

UNSERE VERWÖHN-ARRANGEMENTS

Romantic Days



Entfliehen Sie dem Alltag, lassen Sie die Seele baumeln und erleben Sie einen traumhaften Abend zu zweit bei Champagner und Kerzenlicht. Selbstverständlich dürfen die kulinarischen Genüsse nicht zu kurz kommen. Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit einem exklusiven 4-Gang Candlelight Dinner und macht diesen Abend zu einem unvergesslichen Erlebnis. Nach einem ausgiebigen Frühstück am nächsten Morgen, lädt der Sachsenwald zu einem romantischen Spaziergang ein.

- Eine Übernachtung in einer luxuriösen Juniorsuite inkl. Verwöhnfrühstück
 - Willkommensgruß auf der Suite
 - Begrüßungscocktail in der American Bar/Davidoff Lounge
 - 4-Gang Candlelight Dinner
 - 1 Flasche Champagner auf der Suite
- Preis pro Person in der Juniorsuite: 154,- €

Golfarrangement

Die Umgebung Reinbecks, vor den Toren Hamburgs, ist bekannt für ihre Vielzahl anspruchsvoller Golfplätze. Umgeben vom alten Baumbestand des Sachsenwaldes, sind die Fairways geprägt durch die „Schleswig-Holsteinische Knicklandschaft“ mit ihren natürlichen Wasserhindernissen. Verbessern Sie tagsüber inmitten dieser reizvollen Natur Ihr Handicap und lassen Sie sich am Abend im Restaurant kulinarisch verwöhnen. Entspannung bietet sich Ihnen während Ihres Aufenthalts zudem in unserem Wellnessbereich. Selbstverständlich reservieren wir Ihnen Abschlagzeiten auf den Golfplätzen Ihrer Wahl.

- 2 Übernachtungen im Doppelzimmer inkl. Verwöhnfrühstück
- Willkommensgruß auf dem Zimmer
- Rustikales 3-Gang-Menü am Anreisetag
- Ermäßigtes Greenfee
- 4-Gang-Menü am zweiten Abend

Preis pro Person im Doppelzimmer: 213,- €
 Preis im Einzelzimmer: 296,- €
 18-Loch-Golfplätze direkt vor unserer Tür:
 Golfclub Wentorf-Reinbek 2 km
 Golf Gut Glinde 2 km
 Golfclub am Sachsenwald 10 km
 Golfclub Escheburg 12 km
 und weitere 6 Clubs im Umkreis von 25 km

Kulturarrangement

Als Deutschlands heimliche Kultur-Hochburg bietet Hamburg Theater-Inszenierungen, Kunstausstellungen und Musicalveranstaltungen von Weltrang. Freuen Sie sich zunächst auf Köstlichkeiten aus der Waldhaus-Küche und genießen Sie danach den Charme der norddeutschen Metropole. Wir sind Ihnen gern bei der Auswahl Ihres individuellen Kulturprogramms behilflich und organisieren auf Wunsch den Transfer für Sie. Mit einem exklusiven Frühstück klingt Ihr persönliches Metropolerlebnis stilvoll aus.

- Eine Übernachtung inklusive Verwöhnfrühstück
- Willkommensgruß auf dem Zimmer
- 3-Gang-Abendmenü
- Schlummertrunk in der American Bar/Davidoff Lounge

Preis pro Person im Doppelzimmer ab 114,- €
 Preis pro Person im Einzelzimmer ab 154,- €

Die angegebenen Preise aller Arrangements enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer, das Bedienungsgeld und die freie Nutzung unseres Wellnessbereichs. Die Menüpreise verstehen sich exklusive der Getränke.

