

# MÜNCHHAUSEN | KURIER



Verehrte Schlossgäste,  
liebe Freunde,

Willkommen zur ersten Ausgabe unseres Münchhausen Kuriers! Es gibt viel zu erzählen über Traditionelles, Aktuelles und Persönliches rund um unser schönes Schloss, und so haben wir uns entschieden, in regelmäßigen Abständen darüber zu berichten.

Zunächst möchte ich mich Ihnen kurz vorstellen. In Mönchengladbach geboren, in Wuppertal und Argentinien aufgewachsen, absolvierte ich nach meinem Abitur und einem Jahr an der Hotelfachschule in Bad Wiessee, im berühmten Dom-Hotel in Köln ein Praktikum und die Lehre zum Hotelkaufmann. Nach Stationen in verschiedenen 5 Sterne Hotels in Washington D.C., Frankfurt, Nürnberg, Hamburg und Dresden führte mich mein Weg in den Rheingau, wo ich 13 Jahre lang das Hotel Schloss Reinhartshausen leitete. Seit Januar 2015 bin ich nun Direktor im wunderschönen Schlosshotel Münchhausen, und ich kann sagen: Ich bin angekommen!

Mit meinem großartigen Team, auf das ich sehr stolz bin, haben wir schon viel erreicht, aber nichtsdestotrotz haben wir uns weitere, hohe Ziele gesteckt, um unseren Gästen weiterhin den höchstmöglichen Komfort bieten zu können. Nun wünsche ich Ihnen viel Spaß beim Lesen, und vergessen Sie nicht: die eine oder andere Lügengeschichte könnte auch dabei sein,

Ihr  
Thomas Bonanni

## Ein Galaabend der Extraklasse – Die Verleihung der Goldenen Ananas

Die elegant gestaltete Einladung zur „Goldenen Ananas“ kam

für uns alle überraschend, hatten wir doch schon lange keine Mitarbeiterparty mehr gefeiert. Unser Hoteldirektor lud alle „Stars und Sternchen des Hotels“ zur Verleihung der goldenen Ananas ein. Was mochte wohl dahinter stecken? Gespannt erschienen wir elegant gekleidet in den glamourösen Festsälen. Paarweise über den roten Teppich schreitend wurden wir zunächst einmal vor laufender Kamera im Spotlight willkommen geheißen und interviewt.

Weiter ging es vor eine würdige Glitzerwand, vor der alle mit der goldenen Ananas in der Hand für die Nachwelt fotografiert wurden. Beim anschließenden Empfang und dem Platznehmen an den festlich geschmückten Tischen war schnell klar, dass wir die Stars und Sternchen bei dieser Galaveranstaltung sein würden. Alle Abteilungsleiter trugen eine Schürze, lasen uns alle Wünsche von den Augen ab, bekoachten und bedienten uns den ganzen Abend lang. *Fortsetzung S. 3*



## Münchhausens Gourmetreise

Anlässlich seines Jubiläums haben wir im letzten September unseren Chefkoch Achim Schwewendiek gebührend hochleben lassen. Seit nunmehr 21 Jahren trägt er bereits einen Michelin Stern, was wir auch in diesem Jahr mit einem besonderen Gourmet-Event feiern möchten. Spitzenköche geben sich an verschiedenen Kochstationen die Ehre, prämierte Winzer servieren dazu Champagner sowie ausgewählte Weine, und alle Gäste können bei einem „Walking Dinner“ durch das Schloss die vielen verschiedenen gastronomischen Räumlichkeiten unseres Hauses kennenlernen.

Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie am 3. September für 135 Euro pro Person inklusive Speisen und begleitender Getränke mit uns auf die Reise gehen würden!



## Vor 15 Jahren begann alles

Unser Glück: im Jahre 2002 kaufte Friedrich Popken das alte Schloss Schwöbber, um es in ein 5 Sterne Hotel ausbauen zu lassen. Im Interview auf Seite 2 berich-

tet er über Beweggründe und Ziele. Die Bauphase betrug 2 Jahre, bevor es am 1. Mai 2004 einen Tag der offenen Tür gab. Zu diesem Zeitpunkt waren lediglich der Schlosskeller und einige Zimmer zur Besichtigung eingerichtet. Nach einer Soft Opening Phase eröffnete das Schlosshotel Münchhausen im Juli 2004 das Gourmet-Restaurant und damit endgültig seine Pforten.



