



DIE SONNE FRANKENBERG

Eine kleine Welt für sich.

SonnenSeiten

Einblicke und Geschichten aus dem Relais & Châteaux Hotel Die Sonne Frankenberg

Herbst/Winter 2017/2018

Marktplatz 2-4 · 35066 Frankenberg · Telefon: +49 6451 750-0

Weihnachten und Silvester

So entspannt wie nie –
feiern Sie inmitten hessischer
Fachwerkromantik in der
Heimat der Brüder Grimm

Wintersport im Sauerland und im Upland

Das größte deutsche
Wintersportgebiet
nördlich der Alpen

Unser Kochclub

Rückblick und Ausblick

Für Entdecker und solche,
die es werden wollen:

Atlantis im Edersee

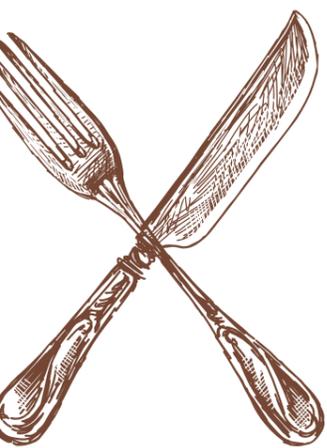


RELAIS &
CHATEAUX

Auch im Winter strahlt sie, unsere Sonne!

Herzlich willkommen in Frankenberg – wir freuen uns, Ihnen mit der Herbst-Winter-Ausgabe der SonnenSeiten wieder viele Tipps, Vorschläge, Informationen und attraktive Angebote zukommen zu lassen. Denn gerade in der dunklen Jahreszeit freut man sich auf kulinarische Erlebnisse und Spa-Entspannung, auf Herbstwanderungen und Genessurlaub, auf Advent, Weihnachten und den Jahreswechsel. Kommen Sie einfach in die Sonne, hier wird Ihnen das alles geboten. Wir freuen uns schon auf Sie!

Ihr Gerhard Pohl (Geschäftsführer)

ALT BATTENBERG MIT NEUER SPEISEKARTE



Kommen Sie vorbei und entdecken Sie unsere neuen Gerichte, wie z. B. Wildgulasch aus heimischer Jagd oder Burgerspezialitäten. Unser Team freut sich auf Ihren Besuch.

Lust auf Kaffee und Kuchen? Schauen Sie in der Café Stube vorbei und lassen Sie sich ein bisschen verwöhnen.

MIT GEMACHT

Unwiderstehlich: Die Produkte von TIMO SCHRÖDER IM SONNEN LAND

Timo Schröder, Küchenchef der SonnenStuben und des Bistro Philippo, hat eine eigens ausgewählte Produktreihe aufgelegt: Marmeladen, Pralinen und Schokoladen, Öle, Gewürze und Nudeln – und alles exklusiv nur im SonnenLand zu erhalten! Genau wie in seiner Küche achtet er auch bei diesen Produkten auf sorgfältigste Auswahl, möglichst mit Bezug zur Region.

Ob einzeln oder als schönes Präsentset, für Weihnachten, als Geburtstagsgeschenk oder einfach als nettes Mitbringsel wunderbar geeignet!

Das SonnenLand hat von Montag bis Freitag von 10 bis 18:30 Uhr, am Samstag von 9 bis 17 Uhr geöffnet.

PROBIEREN GEHT ÜBER STUDIEREN
Unter Verwendung der hauseigenen Produktserie stellt Timo Schröder kleine Gerichte zum Probieren und Nachkochen vor.

Am 10. November 2017
von 11 bis 18 Uhr im SonnenLand
kostenfrei



EIN ABEND UNTER FREUNDEN

ERIK ARNECKE TRIFFT JAN HARTWIG

4. März 2018 | Beginn 18:00 Uhr

Grund zur Freude – am liebsten mit Freunden. Erik Arneckes 3-jähriges Jubiläum im Philipp Soldan feiern wir unter dem Motto: 3 Jahre, 3 Sterne, 2 mal 3 Gänge: Jan Hartwig (Atelier München, 2**) kocht drei Gänge, Erik Arnecke (Philipp Soldan, 1*) ebenfalls. Inklusive Aperitif und Weinbegleitung.

