



Mit dem VIP-Shuttle ging es direkt an den Roten Teppich



Der Festsaal des fürstlichen Grand Hotels

PINK GLAMOUR

Ein rauschendes Fest mit exzellenten Drinks, edlen Köstlichkeiten und jeder Menge guter Laune war die letzte **TOP Lounge** des Jahres 2010 im fürstlichen **Grand Hotel Hessischer Hof**. Mit dem **Saab VIP-Shuttle** fuhren Kunden, Partner und Freunde des **TOP Magazin Frankfurt** vor das in blaues Licht getauchte First-Class-Hotel und schritten über den Roten Teppich, um den Hessischen Hof einmal von einer ganz anderen Seite kennenzulernen: Direktor **Eduard M. Singer** und sein Team hatten eigens für die exklusive Gala ein Lichtkonzept der Interior-Spezialisten **Norbert E. Kern** und **Sabine Kober** von Kern-Design entwickeln lassen, das die mondänen Säle des altherwürdigen Hauses in ein leuchtendes Pink tauchte und so einen tollen Kontrast zwischen modernem South-Beach-Look und den kostbaren Gemälden und Kunstwerken schuf. Das gefiel vor allem **Dr. Johanna Höhl**, die an jenem Abend ihren neuen Pomp Seductive präsentierte und nicht umhin konnte, dem Innenarchitekten und der Designerin ein großes Lob für die kühne Farbwahl auszusprechen, „die zudem perfekt zur Rosé- ▶

Fotos: Michael Hohmann & Stefanie Rödig (TOP Magazin Frankfurt)



Rolf Töpperwien, Eduard M. Singer (Generaldirektor Hessischer Hof) und Andy Möller



Steffen Höhn (MAB Development) mit TOP Magazin Geschäftsführer Michael Ruiss



Christine und Prof. Claus Helmer



Dr. Johanna Höhl (Kelterei Höhl) mit Thomas Freiherr von Stenglin (Spielbank Wiesbaden)



Gewannen Eintrittskarten zur TOP Lounge in der TOP Magazin Frankfurt Facebook-Gruppe: Sandra Facchino und Manuela Lange



TOP Magazin Verlegerin Eleonore Schmidt und Mick Knauff (Deutsches Anlegerfernsehen)



Christian und Sandra Gries (Gries Deco Company) mit Micky Rosen



Bernd Kristovic (Hästens) und Carlo Filippone



Rainer Wulf und Hans-Jörg Hänggi (beide Saab Frankfurt) mit hr-„Wetterfrosch“ Thomas Ranft



Ingrid Hoffmann, Sandra Schellhase-Bender und „MA-Neustadt“-Entwickler Ardi Goldman



Jimmy's Bar-Legende Andres Amador serviert persönlich die Austern



Anna Katharina Riemer & Marcus Lamprecht (Kontrast Möbel)



Oana Rosen, Dr. Martina Kofler, Dr. Daniel C. Schmid (Strothoff International School) Brigitte Adrian-Rokni (Balance Yoga), Dr. Julia Schönbohm, Christiane Leonhardt



Ersin Soykandar (Bank Sarasin) und Karin Griebel



FNP Chef-Redakteur Boris Tomic und FSV-Geschäftsführer Bernd Reisig



TOP Magazin Chefredakteurin Natalie Rosini mit Mario Vecera und Designer Cem Mustafa Abaci



Während Wolfgang Kaus Yvonne Stamm die Regeln erklärt, staunt Ismail Yilmaz über die beim Roulette gefallene 0.



Lidija Prinzip, Olga Petrenko, Jan Mai, Gresa Mahmutaj, Antonia Zwidrak



Gastronomen-Familie Guiseppe und Fabio Balducci



Sabine Burger und Michael Flory (Porsche Wiesbaden)



Niko Iordanov (Iordanov Vodka) mit Selina Preziosi (Gertrud und Sebastian Himmer (Mediaagentur Pichutta)