## Inhalt

Willkommen ..... Seite 1  
Ein Galaabend ..... Seite 1  
Münchhausens Gourmetreise Seite 1  
Vor 15 Jahren begann alles .. Seite 1  
Geschichte ..... Seite 2  
Fragen an Herrn Popken ..... Seite 2  
Wie die Ananas ins Schloss kam..... Seite 2

Kulinarische Highlights ..... Seite 2  
Galaabend Fortsetzung ..... Seite 3  
Arrangements ..... Seite 3  
Fakten kurz und knapp ..... Seite 4  
Wintergarten Bar ..... Seite 4  
Mitarbeiter Portraits ..... Seite 4  
Mein Pferd am Kirchturm .... Seite 4  
Anreise per Helikopter ..... Seite 4  
Impressum ..... Seite 4

## Geschichte

Das Adelsgeschlecht Münchhausen wird 1183 erstmals urkundlich erwähnt. Im hohen und späten Mittelalter stellten die Münchhausen Burgmannen, ritterliche Hofbeamte, deren Aufgabe es war, Burgen zu bewachen und zu verteidigen. Die Adelsfamilie gelangte zu Wohlstand als Söldnerführer. Sie waren selbständige Militärunternehmer, die Soldaten anwarben und im Heer vermieteten.

Insbesondere Hilmar von Münchhausen (1512-1573) konnte durch hohen Sold und reiche Kriegsbeute seinen Reichtum mehren und Anwesen im Schaumburger Land, dem südlich angrenzenden Weserbergland und an der Elbe erwerben. Er zog mit seiner Frau Lucia von Reden (1525-1583) und seinen 7 Kindern nach Aerzen.

Um seine Finanzstärke zu demonstrieren, ließ er das repräsentative Schloss Schwöbber von dem Hamelner Baumeister Cord Tönnies um 1566/1570 bauen. Hilmar erlebte die Fertigstellung allerdings nicht mehr, Lucia führte die Baumaßnahmen weiter bis sie durch Sohn Hilmar den Jüngeren (1558-1617) zum Abschluss kamen. Der Hauptflügel dürfte bis 1583, der Torflügel bis 1588 und der nördliche Teichflügel zwischen 1602 und 1607 erbaut worden sein.

1668 erbten die Enkel Hilmars des

Jüngeren, Otto I. (1643-1717) und sein Bruder Burchard, Schloss Schwöbber. Seit 1690 war Otto I., der auch den einzigartigen und zu Ruhm gelangten Park anlegte, Alleinbesitzer. Sein Sohn Otto II. war es, der 1750 auf dem Gelände schließlich einen der frühestens englischen Gärten anlegte.

Weltweit bekannt geworden ist die Adelsfamilie derer von Münchhausen jedoch vor allem durch die mehrfach verfilmten Geschichten des sogenannten Lügenbarons, Hieronymus Freiherr von Münchhausen

(1720-1797), einem Urururenkel von Hilmar, dem Erbauer von Schloss Schwöbber.

350 Jahre lang befand sich das Anwesen im Besitz der Münchhausen bis es 1920 an den Tier- und Pflanzenzüchter Eduard Meyer (1859-1931) übergeben wurde.

Er ließ den zerstörten Teichflügel, der 1908 durch einen Blitzschlag abbrannte, innerhalb von zwei Jahren durch die Architekten Wangenheim und Lübke sowie den Maler Wichtendahl wiederherstellen.

Der Rittersaal wurde im historischen Sinne neu gestaltet und durch einen Kamin aus dem Jahre 1606 mit dem Wappen Hilmars des Jüngeren ergänzt.

Nach Kriegsschäden und einem Großbrand im Jahre 1992 befand sich das Gebäude in einem vernachlässigten Zustand, bevor nach den Restaurierungen in den Jahren 2002 bis 2004 der alte Glanz wieder ins Schloss zurückkehrte.