199 Euro pro Person

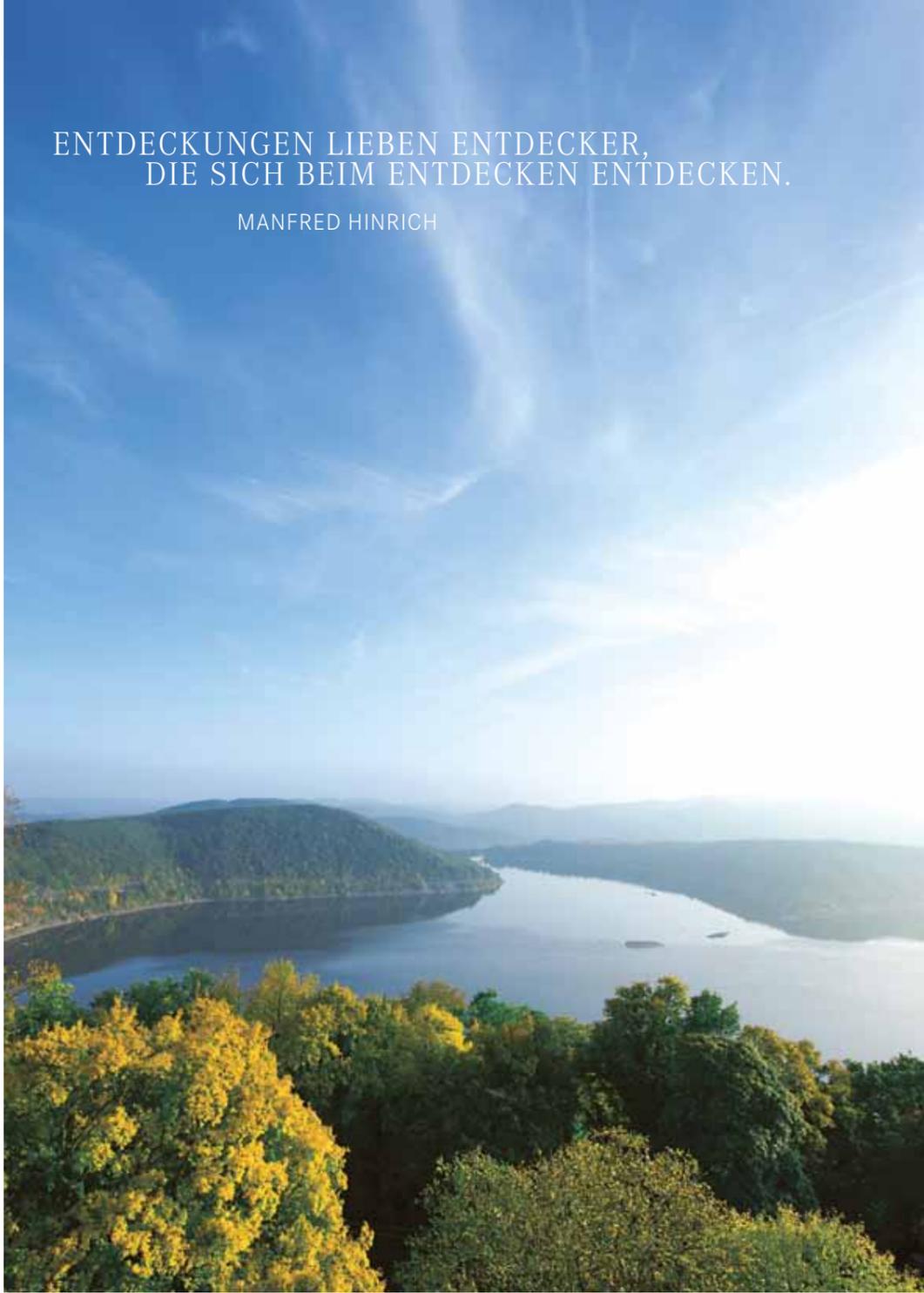


Küchenchef Jan Hartwig aus dem Bayerischen Hof München wurde vom renommierten Magazin Der Feinschmecker als „Koch des Jahres 2016“ ausgezeichnet. Für die Jury vom Gastro Guide „Gault & Millau“ ist Jan Hartwig zudem der „Aufsteiger des Jahres“ in Bayern.



ENTDECKUNGEN LIEBEN ENTDECKER,
DIE SICH BEIM ENTDECKEN ENTDECKEN.

MANFRED HINRICH



ATLANTIS ENTDECKEN

Edersee Atlantis – versunkene Welt

Während das mythische Inselreich Atlantis, das der griechische Philosoph Platon im 4. Jahrhundert v. Chr. als Erster erwähnte, meist als Erfindung gilt, ist Atlantis im Edersee für jeden sichtbar – zumindest in wasserarmen Zeiten. Zu Tage treten dann die Reste der Dörfer Asel, Berich und Bringhausen, die im Zuge der Erbauung der Talsperre in den Jahren 1908 bis 1914 umgesiedelt und anschließend geflutet wurden.

Bei Niedrigwasser kann man auf alten Wegen wandern, Mauerreste der alten Bericher Klosterkirche besichtigen und sogar die ehemalige Ederbrücke von Asel begehen. Bei extrem niedrigem Wasserstand ist auch das Modell der Sperrmauer sichtbar, das an der alten Bericher Hütte im Maßstab 1:40 vor dem Bau der eigentlichen Talsperre zu Berechnungszwecken erbaut wurde.

Entdecken Sie Atlantis – die versunkene Welt am Edersee.

Lust auf eine Waldwanderung?
Auch die Buchenwälder im Nationalpark
Edersee sind einen Ausflug wert.



© Fotoarchiv des Landesamts für Denkmalpflege Hessen



SONNE KURZ- URLAUB

Achten Sie auf das Sonne-Symbol –
wo es auftaucht, finden Sie unsere
attraktivsten Arrangements!

Buchbar das ganze Jahr außer an Weihnachten und Silvester

Das Schönste der Sonne –
in einem Arrangement

- 3 Übernachtungen im Doppelzimmer Classic
- Inklusive Sonne Frühstücksbuffet
- 4-Gang-Menü in unseren SonneStuben
- 3-Gang-Menü in unserer Bistro-Bar Philippo
- Genießerstunden im SonneSpa

Ab 300 Euro

pro Person im Doppelzimmer Classic

GENUSSREICHE
ENTSPANNUNG
IM HERBST
UND WINTER





Philipp Soldan-Ausstellung bis 31. Oktober 2017

BILDHAUER DER REFORMATION

Philipp Soldan lebte von etwa 1500 bis 1570 und war ein Zeitgenosse des hessischen Landgrafen Philipp des Großmütigen, der als Partner Martin Luthers einer der bedeutendsten politischen Führer der Reformation und gleichzeitig auch wichtigster Auftraggeber von Philipp Soldan war. Dieser schuf nicht nur drei hölzerne Figuren an den Außenmauern des Frankenger Rathauses, sondern auch zahlreiche gusseiserne Ofenplatten mit biblischen Motiven – zu finden unter anderem in Marburg, Kassel, Nürnberg und sogar in Kopenhagen.

Auch wir würdigen Philipp Soldan schon seit vielen Jahren – er ist der Namensgeber unseres Gourmetrestaurants.



HIER FINDEN SIE DIE AUSSTELLUNG

An drei Orten – dem historischen Rathaus von 1509, dem Haus am Geismarer Tor sowie im Museum im Kloster – finden Sie die Ausstellung über Philipp Soldan. Sie beschäftigt sich mit seinem geschichtlichen Umfeld, seinem Werdegang, verschiedenen Zeitgenossen und Auftraggebern sowie seinen Techniken, Materialien und Werkzeugen.

SONNTAGSVERGNÜGEN: MITTAGESSEN IM PHILIPP SOLDAN

Sie wollten schon lange mal im Gourmetrestaurant essen, hätten es als Einstieg gerne leicht, locker und nicht zu lang? Dann sind Sie am Sonntagmittag bei uns im Philipp Soldan genau richtig. Wir verwöhnen Sie mit einem 3-Gang-Menü zum Preis von 49 Euro inklusive Aperitif.



