

Ihre GUTSCHEINE
fürs Frühlingsfest

Ihre GUTSCHEINE
fürs Frühlingsfest

Ihre GUTSCHEINE
fürs Frühlingsfest

Ihre GUTSCHEINE
fürs Frühlingsfest

Anmeldung



Bitte ankreuzen und senden an:
Hubor & Hubor
Tel.: 0049 (0) 6522/9293-0
Fax: 0049 (0) 6522/9293-33
E-Mail: wohnen@hubor.de

Ich möchte gerne an folgendem Event teilnehmen:



Event I:

hubor! cucine *Kochkurs*

mit Sterekoch
Hans-Stefan Steinheuer
Termin: Donnerstag, 12.05.2011
Beginn: 14.00 Uhr
Ort: Gaggenau Kochschule
in Bad Neuenahr-Ahrweiler
(Ortsteil Heppingen)

Umfangreiches Gourmetmenü mit
korrespondierenden Weinen

mit Personen

245 Euro pro Person*



Event II:

hubor! cucine *Grillkochkurs*

mit Stefan Eisermann
Termin: Samstag, 04.06.2011
 Kurs 1, 11.00 Uhr
 Kurs 2, 16.00 Uhr
Ort: Unser Einrichtungshaus
in Mettendorf

mit Personen

49 Euro pro Person*

* zahlbar im Voraus per Überweisung
Bankverbindung: KSK Bit-Prüm, BLZ 586 500 30, Konto-Nr. 60 10 20 1
BCEE Luxembourg, IBAN LU04 0019 1007 5052 4000, BIC: BCEEULLL

Name _____
Straße _____
PLZ / Ort _____
Telefon _____
E-Mail _____

Weinpaket
umseitig

Platz zum Träumen,
Natürlich gut schlafen.



RUHE & RAUM
Die Referenz für guten Schlaf

APRIL MAI JUNI 11

HUBOR & HUBOR
Ihr Einrichtungshaus

Hubor

Samstag, 2. April und Sonntag*, 3. April 2011

Frühlingsfest

Frischer Wind: entdecken Sie ganz entspannt unser neues Kinderstudio,
neue Trends aus Mailand und badische Spezialitäten.
Mehr auf Seite 12. *Beratung und Verkauf nur während der gesetzlichen Öffnungszeiten.

Feine Gaggenau Kochschule
Die CUBE-Show von interlübke
Funktionale Arbeitswelten

Schön, dass bald der Frühling kommt ...

... nach einem sehr turbulenten Winter denke ich, behaupten zu dürfen, dass wir uns alle so richtig über die ersten Sonnenstrahlen gefreut haben ... die Landschaft, die Gegenstände und Gebäude werden wieder plastischer ... Und so freuen wir uns wie jedes Jahr, wieder das erste Aprilwochenende – Samstag, 02.04. und Sonntag, 03.04.2011 mit Ihnen unser Frühlingsfest feiern zu dürfen. Schwäbisch-badisch geht's diesmal „über die Bühne“. Joachim Heger, ein Urgestein badischen Winzertums, wird zu Gast sein und auch unsere badischen Freunde von Walter Knoll Polstermöbel sind der Garant für die eine oder andere Möbelüberraschung ... Höhepunkt unserer Genussevents wird mit Sicherheit unser Kochkursausflug am Donnerstag, dem 12.05. zu unserem Freund Hans-Stefan Steinhauer nach Bad Neuenahr sein ... Natürlich dürfen auch unsere sehr beliebten Grillkurse im Frühjahr nicht fehlen ... die sind am Sa., 04. Juni 2011 in Mettendorf.

Generell freuen wir uns eigentlich immer, wenn Sie uns besuchen – egal ob zum Möbel Entdecken oder einfach nur für ein nettes Gespräch ... Schauen Sie doch einfach noch einmal kurz vorbei ...

Ihr Walter und Willi Hubor



PS: Pünktlich zum Frühlingsfest wird unser Kinder- und Jugendstudio im ganz neuen Glanz erstrahlen. Moderne, zeitgemäße Wohnsituationen für die Kleinen und die „größer werdenden“ in Holz und viel Farbe erwarten Sie ... lassen Sie sich überraschen ...



