

Rheingau Echo

Die besten Seiten
unserer Region

VERLAG GMBH

02 / 2015

SONDERDRUCK



Feiern

im Rheingau

Anregungen für Ihre unvergessliche Veranstaltung



Editorial

Ein Landstrich, der zum Feiern einlädt

RHEINGAU. (mg) – Mit großen Schritten nähern wir uns wieder einer Zeit der Anhäufung von Feiertagen am Jahresende. Dann bieten sich wieder Gelegenheiten mit der Familie, mit Freunden oder Kollegen das Jahr in gemeinsamer Runde ausklingen zu lassen. Doch der Rheingau lädt eigentlich

das ganze Jahr über zum Feiern ein; sind es nicht die vielen Weinfeste in den einzelnen Orten, so die Vereinsfeste und nicht zuletzt private Feiern. Aber auch für besondere Firmenjubiläen, Bälle, Events oder Produktpremierer bietet der Rheingau mit seinen wunderbaren Locations einen passenden Rahmen mit dem entsprechenden Ambiente.

Und ganz privat wird natürlich im Rheingau ebenfalls bei jeder sich bietenden Gelegenheit zusammen gesessen. Anlässe dazu sind runde Geburtstage, Hochzeiten, Taufen, Ehebütäen, Erstkommunion oder Konfirmation.

Der vorliegende Sonderdruck will Anregungen für die Planung solcher Feierlichkeiten bieten. Das reicht vom passenden Ort für die Trauung über Modethemen bis zu Fragen der

Finanzen, wie sie für Firmen relevant sind, wenn sie Mitarbeiter einladen. Lassen Sie sich inspirieren für Ihre nächste Feier im Rheingau! ❖

*Chefredakteur
Michael Gamisch*



impresum

Der Sonderdruck ist eine kostenlose Veröffentlichung der Wochenzeitung Rheingau Echo und erscheint in unregelmäßigen Abständen.

Redaktion: Michael Gamisch,
Telefon: 06722 / 996640
Telefax: 06722 / 996610
Verlag: Rheingau Echo Verlag
GmbH, Industriestraße 22,
65366 Geisenheim/Rheingau
Telefon: 06722/99660

Anzeigenannahme:
Telefon: 06722/99660
Layout & Idee: Michael Gamisch

Druck: Rheingau Echo Verlag
GmbH, Industriestraße 22,
65366 Geisenheim/Rheingau,
Telefon: 06722/9966-0

Für unverlangt eingesandte Fotos und Manuskripte wird keine Gewähr übernommen. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Verlages.

KUNST-UND-FABRIK



Veranstaltungen, Events, Familienfeiern und Tagungen

Ob Familienfeiern, Tagungen oder Firmenevents, die historische und außergewöhnliche Fabrikatmosphäre auf drei Ebenen mit offener Galerie und Glaskuppel ermöglicht jede Form der Veranstaltung. Wir bieten Raum für Feierlichkeiten von 5 – 120 Personen.

Die WAAS.sche-Fabrik ist mit ihrem kreativen und künstlerischen Ambiente immer ein besonderer Ort. Machen Sie ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Alle Veranstaltungen und weitere Infos unter:
www.waas.sche-fabrik.de



*Lernen Sie die Fabrik kennen:

Am 03.12.2015 veranstalten wir eine Weihnachtsgala zugunsten des Kinderschutzbundes. An diesem Abend erleben Sie noch einmal die Highlights unserer Veranstaltungen aus 2015. **Eintritt frei ! Begrenztes Kartenkontingent. Telefonische Kartenreservierung unter 06722-5293 !**

Freunde der
WAAS.schen-Fabrik e. V.

WAAS.sche
-FABRIK

www.WAAS.SCHE-FABRIK.de

Was gehört zu einem Familienfest?

Vier Menschen aus dem Rheingau erzählen, was ihnen dabei wichtig ist / Erfahrungen, Wünsche, Vorstellungen

RHEINGAU. (chk) – Was ist wichtig bei einer Familienfeier? Was gehört unbedingt dazu? Welche Wünsche und Vorstellungen haben die Menschen im

Rheingau? Wenn vier Personen Antworten geben, sind diese nicht repräsentativ, und das ist auch nicht der Anspruch dieser kleinen Umfrage. Die authentischen Ant-

worten können anregen, sich mit den eigenen Wünschen und Erwartungen an eine Familienfeier auseinanderzusetzen. Sie zeigen, dass der zwischenmenschliche

Austausch, das ungezwungene Miteinander und die Begegnung wesentlicher sind als die „perfekte“ Inszenierung einer Familienfeier.

Monika Albert ist gerne eine gute Gastgeberin

Sie genießt es, wenn ihre Gäste sich verwöhnen lassen und sich bei ihr wohlfühlen

(chk) – „Für mich ist es wichtig, ein Familienfest authentisch zu feiern, das bedeutet, es soll mir und meinen Bedürfnissen entsprechen“, erklärt Monika Albert. „Ich bin ohnehin kein Kind von Traurigkeit und Feiern hat für mich einen hohen Stellenwert, um meiner Lebensfreude Raum zu geben.“ Die halbrunden und runden Geburtstage feiert sie gerne in größerem Rahmen. „Daher wurde mein 60. Geburtstag in einer Rheingauer Tanzschule gefeiert, und da ich

im Oktober geboren bin, habe ich als überzeugte Rheingauerin unseren großen Wohnraum auch schon mal als Straußwirtschaft gestaltet und mit 45 Personen zünftig ‚auf Rheingauer Art‘ gefeiert.“ Zum Rheingauer Wein und Federweißer gesellten sich Zwiebelkuchen, Hausmacher Worscht und Spundekäs.

„Mit meiner Großfamilie – Ehemann, drei Kinder mit Partnern, drei Enkel, und vier Geschwister mit Familien – lässt sich immer fröhlich feiern“, verrät sie. „Wir sind Rheingauer Frohnaturen und tanzen gerne.“ Gerne sprengt sie den Rahmen üblicher Geburtstagsfeiern, und sie hat mit der Geburtstagsgesellschaft gelegentlich auch schon Kulturelles geteilt. „Mit einem Kabarettisten auf einer Rheinbootsfahrt oder einem Theaterstück im ‚Georgenborner Guckkasten‘ habe ich meine Gäste schon überrascht. Allerdings hatten die Geburtstagsgäste nach dem Begrüßungssnack und dem langen Theaterbesuch einen knurrenden Magen, die Mitternachtsfischsuppe wurde dringend ersehnt.“ Ihren halbrunden

Geburtstag vor wenigen Wochen hat sie allerdings einmal etwas ruhiger gefeiert. „Zum Eintritt ins Rentenalter – inklusive Seniorenurlaub zumute. Dabei stand für mich die Dankbarkeit für eine intakte und von schweren Krankheiten verschonte Familie im Vordergrund.“ Dafür hat sie mit ihrer Familie einige Tage in diesem „goldenen Oktober“ im Schwarzwald verbracht, um bei einem Ortswechsel intensiv zusammen zu sein. „Wir hatten Zeit füreinander und die von Natur geprägte Umgebung mit Hoteltherme machte Erholung und Entscheidung für unser Beisammensein möglich. Für mich war das ein persönliches und nicht zu überbietendes Geschenk.“

Zu einem gelungenen Familienfest gehört nach Monika Alberts Empfinden auch guter Wille und Disziplin von allen, die eingeladen

sind und mitfeiern. Sie vertritt auch die Meinung, dass Eltern, Kinder und Schwiegerkinder, Freunde und Verwandte zu diesem besonderen Anlass Konflikte ausklammern sollten. „Ich bin gerne eine gute Gastgeberin und genieße es, wenn sich die Gäste verwöhnen lassen und wohlfühlen. Es kommt ja auch so viel zurück, was ich ebenfalls sehr gut annehmen und genießen kann, und je älter ich werde, umso wertvoller sind mir diese persönlichen Zusammenkünfte.“ Und wie zu fast jeder Gelegenheit fällt Monika Albert auch dazu eine Lebensweisheit der Rheingauer Mundartdichterin Hedwig Witte ein:

*Des Lewe is – genau betracht –
des, was mer selber ausem macht.
Drum guck dich um un sei nit
dumm,
wie hordisch isses doch erum.*



Monika Albert

**Blumen
Vermeer**

**Ob Hochzeits-, Event- oder Trauerfloristik,
bei jedem Anlass beraten wir Sie fachkundig und individuell.
Außerdem bieten wir Ihnen ausgewählte Keramik-,
Herbst-, Advents- und Weihnachtsfloristik für Innen und Aussen.**

Das Vermeer-Team freut sich auf Ihren Besuch.

Elbstraße 6 (am Friedhof) · 65201 Wiesbaden-Schierstein

Telefon 0611/29218 · Fax 0611/9259414

E-Mail: info@blumen-vermeer.de

www.blumen-vermeer.de





Weingut & Gutshotel & Events
Feiern und genießen statt Stress & organisieren...

Sie planen eine Feier?

Wir machen ein Fest daraus!

- Familienfeiern, Hochzeiten, Firmenevents oder Tagungsveranstaltungen -
Buchen Sie die Räumlichkeiten unseres Gutshofes exklusiv für Ihr Fest.
Und falls Sie ein lauschiges Plätzchen zum Übernachten suchen, dann steht Ihnen unser Gutshotel
mit 10 stilvollen & gemütlich eingerichteten Zimmern zur Verfügung.

Wir beraten Sie gerne
&
freuen uns auf Sie!

Familie Julia & Achim von Oetinger



Anfragen über: www.von-oetinger.de * Tel. 06123 – 62528 * Fax. 06123 – 62691 * info@von-oetinger.de
Weingut & Gutshotel & Events von Oetinger * Rheinallee 1-3 * 65346 Erbach im Rheingau

Für Brigitte Wölfert bedeuten Familienfeiern Kontinuität

Gemeinsam essen, erzählen und lachen gehört für sie zu einer richtigen Familienfeier

(chk) – „Gemeinsam ein leckeres Menü zu genießen und dabei viel erzählen, diskutieren, manchmal sogar streiten, und auch lachen – das gehört für mich zur Vorstel-



Brigitte Wölfert

lung von einer richtigen Familienfeier“, sagt Brigitte Wölfert. „So ein Familienfest kann eine richtige Wundertüte sein und es geht auch nicht darum, dass dabei reine Harmonie herrscht. Ich finde es aber wichtig, die Beziehung zu den Familienmitgliedern aufrecht zu erhalten, weiterzuentwickeln und teilzuhaben an den schönen, schwierigen und auch traurigen Momenten, die uns im Leben begegnen, und sich gegenseitig zu stützen.“ Für sie sind solche Feste ein Ausdruck von Kontinuität in einer schnelllebigen Zeit. „Und das Heranwachsen der Kinder zu Erwachsenen, das Hinzukommen von neuen Kindern sind sichtbare Zeichen für den Wandel.“ Bei Brigitte Wölfert und ihrer Familie gibt es eine gewisse Vielfalt an Familienfeiern. „Beim Geburtstag meines Mannes im Herbst

ist immer Wandern durch die Rheingauer Weinberglandschaft angesagt. Wir sind unterwegs mit Picknickkorb und Rheingauer Wein“, erzählt sie. „Das ist eine gute Gelegenheit, auf dem Weg mit einzelnen Gästen immer wieder in Gespräche zu kommen.“ Runde Geburtstage heben sich von den „normalen“ Geburtstagen ab.

„Meinen 60. Geburtstag im letzten Jahr habe ich in einer Eltviller Tanzschule gefeiert, wo die befreundete Rockband „Sinfonie“ gespielt hat. Damit wurde meine und unsere Verbindung zur Rockmusik unterstrichen.

Wir haben viel getanzt, und es gab zugleich auch Rückzugsmöglichkeiten für Gespräche. Es ist einfach schön mit einem Kreis zu feiern, der über so viele Jahre gewachsen ist.“

Wenn Brigitte Wölfert zu Hause feiert, versucht sie immer auch etwas Neues auszuprobieren und alles besonders schön zu gestalten. „Damit mache ich mir meist

viel Stress, aber wenn die ersten Gäste kommen und wir mit einem Glas Sekt anstoßen, fällt jeglicher Stress von mir ab, auch wenn noch nicht alles ganz fertig ist.“ Wenn dann noch einige Gespräche in der Küche stattfinden, kann sie den zwanglosen Kontakt zu ihren Gästen trotzdem schon genießen. „Inzwischen habe ich auch den Anspruch, perfekt zu sein, aufgegeben.“

Für sie und ihre Familie spielt auch ein alteingesessenes Frauensteiner Weinhaus eine wichtige Rolle. „Der Geburtstag von mindestens einem Familienmitglied wird dort jährlich seit über 20 Jahren gefeiert und auch meine zwischenzeitlich leider verstorbenen Eltern sind dann immer in unseren Gedanken noch dabei.“

Zu ihrer Vorstellung von „gemeinsam feiern“ gehören unbedingt auch die langjährigen Freunde. „Sie sind für uns auch ein Stück Familie und viele gemeinsame Erlebnisse verbinden uns.“

Claudia Demant feiert gerne am „Fässchen“

Aber zum 50. Geburtstag wünscht sie sich eine „Riesen-Sause“ im Schloss

(chk) – „Feiern – das fällt einem in einer so wunderbaren Gegend wie im Rheingau nicht schwer“, sagt Claudia Demant. „Die Region bietet wirklich eine Wahnsinnsvielfalt an Möglichkeiten für drinnen und draußen.“ Schon an vielen wunderbaren Orten war sie in den letzten Jahren eingeladen. Ihre eigenen Feiern gestaltet sie eher locker und ungezwungen. „Im Juni habe ich meinen Geburtstag mit meinen Eltern und guten Freunden am ‚Fässchen‘ in Walluf gefeiert. Jeder hat, statt Geschenken, etwas zum Essen mitgebracht und somit hatten meine Gäste und ich, neben leckerem und gekühltem Riesling vom Weinprobierstand, ein reichhaltiges und abwechslungsreiches Buffet.“ Auch früher, als ihre beiden Söhne noch klein waren, hat sie dort oft mit Freunden zusammengesessen und gefeiert. „Damals hatte ich jede

Menge Wechselkleidung für die Kids dabei, weil immer einer der Jungs ins Wasser oder vom Kletterbaum in die Matsche gefallen ist.“ Wenn sie heute draußen feiert, geht sie mit anderen Accessoires aus dem Haus. „Heutzutage nehme ich für den Tisch eine Kerze oder eine bunte Tischdecke mit, oder auch ein weiches Sitzkissen. Die Zeiten ändern sich, aber der Wohlfühlort bleibt.“ Bei der Frage nach ihren Wünschen und Vorstellungen für ein Familienfest verrät sie aber auch, wie sie sich eine zukünftige Feier in ihren Träumen ausmalt. „Sehr gerne würde ich meinen 50. Geburtstag nächstes Jahr ganz groß feiern – mit der ganzen Verwandtschaft, meinen Kollegen von der ‚Ebsch Seit‘, meinem Bierstädter Fastnachts-Showballett, der ‚Effektgruppe‘ O-W-W´cher aus Oberwalluf, meinen lieben Freun-

den von nah und fern und vielen Weggefährten der letzten Jahre – mit Musik, Tanz, vielen Überraschungen, wunderbarem Wetter und einer bombastischen Stimmung! Das wäre mal was!“ Sie würde gerne richtig auf die Pauke hauen.