EASY SUNDAY

Buchbar nur sonntags an den Öffnungstagen des Philipp Soldan

Mit Mittagessen im Philipp Soldan oder zur Teilnahme an einem unserer Kochkurse

- 1 Übernachtung im Doppelzimmer Classic inklusive Sonne Frühstücksbuffet
- 3-Gang-Mittagsmenü im Gourmetrestaurant Philipp Soldan oder
- 1 ganztägiger Kochkurs mit Erik Arnecke
- Genießerstunden im SonneSpa

Ab 109 Euro

pro Person im Doppelzimmer Classic inklusive Mittagsmenü

Ab 259 Euro

pro Person im Doppelzimmer Classic inklusive Kochkurs | Themen und Termine unter: www.sonne-frankenber.de/events/kochkurse



Kleiner Gruß aus der

Sonne



Das Leben ist wie eine
Schachtel Pralinen,
man weiß nie,
was man bekommt.

Forrest Gump



DIE SONNE FRANKENBERG

Eine kleine Welt für sich.

DIE SONNE

OKTOBER

Moscow Mule – der Coole aus dem Kupferbecher

BISTRO PHILIPPO
OKTOBER 2017

Jeder kennt den „Moscow Mule“. Aber wissen Sie, wie vielseitig dieser Longdrink sein kann? Besuchen Sie uns im Filippo und lernen Sie neue und fantastische Variationen des „Mule“ kennen.



Wildmenü

SONNE STUBEN
OKTOBER 2017 | 12 BIS 21 UHR

Wählen Sie à la carte oder genießen Sie ein Menü in vier Gängen: Timo Schröder und sein Team bringen das Beste aus dem Kellerwald auf den Teller. Freuen Sie sich auf Wildschwein, Reh, Pilze und Beeren.



Herbstliche Weinprobe

SONNEN LAND
12. OKTOBER 2017 | BEGINN 19 UHR

Dieser Herbst wird farbenfroh – stimmen Sie sich ein mit facettenreichen Weinen. Verkostung von fünf Weinen, inklusive Wasser, Brot und Käse.

29 Euro pro Person

Kochkurs: Alles rund ums Federvieh

PHILIPP SOLDAN CHEF'S TABLE
15. OKTOBER 2017 | BEGINN 11 UHR

Wir bereiten ein 4-Gang-Menü mit unterschiedlichen Geflügelarten und -teilen zu – eine ideale Grundlage für die kalte Jahreszeit. Als Andenken nehmen Sie eine Kochkursmappe mit. Inklusive Aperitif, zwei korrespondierenden Weinen, Wasser und Kaffee.

199 Euro pro Person



NOVEMBER



Negroni aus dem sonnigen Italien – mal ganz anders!

BISTRO PHILIPPO
NOVEMBER 2017

Er ist der klassische Pre-Dinner-Cocktail. Mit ein bisschen Kreativität und dem Austausch einzelner Komponenten erwartet Sie ein neues, aufregendes Geschmackserlebnis.

Musikvergnügen zum Menü

BANKETTSAAL WILHELM TISCHBEIN
3. NOVEMBER 2017
EINLASS 18 UHR | BEGINN 19 UHR

Operette, Chansons und UFA-Filmmelodien, Musik der 20er- und 30er-Jahre bis hin zu Aktuellem – dargeboten nach einem feinen Aperitif und parallel zu einem leckeren 4-Gang-Menü. Schnell reservieren – die Karten sind begehrt!

85 Euro pro Person

Probieren geht über Studieren

SONNEN LAND
10. NOVEMBER 2017 | BEGINN 11 UHR

Unter Verwendung der hauseigenen Produktserie stellt Timo Schröder kleine Gerichte zum Probieren und Nachkochen vor.

Für Whisk(e)y-Liebhaber: Blind Tasting

SONNEN LAND
17. NOVEMBER 2017 | BEGINN 19 UHR
„Wer weiß es?“ – Auf vielfachen Wunsch veranstalten wir wieder ein Blind Tasting und versuchen, fünf verschiedene Whiskys nach Aromen und Geschmack ihrer Herkunft zuzuordnen. Eigeninterpretationen, mit viel Humor und Sachverstand, sind dabei ausdrücklich erwünscht! Aperitif, fünf verschiedene Whiskys, Wasser und Essen sind inklusive.

69 Euro pro Person

DEZEMBER



Das Craft Bier von der BierManufaktur Riegele

BISTRO PHILIPPO
DEZEMBER 2017

Ein Bier mit neuartigem Geschmackserlebnis. Das einzigartige Hopfenaroma wird durch verschiedenste Fruchtaromen wie Aprikose, Orange oder Holunderblüte unterstrichen. Auch zur kalten Jahreszeit passt dieses einzigartige Bier!

JANUAR

Gemüse-Cocktails sind keine Gemüse-Smoothies!

BISTRO PHILIPPO
JANUAR 2018

Lernen Sie den Unterschied kennen – und starten Sie frisch, gesund und voller Energie ins neue Jahr!



Miesmuscheln

SONNE STUBEN UND BISTRO PHILIPPO
JANUAR 2018

Küchenchef Timo Schröder hat in seinen Jahren auf Sylt reichlich Erfahrung mit Meeresfrüchten gesammelt. In diesem Januar verwöhnt er Sie mit abwechslungsreichen Interpretationen der schwarzen Muscheln.



Katerfrühstück

BANKETTSAAL WILHELM TISCHBEIN
1. JANUAR 2018 | BEGINN 11 UHR

Willkommen, 2018! Mit einem herzhaften Frühstück: Heringssalat, Matjes, Rollmops, Brühe, Kreppl, verschiedene Obst- und Gemüse-Smoothies erwarten Sie. Kaffee, Tee und Säfte inklusive.

36,50 Euro pro Person
16,50 Euro für Kinder von 7 bis 12 Jahre
Kinder bis 6 Jahre frei

Workshop Whisky Blenden

BANKETTSAAL WILHELM TISCHBEIN
19. JANUAR 2018 | BEGINN 19 UHR

Das ist der Dauerbrenner aus unserem Angebot: „Blend your own Whisky“. Nach diesem Motto lernen Sie unterschiedlichste Whiskys kennen, probieren sie und stellen anschließend Ihren individuellen Blend her. Ihre eigene Flasche wird anschließend mit Ihrem persönlichen Etikett versehen. Eine Zierde für Ihre Bar. Inklusive Whiskys zum Blenden, 400-ml-Flasche, Brot, Imbiss und Wasser.

