

## EINLADUNG



### Gastronomie in Schlössern und Gärten

#### *Aktuelle Herausforderungen und Konzepte*

am Donnerstag, den 2. Juni 2022 in Schloss Dyck

Anmeldung per Mail bis zum 15. Mai 2022 mit Angabe von Namen und Institution an:

[info@stiftung-schloss-dyck.de](mailto:info@stiftung-schloss-dyck.de)



Für Mitgliedsorganisationen des Vereins Schlösser und Gärten ist die Teilnahme kostenfrei.  
Für das Mittagessen wird eine Pauschale von 25,00 € pro Person erhoben, die am Veranstaltungstag bei der Registrierung zu entrichten ist.

Anreise PKW:

A 46 von Neuss Richtung Aachen, Ausfahrt Kapellen.

Anreise ÖPNV:

über Köln zum Bahnhof Grevenbroich oder über Düsseldorf zum Bahnhof Büttgen, von dort Taxi nach Schloss Dyck (ca.10 Km)

**Adresse: Schloss Dyck, 41363 Jüchen**

# Gastronomie in Schlössern und Gärten

## Aktuelle Herausforderungen und Konzepte



**Workshop:** Verein Schlösser und Gärten  
**Ort:** Schloss Dyck, 41363 Jüchen  
**Datum:** Donnerstag 2. Juni 2022

### Programm:

**ab 9.45 Uhr:** Eintreffen der Gäste im Stallhof (mit Kaffee und Frühstücksgebäck)

**10:20 Uhr:** Begrüßung im Tagungsraum Stallhof (OG):

*Jens Spanjer, Vorstand Stiftung Schloss Dyck, Mitglied im Vorstand des Vereins Schlösser und Gärten  
Michael Hörrmann, Geschäftsführer Staatliche Schlösser und Gärten Baden-Württemberg und  
Vorsitzender des Vereins Schlösser und Gärten*

#### Teil I Beispiele aus der Praxis

**10:30 Uhr** Inklusive Gastronomie im Humboldt Forum Berlin

*Michael Stoll, Geschäftsführer der Lebenswelten Restaurations GmbH*

**11:00 Uhr** Gastronomie auf der Burg Katzenstein

*Michael Nomidis-Walter, Eigentümer der Burg Katzenstein*

**11:30 Uhr** Gastronomie - im Zentrum der ganzheitlichen Lösung für touristische Monumente

*Fabian von Berlepsch, Geschäftsführer Schloss Berlepsch GmbH & Co. KG*

#### Teil II Praxisbeispiel vor Ort

**12:00 Uhr** Einführung *Jens Spanjer, Vorstand Stiftung Schloss Dyck*

**12:15 Uhr** **Vorspeise:** Führung durch den Küchengarten mit Vorspeise aus dem Küchengarten

*Bertold Holzhöfer, Parkleiter bei der Stiftung Schloss Dyck*

**13:00 Uhr** **Hauptspeise:** Konzept Restaurantküche Schloss Dyck mit Mittagessen im Festsaal Remise

*Florian Hirschfeld, Küchenchef bei der Stiftung Schloss Dyck*

**13:45 Uhr** **Nachspeise:** Führung Hotel und Eventvermietungen mit Nachspeise im Speisesaal Hochschloss

*Tatjana Krieg, Leitung Hotel, Gastronomie und Eventvermietungen Stiftung Schloss Dyck*

#### Teil III Beispiele aus der Praxis

**14:45 Uhr:** **Gastronomie und Küchengarten als Einheit und Alleinstellungsmerkmal einer Schloss- und Parkanlage in Schweden (in englischer Sprache)**

*Camilla Wihlander, Projektleiterin Schloss Gunnebo, Schweden*

**15:15 Uhr** **Gastronomie Burg Hohenzollern**

*Dr. Anja Hoppe, Verwalterin der Burg Hohenzollern*

**15:45 Uhr** Kaffeepause

#### Teil IV Neue Konzepte

**16:15 Uhr** "Darzu ein Löfflein vol Zucker" Kurfürstliche Landpartie Augustusburg, Sachsen

*Patrizia Meyn, Geschäftsführerin Augustusburg/Scharfenstein/Lichtenwalde Schlossbetriebe gGmbH*

**16:45 Uhr** **Perspektiven und Konzepte für die Zukunft**

*Ingo Wessel, Berater für Gastronomiekonzepte*

**17:15 Uhr** **Abschlussdiskussion**

**17:30 Uhr** **Verabschiedung**