Gastgeberin aus Passion: Restaurantleiterin Silke van Beek



Restaurantleiterin
Silke van Beek

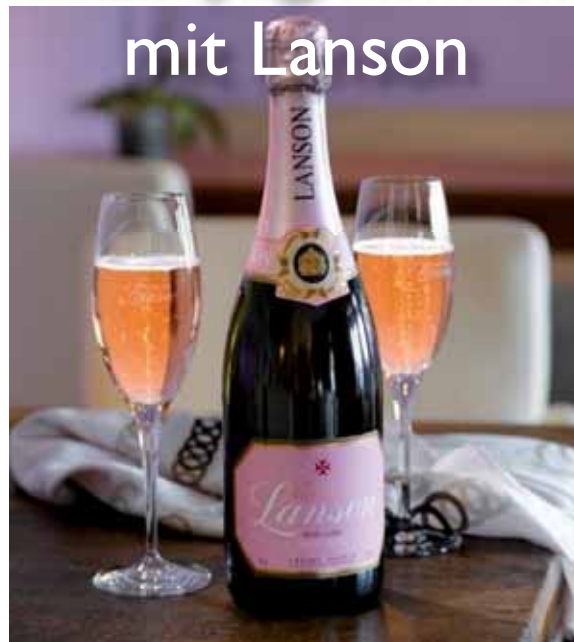
„Beruf kommt von Berufung“, wenn man mit Silke van Beek über ihre Arbeit spricht, spürt man sofort, dass diese Redewendung auf sie zutrifft. Seit dem 15. September 2009 ist sie als Restaurantleiterin im Waldhaus Reinbek tätig – und das mit ganzem Herzen. „Die Arbeit hier macht richtig viel Spaß. Das Waldhaus ist etwas ganz besonderes, weil der Zusammenhalt im Team so toll ist und man seine Ideen einbringen kann“, erklärt sie. Ideen hat die 27-jährige viele. Kein Wunder, denn sie hat schon reichlich Berufs-

erfahrungen gesammelt, und das nicht nur in Deutschland. Bereits während eines Schulpraktikums in einem Restaurant in ihrer Heimatstadt Kalkar am Niederrhein war ihr klar, dass die Gastronomie genau das Richtige für sie ist. „Besonders reizvoll war für mich damals die Aussicht, mal im Ausland oder auf einem Schiff zu arbeiten“ sagt sie rückblickend. Nach dem Abschluss ihrer Ausbildung als Restaurantfachfrau sammelte sie zunächst zwei Jahre Berufserfahrung als „Chef de Rang“ in

einem gehobenen Abendrestaurant. Doch im Jahr 2003 machte sie ihren Traum wahr und ging nach Florida. Eigentlich wollte sie nur für anderthalb Jahre als Food & Beverage Management Trainee in einem Golf Country Club arbeiten, aber schon nach einem Jahr wurde sie in die Verwaltung des Clubs befördert. Und weil ihr die Arbeit soviel Spaß machte, verlängerte sie nicht nur ihr Visum, sondern absolvierte auch noch eine Ausbildung zur Food & Beverage Managerin – berufsbegleitend versteht sich. „Das war schon

eine anstrengende Zeit, aber es hat mir sehr viel gebracht. Einmal war ich sogar Student des Monats“, sagt sie stolz. Mit ihrem Engagement imponierte sie ihrem Vorgesetzten und so stieg sie zur Managerin des besten Restaurants im Golf Country Club auf. Doch nach mehr als fünf Jahren im sonnigen Florida zog es Silke van Beek zurück nach Deutschland. In Waldhaus scheint die ehemalige Turnier-Reiterin exakt den passenden Platz gefunden zu haben. Die Verantwortung, die sie als Leiterin der facettenreichen Restaurantlandschaft des 5-Sterne-Hauses trägt, ist genau die Herausforderung, die sie braucht. Sie ist für den reibungslosen Ablauf des gesamten Restaurantbereichs verantwortlich; von der Führung und Einteilung des Teams, über die Gästebetreuung bis hin zur Material- und Getränkebestellung. „Wenn die Gäste mit einem Lächeln im Gesicht nach Hause gehen und sich herzlich für den tollen Service und das Essen bedanken, bin ich glücklich“ sagt Silke van Beek und fügt lachend hinzu: „Außerdem bin ich froh, dass ich nicht den ganzen Tag im Büro sitzen muss, denn die viele Bewegung, die mein Beruf mit sich bringt, brauche ich ebenso wie die Anerkennung unserer Gäste.“

Champagnermenü mit Lanson



Ein Abend der Extraklasse verbrachten die Gäste des zweiten Champagnermenüs mit Lanson am 25. März 2010 im Waldhaus Reinbek. Der zum Empfang gereichte Noble Cuvée Brut Rosé und die vielfältige Fingerfood-Auswahl waren der perfekte Auftakt für die folgenden Gaumenfreuden.