98 Euro pro Person

„La vie en rose“ – Bassus singt Piaf

BANKETTSAAL WILHELM TISCHBEIN
28. JANUAR 2018
EINLASS 17:30 UHR, BEGINN 18 UHR

Eine musikalische Hommage an den Spatz von Paris mit Petra Bassus (Gesang) und Alexandre Bychkov (Akkordeon). Tauchen Sie ein in die tragische und glanzvolle Zeit der Edith Piaf, ihren Aufstieg aus der Pariser Gosse, ihre ersten Erfolge, ihre Triumphe und Höllengänge. Lassen Sie sich erzählen von ihrer Sehnsucht nach Leben und Liebe. Inklusive Aperitif und Fingerfood.

29 Euro pro Person

FEBRUAR



Alles rund um den polnischen Vodka Belvedere

BISTRO PHILIPPO
FEBRUAR 2018

Belvedere steht für Reinheit, traditionelle Handwerkskunst und höchste Qualität. Sein vielseitiger und aufregend voller Geschmack lässt Spielraum für unzählige Mix-Variationen. Ob pur, auf Eis oder zum Cocktail gemixt – so muss Wodka schmecken.



Pasta aus dem Parmesanlaib

BISTRO PHILIPPO
FEBRUAR 2018

Eine innigere Verbindung zwischen Pasta und Käse kann man sich kaum vorstellen! Genießen Sie Nudeln mit unterschiedlichsten Saucen aus dem Laib.

Cocktail-Workshop rund um den Valentinstag

PHILIPP SOLDAN CHEF'S TABLE
9. FEBRUAR 2018 | BEGINN 18 UHR

Überraschen Sie Ihren Schatz: Wir begrüßen Sie mit einem kleinen Aperitif, anschließend geht es direkt zur Sache. Sie mischen unter Anleitung unserer Bartender sechs unterschiedliche Cocktails, vier mit und zwei ohne Alkohol. Inklusive Speisen, Wasser, Brot und Obst.

69 Euro pro Person



Valentins-Menü

SONNE STUBEN
14. FEBRUAR 2018

Der schönste Tag, die Liebe zu feiern – mit einem romantischen 4-Gang-Menü in den „Guten Stuben Frankenburgs“.

49 Euro pro Person

Valentinstag „Menü der Sinne“

PHILIPP SOLDAN CHEF'S TABLE
14. FEBRUAR 2018 | BEGINN 18 UHR

3 Gänge nach Wahl aus der Philipp-Soldan-Küche – inspiriert von Sinnlichkeit und Liebe. Mit Gruß aus der Küche und Gastgeschenk für die Damen.

69 Euro pro Person

Weinbegleitung 29 Euro pro Person



Romantik-Dinner-Show

BANKETTSAAL WILHELM TISCHBEIN
16. FEBRUAR 2018

EINLASS 18:30 UHR, BEGINN 19:30 UHR

Ein bisschen mehr Valentinstag als „nur“ ein Abendessen: die Romantik-Dinner-Show – mit Musik, Tanz und Poesie. Im stimmungsvollen Ambiente präsentieren die Sängerinnen und Sänger Songs vom Chart-Hit bis zum Klassiker – und alle zum Thema Liebe. Begleitet wird die Romantik-Dinner-Show von einem exquisiten 4-Gang-Menü.

89 Euro pro Person



Kochkurs: Fingerfood und Snacks für zwischendurch

PHILIPP SOLDAN CHEF'S TABLE
18. FEBRUAR 2018 | BEGINN 11 UHR

Kleine Anregungen aus der Welt des Fingerfood – mit Tipps und Tricks vom Profi. Als Andenken nehmen Sie eine Kochkursmappe mit allen Rezepten mit. Inklusive Aperitif, eines korrespondierenden Weins, Wasser und Kaffee.

95 Euro pro Person

MÄRZ

„Pussanga“ – aus den Wurzeln des peruanischen Urwaldes

BISTRO PHILIPPO
MÄRZ 2018

Pussanga ist eine exotische Spirituose aus dem peruanischen Urwald, hergestellt aus der Pussanga Wurzel. Verfeinert mit Granatapfel, Chilischote, Ingwer und Bourbon-Vanille – das Philippo-Team serviert Ihnen fantastische Kreationen dieses Likörs.

Burger-Wochen

BISTRO PHILIPPO
MÄRZ 2018

Lernen Sie Burger mal richtig kennen: Frisch, knusprig, saftig, lecker. Ganz anders als in den einschlägigen Fast-Food-Restaurants!

Ein Abend unter Freunden

PHILIPP SOLDAN CHEF'S TABLE
4. MÄRZ 2018 | BEGINN 18 UHR

So lecker kann Freundschaft schmecken! Wir feiern Erik Arneckes 3-Jähriges im Philipp Soldan unter dem Motto: 3 Jahre, 3 Sterne, zwei mal 3 Gänge: Jan Hartwig (Atelier München, 2**) kocht drei Gänge, Erik Arnecke (Philipp Soldan, 1*) ebenfalls. Inklusive Aperitif und Weinbegleitung.

199 Euro pro Person



Frühlingsbrunch

BANKETTSAAL WILHELM TISCHBEIN
11. MÄRZ 2018 | BEGINN 11 UHR

Das ist ein Frühstücksbuffet! Mit Vorspeisen und Hauptgängen, kalt und warm, leckeren Desserts und inklusive Kaffee, Tee, Wasser und Säften.

36,50 Euro pro Person

16,50 Euro für Kinder von 7 bis 12 Jahre

Kinder bis 6 Jahre frei



Whisky-Tasting „Whisk(e)y around the World“

SONNEN LAND
16. MÄRZ 2018 | BEGINN 19 UHR

Bei diesem Tasting gehen wir über die Single Malts aus Schottland hinaus – und probieren, was andere Länder und Brennereien zu bieten haben. Lassen Sie sich überraschen. Verkostung von fünf Whiskys, inklusive Wasser, Brot und Imbiss.