Willi Hubor Walter Hubor

brühl



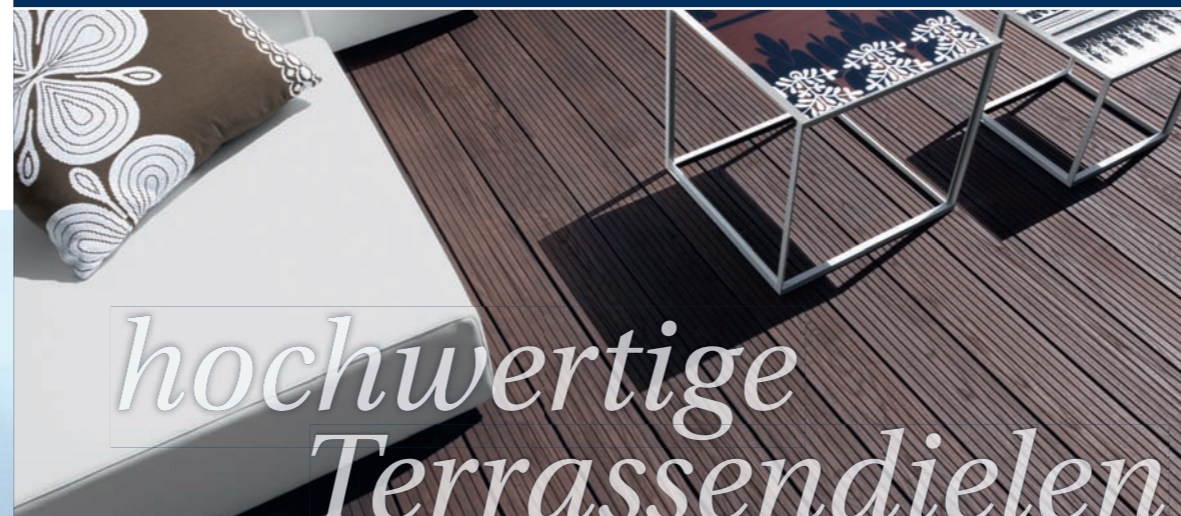
DESIGN BESITZEN
„MOULE“ VON BRÜHL



Wenn die Form der Funktion folgt,
strebt der Körper nach Entspannung.



LEYENDECKER PRÄSENTIERT:



hochwertige
Terrassendielen



DESIGN FÜR IHR ZUHAUSE
STARARCHITEKT MATTEO THUN FÜR PARADOR

Immer auf der Suche nach aktuellen Trends, präsentiert Ihnen das **Leyendecker HolzLand** heute die neue Terrassendielen 'Edition' von Parador.

Für das Design dieser hochwertigen Outdoorböden stand der **italienische Architekt und Designer Matteo Thun** Pate. Mit der Edition **Intreccio, Irregolare und Griglia** lassen sich Außenbereiche von Grund auf exklusiv und stilistisch unkonventionell gestalten.

Der Wunsch nach mehr Natürlichkeit und herausragender Ästhetik hält nun auch in der Gartengestaltung Einzug. Es werden hohe Anforderungen an **Qualität, Design und erlesene Materialien** gestellt. Die neuen Terrassendielen von Parador überzeugen durch glatte Oberflächen ohne Profilierung und originelle Formate

und Anordnungen. Sie lassen das Holz so natürlich erscheinen, dass das Gefühl eines echten Outdoor-Refugiums entsteht. Je nach Kombination ergeben sich vielfältige, individuelle Verlegemuster, die der Gestaltungsfreiheit keine Grenzen setzen.

Wir laden Sie ein, diese und viele weitere Outdoordielen in unserer Ausstellung kennen zu lernen.

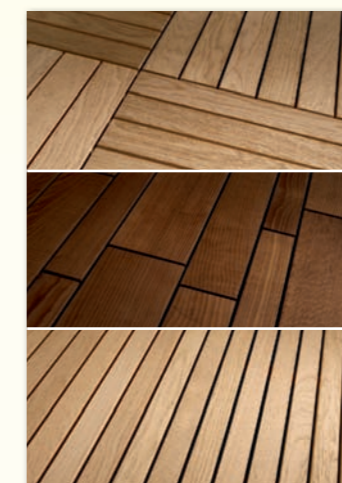


Alexander Heinz
Fachberater

TIPP

„Fertigen Sie eine kleine Skizze Ihrer Terrasse oder Ihres Balkons mit groben Maßen – wir zeigen Ihnen moderne, auf Sie zugeschnittene Lösungen, die überzeugen.“

PARADOR



800 FUSSBÖDEN
ein Boden für jeden Raum



GROSSE GARTENWELT
jeden Tag wie im Urlaub



600 INNENTÜREN
wir öffnen Horizonte



BARFUSSDIELEN
mit der Natur eins werden



DIE AUSSTELLUNGSWELT
AUF ÜBER 5000 m²

Entdecken Sie eine unvorstellbare Vielfalt an Hölzern, Türen, Bodenbelägen und Outdoormöbeln. Mit unseren kompetenten Fachberatern finden wir die für Sie perfekte Lösung. Erleben Sie eine riesige Auswahl, hohe Qualität, innovative Materialien und modernste Technik. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

LEYENDECKER
Ihr HolzLand

www.leyendecker.de

Tel +49(0)651.82.62-0 · Luxemburger Straße 232 · Trier



Weinempfehlung
Diese besonderen Weinpakete vom Weingut **Château, Pauqué** haben wir diesmal für Sie zusammengestellt:

GENUSS VOM WEINGUT

Château Pauqué

Genusspaket 1 Basic

- 2 x 2009 Bromelt (Elbling Barrique)
- 2 x 2009 Riesling Grevenmacher Fels
- 2 x 2009 Riesling Paradais

72,60 Euro

Ein Schnupperpaket zum Kennenlernen ein mineralischer Elbling mit einer dezenten Holznote ein erfrischender Wein mit wenig Alkohol und zwei Rieslinge, der mineralisch Grevenmacher Fels und seine fruchtigere Variante der Riesling Paradais. Ein unkomplizierter Genuss Spaß für das kommende Frühjahr.

