

APRILMAIJUNI09



HUBOR & HUBOR

Ihr Einrichtungshaus

hubor02

...es ist angerichtet...

Samstag 21. – Sonntag* 22. März 2009

Frühlingsfest

Tauchen Sie ein in die druckfrische hubor02 und entdecken Sie Seite für Seite das Schönste vom Frühling. **Mehr ab Seite 10**

*Beratung und Verkauf nur während der gesetzlichen Öffnungszeiten

Grand Opening in Grevenmacher
Neue Tische braucht das Land
Der Kochkönig von der Ahr



Liebe Freunde von HUBOR & HUBOR.

...danke...
für die überaus positiven Reaktionen auf unsere erste...die hubor01...
Wir alle haben uns unheimlich über die vielen guten Worte in den letzten Monaten, sowie die rege Teilnahme an unseren Events, gefreut.

Der gemeinsame Besuch der Möbelmesse Köln war wieder mal ein besonderer Tag in unserem Möbelleben. Rückblickend zur Messe können wir uns alle mit Sicherheit auf schöne, neue, designige Möbelideen freuen, wovon Sie viele schon bei unserem Frühlingsfest, in unseren neu gestalteten Ausstellungsräumen, sehen können.

Unsere Eventreihe Kunst, Kultur und Genuss wird im zweiten Quartal mit einer besonderen italienischen Weinprobe mit "korrespondierendem Essen" (siehe Seite 13) fortgeführt. Gerade diese Eventveranstaltungen machen uns in den letzten Monaten immer viel Spaß, da wir mit netten Menschen angenehme Stunden, mit einem intensiven Gedankenaustausch, verbringen dürfen.

Mit ganz besonderer Spannung erwarten wir den Start unseres neuen Wohnstudios in Grevenmacher/Luxemburg. Zusammen mit unseren Partnern COR und interlücke werden wir Ihnen dort in einer Stadtvilla einen Auszug modernen zeitgenössischen Designs zeigen. Weiterhin freuen wir uns natürlich immer wieder, Sie in Mettendorf mit innovativen Möbelideen begrüßen zu dürfen.

Ihr Walter und Willi Hubor

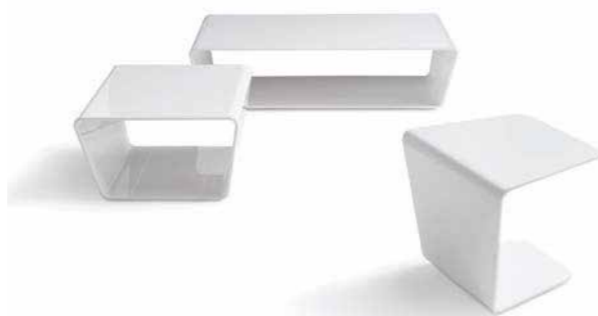
P.S. Auf unserem Frühlingsfest, am Sa. 21.03 & So. 22.03, werden wir Ihnen unsere Eifelheimat mit all Ihren Spezialitäten gerne etwas näher bringen.



Willi Hubor

Walter Hubor

COR



17



14



08

inhalt

neueröffnung

Herausgeputzt – Eine Villa macht sich fein.
Hubor & Hubor gibt COR und interlücke ein neues Domizil. Das Wohnstudio ze Lëtzebuerg feiert Eröffnung und natürlich sind Sie herzlich eingeladen. Freuen Sie sich auf ein internationales Wohnerlebnis.

schlafen

Traumhaft – Bett trifft Bad.
Die neuen Schlafräume gehen eine saubere Beziehung ein. Der Wunsch nach erholsamen Nächten und wohltuenden Wellnessanwendungen bringt Bett und Bad näher zusammen.

tische

Praktisch – Es ist angerichtet.
Designer haben die Lust am Tafeln wiederentdeckt. Das erfreuliche Ergebnis: Tische in allen Größen, Materialkompositionen und Holzarten. Die neuen Familientreffpunkte machen dem Appetit auf schöne Möbel richtig Beine.

frühlingsfest

Herrlich – Ein gutes Gefühl.
„Der Frühling lässt sein blaues Band“ bei Hubor & Hubor wieder durch die Lüfte flattern. Das wird ein schönes – gerne sonniges Fest. Nach Österreich im letzten Jahr freuen wir uns dieses Jahr mit Ihnen die Schätze der Eifel gemeinsam zu entdecken.

