

JULIAUGUSTSEPTEMBER14



HUBOR & HUBOR  
Ihr Einrichtungshaus

# HUBOR 2013

Samstag, 05., und Sonntag\*, 06. Juli 2014

## Sommerfest

Bei unserem Familiensommerfest bleibt dieses Jahr kein Auge trocken! Freuen Sie sich schon mal auf Wasserspiele für unsere Kinder! Ein kleiner Tipp heute schon: Packen Sie ruhig ein Handtuch ein. Es könnte nützlich sein. Mehr dazu ab Seite 12.

\*Beratung und Verkauf nur während der gesetzlichen Öffnungszeiten.

Gourmetabende im August  
Der Sommer – so bunt  
Lack liebt Holz



**Was für ein Jahresstart...**

nach dem Anfang... „kein Winter“... (hatten wir überhaupt Schnee...?) kam ein toller sonniger April und dann komisches, regnerisches Aprilwetter im Mai, gefolgt von Sonnenschein Anfang Juni... usw. ...

Kapriolen, die sich glücklicherweise nicht in unserem Einrichtungshaus wiederfanden. Nach einem schönen Frühlingsfest und ereignisreichen Grillkochkursen freuen wir uns auf unser Familiensommerfest rund ums Thema „Wasser“ am ersten Juliwochenende Samstag, dem 05., und Sonntag, dem 06. Juli 2014, in Mettendorf.

Nach der erfolgreichen Premiere unseres neuen Küchenstudios sind wir gespannt was unsere Gourmetabend-Spitzenköche zu dieser neuen Ausstellung bei unseren Gourmetabenden vom Dienstag, dem 19., bis Donnerstag, dem 21. August 2014, sagen werden.

Freuen Sie sich auf einen spannenden Sommer 2014, gerne bei unseren Events, aber auch bei einem informativen, inspirierenden Kurzbesuch in unserem Einrichtungshaus (lt. Fachpresse einem der „schönsten“ in Deutschland) ... wir freuen uns auf Sie.

Ihr Walter und Willi Hubor



Willi Hubor

Walter Hubor



**editorial**

**holz – durch und durch!**

So muss der Tisch sein

Nein, wir haben nichts an halben Sachen. Wir wollen es ganz oder gar nicht. Wie bei unseren Massivholztischen. Wer sie sieht, kann uns verstehen.

**trendfarben 2014**

Buntes Treiben

Ja, Sie dürfen es ganz schön bunt treiben, die Farbtrends des Jahres geben alles her. Wofür wir uns bei dieser herrlichen Auswahl entschieden haben, zeigen wir Ihnen auf Seite 6 und 7.

**herzlichen glückwunsch!**

Die Conseta wird 50

So möchte man auch alt werden. Ein Sofa – 50 Jahre haben es zum Klassiker gebracht- Das nennt man dann zeitlos. Und das ist immer schön.

**wohnstudio in grevenmacher**

Edel in Lack ...

Das brauchen diese Glanzstücke gar nicht. Sie strahlen aus sich selbst heraus, verbreiten eine ganz besondere Form der Ruhe, Stille und Harmonie. Genießen Sie Möbel in Lack. Auf Seite 10.

02

04

06

08

10

**sommerfest**

12

Das Hubor & Hubor Sommerfest am Sa., 5., und So., 6. Juli

Hier ein Splash, dort ein Splash – unsere Inspirationen zum Thema Wasser haben sich gewaschen. Wenn wir jetzt noch Wasser in Wein verwandeln könnten ...

**ganz schön vornehm!**

14

Küchen 2014

Bei all dem bunten Treiben, mit dem dieser Sommer aufwartet, hält sich eine ganz besonders zurück: die Küche. Und glänzt ganz einfach durch elegante Linienführung und edle Oberflächen.

**ehrwürdig und neu**

16

Wasems Kloster Engelthal

Willi Hubor hat es mal wieder eingerichtet. Und wie! Die Aufgabe, das historische Gemäuer aus dem 13. Jahrhundert mit modernen Designideen zu verbinden, hat ihn zu Höchstleistungen inspiriert.

**gourmetabende im august**

18

eins, zwei, drei

Es wird keinen schöneren Dienstag im August geben als den 19., ... und keinen schöneren Mittwoch, den 20., und ganz sicher auch keinen schöneren Donnerstag, als den 21.08. Warum? Es sind Gourmetabende bei Hubor & Hubor.

**interessante termine in der region**

22

inhalt23

12

06

18

# Leidenschaften!

Was wäre der Mensch ohne Leidenschaften!  
Die unsere – Sie wissen es! – gehört dem Holz.  
Überall dort, wo sich die sorgfältige Auswahl von  
Materialien zeigt, das ausgewogene Design, dort, wo  
handwerkliches Können in Perfektion sichtbar wird,  
dort schlägt unser Herz. Erleben Sie Massivholztische  
in Mettendorf. In edler Kombination mit natürlichem  
Schiefer oder farbigem Glas wird es zu einem wirklichen  
Erlebnis. Lassen Sie es sich nicht entgehen.



