

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:

Rheinhessischer Abend

Dienstag, 23. August 2011

Sektempfang: 19.00 Uhr
Beginn: 19.30 Uhr
Preis: nur 98 € pro Pers.
komme mit ... Personen
Shuttle: JA NEIN
Vegetarier: JA NEIN

Ur-Badischer Abend

Mittwoch, 24. August 2011

Sektempfang: 19.00 Uhr
Beginn: 19.30 Uhr
Preis: nur 98 € pro Pers.
komme mit ... Personen
Shuttle: JA NEIN
Vegetarier: JA NEIN

Ahr- & Nahe-Abend

Donnerstag, 25. August 2011

Sektempfang: 19.00 Uhr
Beginn: 19.30 Uhr
Preis: nur 98 € pro Pers.
komme mit ... Personen
Shuttle: JA NEIN
Vegetarier: JA NEIN

Aufgrund der begrenzten Teilnehmerzahl werden Anmeldungen in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Sie erhalten umgehend nach Ihrer verbindlichen Anmeldung eine schriftliche Bestätigung von uns mit weiteren Details sowie eine Rechnung.

Name	
Straße	
PLZ / Ort	
Telefon	
E-Mail	

Weinpaket
umseitig

Kennt man von Sitzen. Der Pomp.

[POMP]

Hocker für Sitz-Gourmets.



Pomp, der einzigartige Hocker mit Stuhlhöhe.

JULIAUGUSTSEPTEMBER11

HUBOR

POLO

Neues Design entfaltet sich zu bestem Komfort:

Sitzen in Funktion.

Platz nehmen auf edlem Design hat eine neue Qualität. Genießen Sie eine unendliche Leichtigkeit des Seins. Entdecken Sie Ihr neues Lieblings-Polstermöbel am Ort der perfekten Entspannung.

Mailand kommt nach Mettendorf.
Massivholzmöbel aus bestem Holz.
Manege frei für unser Sommerfest.



Liebe Freunde von Hubor und Hubor...

... ein ereignisreiches erstes halbes Jahr 2011 ist jetzt vorüber. Wir hatten ein sehr schönes Frühlingstfest mit vielen innovativen Möbel-Ideen und der Eröffnung unseres neuen Kinderstudios, umrahmt von schwäbisch-badischen Köstlichkeiten.

Auch die heißbegehrten Grillkurse haben an 3 Tagen über 150 neue „Outdoor-Köche“ begeistert.

Überschattet wurde diese Zeit leider u. a. durch die schreckliche Katastrophe in Japan, die uns alle mit Sicherheit sehr nachdenklich stimmt. Uns hat diese Umweltkatastrophe auch besonders zum Nachdenken gebracht und wir haben uns wieder ganz intensiv mit unserer Firmenphilosophie „anders als andere mit der Verantwortung für Natur und Zukunft“ (unser Credo der 90er) beschäftigt.

Durch den Einbau zweier Solaranlagen, deren Strom wir selbst verbrauchen, haben wir für uns energietechnisch das erste Zeichen gesetzt. Auch wollten wir mit der Hubor 11 sortimentsmäßig auf unsere „Umweltverantwortung“ (s. Seite 16/17) hinweisen.

Natürlich freuen wir uns jetzt schon wieder auf unser Familien-Sommerfest am ersten Juli-Wochenende. Samstag, 02., und Sonntag, 03. Juli... ein Fest von uns leidenschaftlichen Menschen für Sie, die zu begeisternden Menschen.

Ein weiterer Höhepunkt werden mit Sicherheit unsere Gourmetabendessen im August sein (s. Seite 17-20). Erstklassige Küche, Spitzenweine, tolle Musik, nette Menschen, viel Spaß und Genuss werden uns erwarten. Lassen Sie uns weiter gemeinsam verantwortungsbewusst und nachhaltig im Gebrauchsnutzen Ihre Wohnwünsche realisieren... sowie an vielen besonderen Tagen Spaß und Freude haben.

Ihr Walter und Willi Hubor




Willi Hubor

Walter Hubor



Die neue Esskultur für Feinschmecker. Fine-Bone-China-Porzellan-Serie aus dem Hause ASA.

Für Ihr Zuhause – jeden Tag. Auch an unseren Gourmetabenden im August.



ES GIBT MEHR IM LEBEN ALS EINEN VOLVO. ES GIBT WASSERSPARTAS- TEN, MÜLLTRENNUNG, ÖKOSTROM UND GUTE GRÜNDE, AUCH MIT IHREM AUTO VERANTWORTUNG ZU ÜBERNEHMEN. DESHALB FAHREN SIE EIN VOLVO DRIVE MODELL.



ABB. ZEIGT SONDERAUSSTATTUNG.

DER VOLVO S60 DRIVE und der VOLVO V60 DRIVE.



Volvo. for life

DIE VOLVO S60 UND V60 DRIVE MODELLE STECHEN BESONDERS DURCH IHR DYNAMISCHES DESIGN HERVOR. AUSGERÜSTET MIT MODERNSTER SICHERHEITSTECHNOLOGIE, SIND DIE BEIDEN DRIVE MODELLE MIT NUR 4,5 BIS 4,3 L/100 KM VERBRAUCH AUCH NOCH EXTREM SPARSAM.

JETZT BEI UNS.

