

Vis-à-vis der Oper

28. TOP LOUNGE TOP MAGAZIN im „Hotel an der Oper“

Chemnitz ist um eine Hotelattraktion reicher, dies beweisen Hoteldirektor Alexander Riehn und Verlegerin Marliese Broicher-Sander auf der 28. TOP Lounge des TOP MAGAZINS Chemnitz/Südwestsachsen. Nach umfangreichen Renovierungsarbeiten hat das „Hotel an der Oper“ seine Pforten geöffnet, wobei sich die von außen erhaltene denkmalgeschützte Fassade stilvoll in das Theaterplatzensemble eingliedert. Die großzügige Fensterfront begeistert mit einem einzigartigen Panoramablick auf das König-Albert-Museum, auf das Opernhaus, auf die St. Petrikirche und das Günnewig Hotel Chemnitzer Hof. Und so manch einer der TOP People war überrascht, welch kosmopolitisches Flair das von außen eher zurückhaltend, -schlicht anmutende Gebäude in seinem Inneren ausstrahlt. Über einen roten Teppich gelangten die Gäste in die hell erleuchtete Empfangshalle des Hotels, bevor man im gedämpften Licht der Bar „Mozart“ von Hoteldirektor Alexander Riehn und Verlegerin Marliese Broicher-Sander persönlich begrüßt wurde und mit einem Glas Wein, mit einem Cocktail oder mit einem frisch gezapften Wernesgrüner Pils in der Hand die wunderbare Aussicht auf das geistige und kulturelle Herz der Stadt genoss.



Dem harmonischen Zusammenspiel mit dem Opernhaus begegnet der Gast in vielfältiger Art überall im Haus wieder. So sind über 200 großformatige gerahmte Fotos auf das Thema Oper zugeschnitten, das auch Speisekarte und Bar inspiriert. Sitzecken mit eleganten Clubsesseln schaffen eine Kulisse, die einem modern inszenierten Bühnenstück an der Oper entnommen sein könnte.



Die Nähe zur Oper wurde an diesem Abend nicht nur visuell erlebbar, sondern auch akustisch. So wurde die musikalische Umrahmung von den Solisten des Ensembles „CHarmonists“ dargeboten, die stilvoll im Frack die bekanntesten Hits der Comedian Harmonists intonierten. Nach dem Gassenhauer „Mein kleiner grüner Kaktus“ erhielten die Herren anstelle der sonst überreichten Blumen jeder ein kleines Kaktustöpfchen – ob er sticht, das konnte dann jeder Sänger persönlich entscheiden. ➤



Bernd-Erwin Schramm, Oberbürgermeister der Universitätsstadt Freiberg, erhielt von Verlegerin Marliese Broicher-Sander einen Kaktus, der für Wehrhaftigkeit und für blühende Entfaltungsmöglichkeiten trotz bescheidener Lebensbedingungen steht.



„Und er sticht, sticht, sticht ...“ Ein Kaktustöpfchen für die Solisten, überreicht von Anja Morgner und Laura Sander.



Wer kennt Sie nicht, die Evergreens der Comedian Harmonists? Kraftvolle Stimmen sowie jede Menge Witz und Charme gehörten auch zum Auftritt der CHarmonists. Mit Ohrwürmern wie „Veronika, der Lenz ist da“ und „Mein kleiner grüner Kaktus“ begeisterten die Solisten Frieder Aurich, André Riemer, Markus Seidensticker, Daniel Blumenstein und Martin Gäbler (v.l.n.r.) die Gäste der TOP Lounge und zeigten, dass die Musik der 20er-Jahre und der einzigartige Gesangsstil bis heute nichts von ihrer Wirkung eingebüßt haben.

Die Gruppe von Opernsängern aus Chemnitz, Leipzig und Dessau haben sich dabei dem Stil der historischen Comedian Harmonists soweit angenähert, dass ihr Klang schon gern einmal mit dem des Originals verwechselt wird. Wer sich davon selbst überzeugen und die CHarmonists live erleben möchte, hat im Opernhaus Chemnitz beim moderierten Konzert „Ich war ein Comedian Harmonist“ die Gelegenheit dazu.