## Fragen an Herrn Popken

### Wann haben Sie das Schloss zum 1. Mal gesehen?

„Im Alter von 10 Jahren, im Rahmen einer Ausflugsfahrt mit meinen Eltern durch das Weserbergland.“

### Warum haben Sie Schloss Schwöbber gekauft?

„Ich wollte dieses einzigartige Kulturdenkmal vor dem Verfall bewahren und für die Nachwelt erhalten.“

### Wo ist Ihr Lieblingsort im Schlosspark?

„Unter der Trauerweide am Teich mit Blick auf das Schloss.“

### Welches Gericht aus dem Schlosskeller ist Ihr Lieblingsgericht?

„Das Wiener Schnitzel.“

### Wenn ein Bekannter Sie nach Ausflugstipps im Weserbergland fragt, was würden Sie ihm empfehlen?

„Meine Heimatstadt Hameln.“

### Worauf sind Sie besonders stolz?

„Dass die Restaurierung von Schloss und Park Schwöbber innerhalb von 2 Jahren (2002-2004) erfolgreich durchgeführt wurde.“

### Sie hatten als Kind einen großen Traum und konnten sich diesen erfüllen. Was würden Sie Menschen raten, die sich ihren Traum noch nicht erfüllen konnten?

„Niemals aufgeben, sondern weiterträumen und daran arbeiten, seine Träume zu erfüllen.“

### Beenden Sie folgenden Satz: Ein Aufenthalt im Schlosshotel Münchhausen bedeutet für mich...?

„...zu Hause zu sein.“

## Wie die Ananas ins Schloss kam

Anfang des 18. Jahrhunderts wurde der große Schlosspark, damals noch im französischen Stil, angelegt. Im Nordwesten des Geländes befanden sich die Orangerie und Treibhäuser, in denen nicht nur Trauben und Melonen, sondern auch Ananas gediehen.

Sogar der russische Zar Peter der Große kam im Jahr 1716 zu Besuch, um die Ananaszucht im Gewächshaus des Schlosses zu besichtigen.

Er weilte zu einem Kuraufenthalt in Bad Pyrmont.

Wo vor 300 Jahren die Ananas wuchs, genießen unsere Gäste heute die weitläufige Parklandschaft mit dem wunderschönen Ananas-Pavillon. Denn das exotische Bromeliengewächs avancierte zum Symbol unseres Schlosses.

Und nicht nur die Geschichte machte die Ananas zu unserem Symbol, auch ihre Bedeutung in fernen Ländern, denn in den Tropen ist die Frucht ein Symbol für Herzlichkeit und Gastfreundschaft. Mit ihrer eleganten Krone ist sie die Königin unter den Früchten.

Wer unser Haus aufmerksam beobachtet, wird erstaunt sein, wie

oft die Ananas auftaucht: Vom Signet auf Prospekten und Briefpapier über Kerzenleuchter bis hin zu den Stühlen im Salon Belvedere.

Und als neueste Kreation gibt es jetzt auch eine Ananastorte – lassen Sie sich überraschen!



## Kulinarische Highlights

### Dinner Dance

**14.07. von 19:00 bis 24:00 Uhr**

Genießen Sie ein köstliches 3-Gänge-Menü und schweben Sie über das Parkett bei erstklassiger Tanzmusik. Von Walzer über Foxtrott bis Tango ist alles dabei. Menü inklusive begleitender Getränke bis Mitternacht (Wein, Bier, Kaffee, Tee, Säfte und Mineralwasser) sowie Musik **65 Euro** pro Person

### Mediterraner Grillabend

**04.08. von 19:00 bis 23:00 Uhr**

Nehmen Sie teil an einem Grillabend auf hohem Niveau! Beste Steaks, Fisch- & Krustentiervariationen sowie korrespondierende Beilagen und begleitende Getränke

lassen des Gourmets Augen leuchten. Abendpreis inklusive Speisen und begleitender Getränke **65 Euro** pro Person