02

04

06

08

10

events

Vollmundig – und absolut faszinierend. 13
Das Essen wird dem Wein angepasst, nicht umgekehrt. Bei diesem besonderen Event für Freunde eines guten Tropfens dreht sich alles um die Rebe und Genuss des Weintrinkens.

Feurig – Feines vom Grill. 14
Stefan Eisermann, der amtierende Vize-Barbecue-Weltmeister zeigt Ihnen exklusiv für Hubor & Hubor die richtigen Tricks und Kniffe für grenzenlosen Grillspass. Buchen Sie noch heute Ihren Grill-Kochkurs.

Skurril – Comedy für Genießer. 15
Hubor & Hubor proudly presents it Comedy vom Feinsten. „Der Telök“ und seine Comedians wechseln die Rollen und Stimmungen so schnell, dass kaum Zeit zum Luftholen bleibt.

geheimtipp

Genussreich - Der Kochkönig von der Ahr. 16
Weder Purismus noch Tradition und schon gar keine modischen Trends wie Crossover, bestimmen die Küche dieses Meisterkochs, sondern einzig und allein der ganz individuelle und unverwechselbare Stil von Hans Stefan Steinheuer.

Authentisch – Saarweine grosser Lagen. 17
Das berühmte Weingut Van Volxem hat durch Roman Niewodniczanski wieder an Weltbedeutung gewonnen. Hier entstehen zutiefst bekömmliche Weine, die bei aller Komplexität und Kraft, unvergleichliche Finesse, Eleganz und Filigranität ausstrahlen.

news & vorschau

18

inhalt 02



Es leben die ReFormen.
Eine Neuinszenierung
von Design, Stoffen
und edlen Möbeln.



Jörg Fink, Studioleiter:
Als langjähriger Mitarbeiter
übernimmt er die Leitung
des neuen Wohnshops.
Gemeinsam mit Ihnen er-
arbeitet er maßgeschnei-
derte Wohnraumlösungen
für alle Wohnbereiche.
Bei dem gelehrten Schrei-
ner und Techniker sind
auch die anspruchvollsten
Projekte gut aufgehoben.



Wir öffnen Ihnen alle Türen zu neuem Design

COR



interlücke



Einfach nur das
Beste von Form
und Funktion.

Ab 9. März hat Luxembourg eine neue, feine Adresse für gehobene Wohnkultur:
Das Wohnstudio ze Lëtzebuerg. Hubor & Hubor lassen grüßen.

Grand Opening in Grevenmacher



Wohnstudio in
Grevenmacher:
Das neue Kunst-Kultur-
Genuss-Domizil an der
route de Trèves:
Wohnstudio ze Lëtzebuerg,
Hohe Räume - große
Möglichkeiten.
Lassen Sie sich
überraschen

Eine Villa macht sich fein. Erleben
Sie eine Neu-Inszenierung von De-
sign, Stoffen und edlen Möbeln. Ent-
decken Sie unsere einzigartigen
Möbelideen - zusammen mit unseren
Partnern COR + interlücke. Es leben
die neuen ReFORMEN. In unserer
Stadtvilla in Grevenmacher präsen-
tieren wir Ihnen die neue Avantgarde.
Ultimative Funktionalität,

faszinierendes Design,
echte Klassiker und neue
Trends - eingerichtet in
einem europäischen Haus
mit Geschichte. Gerne er-
zählen wir Ihnen diese,
bei Ihrem Besuch.
A bientôt in Luxembourg.



wohnstudio
ze Lëtzebuerg ^{©hubor}

42, route de Trèves, L-6793 Grevenmacher
Telefon: 00352 (0) 26745221
Öffnungszeiten: Dienstag-Freitag 10 bis 18:30 Uhr,
Samstag 10 bis 17 Uhr.

Bad News: Bad und Schlafen wachsen weiter zusammen. Wellness für Tag und Nacht. Good News: Sie werden es lieben.

