

Champagner & Kunst



• 11.08. - 23.09.2023

CHAMPAGNER

- Laurent-Perrier „Meister der Assemblage“
- Die einzelnen Marken stellen sich vor
- Champagnerkarte und kleine Köstlichkeiten

KUNST

- Galeristin und Künstlerin Inge Louven
- Die ausstellenden Künstler





DER BIRKENHOF
SPA & GENUSS RESORT



**„Champagner perlt im Kristallglas hell,
Kunst spricht in Farben, kraftvoll und schnell.
In beiden spiegelt sich des Lebens Spiel,
ein Tanz von Ästhetik, Geschmack und Stil.“**

Wir wünschen Ihnen genussvolle Momente!

Ihre Familie Obendorfer und das Birkenhofteam

Champagner





Meister der Assemblage Mit Pioniergeist und Verantwortung in die Zukunft

Laurent-Perrier ist ein familiäres Champagnerhaus, das durch seine Unabhängigkeit und sein starkes Engagement für Innovation und Nachhaltigkeit besticht.

Seit seiner Gründung im Herzen der Champagne vor über 200 Jahren hat Laurent-Perrier seinen eigenen Weg beschritten und stets vier wesentliche Prinzipien verfolgt.

Die Assemblage, nicht der Jahrgang

Laurent-Perrier glaubt fest an die Assemblage als wahres Geheimnis der Champagne-Qualität. Seine renommierte Cuvée, der Grand Siècle, ist das Resultat einer Mischung aus drei außergewöhnlichen Jahrgängen - eine einzigartige Herangehensweise, die ein perfektes Jahr kreiert.

Ein unverwechselbarer Stil: Frische, Eleganz und Reinheit

Jede Cuvée ist gekennzeichnet durch eine bemerkenswerte aromatische Komplexität, Fülle und anhaltenden Gaumengenuss.

Die Dominanz des Chardonnay

Mit Ausnahme von Cuvée Rose und Alexandra Rosé dominiert die Chardonnay-Traube in allen Laurent-Perrier Weinen. Sie verleiht den Assemblagen Frische, Finesse und Eleganz und unterstreicht den unvergleichlichen Stil des Hauses.

Der Ausdruck von Pinot Noir

Laurent-Perrier nutzt die vollen aromatischen Möglichkeiten des Pinot Noir, um die außergewöhnlichen Eigenschaften dieser Rebsorte zu präsentieren. Die Cuvée Rose ist ein perfektes Beispiel für diese meisterliche Handwerkskunst.



Die Einzigartigkeit der Assemblage: Der Grand Siècle

Bei Laurent-Perrier steht die Schaffung des „perfekten Jahrgangs“ im Mittelpunkt. Durch die Kunst der Assemblage und die sorgfältige Auswahl von drei außergewöhnlichen Jahrgängen, entstand die Grand Siècle, die Vorstellung eines idealen Jahres.

Mit dieser einzigartigen Idee bietet Laurent-Perrier einen Champagner von tiefer aromatischer Intensität und Komplexität, der seine Frische und Säure über die Jahre hinweg bewahrt.

Um diesen Ausdruck zu erreichen, beruht die Assemblage von Grand Siècle auf den unveränderlichen Grundsätzen:

-3 außergewöhnliche Jahre werden aus den seltenen Jahrgängen ausgewählt.

-Eine Mehrheit an Chardonnay, ergänzt durch Pinot Noir aus maximal 11 Grand Crus, die aus den 319 Crus der Champagne ausgewählt wurden.

-Eine verlängerte Reifezeit von 10 Jahren auf der Hefe für das Flaschenformat 75 cl und einige zusätzliche Jahre für das Magnumformat (150 cl).

Von der Vergangenheit in die Zukunft

Über zwei Jahrhunderte hat sich Laurent-Perrier durch ständige Innovationen und kreative Impulse weiterentwickelt, um sich als ein Vorreiter in der Champagne zu positionieren. Dieses Engagement zeigt sich auch in seiner verantwortungsvollen Herangehensweise an den Umweltschutz.

Seit den 1980er Jahren hat sich das Haus für den Schutz der Natur stark gemacht und strebt an, bis 2030 100% seiner Flächen zertifiziert zu haben.

Laurent Perrier als Partner der Gastronomie

Laurent-Perrier ist nicht nur ein Vorreiter im Weinbau, sondern auch ein geschätzter Partner der Gastronomie. Seit den 1950er Jahren hat das Haus Weine entwickelt, die perfekt mit der französischen Gastronomie harmonieren. Ob als Aperitif oder als Speisenbegleiter, Laurent-Perrier ist stets darauf bedacht, die kulinarischen Kreationen zu bereichern.



Die optimale Balance

Das Champagnerhaus Laurent-Perrier, gegründet 1812 von Michel Pierlot und seinem Sohn André Michel, hat eine reiche Geschichte und ist heute ein bedeutendes internationales Unternehmen, das verschiedene Champagnermarken vertritt.

