



**HEIDELBERGER
SCHLOSS**

RESTAURANTS & EVENTS

PRESSEMITTEILUNG

Heidelberg, 17.10.23

Tina at the Castle – eine sensationelle Rockgeschichte

Die neue Musik-Dinner-Show Wintersaison 2023/24 im Heidelberger Schloss

Heidelberg. „Simply the Best“ ist zu erwarten, wenn in diesem Winter wieder das Heidelberger Schloss zum Schauplatz für Musik- und Kulinarikgenuss auf höchstem Niveau wird. Im imposanten Gläsernen Saal des Schlosses präsentierte Martin Scharff mit seinem Team heute die neue Musik-Dinner-Show „Tina at the Castle – a Tribute to Tina Turner“. Das nun schon vierte Jahr in Folge setzt der Spitzenkoch auf große Musiker zusammen mit einem 4-Gang-Menü in der einzigartigen Kulisse des KönigsSaals, der sich jedes Jahr von Ende November bis Ende Januar 2024 zur Showarena verwandelt. Dass das Schloss Heidelberg für solche Shows die schönste Location ist, hat Martin Scharff mehrfach bewiesen. Dem bereits großen kulturellen Angebot der Region zur Advents- und Weihnachtszeit setzt Scharff somit das musikalische Krönchen auf.

Eine regionale Größe: Die Freddy Wonder Band mit der „Soul of Tina“

Nachdem im letzten Jahr mit ABBA dem Pop der 80er Jahre gehuldigt wurde, wird in dieser Saison die Queen of Rock gefeiert. Mit einer einmaligen Stimme gesegnet und mit ihrer unbändigen Energie gilt Tina Turner als eine der herausragendsten Frauen der Rockgeschichte. Kein Wunder, dass ihr Name auf der Wunschliste der Gäste in den letzten Jahren ganz oben stand. So lagen denn auch schon vor ihrem Tod die Pläne zu einer Tribute-Show in der Schublade. „Als wir die traurige Nachricht von ihrem Tod bekamen, überlegten wir nur kurz und entschieden uns sehr schnell dafür, die Show erst recht zu machen. Es spornt uns nur mehr an für diese herausragende Künstlerin eine noch gewaltigere Hommage zu veranstalten“, sagt Martin Scharff.

Seine Partner für die Show-Saison wählt Scharff immer mit Bedacht und will regional ansässige Dienstleister, Bands und Lieferanten fördern. So wird an den insgesamt 29 Terminen von „Tina at the Castle“ die Band um Frontmann Freddy Wonder musikalisch den Ton angeben. Als Freddy Wonder Combo tourt das Oktett schon seit Jahrzehnten erfolgreich durch die Region. Bei der Show im Schloss werden es insgesamt zehn Musiker, Sänger und Tänzer sein. Ganz vorne dabei: Sängerin Tess D. Sie darf ihre ganz persönliche Bestimmung ausleben, denn die „Petite Dame“ mit der großen Stimme verkörpert ihr Idol schon seit über 25 Jahren wie keine



HEIDELBERGER SCHLOSS

RESTAURANTS & EVENTS

andere. Freddy Wonder nennt sie nicht umsonst selbstbewusst „Tina Turners Schwester“. Obgleich sie auf den Philippinen geboren wurde, sieht sie der Original-Rockröhre aus Nutbush, Tennessee, tatsächlich sogar ähnlich. „Abgesehen von ihrer genialen Stimme, die sehr nahe an das Original ran reicht, versprüht sie eine ähnliche Energie und Ausstrahlung, die jeden sofort mitnehmen wird“, ist sich Scharff sicher. Eigens für die Show werden für Sängerin Tess D. Kostüme maßgeschneidert, die sich an den originalen Outfits von Tina Turner orientieren. Erwarten können die Gäste eine besonders emotionale Show und vor allem noch mehr Musik als in den letzten Jahren. „Das war der ausdrückliche Wunsch unserer Gäste“, sagt Peter König, zuständig für das Showkonzept. „Wir wollen uns jetzt noch mehr auf die Musik konzentrieren und statt Magie oder Varieté dafür insgesamt 20 Songs performen lassen.“ Außerdem werden es diesmal zwei riesige LED-Wände sein, die auch noch mehr in die Show eingebunden sind. Optisch

