

DAS MAGAZIN DES WALD & SCHLOSSHOTEL FRIEDRICHSRUHE

# CALMA

HOHENLOHE ERLEBEN UND EXKLUSIV GENIESSEN

## UNTER FREUNDEN

Unsere Gäste erzählen von ihrem Friedrichsruhe



Sehr verehrte Gäste,  
liebe Freunde unseres Hauses,

lassen Sie mich dieses Editorial mit einer Frage beginnen. Was wäre das Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe ohne seine Gäste? Die Antwort: ein schöner, aber unbeseelter Ort. Denn Sie persönlich, liebe Leserin und lieber Leser, sind es, die unser Hotel zu dem machen, was es ist – ein

Haus voller Lebensfreude und herzlichem Miteinander.

Dafür möchte ich mich bei Ihnen im Namen des gesamten Teams bedanken – mit einer neuen Ausgabe der CALMA, die unsere verehrten Gäste in den Mittelpunkt stellt. Hierfür hat die Redaktion viele Interviews geführt und Eindrücke gesammelt und daraus ist ein Magazin entstanden, wie es abwechslungsreicher kaum sein kann. Ohne im Vorwege zu viel zu verraten, möchte ich Ihnen berührende und spannende Beiträge versprechen – doch lesen Sie selbst!

Ein weiterer Dank an dieser Stelle gilt unserem wunderbaren Küchenchef Boris Rommel, der seine zwei Sterne im Guide Michelin für das Gourmetrestaurant Le Cerf Ende Februar bestätigt hat. In der CALMA spricht der Spitzenkoch darüber, was ihn motiviert und wie er und sein Team mit Leistungsdruck umgehen.

Außerdem finden Sie wieder viel Inspirierendes für eine Auszeit im sommerlichen Hohenlohe – zum Beispiel unsere legendäre Küchenparty im August. Kurzum: Lassen Sie sich begeistern! Wir alle vom Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe wünschen Ihnen eine schöne Frühlingszeit und ein frohes Osterfest im Kreise Ihrer Lieben. Auf bald!

Herzlichst, Ihr

Jürgen Wegmann  
Hoteldirektor

# Hautnah

Marc Marshall

*Sensibel, persönlich, ein Mann mit Botschaft: Marc Marshall berührt als Künstler wie als Mensch. Mit der CALMA sprach der Sänger über sein künstlerisches Selbstverständnis und darüber, was ihn mit dem Wald & Schosshotel Friedrichsruhe und den Menschen dort verbindet.*

INTERVIEW JOHANNA KLEISER

**WORAUF FREUEN SIE SICH GANZ****BESONDERS, WENN SIE NACH FRIEDRICHSRUHE FAHREN?**

Im positiven Sinne auf Abgeschiedenheit und weg aus meiner doch sehr reizüberfluteten Welt, in der ich mich täglich und auch schon mein ganzes Leben lang bewege. Hier kommt man her und ist befreit von diesen Dingen.

**VERRATEN SIE UNS, WANN SIE ZUM ERSTEN MAL GAST IN FRIEDRICHSRUHE WAREN UND WAS DER ANLASS WAR?**

Zum ersten Mal Gast war ich im letzten Jahr – also 2018 – und der Anlass war eine wunderbare Wiederbegegnung mit Jürgen Wegmann, dem Direktor des Hauses. Wir haben uns bei einer Charity Veranstaltung in Schwäbisch Hall getroffen. Ich war als Sänger dort und plötzlich kommt ein Herr auf mich zu und fragt: „Kennen Sie mich noch?“ und dann ging es relativ schnell. Wir haben uns verabredet, haben uns die Bälle hin und her geworfen und daraus entstand gleich die Zusammenarbeit mit dem Weihnachtskonzert. Jetzt bin ich das zweite Mal da, weil mein Sohnemann gleich wissen wollte, wo ich war und heute feiert hier seine zukünftige Frau ihren 30. Geburtstag.

**GIBT ES BESTIMMTE ORTE HIER, DIE SIE BESONDERS MÖGEN?**

Was ich sehr genossen habe, auch als ich bei dem Weihnachtskonzert hier war, ist das Flanieren. Im Gelände, am Golfplatz vorbei. Das sind nur ein paar Minuten. Ich habe es mir erarbeitet, mich in kurzen Zeitphasen erholen zu können. Die Aura dieser ganzen Location hat mich eingefangen und darauf haben wir uns auch heute den ganzen Tag gefreut. Ich bin ein Fan von Menschen. Und wenn ich keine Gastfreundschaft spüre, dann habe ich davon gar nichts. Jetzt habe ich das Glück, dass ich den Hoteldirektor kenne, den Küchenchef habe ich schon getroffen, aber auch alle anderen machen es mir furchtbar einfach, mich hier wohlfühlen.

**HABEN SIE „RITUALE“ BEI DEN KONZERTVORBEREITUNGEN?**

Es gibt nur ein Ritual: gute Vorbereitung. Ich muss wissen, was ich tue; ganz entscheidend ist die Kenntnis des Repertoires und auch meine Motivation muss mir immer wieder bewusst sein, warum mache ich eigentlich so ein Programm, welche emotionale Welt



**ICH BIN EIN FAN VON MENSCHEN. UND WENN ICH KEINE GASTFREUNDSCHAFT SPÜRE, DANN HABE ICH DAVON GAR NICHTS.**

geht da bei mir auf, auch die intellektuelle Welt ist für mich ganz wichtig. Ich muss begreifen, was ich mach'. Weihnachten ist das perfekte Beispiel. Es wäre das Einfachste der Welt zu sagen, ich spiele jetzt zwei Stunden Weihnachtslieder, die jeder kennt, das ist mir zu wenig. Ich erforsche dann das Thema Weihnachten für mich persönlich als Mensch und stelle dann beispielsweise fest, dass die Werte, die Weihnachten transportiert, zwar gepredigt werden, aber keine lange Haltbarkeit haben.

