



DAS NEUNTE
KULINARIK
EVENT



MÄRZ 2026
AUF WEISSENHAUS

**NEUN JAHRE
KULINARIK, GENUSS &
BESONDERE MOMENTE
AUF WEISSENHAUS**

**RUSTIKAL & BODENSTÄNDIG
TRIFFT AUF FRISCH & MARITIM**

In diesem Jahr steht das Kulinarikevent ganz unter dem Motto „Land & Meer“ und schafft eine harmonische Kombination zweier Genusswelten. Freuen Sie sich auf kreative Gerichte, die die Vielfalt des Meeres mit den aromatischen Schätzen des Landes vereinen. Von feinen Fleischvariationen über frische Meeresdelikatessen bis hin zu vegetarischen Kreationen ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Vom **20. bis 23. März 2026** erwartet Sie ein außergewöhnliches Wochenende voller kulinarischer Exzellenz und eine luxuriöse Auszeit für alle Sinne.

Zur Einstimmung auf die kommenden Tage genießen Sie am Freitagabend ein **individuelles à-la-carte-Dinner in Ihrem Lieblingsrestaurant** – wahlweise im Restaurant BOOTSHAUS mit direktem Blick auf das Meer oder im eleganten NAMI Pop Up Restaurant, eingebettet in das exklusive Ambiente des Schlosses.

Nachdem Sie in aller Ruhe auf WEISSENHAUS angekommen sind, reiht sich ein Highlight an das nächste: Am Samstag findet das **Vibe & Dine Event** unmittelbar am Strand und am Sonntag die legendäre **Küchenparty** im historischen Schloss statt.



VIBE & DINE EVENT

Am Samstag, den 21. März 2026 verwandelt sich das Restaurant BOOTSHAUS in eine exklusive Party-Location mit atemberaubendem Blick bis zum Horizont. Tauchen Sie ein in einen Abend voller Stil, Genuss und Musik.

Auf kulinarischer Ebene erwartet Sie ein erlesenes Flying Dinner auf höchstem Niveau, das Genuss und Geselligkeit harmonisch verbindet. Während Sie sich frei bewegen und ins Gespräch kommen, begleiten Sie neue Geschmackserlebnisse durch den Abend. Die exquisite Weinauswahl des Weinguts Antinori bildet dazu ein ideales Pendant.

Ein DJ sorgt für passende Beats, von entspannten Lounge-Vibes bis hin zu dynamischem Groove, die den perfekten Soundtrack für einen unvergesslichen Abend liefern.



WEINGUT ANTINORI

Antinori zählt zu den größten und renommiertesten Winzern Italiens und ist international für seine herausragenden Qualitätsweine bekannt. In 26 Generationen verbindet die Familie auf einzigartige Weise Tradition und Innovation – ein Anspruch, der bis heute von Marchese Piero Antinori und seinen Töchtern gelebt wird.

Weltweit geschätzt sind insbesondere die charakterstarken Rotweine aus toskanischen Rebsorten wie Sangiovese und Cabernet Sauvignon, die den unverwechselbaren Stil und die Geschichte des Hauses widerspiegeln.



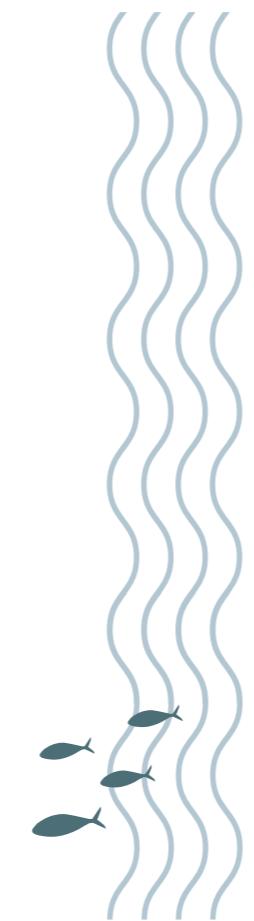
9. KÜCHENPARTY

Ein Signature-Moment des jährlichen Kulinarikevents auf WEISSENHAUS ist die Küchenparty in der glanzvollen Atmosphäre des Schlosses. Tauchen Sie am Sonntag, den 22. März 2026 ein in eine Welt voller Genuss, Begegnungen und kulinarischer Leidenschaft.