Genusspaket 2 Premium

- 2 x 2009 Pinot Gris Paradais
- 2 x 2009 Riesling Paradais Vieilles Vignes
- 2 x 2004 Clos du Paradais

128,50 Euro

Ein Paket für Genießer: ein kräftiger schmelziger Grauburgunder, ein fruchtiger, mineralischer Riesling von alten Reben und das Aushängeschild unseres Betriebes „Clos du Paradais“ ein optimal gereifter Auxerrois aus dem Barrique, ein idealer Essensbegleiter durch ein ganzes Menü.

Bitte ankreuzen und senden an: Hubor & Hubor
Tel.: 0049 (0) 6522/9293-0 · Fax: 0049 (0) 6522/9293-33
E-Mail: wohnen@hubor.de

Weinpakete zzgl. Versandkosten ab 7,50 Euro pro Sendung. Bezahlung per Rechnung.

Name _____

Straße _____

PLZ / Ort _____

Telefon _____

E-Mail _____

GUTSCHEIN
Frühlingsfest 2011
Gültig vom 02. – 03. April 2011

1 x Getränk

GUTSCHEIN
Frühlingsfest 2011
Gültig vom 02. – 03. April 2011

1 x Getränk

GUTSCHEIN
Frühlingsfest 2011
Gültig vom 02. – 03. April 2011

1 x Essen

GUTSCHEIN
Frühlingsfest 2011
Gültig vom 02. – 03. April 2011

1 x Kuchen



inhalt 10



editorial

mit liebe gemacht

Baumwolle und Seide versprechen eine gute Nacht.

Edle Bettwäsche lädt ein zum Kuschneln, Träumen und natürlich auch zum Schlafen. Das Drüber für das Drunter in allen Variationen. Entdecken Sie Schlafkultur vom Feinsten.

perfekte besetzung

Hubor & Hubor verwaltet – Teil 2.

Das Flair der Zahlen, die Faszination eines Netzwerkes, der Charme von Unternehmensdaten und die Magie der Auftragsbearbeitung – wie gut, dass es Menschen gibt, die das so empfinden. Und wie gut, dass wir bei Hubor & Hubor einige davon haben.

freude am unsichtbaren

Was wir genießen, ohne es zu sehen.

Durchdachte Funktionalität und maximaler Freiraum in der Gestaltung – geniale Technik ist unverzichtbarer Bestandteil jedes wirklich hochwertigen Designs. Ein neuer Blick auf scheinbar Selbstverständliches.

praktisch zum verlieben

„I love Cube“ – Möbel zum Anfassen.

In einer faszinierenden Wanderausstellung – der Cube Roadshow – können Sie das exklusive und revolutionäre Kommodensystem selbst entdecken. Ein innovatives Möbel, überraschend anders. Ganz so wie Sie selbst.

i glaub, sch' geht los!

Frühlingsfest für kleine und große Genießer.

Der Frühling wird bei Hubor & Hubor auch in diesem Jahr gefeiert. Und zwar auf Schwäbisch. Wie viel Verwöhnpotenzial diese kleine Region zu bieten hat? Wir haben Überzeugendes aufzutischen. Sehen Sie selbst.

02

hubor cucine goes gaggenau 15

Exklusiv-Gourmet-Kochkurs mit 2-Sterne-Koch

Hans Stefan Steinheuer.

Wie man Ahrtaler Rehsauerbraten in eine Spezialität verwandelt, die Gourmets in höchsten Wonnen schmelzen lässt, verrät Ihnen Hans Stefan Steinheuer in einem exklusiven Kochkurs für Hubor & Hubor. Wir haben da schon mal was vorbereitet ...

04

form und funktion 16

Eine Design-Maxime, die nicht altert.

Warum in einer SieMatic-Küche fast alles wie von selbst geht? Folgt die Form der Funktion, wird das Geheimnis schnell offenbar. In Form unwiderstehlicher Ästhetik ...

06

grill-kochkurs 18

Der Sommer kommt und mit ihm Stefan Eisermann.

Vize-Barbecue-Weltmeister Stefan Eisermann wird seinem Grill mal wieder ganz schön einheizen und Ihnen bei unseren Grill-Kochkursen zeigen, was er alles so drauf hat. Feinschmecker-Rezepte für Barbecue-Fans – eine echt heiße Sache.

08

gastronomie de lux 20

Ein außergewöhnliches Gaumen-Erlebnis.

Nur beste und frische Produkte kommen in den Kochtopf von Joël Schaeffer, in die Pfanne und schließlich auf den Tisch. Eine junge, französische Küche, die von Koch-Künstlern, wie Alain Ducasse, inspiriert ist.

10

ein "gut" für die sinne 21

Exquisite Weine aus dem Hause Château Pauqué

Bei gemütlichen „Weinproben“ kann man besten die Klasse der Weinphilosophie des Weinguts Abi Duhr kosten – angefangen bei den „normalen“ Gutsrieslingen am Grevenmacher Fels bis hin zum Spitzen-Crus.

12

news & vorschau 22

Lockstoffe der besonderen Art,
für besondere Momente wie geschaffen.