**DAS KLINGT SPANNEND!**

Ja, daraus ergibt sich ein wunderbarer Faden, aus dem ich ein Programm stricken kann, das ein bisschen anderes ist, als das, was man vielleicht sonst kennt. Ich selbst habe dadurch einen Mehrwert, und ich glaube auch mein Publikum, denn so kann ich Dinge mit dem Publikum teilen, die dann auch ein bisschen zum Nachdenken anregen.

**WIE ERLEBTEN SIE SELBST IHR****„HAUTNAH“-KONZERT IM SCHLOSS?**

Ich habe dort etwas erlebt, was ich noch nie erlebt habe. Ich habe noch nie im Anschluss an ein Konzert jedem einzelnen Gast frohe Weihnachten per Handschlag gewünscht. Und ich war von mir selbst überrascht und überwältigt, aber das war die Situation. Wir waren gemeinsam in einem Raum und ich lerne über die Jahre immer mehr zu schätzen, dass Menschen mir ihre Zeit schenken. Das ist ein unglaublicher Vorgang, der überhaupt nicht geschätzt wird beim Umgang miteinander auf diesem Erdenball, schon gar nicht in unserer mitteleuropäischen, industrialisierten und von Marktwirtschaft geprägten Welt. Hier muss alles immer nach irgendwelchen Mustern ablaufen. Man verkennt, dass Zeit der Faktor ist, der unwiederbringlich ist. Deshalb versuche ich mir die Zeit so schön wie möglich zu machen. Und auch den Menschen, die sie mit mir verbringen.



Der Weg ist das Ziel:  
Mit klassischen Fahrzeugen  
Hohenlohe zu erkunden, ist  
immer wieder ein Erlebnis.

# DIE KUNST DER ENTSCHLEUNIGUNG

*ALS VERANSTALTER HOCHKLASSIGER OLDTIMER-RALLYES KENNT FRITZ WALTER DAS HOHENLOHER LAND WIE SEINE WESTENTASCHE. WAS DIESES FLECKCHEN ERDE FÜR IHN SO BESONDERS MACHT, DAVON ERZÄHLT ER IM KAMINZIMMER DES WALD & SCHLOSSHOTEL FRIEDRICHSRUHE.*

TEXT ANKE BRACHT

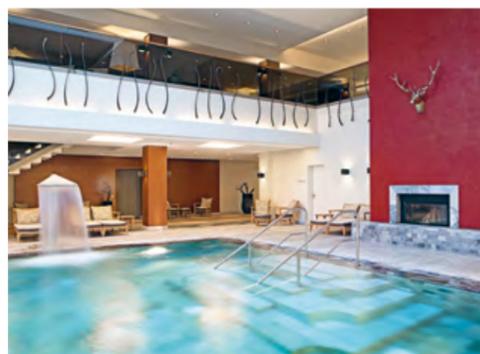
**E**in sonniger Nachmittag im März. Fritz Walter hat es sich in einem Sessel am Kamin gemütlich gemacht und bestellt Kaffee und Kuchen. Er kommt gerade aus seinem Büro in Heilbronn, später geht es weiter nach Stuttgart. Die neue Saison steht vor der Tür – Messen, Ausfahrten, Rallyes – und es gibt viel zu tun. Gleich die erste Frage, wann er seine Liebe zu klassischen Fahrzeugen entdeckt habe, lässt ihn schmunzeln. „Autos haben mich schon immer fasziniert“, sagt der bekannte Veranstalter und Herausgeber des Guides „Classique Car Diary“, „aber mehr als Neuwagen,



**Fritz Walter**

*Fritz Walter ist Automobilist aus Passion und zählt seit vielen Jahren zu den bekanntesten Veranstaltern in der internationalen Oldtimer-Szene. Seine Events für klassische Fahrzeuge sind legendär – genau wie die Automobile, die dort zu bestaunen sind.*