Lassen Sie sich an den unterschiedlichen Kochstationen verwöhnen und erleben Sie die Gastköche sowie das WEISSENHAUS Team hautnah in Ihrem Element – live, persönlich und mit spürbarer Hingabe. Schauen Sie beim Zubereiten über die Schulter, kommen Sie ins Gespräch und probieren Sie sich durch eine Vielzahl raffinierter Gerichte und Leckerbissen.

Begleitet wird dieses Geschmackserlebnis von einer erlesenen Weinauswahl der Weingüter Eva Fricke aus dem Rheingau und Klumpp aus Baden.

Für den stimmungsvollen Rahmen des Abends sorgen Live-Musik und der unverwechselbare Charme von WEISSENHAUS. Ein Erlebnis für alle Sinne, das in Erinnerung bleibt.



WEINGUT EVA FRICKE

Eva Fricke gründete 2006 ihr Weingut im Rheingau mit nur 0,25 Hektar Rebfläche. Heute zählt das fast 18 Hektar große Weingut zu den Spitzenbetrieben der Region. Mit großer Sorgfalt revitalisierte sie vergessene (Steil-) Lagen rund um Lorch, Kiedrich und Eltville. Ökologischer Weinbau, konsequente Handarbeit und eine minimalistische Kellerarbeit prägen ihren Stil. Schiefer- und Quarzitböden, alte Reben und der Charakter des Jahrgangs verleihen den Weinen ihre markante Handschrift.



WEINGUT KLUMPP

Das familiengeführte Weingut Klumpp aus Bruchsal steht seit 1983 für moderne, ausdrucksstarke Weine aus biologischem Anbau. In zweiter Generation von den Brüdern Markus und Andreas Klumpp geführt, verbindet das Weingut Tradition mit kompromissloser Qualität und einem klaren, präzisen Stil. Auf 25 Hektar im Kraichgau, geprägt von faszinierender Bodenvielfalt mit Muschelkalk, Gipskeuper, Löss & Tonmergel sowie der Sonne Süddeutschlands, entstehen elegante, charakterstarke Weine.



Dürfen wir vorstellen?

**EXZELLENTE GASTKÖCHE,
DIE DAS KULINARIKEVENT
AUF BESONDERE WEISE
BEREICHERN.**



PATRICK KÜHN

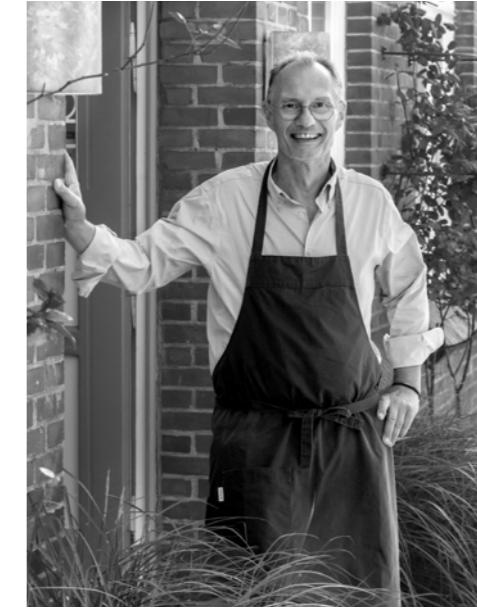
RODESAND & MELKHUS | MALENTE

Auf Gut Immenhof tragen das Rodesand und das Melkhus die kulinari-sche Handschrift von Küchendirek-tor Patrick Kühn: handwerkliche Perfektion, beste Zutaten und ge-lebte Gastlichkeit. Während das Ro-desand französische Haute Cuisine mit regionalen Produkten verbin-det und ein unvergessliches Fine-Dining-Erlebnis bietet, stehen im gemütlich-rustikalen Melkhus klassisch-regionale Spezialitäten im Mittelpunkt.