69 Euro pro Person

Comedian Charmonists

BANKETTSAAL WILHELM TISCHBEIN
23. MÄRZ 2018 | EINLASS 18 UHR

So charmant wie ihre Vorbilder aus den Zwanzigerjahren des vorigen Jahrhunderts, mit weltbekanntem Repertoire und heute mit 4-Gang-Menü. Ab 18 Uhr erwartet Sie Ihr Aperitif. Bitte rechtzeitig buchen!

95 Euro pro Person

Buchen Sie Event-Tickets für die Sonne Frankenburg online unter www.sonne-frankenburg.de/ticketshop

LANDGUT WALKEMÜHLE



Alles dreht sich um den Kürbis

WALKEMÜHLE
OKTOBER 2017

Kleiner Auszug aus der Karte: Kürbissalat, Wildschweinerücken mit Kürbis-Gemüse, Ravioli mit Kürbisfüllung, Hirschragout mit Kürbis und Kartoffeln, Kürbis-Eis als Dessert ...



Pulled Pork Burger & Spare Ribs

WALKEMÜHLE
JANUAR BIS MÄRZ 2018
MONTAG BIS FREITAG 18 BIS 22 UHR

So zart, so saftig, so lecker, dass man gar nicht weiß, wofür man sich entscheiden soll: Pulled Pork Burger oder doch lieber die Spare Ribs?

Wir servieren die wohlschmeckenden Spezialitäten vom Schwein wahlweise mit Sweet Potato, Wedges oder Pommes frites.



ALT BATTENBERG

Unsere neue Speisekarte

Im Alt Battenberg gibt es jetzt Neues zu entdecken: Wir haben unsere Speisekarte ganz frisch für Sie gestaltet. Neue Gerichte, wie z. B. Wildgulasch aus heimischer Jagd oder Burgerspezialitäten erwarten Sie. Unser Team freut sich auf Ihren Besuch.



Battenberg trifft Mountbatten

BURGBERG STUBE ALT BATTENBERG
10. DEZEMBER 2017 | BEGINN 16 UHR

Frau Skupin, die Kuratorin des Museums Battenberg, erzählt die Geschichte der Mountbattens. Inklusive Kaffee und Tee.

10,50 Euro pro Person

Deftige Hausmannskost

ALT BATTENBERG
FEBRUAR 2018

Wie bei Mutttern: Daran erinnern wir uns alle gern. Gerichte aus Kindertagen, deftig und lecker.



Hessentapas

ALT BATTENBERG
MÄRZ 2018

Die kleinen Happen nach spanischem Vorbild lassen sich auch mit heimischen Spezialitäten wunderbar zaubern. Freuen Sie sich auf Hessentapas mit Blutwurst, Ahle Worscht und mehr!

JETZT RESERVIEREN UND GENIEßEN

Sonne Frankenburg:
Telefon: +49 6451 750-0 oder
per Mail: info@sonne-frankenburg.de

Landgut Walkemühle:
Telefon: +49 6451 23 02 64-0 oder
per Mail: info@walkemuehle.de

Alt Battenberg
Telefon: +49 6452 92 82-0
per Mail: info@alt-battenberg.de



GLÜHWEINTIPP

Glühweine für Weinkenner

Holger Hagen aus St. Veit in der Südsteiermark produziert neben hervorragenden Weinen auch zwei sensationelle Bioglühweine.

WEISSER BIOGLÜHWEIN MIT INGWER

Ein sehr aromatischer, anregender Glühwein, der durch den biologisch produzierten Ingwer eine leichte Schärfe und das gewisse Etwas erhält. Bei Bedarf etwas nachsüßen oder mit Fruchtsaft verdünnen – damit wird die Schärfe des Ingwers gemildert.

9,90 Euro/Flasche (1,0 l)

ROTER BIOGLÜHWEIN MIT ARONIABEERE

Ein festlicher, eleganter Glühwein, der komplett auf die klassischen Weihnachtsgewürze Nelke und Zimt verzichtet und dafür den Saft wilder Aroniabeeren mit Anis kombiniert.

Aroniabeeren sind reich an Flavonoiden, Vitaminen und Mineralien wie Eisen und Folsäure. Der hohe Anteil an Antioxidantien macht sie zu Anti-Aging-Früchten. Trotz der reichhaltigen Inhaltsstoffe ist wenig Zucker enthalten, dadurch bleibt auch der Glühwein angenehm trocken. Nachgesüßt werden kann immer!

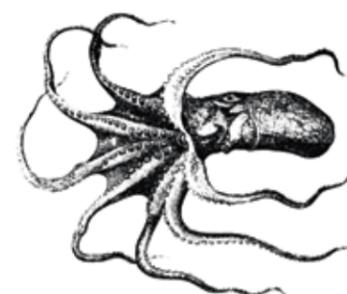
11,90 Euro/Flasche (1,0 l)

Ab November im SonnenLand erhältlich



Weinkenner sind nicht immer automatisch auch Glühwein-Liebhaber. Mit unseren beiden Tipps könnten sie es werden!

DAS WAR: ERÖFFNUNG DES KOCHCLUBS FÜR GENUSSMENSCHEN



Der Kochclub Philipp Soldan – ein voller Erfolg

Sowohl bei der Gründungsveranstaltung wie auch beim ersten Club-Event am 2. Juli – Thema Barbecue & Grillen – zeigte sich, dass das Interesse an unserem Kochclub groß ist. Der Grundstein ist also gelegt, für den regen Austausch, das kulinarische Erlebnis, die anregende Kommunikation zwischen ambitionierten Hobbyköchen und unserem versierten Küchenteam.

