

Inhaltsverzeichnis

Editorial S. 2
Jahresrückblick

Gastronomie

• **Dresden**
Erfolgreiche Gastronomen

Brauhaus Waldschlösschen
Im Sommer wie im Winter
genießen S. 3

• **Ostsachsen**
Neueröffnung

Tierparkrestaurant "JAMBO"
im Tierpark in Hoyerswerda
afrikanisch essen S. 4

Erfolgreiche Gastronomen

26. Weinclub im Westphalenhof
Hoyerswerda S. 2

"Kulmbacher Postillion" Görlitz -
gepflegte Gastlichkeit
stilvolle Atmosphäre S. 6

Getränkeindustrie

Gerolsteiner Weinseminar - Über
die Harmonie von Gerolsteiner
und Wein S. 1 u. 5

Gastronomieausstatter

Eschenbach Porzellan
im Tierparkrestaurant
"JAMBO" Hoyerswerda S. 4

GastroPrimus wechselt
zu **DB Medien Bautzen**

Bitte beachten Sie die
Anzeige auf Seite 2!!!

Über die Harmonie von Gerolsteiner zu Wein

Gerolsteiner Weinseminar - "Erfolg durch Gastfreundschaft"



Yvonne Heistermann überreicht Teilnahmeurkunden



Gerolsteiner Weinseminar im Radisson SAS Gewandhaus Dresden

Gerolsteiner Weinseminar

Am 30. Oktober 2008 hatte Gerolsteiner Wirtinnen und Wirte sowie Vertreter des Getränkefachgroßhandels aus Sachsen zum Weinseminar „Über die Harmonie von Gerolsteiner zu Wein“ eingeladen. Auch der GastroPrimus hatte eine Einladung bekommen.

Das Seminar fand im Radisson SAS Gewandhaus Dresden statt. Veranstalter waren die Deutsche Wein- und Sommelierschule und die Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG..

Sommelière/Dozentin Yvonne Heistermann bot mit erstklassiger Fach- und Sachkenntnis ein interessantes Seminar mit Raum für Fragen und Diskussion.

Themenschwerpunkte

Nach einem Überblick zu den Themen:

- Aufgaben und Ziele des VDP,
- Klassifizierungsmodell für Wein in Deutschland,
- Weinland Deutschland - Anbauggebiete,

folgten Einführungen in:

- Die Weinsensorik
- Das professionelle Verkosten und Bewerten
- Eine Fachverkostung typischer Weine aus der VDP-Qualitätspyramide.

Gerolsteiner präsentierte die **Gastronomie-Aktion zum Thema Wasser und Wein**. **Themenschwerpunkte waren:**

- Die Harmonie von Wasser und Wein mit praktischen Vergleichsproben
 - Harmonie von Speisen und Wein mit einem Drei-Gang-Degustationsmenü
 - Trends in der Gastronomie – Der Cognac
- Zum Abschluss erhielten alle Teilnehmer eine Teilnahmebescheinigung und eine Geschenk-Box mit einer Flasche Cognac und zwei Gläsern.

Sommer wie Winter - Genießen im Brauhaus Waldschlösschen

Urgemütliches Ambiente, deftige Speisen, hauseigenes Bier und im Winter Holzmichel Glühwein



Hauseigenes Bier - Markenzeichen des Hauses

Seit jeher ist das „Brauhaus am Waldschlösschen“ mit seinem urgemütlichen Ambiente als traditionelles Restaurant für Familien, Dresdner, Besucher und Liebhaber des sächsischen Bieres bekannt. Das süffige Bier wird in der hauseigenen Brauerei vom Diplom-Braumeister Holger Stark gebraut. Als älteste deutsche Aktienbrauerei, welche heute noch nach überliefertem Rezept das Waldschlösschenbier braut, ist der bekannte Name zugleich eine große Verpflichtung.

Bei den täglichen Führungen durch die Erlebnisbrauerei erfahren die Gäste auf unterhaltsame Weise interessante Details über die Kunst des Bierbrauens und verkosten anschließend das frisch gezapfte Waldschlösschenbier am historischen Kupferkessel.

