

# MÜNCHHAUSEN | KURIER



## Verehrte Schlossgäste, liebe Freunde,

Willkommen zur dritten Ausgabe unseres Münchhausen Kuriers! In den letzten 2 Jahren haben wir eine neue Wintergartenbar mit gemütlicher Lounge und separater Terrasse, die SCHWÖBBAR, angebaut und in das unter Denkmalschutz stehende Schlossensemble harmonisch integriert, ein neues Restaurant, das „1570“ - Petit Gourmet, eröffnet sowie die Oenothek zu einem weiteren einzigartigen Veranstaltungsraum mit besonderem Flair für private Feiern umgebaut und mit eigener Bar ausgestattet. Zudem haben wir eine weitere großzügige Terrasse direkt am Park eingeweiht, die Parkanlage durch einen weitläufigen Sandsteinweg an das Schloss angebunden, einen eigenen Kräutergarten angelegt und hinter den Kulissen die Schlosskeller- und Bankettküche modernisiert und reorganisiert, um die täglichen Arbeitsabläufe beträchtlich zu erleichtern. Mit Stolz können wir nun berichten, dass wir in diesem Jahr ein weiteres großes Projekt, die komplette Renovierung unseres Pool- und Wellnessbereiches, abgeschlossen haben. Der neue Münchhausen SPA hat all unsere Erwartungen übertroffen und rundet den hohen Standard unseres Märchenschlosses wunderbar ab. Es bereitet mir große Freude, durch das Schloss zu wandeln, die alten und neuen Schönheiten des Schlosses zu betrachten und mein Team darin zu unterstützen, Gastfreundschaft zu leben - einen besseren Arbeitsplatz kann man sich einfach nicht wünschen! Immer häufiger treffe ich dabei auf bekannte Gesichter - unsere Stammgäste bestärken mein Team und mich darin, jeden Tag unser Bestes zu geben und beweisen uns, dass wir auf dem richtigen Wege sind. Vielen Dank, dass Sie uns Ihr Vertrauen schenken und die Treue halten! Nicht nur durften wir wieder 60 wunderschöne Hochzeiten ausrichten, sondern auch die unterschiedlichsten Konferenzen, Seminare, Jubiläen und private Feiern in einem der individuellen Veranstaltungsräume oder aber in unserem einmaligen Schlosspark. Gäste aus der Umgebung haben den Jahrhundertssommer dazu genutzt, auch ganz kurzfristig unsere drei Restaurants und die SCHWÖBBAR aufzusuchen, um einfach einmal ein paar Stunden auf den herrlichen Sonnenterrassen zu entspannen. Und wer es ganz romantisch mochte, hat den Tag bei einem Picknick im Park bis zum Sonnenuntergang voll auskostet. Nun wünsche ich Ihnen viel Spaß beim Lesen und vergessen Sie nicht: die eine oder andere Lügengeschichte könnte auch dieses Mal wieder dabei sein,

Ihr Thomas Bonanni

## Der Münchhausen SPA

Es ist soweit! Wir haben unseren gesamten Pool- und Saunabereich modernisiert und möchten Ihnen in Zukunft den höchstmöglichen Erholungskomfort bieten, denn neben kompletter Entspannung von Körper und Geist können wir nun auch auf Prophylaxe und Stärkung des Immunsystems setzen. Nach 6-monatiger Umbauzeit ist auf



800 m<sup>2</sup> eine moderne Wellnesslandschaft mit vielen Highlights entstanden. Im lichtdurchfluteten 18 m Pool kann man wundervoll Bahnen ziehen und es mit einer Gegenstromanlage aufnehmen oder aber die Massagedüsen arbeiten lassen. Neben der großzügigen klassischen finnischen Sauna mit Tageslicht, die bei ca. 90°C Stoffwechsel, Kreislauf und Durchblutung anregt, gibt es ein Sanarium mit Liftlight als besonders schonende Saunaform mit hautstraffender und kollagenbildender Wirkung. Erlebnisduschen und Eisbrunnen garantieren nach den Saunagängen ein



prickelndes Abkühlerlebnis und spritzige Frische-Kicks, die den Kreislauf so richtig auf Touren kommen lassen.