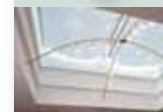
Sorgfältig dekorierte Tische und flackernde Feuerkörbe draußen vor den Fenstern sorgten für die passende Atmosphäre, um einzutauchen in eine Welt des Champagners. Mit traumwandlerischer Sicherheit stellte Küchenchef Markus Gerlach seine Erfahrung und sein kulinarisches Gespür unter Beweis. Eigens für diesen Abend kreierte er ein 5-Gang-Menü, das den feinen Geschmack der ausgewählten Champagner Cuvées unterstrich, aber nicht überdeckte. Jeder Gang wurde von einem anderen erlesenen Champagner aus dem Hause Lanson flankiert – ein Hochgenuss für alle Sinne. Die vom stellvertretenden Direktor Moritz Kurzman in seiner Begrüßungsrede versprochene „kulinarische Ode an den Champagne“ war keineswegs übertrieben – darin herrschte am Ende des Abends Einigkeit unter den Gästen. Von denen übrigens viele eine weite Anreise in Kauf nahmen, um beim Champagnermenü dabei zu sein – häufig verbunden mit einem längeren Aufenthalt im Waldhaus.

Wenn auch Sie eintauchen möchten in eine Welt des Champagners, informieren Sie sich unter Telefon 040-727 52-0 über den nächsten Termin.

Fußballfieber in der American Bar

Die Fans der wichtigsten Nebensache der Welt kommen samstags ab 15:30 Uhr in unserer American Bar voll auf ihre Kosten: Als Sky-Partner präsentieren wir Ihnen die Spiele der Fußball Bundesliga live. Und auch bei der Weltmeisterschaft können Sie in Echtzeit mitfeiern, denn alle 64 WM-Spiele werden von Sky übertragen. Während die Kicker auf dem Rasen ihr Bestes geben, können Sie in der gemütlichen Atmosphäre unserer American Bar ganz entspannt den Kampf um Titel, Tore und Tabellenplätze verfolgen. Das Bar-Team von Joscha Hoch verwöhnt Sie mit kühlen Drinks, kreativen Cocktails oder dem reichhaltigen Angebot erlesener Davidoff-Zigarren. Und für alle, die in der Halbzeitpause eine kleine Stärkung brauchen, hält unsere Bar eine Snack-Karte mit ausgesuchten Köstlichkeiten bereit.

Tagungs-Traum-Pauschale: Tagen inklusive Übernachtung



- Tagungsraum mit Standard-Tagungstechnik (Leinwand & Flipchart), weitere Technik wird nach Bestellung berechnet
 - Vormittags-Kaffeepause mit Kaffee/Tee, frischem Obst, diversen Fruchtsäften & Joghurt
 - Saisonales 2-Gang-Mittagsmenü nach Tagesangebot unseres Küchenchefs (Hauptgang zur Wahl)
 - Nachmittags-Kaffeepause mit Kaffee/Tee, diversen Fruchtsäften, frischem Obst, Schokoriegeln & Hausgebäck
 - Saisonales 3-Gang-Abendmenü nach Tagesangebot unseres Küchenchefs (Hauptgang zur Wahl)
 - Kaffee und Tee im Tagungsraum sind inklusive
 - Übernachtung im komfortablen Einzelzimmer
 - Reichhaltiges Verwöhnfrühstück vom Buffet
 - Freie Nutzung des gesamten Wellness-Bereichs
- Das Arrangement ist buchbar ab zehn Personen
 Pro Person & Tag 138,- €

Marius Vocke bezeichnet die Patisserie als seine Königsdisziplin. Und bereits beim bloßen Anblick seiner Kreationen glaubt man ihm das aufs Wort. Seit März 2010 verstärkt er als Pâtissier das Team von Küchenchef Markus Gerlach und fertigt mit Liebe und Leidenschaft zuckersüße Meisterwerke: Pralinen, Hochzeitstorten, Gebäckspezialitäten und Desserts.

