LANDLUST
BURG FLAMERSHEIM

EIFLERS ZEITEN
das Gasthaus

Das Gasthaus
Mi/Do: 17-23 - warme Küche bis 20.00
Fr/Sa: 12-23 - warme Küche bis 20.30
So: 12-17 - warme Küche bis 15.00
Mo/Di Ruhetag

NACHTQUARTIER
BURG FLAMERSHEIM

Das Hotel
Vier Doppelzimmer und eine Suite. Tel.: 0 22 55 - 94 57 52.

KOCHSCHULE
LANDLUST BURG FLAMERSHEIM

Küchenpartys & Kochabende
Events für Gesellschaften und Veranstaltungen

RINDERLAUFSTALL
Feste & Feiern

Festen und Feiern
Für Gesellschaften und Veranstaltungen

Ihre Eingabe ins Navi
53881 Euskirchen,
Sperberstraße

Bei Fragen rund um die Landlust Burg Flamersheim
Katharina Röder, Johannes von Bemberg, Oliver Röder
Tel.: 0 22 55 - 94 57 52, Fax: 0 22 55 - 94 57 61
info@burgflamersheim.de · www.burgflamersheim.de

EIFEL GOURMET FESTIVAL

Programm
18.-21.03.2027





Mit dem **Eifel Gourmet Festival** präsentiert die Landlust Burg Flamersheim unserer Region ein Event besonderer Art, das wir gerne unterstützen.

Gute Ideen verdienen einen starken Partner:



Weil's um mehr als Geld geht.

Kreissparkasse Euskirchen

www.ksk-eu.de

Donnerstag, 18.03.2027 ab 18.30 Uhr

Chef's Table in der Kochschule

Fingerfood & 6-Gang-Menü

Ein Abend für Genießer: Oliver Röder lädt an seinen Herd in der Kochschule der Landlust Burg Flamersheim. Im kleinen Kreis erleben Sie Haute Cuisine hautnah – von der Zubereitung bis zum finalen Genuss. Regionale Spitzenprodukte, kreative Ideen und portugiesische Weinraritäten verschmelzen zu einem kulinarischen Erlebnis voller Überraschungen und Inspiration.

Live am Herd

Oliver Röder

399,- €

Genuss aus dem Glas

Dieses Jahr erlesene Tropfen aus Portugal, präsentiert von Kathi Röder, Sommelière.

Über diesen Link können Sie direkt buchen!

Unsere Premiumpartner

ZWIESEL KRISTALLGLAS · SCHOTT ZWIESEL · JENAER GLAS

HGK Mit uns ist zu rechnen!

JRE JEUNES RESTAURATEURS

Handelshof

Weil's um mehr als Geld geht. Kreissparkasse Euskirchen

HGK
Mit uns ist zu rechnen!



BUSINESS INTELLIGENCE
FÜR DIE HOSPITALITY.

BEI UNS DREHT SICH ALLES UM
DEINE HOSPITALITY-PROZESSE.

- Feine privat gemanagte Hotels
- Expandierende, innovative Hotelmarken
- Ausgezeichnete Ferienhotels von der Küste bis zu den Alpen
- Trendige Restaurantbetriebe
- Schnelle Freizeit- & Verkehrsgastronomie
- Namhafte Caterer
- Fortschrittliche, karitative & soziale Einrichtungen

ÜBER 3.300 BETRIEBE ARBEITEN BEREITS ERFOLGREICH MIT DER HGK. WANN STEIGST DU EIN?



Manuel Knigge
E-Mail m.knigge@h-g-k.de
Tel. 0511 37422-175
Mobil 0151 52636351

H-G-K.DE



Oliver Röder – Oliver Röder zog es bereits mit 16 Jahren aus dem Norden Niedersachsens an den fernen Tegernsee, um im „Parkhotel Egerner Hof" das Handwerk des Kochs zu erlernen. Nach den Lehrjahren unter der Küchenleitung von Michael Fell im Restaurant „Dichterstub'n", führten ihn seine Wege zum „Michael Moore Restaurant" London, zu „Gerd Eis", Restaurant „Ente" im Nassauer Hof Wiesbaden oder zum „Bayerischen Hof" München. In der Landlust Burg Flamersheim legt Oliver Röder sehr viel Wert auf Regionalität. Gepaart mit ganz viel Kreativität und einem starken Fokus auf das Team entstehen in Flamersheim wunderbare Gourmetgenüsse aus den besten Produkten der Umgebung.



