

Blick in die Trickkiste
Gute Laune herstellen ist harte
Arbeit. Ein Interview mit dem Event-
Manager Colja M. Dams.
Seite 3

Geheimnis der Küche
Wie es Köchen gelingt, bei
Veranstaltungen die Herzen und
Gaumen der Gäste zu gewinnen.
Seite 6

Hofladen, ganz bio
Das biologische Sortiment der
Köstlichkeiten für Schloss Hohen-
kammer von Gut Eichethof.
Seite 7

Große Gefühle
Sommer 2014



Schloss Hohenkammer
Magazin

Große Gefühle

Natürlich hat der Leser auf Anhieb das Lösungswort erkannt,
das sich in dieser bunt-bewegten Illustration verbirgt. Gleich unter
diesen Zeilen, das starke W, daneben das schlanke O und dann
das finale W. Genau! Darum geht's in diesem Heft: um Events, die
zum grandiosen Erlebnis werden; um das gewisse WOW.



Gut zu wissen
Schloss Hohenkammer ist nicht nur ein lebhaftes Tagungszentrum, auch Veranstaltungen finden hier beste Möglichkeiten. Eine vielfältige Qualitäts-gastronomie ergänzt das Angebot, und Gut Eichethof steuert seine Produkte dazu bei.

GEHT NICHT—GIBT’S NICHT :Sommer 2014

Wow!
Dachten auch wir uns, als wir die Illustrationen für diese Ausgabe zum ersten Mal sahen. Die Schweizer Illustratorin Paula Troxler hat für uns die großen Gefühle visuell interpretiert. Rätselhaft und wundersam — wie Gefühle eben manchmal so sind.

Am Rande

Die Braut strahlt, dass der Bräutigam sich sein Leben lang daran wärmen kann. Und wir freuen uns mit, diskret und im Hintergrund. Denn wir spielen hier nicht die Hauptrolle. Wir sind dazu da, dass Braut und Bräutigam die Hauptrolle gelingt. Das gilt nicht nur bei Familienfeiern, sondern für jede Form von Veranstaltung, die auf Schloss Hohenkammer stattfindet. Jedes Event hat seinen eigenen Charakter, muss auf seine Weise neu erfunden werden. Ohne emotionale Anteilnahme geht das nicht. Siehe oben. Aber ohne tätige Mitarbeit schon gar nicht. Wir bringen uns deshalb – auf Wunsch! – von Anfang an mit all unserer Expertise ein. Vom Konzept der Veranstaltung bis hin zur Umsetzung im kleinsten Detail. Immer wissend, dass große Gefühle auf kalter Routine nicht gedeihen.

Einer unserer wichtigsten Mitarbeiter darf aber nicht ungenannt bleiben. Er ist alt, weit über jede Altersgrenze. Er lebt in schwerem Stein und überzeugt seit bald 400 Jahren mit seinem großartigen Aussehen. Sein Charme, sein Stil und seine Aura sind für jede Veranstaltung ein entscheidendes Plus: Danke, Schloss Hohenkammer.

Erfolgsrezept

Wie man Herzen (und Köpfe) gewinnt

Ja, es gibt ein Rezept für erfolgreiche Events. Die Grundzutaten sind: ein überzeugendes Konzept, eine klare Botschaft und eine begeisternde Umsetzung. Alle zu gleichen Teilen in den Topf geben und zu einer verführerischen Mischung verquirlen. Für die entscheidende Würze sorgt Zutat Nummer vier, die überwältigende ‚location‘, die jedem Event einen speziellen Charakter gibt. Zum Beispiel hat Audi für den neuen A3 die Wirkung von Schloss Hohenkammer genutzt, um Autohändler aus der ganzen Welt zu überzeugen und zu begeistern – ein halbes Jahr lang!

Machbar sind auf Schloss Hohenkammer Präsentationen jeder Art: Messen und Marktstände, Launches, Presseveranstaltungen und mehr. Für Unternehmen wie Audi, BMW, Boston Consulting, Allianz, UniCredit, die Fraunhofer-Gesellschaft, Bosch-Siemens, Telekom, die Metro-Gruppe, Edeka ... hat sich das Erfolgsrezept ‚Schloss Hohenkammer‘ jedenfalls bestens bewährt.

Veranstaltungen

Reithalle mit Aura

Allzweckhallen sind sehr praktisch. Sie erfüllen jeden und keinen Zweck. Wenn es ein bisschen mehr an Atmosphäre, Charakter und Stimmung sein darf, empfiehlt sich die ehemalige Reithalle auf Schloss Hohenkammer. Die ist so groß, dass man Lastwagen darin präsentieren könnte (1.200 Quadratmeter), und sie gibt gleichzeitig jedem Gast ein tolles Raumgefühl. Ideal ist die Reithalle auch für Großveranstaltungen, die aus Wettergründen von draußen nach drinnen verlegt werden müssen. Außerhalb großer Events bietet die Reithalle eine Kletterwand für Motivations-Trainings. Die zweite Hälfte der Halle hat dann immer noch Platz genug für Bogen-schießen und Freiflächenaktionen.

Ansprechpartner:
Ulrich Frenz
Sandra Schweiger
Markus Huf
Telefon 08327 9319900
info@kiwi-connection.de
www.kiwi-connection.de

Feste & Feiern

Tausend und eine Möglichkeit

Was immer an Festivitäten ansteht: ob Taufe oder 125-jähriges Firmenjubiläum, ob klein und diskret mit 4 Personen oder üppiger mit 350 Personen und großem Buffet oder noch etwas lebhafter mit 1.250 Personen im Zelt – seien Sie herzlich willkommen. Unser Raumangebot ist vielfältig und flexibel genug, um Ihnen den richtigen Rahmen zu bieten, in welcher Form und zu welchem Anlass auch immer. Gleiches gilt auch für die kulinarische Betreuung. Von der großen Tafel des Sternekochs Fritz Schilling bis zum köstlichen Imbiss ist jede Variante von Gaumenfreude zu haben.

Hochzeiten

Das schönste ‚Ja‘

Vielleicht war es ein trüber Novemberabend, als die Schlossheirat beschlossen wurde. Gefeiert wurde sie jedoch in den Wonnemonaten des Jahres. Mai bis Oktober, das ist die Hochzeit für Hochzeiten. Wir sehen unsere Leistung aber nicht darin, um jeden Preis der Nachfrage gewachsen zu sein. Unser Ehrgeiz ist es, jede einzelne Hochzeit für alle Beteiligten zum schönsten ‚Ja‘ des Lebens zu machen.

