



## PARTY IMPERIALE

Am Sonntag, den 12.2.2012, erwarten Sie von 13.00 bis 19.00 Uhr 5 Sterneköche und über 30 Winzer im Schlosshotel Hugenpoet zu einem Genusserlebnis der besonderen Art. Sie erwartet ein Flying Buffet und in der Küche kann den Köchen über die Schulter geschaut werden. Die Winzer bzw. Repräsentanten der Weingüter stehen Ihnen an verschiedenen Stationen im gesamten Schloss Rede und Antwort.

Sämtliche Weine werden ausschließlich aus Großflaschen ab 3 L ausgedient.

Datum: Sonntag, 12.2.2012  
 Uhrzeit: 13:00 Uhr  
 Ort: Schlosshotel Hugenpoet  
 Preis: € 149,- pro Person

## ANMELDUNG

Schlosshotel Hugenpoet GmbH  
 August-Thyssen-Straße 51, 45219 Essen  
 Tel.: 02054-120 449  
 Fax.: 02054-120 453  
 Mail: [veranstaltung@hugenpoet.de](mailto:veranstaltung@hugenpoet.de)

## WINZER UND CHATEAUX

Folgende Winzer und Chateaux präsentieren ihre Großflaschen:

### DEUTSCHE WEINGÜTER

Künstler	2008 Hochheimer Hölle GG 3 L 2007 Hochheimer Reichstal R Spätbgd 3 L
Dr. Loosen	-
Weingut Weber	2011 Riesling Hochgewächs Ayler Kupp 3 L
Margarethenhof/ Wegeler	2011 Grauer Burgunder Classic 3 L 1993 Geheimrat J 6 L 2003 Geheimrat J 6 L
Schloss Frankenberg	Acrotus 2004 Spätburgunder 3 L
Knipser	Cuvee X 2003 6L
Robert Weil	2010 Kiedricher Gräfenberg GG 3 L
Maximin Grünhäuser	2010 Maxinmin Grünhäuser Riesl. Qba 3L 2010 Maxinmin Grünhäuser Abtsberg 3 L
Von Winning	2010 Forster Ungeheuer 3 L
Juliuspital	2007 Juliuspital BT Spätlese trocken 3 L 2009 Gemischter Satz 3 L
Van Volxem	-
Gut Hermannsberg	2010 Riesling Qba 3 L 2010 Riesling Steinterassen 3 L
Reichsgraf von Kesselstatt	1998 Palais Kesselstatt Riesling 3 L 2009 Scharzhofberger Riesling GG 3 L

### ITALIEN

Angelo Gaja	Sori San Lorenzo 2006
Vasco Sassetti	Brunello di Montalcino Riserva 1997 6 L Brunello di Montalcino Riserva 2004 6 L
Terrabianca	Campaccio Riserva 2005 5 L
Tignanello	Tignanello 2008 3 L
Il Carnasciale	Il Carnasciale 5 L 2009

### SPANIEN

Miguel Torres	Rioja 3 L
Vega Sicilia	Ailon 2007 3L
Alvaro Palacios	Villa de Corullon 2008 3 L Propiedad 2008 3 L

### FRANKREICH

Saintayme	Saintayme 2006 6 L
Chateau Margaux	Margaux 1973 3 L
Chateau Maugey	Maugey 1999 6 L
Canon la Gaffeliere	Canon la Gaffeliere 1999 3 L
Chateau Soleil	Soleil 2009 3 L
Chateau d'Aguihle	d'Aguihle 2003 3 L
Chateau Le Rival	Le Rival 2009 3 L
Chateau Kirwan	Kirwan 2008 3 L
Ch. Tour Marcillanet	Tour Marcillanet 2008 6 L
Chateau Pesquie	Quintessence 2009 3 L
Villa Symposia	l'Equilibre 2008 Eric Prissette 3 L
Chateau Guiraud	Guiraud 2002 6L
Deutz	Deutz Brut 6 L
Roederer	Roederer Brut 3 L
Pommery	-
Duval Leroy	Duval Leroy Premier Cru 3 L
Bouvet Ladubay	Saphir 6 L

### ÖSTERREICH

Erich und Walter Polz	Hochgrasnitzberg - Sauvignon blanc 2007 Grosse STK 3 L
Weingut Reumann	Phoenix 3L
Weingut Dürnberg	Ried Kirchberg Gemischter Satz 2009 3 L

### ÜBERSEE

Beringer	Cabernet Sauvignon 1999 3 L
Baron P. de Rothschild	Escudo Rojo 2007 3 L
Chateau St Michelle	Cold Creek Cabernet Savignon 2007 3 L
Mont du Toit	Mont du Toit 2006 6 L

### SPIRITOUSEN

Vallendar	La Donna diverse
-----------	------------------

Aktualisierungen der Weine und Winzer finden Sie unter [www.hugenpoet.de](http://www.hugenpoet.de)



# Party Impériale

## 8 STERNE TREFFEN GROSSE WEINE

Sonntag, 12.2.2012  
 13.00 – 19.00 Uhr  
 Schlosshotel Hugenpoet

## Fine WEIN & Lebensart RUHR 2012/13



DERWEINHANDEL  
*Bürgerheim von 1867*

FEINE  
PRIVAT  
HOTELS  
*kultur und landschaft*

THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®

L'Art de Vivre

## EINLEITUNG

Sehr geehrte Gäste,

nicht erst seit dem Kulturhauptstadtjahr 2010 ist klar, dass im Ruhrgebiet ein Strukturwandel im Gang ist, bei dem ein Übergang von Kohle und Stahl zu Dienstleistung erfolgt. Das spiegelt sich auch im Genussbereich wider. Auch wenn Currywurst und Pils immer einen Platz im Herzen der Menschen im Ruhrgebiet haben werden, sind sie offener für kulinarische Genüsse geworden.

