

seasons

Das Erbprinz-Magazin · 2023

kommt ein vogel geflogen

Schöner Wohnen im Erbprinz

ERBPRINZ ARRANGEMENTS

Achtung: Suchtgefahr

feuer & flamme

Unser neuer Wellnessbereich

RALPH KNEBEL

11 Jahre Michelinsterne





ALPINE EAGLE

Mit seinen klaren eleganten Linien ist Alpine Eagle die zeitgemässe Interpretation einer Vorgängerkone. Das Chronometer zertifizierte eigene Automatikwerk Chopard 01.01-C ist in ein 41 mm Gehäuse eingebettet. Dieser bemerkenswerte Zeitmesser ist aus Lucent Stahl A223 gefertigt, einem exklusiven, extrem widerstandsfähigen Metall, dem Resultat von vier Jahren Forschung und Entwicklung. Er ist der Beweis für die herausragende uhrmacherische Kompetenz unserer Manufaktur.

Chopard

THE ARTISAN OF EMOTIONS – SINCE 1860



KAMPHUES
Juweliere seit 1905



SÜDDEUTSCHE
LEBENS LUST

Grüß Gott aus dem Erbprinz in Ettlingen! Schön, dass wir Sie wieder mit einer neuen Ausgabe unseres Season-Magazins über Neues und Gewohntes aus dem Erbprinz informieren dürfen. Es ist prall gefüllt mit Neuigkeiten, voller Stolz auf unsere neuen Zimmer, nostalgisch in der Rückschau auf 11 Jahre Michelinsterne – und vor allem: völlig geflasht von unserem neuen Beauty- und Spa-Bereich! Darüber hinaus haben wir wieder einige unwiderstehliche Angebote für Sie aufgelegt, haben ehemalige Auszubildende befragt und lassen uns von Serge Schwentzel seine neuesten Lieblingsweine vorstellen. Einblicke ins Café Erbprinz finden Sie ebenso wie ein tolles Rezept von unserem Küchenchef, und natürlich erwartet Sie auch wieder ein Ausblick auf die hauseigenen Veranstaltungen, die wir in diesem Jahr für Sie vorbereitet haben.

Auch, wenn das letzte Jahr nicht nur Schönes für uns bereit hielt, bleibt es uns doch eine große Freude, den Erbprinz für Sie up to date zu halten.

Wir freuen uns schon sehr darauf, Sie bald bei uns willkommen zu heißen, damit Sie alles, was wir Ihnen im Magazin zeigen, auch live erleben können!



Bernhard und Jaqueline Zepf

Bernhard und Jaqueline Zepf, herzlichst





Neues!

aus dem Hotel & Restaurant Erbprinz finden Sie hier in unserem Magazin Seasons. Viel Freude beim Blättern!



Mega. Lecker. Die Menüs im Erbprinz

8



Hier kann man gut entspannen: Der neue Erbprinz SPA

18



26

Achtung: Freizeit im und um den Erbprinz. Möglichkeiten ohne Ende!!



Die Händelfestspiele im Badischen Staatstheater

30



17

Wohlfühlen & Loslassen: das Arrangement



Nimm mich mit: Die besten Tropfen zum Mitnehmen gibt es hier bei uns im Weinkontor. Cheers!

28

Poesie in Flaschen: Serge Schwentzel über Rot & Weiß



34

Genießt das süße Leben! Lauft hier im Erbprinz.



6

Wir gratulieren! Die ersten 11 Jahre Michelinsterne im Hotel & Restaurant Erbprinz



20

4 Fragen an Jaqueline Frank-Zepf: Was heißt eigentlich Schönheit?



31

Die Schlossfestspiele

32

Herzenslust & Heimatgefühl: das Erbprinz Genuss-Arrangement

33

Enjoy Cake! Fragen an die Chefpâtissière Jasmina Knebel



36

Wenn Ja, dann hier im Erbprinz: Die Hochzeiten im Hotel & Restaurant Erbprinz sind legendär.



14

Die neuen Zimmer im Erbprinz: Ganz zauberhaft!

22

Kurz mal Wellnesen: Das Erbprinz Spa-Arrangement

27

Das Erbprinz E-Bike-Arrangement



40

WIE ES WAR? Meine Ausbildung zum Koch im Erbprinz.





ralPH im glÜck.

Was für eine Freude das war vor elf Jahren!
Ralph Knebel führte das Erbe des Erbprinz fort
und erkohte seinen ersten Michelinsterne.

3 Kochmützen (ehemals 17 Punkte) im Gault
Millau machen ihn, der seit 15 Jahren im
Erbprinz Küchenchef ist, zu einem der
100 besten Köche in Deutschland.

Wie alles begann: Ralph Knebel, 2008,
bei seinem Antritt im Erbprinz.



guten
appetit!



- 1 Kartoffel & Buttermilch
St. James Kaviar, Balik Lachs, Estragon
- 2 „Vitello tonnato“ & Schwarzwald
Silva-Sau rosa gebraten, „Zordel“-Forelle:
Crème und mariniert, Tomate
- 3 Honigmelone & Gurke
Salat, Shimeji-Pilze, gebackener Tofu, Thunfisch
- 4 Hugo
Holunderblütenmousse, Limettengel,
Minzeis, Sektaufguss
- 5 Savarin und Weinbergpfirsich-Sabayone,
Pfirsich: Coulis und eingelegt, Champagner

DIE DREI VON DER KÜCHENparty



Dream Team bei der Küchenparty:
Küchendirektor Ralph Knebel mit
Danny Ponath, seinem Küchenchef,
und André Lude, seinem Souschef
(von links nach rechts).
Spaß bei der Arbeit? Am liebsten
jeden Tag. Unsere Erfolge feiern wir
gemeinsam mit unseren Gästen bei
unseren legendären Küchenpartys!

mit gutem BROT
fängt alles an.

pop up brotbruder



Michael Schulze, Bäcker aus Leidenschaft
in Freiburg, nennt sich in den sozialen
Medien Brotbruder – und er hat 29.200
Follower auf Instagram. Nicht umsonst –
seine Brote sind wirklich ganz außerge-
wöhnlich. Er versorgt auch den Erbprinz
mit seinen Kreationen!
Er hat Arbeitszeiten eingeführt, die für
einen Bäcker eher ungewöhnlich sind, vor
sechs Uhr morgens fangen er und sein
Team nicht an zu arbeiten. Und bei ihm
gibt es keine Brötchen, kein Laugen-
gebäck und auch keinen Kuchen.
Dafür hochwertige Bio-Brote ohne
Zusatzstoffe und mit langen Gehzeiten.
Klasse statt Masse – das hat auch den
Erbprinz überzeugt.





ARRANGEMENT GOURMET

Genuss
erleben

2 Übernachtungen mit Frühstück
im Einzel- oder Doppelzimmer COMFORT
bzw. AMBIENTE
1 Welcomedrink an der Rezeption
1 5-Gang-Menü am Abend im Restaurant Erbprinz
mit Champagneraperitif
Präsent aus Ralph Knebel's „Gewürzwelt“
Nutzung des Erbprinz Beauty SPA
mit großem Indoorpool, Sauna, Gym und Ruheräumen
buchbar Mittwoch bis Samstag



Preise
und mehr
zum
Arrangement

DIE GASTRONOMIE IST
DIE KEIMZELLE
DES ERBPRINZ.

Kennen Sie eigentlich unsere Geschichte?
Im Jahr 1788, also genau ein Jahr vor Beginn der Französischen Revolution, erhielt der Ettlinger Posthalter Ignatz Stein die „Schildwirtschafts-Gerechtigkeit“ auf Lebenszeit – was bedeutete, dass er eine Gastwirtschaft betreiben und dies mittels eines Schildes kenntlich machen durfte. Eine Schildwirtschaft besaß also zu damaligen Zeiten ein Schild und einen Namen, in unserem Fall „Erbprinz“, und war im Gegenzug verpflichtet, Fremde zu beherbergen sowie ein gehobenes Maß an warmen Speisen und Getränken anzubieten.

Sechs Jahre später wurde Ignatz Stein die „ewige Schildgerechtigkeit“ verliehen, was dazu führte, dass nicht mehr nur Postreisende, sondern jedermann im Haus beherbergt und versorgt werden durfte.

Was für eine Geschichte! Bis heute – inzwischen also 235 Jahre – ist der Erbprinz ununterbrochen für seine Gäste da und verwöhnt sie mit noblen Zimmern und erstklassiger Gastronomie.

1967 gehörte das Restaurant Erbprinz unter Küchenchef Günther Wanka zu den ersten Häusern in Deutschland, die einen Stern im Guide Michelin erhielten, von 1974 bis 1978 sogar noch einen zweiten.

In der großen Zeit der 1960er und 1970er Jahre arbeiteten viele Köche im Erbprinz, die später große Berühmtheit erlangten: Lothar Eiermann, Hans Haas, Marc Haeberlin, Alfred Klink, Jörg Sackmann und Eckart Witzigmann, um nur einige zu nennen. Sie alle sind auf ihrem späteren Berufsweg mit vielen Michelinsterne ausgezeichnet worden, der Erbprinz gilt deshalb auch als Sterne-Schmiede.

Seit 2008 führt Ralph Knebel die Erbprinz-Küche. Bereits 2012 wurde er mit einem Michelinsterne ausgezeichnet, den er seither ununterbrochen hält. Drei Kochmützen bzw. 17 Punkte im Gault Millau, dem zweiten wichtigen Restaurantführer, sind eine weitere erstklassige Auszeichnung für Ralph Knebel und sein Team.

Doch Ralph Knebel und der Erbprinz können nicht nur „Fine Dining“. In der Weinstube Sibylla erwarten die Gäste badische Leibgerichte und internationale Klassiker, ein wechselndes Monatsmenü sowie vegetarische Gerichte.

Eine umfangreiche Weinkarte, verantwortet von unserem Sommelier Serge Schwentzel, steht beiden Restaurants zur Verfügung. Darüber hinaus können Weine von den besten Winzern der Region auch im Erbprinz Weinkontor erworben werden – immer wieder ein schönes Mitbringsel für die Lieben zu Hause!