Sein Handwerk hat Marius Vocke in der Sterne-Gastronomie gelernt und perfektioniert. Nach seiner Ausbildung als Koch im namhaften Louis C. Jacob in Hamburg sammelte er weitere Erfahrungen unter anderem im Le Moissonnier in Köln und in der Elblounge in Hamburg.

„Es war immer mein Traum, meine kulinarische Kreativität auf die Patisserie zu konzentrieren. Für Pralinen, Tartes oder Desserts schlägt einfach mein Herz“, sagt er stolz. Ob Tiramisu-Trüffel, Chocolat deluxe Tarte oder Erdnuss Fleur de Sel Praliné – um nur einiger Glanzlichter aus



Rhabarber-Kompott mit Mascarponecreme

ZUTATEN
Rhabarber-Kompott:
200 g Rhabarber (in Stückchen geschnitten)
100 g Zucker
100 g Grenadine
Sirup
200 g Wasser

ZUTATEN
Mascarponecreme:
100 g Mascarpone
30 g Zucker
Mark von einer Vanilleschote
100 g Sahne
Zedernkerne

ZUBEREITUNG:

1. Zucker (100 g), Sirup, Wasser zusammen aufkochen – Topf vom Herd nehmen und Rhabarber einlegen. 30 Minuten ziehen lassen.
2. Derweil Mascarpone, Zucker (30 g), Sahne und Vanillemark glatt rühren und kurz aufschlagen.
3. Den Rhabarber abseihen und auf Tellern anrichten – mit Mascarponecreme garnieren und mit gerösteten Zedernkernen bestreuen.

KULINARISCHES



Sommerterrasse

Endlich ist es soweit – der lang ersehnte Frühling ist da. Was gibt es nach den kalten Wintermonaten Schöneres, als die wärmenden Strahlen der Sonne zu genießen, dem munteren Zwitschern der Vögel zu lauschen und frische Frühlingsluft zu tanken?

Auf unserer romantischen Sommerterrasse finden Sie exakt den richtigen Platz dafür. Damit Sie sich rundum wohlfühlen, kredenzt Ihnen unsere Waldhaus-Küche saisonale Köstlichkeiten: Zur Spargel-Zeit bereiten Küchenchef Markus Gerlach und sein Team verschiedene Variationen aus frischem Freilandspargel – ein kulinarisches Erlebnis auf höchstem Niveau. Oder genießen Sie unsere Fischspezialitäten.

Muttertagsbuffet

Am 9. Mai 2010 ist Muttertag; das nehmen wir gerne zum Anlass, Sie und Ihre Lieben zu verwöhnen: exklusives kaltes und warmes Buffet von 11:00 Uhr bis 13:30 Uhr und von 14:00 Uhr bis 16:00 Uhr. Jede Mutter speist zum halben Preis, Begleiter zahlen pro Person 34,75 € (inkl. ein Glas Prosecco und Heißgetränke), der Preis für jedes Kind (bis zwölf Jahre) beträgt 1,50 € pro Lebensjahr. Selbstverständlich servieren wir im Restaurant auch Speisen à la carte. Wir bitten um rechtzeitige Reservierung.

Süße Versuchungen Ein frischer Wind weht durch die Waldhaus-Patisserie

Marius Vockes süßer Kollektion zu nennen – sie alle werden in reiner Handarbeit und unter Verwendung erlesenster Zutaten gefertigt. Selbstverständlich gibt es sie auch im Waldhaus

Reinbek zu kaufen und vor Ort zu genießen. Für alle, die sich einmal selbst an einer Kreation von Marius Vocke versuchen möchten, hier eines der Lieblingsrezepte des Spitzen-Pâtissiers:

Waldhaus-Rezept

Zutaten für 10 Personen

1. Tomaten 2,5 kg
2. Tomatenmark 4 Eßl.
3. Paprika, rot 8 Stück
4. Honig 100 ml
5. Champagneressig 30 ml
6. Noilly Prat (Wermuth) 1000 ml
7. Knoblauch 2 Zehen
8. Salz nach Geschmack
9. Pfeffer, schwarz aus der Mühle nach Geschmack
10. Tabasco nach Geschmack
11. Riesengarnelen 20 Stück
12. einige essbare Blüten für die Garnitur