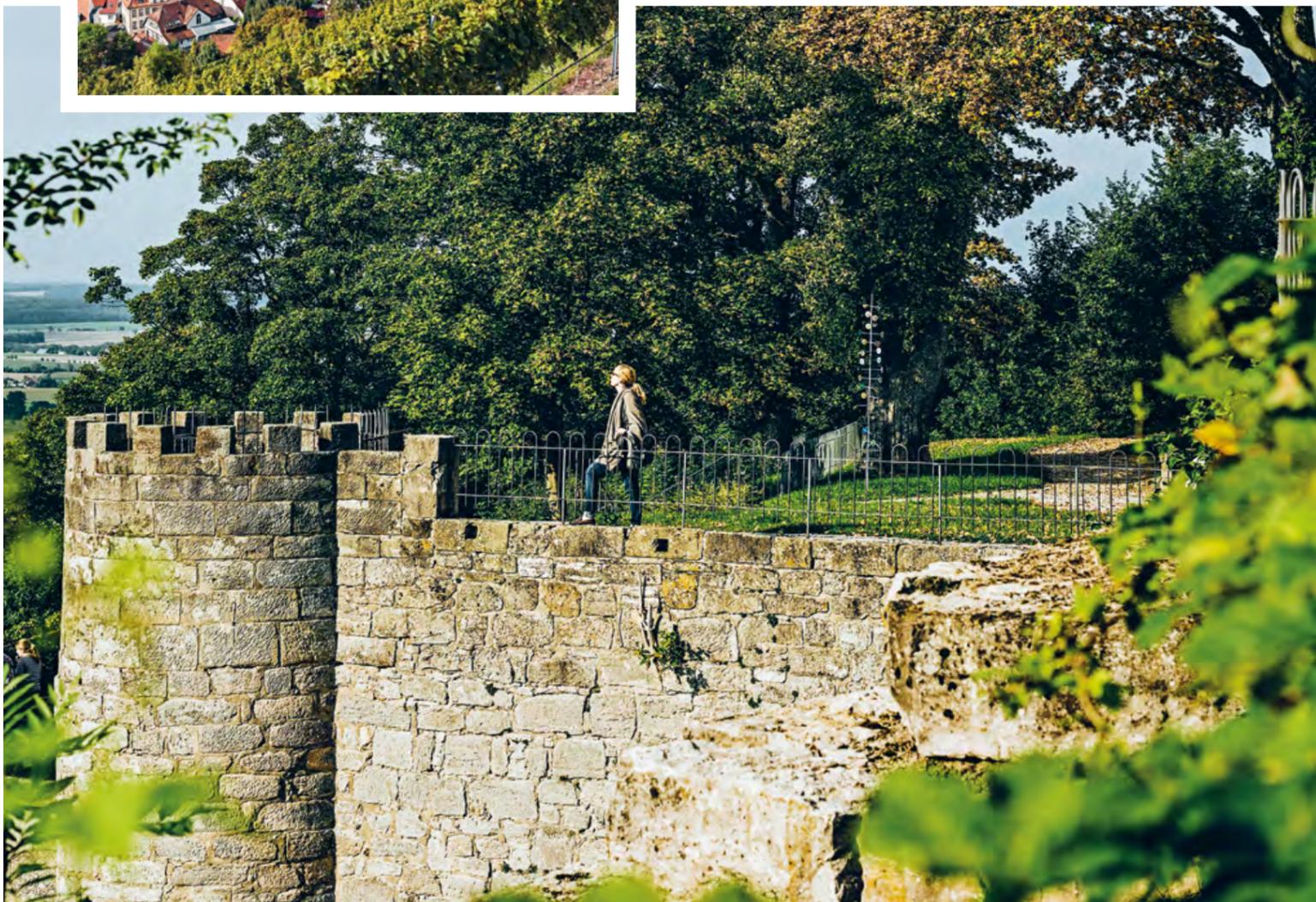
die dann eben älter wurden.“ Die Entscheidung, seine Passion zur Profession zu machen, hatte ihre Initialzündung 1997: „Ich habe mit einem Bugatti Baujahr 1928 an einer Rallye von Peking nach Paris teilgenommen“, erzählt Fritz Walter und seine Augen blitzen vor Vergnügen. „Das sind 19.800 Kilometer. Zweieinhalb Monate haben wir dafür gebraucht.“ Er nimmt einen Schluck Kaffee. „Die Route führte entlang des Himalayas, durch Pakistan, Indien, Iran ... einfach traumhaft. Und wir haben mit unserem Fahrzeug in der Vorkriegsklasse gewonnen. Da habe ich gewusst: Oldtimer-Rallyes sind genau mein Ding.“



Zu einer gelungenen Ausfahrt durch Hohenlohe gehört für Fritz Walter ein Besuch im Spa des Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe stets dazu.



**ABWECHSLUNGSREICHE TOPOGRAFIE UND VIELE SEHENSWÜRDIGKEITEN: SCHÖNSTE VORAUSSETZUNGEN FÜR GENUSSVOLLES FAHREN.**



Die richtige Entscheidung, keine Frage. Pro Jahr veranstaltet Fritz Walter drei bis vier hochkarätige Events, in Südfrankreich ebenso wie in Hohenlohe. „Die Vorzüge für die Region hier liegen auf der Hand“, sagt der Oldtimer-Begeisterte, „von der Bandbreite der Topografie über diverse Anlaufziele wie das Automobilmuseum in Langenburg bis zum 5-Sterne-Resort Friedrichsruhe.“ So führe eine seiner Lieblingsrouten vom Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe über Zweiflingen und Kocherstetten in das Kocher- und das Jagsttal. „Das Resort mitten im Grünen liegt einfach ideal für Ausfahrten, du steigst in deinen Wagen und bist direkt im Grünen – und am Abend erwarten dich das Spa und Sterne Küche.“ Ein Spa, setzt er

nach, sei nach einem Tag im Oldtimer die wahre Wonne: „Diese Autos zu bewegen, ist echte Arbeit. Allerdings eine, die unglaublich Spaß macht. Wann hat man sonst schon die Gelegenheit, klassische Fahrzeuge in ‚freier Wildbahn‘ zu fahren?“ Die abwechslungsreiche, leicht hügelige Landschaft sei wie geschaffen für Oldtimer-Rallyes, man fahre ganz anders, langsam. „Der Weg ist das Ziel“, sagt Fritz Walter, „diese Entschleunigung ist Genuss pur.“ Das gemeinsame Fahrerlebnis und die Möglichkeit, sich später beim Dinner unter Gleichgesinnten austauschen zu können, sei eine wunderbare Erfahrung, erzählt der Unternehmer. Kein Wunder also, dass immer mehr Menschen ihre