L'art de
VIVRE

EIN ERLESENER KREIS

Hier treffen sich seit über 30 Jahren Spitzen-Gastgeber und Sterne-Köche aus den besten Restaurants und Hotels des Landes.
Wir sind stolzes Mitglied dieser Vereinigung!



L'Art de Vivre
Gourmet - Residenz

kneBELs süßes DING



Zitronenmürbeteig:
300 g Mehl
200 g Butter
100 g Puderzucker
2 Eigelb
Zitronenabrieb

Granitée:
80 g Yuzumark/-saft
20 g Mineralwasser
100 g Läuterzucker
(1:1; 50 g Wasser/50 g Zucker)

Zitronen crème:
100 g Zitronensaft
90 g Eigelb
45 g Eiweiß
75 g Zucker
63 g Butter
2 Blatt Gelatine

Crème Pâtissier:
250 g Milch
200 g Sahne
60 g Zucker
1 Vanilleschote
40 g Crème-pulver
40 g Eigelb
1 Blatt Gelatine

Yuzu-Joghurt-Crumble:
60 g Butter
50 g Mehl
30 g Yopopulver
50 g Zucker
Yuzuabrieb

Limonenbaiser:
200 ml Limonensaft
100 g Zucker
60 g Eiweiß

Kalamansigel:
100 g Kalamansimark/-Saft
Etwas Zucker
15 g Agar-Agar
2 Blatt Gelatine

Zitrusfrüchtesalat:
1 Polemo
2 Mandarinen
1 Blutorange
2 Limetten
1 Navel-Orange
2 EL Waldhonig
1 Scheibe Ingwer
1 Stange Zironengras

ZITRUS TAHITI VANILLE



TARTE, CRUMBLE, CRÈME, GRANITÉE

Butter mit dem Zucker verkneten. Mehl, Eigelb und Zitronenabrieb dazugeben und alles zügig zu einem glatten Mürbeteig verkneten und kalt stellen. Kalten Teig dünn ausrollen und ringförmige Böden ausstechen. Bei 160 °C Umluft ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Alle Zutaten zusammen zu einem bröseligen Teig verkneten. Streusel auf einem Backblech mit Backpapier bei 160 °C Umluft goldbraun backen.

50 g Wasser mit 50 g Zucker zu einem Sirup kochen (Läuterzucker). Yuzumark/-saft mit Mineralwasser und Läuterzucker vermischen und in einem flachen Gefäß einfrieren. Später mit einer Gabel zu einer Art Schnee aufkratzen.

Limettensaft aufkochen und auf 100 ml reduzieren. Limettenabrieb dazugeben und ziehen lassen. Anschließend die Reduktion noch einmal absieben. Zucker und Reduktion zu einem Sirup aufkochen. Sirup und Eiweiß mit Rührmaschine zu einem Schaum aufschlagen. Mit einem Spritzbeutel aufdressieren und über Nacht trocknen lassen.

Die Gelatine in Eiswasser einweichen. Den Zitronensaft mit Eigelb, Eiweiß und Zucker vorsichtig in einem Topf langsam aufstocken lassen. Dabei ständig mit einem Schneebesen rühren. Gelatine auspressen und einrühren. Mousse auf einem Eisbad, bis ca. 40 °C abkühlen lassen. Nun die Butter in Flocken zugeben und glattrühren, ggf. mit einem Stabmixer Butterklümpchen auflösen. Mousse erkalten lassen und mit einem Spritzbeutel aufdressieren.

Kalamansimark/-saft mit Agar-Agar aufkochen und mit etwas Zucker abschmecken. Gelatine einweichen und in die noch warme Masse einrühren. Masse erkalten lassen und mit einem Stabmixer glatt mixen.

Gelatine einweichen. Milch und Sahne mit dem ausgekratzten Mark einer Vanilleschote aufkochen.

Eigelb mit Zucker und Crème-pulver glattrühren und mit der Milch-Sahne vermischen. Alles miteinander unter ständigem Rühren zu einer glatten Crème kochen.

Nun die ausgepresste Gelatine in die noch warme Masse einrühren. Fertige Crème auf eine Silikonmatte dünn ausstreichen und direkt mit einer Folie bedecken und kalt stellen. Die erkaltete Crème in derselben Größe wie die Mürbeteigböden ausstechen.

Aus allen Früchten Filets schneiden. Aus den Zwischenwänden den Saft auspressen. 1 Scheibe Ingwer, 1 Stange Zitronengras grob klein schneiden und mit dem Honig erhitzen. Den Saft zugeben, einmal aufkochen lassen und über die Filets geben. Über Nacht ziehen lassen.

Aufbau: Den Boden aus Zitronenmürbeteig mit Vanillecrème in der gleichen Größe belegen. Anschließend die Zitronencreme und das Kalamansigel im Wechsel aufspritzen. Die Baiserpunkte und den Yuzu-Joghurt-Crumble wild oben drüber verteilen. Darauf achten, dass die Mitte vom Ring frei bleibt. Zum Schluss das Granitée aufkratzen und in die Mitte füllen und servieren. Den Zitrusfrüchtesalat in einem kleinen Schälchen dazu servieren.

Mein neues Zuhause im Erbprinz.

Na ja – es könnte schon sein, dass Sie in diesen Räumen schon ganz oft übernachtet haben. Aber ob Sie sie wiedererkennen werden? An den Grundrissen jedenfalls hat sich nichts verändert. Aber alles andere haben wir einmal komplett neu gestaltet.

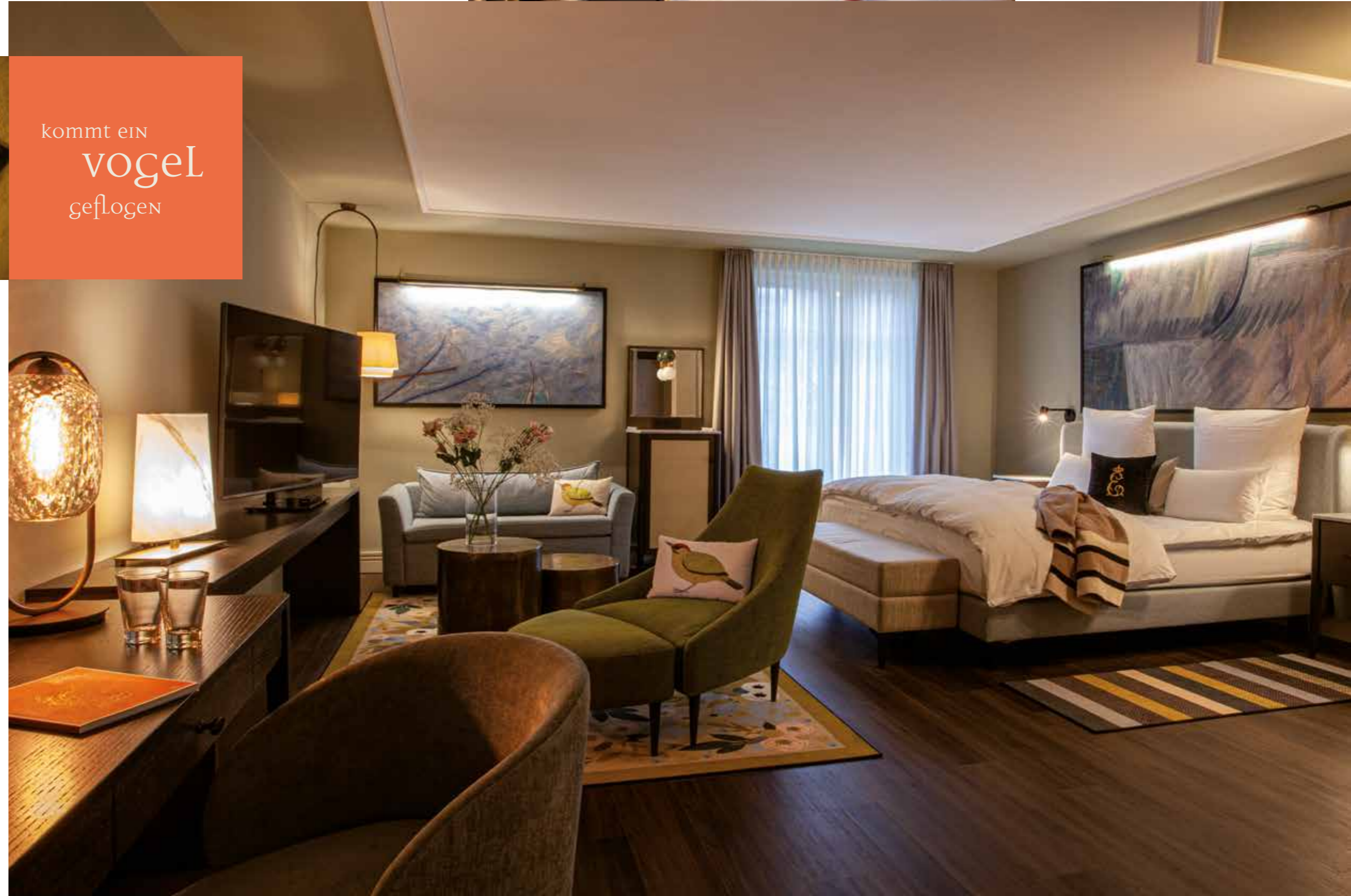


So neu, so blumig, so duftig: die Stoffbezüge der bequemen Sessel der Zimmer

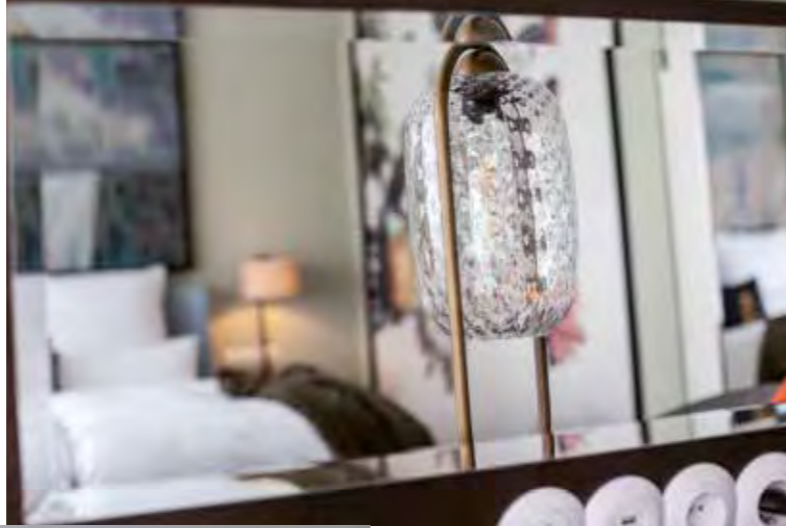


kommt ein
vogel
geflogen

Alles neu macht der Erbprinz? Nicht ganz – aber die bisherigen Business-Zimmer haben nicht nur eine neue Einrichtung, sondern auch einen neuen Namen: Living! Weil sie so wohnlich, so gut ausgestattet sind. Mit Sesseln und manche auch mit Sofas, so dass man sich nach getaner Arbeit gemütlich zurücklehnen kann. Wer noch ein wenig Arbeit mit in den Feierabend genommen hat, kann die Schreibtische nutzen – und natürlich steht Ihnen überall ein leistungsstarkes W-LAN zur Verfügung.



