

MÜNCHHAUSEN | KURIER



**Verehrte Schlossgäste,
liebe Freunde,**

Willkommen zur zweiten Ausgabe unseres Münchhausen Kuriers – es gibt wieder Vieles zu berichten! Eine besondere Freude war es, viele schöne Veranstaltungen und Tagungen ausrichten zu dürfen – sagenhafte 60 Hochzeiten bis Ende des Jahres sprechen dabei ihre eigene Sprache. Für Ihr entgegengebrachtes Vertrauen möchte ich mich an dieser Stelle recht herzlich bedanken! Besonders stolz bin ich auf mein Team, das sich stets mit viel Freude und Engagement einsetzt, um Ihnen, unseren Gästen, eine besondere und unvergessliche Zeit zu bereiten. Neben dem laufenden Betrieb haben wir seit der Erstausgabe im April insgesamt 7 Bauprojekte gestartet und größtenteils bereits abgeschlossen. Im April begann der Bau unserer neuen Wintergarten Bar. 3 Monate lang herrschte geschäftiges Treiben auf unserer ehemaligen Gourmet-Terrasse, bis im Juli dann der erste Gast in der neugetauften „SCHWÖBBAR“ empfangen werden konnte. Parallel dazu lief hinter den Kulissen, von unseren Gästen völlig unbemerkt, die Modernisierung und Umgestaltung der Schlosskeller- und Bankettküche ab, dringend notwendig, um dem zusätzlichen Bedarf in Zukunft Rechnung tragen zu können. Dank guter Koordinierung und dem Einsatz aller Mitarbeiter haben wir sogar noch ein weiteres Projekt in die Wege leiten können. Lange hatten wir uns gefragt, wie man ein Gourmet-Restaurant allen Gästen zugänglich machen könnte, ohne dabei auf Qualität verzichten zu müssen. Mit der Eröffnung des „1570“ – Petit Gourmets möchten wir diesem Anspruch gerecht werden. Nun wünsche ich Ihnen viel Spaß beim Lesen unserer Neuigkeiten. Und vergessen Sie nicht: die eine oder andere Lügendeschichte könnte auch dieses Mal wieder dabei sein,

Ihr
Thomas Bonanni

„1570“ – PETIT GOURMET

Am 20. Oktober eröffnet unser neues Restaurant „1570“, das Petit Gourmet: Kleiner Raum, kleine Portionen, kleiner Preis! Erleben Sie eine frische, freche und fröhliche Atmosphäre in unserem kleinen Gourmetableger. Speisen auf Sternenniveau: locker, leicht und ungezwungen! Es erwarten Sie



insgesamt 12 liebevolle Kompositionen, die alle als Zwischengang serviert werden. Gemäß des Konzeptes „Trois“ werden 3 Komponenten auf dem Teller präsentiert. Dabei werden Nachhaltigkeit und Natürlichkeit großgeschrieben. Aus diesem Grund bieten wir schwerpunktmäßig Speisen aus regionalen Produkten und mit saisonal-wechselnder Ausrichtung sowie Weine aus biologischem Anbau an. „1570“ verweist einerseits auf das Jahr, in dem Hilmar von Münchhausen den Grundstein für Schloss Schwöbber

legte und der Bau des Anwesens samt Wassergräben und Garten begann. Andererseits bezieht sich die Zahl ebenso auf die Preisgestaltung der Speisekarte: Jedes Gericht wird 15,70 Euro kosten. Zudem serviert hier das Küchenteam selbst und gibt dabei vielleicht sogar einige Geheimnisse seiner Kunst preis. Seien Sie gespannt! Achim Schwekendiek und seine Mannschaft freuen sich auf Ihren Besuch.