Zwei Dampfbäder mit herrlichen Düften, eines davon im Textilbereich, lindern rheumatische Beschwerden, erleichtern Atemwegsprobleme und steigern einfach nur das gesamte Wohlbefinden. Wer Verspannungen und Gelenkschmerzen verspürt, sollte unbedingt die innovativen InfraPLUS Seats ausprobieren - sie sorgen für wohlige Wärme und regen Durchblutung und Stoffwechsel an.  
*Fortsetzung Seite 2*



## Sensational White Party

Ihr vermisst den Sommer? Bringt mit uns das Licht zurück in die dunkle Jahreszeit - im goldenen Umschlag erhielten wir die Einladungen zu einer Mitarbeiterparty, die seinesgleichen sucht! Ende März erschienen wir alle ganz in weiß im natürlich weiß geschmückten Festsaal zu einer stimmungsvollen Sommerparty. Unsere Kolleginnen vom Frühstück und Serviceteam, Diana Bergmann und Susann Oreel, unterstützt durch unsere stellvertretende Empfangschefin Lisa Röper, hatten ein tolles Programm organisiert. Zunächst einmal entschied das Glücksrad, ob man zum Tisch Miami, Jamaika, Ibiza, St. Tropez, New York oder Mallorca hüpfend, tanzend, klatschend oder singend geschickt wurde. Untermalt von musikalischen Gesangseinlagen von Denise Leopold, der Perle aus Mallorca, wechselte sich ein Showact nach dem anderen ab. Zunächst kam bei einer interessanten Variante der Reise nach Jerusalem schon so richtig Stimmung auf, denn alle Kandidaten wurden lautstark von ihren Abteilungen angefeuert. Als dann Kollegen aus

allen Bereichen durch ihren Tanz im Hawaii Look mit Baströcken, Strandspielzeug und Wasserpistolen Urlaubsfeeling pur versprühten, wurde die Party so richtig eingeeizt. Zwischendurch gestärkt von Köstlichkeiten diverser Buffets, vorbereitet von Marc Schulz, Veronique

Roob sowie Marcel Herbel, wurde bei bester Laune, Diskokugel und Nebeldunst ausgelassen getanzt bis in die späte Nacht.

Vielen Dank an alle Organisatoren und fleißigen Helfer - ihr habt uns einen unvergesslichen Abend beschert!



## Inhalt

Willkommen .....	Seite 1
Der Münchhausen SPA .....	Seite 1
Sensational White Party .....	Seite 1
Der Münchhausen SPA - Fortsetzung .....	Seite 2
Einen Zahn zulegen .....	Seite 2
Der Ochsenbräter .....	Seite 2
Kulinarische Highlights .....	Seite 2
Arrangements .....	Seite 3

Einstimmung auf die Weihnachtszeit .....	Seite 3
Unser Nachwuchs .....	Seite 3
Fakten kurz und knapp .....	Seite 4
Mitarbeiter Portraits .....	Seite 4
Jagd eines Bären mit einem Messer! .....	Seite 4
Unsere Jubilare .....	Seite 4
Gutscheine .....	Seite 4
Impressum .....	Seite 4



## Der Münchhausen SPA – Fortsetzung

Wohltuend wie ein Tag am Meer ist ein Aufenthalt in der Salina Lounge. Während man sich auf bequemen Liegen ausruht, reinigt die salzhaltige Luft die Atemwege und wirkt entzündungshemmend. Die Ruhezonen auf der Außenterrasse mit Schwebeliegen oder aber



im Innenbereich komplementieren unsere wunderschöne Wellnessoase.

Unser TIPP: Vollenden Sie Ihre Entspannung mit einer wohltuenden Massage- oder Kosmetikanwendung. SPA-Leiterin Gina Ahrendt verfügt über einen reichen Erfahrungsschatz im Bereich der medizinischen Wellness. Die gelernte Physiotherapeutin löst Verspannungen über tiefe, intensive Massagegriffe. Sanfte Relaxmassagen sind ebenso im Programm wie auch spezielle Methoden, zum Beispiel Reiki oder Shiatsu.