Betten für Boxspring-Matratzen streben immer nach Ästhetik und Qualität. Exklusive Schlafstätten, wie Bett «Lothar's» reflektieren einen Stil, der durch Schlichtheit und Design geprägt ist und sich Tag und Nacht durch traumhaften Schlafkomfort auszeichnen. Hochwertig verarbeitete Materialien in Kombination mit unterschiedlichen Höhen garantieren eine neue Form der Bequemlichkeit – sowohl im Bett, als auch auf der Matratze, die nun komplett metallfrei vorgestellt wurde.

(T)Raumhaft zur Nacht. Belebend zum Tag. Schöner kann die Verbindung zwischen Bad und Bett nicht sein.



Ein Traum von einem Zimmer: Feine, kleine Stauräume, großer Spiegel und ein Bett mit klappbarem Kopfteil. Schöner kann Entspannung nicht sein.



RICHTIG RAUM FÜR RUHE

RUHE & RAUM
Die Referenz für guten Schlaf

Qualität an der Oberfläche, Unterschied im Detail.

Ob Hausherr oder Gast. Wer Platz nimmt, genießt eine neue Tisch-Qualität. Macht Bekanntschaft mit einem alltäglichen Möbel von ausgeprägtem Charakter. Entdecken Sie aus welchem Holz sie sind. Tische in allen Holzarten, Varianten, Materialkombinationen und Größen, machen Ihnen die Auswahl alles andere als leicht. Ess-Tische feiern eine Renaissance. Auch Tische mit Klapp- und Schiebefunktionen sind wieder da. Gerne zeigen wir Ihnen, was wir unter der neuen, stilvollen Ess-Kultur verstehen. Sie werden angenehm überrascht sein. Dabei versteht es sich von selbst, dass wir auch den dazu passenden Stühlen schöne Beine machen.



Schrank Varus: Damit auch Raum bleibt für feines Geschirr im Speise-Raum, empfehlen wir Ihnen unsere besten Schränke, Highboards oder Sideboards. Das aber nur als kleiner Sidekick am Rande. Denn hier dreht sich alles um's PrakTische.

Nur feinste Materialien – edle Hölzer, exklusiv verarbeitet, werden an den neuen Familien-Treffpunkten aufgetischt. Renommierte Designer haben die Kunst des Tafelns wiederentdeckt.

Neue Tische braucht das Land



PrakTisch: Die neuen Esstische sind spielend leicht ausklappbar und in der Größe variierbar. Die Platte verschwindet im Tisch.

Unsere Lieblingsfächer: beste Beratung
und kompromisslose Qualität.



21.- 22. März: Frühlingsfest bei Hubor & Hubor

frühlingsfest

Tiefe Seen, Vulkane, Naturparks – die schöne Eifel hat viele Gesichter. Bereits vor 100.000 Jahren streiften Neandertaler durch diese kulturhistorische Region. Heute gehen die Uhren zwar schneller, aber die Zeit scheint auch jetzt hier nicht vorbei zu rasen. Gerne nimmt man hier eine Auszeit – genießt Essen, Land und Leute. Lernen Sie, wie wir die Eifel kennen und lieben. Bei unserem Frühlingsfest in Mettendorf, verwöhnen wir Sie mit regionalen Spezialitäten und edlen Weinen. Natürlich erwarten Sie wieder die

exklusivsten Möbel für Ihr schönes Zuhause. Nehmen Sie sich die Zeit. Wir sind ganz auf Sie eingerichtet. Mit „Feuer-Eifel“ werden wir Ihnen deshalb an diesem Wochenende unvergessliche Stunden in unserer Eifel bereiten. Entdecken Sie Sehenswürdigkeiten in unserem Einrichtungshaus oder in der Red Box. Die Eifel wartet darauf, von Ihnen entdeckt zu werden.



Öffnungszeiten Frühlingsfest: Samstag + Sonntag* 10-18 Uhr
*Beratung und Verkauf nur während der gesetzlichen Öffnungszeiten



Die Eifel macht tierisch Laune. Genau wie unsere sympathisch Gittertiere (rechts) - Elch, Esel, Eule, Schwein oder Frosch für den Garten.

Ihre persönlichen Gutscheine zu unserem Frühlingsfest finden Sie am Ende Ihres hubor Magazins. Nur ein Highlight von vielen an diesem Wochenende, die edlen Rieslingweine vom Weingut Lauer. So schmeckt der Frühling.