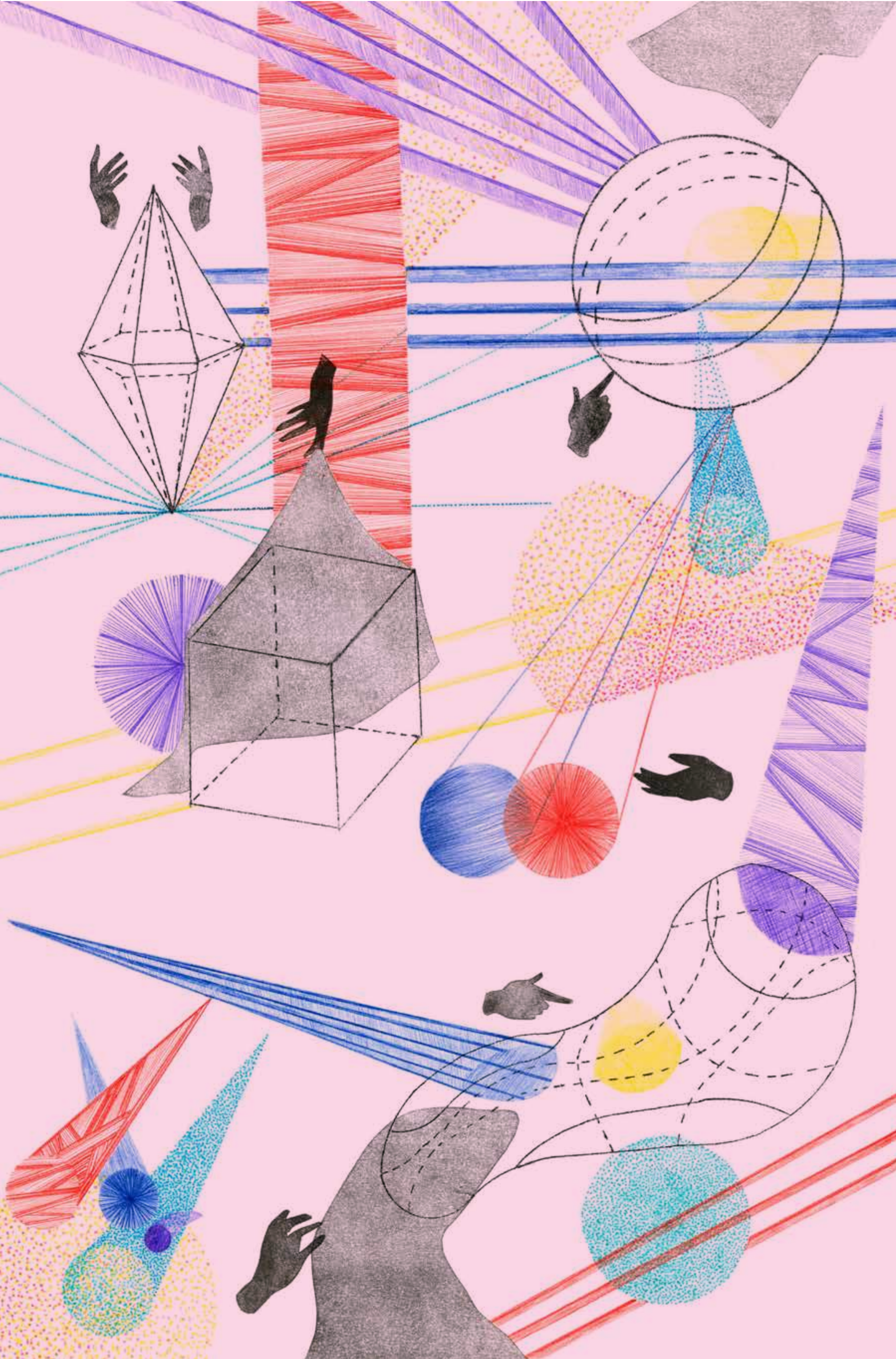
Das geht am besten mit einer rechtzeitigen Buchung und nach einem persönlichen Gespräch mit Gabriela Brucher. Glauben Sie uns, wenn es jemand gibt, der weiß, wie Heiraten geht, dann ist es diese Nummer.

Telefon 08137 934108
brucher@schlosshoenkammer.de

Zeig, was du kannst

Darum geht es bei Präsentationen: Neue Perspektiven öffnen. Überraschende Lösungen bieten. Das Übliche hinter sich lassen. Andere Welten schaffen.

GEFÜHLE KÖNNEN SEHR PRÄZISE SEIN :Events — ein Medium mit Zukunft



Sehen Sie die Zukunft des EVENTS? Sind wir von den vielen zentrierten Erlebnissen nicht wenig erschöpft?

Nur im Gegenteil, ich glaube, dass das EVENT als Medium der Unternehmenskommunikation wichtiger ist denn je. Das EVENT hat die Kraft, sich im Zentrum von LIVE-CAMPAIGNS entwickeln. Es transportiert einerseits Kommunikation wie andere soziale Kanäle – sprich TV, Print, Funk – und erzeugt andererseits eigene Schichten, die in die anderen Kanäle übergeben werden.

Das EVENT als ein kommunikatives Medium mobile?

Jedenfalls ein Medium, das nicht nur ergänzend und verstärkend wirkt, sondern aus sich heraus im Kern der LIVE-CAMPAIGNS originäre Funktionen nicht kommuniziert, sondern LIVE produziert. Sie können dieses Phänomen bei vielen prämierten und ausgezeichneten Kampagnen feststellen.

Wie sieht sich der EVENT-Markt in den nächsten Jahren verändert und, wenn ja, wo hin?

Wir erwarten 70% aller Anfragen, die uns erreichen, eine Kombination aus DIGITAL und LIVE. Ein Großteil unserer Mitarbeiter kommt daher aus Disziplinen, die es früher gar nicht gab. Es wird sich weiter entwickeln, immer mehr in die Großen. Mit elektronischen Einladungs- oder Abstimmungssystemen bis zum dialogischen Kommunikationssystem, das die Veranstaltung von vorn und hinten verlängert und digital einbettet.