H^NL
Bettwäsche



Edle Stoffe, aus denen
die Träume sind.
Gute-Nacht-Geschichten
von Hubor & Hubor

Wie man sich bettet, so liegt man. Was könnte in diesen Momenten traumhafter sein, als seine Haut von edlen Stoffen streicheln zu lassen. Das Wohlgefühl reiner Baumwolle oder Seide zu zelebrieren und sich so aufs Beste umhert, den süßen Träumen der Nacht anheim zu geben. Bei Hubor & Hubor werden diese Gute-Nacht-Träume mit Firmen wie HNL und Fischbacher wahr. Welcher Art sie genau sind, entdecken Sie am besten selbst: ob frühlingstreu, elegant-distinktiert, ein wenig romantisch und nostalgisch oder von bestechender Luzidität. Christian Fischbacher kennt sie alle. Seit 1819 steht das Schweizer Familienunternehmen für hochwertige Textilien, maßgefertigte Bettwäsche aus edelsten Materialien setzt international die Maßstäbe für Schlafkultur vom Feinsten, und das stets aufs Neue. Bereits in 6. Generation weiß man in St. Gallen die Sprache der Moderne in kreative Designs zu übersetzen, Textilien unter dem Gesichtspunkt ihrer Funktionalität und mit innovativster Technik zu entwickeln. Ungebrochen ist die Leidenschaft für Stoffe. So wie ja auch die wahre Liebe ewig währt, mit der man Tisch und Bett teilt. Für Letzteres zeichnet sich Christian Fischbacher gerne verantwortlich. Hubor & Hubor lädt ein zum Tagträumen, zum Fühlen und Ertasten ultimativer Kuschelerlebnisse.

Christian Fischbacher

Bettgeflüster ...



Da steckt Liebe drin.
Christian Fischbacher weiß, wie Schlafkultur sich anfühlt.



Nachthemd überflüssig! Ein wenig
gewagt? Jedenfalls himmlisch sinnlich!



Immer gut verbunden. Unser IT-Fachmann Christian Hammes weiß, warum.

... und der 2. folgt sogleich!

Erleben Sie heute den 2. Akt des versprochenen Perspektivenwechsels: „Neues aus der Verwaltung“ – ein Lustspiel von Hubor & Hubor.

In weiteren Rollen: Jürgen Stuhlträger, Inge Roclawski, Arno Fell und Christian Hammes. Was der Blick in die sympathischen Gesichter nicht verrät, wir verraten es. Da wäre z. B. **Inge Roclawski** – die Herrscherin im Zahlenreich! Die Buchhaltung hat sie fest im Griff, sie regelt den Zahlungsverkehr mit Kunden und Lieferanten, bereitet Unternehmenszahlen für die Geschäftsleitung auf und einmal im Monat hat sie die schöne Aufgabe, jedem Mitarbeiter seinen verdienten Arbeitslohn zu überweisen. Damit gehört sie bei Hubor & Hubor zu den am liebsten gesehenen Mitarbeiterinnen ...

Arno Fell ist ein Meister seines Fachs – Schreinermeister –, der mit untrüglichem Auge und fester Hand die größeren Projekte bei unseren Kunden betreut. Er koordiniert die Partnerunternehmen, die Gewerke vor Ort, damit alles und jeder passgenau ineinander greift. Das prädestiniert ihn auch für die Auftragsbearbeitung, die Arno Fell mit dem ihm eigenen Überblick aufs Beste managt.



Nie wurden Zahlen hübscher verwaltet als mit Inge Roclawski.

Jürgen Stuhlträger hat immer ein offenes Ohr und steht jederzeit beratend zur Seite.



Bei Hubor & Hubor liegen Ihre Wünsche in professionellen Händen.



Ohne **Christian Hammes** wäre bei Hubor & Hubor auch nicht immer alles, wie es ist. Er findet stets den Fehler im System, im IT-System genauer gesagt. Dank ihm arbeiten wir mit Netz und doppeltem Boden. Auftragsbearbeitung und Verwaltungstätigkeiten gehören ebenfalls zu seinen Aufgaben und als unser Spezialist für alles Digitale obliegt ihm auch die Aufbereitung von Unternehmenszahlen für die Geschäftsleitung.

Jürgen Stuhlträger – Leiter der Verwaltung, Stütze der Geschäftsleitung und Ratgeber für seine Mitarbeiter. Wenn man sich so gut in allen kaufmännischen Bereichen auskennt wie er, bleibt es nicht aus, dass man um seine Meinung gebeten wird. Ob bei strategischen oder betriebswirtschaftlichen Entscheidungen, in der Projektbearbeitung oder auch bei den kleinen Stolperfallen, die einem auch der kaufmännische Alltag hier und da stellt. Kein Wunder, dass man sich bei Hubor & Hubor gut verwaltet fühlt.

Vier weitere tragende Rollen – die Besetzung in Mettendorf ist perfekt. So perfekt, dass wir genügend Zeit haben, auch, nachdem Ihr Möbelraum erfüllt wurde, für all Ihre Belange da zu sein. Gerne!



Arno Fell – der Projektleiter. Könnte sein, dass Sie ihn vor Ort finden.





Gruber+
Schlager
PURE LIVING

Exklusives Design mit Anspruch bieten technische Lösungen im überzeugenden System. Hier ist viel Raum für Innovationen. Reduziert folgt die Form der Funktion.



Auch die Kunst der Verführung verlangt nach Technik. Bei Hubor & Hubor weiß man, wovon man spricht.