Charmant & geschmackvoll, so könnte man sie beschreiben: Die neuen Doppelzimmer im Erbprinz. Ein gelungenes Revival – moderne Stoffe und Tapeten mit Sujets aus Flora und Fauna, gemixt mit klassischen Elementen wie Lichtschaltern, Steckdosen, Türklinken. Dazu viele Spiegel und jede Menge außergewöhnlicher Lampen.



arrangement WOHLFÜHLEN

Wohlfühlen & Loslassen

1 Übernachtung mit Frühstück im Einzel- oder Doppelzimmer COMFORT bzw. AMBIENTE
1 Welcome-Drink an der Rezeption
1 Abendessen nach Herzenslust mit Aperitif in der Weinstube Sibylla
1 Massage nach Wahl mit 80 Minuten Verwöhnzeit
Nutzung des Erbprinz Beauty SPA mit großem Indoorpool, Sauna, Gym und Ruheräumen buchbar Dienstag bis Sonntag



Preise und mehr zum Arrangement



„Spieglein Spieglein an der Wand.“

Wer ist am schönsten im ganzen Land?

Wir plädieren ganz klar für die neuen Zimmer! Oder vielleicht doch der neue Erbprinz Beauty SPA?

Lassen Sie uns wissen, was Ihnen am besten gefällt! Gern über unsere E-Mail-Adresse: info@erbprinz.de

Wir freuen uns auf Ihre Kommentare!



„Zauberhafte Papageien“

flattern an meiner Wand.

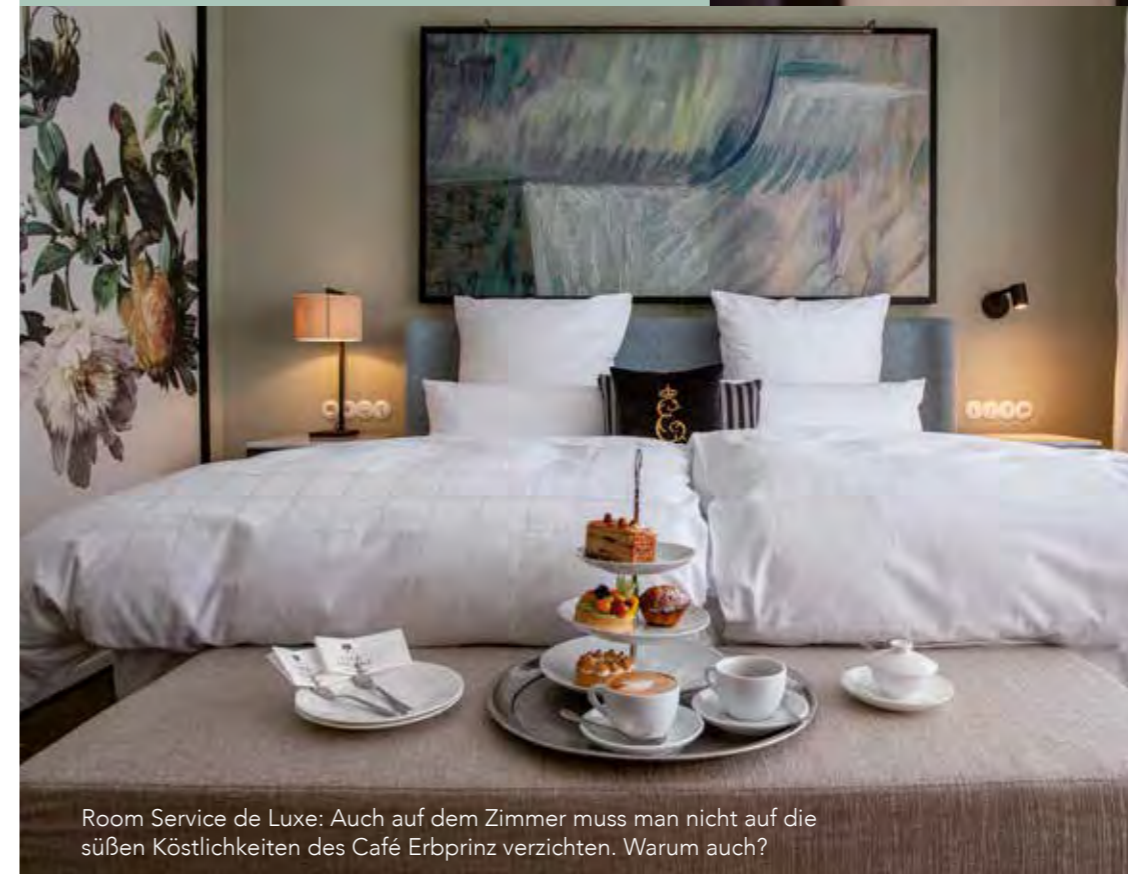
Die Tapeten im Erbprinz sind auch in den neuen Zimmern eine Entdeckung wert.

Wo wir in den anderen Räumen Wälder oder Musikinstrumente an den Wänden finden, umgeben uns jetzt farbenfrohe Papageien und abstrakte Kunstwerke.

Sessel, mal blumig, mal uni. Ein gesticktes Erbprinz-E in Gold auf Samt. Dazu gewohnt duftige Vorhänge und sanfte Wandfarben, die Ruhe ins Ambiente bringen.

Und erst die Bäder! Bodenebene Duschen, so groß und komfortabel und oft viel schöner als zu Hause. Freundliche Spiegel, mit LED-Leuchten rundum gesäumt, lassen Sie – vor allem in Kombination mit unserem neuen SPA – völlig erholt und entspannt aussehen.

Am besten, Sie lassen einfach mal los und fühlen sich wohl – ganz im Sinne des nebenstehenden Angebots, das wir für Sie aufgelegt haben.



Room Service de Luxe: Auch auf dem Zimmer muss man nicht auf die süßen Köstlichkeiten des Café Erbprinz verzichten. Warum auch?



Ganz Feuer und Flamme.

Vor der Sauna, nach der Sauna: Der zentrale Bereich im neuen Erbprinz SPA ist die neue SPA-Lounge. Hier entspannt man nach der Tagung, freut sich schon auf das feine Abendessen oder nimmt sich einfach eine Auszeit.

Auch, wenn Sie nicht Hausgast im Erbprinz sind, freuen wir uns auf Ihren Besuch: Buchen Sie unsere DAY SPA-Angebote. Machen Sie es sich einen Tag gemütlich in den schönen neuen Räumen, genießen Sie dazu wahlweise ein Frühstück und/oder eine Massage. Nutzen Sie die Saunen, schwimmen Sie ein paar Bahnen im Pool, entspannen Sie in den wunderbaren Ruheräumen.

Sehr gern heißen wir DAY SPA-Gäste auch außer Haus bei uns willkommen. Wir bieten Ihnen z. B. Tages- und Jahreskarten an. Nähere Konditionen finden Sie auf unserer Website www.erbprinz.de

JUST RELAX AND
forget
THE WORLD OUTSIDE



Feuer, Wasser und Eis: Im neuen Erbprinz SPA wird mit den Elementen gespielt.

Jaqueline Frank-Zepf
leitet den Erbprinz Beauty & SPA.
Wir stellen ihr 4 Fragen.

Was ist eigentlich Schönheit?

1 Liebe Frau Frank-Zepf, Sie sind ja eine anerkannte Spezialistin in Sachen Schönheit. Wie würden Sie Schönheit beschreiben? Schönheit ist für mich mehr als das Äußere eines Menschen. Wir finden jemanden vielleicht hübsch, reizvoll, anziehend. Wirklich schön finden wir aber den „Gesamteindruck“ eines Menschen: Sein Lächeln, die Art zu Sprechen, sein Verhalten, seine Körpersprache. Schönheit hat für mich nichts mit vielen oder wenig Fältchen zu tun – die können ja auch ganz charmant sein, z. B. wenn jemand lächelt. Ich kann aber oft sehen, wenn sich jemand nicht ganz wohl fühlt in seiner Haut. Dann möchte ich gern helfen.

2 Wissen schöne Menschen, dass sie schön sind? Da gibt es einen kleinen Unterschied zwischen Männern und Frauen. Wir gehen oft sehr kritisch mit uns und unserem Aussehen um. Männer sind da viel selbstbewusster, finden sich gutaussehend oder es ist ihnen einfach nicht so wichtig. Es täte uns Frauen gut, wenn wir ein bisschen entspannter mit uns umgehen. Nicht nur die Optik lässt uns attraktiv erscheinen, Fröhlichkeit, Gelassenheit, Authentizität, Selbstbewusstsein – unabhängig vom Äußeren – das empfinden viele Menschen als schön.

3 Bezieht sich unser Schönheitsbegriff hauptsächlich auf das Gesicht, oder spielen der gesamte Körper und die Ausstrahlung auch eine Rolle? Das beste Beispiel für Schönheit und Ausstrahlung ist die Schauspielerin Sophia Loren. Sie hat natürlich ein schönes Gesicht, aber darüber hinaus verbinden wir mit ihr Temperament, Selbstbewusstsein und Stärke gepaart mit Präsenz. Es ist dieses Gesamtpaket, das Sophia Loren schön macht.