Aufführungen:
02.12.2008 / 25.01.2009
03.04.2009 / 21.05.2009

Klavierbegleitung von Tom Bitterlich, Solorepetitor am Opernhaus Chemnitz





In seinen Begrüßungsworten brachte Hoteldirektor Alexander Riehn seine Freude darüber zum Ausdruck, dass ihm durch die TOP Lounge die Möglichkeit geboten wurde, viele Menschen in seinem Haus zu empfangen und gleich kennenzulernen. Schließlich soll das „Hotel an der Oper“ nicht nur Privat- und Geschäftsreisenden ein stimmungsvolles Domizil während ihres Aufenthalts in Chemnitz bieten, sondern das „Hotel an der Oper“ möchte auch für die Geschäftsleute der Region ein beliebter Treffpunkt für Geschäfts-

essen, Tagungen und entspannte Meetings sein. „Fühlen Sie sich wohl, und tagen Sie dort, wo Industrie und Kultur seit über einem Jahrhundert zu Hause sind und europäische Geschichte schreiben.“ Alexander Riehn erzählte von den Anfängen des ehrgeizigen Projektes: „Ursprünglich wollten wir das Haus nur ‚aufhübschen‘, doch dann wurde der Direktion immer mehr bewusst, dass wir uns hier in der besten Lage der Stadt befinden und dass das Hotel ein riesiges Potenzial bietet.“ Und so wurden aus den geplanten 700.000 Euro für die Re-

novierung des denkmalgeschützten Gebäudes mehrere Millionen. Heute erstrahlen 91 Zimmer von bis zu 36 Quadratmetern Größe in neuem Glanz. Alle Zimmer sind mit Bad/Dusche, Flat-Screen, LAN, Minibar, Direktwahl-Telefon und Klimaanlage ausgestattet. Modernes Mobiliar und ausdrucksstarke Naturfarben sorgen für eine angenehme Atmosphäre. Seinem glanzvollen Umfeld wird das „Hotel an der Oper“ mit hoher Hotelkultur und exklusiver Gastlichkeit gerecht.

Umfangreich die Cocktailvielfalt, einzigartig die Auswahl an Single Malt-Whisky an der Bar, die in der Region ihresgleichen sucht. Die bestens geschulten Barkeeper haben sichtlich Spaß an ihrer Arbeit, so dass der Aufenthalt in der Bar „Mozart“ zu einem entspannten Vergnügen wird. Davon konnten sich die Gäste nach der Begrüßungsrede



Restaurantleiter Thomas Kloiber (3.v.l.) mit dem Serviceteam und Küchenchef Rocco Wollter (3.v.r.) mit seinem Team.



Restaurantleiter Thomas Kloiber und das Serviceteam betreuen die TOP-Gäste überaus freundlich und engagiert.

auch gleich überzeugen. Zu den Getränken wurden erlesene Häppchen gereicht, die die Vielfalt und den kulinarischen Anspruch der Hotelküche repräsentierten – von köstlichen Antipasti-Kreationen über Steinpilz und Lachs bis zu deftigem Weißwurst-Salat durften sich die Gäste durch das anspruchsvolle kulinarische Spektrum des Hauses probieren. Für viele waren dies geschmackvollen Kostproben sicherlich Anlass, in Kürze einmal wiederzukommen und sich die Vielfalt der Küche im Restaurant „Scala“ in aller Ruhe munden zu lassen. Die ausgewogene Küche lebt von internationalen Einflüssen, ergänzt und fein abgestimmt mit den vielfältigen Spezialitäten der Region. Ständig wechselnde, frische und saisonale Angebote liegen voll im Trend einer gesunden Ernährung.



Bar & Lounge „Mozart“ – Umfangreich die Cocktailvielfalt, einzigartig die Auswahl an Single Malt-Whisky.



Bei den vielen kleinen Leckereien fiel die Auswahl nicht leicht.



Geschüttelt oder gerührt – Barkeeper Alexander Schmid ganz in seinem Element.

Wernesgrüner gibt es überall da, wo guter Geschmack zu Hause ist – also auch auf der TOP Lounge.