Die Rede ist auch immer von sogenannten CO-CREATION-ACTIVITIES. Was muss man sich darunter vorstellen?

Ein Beispiel: Wenn man alle STAKEHOLDER eines Unternehmens zu einem wesentlichen Thema zusammenbringt, also Führungskräfte, Mitarbeiter, Kunden, Presse, Wirtschaft, Wissenschaft, Kultur, dann bildet sich das EVENT zu einer CO-CREATION-ATFORM aus. Zu einer Plattform des Austausches und der vielfältigen Funktionen und Ideen, die in aller aller streuenden Medien ausgestrahlt werden. Das Medium EVENT gewinnt eine immense Breitenwirkung.

Wovon trägt der Veranstaltungsort seine Aura, seinem Ambiente zum Gelingen einer Veranstaltung bei?

Der Ausgangspunkt ist natürlich die Lagebestimmung und die Größe des EVENTS. Die Erreichbarkeit ist ein wichtiger Faktor, also die Nähe zum Flughafen etc. Ein wichtiger Mosaikstein ist natürlich die Qualität und das Ambiente des Tagungsortes. Wenn es nicht stimmt, gibt's ein Problem. Es selbst leitet eine Jury, die Veranstaltungsorte-LOCATIONS auszeichnet. Ich weiß also, wovon ich rede.

Herzlichen Danks, wir danken für das Gespräch.

Gut zu wissen
Schloss Hohenkammer ist nicht nur ein lebhaftes Tagungszentrum, auch Veranstaltungen finden hier beste Möglichkeiten. Eine vielfältige Qualitäts-gastronomie ergänzt das Angebot, und Gut Eichethof steuert seine Produkte dazu bei.

GEHT NICHT GIBT'S NICHT :Sommer 2014

Wow!
Dachten auch wir uns, als wir die Illustrationen für diese Ausgabe zum erst Mal sahen. Die Schweizer Illustratorin Paula Troxler hat für uns die großen Gefühle visuell interpretiert. Rätselhaft und wundersam – wie Gefühle eben manchmal so sind.

Am Rande

Die Braut strahlt, dass der sich sein Leben lang daran Und wir freuen uns mit, dis Hintergrund. Denn wir spi die Hauptrolle. Wir sind d und Bräutigam die Hauptr gilt nicht nur bei Familienf für jede Form von Veransta Schloss Hohenkammer sta Event hat seinen eigenen Cl auf seine Weise neu erfunde emotionale Anteilnahme ge Siehe oben. Aber ohne tätig schon gar nicht. Wir bringe auf Wunsch! – von Anfang unserer Expertise ein. Vom Veranstaltung bis hin zur U im kleinsten Detail. Immer dass große Gefühle auf kalt nicht gedeihen.

Einer unserer wicht Mitarbeiter darf aber nicht bleiben. Er ist alt, weit über Altersgrenze. Er lebt in sch und überzeugt seit bald 40c seinem großartigen Ausseh sein Stil und seine Aura sin Veranstaltung ein entscheid Danke, Schloss Hohenkam



GEFÜHLE KÖNNEN SEHR PRÄZISE SEIN :Events — ein Medium mit Zukunft

Gute Aussichten
Zwischen digitaler Kommunikation und klassischen Medien bietet sich das Event als integrierendes, mittlerweile sogar als leitendes Medium an.

Ein Gespräch mit Colja M. Dams



Colja M. Dams, graduierter Diplom-Ökonom, ist seit 1998 geschäftsführender Gesellschafter der VOK DAMS Agentur für Events und Live-Marketing, die sich seit Gründung im Jahr 1971 mit ihrem Leistungsangebot auf direkte, erlebnis- und ergebnisorientierte Marketing-Kommunikation spezialisiert hat.

Würden Sie zustimmen, wenn man sagte, dass EVENTS Inszenierungen sind, bei denen es darum geht, mit großen Gefühlen große Botschaften zu verkaufen?

Bei uns geht es ein bisschen genauer zu. Wir wollen mit zielgerichteten Gefühlen ein Erlebnis schaffen, das zu einer Veränderung führt. Wir wollen EVENTS, die eine überzeugende Geschichte erzählen, denn das ist ja die eigentliche Aufgabe jeder guten Kommunikation. Dazu gehören auch immer Gefühle. Diese zielgerichtet zu entwickeln, das ist die hohe Kunst der Inszenierung.

Das erinnert an eine neulich aufgekommene Literaturdebatte, bei der ein Teilnehmer dafür plädierte, dass Autoren und Drehbuchschreiber „scharf denken und präzise fühlen“ müssten. Wie bringt man das unter einen Hut: Präzision und Gefühl?

Genau das ist das Spannende. Erlebnisse, also EVENTS emotional und rational so überzeugend zu gestalten, dass sich rationale Botschaft und emotionale Umsetzung ergänzen. Das eine funktioniert ohne das andere nicht. Dass etwas „stimmig und richtig“ ist, das entscheidet nicht nur der Kopf, sondern auch der Bauch. In Zeiten totaler Digitalisierung hat diese Beziehung von Ratio und Gefühl extrem an Bedeutung gewonnen.

Aber FACEBOOK birst doch von Gefühlen?

Ja, aber eben nur virtueller Art. Was wir im Blick haben, ist der Wunsch des Menschen, mit anderen Menschen zusammenkommen zu wollen – und zwar LIVE. Das ist ein extrem starker Trend, trotz nach wie vor steigender Digitalisierung.

Gilt dieser Trend auch für Mitarbeiter in Unternehmen, zum Beispiel bei CORPORATE EVENTS? Und wenn ja, wie nutzen Sie diesen Trend für die interne und externe Kommunikation von Unternehmen?

Die direkte Kommunikation, wie sie für EVENTS typisch ist, trifft genau dieses Bedürfnis. Die „Kommunikation direkt“, wie wir das nennen, sorgt dafür, dass die beiden Welten – DIGITAL und LIVE – sich wieder begegnen. Es sind sogenannte HYBRID EVENTS, die MOBILE, SOCIAL und LOCAL konzipiert sind und denen diese Kopplung gelingt.

Wir haben bis jetzt so getan, als ob Botschaft und Gefühle immer gleichwertige Bedeutung für die Kommunikation haben. Kann der Nutzen beim FACE-TO-FACE-EVENT nicht nur das „große Gefühl“ sein?