Es grünt so grün...
„Land mit Gipfeln und Spitzen“.
Nicht die Schweiz ist hier beschrieben, sondern die „Eiffla“ oder die Eifel, wie sie heute heißt.



Weingut Peter Lauer, Trierer Straße 49, 54441 Ayl

MYLIFE



Poliform

Weinprobe der besonderen Art

Spitzenweine aus einer faszinierenden Landschaft vom Weingut Azienda Agricola San Giovanni Offida, Marken.

Manchmal braucht man einfach etwas Zeit. In einem Tal inmitten der grünen Hügellandschaft von Offida entdeckte Silvano di Lorenzo, der Vater von Gianni, im Jahr 1990 den Ort, der für ihn und seine Familie einen Neubeginn und die Realisierung eines Traumes bedeuten sollte.

Er behielt den ursprünglichen Namen «San Giovanni» bei und beschloß, auch die traditionellen Wirtschaftsgebäude des alten Gutes zu erhalten und zu restaurieren. Hervorragende lehmhaltige Böden, die Nähe zur Adria (in 350m ü. M.) mit frischen Brisen im Sommer und milder Wärme im Winter, bilden den Rahmen dieser faszinierenden Landschaft.

Mit großem Enthusiasmus führt heute Gianni di Lorenzo die Arbeit seines Vaters fort. 30 Hektar kultiviert er mit großem Respekt für die natürlichen Rhythmen im Weinberg (organischer Anbau) und pflanzt hauptsächlich autochthone Rebsorten an. Die gleiche Sorgfalt lassen auch der Önologe Elso Pico und der Berater Giovanni Basso bei der Vinifikation walten. Sie verbinden dabei den Nutzen modernster Technologie und das Wissen und die Erfahrung ihres Handwerks.

Winzer, Giovanni Offida und Sommelier Enzo Meglio, präsentieren Ihnen ausgesuchte Weine. Dazu verwöhnen wir Sie mit typisch-italienischen Spezialitäten.



Shuttle-Service:
EifelMosel
Kulturreisender Kultur&Wine

Die Philosophie von San Giovanni. Das Essen wird dem Wein angepasst, nicht umgekehrt: Eine Erfolgs-Philosophie

SANGIOVANNI
di SOLE di TERRA



Das Weingut aus den Marken gehört zu den Spitzenerzeugern (Johnson)

Das überzeugende Resultat sind Weine, die den Charakter dieser Landschaft widerspiegeln und von Fachleuten, wie auch Liebhabern, gleichermaßen geschätzt werden.



KUNST KULTUR GENUSS
EVENT I

Weinevent
Datum: Do 30.04.2009
Veranstaltungsort: Hubor & Hubor Mettendorf
Beginn: 19:30 Uhr
Shuttleservice: kostenlos
Teilnehmerzahl begrenzt
Preis: 49,00 €

Anmeldeformular siehe Klappkarte letzte Seite



Grillkochkurs der besonderen Art

Vize-Barbecue-Weltmeister Stefan Eisermann backt, räuchert und grillt an diesem Tag nur für Sie. Und das Tollste daran: er zeigt Ihnen, wie es richtig geht.

Beim zweiten Grill-Kochkurs von Hubor&Hubor gibt der sympathische Genießer-Typ richtig Gas. Das ist Fleischlust an professionellen Gasgrills. Und wie es sich für einen richtigen Kursus gehört, dürfen Sie selbst Hand anlegen und Ihr Können zeigen. Eisermann bringt Sie zum Grillen und sagt Ihnen, worauf Sie beim Einkaufen von feinen Grillspezialitäten achten sollen. Natürlich entwickelt unser Outdoorchef auch echte Feinschmeckerrezepte mit Ihnen. Genauer gesagt – ein Drei-Gänge-Menü für den Rost. Beim Backen, Räuchern und Krossbraten, sind auch Sie ganz schnell Feuer und Flamme. Zur Vorspeise geben Sie Fisch die richtige Farbe. Fleisch als Hauptgericht macht Ihren Mund und Augen satt. Und zum Nachtisch geben Sie Obst die besondere, heisse Note. So wird dieser Event nicht nur ein besonderes, sondern ein exklusives und unvergessenes Erlebnis für die Sinne. Lassen Sie sich von Hubor & Hubor und Eisermann mit Leidenschaft und Liebe verwöhnen. Entscheiden Sie sich rechtzeitig für Ihren persönlichen Grill-Kochkurs.