Stimmung auf der Bühne und Stimmiges im Gaumen

Was es so energiegeladen auf Augen und Ohren gibt, gibt es Genüssliches für den Gaumen. Spitzenkoch Martin Scharff lässt zwischen den Showeinlagen ein 4-Gänge-Menü servieren, das inspiriert ist von der Heimat der amerikanischen Rocklegende und zugleich die schönsten Aromen winterlicher Spezialitäten einfängt: Dazu gehört natürlich eine winterliche Kürbissuppe mit steirischem Kernöl. Und passend zur Pilzsaison gibt es eine mit Steinpilzen gefüllte Perlhuhnbrust an Röstzwiebel-Kartoffelstampf und Holunderessig-Jus.

Das Dessert „Nutbush meets Switzerland“ hingegen hat kein Geringeres als der Konditorweltmeister Bernd Siefert kreiert. Der 54-Jährige, der einst im Hause Sprüngli in der Schweiz ausgebildet wurde, trainiert heute die deutsche Konditor-Nationalmannschaft für ihre Teilnahme an den Weltmeisterschaften. Mit seinem Café Siefert ist er ansässig in Michelstadt. Dazu präsentiert die Heidelberger Schloss Gastronomie in diesem Jahr nicht nur Frauenpower auf der Bühne, sondern auch im Glas. Ganze 6 Top-Winzerinnen aus 3 Anbaugebieten stellen ihre Weine passend zu den Gängen. Fast alle Winzerinnen wurden in den letzten Jahren ausgezeichnet. Darunter auch Rebecca Heger vom Weingut Dr. Heger, die 2021 Jungwinzerin des Jahres wurde.

Verschiedene Specials – auch für Jüngere

Erreichen möchte die Heidelberger Schloss Gastronomie diesmal auch noch mehr jüngere Fans: „Viele junge Leute stehen genauso auf Tina Turner und gutes Essen, können sich solch einen Abend aber nicht so sehr leisten. Deshalb haben wir diesmal ein Special kreiert, damit auch unter 30-Jährige in den Genuss kommen“, erklärt Scharff. Mit dem „TWIN-TIX“ erhalten Studierende und Gäste bis einschließlich 29 Jahren eine Ermäßigung von 40 Euro an bestimmten Showterminen im Dezember.



HEIDELBERGER SCHLOSS

RESTAURANTS & EVENTS

Die Musik-Dinner-Show in einzigartiger Schlosskulisse eignet sich natürlich auch wieder für Weihnachtsfeiern, größere Gruppen oder als Weihnachtsgeschenk. An den ersten drei Premierenabenden können VIP-Tickets gebucht werden inklusive Champagnerempfang, Fingerfood und hochwertigen Goodiebags. Und für private Gruppen bietet die Heidelberg Schloss Gastronomie 6 Tickets zum Preis von 5 an besonderen Spieltagen. Die Termine vom 23. November 2023 bis 21. Januar 2024 können gebucht werden unter www.heidelberg-schloss-gastronomie.de/veranstaltungskalender

Über die Heidelberg Schloss Restaurants & Events:

Hoch oben über den Dächern Heidelbergs in einer der bedeutendsten Schlossruinen vereint die Heidelberg Schlossgastronomie seit nunmehr 11 Jahren mehrere kulinarische Konzepte. In der einzigartigen Location kann jede Art von Event ausgerichtet werden. Ein erfahrenes Veranstaltungs-Team sorgt mit einem Rundum-Service für stilvolle Festivitäten in den romantischen Räumen des Heidelberg Schlosses. 30 Jahre lang war Martin Scharff mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, bis er sich selbst im Jahr 2019 von den starren Verpflichtungen einer Sterneküche verabschiedete. Heute bietet er in Scharff's Schlossweinstube seine feine, unkomplizierte Geschmacksküche auf weiterhin hohem Niveau.

Heidelberg Schloss Restaurants & Events GmbH & Co. KG

Schlosshof 1, 69117 Heidelberg

info@hdsre.de, www.heidelberg-schloss-gastronomie.de.

Pressekontakt:

Antje Urban | Urban PR & Redaktion

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

Mobil 0177 7591471 | Office 06224 1739138