Öffnungszeiten:

Di. bis Sa., 18:00 bis 21:30 Uhr



SCHWÖBBAR

Herzlichen Dank für die zahlreichen Namensvorschläge, die Sie bei uns eingereicht haben! Bei über 100 Vorschlägen fiel dem 7-köpfigen Wahlkomitee die Wahl schwer, doch nun steht der Name der neuen Wintergarten Bar im Schlosshotel Münchhausen fest. Herzlich willkommen in der „SCHWÖBBAR“. Nach umfassenden Baumaßnahmen begrüßen wir hier im Innen- und im Loungebereich bis zu 55 Personen, auf der anliegenden Sonnenterrasse bis zu 36 Personen. Das Ambiente ist traumhaft, die Aussicht herrlich. Genießen Sie einen Besuch bei Kaffeespezialitäten und hausgemachten Kuchen. Lassen Sie Ihren Blick bei Sonnenuntergang über den Park schweifen und den Tag bei klassischen Getränken, Cocktails und Longdrinks stimungsvoll ausklingen.



Im Jahre 1570 ...

... begann der Feldobrist Hilmar von Münchhausen (1512-1573), einer der reichsten Männer seiner Zeit, das repräsentative Schloss Schwöbber zu erbauen, erlebte aber die Fertigstellung selbst nicht mehr. Seine Frau

Lucia von Reden führte die Baumaßnahmen fort, und sein Sohn brachte sie im Jahre 1607 zum Abschluss. Ende des 17. Jahrhunderts ergänzte einer seiner Urenkel das prachtvolle Schloss mit dem zu Ruhm gelangten einzigartigen Schlosspark, in dem nicht nur Orangen wuchsen, sondern auch Kaffeebäume, Zitronen und vor allem Ananaskulturen.



Inhalt

Willkommen	Seite 1
„1570“ – Petit Gourmet	Seite 1
SCHWÖBBAR	Seite 1
Im Jahre 1570	Seite 1
Fragen an Herrn Popken	Seite 2
Der Schlosspark	Seite 2
Aus unserer Patisserie	Seite 2

Kulinarische Highlights	Seite 2
Unser Nachwuchs	Seite 3
Arrangements	Seite 3
Fakten kurz und knapp	Seite 4
Mitarbeiter Portraits	Seite 4
Ritt auf der Kanonenkugel ...	Seite 4
Unsere Jubilare	Seite 4
Gutscheine	Seite 4
Impressum	Seite 4

Fragen an Herrn Popken

Wirkt das Schloss noch immer so eindrucksvoll auf Sie, wie damals als Sie als kleiner Junge über die Schlossmauer geschaut haben?

Ja, aber ich erkenne heute auch seine besondere Bedeutung als ein wertvolles Kulturdenkmal.

Der Schlosspark liegt Ihnen sehr am Herzen! Haben Sie einen Lieblingsbaum, der im Schlosspark wächst?

Ja, die Süntelbuche.

Was ist Ihr Lieblingsplatz im Schloss?

Mein Lieblingsplatz ist der Platz am Kamin im Rittersaal.

Seit diesem Jahr ist Ihr Schlosshotel Mitglied der „Sieben Schlösser“. Haben Sie schon ein paar der Schlösser besichtigt?

Ja, alle.

Haben Sie ein Lieblingszitat oder Lebensmotto?

Der Realität ins Auge schauen – auch wenn sie noch so schlimm ist – ohne den Mut zu verlieren.