„Ich glaube nämlich, dass man seinen 60. Geburtstag nicht mehr so groß und wild feiert und sehe das für mich als die letzte Chance auf eine eigene Riesen-Sause im Rheingau. Aber dafür müsste in einem der zahlreichen Schlösser und Burgen im Rheingau noch ein geeigneter Single-Prinz leben, der den ganzen Spaß bezahlt und auch die Location stellt.“



Claudia Demant



Krone Assmannshausen

★ ★ ★ ★ ★

Eine Hotellegende seit 1541



Ein rauschendes Hochzeitsfest, ein zünftiges Jubiläum, eine besinnliche Weihnachtsfeier und dazu 5 Sterne und eine große Prise Rheinromantik – im Hotel Krone Assmannshausen findet Ihr Event den richtigen Rahmen. Mit unserer 450-jährigen Tradition und unserer Leidenschaft als Gastgeber richten wir Ihre Feier bis ins kleinste Detail ganz nach Ihren Wünschen aus. Unser traditionsreiches Haus bietet mit seinem zauberhaften Park, den historischen Sälen, der gemütlichen Hubertus-Bar und der urigen Kronenstube den perfekten Rahmen für glamouröse Feste und fröhliche Feiern. Unser erfahrenes Team steht Ihnen bei der Planung und Organisation zur Seite und setzt Ihre Feier mit kreativen Ideen zur Untermalung und Unterhaltung perfekt in Szene. Und eines können wir Ihnen noch versprechen: Unser Koch kann „zaubern“. Kulinarisch ist die Krone weit über die Grenzen des Rheingaus bekannt. Das nächste Fest kann also kommen! Wir freuen uns auf Sie!

- 66 Zimmer und Suiten, individuell gestaltet, mit feinsten Marmorbädern und wertvollen Antiquitäten, teilweise mit offenem Kamin und eigener Sauna
- Feierlichkeiten bis zu 100 Personen
- Kronenstube mit Rheinblick-Terrasse
- Bankett-Räume mit historischem Flair
- gemütliche Hubertus-Bar
- Dachterrasse mit Blick auf den Rhein und die Weinberge
- idyllischer Garten mit Rheinblick

Hotel Krone Assmannshausen · Rheinuferstraße 10 · 65385 Rüdesheim-Assmannshausen
www.hotel-krone.com · info@hotel-krone.com · **Reservierung +49 (0) 67 22 - 40 30**

Ein Haus der Privathotels Dr. Lohbeck GmbH & Co. KG · Barner Straße 17 · 58332 Schwelm



LUKULLISCHER NOVEMBER IN IHRER ANKERMÜHLE!

Gans großes Kino!

Im November bieten wir wieder zwei besonders leckere Gänsemenus an – nicht nur zur Einstimmung auf den St. Martins-Tag. Zum Beispiel unser **3-GANG-GÄNSEMENU** mit Essenz von der Gans und Zimt-mohnschnecken als Vorspeise, Gänsekeule, Grünkohl, Speckgrießklößen und Dörrobst als Hauptgang und einem warmen Honigkuchlein mit hausgemachtem Mohn-Marzipan-Eis und Orangen-Dip zum Abschluss.

Außerdem laden wir Sie im November an jedem **FREITAG VON 18 BIS 19 UHR** auf unserer Wiese zu einem stimmungsvollen **ABENDFEUER** ein, das unserer archaischen Feuerschale entspringt – ein idealer Auftakt für einen unvergesslichen Gänseschmaus.

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!



WEINGUT

Ankermühle

Kapperweg · 65375 Oestrich-Winkel · Tel. 0 67 23 / 24 07 · www.ankermuehle.de



Für Clemens Kiefer ist die Willkommenskultur wichtig

Bei Familienfeiern zu Hause schätzt er vor allem eine ungezwungene Atmosphäre



Clemens Kiefer

„Ich mag es, einen Tisch auch mal elegant zu decken, mag es aber auch rustikal. Ein schöner Holztisch mit herbstlichen Dekorationen, die die Kinder gebastelt haben, gefällt mir gut, denn ich sitze beruflich oft an elegant gedeckten Tischen.“

Meist findet die Geburtstagsfeier am Wochenende statt und am Geburtstag selbst geht er auch schon mal mit seiner Frau aus, um den Abend zu zweit bei einem schönen Essen zu genießen. „Da gilt das, was ich auch schon für die Kinder gesagt habe: Es ist wichtig, sich willkommen zu fühlen. Es macht keine Freude, wenn man nur abgefertigt wird, aber dann gehen wir auch kein zweites Mal mehr hin. Zum Glück gibt es das nicht allzu oft im Rheingau.“

(chk) – „Als Familienvater mit zwei kleinen Töchtern ist mir eine Willkommenskultur für Kinder wichtig, wenn wir irgendwohin gehen zum Essen und Feiern“, betont Clemens Kiefer. Dazu gehören für ihn in einem Restaurant oder Gutsausschank beispielsweise eine kleine Spielecke mit Büchern und Malbüchern oder im Sommer ausreichend Möglichkeiten, sich draußen zu bewegen. „Ich finde es gut, bei einer Feier auch zu Aktionen einzuladen wie zum Beispiel im Kletterwald auf der Hallgarter Zange, wo man auch die Gastronomie nutzen kann.“ Vorstellen kann er sich, gerade auch für Feiern mit Kindern und jungen Gästen, noch andere Aktionen wie eine Draisinenfahrt, Besuch auf einem Handwerkermarkt oder in einem Weingut gemeinsam mitzerleben, wie Wein gemacht wird.

„Bei meinem eigenen Geburtstag gehe ich es etwas gemächlicher an, weil aus dem Familien- und Freundeskreis alle Generationen zusammenkommen – alte Menschen, junge Eltern, spielende Kinder und Säuglinge“, erklärt er. „Da ist es einfacher, zu Hause zu feiern.“ Bei den Feiern zu Hause legt Clemens Kiefer großen Wert auf eine ungezwungene Atmosphäre. „Grillen oder Buffet sprechen mich am meisten an, weil

man da ab- und zugeben kann und nicht jeder Gast ein vorgegebenes Tempo einhalten muss wie bei einem Mehr-Gänge-Menü, das am Tisch serviert wird. In meinem Verwandten- und Freundeskreis gibt es viele, die beruflich stark eingespannt und getaktet sind. Bei einer privaten Feier sollten sie sich entspannen dürfen.“ Für ihn als Direktor eines Weinguts spielt natürlich ein guter Wein zum Essen eine Rolle. „Und wann immer das Wetter es zulässt, bin ich gerne draußen.“

Ob draußen oder drinnen, ein schön gedeckter Tisch gehört für ihn zu einer Familienfeier dazu.

deko
event

Öffnungszeiten:
Mo, Di, Do, Fr - 9-13 & 15-18 Uhr
Mi & Sa - 9-13 Uhr

Beate Gaber
Rheinstrasse 17
D-65375 Oestrich-Winkel
Tel.: 06723 - 60 28 88
Mobil: 0160 - 44 673 15
Mail: info@dekoevent.de
Web: www.dekoevent.de

Floristik

Heiraten im Rheingau, immer wieder eine traumhafte Entscheidung für die schönsten Tage Ihres Lebens.

Lassen Sie uns Ihre Hochzeit versüßen!

Patisserie Pretzel
Das Café am Dom

Bischof-Blum-Platz 8
65366 Geisenheim / Rhein
Tel.: 06722 - 40 25 238
www.patisserie-pretzel.de

Hochzeit

Wir haben täglich
von 9 bis 19 Uhr geöffnet



15. 11. 15
11 - 18 Uhr
Eintritt frei



HOCHZEITSMESSE

RELAIS & CHÂTEAUX HOTEL BURG SCHWARZENSTEIN

Rosengasse 32 · 65366 Geisenheim-Johannisberg · Fon +49 (0) 67 22 - 99 50-0 · www.burg-schwarzenstein.de

advena hotel jesuitengarten
rheingau



RESTAURANT JESUITENGARTEN



RHEINTERRASSE



VILLA JESUITENGARTEN



TRADITIONSZIMMER



KELTERSAL



WEINKABINETT

**HOCHZEITEN / GEBURTSTAGE / JUBILÄEN / KONFIRMATIONEN
TAUFEN / WEIHNACHTSFEIERN / FIRMENVERANSTALTUNGEN**

Hauptstraße 1, 65375 Oestrich-Winkel, Tel. 06723-99.02.0, www.advenahotels.com

Betriebsfeiern

Die steuerlichen Aspekte

RHEINGAU. – Viele Arbeitgeber befinden sich derzeit in der Vorbereitung ihrer Weihnachtsfeier. Obwohl Betriebsfeiern im Interesse des Arbeitgebers stattfinden, gilt es jedoch ein paar Regeln zu beachten, damit die Betriebsfeier nicht plötzlich beim Mitarbeiter zu steuerpflichtigem Arbeitslohn führt.

Grundsätzlich kann ein Arbeitgeber bis zu zwei Betriebsfeiern im Jahr ausrichten, für die keine Steuern anfallen. Voraussetzung ist, dass der Freibetrag in Höhe von 110 Euro je Mitarbeiter nicht überschritten wird.

Zum 1. Januar 2015 gab es eine Gesetzesänderung bezüglich der Betriebsfeiern. Bis zum 31.12.2014 galt eine sogenannte Freigrenze in Höhe von 110 Euro. Diese Freigrenze wurde ab dem 1. Januar 2015 durch einen Freibetrag ersetzt. Diese Änderung wurde von vielen Arbeitgebern begrüßt. Nach der „alten Regelung“ wurde eine Betriebsfeier voll steuerpflichtig, wenn die Freigrenze von 110 Euro überschritten war. Bei dem neuen Freibetrag ist nur der den Freibetrag übersteigende Anteil steuerpflichtig. Entfallen bei der Weihnachtsfeier beispielsweise Kosten in Höhe von 120 Euro auf jeden Mitarbeiter, sind nur für den übersteigenden Anteil, hier also für 10 Euro, Steuern fällig.

Richtet der Arbeitgeber in einem Jahr drei Betriebsfeiern aus, ist eine Betriebsfeier unabhängig von dem Überschreiten des Freibetrags steuerpflichtig. Jedoch hat der Arbeitgeber das Recht zu entscheiden, welche Betriebsfeier (also die mit den geringsten Kosten) die steuerpflichtige Betriebsfeier ist.

Die Änderungen ab dem 1. Januar 2015 brachten jedoch nicht nur Erleichterungen mit sich. Für die Berechnung des Freibetrags sind ab diesem Jahr sämtliche für die Betriebsfeier anfallenden Kosten inklusive der Umsatzsteuer (!) zu berücksichtigen. Während früher nur die Kosten, die unmittelbar einem Mitarbeiter zu Gute kamen berücksichtigt wurden, wie z. B. das Essen, müssen ab diesem Jahr

zwingend alle Kosten, z. B. auch für die Raummiete, eine künstlerische Darbietung, den Eventplaner u. Ä. berücksichtigt werden. Darüber hinaus ist zu beachten, dass die Kosten, die auf Angehörige des Mitarbeiters entfallen, ebenfalls dem Mitarbeiter zuzurechnen sind. Entfallen z. B. auf jeden Teilnehmer einer Weihnachtsfeier Kosten in Höhe von 60 Euro und hat der Ehegatte des Mitarbeiters an der Veranstaltung teilgenommen, ist der Freibetrag für den Mitarbeiter um 10 Euro überschritten.

Darüber hinaus sollte darauf geachtet werden, dass auch Geschenke, die im Rahmen und anlässlich einer Betriebsfeier überreicht werden, ggf. bei dem Freibetrag berücksichtigt werden müssen. Erhält beispielsweise jeder Mitarbeiter einen Blumenstrauß im Wert von 15 Euro, können für die Betriebsveranstaltung nur noch Kosten in Höhe von 95 Euro steuerfrei berücksichtigt werden.

Wird der Freibetrag in Höhe von 110 Euro überschritten, ist der den Freibetrag übersteigende Teil grundsätzlich steuer- und sozial-

versicherungspflichtiger Arbeitslohn. Allerdings hat der Arbeitgeber die Möglichkeit, die Pauschalversteuerung in Anspruch zu nehmen. Bei der Pauschalversteuerung wird der den Freibetrag übersteigende Anteil mit 25% (zzgl. Solidaritätszuschlag und Kirchensteuer) pauschal versteuert. Sozialabgaben fallen bei der Pauschalversteuerung dann nicht an. Da der Arbeitgeber seine Mitarbeiter üblicherweise nicht mit einer Betriebsfeier „steuerlich belasten“ möchte, sollten die Aufwendungen für die Pauschalversteuerung dementsprechend budgetiert werden.

Bei Fragen zu den steuerlichen Aspekten der eigenen Betriebsfeier, sollte man sich an einen Steuerberater wenden, der mit Sicherheit gerne weiterhilft. ❖



Timo Taiber
Diplom-Betriebswirt (BA)
Steuerberater



steuerBERATUNG GmbH

Timo Taiber

Diplom-Betriebswirt (BA)
Hauptstraße 80
65375 Oestrich-Winkel

Tel.: +49 6723 / 62 91 3 - 0
Fax: +49 6723 / 62 91 3 - 99
info@ttsteuerberatung.de
www.ttsteuerberatung.de



[www.ttsteuerberatung.de/facebook](https://www.facebook.com/ttsteuerberatung.de)



[www.ttsteuerberatung.de/twitter](https://www.twitter.com/ttsteuerberatung.de)



Kurfürstliche Burg

Eltville
am Rhein



Die zwischen romantischem Rheinufer und idyllischer Altstadt gelegene Burg bietet den idealen Rahmen für Ihre Trauung und Hochzeitsfeier. Historische Räume, blühende Rosengärten und ein herrlicher Ausblick auf den Rhein machen ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis.



touristik@eltville.de
Telefon 06123 9098-0
www.eltville.de

DIE WINEBAR IM WEINGUT CARL EHRHARD

WEINGUT | GUTSRESTAURANT & WINEBAR

WINEBAR
KITCHEN and BAR
RÜDESHEIM IM RHEINGAU

... feiern Sie mit uns!