ERLEBEN SIE DIE FASZINIERENDEN VOLVO MODELLE BEIM KOSTENLOSEN SHUTTLE-SERVICE DER HEISTER GRUPPE: AN DEN GOURMETABENDEN BEI HUBOR & HUBOR AM 23., 24. UND 25. AUGUST 2011

Kraftstoffverbrauch im kombinierten Testzyklus von 4,3 l/100km - 4,5 l/100km. CO₂-Emissionen im Testzyklus von 114 g/km - 119 g/km. Die Angaben wurden ermittelt nach den vorgeschriebenen Messverfahren (VO/715/2007/EWG).

HEISTER AUTOMOBILE GMBH

- Ein Unternehmen der HEISTER GRUPPE -

Ruwerer Straße 21b • 54292 Trier

Tel: +49 651 / 82633-319 • Fax: +49 651 / 82633-322

Email: automobile-trier@heister-gruppe.de



HUBOR & HUBOR
Weinempfehlung

Diese besonderen Weinpakete von den Weingütern Wittmann, Franz Keller Schwarzer Adler und Dönnhoff habe ich mit den Winzern diesmal für Sie zusammengestellt, damit Sie gemütlich zuhause probieren können.



Genusspaket
Weingut Wittmann

2 Fl. 2009 WESTHOFENER Silvaner trocken
2 Fl. 2010 Riesling trocken
2 Fl. 2008 Spätburgunder trocken

Preis 71,80 EUR



Genusspaket
Weingut Franz Keller Schwarzer Adler

2 Fl. 2010 Oberbergener Bassgeige Weißburgunder
2 Fl. 2009 Oberbergener Bassgeige Grauburgunder „Steinriesen“
2 Fl. 2009 FRANZ ANTON Cabernet Sauvignon & Merlot
(alle Weine sind trocken ausgebaut)

Preis 85,- EUR



Genusspaket
Weingut Dönnhoff

2 Fl. 2010 Weissburgunder trocken
2 Fl. 2010 Oberhäuser Leistenberg Riesling Kabinett
2 Fl. 2010 Felsenberg Riesling trocken

Preis 95,- EUR

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 _____



inhalt 11

editorial

sitz-möbel

Es gibt sie noch die innovativen Klassiker.

Design-Ikonen, gemacht für das tägliche Leben. Bei COR und interlübke folgt immer noch die Form der Funktion. Und daran wird sich auch in Zukunft nichts ändern.

events für fans

Mit großer Leidenschaft Neues schaffen.

Man soll bekanntlich die Feste feiern wie sie fallen. In Mettendorf planen Willi Hubor und sein Event-Team Kunden-Events auf höchstem Niveau.

mailand sehen

Die große Show exklusiven Wohnens.

In Mailand trifft sich die Elite der Möbel-Macher aus aller Welt. Auch wir waren dort, um das Beste davon mit nach Mettendorf zu bringen: feine Trends und große Emotionen.

muss man besitzen

Neue funktionale Möbel in unserem Haus.

Komfort, Design, edle Stoffe und Leder, feinste Verarbeitung, innovative Technik und vieles mehr. Briol, das neue Sofa von COR passt sich perfekt an: an Ihre Bedürfnisse.

das sommerfest...

...unser Familienfest in der Manege.

Hubor & Hubor macht diesen Sommer richtig Zirkus. Genauer gesagt, Kinder-Zirkus. Mit echten Artisten, kleinen Sensationen, großen Gefühlen, feinen Köstlichkeiten und edlen Weinen.

02

04

06

08

10

12

aus gutem Holz

Nachhaltig leben und arbeiten.

Lange Tradition, handwerkliches Können und perfekte Verarbeitung sind die besten Berater für wirklich einzigartige Möbelstücke. In unseren Manufakturen entstehen Meisterwerke, die ein Leben lang das halten, was das Unternehmen verspricht.

exklusive gourmetabende

Schöne Stunden für den guten Geschmack.

Erleben Sie Koch-Kultur hoch drei. Mit den Topwinzern und Sterneköchen. Freuen Sie sich auf Frank Buchholz, der Schwarze Adler und Hans-Stefan Steinheuer. Auf genussvolle Abende mit feinen Kreationen und korrespondierenden Weinen.

genießen auf rheinhessisch

Di., 23.08., Frank Buchholz trifft Weingut Wittmann

Was passiert, wenn ein „enfant terrible mit Bodenhaftung“ (laut Gault Millau), der als Mitbegründer der „jungen Wilden“ viele Akzente für die neue deutsche Küche gebracht hat, auf eins der besten Weingüter Rheinhessens trifft ...?

verwöhnen auf ur-badisch

Mi., 24.08., Schwarzer Adler, Weingut Franz Keller Schwarzer Adler

Eines der ältesten Gourmet-Restaurants Deutschland, der „Schwarze Adler“, besucht quasi im Huckepack mit dem Weingut Franz Keller Schwarzer Adler, welches zu den besten Gütern am Kaiserstuhl zählt, die Mettendorfer Gourmetabende.

genuss zwischen ahr & nahe

Do., 25.08., H.S. Steinheuer und Helmut Dönnhoff

Das i-Tüpfelchen der Gourmetabende. Ein leidenschaftlicher Koch Hans Stefan Steinheuer, der seit vielen Jahren zu der Spitze Deutschlands zählt, überrascht Sie mit seiner einzigartigen Kochkunst. Dazu korrespondieren geradezu perfekt die exzellenten, deutschen Weine von Helmut Dönnhoff - Winzer mit Weltformat.

news & vorschau

16

18

19

20

21

22

Zeit & Raum



für die Sinne

COR

„COR“ Polstermöbel (lateinisch Herz), verkörpern exklusives Wohn- und Sitzgefühl. Zuhause in den besten Häusern, sind sie viel mehr als nur ein edles Sitzmöbel. Sie sind ein Stück Lebensqualität. Eine Komfort-Oase für unsere schnelllebige Zeit. COR finden Sie bei Hubor & Hubor in Mettendorf und natürlich im Wohnstudio Grevenmacher. Nehmen Sie mit allen Sinnen Platz.



interlücke

Einfach nur das Beste und viel mehr von Form und Funktion.