Die Champagnerherstellung ist eine Meisterleistung in der Verschnittkunst. Laurent-Perrier hebt sich in dieser Kunstfertigkeit hervor, unter der Führung von Michel Faconnet, dem dritten Kellermeister seit 1950.

Bei Laurent-Perrier ist die Champagnerherstellung ein Prozess der sorgfältigen Auswahl der besten Moste, hauptsächlich aus den zwei Haupttrauben der Champagne, Chardonnay und Pinot Noir. Darüber hinaus wird eine Auswahl der besten stillen Weine aus den 319 Dörfern der Champagne AOC-Region getroffen, einschließlich 17 Grands Crus und 44 Premiers Crus, die zur endgültigen Komposition beitragen.

Die Herstellung dieses Weins zielt darauf ab, eine ideale Balance zwischen dem Basisjahr und den Reserveweinen zu finden, um den charakteristischen Laurent-Perrier-Stil jedes Jahr aufs Neue zu kreieren.

Der letzte Teil dieses Prozesses besteht darin, die Cuvées lange reifen zu lassen, um sicherzustellen, dass sie bei ihrer Markteinführung optimal genossen werden können.

La Cuvée

Dies ist der exklusive Einstieg in das schimmernde Universum der Laurent-Perrier Champagner. Der außergewöhnliche Chardonnay-Anteil, der das Haus charakterisiert, zeichnet auch La Cuvée besonders aus. Dieser Champagner bietet eine Mischung aus Frische und Eleganz, gepaart mit einer reinen Geschmacksnote, begleitet von Aromen von Zitrusfrüchten und gelbem Steinobst. Das Finish besticht durch seine intensiven Fruchtaromen, eine solide Struktur und erlesene Finesse.



Genießen Sie bei uns:

La Cuvée

Glas	17 €
Flasche 0,75l	119 €

Cuvée Rosé

Glas	19 €
Flasche 0,75l	133 €





Cuvée Rosé

Die renommierte Cuvée Rosé von Laurent-Perrier steht als Symbol für das kühne, leidenschaftliche und familiäre Champagnerhaus und als Vorreiter der Rosé-Champagner durch Mazeration. Sie ist als Spitzenwein unter den Rosés in der Champagne etabliert und präsentiert eine ehrliche, erfrischende Bandbreite an roten Früchten mit einem klaren, frischen Anfang und einem weichen, ausgewogenen Gaumen.

Brut Millésimé 2012

Das Weinjahr 2012 war geprägt von abwechselnden Wettereinflüssen, darunter Winter- und Frühlingfrost und einem heftigen Hagelsturm. Trotzdem ermöglichte ein trockener, sonniger Sommer eine ausgezeichnete Reifung der Trauben. Ausgewählte Grands Crus von Chardonnay und Pinot Noir bilden die Basis für diesen seltenen und außergewöhnlichen Champagner, der den Charakter des Jahres mit Noten von weißem Pfirsich, Minze und Zitruszesten sowie feiner Perlage und cremiger Textur hervorhebt. Der Abgang ist lang und leicht salzig.

Blanc de Blancs Brut Nature

Der Blanc de Blanc Brut Nature ist ein außerordentlich trockener, ohne Zusatz von Dosis hergestellter Champagner. Er zeigt sich in hellem Weiß mit goldfarbenen Reflexen und stabiler Perlage. Sein Aromenprofil umfasst mineralische und Zitrusnoten, ergänzt durch frische Kräuter- und Eukalyptusnoten. Am Gaumen präsentiert er sich lebhaft und trocken, mit ausgewogener Säure, exotischen Fruchtaromen, Apfel- und Blumennuancen. Der Abgang ist trocken mit feinen Salzkaramellnoten.

Grand Siècle Grande Cuvée No. 25

Grand Siècle Iteration No25 ist eine sorgfältige Mischung aus den Jahrgängen 2008, 2007 und 2006. Sie vereint Struktur, Frische und Finesse durch hochwertige Chardonnay und Pinot Noir Trauben. Der Champagner präsentiert sich in einem hellen, glänzenden weiß-goldenen Farbton. Er bietet intensive Zitrusaromen, subtile Röstnoten und eine außergewöhnliche aromatische Tiefe.

Genießen Sie bei uns:

Brut Millésimé 2012

Glas	20 €
Flasche 0,75l	140 €

Grand Siècle No. 25

Glas	41 €
Flasche 0,75l	287 €

Blanc de Blancs Brut Nature

Flasche 0,75l	180 €
---------------	-------

„In goldenen Perlen der Freude verweilen, entfaltet der Champagner seine zauberhaften Zeilen.“



Im Herzen der Champagne

Die Weine von Moët & Chandon finden ihren Ursprung im Herzen der Champagne, eine Region, geprägt durch eine außergewöhnliche Geologie und ein einzigartiges Klima.