4 Empfinden wir nur junge Menschen als schön oder gibt es auch Gesichter, die wir im hohen Alter als schön empfinden – obwohl man ihnen das gelebte Leben ansieht? Da muss man unterscheiden: Zwischen klassischer Schönheit, die zum Beispiel eine Statue der Nofretete zeigt, und alltäglicher Schönheit, also eher so „wie du und ich“. Die klassische Schönheit zeigt z. B. oft eine Symmetrie des Gesichtes und eine Ausgewogenheit von Augen, Nase, Mund. Menschen „wie du und ich“ helfen da gern mal ein bisschen nach, sei es um Fältchen zu glätten, mit Farben Harmonie zu erzeugen oder Stärken herauszustrahlen. Die Pflege, die wir unserem Gesicht zukommen lassen, entspannt uns, wir fühlen uns gut und sehen dadurch auch besser aus. Tatsächlich sind heute ältere Frauen deutlich weniger unter Druck als junge – die sozialen Medien haben für die Umkehrung der Verhältnisse gesorgt. Ich finde es wichtig, seine Haut rechtzeitig zu pflegen, das Hautbild zu schützen und aufzubauen – das geht in jedem Alter. Ich kenne wirklich viele ältere Menschen, die auch mit Fältchen und Leben im Gesicht wirklich attraktiv sind. Und wem das nicht gefällt – der kann immer noch zu Hyaluron und Botox greifen. Muss man aber auch nicht!

„Siebzehn auf einen Streich“

DIE FEINEN PRIVATHOTELS

Auch dies ist eine Vereinigung, auf deren Mitgliedschaft wir stolz sind: Feine Privathotels. 17 individuelle Privathotels in Deutschland und Südtirol, und alle definitiv eine Reise wert!

FEINE
PRIVAT
HOTELS
kultur und Leidenschaft

JAQZ. Pures Vergnügen ganz nach meinem Credo „Gönne Dir, was Deine Haut braucht.“

Darf ich vorstellen: JAQZ Cosmeceuticals – meine eigene, innovative Kosmetik-Linie, die exklusiv nur im Erbprinz zu haben ist! Modern, gesundheitsbewusst und tiefenwirksam.

Aus meiner jahrelangen Expertise im Beautybereich kenne ich den Markt und die Trends der Kosmetikbranche. Mit diesem Erfahrungsschatz und gemeinsam mit einem Expertenteam von Chemikern wurde viele Monate geforscht, um für Sie nur die besten Produkte mit Rohstoffen aus kontrolliertem Anbau zu entwickeln. Tiefenwirksam in der gesamten Produktlinie. Besonders wichtig war mir dabei, eine „reine“ Kosmetik zu erschaffen. Also ganz frei von Parabenen, Silikon, Mineralölen und Mikroplastik. Im besten Fall vegan, tierversuchsfrei und allergenfrei. Und natürlich kombiniert mit hochkonzentrierten Anti-Aging-Wirkstoffen für sichtbare Effekte – der wahre Jungbrunnen.

Sie fragen sich, ob das tatsächlich möglich ist? Ich freue mich, dies mit einem klaren „Ja!“ beantworten zu können. Denn all diese Anforderungen sind in JAQZ Cosmeceuticals vereint. Ich darf das sogar noch

etwas toppen, denn meine Produkte sind nicht nur „Made in Germany“, sondern auch von verschiedenen Prüfstellen, wie Cosmetic Analysis und CodeCheck als „grün“ deklariert. Dass sie obendrauf auch noch nachhaltig sind, versteht sich fast von selbst. Wir verzichten bewusst auf die Umverpackung und verwenden Airless-Behälter, welche die Verpackung luftdicht abdichtet und den Inhalt vor Kontamination durch chemische, physikalische und mikrobiologische Einflüssen schützt. So ist das Produkt auch ohne Zusatzstoffe zur Konservierung länger haltbar.

Jede Haut ist unterschiedlich und es gilt, sie gesund zu erhalten, aufzubauen. Daher habe ich selbstverständlich für jedes Hautbild das passende Produkt. Freuen Sie sich also auf pures Vergnügen mit dieser Kosmetik und den eigens kreierten JAQZ Treatments.

Auf den Punkt gebracht, steht meine Kosmetiklinie JAQZ für:

- Moderne, innovative Produkte der neuesten Generation
- Reine, hochwertige Wirkstoffe, mit wertvollen Ölen aus kontrolliert biologischem Anbau kombiniert
- Garantierte natürliche Inhaltsstoffe
- Garantiert vegan (bis auf glow active tonic), tierversuchsfrei, allergenfrei
- Nachhaltigkeit: ohne Umverpackung und im Airless-Behälter aus nachhaltigem Material
- spürbar verbessertes Hautbild und verbesserte Hautelastizität
- Verlangsamung des Alterungsprozesses

Ich freue mich sehr darauf, Ihnen meine Kosmetiklinie persönlich im Erbprinz Beauty SPA vorstellen zu dürfen.

Ihre JAQueline Frank-Zepf



Die neue eigene Produktlinie von Jaqueline Frank-Zepf

ARRANGEMENT spa

Kurz mal Wellnesen!

1 Übernachtung mit Upgrade in ein LIVING-Zimmer inklusive Frühstück
 1 Welcomedrink an der Rezeption
 1 Abendessen nach Herzenslust mit Aperitif in der Weinstube Sibylla
 1 Gesichtsbehandlung JAQZ Short & Relax
 Verwöhnzeit ca. 40 Minuten
 Nutzung des Erbprinz Beauty SPA mit großem Indoorpool, neu gestalteter Saunalandschaft, Gym und Ruheräumen
 buchbar Dienstag bis Sonntag



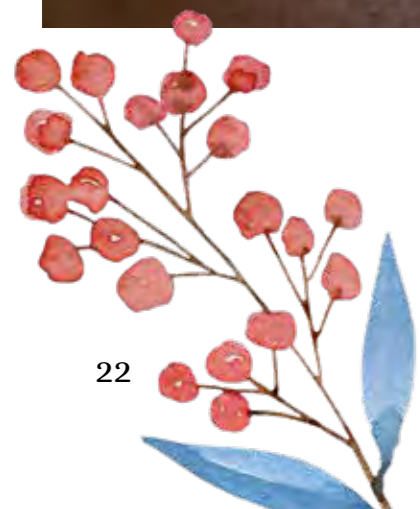
Preise und mehr zum Arrangement



Tief Luft holen und die Natur wirken lassen!



ERHOLUNG tut
LEIB & seeLe
 WOHL



Bleiben Sie gesund!

Ein entspannter Arztbesuch? Im Alltag oft nur schwer zu realisieren. Nehmen Sie sich ein paar freie Tage im Erbprinz und denken Sie einfach mal an sich – und an Ihre Gesundheit! Ganz bequem – denn die Praxisräume befinden sich direkt im Hotel.



Man sagt, Gesundheit sei das höchste Gut – und das ist in unseren Zeiten, in denen die Menschen immer älter werden, genauso richtig wie wichtig. Wir würden sie sogar als Luxusgut beschreiben. Insofern stellt sich die Frage gar nicht mehr, was Arztpraxen mit einem Luxushotel zu tun haben.

Im Erbprinz dreht sich alles um Ihr persönliches Wohlbefinden. Und um Ihre Lebensfreude zu erhalten, legen wir Ihnen einen Besuch im Erbprinz Medical ans Herz.

Machen Sie einen Check-up und vergewissern Sie sich, dass alles in Ordnung ist. Ärzte aus ganz unterschiedlichen Fachrichtungen beraten Sie in allen möglichen

Gesundheitsfragen, klären Beschwerden ab, machen Laboruntersuchungen.

Und stellen Sie sich vor, wie angenehm es sein wird, wenn Sie im Anschluss an Untersuchungen und Behandlungen von der luxuriösen Umgebung des Erbprinz empfangen werden.



keep
CaLm
 AND Let kArma
FINISH IT

Erbprinz Medical steht für eine qualitativ hochwertige und anspruchsvolle Medizin mit dem Fokus auf Diagnostik, Gesundheitsvorsorge und ganzheitliche Therapie.

Auch bei akuten Beschwerden während Ihres Aufenthaltes im Erbprinz sind die Ärzte für Sie da.

Erbprinz Physio



Ebenfalls im Hotel finden Sie die Erbprinz Physiotherapiepraxis von Raphael Hambrecht. Er nimmt sich Zeit für eine umfangreiche Anamnese sowie für eine ausführliche Analyse jedes Patienten.

Er hat sämtliche Angebote der physiotherapeutischen Therapien im Programm:

Manuelle Therapie (MT)
Krankengymnastik, auch am Gerät (KGG)
Manuelle Lymphdrainage (MLD)
Kinesio Taping
Klassische Massagen (KMT)
Thermotherapie warm und kalt
Aqua-Gymnastik im Erbprinz-Innenpool

Raphael Hambrecht, Physiotherapeut und Praxisinhaber, steht Ihnen nicht nur in allen Bereichen der Physiotherapie zur Verfügung, Sie können ihn auch als Personal Trainer buchen!

Ultraschalluntersuchung der Halsgefäße, Schlafapnoescreening
Belastungs-Ultraschalluntersuchung, Lungenfunktionsprüfung
EKG-Diagnostik

Chirurgie

Hand- und Fußchirurgie, ambulante Operationen inkl. Prothetik
Diagnostik & Therapie von Erkrankungen und Verletzungen des Stütz- und Bewegungsapparates
Sportverletzungen, Ambulante Arthroskopie der großen Gelenke

Weitere Leistungen

Schmerztherapie
Sportmedizin
Behandlung chronischer Schmerzen des Bewegungsapparates
Manuelle Medizin/Chirotherapie
Hypnotherapie, Tauchmedizin

Dies stellt nur einen Auszug der Praxisleistungen des Erbprinz Medical dar. Die Praxis pflegt darüber hinaus Kooperationen zu namhaften Praxen und Instituten in der Umgebung, so dass Terminabsprachen und ärztliche Rücksprachen zeitnah erfolgen können. Dabei sind Ihnen die Fachärzte gern behilflich.

Neben den aufgelisteten Fachbereichen haben die Ärzte weitere Spezialgebiete wie Schmerztherapie, Sportmedizin, Tauchmedizin, Manuelle Medizin, Hypnotherapie und progressive Muskelrelaxation, mit denen sie den Gästen des Erbprinz ebenfalls zur Verfügung stehen.