Jochen Zimmer (Zimmer Immobilien) und Nadine Apfel

Variante unserer Deluxe-Cuvée passt“. Doch nicht nur in Sachen Ambiente wurde einiges aufgefahren: Mit frischen Austern, Pasta aus dem Parmesanlaib, butterzartem Lammbraten und vielen weiteren Köstlichkeiten begeisterten Chef de Cuisine **Marco Wenninger** und seine Crew die Galagäste, in Sachen Drinks ließ es sich **Andres Amador** aus der Jimmy's Bar nicht nehmen, unter Beweis zu stellen, warum er zur Elite unter den Barchefs zählt. Den Genuss komplett machten edle Rauchwaren: **Petra Deyerling-Cruz**, Chefin des Fremdenverkehrsamts der Dominikanischen Republik (und in ihrem goldschimmernden Outfit eine der schönsten Frauen des Abends), hatte einen Zigarrendreher aus ihrer Heimat mitgebracht und gab interessierten Gästen und Zigarren-Neulingen wertvolle Tipps für den richtigen Rauchgenuss. Tipps, wie man richtig zockt, gab's von der Spielbank Wiesbaden: In der ▶

Fotos: Michael Hohmann & Stefanie Rödig (TOP Magazin Frankfurt)



Sabine Kober und Norbert Kern (Kern Design), die das Lichtkonzept für den Abend entwarfen und umsetzten.



Tom Grebe (Massdrei) mit Freundin Jennifer Reinicke



Thomas Cook Aufsichtsrätin Gisela Sökeland und Anita Meier

Spart nicht an Superlativen, nur an Super.

CL 63 AMG. The Principle of Leadership.
Mit dem effizientesten V8-Motor der Welt.*

www.mercedes-amg.com/V8Biturbo



AMG
AMG Performance Center Frankfurt



Mercedes-Benz

Was den neuen CL 63 AMG so kraftvoll antreibt, ist der **effizienteste V8-Motor der Welt**: 4,4 Sekunden von 0 auf 100 km/h, 420 kW (571 PS), ein beeindruckendes Drehmoment von 900 Newtonmetern und ein Verbrauch von lediglich 10,5 Litern auf 100 Kilometer machen den AMG-5,5-Liter V8-Biturbomotor zum konkurrenzlosen Spitzenreiter in dieser Leistungsklasse – auch in der Version mit 400 kW (544 PS), 800 Newtonmetern und einer Beschleunigung von 4,5 Sekunden von 0 auf 100 km/h. Mit einem Hightech-Paket aus strahlgeführter Direkteinspritzung und Abgasturboaufladung in Verbindung mit einer

intelligenten Motorsteuerung, dem AMG SPEEDSHIFT MCT 7-Gang-Sportgetriebe und der Stopp-Start-Funktion schaffen die Ingenieure aus Affalterbach einen Quantensprung: mehr Leistung und mehr Drehmoment bei einer Kraftstoff-Einsparung von mehr als 25 % gegenüber dem Vorgänger. Damit untermauert Mercedes-AMG seinen Führungsanspruch im Bereich Performance und Effizienz. Erleben Sie die perfekte Verbindung von Kraft, Eleganz und verbrauchsoptimiertem Fahren bei Ihrem AMG Performance Center.

* In Relation von Verbrauch zu Leistung. Mit 420 kW (571 PS) und 900 Nm** stärker als sein Vorgänger, senkt dabei aber Kraftstoffverbrauch und CO₂-Emission um mehr als 25 %. Kraftstoffverbrauch kombiniert: 10,5 l/100 km, außerorts: 8,2 l/100 km, innerorts: 14,4 l/100 km; CO₂-Emission kombiniert: 244 g/km.

Die Angaben beziehen sich nicht auf ein einzelnes Fahrzeug und sind nicht Bestandteil des Angebots, sondern dienen allein Vergleichszwecken zwischen den verschiedenen Fahrzeugtypen.

** Mit AMG Performance Package



Die spätere Gewinnerin der Casino-Lounge der Spielbank Wiesbaden, Julie Oblanski, mit Freund Silvio Petracca (Lavazza)

Ex TOP-Magazin Azubi Almira Kadic und TOP Magazin Fotograf, Grafiker und Redakteur Michael Hohmann

„Let's dance“-Juror Joachim Llambi mit Ehefrau Ilona



Mirja Linke (Deinger Unternehmensberatung) und Steffen Mai (Mai Communications)