Dazu gibts erlesene Weine aus dem Hubor Weinkontor



Stefan Eisermann von Eisermanns Creative Cooking, weiß wie man in der Outdoor-Küche nichts anbrennen läßt.



Brot, Gemüse, Fisch, bestes Fleisch und Obst - alles kommt auf den Grill. Sie werden begeistert sein.

KUNST KONTOR GENIUS

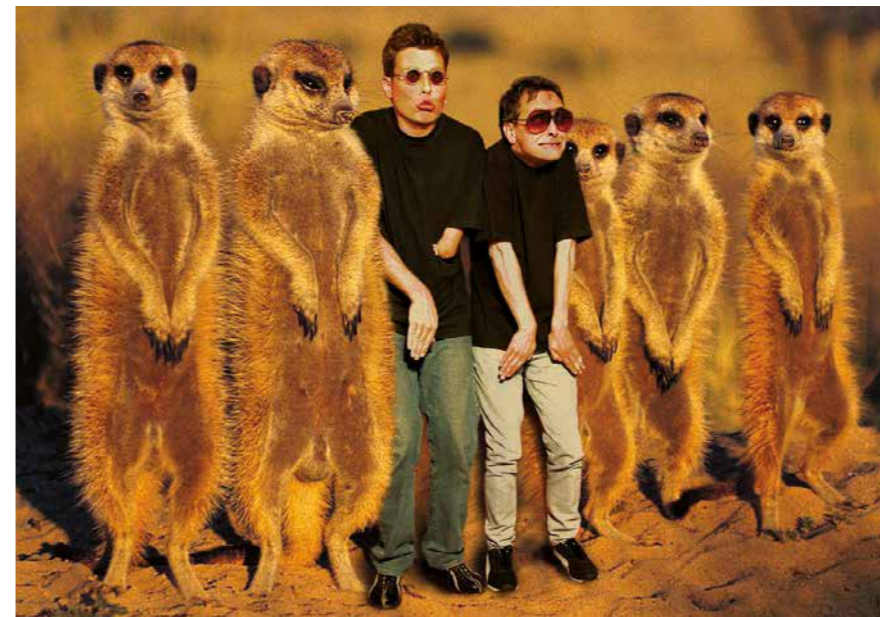
EVENT II

Grillkurse
Kurstermine: Sa 23.05.2009
Veranstaltungsort: Hubor&Hubor Mettendorf
Zwei Gruppen: 11-14 Uhr und 16-19 Uhr
Teilnehmerzahl begrenzt
Preis: 39,00 €

Anmeldeformular siehe Klappkarte letzte Seite

Comedy

Ich bin doch nicht bekloppt.



DER TELÖK
COMEDY-SHOW

Lachmuskeln trainieren hat bei Hubor & Hubor schon immer Tradition. Gute Laune, Witz, Humor, Ironie-Comedy ist Programm.



Genannt: „Der Telök“. Auch in diesem Jahr bringt Willi Hubor neue Gesichter auf die Mettendorfer Bühne. Zwei Urgesteine der kabarettistischen Unterhaltung. Dirk Sollonsch und Martin Fromme

Der Telök, das ist eigentlich der Name von Heinrich Töleken, der den beiden Vorlage war auf der Suche nach einem Bühnennamen. Das ist 20 Jahre her und inzwischen eine Erfolgsstory. 20 Jahre, da muss man ganz schön bekloppt sein oder hartnäckig. Vielleicht ein bisschen von beiden. Schließlich lautet das aktuelle Comedy-Programm: Einmal bekloppt – nie mehr gestoppt. Den Fans gefällt's, wenn sich Hintersinn, Aberwitz und Wahnsinn auf der Bühne sprichwörtlich die Klinke in die Hand geben. Denn wenn die telöksche Gagfabrik auf Hochtouren läuft, dann wird Monty Pyton hoch zwei mit einem gehörigen Schuss Mr. Bean von der Bühne serviert. Kein Zweifel, die Zwei von der Telök spielen virtuos auf der Pointenklaviatur.



