

*Treue Weihnächten*





# Schöne Momente schenken

Ein glückliches Lächeln Ihrer Liebsten unter dem Weihnachtsbaum – es gibt wohl kaum etwas Schöneres. Bei unseren exklusiven Breuninger Erlebnisgeschenken ist Ihnen ein Freudenstrahlen garantiert. Vielleicht besuchen Sie das ausgewählte Event sogar gemeinsam – und erleben zusammen unvergessliche Momente. Greifen Sie schnell zu, denn das Angebot ist begrenzt!



## FÜR FANS DES VfB STUTTGART

Mit diesem Paket machen Sie jeden VfB-Fan glücklich! Dazu gehören: Ein Ticket für die Haupttribüne in der Mercedes-Benz Arena (Kat. 1, Erhalt vor Ort) sowie ein exklusiver Pre-Game Pass. Dieser beinhaltet u. a. eine persönliche Akkreditierung, mit der Sie das Aufwärmprogramm direkt vom Spielfeldrand aus verfolgen. Auch ein Fan-Schal, eine VfB Müslischale inkl. einer Packung des „VfB Fanmuesli“ von mymuesli sowie eine Tafel Ritter Sport als Nervennahrung gehören dazu.

**Termine:** 07.02. – 10.02.2020 Heimspiel gegen FC Erzgebirge Aue oder  
21.02. – 24.02.2020 Heimspiel gegen SSV Jahn Regensburg

**Preis:** 130 €\* pro Person

**Ort:** Mercedes-Benz Arena, Mercedesstraße 87, 70372 Stuttgart



## BREUNINGER VERWÖHNTAG + STILBERATUNG

Welcher Fashion-Typ sind Sie? Und welche Farben stehen Ihnen? Genießen Sie einen Tag nur für sich mit einer individuell auf Sie zugeschnittenen Outfit-Beratung. Beim Private Shopping erfahren Sie wertvolle Tipps von unserem Stilberater und Sie können gleichzeitig Ihre Breuninger Geschenkkarte in Ihre neuen Lieblingsstücke investieren.

**Termine:** von Februar bis Oktober 2020

**Preis:** 350 €\* pro Person (inkl. Champagnerbegrüßung, einer Breuninger Geschenkkarte im Wert von 250 € und einem exklusiven Dinner)

**Ort:** in den Breuninger Häusern in Freiburg, Erfurt und Karlsruhe

**Termine:** von Februar bis Oktober 2020

**Preis:** 500 €\* pro Person (inkl. Champagnerempfang durch die Geschäftsführung, Fingerfood sowie einer Breuninger Geschenkkarte im Wert von 400 €)

**Ort:** Breuninger, Karolinenstraße 34, 90402 Nürnberg

**\*So funktioniert's:** Die Gutscheine zu den Geschenkkarrangements können Sie unter der Telefonnummer 0711/211 30 90 oder persönlich beim Breuninger Kundenservice in allen Breuninger Häusern erwerben (ausgenommen DomStufen-Festspiele in Erfurt). Alle Angebote gelten nur, solange der Vorrat reicht. Gutscheine sind vom Umtausch ausgeschlossen. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Termine nach Absprache und Verfügbarkeit. Einige Angebote sind an eine Mindestteilnehmerzahl gebunden. Eventuelle Programmänderungen bleiben vorbehalten. Buchbar bis 13.12.2019.



## DOMSTUFEN-FESTSPIELE IN ERFURT

Schenken Sie Ihren Liebsten ein unvergessliches Erlebnis: Die 70 Stufen am Erfurter Dom bieten eine atemberaubende Kulisse für einzigartige Kulturerlebnisse. Im Sommer 2020 wird „Nabucco“, die beliebte Oper von Giuseppe Verdi, aufgeführt. Die DomStufen-Festspiele in Erfurt stehen seit 26 Jahren für große Themen, große Stoffe, aufwendige Inszenierungen und begeistern alljährlich ein internationales Publikum.

**Termin:** 24.07.2020, 18.00 Uhr

**Preis:** 119 € pro Person (inkl. Empfang, drei Getränkegutscheinen, Canapés, Stückeinführung durch den Generalintendanten, exklusivem Gastgeschenk und einem 10 €-Coupon\*\* für Ihren nächsten Einkauf bei Breuninger)

**Ort:** Domstufen, 99084 Erfurt

**Anmeldung:** Unter [breuninger-domstufenfestspiele.de](http://breuninger-domstufenfestspiele.de) und Angaben des Stichwortes „Erlebnisgeschenk“ sowie Ihres Buchungscode, der sich aus „EB-“ plus den sechs Endziffern Ihrer Breuninger Card zusammensetzt. Ihren Platz können Sie dabei frei wählen.