Interlücke: das sind einzigartige Möbel-Ideen. Persönliche Lieblingsstücke für anspruchsvolle Kunden. Perfekt durchdacht, präzise gefertigt und deshalb „außergewöhnlich“ langlebig. Eben einfach nur das Beste von Form und Funktion. Interlücke hat in Luxemburg eine feine Adresse – das Wohnstudio ze Lëtzebuerg in Grevenmacher. Sie werden erwartet!

wohnstudio^{hubor} ze Lëtzebuerg

42, route de Trèves, L-6793 Grevenmacher
Telefon 00352/2674 52 21

Öffnungszeiten:

Dienstag-Freitag 10.00 bis 18.30 Uhr

Samstag 10.00 bis 17.00 Uhr

Montag Ruhetag



Jörg Fink
Unser Studioleiter
und sein Team
freuen sich auf
Sie!



Wenn die **Feste-Macher** rufen, kommen alle ...



Eventus (lat.) ist das Fest oder die gelungene Veranstaltung. Was die Römer schon wussten, pflegen wir von Hubor & Hubor mit großer Leidenschaft und Liebe zum Detail. Die Inszenierung unserer eigenen Events, mit denen wir auf eine zwanglose Art und Weise unseren Kunden immer wieder „Danke“ sagen für ihr Vertrauen.

Inzwischen kümmert sich ein kleines Event-Team ganz nebenbei bei Hubor & Hubor darum, einzigartige Veranstaltungen zu inszenieren. Unser zu Beginn mit dem Arbeitstitel „Feste feiern, Freunde treffen, Spaß haben“ internes Motto ist längst zum Konzept geworden. Sympathischen Menschen begegnen, die wir gerne mögen... das sind Sie, unsere Kunden. Dass so echte Highlights entstanden sind, die mit europäischen Veranstaltungen standhalten können, konnten wir selbst anfangs nicht ahnen. Wer hätte gedacht, dass wir als Einrichtungshaus ein Mammut-Projekt wie das „Wohnwerk der Sinne“ im letzten Jahr auf die Beine stellten. Neun Wochen lang jagte ein Event das nächste. Über 45.000 Besucher haben wir mit Einrichtungsideen begeistert sowie bewirbt, verköstigt und bestens unterhalten.



Wolfgang Daleiden, Andreas Ewen, Manfred Kemp, Rudolf Ludwig, Uwe Schreiber. Neben ihren handwerklichen Tätigkeiten auch das Team rund um den Event-Aufbau. (v. oben)



Gute Musik ist natürlich auch beim alle 5 Jahre stattfindenden Wohnwerk ein zentraler Bestandteil.

Geholfen haben uns Freunde und gute Bekannte von Walter und Willi Hubor, die sie auf zahlreichen Reisen kennen und schätzen gelernt haben. Und wenn Willi und Walter rufen, kommen alle, Meister-, Spitzen-, Sterneköche, Winzer von Rang und Namen und Bands, Künstler, die wie wir ihr Handwerk perfekt verstehen. Und alle sind begeistert von ihnen, unseren Freunden, den Genussmenschen, Feinschmeckern, Weinfreunden, Kulturliebhabern. Dadurch haben auch wir viele Fans – Weingüter, Gastronomen und Köche – die gerne immer wieder nach Mettendorf kommen. „Events for Fans“, darin sehen wir unsere Aufgabe: Ihnen das Beste zu geben: ein Fest, das in Erinnerung bleibt. Die nächsten Feste warten schon auf Sie: unser Sommerfest und die Gourmet-Abende im August. Drei Tage, drei Winzer, drei Köche. Ein einmaliges Erlebnis. Feste von leidenschaftlichen Menschen für begeisterte Menschen.

Wir, Ihr Hubor & Hubor Team, freuen uns auf Sie.



Dorothee Müller, Stephan Zender, Sonja Hubor, Event-Team Organisation (v. links)



Gudrun Schares, Monika Kotz, Event-Team Empfang (v. links)



Sandra Nösches, Veronika Schmitz, Event-Team Dekoration (v. links)



Emo- tionen



Die Mailänder Möbelmesse ist das Zentrum der internationalen Designszene. Die Messe ist ein faszinierendes Happening aus Design, Trends und ganz großen Emotionen. Auch nach 50 Jahren hat dieser pulsierende Möbel-Magnet nichts von seiner Anziehungskraft verloren. Und das ganze Hubor & Hubor Verkaufs-Team, an der Spitze Kreativ-Chef mit Hut Willi Hubor und sein Bruder Walter, zieht es jedes Jahr neugierig und mit großer Begeisterung in den „Salone del Mobile“. Das Beste davon bringen wir mit nach Hause. So kommt Mailand nach Mettendorf...



m

Möbel machen sich locker. Der neueste Trend: „auf dem Sofa, es darf gekrümelt werden“. Überhaupt ist alles aufs Wohlfühlen ausgerichtet. Und wir sind schon jetzt dafür eingerichtet: Warme Naturfarben, wie Brauntöne, Petrol, Brombeer oder edles Mauve, bestimmen Polster & Co. Daneben Senf und Grün – die Fifties kehren zurück. Auch die Moderne mit ihrem puristischen Industriedesign ist im Kommen. Im Lichtdesign gibt es auch viel Neues. LED bietet dafür ein reiches Experimentierfeld und neue Inspirationsquellen für besondere Inszenierungen und Akzente.