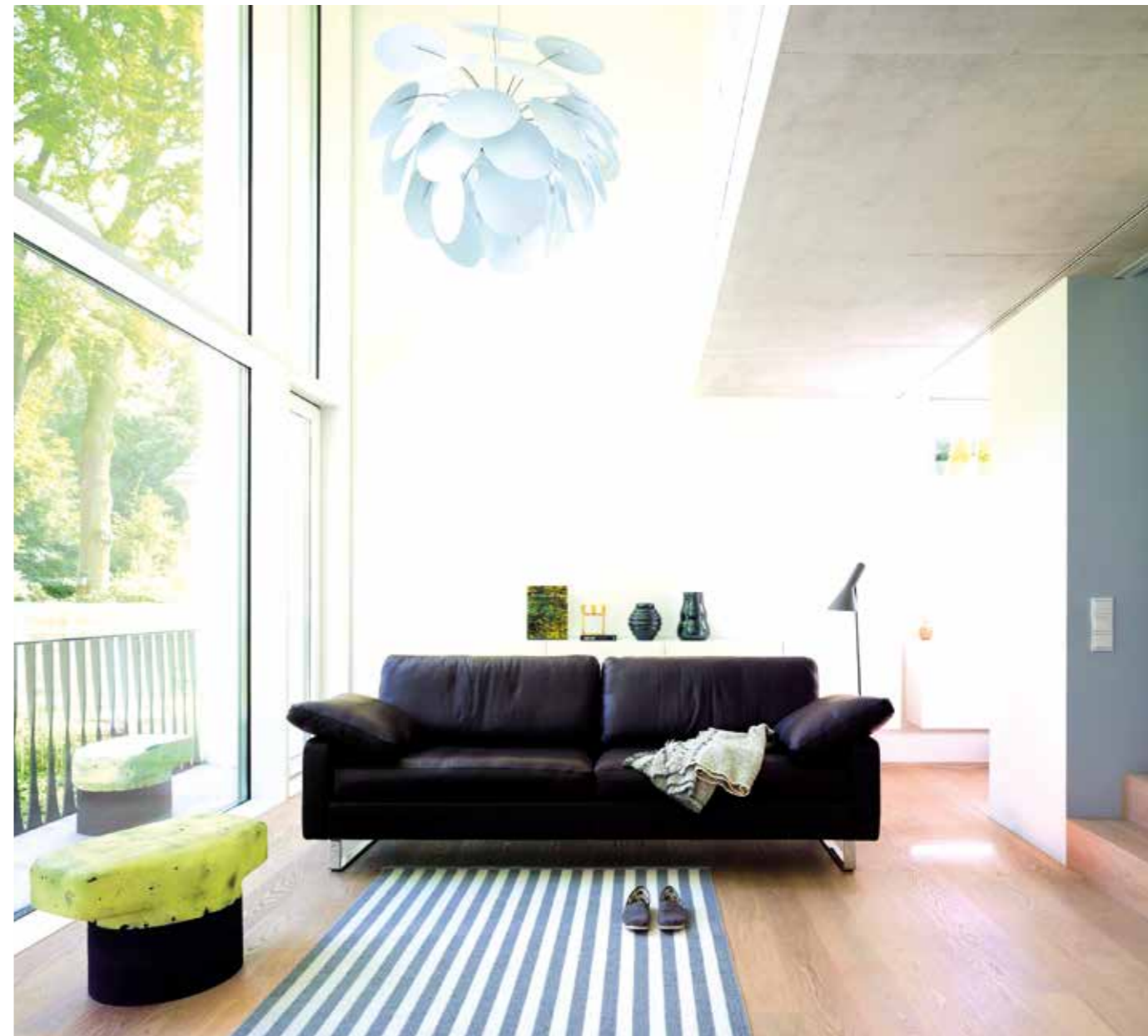
# Trendfarben 2014



Freigeister kommen hier mal wieder richtig auf ihre Kosten: Die Farbtrends des Jahres 2014 lassen keine Wünsche offen, da ist für jeden etwas dabei! Für den nüchtern-sachlichen Puristen ebenso wie für den lebendig-temperamentvollen Zeitgenossen, für den Ästheten mit Hang zum Erlesenen ebenso wie für die Exaltierten, die es richtig knallig mögen, und natürlich auch für uns. Wir halten es diesmal ganz mit der vornehmen Zurückhaltung. Wir haben uns in die Farbpalette verliebt, in der sich die elementare Schönheit der Natur widerspiegelt. Zarte Pastelltöne, von Taupe über Violett, Pfirsich und Hauttönen bis hin zu Grau, Sand, Weiß und Schwarz. In Materialien, die sich ursprünglich, naturnah und ruhig präsentieren. Schlichte Formen, sanft bewegte Strukturen, ein Look, der sich der Natur verpflichtet fühlt, nie rustikal, sondern immer charmant, dezent und stilvoll. Wundert Sie das? Nein, natürlich nicht. Denn auch hier lebt die Freiheit in der Freiheit, in den Gestaltungen, die durch die Kombination mit Naturstein, Holz oder innovativ eingesetztem Sandsteinfurnier möglich sind. Wir haben uns inspirieren lassen, um Sie zu inspirieren. Schauen Sie vorbei und entdecken Sie Ihre neue Lust an Leichtigkeit. Wir beraten Sie gerne. Und Sie wissen ja, selbstverständlich erfüllt Hubor & Hubor auch alle Ihre Wünsche, wenn auch unser Lieblingsmaterial Holz in den Genuss eines dieser trendigen Akzente kommen soll.



Manches ändert sich – fast – nie!

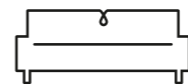


\*Dieses Angebot gilt für alle Conseta Modelle, alle Leder aus der Dura- und Semi-Kollektion und alle COR Bezugstoffe.

Wenn etwas seit 50 Jahren unverändert hergestellt wird, dann darf man es ruhig einen Klassiker nennen. So wie das Polstersystem COR von Conseta, entworfen vor über fünf Jahrzehnten, bis heute flexibel wie ein Baukasten und anpassungsfähig wie ein Chamäleon. Dabei von solcher Schlichtheit, dass es jenseits aller Moden und Stile Bestand hat. Darum wollen wir Ihnen auch nicht das schöne Zitat vorenthalten, das sich die Erfinder zum 50. Geburtstag ihres Vorzeigobjektes ausgedacht haben: „Man könnte dieses Sofa auch ‚Meilenstein‘ nennen. Wenn das nicht so ungemütlich klingen würde.“ Entdecken Sie Ihre Conseta. Bei uns!