\*\*Die Einlösebedingungen entnehmen Sie dem Gutschein, der Ihnen nach der Buchung per Post zugesendet wird.

## BREUNINGER VERWÖHNTAG

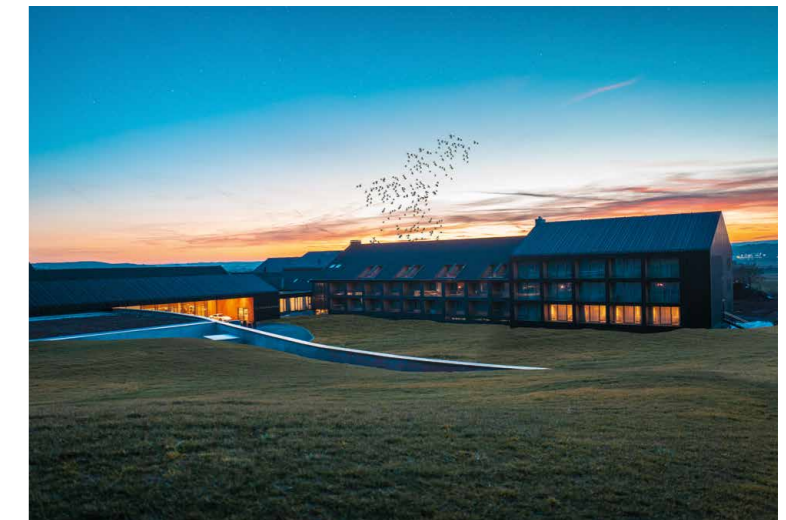
Lassen Sie es sich richtig gut gehen und entdecken Sie Breuninger von seiner schönsten Seite. Wir verwöhnen Sie mit folgenden Highlights: Breuninger Shuttle-Service\*\*\*, Champagnerempfang durch die Geschäftsführung, Blick hinter die Kulissen, Stil- und Beauty-Beratung durch unseren Breuninger Special Service, luxuriöses Beauty-Treatment in der Breuninger Beauty-Lounge, exklusives Dinner im (karls) kitchen oder in der Sansibar by Breuninger sowie einer Breuninger Geschenkkarte im Wert von 450 €.

**Termine:** von Februar bis Oktober 2020

**Preis:** 600 €\* pro Person (inkl. aller oben aufgeführten Leistungen)

**Ort:** in den Breuninger Department Stores in Stuttgart und Düsseldorf

\*\*\*Abholung und Heimfahrt: im Einzugsgebiet Stuttgart/Düsseldorf



## KLASSIK-TAGE IM ÖSCHBERGHOF

Das wunderschöne Resort Öschberghof in Donaueschingen bietet seinen Gästen ein musikalisches Highlight der Extraklasse: Star-Pianist Haiou Zhang verzaubert Sie mit schönsten Stücken aus seinem klassischen Repertoire. Darunter Werke von Bach, Liszt und Chopin. Die Darbietung findet in einem besonderen Rahmen statt: bei einer Dinner Soirée mit exquisitem Vier-Gänge-Menü und bei einem stimmungsvollen Nachmittagskonzert.

**Freitag, 21.02.2020**

- individuelle Anreise
- Aperitif und Konzert-Dinner im feierlich geschmückten Festsaal mit acht Gängen (4 Gänge serviert, 4 Gänge gespielt). Zwischen den einzelnen Gerichten entführt Sie Star-Pianist Haiou Zhang in die Welt der klassischen Musik mit Werken von Liszt, Chopin, Saint-Saëns und Schumann

**Samstag, 22.02.2020**

- Frühstück
- Zeit zur freien Verfügung (wie etwa Nutzung der 5000 m<sup>2</sup> großen ÖSCH SPA-WELT oder der Golfplätze)
- Nachmittagskonzert mit Haiou Zhang und Werken u. a. von Ravel, Skrjabin, Debussy sowie Pausenbewirtung
- Abendessen: 5-Gänge-Verwöhnmenü