Frei-Raum



mit
System

S

Sprechen wir über das Unsichtbare. Über die vielen Gedanken, die der Gestaltung von großen und kleinen Details vorausgegangen sind, über das Erleben und Erspüren der Dinge, die heute wichtig sind, über die Sehnsucht nach Vereinfachung, über unser Zuhause als Zufluchtsort, über Ankommen in Ruhe und Behaglichkeit. Erst dann erschließt sich der Sinn der Funktionalität, erst dann weiß die Form, wie sie der Funktion zu folgen hat. Erst dann erfüllen auch Design und Ästhetik ihre Aufgabe, unsere Sinne zu verwöhnen. So stellt sich die Frage nach Schönheit immer wieder neu. Und die Antworten sind immer wieder aufregend: Schieberegale mit Softeinzügen stoppen selbst große Türen sanft, unsichtbar und leise. Beruhigende Stille für das Ohr. Intelligentes Kabelmanagement und Stromführung scheinen einem Verschwindezauber zu gehorchen. Eine Wohltat für das Auge. Büchertreppen für all die literarischen Kostbarkeiten, die man manchmal einfach besitzen muss. Wie praktisch. Anlass zum Schwärmen und Genießen und – wer die Muße dazu findet – Anlass zur Betrachtung großer und kleiner und stets wahrer technischer Kunststücke. Gekleidet in Hölzer bester Güte und zeitgemäßes Design. Eine besondere Umgebung für besondere Menschen. Lassen Sie sich bei Hubor & Hubor inspirieren. Immerhin sind Sie einer davon.

Offene Wohnräume

verlangen Möbel mit aufeinander abgestimmten Materialien bis hin zum perfekten Wunschbild.



Yes!



Leben im Einklang mit sich selbst.
Der Mensch erschafft sich seine Umgebung.

interlücke

Quadratisch, praktisch, sensationell –
Möbelsysteme mit Herz.



Was Joseph Beuys wusste, machte interlücke zum Erleben:

Jeder Mensch ist ein Künstler. Das Besondere liegt in jedem von uns verborgen. Gib ihm Anlass, zum Vorschein zu kommen. Dieser Gedanke begleitet von Anfang an das Konzept der Systemmöbel von interlücke – individuelle Gestaltungsmöglichkeiten mit flexiblen Möbelementen. Mit Cube und Cube x, dem unendlich vielfältigen Kommodenprogramm, wurde dieser Ansatz 2002 einem Höhepunkt zugeführt, dessen Erfolg seitdem ungebrochen anhält. Werner Aisslinger, Jahrgang 1964, schafft den Cube, den Würfel, der die Welt erobern sollte. Sein System? Kombinierbare Einzelkommoden mit offenen oder geschlossenen Elementen, Türen, Klappen und Schubladen. Seine Elemente erstrecken sich in die Vertikale oder in die Horizontale. Sie werden gestapelt oder nebeneinandergereiht und beheimaten Peripheriegeräte – sichtbar oder unsichtbar. Vor allem wecken sie Gestaltungsfreude und vermitteln neue Perspektiven. Die Kommoden, an der Wand oder frei im Raum platziert, sind aus verschiedenen Richtungen zu öffnen. Sie lassen sich auch als Raumteiler anordnen: Das Möbel wird von allen Seiten zugänglich. Es kann so ziemlich alles, was man sich wünscht. So wird Stauraum zum Schauraum, zum unübertroffenen Magic Cube für das Auge. Hautnah, zum Anfassen und Erleben, zum Experimentieren und Selber-Planen lädt die Roadshow, eine exklusive Wanderausstellung, die sich unter dem Motto „I love cube“ das Ziel gesetzt hat, die Gestaltungsfreude für das „Schöner Wohnen“ zu fördern. Diese faszinierende Inszenierung können Sie acht Wochen erleben. Vom Donnerstag, 10. März bis Samstag, 14. Mai wird die Roadshow im luxemburgischen Munsbach zu Gast sein. Einen Steinwurf von uns entfernt. Innovation hautnah erleben – wir machen es gerne für Sie möglich.

You can!

Respekt vor der Individualität, Glaube an die
Gestaltungskraft jedes Einzelnen – so entsteht
Wohnkultur der besonderen Art.



wohnstudio^{huber} ze Lëtzebuerg

42, route de Trèves, L-6793 Grevenmacher
Telefon 00352/26745221
Öffnungszeiten:
Dienstag-Freitag 10.00 bis 18.30 Uhr,
Samstag 10.00 bis 17.00 Uhr
Montag Ruhetag



Grand Opening für die CUBE Show

Erleben Sie 8 Wochen lang, von Do., 10. März bis Sa., 14. Mai 2011, CUBE in der
Ausstellung von Hase Feuerhaus in Munsbach, 4 - rue du château, L-5374
Munsbach. Das gesamte interlücke-Programm finden Sie natürlich in unserem
Wohnstudio in Grevenmacher. Wir freuen uns auf Sie!

Öffnungszeiten des Hase Feuerhaus
Mo, Di, Do, Fr. 9.00 bis 12.00 Uhr
13.00 bis 18.00 Uhr
Sa. 10.00 bis 16.00 Uhr
So. 14.00 bis 17.00 Uhr
Mittwoch Ruhetag



Frühlingsfest bei Hubor & Hubor am Sa., 2. und So.*, 3. April 2011

Das wird ein Fest!



Feste feiern – das machen wir am liebsten mit Ihnen. Auch dieses Jahr. Begrüßen Sie mit uns den Frühling, mit Maultaschen und Spätzle, bestem Wein und guter Laune.