Darüber freuen sich die Mitglieder:

- Clubveranstaltungen, exklusiv von Mitgliedern buchbar
- Monatlicher Newsletter mit Rezepten, ebenfalls nur für Mitglieder
- Produzentenbesuche
- Professionelle Erstausrüstung (Kochjacke und -schürze mit gesticktem Namen, graviertes Böcker Messer)

Jahresgebühr 150 Euro

Einmalige Aufnahmegebühr im 1. Clubjahr 150 Euro

DAS KOMMT: DIE NÄCHSTEN EVENTS

Degustation „Wein, Käse und Schokolade“

PHILIPP SOLDAN

5. NOVEMBER 2017 | BEGINN 12 UHR

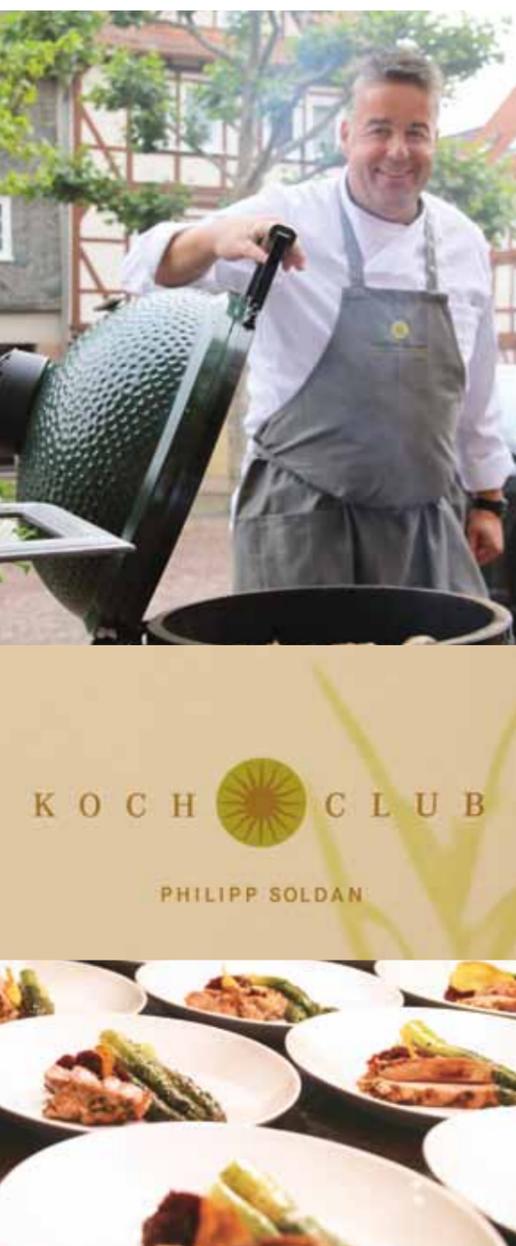
Wer ist der perfekte Begleiter zum Wein, Käse oder Schokolade? Wir finden es mit Unterstützung von Fachleuten gemeinsam heraus: ein Käseexperte, ein Weingut und unser Patissier sind dabei. Inklusive Getränkebegleitung, Wasser, Kaffee und Rezeptkarte. 129 Euro pro Clubmitglied | 139 Euro pro Begleitperson, Mindestteilnehmerzahl 12 Personen

Philipp Soldan Kochclubfest

PHILIPP SOLDAN

3. DEZEMBER 2017 | BEGINN 12 UHR

Wir feiern unser erstes Jahr! Dazu gehört der persönliche Austausch, das Sammeln von Ideen für das neue Jahr und der Genuss eines schönen Abends. Flying Dinner mit verschiedenen Kochstationen. Inklusive musikalischer Begleitung, Wasser und Kaffee. 149 Euro pro Clubmitglied | 169 Euro pro Begleitperson, Mindestteilnehmerzahl 30 Personen



WINTERSPORT IM SAUERLAND UND IM UPLAND

Zugegeben: Wer einen Urlaub in der Sonne Frankenberg bucht, denkt wahrscheinlich nicht als Erstes an Wintersport. Sollten Sie aber! Denn bis zu den attraktiven Skigebieten im Sauerland und im Upland – Willingen, Winterberg oder Brilon – braucht man mit dem Auto zwischen 30 Minuten und einer Stunde. Und schon stehen Sie auf der Piste – ob Abfahrt oder Langlauf, ob Snowboard oder Schlitten, hier ist alles möglich. Und zum Thema Schneesicherheit: Der Kahle Asten weist pro Jahr mehr als 100 Tage mit einer Schneedecke auf, und die Skigebiete haben leistungsstarke Beschneiungsanlagen installiert. Auch gut ausgebaute Winterwanderwege sind von Frankenberg aus gut zu erreichen. Warum also nicht einen Aufenthalt in der Sonne mit einem winterlichen Sportprogramm kombinieren?



© Skigebiet Willingen

NICE TO KNOW

Die Wintersport-Arena Sauerland umfasst 57 Skigebiete mit 150 Liften, 97 Abfahrten mit 66 km Gesamtlänge sowie 500 Kilometer Loipennetz.



© Skigebiet Willingen

WINTER INSIDE

Buchbar in der Adventszeit

Wie wäre es mit einem Break vor den Feiertagen? So entfliehen Sie dem Weihnachtstrubel:

- 2 Übernachtungen im Doppelzimmer inklusive Sonne Frühstücksbuffet
- 4-Gang-Menü in unseren SonneStuben
- Glühweinpfang auf dem Weihnachtsmarkt der Walkemühle am Wochenende
- St Barth Harmony short (Teilkörpermassage/30 Minuten)
- Genießerstunden im SonneSpa

Ab 249 Euro

pro Person im Doppelzimmer Classic



WEIHNACHTEN IN DER SONNE

Buchbar bei Anreise am 23. oder 24. Dezember 2017

Entspannte und stilvolle Feiertage – ganz ohne Stress. Weihnachtliche Verwöhmomente bieten unsere köstlichen Festtagsmenüs – und die Genießerstunden im SonneSpa.

- 2 Übernachtungen im Doppelzimmer inklusive Sonne Frühstücksbuffet
- Glühweinpfang
- Champagneraperitif an Heiligabend
- 4-Gang-Festtagsmenü an beiden Abenden in unseren SonneStuben
- Genießerstunden im SonneSpa

Ab 315 Euro

pro Person im Doppelzimmer Classic
59 Euro pro Person, Aufpreis für 6-Gang-Festtagsmenü im Philipp Soldan

Zwischen den Feiertagen

Buchbar bei Anreise am 26. oder 27. Dezember 2017

Lassen Sie es sich zwischen den Jahren einfach mal richtig gut gehen: Bei einem wärmenden Glühwein und wohltuenden Anwendungen im orientalisch inspirierten SonneSpa. Bei den abwechslungsreichen Sonne Frühstücksbuffets und leckeren Menüs in den SonneStuben.

