

# Loeb unter weissen Segeln

Am letzten Dienstag öffnete das bekannte Berner Warenhaus Loeb die Tore, um seine Kundinnen und Kunden zum ersten exklusiven Erlebnisabend einzuladen. Zusammen mit dem hausinternen Gastrobetrieb Energy Kitchen wird Loeb die Gäste unter der Devise «Erleben & Geniessen» monatlich nach Ladenschluss kulinarisch verwöhnen und mit den jeweiligen Themen für einen unterhaltsamen

## LOEB

Abend sorgen. Unter dem Motto «Captain's Dinner mit der Sea Cloud» starteten die Gäste zusammen mit Captain Schneidewind in die erste Eventreihe. Begleitet wurden sie durch Björn Hering, bekannt aus den Fernsehsendungen «Celebrations» oder «Joya rennt», der mit viel Witz und Charme den Abend moderierte.

Pünktlich um 19.15 Uhr öffneten Loeb und Energy Kitchen den dekorierten Captain's Dinner-Eingang und hiessen die Besucher bei einem Champagner-Empfang herzlich willkommen.

Da die Sea Cloud auf ihren Reisen rund um die Welt grossen Wert auf regionale Produkte legt und deshalb die Lebensmittel an den jeweiligen Anlegeorten bezieht, wurde das 5-Gang-Menü durch Energy Kitchen auf die regionalen Berner Gerichte stimmig angepasst und bewusst ausgewählt.

Zwischen geräucherter Entenbrust auf mariniertem Kürbisragout, einer Seeländer Fischsuppe und einem Duett vom Emmentaler Kalbs- & Schweinsfilet wurde in dem im Schiffslook dekorierten Restaurant anschaulich die bewegte Geschichte der «Sea Cloud I» erzählt. So erfuhren die Zuhörer zum Beispiel, dass die heutige Sea Cloud 1931 nach Plänen



v.l. Björn Hering (Fernsehmoderator), Trixi (Crew Sea Cloud) und Kapitän Uwe Schneidewind (Sea Cloud)

Fotos: Roger Hauser

des renommierten amerikanischen Konstruktionsbüros Gibbs & Cox auf der Germania Werft in Kiel im Auftrag von Edward Francis Hutten, einem der reichsten Geschäftsleute der Wall Street, erbaut und als damals grösste private Segelyacht der Welt auf den Namen Hussar getauft wurde. Das bewegte Leben der Sea Cloud zeichnete sich vor allem durch ihre Ein-

sätze aus. Diente sie zu Beginn noch als private Luxusyacht, zog sie 1942 grau angestrichen und mit demontierten Masten in den Zweiten Weltkrieg. Nach einem turbulenten Leben und verschiedenen Besitzerwechseln stach die Sea Cloud 1979 zur ersten Kreuzfahrt unter neuer Flagge in See. Und seitdem ist die prächtige Diva wieder auf den Weltmeeren zu Hause.

Wer nun auch gerne bei einem der Themenabende dabei sein möchte, kann die Tickets beim Kundendienst Loeb Bern für CHF 85.– (mit Loebcard) oder CHF 100.– (ohne Loebcard), exkl. Getränke, beziehen. Die Veranstaltungen beginnen jeweils um 19.15 Uhr und enden um ca. 23.00 Uhr.



Die Sea Cloud auf hoher See.



Ausschnitt des Modells der Sea Cloud.



Tischdekoration des Captain's Dinner.

Für folgende Themenabende sind Tickets verfügbar:

- |                     |  |
|---------------------|--|
| 14. Oktober 2009    | Süsse Verführungen mit Camille Bloch                         |
| 25. November 2009   | Oper & Klassik mit Matthias Gawriloff vom BSO Bern           |
| 19./20. Januar 2010 | Kochen mit René Schudel von Funky Kitchen Club               |
| 16. Februar 2010    | Fisch & Wein (mit Severin Aegerter und Heinz Baum, CEO Loeb) |

Weitere Infos auch unter [www.loeb.ch](http://www.loeb.ch).



Ulrike Laschke (Sea Cloud Cruises GmbH) und Francois Manach (CFO Loeb AG)



Stimmungsvolle Raumgestaltung für die Gäste.



Isabel und Ronald Christen (Leiter Verkauf/ Marketing Loeb AG)



Renata und Heinz Baum (CEO Loeb AG)



Petra und Christian Gierstorfer (m. und re., Energy Kitchen im Loeb Bern) und Ronald Christen (Loeb AG)



Kam am Apéro zum Einsatz: der Sea Cloud Champagner.



Petra Gierstorfer (l., Energy Kitchen) und Melanie Rosser (Marketing Koordinatorin Loeb AG)



Einladende Vorspeise: geräucherter Entenbrust, mariniertes Kürbis, Randenterrine, Fenchelschaum und ein Parmesan-Lolli.