Unser bewährtes Kinderstudio wird neu gestaltet und bringt frischen Wind ins Kinderzimmer.

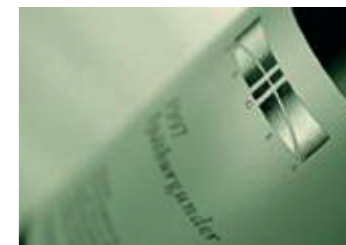


Im Jahr 2011 steht unser Frühlingsfest

ganz im Zeichen schwäbisch-badischer Gaumenfreuden. Bodenständig genießen werden wir Maultaschen, Linsen mit Spätzle, Käse und herzhaften Schwarzwälder Schinken. Und dazu gibt es ein paar ausgewählte Tropfen vom badischen Weingut Heger. Wolfgang Heger, Sohn des Gründers und Landarztes Dr. Max Heger, führte es in den 60er-Jahren an die Spitze der besten deutschen Weingüter. Heute unter der Leitung von Enkel Joachim und Frau Silvia Heger. Wir freuen uns, daß beide bei uns zu Gast sind. Spitzenweine für die festliche Tafel und solche für die kleinen Genüsse des Alltags – lassen Sie sich überraschen, was wir für Sie ausgewählt haben.

Da wir, wie bekannt, großen Wert auf unsere kleinen Gäste legen, freuen wir uns sehr, zeitgleich mit dem Frühlingsfest unser neues Kinderstudio "Pinocchio" zu eröffnen. Freuen Sie sich auf echte Hits für Kids: auf naturgesunde Möbel aus Massivholz und auf mitwachsende Designmöbel für trendige Jugendzimmer. Nicht nur in unserem Kinderstudio gibt es viel Neues. Die ganze Ausstellung präsentiert sich frühlingsfrisch mit neuen Design-Highlights von der Kölner Möbelmesse. Adele in Mettendorf.

Viele Neuheiten warten darauf von Ihnen entdeckt zu werden. Lassen Sie sie nicht warten! Wir freuen uns auf Sie.



So feiern wir bei Hubor & Hubor nicht nur den Frühling, sondern vor allem und immer wieder die Fülle des Lebens.



Öffnungszeiten Frühlingsfest*:
Samstag + Sonntag 10.00 - 18.00 Uhr
*Beratung und Verkauf nur während der gesetzlichen Öffnungszeiten.





Die Lieblings-Serie der Sterne-Köche.
Die Backofen-Serie 200 begeistert nicht nur mit professioneller Technik. Sie überzeugt auch durch klares, funktionelles Design und lässt sich optimal kombinieren.

Wir zeigen Ihnen den Unterschied:



GAGGENAU

STEINHEUER

hubor cuisine

Hans-Stefan Steinheuer, vom Guide Michelin mit zwei Sternen ausgezeichnet, vertraut auf Spezialitäten aus seiner Heimat.



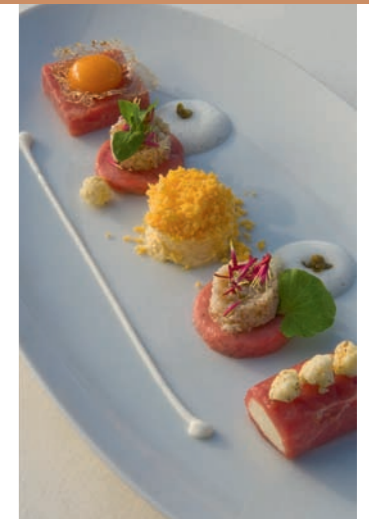
Stillife Fotos: Carl Gros

KüchENZAUBER!

Einladung zum Exklusiv-Kochkurs mit 2-Sterne-Koch Hans-Stefan Steinheuer im neuen Ambiente seiner Gaggenau-Kochschule in Bad Neuenahr am Donnerstag den 12. Mai 2011.

„Das beste Produkt ist für mich immer das, was den kürzesten Weg in unsere Küche hat“ – so lautet das Credo, das Hans-Stefan Steinheuer laut Gault Millau zu einem der weltbesten Restaurants gemacht hat. Das Zaubern mit Produkten der Region kann man nun in einem eigens von und für Hubor & Hubor organisierten Kochkurs am Donnerstag, dem 12. Mai 2011 von 14.00 bis 20.00 Uhr erlernen. Ab 20 Uhr genießen wir mit Hans-Stefan Steinheuer die leckeren Kreationen und freuen uns auf ein Open End ... Ort des Geschehens: die Gaggenau-Kochschule, die – und darauf sind wir bei Hubor & Hubor natürlich stolz – von uns mitgestaltet und eingerichtet wurde. Dass hierbei auch huborcucine das perfekte Zusammenspiel aller Materialien und Formen anstrebte – ganz so wie Hans-Stefan Steinheuer bei der Komposition seiner Aromen –, war selbstverständlich Ehrensache unter Gleichgesinnten.

Ein ganz besonderer Ort erwartet Sie! "Dinge zusammenzubringen, die füreinander geschaffen sind", wird auch Thema des Kochkurses sein. Weingenießer Willi Hubor selbst präsentiert eine Auswahl exzellenter Weine, aus dem Hubor & Hubor Weinkontor. Wer möchte, kann die Nacht in einem der stilvoll eingerichteten Zimmer des Hotels Landgasthaus der Familie Steinheuer ausklingen lassen. Wir kümmern uns gerne um eine Reservierung. Müde Zauberlehrlinge soll es schon mal geben ... Im Preis enthalten: ein Rezeptbuch und eine Kochschürze. Die Plätze sind begrenzt. Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung zu diesem ganz besonderen Kocherlebnis.



