



HOTEL
ELEPHANT
WEIMAR



Bildunterschrift: Winzer und Sternekoch Christian Stahl gastiert am 8. Juni 2025 im Hotel Elephant Weimar. Foto: frogfisher

PRESSEMITTEILUNG

Sommerparty, Weinevents, Kochkurse und Starköche Genuss-Vielfalt im Hotel Elephant Weimar

Weimar, 29. Januar 2025 – Das Hotel Elephant Weimar bleibt gesellschaftlicher Treffpunkt in der Goethestadt: Das neue Jahr ist wieder gespickt mit Events, die Genuss und Vergnügen in bester Gesellschaft versprechen. Neben den Weintalks, der kulinarischen Eventreihe „Wallners Lieblinge“ und den Gastkoch-Abenden „Geschmackssachen“ plant das Hotel auch ein rauschendes Sommerfest. Zudem führt Chefkoch Johannes Wallner in diesem Jahr erstmals mit seinen Kochkursen die Teilnehmer in die Geheimnisse der gehobenen Küche ein. Tickets für die Veranstaltungen gibt es an der Rezeption und über die Homepage hotelephantweimar.de/ticketshop.

Sommerparty

Am 16. August 2025 steigt auf der romantischen Gartenterrasse des Hotel Elephant eine exklusive Sommerparty, für die Johannes Wallner die Gastköche Haya Molcho, Maria Groß, Ralf Zacherl und Franz Keller gewinnen konnte. Winzer präsentieren ihre besten Tropfen und ein DJ sorgt für Stimmung. Das Ziel: Genießen, Spaß haben und miteinander ins Gespräch kommen.

Weintalks

Im Rahmen der beliebten Weintalks können Weinliebhaber und Kenner in lockerer Atmosphäre edle Tropfen verkosten und dabei mit Winzern und Weinexperten ins Gespräch kommen. Sommelière Anna-Maria Beckert wartet mit Insider-Tipps auf und informiert über Anbaugebiete und Rebsorten.

Die Termine:

- 6. Februar 2025 Weintalk mit dem Weingut Böhme & Töchter (Saale-Unstrut)
- 6. März 2025 Weintalk mit dem Weingut Rudolf Fürst (Franken)
- 3. April 2025 Weintalk mit dem Weingut Hey (Saale-Unstrut)
- 8. Mai 2025 Weintalk mit dem Weingut Bickel-Stumpf (Franken)
- 5. Juni 2025 Weintalk mit dem Weingut Maximin Grünhaus (Mosel)
- 14. August 2025 Weintalk mit dem Weingut Emil Bauer & Söhne (Pfalz)
- 4. September 2025 Weintalk mit dem Weingut Andre Gussek (Saale-Unstrut)
- 2. Oktober 2025 Weintalk mit dem Weingut Franz Keller (Baden)
- 6. November 2025 Weintalk mit dem Weingut Basserman-Jordan (Pfalz)
- 11. Dezember 2025 Weintalk mit dem Weingut Meyer-Näkel (Pfalz)

Wallners Lieblinge

Eine lange Tafel, 18 Gäste und sieben Gänge: In seinem eleganten Lichtsaal zelebriert das Hotel Elephant eine ganz besondere Form des geselligen Genusses. Küchenchef Johannes Wallner präsentiert an elf Terminen saisonal abgestimmte Themenmenüs, die von ausgesuchten Weinen begleitet werden. 18 Gäste genießen den Abend gemeinsam an einer langen Tafel inmitten des stimmungsvollen Lichtsaals mit seiner Kunstsammlung und der gläsernen Decke.

Die Termine:

- 8. Februar 2025 Wallners Lieblinge / Verdammt ich lieb' Dich!
- 7. & 8. März 2025: Wallners Lieblinge & Dieter Müller
- 4. & 5. April 2025: Wallners Lieblinge / Frühlingserwachen
- 5. & 6. September 2025: Wallners Lieblinge & Léa Linster
- 3. & 4. Oktober 2025: Wallners Lieblinge / Kaviar & Trüffel
- 12. & 13. Dezember 2025: Wallners Lieblinge / Weihnachtsreise

Geschmackssachen: Duette am Herd

Gemeinsam mit jeweils einem Gastkoch verwöhnt Chefkoch Johannes Wallner die Gäste mit einem passenden Menü. Sommelière Anna-Maria Beckert begleitet den Abend mit den passenden Weinen.