50  
CONSETA



**Unser Geschenk zum 50. Geburtstag:  
Leder zum Stoff-Preis. Und Stoff zum  
Vorzugs-Preis.\***

Dass unser beliebtes Polstersystem Conseta 50 Jahre alt wird, ist nicht nur für Möbel- und Designfreunde, sondern auch für schlaue Rechner ein Fest. Denn zur Feier des Jahres gibt es bei uns jetzt ein Jahr lang alle Conseta Lederbezüge zum Preis von Stoffbezügen. Und alle Conseta Stoffbezüge zum Verarbeitungspreis – ganz ohne Materialkosten. Egal, ob Sie einen Hocker, einen 2-Sitzer oder eine ganze Eckgruppe einkleiden wollen.

Über dieses feierliche COR Angebot können Sie sich bis zum 31.12.2014 freuen.

# Glänzende Erscheinungen!

Lack ist im Trend. Wer wollte ihm das neiden?! Spiegelglatte Oberflächen, puristisches Design und in seiner Farbvielfalt nahezu unschlagbar. Hier kommt der Minimalist genauso auf seine Kosten wie der Freak. Was der Kenner weiß: Je weniger Lack verwendet wird, desto hochwertiger ist er und desto feiner ist auch der Glanz. Das schafft nur die meisterhafte Verarbeitung: Schicht für Schicht, so dünn wie möglich aufgetragen und poliert. Was dann nicht strahlt, ist selber schuld. Lassen Sie sich bezaubern von so viel Glanz, von Schränken und Betten, von Raumteilern, Regalen oder Kommoden. Sie können es drehen und wenden, wie Sie wollen, Sie können kombinieren nach Herzenslust: Wir versichern Ihnen: Es wird immer passen. Wer kann das schon von sich sagen!



wohnstudio  
ze Leitzberg in habee

wohnstudio | 42, route de Trèves | 6793 Grevenmacher  
www.wohnstudio.lu | T. 00352 267 452 21

## Termin:

Sa., 05. + So.,\* 06.  
Juli 2014



sommerfest

Das Hubor & Hubor

# Sommer FEST

## Pack die Badehose ein ...

... nimm dein kleines Schwesterlein und dann geht es ab zu Hubor & Hubor! Was freuen wir uns dieses Jahr auf unser Sommerfest. Wasser, Wasser, Wasser! Das ist das Motto und dieses Jahr kommt es garantiert nicht vom Himmel. Naaaain! Es kommt aus den Wasserpistolen, es spritzt von der Wasserrutsche und es plätschert – aufgepasst! Jetzt kommt die Sensation! – aus unserem doch recht beeindruckend großen, eigens für das Sommerfest aufgebauten, einzigartigen und unvergleichlichen Becken, auf dem unsere

