

NACHGEFRAGT BEI ERIK ARNECKE

Persönliche Fragen und persönliche Antworten.
Ein Besuch beim Sternekoch.

*Welche sind Ihre persönlichen 3 Highlights der
vergangenen 10 Jahre als Küchenchef im Philipp Soldan?*

Es gibt viele, aber reduziert auf 3 Erlebnisse: Erstens, als sich 2015 mein Traum, als Küchenchef ein eigenes Restaurant zu führen, erfüllt hat. Zweitens: Ich durfte den schwedischen König Carl Gustaf am Chef's Table des Philipp Soldan als Gast begrüßen und ihn bekochen. Und drittens: In meinem ersten Jahr als Küchenchef hier durfte ich eine Gastkoch-Veranstaltung auf dem Kreuzfahrtschiff Silver Spirit mitgestalten.

Was ist der Kern Ihres Küchenstils?

Grundlage ist die französische Küche, die Gerichte kombiniere ich mit den Einflüssen der Natur und Region. Ich inszeniere gern Wildgerichte in Kombination mit heimischen Kräutern. Und ich mag sattes Grün – die Farbe zieht sich oft wie ein roter Faden durch meine Menüs.

*Was hat sich in den vergangenen 10 Jahren
im Philipp Soldan verändert?*

Wir gehen mit der Zeit. Aber wir bleiben dem Grundgedanken des Philipp Soldan-Konzepts treu. Und das ist eine bodenständige, authentische und natürliche Küchenphilosophie. In den vergangenen 10 Jahren konnten wir dieses Konzept verfeinern und klar definieren. Die Verspieltheit der Anfangszeit ist zum Beispiel nicht mehr vorhanden. Wir als Küchenteam binden uns aktiv in den Service ein und haben so noch einmal mehr Offenheit ins Konzept bringen können.



DIE SONNE FRANKENBERG

Eine kleine Welt für sich.

FEIERN SIE MIT ERIK ARNECKE

Das kulinarische Jahr 2025 steht bei uns ganz im Zeichen des
10-jährigen Jubiläums von Erik Arnecke. Feiern Sie mit!



VERPASSEN SIE KEIN EVENT UND
BESUCHEN SIE UNSERE WEBSEITE FÜR
WEITERE JUBILÄUMSVERANSTALTUNGEN UND
TICKETINFORMATIONEN



Marktplatz 2-4 · 35066 Frankenberg
Tel. +49 (0) 6451 750-0 · info@sonne-frankenberg.de
sonne-frankenberg.de



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss



10 YEARS
ERIK
ARNECKE

HIGHLIGHTS 2025

*ERIK ARNECKE IST SEIT
10 JAHREN KÜCHENCHEF
DES STERNERESTAURANTS
PHILIPP SOLDAN.
DAS MÖCHTEN WIR FEIERN.
MIT IHNEN! ES ERWARTEN SIE
10 EXKLUSIVE KULINARISCHE
JUBILÄUMSEVENTS IM
PHILIPP SOLDAN – UND AN
GANZ NEUEN ORTEN!
ENTDECKEN SIE HIER DIE
HIGHLIGHTS 2025.*

10 JAHRE, 10 STERNE – KÜCHENPARTY

12. Oktober 2025 / 15:00 bis 21:00 Uhr

Willkommen zur großen Küchenparty bei Erik Arnecke und seinem Team! Unser Küchenchef hat hochkarätige Kollegen eingeladen, mit denen er gemeinsam für Sie zaubern wird. Dazu wird das kulinarische Dreamteam der Sterneköche den gesamten gastronomischen Bereich der Sonne in eine exklusive Foodmeile mit 10 Michelinsterne verwandeln. An verschiedenen Stationen kommen Sie in den Genuss hochkarätiger Speisen und Weine. In lockerer Atmosphäre genießen Sie die Kochkunst jedes einzelnen Küchenchefs und kommen mit den Küchenteams und Winzern ins Gespräch.

€229 pro Person, inkl. Speisen und Getränke



RIESLING RARITÄTEN AUS DER SCHATZKAMMER

29. August 2025 / 18:30 Uhr / Chef's Table

Ein Event für echte Riesling-Kenner: Wir öffnen unsere Riesling-Schatzkammer für Sie und präsentieren Ihnen die besonderen Rieslinge unseres Hauses. Erleben Sie das perfekte Pairing beim 5-Gang-Menü, das Sie am Chef's Table genießen werden. Die Teilnehmerzahl ist auf 18 Personen begrenzt.

€329 pro Person, inkl. 5-Gang-Menü,
Weinbegleitung und Mineralwasser

KULINARISCHE STERNSTUNDEN AUF SEE: ERIK ARNECKE AN BORD DER SEA CLOUD SPIRIT

Reisezeitraum vom 29. September bis 6. Oktober 2025

Unter weißen Segeln erleben Sie diese Traumroute zwischen Côte d'Azur und Toskana an Bord der luxuriösen SEA CLOUD SPIRIT. Highlight der Reise ist das kulinarische Rendezvous mit Erik Arnecke.



Dabei wird Sie Erik Arnecke mit zwei inspirierenden Showcooking-Events mit Stern begeistern, die seine kulinarische Kreativität in jedem Moment erlebbar macht. Der krönende Abschluss seines Programms ist ein elegantes Signature Dinner, das Sie mit den meisterhaften Kreationen seiner Sterneküche verwöhnt.



Um alle Details dieser Traumreise zu erfahren, scannen Sie bitte den QR-Code.
<https://t1p.de/3v0mf>



Als Gast der Sonne Frankenberg genießen Sie ein besonderes Highlight: **Mit dem Code SONNE** erleben Sie den Vorzug der Open Bar – alle Getränke an Bord sind inklusive, darunter auch erlesene Weine und Champagner.

Ab € 5.025 pro Person, 7 Nächte in einer Doppelkabine.
Für weitere Informationen und Buchungen:
kreuzfahrtberatung@seacloud.com oder telefonisch
unter 040 - 30 95 92 50 – Buchungscode: SONNE.

4 HANDS DINNER MIT JAN HARTWIG

22. Juni 2025 / 12:00 Uhr / 6-Gang-Menü

Jan Hartwig zählt zu den Top 100 der besten Köche der Welt und wurde mehrfach als Koch des Jahres ausgezeichnet. Für sein Restaurant JAN hat er bereits fünf Monate nach Eröffnung 3 Michelin Sterne erkocht und ist noch im Eröffnungsjahr auf Platz 3 der besten Restaurants in Europa gerankt worden. Erleben Sie dieses herausragende Kochtalent bei uns in Frankenberg. Anlässlich des 10-jährigen Jubiläums kreieren Jan Hartwig und Erik Arnecke gemeinsam ein 6-Gang-Menü, das in der Gourmet-Welt seinesgleichen suchen wird.

€395 pro Person, inkl. 6-Gang-Menü,
Weinbegleitung und Mineralwasser