Liebe zu den Klassikern auf vier Rädern entdecken, Messen und Veranstaltungen rund um das Thema Oldtimer besuchen – und sich selbst ans Steuer setzen. „Diese Autos haben Charisma und eine fantastische, individuelle Formgebung. Nicht von ungefähr stehen Klassiker aufgrund ihres bahnbrechenden Designs in Museen wie dem MoMA in New York.“ Letzte Frage. Was war seine bislang schönste Ausfahrt? Eine diplomatische Antwort falle ihm schwer, sagt Fritz Walter, doch dann ringt er sich durch: „Mit guten Freunden an einem traumhaften Sonnentag vom Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe aus durch Hohenlohe, das ist doch was!“ Noch ein Lächeln, ein Nicken – und Fritz Walter ist wieder en route.



*„Vor zehn Jahren habe ich meinem Mann einen Aufenthalt in Friedrichsruhe zum Geburtstag geschenkt. Seitdem sind wir regelmäßig zu Gast, zum Beispiel bei der Küchenparty. Wenn wir im Hotel ankommen, führt der erste Weg ins Spa – und dort sofort in die Sauna. Auf dieses schöne Ritual und auf die Massagen, die dann folgen, freuen wir uns immer ganz besonders. Am 4. Mai allerdings gehen wir nicht ins Spa, denn dann feiern wir unsere Hochzeit in Friedrichsruhe.“*

SABINE NICKEL & WOLFGANG KUNERT



*„Ich bin seit mehr als 20 Jahren Gast in Friedrichsruhe; ich gehe sehr gerne hier essen und lasse auch keine Küchenparty aus. Für eine kleine Auszeit gönne ich mir gerne einen Spa-Besuch. Diese Ruhe – da kann ich wirklich mal abschalten, das ist für mich wichtig. Besonders gerne bin ich im Sommer hier, da lockt die große Liegewiese am Pool.“*

RAINER MOSTHAF  
GASTRONOM



*„Als Fotografin habe ich einen Blick für Details. Darum gefällt mir Friedrichsruhe so gut, beruflich und als Gast. Hier kann ich meine Hochzeitspaare ganz natürlich in Szene setzen, z. B. wenn das Paar beim „First Look“ zum ersten Mal aufeinandertrifft. Privat gönne ich mir ab und zu einen Besuch im Day Spa und lasse mich mit Massagen und Kosmetikbehandlungen verwöhnen. Entspannung pur.“*

NICOLE HAFNER  
HOCHZEITSFOTOGRAFIN

*„Ich bin seit vielen Jahren Hotelgast und golfe auch häufig in Friedrichsruhe. Bei 27 Loch hat man selbst an Turniertagen immer die Möglichkeit zu spielen und da es keine festen Abschlagzeiten gibt, ist man immer schnell auf dem Platz. Meine Lieblingsbahn ist die ‚Friedrichsruhe 6‘, da geht es über einen Teich hinweg wieder den Berg hoch. Der Ausblick dort ist einmalig.“*

INGO SCHWERTFEGER



*Persönlich*

# DER WEG ZUM Gehuss

*Der bekannte Autor Dr. Jan-Uwe Rogge ist bekennender Gourmet und kocht selbst leidenschaftlich gern. Im Interview mit der CALMA spricht er über Momente des Genießens und was ihn an der Sterneküche von Boris Rommel begeistert.*

INTERVIEW JOHANNA KLEISER

**HERR DR. ROGGE, SIE ZÄHLEN ZU DEN BEKANNTESTEN ERZIEHUNGSRATGEBERN DES LANDES. IST GENUSS IHRER MEINUNG NACH ETWAS, WAS ELTERN VERMITTELN KÖNNEN?**

Eltern müssen den Genuss vorleben. Ich sehe es als eine wichtige Sache an. Beispielsweise sollte das Abendessen oder das Mittagessen gemeinsam zelebriert werden. Ich würde nicht unbedingt mit einem Zweijährigen in ein Sternerestaurant gehen, aber warum nicht in eine Trattoria, in der man die Kulinarik mit allen Sinnen erleben kann und eben auch mal mit den Händen essen darf.

**WIE STANDEN SIE ALS KIND DEM ESSEN GEGENÜBER?**

Meine Oma war Wurstmacherin – zwar nicht hauptberuflich, aber bei uns gab es immer deftiges und gutes Essen. Man aß das,

was aus dem Garten kam. Wenn die Erbsen reif waren, gab es Erbsen, wenn die Zwetschgen reif waren, gab es Zwetschkuchen und wenn der Spargel gestochen wurde, kam Spargel auf den Tisch. Das was heute „in“ ist, nämlich die regionale und saisonale Küche, war für uns immer das Normalste. Denn es gab nur die Produkte aus dem eigenen Garten oder von den Landwirten in der Umgebung. Zugekauft haben wir damals nicht viel.

**SIE GELTEN ALS SEHR GUTER KOCH. WANN HAT IHRE LEIDENSCHAFT FÜR DIE KULINARIK ANGEFANGEN – UND WIE?**

Das fing in mehreren Stufen an. Erstens: Zuhause hatten wir damals schon eine Küche, in der auch gegessen wurde, heute würde man es Wohnküche nennen. Ich habe schon früh beim Kochen zugeschaut. Wir hatten einen Ofen mit Feuer, man wusste, wo es heiß war. Als ich dann ein klein bisschen älter war, habe ich z. B.