Weingut Melsheimer, Dorfstraße 21 56861 Reil an der Mosel

Mike Engels
RENT A COOK
Zuhause feiern und genießen

Comedy für «Verwöhnte». Freuen Sie sich auf unsere Gourmetpartner Mike Engels und Weingut Melsheimer. Melsheimer: Deutscher Riesling Erzeugerpreis 2007, Eichelmann ★★★★★



KUNST KONTOR GENIUS

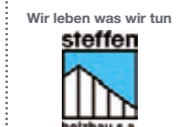
EVENT III

Der Telök Comedy-Show
Datum: Do 18.06.2009
 Fr 19.06.2009
Veranstaltungsort: Hubor&Hubor Mettendorf

Einlass: 19:00 Uhr
Beginn: 19:30 Uhr
Eintritt: 12 €

Anmeldeformular siehe Klappkarte letzte Seite

WIR MACHEN MIT:



Der Kochkönig von der Ahr

Weder Purismus noch Tradition und schon gar keine modischen Trends wie Crossover, bestimmen die Küche dieses Meisterkochs, sondern einzig und allein der ganz individuelle und unverwechselbare Stil von Hans Stefan Steinheuer. Sie werden es genießen.

Donnerstag 16. August 2007...am frühen Nachmittag stellten wir uns im Organisationsteam für unsere Gourmet-abende die bange Frage...kommt er jetzt selbst mit...oder kommt er nicht... „der Kochkönig von der Ahr“. Wie begegnet man einer solchen Koryphäe, wurde ich gefragt ... und dass man bloß nichts falsch macht. Dann kurz nach 16 Uhr fuhr er vor, der gesamte Küchentross mit seinem Meister...viel zu früh...denn man dachte Mettendorf würde ganz, ganz weit weg liegen. Und dann die erste Begegnung meiner Mannschaft mit Hans Stefan Steinheuer (-Ja er war es wirklich-) ... mit seiner netten zuvorkommenden, hilfsbereiten Art brach er sofort das Eis und wir hatten einen entspannten, auf dem Höhepunkt des Essens unheimlich emsigen Gourmetkoch für einen Abend in unseren Reihen. Zuweilen führte er an diesem Abend sein Regiment mit einer stoischen Ruhe und Genauigkeit, hatte jedoch immer zwischen durch ein offenes Ohr für Gäste und Mitarbeiter. Ein Mensch aus der Eifel...

Diese Menschlichkeit erfuhr ich auch immer wieder bei meinen Besuchen in Steinheuers Gourmetrestaurant Zur Alten Post» welches im Service wohlfüh-

mäßig von seiner liebenswerten Frau Gabi Steinheuer geführt wird. Die kompetente Weinauswahl wird von seinem Sommelier Thomas Ritter ausführlich präsentiert und man kann sich auf die Weinempfehlungen absolut verlassen...aber diskutieren Sie bloß nicht mit ihm über Weinverschlüsse, denn da habe ich mir schon „den Mund verbrannt“.

Hans Stefan Steinheuer mit Worten zu beschreiben fällt einem wirklich nicht leicht...viele Kenner des Fachs entdecken unterschiedlichste Ansätze höchst-

PRÄMIERUNGEN

Michelin 

Gault Millaut:  „Eines der weltbesten Restaurants“

Feinschmecker 

Vartaführer: Varta-Tip 

ter Kochkultur...für mich persönlich hat er seinen ganz eigenen, individuellen Stil eingebunden in seinen heimatlichen Grenzen. Harmonie der Aromen, sein neuestes Kochbuch (siehe Klappkarte auf der letzten Seite) umschreibt wohl am besten seine für ihn eigene Art.

Einen Gourmetausflug ins romantische Ahrtal nach Heppingen, direkt neben Bad Neuenahr, ist mit Sicherheit ein besonderes Erlebnis. Empfehlen kann ich Ihnen den Montag Abend, denn da sind Hans Stefan und Gabi Steinheuer, sowie das ganze Team für mich (vor den beiden wohlverdienten Ruhetagen Dienstag und Mittwoch) immer ganz besonders entspannt...bleiben Sie über Nacht entweder im Haupthaus oder im neuen modernen Hoteldomizil auf der gegenüberliegenden Straßenseite und genießen Sie nach einem kulinarischen Abend in einem der „weltbesten Restaurants“ (Gault Millau) einen „gemütlichen Absacker“ in Steinheuers neuer Lounge die wir von Hubor&Hubor einrichtungsmäßig mit begleiten durften...vielleicht trifft man sich dort einmal...viel Spaß und bis nächstes Mal.