Kinder Bötchen fahren können, natürlich immer gut geregelt, damit das Getümmel auf dem Hubor-See schön übersichtlich bleibt. Hach! Da möchte man doch nicht mehr 17 sein, sondern sieben!! Damit aber auch unsere Großen nicht zu kurz kommen, haben wir selbstverständlich für ein vergnügliches Drumherum gesorgt. Da wartet die gute Weinbar ebenso auf Sie wie Köstlichkeiten vom Grill, ein leckerer Mittagstisch, serviert von der Weinwirtschaft Friedrich Wilhelm – diesmal mit: Landpastete mit Mixed Pickles Sugo vom heimischen Wild mit Strozzapreti

und Gebratenes Gemüse mit Balsamico, Hartkäse und Rucolapesto – und eine Saftbar mit frisch gepressten Säften, für all diejenigen, die Früchte lieber frisch und nicht gegoren und gekeltert mögen. Und damit auch für die Großen unter uns eine dicke Portion Spaß abbekommen, gibt's am Sonntag-Morgen einen Frühschoppen mit Musik. Ab 10 Uhr: Sollte Sie dennoch die Lust packen, Sie können partout nicht an sich halten und müssen doch mal zur Wasserpistole greifen ... Wir nehmen die Herausforderung an!

**Öffnungszeiten Sommerfest\*:** Sa., 05. Juli, und So.\* 06. Juli, von 10.00 bis 18.00 Uhr

\*Beratung und Verkauf nur während der gesetzlichen Öffnungszeiten.



Jazzfrühschoppen  
Sonntag, ab 10 Uhr mit  
SAXO forte

### NEU: Mittagsmenü

- |   |         |
|---|---------|
| Landpastete mit Mixed Pickles                             | 8,00 €  |
| Sugo vom heimischen Wild mit Strozzapreti                 | 10,00 € |
| Gebratenes Gemüse mit Balsamico, Hartkäse und Rucolapesto | 6,00 €  |





red box

# Kulinarische Liebschaften.

Bin ich nicht schön? Schau nur, wie elegant meine Linien sind. Und meine Oberflächen, so samtig, weiß und rein. Ein wenig geheimnisvoll, nicht wahr? Gib es zu, ich bin zum Verlieben! ... Du findest, ich bin eine Diva? ... Aber ja! Nur allzu gerne. Es gibt doch so wenige davon heutzutage. Und dass ich exklusiv bin, das kannst du nun ehrlich nicht abstreiten. ... Nein, auch als Diva lasse ich dich nicht im Stich. Du wirst es schon sehen. Jeden Tag.





# Ausgezeichnet eingerichtet: Wasems Kloster Engelthal



Hier ein Zisterzienserkloster aus dem 13. Jahrhundert und die Winzerfamilie Wasem, deren großes Ziel es schon immer war, dieses Ensemble zu neuem Leben zu erwecken ... dort ... Willi Hubor, Möbeldesigner aus Leidenschaft. Es war ein Sommerfest, das Hubor & Hubor-Sommerfest im Jahr 2010, als sich die Wege der beiden kreuzten und ein Bündnis geschlossen wurde, das nach seiner Vollendung 2012 mit einer Auszeichnung beim Deutschen Architekturpreis gekrönt wurde. Eng haben Willi Hubor und die Familie zusammengearbeitet, um für die wunderbare Anlage ein Konzept zu erarbeiten, das in behutsamster Weise die historische Bausubstanz respektiert und integriert und gleichzeitig modernen Weinideen und der unverzichtbaren Gemütlichkeit einer Weinprobe Rechnung trägt. Entstanden ist ein großartiges Zusammenspiel von

Alt und Neu, deren Herzstück die Vinothek bildet. Ergänzend dazu wurden vier unterschiedliche gastronomische Bereiche entwickelt, die heute als Treffpunkt rund um Wein und Genuss dienen. Angefangen bei der Weinscheune über den großen Veranstaltungsraum im Dachstuhl, bis hin zum Kreuz- und Tonnengewölbe mit gehobener traditioneller Landhausküche. Bei den verwendeten Materialien standen Nachhaltigkeit und der regionale Bezug im Fokus. Heute sorgen Beton, schwarzer Designstrich und Blaustahl in ihrer Kombination mit Nussbaum, Eichenholz sowie vorhandenem Mauerwerk für ein bezauberndes Bild, einen beeindruckenden Rahmen für ein unvergessliches Weinerlebnis. Das hat auch Willi Hubor heute immer noch, wenn er einen trockenen Frühburgunder aus der Lage „Ingelheimer Horn“ im Andenken an die gute Zusammenarbeit genießt.



Wenn frischer Wind sich mit dem Atem der Geschichte vereint, entsteht Wunderbares. So wie hier.