Ja, natürlich. Denken Sie an die indischen Holi-Feste, mit denen die Menschen dort den Frühling begrüßen und den Sieg des Guten über das Böse feiern. Sehr farbenfrohe Feste, bei denen sich die Menschen mit buntem, gefärbtem Puder – dem Gulal – bewerfen. Diese voll emotional bestimmten EVENTS organisieren wir als „Holi Festival of Colours“ in verschiedenen Städten. Hier geht es nur um das Gefühl des Miteinanders.

Aber „Holi Festivals“ sind keine CORPORATE EVENTS. Es sei denn, man würde die Führungskräfte-Veranstaltung eines multinationalen Konzerns mit dem Bewerfen von Farbpuder beenden ...

... gute Idee, werde ich mir merken. Das CORPORATE EVENT hat aber ansonsten die Aufgabe, eine klare Botschaft zu vermitteln, wobei, wie gesagt, die emotionale Einstimmung auf die Marke, auf das Produkt, auf das Thema Bestandteil ist. Für die Vermittlung reiner FEATURES und BENEFITS gibt es nämlich andere Kanäle.

Sie haben die „Holi Festivals“ ins Spiel gebracht. Ich bringe jetzt den Kindergeburtstag oder den Männer-Treff ein. Bei ersten gibt es den Springteufel aus dem Kasten, bei den Herren springt die Blonde aus der Torte. Wie halten Sie es mit Überraschungen?

Überraschung ist ein wichtiges inszenatorisches Moment, um zu vermeiden, dass die Veranstaltung ermüdet. Sie ist aber kein Selbstzweck, sondern ist nur dann gut, wenn damit neue Perspektiven oder neue Möglichkeiten eröffnet werden. Sie muss gut platziert und zeitlich abgestimmt sein. Aber Inszenierungen brauchen vor allem auch ruhige Phasen – schon der Botschaft wegen.

Sie sprechen die Gefahr einer Über-Inszenierung an?

Ja, zu viel Inszenierung ist ein großer Fehler, der oft begangen wird. Wenn man versucht, den gesamten Abend durchzutakten, dann erzeugt das ganz sicher eine Gegenreaktion. Die Botschaft eines CORPORATE EVENTS darf nicht als Stress erlebt werden. Die Teilnehmer wollen Gelegenheit haben, das Gezeigte, das Erlebte zu reflektieren und zu diskutieren.

Das kann man von SOCIAL MEDIA lernen – das lebt vom spontanen, unmittelbaren FEEDBACK.

Genau – der direkte Rückkanal macht SOCIAL MEDIA eigentlich aus. Diese Mechanik des SOCIAL MEDIA kann das EVENT aber auch bieten, wenn man Stimmungen genau aufnimmt und widerspiegelt. Man muss den Teilnehmern die Zeit und die Möglichkeit geben zu interagieren. Das braucht Mut, weil das nicht immer gänzlich steuerbar ist. Aber dem interagierenden EVENT gehört die Zukunft.

Wie sehen Sie die Zukunft des EVENTS? Sind wir von den vielen inszenierten Erlebnissen nicht ein wenig erschöpft?

Ganz im Gegenteil, ich glaube, dass das EVENT als Medium der Unternehmenskommunikation wichtiger ist denn je. Das EVENT hat die Kraft, sich zum Zentrum von LIVE-CAMPAIGNS zu entwickeln. Es transportiert einerseits Kommunikation wie andere klassische Kanäle – sprich TV, Print, Funk – und erzeugt andererseits eigene Geschichten, die in die anderen Kanäle weitergegeben werden.

Das EVENT als ein kommunikatives Perpetuum mobile?

Jedenfalls ein Medium, das nicht nur ergänzend und verstärkend wirkt, sondern aus sich heraus im Kern von LIVE-CAMPAIGNS originäre Botschaften nicht kommuniziert, sondern LIVE produziert. Sie können dieses Phänomen bei vielen prämierten und ausgezeichneten Kampagnen feststellen.

Hat sich der EVENT-Markt in den letzten Jahren verändert und, wenn ja, wie und wohin?

Heute verlangen 70% aller Anfragen, die uns erreichen, eine Kombination von DIGITAL und LIVE. Ein Großteil unserer Mitarbeiter kommt daher aus Disziplinen, die es früher gar nicht gab. Das wird sich weiter entwickeln, im Kleinen wie im Großen. Mit elektronischen Einladungs- oder Abstimmungssystemen bis zum dialogischen Gesamtsystem, das die Veranstaltung nach vorn und hinten verlängert und digital einbettet.

Die Rede ist auch immer von sogenannten CO-CREATION-ACTIVITIES. Was muss man sich darunter vorstellen?

Ein Beispiel: Wenn man alle STAKEHOLDER eines Unternehmens zu einem wesentlichen Thema zusammenbringt, also Führungskräfte, Mitarbeiter, Kunden, Presse, Wirtschaft, Wissenschaft, Kultur, dann bildet sich das EVENT zu einer CO-CREATION-PLATFORM aus. Zu einer Plattform des Austausches und der vielfältigen Botschaften und Ideen, die in alle breiter streuenden Medien ausgestrahlt werden. Das Medium EVENT gewinnt so eine immense Breitenwirkung.

Inwieweit trägt der Veranstaltungsort mit seiner Aura, seinem Ambiente zum Gelingen einer Veranstaltung bei?

Ausgangspunkt ist natürlich die Aufgabenstellung und die Größe des EVENTS. Die Erreichbarkeit ist ein wichtiger Faktor, also die Nähe zum Flughafen etc. Ein wichtiger Mosaikstein ist natürlich die Qualität und das Ambiente des Tagungsortes. Wenn das nicht stimmt, gibt's ein Problem. Ich selbst leite eine Jury, die Veranstaltungs-LOCATIONS auszeichnet. Ich weiß also, wovon ich rede.

Herr Dams, wir danken für das Gespräch.

Treffpunkt: 11° 31' 15" E 48° 25' 29" N

Treffen sich zwei Verkopfte. Fragt der eine „Gefällt dir das Event?“ Sagt der andere „Da muss ich erst mal meinen Bauch fragen“.

WAS IST DAS WICHTIGSTE BEI EINER VERANSTALTUNG?