### Cocktail-Night

**25.08. von 20:00 bis 24:00 Uhr**

In unserer neuen Wintergarten Bar shaken, stirren und schichten wir klassische sowie moderne Cocktails und Longdrinks. Genießen Sie den herrlichen Ausblick bei Sonnenuntergang! Unser Barteam verwöhnt Sie unter anderem mit Singapore Sling, Cosmopolitan, Mai Tai, Dry Martini Cocktail, Ipanema, Piña Colada und Planter's Punch. Dazu reichen wir erlesene Tapas. Abend-

preis inklusive Speisen und begleitender Getränke

**55 Euro** pro Person

### Candlelight-Buffer

**28.04., 26.05., 30.06., 29.09., 27.10., 24.11., 01.12., 08.12., 15.12., 22.12.2017** – jeweils von **19:00 bis 23:00 Uhr**

Ein romantisches Candlelight-Buffer lädt zum Genießen, Schlemmen und Plaudern ein. Erleben Sie einen gemütlichen Abend zu zweit, mit Freunden oder mit der ganzen Familie. Erlesenes Buffet inklusive begleitender Getränke **45 Euro** pro Person

### KrimiDinner

**10.11.2017** – Das Original Krimi-Dinner, „Die Jagd vom schwarzen Moor“ **ab 79 Euro** pro Person

**01.12.2017** – „A Tribute to ABBA“ - Dinnershow **ab 85 Euro** pro Person

**27.01.2018** – „A Tribute to Elvis“ - Dinnershow **ab 79 Euro** pro Person

## Galaabend Fortsetzung

In seiner Willkommens-Ansprache bedankte sich Herr Bonanni bei allen Mitarbeitern für die großartige Unterstützung und Leistung im letzten Jahr. Er machte deutlich, dass ein Hotel nur erfolgreich sein kann, wenn alle Mitarbeiter motiviert am gleichen Strang ziehen. Vielversprechend kündigte er an, dass - wie bei den berühmten Verleihungen - an diesem Abend Preise in verschiedenen Kategorien als Dank an uns verliehen würden. Die Spannung stieg ins Unermessliche bis endlich nach dem lukullischen Auftakt ins 5-Gänge-Menü die erste Kategorie feierlich von Laudatorin Anika Pohlmann (Abteilungsleiterin Verkauf) verkündet wurde: Wer würde die goldene Ananas bekommen für die „Personalnummer mit den meisten wiederkehrenden Zahlen?“ Drei Nominees wurden vorgestellt – erwartungsvoll blickte man auf den Umschlag, den die charmante Assistentin im eleganten Kleid (Svenja Quadfasel, Reservierungs- und Veranstaltungsleitung) hoheitsvoll anreichte. Die Spannung war nicht zu übertreffen, als der Umschlag geöffnet wurde. Unter tosendem Applaus wurde der Siegerin (Laura Schröder, Housekeeping) die goldene Ananas überreicht, und die entsprechende Dankesrede

durfte auch nicht fehlen. Über den gesamten Abend wechselten sich kulinarische Höhepunkte in 5 Gängen und unterhaltende sowie musikalische Einlagen mit der Preisverleihung in insgesamt 6 Kategorien ab. So wurden auch der drittlängste Mitarbeiter, die drittkleinste Mitarbeiterin, die zweitälteste Abteilung, die zweitjüngste Abteilung und der Mann, der die dicksten Autos fährt, ausgezeichnet.

Zudem wurden unsere Jubilare für ihre über 10-jährige Zugehörigkeit geehrt und stürmisch gefeiert.

Untermalt wurde die Preisverleihung durch musikalische Darbietungen des Traumduos, der Celine Dion des Weserberglandes (Gina Ahrendt, Leiterin Spa) und dem Stevie Wonder aus Aerzen (Thomas Bonanni), die bekannte Songs zum Besten gaben und viel Applaus erteten.

Bühnenreif war auch der Auftritt von Britta Minder (Leiterin Gourmet-Restaurant & Sommelière), die den ganzen Saal zum Lachen brachte. Als Reinigungsfachkraft verkleidet unterbrach sie die Festlichkeiten, da sie unbedingt ihrem Job nachgehen wollte. Zum Anschluss des Staubsaugers bat sie unsere Techniker um das Auffinden einer Stromquelle, und genügend Toilettenpapier hatte sie auch dabei für den Fall der Fälle.

Eine gelungene Abrundung des Abends stellte ein Zauberer dar, der uns an den Tischen mit Tricks



beeindruckte, bevor dann bei der „After-Show-Party“ bis zum frühen Morgen ausgiebig das Tanzbein geschwungen wurde.