# Endlich August!

... unsere Gourmetabende ...

**KUNST  
KULTUR  
GENUSS**

Kostenloser Shuttle-Service  
durch **VOLVO** Trier



Sie genießen – wir fahren. An den Gourmetabende steht unser kostenloser Shuttle-Service mit den Kooperationspartnern der Heister-Automobile für Sie bereit. Auch wir werden mit unserem Fuhrpark nach Kräften Unterstützung leisten. Wir holen Sie am frühen Abend in der Großregion und ganz Luxemburg ab und bringen Sie abends wieder heim. Ganz sicher!

Exklusive  
**Hubor-Weinpakete**

Am Gourmet-Abend verhindert? Schade! Genießen dürfen Sie trotzdem. Wir haben Ihnen nämlich eine Auswahl der Weine zusammengestellt, die uns an diesen Abenden begleiten werden. Wir denken an Sie, denn: Freund ist man im Geiste!

Weinpakete siehe Klappkarte.



Drei unvergessliche Abende mit Ihnen, unseren Kunden und Ihren Freunden. Schön ist, dass viele unserer Stammkunden in den letzten Jahren ihre besten, design- und genussorientierten Freunde mit nach Mettendorf gebracht haben... darüber freuen wir uns sehr... weiter so...

Und so sind wir ganz besonders stolz auch in diesem Jahr interessante Spitzenköche und Winzer aus Deutschland präsentieren zu dürfen, lassen Sie uns gemeinsam genießen und über die Designtrends des Jahres philosophieren. Umrahmt werden diese Abende – wie schon in den vergangenen Jahren – von unseren Musikfreunden Marco Lehnertz und Frank Rohles. Natürlich holen wir Sie mit unserem Shuttle-Service in der Großregion und ganz Luxemburg gerne ab und bringen Sie nach einem neuen, unvergesslichen Abend sicher wieder zurück. Reservieren Sie rechtzeitig. Unsere Teilnehmerzahl ist leider begrenzt. Genießen Sie es...

Wir freuen uns auf Sie.

**Dienstag, 19. August 2014**

**STEINHEUER**

4-Gänge-Menü inklusive Weine (Seite 19)

Sektempfang: 19.00 Uhr  
Beginn: 19.30 Uhr  
Preis: nur 169,- € p. Pers.  
Ort: Hubor & Hubor  
in Einrichtungshaus

Koch: Hans Stefan Steinheuer  
Winzer: Dr. Brigitta Stodden

**Mittwoch, 20. August 2014**



4-Gänge-Menü inklusive Weine (Seite 20)

Sektempfang: 19.00 Uhr  
Beginn: 19.30 Uhr  
Preis: nur 169,- € p. Pers.  
Ort: Hubor & Hubor  
in Einrichtungshaus

Koch: Daniel Fehrenbacher  
Winzer: Joachim Heger

**Donnerstag, 21. August 2014**

**GästeHaus**

4-Gänge-Menü inklusive Weine (Seite 21)

Sektempfang: 19.00 Uhr  
Beginn: 19.30 Uhr  
Preis: nur 169,- € p. Pers.  
Ort: Hubor & Hubor  
in Einrichtungshaus

Koch: Klaus Erfort  
Winzer: Helmut Dönnhoff

## Steinheuers Restaurant mit Weingut Stodden.



Großer Start... mit einem „großen Menschen“... Hans Stefan Steinheuer, mittlerweile fester Bestandteil unserer Gourmetabende, freut sich wieder, mit uns gemeinsam einen besonderen Gourmetabend zu kreieren.

Sei es sein Leitsatz „Ich möchte die Dinge zusammenbringen, die füreinander geschaffen sind, aber keine Gegensätze inszenieren“, der seine Küche stets prägt... oder seine natürliche, zuvorkommende Art bei seinen „Tischrunden“ im Lokal...

Es sind immer herzliche und besondere Momente mit dem Großmeister von der Ahr, der seinen Küchenstil... angefangen in Mutters Küche über Gut Schwarzenbruch, die Schweizer Stuben zurück in das heimische Heppingen... stetig infrage stellt und somit weiterentwickelt.

Schön auch das neue sonntägliche Konzept im gegenüberliegenden Eventrestaurant „Next door“, das jüngeren Menschen einen preiswerten Einstieg in die gehobene Gastronomie erlaubt. „Gebt der Jugend eine Chance“...

„Im Einklang mit der Natur alles tun um den Wein zur Vollendung zu bringen“ ist einer der Leitsätze von Alexander Stodden, den uns Hans Stefan Steinheuer als Gastwinzer besonders ans Herz gelegt

hat. Gesagt... getan, so sprachen wir den jungen, unkomplizierten Menschen – Alexander Stodden- auf der Prowein an und bekamen sofort ein herzliches „Ja“ zu unserer Freude für den 1. Gourmetabend am Dienstag, dem 19. August 2014.