Entdecken Sie diese bemerkenswerten Terroirs. Jeder Grand Vintage ist unverwechselbar und trägt den unverwechselbaren Charakter der Trauben, die in einem außergewöhnlichen Jahr gewachsen sind, ein Charakter, der durch die Fachkenntnisse und Erfahrung des Chef de Cave veredelt wird.

Seit 1842 hat Moët & Chandon lediglich 76 Jahrgangs-Champagner produziert und beherbergt eine der weltweit angesehensten Kollektionen von Jahrgangs-Champagnern in ihren Grand Vintage Reserve Kellern.

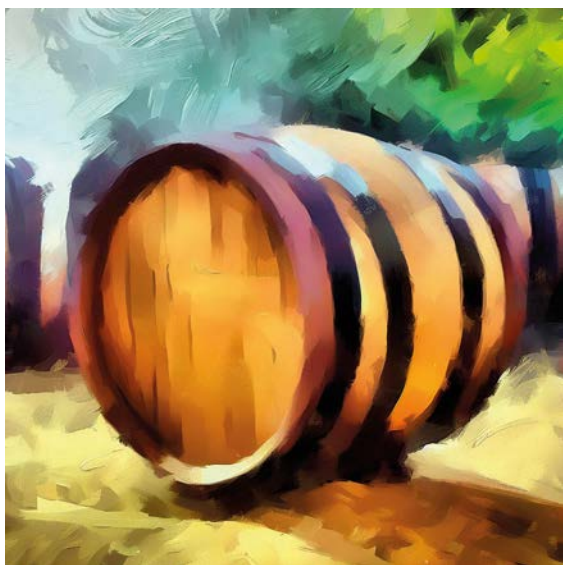
Der Grand Vintage 2015

Es ist der 76. Jahrgang des Hauses, entstand in einem von extremer Hitze geprägten Jahr. Nach sechs Jahren Lagerung besticht der Champagner durch Finesse. Der Kellermeister interpretiert in jeder Kollektion den entsprechenden Jahrgang. Das klimatisch

dramatische Jahr 2015 brachte eine erstklassige Ernte roter Trauben, insbesondere des außergewöhnlich reifen Pinot Noir, hervor. Ein Bouquet aus Brotkrumen, Brioche, Marzipan, Holunderblüten und Jasmin mündet in fruchtige Noten von weißem Pfirsich und Wassermelone, abgerundet durch Garrigue-Noten.

Der Grand Vintage Rosé 2015

Der 45. Rosé-Jahrgang von Moët & Chandon, präsentiert sich als exquisiter Rosé-Champagner, der fruchtige Nuancen von Feigen und Walderdbeeren mit tiefer Würze vereint. Er ergänzt die einzigartige Kollektion exzellenter Weine und offenbart nach sechs Jahren Reifung seine intensiven Aromen dunkler Früchte und sein unverwechselbares, würziges Bouquet.



Genießen Sie bei uns:

Grand Vintage 2015

Glas	24 €
Flasche 0,75l	168 €

Grand Rose Vintage 2015

Glas	26 €
Flasche 0,75l	182 €





LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

Der Edelstein

Die Luxus-Cuvée Cristal von Louis Roederer wird nur in Jahren produziert, in denen Chardonnay und Pinot Noir optimal reifen. Ausgewählt werden die besten Trauben aus 45 biologisch bewirtschafteten Parzellen mit 20-jährigen Reben. Jede Parzelle liefert einen spezifischen Geschmack. Nach sechs Jahren Kellerreife und weiteren acht Monaten nach Degorgierung ist der Wein fertig. Cristal entstand 1876 für Zar Alexander II., der eine transparente Kristallflasche zur Vermeidung von Attentaten wünschte. Seitdem ist das Zarenwappen auf der Flasche.

Cristal 2015

Der 2015er Jahrgang, von Parzellen nahe Reims, besticht durch Reinheit und Harmonie. Noten von weißen Blüten, Steinobst, Limetten und Brioche prägen seinen Charakter. Er hat eine vollmundige Struktur und einen langen, saftigen Abgang.

Cristal 2009

Der 2009er Jahrgang zeichnet sich durch Intensität und Präzision aus. Er hat eine zarte Textur, eine frische, minzige Note und enthüllt am Ende seine strahlende Persönlichkeit und die Kreideböden.

Cristal 2004

Der 2004er Jahrgang, in leuchtendem Hellgelb, besticht durch seine cremige Textur und intensive Aromen von gelben Früchten. Eine angenehme Mineralität verleiht ihm Harmonie.

Collection 243 Brut

Die Collection 243 ist eine raffinierte Cuvée aus acht Jahrgängen, überwiegend aus 2018, mit einem reifen Fruchtaroma, ergänzt durch Noten von Jasminblüten, Buttercrumble, Biscuit und dunkler Brotkruste. Die reife Frucht wird von einer erfrischenden Saftigkeit und feiner Perlage ausgeglichen, während der hohe Anteil an Pinot Noir und Pinot Meunier Kraft und Struktur beisteuert. Der Wein hat einen lang anhaltenden, zitrus-nussigen Abgang.

