

PRESSEMITTEILUNG

Wenn Spitzenköche nach Weimar kommen

Das Hotel Elephant Weimar präsentiert außergewöhnliche Genussmomente bis Frühjahr 2027

Weimar, Juli 2026. Maria Groß, Haya Molcho, Jörg Sackmann, Dieter Müller, Nelson Müller, Marco Müller, Wolfgang Müller und Lucki Maurer: Das Hotel Elephant Weimar bringt in den kommenden Monaten außergewöhnliche kulinarische Persönlichkeiten nach Weimar. Mit Gastspielen, einem NENI Pop-up und Küchenpartys entwickelt das traditionsreiche Haus sein kulinarisches Veranstaltungsprogramm konsequent weiter.

Im Mittelpunkt stehen dabei nicht klassische Gourmetabende, sondern Begegnungen: zwischen Köchinnen und Köchen, unterschiedlichen kulinarischen Handschriften und vor allem zwischen den Menschen am Herd und ihren Gästen.

„Das Hotel Elephant war schon immer ein Ort der Begegnung. Diesen Gedanken führen wir heute auch kulinarisch weiter. Gemeinsam mit Johannes Wallner und unserem Team möchten wir Persönlichkeiten nach Weimar bringen, die für ihr Handwerk, ihre Ideen und echte Gastfreundschaft brennen“, sagt Stefan Schwind, Direktor des Hotel Elephant Weimar.

Für Johannes Wallner, Küchenchef des Hotel Elephant Weimar, ist insbesondere der Austausch mit den Gastköchinnen und Gastköchen ein wesentlicher Teil des Programms: „Wenn unterschiedliche Handschriften, Erfahrungen und Küchenstile aufeinandertreffen, entsteht eine besondere Dynamik. Genau diese Nähe und die Freude am gemeinsamen Kochen möchten wir für unsere Gäste erlebbar machen.“

Freundschaft am Herd: Thüringen modern interpretiert

Den Auftakt in den kulinarischen Herbst macht am 25. Oktober 2026 das Thüringen Special mit Maria Groß. Die Spitzenköchin und Johannes Wallner verbindet nicht nur die Leidenschaft für die Thüringer Küche: Beide haben bereits gemeinsam im Restaurant Clara in Erfurt gekocht. Ihre freundschaftliche Verbindung führt sie nun im Hotel Elephant wieder an den Herd.

Im Mittelpunkt des Abends steht die Thüringer Küche – verwurzelt in der Region und modern interpretiert.

Levantinische Lebensfreude im Restaurant AnnA

Wenige Tage später zieht die Küche der Levante in das Restaurant AnnA ein. Am 31. Oktober 2026 ist Haya Molcho zum Auftakt der NENI-Wochen zu Gast.

Für das NENI Pop-up vom 1. bis 20. November 2026 entwickeln Haya Molcho und Johannes Wallner gemeinsam eine Speisekarte mit Gerichten aus der Levante-Küche. Zubereitet werden die Gerichte während des Pop-ups vom Team des Restaurant AnnA.

Den Abschluss bildet am 21. November 2026 eine große Küchenparty mit Haya Molcho und Johannes Wallner. Unterstützung erhalten sie von Jörg Sackmann, ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern und Gastgeber im Sackmann Genusshotel in Baiersbronn.

An diesem Abend wird die Küche für die Gäste geöffnet. Zusätzliche Kochstationen mitten im Geschehen schaffen unmittelbare Einblicke und Raum für den persönlichen Austausch. Ein DJ begleitet den Abend und sorgt für eine lockere Atmosphäre.

Große Namen, große Champagner

Festlich wird es am 19. Dezember 2026 bei der „Nacht der großen Champagner“. Vorgestellt und verkostet werden Champagner von Dom Pérignon, Ruinart, Moët & Chandon, Taittinger, Bollinger und Laurent-Perrier.

Dazu servieren die Köche des Hotel Elephant an verschiedenen Kochstationen korrespondierende Speisen. Ein Abend, der einige der renommiertesten Champagnerhäuser wie Dom Pérignon, Ruinart, Moët & Chandon, Taittinger, Bollinger und Laurent-Perrier, an einem Ort zusammenbringt und Genuss bewusst ungezwungen erlebbar macht.

Das Jahr verabschiedet das Hotel Elephant am 31. Dezember 2026 mit einem „Stilvollen Jahreswechsel“. Nach einem Champagner-Aperitif erwarten die Gäste Kochstationen mit Gerichten aus aller Welt, Weinbegleitung, Wasser und Softgetränke sowie Mitternachtschampagner und ein Snack zum Jahreswechsel. Anschließend wird mit DJ und Party ins neue Jahr gefeiert.

Vier Müller. Zehn Michelin-Sterne. Ein Abend.