Das mit 6,5 ha relativ kleine Weingut ist mit ca. 88 % Spätburgunder, 7 % Frühburgunder und 5 % Riesling bestückt. Freuen Sie sich mit uns auf besondere, ausdrucksstarke Spätburgunder, die seit einigen Jahren zur Spitze Deutschlands gehören.

*Per Weinheuer*



Hans Stefan Steinheuer

Michelin 3  
Gault Millau 19 19  
Feinschmecker 4  
Vartaführer 4

WARTA TIPP

Steinheuers Restaurant „Zur alten Post“  
Landskroner Str. 110  
53474 Heppingen  
Tel.: 0049 (0) 2641 / 94860



Weingut Stodden

Gault Millau 19  
Feinschmecker 4  
Eichelmann 5  
Wein-Plus 4

Weingut Stodden  
Rotweinstraße 7-9  
53506 Flech  
Tel.: 0049 (0) 2643 / 3001



Mittwoch, 20. August 2014, 19.00 Uhr **Beste Verhältnisse.**

# Hotel – Restaurant Adler

mit Weingut Dr. Heger.



„Generationsschläge“... eines der impulsivsten Themen unserer Zeit... werden zu harmonischen Momenten in dem bescheidenen Schwarzwaldstädtchen Lahr. Da, wo Vater und Sohn in der Küche - Mutter und Schwiegertochter im Service... positiv, gemeinsam eine besondere Atmosphäre schaffen, sind zufriedene Gäste zu finden.

Diese besondere Stimmung erwartet uns mit Sicherheit auch wieder an unserem 2. Gourmetabend, am Mittwoch, dem 20. August 2014. In der seit Jahrzehnten mit Vater Otto Fehrenbacher an die Spitze gehobenen badischen Küche floss durch die Heimkehr von Sohn Daniel eine feine französische Note ein.

Und wenn wir an Baden und an Wein denken... träumen und schwärmen wir wahrscheinlich von den netten Menschen und tollen Weinen des Weinguts Dr. Heger.

So freuen wir uns ganz besonders, dass Silvia und Joachim Heger spontan zu diesem persönlichen Gourmetabend zugesagt haben.

„Hegerweine“... ich glaube, das spricht mittlerweile für sich... sind wie die Menschen, die sie machen, natürlich und qualitätsbewusst... Speziell die Burgundersorten, egal ob weiß, grau oder rot, gehören von Jahr zu Jahr zu den besten Tropfen in Deutschland.



**Hotel – Restaurant Adler**  
Reichenbacher Hauptstrasse 18  
77933 Lahr  
Tel.: 0049 (0) 7821 / 90639

**Weingut Dr. Heger**  
Bachenstraße 21  
79241 Ihringen  
Tel.: 0049 (0) 7668 / 7833

**Hotel-Restaurant Adler**

Michelin

Gault Millau 16

Feinschmecker

Varta-Führer

VARTA TIPP

**Weingut Dr. Heger**

Gault Millau

Feinschmecker

Eichelmann

Wein-Plus

*Plus Genuss*

**HUBOR & HUBOR**  
Wein-Genusspaket  
siehe Klappkarte



Donnerstag, 21. August 2014, 19.00 Uhr **Gipfelstürmer.**

# Gästehaus Klaus Erfort

mit Weingut Hermann Dönnhoff.

**HUBOR & HUBOR**  
Wein-Genusspaket  
siehe Klappkarte



Liegt das Gute oft so nah... gerade einmal 1-1½ Stunden entfernt von unserer Region Bitburg-Trier-Luxemburg befindet sich in St. Johann, einem Stadtteil von Saarbrücken, das weit über unsere Grenzen bekannte Gästehaus Klaus Erfort ...

Schön, dass unser Freund Thomas Jeromin den einfachen Kontakt zu Klaus Erfort hergestellt hat... „Kennen tun“ wir Klaus Erfort schon seit einigen Jahren... zusammen etwas „gestalten“ wollten wir schon immer ...und so freuen wir uns nun gemeinsam auf einen schönen entspannenden Genussabend am Donnerstag, dem 21. August 2014, hier in Mettendorf.

3 Michelin-Sterne, 19,5 Punkte von Gault Millau, 5F vom Feinschmecker, mehr kann man in Deutschland nicht erwarten... In seiner französisch geprägten... international inspirierten Küche setzt er in erster Linie auf die Qualität der Produkte ... „Das Wichtigste beim Kochen ist es, nicht an den Zutaten zu sparen. Ich koche mit Respekt vor dem Produkt und verarbeite es deshalb möglichst komplett und schonend“, ist einer seiner Leitsätze. Imposant auch seine Location – eine elegante Gründerzeitvilla mit einem weitläufigen, gepflegten Park nebst einer wunderschönen Terrasse, auf der man bei gutem Wetter seine Menüfolge genießen darf.