Nutzen Sie die Angebote des Erbprinz Medical und bleiben Sie gesund!

Allgemeinmedizin

Allgemeiner Check-up
Krebsvorsorgeuntersuchungen
Hautkrebs-Screening
Abdomen-Sonographie
Laboruntersuchungen
Allgemeine Gesundheitsberatung
Medikamentencheck
Migräne- und Kopfschmerzbehandlung

Psychotherapie

Tiefenpsychologische fundierte Psychotherapie
Gesprächstherapie mit systemischer Orientierung
Coaching bei Lebenskrisen und beruflich bedingten Schwierigkeiten

Augenheilkunde

Augenärztlicher Check-up
Brillen- und Kontaktlinsenkontrolle
Vorsorgeuntersuchungen zur Früherkennung von grünem Star und Erkrankungen der Makula
Netzhautvorsorge bei Diabetes und Kurzsichtigkeit
Schiel-Vorsorge und -Behandlung
Optische Kohärenztomographie (OCT): Hochauflösende Diagnostik des Sehnervs und der Netzhautmitte
Optomap®-Weitwinkel-Netzhautuntersuchung ohne Pupillenerweiterung
Ambulante Laser-Operationen: YAG-Laser zur Behandlung des Nachstars
SLT-Laser zur Augendrucksenkung
Diodenlaser zur Behandlung von Netzhautlöchern und Netzhauterkrankungen

Innere Medizin und Kardiologie

Kardiologischer Check-up
Gefäßdiagnostik, Beratung zu Herz- und Kreislauferkrankungen, Ultraschalluntersuchung des Herzens

Albtal-Aussichten

Das Albtal ist das nördlichste Tor zum Schwarzwald. In Ettlingen, wo das Flüsschen Alb aus seinem engen Tal hinaus in die Rheinebene fließt, starten wir mit unserer Wanderung. Sie führt uns tief hinein in eine wilde und ursprüngliche Landschaft, die noch bis ins letzte Jahrhundert als nicht sehr menschenfreundlich galt. Bis heute erleben wir den Kontrast zwischen den romantischen Talauen und den kargen, weil wasserarmen Höhen, wandern auf den Spuren mittelalterlichen Klosterlebens und sehen Zeugnisse alter, längst vergessener Waldberufe. Die ehemalige Grenze zwischen Baden und Württemberg überqueren wir auf dieser Wanderung mehrmals.

Downhill in Ettlingen!

Was ist das: 1.000 Meter Länge und 50 Meter Breite? Das ist die Downhill-Strecke in Ettlingen, eine kurvenreiche Piste mit allen Schikanen, die die Herzen aller Biker höher schlagen lässt. Sie beginnt oben am Wildschweingehege in Karlsruhe-Grünwettersbach und endet unten am Hedwigshof. 160 Höhenmeter, die es in sich haben und ein Radfahrerlebnis der ganz besonderen Art versprechen.

Die Downhill-Strecke am Edelberg, die inoffiziell längst den Beinamen „unter den Strommasten“ trägt, ist mehr als nur eine legalisierte Waldpiste. Es gibt sowohl ein umfassendes Sicherheits- als auch Naturschutzkonzept: Die Strecke ist in Sicherheitsbereiche eingeteilt, mit klarer Benennung der Rettungswege. Es gibt einen Hubschrauberlandeplatz und eine Parcoursführung, die die Biker an den vier querenden Wanderwegen herunterbremst.

40 Bauwerke sind auf der Strecke integriert, Schanzen und Sprunghügel, wie es die sportlichen Mountainbike-Fahrer lieben. An jeder schwierigen Schikane gibt es eine leichte Umfahrung; hier soll jeder auf seine Art den Berg herunterkommen, ähnlich wie auf einem Skihang, der in blaue, rote und schwarze Pisten unterteilt ist.

Träger und Pfleger der neuen Downhill-Strecke ist der Mountainbike Club Karlsruhe. Doch die Benutzung der kurvigen Abfahrt steht allen Bikern offen, egal, ob sie Vereinsmitglieder sind oder nicht. Auch Albtalgäste und Urlauber können sich dort vergnügen und ihre Fahrkünste testen.

Wandern

Für alle, die das 101 km lange Wandererlebnis am Stück genießen wollen, gibt es eine passende Pauschale. An insgesamt fünf Tagen können Wandernde das Albtal entdecken, sich von Schwarzwaldguide Martin Hämmerle die atemberaubenden Aussichten zeigen lassen, in feinen Hotels übernachten und sich kulinarisch verwöhnen lassen.



Der Weg durch die Wildnis: Beim ALBTAL.Abenteuer.Track geht es nicht um das klassische Wandern, sondern um das Natur-Erlebnis. Deutschlands erste Crosswander-Tour verspricht echtes Outdoorfeeling! Matsch, querliegende Bäume und Äste, Stolpersteine und holprige Passagen sind Teil des Erlebnis-Konzepts.

ALBTAL.
Abenteuer.Track



Golfpark Karlsruhe

Rings um den Erbprinzen gibt es viele Golfplätze – der Golfpark Karlsruhe Gut Batzenhof ist unser Partner.



WORK IS FOR PEOPLE
WHO DON'T KNOW
HOW TO
PLAY GOLF

Einer von vielen.

Nur eine gute Viertelstunde mit dem Auto vom Hotel entfernt liegt die Anlage des Golfclubs Gut Batzenhof auf einem idyllischen Hochplateau. Gut Batzenhof verfügt über einen 18- sowie einen 9-Loch-Kurs, auf dem sogar Hunde an der Leine erlaubt sind.

Umfangreiche Übungsanlagen sowie eine großzügige Driving-Range erwarten Sie, ein Proshop und ein öffentliches Restaurant ergänzen die Anlage.

ARRANGEMENT GOLF Golfkultur im Erbprinzen

2 Übernachtungen mit Frühstück
in COMFORT oder AMBIENTE
1 Welcome-Drink an der Rezeption
1 Abendessen nach Herzenslust mit Aperitif
in der Weinstube Sibylla
1 Greenfee für den Golfclub Gut Batzenhof
Nutzung des Erbprinzen Beauty SPA
mit großem Indoorpool, neu gestalteter
Saunalandschaft, Gym und Ruheräumen
buchbar Montag bis Sonntag



Preise
und mehr
zum
Arrangement

Golf ist ein Spaziergang mit Ärgernissen.

Mark Twain

Wer hat's erfunden? Darüber gehen die Meinungen in der Golfwelt weit auseinander. War es im alten Ägypten? Im antiken Rom? In Japan, Korea oder China?

Heute geht man davon aus, dass es zwar aus vielen Ländern und Kulturen teilweise schon ab dem Jahr 1000 Hinweise auf ein Spiel mit Ball und Schlägern gibt: Viele davon gelten aber eher als Vorläufer des Golfspiels, und so illustre Sportarten wie Hockey, Croquet, Baseball oder auch Billard haben sich ebenfalls daraus entwickelt.

Deswegen gelten heute allgemein die Schotten als Erfinder. Denn das erste schriftliche Zeugnis über Golf in der heutigen Schreibweise stammt aus dem Jahr 1457, als König James II. das Golfspiel verbot und stattdessen das Üben des Bogenschießens anordnete.

Nach dem Friedensschluss zwischen England und Schottland im Jahr 1502 – als die Bevölkerung sich nicht mehr paramilitärisch betätigen musste – verbreitete sich das Spiel über ganz Großbritannien. Maria Stuart brachte den Sport nach Frankreich – und ab da gab es keinerlei Beschränkungen mehr.

Ab dem 17. Jahrhundert nahm der Golf-sport international an Fahrt auf. Doch Schottland war noch immer besonders engagiert, 1735 wurde der erste Golfclub gegründet, die Royal Burgess Golf Society. 1744 gründeten sich die Gentlemen Golfers of Leith, die auch das erste formale Regelwerk für den Sport auflegten. Seit 1754 existiert der Royal & Ancient Golf Club of St Andrews, bis heute einer der renommiertesten Clubs der Welt.

Nachdem der Golfsport bereits bei den Olympischen Sommerspielen in den Jahren 1900 und 1904 als Wettkampfdisziplin vertreten war, ist er erst in der Neuzeit seit 2016 wieder als Olympische Disziplin anerkannt.

Lieber auf zwei Rädern unterwegs?

Auch diesen Wunsch können wir Ihnen im Erbprinzen erfüllen. Mieten Sie einfach eines unserer tollen E-Bikes von unserem Partner Tillit Bikes und strampeln Sie los. Unterstützung auf den hügeligen Strecken gibts vom Akku.



ARRANGEMENT e-BIKE

Zwei Räder und ein Akku

2 Übernachtungen im Doppelzimmer
COMFORT oder AMBIENTE
inklusive Frühstück
1 Welcome-Drink an der Rezeption
1 Abendessen nach Herzenslust mit Aperitif
in der Weinstube Sibylla
1 Tag Nutzung eines unserer exklusiven E-Bikes
Ihr persönlicher Erbprinzen Bike-Rucksack
mit Trinkflasche und Lunchbox
Nutzung des Erbprinzen Beauty SPA
mit großem Indoorpool, neu gestalteter
Saunalandschaft, Gym und Ruheräumen
buchbar Montag bis Sonntag

Preis auf Anfrage oder auf unserer Website
www.erbprinzen.de

Poesie in Flaschen

Maître Sommelier Serge Schwentzel über Wein & Weinkontor im Hotel Restaurant Erbprinz



Lieber Herr Schwentzel, ...

... rot oder weiß – wenn nicht zum Essen getrunken wird, sondern zum Vergnügen? Weiß – Burgund, zum Beispiel Meursault Puligny Montrachet. Er hat eine besondere Kraft und ist dennoch elegant.

... was halten Sie vom neuen Trend zum alkoholfreien Wein oder Sekt?

Wein, Sekt, und Champagner sind Teil einer über Jahrhunderte gewachsenen Tisch- und Genusskultur. Für mich als Sommelier hat der Trend zu alkoholfreien Produkten nichts mit dieser schönen Kultur zu tun. Ich verstehe, dass jemand, der keinen Alkohol trinken möchte, eine Alternative braucht – aber ich würde dann eher wunderbare natürliche Produkte wie Säfte, Tees etc. empfehlen.

