



# *Ihr besonderer Tag im Schloss Machern*

Stressfrei feiern, wir helfen Ihnen dabei!  
Gern übernehmen wir für Sie die Organisation zur Vorbereitung diesen für Sie wichtigsten Tag. Ob Blumenschmuck, Fotograf oder kulturelle Umrahmung – wir arrangieren Ihre Feier nach Ihren Vorstellungen!

Auf Wunsch empfangen wir Sie nach der Trauung mit einem Glas Sekt und reichen nach alter Tradition Brot und Salz.

Der alte Brauch, das „Holzsägen“, die erste gemeinsame Arbeit des frisch vermählten Paares, kann auf unserer Schlosstreppe vollzogen werden.

Vom „Dinner für zwei“ bis zur großen Hochzeitstafel für 130 Personen –

**Schloss Machern** bietet den richtigen Rahmen für Ihre individuelle Feier.

Hochzeitskutsche oder Oldtimer?  
Ihre Wünsche werden wahr!  
Gehen Sie diesen Tag entspannt an, wir arbeiten für Sie!

## In diesen Räumen können Sie feiern:

Blauer Salon bis 12 Personen	25,00 €
Festzimmer bis 22 Personen	50,00 €
Galerie im Ostflügel bis 22 Personen	50,00 €
Lindenausaal bis 50 Personen	500,00 €
ab 50 Personen	300,00 €

Die Gasträume stehen Ihnen kostenfrei zur Verfügung:

Salon Agnes bis 8 Personen  
Schnetger Stube bis 8 Personen  
Grüner Salon bis 35 Personen  
Restaurant im Kavalierhaus bis 50 Personen



Werte Gäste,

wir freuen uns sehr, dass Sie planen Ihre Feier im Schloß Machern zu veranstalten und freuen uns schon auf Ihr Kommen.

Sie haben sich für einen barocken Adelssitz entschieden, der in einzigartiger Umgebung, eingebettet in einem englischen Landschaftsgarten, liegt. Der englische Landschaftsgarten mit seinen Bauwerken ist ein denkmalpflegerisches Kleinod und weit über Sachsens Grenzen bekannt.

Dieses *besondere* Ensemble von Park und Schloß bildet einen *besonderen* Rahmen für Ihr Event.

Im Interesse aller Gäste sowie unter Rücksicht auf die ornithologischen und botanischen Raritäten würden wir es sehr begrüßen, wenn Sie auf ein Feuerwerk verzichten könnten.

Für Ihren Abend halten wir –wenn Sie mögen- alternative Rahmenprogramme bereit, z.B.:

Hochzeitstortenanschnitt bei Fackelschein  
auf der Schlossterrasse begleitet mit Dudelsackmusik

Feuershow und orientalischer Bauchtanz auf der Schloßterrasse

Lichtkunstinstallationen u.v.m.

Sprechen Sie mit uns!

Wir danken für Ihr Verständnis und garantieren Ihnen einen unvergesslichen Tag im Schloß Machern.

Ihr Team vom



*Schloß zu Machern*

**K** Hotel im  
Kavalierhaus



## *Zum Empfang einen Aperitif*

1 Glas Prosecco  
2,90 €

1 Glas Rotkäppchen Sekt (trocken/halbtrocken)  
3,10 €

1 Glas Rotkäppchen Sekt rosé  
3,50 €

1 Glas Rotkäppchen Sekt Riesling Flaschengärung  
4,20 €

1 Glas Hausmarke Geldermann Sekt, Flaschengärung  
4,20 €

1 Glas Champagner  
9,00 €

1 Glas Martini (weiß/rot/dry)  
3,20 €

1 Glas Sherry Sandemann (medium/trocken)  
3,20 €

1 Glas Kir Royal (Crème de Cassis, Sekt)  
3,80 €

1 Glas Campari Orange / Soda  
4,50 €



Obstschale  
10,00 €

Obstkorb  
15,00 €

Salzbrezel  
1,50 €



## ***Sächsische Kaffeetafel***

**- klassisch -**

„Kaffee satt“- auf Wunsch auch Tee oder heiße Schokolade  
mit feinem Obstkuchen und verschiedenen Konditorwaren  
aus der Schlossbäckerei

oder

**- herzhaft/süß -**

„Kaffee satt“- auf Wunsch auch Tee oder heiße Schokolade  
mit Obstkuchen, Canapès und Salzbrezeln