Zubereitung:

1. Noilly Prat in einen Topf geben und langsam auf 200 ml reduzieren.
2. Die rote Paprika vierteln, entkernen, entsaften und solange einkochen bis eine Art Sirup entsteht. (Wer keinen Entsafter hat, kann die Paprika mit ein wenig Wasser mit dem Pürierstab mixen.)
3. Alle Zutaten in einen Mixbecher geben und mixen.
4. Anschließend passieren und kalt stellen.
5. Die Riesengarnelen in heißem Fett anbraten und bei geringerer Hitze fertigbraten.
6. In einem tiefen Teller anrichten und mit bunten Sommerblüten garnieren.



Weinempfehlung zur Fußball-WM von Waldhaus-Sommelière Antje Kraeft

In diesem Sommer geht das Fußballmärchen weiter. Damit die deutsche Elf in Südafrika selbstbewusst auflaufen kann, braucht sie Unterstützung – auch aus der fernen Heimat. In unserer American Bar können Sie die WM-Spiele live verfolgen und die deutschen Kicker anfeuern. „Aber es muss ja nicht immer Bier im Spiel sein“, meint Sommelière Antje Kraeft. Deshalb hat sie drei deutsche Rieslinge und drei deutsche Spätburgunder für die Fußballfans ausgesucht, die Sie als Paket (3 x 0,1 Ltr. für 10,- €) im Hotel bekommen. Wohl bekomm's – jetzt müssen nur noch die Tore folgen!

Gazpacho mit gebratenen Riesengarnelen



Küchenchef
Markus Gerlach

Kulinarium im Waldhaus – Miteinander unter Freunden

Einmal im Jahr präsentiert sich das Waldhaus Reinbek seinen Stammgästen und Freunden von einer sehr persönlichen Seite. Dann gewährt der Küchenchef einen Blick in Pfannen und Töpfe, Lieferanten verkosten an Marktständen ihre Produkte und Partner stellen ihre Dienstleistungen vor. Kein Wunder also, dass mehr als 350 Gäste am Abend des 1. März gerne der Einladung zum diesjährigen Kulinarium gefolgt waren. Für viele von ihnen inzwischen schon eine feste Größe in ihren Terminkalendern, die sie nur sehr ungern

verpassen möchten. „Es macht einfach Spaß, in dieser lockeren und ungezwungenen Atmosphäre mit den Stammgästen zu plaudern, ihnen einen Einblick ins Innere des Waldhauses zu geben und unsere Lieferanten vorzustellen. Besonders beliebt ist übrigens unsere Bankett-Küche. Dort kann man nicht nur beim Kochen zuschauen, sondern auch mitmachen – was begeistert angenommen wird“, erzählt der stellvertretende Direktor Moritz Kurzmann rückblickend. Auf großes Interesse stießen auch die Marktstände der Weingüter „Christiani-

Ostermann“, „Zur Schwane“ und „Balthasar Röss“, die das Waldhaus regelmäßig mit ihren erlesenen Tropfen beliefern und einige Kostproben bereithielten.

Für ein rustikales Kolorit sorgten große Schwenkgrills, die vor dem Haus aufgebaut waren und auf denen saftige Wildschweinkeulen brutzelten. Und selbstverständlich fehlte auch die passende musikalische Untermalung nicht: Bei Samba- und Salsa-Rhythmen kam genau die richtige Stimmung auf für ein Miteinander unter Freunden.

Catering aus dem Waldhaus Reinbek – Das kulinarische Highlight Ihrer Feier



Sie möchten Ihre Gäste in Ihren Räumen empfangen und mit unseren exklusiven Speisen sowie dem besonderen Service unseres Hauses verwöhnen? Sehr gerne liefern wir Ihnen

feinste Caterings aus dem Waldhaus Reinbek für zwei bis 2000 Personen. Egal, ob Sie einen runden Geburtstag, eine Hochzeit oder eine Firmenfeier planen, unser erfahrenes Catering-Team,