... welche Weingüter sollten wir in den nächsten Jahren gut im Auge behalten?

Mein regionaler Geheimtipp ist das Weingut Axel Bauer aus Baden-Baden/Bühl. Ein junger Winzer, der seit ca. zwei Jahren am Markt ist. Ich verfolge ihn von Anfang an und man kann von Jahr zu Jahr schmecken, wie die Qualität der Weine steigt.

... was ist ihr persönlicher Lieblingswein aus dem Weinkontor?

2012 Husarenkappe – Riesling von Burg Ravensburg: Ein Wein, der eine feine Mineralnote hat und dabei Eleganz und Kraft verbindet. Vergleichbar mit großen Weinen von der Mosel oder dem wunderschönen Elsass.



Let the evening be GIN

Meet me in the Green Horse Bar!

Das Ambiente? Very british. Die Zigarrenlounge? Von Davidoff zertifiziert. Die Cocktails? Up to date. Wie zum Beispiel dieser hier, der Lieblingscocktail von Michail Patounis, unserem Barchef, dessen Rezept er uns verraten hat.



espresso martini

Kleine Gebrauchsanweisung zum Glücklichen:

- 4 cl Vodka
- 2 cl Crème de Cacao braun
- 2 cl Galliano Vanilla Likör
- 4 cl doppelter Espresso vom Röstwerk Herzogkaffee

Alles im Shaker auf Eis shaken und idealerweise in einem Martiniglas anrichten. Mit 2 Kaffeebohnen garnieren.



Nimm mich mit: Die besten Tropfen zum Mitnehmen gibt es hier bei uns im Weinkontor. Vom Haussekt bis zu den großen Gewächsen reicht die Auswahl. Und die passenden Accessoires für Weinliebhaber finden sich hier auch.

BADISCHES STAATSTHEATER KARLSRUHE

Händelfestspiele im Badischen Staatstheater



Badisches Staatstheater Karlsruhe, Arno Kohlem

Rund um den Geburtstag des Komponisten Georg Friedrich Händel finden im Staatstheater Karlsruhe jedes Jahr im Februar und März die Händelfestspiele statt. Dabei erwartet Sie ein vielfältiges Programm – und eine Übernachtung im Erbprinzen.
Genauere Infos finden Sie auf unserer Website www.erbprinz.de



ARRANGEMENT SKY SUITE

Großzügigkeit über den Dächern Ettlingens

2 Übernachtungen mit Frühstück in der SKY Suite – über den Dächern Ettlingens
1 Welcome-Drink an der Rezeption
1 Abendessen nach Herzenslust mit Aperitif in der Weinstube Sibylla
1 Flasche Champagner mit Pralinen im Zimmer
1 Rücken-Nacken-Massage mit ca. 40 Minuten Verwöhnzeit
Private Sauna auf der Dachterrasse
Nutzung des Erbprinzen Beauty SPA mit großem Indoorpool, Gym und Ruheräumen
buchbar Dienstag bis Samstag



Preise
und mehr
zum
Arrangement

„Something wicked this way comes“

Dieses Zitat aus Shakespeares Macbeth überschreibt die Spielzeit 2023, denn es trifft den Nerv unserer Zeit. Aus allen Richtungen sind wir mit bedrohlichen Krisenherden konfrontiert: Etwas Böses, Gefährliches scheint des Weges zu kommen – und das ängstigt viele von uns. Umso wichtiger ist es, das Bedrohliche zu beleuchten und in den Mittelpunkt unserer diesjährigen künstlerischen Auseinandersetzung zu stellen.

Wir wollen das Reizvolle, Faszinierende im Bösen entdecken und uns ihm mutig und entschlossen entgegenstellen. Theaterbesuche sind mehr denn je Erlebnisse, die Inspiration, Kraft und Trost spenden, neue Perspektiven eröffnen und unsere Sicht auf die Dinge verändern können.




Die Schlossfestspiele Ettlingen sind ein seit 1979 jährlich stattfindendes Freiluft-Theaterfestival der Stadt Ettlingen. Die mehr als 100 Veranstaltungen finden in der Zeit von Juni bis August im barocken Innenhof des Ettlinger Schlosses statt.



ARRANGEMENT HERZENSLUST

Herzenslust & Heimatgefühl

2 Übernachtungen im Einzel- oder Doppelzimmer COMFORT oder AMBIENTE inklusive Frühstück
 1 Welcomedrink an der Rezeption
 1 Abendessen nach Herzenslust mit Aperitif in der Weinstube Sibylla
 1 Ganzkörpermassage mit etwa 50 Minuten Verwöhnzeit
 Nutzung des Erbprinz Beauty SPA mit großem Indoorpool, neu gestalteter Saunalandschaft, Gym und Ruheräumen buchbar Montag bis Sonntag

 Preise und mehr zum Arrangement

„Glück?“
 Die Summe
 schöner Momente.



Im Café Erbprinz erwarten Sie Kuchen und Torten. Dazu Financiers, feinste Obsttarteletts, handgemachte Pralinen und edle Schokoladen. Jasmina Knebel ist die Chefpâtissière im Erbprinz und für die allermeisten Köstlichkeiten hier verantwortlich. Wir stellen Fragen.



Das Leben ist süß.

Liebe Frau Knebel, wenn einem so viel Süßes widerfährt – hat man da überhaupt noch Lust auf Kuchen?
 Gelegentlich esse ich auch zu Hause die ein oder andere süße Köstlichkeit – aber nur in kleinen Mengen. Den Rest übernehmen mein Mann und mein Sohn.

Was macht Ihnen am meisten Spaß bei der Arbeit?

Der Umgang mit richtig tollen Produkten, wie der Schokolade von Original Beans. Das saisonale Kochen – künstlerisch und kreativ davon abhängig zu sein, was mir „Mutter Natur“ je nach Jahreszeit zur Verfügung stellt und dabei immer wieder neue Kombinationen zu finden. Produkte in Kunstwerke zu verwandeln, die viel wichtiger noch als die Optik, zusätzlich noch die zweite Dimension unseres Empfindens ansprechen: Den Geschmack! Und die dritte Dimension: Natürlich Menschen mit meinen Kuchen und Desserts glücklich zu machen.

Wie kamen Sie auf die Idee, sich für Ihren Beruf zu entscheiden?

Ich habe in meiner Koch-Ausbildung in einem Landgasthof die Neigung zum „Süßen“ festgestellt. Mein damaliger Ausbilder ließ mich aktiv in diesem Küchenbereich mitwirken.

Ihr Mann ist ja Küchendirektor im Erbprinz. Wie haben Sie beide sich kennengelernt?

Wir lernten uns bei Dieter Kaufmann (2 Sterne) in Grevembroich kennen. Meine erste Chefpâtissier-Stelle. Es hat ungefähr vier Wochen gedauert bis wir merkten, dass wir zusammengehören. Seitdem sind wir ein Team. Uns gibt's immer nur im Doppelpack.

Das Café Erbprinz

Einer der schönsten Plätze im Erbprinz: Unser Café.
Morgens wird hier das Frühstück serviert, tagsüber dominiert das süße Leben.



So viele Möglichkeiten, so viele Genüsse. Wenn es die Terrasse nicht gäbe, müsste man sie glatt erfinden.

Wir sitzen noch ein bisschen und lassen den Tag ausklingen. So schön! Rings um uns brechen die Gäste langsam auf. Lauter zufriedene Gesichter beim Abschied.

Ruhe kehrt ein.

Auch wir machen uns auf den Heimweg. Der ist heute gar nicht lang. Wir gehen einfach die Treppe hoch in unser Zimmer. Glückliche. Dankbar. Völlig zufrieden.



Unsere Terrasse

Stellen Sie sich vor: Ein lauschiger Sommerabend. Blumenduft liegt in der Luft. Leises Klappern von Besteck, Gläser klingen beim Anstoßen. Entspannte Gespräche rings um Sie herum. Die Sonne färbt den Himmel mit letzten rosa Wölkchen. Der Mond geht auf.

Der Service ist aufmerksam, aber unaufdringlich. Sie werden mit allem gut versorgt. Das Essen – ein Gedicht! Von der Vorspeise bis zum Dessert ein einziger Genuss. Ja, der Michelinsterne ist mehr als verdient. Und die Weinauswahl zum Menü ist einfach großartig. Keine Frage, hier im Erbprinz versteht man etwas vom guten Leben.

Sie genießen die sanfte Brise, die über die Tische streicht. Hier auf der Terrasse zu sitzen, nach einem langen, anstrengenden Tag ist so entspannend, so genussvoll, so perfekt. Für den Moment ist das wirklich der allerschönste Platz auf der Welt. Weil die Welt ganz weit weg ist und Sie ganz in sich ruhen.

Ein Espresso zum Abschluss oder lieber einen sanften Obstbrand? Ach, wir nehmen lieber noch eine Käseplatte, wollen uns noch nicht verabschieden.

Vielleicht kommen wir ja am Wochenende nochmal vorbei, tagsüber, und bestellen im Café Erbprinz Leckeres aus der Vitrine. Dazu einen aromatischen Kaffee oder vielleicht, wenn es warm ist, einen Eistee.



„Glücklich.
Dankbar.
Völlig zufrieden.“



the one
& ONLY
café ERBPRINZ



Wussten Sie schon, dass all die feinen Dinge, die wir Ihnen hier präsentieren, auch zum Mitnehmen geeignet sind? Nicht nur die Kuchen und Torten, auch die handgemachten Pralinen, die Schokolade von Original Beans, Kaffee aus dem Röstwerk Herzogkaffee und die köstlichen Fruchtaufstriche aus der Manufaktur Gartenhaus Testorf. Was für ein Genuss!





traut EUCH!

Wer „Ja“ sagt, muss auch „Erbprinz“ sagen. Wir haben schon unzählige Hochzeiten ausgerichtet, für die Familien aus der Nachbarschaft genauso wie für Paare aus Argentinien, Amerika oder Australien.



Heiraten im Erbprinz

Auf das Hochzeitskleid abgestimmte Farben. Frische Blumen. Handgeschriebene Tischkarten. Liebevoll arrangierte Tischdeko. Das alles soll an Ihrem schönsten Tag perfekt sein – und bei uns im Erbprinz wird es das auch.