Der Wein fuhar

STEINHEUER



Gabi und Hans Stefan Steinheuer: Gabi Steinheuer kümmert sich mit liebenswerter Akkuratess um den Service.

Wallfahrtsort für Feinschmecker: Steinheuers Restaurant zur Alten Post.

Steinheuers Restaurant
Landskroner Straße 110
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
Telefon: 0049 (0) 26 41-9 48 60



Im historischen Zentrum von Wiltingen gelegen das ehemalige Klosterweingut



Exklusive Hubor-Genusspakete
Exklusiv für unsere Kunden zusammengestellte Weinpakete zum Bestellen finden Sie auf der Klappkarte auf der letzten Seite.

Weine großer Lagen

An der Saar entstehen zutiefst bekömmliche Weine, die unvergleichliche Finesse und Filigranität ausstrahlen.

S

So wie man uns von Hubor&Hubor eine große Leidenschaft für gutes Design und schöne Möbel nachsagt, darf man feststellen das es im deutschen Weinbau kaum jemanden gibt der faszinierender von guten Weinen sprechen kann als unser Freund Roman Niewodniczanski.

Kennen gelernt habe ich ihn Ende der 80er Jahre (noch ohne Weingut) in Trier als wir uns unabhängig voneinander, zeitlich differenziert für eine wirtschaftliche Nutzung des Frankenturms interessierten. Fürs Wohnwerk 2000 musste er uns damals leider eine Absage erteilen da er noch keine eigenen Weine aus dem kurz zuvor erworbenen Weingut Van Volxem zur Verfügung hatte.

Start einer langjährigen, intensiven Freundschaft war das Jahr 2001 genauer gesagt die Präsentation unserer ersten Designküche – huborcucine I.

VAN VOLXEM
SAARWEINE GROSSER LAGEN

Inhaber: Roman Niewodniczanski
Dehenstraße 2, 54459 Wiltingen
Rebfläche: 20 Hektar
Beste Lagen: Wiltinger Gottesfuß, Kupp u. Braunfels, Scharzhohberger, Kanzemer Altenberg
Boden: Devonschiefer
Rebsorten: 96 % Riesling, 4% Weißburgunder

Freitagabend, die Gäste sind schon fast alle da, unser Koch Roy Rickert vom Restaurant Leander, Bitburg hat unsere huborcucine mit seinen Gourmetkreationen voll im Griff und was noch fehlt ist die Vervollständigung eines jeden guten Essens...ja das ist der Wein.

Ein, zwei Telefonate...„ja ich bin schon unterwegs, ist ein bisschen später geworden“...und dann ist er da, unser leidenschaftlicher Großer von der Saar... unser Roman bepackt mit einer überdimensionalen Box gefüllt mit seinen ersten eigenen, besonderen Tropfen...

Voller Enthusiasmus erzählte er uns damals von der Besonderheit seines Weinanbaus an der Saar, sowie seiner Kellerarbeit...und da die Weinetiketten drucktechnisch noch Probleme bereiteten, hatte er kurzerhand seine neuen Kreationen feinsäuberlich mit viel Schwung mittels eines Silberstiftes beschriftet.

An diesem Abend philosophierten wir mit einer kleinen handverlesenen Schar über Romans neue Weine...wir diskutierten und probierten...kürten einen Sieger den Saar Riesling. (der prompt dann einige Monate später einen begehrten Rieslingpreis erhielt). Viel Spaß, viel Freude kennzeichneten diesen besonderen Abend, nachweislich das öffentliche Preopening eines dynamischen Weingutes Van Volxem mit Roman Niewodniczanski.


