

Schloss Bote

VICTOR'S RESIDENZ-HOTEL SCHLOSS BERG

Schloßstraße 27-29 · 66706 Perl-Nennig/Mosel · Deutschland · Telefon +49 6866 79-0 · info.nennig@victors.de · www.victors.de

01 | 2021

ZEIT FÜR SONNIGE MOMENTE!



„Schloss Berg und seine wundervolle Umgebung bieten so viel Freizeitpotential. Angefangen bei Sightseeing und Shopping in Luxemburg und Trier bis hin zu Wandern und Radeln. Und Schloss Berg liegt mittendrin in dieser Alles-ist-da-und-nah-Region.“ Andreas Apel, Hoteldirektor

Unsere Mission auf Schloss Berg ist es, Sie, unsere Gäste, glücklich zu machen – vom Check-in bis zum Check-out und noch darüber hinaus. Das ist unsere Leidenschaft. Genau deshalb freuen wir uns ja auch so sehr darüber, Sie hier, inmitten der Mosel-Weinberge, endlich wieder begrüßen zu dürfen. Denn Schloss Berg ohne seine Gäste ist wie ein Himmel ohne Sterne. Klar, dass der SCHLOSS BOTE nach dieser langen „Zwangspause“ so einiges zu berichten hat. Freuen Sie sich auf ein noch abwechslungsreicheres Angebot und tolle Freizeit-Tipps – luxuriöses Club-Feeling inklusive.

Mehr Dolce Vita

Hier, wo römische Geschichte und kulinarischer Genuss Hand in Hand gehen, erwartet Sie ab sofort noch mehr Dolce Vita. Zum Beispiel bei wöchentlichen VICTOR'S Genussmomenten. Exklusive Whisky-, Rum- und Gin-Tastings, aber auch Weinproben mit regionalen und internationalen Spitzenweinen stehen auf dem Programm. Apropos Programm: Empfehlungen und Tipps sowie Veranstaltungen vor Ort stellen wir jede Woche neu für Sie

zusammen. Damit Sie auch wirklich nichts verpassen, informieren wir Sie montags in der CAESAR'S BAR beim „Welcome Lounge“-Event über alle Highlights der Woche. Natürlich stoßen wir auch gemeinsam auf einen unvergesslichen Aufenthalt an. Und immer freitags sagen wir bei einem Glas Secco von der Mosel zu den Gästen, die nach Hause fahren, „Farewell!“.

Mehr Abwechslung

Ob entspannte Genuss-Wanderung, Mosel-Schiffahrt, Autorenlesung oder spannender Vortrag im Hotel: Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Schlendern Sie doch beispielsweise mal gemeinsam mit unseren Direktoren Katrin Stegmaier und Andreas Apel durch die Weinberge und lassen Sie sich begeistern: von dieser malerischen und zugleich geschichtsträchtigen Gegend; die Ihnen faszinierende Ein-, Aus- und Rückblicke bietet. Auch Abstecher zur Römischen Villa Nennig und Besichtigungen – zum Beispiel im Erlebniszentrum von Villeroy & Boch in Mettlach – sind geplant.



EDITORIAL



Susanne Kleehaas,
Geschäftsführerin

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

willkommen zurück auf Schloss Berg – und willkommen zurück in VICTOR'S Welt! Lange mussten wir schweren Herzens auf Sie verzichten, doch seit dem 31. Mai 2021 dürfen wir Sie endlich wieder in unseren Hotels empfangen, was uns natürlich außerordentlich freut.

Auf Schloss Berg haben wir die Zwangspause genutzt, um an der einen oder anderen Überraschung für Sie zu arbeiten. So erstrahlen mehrere unserer Zimmer nun in frischem Glanz – und auch in unserer Lobby, im Restaurant BACCHUS sowie auf der Terrasse der CAESAR'S BAR waren unsere Interieur-Experten aktiv. Lassen Sie sich überraschen! Wir möchten unsere Verbundenheit zu dieser reizvollen Region in Zukunft noch stärker ausdrücken und setzen daher jetzt vermehrt auf Produkte aus der unmittelbaren Umgebung. Zudem erwartet Sie ab sofort jede Woche ein neues Freizeitprogramm mit handverlesenen Aktivitäten in Saar-Lor-Lux. Mehr dazu erfahren Sie übrigens in dieser Ausgabe des SCHLOSS BOTEN!

Apropos Freizeit: In der neuen ENTRE NOUS verrät Ihnen unsere Redaktion die besten Freizeittipps rund um unsere Hotels am Bostalsee, auf dem Saarbrücker Rodenhof und im thüringischen Eichsfeld.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß bei der Lektüre und hoffe, Sie bald wieder in VICTOR'S Welt begrüßen zu dürfen. Bleiben Sie gesund!

Susanne Kleehaas



Mehr Feel-Good-Moments

Wir verwöhnen Sie auf ganzer Linie. Das beginnt schon beim unglaublich vielseitigen Good-Morning-Sunshine-Frühstück – mit zahlreichen Joghurts, Müslis, Fruchtsäften sowie einer großen Brot-, Wurst- und Käseauswahl. Für einen perfekten Start in den Tag. Auch unsere Goodies – wie italienischen Süßigkeiten zum Kaffee – und die vielen Premium-Features in unseren Göttersuiten dürfen da nicht fehlen. Zu diesen gehören z. B. ein reservierter Parkplatz vor dem Hoteleingang, duftende Blumen in der Göttersuite, eine Etagere mit salzigen und süßen Snacks und eine Flasche Champagner (0,375 l) aus der Christian-Bau-Edition.