EINE FRAGE, FRAU BRUCHER

Natürlich haben hochprofessionelle Veranstalter, für die keiner mehr das Eventrad neu erfinden muss, andere Fragen, als die hochmotivierten Ausrichter von privaten Jubiläumsfeiern oder Hochzeiten oder was sonst das Leben feiernswert macht.

Gemeinsam ist ihnen allerdings die Ansprechpartnerin auf Schloss Hohenkammer: Gabriela Brucher. Das Spektrum ihrer Erfahrung deckt jede erdenkliche Form von Veranstaltung ab.

Keine Frage ist ihr fremd, gleich ob es sich um die bedeutsamen großen oder die wichtigen kleinen handelt. Die Antworten von Frau Brucher sind gleichermaßen hilfreich.

„Ich finde, eine Veranstaltung sollte auf jeden Fall auf Schloss Hohenkammer stattfinden! Wenn man dann noch sehr rechtzeitig bucht, kann fast nichts mehr schief gehen. Ganz im Ernst: Besonders große Hochzeiten brauchen einen gehörigen Vorlauf, denn die Saison ist eng: April bis September. Gleiches gilt natürlich auch für große Firmenveranstaltungen, die entsprechende Vorbereitung brauchen. Aber das wissen die hier Zuständigen gottlob besser als verliebte Brautpaare ...

WIE GEHEN SIE MIT SEHR EXZENTRISCHEN WÜNSCHEN UMB?

WIE KLEIN DARF EINE FEIER IM GROSSEN SCHLOSS SEIN?

„Wenn ein Ehepaar seinen Kennenlernetag allein in einer Schlossstube begehen will: gerne! Die meisten kleinen Gruppen bevorzugen einen Besuch im *Camers*, beim Sternekoch Fritz Schilling. Nicht selten ziehen sich Vorstände von Unternehmen ins Kaminzimmer zurück – und lassen sich dort auch bewirten. Klein, aber fein.

„Wie mit allen Wünschen: Geht nicht, gibt's nicht. Wir freuen uns über alle Ideen und Konzepte, die uns herausfordern. Die streng vegane Hochzeit mit 120 Gästen verlief jedenfalls sehr froh und harmonisch. Mit konsequent biologisch-veganer Küche für alle. Ohne Alkohol. Mit Säften und Wasser – alles nach veganer Norm. Große Gefühle gab's trotzdem oder gerade deshalb – unterstützt durch Klavier, Cello, Geige.

WELCHE TRENDGIBT ES BEI FIRMENVERANSTALTUNGEN?

WIE LÄSST SICH DAS KLIENTEL VON SCHLOSS HOHENKAMMER BESCHREIBEN?

IST SCHLOSS HOHENKAMMER EIN RICHTIG echtes SCHLOSS?

„Schloss Hohenkammer ist eines der seltenen Schlösser in Bayern, die im Stil der Spät-Renaissance gebaut wurden. Seine jetzige Gestalt hat das Schloss nach dem Dreißigjährigen Krieg (1618–1648) erhalten. Die sorgfältige und einfühlsame Restauration vor einigen Jahren hat die ‚Schlossaura‘ nachdrücklich verstärkt. Dem renommierten Architekturbüro Hild und K ist es gelungen, trotz allem modernen Komfort, die historische Würde des Schlosses zu bewahren.

„Es ist eine durchweg sehr qualitätsbewusste, aber entspannte Klientel. Die Firmenveranstaltungen sind professionell konzipiert. Es wird gekonnt kommuniziert, was medial entsprechend unterstützt wird. Präsentationen und Messen sind quirliger, aber niemals rummelig. Wir freuen uns sehr über die Teilnehmer global operierender Unternehmen, die sich hier regelmäßig zum multinationalen Austausch treffen. Gäste aus aller Welt stehen dem Schloss ausgesprochen gut.

Die Fragen auf diesen Seiten werden oft gestellt. Sie sind eine kleine Auswahl von vielen, vielen mehr. Vielleicht hat auch der Leser in diesem Moment eine knifflige Frage auf den Lippen? Dann gibt es nur eine Lösung, und die heißt Gabriela Brucher. Sie ist Ansprechpartnerin für alle, die Schloss Hohenkammer als Veranstaltungsort ins Visier genommen haben. Das Spektrum der Erfahrung von Frau Brucher deckt jede erdenkliche Form von Event, Feier, Präsentation etc. ab. Bei ihr sind alle Fragen an der richtigen Adresse. Gleich, ob es sich dabei um die bedeutsamen großen oder die wichtigen kleinen handelt.



Bio muss
köstlich sein,
sonst ist es
nur gesund.

Fritz Schilling
Chefkoch

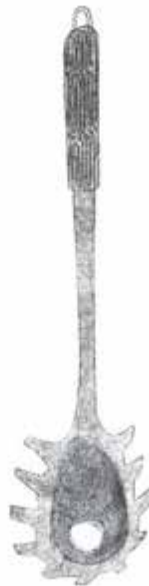
Qualität. Lebenslust. Bodenständigkeit. Gaumenfreude. Dieses vierblättrige Kleeblatt seiner Kochphilosophie hat Fritz Schilling auf den Leitern zu den Sternen des Michelin von Anfang an begleitet.

Seine Auffassung von exzellenter Küche gilt heute noch – entsprechend modifiziert und aktualisiert. Erleben und schmecken kann man das im Schlossrestaurant *Camers*.

PS: Die Zutaten seiner Kunst kommen dabei zu großen Teilen vom ökologisch bewirtschafteten Gut Eichethof.

EVENTS
MÜSSEN
SCHMECKEN
:Die Wahrheit
liegt auf dem Teller

Spätestens an dritter Stelle kommt das ‚Essen‘, wenn Gäste sich an eine Feier erinnern. Nicht selten rangieren die Gaumenfreuden sogar ganz vorn – wenn es ausnehmend gut geschmeckt hat. Steil bergab geht’s mit den *likes*, wenn des Gegenteils der Fall war. Die Gastronomie, so viel steht fest, ist ein entscheidender Gelingfaktor. Entsprechend wichtig nehmen wir die Feinschmeckerei auf Schloss Hohenkammer. Vier Prinzipien leiten uns bei unserem gastronomischen Angebot:



300 Gäste
satt zu
machen ist
keine Kunst.
Sie froh
zu stimmen
schon.

Marcel Grünewald
F&B Manager

Der Weg zwischen ambitionierter Küche und einem reibungslosen Ablauf großer Essen ist ein schwieriger Grat, vor allem dann, wenn viele Gäste mit gutem Appetit warten.