Alexander Riehn, Hoteldirektor; Marliese Broicher-Sander, Verlegerin; Michaela und Peter Naujokat



Hans-Joachim Schlums, VOGEL Verlagsvertretung und Antje Schlums, Außenstellenleiterin Weißer Ring e.V. mit ihrer Tochter Anne (mitte)



Patricia-Pia Richter und Siegmund Nickel, Hotel Schloss Wolfsbrunn



Barbara Wieland und Mathias Kaden, SECURITAS Sicherheitsdienste



Alexander Riehn, Hoteldirektor; Manuela Zenk, Projektleitung „wissen.schafft.arbeit“ TU Chemnitz; Marliese Broicher-Sander, Verlegerin; Mario Steinebach, Leiter Presse-, Öffentlichkeitsarbeit und Marketing TU Chemnitz



Beate Barthel; Uwe Barthel, Vorstand Stadtwerke Chemnitz AG; Ingrid Ahlemeyer; Carmen Rebohle; Dr. Peter Rebohle, GF Südsachsen Wasser GmbH; Dr.-Ing. Wolfgang Ahlemeyer



Alexander Riehn, Hoteldirektor; Beatrice Schubert, Klinikum Chemnitz; Marliese Broicher-Sander, Verlegerin; Jörg Schubert, Klinikum Chemnitz



Die Hoheit in der Küche erfolgreich übernommen ...
Jörg Schreyer (vorn), Hartwig Albiro und Achim Pfeifer (r.).



Nochmals drüber geguckt – schließlich hat man ja einen guten Ruf zu verlieren: Dietmar Heyne, HEYNE – Kachelöfen, Kamine & Fliesen.

Doch neben einer erstklassigen Küche hat das Hotelrestaurant noch eine ganze Reihe mehr zu bieten. Etwas ganz Besonderes ist die offene Küche – eine große Glasscheibe bietet Einblick in das geschäftige Treiben der Köche, die mit

Können und Freude ihre kulinarischen Kunstwerke kreieren. Davon konnten sich die TOP People bei der TOP Lounge auf amüsante Weise einen Eindruck verschaffen. Verlegerin Marliese Broicher-Sander ernannte Rechtsanwältin Annemarie Rott, Hartwig Albiro, Dietmar Heyne, Achim Pfeifer, Jörg Schreyer und Dr.-Ing. Peter Straube zu „TOP Köchen“, die sich – vorsichtshalber ausgestattet mit einer TOP Kochschürze – an den Töpfen und Pfannen der Hotelküche und unter Anleitung von Küchenchef

Rocco Wollter versuchen konnten. Die anderen Gäste hatten vor der Glasscheibe der offenen Küche das Vergnügen, den TOP Köchen bei ihrer Arbeit zuzusehen. Die Ergebnisse wurden dann vom überaus freundlichen engagierten und kompetenten Service um Restaurantleiter Thomas Kloiber serviert und mit vielen Aaahs und Oooohs von den Gästen verkostet.



Professionalität nicht nur in der Kanzlei, sondern auch in der Küche – Rechtsanwältin Annemarie Rott, Kanzlei Heuking Kühn Lüer Wojtek.



Erfolg ist, wenn's nicht nur gut schmeckt, sondern auch gut aussieht: Beides zu 100 % erreicht, da kann sich Dr.-Ing. Peter Straube zurecht freuen.

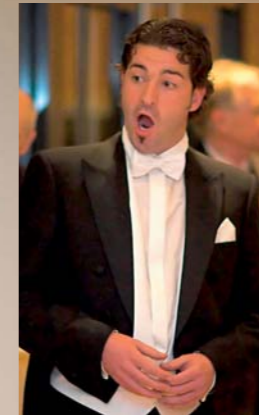


Mehr als Kochen, es war schon inszeniert – Hartwig Albiro bleibt sich treu.



„Dunkelrote Rosen bring' ich, schöne Frau ...“

Nachdem sich die Gäste bei anregenden Gesprächen und köstlichen Häppchen im gediegenen Ambiente der Bar „Mozart“ und des Restaurants „Scala“ vom Charme des Hauses überzeugt hatten, holten die **CHarmonists** mit weiteren Evergreens der Comedian Harmonists die Gäste zurück in die Bar, denn nun erwartete sie der Höhepunkt des Abends: die Taufe der Herbstausgabe des TOP MAGAZINs Chemnitz/Südwestsachsen. Doch zuerst verzauberten die Herren im Frack, alles Solisten großer deutscher Opernhäuser, die Damenwelt mit dem Lied „Dunkelrote Rosen bring' ich, schöne Frau ...“ aus der Operette Gasparone und überreichten dazu langstielige rote Rosen – kein Wunder, schließlich gelten die Comedian Harmonists als „erste Boyband der Welt“, die mit ihrem Vokalgesang von Berlin aus ihren Siegeszug um die ganze Erde antrat. ➤



Arbeit und Vergnügen lagen dicht beisammen: Achim Pfeifer, Getränke Pfeifer, beherrscht beides.