Waren Sie schon einmal Gast auf Ihrem eigenen Fest?

Wie das geht, zeigen wir Ihnen!

Sie suchen aus, in welchem unserer Räume Sie mit Ihrer Familie und Ihren Freunden feiern wollen. Sie finden von 5 Personen bis zu 100 Personen Platz bei uns!

Dann besprechen wir ganz in Ruhe den Rahmen: dezent rustikal oder stilvoll elegant - dem Anlass angemessen...

Ganzjährig geöffnet Di-Sa: ab 17:00 Uhr | So & Mo Ruhetag

Weingut | Gutsrestaurant & Winebar
Geisenheimer Str.3 | 65385 Rüdesheim | 06722 47396
cewinebar.com & weingut-carlehrhard.com

Ruhe nach dem Fest

Moderne Unterkunft für alle Gäste

RHEINGAU. (mg) – Sie feiern im Rheingau! Wo schlafen Ihre Gäste?

Seit 1628 bietet „der Schwan“ Rheingaureisenden, damals den Treidelschiffern Quartier, Schutz und Herberge. Diese 387 Jahre gastgeberische Tradition ist auch für die Betreiber heute Anspruch und Aufgabe zugleich.

Wer seinen Gästen ein Zimmer im

Hotel Schwan bucht, präsentiert ihnen den Rheingau auch nach der Feier von seiner besten Seite: ob im historischen, individuell eingerichteten Haupthaus, dem ursprünglichen Hotel Schwan, oder im erst 2015 top-modernisierten Gästehaus Ilse.

Das Serviceteam sorgt dafür, dass die Gäste sich einfach wohlfühlen und runden den Aufenthalt mit ei-

nem wirklich herausragenden Frühstücksbuffet ab.

Vielleicht schläft der ein oder andere auch in dem Zimmer, in dem bereits der James Bond-Darsteller, Sir Sean Connery übernachtete und genießt am Morgen nach dem Aufstehen einen grandiosen Blick auf den Fluß. Der Schwan bietet 56 komfortable Einzel-, Doppel- und Twinzimmer und familienfreundliche 3-Bettzimmer. Insgesamt verfügt das Haus über 103 Betten.



Alle Zimmer sind Nichtraucherzimmer und selbstverständlich mit Bad/Dusche, Fön, WC, Fernseher und Telefon ausgestattet. Die Nutzung des Internets via WLAN ist kostenfrei, ebenso wie die haus-eigenen Parkplätze. Fahrstühle sind vorhanden. ❖



Hotel Schwan

Herberge seit 1628

Hotel Schwan Betriebsgesellschaft mbH
Rheinallee 5 · 65375 Oestrich-Winkel
Telefon 06723/8090 · Fax 06723/7820

www.hotel-schwan.de

Die Kiste macht's!

Hier wird aus dem klassischen Weinpräsent ein dekoratives Geschenk

Warum nicht mal wieder Wein schenken?! Ein exklusiver Tropfen aus der Region mit einer besonderen Geschichte! Originell verpackt in einer dekorativen Holzkiste. Schließlich findet man die Kombination von Natur, Genuss und Emotionalität doch am ehesten im Wein. In Vino Veritas!

Bekanntlich ist Wein eines der ältesten Kulturgüter der Menschheit. Sowohl die handwerkliche Kunst der Weinbereitung als auch die Genusskultur ist über Jahrtausende hinweg kontinuierlich weiterentwickelt worden. Seit dem Altertum spielt Wein als besonderes landwirtschaftliches Erzeugnis eine bedeutende Rolle, sowohl in der Wirtschaft als auch im sozialen und rituellen Leben. Wein war und ist auch ein Symbol zahlreicher Mythologien und Religionen. Denn Wein verbindet.

Als Nischenanbieter konzentriert sich die WEIN-KISTE auf die kleinen und feinen Weingüter des Rheingaus. Denn eigentlich gibt es sie nur hier, die besonderen Rieslinge mit ganz individuellem Charakter und in kleinen Stückzahlen zu einem fairen Winzerpreis. Überraschende und einzigartige Weinerlebnisse stellen sich regelmäßig bei den Beziehern der WEIN-KISTEN-Edition ein. Und eine handgezimmerte Holzkiste als Versandbox mit dekorativem Mehrfachnutzen setzt diesem Erlebnis nicht selten noch die Krone auf.

Grund genug, gerade zu Weihnachten zur Kiste zu greifen. Eine schicke Holzkiste macht nämlich das traditionelle Weinpräsent wieder reizvoll. Als das „Besondere für den Besonderen“ zeigt sie sich als ein höchst wertvolles Geschenk.

Von der 3er Kiste bis zur 6er Kiste. Preislich wie inhaltlich gibt es eine Menge frei gestaltbare Alternativen. Gerade besonders beliebt ist die neue 5er Kiste. Bestückt entweder mit edlen Rheingauer Spätburgundern oder mit ausgewählten Riesling-Sekten der heimischen Winzer.

Für Holzästheten mit eigener Weinecke in der Küche, im Ess- oder Kaminzimmer gibt es besondere Wein-Wand-Pakete – natürlich mit Inhalt. Da werden verschiedene Größen der stapelbaren Weinkisten zu einer höchst dekorativen Weinwand zusammengestellt und befüllt mit einer Auswahl aus 24 kleinen Rheingauer Geheimtipp-Weingütern. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Am besten mal reinschauen.

WEIN-KISTE
Vinothek & Wein-Bar
Grund 33, 65366 Geisenheim
Tel. 06722/9445899,
www.wein-kiste.com



Auf schwankenden Planken feiern

Mit Charterliner van de Lücht ins Glück schippern

RHEINGAU. (mg) – „Sie haben den Anlass – wir das richtige Schiff“ – so das Motto der Charterliner GmbH. Seit über 30 Jahren hat sich die Familie van de Lücht in Oestrich-Winkel auf Charterfahrten spezialisiert. Somit kann jeder Kunde auf

die dort vorhandene Erfahrung und Flexibilität setzen bei seinem persönlichen Event, das er auf dem Schiff feiern und einzigartige Fahrten erleben möchte. Mit den Schiffen „Robert Stolz“ und „Willy Schneider“ bietet die Crew von Charterliner van de

Lücht ganzjährig Touren und Ausflüge durch das romantische Rheintal an. Burgen und Schlösser am Ufer bilden den bezaubernden Hintergrund für ein besonderes Ereignis, das es vielleicht zu feiern gilt. Gemeinsam mit den Kunden wird dafür bis ins Detail geplant und organisiert, bis alles stimmt. Die eigene Gastronomie und kompetente Partner stehen zur Verfügung, um auch individuelle Wünsche und Ideen zu verwirk-

lichen für Familienfeste, Hochzeitsfeiern, Trauungen an Bord, Vereinsausflüge, Firmenveranstaltungen und Tagungen. Gelungene Feste sind die Empfehlung für das Unternehmen seit über 37 Jahren. Dabei bleiben keine Wünsche offen – ob kurzer Transfer, Rundfahrt, Tagesausflug oder Mondscheinahrt – Charterliner leuchtet den Anker. ❖



Familie Pellegrino
Ristorante Pizzeria
Rheingaustraße 119
65375 Oestrich-Winkel
Telefon: 06723/87841
E-mail: ds.pellegrino@web.de

Für **„Weihnachtsfeiern“**
oder sonstige **„Festlichkeiten“**

stellen wir Ihnen gerne unseren separaten Raum zu Verfügung.

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Sonntag von 11.30 bis 14.00 Uhr und abends von 17.30 bis 23.00 Uhr
samstags ab 17.30 Uhr geöffnet · Montag ist Ruhetag

www.ristorante-o-sole-mio.de

Robert Stolz & Willy Schneider

Noch keine Idee für Ihre Weihnachtsfeier?
Wir realisieren mit Ihnen sowohl Firmenfeiern als auch private Feiern das ganze Jahr über. An Bord unserer beheizten Schiffe wird eine Fahrt auf dem winterlichen Mittelrhein ein unvergessliches Erlebnis für Sie und Ihre Gäste

Sprechen Sie uns einfach an!

Charterliner van de Lücht
Telefon: 06723 / 4437

www.charterliner.de



Entspannt von der Feier nach Hause



Es war ein toller Abend, die Feier war gelungen, die Gäste haben sich amüsiert. Aber dann immer das gleiche Problem: der Führerschein ist zu wichtig, um ihn zu riskieren und der RMV hat die Fahrpläne derart zusammen gekürzt, so dass es unmöglich ist, mit öffentlichen Verkehrsmitteln nach Hause zu kommen. Doch der gute Gastgeber denkt mit. Mit dem Shuttle-Service von "Rhein-Taxi 2877" kommen die Gäste sicher und entspannt nach Hause. So wird auch der Abschluss der Feierlichkeiten eine gute Sache. Einfach eine entsprechende Anzahl an Fahrzeugen vorbestellen und die Heimfahrt der Gäste ist gerettet.

Alexander Claußen und Robin John führen das Unternehmen "Rhein-Taxi 2877" seit rund zwei Jahren. Mit allen Dienstleistungen rund um den Personentransport stehen sie ihren Kunden zur Verfügung.

Ob Fahrten zum Flughafen, Krankentransporte, oder die Fahrten von den regionalen Festivitäten nach Hause, das Repertoire von "Rhein-Taxi 2877" ist breit.

RHEIN-TAXI Tel. 06722-2877
Ihr kompetenter Ansprechpartner in Sachen Personenbeförderung im Rheingau

Feiern im Schloss

Herrschaftliches Ambiente in historischen Räumen



RHEINGAU. (mg) – Schloss Vollrads ist nicht nur im Zusammenhang mit hervorragenden Rieslingweinen eine der ersten Adressen. Auch zum Feiern bietet das Schloss mit seiner langen Geschichte und den besonderen baulichen Gegebenheiten für Feste ein geradezu herrschaftliches Ambiente. Ob Hochzeiten, Firmenjubiläen oder die bevorstehenden Weihnachtsfeiern von Firmen unter dem Motto „Weihnachten rund um den Globus“ – für jede Gelegenheit bietet sich hier der passende Rahmen. Ganz ohne Stress für den Kunden wird alles Notwendige arrangiert und organisiert. Ein eigenes Bild davon machen kann man

sich beim Weihnachtsmarkt im historischen Schlosshof am 2. Advent. Beim Weihnachtsmarkt für die ganze Familie wird sich die weihnachtlich geschmückte Hofterrasse mit Leben füllen. Mit zahlreichen Ausstellern feiner Handwerkskunst, einem bunten Kinderprogramm, Weihnachts-

musik und einer Vielzahl köstlicher Speisen aus dem Gutsrestaurant und Glühwein kann man durch das Gelände flanieren.

Schloss Vollrads bietet Möglichkeiten für Veranstaltungen aller Art; welcher Anlass auch immer

und wie viele Personen – wir möchten auf Ihre Wünsche eingehen und Ihr Event zu einem ganz besonderen Erlebnis werden lassen. Bitte sprechen Sie die Kollegen vom Veranstaltungsteam

am Schloss Vollrads Infostand an; wir beraten Sie gerne vor Ort und stellen Ihnen die Möglichkeiten vor! ❖

SCHLOSS VOLLRADS



FEIERN AUF SCHLOSS VOLLRADS

Samstag & Sonntag, 5. & 6. Dezember 2015 | ab 12 Uhr

Unser Weihnachtsmarkt für die ganze Familie

Am 2. Adventswochenende öffnen wir unsere weihnachtliche Hofterrasse mit Ausstellern feiner Handwerkskunst, einer Weihnachtsbäckerei, Glühwein, Musik & vieles mehr!

Donnerstag, 10. & 17. Dezember 2015 | ab 18 Uhr
oder an einem Termin Ihrer Wahl

Stressfrei! Ihre Weihnachtsfeier auf Schloss Vollrads

Wir bieten auch in diesem Jahr die Gelegenheit, in der Vorweihnachtszeit Ihre Weihnachtsfeier auf Schloss Vollrads auszurichten. Unser Team bereitet für Sie alles vor, einfacher geht es nicht!

Weitere Informationen, Öffnungszeiten und Anmeldung zu unseren Veranstaltungen:

www.schlossvollrads.com oder Tel. 06723 66 0

WILLKOMMEN IM RIESLING.

Schloss Vollrads GmbH & Co. Besitz KG | 65375 Oestrich-Winkel | Tel. 06723 66 0
info@schlossvollrads.com | www.schlossvollrads.com



REUTER & STURM

Feiern im Sekt-Salon

- in stilvollen Räumen mit prickelndem Charme
- begleitet von edlem Sekt und hochwertigen Weinen
- mit feinen Genüssen aus unserer Kellereiküche
- mit professionellem Service für ein gelungenes Fest



Herrschaftlich feiern oder Anspruchsvoll tagen

Auf jeden Fall werden Sie in den historischen Räumen unserer Sektkellerei den Alltag hinter sich lassen.

Begeistern Sie Ihre Gäste mit dem stilvollen und traditionellen Ambiente unseres Hauses und verbinden Sie Ihre Feier mit einer kulinarischen Sektprobe sowie dem Einblick in die Kunst der Sektherstellung.

Bei uns stehen Ihre Wünsche und Vorstellungen selbstverständlich an erster Stelle.

Ob mit 16 oder 86 Personen, in unserer familiengeführten Kellerei, geprägt vom Handwerk der Sektherstellung, bieten wir Ihnen professionellen Service, Rheingauer Sektkultur, moderne, aber dennoch traditionell gekochte Küche sowie Sekt und Wein, gemacht aus Zutaten wie: Weinen aus der Region, Leidenschaft, Tradition und gutem Geschmack.

Lassen Sie sich überraschen.

Ein herzliches Willkommen!

*Helmut und Christiane
Sturm*

Niemals sprachlos

Reden fürs gemeinsame Glück

RHEINGAU. (mg) – Auf dem Briefkopf steht „RedenderLiebe“. Es ist ihre Firmenbezeichnung und Simone Braun macht den Titel zu ihrem Motto, was sie immer aufs Neue in ihren Reden für freie Trauungen unter Beweis stellt. Die freie Trauung – am persönlichen Lieblingsort – unter einem Kirschbaum im heimischen Garten – einem verwunschenen Schlösschen – einem gemütlichen Weingut – überall – bietet sie ihre Begleitung an. Ihr Service ist gedacht für alle Paare – ob gemischt- oder gleichgeschlechtlich – die sich eine nichtkonfessionelle, und dennoch feierliche, persönliche und unvergessliche Zeremonie wünschen.