Und natürlich wird Holz immer natürlicher eingesetzt. Nachhaltigkeit produzieren, wohnen und verantwortungsvoll leben, ohne auf Luxus zu verzichten, das wird der große, langlebige Trend. Eine Forderung, der wir uns als verantwortungsvolles Unternehmen gerne annehmen. Bewusster kaufen und bewusster leben. Für uns und unsere Kinder.



Wer so viele Eindrücke gewinnt, braucht Zeit und Muße zum Genießen.



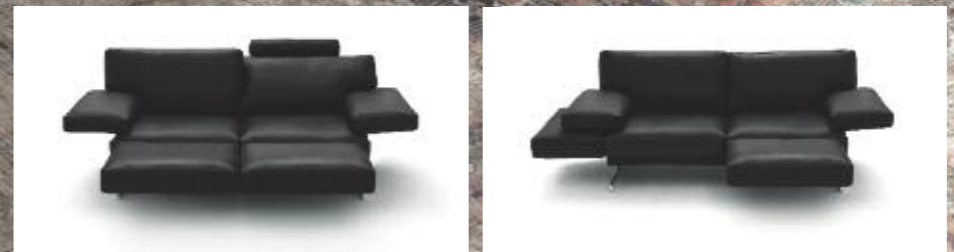
Mailands Messe fasziniert und inspiriert uns immer wieder. Die besten Trends nehmen wir dann mit nach Hause.



Klappt, sitzt,
ist gut gepolstert.
Muss man besitzen.

Komfort entfaltet sich langsam.

Funktion in guter Form
Unsere neuen Wohlfühl-Funktion-Sitzmöbel.



COR

z. B. BRIOL von
Das Sofa gibt es bei uns.

1.000 und eine Möglichkeit zum Relaxen

Mit „Briol“ von COR, einem unserer neuen Komfort-Design-Polstermöbel, wird Wohngefühl zu Wohlgefühl. Bei Hubor & Hubor können Sie darauf relaxen, lümmeln, behaglich in exklusive Polster eintauchen, die Fußstützen in entspannende Positionen schwenken, sanft die Rückenlehne in Schräglage bringen und unendlich genießen.

Hubor & Hubor macht Zirkus.



Bei Hubor & Hubor gehören Feiern zum guten Ton. Lassen Sie sich verwöhnen mit guter Musik und erlesenen Weinen. Feiern Sie mit uns, Ihrer Familie und Ihren Freunden die schönste Jahreszeit. An allen Event-Samstagen und -Sonntagen kümmern wir uns gerne liebevoll um Ihre Kinder.

SOMMERFEST

bei Hubor & Hubor
am Samstag, 2. und Sonntag*, 3. Juli 2011

Manege frei

für Artisten, Kinder
und Sensationen.



SHOWZEITEN

Samstag und Sonntag jeweils um 11.00 Uhr, 12.30 Uhr, 14.30 Uhr und 17.00 Uhr (pro Show max. 60 Pers.) Bitte besorgen Sie sich am jeweiligen Tag frühzeitig Ihre Eintrittskarte an der Zirkuskasse. Siehe auch Gutscheine Klappkarte



Zirkus-Luft schnuppern macht hungrig und durstig.

Mit frischem Popcorn, leckerem Eis, Köstlichem vom Grill, kühlen Getränken und vielen exzellenten Weinen zum Probieren von ausgesuchten Weingütern können wir da schnell helfen. Mehr über die edlen Tropfen? Unsere Weinberater stehen Ihnen wie jedes Jahr Rede und Antwort und geben wertvolle Tipps. „Sommer in the City“ war gestern. Der Sommer findet in Mettendorf statt. Das Sommerfest 2011, das wird 'ne Schau. Wir freuen uns auf Sie. Manege frei, das Spiel beginnt...



Vorhang auf und Platz für Sonne, Licht und Sommerbrise, heißt es auch wieder zu Hause.



Hereinspaziert, Hereinspaziert...

zum großen Sommerfest von Hubor & Hubor. Wir ziehen uns diesmal den „Zirkushut“ auf. Wieder haben wir keine Kosten und Mühen gescheut und bieten Ihnen und Ihren Kindern ein einzigartiges Spektakel. Der fantastische Kinder-mitmach-Zirkus „Carlino“ kommt nach Mettendorf. Also, Manege frei für „Hubor-Carlino“: Freuen Sie sich auf eine professionelle Zirkus-Show mit unseren Artisten: tanzende Teller, Tempo-Jonglagen und sensationelle Illusionen. Erleben Sie eine Show zum Staunen und Lachen. Und nach den Vorstellungen dürfen Ihre Kinder in einer echten Zirkus-Manege stehen, verschiedene Zirkus-Kunststücke kennenlernen und das Tollste: selbst ausprobieren: Seiltanzen, mit Bällen jonglieren und unendlich verzaubert werden. Der neue Mitmach-Zirkus bei uns auf dem Sommerfest in Mettendorf.

Zu den Grillköstlichkeiten verwöhnen wir Sie mit ausgesuchten, leichten Sommerweinen aus unserem Hubor Weinkontor.

Öffnungszeiten Sommerfest*:
Samstag, 02. Juli und Sonntag, 03. von Juli 10.00 - 18.00 Uhr
*Beratung und Verkauf nur während der gesetzlichen Öffnungszeiten.