Karin und Wieland Müller, STUDIO W.M.



Mario Beier, GF WVD Direkt Marketing GmbH; Romy Steitz; Michael Schwarzenberg, Direktor Hotel Mercure Kongress Chemnitz



Dr. Heike Claus, GFin tradu4you GmbH; Hans-Jürgen Fischer; Dr. Bernhard Helmich, Generalintendant Städtische Theater; Mohammed Ahmed Ramadhan und Jana Wiegand, Hamam Sindibad GmbH



Alexander Riehn, Hoteldirektor; Alexander Eschenbach, Eschenbach Zeltbau; Marliese Broicher-Sander, Verlegerin; Cathrin Eschenbach



Alexander Riehn, Hoteldirektor; Dr. Dr. Andreas Pohl und Dr. Carmen Pohl, Dental Family Zahnmedizin; Wolfram Berger, Juwelier BERGER



Alexander Riehn, Hoteldirektor; Marliese Broicher-Sander, Verlegerin; Susann Leichsenring, die den 3. Platz bei den 27. Deutschen Meisterschaften der Floristen belegt hatte und ihr stolzer Chef Andreas Richter, Inhaber Gartenfachmarkt Richter



Jutta Müller hatte ein besonderes Geschenk mitgebracht: Ihr im Verlag „Das Neue Berlin“ erschienenes Buch „Der schönste Sport der Welt – Eine Eiskunstlauftrainerin erinnert sich“ Alexander Riehn, Hoteldirektor; Marliese Broicher-Sander, Verlegerin; Jutta und Bringfried Müller



Die Taufpaten der Herbstausgabe 2008:
(v.l.n.r.) Susann Leichsenring; Laura Sander; Bernd-Erwin Schramm, Oberbürgermeister der Universitätsstadt Freiberg; Frank Werner, Verkaufsleiter Hotel an der Oper; Dr. Bernhard Helmich, Generalintendant Städtische Theater Chemnitz; Alexander Riehn, Hoteldirektor; Anja Morgner, Verlagsrepräsentantin; Marliese Broicher-Sander, Verlegerin

Gespannt und wie immer voller Vorfreude auf die druckfrische Ausgabe des TOP MAGAZINS verfolgten die Gäste dann, wie Hoteldirektor Alexander Riehn und Verlegerin Marliese Broicher-Sander mit den Taufpaten Dr. Bernhard Helmich, Bernd-Erwin Schramm, Frank Werner und Susann Leichsenring die Taufe der Herbstausgabe vorbereiteten und gemeinsam mit den TOP Gästen anstießen. Bernd-Erwin Schramm ist nach Aufgaben in leitenden Funktionen der Wirtschaft seit dem 1. August 2008 als Oberbürgermeister nun verantwortlich für die Verwaltung der Kreishauptstadt Freiberg im neuen Landkreis Mittelsachsen, der seit August 2008 die ehemaligen Landkreise Freiberg, Mittweida und Döbeln vereint. Marliese Broicher-Sander beglückwünschte ihn zu seinem herausragenden Wahlergebnis und sprach mit ihm über das große Potenzial der Stadt, das nach Aussage von Bernd-Erwin Schramm

in der Vergangenheit zu wenig genutzt wurde. „Die Erhöhung des Bekanntheitsgrades unserer Stadt hat für viele Aufgaben natürlich eine Schlüsselrolle. Freiberg kann mehr – wenn wir unsere Chancen und Potenziale auch wirklich nutzen. Dabei gibt es Risiken, die einzugehen wir uns nicht leisten können. Aber es gibt auch Risiken, die nicht einzugehen, wir uns überhaupt nicht leisten können.“ Verlegerin Marliese Broicher-Sander wünschte ihm für seine Arbeit und die damit verbundenen Herausforderungen eine glückliche Hand und verriet dem Oberbürgermeister charmant: „Ich freue mich schon auf mein neues Autokennzeichen.“ Als Taufpatin konnte Verlegerin Marliese Broicher-Sander auch Susann Leichsenring vom Gartenfachmarkt Richter begrüßen. Mit großem Talent war es der Floristin gelungen, bei den 27. Deutschen Meisterschaften der Floristen aufs Treppchen zu steigen und den 3. Platz zu belegen.