Gemeinsam mit Ihnen legen wir den Rahmen für Ihre Hochzeit fest. Wir besprechen mit Ihnen Ihre Menüwünsche, stellen Ihnen unsere schönen Räume vor, reden über

Musik, tüfteln gemeinsam die Tischordnung aus und hören genau zu, was Ihnen sonst noch wichtig ist.

Und dann erstellen wir Ihnen sehr gern ein ganz individuelles Angebot – so individuell wie Sie und Ihre Traumhochzeit!

Wir freuen uns sehr auf Ihren Anruf unter der Nummer 07243 322-999.



THIS IS my
Happy
place



Arbeiten, feiern, das Leben genießen

Die Banketträume im Erbprinz sind so wunderbar flexibel, dass sie für alle Möglichkeiten offen sind. Eine Tagung? Ein Meeting? Eine Produktpräsentation? Geschäftliche Anlässe lassen sich hier genauso gut durchführen wie ein runder Geburtstag, ein Jubiläum, eine Verlobung, eine Taufe oder jede andere Feier, die einen besonderen Rahmen haben soll. Was auch immer der Anlass ist: Unsere Räume stehen Ihnen als Ihr ganz besonderer „Happy Place“ zur Verfügung!



Best of Southwest!

Gut schlafen im Erbprinz, Sightseeing in den Städten, Kultur im Überfluss.

1 Ettlingen

Die Heimat des Erbprinzen ist eine lebendige, attraktive Kleinstadt mit charmanten Läden, einem barocken Schloss, dessen Wurzeln im 13. Jahrhundert liegen und dem Flüsschen Alb, das ganz in der Nähe in den Rhein mündet. Ettlingen ist durch die S-Bahn mit Karlsruhe verbunden, eine Haltestelle befindet sich direkt vor dem Erbprinzen.

Im barocken Innenhof des Ettlinger Schlosses finden alljährlich mehr als 100 attraktive Veranstaltungen statt, für die der Erbprinz die perfekte Übernachtungsmöglichkeit bietet.

2 Karlsruhe

Die zweitgrößte baden-württembergische Stadt beherbergt nicht nur den Bundesgerichtshof, neun Hochschulen und die beiden Rheinhäfen sowie die zweitgrößte Raffinerie Deutschlands, sondern auch zahlreiche Kultureinrichtungen wie das Zentrum für Kunst und Medien, das Badische Staatstheater, das Badische Landesmuseum und die Staatliche Kunsthalle.

3 Straßburg

Von afrikanischen Kultgegenständen bis Tomi Ungerer: In Straßburg befinden sich zahlreiche Museen. Oper, Nationaltheater und die jährlich stattfindenden Musikfeste machen die Stadt des Europaparlaments für Besucher interessant.

4 Baden-Baden

Schon der Name weist darauf hin: Heiße Thermalquellen waren der Grund dafür, dass schon die Römer sich hier niederließen.

Heute sind es Museen, die Staatliche Kunsthalle, das Kurhaus mit dem berühmten Casino sowie die Altstadt, die Baden-Baden für Ausflüge spannend machen.

5 Schwarzwald

Als höchstes und größtes deutsches Mittelgebirge, das auch die meisten Touristen verzeichnen kann, ist der Schwarzwald ein attraktives Ausflugsziel für Wanderer, Wassersportler, Mountainbiker, Lang- und Abfahrtsläufer. Auch zahlreiche Klöster, Museen und freundliche Städte lohnen einen Ausflug.

6 Albatal

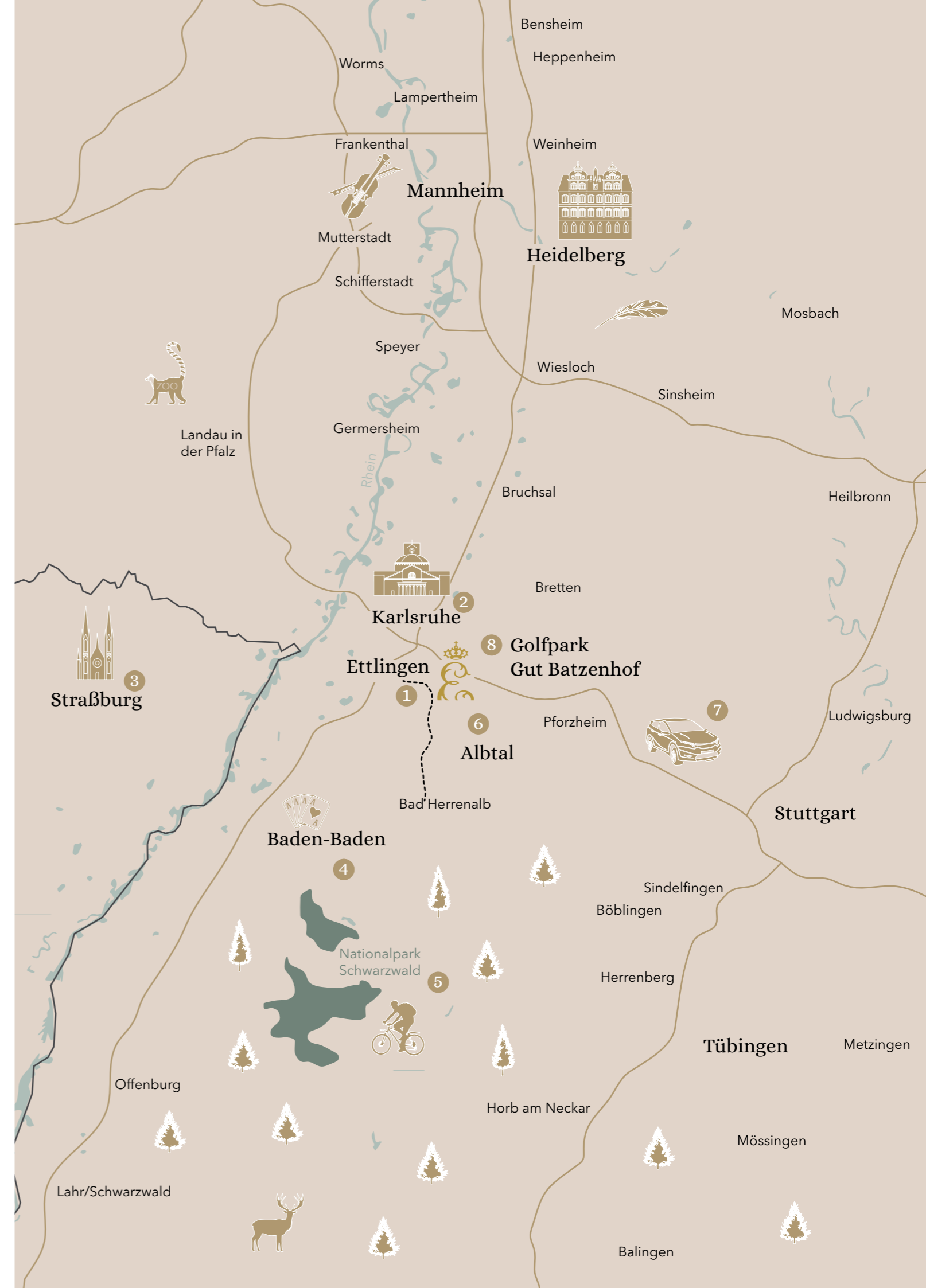
Das Albatal verbindet den Schwarzwald mit dem Rheintal - und ist eine der schönsten und kulturell abwechslungsreichsten Regionen im Südwesten. Lernen Sie es kennen - entweder auf einer Wandertour, mit dem E-Bike oder auf einer der Veranstaltungen vor Ort.

7 Exklusiver Fahrspaß

Ob auf unseren vorbereiteten Routen in der Umgebung oder ganz nach eigenem Gutdünken: Im Porsche lässt sich die Umgebung von Ettlingen bis weit in den Schwarzwald hinein stilvoll erfahren. Ob Sie auf der Autobahn das PS-starke Fahrzeug testen wollen oder die wenig befahrenen Landstraßen nutzen - ein Spaß wird das in jedem Fall.

8 Golf auf Gut Batzenhof

Nur eine gute Viertelstunde mit dem Auto vom Hotel entfernt liegt die Anlage des Golfclubs Gut Batzenhof auf einem idyllischen Hochplateau. Gut Batzenhof verfügt über einen 18- sowie einen 9-Loch-Kurs.



Warum ich eine Ausbildung im Erbprinzen empfehlen kann.

Mein Name ist Julian Diemer, ich habe meine Ausbildung zum Koch in der Erbprinzen-Küche letztes Jahr beendet und arbeite jetzt hier als Commis de Cuisine. Das ist die Bezeichnung für einen Jungkoch mit eben abgeschlossener Ausbildung und ersten Küchenerfahrungen.



Ich habe mich für den Erbprinzen als Ausbildungsort entschieden, weil ich wusste: Da kann ich meine ganze Kreativität und meine Lust aufs Kochen einbringen. Der Erbprinzen hat schon so viele Auszeichnungen für seine Küchenleistungen erhalten – ich war mir ganz sicher, hier am richtigen Ort zu sein. Und so war es dann auch.



Die Uhr an der Rezeption sagt uns, was Sache ist. Die ersten Monate war ich zum Frühstücksdienst eingeteilt, da begann die Arbeit früh am Tag. Hat aber den Vorteil, dass man schon am Nachmittag nach Hause gehen kann. Später wurde ich für den regulären Küchendienst eingeteilt, da fängt man erst um die Mittagszeit an und arbeitet oft bis spät in den Abend. Früher gab es noch den sogenannten Teildienst, da wurde morgens gearbeitet, dann gab es ein paar Stunden Pause und abends musste man nochmal ran. Die Zeiten sind zum Glück vorbei.



But first coffee! Alle Mitarbeitenden werden hier rund um die Uhr gut versorgt, sogar an den freien Tagen, wenn man möchte. Manche der Auszubildenden wohnen ja noch bei ihren Eltern, andere kommen von weit her und sind froh, dass sie sich nicht selbst versorgen müssen. Selbst bei der Wohnungssuche wird einem geholfen, ganz super. Meine Mitschüler in der Berufsschule waren manchmal ein bisschen neidisch auf mich, weil ich meine Ausbildung bei einem Sternekoch gemacht habe. Darauf bin ich stolz, und ich weiß, dass meine Karrierechancen dadurch auch steigen.