Genießen Sie bei uns:

Roederer Collection 243

Glas 18 €
Flasche 0,75l 126 €

2009 Roederer Cristal

Flasche 0,75l 490 €

2015 Roederer Cristal

Glas 52 €
Flasche 0,75l 364 €

2004 Roederer Cristal

Flasche 0,75l 580 €





Der wahre Wert des Champagners

Joseph Krug gründete das Haus Krug 1843 in Reims und zeigte sich als visionärer und nichtkonformer Denker mit einer ganz eigenen Philosophie. Er erkannte, dass der wahre Wert von Champagner im Genuss liegt und hegte den Wunsch, jedes Jahr den besten Champagner zu kreieren, unbeeinflusst von klimatischen Schwankungen.

Durch sein akribisches Augenmerk auf die spezifischen Merkmale jedes Weinbergs, seinen Respekt für die Einzigartigkeit jeder Rebfläche und deren Wein und die Anlage einer umfangreichen Sammlung von Reserveweinen aus vielen verschiedenen Jahrgängen, konnte Joseph Krug seinen Traum verwirklichen.

Grande Cuvée 170eme Edition

Die 170. Edition des Krug Champagners verbindet Weine aus dem Jahr 2014 mit ausgewählten Reserveweinen, wobei etwa 50 verschiedene Trauben aus rund 30 separaten Crus zum Einsatz kommen. Dieser Champagner

besticht durch seinen strahlenden Goldton, seine cremige Textur und eine komplexe Aromenvielfalt. Die Verschmelzung von Röstnoten, sanften Gewürzen und kandierten Früchten mit einer feinen Perlage ergibt ein harmonisches und feines Geschmackserlebnis.

Krug Rosé 27ème Édition

Die 27. Edition des Krug Rosé ist eine kunstvolle Verschmelzung von 38 Weinen aus neun Jahrgängen zwischen 2005 und 2015, angereichert mit 10% traditionell mazeriertem Pinot Noir. Dies resultiert in einem Champagner von herausragender Intensität und Eleganz, erkennbar an seiner lachsrosafarbenen Farbe mit goldenen Reflexen und feinen Perlen. Sein intensives Aroma kombiniert Beeren, Honig und Zitrusfrüchte, während der Geschmack frisch und samtig mit subtilen Tanninen und langem Nachhall ist. Aus Chardonnay-, Pinot Nero- und Pinot Meunier-Trauben hergestellt, begeistert dieser Champagner durch seinen mutigen Geschmack.



Genießen Sie bei uns:	
Grande Cuvée 170eme Edition	
Glas	46 €
Flasche 0,75l	322 €
Rose 27eme Edition	
Glas	68 €
Flasche 0,75l	476 €





Verpflichtung zur Qualität

Bollinger ist ein bedeutendes, familiengeführtes Champagnerhaus, das bis heute in Privatbesitz und unabhängig ist. Dies erlaubt dem Haus, seinen kompromisslosen Qualitätsanspruch fortzuführen.

Lilly Bollinger hat den unverwechselbaren Stil des Hauses besonders geprägt und ihre berühmte Aussage „Ich trinke ihn, wenn ich traurig bin ...“ veranschaulicht ihre Leidenschaft für Champagner.

Heute leiten Jérôme Philpon und Etienne Bizot das Haus und gewährleisten die Fortführung der Tradition und Qualität.

Bollinger, gegründet 1829, ist bekannt für seine prestigeträchtigen, charaktvollen Champagner mit höchster Eleganz und Komplexität. Die Weingüter umfassen 179 Hektar, meist als Grand oder Premier Cru klassifiziert, mit einem hohen Anteil an Pinot Noir. Alle Weine werden im Stammhaus hergestellt und ihre Kontinuität wird durch eine Sammlung von über 800.000 Reserve-Magnums gesichert, was Bollinger einzigartig macht.



Special Cuvée Brut

Bollingers Special Cuvée setzt den Standard in Bezug auf Qualität, wobei hauptsächlich Premier- und Grand Cru Weine für die Cuvée verwendet werden.

Nach der Lese werden Weine, die den Jahrgang am besten repräsentieren, als Reserven ausgewählt und fünf bis fünfzehn Jahre in Reservemagnumflaschen unter Naturkork gelagert.

Um die Qualität und Frische dieser Reserveweine über die Jahre zu gewährleisten, wird eine geringfügige Flaschengärung zugelassen, ein einzigartiger Prozess in der Champagne.

Die Zusammensetzung der Special Cuvée umfasst 5-10% dieser Reserveweine.

Die Cuvée präsentiert sich golden gefärbt mit feinsten Perlagen. Komplexe Aromen von reifen Früchten und Gewürzen entfalten sich, darunter Nuancen von gerösteten Äpfeln, Kompott und Pfirsichen.