Vielen geht es darum, den Zauber ihrer Lieber in Worten wieder zu erleben – wie bei guten Freunden – mit Liebe fürs Detail – liebenswert – humorvoll – gefühlvoll –

berührend. Und so einmalig wie jede Liebe sollen auch ihre Reden sein.

Simone Braun: „Eine Trauredede zu schreiben ist immer wieder spannend und aufregend zugleich. Worin begründet sich der Zauber einer Liebe? Kein Hochzeitspaar gleicht dem anderen. Genauso verhält es sich auch mit meinen Traureden. Jede von ihnen ist ein Unikat. Eine Herzenssache. Da muss einfach alles stimmen. Daher gilt: Eine gute Trauredede zu schreiben ist eine Kunst. Sie erfordert Zeit und Leidenschaft und Herzblut. Wenn ich in der freien Trauung dann ein glückselig strahlendes Paar vor mir habe, das mir sagt: Durch dich ist unsere Zeremonie unvergesslich und traumhaft schön geworden. Das sind Momente, die alle Arbeit vergessen lassen und mich einfach nur glücklich machen.“ ❖

**Dominick Thomas**

Soul- und RnB-Sänger

Telefon 0 67 23 / 60 29 56
kontakt@dominick-thomas.de

www.dominick-thomas.de

**redeenderliebe****Traureden – Simone Braun**

Als freie Traurednerin gestalte ich Ihre freie Trauung ganz nach Ihren Wünschen.

einzigartig · liebevoll · mit Sinn fürs Detail

Bischof-Dirichs-Straße 52 · 65375 Oestrich-Winkel · ☎ 0 17 42 47 66 28
www.redenderliebe.de

Ich biete Ihnen den Service einer persönlichen, entspannten Planung und Organisation für Ihre individuelle Hochzeit an.

Traumhafte Locations für standesamtliche, kirchliche und freie Trauungen sowie der anschließenden Feier.

K. Schanné ist der Punkt „Mehr“ für Ihre Trauzeremonie.



K. Schanné
Veranstaltungen auf den Punkt

Zum Steinmorgen 24 · 65346 Eltville-Erbach
Tel. 0 61 23/ 99 03 46 · Mobil 01 76 / 43 02 16 18
kontakt@k-schanne.de · www.k-schanne.de

**DJ Dirk**

Telefon 06722/64276

Mobil 0171/3112222

Email: dirk-ehmke@t-online.de

Unterm Goethestein

Winzerhaus in Frauenstein entdecken



RHEINGAU. (mg) – Mitten in Frauenstein, oder besser gesagt dem Tor zum Rheingau, liegt das Winzerhaus. Ein familienbetrieblich geführtes Restaurant, welches über zwei Gasträume verfügt. Einer davon bietet Platz für etwa 70 Personen und der andere hat eine Kapazität von etwa 150 Personen. Der größere Saal von beiden eignet sich perfekt für Hochzeiten,

Geburtstage, Firmenfeiern etc... Dazu kommt noch eine großzügige Außenterrasse, die einen direkten Blick auf den „Goethestein“ besitzt und auf der man wunderbar, nach einem stressigen Tag, abschalten und die Abendsonne genießen kann. Es versteht sich natürlich von selbst, dass bei uns nur regionale Weine zu finden sind und zwar von der „Weinge-



nossenschaft Frauenstein“. Veranstaltungen werden gerne gemeinsam mit den Kunden geplant. Ob es um Geburtstage, Hochzeit, Familienfeiern oder Firmenevents

geht, im Winzerhaus Frauenstein findet man den dazu passenden Rahmen. Persönliche Wünsche lassen sich am besten im direkten Gespräch klären. ♦

WINZERHAUS
FRAUENSTEIN

Quellbornstraße 36 · 65201 Wiesbaden-Frauenstein
Tel. 0611-16898917 · Fax 0611-16898832
E-Mail: info@winzerhaus-frauenstein.de
www.winzerhaus-frauenstein.de

Tillmanns

Feiern im Parkhotel

RHEINGAU. (gue) – Fast jeder Rheingauer hat schon einmal einen Blick auf das französische Landhaus aus dem 18. Jahrhundert an der Erbacher Hauptstraße geworfen. Kaum jemand kennt jedoch den großzügigen Naturpark, angrenzend an das Gebäude, mit 6 Hektar Größe. Der Park bietet

keiten bis 70 Personen bieten Raum für individuelle Feierlichkeiten oder Tagungen. Im Parkhotel Tillmanns erwartet die Gäste zwar das Ambiente eines Landhauses aus dem 18. Jahrhundert, welches aber 1995 und 1997 komplett renoviert und saniert wurde. Großzügige, helle Räume sind selbstverständlich. In früheren Zeiten war das Haus eine Vorstation vom Kloster Eberbach, genannt „Barfüßer Hof“. Aus dieser Zeit stammen auch die großzügigen Kelleranlagen. Seit März 2014 betreibt die Familie Gillert das Haus als ***Hotel Garni.

Das Gastgeberpaar Katja und Benjamin Gillert bezeichnen ihr Hotel

als Familienprojekt aus Leidenschaft – statt steifer Stimmung ist hier die herzliche Gastfreundschaft ständiger Mitbewohner zu spüren.

„Mein fachliches Wissen habe ich mir durch jahrelange Erfahrung in der gehobenen Gastronomie, sowie meiner 10-jährigen Selbstständigkeit als Sommelier und Eventgestalter erlangen können“, sagt Benjamin Gillert. Seine Frau Katja ist gelernte Erzieherin und bringt den „Wohlfühlfaktor“ sowie das wichtige weibliche Händchen in den Betrieb ein. Das Kaminzimmer bietet unter Stuck und Kronleuchtern den passenden Rahmen für die Feier (bis zu 44 Personen). Erweiterbar sind die Räumlichkeiten durch die Hausbar und den Wintergarten (bis zu 70 Personen). Die 250 qm große Terrasse lädt ein an sonnigen Nachmittagen und lauen Abenden und bietet genug Platz für individuelle Tafeln – Menü, Büffet oder Barbecue. Im 6000 qm großen Naturpark gibt es genug Platz für Picknick,



Incentive-Veranstaltungen, Weinproben, Segway-Touren, Schnitzeljagd, Autopräsentationen und vieles mehr. Die Planung, Organisation und Durchführung der kompletten Veranstaltung übernimmt die Familie Gillert – das Rundum Sorglos Paket, damit die Feiernden Zeit für ihre Gäste haben.

Kontakt

Park-Hotel Tillmanns

Hauptstraße 2
65346 Eltville am Rhein/Erbach
Tel.: 06123 923 320
Fax: 06123 923 366
info@parkhotel-tillmanns.de



ausreichend Platz für Kinder, Spaziergänge, Weinproben, freie Trauungen und vieles mehr. Aber auch im Haus gibt es reichlich Platz. Herschaftliche Räumlich-

Die richtige Kleidung zu Events aller Art

Ein gepflegtes Outfit ist wichtig

Die Deutsche Weinprinzessin Katharina Fladung und die Rheingauer Weinkönigin Louisa Follrich geben Tipps

RHEINGAU. (sf) – Die Einladung zu einer Party, zu einem runden Geburtstag, zu einer Hochzeit oder zu einem festlichen Businesstermin steht ins Haus und natürlich steht dann auch die wichtige Frage im Raum: „Was ziehe ich an?“

Männer haben es da recht einfach, ein Anzug mit Hemd und Krawatte ist fast immer das richtige Outfit. Je nach Alter und nach Event muss das Hemd nicht immer weiß und der Anzug nicht immer schwarz sein: auch farbige Hemden von blau über rosa bis hin zu den Trendfarben Pflaume oder Petrol mit passender Krawatte sind erlaubt. Der Anzug darf nicht nur im Sommer auch mal hellbeige oder grau sein. Für die Party kann es auch lässiger sein mit Jeans, Chinos, schönem Shirt und Sakko. Bei ganz großen Festivitäten oder Hochzeiten ist der gute „alte“ Smoking immer noch die richtige Wahl. James Bond macht es vor und zeigt seit Jahrzehnten, das der Smoking immer up to Date ist.

Auch bei jungen Leuten ist der seidig glänzende Anzug mit passendem Hemd und Schleife ein Geheimtipp. Kaufen sollte man eine so zeitlose Anschaffung immer vor Ort in Fachgeschäften und nicht etwa im Internet. Der Smoking und auch der Anzug muss wirklich sitzen, es gilt ihn immer anzuprobieren.

Was zieht Frau an?

Für die komplexere Frage, was „Frau“ bei verschiedenen Anlässen tragen kann, hat das Rheingau Echo mit der Deutschen Weinprinzessin Katharina Fladung und der Rheingauer Weinkönigin Louisa Follrich zwei besondere Fachfrauen befragt:

Von wem lasst ihr Euch beraten?

Katharina: Das mag sich im ersten Moment blöd anhören, aber

ich gehe gerne alleine einkaufen. Da habe ich keinen Druck und kann beruhigt auch mal am Sale-Ständer schauen. Trotzdem zeige ich meine neuen Errungenschaften gerne meiner Mama, die meinen Stil und meine Persönlichkeit gut einzuschätzen weiß und mir auch ehrlich sagt, wenn mir etwas nicht steht. Genauso gerne frage ich aber auch die männliche Welt, denen möchte ich ja auch gefallen. Regelmäßig müssen also auch mein Freund, mein Papa oder meine Brüder meine Mode beurteilen.

Louisa: Ich hole mir gerne eine zweite oder dritte Meinung ein, bevor ich etwas kaufe. Hauptsächlich aber dann, wenn es etwas Elegantes ist und auch etwas teurer als üblich. Verkäufer(innen) ziehe ich gern zu Rate, aber meistens übernehmen meine Mama und meine Schwester die Beraterfunktion, da beide ganz genau wissen was mir gefällt und mir auch steht! Manchmal ist es aber auch gar nicht so schlecht alleine einkaufen zu gehen, weil man dann auf jeden Fall das kauft, was einem persönlich gefällt und keine Beeinflussung von außen hat.

Wie geht ihr vor, wenn ihr ein Outfit für einen Businesstermin/ eine Party/eine Gala finden müsst?

Katharina: Ganz wichtig sind für mich die Rahmenbedingungen: Wie ist das Wetter? Wird es eine Garderobe geben? Werden die Orte gewechselt? Wie lange dauert der Termin? High Heels kann ich schließlich nicht bei einer Weinbergswanderung anziehen. Außerdem habe ich ein paar Lieblingsteile, um die ich dann mein Outfit baue. Das sind zum Beispiel eine Lederjacke, die sich sehr variabel einsetzen lässt.

Louisa: Bevor ich in die Stadt gehe und „los shoppe“ gehe ich gerne ins Internet und hole mir dort ein paar Inspirationen. Was kann man wie kombinieren, wo



Zur Party bevorzugen Louisa und Katharina lässige Cocktailkleider.

gibt es die besten Angebote und was ist aktuell im Trend? Wenn ich alles sondiert habe geht es in die Stadt, dann kaufe ich zuerst das Hauptteil meines Outfits, also Hose, Kleid oder Rock. Dann schaue ich, wie ich es am besten kombinieren kann und kaufe danach Schuhe und Accessoires. Welche Rolle spielt die Jahreszeit, welche Rolle der Ort der Veranstaltung?

Katharina: Die Jahreszeit ist grundlegend für mein Outfit. Farben, Stoffe, Accessoires, Schuhe müssen zur Jahreszeit passen. Im Herbst/Winter ziehe ich am liebsten Wollkleider oder Röcke an, dazu werden Boots oder Stiefel kombiniert. Auch der Ort ist entscheidend, schließlich gibt es ein paar „Benimmregeln“, an besonderen Orten wie der Kirche. Auch die Menschen, die an der Veranstaltung teilnehmen sind wichtig. Wenn ich ein junges Publikum habe, darf es ruhig etwas ausgefallener und flippiger sein, bei eher konservativen Menschen, lasse ich den Minirock lieber im Schrank hängen.

Louisa: Die Jahreszeit spielt hauptsächlich bei der Accessoires- und Stoffwahl eine Rolle. Man kann auch im Winter einen kurzen Rock anziehen, wenn man darunter eine dicke Strumpfhose trägt. Ein schöner Wollschal kann ein Outfit auch wintertauglich machen.

Ich persönlich mag es aber nicht, wenn man im Winter ein Sommerkleid mit leichtem, luftigem Stoff anzieht und dazu Boots oder Stiefel kombiniert. Im Herbst und Winter ziehe ich am liebsten Wollkleider oder Röcke an. Ein Outfit sollte immer dem Ort und der Veranstaltung selbstentsprechend gewählt sein. Ganz klassisch finde ich es nicht passend, wenn man in einer Kirche zu kurze Hosen, Röcke oder Kleider trägt.

Ich finde es immer schön, wenn die Queenies im Dirndl auf die Weinfeste gehen, da diese einen eher inoffiziellen, traditionellen Charakter haben. Weinproben, Verkostungen und Businesstermine sollte man dann aber doch eher im schicken Kleid o.Ä. besuchen, da man dort als Fachbesucher oder Fachfrau auftritt und auch als diese wahrgenommen

werden möchte, das kann man im Dirndl dann eher weniger erwarten.

Wie sieht das Budget aus?

Katharina: Viel Geld für einzelne Teile gebe ich selten aus. In meinem Schuhschrank befindet sich kein Paar, das mehr als 60 Euro gekostet hat. Als Studentin bin ich eine echte Schnäppchenjägerin und nutze Angebote wie brands4friends gerne. Ab und zu gönne ich mir aber auch mal was. Und es gibt ja auch noch Mami und Papi und die Großeltern, gerade bei besonderen Anlässen, sind diese großzügig und unterstützen mich gerne, wenn es um den Kauf eines Abendkleides oder ähnliches geht.

Louisa: Als Studentin hat man in den meisten Fällen leider nicht das größte Budget für Outfits zur Verfügung. Mir ist es wichtig, dass die einzelnen Teile eine gute Qualität haben und ich sie auch über einen längeren Zeitraum tragen kann. Meistens kombiniere ich daher ein Basic Teil mit einem etwas hochwertigeren Kleidungsstück. Meine „Schmerzgrenze“ ist daher auch sehr unterschiedlich. Für ein einfaches T-Shirt möchte ich eigentlich nicht mehr als 30 Euro ausgeben, für ein tolles Kleid habe ich auch schon einige hundert Euro ausgegeben.

Was darf die Kleidung kosten, muss es Designer Kleidung sein?

Katharina: Eine „Schmerzgrenze“ habe ich nicht beziehungsweise variiert diese, abhängig von dem Kleidungsstück, das ich kaufe. Designerkleidung besitze ich keine. Oft ist diese auch zu „abstrakt“ für offizielle Termine. Viele Modezeitschriften zeigen Bilder von Designerkleidung und machen dann Vorschläge, wie man es kostengünstig nachstylen kann, so ähnlich versuche ich es dann auch.