9,00 € pro Person

## ***Ein Krönchen für Ihre Festlichkeit***

### **Hochzeitstorte**

weiß eingestrichen und weiß verziert

mit 2 Etagen (bis für 30 Pers.)	ab	85,00 €
(bis für 50 Pers.)	ab	120,00 €
mit 3 Etagen ( ab für 50 Pers.)	ab	195,00 €

Eistorte                      ab 3,50 € pro Person

Weitere Hochzeitstorten entsprechend Ihren Wünschen  
sind über unsere Schlossbäckerei bestellbar.



## *Unsere kleinen Schloss-Menüs*

### **Menü I**

Saisonaler gemischter Salatteller  
mit Croutons, frischen Kräutern und Balsamicodressing

\*

Tranchen von gebratenem Schweinefilet  
auf frischen Cremechampignons, serviert mit  
buntem Gemüse und Kartoffelgratin

### **Menü II**

Fruchtiges Tomatensüppchen  
mit Kressesahne

\*

Saftig gebratene Maishähnchenbrust  
angerichtet auf gelben Bandnudeln mit  
Frischkäsesauce und feinen Brokkoliröschen

### **Menü III**

Feines Kräutersüppchen  
mit Croutons und Nolly Prat verfeinert

\*

Duett von gebratenem Lachs und Forellenfilet  
serviert an Wurzelgemüse mit Weißweinrahm und Dillkartoffeln

### **Dessert für alle Menüs:**

Eisteller „Schloss Machern“

*Liebe Gäste, Sie haben bei diesen Menüs die Möglichkeit  
der individuellen Zusammenstellung der einzelnen Gänge.*

Preis für ein 3-Gang Menü

22,50 € pro Person



## ***Das kleine Spargel-Menü***

*- serviert von April bis Juni -*

Spargelcremesüppchen „grün–weiß“

\*

Gebratenes Filet vom Jungschwein in Tranchen  
serviert mit frischem, heimischen Stangenspargel  
zerlassener Butter und hausgemachter Sauce Hollandaise  
mit Kartoffeln

24,50 € pro Person

oder

Aromatisiertes Kalbsrückensteak  
zu frischem, heimischen Stangenspargel  
zerlassener Butter und hausgemachter Sauce Hollandaise  
mit Kartoffeln

26,50 € pro Person

\*

inkl. Dessertvariationen von der Erdbeere

## ***Sommer-Menü***

*- leichte, saisonale und mediterrane Produkte zum Genießen im Juli und August -*

Potpourri des Sommers  
bunte Salate, Gemüse und frische Kräuter aus dem Schlossgarten  
kombiniert mit gebratenen Scampis und Lachs

\*

Frische Pfifferlinge in Rahm  
mit saftig gebratener Maispouardenburst  
und gelben Tagliatelle

\*

Melonenkaltschale mit Melisse und Sorbet

26,00 € pro Person



## *Das klassische Menü*

Variation von norwegischem Lachs  
und geräuchertem Forellenfilet  
angerichtet an einem Salatbukett

\*

Süppchen von zweierlei Zucchini  
mit gerösteten Pinienkernen

\*

### **Wählen Sie Ihr Hauptgericht:**

Tranchen vom gebratenen Schweinefilet auf Champignons,  
Röschengemüse und Kartoffelgratin

oder

Geschmorter Kalbsbraten mit Morchelrahmsauce,  
zweierlei Karotten in Estragonbutter und Krokette

oder

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust  
angerichtet auf einem Orangen-Saucen-Spiegel,  
Romanescoröschen und gelbe Tagliatelle

oder

Rinderfiletscheiben an Sauce Béarnaise  
serviert an einem Gemüsegesteck und gespritzten Kartoffeln

\*

Dessertteller „Schlossgarten“  
Hausgemachtes Parfait und Mousse

als 3-Gang-Menü für 24,50 € pro Person

als 4-Gang-Menü für 29,50 € pro Person



## *Hochzeitsmenü*

Feine Friseesalatspitzen mit Radicchio  
dazu Scheiben von rosa gebratener Entenbrust  
und fruchtigem Himbeerdressing