Geschmacklich ist sie strukturiert, nachhaltig und lebendig und bietet schmackhafte Noten von Birnen, Brioche, Gewürzen und frischen Nüssen.

Genießen Sie bei uns:

Special Cuvée Brut

Glas	19 €
Flasche 0,75l	133 €



1729

Ruinart

THE FIRST ESTABLISHED
CHAMPAGNE HOUSE

Vom Tuchhandel zum Champagner

Das älteste aktive Champagnerhaus Ruinart, gegründet 1729 von Nicolas Irénée Ruinart, einem Tuchhändler, basiert auf den visionären Ideen seines Onkels Dom Thierry Ruinart.

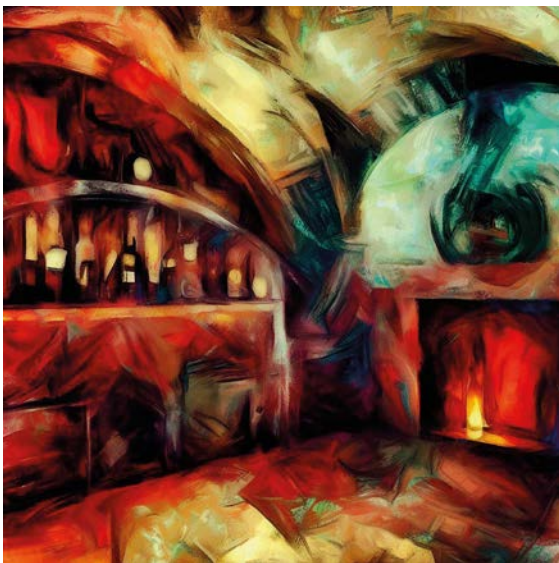
Nach dem Erlass von 1728, der den Flaschentransport von Wein erlaubte, wurde Champagner zum lukrativen Hauptgeschäft des Hauses ab 1735.

Heute ist Ruinart ein angesehener Teil des Luxuskonzerns LVMH, und begeistert durch exzellenten Champagner anspruchsvolle Gaumen weltweit.

Dom Ruinart Blanc de Blancs 2010

Der Dom Ruinart Blanc de Blancs Brut ist eine Hommage an Dom Thierry Ruinart und seine Leidenschaft für Chardonnay-Jahgangsweine, die 1959 zur Kreation des ersten Dom Ruinart Blanc de Blancs führten.

Dieser elegante Champagner, gewonnen ausschließlich aus Chardonnay-Trauben der edlen Weinberge der Côte des Blancs und



der Montagne de Reims, besticht durch seine strahlende gelbe Farbe, feine Perlage und duftenden Noten von weißen Früchten, getrockneten Aprikosen und Mandeln, unterlegt mit einem Hauch von Minze und Biskuit.

Ruinart Rosé 2009

Der Ruinart Rosé, der erste Rosé-Champagner überhaupt, hat seine Exzellenz seit dem 18. Jahrhundert bewahrt. Die besondere Cuvée vereint Ruinarts charakteristischen Chardonnay, hauptsächlich aus der Côte des Blancs und der Montagne de Reims, mit Pinot Noir aus Ay, der als Rotwein vinifiziert wird und 15% der Cuvée ausmacht, inklusive Reserveweinen aus früheren Jahren.

Im Glas schimmert der Champagner mit weißem Schaumkranz und dichter Perlage und enthüllt beim Schwenken altrosafarbene Töne. Röstnoten von Espresso und Kakao treffen auf Zitrusnoten mit Mandarine und Orange. Am Gaumen überzeugt er mit Frische und Balance.

Genießen Sie bei uns:

Ruinart Blanc de Blancs 2010

Glas 56 €

Flasche 0,75l 392 €

Ruinart Rosé 2009

Glas 58 €

Flasche 0,75l 406 €





Begründer des Flaschenvolumens

Der Mönch Pierre Pérignon, Namensgeber von Dom Pérignon, war der Entdecker der „Méthode Champenoise“. Er lehrte diese Methode 1669 an den Benediktinermönch Thierry Ruinart, was zur Gründung des ersten Champagnerhauses Ruinart führte. Außerdem gilt er als Begründer des Flaschenvolumens von 0,7l.

Vincent Chaperon trat 2019 die Nachfolge von Richard Geoffroy als Chef de Caves bei Dom Pérignon an.

Dom Pérignon Vintage 2013

Dom Pérignon produziert ausschließlich Jahrgangsweine, deren Auswahl sich nach der Qualität des Jahrgangs richtet. Der Dom Pérignon Vintage 2013 ist bekannt für seine harmonische Balance und seine komplexen Aromen, die sich nach achtjähriger Reife entfalten.