Louisa: Ich bin gerne dazu bereit etwas mehr für ein Teil zu bezahlen, wenn es denn die entsprechende Qualität hat und ich absolut überzeugt davon bin. Im Zweifel ist mir gute Qualität wichtiger, als ein günstiger Preis. Ansonsten versuche ich natürlich auch das ein oder andere Schnäppchen zu finden. Nichts macht mehr Spaß als ein teures Kleid zu einem reduzierten Preis zu finden. Natürlich würde ich gerne Designerstücke in meinem Schrank se-

hen, aber budgetmäßig ist das in den meisten Fällen eher schwer zu realisieren. Ich tue mich aber auch ehrlich gesagt schwer damit für eine Jeans 150 Euro zu zahlen, nur weil ein bekannter Designernamen darauf steht.

Gibt es Überlegungen, wann Hose, wann Rock, Kleid lang oder kurz?

Katharina: Generell fühle ich mich bei besonderen Anlässen im Kleid am wohlsten. Die Hose bevorzuge ich nur in kälteren Jahreszeiten und wenn die Termine einen Businesscharakter haben. Lange Kleider finde ich wunderschön und bedauere immer, dass es nur so wenige Anlässe gibt, an denen ich eines tragen kann.

Louisa: Auf Galaveranstaltungen, wie zum Beispiel der Riesling Gala, fühle ich mich in einem Kleid am wohlsten. Dabei sollte das Kleid nicht zu kurz und nicht zu lang sein – knielang halte ich dabei für die sicherste Wahl. Natürlich kommt es aber auch darauf an, ob es eine Abendveranstaltung ist oder nicht oder ob der Veranstalter gar einen Dresscode vorgegeben hat, den man dann unbedingt befolgen sollte, wie festliche Abendgarderobe.

Außerdem bin ich ein Hosen-Fan. Auf einer Pressekonferenz oder auf einem Businesstermin ist eine schöne Stoffhose (Chino) mit Bluse, Blazer und hohen Schuhen ein adäquater Ersatz zu Kleid und Rock.

Welches Outfit passt zu welchem Termin, was geht gar nicht?

Katharina: Ich finde ein gepflegtes Aussehen wichtig. Das geht in jedem Alter und auch mit kleinem Budget. Ansonsten hat jeder seinen eigenen Stil. Manchmal fühle ich mich in flachen Schuhen wohler, an anderen Tagen liebe ich die hohen Absätze. Wichtig ist, dass man sich wohlfühlt. Es gibt natürlich wichtigere Dinge als das Aussehen im Leben. Ich finde aber, man kann sich ruhig ein paar Minuten Zeit nehmen, um hübsch auszusehen, denn was gar nicht geht ist in Jogginghosen unterwegs zu sein. Gut, um mal schnell rüber in den Super-

markt zu gehen ist ok...

Louisa: Ich wähle immer das Outfit entsprechend der Veranstaltung aus. Was ich „privat“ trage, spielt dabei eine untergeordnete Rolle. Als Weinkönigin repräsentiere ich Winzer, Weingüter und die Region und möchte Menschen für unsere Region begeistern und sie in den Rheingau einladen. Das kann ich auch nur mit einem ansprechenden Outfit machen. Zu große Ausschnitte, zu kurze Röcke oder auch ein zu biederes Outfit finde ich nicht passend. Das Outfit muss schlussendlich aber einfach zu der Person passen, die es trägt. Es bringt nichts sich in ein Kleidungsstück zu zwingen, in dem man sich nicht wohlfühlt. Ich kann nur Selbstsicherheit vermitteln, wenn ich mich auch in meiner Kleidungswahl sicher fühle.

Gibt es besondere Tipps?

Katharina: Strumpfhosen mache ich generell beim ersten Tragen



Zum festlichen Ball darf es die ganz große Robe mit langem Kleid und viel Glitzer sein.



Wein- und Wanderhotel Haus Neugebauer

- Neu gestaltete Gasträume, große Terrasse
- 50 Jahre Familientradition
- Gehobene regionale Küche / Hessen à la carte
- Rheinsteigwandern / direkt am Rheinsteig gelegen / Rheinsteig-Partner
- Schöner, heller Tagungsraum mit direktem Zugang zur Terrasse / Tagungspauschalen

Ab Anfang November Leckerer von Gans und Wild / spezielles "Gänsemenu"

Weihnachten am 25.12. und 26.12. Mittagstisch mit kleinem Weihnachtsmenü

Öffnungszeiten im Winter: MI - FR 10:00 - 14:30 und 17:30 - 23:00 Uhr, SA, SO 10:00 - 21:30 Uhr

Küche: MI - FR 11:30 - 14:00 und 17:30 - 21:00 Uhr, SA, SO 11:30 - 20:00 Uhr
MO und DI Ruhetag, Übernachtungen sind möglich



Hotel & Restaurant Neugebauer · 65366 Geisenheim-Johannisberg (Rheingau) · Telefon (06722) 96050
An der Landstraße L3272 zwischen Johannisberg und Stephanshausen · info@hotel-neugebauer.de

Die Brentanoscheune in Oestrich-Winkel,

gegenüber dem Brentanohaus im Stadtteil Winkel, ist ein Kulturhaus mit besonderem Flair!

1751 erbaut als Lohgerberei, 1817 von den Brentanos, 1988 von der Stadt erworben,
im Jahre 2002 als Industriedenkmal saniert.

Heute bietet die Brentanoscheune Kulturveranstaltungen wie Kabarett, Kleinkunst, Varieté usw.
und vermietet für Hochzeits- und Familienfeiern bis 180 Personen.

Firmentagungen, Seminare, Betriebsfeiern, Vereinsveranstaltungen usw.
Am 12. und 13. Dezember findet der bei Familien beliebte Weihnachtsmarkt statt.

www.brentanoscheune.de

Betriebsleitung Harald Koch T: 01744266818



kaputt. Deshalb habe ich immer eine zweite dabei. Nichts ist ärgerlicher, als bei einem hochwertigen Event gesagt zu bekommen „Du hast da eine Laufmasche“ und diesen Satz habe ich schon wirklich oft gehört. Ganz wichtig ist, dass man sich in dem, was man trägt, auch wohlfühlt. Oft ist es so, dass Mitmenschen einem ei-

Was ist mit Handtaschen und Schuhen?

Katharina: Ich bin ein Schuhmensch, aber Handtaschen sind nicht so meins. Ich habe so zwei, drei Standard-Dinger, weil mein Kleinkram ja verstaut werden muss. Ich finde Clutches sehen super aus, aber die sind mir zu unpraktisch. Deshalb nehme ich meistens eine kleine Umhängetasche, damit ich die Hände frei habe für ein Getränk und zum Händeschütteln.

Louisa: Gürtel, Handtasche und Schuhe sollten farblich aufeinander abgestimmt sein. Das ganze Outfit wirkt ruhiger, wenn man nicht gerade sechs verschiedene Farben anhat.

Wie sehen die Accessoires für die verschiedenen Outfits aus?

Katharina:

Schmuck kann ein Outfit enorm aufwerten. Es ist wichtig, dass es zusammen passt. Wenn ich Perlenohrringe trage, achte ich darauf, dass ich vielleicht ein passendes Armband oder einen Ring dazu anziehe. Hat mein Kleid eine silberne Verzierung, nehme ich keinen goldenen Schmuck. Das ganz sollte stimmig sein.

Louisa: Ich versuche es zu vermeiden Gold und Silberschmuck gleichzeitig anzuziehen. Entweder trage ich komplett Gold oder komplett Silber.

In der Stadt wähle ich gerne Kleidungsstücke aus, die ich zu bereits vorhandenen Outfits gut kombinieren kann. Mein „Alleskönner“ ist ein heller Blazer, den ich wunderbar zu Kleid, Hose oder Rock kombinieren kann.

Es darf auch ruhig mal etwas auffälliger sein! Eine gemusterte Hose oder ein knall buntes Oberteil sehen gut aus, wenn der Rest des Outfits etwas zurückhaltender gestaltet ist.

Eine Statement-Kette oder ein Statement-Ring kann ein ganzes Outfit aufpeppen. Man sollte es aber bei einer Option belassen und nicht zu einer großen Kette, noch einen großen Ring und große Ohrringe kombinieren. Lieber mit einzelnen Akzenten spielen. ❖

Vielen Dank für das interessante Interview.



Für Tagetermine mit Eventcharakter empfiehlt sich ein schlichtes Business-Outfit. Das kann Hose und Bluse sein, aber auch ein Etuikleid

nen Rat geben. Das ist ja auch lieb gemeint, aber wenn man es den eigenen Geschmack nicht trifft, ist der Rat auch nichts wert. Jeder hat für sich selbst das letzte Wort beim Outfit. Das ist die oberste Regel.

Louisa: Eine zweite Perlonstrumpfhose in der Handtasche ist ein Muss, denn gerade bei schicken Veranstaltungen ist nichts nerviger als eine Laufmasche in der Strumpfhose zu haben und diese den ganzen Tag anbehalten zu müssen.



Weingut C. Belz

Die **hofeigene Vinothek** lädt zum unverbindlichen Probieren der Weine ein.

Öffnungszeiten Vinothek:
Montag bis Samstag
ab 10 Uhr
Sonntags ab 16 Uhr



Die „**Riesling Scheune**“ bietet typische Gutsausschank-Gerichte, ergänzt um leckere Flammkuchen und Tagesgerichte von der Tafel.

Öffnungszeiten „Riesling Scheune“:
Donnerstag bis Montag ab 16 Uhr
Dienstag und Mittwoch Ruhetag

Weingut C. Belz · Inhaber Karl-Christian Ries · Kiedricher Straße 20 · 65343 Eltville
Telefon 0 61 23/21 34 · www.weingut-belz.de · info@weingut-belz.de

Partyservice / Gastronomiebetreuung

Egal welche Feierlichkeiten,
für Ihr Event stehen wir Ihnen
mit Rat & Tat zur Seite.

Ihr Fleischerfachgeschäft in Geisenheim

**Worscht-
Zippel** heiße Theke,
Fingerfood und
kleine Snacks



Winkeler Straße 59 (früher Metzgerei Dotzauer)
65366 Geisenheim · Telefon: 06722-9373280

Öffnungszeiten:

Montag, Dienstag, Donnerstag und Freitag von 7.00 bis 18.00 Uhr
Mittwoch und Samstag von 7.00 bis 13.00 Uhr

Bach's

METZGEREI

Fleischer-Fachgeschäft & Partyservice

Unser Plus für Sie: Qualität und individuelle
Beratung aus einer Hand

Qualität aus
unserem Hause!

*F eine
F leisch-
und
Wurstwaren*

Niederwaldstraße 13
65385 Assmannshausen
Tel. 06722/2301

Langstraße 13
65385 Rudesheim
Tel. 06722/2512



Für Ihre Feierlichkeiten
liefern wir Ihnen

- Kalt-warmes Buffet nach Ihren Wünschen
- Spanferkel mit Beilagen
- Canapés, Käseplatten
- Salate und vieles mehr

Das richtige Händchen für Haare und Makeup

Die beiden Rheingauer Make-up-Spezialistinnen Sina Karle und Corinna Faust geben Schminktipp für große Feste und Partys



Sina Karle wohnt in Schlangenbad, die 27jährige ist seit Jahren als Trainerin der Showtanzgruppe Blind Temptation tätig und arbeitet für die Parfümerie Douglas.

RHEINGAU. (sf) – Die Einladung für eine ganz große Gala ist ins Haus geflattert oder die Hochzeit der besten Freundin steht bevor. Mit den Herbst- und Wintermonaten kommen auch viele Feste wie Weihnachten und Silvester. Da wünschen sich viele Frauen mal einen ganz neuen Auftritt. Man möchte an dem bestimmten Festabend einmal ganz anders aussehen: Egal ob ganz „Femme Fatale“ oder engelsgleich dezent und edel, immer dann, wenn es drauf ankommt, sollte man das Beste aus seinem Typ machen und dabei Schönheit für die Haut und Gesundheit für den Körper nicht außer Acht lassen. Wie diese Gradwanderung gut verläuft, was man alles beachten soll und wie man sich auf einen besonderen Abend vorbereitet, das verraten die beiden Rheingauer Make-up-Spezialisten Sina Karle und Corinna Faust und geben wertvolle Schminktipp für große Feste und Partys.

Ein gutes Händchen

Sina Karle wohnt in Schlangenbad, die 27-jährige ist seit Jahren als Trainerin der Showtanzgruppe

Blind Temptation tätig und arbeitet für die Parfümerie Douglas. Als Trainerin der legendären Blind Temptation, in der 20 junge Frauen immer wieder die phantasievollsten und akrobatischsten Tanzträume wahr werden lassen, ist sie auch für das Outfit und das nicht unwichtige Make up der jungen Damen verantwortlich. Zur Seite steht ihr bei dieser Mammutaufgabe die Rauenthalerin Corinna Faust. Die 33-jährige junge Mutter, die selbst lange Zeit zur Showtanzgruppe gehörte, ist diplomierter Makeup-Fashionartist. Die beiden Spezialistinnen für besonderes Make up raten vor großen Festen und Events zu einer guten Organisation und Vorbereitung und empfehlen, sich einen



Beim glamouröses Makeup empfehlen Sina Karle und Corinna Faust, das Abendmakeup noch weiter auszubauen. Man könne entweder dunkle Smokey-eyes schminken oder mit viel Glitzer arbeiten, das sei Super für wilde Partynächte.

Zeitplan zu machen: „ Der Schminktisch sollte vor Beginn aufgebaut werden. Die Pinsel zu recht legen und eine Farbauswahl treffen: „ Mit welchen Farben möchte ich heute arbeiten? Was passt zu meinem Outfit?“. Es bringe nichts, den ganzen Tisch voll mit Schminkutensilien zu haben und dann den Überblick zu verlie-



Eine sogenannte Augenbase wird aufgetragen, damit der Lidschatten nicht verschwindet, verschmiert oder sich in kleinen Fältchen absetzt.

ren. „ Lieber etwas mehr Zeit einplanen falls etwas schief geht und man am Schluss im Stress ist“, empfiehlt Sina Karle und gibt zu bedenken, dass man für ein aufwendiges Make-up etwa 45 bis 60 Minuten braucht.

Auge in Auge

„ Zu Beginn sollte man seine gewohnte Tagespflege auftragen, das ist ganz wichtig, damit die Haut vom Make-up nicht ausgetrocknet wird. Anschließend am besten einen Primer benutzen. Primer sind Produkte, die eine Verbindung zwischen der Tagespflege und dem Makeup aufbauen. Diese gibt es für jeden Hauttyp und für jedes Bedürfnis. Der Primer verhindert zum Beispiel, dass das Makeup nicht verläuft, auch wenn man zum Beispiel tanzt und dabei schwitzt“, erklärt Corinna Faust.