\*

Essenz von frischen Champignons  
mit Wachtelei und Sherry-Aroma

\*

Pochierte Fischröllchen mit Scampis gefüllt  
an Fenchel-Tomaten und Wildreis

\*

Sorbet der Saison  
mit Rieslingsekt

\*

Aromatisiertes Kalbsrückensteak  
an feiner Morchelsauce, serviert mit einem Gemüsegesteck  
und Kartoffelgratin

\*

Halbgefrorenes von Vanille  
kombiniert mit Cassis-Mousse

als 4-Gang-Menü für 32,50 € pro Person

als 5-Gang-Menü für 37,50 € pro Person

als 6-Gang-Menü für 42,50 € pro Person





## ***Gräflisches Wildbretmenü 1***

*Herbst / Winter*

*- servieren wir Ihnen von Oktober bis März -*

Waldpilzessenz  
mit Trüffelöl und Fleischnockerln

\*

Gebratenes Brüstchen von der Zuchtwachtel  
mit Sherrytrauben und Törtchen von Kressepüree

\*

Gebeizter Braten vom heimischen Wildschwein,  
Preiselbeer-Rotkohl und Mini-Kartoffelklöße

\*

Beerenfrüchte in Rotweingelee  
Vanillesauce und Stracciatellaeis

als 3-Gang-Menü für 29,50 € pro Person

als 4-Gang-Menü für 34,00 € pro Person

## ***Gräflisches Wildbretmenü 2***

*Frühling / Sommer*

*- servieren wir Ihnen von April bis September -*

Karottencremesüppchen  
mit schwarzen Linsen und frischen Kräutern

\*

Tranchen vom der Perlhuhnbrust  
mit Gewürzjus und Kartoffel-Gemüsetaler

\*

Geschmortes und Gebratenes vom Hauskaninchen  
mit jungem Rahmwirsing und gefüllter Kartoffel

\*

Früchte-Potpourri mit Aromen  
und Eiscreme

als 3-Gang-Menü für 29,50 € pro Person

als 4-Gang-Menü für 34,00 € pro Person



## ***Wildbretmenü aus der Dahleener und Dübener Heide***

*- servieren wir Ihnen von Oktober bis März -*

Saisonale, zarte Blattsalate in Cassis-Dressing  
dazu gebratene Tranchen vom Wildhasenfilet  
und Birnenspalten

\*

Samtsüppchen von Petersilienwurzel  
mit Kräutersahne und frittiertem Karottenband

\*

Marinierte und geschmorte Rehkeule  
in Burgundersauce mit gebutterten Schwarzwurzeln,  
Rosenkohl und Mandelbällchen

\*

Wurzener Apfelgrütze  
mit eingelegten Rosinen und Vanilleeis

als 3-Gang-Menü für 27,50 € pro Person

als 4-Gang-Menü für 32,50 € pro Person





## *Das barocke Festmenü*

- ganzjährig -

Tatar von geräucherter Bachforelle  
mit marinierten Flusskrebsen

\*

Kräftige Rinderboullion  
mit bunter Einlage

\*

Feines Ragout vom Kalb  
grüner Spargel und Blätterteigteilchen

\*

Sächsische Rehkeule  
in Burgundersauce und Sellerie-Linsen, serviert mit  
Preiselbeerrotkohl im Apfelstern und kleinen Kartoffelklößen

\*

Dessert „Agnes“  
Weiße Schokoladencreme mit beschwipsten Schattenmorellen

als 4-Gang-Menü für 34,50 € pro Person

als 5-Gang-Menü für 39,50 € pro Person





***Unser Candlelight – Dinner***  
*für persönliche Stunden zur trauten Zweisamkeit*

Amuse gueule

\*

Perlhuhn mit Ingwer-Möhrenstroh  
an lauwarmen Linsensalat

\*

Klare Ochsenschwanzsuppe  
mit Wachtelei und Weinbrand

\*

Gebrautes Butterfischmedaillon  
auf getrocknetem Tomaten-Olivenragout  
mit Duftreis

\*

Sorbet  
mit Rieslingsekt und Melisse

\*

Rosa gebratenes Kalbsnüsschen im Baconmantel  
angerichtet mit einem Gemüsegesteck  
und Kartoffel-Gemüsepuree