**Sonntag, 23.02.2020**

- Frühstück
- individuelle Abreise

**Termine:** 21.02. – 23.02.2020

**Preis:** ab 535 €\* pro Person im Doppelzimmer bzw.  
ab 631 €\* im Einzelzimmer (inkl. aller oben aufgeführten Leistungen, exkl. An- und Abreise)

**Ort:** Öschberghof, Golfplatz 1, 78166 Donaueschingen



# Schöne Erlebnisse schenken

Ein glückliches Lächeln Ihrer Liebsten unter dem Weihnachtsbaum – es gibt wohl kaum etwas Schöneres. Bei unseren exklusiven Breuninger Erlebnisgeschenken ist Ihnen ein Freudenstrahlen garantiert. Vielleicht besuchen Sie das ausgewählte Event sogar gemeinsam – und erleben zusammen unvergessliche Momente. Greifen Sie schnell zu, denn das Angebot ist begrenzt!



## TRÜFFEL-FREUNDE MEETS (KARLS) KITCHEN

Trüffel-Liebhaber kommen im Hause Breuninger in Stuttgart ganz besonders auf den Geschmack: Gemeinsam mit unserem Kooperationspartner Trüffel-Freunde empfangen wir Sie zu einem exklusiven Dinner im (karls) kitchen mit weißen Alba-Trüffeln und schwarzen Perigord-Trüffeln sowie dem Breuninger Confiserie Trüffel. Freuen Sie sich auf Kreationen, die auf der Zunge zergehen.

**Termin:** 23.01.2020, 20.30 Uhr

**Ort:** Breuninger, Marktstraße 1-3, 70173 Stuttgart

**Preis:** 249€\* pro Person (inkl. Empfang, Fünf-Gänge-Menü, korrespondierenden Getränken und hochwertigem Geschenk)



## BEREITS AUSGEBUCHT

## EXKLUSIVER EINBLICK

in das Können und die Vielfalt unserer  
Breuninger Confiserie

Das perfekte Geschenk für Naschkatzen! Freuen Sie sich darauf, wenn unsere Konditoren Sie persönlich zu einem Aperitif empfangen und Ihnen anschließend in einer Führung zeigen, wie eine moderne, handwerklich geprägte Confiserie funktioniert und wie unsere Macarons, Trüffel & Co. entstehen. Im zweiten Teil degustieren Sie Confiserie-Highlights. Als Höhepunkt dürfen Sie sich selbst als Zuckerbäcker versuchen und unter professioneller Anleitung eigene Kreationen zaubern.

**Termine:** 03.06.2020 oder 10.06.2020, jeweils von 13.00 bis 16.00 Uhr

**Preis:** 65€\* pro Person (inkl. Champagnerempfang, Fingerfood, Highlights aus der Konditorei, korrespondierenden Getränken)

**Ort:** Breuninger Confiserie, Breuninger Straße 1, 74343 Sachsenheim

\*So funktioniert's: Die Gutscheine zu den Geschenkkarrangements können Sie unter der Telefonnummer 0711/211 30 90 oder persönlich beim Breuninger Kundenservice in allen Breuninger Häusern erwerben. Alle Angebote gelten nur, solange der Vorrat reicht. Gutscheine sind vom Umtausch ausgeschlossen. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Termine nach Absprache und Verfügbarkeit. Einige Angebote sind an eine Mindestteilnehmerzahl gebunden. Eventuelle Programmänderungen bleiben vorbehalten. Buchbar bis 13.12.2019.