Mehr Style

Unsere Interior-Profis waren auch während des Lockdowns fleißig. Das Ergebnis kann sich sehen lassen, denn nicht nur der Lobby wurde ein neuer Look verpasst, sondern auch unserem Restaurant BACCHUS. Und auf der Terrasse der CAESAR'S BAR lässt es sich in den neuen Lounge-Möbeln herrlich entspannen.



Natürlich regional

Spitze, diese Winzer

Saar und Mosel sind bekannt für ihre Top-Weine aus besten Lagen und für die hervorragenden Winzer, die den feinen Traubensaft Jahr für Jahr in edle Weine verwandeln. Das spiegelt sich selbstverständlich auch in unserer Weinkarte wider: Darin finden sich neben internationalen Weinen selbstverständlich auch die feinen Tropfen namhafter regionaler Weingüter, z. B. Alois Boesen, Karl Petgen, Schmitt Weber und Petgen-Dahm. Zum Wohl.

Das Beste aus drei Ländern

„Wir legen bei allen Nahrungsmitteln Wert auf allerhöchste Qualität. Unser gehaltvolles Brot und zarte Croissants beziehen wir zum Beispiel von der Bäckerei Mosella in Remich in Luxemburg, fein-würzigen Ziegenkäse aus Frankreich und Deutschland (Käserei Altfuchshof)“, erklärt Katrin Stegmaier. Demnächst sind auch Besichtigungstouren der Käserei Altfuchshof (Saarburg-Kahren, Rheinland-Pfalz) angedacht, sagt sie. „Wir haben ja das Glück, dass wir mit unserem Hotel mitten im Dreiländereck liegen und von der kulinarischen Vielfalt Luxemburgs, Frankreichs und Deutschlands profitieren.“



Micro-Needling

Der Beauty-Trend, der die Schönheit Ihrer Haut aktiviert



Micro-Needling gilt seit gut einem Jahrzehnt als Geheimwaffe unter den Anti-Aging Methoden. Sie macht sich die natürlichen Schutzfunktionen Ihrer Haut zunutze, bei der sich das Gewebe bei kleinsten Verletzungen sofort selbst regeneriert. Im VICTOR'S SPA behandeln wir Ihre Haut mit dem hochmodernen Micro-Needling-Gerät SkinNeedler von REVIDERM. Die gezielte Anwendung stimuliert die Zellteilung und stärkt die Widerstandskraft Ihrer Haut nachhaltig und optimiert das kollagene Gewebe tiefenwirksam. Micro-Needling eignet sich daher auch hervorragend zur Behandlung von Linien und Falten und altersbedingtem Elastizitätsverlust – für ein rosiges, feinporiges, glattes Aussehen.

Mico-Needling im VICTOR'S SPA
REVIDERM Micro-Needling Gesicht
inkl. Needling-Set für zu Hause · ca. 45 Minuten
€ 159,00

REVIDERM Micro-Needling Gesicht, Hals, Dekolleté
inkl. Post Needling-Set für zu Hause · ca. 60 Minuten
€ 189,00

BAU.BOX RECAP



125
LIMITED



15 Boxen, streng limitiert und jede Woche ein neues, eigens kreiertes 4-Gang-Menü. Mit der BAU.BOX lieferten Christian Bau und sein Team des VICTOR'S FINE DINING fünfzehn Wochen lang beeindruckenden Genuss direkt in die heimischen Küchen. Ein Erfolgsrezept, mit dem der Sternekoch die Bedürfnisse der Feinschmecker auf ganzer Linie traf. Jede Box war innerhalb kürzester Zeit ausverkauft. Statt langweiligem Lockdown-Wochenende wartete nun ein exklusives Koch- und Genuss-Erlebnis auf die Gourmets. Menschen mit seiner Arbeit glücklich zu machen ist seit jeher die Mission von Christian Bau und mit dieser Aktion machte er nicht nur seine Gäste glücklich, sondern bot auch seinen Mitarbeitern, Partnern, Händlern und Zulieferern eine Perspektive.

Und auch wenn dieses besondere Konzept allen großen Spaß bereitet hat, so ist die Freude darüber, nun endlich wieder Gäste persönlich im Restaurant willkommen heißen zu können, unendlich viel größer.

VICTOR'S FINE DINING erneut bestes Restaurant Deutschlands

Nachdem dem VICTOR'S FINE DINING BY CHRISTIAN BAU im März bereits zum 16. Mal in Folge drei Sterne vom Guide Michelin verliehen wurden, haben es Christian Bau und sein Team nun auch zum wiederholten Mal geschafft, den Spitzenplatz der deutschen Restaurants im europa-weiten OAD-Ranking 2021 zu erklimmen. Pünktlich zur Wiedereröffnung des Restaurants veröffentlichte das US-amerikanische Portal Opinionated About Dining seine Hitliste der besten Restaurants in Europa 2021. Mit Platz 6 wird das VICTOR'S FINE DINING nun im vierten Jahr in Folge als bestes deutsches Restaurant gelistet und findet sich bereits zum zweiten Mal in den TOP 10.



Zuwachs in der FINE DINING Familie!

Und das sogar gleich doppelt, denn Restaurantmanagerin Julia Pleintinger erwartet Zwillinge! Eine freudige Nachricht, die aber gleichzeitig auch bedeutet, dass die Position des Restaurantmanagers neu besetzt werden musste. Glücklicherweise konnte man auf Schloss Berg einen großen Namen aus hochdekoriertem Hause für diese Aufgabe gewinnen: Felix Kress, bisher stellvertretender Restaurantleiter des mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten "Vendôme" im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg verstärkt seit dem 1. Juli 2021 das Team des VICTOR'S FINE DINING.