sehr gut und gerne be-

sucht“, weiß Andreas Apel, Director of Food & Beverage. „Das wirklich hochwertige Buffet steht mit winterlich-saisonalen Spezialitäten ganz im Zeichen der Weihnachtsfeiertage.“ Wohlgemerkt: Lunch, nicht Brunch. Da wird also nicht mehr gefrühstückt, sondern gleich fein zu Mittag geschlemmt, mit köstlichen Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts. Selbstverständlich gehört auch ein feines Gläschen Winzersekt als Aperitif dazu.

VICTOR'S TIPP

Festtage im *Victor's Landgasthaus DIE SCHEUNE*

Feiertags-Lunchbuffet
Weihnachten, 25. und 26. Dezember,
je 11.30 Uhr

€ 49 pro Person
inklusive einem Glas Winzersekt

Silvester-Buffer
31. Dezember, 19 Uhr

€ 89 pro Person
inklusive Live-Musik und
einem Glas Winzersekt

An Silvester rechnet das Küchen- und Serviceteam der Scheune ebenfalls mit einem vollen Haus. Während drüben in der Villa glamourös gefeiert und im *Victor's FINE DINING by Christian Bau* in Ruhe gespeist wird, entscheiden sich viele Stammgäste seit Jahren bewusst für die Gemütlichkeit und die gehobene Landhausküche der *Scheune*. „Wobei an Silvester auch gediegene Live-Musik nicht fehlen darf“, so Andreas Apel. „Gerade an den Feiertagen empfehle ich Ihnen dringend, rechtzeitig zu reservieren.“

Servicekraft aus Leidenschaft



Sind Sie Kaffee- oder Teetrinker? Was auch immer Sie zum Frühstück vorziehen: Im Restaurant *Bacchus* starten Sie mit einem Lächeln in den Tag, dem Lächeln von Lifang Fu. Die sympathische Asiatin ist so etwas wie die gute Seele des „Good-Morning-Sunshine-Frühstücksbuffets“ bei Victor's. Lifang Fu stammt ursprünglich aus der südchinesischen Provinz Guangxi, und Service ist ihre große Leidenschaft. „Bevor ich zu Victor's kam, arbeitete ich 16 Jahre in einem führenden Hotel der Provinzhauptstadt Nanning, und ich liebe es, die Gäste glücklich zu machen“, erzählt sie. Wie sie den Weg an die Obermosel fand? „Ich bin mit einem Deutschen verheiratet“, so Lifang Fu. „Beim Goethe-Institut belegte ich einen Sprachkurs, dann zogen wir nach Perl.“ Und wegen ihrer hervorragenden Referenzen landete sie gleich mit ihrer ersten Bewerbung einen Volltreffer, erhielt die Zusage des Victor's Residenz-Hotels Schloss Berg. Dort ist Frau Fu nun für den Frühstücksservice im *Bacchus* zuständig. „Mein Job macht mir wirklich sehr großen Spaß“, betont sie. Man merkt es ihr an. „Frau Fu ist bei unseren Gästen enorm beliebt“, bestätigt Director of Food & Beverage Andreas Apel. Viele Stammgäste freuen sich auf ein Wiedersehen mit ihr beim nächsten Hotelaufenthalt. Ihr Erfolgsgeheimnis? Wünsche an den Augen ablesen! Ja wirklich. „Ich kann den Gästen meist ansehen, was sie mögen“ versichert Lifang Fu. Ein Vorteil, der sich gerade angesichts der großen Auswahl beim Frühstücksbuffet auszahlt. „Viele Stammgäste kennen mich schon. Und gerade im Winter, wenn es mal etwas ruhiger und gemüthlicher zugeht, bleibt auch mal etwas Zeit, um ein wenig miteinander zu plaudern.“ Apropos Winter – ob unsere Servicekraft in den kalten Monaten nicht ihr tropisch-heißes Herkunftsland vermisst? „Nein, im Gegenteil, ich finde den Winter an der Mosel sehr angenehm“, versichert sie. „Gerade habe ich Urlaub in meiner Heimat gemacht. Da ist es jetzt 37 Grad heiß, und nur wenige Häuser haben eine Klimaanlage.“

HERBST DER HERD-HEROEN



Das *Victor's FINE DINING by Christian Bau* erwartet wieder hohen Besuch: Nach der einmaligen Eventreihe der „4-Hands-Dinner“ im letzten Jahr und dem exklusiven „Japan meets Mosel“-Event mit Star-Winzer Markus Molitor diesen Sommer klopfen nun erneut illustre Gäste an die Schlossküchentür. „Christian Bau meets friends“ heißt es im Herbst und Winter. Küchenchef und Gastgeber Christian Bau wird wieder gemeinsam mit befreundeten Spitzenköchen am Herd stehen. „Wir erwarten internationale Top-Köche, und unsere Gäste können sich auf völlig einzigartige Menüs freuen“, so Bau. „Gang für Gang werden mein Team und das Gäste-

team im Wechsel kochen.“ Auch hier lautet das Motto wie schon im letzten Jahr: „Kochen mit Freunden für Freunde.“