Noch lange werden wir über diesen wunderschönen Abend sprechen. Vielen Dank, Herrn Bonanni und allen Abteilungsleitern, für diese tolle Gala, bei der wir uns wirklich wie Stars und Sternchen gefühlt haben! Wir freuen uns schon jetzt auf die nächste Verleihung der goldenen Ananas in 3 Jahren!

### Alle Kategorien, Laudatoren und Preisträger:

- 1.) Kategorie: Personalnummer mit den meisten sich wiederholenden Zahlen, Laudator: Anika Pohlmann, Vertriebsleiterin, Gewinner: Laura Schröder, Housekeeping
- 2.) Kategorie: Drittlängster Mitar-

beiter, drittkleinste Mitarbeiterin, Laudatoren: Claudia Lindemann, Finanzbuchhalterin & Maik Winzer, Technischer Leiter, Gewinner: Marc Schulz, Junior Souschef & Regina Häder, Housekeeping

- 3.) Kategorie: Zweitälteste & zweitjüngste Abteilung, Laudatoren: Jan-Robin Winnebold, F&B Manager & Nesrin Youssef, Assistant F&B Manager, Gewinner: Team Stewarding & Team Front Office

- 4.) Kategorie: Wer fährt die dicksten Autos?, Laudator: Achim Schwekendiek, Küchendirektor, Gewinner: Yankuba Keita, Page Jubilare, über 10 Jahre Zugehörigkeit: Achim Schwekendiek (13), Maik Winzer (12), Andreas Stele (12), Anja Vogel (10), Martin Imiolczyk (10)

## Arrangements

### Doppelter Genuss

In unserem Gourmet-Restaurant erwarten Sie lukullische Hochgenüsse aus der Sternküche und in unserem rustikalen Schlosskeller regionale Spezialitäten und klassische Gerichte.

- 2 Übernachtungen
- Frühstück von unserem umfangreichen Buffet
- Ein 3-Gänge-Menü im Schlosskeller
- Ein 4-Gänge-Menü im Gourmet-Restaurant
- Ein prickelnder Willkommensgruß auf dem Zimmer

DZ in der Zehntscheune: **740 Euro**

DZ im Schloss: **ab 870 Euro**

Suite im Schloss: **ab 1.140 Euro**

EZ: **ab 530 Euro**

Buchbar bei Anreise von Montag bis Samstag, auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.



### Sunday Night Spezial

Verlängern Sie Ihr Wochenende und starten Sie mit frischer Energie in die neue Woche. Entspannen Sie in unserem großzügigen Spa und lassen Sie sich am Abend kulinarisch verwöhnen.

- 1 Übernachtung
- Frühstück von unserem umfangreichen Buffet
- Ein 3-Gänge-Menü im Schlosskeller

DZ in der Zehntscheune: **225 Euro**

DZ im Schloss: **ab 290 Euro**

Suite im Schloss: **ab 425 Euro**

EZ: **ab 160 Euro**

Buchbar bei Anreise am Sonntag, auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.

### Münchhausen Reinschmecker

Ideal für alle, die noch nie in einem erstklassigen Schlosshotel residiert haben. Oder für jeden, der das besondere Erlebnis sucht, dafür jedoch wenig Zeit mitbringt.

- 1 Übernachtung
- Frühstück von unserem umfangreichen Buffet
- Ein Aperitif
- Ein 5-Gänge-Menü im Gourmet-Restaurant

DZ in der Zehntscheune: **460 Euro**

DZ im Schloss: **ab 525 Euro**

Suite im Schloss: **ab 660 Euro**

EZ: **ab 310 Euro**

Buchbar bei Anreise von Dienstag bis Donnerstag, auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.



### Münchhausen SPA

Genießen Sie unseren lichtdurchfluteten Wellnessbereich, lassen Sie sich mit einer Massage verwöhnen und den Tag bei einem lukullischen Abendessen im gemütlichen Schlosskeller ausklingen!

- 2 Übernachtungen
- Frühstück von unserem umfangreichen Buffet
- Ein 3-Gänge-Menü im Schlosskeller
- Ein fruchtiger Willkommensgruß auf dem Zimmer

• 55-minütige Massage pro Person  
DZ in der Zehntscheune: **660 Euro**

DZ im Schloss: **ab 790 Euro**

Suite im Schloss: **ab 1.060 Euro**

EZ: **ab 490 Euro**

Buchbar auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.





