

21. | 22. | 23. MÄRZ 2025

DAS **ACHTE**
KULINARIK
EVENT 



HAMBURGER LEGENDEN ZU GAST AUF WEISSENHAUS

IM MÄRZ 2025
GEHT DAS KULINARIKEVENT
AUF WEISSENHAUS
BEREITS IN DIE ACHE RUNDE.

Liebe Gäste.

auf WEISSENHAUS pflegen wir mit großer Begeisterung Traditionen. Bereits seit 2018 kommen Sie jährlich in den Genuss unseres Kulinarik-Wochenendes mit honorigen Gastköchen und herausragenden Sommeliers und Winzern, die Sie rundum verwöhnen.

Auch in diesem Jahr freuen wir uns auf ein weiteres, unvergessliches Event der Spitzenklasse. Ein besonderes Highlight ist die fulminante Küchenparty am Sonntag, den 23. März 2025, im stimmungsvollen Ambiente des Schlosses. Die fantastischen Persönlichkeiten, die Sie vor Ort kennenlernen werden, stellen wir Ihnen nachfolgend vor.

Wir sind voller Vorfreude auf unser achttes Kulinarikevent und sind uns sicher, auch dieses Mal gemeinsam unvergessliche Erinnerungen zu schaffen.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie Oggel

Gastgeber

8. KÜCHENPARTY - HAMBURGER LEGENDEN...

Ein besonderes Highlight und der krönende Abschluss des Kulinarik-events auf WEISSENHAUS ist die fulminante Küchenparty am Sonntagabend.

Diese steht im Jahr 2025 unter dem Motto „Hamburger Legenden“ und wird begleitet von namhaften Gastköchen aus der schönsten Stadt der Welt. Genießen Sie bei stimmungsvoller Live-Musik eine Vielzahl köstlicher Gerichte und raffinierter Leckerbissen, die sich überall in den historischen Räumlichkeiten des Schlosses verteilt befinden.



THOMAS IMBUSCH
RESTAURANT 100/200

Gelernt hat Thomas Imbusch in der deutschen Spitzengastronomie und zählt Größen wie 3-Sterne-Koch Christian Bau zu seinen Mentoren. Seit August 2018 ist er Inhaber und Küchenchef des 100/200 in Hamburg, das mittlerweile mit zwei Michelin Sternen sowie einem Grünen Stern ausgezeichnet ist. Thomas Imbusch und seine Frau Sophie Lehmann, die hier Sommelière ist, leben und lieben das Handwerk der Gastronomie.



ALEXANDER TSCHEBULL
RESTAURANT TSCHEBULL

In seiner Wahlheimat, auf der berühmten Hamburger Mönckebergstraße, hat sich Alexander Tschebull seinen Traum verwirklicht und führt gemeinsam mit seiner Frau ein Gourmetrestaurant, wo österreichische Küche auf modernes Design trifft. Als Hommage an seine Heimat präsentieren Tschebull und sein Team neu interpretierte, moderne und raffinierte österreichische Gerichte sowie wahre Klassiker.



DIRK KOWALKE
FISCHEREIHAFEN RESTAURANT

Bereits seit 1981 ist das Fischereihafen Restaurant untrennbar mit dem Namen Kowalke verknüpft und wurde zu einem der erfolgreichsten Restaurants Deutschlands. Dirk Kowalke übernahm im Jahr 1997 den Betrieb und schafft es seither mit viel Geschick, Moderne und Tradition miteinander zu verbinden. Das Erfolgsrezept, damals wie heute: Ein Dreiklang aus höchster Qualität, herzlichem Service und einem attraktiven Preis-Leistungsverhältnis.

EIKE IKEN
RESTAURANT PETIT AMOUR

Eike Iken hat sich gemeinsam mit seiner Partnerin und Restaurantleiterin Monique Lingg im Jahr 2023 den Traum von der Selbstständigkeit erfüllt. Als Küchenchef im Petit Amour kombiniert er eine moderne, klassisch-französische Küche mit nordischen Einflüssen. Feine Texturen, edle Aromen und hochwertige Zutaten zeichnen die Stilistik und die klare Formensprache der Genussskultur im Petit Amour aus.



HEINZ OTTO WEHMANN
LANDHAUS SCHERRER

Das traditionsreiche Gourmet-Restaurant im Herzen von Hamburg steht seit Jahrzehnten für kulinarische Exzellenz und eine Atmosphäre, die sowohl einheimische Feinschmecker als auch internationale Gäste begeistert. Geleitet von der Leidenschaft und dem Können des Chefkochs Heinz Otto Wehmann, bietet es eine harmonische Verbindung aus klassischer Küche und innovativen Kreationen.