Kulinarische Highlights

High Tea

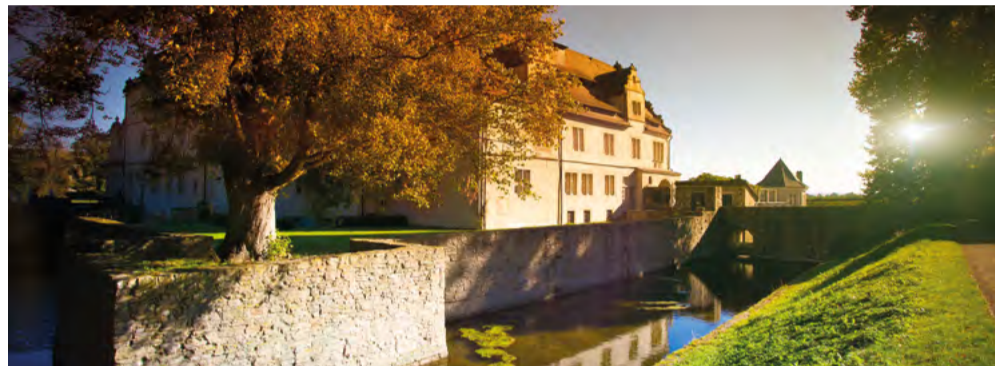
Ab **15.10.** zelebrieren wir **jeden Sonntag zwischen 15:00 und 17:00 Uhr** die schönste Form des Afternoon Teas. Neben verschiedenen Teesorten servieren wir Ihnen Fingersandwiches, Scones und Gebäck. Ganz klassisch reichen wir je nach Belieben ein Gläschen Port, Sherry oder Sekt dazu.

25 Euro pro Person



Der Schlosspark

Als Gast unseres Hauses haben Sie nicht nur die Möglichkeit, die zahlreichen Annehmlichkeiten unseres Schlosses zu nutzen, Sie können Ihren Aufenthalt auch durch einen Spaziergang in unserem 8 ha großen Schlosspark abrunden. Bestaunen Sie die seltenen Pflanzen oder genießen Sie bei einem Picknick die Ruhe fernab des Alltags. Seit Bau des Schlosses hat sich der Park stetig gewandelt. So diente er in



seiner Anfangszeit den Bewohnern als Nutzgarten mit ein paar wenigen Zierpflanzen und Obstsorten. Hundert Jahre später mauserte sich die Parkanlage, mit exotischen Kübelpflanzen, zu einem repräsentativen Anwesen. Nach und nach erlangte der Schlosspark von Schwöbber, mit über 300 Orangen- und Zitrus-Bäumchen, große Bekanntheit. Die fabelhafte Ananaszucht lockte 1716 sogar Zar Peter den Großen zu einem Besuch in den Schlosspark. Ab 1750 wurde der Park durch Otto II. von Münchhausen „nach englischer Mode“ umgestaltet. Als

leidenschaftlicher Gärtner importierte und tauschte er viele Pflanzen und Saatgut, um Bäume und Sträucher anzulegen. So war es kein Wunder, dass der Park zum zentralen Ort für die Verbreitung von fremdländischen Gehölzen avancierte. Ab Mitte des 19. Jahrhunderts setzte eine Phase der Stagnation ein, und der Schlosspark wurde erst ab 1920 von seinem Besitzer neu hergerichtet. Saatgutunternehmer Meyer stellte dem traditionell landschaftlich gestalteten Westen des Parks einen geometrischen Gartenteil im Osten gegenüber. Nach sorgfältigen gartenarchäologischen Vorarbeiten konnte im Jahr 2003 das zwischen 1920 und 1928 entstandene Parkbild wieder sichtbar gemacht werden. Dem Ehepaar Popken liegt es sehr am Herzen, die Pflanzensammlung des Schlossparks zu erhalten sowie zu erweitern, und aus diesem Grund riefen sie sogar eine eigene Stiftung für den Erhalt des Denkmals „Schloss Schwöbber“ ins Leben.

Aus unserer Patisserie

Zum Anlass von Achim Schwenkendieks 20-jährigem Sterne-jubiläum hat unser Schloss Patisserie im letzten Jahr ein Meisterwerk kreiert: Die „Münchhausen Torte“ –

anlehnend an unsere Geschichte und die Symbolik der Ananas für unser Haus war klar, dass diese nicht fehlen durfte. Dieses Kunstwerk besteht aus einem saftigen Rührteig, versehen mit kandierten Ananasstücken, getränkt mit mildem Ananas Brand, geschichtet mit einem Ananas Relish, gesetzt auf einen feinen Mürbteigboden und überzogen mit Schokoladenglasur. Ein unbedingtes

Muss bei Ihrem nächsten Besuch in unserer **SCHWÖBBAR**.