Marcel Grünewald geht diesen Grat mit hoher Professionalität. Er bietet eine Gutscheckerküche, die fein ausbalanciert ist zwischen Highlights und unkomplizierten Gerichten. Eine Küche mit breitem Spektrum, die sich flexibel allen Anlässen anpasst.

Professionelle
Beratung
am Anfang
sichert das
Happy End.

Martin Kirsch
Geschäftsführer

Es ist wahr, große und sehr große Veranstaltungen auf Schloss Hohenkammer müssen weit voraus gedacht und gebucht werden. Manchmal bis zur Jahresfrist.

Das rechtzeitige Buchen ist jedoch nur die hinreichende Bedingung. Die notwendige Bedingung für das Gelingen ist der intensive Austausch während der Vorbereitungszeit.

Einer Zeit für die besten Ideen,
die kreativsten Lösungen
und die optimalen Konzepte.
Nutzen Sie diese Zeit – am
liebsten mit uns. Dann kann's
nur ein Happy End werden.



Der Charakter
des Festes
findet seinen
Ausdruck
auf der
Speisekarte.

Andreas Grimm
Küchenchef Kasinorestaurant

140 Nachwuchskräfte eines internationalen Unternehmens finden sich zum Essen ein. Ist für die Gäste aus aller Herren Länder deftige bayerische Küche angesagt? Eher nicht.

Die 60 Mitarbeiter eines Start-ups wollen sich mal wieder richtig face-to-face austauschen. Mit fester Sitzordnung? Oder bei überraschendem Fingerfood-Menü?

Schön, wenn manche Veranstalter mit festen Vorstellungen kommen. Noch schöner, wenn wir mit ihnen ‚Kochkunst nach Maß‘ entwickeln können. Unsere Gäste dürfen sich dann auf das Beste gefasst machen.

Genuss
will gekonnt sein

Beim Essen trifft sich die Kunst
des Koches und der Geschmack des
Gastes.

Das Hohenkammergefühl

Es taucht meist beim Abschied auf. Oder wenn man längst wieder hinter seinem Schreibtisch sitzt. Es sind nicht unbedingt die Einsichten und Entscheidungen aus den Seminarräumen, die sich nach längerer Zeit wieder melden. Es sind die stillen Momente, der Spaziergang an der Glonn, die Zwischenmenschlichkeiten beim Sporteln, die Gespräche am Rande, die wieder kommen. Apropos: Deshalb kommen auch die meisten wieder...



rkie, die Gut Eicht-
Hohenkammer
emüse, Bio-Fleisch,
ung und Holz aus
n – all das liefert

stlichen Brände
d ausgewählten
eine Essige,
elter Bienenhonig
he Schmankerl
it der Brennerei
efangen. Leo
gerade seinen
) im österrei-
leinkirchheim
Apfel, Quitte
n Schloss-
Brände – heute
de quer durch

YES

YES

as Gut, Brand

hethof

t. Eine nd rungen

zusätz-
ft:
aube,
ie
Vogel-

ab es
ne,
ürztra-
que
ne-
g ab.

Hohen-
andel
sehr
l –
frage.
lt-
unsere
inzig-
klusiv



Bio muss
köstlich sein,
sonst ist es
nur gesund.