EVENT I	KUNST KULTUR GENUSS	Datum: Donnerstag, 12.05.2011
		Beginn: 14:00 Uhr
		Ort: Bad Neuenahr
		Leistungen:
		<ul style="list-style-type: none"> • Kochkurs • Erfrischungsgetränke • Kaffeepause • Rezeptbuch • Kochschürze • Umfangreiches Gourmet-Menü • Korrespondierende Weine
		Preis € 245,00

Anmeldeformular
siehe Klappkarte
letzte Seite!



SieMatic

Intuition ist
das Geschenk
des Verstandes
an die Seele.
Der Körper folgt
mit Leichtigkeit.

Grillen wie die Profis.



Der Traum eines jeden Grill-Gourmets.

Himmel auf Herden.

Der Garten als grünes Wohnzimmer - ein natürlicher Trend nach Sonne und mehr. Keine neue Idee, aber ein neuer Lebensstil. Der Garten als Verlängerung der Küche in einer völlig anderen Atmosphäre. Ungezwungen, hell, sommerlich, entspannt und festlich: eine atmosphärische Erlebniswelt - frei von Feuer und Rauch. Mit einem Gasgrill lässt es sich viel einfacher und ungezwungener grillen als mit einem klassischen Holzkohlegrill. Die exklusiven Grills müssen nicht lange angeheizt werden. Sie machen das Grillen ohne Flamme sichtbar leicht und lecker. Da brennt nichts an. Gesünder können Sie Ihren Outdoor-Snack nicht genießen. Gasgrills aus unserem Hause sind nicht nur optisch ein Hingucker, sondern auch technisch auf dem neuesten Stand. Diese hochmodernen Outdoor-Küchen für Fleisch, Fisch, Gemüse, Nudeln und mehr, zaubern Ihnen auf jeder Terrasse den perfekten Grillgenuss. Da wird das „Kochen im Freien“ zu einem echten Vergnügen. Angenehmer und schöner kann der Sommer nicht schmecken. Bei Hubor & Hubor finden Sie Ihren Profi-Gasgrill. Wir beraten Sie gerne.



Solche Leckereien gelingen im Handumdrehen und werden Ihre Freunde begeistern.



Hier grillt der Chef persönlich.

Der Sommer ist nicht mehr fern. Zeit, den Grill auszupacken und vorzubereiten auf Köstlichkeiten, von denen das heiße Eisen in kalten Wintermonaten geträumt hat.

Der Name Stefan Eisermann steht für Kunst am Grill. Der Koch und Vize-Barbecue-Weltmeister lässt es sich auch in diesem Sommer nicht nehmen, ihm die höheren Feinschmecker-Weihen angedeihen zu lassen. Alles kommt auf den Grill: Brot, Gemüse, Fisch, Fleisch und Obst. Die Frage, die Stefan Eisermann auszeichnet, ist, „Nur wie?“ Marinieren und würzen, vorgrillen, die richtige Garzeit kennen, eine Vielzahl raffinierter Kombinationen wird Sie staunen lassen, was der Herd der heißen Monate so alles zu bieten hat. Das wird ein Sommer, der nie enden soll. Bestens vorbereiten können Sie sich bei Hubor & Hubor am Samstag, 04. Juni 2011, 2 Wochen vor dem offiziellen Beginn des Sommers. Stefan Eisermann wird Sie an diesem Tag mit allem vertraut machen, was es rund ums Freiluft-Kochen zu wissen gibt. Ein exklusives Drei- oder Vier-Gänge-Menü, gezaubert unter freiem Himmel, gehört zum Schönsten, was man mit Freunden in dieser Jahreszeit genießen kann. Wir von Hubor & Hubor freuen uns schon mit Ihnen darauf.



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



KUNST AM GRILL GENUSS

EVENT II

Grillkochkurs
Kursternin: Sa 04.06.2011
Veranstaltungsort:
Hubor & Hubor Mettendorf
Zwei Gruppen:
11-14 Uhr und 16-19 Uhr
Teilnehmerzahl begrenzt
Preis: 49,00 €

hubor 
cucine

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

Stefan Eisermann hat es mit seinem Faible für heiße Eisen weit gebracht. Die Outdoor-Küche ist sein Metier.



Restaurant Joël Schaeffer



Restaurant Joël Schaeffer



PRÄMIERUNGEN

Michelin **XX**

Schlemmeratlas **XXX★**

RESTAURANT JOËL SCHAEFFER
 1, Rue Haute, L-6680 Mertert, Luxembourg
 Tel.: 00352/26 71 40 80
 Fax: 00352/26 71 40 81
www.joel-schaeffer.lu

Per Weinforum

Château Pauqué



geheimtipp

Weingut



Wohnwerk 2005 ... auf Empfehlung von Stefan Steinmetz und Roman Niewodniczanski ... „fand ich“ das Weingut Château Pauqué auf unserer Weinkarte im Wohnwerk wieder ... nach beider Aussage ein besonderes, sehr gutes der luxemburgischen Weinszene ...