## Fakten kurz und knapp

- 5 Sterne Superior
- 68 Zimmer & Suiten, individuell gestaltet und liebevoll eingerichtet
- Kostenloser WLAN-Zugang
- Kostenlose Außenparkplätze
- 24 h besetzte Rezeption
- 2 anliegende Golfplätze
- Helikopterlandeplatz
- Einzigartiger Schlosspark
- 12 individuell gestaltete Veranstaltungsräume
- Private Feiern, Jubiläen, Konferenzen, Seminare, Incentives
- Hochmodernes, separates Tagungszentrum
- Platz für bis zu 300 Personen
- Modernste Tagungstechnik
- Schlosseigene Kapelle und Standesamt
- Gourmet-Restaurant mit französischer Küche unter der Leitung von Achim Schwekendiek
- Schlosskeller-Restaurant und dazugehörige Seeterrasse mit gehobener, internationaler Küche und hausgemachten Kuchen
- Hotelbar und Rittersaal-Lobby
- 800 m<sup>2</sup> großer Spa-Bereich mit Schwimmbad, Sauna und Dampfbädern
- Massagen und Beautyanwendungen

## Wintergarten Bar

Unser größtes Projekt in diesem Jahr ist sicherlich der Bau der Wintergarten Bar. Schon bald werden die ersten Baumaßnahmen beginnen. Die neue Bar bietet innen Platz für 40 Personen und auf der Terrasse sogar für 58 Personen. Genießen Sie den herrlichen Ausblick auf den Park bei Sonnenuntergang und lassen Sie den Tag mit klassischen Getränken, Cocktails und Longdrinks stimmungsvoll ausklingen. Da die Wintergarten Bar noch keinen Namen hat, laden wir alle ein, Namensvorschläge einzureichen. Unter allen Teilnehmern wird ein Besuch bei uns mit Ananastorte und Kaffeespezialität verlost – dem Gewinner winkt sogar ein ganzer Verwöhntag in unserem Spa.

**Wir freuen uns auf Ihre Vorschläge unter dem Stichwort „Wintergarten-Bar“ per Email an: [info@schlosshotel-muenchhausen.com](mailto:info@schlosshotel-muenchhausen.com)**

## Mitarbeiter Portraits



### Nikolas Weisenburger – Küchenchef

Im Schlosskeller-Restaurant und im Tagungs- bzw. Veranstaltungsbe- reich verwöhnt Sie unser Küchenteam unter der Leitung von Nikolas Weisenburger, der auf eine bislang eindrucksvolle Laufbahn verweisen kann. So war er unter anderem Sous Chef im renommierten 5 Sterne Hotel VILA VITA Rosenpark Marburg und Sous Chef im Schlosshotel Kronberg, bevor es 2016 zunächst in gleicher Position ins Schlosshotel Münchhausen ging.

Bereits nach drei Monaten hat Nikolas Weisenburger hier die Leitung der Schlosskeller-Küche übernommen. Gemeinsam mit Küchen- direktor **Achim Schwekendiek** und 22 Personen im Team verwöhnt Sie die Küchenbrigade mit gastronomischer Vielfalt. Besonders viel Spaß hat unser neuer Küchenleiter an der

Ausrichtung von Hochzeiten und größeren Events wie Firmen- und Privatfeiern. „Der direkte Kontakt mit unseren Gästen, zum Beispiel beim Live-Cooking oder den BBQ Stationen sind mir die größte Freude“, sagt der leidenschaftliche Koch. Bei allem Innovationsgeist besinnt sich der Küchenchef bei der Frage nach seiner persönlichen Empfehlung auf einen absoluten Klassiker: „Das Wiener Schnitzel im Schlosskeller ist einfach eine Sünde wert ...“.