Dinner Dance

13.10. 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 65 Euro pro Person



Candlelight-Bufferet

27.10., 24.11., 01.12., 08.12., 15.12., 22.12., 23.02., 30.03., 31.03.
jeweils von 19:00 bis 23:00 Uhr
Ein romantisches Candlelight-Bufferet 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 49 Euro pro Person

KrimiDinner

Erleben Sie Theaterkunst im Verlauf eines delikaten 4-Gänge-Menüs. Kuriose Geschichten auf Schloss Darkwood, einem altherwürdigen Herrenhaus in Schottland.
Beginn jeweils 19:00 Uhr
02.12. „Der Spuk von Darkwood Castle“ ab 85 Euro
02.03. „Die Nacht des Schreckens“ ab 79 Euro
11.05. „Der Spuk von Darkwood Castle“ ab 79 Euro



Dinner Shows

01.12. „A Tribute to ABBA“ ab 85 Euro
27.01. „A Tribute to Elvis“ ab 79 Euro
13.04. „Pasta Opera“ ab 79 Euro

Weihnachts-Brunch

25.12. von 12:00 bis 15:00 Uhr, Zehntscheune
Weihnachtliches Buffet inklusive Mineralwasser, Kaffee & Tee, Säften vom Buffet und ein Glas Sekt zur Begrüßung.
49 Euro pro Person
Kinder bis 3 Jahre frei,
bis 12 Jahre 3 Euro pro Lebensjahr

Neujahrs-Brunch

von 11:00 bis 16:00 Uhr, Zehntscheune
Starten Sie mit guten Vorsätzen ins Jahr 2018. Buffet inklusive Mineralwasser, Kaffee & Tee, Säften und ein Glas Sekt zur Begrüßung.
49 Euro pro Person
Kinder bis 3 Jahre frei,
bis 12 Jahre 3 Euro pro Lebensjahr



Unser Nachwuchs

Wir sind stolz auf unsere im Durchschnitt 15 Auszubildende, die regelmäßig mit guten Noten ihre Ausbildung in den Bereichen Hotelfachmann/-frau, Restaurantfachmann/-frau oder Koch/Köchin beenden! Und ebenso auf unsere Praktikanten, die uns von internationalen Hochschulen kommend tatkräftig unterstützen und denen wir demnächst sogar ein duales Studium anbieten können. Wir haben ihnen einmal ein paar Fragen gestellt ...

Moritz Gierke

Sie haben eine Lehre als Koch bei uns absolviert und mit Bravour bestanden.

Welcher Posten in der Küche sagt Ihnen nun am besten zu?

Am meisten Spaß macht mir der Entremetier Posten, da ich vielseitig beschäftigt bin und mein Wissen weiter ausbauen kann.

Hier kann ich mich nicht nur auf Kartoffeln und Gemüse konzentrieren, sondern auch die frischen Kräuter aus unserem Kräutergarten verarbeiten.

Man sagt, dass gute Köche sehr gesucht werden im In- und Ausland. Sie haben sich vorerst für unser Haus entschieden. Warum?

Meine Kenntnisse aus der Ausbildung möchte ich weiter vertiefen und habe zusätzlich hier im Haus die einmalige Möglichkeit bekommen, in der Sterneküche von Achim Schwekendiek meinen Wissensstand zu erweitern.

Was ist Ihr Lieblingsgericht?

Die Lasagne von meiner Mutter.

Was können wir als Ausbilder besser machen?

Ich denke nicht viel, denn als ich mit jungen 16 Jahren bereits meine Lehre angefangen habe, bin ich gut aufgenommen worden, war in allen Küchenbereichen auf allen Posten tätig und durfte bereits Mitte des 2. Lehrjahres auch in die Gourmetküche. Gerne hätte ich aber auch die Betriebe der regionalen Erzeuger kennengelernt, um die Herstellung der Produkte für die Küche zu sehen.



Franziska Schmidt

Sie studieren an der IUBH (International University Bad Honnef) Hospitality Management. Während Ihres Internships (6-monatiges Pflichtpraktikum) bei uns im Haus haben Sie den praktischen Teil eines Hotels kennengelernt. Wie waren Ihre Erfahrungen?