Doppelt praktisch, doppelt gut.
 Der „Chillap“ von Jori. Platz zum Chillen für Laptop,
 Buch, Tasse Kaffee. Oder einfach nur zum Lesen und Relaxen.
 Platz zum Wohlfühlen.



Schön,
 mit viel Funktion.



Die tägliche Ruhe vor dem Sturm.

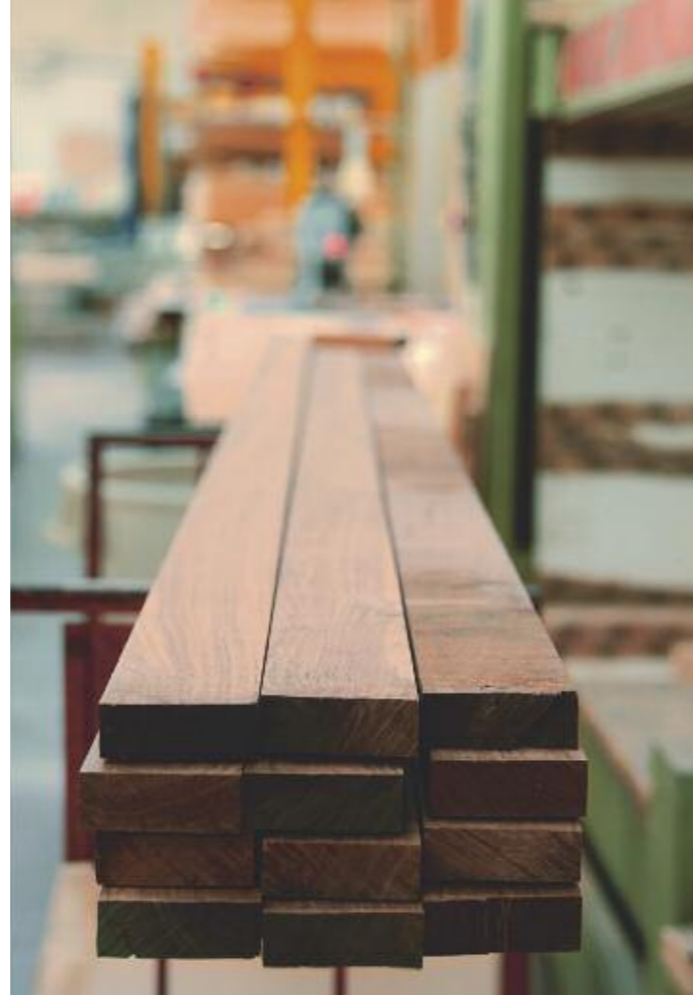


Sie sind stilvoll, luxuriös, erstklassig verarbeitet und einfach schön anzusehen. Die neuen, edlen Designküchen mit Funktion. Sie sind die Königsklasse der Essenszubereitung und des Genießens. Kochkultur für ein schöneres Zuhause. Ist das nicht schön – funktionelle Küchen dürfen jetzt auch schön sein. Sehen Sie schön, egal ob Holz oder Farbe, bei Hubor & Hubor.



Aus gutem Holz geschnitten.

In den 50ern waren Holzboote ein Symbol für gehobenen Luxus. Mit diesem Jetset-Gehabe haben unsere Möbelfabriken nichts gemeinsam. Das Credo der Firmen lautet, die von den Urgroßvätern, Großvätern und Vätern übernommenen Traditionen fortzuführen. Und so entstehen Produkte stets vor dem Hintergrund von Tradition und Qualität des Handwerks. Es wird Holz handwerklich be- und verarbeitet und es werden nur natürliche Produkte für die Oberflächenbehandlung verwendet. Unsere Manufakturen haben sich seit vielen Jahren auf das Verarbeiten massiver Holz Möbel in modernem, zeitlosem Design spezialisiert. Die jungen und nicht mehr ganz so jungen Kunsttischler verstehen es meisterhaft, bei der Herstellung von Möbeln aus Massivholz weiterhin das alte Handwerk zu pflegen. Dabei wird in jeder Hinsicht auf Ökologie geachtet: Das Holz stammt aus kontrollierten Aufforstungsgebieten und der Leim enthält kein Formaldehyd. Schubladen werden nach alter Manier mit Schwalbenschwanzverbindungen hergestellt, Schubkästen oder Schubladen gleiten wie in alten Zeiten meist geräusch- und mühelos. Rückwände sind entweder massiv oder bestehen aus hochwertigem Vielschichtholz. Beschläge sind oftmals handgefertigte Metallkunststücke aus Meisterhand. Alle Produkte werden zusätzlich mit natürlichen Pflanzenölen oder Bienenwachsen veredelt, die es dem Holz erlauben zu atmen und sich zu bewegen. Denn Holz ist ein lebendiges Material. Was für ein gutes Gefühl, an so einer Tafel entspannt gut zu essen und zu genießen. Unbeschreiblich. Sie müssen es selbst erleben – bei Hubor & Hubor.



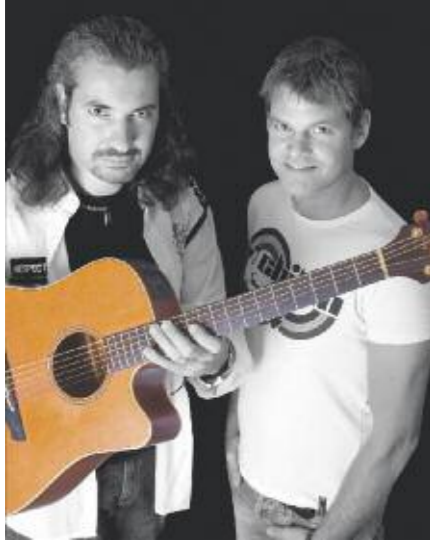
Hier wird Nachhaltigkeit gelebt.