Katharina Röder, Sommelière – Das Glas ist noch nicht ganz leer. Der Gedanke, es dürfte noch ein Schlückchen Wein sein, noch nicht zu Ende gedacht. Schon ist Katharina Röder zur Stelle, um noch einmal von dem köstlichen Mosel-Riesling nachzuschenken. Sie beherrscht die Kunst, immer für ihre Gäste da zu sein, ohne aufdringlich zu wirken. Dieses feine Gespür, gepaart mit einer ausgeprägten Leidenschaft für erstklassiges Essen und beste Weine macht sie zur perfekten Gastgeberin. Darüber hinaus liebt es die Diplom-Sommelière einfach, den Kreationen der Landlust-Köche die perfekte Wein-Begleitung zur Seite zu stellen.



Freitag, 19.03.2027 ab 18.30 Uhr

Fingerfood & 6-Gang-Menü

Eifelkulinarik

Harald Rüssel und Oliver Röder kennen sich schon 25 Jahre und diese lange Freundschaft und Verbundenheit erleben Sie an diesem Abend. Joachim Heger als einer der deutschen Weinkoryphäe führt Sie an diesem Abend durch die Welt der Weine.

Live am Herd

Harald Rüssel *
Oliver Röder

249,- €

Genuss aus dem Glas

Weingut Dr. Heger

Über diesen Link können Sie direkt buchen!



Harald Rüssel *
Rüssels Landhaus, Naurath



Joachim Heger
Weingut Dr. Heger

Harald Rüssel – Nahe der Mittelmosel, in einem beschaulichen Seitental, liegt die Gorumetresidenz Rüssels Landhaus. Dort verwöhnt der passionierte Jäger seine Gäste mit kreativer und moderner deutscher (Wild)Küche, die er mit einer unverwechselbaren regionalen Note serviert.

Weingut Dr. Heger – In 3. Generation von Joachim Heger geführt, produziert das Weingut am Kaiserstuhl in Baden hervorragende Burgunderweine, ob rot oder weiß. Die idealen Temperaturen und die Bodenstruktur Badens bieten hierfür die Grundlage.



Samstag, 20.03.2027 ab 18.30 Uhr

Chef's Table in der Kochschule

Fingerfood & 6-Gang-Menü

Ein Abend für Genießer: Oliver Röder lädt an seinen Herd in der Kochschule der Landlust Burg Flamersheim. Im kleinen Kreis erleben Sie Haute Cuisine hautnah – von der Zubereitung bis zum finalen Genuss. Regionale Spitzenprodukte, kreative Ideen und portugiesische Weinraritäten verschmelzen zu einem kulinarischen Erlebnis voller Überraschungen und Inspiration.

Live am Herd

Oliver Röder

399,- €

Genuss aus dem Glas

Dieses Jahr erlesene Tropfen aus Portugal, präsentiert von Kathi Röder, Sommelière.

Über diesen Link können Sie direkt buchen!

Unsere Premiumpartner

RANGE ROVER · de Buyer DEPUIS 1830 · GEROLSTEINER Das Wasser mit Stern · Segafredo ZANETTI il vero espresso italiano · R EXPRESS food.service.quality. · ORIGINAL BEANS · PARMIGIANO REGGIANO · Mohr & Schlax e.K. · HANDELSVERTRETUNGEN



Sonntag, 21.03.2027 13.30 – 19.00 Uhr

Legendäre Küchenparty

Darum verwandeln wir die gesamte Landlust Burg Flamersheim in eine einzige große Küche und feiern unsere legendäre Küchenparty: Sieben Spitzenköche laden Sie an ihre Gourmetinsel ein. Drei Weingüter und eine Brennerei sorgen für erlesene Begleiter im Glas. Ob feine Burgunder, prickelnde Sekte oder handgemachte Brände – jeder Tropfen erzählt seine eigene Geschichte. Genießen Sie zum großen Finale des Eifel Gourmet Festivals 2027 eine fantastische Genuss-Reise voller Aromen, Handwerkskunst und Atmosphäre.

Live am Herd

Matthias Pietsch
Alexander Wulf *
Michael Quendler *
Ruben Baumgart
Sabrina Schanz - Original Beans Schokolade
André Wolff - R Express
Oliver Röder und Team
Maik Neumann

199,- €

Genuss aus dem Glas

Weingut Poss
Weingut Deutzerhof
„Nicht alt. Gereift." – Weine aus älteren Jahrgängen
„NoLow" – alles alkoholfrei
Brennerei Brauweiler

Tagesablauf

13:30 – 14:30 Uhr	Einlass & Aperitif & Häppchen
14:30 – 17:00 Uhr	Leckereien von unseren Gastköchen
17:00 – 18:30 Uhr	Schweinereien aus der Landlustküche
19:00 Uhr Ende	Jeder geht mit einem Lächeln im Gesicht nach Hause

Über diesen Link können Sie direkt buchen!