Gabi Schramm, Gattin des Oberbürgermeisters der Universitätsstadt Freiberg (l.) und Marliese Broicher-Sander, Verlegerin (r.)

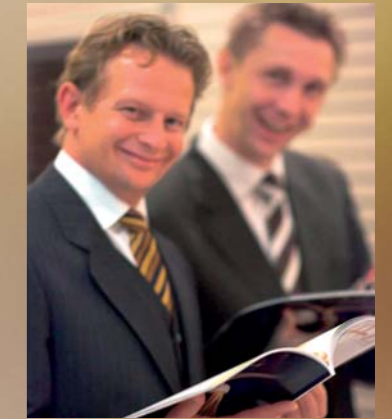
Nach der Taufe stand natürlich die Lektüre des druckfrischen TOP MAGAZINS ganz oben auf der Interessenliste der Gäste. In den gemütlichen Clubsesseln der Lounge konnte man seiner Lese- und Entdeckungslust im neuen Heft ganz entspannt freien Lauf lassen. Bei anregenden Gesprächen und erfrischenden Drinks ließ man den Abend im stimmungsvollen Ambiente des Hotels an der Oper ausklingen – und freute sich schon auf die nächste TOP Lounge mit guten alten Bekannten aus Wirtschaft, Kultur und Sport und auf die vielen neuen Kontakte, die man auf jeder TOP Lounge knüpft. ♦



Jörg Gerhardt, GF Büroland GmbH und Oliver R. Mally, Activ Treuhand Chemnitz Steuerberatungsgesellschaft GmbH



Tessa Valdorf und Andreas Barth, Romantik Hotel „Schwanefeld“



Gut gelaunt: Dr. Peter Uhlmann, Praxis für Implantologie & Mund-, Kiefer-, Gesichtschirurgie und Mike Hähner-Springmühl, Laborleiter Dentallabor Lorenz Zwickau



Kerstin Winter, Steuerberaterin

Text: Dr. Sylva-Michèle Sternkopf Fotos: Heiko Kießling



Karen Holler; Thoralf Reiher, GF ameco press GmbH; Katrin Rockstroh; Katrin Hoffmann



Ursula und Dietmar Heyne, HEYNE – Kachelöfen, Kamine & Fliesen; Verlegerin Marliese Broicher-Sander



Ganz vertieft in die neue Herbstausgabe: Ramona Vogel und Diana Herfter, Vogel Friseure, und Rico Weiße, Bauwerk Chemnitz Immobilien GmbH



Alexander Riehn, Hoteldirektor; Monika Straube; Marliese Broicher-Sander, Verlegerin; Dr.-Ing. Peter Straube, Geschäftsführender Gesellschafter Max Straube GmbH & Co. KG Rohrleitungs- und Heizungsbau



Michael Erfurt, Leiter Deutsche Bank Finanz & InvestmentCenter Chemnitz; Extrembergsteiger Jörg Stingl; Michael Hemmers, Mitglied der Geschäftsleitung Region Sachsen/Mitteldeutschland Deutsche Bank Privat- und Geschäftskunden AG; Karl-Heinz Schilling, Herrehausstatter SCHILLING



Alexander Riehn, Hoteldirektor; Marliese Broicher-Sander, Verlegerin; Gabriele Schoppe; Dr. Eberhard Schoppe, Starrag Heckert Leiter Business Unit 2 in Chemnitz



Alexander Riehn, Hoteldirektor; Marliese Broicher-Sander, Verlegerin; Beate Burgemeister, Stadtverwaltung Burgstädt; Bodo Martin, BANDANA – Sound of Johnny Cash / Booking und Tour-Management



Mirko Dreischarf, Tanzschule Emmerling GmbH; Udo Morgenstern, Morgenstern Garten & Landschaft; Carmen Richter; Antje Aderhold, Garten-, Reinigungs- und Kommunaltechnik



Sven O. Arnegger, Verkaufsleiter Porsche Zentrum Chemnitz; Daniela Günther; Ingo Musch, Porsche Zentrum Chemnitz