Freuen wir uns auf den „Gipfelstürmer von der Saar“ (lt. Gault Millau) ... wobei ich mich frage, wo im Saarland denn Berge sind?  
Ganz anders ist die obere Nahe, wo in dem „verwunschenen

Dörfchen“ Oberhausen der Grandseigneur der deutschen Weißweine lebt... unser Freund Hermann Dönnhoff. „Meine Weinberge sind wie meine Kinder“, eine seiner Kernaussagen, verdeutlichen, wie viel Wert er auf eine penible Weinbergsarbeit legt. Ca. 80 % Riesling sowie Grau- und Weißburgunder sind die Rebsorten, die er mittlerweile zusammen mit seinem Sohn Cornelius auf „etwas über“ 30 ha bewirtschaftet.

Wer Herman Dönnhoff persönlich kennt, freut sich mit Sicherheit auf einen sympathischen Zeitgenossen, dem glücklicherweise, trotz aller anstrengenden Arbeit, „der Schalk noch im Nacken sitzt“ ...

*Plus Genuss*



**Gästehaus Klaus Erfort**

Michelin

Gault Millau 19,5

Feinschmecker

Varta-Führer

VARTA TIPP

Gästehaus Klaus Erfort  
Mainzer Straße 95  
66121 Saarbrücken/St. Johann  
Tel.: 0049 (0) 681 / 9582682



**Weingut Hermann Dönnhoff**

Gault Millau

Feinschmecker

Eichelmann

Wein-Plus

Weingut Hermann Dönnhoff  
Bahnhofstraße 11  
55585 Oberhausen  
Tel.: 0049 (0) 6755 / 263

Sa., 05.07., bis So.\*, 06.07.

Sommerfest bei Hubor&Hubor.

von 10.00 bis 18.00 Uhr  
Siehe Seite 12/13.

**NEU: Steinheuers Next Door**

Immer wieder sonntags von 12.00 bis 18.00 Uhr

Immer wieder sonntags von 12.00 bis 18.00 Uhr  
Durchgehend genießen im Landhaus, mit  
wechselnden Gerichten, alles für € 10,- pro Teller!



Do., 10.07., 20 Uhr

**Trifolion Echternach**

Josef M. Gaßner

Leben im Universum:  
Endlose Erfolgsstory oder kurze Episode?  
www.trifolion.de



Fr., 11.07., bis Mo., 14.07.

**Europäisches Folklore-Festival**

BITBURG TANZT UND VERZAUBERT

Eines der größten Folklore-Festivals in  
Deutschland heißt Sie herzlich willkommen. In  
Bittburg treffen sich mehr als 30 Ensembles aus  
Europa und Übersee in farbenprächtigen Trach-  
ten und ziehen die Stadt in ihren Bann. Feiern Sie  
gemeinsam mit ihnen ein buntes und fröhliches  
Fest in der ganzen Innenstadt und im großen  
Festzelt.

www.folklore-bitburg.de

So., 20.07.

**31. Ehner Wénzerdag**

Traditionelles Weinfest in Ehnen/Luxemburg  
www.wenzerdag.lu

JULI

So., 24.08.

**Pinot on slate Burgunder auf  
Schiefer gewachsen**

Nach einer "spritzigen" Begrüßung  
laden wir Sie ein, an den Ständen  
der VDP-Nahe-Ahr Winzer die  
besten Tropfen aus den Kellern zu  
probieren.

Ab 15 Uhr verwöhnt Sie Hans  
Stefan Steinheuer mit kulinarischen  
Hochgenüssen.

13:00 bis 19:00 Uhr Sonntag, den  
24. August 2013 im Weingut Nelles

Göppinger Str. 13a, 53474 Heimersheim  
Preis: 140,-€ p.P.,  
Anmeldung:  
info@weingut-kreuzberg  
oder unter  
www.pinot-on-slate.de



Sa., 16.08.

**Tag der offenen Tür auf dem  
Karthäuserhof in Trier**

Das Team vom Karthäuserhof und  
neun andere Winzer freuen sich  
von 11.00 bis 18.00 Uhr Ihren  
Besuch! Eintritt 25 €

Weingut Dönnhoff, Nahe  
Weingut Fürst, Franken  
Weingut Fritz Haag, Mosel  
Weingut Heger, Baden  
Weingut Knipser, Pfalz  
Weingut Koehler-Ruprecht, Pfalz  
Weingut Künstler, Rheingau  
Weingut Meyer-Näkel, Ahr  
Weingut Ses Talaiotes, Mallorca  
www.karthaeuserhof.com  
Karthäuser Straße, 54292 Trier

Di., 19.08., bis Do., 21.08.