Michael Quendler *
Gutshaus Mühlenhelle



Alexander Wulf *
TROYKA - Erkelenz



André Wolff
R Express



Sabrina Schanz
Original Beans Schokolade

Michael Quendler – Das Gutshaus Mühlenhelle in Dieringhausen hat er zu neuem kulinarischen Leben erweckt. Er versteht es mit Bravour, seine österreichischen Wurzeln und Sylter Erfahrungen in einen modernen deutschen Kochstil einzubinden.

Alexander Wulf – Seine kulinarische Inspiration Russland ist Heimat von Alexander Wulf`s Mutter. In seiner Küche präsentiert er kreative und kunstvolle Gerichte. Sein Talent wurde bereits in jungen Jahren bekannt, nach seiner Ausbildung sammelte er Erfahrungen bei Chef Joachim Wissler und Chef Dieter Müller und in Restaurants wie dem Steinheuer und dem Château Wagyu in Belgien. Danach folgten 7 Jahre im Gourmet St. Jacques (Heinsberg) und 4 Jahre als Sous Chef. Im März 2018 war Wulf dann bereit für seinen nächsten Karriereschritt und übernahm mit seinem Freund Ronny 2 Restaurants in der Burgstuben Residenz. Bereits im gleichen Jahr wurde er mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Zu Beginn servierte er französiche Küche mit einer Prise Russland. Heute, im Restaurant TROYKA, ist sein Stil sehr regional und die russische Küche sehr authtentisch.. Seine Mitwirken in diversen TV Shows wie "Das perfekte Profi Dinner", "Ready to Beef" und "Kitchen Impossible" brachten ihm Ruhm und den Titel „einziger russischer Starkoch der Welt" ein.

Sonntag, 21.03.2027 13.30 – 19.00 Uhr



Ruben Baumgart
Rubens - Düsseldorf



Matthias Pietsch
La Redoute - Bonn



Maik Neumann
Restaurant Schorse
im Leineschloss



Oliver Röder & Landlust Team

Ruben Baumgart – Ruben Baumgart, halb Norddeutscher, halb Österreicher, bringt sowohl Präzision als auch Herzlichkeit in seine Küche. Seine Kochkunst spiegelt seinen tiefen Respekt für klassische österreichische Rezepte wider, kombiniert mit der Ausgewogenheit und Leichtigkeit der modernen Küche. Er legt mehr Wert auf Geschmack als auf Dekoration. Unter seiner Leitung ist Rubens für seine raffinierten und zugleich authentischen Gerichte bekannt geworden.

Matthias Pietsch – Dank seiner Kochkunst zählt „La Redoute", einst „gute Stube" der Bonner Republik, auch heute wieder zu den angesagten Gourmet-Adressen im Rheinland. Mit seinem Team garantiert er ein hohes kulinarisches Niveau mit modernen und geschmacklich harmonischen Gerichten.

Maik Neumann – Seine kulinarischen Wurzeln hat der gebürtige Sachse in der klassisch französischen Küche. Nach Stationen in renommierten Häusern bei zwei und drei Sterne Köchen, kurzen Stationen auf ibiza und in der Schweiz hat Maik 2013 in Flamersheim Wurzeln geschlagen. Erst als Souschef später als Küchenchef in der Landlust Burg Flamersheim hat er diese nach fast 10 Jahren verlassen und 2023 in Hannover ein neues Kapitel begonnen. Hier kocht er ganz nach seiner Philosophie im Restaurant Schorse im Leineschloss im niedersächsischen Landtag.

Sonntag, 21.03.2027 13.30 – 19.00 Uhr



Weingut Poss – Nikolay Poss



Hans-Jörg Lüchau,
Weingut Deutzerhof

Deutzerhof
WEINBAU SEIT 1574

EDELOBSTBRENNEREI
Brauweiler
Kreation der Frucht



Familie Brauweiler

Weingut Nikolay Poss – Das Weingut der Familie Poss an der Nahe steht für Burgunderleidenschaft auf höchstem Niveau. Auf rund 13 Hektar wachsen zu 93 Prozent Grau- und Weißburgunder, Pinot Noir und Chardonnay – elegant, klar und charakterstark. Seit 2020 führt Nikolay Poss nach abgeschlossenem Önologiestudium die Verantwortung im Keller. Seine Handschrift: präzise, modern und qualitätsbewusst. Weinführer zählen das Weingut zu den besten der Region. Als Mitglied bei freakstotable e.V. engagiert sich Poss für nachhaltige, handwerklich erzeugte Spitzenprodukte mit Haltung.