Ein besonderer Höhepunkt folgt am 13. Februar 2027. Unter dem Titel „Müller hoch 4“ treffen Dieter Müller, Nelson Müller, Marco Müller und Wolfgang Müller im Hotel Elephant Weimar aufeinander.

Vier Köche, vier Persönlichkeiten und vier ganz eigene kulinarische Handschriften vereinen an diesem Abend insgesamt zehn Michelin-Sterne. Nach einem Champagner-Aperitif erwartet die Gäste ein exklusives Sieben-Gang-Menü mit ausgewählter Weinbegleitung. Die Zahl der Plätze ist limitiert.

Für diese außergewöhnliche Begegnung lädt das Hotel Elephant auch ausgewählte Foodjournalistinnen und Foodjournalisten nach Weimar ein.

Ein Geburtstag in den Händen des Nachwuchses

Nur eine Woche später, am 20. Februar 2027, feiert das Hotel seinen Elefanten-Geburtstag – und überlässt dabei traditionell seinem Nachwuchs die Bühne.

Das Programm mit Kochstationen und Küchenparty wird von den Auszubildenden des Hauses vorbereitet und durchgeführt. Was genau die Gäste erwartet, bleibt bis zum Abend eine Überraschung. Gerade das gehört zur Tradition des Elefanten-Geburtstags.

Feuer, Wagyu und Lucki Maurer

Am 24. April 2027 kehrt schließlich Lucki Maurer für die 5th Edition seiner Barbecue- und Küchenparty nach Weimar zurück.

Einer der Höhepunkte des Abends ist das exklusive Fleisch vom Wagyu-Rind aus Maurers eigener Zucht, das Lucki Maurer und sein Team live am Grill zubereiten. Verschiedene Kochstationen und eine offene Küchenparty schaffen eine ungezwungene Atmosphäre und bringen Gäste und Köche unmittelbar zusammen. Zum Abschluss geht der Abend mit DJ an der Hotelbar weiter.

Dass das Interesse an besonderen kulinarischen Begegnungen im Hotel Elephant groß ist, zeigen auch die etablierten Weintalks. Die Termine bis September 2026 sind vollständig ausverkauft; für die verbleibenden Veranstaltungen des Jahres stehen nur noch wenige Plätze zur Verfügung.

„Wir möchten das Hotel Elephant als einen Ort weiterentwickeln, an dem Kulinarik nicht nur serviert, sondern erlebt wird“, sagt Stefan Schwind. „Dass unsere Gäste diese Idee so begeistert annehmen, bestätigt uns darin, diesen Weg konsequent weiterzugehen.“

Die kommenden Termine im Überblick

25. Oktober 2026 | Thüringen Special mit Maria Groß
31. Oktober 2026 | Haya Molcho zum Auftakt der NENI-Wochen
1. bis 20. November 2026 | NENI Pop-up im Restaurant Anna
21. November 2026 | Küchenparty mit Haya Molcho, Johannes Wallner und Jörg Sackmann
19. Dezember 2026 | Die Nacht der großen Champagner
31. Dezember 2026 | Stilvoller Jahreswechsel
13. Februar 2027 | „Müller hoch 4“ – Dieter Müller, Nelson Müller, Marco Müller und Wolfgang Müller
20. Februar 2027 | Elefanten-Geburtstag
24. April 2027 | Lucki Maurer – 5th Edition Barbecue- und Küchenparty

Alle Veranstaltungen sind bereits im Verkauf. Tickets und weitere Informationen sind im Ticketshop des Hotel Elephant Weimar erhältlich.

Über arcona Hotels & Resorts

2008 gegründet, sind die arcona Hotels & Resorts mit Sitz in Rostock auf den Betrieb und die Entwicklung erstklassiger Freizeit- und Ferienhotels spezialisiert. Die derzeit sieben arcona Häuser befinden sich in teils denkmalgeschützten Immobilien an namhaften Urlaubsdestinationen wie Rügen, Sylt und Usedom. Zum Portfolio zählen unter anderem das bekannte Hotel Elephant Weimar, das traditionsreiche Hotel Kaiserhof auf Usedom und der Golfclub Schloss Teschow. Als Lizenznehmer des von Til Schweiger entwickelten Barefoot-Konzepts betreibt arcona außerdem Barefoot Hotels an etablierten Destinationen wie Mallorca. Inhaber und Gesellschafter von arcona sind Alexander Winter und Treugast-Gründer Prof. Stephan Gerhard. Firmensitz ist die denkmalgeschützte Zeeck'sche Villa in Rostock.

Kontakt für Presseanfragen:

Christiane Winter-Thumann
arcona Hotels & Resorts
August-Bebel-Straße 55
18055 Rostock
Mobil 0179 928 41 98
c.winter-thumann@arcona.de
arcona.de