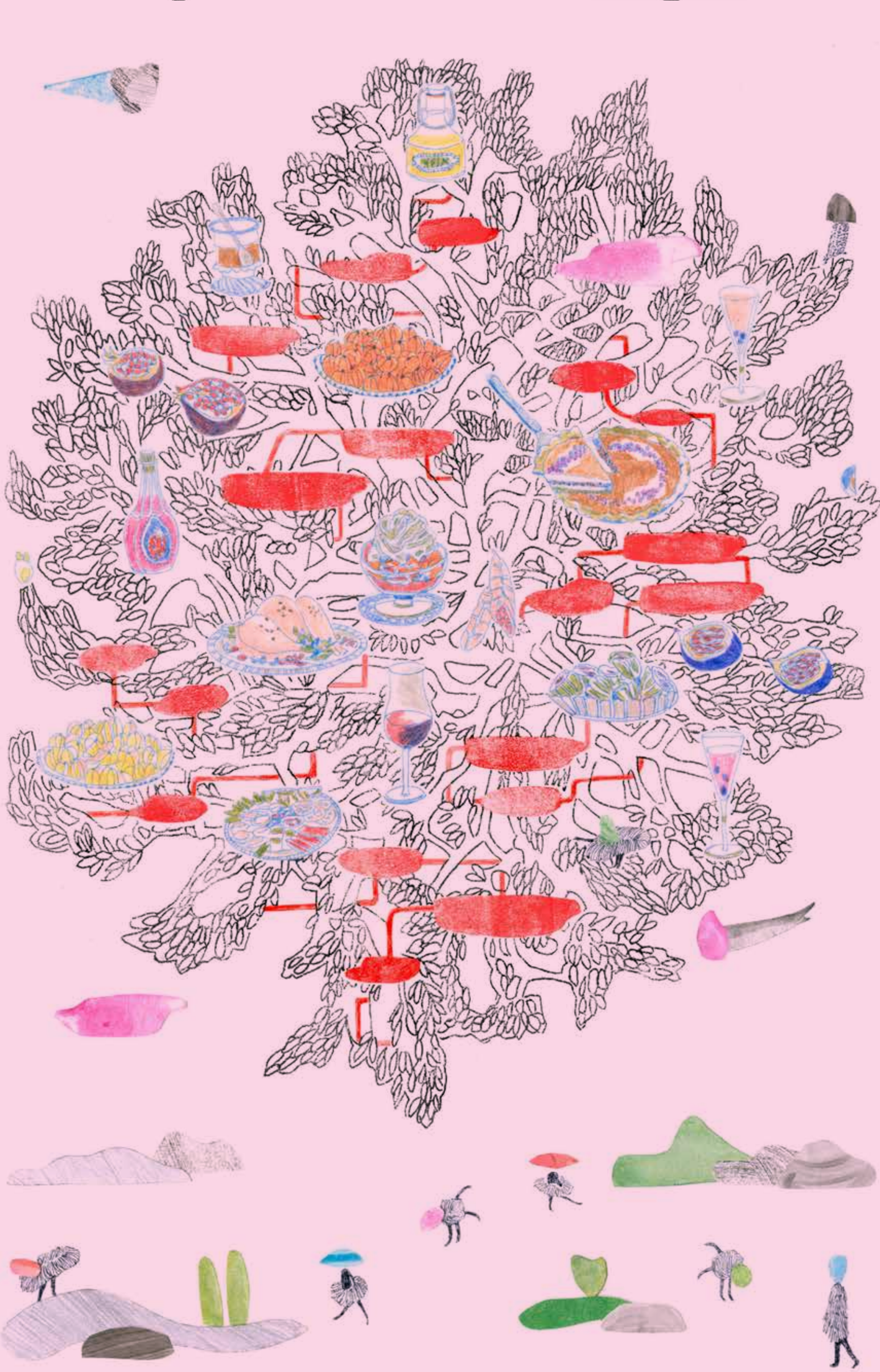
Fritz Schilling
Chefkoch

Qualität. Lebenslust. Boden-
ständigkeit. Gaumenfreude.
Dieses vierblättrige Kleeblatt

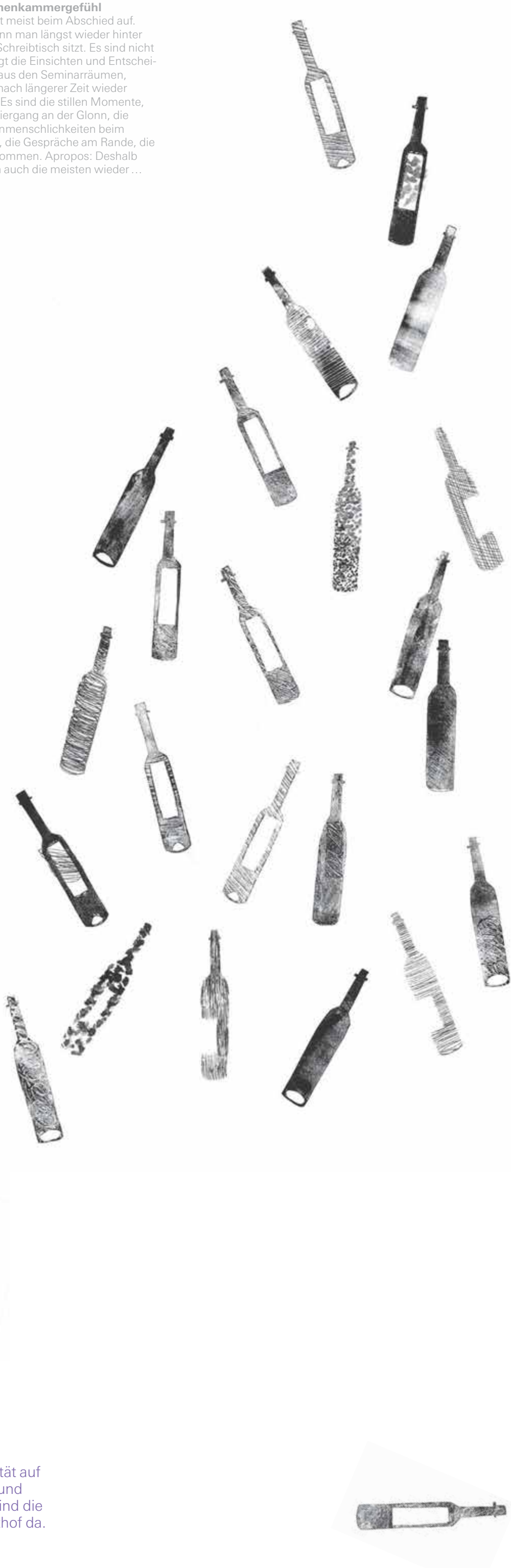


EVENT MÜSSE SCHME :Die Wah liegt auf d

Spätestens an dritter Ste kommt das „Essen“, wer sich an eine Feier erinne selten rangieren die Gau freuden sogar ganz vorn es ausnehmend gut ges hat. Steil bergab geht’s r likes, wenn des Gegente war. Die Gastronomie, s steht fest, ist ein entsche Gelingfaktor. Entspreche nehmen wir die Feinsch auf Schloss Hohenkamm Prinzipien leiten uns bei gastronomischen Ange



Das Hohenkammergefühl
Es taucht meist beim Abschied auf. Oder wenn man längst wieder hinter seinem Schreibtisch sitzt. Es sind nicht unbedingt die Einsichten und Entscheidungen aus den Seminarräumen, die sich nach längerer Zeit wieder melden. Es sind die stillen Momente, der Spaziergang an der Glonn, die Zwischenmenschlichkeiten beim Sporteln, die Gespräche am Rande, die wieder kommen. Apropos: Deshalb kommen auch die meisten wieder ...



Erst die Pflicht:
Das ist die Autarkie, die Gut Eichethof für Schloss Hohenkammer herstellt. Bio-Gemüse, Bio-Fleisch, Energieversorgung und Holz aus eigenen Wäldern – all das liefert das Gut.

Jetzt die Kür:
Das sind die köstlichen Brände von eigenen und ausgewählten Obstbäumen, feine Essige, fleißig gesammelter Bienenhonig und gelegentliche Schmankerl im Töpfchen. Mit der Brennerei hat es 1998 angefangen. Leo Hermann hatte gerade seinen Brennmeister (!) im österreichischen Bad Kleinkirchheim gemacht. Birne, Apfel, Quitte waren die ersten Schloss-Hohenkammer-Brände – heute sind es 24 Brände quer durch den Obstkorb.

REINES UND FEINES :Wie das Gut, so der Brand

Erstklassig
Die Brennerei in Gut Eichethof wurde als „First-Class-Distillery“ ausgezeichnet. Eine der renommiertesten und hochwertigsten Prämierungen weltweiter Spirituosen.

Gereift
Fünf Obstbrände sind zusätzlich im Eichenholz gereift: Barrique Apfel, Barrique Zwetschge, Barrique Traube, Barrique Pflaume und die etwas teurere Barrique Vogelbeere.

Veredelt
Sechs Goldmedaillen gab es für die Brände Apfel, Birne, Schlehe, Aprikose, Gewürztraminer-Trauben und Barrique Vogelbeere. Drei Silbermedaillen runden den Erfolg ab.