Alles in allem waren meine Erfahrungen durchgehend positiv. Das Team hat mich offenherzig aufgenommen, und ich konnte mich an jeden wenden, wenn ich ein Problem hatte oder etwas nicht verstanden habe. Dazu kam, dass man sich aufeinander verlassen konnte und als Team zusam-

mengearbeitet wurde. Es gab auch schwierige Situationen, wo es stressig war, was aber im Team gut bewältigt wurde. Zusammengefasst habe ich viel lernen und erfahren dürfen. *Konnten Sie Ihre theoretischen Lerninhalte hier anwenden?*

Theoretische Lerninhalte konnte ich weniger anwenden. Das Praktikum hat ausschließlich im Service stattgefunden und sich daher nur auf die operative Arbeit bezogen, anders als mein Studiengang, der auf das Administrative fokussiert ist.

Was hat Ihnen am besten gefallen? Am besten hat mir das Team und die Arbeitsatmosphäre gefallen.



Einstimmung auf die Weihnachtszeit

Am knisternden Kaminfeuer sitzen, bei einem Stück Münchhausen Torte und dampfenden Kaffeespezialitäten weihnachtlicher Musik lauschen und den 6 m hohen, wunderschön geschmückten Tannenbaum bewundern – in der Weihnachtszeit herrscht eine ganz besondere Atmosphäre im festlich dekorierten, winterlichen Schloss.



Arrangements

Doppelter Genuss

- 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**

Einzelzimmer: **ab 530 Euro**

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

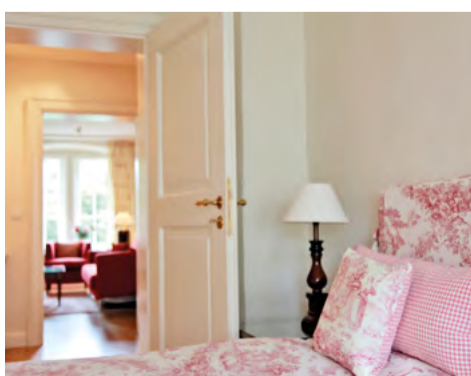


Alle guten Dinge sind 3

- 3 Übernachtungen in einer Suite
- Frühstück von unserem umfangreichen Buffet
- Ein Obstkorb zur Begrüßung
- Eine Flasche Prosecco auf dem Zimmer
- 3 Massagen à 25 Minuten
- Ein Aperitif vor jedem Abendessen
- Ein 3-Gänge-Menü im Schlosskeller
- Ein 4-Gänge-Menü im „1570“ – Petit Gourmet
- Ein 5-Gänge-Menü im Gourmet-Restaurant

Suite im Schloss: **ab 1.995 Euro** für zwei Personen

Buchbar ab November 2017 auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.



Münchhausen Weihnachten

- 2 Übernachtungen
 - Frühstück von unserem umfangreichen Buffet
 - Gebäckeller auf dem Zimmer
 - An Heiligabend findet unsere traditionelle Andacht in der Schlosskapelle statt.
 - Aperitif am 24. Dezember
 - Ein 5-Gänge-Menü inklusive begleitender Getränke im Gourmet-Restaurant am 24. Dezember
 - Ein 4-Gänge-Menü inklusive begleitender Getränke im Schlosskeller am 25. Dezember
- DZ in der Zehntscheune: **1.150 Euro**
DZ im Schloss: **ab 1.280 Euro**
Suite im Schloss: **ab 1.550 Euro**
Einzelzimmer: **ab 735 Euro**
Buchbar für den 24. bis 26. Dezember auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.