Jahr für Jahr entwickelt sich das Weingut mit einer rasanten Geschwindigkeit, getragen von der Leidenschaft seines Besitzers Roman und seiner netten Frau Andrea, unterstützt von einem engagierten Team rund um Verwalter Hermann Trapp sowie Kellermeister Dominik Völk. Vorläufiger Höhepunkt ist mit Sicherheit der Jahrgang 2007... der größte der letzten Jahrzehnte an der Saar (lt. Roman Niewodniczanski), die Aufnahme in den VDP... die ersten großen Gewächse, und trotz allem ist er geblieben was er war, ein bodenständiger „Eifler Jung“. Danke dafür, ich freue mich sehr dass sich unsere Lebenswege so positiv kreuzen und lassen Sie uns liebe Freunde von Hubor&Hubor – wie damals 2001- in der Zukunft bei einem schönen Saarwein über gutes Design und gute Zeiten philosophieren.


Der Wein fuhar


PRÄMIERUNGEN

Das Weingut ist seit dem Jahre 2007 Mitglied im **VDP** (Verband deutscher Prädikatsweingüter).

Eichelmann Deutschlands

Weine 2008 

Gault Millaut 

Johnson 

AUSGABE 03

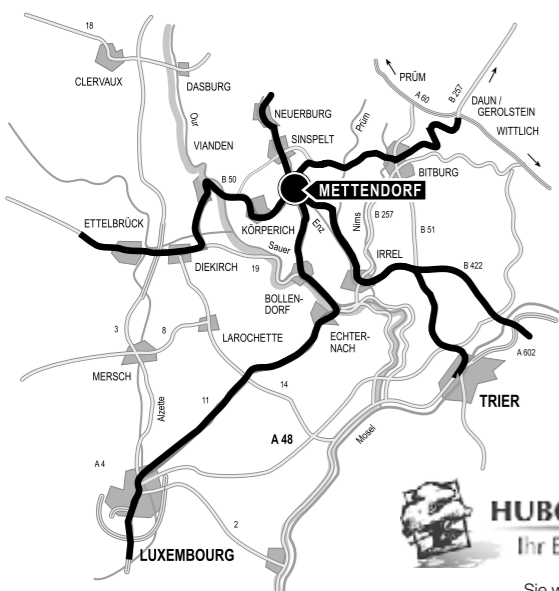
Da lohnt sich das Warten. **Die hubor03** macht Lust auf den Sommer. Verwöhnt wieder mit neuen Möbelrends. Die Highlights verraten wir Ihnen schon jetzt. Unser **elefantastisches Sommerfest** und die **kulinarischen Gourmetabende**. Bissdann ...



Gourmet-abende
im August



Sommerfest
4. und 5. Juli
Wir freuen uns
mit allen Kindern
auf Buba den
Elefanten



HUBOR & HUBOR
Ihr Einrichtungshaus

Sie werden uns gut finden:
Gute Fahrt zu Hubor & Hubor

Öffnungszeiten:

Mo, Di, Mi: 10.00 - 12.30 Uhr
13.30 - 18.30 Uhr
Do, Fr: 10.00 - 12.30 Uhr
13.30 - 20.00 Uhr
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.

impressum

Herausgeber: Hubor&Hubor, Hauptstraße 1-2, D-54675 Mettendorf, Telefon: 0049 (0) 6522/92930, Telefax: 0049 (0) 6522/929333, E-Mail: wohnen@hubor.de, Internet: www.hubor-hubor.de, Redaktion: Nina Wagner, Stephan Zender, Text: Willi Hubor, Marcus Eckert, Peter Merziger Titelgestaltung: Peter Merziger, Art Direktion: Marion Thul, Vertrieb: Deutsche Post AG, P&T Luxembourg, Produktion: M7 Agentur für Kommunikation und Markenpflege, Saarlouis, Druck: Hoffmann Neuerburg

SCHUH
LE METRE-CABRE
RAUM AUSSTATTUNG
GARDINEN - SONNENSCHUTZ - BODENBELÄGE - PARKETT



ZR
ZIMMER-ROHDE

“WIR SCHAFFEN ATMOSPHÄRE ...
und setzen auf Qualität und Wohnkultur”

Hauptstraße 1-2 | D-54675 Mettendorf | 42, route de Trèves | L-6793 Grevenmacher
Telefon: 0049 (0) 352 26340444

brühl 
www.bruehl.com

MOULE

Design Roland Meyer-Brühl

