



Eine nette Idee, um Abwechslung in den Pfingstferien zu schaffen und die Kinder spielerisch an die Gastronomie heranzuführen: Das **Schlosscafé im Palmengarten** in München hat erstmals einen **Cocktail-Kurs für Kinder** angeboten. Die Einladung an die Kids lautete: „Hier lernt Ihr, wie leckere Getränke richtig geschüttelt und gerührt werden!“ Was mit Säften, Früchten und weiteren Utensilien alles möglich ist, wurde den Kindern von einem erfahrenen Barkeeper erklärt und gezeigt, dann durften sie selbst loslegen und mit alkoholfreien Getränken und Früchten verschiedene Geschmacksrichtungen kreieren. Und natürlich wurden die Cocktails anschließend noch toll dekoriert. „Wir freuen uns, dass wir diesen Kurs heuer erstmals durchführen konnten“, so Wirtin **Claudia Trott**. „Ich finde es wichtig, dass Kinder früh lernen, mit Lebensmitteln umzugehen und ihren Geschmackssinn zu erkunden. Bei uns sehen sie, was mit frischen Früchten und ein paar Handgriffen möglich ist, um aus einfachen Flüssigkeiten einen exotischen Schlosstrunk zu mixen.“ – Und dass sie hinterher ihren Eltern und Großeltern erzählen, wie schön es im Schlosscafé im Palmengarten ist und was für tolle Drinks es da gibt, ist ein schöner Nebeneffekt!

Bei einem der wichtigsten Branchen-Awards konnte der **Alpenhof Murnau** erneut seinen herausragenden Ruf bestätigen: Die Expertenjury der Zeitschrift Top-Hotel, die 200 Tagungshotels zum Wohlfühlen unter die Lupe genommen hat, kürte das Fünf Sterne Superior-Hotel zum **Tagungs-Hideaway des Jahres**. Zentrale Kriterien für die Entscheidung waren neben der einzigartigen Lage des Alpenhofs Murnau der vorbildliche Rundum-Service. Von der richtigen Idee fürs passende Rahmenprogramm übers Organisieren exklusiver Events bis zur Regelung kleinster Anreisemodalitäten können Gäste alle Anliegen getrost ihren Gastgebern überlassen. „Wir freuen uns sehr über die Auszeichnung“, so Veranstaltungsdirektor **Christian Wimmer**, der mit dem Alpenhof-Team von der Planungsphase bis zum Ende der Veranstaltung auf persönliche und individuelle Betreuung setzt. Hoteldirektor Andreas Kartschoke ergänzt: „Unsere einzigartige Lage einerseits und das sensible Eingehen auf die Bedürfnisse der Tagungsgäste andererseits sowie das ausgezeichnete kulinarische Angebot machen den Alpenhof Murnau

zu dem, was er ist – eine Top-Adresse im Bereich der Tagungshotellerie.“ Weitere Infos: www.alpenhof-murnau.com

Toast Hawaii, Shrimp-Cocktail, Froschschenkel – Gerichte, die nahezu gänzlich von den Speisekarten verschwunden sind und an vergangene Trends der Gastronomie erinnern. **Erhard Kunkel** hat sie alle miterlebt. Zur Feier seines 50-jährigen Jubiläums als Koch lädt er die Gäste der Nürnberger



Foto: Zirbelstube

Zirbelstube zu einer Reise durch 50 Jahre Kochgeschichte ein. Zusammen mit seinem Sohn **Sebastian Kunkel** (siehe Foto) hat der Jubilar ein 6-Gänge-Menü konzipiert, das einen Geschmacksbogen von den 50ern bis heute spannt. Darin finden sich einige Klassiker der Küchengeschichte, die zeitgemäß interpretiert werden und doch genügend Raum für kulinarische Nostalgie lassen.

Weitere Infos: www.zirbelstube.com

Auf dem hart umkämpften Tagungsmarkt geht das **Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg** neue Wege. Das Motto heißt: Tagen ohne Mehrkosten! Nebenkosten sind bei Tagungen und Veranstaltungen schließlich ein erheblicher und oft nicht vorhersehbarer Kostenfaktor, der Travelmanagern und tagenden Unternehmen das Leben schwer macht. Auf der IMEX 2013, der Messe für Veranstaltungsplaner und Einkäufer von Meetings und Incentive-Reisen, präsentierte sich das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg mit innovativen Vertragsmodellen. Ab sofort können Hotelgäste z. B. die Minibar in ihrem Zimmer uneingeschränkt nutzen, jederzeit frischen Nespresso genießen und ohne Limit im WLAN-Netz des Hauses surfen. Dazu steht die Nutzung des Wellness- und Fitnessbereichs im 5. Stockwerk kostenfrei zur Verfügung. Auch bei der Durchführung von Veranstaltungen bietet das Hotel künftig ein Rundum-Sorglos Paket. „Wir sehen uns als fairen Full-Service-Dienstleister“, so **Alexander Kirschke**, Director of Sales & Marketing.

Qualität mit Herkunftsgarantie: Angusrind aus Deutschland.

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit Rindfleisch höchster Güte und dem Plus an Sicherheit: Rindfleisch von Angusrindern deutscher Herkunft.



Ihr Berater in Sachen Fleisch und Fleischprodukte



SIEGNER FLEISCH
& PARTNER GMBH



www.siegner-fleisch.de



Foto: Alpenhof Murnau