Die Termine:

- 26. April 2025 Geschmackssache mit Lucki Maurer / Im sommerlichen Ambiente der Gartenterrasse bestreiten die beiden Köche im Duett eine Grillparty.
- 10. Mai 2025 Geschmackssache mit Sektkellerei Bardong / 7-Gang-Menü mit Getränkebegleitung durch die Sektkellerei Bardong
- 8. Juni 2025 Geschmackssache mit Winzer und Sternekoch Christian Stahl / Kulinarisch hochbegabter Seiteneinsteiger mit Michelin-Auszeichnung
- 15. August 2025 Geschmackssache mit Haya Molcho / Restaurant „NENI“ (modern interpretierte Levante-Küche)
- 25. Oktober 2025 Geschmackssache mit Thomas Bühner / Einer der herausragendsten Köche der modernen Spitzenküche.
- 20. Dezember 2025 Geschmackssache: Nacht der großen Champagnerhäuser / Eine glanzvolle Champagnerparty in stilvollem Ambiente.

Kochen mit Johannes Wallner

Die Gäste erleben die Kunst des Kochens hautnah und lassen sich von Chefkoch Johannes Wallner in die Geheimnisse der gehobenen Küche einführen. Los geht es mit einem Champagnerempfang. Während des Kurses erhalten die Teilnehmer eine Rezeptmappe sowie eine Schürze als Erinnerung. Nach dem gemeinsamen Kochen wird dann das selbst kreierte 4-Gänge-Menü genossen.

Termine: 9. Februar, 6. April und 5. Oktober 2025

Wallners Geburtstagsparty

Am 7. und 8. November wird Chefkoch Johannes Wallner ausnahmsweise nicht selbst am Herd stehen. Stattdessen bereiten Freunde des Küchenchefs, der an diesem Abend gemeinsam mit den Gästen seinen Geburtstag feiert, das exklusive 7-Gang-Menü zu. Wer genau hinter den Töpfen steht, bleibt bis zum Schluss eine Überraschung.

Bildmaterial zur Pressemitteilung [hier](#). Zum Hotel Elephant Weimar [hier](#).

Christian Stahl: © frogfisher / Elephant Weimar: © arcona. Weitere Infos unter arcona.de.

Hotel Elephant Weimar, Autograph Collection

Das Hotel Elephant Weimar im Herzen der Klassikerstadt gehört zu den geschichtsträchtigsten und renommiertesten Hotels Deutschlands. Betrieben von arcona Hotels & Resorts eröffnete das Traditionshaus nach umfassender Renovierung im Oktober 2018 als Hotel der Autograph Collection. Unter dieser Marke vereint Marriott außergewöhnliche, handverlesene Hotels mit einzigartiger Perspektive bei Design, Handwerkskunst und Gastlichkeit unter der Prämisse „exactly like nothing else“. Der unverwechselbare Charme des Boutique Hotels wird geprägt durch zeitlos elegantes Design sowie klassische Art-déco- und Bauhauselemente, die in 99 komfortablen Zimmern und Suiten, den Tagungsräumen sowie den öffentlichen Bereichen zur Geltung kommen. Im Lichtsaal, dem Herz des Hauses, stehen das vielschichtige Kulturprogramm sowie die hoteleigene Kunstsammlung im Fokus. Authentischen und unkomplizierten Genuss finden Gäste im stilvollen Restaurant AnnA sowie in der Bar und Weinkost. Das Hotel Elephant Weimar ist heute mehr denn je ein Ort der offenen Begegnungen und inspiriert als Hotspot und Wohnzimmer der Stadt sowohl Reisende als auch Einheimische und Besucher der Region. Wer diesen Ort betritt, kann ihn spüren.

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 neun 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.

Pressekontakt Hotel Elephant Weimar

Gudrun Christiani
Markt 19, 99423 Weimar
Tel.: +49 (0) 3643 - 802 650
g.christiani@hotelephantweimar.de | www.hotelephantweimar.de

Unternehmenskommunikation arcona Hotels & Resorts

Christiane Winter-Thumann
August-Bebel-Str. 55, 18055 Rostock
Tel.: +49 (0) 381 873 949-30
c.winter-thumann@arcona.de | www.arcona.de

Pressekontakt arcona Hotels & Resorts

StörrFaktor PR, Michaela Störr
Burgstraße 12, 93093 Donaustauf
Tel.: +49 (0) 89 - 42 09 56 69 12
info@stoerrfaktor.de