Kosmetikerin Saskia Chrissidis ist absolute Spezialistin für alle Themen rund um die Pflege der Haut. Wie wäre es mit einer Frischekur für das Gesicht á la „Petit Jolie“, einer Regenerationsbehandlung mit natürlicher Liftingwirkung oder einer umfangreichen, dem Hauttyp angepassten Kosmetikbehandlung?

Unser SPA-Team berät Sie gern!

### Öffnungszeiten

#### Pool-Bereich:

Täglich von 07:00 bis 21:00 Uhr (außer dienstags von 11:00 bis 15:00 Uhr)

#### Sauna und Dampfbäder:

Montag bis Freitag von 16:00 bis 21:00 Uhr  
Samstag, Sonntag und an Feiertagen von 12:00 bis 21:00 Uhr

#### Massagen und Kosmetik:

Mittwoch bis Sonntag von 10:00 bis 19:00 Uhr

## Einen Zahn zulegen

Ein Sprichwort, das fast jeder schon einmal gehört oder gesagt hat. Es wird gerne benutzt, wenn jemand mal wieder etwas länger braucht oder trödelt, sich aber beeilen sollte. Viele jedoch wissen nicht, woher dieses Sprichwort stammt. Wer einen Zahn zulegt, beeilt sich oder steigert das Tempo. Daher vermutet so mancher, dass dieses Sprichwort in Anlehnung an das Zahnradgetriebe älterer Automobile, durch dessen Übertragung der Fahrer in einen höheren Gang schaltet, erdacht wurde. Allerdings ist die Redewendung um Einiges älter. Sie entstammt der Zeit, zu der die Menschen – wie auch die Familie von Münchhausen mit ihrem Ochsenbräter im damaligen Schloss Schwöbber – über offenem Feuer kochten. Metallstreifen mit einer Reihe seitlicher Zacken oder Zähne (die Kräuel) hingen von der Küchendecke. In diese Zähne wurden die Töpfe je nach Hitzebedarf höher oder tiefer eingehängt. Diese können Sie übrigens noch heute im alten Ochsenbräter, direkt der Rezeption gegenüber, begutachten. Legte man damals einen Zahn nach unten zu, wurde das Essen schneller gar, und so entstand das Sprichwort „Leg doch mal ‘nen Zahn zu“.

## Der Ochsenbräter

Sicher sind Ihnen schon einmal die wunderbaren Kamine bei uns im Schloss aufgefallen. Einen der mächtigsten, den „Ochsenbräter“ aus dem Jahre 1576, finden Sie in unserer Eingangshalle. Der Ochsenbräter diente ursprünglich dazu, ganze Ochsen am Spieß zu braten – die auf zwei freistehenden Rundsäulen aus

Stein und zwei Pilastern ruhende, mächtige Herdanlage zeugt auch heute noch davon. Nimmt man sich einmal die Zeit und Platz auf den Sesseln unter dem Abzug der damaligen Küche, so springen die Funken vergangener Tage schnell über. Lässt man dann noch seiner Phantasie freien Lauf, taucht man gewiss ein in die Vorstellung der Unterhaltungen, Klatschgespräche oder sogar Lügengeschichten, die rund um den Ochsenbräter an kalten Wintertagen stattfanden oder erzählt wurden. Ist Ihnen jetzt das Wasser im Munde zusammengelaufen? Ein geschmortes Ochsenbäck-

chen im Schlosskeller, jahreszeitlich im Angebot, vermittelt wahre Wonnen – da werden Sie den Rest des Ochsen garantiert nicht vermissen, und nette Unterhaltung gibt es auch noch dazu.



## Kulinarische Highlights

### High Tea

Bis Ende März 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



### Candlelight-Bufferet

**30.11., 07.12., 14.12., 21.12., 26.01., 22.02., 29.03.**

**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, der ganzen Familie oder im Rahmen einer **Weihnachtsfeier**. Erlesenes Buffet inklusive begleitender Getränke 49 Euro pro Person



### 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.

55 Euro pro Person  
Kinder bis 3 Jahre frei,  
bis 12 Jahre 3 Euro pro Lebensjahr

### KrimiDinner

Erleben Sie Theaterkunst im Verlauf eines delikaten 4-Gänge-Menüs.