Den Anfang am 22. Oktober macht einer, der bereits 2016 auf Schloss Berg für Aufsehen sorgte: Peter Knogl, Küchenchef des Baseler Gourmet-Restaurants „Cheval Blanc“, dekoriert mit drei Michelinsterne. Knogl zeigt mit Kreativität und Perfektion, wie eine klassisch-französische Spitzenküche im zeitgemäßen Gewand zu begeistern vermag. Sein Auftritt im Vorjahr ist einer der Gründe, weshalb viele Stammgäste eine Fortsetzung der 4-Hands-Dinner wünschten.

Aus dem Örtchen Porches an der portugiesischen Algarveküste kommt am 12. November kein Geringerer als Hans Neuner angereist, Chefkoch im dortigen Sternerestaurant „Ocean“. Vielen Gourmetfreunden ist der gebürtige Österreicher aus dem Fernsehen bekannt. Er gewann in der Serie „Kitchen Impossible“ das Kochduell gegen Tim Mälzer. „Hier in unserer Küche werden wir uns aber ganz bestimmt nicht duellieren“, lacht Christian Bau. „Wir ziehen sozusagen an einem Strang, um unseren Gästen etwas wirklich Besonderes zu bieten.“

Am 26. November schließlich zelebriert einer der heißesten Stars der Gourmetszene seine Kochkunst nicht am Atlantik, sondern an der Mosel: Alexandre Couillon, kreativer Kopf des Fischspezialitätenrestaurants „La Marine“ (zwei Michelinsterne) auf der westfranzösischen Insel Noirmoutier und Koch des Jahres (Gault & Millau 2017) in Frankreich. Ja, wohl, Koch des Jahres in Frankreich, dem Mutterland der Haute Cuisine. Was der junge Inselbewohner so alles mit Meerestier anzustellen weiß, wird er gemeinsam mit Gastgeber Bau gerne zeigen.

Wem jetzt (völlig zu Recht) das Wasser im Munde zusammenläuft, sollte sich sputen. Bei Redaktionsschluss waren nur noch wenige Plätze frei.

Die nächsten Events – Christian Bau meets ...

Jeweils 8 Gänge. Preis je € 320 inklusive
Aperitif, Weinbegleitung, Wasser, Kaffee.
Reservierung: +49 6866 79118
www.victors-fine-dining.de

Peter Knogl

Sonntag,
22. Oktober 2017



Hans Neuner

Sonntag,
12. November 2017



Alexandre Couillon

Sonntag,
26. November 2017



Victor's Spa

Wohlig wärmende Wellness

Einfach mal relaxen und dem Winter mit einem entspannenden Treatment entfliehen? Nichts leichter als das! In unserer Wohlfühl-Oase *Victor's Spa* können Sie der kalten Jahreszeit ein Schnippchen schlagen – beispielsweise mit einer **Hot Stone Massage** (60 Minuten ab € 89 inklusive Nachruhen). Die Tiefenwärme der Steine lockert nicht nur die Muskulatur, sondern sorgt auch für Erholung und Wohlbefinden.

Oder tauchen Sie ab in einen Traum aus Tausendundeiner Nacht und genießen Sie eine **orientalische Hamam-Massage**. Diese angenehm anregende Reinigungszeremonie wird mit einem spe-

ziellen Peeling-Handschuh durchgeführt, der Sie in eine Wolke duftigen Seifenschaums aus Oliven- und Kräuterextrakten hüllt (60 Minuten für € 89 inklusive Nachruhen).

„Ebenfalls wärmstens zu empfehlen: Eine sanfte **Gesichtsmassage mit warmen Kompressen** – € 79 für 60 Minuten“, schwärmt Katja Eggert, Leiterin des *Victor's Spa*.

In Victor's Welt ist man auf den Winter also bestens eingestellt! Alle Angebote des *Victor's Spa* finden Sie auf www.victors-spa-schlossberg.de



SPA-SPECIAL



EIN WARMES BAD WIRKT WAHRE WUNDER

Gerade bei Schmuddelwetter lässt es sich bei einem warmen Aromabad richtig schön entspannen. Spätestens nach der anschließenden Rückenmassage fühlen Sie sich wie neugeboren.