Weingut Deutzerhof – Seit Generationen in Familienbesitz kümmert sich heute Hella Hehle mit Hans-Jörg Lüchau um die 7,02ha Rebfläche in Mayschoss an der Ahr. Das Weingut rangiert unter den Top 100 Winzern in Deutschland.

Edelobstbrennerei Brauweiler – Im alten Ortskern von Meckenheim-Altendorf liegt die Brennerei Brauweiler. Umringt ist der Hof von Obstplantagen, auf denen fast alle Früchte für die edlen Destillate selbst angebaut werden. Seit 2001 entstehen hier Brände und Geiste. In der speziell angefertigten Brennanlage wird alles noch von Hand gesteuert.

BESTES
MINERALWASSER
FÜR BESTE
MOMENTE









Unser Hotel
Eine Nacht für Genießer

Die Betten sind gemacht und Sie können in die flauschigen Federn des Nachtquartiers sinken. Wir bieten unseren Gästen, die Gourmet-Genüsse mit einer geruhsamen Nacht verbinden wollen, fünf galante Zimmer in unserem Nachtquartier.

Zudem bieten wir attraktive Genießer-Arrangements an. Fragen Sie nach, wir helfen gerne weiter. Denken Sie bitte daran, frühzeitig zu reservieren, wenn Sie Ihren Aufenthalt mit einem Besuch unseres Restaurants kombinieren möchten.

Übernachtung	Mo/Di	So/Mi/Do	Fr/Sa
Doppelzimmer	100 €	130 €	150 €
Suite	200 €	200 €	220 €
Hund pro Nacht			15 €

Frühstück nur von Mi bis So	
Pro Person/Pro Nacht	20 €

ZWIESEL
GLAS



Vuelo

Neue Leichtigkeit auf dem Tisch.

Exklusives Design aus Tritan®-Kristallglas in 5 Größen mit maschinell gezogenem Stiel und extrem geringen Gewicht.

ZWIESEL FORTESSA

the table
is yours



LANDLUST
BURG FLAMERSHEIM

53881 Euskirchen
Sperberstraße
Tel.: 0 22 55 - 94 57 52
www.burgflamersheim.de
info@burgflamersheim.de

Firmenevents
auf Anfrage!

KOCHSCHULE
LANDLUST BURG FLAMERSHEIM

Kochen Sie mit uns!

Mal dreht sich alles ums Lamm vom Flamersheimer Pützhof, mal stehen Fisch und Krustentiere im Fokus – wer bei Oliver Röder einen Kochkurs erlebt, lernt, kulinarische Kreationen aus regionalen Zutaten zu zaubern. Und am Ende werden die Gerichte in gemütlicher Runde mit dem passenden Glas Wein genossen. Guten Appetit.

Freitag: 5-Gang-Menü (inkl. Getränke)
Beginn 16:30 bis ca. 22:30 Uhr

+ Partner zum Essen
ab 19.30 Uhr: 135,- €

249,- €

Samstag: 3-Gang-Menü (inkl. Getränke)
Beginn 11:30 bis ca. 16.00 Uhr

+ Partner zum Essen
ab 13.45 Uhr: 110,- €

189,- €

Kochkurstermine 2027

Januar

Fleisch und Soßen

Fr. 15.01.'27, Beginn 16.30
Sa. 16.01.'27, Beginn 11.30

Fr. 22.01.'27, Beginn 16.30
Sa. 23.01.'27, Beginn 11.30

Fisch & Krustentiere

Fr. 29.01.'27, Beginn 16.30
Sa. 30.01.'27, Beginn 11.30

Februar

Fisch & Krustentiere

Fr 05.02.'27, Beginn 16.30
Sa. 06.02.'27, Beginn 11.30

Fingerfood für zu Hause

Fr. 26.02.'27, Beginn 16.30
Sa. 27.02.'27, Beginn 11.30

März

Innereien

Fr. 05.03.'27, Beginn 16.30
Sa. 06.03.'27, Beginn 11.30

April

Ofyr Grillkochkurs mit offenem Feuer

Fr. 09.04.'27, Beginn 16.30
Sa. 10.04.'27, Beginn 11.30

Oktober

Wildkochkurs

Fr. 08.10.'27, Beginn 16.30
Sa. 09.10.'27, Beginn 11.30

Fr. 19.10.'27, Beginn 16.30
Sa. 20.10.'27, Beginn 11.30

November

Weihnachtskochkurs. Das perfekte Weihnachtsmenü

Fr. 12.11.'27 Beginn 16.30
Sa. 13.11.'27 Beginn 11.30

Fr. 19.11.'27 Beginn 16.30
Sa. 20.11.'27 Beginn 11.30

Fr. 26.11.'27 Beginn 16.30
Sa. 27.11.'27 Beginn 11.30