Silvester

- 2 Übernachtungen
 - Frühstück von unserem umfangreichen Buffet
 - Eine Silvesterüberraschung auf dem Zimmer
 - Küchenparty: Flying-Walking Dinner mit Tanz, Casino und begleitenden Getränken am 30. Dezember von 19:00 bis 2:00 Uhr
 - Aperitif am 31. Dezember
 - Ein 6-Gänge-Menü inklusive begleitender Getränke im Schlosskeller am 31. Dezember
 - Tanz im Rittersaal ab 21:00 Uhr, traditionelles Feuerwerk und Mitternachtschampagner
- DZ in der Zehntscheune: **1.500 Euro**
DZ im Schloss: **ab 1.630 Euro**
Suite im Schloss: **ab 1.900 Euro**
Einzelzimmer: **ab 1.000 Euro**
Buchbar für den 30. Dezember bis 1. Januar 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 mit Platz für bis zu 300 Personen
- Schlosseigene Kapelle und Standesamt
- Gourmet-Restaurant mit französischer Küche unter der Leitung von Achim Schwekendiek
- „1570“ - Petit Gourmet mit Speisen auf Sternenniveau in lockerem und ungezwungenem Ambiente
- Schlosskeller-Restaurant und dazugehörige Seeterrasse mit gehobener, internationaler Küche
- **SCHWÖBBAR** – Kaffee, Kuchen und Cocktails bei herrlicher Aussicht
- Rittersaal-Lobby mit Kamin
- 800 m² großer Spa-Bereich mit Schwimmbad, Sauna und Dampfbädern
- Massagen und Beautyanwendungen

Mitarbeiter Portraits



Anika Pohlmann – Leiterin Vertrieb und Marketing
Das Gesicht des Schlosshotels auf allen Messen und bei vielen Firmen! In Bünde, Westfalen, geboren absolvierte Frau Pohlmann ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau im Maritim Airport Hotel Hannover. Als Verkaufsleiterin nahm ihre Karriere zunächst 4 Jahre lang bei der Gerry Weber World und dann 8 Jahre beim Gräflichen Park Hotel & Spa ihren Lauf, bevor sie im Mai 2015 ins Schlosshotel Münchhausen wechselte. Mit ihrer Erfahrung und stets die Kundenperspektive im Blick hat sie schon viele Projekte vorangetrieben und das Schlosshotel weit über die Region hinaus bekannt gemacht. Innerhalb der Schlossmauern besticht Frau Pohlmann durch ihr Lächeln und die freundliche Art und Weise, wie sie auf Mitarbeiter und Gäste zugeht. Und falls Sie Frühaufsteher sein sollten, wundern Sie sich nicht, wenn Sie die leidenschaftliche Sportlerin schon frühmorgens bei einem Waldlauf gut gelaunt grüßt.



Jan-Robin Winnebold – F&B Manager

Der Allrounder in der Operativen – stets im ganzen Haus unterwegs. Beliebt bei Gästen und Mitarbeitern steuert Herr Winnebold die Geschicke in der Gastronomie, wo er seit Mitte 2015 die mit ca. 40 Mitarbeitern größte Abteilung des Hauses leitet. Diese sorgt dafür, dass unsere Gäste den besten Service erfahren – sei es beim Frühstück, Mittagessen, Abendessen, bei einem Cocktail in der Schloss Bar oder bei einer privaten oder geschäftlichen Veranstaltung. Geboren in Krefeld, hat der frühere Hobby Eishockey-Torwart seine Lehre zum Hotelfachmann bei den Steigenberger Hotels absolviert. Sein beruflicher Werdegang verlief über einige 5 Sterne Hotels der Steigenberger, Althoff und Kempinski Gruppen. Nach seinen 3-jährigen direkten Serviceerfahrungen erweiterte er seinen Horizont sowohl im Einkauf und F&B Management als auch im Ausland für 2 Jahre in Ägypten. Neben Hobby-Tauchen ist der frischgebackene Vater hin und wieder auf dem Golfplatz anzutreffen, schon von weitem erkennbar an seinem leuchtenden, schwarz-gelben Golfbag. Auch hier macht er eine gute Figur.