**02.11.** „Der Teufel der Rennbahn“  
ab 79 Euro pro Person

**15.02.** „Ein Leichenschmaus“  
ab 79 Euro pro Person

**10.05.** „Hochzeit in Schwarz“  
ab 79 Euro pro Person

**Beginn jeweils 19:00 Uhr**



### Dinner Shows

**04.11.** „A Tribute to ABBA“ ab 79 Euro

**01.02.** „A Tribute to Elvis“ ab 79 Euro

**09.03.** „A Tribute to Udo Jürgens“ ab 79 Euro  
**Beginn jeweils 19:00 Uhr**

### Valentinstag

**14.02.**

Zum Tag der Verliebten überraschen wir Sie und Ihren Liebsten/Ihre Liebste mit einem besonderen 4-Gänge-Menü in romantischem Ambiente.

98 Euro für 2 Personen inklusive Aperitif

### Ostern im Schloss

#### Candlelight-Bufferet

Karfreitag: **19.04.**

Karsamstag: **20.04.**

**jeweils von 19:00 bis 23:00 Uhr**  
55 Euro pro Person

#### Osterbuffet

Ostersonntag: **21.04.**

**von 12:00 bis 15:00 Uhr**

55 Euro pro Person

Fragen Sie auch nach unserem speziell aufgelegten Osterarrangement.





## 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: **760 Euro**

DZ im Schloss: **ab 890 Euro**

Suite im Schloss: **ab 1.160 Euro**

Einzelzimmer: **ab 540 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 pro Person
- 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 bei Anreise von Montag bis Freitag 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
  - Weihnachtsgeschichten bei Gebäck und Kaffee am 25. Dezember um 16:00 Uhr
  - Ein 4-Gänge-Menü inklusive begleitender Getränke im Schlosskeller am 25. Dezember
- DZ in der Zehntscheune: **1.170 Euro**  
 DZ im Schloss: **ab 1.300 Euro**  
 Suite im Schloss: **ab 1.570 Euro**  
 Einzelzimmer: **ab 745 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 02:00 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, Mitternachtssnack und -champagner
- DZ in der Zehntscheune: **1.590 Euro**  
 DZ im Schloss: **ab 1.720 Euro**  
 Suite im Schloss: **ab 1.990 Euro**  
 Einzelzimmer: **ab 1.045 Euro**
- Buchbar für den 30. Dezember bis 1. Januar auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.



## 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.



FEINE PRIVAT HOTELS  
 Kultur und Leidenschaft

Als Mitglied der FEINEN PRIVATHOTELS teilen wir mit allen Häusern unserer Kollektion das Verständnis von Qualität und Stil – und die Leidenschaft für gelebte Gastlichkeit. Wenn Sie das Schlosshotel Münchhausen schätzen, werden Sie sich auch in allen anderen dieser einzigartigen Hotels wie zuhause fühlen. Folgen Sie unserer Empfehlung und nutzen Sie das Kennenlern-Arrangement der FEINEN PRIVATHOTELS. [www.feine-privathotels.de](http://www.feine-privathotels.de)



FÄHRHAUS SYLT SEA CLOUD CRUISES WEISSENHAUS GRAND VILLAGE RESORT & SPA AM MEER HOTEL LOUIS C. JACOB SCHLOSSHOTEL BURG SCHLITZ SCHLOSSHOTEL MÜNCHHAUSEN SCHLOSSHOTEL HUGENPOET HARDENBERG BURGHOTEL DIE SONNE FRANKENBERG HOTEL BÜLOW PALAIS SCHLOSSHOTEL KRONBERG EUROPÄISCHER HOF HEIDELBERG WALD & SCHLOSSHOTEL FRIEDRICHSRUHE HOTEL-RESTAURANT ERBPRINZ DER ÖSCHBERGHOF VILLINO DAS KRANZBACH VILA JOYA

## Unser Nachwuchs

Wir haben es geschafft, wir sind im 2. Lehrjahr angekommen! Mit viel Elan, Interesse und Vorfreude auf die nächsten zwei Jahre sehen wir allen weiteren Herausforderungen positiv entgegen. Bis jetzt durften wir nicht nur in verschiedenen Abteilungen Erfahrungen sammeln und mitwirken, sondern auch bei Messen unseren Berufsweg vorstellen. Auch wenn manche Tage hart sind, freuen wir uns, weiteres Fachwissen zu gewinnen und tatkräftig das Schlossteam zu unterstützen.