Dauer ca. 60 Minuten, € 79

Reservieren Sie jetzt: +49 6866 79-940



Aber bitte mit Sahne:

Fruchtiges Himbeerdessert mit Butter-Spekulatius

Der traumhafte 5-Sterne-Nachtisch zur Winterzeit – von der Schloss Bote-Redaktion empfohlen

Man nehme:

- 200 ml Sahne
- 250 g Quark
- 250 g Mascarpone
- 125 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 350 g Himbeeren, tiefgekühlt
- 250 g Butter-Spekulatius

Schlagen Sie die Sahne, aber liebevoll! Danach mischen Sie Quark, Zucker sowie Mascarpone. Heben Sie die Sahne unter. Bedecken Sie den Boden einer eckigen oder runden Schüssel mit 3 bis 4 Esslöffeln Creme und geben Sie darüber die erste Schicht Spekulatius – ganz oder in Stücke gebrochen. Danach folgt die nächste Creme-Schicht. Darüber einfach die gefrorenen Himbeeren und den Rest der Creme verteilen, sodass die Himbeeren komplett bedeckt sind. Als Highlight verteilen Sie ganz nach Belieben den restlichen Spekulatius on top!

Wichtig: Lassen Sie die Creme mindestens 4 Stunden kalt werden und streuen Sie vor dem Servieren noch etwas Puderzucker darüber! Sie und Ihre Gäste werden begeistert sein.

für 8 Personen



DIE KOLUMNE

DES MAXIMUS LUXUS



Salve, liebe Leserinnen und Leser.

Darf ich mich vorstellen? Mein Name ist Victori^{us} Maximus Luxus. Und ich muss Ihnen sagen, ich bin etwas pikiert. Denn das, was man Ihnen heute als Lifestyle und allerneuesten Schrei verkaufen will ... phhhhh ... das haben wir bereits vor langer, langer Zeit erfunden! Um 200 n. Chr. war ich römischer Präfekt an der Mosel und im ganzen Imperium als generöser Gastgeber bekannt. Meine Events – wir sagten noch Gelage dazu – und mein extravaganter Stil waren legendär. Deshalb wurde die LUXUS-Hotellerie dann ja auch nach mir benannt. Und auf den Ruinen meiner Residenz, der Villa Victoria, steht heute das Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg. Bis heute lebt mein Geist hier fort. Und ich komme nicht zur Ruhe, bis Sie alle historischen Fakten erfahren haben.

Dem Winter eingeheizt

Im Herbst und im Winter genießen Hotelgäste gerne die wohlige Wärme im Wellnessbereich. Und wer hat's erfunden? Natürlich wir, die Römer. „Halt“, höre ich da jetzt einige von Ihnen rufen, „das trifft nur fürs Dampfbad zu, aber nicht für die Sauna!“ Eben doch. Tja, Sie unterschätzen einmal wieder den historischen Stellenwert unserer Villa Victoria. Es war im Winter anno 205, wir waren voll ausgebucht, und in unserer Therme herrschte Hochbetrieb. Die Schlange vor dem Sudatorium (heute würde man Dampfbad sagen) wurde immer länger.

Da hörte ich eines Abends seltsame Geräusche aus der Scheune hinter unserer Villa. Scheune ist eigentlich übertrieben, ein kleiner Holzschuppen war das damals. Jedenfalls, als ich die Tür öffnete, kam mir ein heißer Luftschwall entgegen. Es duftete nach Pinien wie auf der Via Appia, und ich blickte in die grinsenden Gesichter von einem guten Dutzend Gäste. In der Mitte mein Thermenmitarbeiter Gaius Aufgus, der ihnen mit einem Holzofen kräftig einheizte. Was als Notlösung gegen das überfüllte Sudatorium gedacht war, stieß bei den Gästen auf helle Begeisterung. „In

dieser trockenen Hitze kriegen meine keltischen Bronzeohrringe endlich keinen Grünspan mehr“, schwärmte beispielsweise Gaia Frigida, die immer froh und daher Dauergast im Dampfbad war. Allerdings gab es schon bald Beschwerden von Nachbarn, weil ständig irgendwelche Nackedeis aus der Scheune hüpfen und sich kichernd im Schnee wälzten. Wir mussten die Sache also in den geschützten Bereich der Therme integrieren und bauten dort kleine Holzschuppen auf. Und die gemütliche Scheune, die ja jetzt beheizt war, bauten wir zu einer weiteren Gaststätte aus. Ja, so war das damals. Ob ich noch erwähnen sollte, dass unsere neuen Schwitzkästen bei einer Reisegesellschaft aus dem hohen Norden besonders gut ankamen? Nicht erwähnen werde ich dagegen die Geschichte von der Erfindung des Whirlpools. Sie hat etwas mit Bohnensuppe zu tun, und das wollen Sie jetzt nicht wirklich wissen.