Biergarten mit Panoramablick und Kinderbetreuung

Einer der schönsten Panoramablicke auf die Dresdner Altstadt bietet sich vom großen Biergarten des „Brauhaus am Waldschlösschen“ mit

Das Objekt wird beliefert von Hans-Jürgen Helmke Getränkefach-Goßhandel GmbH & Co. KG

Anzeige

Anzeige

GETRÄNKEFACHGROSSHANDEL
H.J.H.

Spezialist der *Gastronomie*

Gastronomiefinanzierung · Konzeptentwicklung für Gastronomie
Objektvermittlung · 24 Std. Service an 365 Tagen
große Auswahl an Schankwagen und Schankinventar



HANS-JÜRGEN HELMKE
GETRÄNKE-FACHGROSSHANDEL
GmbH & Co. KG

Dresdner Straße 59
01833 Dürrröhrsdorf-Dittersbach / OT Wilschdorf
Telefon 03 50 26 / 9 83-0 · Fax 03 50 26 / 9 83-27
info@getraenke-helmke.de

Sommer wie Winter - Genießen im Brauhaus Waldschlösschen

Urgemütliches Ambiente, deftige Speisen, hauseigenes Bier und im Winter Holzmichel Glühwein



Impressionen vom Brauhaus Waldschlösschen zur Biergartenzeit mit in der hauseigenen Brauerei gebrautem Bier und Paulaner Hefeweizen



Entenbraten und Holzmichel Glühwein

Impressionen vom Brauhaus Waldschlösschen mit Holzmichel Glühwein zur Weihnachtszeit



Original Holzmichel Glühweintasse



Lausitzer auf der INTERNORGA 2008



Präsentation Holzmichel Glühwein



M. Deharde, H. Kruschel

seiner ganzjährig geöffneten, überdachten und beheizten Terrasse. Bei schönem Wetter werden saftige Steaks und leckere Würstchen auf dem Holzkohleofen gegrillt und frisch gezapftes Waldschlösschenbier ausgeschenkt. An kühleren Tagen kann man auch wärmenden Glühwein oder Grog im Biergarten genießen. Ein Spielplatz bietet den kleinen Gästen eine willkommene Abwechslung und sonntags können Familien – so sie mögen – ihren Nachwuchs bei der kostenfreien Kinderbetreuung basteln oder malen lassen.

Ambiente und Gastlichkeit

Im brauhaustypisch rustikalen Ambiente genießen die Gäste zu dem Hausgebrauten eine regionale deftige Küche. Neben den gutbürgerlichen und deftigen Speisen stehen auch leichte Salate und feine Süßspeisen auf der Karte. Allabendlich unterhalten Live-Musiker die Gäste und bei saisonalen Events stehen auch schon mal ganze Blasorchester auf der Bühne. Oktoberfest, ausgelassene Faschingsfeten und die beliebte Silvesterparty sind einige der Höhepunkte im Jahr. In der Vorweihnachtszeit ist das Haus festlich geschmückt. Nach dem Adventsspaziergang in kalter Winterluft gibt es zum Aufwärmen Holzmichel Glühwein.

Brauhaus Waldschlösschen die Adresse für Feiern

Für geschäftliche oder private Feiern bilden die beiden Gesellschaftsräume den passenden Rahmen. Ob Festsaal mit eleganten Lüstern und Kamin für ca. 80 Gäste oder das gemütliche Gesellschaftszimmer für ca. 50 Personen, für jede Form von Feierlichkeiten bietet sich die spezielle Räumlichkeit. Erleben Sie lebendige Tradition und Gastlichkeit. Herzlich willkommen!

Anzeige

Anzeige

www.lausitzer.de

Holzmichel

Fährst Du?

Null Probleme!!

Zwei echt heiße Typen
als Glühwein und alkoholfreier Punsch

Lausitzer Getränkeherstellung GmbH | Local 03079 | D-02689 Borsdorf | Tel. +49 37303987 | Fax +49 359039526