Dom Pérignon Vintage 2010

Der Jahrgang 2010 ist besonders wegen seines fruchtigen Geschmacks mit Noten von Mango, Melone und Ananas und feinen Toast-, Blüten- und Raucharomen begehrt. Die starke Präsenz am Gaumen wird durch eine bemerkenswerte Mineralität und florale Noten betont, abgerundet durch eine vollmundige Frische und pfeffrige Würze im Abgang.

Dom Pérignon Rosé Vintage 2008

Der Rosé Vintage 2008 besticht durch eine reiche Aromenvielfalt, darunter Curryblätter, Guave, Orangenschale und Trockenfrüchte sowie Noten von gerösteten Gewürzen, Kakao und Lakritz. Am Gaumen zeigt er sich dynamisch und kräftig, mit einem komplexen Geschmacksprofil und einer ausgewogenen, präzisen Struktur, die in einem lang anhaltenden Abgang mit einer angenehmen Bitternote endet.

Genießen Sie bei uns:

Dom Pérignon Vintage 2013

Glas 46 €

Flasche 0,75l 322 €

Dom Pérignon Vintage 2010

Flasche 1,5l 785 €

Dom Pérignon Rose Vintage 2008

Glas 65 €

Flasche 0,75l 455 €

„Wie flüchtige Träume auf der Zunge vergehen, der Champagner haucht Geheimnisse ins Leben.“





Die Geschichte des Canapés

Die Geschichte des Canapés, eine außergewöhnliche kulinarische Kreation, beginnt in den aristokratischen Salons des 19. Jahrhunderts in Frankreich. Als kleine, kunstvoll belegte Brotstücke dienten sie der gehobenen Gesellschaft als ansprechende Vorspeisen und förderten gleichzeitig das gesellschaftliche Miteinander. Ihren Namen, das französische Wort für "Sofa", erhielten sie durch die Art und Weise, wie die delikaten Beläge auf dem Brot "saßen".

Die Beliebtheit der Canapés verbreitete sich still, aber beharrlich über den gesamten europäischen Kontinent. In jedem Land, das sie erreichten, bekamen sie durch lokale Zutaten ein eigenes Gesicht - spanische Canapés zum Beispiel trugen Stücke von Jamón und Käse, während die skandinavischen Varianten oft mit Lachs, Dill und Sahne garniert wurden.

Mit dem 20. Jahrhundert eroberten die Canapés nicht nur die Partys der Mittelschicht, sie wurden auch zum festen Bestandteil der glamourösen Cocktailpartys der Roaring Twenties in Amerika. Ihr Aufstieg schien grenzenlos.

Heutzutage sind Canapés ein Inbegriff von Eleganz und Feinheit und bei jeder Art von Veranstaltung, von formellen Banketten bis hin zu lockeren Partys, unverzichtbar. Trotz ihrer winzigen Größe bieten sie eine Explosion von Geschmacksrichtungen und Texturen und sind ein wunderbares Beispiel für kulinarische Kreativität.

So führt die Geschichte der Canapés von den prunkvollen Höfen des französischen Adels bis hin zu den modernen Cocktailpartys unserer Zeit und ist eine Ode an die Fähigkeit zur kulinarischen Anpassung und Innovation. Sie symbolisieren die subtile Eleganz, die sich in der Kombination von einfachen Zutaten offenbaren kann und sind ein Zeugnis der herausragenden Kunstfertigkeit, die in jedem Bissen zum Ausdruck kommt.

Kleine Köstlichkeiten zum Champagner

Canapés
mit Räucherlachs und Wachteilei
mit Roastbeef und Senfcreme
mit Ziegenfrischkäse und Schnittlauch

3 Stück 13,50 €



Blini
mit Sauerrahm
und Kaviar „Imperial Gold“

**Cornetto mit Rindertartar
und Sommertrüffel**

**Gebratene Garnele
mit Avocado im Wan Tan**
3 Stück 21,00 €

Schale Erdbeeren 200g
6,50 €

Pralinenvariation
5 Stck. 12,00 €



Kunst



Galeristin und Künstlerin Inge Louven

GENUSS UND KULTUR – KULTUR UND GENUSS



„Kunst berührt emotional.

Kreative Ausdrucksformen laden den Betrachter in der Begegnung ein, etwa neue Sichtweisen einzunehmen, Kunst gefällt oder regt zu Gedanken an, erzeugt Kontraste oder lässt etwas Ungeahntes entdecken. Was davon zu einem Sammler oder einem speziellen Ort passt oder das Herz eines Kunstinteressierten höher schlagen lässt hängt oft auch davon ab, wie sich alle Beteiligten begegnen.“

Einen kreativen Raum dafür schafft Galeristin Inge Louven mit ihrer Galerie Atelier TonArt AG zu Hause in Hombrechtikon im Züricher Oberland. Seit über 25 Jahren ist sie eine erfolgreiche international tätige Künstlerin und Galeristin.

Sensibel spürt sie Berührungspunkte zwischen Kunst, Künstler, Ideen und Bedürfnissen sowie leidenschaftlichen Kunstinteressierten auf.