SEBASTIAN SANDOR[✿] **LOUIS | SAARLOUIS**

Im Restaurant LOUIS im Boutique-Hotel LA MAISON kreiert der mit zwei Michelin-Sternen prämierte Küchenchef Sebastian Sandor mo-derne französische Küche mit stark japanischen Einflüssen. Regionali-tät, Saisonalität und tiefen Respekt vor dem Produkt prägen seine pu-ristischen Gerichte mit charakte-ristischem Spiel aus Aromen und Bitterstoffen, in denen tierische und vegetarische Zutaten gleichwertig glänzen.



ROBERT STOLZ **EAT.SHARE.LIVE | PLÖN**

An ausgewählten Tagen lädt Robert Stolz in sein persönliches Esszim-mer am Plöner See, wo an großen Eichentischen ein saisonal abge-stimmtes Menü serviert wird.

Nahbar und mit echter Herzlichkeit wird jeder Abend zu mehr als einem Dinner – er wird zum kulinarischen Erlebnis, das das Motto eat.share.live lebendig werden lässt und die Essenz der Nordic Cuisine widerspiegelt: kreativ, authentisch und naturnah.



LASSE KNICKREHM[✿]

AHLMANNS | KIEL

Michelin-Sterne-Küche mit nord-deutscher Seele: Lasse Knickrehm verbindet im Fine-Dining-Resta-aurant Ahlmanns im Romantikhotel Kieler Kaufmann regionale Spitzen-produkte mit weltoffener Kreativi-tät. Klassische Techniken, gelun-gende Kontraste und klare Aromen schaffen Menüs voller Tiefe und Ba-lance. Im Fokus stehen Gemüse und Fisch – präzise, saisonal und be-rührend. Fine Dining, das nicht laut sein muss, um lange nachzuklingen.

THOMAS NERLICH **HYGGE | HAMBURG**

Das Restaurant HYGGE im Hotel Landhaus Flottbek vereint Lebens-freude und Geborgenheit.

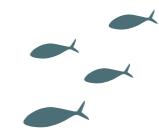
Die elegante Küche von Thomas Nerlich und seinem Team setzt auf klare Produktorientierung und klassisches Handwerk, mit hoch-wertigen, saisonalen Zutaten von vertrauensvollen Partnern. Der Fo-kus liegt auf Geschmack, nicht auf Theater – alles ist auf Qualität und Frische ausgerichtet.





Ein besonderen Dank

GILT UNSEREN
LANGJÄHRIGEN PARTNERN
UND SPONSOREN



AKI KAVIAR

HAVELLAND EXPRESS

SPIRITUS REX

CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER

S.PELLEGRINO

BÄCKEREI PHILIPPS



DAS NEUNTE KULINARIK EVENT

FÜR WELCHES ARRANGEMENT
ENTScheiden SIE SICH?

MEINE KÜCHENPARTY

22. BIS 23. MÄRZ 2026

- eine Übernachtung in Ihrer Wunschkategorie
- Teilnahme an der großen Küchenparty
ab € 585,- p.P. im Superior Doppelzimmer

MEIN KULINARIKEVENT DELUXE

20. BIS 23. MÄRZ 2026

- drei Übernachtungen in Ihrer Wunschkategorie
- Teilnahme am Vibe & Dine Event
- Teilnahme an der großen Küchenparty
ab € 1.500,- p.P. im Superior Doppelzimmer

IHRE RESERVIERUNG NEHMEN WIR
GERNE PER E-MAIL ENTGEGEN

RESERVIERUNG@WEISSENHAUS.DE

BEIDE HIGHLIGHT EVENTS
KÖNNEN AUCH LOSGELÖST VON EINER
ÜBERNACHTUNG BESUCHT WERDEN.



GET YOUR TICKET!

VIBE & DINE TICKET € 250,- p.P.
RESTAURANT BOOTSHAUß | SAMSTAG, 21. MÄRZ 2026
inkl. aller angebotenen Speisen & Getränke

KÜCHENPARTY TICKET € 290,- p.P.
SCHLOSS | SONNTAG, 22. MÄRZ 2026
inkl. aller angebotenen Speisen & Getränke

Wir freuen uns auf Sie!



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