*Dr. Jan-Uwe Rogge am Chef's Table im angeregten Gespräch mit Johanna Kleiser vom Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe.*





Kochen ist Leben – nichts anderes zählt: 2-Sterne-Koch Boris Rommel hat seine Philosophie in einem Tattoo verewigt. Seit Februar 2016 ist er Küchenchef in Friedrichsruhe und begeistert die Gäste mit seinen Kreationen.

geholfen, den Spargel zu stechen und ihn dann auch geschält. Mit so kleineren Arbeiten kam ich dann langsam dem Kochen näher. Die zweite Stufe kam dann, als ich zur See gefahren bin. Ich war nie Koch bei der Marine, aber während meiner Ausbildung war ich auch drei Monate in der Küche, da ging es um den Einkauf der Produkte und um das Mithantieren. Und mir machte es Spaß. Dann musste ich ja auch während meines Studiums kochen. Da ich in Tübingen studiert habe, habe ich dann heimische, norddeutsche Gerichte wie Labskaus gekocht. Heute bedeuten Kochen und der vorangehende Marktbesuch Entspannung für mich. Ich weiß genau, bei wem ich meine Produkte hole, wer sie noch selbst anbaut oder bei Bauern aus der Umgebung einkauft. Die Zubereitung der Produkte nach dem Einkaufen macht mir einfach Spaß und bringt Entspannung.

#### WENN SIE FREUNDE ODER FAMILIE ZU GAST HABEN, WER KOCHT – SIE ODER IHRE FRAU? ODER KOCHEN SIE GEMEINSAM?

Ich bin bekannt dafür, dass ich koche. Ich bin immer zuständig für die Vorspeisen und vor allem für den Hauptgang, aber meine Frau

kümmert sich immer um die Desserts. Nachtisch und Backen kann ich nicht so gut.

#### WAS KOMMT DANN AUF DEN TISCH – TRADITIONELL NORDDEUTSCHE KÜCHE ODER AUCH INTERNATIONALE GERICHTE?

Eintopf mit Mangold, Knoblauch und Chili. Ich mag es scharf, alles andere ist langweilig. Ich koche und esse sehr gerne auch Thai oder Indisch. Aber ich habe auch viele Freunde aus dem Süden, die wünschen sich dann norddeutsche Gerichte von mir wie Stint mit saurem Kartoffelstampf. Das hat meine Oma früher immer gekocht, wenn die Stinte wieder zum Laichen in die Elbe kamen. Und das schmeckt einfach nur, wenn es selbst gekocht ist.

#### SIE SIND EIN LANGJÄHRIGER GAST DES WALD & SCHLOSSHOTEL FRIEDRICHSRUHE UND DES GOURMETRESTAURANTS LE CERF. WIE WÜRDEN SIE DEN STIL VON BORIS ROMMEL CHARAKTERISIEREN?

Ich bewundere Boris Rommel. Man soll ja nicht vergleichen, aber ich komme nun schon seit 15 Jahren nach Friedrichsruhe und



## „Man darf nie stehen bleiben.“



Vergängliche Kunstwerke: Jeder Teller, der aus Boris Rommels Küche kommt, ist ein Meisterstück. Alle paar Wochen wechselt die Speisekarte; eine Herausforderung, der unser junger Sternekoch und sein Team mit Leidenschaft begegnen.

Boris Rommel strahlt, und das ist kein Wunder. Ende Februar bestätigte der Guide Michelin Deutschland die beiden Sterne für das Gourmetrestaurant Le Cerf. Damit ist der 34-Jährige einer von 39 Spitzenköchen hierzulande, die für diese Leistung im Februar ausgezeichnet wurden. „Wir haben es innerhalb von zwei Jahren geschafft, zwei Sterne zu kochen und mein Team und ich sind immer noch total begeistert. Das spüre ich auch jeden Tag, weil die Leute noch motivierter arbeiten.“ Das Team sei durch den Erfolg zudem noch mehr zusammengewachsen, und das sei wichtig – schließlich sei die Erwartungshaltung der Gäste groß. „Wir bieten immer etwas Neues und wir müssen auch immer wieder etwas Neues bringen“, sagt Boris Rommel, „man darf nie stehen bleiben.“ Auf diesem Niveau bedeute das natürlich auch viel Druck. Damit umzugehen, habe er gelernt, sagt der Spitzenkoch: „Wenn ich hier bin, muss ich perfekt funktionieren und wenn ich raus bin, bin ich richtig raus.“ Bis zum nächsten Morgen.

habe schon bei Lothar Eiermann gespeist. Eiermann hat die Sterneküche nach Deutschland und nach Friedrichsruhe gebracht. Boris Benecke hat die Sterneküche etabliert und Boris Rommel hebt das Ganze nochmals auf ein anderes Niveau.

#### DAS HEISST GANZ KONKRET...

Er ist für mich kreativ, innovativ und trotzdem bodenständig. Man schmeckt die Aromen wunderbar heraus. Es ist einfach eine sehr gute aber auch ehrliche Küche. Robert Mrusek und Dominique Metzger bringen dann noch das Herz mit in den Gasträum – einfach wunderbar.