Als langjähriges Mitglied im Freundeskreis

von L'Art de Vivre weiß sie aber auch, wie sich Leidenschaft zu gutem Essen und Kunst verbinden lassen – sprechen beide Bereiche doch intensiv alle Sinne an.

So kann Kunst die Besonderheiten eines Hotels oder Restaurants unterstreichen, Unsichtbares, Einzigartiges sichtbar machen. Mit „Champagner & Kunst“ stellt Inge Louven 10 ihrer international tätigen Künstler und deren Werke im Innen- und Aussenbereich des Hotels vor.



Ulrike Buck (D-Stuttgart)

Unikate aus Papier

Papier kann so viel sein: weich und hart glatt und rau filigran und kompakt leicht und schwer empfindlich und robust
www.buck-unikate.de



Roland Albanese (CH- Winterthur)

Der Fotokünstler, der in einzigartigen Fotografien spricht. Es gibt nicht viel zu sagen ... schauen Sie!

www.byrolandsaschaalbanese.ch





Birgit Läßle Schryvers (D-Riede)

Zeitlebens von Kunst und Arbeit
mit der Kreativität fasziniert!

Begonnen 1995 mit Humanitärer Arbeit in Benin. 2011 Gründung ART FOR AFRICA. Ein internationales Künstlerbündnis verbindet Kunst und humanitäres Tun.

www.art-of-schryvers.de

Peter Wichmann (D-Stuttgart)

Die bildhauerischen Arbeiten von Peter Wichmann werden aus Ton geformt. Ihre endgültigen Oberflächen erhalten die figürlichen Arbeiten im Holzkohlebrand bei ca. 1250 °C. Die Vorlagen für seine Objekte sucht Peter Wichmann meistens in der griechischen Mythologie. Aber auch Motive aus dem Ballett, politische Themen oder Szenen aus dem täglichen Leben sind zu sehen. Immer ist das Ziel, Bewegung und Gefühle sichtbar zu machen.

www.peter-wichmann.de



Ingrid Lang-Schimmel

(D- Windischeschenbach)

In der „Kleinen Galerie“ in Regensburg habe ich viele Jahre meine handgetöpften Keramik-Werke präsentiert. Ich liebe das erdige Material, knete, schlage, drücke und forme den Ton.

Für figürliche Werke lautet mein Motto: Immer gut behütet.



Ulf Eggert

(D- Lichtenfels Bayern)

Er machte seine Passion zum Beruf und ist seit einigen Jahren ausschließlich als freischaffender Bildhauer tätig. Das direkte Meißeln ist sicherlich der wahre Weg hin zu Skulptur, aber wehe dem, der noch nicht richtig laufen kann. „Constatin Brancusi“

www.ulf-eggert.de



Eva Hoppert

(D- Nürtingen)

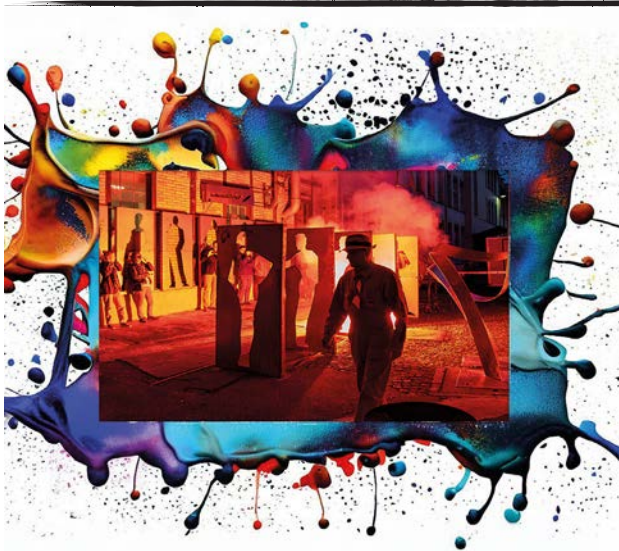
Der schöpferische Akt des Malens ist der Motor von Eva Hopperts expressiver Malerei. Zwischen Struktur und freier Assoziation treibt sie die Farben, Formen und Linien energiegeladen über die Leinwand und hält erst inne, wenn die Arbeit ihrem inneren Bild entspricht. Landschaften, Gärten, Wasser, Naturformen sind Inspiration und Ausgangspunkt der abstrakten Improvisation.

www.evahoppert-art.de

Christine Böhm

(D-Waldsassen)

Von der ortsansässigen Glashütte Lamberts, die mundgeblasenes Antikglas für Sakralbauten und Sehenswürdigkeiten auf allen Kontinenten herstellt (www.lamberts.de), beziehe ich das „schönste Glas der Welt“, das ich mit Naturschiefer in Szene setze.
www.waldsassen-boehm.de



ChrisPierre Labüsch (CH- Winterthur)

Die Einheit von 2 Kräften.