Ein Leben lang.



Der Rohstoff aus dem die Wohnräume sind.





Freaky Voices versteht es, ein emotionales Feuerwerk der wohl bedeutendsten Songs von damals bis heute abzufackeln. Virtuose Instrumentalarbeit an Gitarre und Klavier, gepaart mit charismatischem, mehrstimmigem Gesang, bilden das Erfolgsrezept dieser ganz besonderen „kleinen Combo“.

Exklusive
Hubor-Weinpakete

Für alle Weinfreunde, die schon vorab einmal eine kleine Auswahl probieren möchten, hat Willi Hubor wieder mit unseren Winzern kleine Genusspakete ausgesucht. Siehe Klappkarte.



Kostenlosen Shuttle-Service

Nutzen Sie an diesem Abend unseren kostenlosen Shuttle-Service, zusammen mit unseren Kooperationspartnern der Heister Gruppe. Wir holen Sie in der Großregion und ganz Luxemburg gerne am frühen Abend zu Hause ab und bringen Sie nach einem schönen Abend wieder sicher nach Hause zurück.



Herzliche Einladung

...zu unseren blumigen Gourmetabenden...

Wenn ein exklusives Einrichtungshaus wie Hubor & Hubor sich Gedanken über Kochkultur macht, hat das viel mit Genuss an der täglichen Arbeit zu tun. Walter und Willi Hubor, selbst Genießer und Weinkenner, geben ihren Kunden nur das Beste. Und so sind inzwischen viele unserer Kunden auf den Genuss unvergessener Feinschmeckerabende mit Spitzenköchen aus ganz Deutschland gekommen. Im Freundes- und Bekanntenkreis sagt man uns gerne nach, Deutschlands, vielleicht sogar Europas höchstdekorierte Straußwirtschaft zu betreiben. Na, dann danke für die Blumen. Und Blumen passen sehr gut zu unseren diesjährigen Gourmetabenden im August. Jeder Abend – von Dienstag 23., bis Donnerstag, den 25. August – steht unter einem eigenen Blumenmotto. Von Wiesenblumen bis zu edlen Rosen, da ist für jeden ein passender Sommerduft dabei. Und wieder macht es uns stolz, dass wir mit Spitzenköchen und ausgesuchten Weinmachern Feinschmeckerkreationen für Sie, unsere Kunden, kreieren dürfen. Untermalt wird das kulinarische Szenario von virtuoser Gitarren- und Klaviermusik. Natürlich holen wir Sie mit unserem Shuttle-Service in der Großregion und ganz Luxemburg gerne ab. Und bringen Sie nach einem neuen, unvergessenen Abend sicher wieder zurück. Reservieren Sie rechtzeitig. Unsere Teilnehmerzahl ist leider begrenzt. Genießen Sie es.

Wir freuen uns auf Sie.

KUNST GENUSS

Sie haben die Wahl.

Dienstag, 23. August 2011

Frank Buchholz

4-Gänge-Menü inklusive Weine (Seite 19)

Sekttempfang: 19.00 Uhr	Koch: Frank Buchholz
Beginn: 19.30 Uhr	Winzer: Günter Wittmann
Preis: nur 98 € p. Pers.	
Ort: Hubor & Hubor Ihr Einrichtungshaus	Die Teilnehmerzahl ist begrenzt

Mittwoch, 24. August 2011

Der Schwarze Adler

4-Gänge-Menü inklusive Weine (Seite 20)

Sekttempfang: 19.00 Uhr	Koch: Anibal Strubinger
Beginn: 19.30 Uhr	Winzer: Fritz Keller
Preis: nur 98 € p. Pers.	
Ort: Hubor & Hubor Ihr Einrichtungshaus	Die Teilnehmerzahl ist begrenzt

Donnerstag, 25. August 2011

Hans-Stefan Steinheuer

4-Gänge-Menü inklusive Weine (Seite 21)

Sekttempfang: 19.00 Uhr	Koch: Hans Stefan Steinheuer
Beginn: 19.30 Uhr	Winzer: Helmut Dönnhoff
Preis: nur 98 € p. Pers.	
Ort: Hubor & Hubor Ihr Einrichtungshaus	Die Teilnehmerzahl ist begrenzt

Anmeldung siehe Klappkarte letzte Seite

Dienstag 23. August 2011, 19.00 Uhr

Frank Buchholz



Weingut Wittmann



Nach der Wohnwerk bedingten letztjährigen Pause freue ich mich wieder, Ihnen dieses Jahr neue Freunde aus „Küche“ und „Weinberg“ im Rahmen unserer Gourmetabende vorstellen zu dürfen. Was liegt näher, als sich dann in meiner „zweiten Heimat“ umzuschauen...

„Enfant terrible mit Bodenhaftung“ (lt. Gault Millau) ... die Arbeit an der Basis mit Tuchfühlung zu den Grunderzeugnissen (O-Ton Frank Buchholz) beschreibt mit Sicherheit sehr passend einen besonderen Zeitgenossen der neuen Küche... im Prinzip ähnlich der Hausphilosophie von Hubor & Hubor. Als Mitbegründer der „jungen Wilden“ hat er vor mehr als 10 Jahren viele Akzente für eine neue deutsche Küche gesetzt... Heute modern kochend – ohne modischen Schnickschnack – besinnt er sich immer wieder auf regionale Produkte und deren Interpretation, zeitweise sehr schön begleitet von mediterranen Einflüssen.