Stephanie Nitz – Personalreferentin

Sie ist der erste und damit wichtigste Kontakt für einen Bewerber, denn bereits hier werden die Weichen gestellt! Seit Frühjahr 2015 begleitet uns Frau Nitz, eine waschechte Hamelenserin, in der Personalabteilung federführend und stellt mit Geschick nicht nur die Verbindung zwischen unserem Personal und den Abteilungsleitern her, sondern ist auch verantwortlich für alle Gehaltsabrechnungen. Als gelernte Diplom-Pädagogin und Personalfachkauffrau betreute sie im Vorfeld Key Account Kunden und war Personaldisponentin bei einem Personaldienstleister. Anschließend war Frau Nitz für ein Hochschulmarketing Programm tätig und erweiterte ihr Wissen 5 Jahre lang bei einem Zentrum für berufliche Weiterbildung. Die Mutter von einer Tochter besticht durch präzise Arbeitsweise, Handlungsgeschick und setzt ihr Fingerspitzengefühl in der Betreuung unserer Mitarbeiter und speziell bei unseren 16 Auszubildenden gekonnt ein. Bei Gitarrenrockmusik schlägt der belesenen Kinobesucherin das Herz jedoch noch höher.



Ritt auf der Kanonenkugel!

Einem Manne, meine Herren, der einen Gaul, wie mein Litauner war, zu reiten vermochte, können Sie auch wohl noch ein anderes Voltigier- und Reiterstückchen zutrauen, welches außerdem vielleicht ein wenig fabelhaft klingen möchte. Wir belagerten nämlich, ich weiß nicht mehr welche Stadt, und dem Feldmarsch war ganz erstaunlich viel an genauer Kundschaft gelegen, wie die Sachen in der Festung stünden. Es schien äußerst schwer, ja fast unmöglich, durch alle Vor-

posten, Wachen und Festungswerke hineinzugelangen, auch war eben kein tüchtiges Subjekt vorhanden, wodurch man so was glücklich auszurichten hätte hoffen können. Vor Mut und Diensteifer fast ein wenig allzurasch stellte ich mich neben eine der größten Kanonen, die soeben nach der Festung abgefeuert ward, und sprang im Hui auf die Kugel, in der Absicht, mich in die Festung hineinragen zu lassen. Als ich aber halbwegs durch die Luft geritten war, stiegen mir allerlei nicht unerhebliche Bedenklichkeiten zu Kopfe. „Hum“, dachte ich, „hinein kommst nun wohl, allein wie hernach sogleich wieder heraus? Und wie kanns dir in der Festung ergehen? Man wird dich so-

gleich als einen Spion erkennen und an den nächsten Galgen hängen. Ein solches Bette der Ehren wollte ich mir denn doch wohl verbitten.“ Nach diesen und ähnlichen Betrachtungen entschloß ich mich kurz, nahm die glückliche Gelegenheit wahr, als eine Kanonenkugel aus der Festung einige Schritte weit vor mir vorüber nach unserm Lager flog, sprang von der meinigen auf diese hinüber und kam, zwar unverrichteter Sache, jedoch wohlbehalten bei den lieben Unsrigen wieder an.

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

Unsere Jubilare

10 Jahre
Margrit Atabay,
Housekeeping
Vera Huchthausen,
Housekeeping
Petra Wissel,
Housekeeping

5 Jahre
Diana Bergmann,
Leiterin Frühstück & Mittagessen

Gutscheine

Sind Sie auf der Suche nach einem Mitbringsel oder passenden Geschenk für einen Ihrer Lieben? Wie wäre es mit einem Gutschein für eine genussvolle Zeit in unserem schönen Schloss? Ob für eine kulinarische Veranstaltung, ein Frühstück, ein Abendessen oder für erholsame Stunden in unserem Spa, für jeden Geschmack ist etwas dabei!



Impressum



Schlosshotel Münchhausen
Schwöbber 9
31855 Aerzen bei Hameln
Telefon + 49 (0) 5154 70 60 0
Telefax + 49 (0) 5154 70 60 130
info@schlosshotel-muenchhausen.com
www.schlosshotel-muenchhausen.com