um Küchenchef Markus Gerlach und Moritz Kurzmann, übernimmt die Organisation und Durchführung – kompetent und umsichtig. Ihren Wünschen und Ihrer Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Ganz gleich, was Sie sich vorgenommen haben, wir setzen Ihre Vorstellungen in die Realität um: vom romantischen Dinner über das kleine Barbecue bis zum festlichen Gala-Menü. Mit Leidenschaft und Präzision kredenzen wir Ihnen und Ihren Gästen ausgesuchte kulinarische Highlights aus dem Waldhaus. Wir bringen die Vielfalt und Qualität unserer renommierten Küche zu Ihnen und runden Ihre Festlichkeit mit unserem hervorragenden Service stilvoll ab.

So wird Ihre private Feier zu Hause oder das Jubiläum auf dem Firmengelände zu einem ganz besonderen Tag, den Sie mit Ihren Gästen in unbeschwertem Genuss genießen können. Lassen Sie sich von unserem Moritz Kurzmann (Telefon 040-727 52-0) unverbindlich beraten.

Waldhaus-Sekt ein perlender Hochgenuss

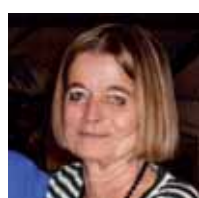
Das Streben nach Qualität auf höchstem Niveau verbindet das Weingut Christiani-Ostermann und das Waldhaus Reinbek bereits seit vielen Jahren. Jetzt haben sich die erfolgreichen Geschäftspartner ein ganz besonderes Schmankerl ausgedacht: einen trockenen Riesling-Sekt als Sonder-Abfüllung exklusiv für das Waldhaus Reinbek – selbstverständlich mit eigener Ausstattung. Die Trauben für diesen Qualitätssekt wachsen an den Steilhängen der Mosel, einer der wärmsten Klimazonen Deutschlands. Die



Claudia Schunke und Moritz Kurzmann mit dem neuen Waldhaus Sekt

mineralreichen Devonschieferböden der steilen Weinberge bieten die idealen Voraussetzungen für die Rebsorte Riesling. Die im

Hause Christiani-Ostermann, das auf eine bis ins Jahr 1602 zurückreichende Weinbautradition zurückblicken kann, zu eleganten Spitzenweinen verarbeitet wird.



Unser Gewinnerin aus der fünften Ausgabe: Frau Rosemarie Pinnow

Einen schönen Abend und eine geruhige Nacht im Waldhaus Reinbek hat Frau Rosemarie Pinnow gewonnen. Herzlichen Glückwunsch, wir freuen uns auf Sie!

Gewinn-Gutschein

Wenn Sie unsere Waldpost aufmerksam gelesen haben, können Sie mit ein wenig Glück ein 4-Gang-Menü mit Übernachtung für zwei Personen gewinnen. Dazu sollten Sie folgende Frage richtig beantworten:

Wie viele Golfplätze gibt es in der Umgebung des Waldhauses

4 6 10

Bitte ein ausreichend frankiertes Kuvert verwenden, oder senden Sie uns ein Fax.

Einsendeschluss 31.8.2010 an die nebenstehende Adresse. Ich bin damit einverstanden, dass Sie mich per E-Mail oder telefonisch informieren. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Teilnehmer müssen mindestens 18 Jahre alt sein. Die Gewinner werden schriftlich oder telefonisch benachrichtigt.

Vorname/Name.....

Straße.....PLZ Wohnort.....

Telefon.....Fax.....

E-Mail.....

Ich wünsche folgende kostenlose Informationen:

Hausbroschüre Waldpost-Zeitung 2x jährlich

Waldhaus-Barkeeper Joscha Hoch empfiehlt:



Ein kleines bisschen Barkunde:

Swimming Pool ist der Name eines alkoholischen Cocktails mit Wodka und Rum als Basis. Er besteht des Weiteren aus Sahne, Kokosnusscreme, Ananassaft, Maracujasaft und dem blauen Orangenlikör Blue Curacao, dem er seine Farbe und somit auch den Namen verdankt. Die Farbe des Cocktails ist türkis bis blaugrün, je nach Beschaffenheit des Saftes. Der Swimming Pool gehört zu den süßen Cocktails. So zubereitet zählt er zu den Digestifs, wird aber auch abends getrunken. Er wird als moderne Variante des Pina Colada betrachtet, bei der Blue Curacao für eine andere Farbe sorgt. Erfunden wurde der Cocktail 1979 von Charles Schumann in München, wo dieser heute die „Schumann's Bar am Hofgarten“ in der Innenstadt am Odeonsplatz betreibt. In England gibt es auch Varianten ohne Sahne und Kokos, die mit Soda aufgefüllt sind.