Und wenn man dann von Mainz-Gonsenheim aus... so nach Rheinhessen blickend... nach einem guten Weingut Ausschau hält... so gibt es eines, welches mit einer ähnlichen Entwicklung – wie Frank Buchholz und wir in Mettendorf – seines Betriebes einhergeht. Das Weingut Wittmann – Traditionsbetrieb seit 1663 – startete unter Günter und Elisabeth Wittmann Anfang der 90er-Jahre neu mit einer kontrolliert ökologischen Bewirtschaftung, die seit 2003 in eine biodynamische Anbauweise überführt worden ist. Mittlerweile ist Sohn Philipp Wittmann treibende Kraft in der Führung und ist u. a. für die Kellerwirtschaft und den Vertrieb verantwortlich. Das Weingut zählt seit Jahren zu den besten Weingütern Rheinhessens, was auch regelmäßig durch diverse Prämierungen führender Weinkritiker bestätigt wird.

Freuen wir uns auf einen spannenden rheinhessischen Abend...

Herzlichen Dank



PRÄMIERUNGEN

Weinplus ★★★★★

Gault Millau 🍇🍇🍇🍇

Feinschmecker F F F F F

Eichelmann Weinführer ★★★★★

Johnson ★★★

WEINGUT WITTMANN
Mainzer Straße 19
67593 Westhofen bei Worms

HUBOR & HUBOR
Wein-Genusspaket
siehe Klappkarte

PRÄMIERUNGEN

Michelin XX

Gault Millau XXX

Feinschmecker F F F F

Vartaführer

VARTA ★ TIPP

RESTAURANT
BUCHHOLZ
Klosterstraße 27
55124 Mainz
Tel.: 06131 - 9712890
www.frank-buchholz.de

Mittwoch, 24. August 2011, 19.00 Uhr



Restaurant Schwarzer Adler

Weingut Franz Keller Schwarzer Adler

Traumhaft gelegen im badischen Oberbergen, im Herzen des Kaiserstuhls, liegt Fritz Keller's Gourmetrestaurant „Schwarzer Adler“... So ist es umso schöner, dass mein „kleiner Traum“ (geträumt bei einem Besuch dort vor einigen Jahren), dies kongeniale Duo aus Top-Küche und Spitzen-Weingut nach Mettendorf zu entführen, in Erfüllung geht. Herzlichen Dank an dieser Stelle meinen beiden Fürsprechern – Joachim Heger und Hans-Stefan Steinheuer...

Seit 1969 ununterbrochen mit einem Michelinsterne ausgezeichnet gilt der „Schwarze Adler“ als eines der ältesten und beständigsten Gourmetrestaurants Deutschland. Übrigens: Die Mutter von Fritz Keller erkochte sich damals den ersten Stern... mittlerweile ist seit 15 Jahren Anibal Strubinger Chefkoch der Adlerküche und kocht seit 1996 eine klassisch regional-badisch-französische Küche aus sehr guten Produkten.

Innovativ und weitsichtig wie Kellers schon immer agierten, hat man, um der Zukunft gerecht zu werden, die Küchencrew um den jungen Modernisten Christian Rosse als zweiten Küchenchef erweitert. Beide Maitres harmonisieren hervorragend und man darf gespannt sein, was dieses kollegiale Duo in der Zukunft zwischen Tradition und Moderne zaubern wird.

Das Weingut Franz Keller Schwarzer Adler – unter der Leitung von Fritz Keller (Kellermeister Uwe Barnickel) –, welches uns an unserem zweiten Gourmetabend begleiten wird, zählt schon seit Jahren zu den besten am Kaiserstuhl und zeichnet sich als einer der führenden Betriebe für trockenere, durchgegangene Weine in Deutschland aus. In den Weinbergen dominieren die weißen und roten Burgundersorten. Eine betriebsinterne Klassifizierung – angefangen bei „Keller's Keller“ über die Gutsweine bis hin zu den Selektionsweinen „S“ und in besonderen Jahren Selektion „A“ – ermöglichen jedem Weintrinker sehr schnell, seinen „Keller-Typ“ zu finden.

Ergänzt wird das hauseigene Weinangebot durch einen hervorragenden mit internationaler Spitzenposition bestückten Weinhandel... der, wie sollte man es anders bei Fritz Keller erwarten, einen gigantischen Lagerplatz in imposanten Bergstollen (bis 110 m Länge) hat. Ich freue mich mit Ihnen auf einen lustigen und mit Sicherheit ereignisreichen Abend (so ist er halt, unser Fritz) ...

Der Wein Hubor

WEINGUT FRANZ KELLER
SCHWARZER ADLER
Badbergstraße 23
D-79235 Vogtsburg-Oberbergen
Kaiserstuhl/Baden

PRÄMIERUNGEN	
Gault Millau	🍷🍷🍷
Feinschmecker	F F F F
Eichelmann Weinführer	★★★★★
Johnson	★★★
Wein Plus	★★★

RESTAURANT
SCHWARZER ADLER
Badbergstraße 23
D-79235 Vogtsburg-Oberbergen
Kaiserstuhl/Baden
Tel.: 07662/9330-0
www.franz-keller.de

PRÄMIERUNGEN	
Michelin	🍷🍷🍷
Gault Millau	XXX🍷
Feinschmecker	F F F F
Vartaführer	🍷🍷🍷
VARTA TIPP	★

Donnerstag 25. August 2011, 19.00 Uhr

STEINHEUER

Ganz herzlich heißen wir wieder zum finalen Abend unserer diesjährigen Gourmetabende unseren Freund und Spitzenkoch Hans-Stefan Steinheuer in Mettendorf willkommen. Seit vielen Jahren unter den Topten-Köchen Deutschlands zeichnet er sich durch seine Bodenständigkeit und Natürlichkeit aus (er ist halt auch ein Eifler Jung).