\*

Dessertteller „Candlelight“  
- ein Überraschungs-Potpurri -

\*

Feines vom Leipziger Naschmarkt  
serviert mit Kaffee oder Espresso

59,00 € pro Person  
inkl. 1 Glas Champagner



*Ein besonderes Highlight unserer Schlossküche sind die für Sie arrangierten  
kalt-warmen Buffets,  
die wir gern ab 20 Personen für Sie anrichten*

## ***Büffet „ Italiano“***

### **Antipasti**

Eingelegte Gemüse und Oliven in Balsamico mit feinem Öl  
Sonnengereifte Romanatomen, Mozzarella, Rucola und Balsamicoglace  
Vitello tonato – gekochtes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapernfrüchten  
Luftgetrockneter Schinken aus Parma an reifer Melone  
Meeresfrüchtesalat in Tomaten-Knoblauchöl im Gläschen angerichtet

### **Zuppa**

Zucchinicremesüppchen mit Knoblauchkrüstchen

oder

Minestrone mit Parmesan

### **Pasta & Pesca e Piatte di carne**

Gefüllte Pasta in Gorgonzolasauce und getrocknete Tomaten  
~vegetarisch~

oder

Piccata auf Tomaten – Spaghetti ( Kalbfleisch in Parmesanhülle)

oder

Butterfisch – Medaillon mit Miesmuschelfleisch  
an cremigen Rucola – Gnocchi

oder

Mediterranes Fisch – Potpourri mit Kapern – Limonensauce  
und Gräupchenrisotto



oder

Saltimbocca und Pilzrisotto  
( Kalbfleisch mit Parmaschinken und Salbei)

oder

Osso – Bucco  
Geschmorte Kalbshaxenscheiben in deftiger Kartoffel-Gemüsesauce

~~Dazu reichen wir saisonales mediterranes Gemüse~~

### **Dolce**

Hausgemachtes Tiramisu

oder

Melonensalat

oder

Auswahl von allerlei Fruchtfilets rund um den Globus

oder

Panna Cotta mit Fruchtsauce

oder

Stracciatella – Mousse mit Grappa – Kirschen

oder

Saisonale, kleine Eisauswahl

**Bitte wählen Sie eine Suppe, 3 Hauptgerichte und 3 Desserts aus!**

~Auch als Dinnerbuffet buchbar~

29,50 € pro Person



## ***Das klassische Schloss-Buffer***

### **Vorspeisen und Salate**

Saisonale Blattsalate und Gemüsesprossen  
ergänzt mit Schinken, Käse, Croutons und Joghurtdressing

Variation von dreierlei Schinken mit Spargel und Meerrettich  
Gebratenes von Geflügel, Schwein, Rind, Kasseler oder Zunge  
arrangiert mit fruchtigem und herzhaftem Beiwerk

Räucherfischplatte

Regionale Fischspezialitäten mit passenden Ergänzungen

Zu den Vorspeisen servieren wir Ihnen Butter oder hausgemachtes  
Gewürzschmalz sowie Brot und Brötchen von Schlossbäcker

### **Suppen**

Rinderbouillon „klassisch“ mit allerlei bunter Einlage  
oder

Klare Tomatenessenz mit Grießklößchen -vegetarisch-

### **Hauptgänge**

Tranchen von Rinderfilet mit Sauce Bernaise

oder

Schweinefilet auf einem Pilzbett mit zweierlei Karotten

oder

Saftig gebratene Putenbrustspitzen in Tomaten-Paprikarahm

oder

Fisch – Mix Medaillons gebraten an Safran-Weißweinsauce  
mit Kohlgemüse

oder

Macherner Teichforellenfilet und Lachsfilet  
auf Meerrettich – Rahmgemüse



oder

Saisonales, gebratenes und gefülltes Gemüse  
mit Kartoffelrösti und Kräuter – Dip (vegetarisch)

**Bitte wählen Sie Ihre Beilagen:**

Kartoffelrösti, Kroketten, Butternudeln, Butterreis,  
Petersilienkartoffeln, Kartoffel-Gratin

**Dessert**

Wurzener Apfelgrütze mit Rosinen und Stracciatellaeis

oder

Joghurt-Quarkcreme mit Fruchtsauce

oder

Sächsischer Pudding an Aprikosensauce

oder

Birnen – Souffle mit Schokoladenfäden

oder

Früchteauswahl der Saison

oder

Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesauce und warmer Waffelecke