Die Labüsch-Werkstoffe: Eisen und Stahl

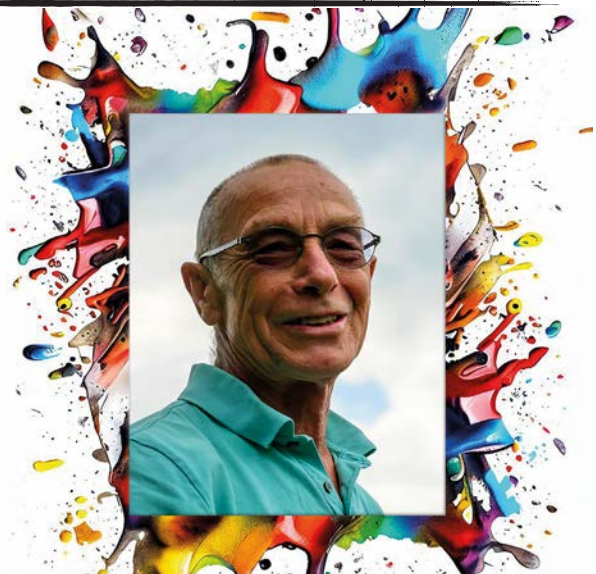
Die drei Labüsch-FarbenRot:

Kraft und Leidenschaft

Gelb: Ideen und offenen Geist

Blau: Beruhigende Wirkung bei Erschaffung eines Werks.

www.labuesch.ch



Michael Weick (D- Backnang)

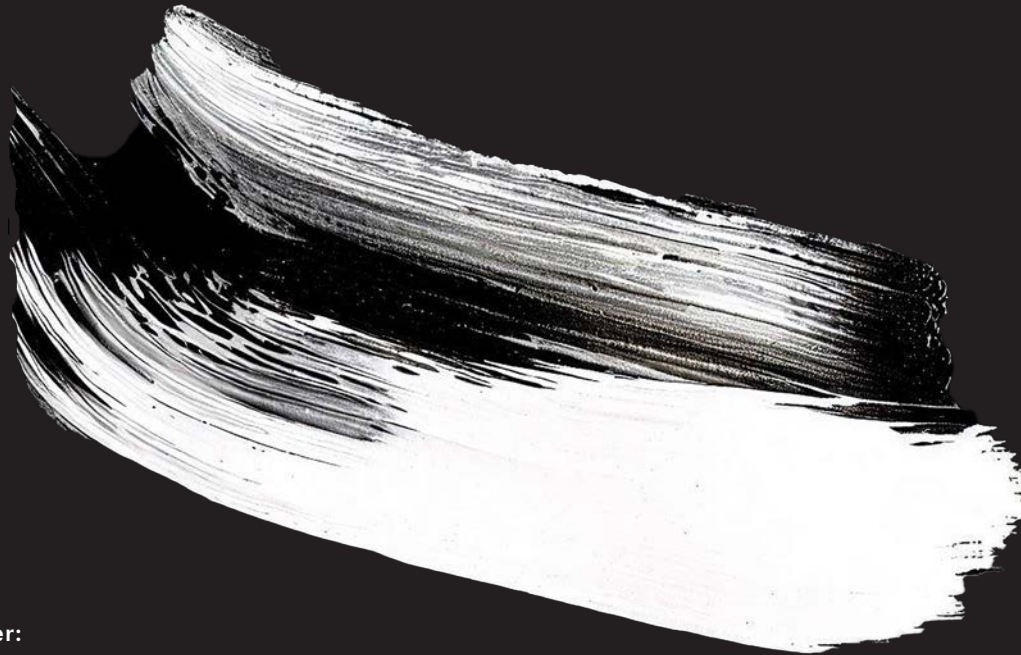
Das Material HOLZ ist seine große Leidenschaft. Seine Arbeiten befinden sich im öffentlichen Raum und in privaten Sammlungen. Seine Arbeiten werden dauerhaft in Galerien in Deutschland und in der Schweiz vertreten.

www.kunst-am-holz.de



DER BIRKENHOF

SPA & GENUSS RESORT



Impressum

Herausgeber:

Der Birkenhof – Spa & Genuss Resort, Hubert Obendorfer e.K.
Hofenstetten 55, 92431 Neunburg v. Wald

Stand Juli 2023

Bildnachweis:

Seiten 2-3 u. 12 Paul-Patrick Heitzer (stock.adobe.com)

Rückseite Laurent Perrier

Sonstige Bilder und Illustrationen

Paul-Patrick Heitzer (DALL-E, Adobe Photoshop u. Illustrator)

Quellenangabe Texte

Seiten 2-3 Laurent Perrier

Seiten 14-16 Die jeweiligen Künstler

Konzept, Redaktion, Text und Gestaltung:

Paul-Patrick Heitzer

p.heitzer@wortziel.de

www.wortziel.de

CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812