„Entweder ein starkes Augenmakeup oder sehr betonte Lippen. Beides ist viel zu viel und kann schnell billig wirken“.

Das gleiche Produkt gibt es auch für die Augen: „Eine sogenannte Augenbase wird aufgetragen, damit der Lidschatten nicht verschwindet, verschmiert oder sich in kleinen Fältchen absetzt“. Damit sei die Haut dann perfekt vorbereitet für das eigentliche Schminken.

Begonnen werde immer mit den Augen: „Gerade bei aufwendigen Augen-Make-ups, wo mit viel Lidschatten gearbeitet wird, landet nicht immer alles auf dem Auge sondern die Puderpartikel befinden sich selbst bei den besten Lidschatten auch unter dem Auge oder auf der Wange. Wenn wir jetzt schon das Make-up aufgetragen hätten, würden wir bei dem Versuch die Puderreste zu entfernen, alles verschmieren.“

Ist der Lidschatten aufgetragen, kommt eventuell ein Eyeliner und Wimperntusche hinzu. „Wichtig ist auch die Augenbraue zu betonen und mit etwas Farbe nachzuziehen. Dies verleiht dem Gesicht Form“, raten die beiden Fachfrauen.

Nach dem Schminken der Augen sollte man mit etwas Concealer Unreinheiten, Rötungen oder Schatten kaschieren. Über den Concealer kommt dann das Make-up und Puder zum fixieren. „Je nach Bedarf und Gesichtsform konturieren wir das Gesicht. Durch das Einsetzen von dunklem und hellem Puder oder Makeup können Schatten gesetzt werden, um so Vorzüge des Gesicht hervorzuheben und nicht ganz so schöne Partien zu reduzieren“, so Corinna Faust. Schließlich kommt noch etwas Rouge und Highlighter über das Make-up: „Rouge bringt immer eine frische im Gesicht und Highlighter sind gerade für Abend-Makeups toll, weil die Glitzerpartikel im Licht reflektieren.“

Passender Look

Zum Schluss werden dann die Lippen geschminkt: „Zuerst wird hier der Lipliner aufgetragen um die Lippe eventuell zu vergrößern oder zu verkleinern und der Lipliner verhindert, dass der Lippenstift sich in den kleinen Fältchen an der Lippe absetzt“. Grundsätzlich unterscheidet man zwischen drei verschiedenen Ma-

ke-up Arten: Tages-Make-up, Abend-Make-up und ein glamouröses Make-up. Beim Tages-Make-up liege der Fokus auf einem natürlichem Look: „Dem Gesicht wird lediglich ein Frische-Kick verliehen und natürliche Vorzüge werden betont. Fehlen sollte hier nicht das Rouge und die Betonung der Augenbrauen eventuell eine neutrale Lidschatten Farbe und etwas Wimperntusche, damit ist man perfekt für einen Bummel in der Stadt oder das Büro gerüstet.“ Und auch beim Abend-Makeup empfehlen Sina Karle und Corinna Faust die Regel „Weniger ist mehr!“. Man sollte vorab die Wahl treffen, was man betonen möchte: Bei diesem Look dürfen mehrere Lidschatten Farben benutzt werden. Das Auge wird optisch aufgebaut. In der Regel kommt eine helle Farbe auf das bewegliche Lid. Mit dunkleren Tönen wird das Auge geöffnet, indem man die Farben in die Lidfalte einarbeitet“. Dies erfordere allerdings etwas Übung. Dazu passe sehr schön ein Eyeliner und Highlighter, um den Look perfekt zu machen. Da passe vor allem als schöner Look für Familienfeiern, Hochzeiten oder ein Dinner. Und einen besonderen Tipp haben die beiden Fachfrauen auch: „Kajal sollte nicht im Augen inneren aufgetragen werden, sondern am äußerem Wimpertrand. Dies macht das Auge größer. Zu einem Dinner empfiehlt sich, eher die Augen zu betonen und nicht die Lippen und wenn schon Lippen, dann bitte Kussechter Lippenstift und keinen Gloss, denn das hinterlässt hässliche Abdrücke am Glas!“

Beim glamourösen Makeup empfehlen Sina Karle und Corinna Faust, das Abendmake-up noch weiter auszubauen. „Aber auch bei diesem Look gilt, entweder Auge oder Lippe“, raten sie. Man könne entweder dunkle Smokey-eyes schminken oder mit viel Glitzer arbeiten, das sei super für wilde Party Nächte.

Bei der Produktwahl gäbe es keine Faustregel, welche Produkte man benutzen sollte: „Jeder muss für sich ausprobieren, womit man gerne arbeitet“. Auch die Fragen ob man das Makeup lieber mit dem Pinsel oder mit den Händen aufträgt und ob man ein loses oder ein kompaktes Puder oder einen Puderlidschatten oder lieber einen



Bei der Produktwahl gäbe es keine Faustregel, welche Produkte man benutzen sollte: „Jeder muss für sich ausprobieren, womit man gerne arbeitet“.

cremigen verwendet, sei eine Geschmacksache. „Auch die Frage, ob teure Produkte wirklich besser sind als billige lässt sich nicht pauschal beantworten. Es gibt viele günstige Marken die teure Produkte um einiges schlagen“, so die beiden Fachfrauen. Wenn man das Make-up vorher gut aufgetra-

gen habe, müsse man in der Regel während der Feier nicht wirklich viel beachten: „Den Lippenstift oder Gloss sollte man in der Tasche haben, damit man sich die Lippen nachziehen kann und vielleicht auch etwas Puder. Ansonsten gilt aber, einfach nur Spaß haben“. ♦

Mediterran Genießen im Herzen von Eltville

Ob Sie einen familiären Anlass feiern wollen oder mit Ihren Kollegen ein Arbeitsessen oder ein Betriebsfest veranstalten...

Alta Villa

bietet:

- den stilvollen Rahmen, auf den Sie Wert legen
- die herzliche Atmosphäre, die fürs Wohlfühl sorgt
- schmackhafte mediterrane Küche mit der besonderen Note
- ...und
- gemütliche Zimmer für angereiste Gäste und diejenigen, die die Feier bei einem leckeren Frühstück ausklingen lassen wollen

ALTA VILLA, Gutenbergstr. 18, 65343 Eltville, Tel. 06123-999 6 25 6

www.alta-villa-eltville.de

Alles für eine tolle Feier

Partyladen von Voss GmbH

WIESBADEN. – Mit seinem 1988 gegründeten Einzelunternehmen organisierte Helmut von Voss hauptsächlich Hochzeiten, Firmenfeiern und Betriebsausflüge. Im Laufe der Jahre konzentrierte er sich auf den Verleih von Veranstaltungsequipment und expandierte damit als Partyladen von Voss GmbH erfolgreich. Seit 2010 wird er von Sohn Christian tatkräftig unterstützt.

Heute zählen seit vielen Jahren überwiegend Dauerkunden wie Caterer, Gastronomen und Metzgereien aus dem Rhein-Main-Gebiet zum festen Kundenkreis. Aber auch viele Privatper-

sonen nutzen das umfangreiche Angebot des Equipmentverleihs. Das Dienstleistungsunternehmen legt Wert auf individuelle Beratung, Zuverlässigkeit und Flexibilität.

Auf die Wünsche des Kunden einzugehen, hat für das Team oberste



Priorität.

Ob für die Feier im kleinen Rahmen bis zum großen Event, das vielfältige Sortiment des Spezialisten bietet für jeden Anlass reichlich Auswahl, getreu nach dem Motto: „ Sie feiern – wir statten Sie aus “.

Dazu bietet man rund 100.000 Gläser-, Geschirr- und Besteckteile, Tischwäsche, eine große Aus-

wahl an exklusiven Gas- und Kohlegrills, Riesenpfannen, Festzeltgarnituren (auch 70 cm breite Tische), Stehtische, runde Tische, Polsterstühle, Kühlanhänger, Kühlschränke, Kühltruhen und Gefriertruhen, Partyzelte, Sonnenschirme, Zapfanlagen, Lackfolienverkauf – 80 Farben (Abgabe nur rollenweise) und noch vieles mehr. ❖

FEIERN SIE!

Wir kümmern uns um die Details.



0611-69 44 71 PARTYLADEN VON VOSS

Wiesbadener Landstraße 100 65203 Wiesbaden

E-Mail: partyladen@t-online.de

Öffnungszeiten Montag-Freitag Jan-Apr 15:00-18:00 Uhr

Mai-Dez 9:00-18:00 Uhr

Öffnungszeiten Samstag 10:00-13:00 Uhr



Hochzeitsfotografin

SASKIAMARLOH.COM

Hochzeitsmesse

Das ganze drum und dran

RHEINGAU. (mg) – Eine Hochzeit will vorbereitet sein. Und erst, wenn man sich ernsthaft mit dem Gedanken befasst, merkt man, was alles so dazu gehört. Einen Überblick über Angebote und Anregungen zur Gestaltung für die eigene Hochzeit kann man sich bei der Hochzeitsmesse auf

Burg Schwarzenstein in Johannisberg holen.
Am 15. No-



vember von 11 bis 18 Uhr werden dort 14 Ausstellern alles rund um das Hochzeitsfest präsentieren und Anregungen geben, wie man ins gemeinsame Glück starten kann.

Die Gäste der Hochzeitsmesse können sich natürlich in dieser Zeit auch die verschiedenen Locations auf der Burg Schwarzenstein – die Burg, den Pavillion und die Parkresidenz – ansehen und sich gerne vom Hochzeitsteam beraten lassen, damit das eigene Fest zur Traumhochzeit wird. Im Burgrestaurant können die Gäste ein beliebtes Hochzeitsmenü des Jahres 2015 genießen. Seit Jahren arbeitet Burg Schwarzenstein mit den Partnern, den Hochzeitsmachern, zusammen.

Es werden ab Mittag zudem zwei Brautmodenschauen von La Petit blanche gezeigt. Verschiedene Schautische von Stefan Grob (Grob Floral design) geben zahlreiche Dekorationsideen. Ob Trauringe, Brautfriaturen, Make-up, Brautmoden, Acces-

soires, Entertainment, Wein, Karten und Einladungen, Hochzeitsautos, Blumenschmuck, Musik, Hochzeitstorte, Hochzeitsfotos bis hin zur Hochzeitsreise – von

all dem kann man bei der Hochzeitsmesse im Relais & Châteaux Hotel Burg Schwarzenstein einen Eindruck gewinnen und sich inspirieren lassen. ❖

Restaurant

Haus am Strom

20 Jahre ... das „Rath“ ich Dir

Feiern bei uns....

Profitieren Sie von unserem Know How für Ihre Hochzeit, Familien-, Betriebs-, oder Vereinsfeier.

Für Ihren besonderen Anlass haben wir das Kulinarische Sorglospaket.

Genießen Sie Leckereien vielfältiger Art mit einem romantischen Rheinblick.

Rufen Sie an, gerne beraten wir Sie.

Auf Ihren Besuch freuen sich Christof Rath und sein Team

Öffnungszeiten:

Täglich 12.00 bis 14.00 Uhr und ab 17.30 Uhr,

Donnerstag – Ruhetag

Oestrich-Winkel, Gäns-gasse 13, Tel: 06723/2250

www.christofrath.de



Ihr freundliches Fachgeschäft

Wir liefern für Ihre Festlichkeiten

Kalt-warmes Buffet mit Beilagen nach Ihren Wünschen.

Schnittchen

Käseplatten, Schinken- und Wurstplatten

Fischplatten, rustikale Platten.

Hauptstraße 27, Oestrich-Winkel, Tel. 06723/2009

Feste feiern!



...ob es sich dabei um Ihren Geburtstag, das Familientreffen, Ihr Jubiläum, die Weihnachtsfeier mit Kollegen, oder einfach um ein längst fälliges Fest mit guten Freunden handelt.....

...ob Sie einen Workshop halten, eine Ausstellung präsentieren, eine Lesung, einen Yoga- oder einen Kochkurs halten möchten.....

.....für die unterschiedlichsten Anlässe bietet Cornel's die passenden Räumlichkeiten in angenehm ungezwungener Atmosphäre

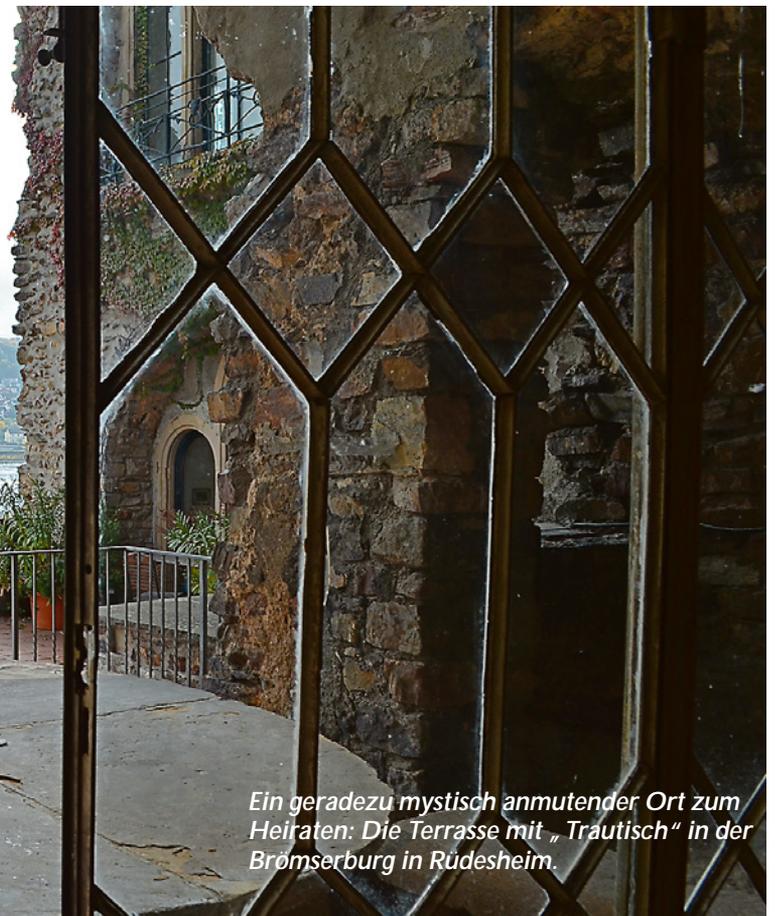
.....Sie entscheiden, ob unter freiem Himmel, zwischen Weinreben, im überdachten Innenhof, in der Sommer-Remise oder in unserm „Kamin-Zimmer“ feiern.

www.cornel-s.de

+49 172 6126884

Eltville ist die Hochzeitsstadt des Rheingaus

Standesämter im Rheingau ermöglichen auch Trauungen an historischen Orten und auf dem Schiff



Ein geradezu mystisch anmutender Ort zum Heiraten: Die Terrasse mit „Trautisch“ in der Brömserburg in Rudesheim.