Im Rahmen der Eröffnungsabende wurde er mir dann vorgestellt ... der luxemburgische „Weinkönig“ (... gut gemeinte Kurzbeschreibung einiger Freunde und Bekannte im Vorfeld des Wohnwerk 2005 – bevor man sich kennen lernte ...)

Der erste Kontakt ... Abi Duhr ein sehr zurückhaltender, freundlicher Mensch, dessen besonderes Wesen man erst bei weiteren Begegnungen richtig kennenlernen kann. Er ist ein sehr hilfsbereiter – manchmal leider etwas chaotischer Zeitgenosse mit einem unendlichen Fachwissen, welches er mit Sicherheit auch durch seine jahrelange Verkostungserfahrung als ständiges Mitglied der GJE (Grand Jury Europeen) erarbeitet hat. Auch ist Abi Duhr Gründungsmitglied des renommierten Qualitätsverbandes Domäne et Tradition, welchem heute 8 bekannte luxemburgische Weingüter angehören. Es sind schon immer besondere Momente mit Abi Duhr zusammen zu treffen ... sei es auf der Luxemburger Frühjahrsfoire, wo er weiterhin emsig den elterlichen Familienbetrieb unterstützt oder einfach nur zu Hause bei ihm auf der Terrasse eines sehr imposanten historischen Gebäudes mitten in Grevenmacher ... zufälligerweise genau schräg gegenüber unserem Wohnstudio. Bei solchen gemütlichen „Weinproben“ kann man die Klasse seiner Weinphilosophie erkennen – angefangen bei den „normalen“ Gutsrieslingen wie dem „Grevenmacher Fels“ bis hin zum Spitzen-Crus wie z. B. dem Clos de Paradies. Grundsätzlich haben fast alle Weine ein hohes Alterungspotenzial und man sollte die etwas älteren Jahrgänge immer den jüngeren vorziehen, da die „Flaschenreife“ seine Weine auf besondere Weise abrunden. Allen deutschen Weinfreunden kann ich die von mir und Abi ausgesuchten Probepakete sehr empfehlen ... sie werden besondere Weine aus einem besonders herzlichen Land im Herzen Europas kennenlernen.



ABI DUHR
 Château Pauqué, 73 Route de Trèves,
 L-6793 Grevenmacher, Luxembourg

HUBOR & HUBOR
Wein-Genusspaket
 siehe Klappkarte

Per Weinforum

AUSGABE 11

Die **hubor11** wird Sie auch im Sommer begeistern, mit spannenden Themen, Tipps und Trends. **Aufregend:** Der Sommer will gefeiert werden. Mit dem Hubor & Hubor Sommerfest. **Anregend:** Gourmetabende – das Rundum-Verwöhn-Paket gibt's gleich 3 mal. **Spannend:** Wohnwelten entdecken – Qualität genießen.

Gourmetabende
Sie werden sie erleben.
Am Di., 23., Mi 24. und Do., 25. August.

Raum zum Leben. In Hülle und Fülle.



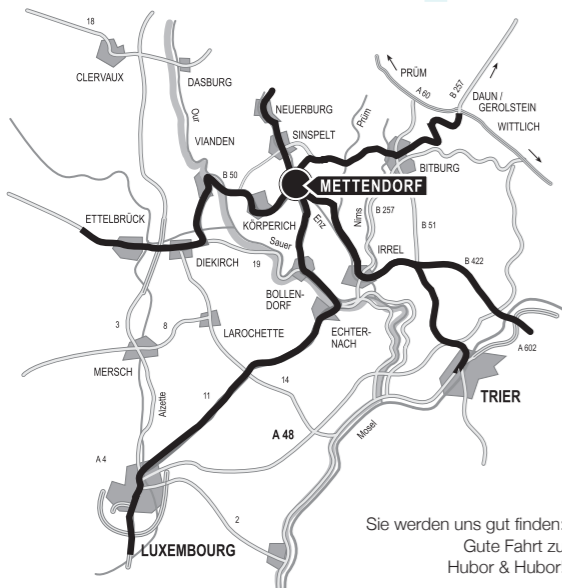
Unser Sommerfest 2011 – Genießen Sie mit uns die schönste Jahreszeit.



Handarbeit aus Deutschland.



Erlesener Genuss hat einen Namen.



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

wohnstudio
ze Lëtzebuerg ^{hubor}

Mettendorf
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

42, route de Trèves
L-6793 Grevenmacher
Tel. 00352/26745221
www.wohnstudio.lu

Öffnungszeiten:
Di-Fr: 10.00 - 18.30 Uhr
Sa: 10.00 - 17.00 Uhr

*Beratung und Verkauf nur während der gesetzlichen Öffnungszeiten.
An allen Event-Samstagen und -Sonntagen kümmern wir uns gerne liebevoll um Ihre Kinder.

impresum

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: Stephan Zender, Nicole Leuwer, Text: Willi Hubor, Marcus Eckert, Titelgestaltung: Peter Merziger, Art Direktion: Michael Kunz, Vertrieb: Deutsche Post AG, P&T Luxembourg, Produktion: M7 Agentur für Kommunikation und Markenpflege, Saarlouis, Druck: Hoffmann Druck Neuerburg. Alle Preise in € inkl. MwSt., Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.