Auch ich bin ein Jahr weiter in meiner Ausbildung und befinde mich nun im 3. Lehrjahr. Währenddessen konnte ich meinen Berufswunsch bestätigen und viele weitere Erfahrungen sammeln. Ob im Service, an der Bar, der Rezeption oder im Bankett, ich denke, dass ich bisher einen ganz guten Job gemacht habe. Natürlich freue ich mich, meine Prüfung bestens abzulegen!



Eva Ziegelmann



Stellvertretend für alle Auszubildende: Victoria Opiela, Vanessa Datta, Isabel Harland, Antonia Dubisch, Torben Gebbe, Michelle Zschache (v.l.n.r.)

Zudem hält das Duale Studium ab Oktober Einzug ins Schloss, denn die IUBH Hannover (Internationale Hochschule Duales Studium) ist neuer offizieller Bildungspartner. Wir freuen uns, die ersten beiden Studentinnen neben vier Koch- und zwei Hotelfach-Auszubildenden begrüßen zu können.



## Fakten kurz und knapp

- 5-Sterne Superior
- 68 Zimmer & Suiten, individuell gestaltet und liebevoll eingerichtet
- Kostenloser WLAN Zugang
- Kostenfreie Außenparkplätze
- 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
- „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
- Münchhausen SPA auf 800 m<sup>2</sup>: lichtdurchfluteter 18 m Pool mit Gegenstromanlage und Massagedüsen, große finnische Sauna mit Tageslicht, Sanarium mit Liftlight, zwei Dampfbäder, InfraPLUS Seats, Salina Lounge, Abkühlungs- und Erlebnisduschen, Eisbrunnen, Ruheräume und Außenterrasse
- Massagen und Beautyanwendungen

## Jagd eines Bären mit einem Messer!

Es war aber gewissermaßen recht mein Schicksal, daß die wildesten und gefährlichsten Bestien mich gerade alsdann angriffen, wenn ich außerstande war, ihnen die Spitze zu bieten,

## Mitarbeiter Portraits



### Hanna Theile – Empfangsleiterin

Ihr strahlendes Lächeln fängt einen am Empfang direkt ein, und man fühlt sich sofort herzlich willkommen! Unsere in Guatemala geborene Empfangsleiterin genoss in Olpe ihre schulische Ausbildung und hat 2010 ihr Studium „International Hospitality Management“ an der International University Bad Honnef (IUBH) erfolgreich mit dem Bachelor of Arts abgeschlossen. Nach Auslandsaufenthalten in Kanada, Frankreich und Österreich, wo sie in Luxushotels arbeitete, war Frau Theile Schichtleiterin am Empfang im Hotel Schloss Reinhartshausen Kempinski im Rheingau, bevor sie 2014 Empfangsleiterin im Hotel Zur Tenne in Kitzbühel wurde. Seit August 2017 begrüßt und verabschiedet die weltoffene Amazone unsere internationalen Gäste in 3 Sprachen. Die begeisterte Tennisspielerin liebt Reisen, speziell in die Bretagne und hält sich durch Joggen fit.

gleichsam als ob ihnen der Instinkt meine Wehrlosigkeit verraten hätte. So hatte ich einst gerade den Stein von meiner Flinte abgeschraubt, um ihn etwas zu schärfen, als plötzlich ein schreckliches Ungeheuer von einem Bären gegen mich anbrummte. Alles was ich tun konnte, war, mich eiligst auf einen Baum zu flüchten, um dort mich zur Verteidigung zu rüsten. Unglücklicherweise aber fiel mir während des Hinaufkletterns mein Messer, das ich eben gebraucht hatte, herunter, und nun hatte ich nichts, um die Schraube, die sich ohnedies sehr schwer drehen ließ, zu schließen. Unten am Baume stand der Bär, und mit jedem Augenblicke musste ich erwarten, dass er mir nachkommen würde. Mir Feuer aus den Augen zu schlagen, wie ich wohl ehe-