## BEHIND THE SCENES

bei der Königlichen Porzellan-Manufaktur in Berlin

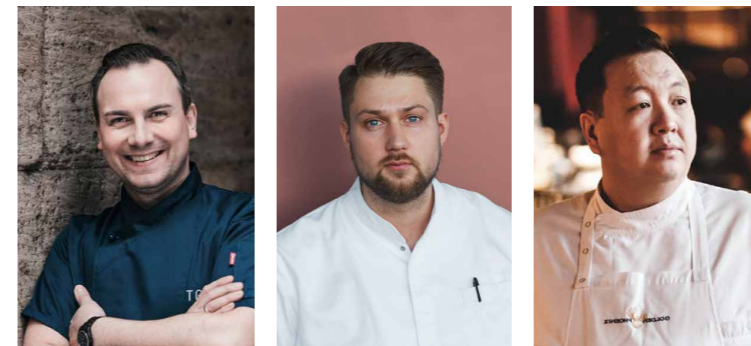
Erleben Sie Berlins ältesten noch heute produzierenden Handwerksbetrieb: die Königliche Porzellan-Manufaktur Berlin. Sie erhalten einen Einblick in die Geschichte und Architektur der KPM Berlin und erfahren alles über den Herstellungsprozess des weißen Goldes und der Porzellanmalerei. Als Highlight dürfen Sie selbst zum Manufakturisten werden: In der Mitmachmanufaktur tauchen Sie tief in die Geheimnisse der Porzellanherstellung ein und kreieren Ihr ganz persönliches Stück KPM. Nach diesen spannenden Einblicken in die königliche Porzellan-Welt lassen Sie den Abend bei einem Dinner im Restaurant von Tim Raue ausklingen. Genießen Sie ein Menü der Extraklasse vom besten Koch Deutschlands.

Stilprägendes Design und handgefertigter Luxus sind grundlegende Werte der KPM Berlin. Im KPM Hotel & Residences finden Sie diese Werte in Vollendung wieder. Freuen Sie sich auf eine Übernachtung in dem 2019 neu eröffneten Hotel. Nach einem ausgiebigen Frühstück am nächsten Tag treten Sie Ihre individuelle Heimreise an.

**Termine:** 07.02. – 08.02.2020

**Preis:** 549€\* pro Person im Doppelzimmer bzw. 589€\* pro Person im Einzelzimmer im KPM Hotel & Residences, Englische Straße 6, 10587 Berlin (inkl. aller oben aufgeführten Leistungen, exkl. An- und Abreise)

**Ort:** KPM Königliche Porzellan-Manufaktur, Wegelystraße 1, 10623 Berlin



Obere Reihe (von links nach rechts): Tim Raue, Anton Gschwendner, The Duc Ngo  
Untere Reihe (von links nach rechts): Florian Stolte, Philipp Kovacs, Andreas Widmann, Franz Feckl

## FASHION × FOOD

Auch im kommenden Jahr wird die beliebte Eventreihe Fashion × Food fortgesetzt. Die ersten Sterne-Köche wie Tim Raue, Andreas Widmann, Florian Stolte, Anton Gschwendner, Philipp Kovacs, Franz Feckl, The Duc Ngo sowie die Breuninger Chefköche Christian Hasse und Götz Rothacker haben bereits zugesagt. Und weitere Stars der deutschen Kochszene werden noch folgen. Sichern Sie sich schon jetzt die Tickets zur größten Küchenparty des Jahres und freuen Sie sich auf zahlreiche Gourmet-Gerichte, die beim Live-Cooking in unserer Abteilung Home & Living gezaubert werden.

Verschiedene Champagner-Hersteller, Winzer aus ganz Deutschland, Live-Musik und vieles mehr lassen keine kulinarischen Wünsche offen und machen diese Party unvergesslich.

**Termin:** 14.05.2020, 19.00 Uhr

**Preis:** 189€\* pro Person (inkl. Aperitif, Speisen, Getränken, Live-Musik, exklusivem Geschenk und einem 10€-Coupon\*\*)

**Ort:** Breuninger, Marktstraße 1-3, 70173 Stuttgart

\*\*Einzulösen in unserer Abteilung Home & Living. Die Einlösebedingungen entnehmen Sie dem Gutschein.





Mit Fantasie, Finesse und Fingerspitzengefühl kreiert Breuninger Chef-Pâtissière Alexandra Lang Pralinen, Tartes und Törtchen

## SÜSSES AUF STERNE-NIVEAU

Wir stellen vor: Alexandra Lang – unsere neue Chef-Pâtissière in unserer hauseigenen Confiserie. Mehr über ihre beachtliche Karriere und mit welchen süßen Highlights Sie zukünftig verwöhnt werden, verrät sie im Interview

Sie ist 35 Jahre jung, hat in einigen der besten Sterne-Restaurants Europas gearbeitet. Deutschlands höchstdekoriertes Sternekoch Harald Wohlfahrt sagt über sie, dass sie „eine sehr talentierte und enorm kreative Pâtissière“ sei. Wir freuen uns, das Ausnahmetalent Alexandra Lang als neue Chef-Pâtissière in der Breuninger Confiserie in Sachsenheim zu begrüßen!