#### LASSEN SIE SICH BEI RESTAURANTBESUCHEN ZU EIGENEN KREATIONEN INSPIRIEREN ODER KONZENTRIEREN SIE SICH ALLEIN AUF DEN GENUSS DES AUGENBLICKS?

Das krieg' ich nicht hin. Will ich nicht hinkriegen. Und kann ich auch nicht. Das sind zwei Welten. Die Kunst eines Rommels ist der Grund, weshalb man die eigene Küche verlässt. Die Präsentation der Teller lässt mich immer staunen. Lust, Kreativität und Spaß sind das Wichtigste – und das schmeckt man. Egal, ob

Linien oder Cordon Bleu. Was mir wichtig ist und was ich auch in den Speisen von Boris Rommel sehe, ist diese Qualität. Wer einmal Erbsen gepflückt oder Spargel gestochen hat, der weiß, wie frische Produkte aussehen und schmecken.

#### DAS WALD & SCHLOSSHOTEL FRIEDRICHSRUHE IST EINE KLEINE, GENUSSVOLLE WELT FÜR SICH. VERRATEN SIE IHREN LIEBLINGSORT (MAL ABGESEHEN VOM LE CERF)?

Ruhe! Es liegt im Wort Friedrichsruhe. Ich habe schon viele 5-Sterne-Häuser besucht, die alle individuell und sehr schön waren. Aber das Wort RUHE passt einfach perfekt zum Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe. Und diese Ruhe findet man hier überall.

# Mit dem Herzen lächeln



SCHAUSPIELERIN, AUTORIN, TRAINERIN: YVONNE DE BARK IST VIEL UNTERWEGS UND GEHT IN DEN BESTEN HOTELS DES LANDES EIN UND AUS. MIT DEM WALD & SCHLOSSHOTEL FRIEDRICHSRUHE VERBINDET SIE EINE GANZ BESONDERE BEZIEHUNG – UND DARÜBER ERZÄHLT SIE SELBST.

**AUTORIN** YVONNE DE BARK

**D**urch halb Deutschland für ein Golfturnier zu fahren ist normalerweise nicht das, was ich jeden Tag auf mich nehme. Aber der Veranstalter meinte: „Du wirst es lieben!“ Hätte ich gewusst, was mich erwartet, hätte ich keine Sekunde gezögert. Und er hatte Recht behalten: Ich hatte mich verliebt – und dieses Gefühl ist immer da, wenn ich nach Friedrichsruhe fahre. Ich fühle mich dort wie unter Freunden. Und bei Freunden zu sein, bedeutet für mich, mich fallen lassen zu können. Einfach Ich selbst sein zu dürfen.



**YVONNE DE BARK**

*ist den Zuschauern aus vielen TV-Formaten bekannt. Die erfolgreiche Schauspielerin beschäftigt sich intensiv mit dem Thema Körpersprache und gibt ihr Wissen als Trainerin und in Büchern weiter.*

Ich freue mich auf jede einzelne Minute, die ich dort sein werde. Der erste Moment, in dem ich so strahlend lächelnd begrüßt werde: „Guten Tag, Frau de Bark, wir freuen uns alle sehr, dass Sie wieder bei uns sind!“. Dann das erste Mal, wenn ich mein Zimmer betrete und mir ein paar Leckereien und ein persönlicher Brief auf dem Tisch das warme Gefühl geben, „Du bist uns wichtig“. Das Schlosshotel ist kein Zimmer mit Frühstück. Es ist ein Erlebnis. Hier kommt das Lächeln aus dem Herzen.

Besonders freue ich mich auf die Stunden im Wellnessbereich. Einfach mal abschalten.

*Ganz gleich ob im Spa oder auf dem Golfplatz – für Yvonne de Bark bedeutet ein Aufenthalt im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe Entspannung pur. Hier, so sagt sie, fühle sie sich stets wie unter Freunden.*



Stress – aus. Friedrichsruhe ist mehr als ein Zuhause. Zuhause fühlt man sich immer da, wo der Stress draußen bleibt. Hier aber wird zusätzlich der Akku aufgeladen. Ich liebe die neuen kuscheligen Decken im Wellnessbereich und das wundervolle Essen abends im Le Cerf. Hier wird nicht gekocht, hier wird gezaubert. Ich hatte einmal darum gebeten, mir ein Sandwich für die Fahrt bereiten zu lassen. Das, was der Chefkoch Boris Rommel mir einpackte, war so unvergleichlich und lecker, als hätte ein Einhorn darauf geweint.

Ein Erlebnis wird mir ewig in Erinnerung

bleiben. Ich liebe das Frühstück im Schlosshotel. Als ich vor Jahren das erste Mal dort war, bestellte ich zehn Streifen knusprig gebratenen Bacon. Ein halbes Jahr später betrat ich wieder den Frühstücksraum, die Servicekraft begrüßte mich freundlich und sagte: „Zehn Streifen knusprigen Bacon, wie immer?“

Und ich habe in keinem anderen Hotel erlebt, dass man das Housekeeping nicht zu Gesicht bekommt. In Friedrichsruhe scheinen sie so etwas wie Hauselfen zu beherbergen, die in Windeseile den Moment nutzen, wenn man nicht auf dem Zimmer

ist. In meinem Berufsalltag als Trainerin und Schauspielerin habe ich auf Reisen schon so einiges erlebt. Da kommt mir eine Idee: Vielleicht werde ich beides miteinander verbinden. Die Teilnehmer meines Körperspracheseminars werden tagsüber etwas über ihre ganz persönliche Wirkung auf andere erfahren und danach im Wellnessbereich abschalten. Lernen und genießen, was kann es Schöneres geben?