Aus diesem Grund haben wir uns dazu entschlossen das Festival „Wein & Lebensart RUHR 2012 / 13“, welches vom 14. bis zum 24. Februar 2013 stattfinden soll, ins Leben zu rufen. Hier wollen wir einem möglichst breiten Publikum, Jung und Alt, Weingenuss und Kulinarik sowie Kunst und Kultur näher bringen. Mit einer Reihe von Veranstaltungen möchten wir Sie bereits im Jahr 2012 auf den Geschmack bringen und Ihnen Lust auf Mehr machen.

Als Auftakt starten wir mit unserer „Party Imperiale“ am 12. Februar 2012, einer Küchenparty der besonderen Art, bei der wir berühmte Sterneköche und internationale Kultwinzer an die Ruhr holen werden. Ein weiteres kulinarisches Vorprogramm ist vom 25. bis zum 29. Oktober 2012 vorgesehen.

Nachfolgend stellen wir Ihnen das detaillierte Programm vor und freuen uns, wenn wir Sie bei der ein oder anderen Veranstaltung begrüßen dürfen.



**Michael Lübbert**  
Schlosshotel Hugenpoet



**Torsten Görke**  
Der Weinhandel Bürgerheim



## UNSERE STERNEKÖCHE

aus der Vereinigung der feinen Privathotels:

### **Erika Bergheim**

1 Michelin Stern, Schlosshotel Hugenpoet

Im Gourmetrestaurant NERO werden Sie von Küchenchefin Erika Bergheim verwöhnt. Seit 2009 leuchtet ein Michelin-Stern über der Küchenleistung von Frau Bergheim, die nach einigen Stationen im Ausland seit 2003 ihren eigenen Weg im Restaurant NERO geht und sich dabei vor allem auf frische Bio-Produkte aus der direkten Umgebung des Schlosshotels verlässt. Im eigenen Kräutergarten zieht sie die Kräuter und Gewürze, die ihrer Küche ihren eigenen Charakter geben.

### **Alexandro Pape**

2 Michelin Sterne, Fährhaus Sylt

Alexandro Pape – er fühlt sich wohl auf Inseln, liegen seine Wurzeln doch in Sardinien. Seit 1999 ist er Chef de Cuisine im Restaurant Fährhaus auf Sylt, seit 2010 mit 2 Michelinsterne und 17 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet. Alexandro Pape ist Mitglied der Jeunes Restaurateurs d'Europe.

### **Dieter Koschina**

2 Michelin Sterne, Vila Joya

Seit 1991 kocht Dieter Koschina in der Vila Joya. Der Anfang war nicht einfach für ihn, fehlten doch die Zutaten, die er in seiner Küche verarbeiten wollte. Im Jahr 1995 erkohte er jedoch seinen ersten Michelin Stern und 4 Jahre später bekam er den zweiten. Er ist bis heute der einzige Koch, der seit 12 Jahren 2 Michelin Sterne in Portugal Jahr für Jahr verteidigt.

FEINE  
PRIVAT  
HOTELS  
*Kultur und Leidenschaft*

### **Thomas Martin**

2 Michelin Sterne, Louis C. Jacob

Jacobs Restaurant im Hotel Louis C. Jacob verdankt ihm seinen exzellenten Ruf: Thomas Martin, Chef de Cuisine und Meister der zeitgemäß leichten, klassischen Küche mit französischem Akzent. Der Perfektionist ist für seine Kreativität beim Austüfteln neuer Gerichte ebenso bekannt wie für seine Akkuratessse bei deren Zubereitung. Gradlinig, schnörkellos und immer kreativ im Umgang mit frischen, jahreszeitlichen Produkten – so wird in der Küche von Jacobs Restaurant gekocht.

### **Achim Schwekendiek**

1 Michelin Stern, Schlosshotel Münchhausen

Mit seinem innovativen feinen Küchenstil hat der talentierte Koch auch im Gourmet-Restaurant des Schlosshotels Münchhausen Akzente gesetzt und wurde dafür 2005 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Weitere Auszeichnungen wie 17 Gault Millau Punkte, 4 Sterne bei Varta, 4 Bestecke im Aral Schlemmer-Atlas, sowie 3,5 Punkte im Feinschmecker zieren seine Küche. Das Gourmet-Restaurant des Schlosshotels Münchhausen wurde als bestes Hotel-Restaurant 2006 von der Carlsberg-Brauerei und der Dehoga ausgezeichnet.

**Somit haben wir 8 Sterne versammelt ...**

Bei der Küchenparty werden Gabelgerichte und Probierportionen gereicht und die Gäste können den Köchen in die Töpfe schauen.