...ZU GAST AUF WEISSENHAUS

Das gesamte WEISSENHAUS Team - insbesondere unsere leidenschaftlichen Küchenchefs Christian Scharrer und Christopher Schlang - freut sich darauf, Sie zu diesem einzigartigen Event auf WEISSENHAUS begrüßen zu dürfen.

Kulinarische Highlights, sanfte Klänge und unterhaltsame Gespräche: Genießen Sie im historischen Schloss besonders genussvolle und behagliche Stunden, die Ihnen in einmaliger Erinnerung bleiben werden.



CHRISTOPHER SCHLANG RESTAURANT BOOTSHAUS

Die exponierte Lage, direkt am Naturstrand und der weite Blick über das Meer, bilden im Restaurant BOOTSHAUS die perfekte Kulisse für unvergessliche Erinnerungen.

Saisonale Produkte lokaler Erzeuger stehen dabei im Fokus der Küche und werden von Küchenchef Christopher Schlang und seinem Team nach dem Vorbild der beliebtesten mediterranen Klassiker innovativ und zeitgenössisch interpretiert.



CHRISTIAN SCHARRER RESTAURANT COURTIER

Küchenchef Christian Scharrer ist bereits seit 2016 der kreative, ehrgeizige, produktverliebte und handwerklich perfekte Kopf hinter dem Gourmetrestaurant COURTIER auf WEISSENHAUS.

Mit herrlicher Blickachse durch den historischen Garten- und Bildersaal des Schlosses, über die Grand Koppel bis zum Meer, ist das COURTIER ein Ort mit einer ganz besonderen Magie.

Exquisite Weine

Ein ideales Pendant zu den Speisen stellt die erlesene Auswahl der Weingüter Spreitzer aus dem Rheingau und Landerer aus Baden dar. Freuen Sie sich auf einen unvergesslichen Abend, bei dem Sie die Gourmet-Routiniers und Winzer hautnah und exklusiv ganz in ihrem Element erleben.

WEINGUT LANDERER

Seit Generationen kultiviert Familie Landerer Burgunder. Die einzigartigen Vulkanverwitterungsböden der Weinberglagen Kirchberg, Eichberg und Henkenberg lassen erstklassige Weine entstehen. Der Boden gibt das Potential, Johannes Landerer und sein Team die naturnahe und aufmerksame Pflege. Weinbau bedeutet für ihn eine Symbiose aus Tradition, Leidenschaft und Verantwortung.

WEINGUT SPREITZER

Das Weingut liegt im Herzen des Rheingaus, genauer gesagt in Oestrich. Seit 1997 führen Andreas und Bernd Spreitzer die Tradition ihrer Familie fort. Ihre Handschrift ist dabei unverkennbar: Sie schaffen mit ihren Weinen einen Spagat zwischen Leichtigkeit und Konzentration. Filigran, elegant und finessenreich auf der einen Seite, konzentriert, dicht und lang auf der anderen.



**DAS ACHTE
KULINARIK
EVENT** 

Unsere Partner

**CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER | S.PELLEGRINO | NESPRESSO
WEINGUT LANDERER | WEINGUT SPREITZER**

ARRANGEMENTS | ACHTE KÜCHENPARTY AUF WEISSENHAUS

GET YOUR TICKET!

Sonntag | 23.03.2025

- Teilnahme an der großen Küchenparty im Schloss am Sonntag inkl. Weine
€ 270,00 p.P. | maximal 100 Tickets



DIE PERFEKTE
GESCHENKIDEE

MEINE KÜCHENPARTY

Anreise: Sonntag | 23.03.2025

Abreise: Montag | 24.03.2025

- eine Übernachtung in Ihrer Wunschkategorie
- Teilnahme an der großen Küchenparty im Schloss am Sonntag inkl. Weine
- Feinschmeckerfrühstück im Frühstücksrestaurant Kavaliershaus
- freie Nutzung unserer 3.000m² Schlosstherme
- gefüllte Minibar (Softdrinks) sowie Kaffee & Tee Auswahl
ab € 555,00 p.P. im Superior Doppelzimmer

Ihre Reservierungsanfrage nehmen wir gerne per E-Mail
unter reservierung@weissenhaus.de entgegen.

*Das Kulinarikevent ist für Gäste, die die vegane und vegetarische Küche bevorzugen, nicht geeignet.
Allergien und Unverträglichkeiten können nicht berücksichtigt werden.*



WEISSENHAUS

PRIVATE NATURE
LUXURY RESORT



**MEIN ORT WIE
KEIN ANDERER**



Parkallee 1 | 23758 Weissenhaus | Deutschland
T +49 4382 9262 0 | info@weissenhaus.de | www.weissenhaus.de