- 2 Übernachtungen im Doppelzimmer inklusive Sonne Frühstücksbuffet
- Glühweinpfang
- 4-Gang-Menü in unseren SonneStuben
- Weihnachtliches Buffet im festlich geschmückten Bankettraum
- Genießerstunden im SonneSpa

Ab 264 Euro

pro Person im Doppelzimmer Classic

SONNIGER JAHRESWECHSEL

Buchbar bei Anreise am 29. Dezember 2017

Feiern Sie den Jahreswechsel genussvoll und ganz in Ruhe – mit einem Festtagsmenü in unseren SonneStuben oder im Gourmetrestaurant Philipp Soldan.

- 3 Übernachtungen im Doppelzimmer inklusive Sonne Frühstücksbuffet
- Glühweinpfang
- 5-Gang-Festtagsmenü am Silvesterabend
- Feuerwerk und Rahmenprogramm am Silvesterabend
- 4-Gang-Menü in unseren SonneStuben
- Festliches Buffet im geschmückten Bankettraum
- Langschläfer-Frühstück am 1. Januar
- Genießerstunden im SonneSpa

Ab 520 Euro

pro Person im Doppelzimmer Classic
99 Euro pro Person Aufpreis für das Silvestermenü im Philipp Soldan





SCHOTTLAND UND WHISKY - DAS PURE VERGNÜGEN

Es ist noch immer nicht geklärt, ob nun die Iren oder die Schotten den Whisky erfunden haben – Tatsache ist aber, dass wir sein Entstehen der Missionsarbeit der christlichen Mönche zu verdanken haben. Sie brachten bereits im 5. Jahrhundert die technischen Geräte sowie das Wissen um die Herstellung von Arzneimitteln und alkoholischen Getränken ins Land der Kelten. Ein Mönch war es dann auch, der für die erste urkundliche Erwähnung im Jahr 1494 sorgte – in den Steuerunterlagen der damaligen schottischen Hauptstadt Dunfermline findet sich der Hinweis, dass er acht „Bollen Malz“ gekauft hat, ungefähr 500 Kilogramm, die zur Herstellung von ca. 400 Flaschen Whisky – „Uisge Beatha“ oder „Lebenswasser“, so die wörtliche Übersetzung – ausreichten.

Elke Kahler, die unser SonnenLand leitet, ist bekennender Schottland- und Whisky-Fan. Sie war so freundlich, uns einige Fragen zum Thema zu beantworten.

Single Malt Scotch Whisky

- besteht nur aus Gerste, Wasser und Hefe
- enthält mindestens 40 % Alkohol
- reift 3 Jahre im Eichenfass



Die Herstellung erfolgt in sechs Schritten:

Mälzung Gerste wird in Wasser eingeweicht, ausgebreitet und regelmäßig gedreht. Nach Erreichen des Zuckermaximums wird die Gerste mit warmer Luft und Rauch, evtl. aus Torffeuer, getrocknet

Mahlen Das Gerstenmalz wird zu Schrot gemahlen

Maischen Der Gerstenschrot wird in „mash tuns“ in drei Stufen (67 ° bis 98 °C) erhitzt, wodurch eine zuckerhaltige Flüssigkeit entsteht

Gärung Der Maische wird Hefe zugesetzt, um die Gärung einzuleiten, dabei wird der Zucker in Alkohol umgewandelt

Destillation 2-malige Destillation in großen Brennblasen aus Kupfer. Nur der „middle cut“, das Herz des Rohbrands, wird zur Reifung gebracht, die restliche Flüssigkeit wird anderweitig verwendet

Reifung Das Destillat enthält ca. 63 % Alkohol und wird zur mindestens 3-jährigen Reifung in Eichenfässer gefüllt, die vorher Bourbon Whiskey oder Sherry enthielten, je nach Philosophie oder Präferenz der jeweiligen Destillerie. Slàinte mhath!



ELKE KAHLER IM INTERVIEW

Liebe Frau Kahler, die SonnenSeiten widmen in dieser Ausgabe eine ganze Seite dem schottischen Whisky. Sie waren ja nicht zum ersten Mal direkt vor Ort?

Elke Kahler Ich war dieses Jahr im Juni in Schottland. Es war zwar eine Urlaubsreise, aber ich habe auch dieses Mal wieder eine Whisky Distillery besucht, die Isle of Arran Whisky Distillery. Dort war ich mit James MacTaggart verabredet, dem Master Distiller der Brennerei. So bleibe ich auf dem Laufenden und kann unseren Gästen bei unseren Whisky-Tastings viele Geschichten erzählen und immer wieder neue Informationen anbieten.

War Schottland ein „Sehnsuchtsziel“ oder waren Sie eher aus beruflichen Gründen dort?

Elke Kahler Schottland ist mein Lieblingsland, ich habe in 20 Jahren alle Regionen besucht. So ist auch mein Interesse für Whisky entstanden. Im letzten Jahr habe ich im Rahmen einer Fortbildung mein Certificate of Expertise in Sales & Service of Scotch Whisky in der Whisky Experience Training School in Edinburgh erworben.

Whiskys werden ja nicht nur in Schottland hergestellt, sondern auch in Irland und Amerika. Können Sie kurz erklären, wo die Unterschiede zwischen den „Wässern des Lebens“ in den einzelnen Ländern liegen?

Elke Kahler Zunächst die Schreibweise: Whiskey wird in Irland, Amerika und Kanada mit „e“ geschrieben, Scotch Whisky ohne. In Schottland wird 2-fach destilliert, in Irland 3-mal und in Amerika – wo auch unterschiedliche Getreidesorten wie zum Beispiel Mais verwendet werden – nur einmal.

Werden Sie als Frau manchmal auf Ihre ungewöhnliche Vorliebe angesprochen? Auch heute noch gilt Whisky eher als Männergetränk, oder?

Elke Kahler Allerdings! Ich werde oft gefragt, wie ich zum Whisky komme. Doch dieses Image hat sich in den letzten Jahren erfreulicherweise gewandelt, und ich freue mich immer besonders, wenn auch Damen an unseren Whisky-Tastings teilnehmen. Deshalb habe ich auch eine Ladies' Night nur für Damen ins Leben gerufen, die wir in diesem Jahr schon zum dritten Mal veranstalten. Diese Termine sind immer sehr schnell ausgebucht – Interesse ist also vorhanden. Und glauben Sie mir: Damen sind besondere Genießerinnen!