Exklusiv
Die Brände von Schloss Hohenkammer sind nicht im Handel erhältlich. Auch nicht im sehr geschätzten Fachhandel – trotz wiederholter Nachfrage. Sie sind als geistig-gehaltvolles „Mitnehmsel“ für unsere Besucher gedacht. So einzigartig das Schloss, so exklusiv die Erinnerung.

Leib und Seele: Gut!

Dass es mit gutem Gewissen schmeckt, dass allererste Qualität auf den Teller kommt, dass Körper und Geist gestärkt werden – dafür sind die Bio-Erzeugnisse von Gut Eichethof da.

GUTE AUSSICHTEN

:Termine für demnächst

Schloss Hohenkammer ist durchgehend geöffnet. Das gilt auch für die Highlights und Events, die in den nächsten Monaten stattfinden. Wir sind sicher, es ist mindestens ein Termin für Sie dabei. Mindestens!

April	Samstag, 12. April Schlossmenü Freitag, 18. April 2014 Fisch ganz frisch im <i>Camers</i> Samstag, 19. April Schlossführung Sonntag, 20. April Sonntagsbrunch Montag, 21. April Osterbrunch im <i>Camers</i>
Mai	Sonntag, 4. Mai Biergarteneröffnung – Frühschoppen mit Blasmusik Samstag, 10. Mai Schlossmenü Sonntag, 11. Mai Muttertagsbrunch Samstag, 17. Mai Schlossführung Führung: Skulpturen im Dialog Sonntag, 18. Mai Sonntagsbrunch
Juni	Sonntag, 1. Juni Frühschoppen mit Blasmusik Samstag, 14. Juni Schlossmenü Sonntag, 15. Juni Sonntagsbrunch Samstag, 21. Juni Schlossführung
Juli	Sonntag, 6. Juli Frühschoppen mit Blasmusik Samstag, 12. Juli Schlossmenü Samstag, 19. Juli Schlossführung Sonntag, 20. Juli Sonntagsbrunch
August	1. – 10. August Ein Schloss aus Musik Der Monat des Jahres! Vom 1. bis zum 10. August hält die Bayerische Philharmonie wie jedes Jahr ihre Sommerakademie auf Schloss Hohenkammer ab. Es gibt fast täglich öffentliche Konzerte der jungen Musiker, die ins Schloss geladen wurden. 3. und 10. August Festivalmenü 9. August Schlossmenü
September	Sonntag, 7. September Frühschoppen mit Blasmusik Samstag, 13. September Schlossmenü Sonntag, 21. September Sonntagsbrunch

Information und Reservierung

Ganz besonders ans Herz legen wir Ihnen den Besuch der Konzerte der Bayerischen Philharmoniker. Die genauen Termine finden Sie unter: www.bayerische-philharmonie.de

Mehr über alle öffentlichen Veranstaltungen erfahren Sie unter: schlosshofenkammer.de



Schloss Hohenkammer gibt's nur einmal

Aber vergleichbare Tagungszentren, die wie wir Qualität als einzigen Maßstab gelten lassen, gibt es bei *Seminaris*. Unser Kooperationspartner ist mit seinen Häusern bundesweit vertreten und verdient unser Vertrauen und unsere Empfehlung.

seminaris.de



Kundennähe

Wir wollen mit diesem Magazin unsere Gäste regelmäßig darüber informieren, was sich im Schlossensemble an der Glonn tut. Gleichzeitig würden wir gern genauso regelmäßig die Wünsche unserer Freunde und Besucher erfahren, um noch besser und schneller darauf reagieren zu können. Geben Sie uns also Feedback, damit die nächste Ausgabe des Magazins von Schloss Hohenkammer noch viel besser werden kann als diese.

Impressum

Herausgeber
Schloss Hohenkammer GmbH
Schlossstraße 20
85411 Hohenkammer
Telefon 08137 93 40
Telefax 08137 93 43 90
mail@schlosshofenkammer.de
schlosshofenkammer.de

Redaktion
Gernot Wüschner, Martin Kirsch,
Leo Hermann

Gestaltung
Keller Maurer Design,
München

Illustrationen
Paula Troxler, Zürich

Lithografie
Serum Network, München

Druck
deVega Medien GmbH,
Augsburg

Alle Rechte vorbehalten
© 2014
Schloss Hohenkammer GmbH



Da müssen Sie Herrn Hermann fragen

Wie findet man unter 24 Bränden seinen liebsten?

Paris, der Sohn des Priamos, hatte es vergleichsweise gut. Besser jedenfalls als Leo, der Sohn des Josef Hermann. Paris hatte nur einen Apfel, den er der schönsten von drei Göttinnen geben sollte. Leo Hermann dagegen muss die gaumenpeinigende Frage beantworten, welche seine drei liebsten Brände sind – von den sage und schreibe vierundzwanzig Destillaten mit dem schönen Schloss-Hohenkammer-Etikett. Der gelernte Brennmeister hat sich aber – ungleich klüger als der tumbe Paris – nicht auf vermeintlich objektive Kriterien eingelassen, sondern ist einfach seinen Gefühlen (!) gefolgt.

Er hat sich seine 24 Brände als 24 Töchter gedacht, und dabei ist ihm – wie im richtigen Leben – die eigenwilligste Tochter die liebste. Also die Quitte. Diese Frucht muss vor dem Brennen eigens mit einer Wurzelbürste von ihrer ‚Behaarung‘ gesäubert und dann mit einer speziellen Zange von dem hartleibigen Stiel befreit werden. Erst so – Quitte für Quitte vorbehandelt – wird’s ein köstlicher Brand. Von 140 Kilo gesäuberten und ausgelesenen Früchten gibt die Quitte gerade mal 4 Liter Destillat ab. Die Traube im Vergleich 25 Liter.

Auch eine schwierige Tochter, der man nur mühsam etwas abgewinnen kann, ist die Vogelbeere, Hermanns Nummer zwei. Zu entdecken gibt es hier im Gaumen einen leichten Marzipan-Ton, dem kurz darauf Zartbitter-Schokolade folgt.

Nummer drei in des Brandvaters Ranking ist die Aprikose. Ein Töchterlein, das lieb, sanft und unkompliziert, gleichwohl geschmackliches Entzücken hervorruft. Sie hat den Duft und Geschmack von Sommer, reifen frischen Früchten und duftenden Wiesen und Blüten. Und die anderen 21 Brände? Die hat er natürlich alle genauso lieb.