**Bitte wählen Sie eine Suppe, 3 Hauptgerichte und 3 Desserts aus!**

~Auch als Dinnerbuffet buchbar~

29,50 pro Person

*Gern bieten wir Ihnen auf Wunsch auch  
Kalbsbraten, Rehbraten oder Kalbsrücken -rosa-  
mit passenden Beilagen gegen einen saisonabhängigen Aufpreis an!*



## ***Schlossterrassen-Grillbuffet***

*- empfehlen wir zur warmen Jahreszeit von Juni bis August -  
ab 20 Personen*

### **Salatbuffet - bunt wie der Sommer mit:**

Saisonalen Blattsalaten  
Gurkensalat, Tomate mit Mozzarella und Basilikum  
Bunter Paprika-Salat mit Lauchzwiebeln  
Nudel-Schinken-Salat mit vielen frischen Kräutern  
Kartoffel-Gemüse-Salat mit Joghurt und Sauerrahm

### **Vom Grill - live für Sie:**

Sächsische Bratwurst vom Landmetzger  
Leckere Nackensteaks an Biermarinade  
Bunte Geflügelspieße mit Paprika  
Fischmix am Spieß  
Scharfe Hirtenboulette mit Fetakäse

### **Beilagen:**

Baguettebrot und Laugengebäck  
Ofenkartoffeln mit Joghurt-Kräuterquark  
Thymiankartoffeln

Dips, Senf, Grillsaucen  
und hausgemachte Kräuterbutter runden die Auswahl ab

### **Dessert:**

Hausgemachte Beerengrütze und Eiscreme

23,50 € pro Person



## ***Fingerfood-Buffet***

ab 15 Personen

### **Kalte Häppchen und Spießchen:**

Canapees – verschieden belegt und bunt garniert  
Pumpernickel mit Rauchlachs und Forellenfilet  
Grissinistangen mit Schinken aus Parma  
Gegrillte und marinierte Zucchinitaler mit Frischkäse und Shrimps  
Lachskonfekt mit verschiedenen Auflagen  
Käsespieße (Schnitt und Weichkäse) mit Trauben und Oliven  
Glasnudelsalat – pikant mariniert in Gläschen angerichtet  
Mini-Laugengebäck und Brezeln

### **Warme Häppchen zum Reichen:**

Saisonales köstliches Süsschen – im Tässchen gereicht  
Banane und Backpflaume im Baconmantel  
Herzhafte Plunderteilchen mit verschiedenen Füllungen  
Frittierte Käseteilchen in der Knusperpanade  
Kleine Fleischspießchen auf Kartoffelspalten  
Mini-Schnitzelchen in Cornflakespanade

### **Süßes zum Naschen:**

Kleine Fruchtspießchen  
Eiskonfekt  
Dessert-Petit four's

16,50 € pro Person

### **Spezialangebot:**

(Auswahl von 5 kalten, 3 warmen und inkl. des Süßen zum Naschen)

12,50 € pro Person



## *Zur Nacht empfehlen wir:*

Eistorte  
3,50 € pro Person

Feurige Gulaschsuppe  
3,50 € pro Person

Sächsische Kartoffelsuppe  
3,50 € pro Person

Heimische Käseauswahl mit Trauben  
dazu verschiedene Brotsorten aus der Schlossbäckerei  
6,50 € pro Person

Französische und italienische Käseauswahl  
mit Trauben, Feigen und Staudensellerie  
8,50 € pro Person



**Wir wünschen all unseren Gästen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus und hoffen, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.**



## *Pauschalangebote*

Sächsische Kaffeetafel € 9,00

**klassisch oder herzhaft/süß**

Kinder von 0-6 J. kostenfrei, Kinder von 7-12 J. zahlen € 4,50

Sächsische Kaffeetafel incl. Sektempfang € 12,00

**Sekt (trocken oder halbtrocken)**

**Wasserkaraffen**

**Apfel- und Orangensaft**

Kinder von 0-6 J. kostenfrei, Kinder von 7-12 J. zahlen € 6,00

Getränkepauschale € 29,50

**Sektempfang (Sekt trocken oder halbtrocken)**

**Karaffen mit Tafelwasser**

**Apfel- und Orangensaft**

**Cola, Fanta, Sprite**

**Hauswein rot & weiss (trocken oder halbtrocken)**

**Biere**

**1 Digestif**

Kinder bis 12 Jahre kostenfrei!