Rezept: 2cl Wodka, 2cl Rum, 2cl Blue Curacao, 5cl Ananassaft, 5cl Maracujasaft, 2cl Cremè of coconut, 2cl Sahne

Zubereitung: Alle Zutaten in einen Shaker geben und anschließend mixen bis der Cocktail schön cremig ist. Joscha Hoch

Theater-Dinner im Waldhaus Eine Erfolgsgeschichte setzt sich fort

Lesen Sie von S.1

Moritz Kurzmann: Mit den für dieses Jahr geplanten Theater-Dinnern möchten wir kurzfristig natürlich das Interesse unserer Gäste und Freunde weiter schüren. Gleichzeitig wollen wir mittelfristig unsere Zusammenarbeit mit dem Theaterschiff zu einer festen Größe in der regionalen Bühnenlandschaft etablieren.

Michael Frowin: Wir wollen immer mehr Menschen für unsere gemeinsame Sache begeistern. Ich liebe gute Unterhaltung, ich finde, es gibt nichts Schöneres, als in entspannte, lachende Gesichter zu sehen. Und ich bin davon überzeugt: wer einmal befreit über einen richtig guten Gag gelacht hat, der hört danach auch gern einem scharfen Gedanken zu.

Waldpost: Bei Ihrer Programmauswahl setzen Sie nicht nur auf musikalische Unterhaltung, sondern auch auf bissigen Humor, z. B. von Wilhelm Busch. Ein bewusst gewählter Akzent, den Sie in Zukunft verstärken möchten?

Moritz Kurzmann: Ja, denn genau in dieser Mischung aus Musik und bisigem Humor liegt das Geheimnis unseres Erfolgs. Natürlich muss da immer ein gewisser Anspruch

gewahrt bleiben, aber da können wir uns völlig auf unseren Partner verlassen ... (lacht).

Michael Frowin: Naja, wer in unseren letzten Programmen war, der hat unseren bissigen Humor ja schon erlebt. Ich mache seit über 20 Jahren Kabarett, und ohne Satire kann ich nicht. Selbst dann nicht, wenn ich – wie gerade – eine Oper für die „Komische Oper Berlin“ schreibe. Daher werden unsere Abende immer satirisch sein.

Waldpost: Herr Frowin, Sie schreiben gerade eine Oper für Berlin, haben einen Auftrag für die Oper Zürich in der Tasche und werden ab April eine eigene Kabarett-Sendung im Fernsehen haben. Warum machen Sie dann noch Theater-Dinner in Reinbek?

Michael Frowin: Weil es so viel Spaß macht! Und ich mache es ja nicht alleine. Alle Programme, die zu sehen sein werden, bieten beste Unterhaltung. Dafür stehe ich persönlich, dafür stehen „Das Schiff“ und die Produktionsfirma „Theaterplatz“, die dafür sorgt, dass es die Programme überhaupt gibt. Ich bin froh, dass das Waldhaus und wir vom Schiff in einem solchen Rahmen möglichst beste Qualität bieten können.

Waldpost: Herr Frowin, Herr Kurzmann, vielen Dank für das Gespräch.

IMPRESSUM

Herausgeber: WALDHAUS REINBEK Gastronomie GmbH & Co. KG

Loddenallee, 21465 Reinbek • Tel.: 040-727 52-0, Fax: 040-727 52-100 • www.waldhaus.de – email: waldhaus@waldhaus.de

© Konzeption, Produktion: Werbeagentur REIF • 21220 Seevetal, Ohbaumsfeld 3 • Tel.: 04185-79 500 • www.reif-werbung.de • mail: d.reif@reif-werbung.de • Text und Redaktion: Heike Bleitner