**Gourmetabende bei Hubor&Hubor.**

Siehe Seite 18/21. Anmeldung  
siehe Klappkarte Seite 23

AUGUST

# TER- MINE 23

SEPTEMBER

Do., 18.09.

**Wasems Kloster Engelthal  
Klostergeister und Lebensart**

19 Uhr (Empfang 18.30 Uhr)  
Ein magisch kulinarischer Abend.  
68 € pro Person, um Kartenreser-  
vierung wird gebeten  
Wasems Kloster Engelthal,  
Haus des Weines  
Edelgasse 15, 55218 Ingelheim  
am Rhein  
www.klosterengelthal.de

Sa., 27.09., ab 19:30 Uhr

**Theater Trier, im Großen Haus  
BIEDERMANN UND DIE  
BRANDSTIFTER**

Ein „brandaktuelles“ Spiel um  
die Gefahr von Anpassung und  
Ignoranz.  
Max Frisch schrieb sein „Lehrstück  
ohne Lehre“ 1957/58. Der Autor  
selbst sagte über das Stück: „Es  
handelt sich um eine Parabel, also  
nicht um eine Geschichte, die den  
Anspruch erhebt, dass man sie  
glaube; sondern um ein Spiel, ein  
Bei-Spiel.“ Frisch entlarvt hier nicht  
die Lüge, sondern verdeutlicht,  
wohin Ignoranz und die von unse-  
rer Gesellschaft so gern geforderte  
Flexibilität führen.



**HUBOR & HUBOR**  
Ihr Einrichtungshaus  
Hauptstraße 1-2, D-54675 Mettendorf  
Tel. 0049 (0) 6522 / 92 93 0, www.hubor-hubor.de  
Mo, Di, Mi: 10.00 - 18.30 Uhr  
Do, Fr: 10.00 - 20.00 Uhr  
Sa: 10.00 - 18.00 Uhr



42, route de Trèves, L-6793 Grevenmacher  
Tel. 00352 / 26 74 52 21, www.wohnstudio.lu  
Do - Sa: 10.00 - 18.00 Uhr

\* Beratung und Verkauf nur während der gesetzlichen Öffnungszeiten. An allen Event-Samstagen und -Sonntagen kümmern wir uns gerne liebevoll um Ihre Kinder.

Herausgeber: Hubor & Hubor, Hauptstraße 1-2, D-54675 Mettendorf, Telefon: 0049 (0) 6522/92 93 0, E-Mail: wohnen@hubor.de, Internet: www.hubor-hubor.de, Redaktion: Stephan Zender, Nicole Leuwer,  
Text: Willi Hubor, Eva Leinen, Titelgestaltung: Peter Merziger, Layout: Jens Kreuter, Vertrieb: Deutsche Post AG, P&T Luxembourg, Produktion: M7 Agentur für Kommunikation und Markenpflege GmbH & Co.  
KG, www.m7g.de, Druck: Nikolaus Bastian Druck und Verlag GmbH. Alle Preise in € inkl. MwSt., Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.



# NEULAND FÜR ENTDECKER.

## Die Volvo XC60 Ocean Race Edition



Abb. zeigt Sonderausstattung.

Die Volvo XC60 Ocean Race Edition ist mit ihren Designelementen eine Hommage an die anspruchsvollste Hochseeregatta der Welt. Freuen Sie sich z. B. über die eleganten 18"-Portunus-Leichtmetallfelgen, die einzigartigen Ocean Race Dekoreinlagen oder das Volvo Ocean Race Emblem am Kotflügel. Und genießen Sie die schöne Lederpolsterung, wenn Sie die Herausforderungen Ihres Alltags meistern. Kommen Sie vorbei zu einer Probefahrt. **Wir freuen uns auf Sie.**

Barzahlungspreis für den Volvo XC60 D3 OCEAN RACE Edition, 100 kW (136 PS)

**34.990,- Euro\***

Kraftstoffverbrauch (in l/100km): 6,4 (innerorts), 4,6 (außerorts), 5,0 (kombiniert). CO<sub>2</sub>-Emissionen (kombiniert): 139 g/km (gemäß vorgeschriebenem Messverfahren).

\* inklusive 795,- Euro Überführungskosten, zzgl. Zulassungskosten

**Heister Automobile GmbH**  
Volvo PKW-Vertragshändler  
Ruwerer Straße 21b  
54292 Trier

Tel.: +49 651/20 08-300  
E-Mail: automobile-trier@heister-gruppe.de  
Web: www.heister-gruppe.de

**VOLVO  
OCEAN  
RACE**  
ROUND THE WORLD



**HUBOR & HUBOR**  
Ihr Einrichtungshaus

**ÆRA®**



So stark, so edel, so kühn! So lieben wir Design.