Barbara und Prof. Heinz Zielinski

Casino-Lounge spielten Gäste mit kostenlosen Chips um tolle Preise wie eine Übernachtung im neuen Executive Zimmer des Hessischen Hofes mit Champagnerfrühstück oder eine Kaffeemaschine von Lavazza. Neben „Stammgästen“ gab es viele neue Gesichter auf der TOP Lounge, wie beispielsweise Schmuckdesignerin **Dr. Regine Hardt**. Der kreative Kopf hinter der luxuriösen Jewellery-Marke Luise von Mohr attestierte dem Event „Kultcharakter“ und freute sich, dass so viele weibliche Gäste sie auf ihre traumhaften Weißgold-Brillant-Ohringe aus ihrer Kollektion „Sun, Moon & Stars“ angesprochen hatten. Auch häufig angesprochen wurde einmal mehr die Gattin des japanischen Generalkonsuls **Toyoei Shigeeda**: Die zierliche **Mishiko Shigeeda** hatte erneut einen ihrer wunderschönen Kimonos an. „Das Schönste an ihr ist dennoch nicht die Tracht, sondern ihr bezauberndes Lächeln“, kommentierte Sharety-Botschafterin **Kathy Polke**. Die Gastgeber von TOP Magazin und Hessischem Hof freuten sich, dass mehrere Vertreter des konsularischen Corps in Frankfurt der TOP Lounge internationales Flair verliehen. Darunter auch ein mittlerweile lieber Freund unseres regionalen Lifestyle-Magazins, der türkische Generalkonsul **Ilhan Saygili**, der am Spieltisch zwar schnell alles verloren, dafür aber ▶

Fotos: Michael Hohmann & Stefanie Rödig (TOP Magazin Frankfurt)



Model Tankred Benecke mit TOP Magazin Mediaberaterin Sandra Lorenz



Chefkoch Marco Wenninger und sein Team



Petra Deyerling-Cruz verwöhnte die Gäste mit live gedrehten Zigarren aus der Dominikanischen Republik



Carolin Brückner und Hendrik Moers (Wital)



Brigitte Adrian-Rokni (Balance Yoga) & AT&T-Chef Joachim Kathmann
Madeleine und Nicole Kämmerling



Nicole und Thomas Türpitz (Pelzhaus Türpitz)



Günther F. Metz & Elvira Brettschneider (Wempe Hauptwache)



Claudia und Thomas Hanke (Sparkassen Versicherung)



Beatrice Assfalg (Frankfurter Sparkasse) und Alexander Schäfer



TOP Magazin Frankfurt Grafikerin Stefanie Rödiger,
Dr. Evelyn Leschhorn, Dr. Branka Tischberger



Cornelia Mattheußer (Mattheußer Immobilien) und Hans Mattheußer (GeRo)



Mihael Kovac (Bacardi) mit Frau Lara



Norbert Seip (DJService.com)



Dr. Regina Hardt (Luise von Mohr fine jewelry) mit Ehemann Heiko



Brigitta Wulf-Schmidt und Monika Holub genießen Espresso von Lavazza



An den Live-Cooking Stationen präsentierte sich der Hessische Hof von seiner kulinarisch besten Seite



Christoph Wilhelm, Nathalie Hofmeister, Charlotte Eschenburg, Maximilian Herbst



Beste Stimmung auf dem Tanzparkett im Großen Festsaal

„viele neue Freunde gewonnen“ hatte. Als alte Freunde in Feierlaune indes zeigten sich einmal mehr unsere Gäste aus der italienischen Spitzengastronomie in Rhein-Main: Die Clique um Neuer Haferkasten-Inhaber **Luigi Lavorato** und seine **Frau Rochelle** und **Saverio Paletta** aus dem Saverio's Florian im Westend mit Gattin Celine übernahm kurzerhand die Tanzfläche und heizte den anderen Gästen zu den fabelhaften Live-Sounds von **Gayle Duncan & Word up Soulband** ordentlich ein. Und auch die After Hour der TOP Lounge in **Jimmy's Bar** blieb fest in italienischer Hand: Dort sorgte der beliebte Kellner und Sommelier **Pasquale Spinelli** für den krönenden Abschluss und sang live die Arie *Nessun Dorma*. Das heißt zwar „Keiner schlafe“, doch sicher schliefen Gäste, Veranstalter und Sponsoren nach diesem rundum gelungenen Abend besonders gut. nr ■

☑ Weitere Fotos unter www.top-frankfurt.de

Fotos: Michael Hohmann & Stefanie Rüdiger (TOP Magazin Frankfurt)



Birgit Bergel und Daniel Paulus (Jaguar Autohaus Kronberg)



Tobias Schweitzer (Tora Immobilien), Irina Diener, Veit Bieber und Uwe Wilhelm



Honorarkonsul Max Hunzinger und Generalkonsul der Türkei İlhan Saygılı



Simone Groß und Kathrin Kion (Swan's feat. Kion)