Haben Sie eine Lieblingsmarke?

Elke Kahler Ich persönlich mag rauchige Single Malts, die im Sherryfass gereift sind. Mein derzeitiger Favorit ist der Arran Port Finish mit Aromen von Nüssen, süßen Beeren und Mandarinen. Er ist zwar nur leicht rauchig, aber die Nachreifung im Portweinfass macht ihn sehr komplex und rund.

Was war der schönste, aufregendste, anrührendste Moment Ihrer Reise nach Schottland?

Elke Kahler Ich bin immer wieder überwältigt von der Schönheit dieses Landes, den wilden Highlands, den Inseln mit ihren weißen Sandstränden, der Geschichtsträchtigkeit – es gibt immer wieder Neues zu bestaunen. Auch in den Brennereien: Dieses Jahr hat mir James MacTaggart in der Arran Distillery einen bereits 12 Jahre im Champagnerfass reifenden Whisky angeboten. Ein wahrer Genuss!



AKTUELLE WHISKY-EVENTS

Elke Kahler betreut einige Whisky-Veranstaltungen hier in der Sonne während der Wintersaison. Schauen Sie einfach in unsere Kalenderseiten.



MIT UNSEREN SPA SPECIALS DURCH DIE KALTE JAHRESZEIT

OKTOBER 2017

Der Herbst ist da – auch bei uns

Freuen Sie sich auf einen goldenen Herbst im SonneSpa: Wir zeigen Ihnen die aktuellen Trendfarben von Babor. Danach verschönern wir Sie mit einem herbstlichen Tages-Make-up. Inklusive Babor Lippenstift aus der neuen Kollektion.

49 Euro

Dauer: 45 Minuten

NOVEMBER 2017

Weihnachten steht vor der Tür

Bereiten Sie sich schon einmal pflegend darauf vor. Reinigung, Peeling Massage, Maske, Konzentrat, Abschlusspflege: Babor Women, die klassische Gesichtsbildung. Inklusive Babor Adventskalender mit 24 exklusiven Wirkstoffampullen.

135 Euro

Dauer: 60 Minuten

DEZEMBER 2017

Weihnachtszauber im SonneSpa

Ein bisschen Entspannung vor dem Fest: Weihnachtliches Duft-Pflegebad allein oder zu zweit in unserer Partnerbadewanne mit St Barth Produkten. Inklusive Pflege-Duftseife. Dazu erwartet Sie ein alkoholfreier Weihnachts-punsch.

Einzelbad 39 Euro/Partnerbad 59 Euro

Dauer: 30 Minuten



DER GANZE MENSCH

im Fokus: Das ist der Anspruch unseres Spa-Teams. Im SonneSpa geht es um mehr als dekorative Kosmetik und entspannende Massagen. Dafür sind unsere Mitarbeiter grundlegend ausgebildet.

HINTEN VON LINKS NACH RECHTS:

CARMEN RAUCH Heilpraktikerin, Leitung SonneSpa · LIZ SCHNEIDER Rezeption, Maskenbildnerin

ANTONIA WEBER Leitung Spa-Rezeption · REGINA MÜLLER Kosmetikerin · NADJA MAYER Kosmetikerin

VORNE VON LINKS NACH RECHTS:

SINA ECKHARDT Auszubildende Kosmetikerin · GEROLD WERNER Masseur und medizinischer Bademeister, Spa- und Wellnesstrainer

KATHARINA TSCHIRSCHKY Kosmetikerin



JANUAR 2018

Das neue Jahr kann starten

Starten Sie ganz gepflegt mit: Ganzkörperpackung St Barth Sensation. Inklusive St Barth Kokosöl 25 ml.

85 Euro

Dauer: 60 Minuten

FEBRUAR 2018

Sonnige Wärme im Winter

Etwas Warmes braucht der Mensch: Eine Sauna Tageskarte und winterliche Saunaaufgüsse. Inklusive Hamam Peeling Handschuh, alkoholfreiem Winter-Punsch und Leih-Bademantel.

29 Euro

Buchbar: Montag bis Donnerstag

MÄRZ 2018

Wenn der Frühling kommt ...

Ade, trockene Haut von zu viel Heizungsluft: Produkte aus der neuen Doctor Babor Hydra Serie verwöhnen Ihre Winterhaut. Danach empfiehlt sich ein flotter Spaziergang an der frischen Luft!

75 Euro

Dauer: 60 Minuten

OKTOBER BIS MÄRZ

Winter Day Spa

Ein bisschen verwöhnen hat noch nie geschadet! Gönnen Sie sich eine St Barth Harmony short Teilkörpermassage. Inklusive Gebäckeller, Kaffee oder Kakao, Tageskarte Sauna, Leih-Bademantel

65 Euro

Dauer: 30 Minuten + Sauna-Aufenthalt



Bis bald
IN DER SONNE



Rezept aus der
Sonne

WEIHNACHTLICHE GRIESSMOUSSE

Zutaten für 8 Personen

0,375 l Milch
1 Vanilleschote
75 g Zucker
eine Prise Zimt, gemahlene Nelke,
Kardamom
65 g Grieß
4 Blatt Gelatine
0,375 l geschlagene Sahne

ZUBEREITUNG:

Die Milch mit der halbierten und ausgekratzten Vanilleschote aufkochen und den Zucker mit den gemahlenden Gewürzen dazugeben.

Den Grieß und die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine dazugeben und gut verrühren. 5 Minuten quellen und die Masse auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Danach die geschlagene Sahne unterheben und in kleine Ringe oder Dessertschälchen füllen.

Die Mousse mit marinierten Früchten nach Gusto verzieren, etwas gebackene Kuchenstreusel darüberstreuen und mit passendem Eis oder Sorbet servieren.



DIE SONNE FRANKENBERG

Eine kleine Welt für sich.

Relais & Châteaux Hotel Die Sonne Frankenberg
Marktplatz 2-4 · 35066 Frankenberg
Telefon +49 6451 750-0 · Fax +49 6451 750-500
info@sonne-frankenberg.de · www.sonne-frankenberg.de



FEINE
PRIVAT
HOTELS