RHEINGAU. (chk) – Vor der Tür der Kurfürstlichen Burg in Eltville stehen die Gäste Spalier mit Rosenblättern und Luftschlangen und warten auf das junge Brautpaar, das strahlend aus der Tür tritt. Genau in diesem Augenblick kommt auch die Herbstsonne hinter den Wolken hervor. Der Bräutigam trägt sein Töchterchen auf dem Arm und die junge Familie genießt sichtlich ihr Glück und lässt sich von Freunden und Verwandten feiern. Über 100 Gäste haben an der standesamtlichen Trauung im Kurfürstensaal teilgenommen. Dort ist das Brautpaar feierlich eingezogen und wurde von Standesbeamtin Jutta Schönbauer mit einer zu Herzen gehenden Rede getraut. Musikalisch begleitet wurde die Hochzeit von einem Pianisten und einer Sängerin.

„Gerade Paare, die nicht kirchlich heiraten, legen großen Wert auf eine feierliche Gestaltung der standesamtlichen Hochzeit“, erklärt Jutta Schönbauer, für die es an diesem Freitagvormittag die letzte von drei Trauungen in der Burg war. Dort stehen drei unterschiedliche Räume für die Trauung zur Verfügung; neben dem bereits erwähnten Kurfürstensaal

sind das der Burgsaal und der Grafensaal. Sabine Lehner begleitet als Mitarbeiterin der Stadt Eltville die Veranstaltungen in der Burg, insbesondere die Hochzeiten.

Wenn Paare eine standesamtliche Trauung in der Burg planen, stellt sie ihnen die Räume vor, nimmt ihre Wünsche für die räumliche Gestaltung entgegen und kümmert sich schließlich um die Vorbereitung des ausgewählten Raumes. Den Tisch, an dem das Paar für die Trauung Platz nimmt, ziert eine weiße Tischdecke und eine Kerze. „Blumen stellen wir nicht mehr auf diesen

Tisch, denn die Dekoration hat meist nicht mit den Farben des Straußes harmoniert, den die

Braut normalerweise auf dem Tisch ablegt“, erklärt Sabine Lehner. Um die musikalische Umrahmung kümmern sich die Brautpaare selbst; im Kurfürstensaal kann beispielsweise auch der Flügel gemietet werden. Sabine Lehner ko-

ordiniert auch die Sektempfänge, die Paare im Anschluss an die standesamtliche Trauung in der Burg oder im Burghof buchen können.

Seit Anfang 2015 sind im Rahmen der interkommunalen Zusammen-



Wie dieses junge Paar aus Wiesbaden wählen zahlreiche Hochzeitspaare die Kurfürstliche Burg in Eltville aus, um hier den Bund fürs Leben zu besiegeln.



Blick in den Burgsaal, der für eine Trauung hergerichtet ist. Für Trauungen mit über 100 Hochzeitsgästen steht auch der Kurfürstensaal zur Verfügung.

arbeit die Standesämter Eltville, Walluf und Schlangenbad im „Standesamt Oberer Rheingau“ in Eltville zusammengeschlossen. Trauungen finden auch weiterhin noch in Walluf und Schlangenbad statt. Bis Oktober hatten bereits rund 260 Paare im Standesamt Oberer Rheingau geheiratet; zum Jahresende 2015 werden es rund 280 Paare sein. In diesem Jahr ist demnach ein leichter Rückgang zu verzeichnen, denn in den Vorjahren wurden – ohne die Gemeinden Schlangenbad und Walluf – auch schon 250 bis 270 Trauungen vom Standesamt Eltville durchgeführt, was eine bemerkenswert hohe Zahl für eine Kleinstadt wie Eltville ist. „Zwei Drittel der Paare kommen von außerhalb“, berichtet Jutta Schönbauer. „Sie kommen aus dem Rhein-Main-Gebiet, aus ganz Deutschland und sogar aus dem Ausland.“ Sie erzählt von einer jungen Frau aus Australien, die als Au-pair-Mädchen in Eltville war und die aus Australien mit ihrem Mann angereist ist, um sich in der Burg trauen zu lassen. Bei Hochzeitspaaren, die Wert auf die historischen Räume legen, hält sich die Entscheidung für Kloster

Eberbach und die Kurfürstliche Burg etwa die Waage. Neben den üblichen Anmeldegebühren liegen die Gebühren für die Trauung im Rathaus bei 60 Euro und in der Burg und im Kloster bei 80 Euro. Für Burg und Kloster fallen zusätzlich die Raummieten an; für den Burgsaal sind das 190 Euro und für den Kurfürsten- und Grafensaal je 240 Euro.



Standesbeamtin Jutta Schönbauer hat an diesem Vormittag drei Paare in der Kurfürstlichen Burg getraut.

Im Kloster Eberbach beginnen die Raummieten für die standesamtliche Trauung bei 240 Euro. Paare können dort in der ehemaligen Wohnung des Abtes – im Rheingausalon – stilvoll standesamtlich heiraten. Auch in den Grünanlagen und klassischen Gebäuden aus der barocken Zeit des Klosters, beispielsweise im Abtsgarten, im Alten Brauhaus oder in der Orangerie werden standesamtliche Trauungen durchgeführt.

Heiraten in Rüdesheim und Lorch

Im Rahmen der interkommunalen Zusammenarbeit haben sich die beiden Standesämter zum „Standesamt Rüdesheim am Rhein und Lorch im Weltkulturerbe“ zusammengeschlossen. Sitz des Amtes ist in Rüdesheim; Trauungen werden auch weiterhin in Lorch durchgeführt.

Außer in den Rathäusern der beiden Städte sind standesamtliche Trauungen auch in Räumen folgender historischer Gebäude möglich: im Wehrturm „Strunk“ und im Hilchenhaus in Lorch, in der „Krone“ in Assmanshausen,

und in Rüdesheim im Brömserhof, in der Brömserburg und im alten Bahnhof. Außerdem trauen Standesbeamte aus Rüdesheim auch Paare auf dem Schiff. Wie Standesbeamtin Yvonne Fischer mitteilte, liegen die Kosten für eine Trauung im Rathaus während der Dienstzeiten bei 60 Euro. Außerhalb der Öffnungszeiten und in Räumen außerhalb der Rathäuser liegen die Kosten für eine standesamtliche Trauung zwischen 200 und 310 Euro. Genauere Auskünfte erteilt das Standesamt unter der Telefonnummer 06722/40823. Das Standesamt Rüdesheim verzeichnet für die beiden Städte Rüdesheim und Lorch etwa 60 Trauungen im Jahr; etliche Paare kämen auch von außerhalb, erklärte Yvonne Fischer.

Heiraten in der Brömserburg

Etwa sechs Trauungen im Jahr werden in der Brömserburg durchgeführt, erzählt die Weinmuseumsmitarbeiterin Sabine Uliczka auf Anfrage und zeigt Fotos von Paaren, die in einem Raum der Brömserburg und auf der Terrasse



Damit die Eltviller Standesbeamten – wie hier Jutta Schönbauer (links) – einen feierlichen Rahmen für die Trauungen in der Burg vorfinden, bereitet Sabine Lehner als Veranstaltungsbegleiterin der Stadt alles sorgfältig vor.

geheiratet haben. Für die Trauung auf der wunderschönen Terrasse mit Blick über den Rhein wird der große steinerne Tisch in einer Nische dezent dekoriert und die steinernen Bänke mit weißen Kissen bedeckt. Für die Trauung werden 100 Euro Miete berechnet. „Darüber hinaus können Paare mit uns vereinbaren, dass wir einen Sektempfang ausrichten oder sie können auch die Terrasse für einen Empfang mieten, das wird dann alles individuell vereinbart“, erklärte Sabine Uliczka, die es auch schon erlebt hat, dass für Hochzeitsgesellschaften eine Führung durch das Weinmuseum gebucht wurde. Ob in Zukunft noch Trauungen in der Brömserburg durchgeführt werden können, lässt sich derzeit nicht sagen. Für 2016 sind noch Termine vorgesehen.

Heiraten in Oestrich-Winkel

Das Standesamt Oestrich-Winkel führt neben den Trauungen im Trauzimmer des Bürgerzentrums auch Trauungen in der Brentanoscheune, im Schloss Vollrads und auf dem Schiff durch und informiert darüber in vorbildlicher Weise auf der Homepage der Stadt.

Für eine Trauung in der Brentanoscheune, im Schloss Vollrads und auf dem Schiff berechnet die Stadt eine Gebühr von 140 Euro. In der Brentanoscheune fällt eine Raummiete von 150 Euro an. Die Kosten für die verschiedenen Trauräume im Schloss Vollrads sind dort zu erfragen, ebenso die Schiffs-miete bei der Charterline GmbH. Das Standesamt Oestrich-Winkel traut etwa 70 Paare im Jahr. Davon kommen rund 60 Prozent nicht aus dem Rheingau, berichtet Standesbeamtin Heidrun Weber.

Trauungen in Geisenheim

In Geisenheim werden die standesamtlichen Trauungen nicht mehr im Rathaus durchgeführt, sondern in der „Scheune“. „In der Scheune ist unser offizielles Trauzimmer“, erklärt Standesbeamter Hans-Jürgen Meinhardt. Deshalb fallen neben den üblichen Anmeldegebühren nur 40 Euro Gebühren für die standesamtliche Trauung an. Von den 50 bis 70 Paaren, die sich im Jahr in Geisenheim trauen lassen, komme ein knappes Drittel von außerhalb, erklärte Hans-Jürgen Meinhardt auf Anfrage.

Weinberg der Ehe in Kiedrich

In Kiedrich werden Paare im Trauzimmer des historischen Rathauses getraut. Für Kiedrich entscheiden sich viele Paare von außerhalb auch wegen des „Weinbergs der Ehe“, denn jedes Paar, das in Kiedrich heiratet, wird Rebbesitzer

in diesem Weinberg. Weit über 1.500 Rebstöcke sind bereits vergeben; alle zwei Jahre werden alle Ehepaare zum Kiedricher Rieslingfest eingeladen. Wein vom Weinberg der Ehe wird mit einem eigenen Flaschenetikett von der Gemeinde verwaltet. Ausführliche Informationen dazu hält die Gemeinde Kiedrich auf ihrer Homepage bereit.

Ein Zeichen der Dankbarkeit

Franz Horne wünscht sich zum Geburtstag keine Geschenke, sondern eine Spende

Walluf. (chk) – Es gibt viele Menschen im Rheingau, die beim Feiern auch an andere denken, denen es weniger gut geht, und deshalb auf Geschenke verzichten. Stattdessen bitten sie ihre Gäste um eine Spende für einen gemeinnützigen Zweck. Einer von ihnen ist Franz Horne aus Walluf. Zu seinem 60. Geburtstag hat er seine Gäste gebeten für den Verein Lebensraum Rheingau-Taunus zu spenden. „Ab einem bestimmten Alter hat man alles und braucht nicht noch mehr zum Hinstellen“, erzählt er. „Meine Gäste sind auf meinen Wunsch eingegangen und es kamen 1.400 Euro zusammen, die ich dem Lebensraum übergeben durfte.“

Franz Horne war vor seiner Pensionierung Personalchef in der Verwaltung des Rheingau-Taunus-Kreises und wurde vom Vorsitzenden des Vereins Lebensraum, dem

früheren Landrat Klaus Frietsch, für eine Mitarbeit im Vorstand gewonnen. „Früher dachte man, psychisch kranke Menschen seien auf dem Eichberg oder in anderen psychiatrischen Kliniken gut aufgehoben, aber durch die Vorstandsarbeit beim Lebensraum habe ich Einblick bekommen, dass viele chronisch psychisch kranke Menschen, sich ein Leben außerhalb solcher Einrichtungen aufbauen können, wenn sie entsprechend begleitet werden.“ Mit viel Engagement und fachlicher Begleitung ermöglichte der Lebensraum diesen Menschen eine Teilhabe am gesellschaftlichen Leben. „Die Arbeit, die sie dort machen können, gibt ihnen Würde und Wertschätzung.“

Bis heute unterstützt Franz Horne durch seine Vorstandsarbeit den Verein Lebensraum. In ein paar Monaten wird er 70. „Ich weiß

schon jetzt, dass ich statt Geschenken wieder um eine Spende für einen gemeinnützigen Zweck bitten werde“, versichert er. „Mir und meiner Frau, unseren Kindern und Enkeln geht es gut, und dafür wir sind wir dankbar. Aus dieser Dankbarkeit heraus möchte ich ein Zeichen setzen für diejenigen, denen es nicht so gut geht.“



Franz Horne (hier mit Schäferhund Juna) ist dankbar dafür, dass es ihm und seiner Familie gut geht, deshalb möchte er mit seiner Spende ein Zeichen für andere setzen. (Foto Charly Seidl)

Taschenkrebse und Crémé Brulée zum Firmenjubiläum

Neuer Küchenchef im Hotel Kronenschlösschen verrät, was zu einem festlichen Menü passt



Die Rezepte:

Taschenkrebstatar mit Avocado auf Mango-Fenchelconfit, Gin Tonic Gelée und Eisenkrautjoghurtsorbet.

ZUTATEN:

Taschenkrebstatar

2 Taschenkrebse à 2 kg
1 Avocado, 1 Limone, 1 Karotte
1 kleiner Fenchel
10 g Fenchelsamen
8 g Pfefferkörner, 4 g Kümmel
20 g Salz, 6 cl weißer Balsamicoessig, 4 cl Limonenöl, Chilipulver

Gin Tonic Gelée

200 ml Gin, 400 ml Tonicwater,
150 ml Läuterzucker, 9 Blatt Gelatine

Mango-Fenchelconfit

1 Thai Mango, 1 Fenchelknolle
2 g Kardamon, 2 cl Balsamicoessig weiß, Salz

Eisenkrautsorbet

100 g Eisenkraut, 1/4 Liter Mineralwasser still, 150 g Zucker, 250 g Joghurt natur, 1 Limone

ZUBEREITUNG:

Für den Hummer Karotte sowie Fenchel waschen und in grobe Stücke schneiden. Einen großen Topf mit Wasser füllen. Das Gemüse mit den Gewürzen sowie Essig hinzugeben und zum Kochen bringen. Den Hummer in das kochende Wasser geben, darin garen und anschließend kurz im Eiswasser abkühlen. Die Scheren abbrechen, mit einem festen Gegenstand anschlagen und ausbrechen. Den Schwanz vom Körper drehen, die Schale aufbrechen und das Fleisch heraus lösen. Mit einem Messer am Rücken entlang vorsichtig einschneiden und den Darm entfernen.

