



**HEIDELBERGER
SCHLOSS**

RESTAURANTS & EVENTS

10 Jahre Heidelberger Schloss Gastronomie & Events Kulinarik-Hotspot, Event-Location & Exzellenz-Ausbildungsbetrieb

Bereits seit über einem Jahrzehnt orchestriert Spitzenkoch Martin Scharff als Geschäftsführer der Heidelberger Schloss Gastronomie & Events mit seinem großen Team das gesamte kulinarische Angebot im bedeutendsten Wahrzeichen der Stadt. In den Räumlichkeiten der bekanntesten Schlossruine Deutschlands bietet die Heidelberger Schloss Gastronomie die unterschiedlichsten kulinarischen Erlebnisse. Angefangen vom touristischen Imbiss in der Sattelkammer, traditionellen Gerichten im historischen Backhaus bis hin zur gehobenen Küche in der eleganten Schlossweinstube. Mit einem großen Erfahrungsschatz – Martin Scharff durfte 16 Jahre lang als Chefkoch das Catering der Berlinale verantworten – wird in der einzigartigen Location jede Art von Event ausgerichtet. Ein versiertes Bankett-Team sorgt bei Hochzeiten, Familienfesten oder Firmenveranstaltungen für den Rundum-Service. In der Schlossweinstube erwartet die Gäste eine unkomplizierte Geschmacksküche mit höchster Produktqualität, die immer wieder mit besonderen Kompositionen aus der kreativen Feder von Spitzenkoch Martin Scharff auftrumpft.

Der Spitzenkoch, der 30 Jahre mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet war, hat sich in der Region außerdem einen Namen mit seinem jährlichen Veranstaltungsprogramm gemacht. In der einzigartigen Kulisse serviert er ein kulinarisch-musikalisches Potpourrie aus Küchenpartys, Open Air Restaurant im sommerlichen Schlosshof mit großen Künstlern und Bands, Motto-Events, wie die „Bond Nights“ oder sein großes Gourmet & Wein Festival. Den dritten Winter schon feiert die Heidelberger Schloss Gastronomie im großen Königsaal zudem einen großen Erfolg mit ihren Musik-Dinner-Shows. Das einzigartige Konzept aus hochkarätigen Musikern, Bühnenshow mit Magie und einem exquisitem 4-Gang-Menü hat sich im Heidelberger Schloss etabliert. Dabei konzentriert sich das Konzept auf Musik-Acts, die ein breites Publikum begeistern, verbunden mit einer lockeren und witzigen Moderation. Begonnen hat die Reihe mit der Michael Jackson Tribute Show 2019, darauf folgte „Queen at the Castle“ 2020 und 2022 „ABBA at the Castle“. Mittlerweile erhält Martin Scharff Vorschläge und Ideen direkt von seinen Gästen für die nächsten Tribute Shows.

Auch als Ausbildungsbetrieb mit höchstem Niveau ist die Heidelberger Schloss Gastronomie bekannt. Martin Scharff selbst sitzt als Juror in nationalen und internationalen Kochwettbewerben. Zwischen 10 und 14 Auszubildende sind das Jahr im Unternehmen beschäftigt. Schon immer wurde auf eine „ausbildungsnah“ Küche Wert gelegt, das soll zukünftig noch wichtiger werden. Regelmäßig kommen die Besten der IHK-Abschlussprüfungen aus den Reihen der Schlossgastronomie. Auch bei regionalen und nationalen Wettbewerben schneiden die Heidelberger stets sehr gut ab. Daher arbeitet die Heidelberger Schloss Gastronomie bereits seit vielen Jahren mit der Genuss-Akademie der Jeunes Restaurateurs zusammen und ist seit einem Jahr Mitglied im Verein FHG, der die besten Ausbildungsstätten in Hotels und Restaurants in ganz Deutschland vereint. *Zeichen: 3080*



HEIDELBERGER SCHLOSS

RESTAURANTS & EVENTS

Pressekontakt:

Antje Urban | Urban PR & Redaktion

antjeurban@urban-pr.de | www.urban-pr.de

Mobil 0177 7591471 | Office 06224 1739138