**Für die Dauer von 19.00 – 1.00 Uhr**



# Schloß zu Machern

Das Schloß zu Machern mit seinem beeindruckenden Landschaftsgarten liegt etwa 20 km vor den Toren Leipzigs.

Bereits 1430 begann die Herrschaft des Geschlechts derer von Lindenau und bis 1802 bestimmte diese Familie hier die Geschicke des Ortes Machern.

Der letzte Reichsgraf, Carl Heinrich August von Lindenau, inspiriert von seinen zahlreichen Reisen ins Ausland, legte Ende des 18. Jahrhunderts diese Gartenanlagen im englischen Stil an. Die von dem Gartenarchitekt E. W. Glaserwald entworfenen Gartengebäude, die Pyramide, der Hygiea – Tempel oder die imposante Ruine der Ritterburg, spiegeln die „Zeit der Empfindsamkeit“, der Aufklärung, eindrucksvoll wider und geben der Anlage ihr unverwechselbares Gepräge.

Das Macherner Schloß wurde als Wasserschloß errichtet. Im Laufe der Jahrhunderte wurde es aber immer wieder um- und ausgebaut. Seine ältesten Teile stammen wahrscheinlich bereits aus dem Anfang des 16. Jahrhunderts. Nach dem dreißigjährigen Krieg erhielt es seine jetzige Gestalt als dreiflügelige Barock – Anlage. Durch den Bau der ersten deutschen Ferneseisenbahn im Jahre 1833 wurden wasserführende Schichten im Erdreich durchtrennt, was zu Folge hatte, dass der Grundwasserspiegel sank und somit die Wasserflächen um das Schloß herum austrockneten.

Als der letzte Besitzer des Schlosses – eine Leipziger Kaufmannsfamilie – 1946 das Schloß verlassen mußte, ging das Schloß in Gemeindeeigentum über.

Es wurde Kulturhaus, eine Gaststätte und Wohnungen wurden eingebaut, auch das Gemeindeamt und die Dorfschule nutzten die Räume des Schlosses.

1981 vernichtete ein Brand den Dachstuhl im Ostflügel und auch der „Zahn der Zeit“ nagte sehr an dem einstmalig so prachtvollen Gebäude.

Ab 1982 begann man schrittweise mit der denkmalpflegerischen Rekonstruktion und nach der Wende, 1990, wurde es mit öffentlichen Mitteln aufwendig restauriert. So zeigt es sich heute in neuem Glanz und verkörpert somit auch ein Stück gewachsene wirtschaftliche und kulturelle Entwicklung in Sachsen.

Das Schloß dient heute als eine Stätte der Begegnung, in der regelmäßig kulturelle Veranstaltungen wie Theater, Konzerte und Ausstellungen aber auch Tagungen, Seminare und Familienfeiern stattfinden. Nicht zuletzt hat sich das Schloß, durch das in der historischen Ritterstube befindliche Standesamt, auch einen Namen als romantisches Hochzeitsschloß gemacht.

Die gute Gastronomie mit feiner sächsischen Küche und das barocke Ambiente des Hauses lockt seit vielen Jahren Gäste aus dem In- und Ausland an.

Schloß Machern ist weit über die Grenzen Sachsens als „Hochzeitsschloß“ bekannt. Hunderte Paare geben sich hier jedes Jahr das „Ja – Wort“ und richten Ihre Hochzeitsfeier auf Schloß Machern aus.

Hochzeiten, Schulungen und Tagungen großer Firmen sind Hauptsäulen für die Gastronomie im Schloß Machern.

Das Schloß und der Landschaftspark sind in jeder Jahreszeit ein beliebtes Ausflugsziel für Einheimische, Leipziger und Ihre Gäste.

Mehrmals im Jahr dient Schloß Machern als Kulisse für Film- und Fernsehaufnahmen.

Die herausragende kulturhistorische Bedeutung von Schloß und Park und die sich in Machern entwickelnde hervorragende Infrastruktur (18-Loch-Golfanlage, Tennis, Reiterhof, Sportpark Tresenwald) haben unseren Ort zu einem Wohnstandort erster Güte werden lassen.