### Maik Winzer – Technischer Leiter

Unser Mann für alles - nichts kann ihn aus der Ruhe bringen und immer hat er einen flotten Spruch auf Lager! Mit seinen 6 Mitarbeitern repariert und verschönert er nicht nur alles rund ums Schloss, sondern er bringt auch seine eigenen Ideen bei Erweiterungsplänen ein. Der gebürtige Hamelner war schon bei den Umbaumaßnahmen der Schlossruine zum Hotel dabei und ist jetzt beim Bau der Wintergarten Bar eine wichtige Stütze. 2013 wurde er zudem zum Sicherheitsbeauftragten bestellt.



### Gina Ahrendt – Leiterin Spa

Dass sie Physiotherapeutin geworden ist, habe sie ihrer Mutter zu verdanken, erzählt die gebürtige Berlinerin. „Sie hat mir diesen Beruf ‚schmackhaft‘ gemacht.“, den Gina Ahrendt nach ihrer Schulzeit in Berlin erlernte. Später hat sie noch eine Ausbildung zur Kosmetikerin absolviert und mehr als 20 Jahre eine eigene Praxis geführt.

Ihr Einstieg in die Wellnesswelt begann im Steigenberger Hotel in Bad Pyrmont, danach wechselte sie in das Schlosshotel an der Weser bei Hameln.

Hier fühlt sich Gina Ahrendt angekommen, denn sie kann in all ihren Behandlungen so arbeiten, wie es ihrem ganzheitlichen Verständnis des Menschen entspricht. „Wenn ich eine Massage gebe, spüre ich den Gast, Energien fließen. Einer hat einmal gesagt: ‚Du hast mich ins Nirwana geschickt – und zurück.‘“ Sich auf den Gast einlassen, ihm offen und mit Achtsamkeit begegnen, das sei Grundvoraussetzung für eine Behandlung, die positiv nachwirken soll.

## Mein Pferd am Kirchturm

Ich ließ das gut sein und ritt weiter, bis Nacht und Dunkelheit mich überfielen. Nirgends war ein Dorf zu hören noch zu sehen. Das ganze Land lag unter Schnee; und ich wußte weder Weg noch Steg. Des Reitens müde, stieg ich endlich ab und band mein Pferd an eine Art von spitzem Baumstaken, der über dem Schnee hervorragte.

Zur Sicherheit nahm ich meine Pistolen unter den Arm, legte mich nicht weit davon in den Schnee nieder und tat ein so gesundes Schläfchen, daß mir die Augen nicht eher wieder aufgingen, als bis es heller lichter Tag war. Wie groß war aber mein Erstaunen, als ich fand, daß ich mitten in einem Dorf auf dem Kirchhofe lag! Mein Pferd war anfänglich nirgends zu sehen; doch hörte ich bald darauf irgendwo über mir wiehern.

Als ich nun emporsah, so wurde ich gewahr, daß es an dem Wetterhahn des Kirchturms gebunden war und von da herunterhing. Nun wußte ich sogleich, wie ich dran war. Das

Dorf war nämlich die Nacht über ganz zugeschneiet gewesen; das Wetter hatte sich auf einmal umgesetzt, ich war im Schlafe nach und nach, so wie der Schnee zusammengeschmolzen war, ganz sanft herabgesunken, und was ich in der Dunkelheit für den Stummel eines Bäumchens, der über dem Schnee hervorragte, gehalten und daran mein Pferd gebunden hatte, das war das Kreuz oder der Wetterhahn des Kirchturmes gewesen.

*Aus: Wunderbare Reisen zu Wasser und Lande, Feldzüge und lustige Abenteuer des Freiherrn von Münchhausen von Gottfried August Bürger, 1786*



## Impressum



Schlosshotel Münchhausen  
Schwöbber 9  
31855 Aerzen bei Hameln  
Telefon + 49 (0) 515 4 70 60 0  
Telefax + 49 (0) 5154 70 60 130  
[info@schlosshotel-muenchhausen.com](mailto:info@schlosshotel-muenchhausen.com)  
[www.schlosshotel-muenchhausen.com](http://www.schlosshotel-muenchhausen.com)

## Anreise per Helikopter

Wussten Sie schon, dass Sie bei uns auch per Helikopter anreisen können? Für einen Kurzurlaub, einen Tagesausflug, ein Mittagessen oder einfach nur auf eine Tasse Kaffee – entspannende Stunden sind garantiert und ein Landeplatz ebenso!