**M**ein kleines „Praktikum“ in Friedrichsruhe war wirklich beeindruckend und ich muss sagen, dieser Blick hinter die Kulissen hat mich echt fasziniert. Begeistert. Vor allen Dingen, mit welcher Genauigkeit, Hingabe und Perfektion die Mitarbeiter in allen Bereichen unterwegs sind. Und das alles, ohne dass der Gast davon etwas mitbekommt! Ob in der Küche, im Restaurant, beim Service, beim Housekeeping, im Spa oder im Park. Da wird an die kleinste Kleinigkeit gedacht: Wie die Falte des Bettlakens zu liegen hat, die des Tischtuchs... wie präzise da überall gearbeitet wird – da steckt so viel Liebe zum Detail dahinter. Und zum Gast. Für mich persönlich war der Job als Zimmermädchen eine große Herausforderung. Ich gestehe: So genau wische ich zuhause nicht Staub...



**ANNETTE KRAUSE**

*Als Moderatorin der SWR-Sendungen „Landesschau“ und „Expedition in die Heimat“ im SWR ist Annette Krause einem breiten Publikum bekannt. Für ihre „Hotelgeschichten“ besucht die sympathische Journalistin die schönsten Hotels im Südwesten Deutschlands.*

Was ich ganz erstaunlich fand: Auch als „Praktikantin“ habe ich die Ruhe hier genossen. Den Park mit seinen alten Bäumen, morgens das Vogelgezwitscher. Einfach wunderbar. Ich habe das Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe schlichtweg als Oase wahrgenommen. Du bist da – und plötzlich ist alles andere weit weg. Und das, obwohl wir da sogar gearbeitet haben! Ein super Erlebnis war natürlich, dass ich mit Boris Rommel kochen durfte. Da wird man wirklich demütigt! Gerade, wenn man so gerne kocht, so wie ich. Ich bin viel unterwegs. Ein Abend mit Freunden zuhause bei einem schönen Essen ist für mich immer ein Highlight. Da dürfen es gerne auch mal ein paar Gänge sein. Aber natürlich nicht ganz so exquisit wie bei Boris Rommel. Ich mag's gerne frisch und leicht: Salat, Soufflés, Fisch. Oder auch Wild oder Lamm aus der Region. Gemüse, überbackene Früchte. Und Käse. Der muss sein.

Das größte Kompliment während meines „Praktikums“ habe ich von Dominique Metzger bekommen, ich konnte nämlich ziemlich schnell mit mehreren Tellern laufen. Wenn ich selbst ins Restaurant gehe, achte ich aber mehr auf die Herzlichkeit als auf das Geschick. Ich lasse mich gerne rundum verwöhnen und es darf nicht zu steif sein. Ich mag es, wenn beim Service auch mal gelacht wird. So wie im Le Cerf oder in der Jägerstube. Schauen Sie sich mal den Beitrag in der SWR-Mediathek unter [www.swrmediathek.de](http://www.swrmediathek.de) an, dann wissen Sie genau, was ich meine. Ich freue mich schon, bald wieder einmal dort zu sein. Die Landschaft, die Menschen, das Authentische – Friedrichsruhe hat mich verzaubert.



# Hinter den Kulissen

ANNETTE KRAUSE MÖCHTE IMMER ALLES GANZ GENAU WISSEN. DAS BRINGT IHR BERUF SO MIT SICH, DENN IHRE SENDUNG IM SWR HEISST „HOTELGESCHICHTEN“. ALSO BESUCHTE UNS DIE SYMPATHISCHE MODERATORIN UND BEGLEITETE UNSERE MITARBEITER DURCH DEN TAG. WAS SIE ERLEBTE, ERZÄHLT SIE HIER SELBST.

**AUTORIN** ANNETTE KRAUSE



*Ein jeder an seinem Platz und immer bereit für den Gast.*

## VERANSTALTUNGEN

## SOMMER IN HOHENLOHE

Willkommen im Hohenloher Land, einer der genussreichsten Regionen Deutschlands. Hier erleben Sie einen Sommer, wie er schöner nicht sein kann – umgeben von sanften Hügeln und Wäldern und umsorgt mit allen Annehmlichkeiten, die ein Resort nur bieten kann.

- \_ 2 oder 3 Übernachtungen inklusive köstlichem Frühstück, Halbpension sowie Kaffee und Kuchen
- \_ 1 x 25 Minuten Verwöhnzeit in unserem Spa\*
- \_ Nutzung der Spa- und Wellnesswelt inklusive Sportprogramm
- \_ Kostenfreie Nutzung der Parkplätze, Getränke der Minibar, freies WLAN, Tageszeitung
- \_ Audi Limousinen zum Probefahren (nach Verfügbarkeit)
- \_ Greenfee-Ermäßigung für 18-Loch Runden für den Golf-Club Heilbronn-Hohenlohe e.V.