Avocado halbieren, den Kern entnehmen und das Fruchtfleisch herauslösen. Danach die Avocado sowie den Hummerschwanz in kleine Würfel schneiden und mit Limonenöl, Salz sowie Chilipulver marinieren. Das Tatar in Formen oder Ringe abfüllen. Tonicwater in einem Topf leicht erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Den Gin beigeben und auskühlen lassen. Nun eine tiefe Form mit Folie auslegen, die Flüssigkeit kurz vor dem Gelingen einfüllen und 6 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Thai Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein lösen und in kleine Stücke schneiden. Fenchelknolle halbieren, den Strunk herausschneiden und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Nun die Fenchelwürfel in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen, die Mangowürfel zugeben und mit Balsamicoessig ablöschen. Das Confit mit Kardamon sowie Salz abschmecken und etwas Fenchelgrün untermengen. Für das Sorbet, Mineralwasser mit dem Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und das Eisenkraut zugeben. Den Topf beiseite nehmen und das Kraut 15 Minuten ziehen lassen. Danach die Flüssigkeit abpassieren, den Joghurt unterheben und mit Limonensaft abschmecken. Zum Schluss in der Eismaschine frieren. Das Mango-Fenchelconfit auf dem Teller anrichten. Das Tatar aus der Form nehmen und aufsetzen. Nun das Gelée in Würfel schneiden und mit gleich großen Mangowürfeln abwechselnd auflegen. Zum Schluss das Sorbet sowie die Schere auf das Tatar geben. ❖

RHEINGAU. (sf) Ein großes Firmenjubiläum steht bevor: ein Rheingauer Traditionsunternehmen feiert einen großen Geburtstag und wie dieses Jubiläum gebührend begangen werden kann, ist eine wichtige Frage, die dann oft im Raum steht. Eine der vielen Möglichkeiten ist die gehobene Rheingauer Gastronomie, die weite Wege erspart, dem besonderen Anlass entspricht und eben auch zu den Highlights der Region gehört. Denn Gourmetrestaurants und ambitionierte Küchenchefs mit großem Sternpotential kann der Rheingau als eines der kleinsten Weinbaugebiete Deutschlands aufweisen wie nur wenige andere Regionen. Eine von ihnen wird zukünftig Simon Stinal sein: zu Beginn des Jahres 2016 ist er neuer Küchenchef im Hotel Kronenschlösschen in Eltville-Hattenheim und schon jetzt verrät er uns exklusiv ein 5-Gänge-Menü, mit dem man zum Beispiel das Jubiläum eines mittelständigen Rheingauer Betriebes entsprechend feiern könnte.

Stinal ist gebürtiger Schleswig-Holsteiner und absolvierte seine Ausbildung im „Fischereihafen Restaurant Hamburg“. Schon mit 26 Jahren wurde er Küchenchef im „Grill“ des Hotels Vier Jahreszeiten in Hamburg. Zuletzt war er drei Jahre lang Küchenchef im Schloss Loersfeld bei Köln und wurde dort von Michelin mit einem Stern ausgezeichnet. Aktuell steht der 32-jährige im Finale des Wettbewerbs „Anuga Koch

des Jahres“. Der Inhaber des Hotels Kronenschlösschen wurde auf Simon Stinal aufmerksam, als er als Gastkoch beim Gourmet & Wein Festival, das alljährlich vom Hotel Kronenschlösschen ausgerichtet wird, auftrat. „Wir freuen uns Simon Stinal bald als neuen Küchenchef mit an Bord zu haben und danken gleichzeitig Sebastian Lühr, der nun neue Wege gehen wird, für sein Engagement in den letzten Jahren“, so Inhaber des Hotel Kronenschlösschen Hans B. Ullrich. Schon vor seinem eigentlichen Antritt im Rheingau, auf den er sich sehr freut, hat er für diese Sonderausgabe ein Menü zusammengestellt, das für ein Firmenjubiläum mit rund 50 Mitarbeitern und Kunden der richtige Rahmen sein könnte. Simon Stinal würde als Vorspeise Taschenkrebstatar mit Avocado und Mangoconfit, Gin Tonic-Gelée und Eisenkrautjoghurtsorbet und im zweiten Vorspeisengang Basilikum-Spinatcrèmesuppe mit pochiertem Wachteilei empfehlen. Als Fischgang würde er Loup de mer mit Paprika, Fenchel und Safransud vorschlagen. Zum Hauptgang könnte es ein US-Rinderfilet mit Brunnenkresse, Zwiebelsoubise und Speck-Pommes geben. Und natürlich darf ein Dessert nicht fehlen. So könnte das Firmenjubiläum mit Schokolade, Crème brûlée und Popcorn gekrönt werden. Die Rezepte für die erste Vorspeise hat Simon Stinal uns sogar exklusiv verraten.



Wichtig ist auch, das alle diese Speisen sich gut mit Rheingauer Weinen kombinieren lassen, denn die Weinbegleitung sollte bei einem solchen Anlass unbedingt aus

Schon vor seinem eigentlichen Antritt im Rheingau, auf den er sich sehr freut, hat er für diese Sonderausgabe ein Menü zusammengestellt, das für ein Firmenju-

biläum mit rund 50 Mitarbeitern und Kunden der richtige Rahmen sein könnte. Doch nicht nur im Kronenschlösschen in Hattenheim stehen die Küchenteams mit krea-

tiven Menü-Vorschlägen für große Feste und Anlässe bereit. Ganz entspannt kann man in vielen Häusern im Rheingau solche Banquette feiern. ❖



Sparkling but different

Cocktailtipps von Florian Richter, Mitglied der deutschen Sommeliernationalmannschaft

RHEINGAU. (sf) – „Wichtig ist vor allem auch das richtige Equipment, dazu gehört längst nicht nur ein Shaker, gerade auch Limonadenlöffel mit extra langem Stiel zum rühren, ein Jigger zum richtigen Abmessen der verschiedenen flüssigen Teile, ein Abseihler und ein Straner, ein kleiner Trichter, zum Eingießen ins Glas, sind ebenso wie ausreichend Eiswürfel wichtig“. Er ist Mitglied der deutschen Sommeliernationalmannschaft und kennt sich mit allem flüssigen und natürlich alkoholischen Getränken bestens aus: Florian Richter, Chefsommeliere in Hattenheimer Kronenschlösschen weiß, welche Weine zu welchen Speisen passen, kennt sich wunderbar in der Weinwelt des Rheingaus, Deutschlands und international aus. Und damit noch lange nicht genug: der Sommeliere hat auch eine Leidenschaft für gut gemixte Cocktails und probiert auch ganz gerne mal selbst besondere Rezepte aus. Kreativ und ambitioniert, mit fundiertem Fachwissen um die verschiedenen Spirituosen und Kredenzen weiß er genau, was gut zusammen passt und was

nicht. Deshalb sind seine Cocktails auch immer ein Hit. „Eigentlich haben wir hier im Kronenschlösschen ja keine richtige Bar, aber trotzdem gibt es viele Gäste, die zum Aperitif gerne einen Martini, einen Champagnercocktail oder einen gut gemixten Manhattan trinken“, so Richter. Und auch wenn man den Beruf „Sommelier“ in erste Linie immer mit Weinfachmann gleich setze, gehöre es doch zu einer fundierten Ausbildung, sich auch mit gut gemixten Cocktails auszukennen. „Das Berufsfeld umfasst einfach alle Flüssigkeiten und auch mit Käse und Zigarren muss sich ein Sommelier auskennen“, erklärt der gebürtige Bayer. Bevor er Maître und Head-Sommelier im Kronenschlösschen wurde, hatte er den Beruf des Hotelfachmanns an der Staatlichen Berufsschule Berchtesgadener Land und im Best Western Berghotel Rehlegg in Ramsau absolviert. Außerdem hat er einen Abschluss zum Staatlich geprüften Sommelier mit Ausbilderprüfung an der Hotelfachschule Heidelberg abgelegt und wurde zum Nachwuchssommelier 2013 vom

Sommeliernationalmannschaft an. Für Cocktailpartys zu Hause rät Florian Richter, zuvor erst einmal ein paar Rezepte auszuprobieren und dann einige wenige für die Party auszuwählen. „Es ist wie beim Kochen, die verschiedenen Zutaten müssen zusammen schmecken, Süße und Säure müssen sich wie beim Wein ergänzen, sonst schmeckt es nicht“, so Richter. Vor allem, wenn auch anti-alkoholische Cocktails angeboten werden, müsse man zuvor ausprobieren. „Denn die klassischen Cocktails bestehen eigentlich alle aus Spirituosen und haben fast immer drei Teile: eine Basis für den Geschmacksgeber, eine Kredenz für die Würze, das kann sogar auch mal ein Bitter oder ein Kräuter sein, und schließlich den „Filler“ zum Auffüllen“. Ganz klassische Cocktails würde man im Boston-Mixer zubereiten, dabei besteht der untere Teil aus einem Metallbecher auf den ein passendes Glas aufgesetzt wird. „Aber nicht alles wird geschüttelt. Getränke mit Kohlensäure zum Beispiel dürfen nicht in den Mixer, er könnte sogar explodieren. Und auch Tomatensaft wird immer nur

Meininger Verlag und der Sommelier-Union Deutschland ausgezeichnet. Viele Stationen als Restaurantleiter und Sommelier unter anderem auch im Schloss Reinhartshausen Kempinski in Erbach folgten. Große Erfolge hat Florian Richter bei Sommelierwettbewerben in Amsterdam und auch beim Deutschen Weininstitut erungen, seit diesem Jahr gehört er der deutschen

gerührt, weil er sonst Blasen bildet“, erklärt der Fachmann. Wie auch beim guten Essen rät er von fertig gekauften Cocktailmischungen ab: „Es geht nichts über den Geschmack eines selbstgemachten Cocktails“. Allerdings gibt Thomas Richter auch zu bedenken, dass man für einen guten Cocktail rund 4 bis 5 Minuten Zubereitungszeit beachten muss. „Wenn es eine große Party mit vielen Gästen ist, sollte man sich einfache Cocktails auswählen oder auch eine gut zubereitete Bowle wie eine „Kalte Ente“ sind dann Alternativen“. Das Cocktailmischen mache zwar großen Spaß, wenn man sich eingehend damit beschäftige, aber auch einige Arbeit, wenn sie wirklich gut schmecken soll. Exklusiv für die nächste Party verrät Florian Richter zwei seiner Lieblingsrezepte.

German Martini Cocktail

ZUTATEN:

3 cl Belsazar dry, 2 cl The Duke Gin Munich dry Gin, 2 cl Ferdinand's Saar Dry Gin und Thymian

Einen Martinitumbler vorkühlen. Alle Spirituosen der Reihe nach in den Mixbecher geben, rühren bis der Mixbecher beschlägt. In den vorgekühlten Tumbler abseihen und den Rand mit Thymian aromatisieren.

Sparkling but different

ZUTATEN:

1 Zuckerwürfel, Angostura, Winzersekt brut, Zitrone
Einen Champagnerkelch mit 1 Zuckerwürfel füllen, diesen mit Angostura tränken. Mit Winzersekt auffüllen und den Glasrand mit der Zitrone aromatisieren. ❖

Wir haben für jeden Anlass

die passende Frisur



Ernst & Ernst Friseure

Öffnungszeiten

Di, Do, Fr 7.30 – 18.00 Uhr
Mi 7.30 – 20.00 Uhr
Sa 7.30 – 13.00 Uhr

Adresse

Grabenstraße 6
65385 Rüdesheim
Tel. 0 67 22 - 45 45
www.ernstundernst-friseure.de

Mit unserem Superzuwachs von Anja und Agnes ist es nun auch möglich, bei uns kurzfristig einen Termin zu bekommen!

Die Herren dürfen auch ohne Termin kommen!

Wir wünschen Euch ein schönes Weinfest!



Friseurhaus
KNUF
damen - herren - kinder
Rüdesheim

Friseurhaus Knuf
Inhaber:
Claudia Steinmetz
Langstraße 3
65385 Rüdesheim
Tel. 0 67 22 / 22 55

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag von 8.00 bis 18.00 Uhr
Samstag von 7.30 bis 12.00 Uhr

**FRISEUR
Kilian**

65366 Geisenheim · Winkeler Straße 48 · Telefon: 0 67 22/88 47
www.FriseurKilian.de
E-mail: info@friseurkilian.de

TRAPP & FRIENDS
www.trapp-and-friends.de

Salon Geisenheim

Lindenplatz 3 · 65366 Geisenheim · Tel. 0 67 22 / 98 09 80

Salon Oestrich-Winkel

Hauptstrasse 68 · 65375 Oestrich-Winkel · Tel. 0 67 23 / 60 12 17

Salon Rüdesheim Zentrum

Bleichstr. 2 a · 65385 Rüdesheim am Rhein · Tel. 0 67 22 / 93 72 520

Salon Rüdesheim Eibingen

Ludwig-Schneider-Straße 25 · 65385 Rüdesheim · Tel. 0 67 22 / 4 75 93

MEURER

go's

Tina

Hospitalstrasse 1 · 65366 Geisenheim · 06722-8983
www.meurergostina.de

3-fach Vorteil bis 30.11.2015

1.
3 Wochen
kostenlos
testen*

2.
Jahresabo
zum
Sonderpreis*

3.
Teilnahme
an Tablet-PC
Gewinnspiel*



Testen Sie das Rheingau Echo 3 Wochen kostenlos. Wenn Sie bis 30.11.2015 ein Jahresabonnement abschließen, erhalten Sie dies zum einmaligen Sonderpreis von 70,00 Euro (inkl. MwSt) und bekommen es durch unsere Zusteller bequem nach Hause geliefert. Außerdem nehmen Sie automatisch an der Verlosung eines Tablet-PC's teil. Nach Ablauf von 12 Monaten verlängert sich das Abonnement zum regulären Preis.

- Samsung Galaxy Tab 4
- 7,0 Zoll WXAG LCD Display
 - 8 GB interner Speicher
 - 1,2-GHz-Quad-Core-Prozessor
 - 1 GB RAM · WiFi

* Angebot gilt nur für Neukunden. Über den Gewinn entscheidet das Los, der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



Rheingau Echo

Verlag GmbH

Die besten Seiten
unserer Region

Industriestraße 22
65366 Geisenheim

Aboservice

Telefon: 06722/9966-60
info@rhein-gau-echo.de
www.rhein-gau-echo.de

Für jeden Anlass die
perfekte Geschenkidee