**In der von Männern dominierten Spitzengastronomie haben Sie als erste Frau in Deutschland mit nur 26 Jahren die Auszeichnung „Pâtissière des Jahres“ erhalten. Wie haben Sie das geschafft?**

**Alexandra Lang:** Vielleicht durch meine Begeisterung für Süßes. Diese kam zweifellos durch meine Eltern, die ein Hotel mit Sterne-Restaurant am Bodensee haben. Und so stand ich schon von klein auf gerne mit in der Küche. Allerdings habe ich mich immer mehr für Desserts und Torten interessiert, sodass eine klassische Kochausbildung nicht infrage kam. Ich erinnere mich, wie ich selbst zu mir sagte, dass ich mich wie ein Mädchen anstelle und sie mich mit Fische schuppen jagen konnten.

### Welchen Weg sind Sie dann gegangen?

Ich begann mit 16 Jahren meine Ausbildung zur Konditorin in Friedrichshafen und wurde mit 20 Jahren Chef-Pâtissière in Vincent Klinks Restaurant Wielandshöhe in Stuttgart. Nach weiteren Stationen in renommierten Häusern in Österreich und der Schweiz ging ich 2006 für ein Jahr zu Harald Wohlfahrt in die Schwarzwaldstube. Wohlfahrts Chef-Pâtissier Pierre Lingelser ist bis heute eines meiner größten Vorbilder. Er ist absoluter Perfektionist und hat mir sehr viel beigebracht.

### Auf welche Neuheiten dürfen wir uns zu Weihnachten freuen?

Neu in diesem Jahr ist das Schokoladen-Puzzle und das Lebkuchenhäus im Weckglas, das auch als Deko dienen kann und mit dem wir das Thema Nachhaltigkeit ansprechen wollen. Aber keine Sorge – die bewährten Klassiker, darunter auch die beliebten Macarons, bleiben.

### In puncto Ernährung ist „vegan“ gerade stark im Trend. Wie sieht es da in der Breuninger Confiserie aus?

Im Bereich „vegan“ sind wir bereits aktiv. Wir verarbeiten keine Gelatine, außerdem verzichten wir auf Konservierungsstoffe sowie auf Lebensmittelfarbe und setzen stattdessen auf Naturprodukte wie z. B. Rote Bete, um Süßwaren natürlich zu färben.

### Welche Eigenschaften und Talente muss ein guter Konditor mitbringen?

Ein gutes Gespür für das Produkt und das Feingefühl für vielfältige Zutaten. Das Tolle in der Konditorei ist: Man kann unterschiedliche Zubereitungsmöglichkeiten anwenden. Man backt nicht nur „rein“ süß, sondern arbeitet auch mit Gemüse, Gewürzen und Kräutern, die dem Produkt trotz unterschiedlicher Zutaten eine gewisse Harmonie verleihen. Jedoch sollte ein süßes Finale immer ein süßes Finale bleiben.

### Haben Sie ein Lieblingsdessert an Weihnachten?

Generell empfehle ich ein Dessert, welches man gut vorbereiten kann. Beliebt sind Schokoladen oder Lebkuchen, die in Verbindung mit Frucht zubereitet werden. Das gibt dem Ganzen eine frische, exotische Note. Zudem soll es leicht sein, da an Weihnachten meist viel gegessen wird.

## CONFISERIE WEIHNACHTSBOX

Wir verwöhnen Sie kulinarisch – mit weihnachtlichen Köstlichkeiten aus der Breuninger Confiserie. In der hauseigenen Manufaktur kreieren unsere Konditoren Kuchen, Törtchen, Pralinen, Schokoladen, Macarons und viele weitere süße Gaumenfreuden. Täglich so frisch wie selbst gemacht. Überraschen Sie sich und Ihre Liebsten und genießen Sie mit der Confiserie Weihnachtsbox eine Auswahl feinsten Spezialitäten – exklusiv zusammengestellt für Breuninger Card Kunden.

### Die Confiserie Weihnachtsbox ist gefüllt mit:

Bratapfel-Konfitüre, 9er Sterntrüffel, Baumkuchenspitzen und Weihnachtsstollen

### Vorteilspreis: 45€ (inkl. Versand)

Die Confiserie Weihnachtsbox können Sie unter Tel. 0711/211 30 90 oder persönlich beim Breuninger Kundenservice in allen Breuninger Häusern bestellen.