**Preis pro Person im Doppelzimmer ab 389 Euro**  
**Preis Pro Person im Einzelzimmer ab 499 Euro**  
**Buchbar vom 27. Juli bis 10. September 2019**

\*Wählen Sie Ihre 25 Minuten Verwöhnzeit aus folgenden Anwendungen:  
 SanVino Rotwein-Aktiv-Ganzkörper-Peeling  
 SanVino Kopf-Nacken-Massage  
 SanVino Entspannende Rückenmassage  
 SanVino Seifenbürstenmassage  
 SanVino Belebende Fuß- und Beinmassage

HAPPY  
**May Day**

## 1. MAI

**Wir schenken Ihnen den Tag der Arbeit! Buchen Sie im Zeitraum vom 28. April bis 01. Mai 2019**

zwei Nächte und wir schenken Ihnen die dritte Nacht. Nutzen Sie die Brückentage und genießen Sie den Frühling bei uns in Friedrichsruhe.



## KÜCHENPARTY 2019

**„Die besten Partys finden in Rommels Küche statt!“**

Am 18. August 2019 um 18.00 Uhr beginnt Boris Rommels Küchenparty! Wir freuen uns auf unsere Kollegen und Sternköche

**Christian Eckhardt** ✨ (Restaurant Purs, Andernach)

**Andreas Krolik** ✨ (Restaurant Lafleur)

**Stefan Neugebauer** ✨ (Restaurant Schwarzer Hahn, Deidesheimer Hof)

**Christoph Rainer** ✨ (Luce d'Oro, Schloss Elmau)

**Christian Scharrer** ✨ (Restaurant Courtier, Weissenhaus)

**Christian Sturm-Wilms** ✨ (Restaurant Yunico, Bonn)

Für beste musikalische Stimmung sorgt die Band „Südlich von Stuttgart“.

Zudem begrüßen wir u. a. Rungis Express, Deutsche See, Metzgerei Glasstetter, Dorfkäserei Geifertshofen, ausgesuchte Winzer, den exklusiven Robbe & Berking Genusswagen, hms easy stretch mit eindrucksvollen Leuchtskulpturen... und natürlich SIE!“

- \_ 1 x Übernachtung inklusive köstlichem Frühstücksbuffet
- \_ 1 x Teilnahme an der Küchenparty
- \_ 1 x Nutzung der Spa- und Wellnesswelt inklusive Sportprogramm
- \_ 1 x kulinarisches Abschiedsgeschenk
- \_ Anreisetag: Sonntag, 18. August 2019

**Preis pro Person im Doppelzimmer ab 435 Euro**

**Preis pro Person im Einzelzimmer ab 495 Euro**

Buchbar auf Anfrage und nach Verfügbarkeit

## VERANSTALTUNGEN

## FORE! 5\*/27 – LOCH

Gibt es etwas Schöneres, als auf satten Grüns zu spielen und den Zauber des Frühlings auf jeder Bahn zu spüren? Genießen Sie den Golfsport und freuen Sie sich auf viele kulinarische Verwöhnmomente.

- \_ 2 Übernachtungen inklusive köstlichem Frühstück
- \_ 2 x 3-Gang Menü „Friedrichsruhe“, serviert in einem unserer Restaurants
- \_ 2 x Kaffee und Kuchen, serviert in unserem Kaminzimmer
- \_ 1 x Greenfee (18 Loch) für den Golfplatz Heilbronn-Hohenlohe e.V.
- \_ 5 Golfbälle
- \_ Nutzung der Spa- und Wellnesswelt inklusive Sportprogramm

**Preis pro Person im Doppelzimmer ab 510 Euro**  
**Preis pro Person im Einzelzimmer ab 620 Euro**

Alle weiteren Kategorien bitte auf Anfrage. Dieses Angebot ist buchbar auf Anfrage und nach Verfügbarkeit bis 30. November 2019.



## VERANSTALTUNGS HIGHLIGHTS

MUTTERTAG  
12. Mai 2019

Sagen Sie „Danke“ und laden Sie Ihre Lieben zum gemeinsamen Mahl ein.

**In der Waldschänke bieten wir Ihnen ab 12 Uhr einen Muttertags-Lunch: Pro Person 29,50 Euro**

In einem unserer Restaurants genießen Sie mittags oder abends die gemeinsame Zeit und wählen jeweils zwischen

**zwei 4-Gang-Menüs:  
 Pro Person 98/108 Euro**

## Oktoberfest in der Waldschänke

Freuen Sie sich auf ein zünftiges Fest am 28. September 2019 mit Fassanstich und traditionellen Spezialitäten und schunkeln Sie zu stimmungsvollen Wiesn Hits.

Reservieren Sie bereits jetzt Ihre Plätze auf den begehrten Bierbänken! Beginn 18 Uhr, Fassanstich 19 Uhr

**Ihr Oktoberfest-Paket beinhaltet:**

- \_ 1 Willkommensschnaps zur Einstimmung
- \_ 2 Halbe (je 0,5 l Bier)
- \_ ½ Gockel

**Pro Person 40 Euro**

(Reservierung einer Biertischgarnitur ab 8 Sitzplätzen möglich)



marbet<sup>o</sup>

# *Momente, die begeistern*

Wir gehören zu den führenden Agenturen für **Live-Kommunikation**. Live ist mehr als nur dabei. Live ist mittendrin. Ob zum Beispiel **Jubiläen**, **Messen** oder **Corporate Events** – unser interdisziplinäres Expertenteam begleitet Sie von der Konzeption bis zur Umsetzung. Wie auch bei Tagungen und Kongressen, wo wir Ihnen nicht nur mit der Organisation, sondern auch mit **Teilnehmer- und Schulungsmanagement** einen Rundum-Service bieten können.

**MARBET.COM**  
dialog@marbet.com