Als Koch-Azubi lernt man auf allen „Posten“, ist mal für Fleisch, mal für Gemüse, mal für Saucen zuständig. Mir hat die Pâtisserie großen Spaß gemacht, da war ich für die Desserts verantwortlich. Ich finde diesen Beruf so umfassend, so abwechslungsreich und so inspirierend, dass ich noch keinen Tag bereut habe, mich dafür entschieden zu haben. Mir gefällt vor allem die Kombination aus Handwerk und Kreativität, das gibt es nur in ganz wenig anderen Berufen. Natürlich schaue ich mir auch Kochshows im Fernsehen an. Am liebsten aber gehe ich selbst gut essen – das bildet ungemein!



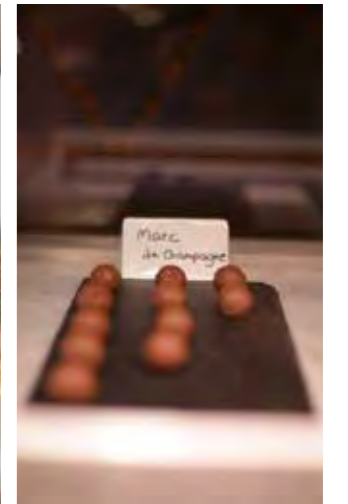
Manchmal gibt es auch besondere Veranstaltungen im Haus, wie z. B. die jährlich stattfindende Küchenparty. Das ist wirklich ein ganz großer Spaß für alle! Für die Gäste genauso wie für uns Köche und den Service.



Was ich total super finde: Alle hier dürfen Vorschläge für das Menü des Monats in der Weinstube Sibylla machen – und wenn das Menü ausgewählt wird, darf man es natürlich auch umsetzen. Dabei habe ich am meisten gelernt, denn hier geht es wirklich darum, herauszufinden, welche Produkte zusammenpassen, welche Aromen kombiniert werden können, was auf dem Teller auch schön zusammen aussieht. Das hat mich auch gut auf meine Abschlussprüfung vorbereitet. Da bin ich übrigens berufsübergreifend als bester Azubi der IHK Karlsruhe ausgezeichnet worden.



Dies ist ein leckeres Beispiel für eines unserer regionalen Gerichte, die wir in der Weinstube Sibylla auf der Karte haben: Ein Zwiebelrostbraten mit handgeschabten Spätzle und einer Maultasche, mit geschmälzten Zwiebeln garniert. Schmeckt mindestens so gut, wie es aussieht!



Mein Lieblingsplatz im Hotel: Das Café Erbprinzen. Ich liebe Süßes, darum bin ich hier wirklich gerne. Fantastischer Kaffee, feine Kuchen und Torten, edle Pralinen und die allerbeste Schokolade, die wir auch in der Küche einsetzen: Original Beans.



THE 7

Freude am Fahren



JEDE EPOCHE BRAUCHT SEINE IKONE. FASZINIERT SEIT 7 GENERATIONEN: THE 7.

Der neue BMW 7er prägt auf einzigartige Weise das neue Gesicht der BMW Luxusklasse. Von der Front bis zur markanten Heckpartie erwartet Sie ein Exterieurdesign, das den souveränen Ausdruck in jedem Detail widerspiegelt. Erleben Sie den neuen BMW 7er auch vollelektrisch. Als weltweit erste vollwertige Luxuslimousine mit zu 100 % elektrischem Antrieb bringt der neue BMW i7 lokal emissionsfreie Fahrfreude auf die Straße.

Im Innenraum erwartet Sie eine einladende Atmosphäre, die sich durch exklusive Materialien, modernes Design und exzellenten Sitzkomfort auszeichnet. Wenn Sie als Passagiere im Fond reisen, erfüllt dieser Ansprüche auf höchstem Niveau. Das 31" große BMW Theatre Screen Panoramacdisplay lässt sich elegant vom Fahrzeughimmel herabsenken und öffnet den Blick auf ein vollumfängliches Entertainment-Paket.

Erleben Sie den neuen BMW 7er bei einer Probefahrt.

BMW M750e xDrive Limousine: Kraftstoffverbrauch gewichtet kombiniert in l/100 km: - (NEFZ) / 1,3-1,0 (WLTP); CO₂-Emissionen gewichtet kombiniert in g/km: - (NEFZ) / 20-23 (WLTP); Stromverbrauch gewichtet kombiniert in kWh/100 km: - (NEFZ) / 21,8-20,2 (WLTP); Elektrische Reichweite (WLTP) in km: 77-85. Der rein elektrische Antrieb dieses Plug-In-Hybrid stört bei Temperaturen unter 0 Grad Celsius zur Verfügung, wenn sich die Batterie auf den betriebsfähigen Zustand erwärmt hat.

BMW i7 xDrive60: Stromverbrauch in kWh/100 km: - (NEFZ) / 19,6-18,4 (WLTP); Elektrische Reichweite (WLTP) in km: 591-525.

Offizielle Angaben zu Kraftstoffverbrauch, CO₂-Emissionen, Stromverbrauch und elektrischer Reichweite wurden nach dem vorgeschriebenen Messverfahren ermittelt und entsprechen der VO (EU) 715/2007 in der jeweils geltenden Fassung. Angaben im NEFZ berücksichtigen bei Spannbreiten Unterschiede in der gewählten Rod- und Reifengröße, im WLTP jeglicher Sonderausstattung. Für die Bemessung von Steuern und anderen fahrzeugbezogenen Abgaben, die (auch) auf den CO₂-Ausstoß anstellen, sowie ggf. für die Zwecke von fahrzeugspezifischen Förderungen werden WLTP-Werte verwendet. Aufgeführten NEFZ-Werte wurden ggf. auf Basis des neuen WLTP-Messverfahrens ermittelt und zur Vergleichbarkeit auf das NEFZ-Messverfahren zurückgerechnet. Für seit 01.01.2021 neu typgeprüfte Fahrzeuge existieren die offiziellen Angaben nur noch nach WLTP. Zudem erfüllen laut EU-Verordnung 2022/195 ab 01.01.2023 in den EC-Übereinstimmungsbescheinigungen die NEFZ-Werte. Weitere Informationen zu den Messverfahren NEFZ und WLTP finden Sie unter www.bmw.de/wltp sowie eine Vergleichstabelle zu Kraftstoffverbrauch, CO₂-Emissionen, Stromverbrauch und elektrischer Reichweite aller aktuellen BMW Modelle unter www.bmw.de/nefz-wltp-vergleich.

Ungeheuer Automobile GmbH | www.ungeheuer.de

76227 Karlsruhe*	Ottostraße 22	Tel. 07 21 / 94 93 - 0
76275 Ettlingen	Hertzstraße 31	Tel. 0 72 43 / 54 44 - 0
76646 Bruchsal	Murgstraße 4	Tel. 0 72 51 / 72 16 - 0
76437 Rastatt	Rautentaler Str. 46/1	Tel. 0 72 22 / 90 84 - 0

*Firmensitz | Ein Unternehmen der Emil Frey Gruppe Deutschland.



Ungeheuer Automobile



Das sollten Sie auf keinen Fall verpassen: Diese Highlights erwarten Sie!

Bitte freimachen, falls Marke zur Hand!

Hotel-Restaurant Erbprinz
Rheinstraße 1
76275 Ettlingen



ICH WÜNSCHE MIR DAS MAGAZIN
seasons KOSTENLOS NACH HAUSE.

Bitte schicken Sie es mir per Post.

Name _____

Straße, Hausnummer _____

PLZ, Stadt _____

E-Mail _____

Veranstaltungen



29. April 2023
Talk & Dinner –
Im Erbprinz mit
Jay Alexander

Am Samstag, den 29. April 2023 lädt der charismatische Moderator und bekannte Tenor zu seinem bekannten Format „Talk & Dinner“ in den Erbprinz ein – ein musikalisch unterhaltsamer Abend ganz im Zeichen des Genusses. Im ersten Teil des Abends spricht Jay Alexander mit interessanten Gästen aus Politik, Entertainment und Wirtschaft.

Im zweiten Teil des Abends genießen Sie ein leckeres 3-Gang-Menü aus der Erbprinzküche mit der passenden Weinbegleitung – mit bester Empfehlung von unserem Maître Sommelier Serge Schwentzel. Das Menü bleibt aber noch ein Geheimnis. Seien Sie Teil dieser einzigartigen Produktion und sichern Sie sich eines der begehrten Tickets für diesen Abend. Der Eintritt kostet pro Person 165 Euro inkl. 3-Gang-Menü, Weinbegleitung, Wasser und Kaffee.

17. Mai 2023
Der Albtal-
Genießer-Abend

Höchste Qualität und ehrliche Gastfreundschaft – dafür steht die Initiative Feine Adressen im Albtal. Am 17. Mai 2023 findet der Albtal-Genießer-Abend bereits zum neunten Mal statt, und wir freuen uns auf einen kulinarisch unterhaltsamen Abend mit allen Mitgliedern der Feinen Adressen im Albtal.

Preis pro Person 149 Euro inkl. aller Speisen und Getränke. Gönnen Sie sich einen ganz besonderen Genuss und übernachten Sie nach der ausgelassenen Feier bei uns im Erbprinz. Wir machen Ihnen gern ein unverbindliches Angebot.

Reservierungen nehmen wir gerne telefonisch unter der Nummer 07243-3220 entgegen oder per Mail an info@erbprinz.de. Weitere Veranstaltungen und Informationen finden Sie auf unserer Website www.erbprinz.de



Zum Kulinarischen
Kalender



HOTEL restaurant spa
ERBPRINZ
private gastLICHkeit seit 1788

Hotel Erbprinz
Rheinstraße 1 · 76275 Ettlingen
Telefon 07243 322-0 · Fax 07243 322-322
info@erbprinz.de · www.erbprinz.de


L'Art de Vivre
Gourmet - Residenz

**FEINE
PRIVAT
HOTELS**
Kultur und Leidenschaft