### Nesrin Youssef – Assistant F&B Manager

Schon als Kind spielte die in Syrien geborene Allrounderin in den Schlossruinen. So stand auch schnell fest, dass sie nach ihrem Fachabitur bald ihre Lehre zur Hotelfachfrau im Schlosshotel Münchhausen absolvieren würde. Seitdem hat sie sich schnell mit viel persönlichem Einsatz über verschiedene Service Ränge hochgearbeitet und wurde von der F&B Assistentin zur Assistant F&B Managerin (Stellvertretende Gastronomieleiterin) befördert. Als echtes Eigenwächs und durch ihre enge Bindung zum Schloss repräsentiert Frau Youssef unser Haus in allen gastronomischen Bereichen bestens. Auch die schwierigsten Fragen von Gästen beantwortet die Fachfrau auf Grund ihres enormen Hintergrundwissens ohne Zögern mit viel Witz und Verstand – und wenn man Glück hat, erzählt sie auch die eine oder andere Anekdote... Die leidenschaftliche Gastgeberin ist ein großer Familienmensch und liebt Feste rund um die orientalische Küche.

mals getan hatte, wollte ich nicht gerne versuchen, weil mir, anderer Umstände, die im Wege standen, nicht zu gedenken, jenes Experiment heftige Augenschmerzen zugezogen hatte, die noch nicht ganz vergangen waren. Sehlich blickte ich nach meinem Messer, das unten senkrecht im Schnee steckte; aber die sehnsuchtsvollsten Blicke machten die Sache nicht um ein Härchen besser.

Endlich kam ich auf einen Gedanken, der so sonderbar als glücklich war. Ich gab dem Strahle desjenigen Wassers, von dem man bei großer Angst immer großen Vorrat hat, eine solche Richtung, daß es gerade auf das Heft meines Messers traf. Die fürchterliche Kälte, die eben war, machte, daß das Wasser sogleich gefror und in wenigen Augen-



### Svenja Quadfasel – Leiterin Reservierung und Veranstaltungen

Wer in unserem Märchenschloss geheiratet, gefeiert oder getagt hat, erinnert sich mit Sicherheit an das professionelle und freundliche Planungsgespräch mit unserer eleganten Reservierungs- und Veranstaltungsleiterin. Nach absolviertem Studium zur „Staatlich geprüften Betriebsleiterin Fachrichtung Hotel & Gastronomie“ startete die gelernte Hotelfachfrau mit Ausbildungseignung als Vertriebs- und Marketingassistentin. Danach war sie 4 Jahre lang bei der Hotel Esplanade GmbH und wurde schnell von der Veranstaltungsassistentin zur Abteilungsleiterin Veranstaltungsverkauf befördert. Seit 2014 dürfen wir uns und unsere Gäste, die etwas Besonderes zu feiern haben, sich glücklich schätzen, mit Frau Quadfasel eine sachkundige, ideenreiche und immer gut gelaunte Ansprechpartnerin zu haben. Privat unternimmt die geborene Rintlerin gerne große Reisen jeglicher Art, betreibt abenteuerliche Exkursionen und geht am liebsten mit ihrem Hund frühmorgens und abends zur Entspannung auf ausgedehnte Spaziergänge.

blicken sich über meinem Messer eine Verlängerung von Eis bildete, die bis an die untersten Aste des Baumes reichte. Nun packte ich den aufgeschossenen Stiel und zog ohne viel Mühe, aber mit desto mehr Behutsamkeit mein Messer zu mir herauf. Kaum hatte ich damit den Stein festgeschraubt, als Herr Petz angestiegen kam. Wahrhaftig, dachte ich, man muß so weise als ein Bär sein, um den Zeitpunkt so gut abzapassen, und empfang Meister Braun mit einer so herzlich gemeinten Bescherung von Rollern, daß er auf ewig das Baumsteigen vergaß.

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

## Unsere Jubilare

**10 Jahre**  
**Nesrin Youssef,**  
Assistant F&B Manager

**5 Jahre**  
**Doreen Malack,**  
Housekeeping

**Stefanie Vogt,**  
Housekeeping

## 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 Münchhausen 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