Sein Küchenstil ist einzigartig... er genügt höchsten Ansprüchen... und es ist immer wieder schön, auf meinen Reisen durch Europa von jungen „Küchenaufsteigern“ zu hören, dass sie von Hans-Stefan Steinheuers Kochkunst begeistert sind und sich freuen, ihn kennengelernt zu haben oder sich durch seine Kreationen und „Handwerkskunst“ inspirieren lassen zu dürfen.

Zusammenfassend: „Weder Purismus noch Tradition und schon gar keine modischen Trends wie Cross-over bestimmen die Küche dieses Meisterkochs, sondern einzig und allein der ganz individuelle und unverwechselbare Stil von Hans-Stefan Steinheuer“ (dieses Zitat hab ich mir (Willi) mal irgendwo aufgeschrieben... passt wunderbar zu ihm... ich weiß aber nicht mehr, wo... bitte macht keinen Guttenberg aus mir)...

Und wenn man einen ganz Großen aus Deutschlands Küche einlädt, muss auch ein ganz großer der Weinszene mit dabei sein...

Helmut Dönnhoff aus Oberhausen an der Nahe gehört lt. Aussage einiger bekannter Weinkritiker zu einer Hand voll deutscher Winzer mit Weltformat. Trotz all dieser Lorbeeren lernt man beim Besuch des Weingutes einen bescheidenen, sehr sachlichen, lebensbejahenden Zeitgenossen mit enormem Fachverstand kennen. Er konzentriert sich auf nur drei Rebsorten – ca. 75 % Riesling sowie Weiß- und Grauburgunder. Egal ob edelsüße Rieslinge oder „trockene „Große Gewächse“, einfache Lagen oder Gutsweine, in allen Lagen spielt dieses Weingut ein besonders gutes „Spiel“.

Freuen Sie sich mit mir auf zwei Freunde, Hans-Stefan Steinheuer und Helmut Dönnhoff, ein schönes Spiel zwischen Ahr und Nahe ... einen besonderen Abend... Genießen Sie ihn...

Der Wein Hubor



Weingut Hermann Dönnhoff



STEINHEUERS RESTAURANT
„ZUR ALTEN POST“
Landskroner Straße 110
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
Tel.: 02641/94860
www.steinheuers.de

PRÄMIERUNGEN	
Michelin	🍷🍷🍷🍷
Gault Millau	XXXX🍷
Feinschmecker	F F F F F
Vartaführer	🍷🍷🍷🍷
VARTA TIPP	★

Anmeldeformular
siehe Klappkarte
letzte Seite!

HUBOR & HUBOR
Wein-Genusspaket
siehe Klappkarte

WEINGUT DÖNNHOFF
Bahnhofstraße 11
55585 Oberhausen an der Nahe

PRÄMIERUNGEN	
Gault Millau	🍷🍷🍷🍷🍷
Feinschmecker	F F F F F
Eichelmann	★★★★★
Johnson	★★★★★
Weinplus	★★★★★

AUSGABE 12

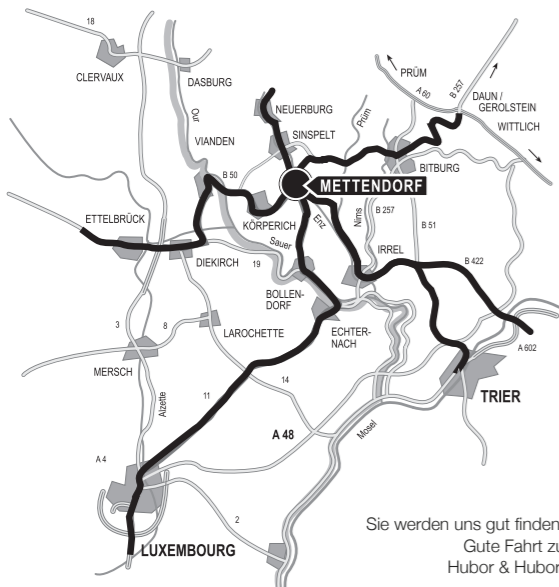
Die **hubor12** wird Sie auch im Spätsommer begeistern, mit spannenden Themen, Tipps und Trends. Themen im Herbst: **Stand der Dinge:** Besuchen Sie unseren Messestand auf der Luxexpo 2011. **Lampenfieber:** Ein Lichterabend mit neuen Trends für helle Köpfe. **Genuss-Reich:** Geschmack auf höchstem Niveau – aus Küche und Weinkeller. **Vorfreude:** Die schönsten Seiten des Einrichtens demnächst wieder bei Ihnen zu Hause.



Herbstmesse in Luxemburg
Sa., 15., - So., 23. Oktober 2011



Tag und Nacht des Lichts
Sa., 12. November 2011



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



Unser Rotweinabend
Sa., 12. November 2011, ab 18 Uhr

wohnstudio ze Lëtzebuerg ©hubor

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

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

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, Titgestaltung: Peter Merziger, Art Direktion: Michael Kunz und Jens Kreuter, 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.