

SüdlandHotels

Ortenau | Breisgau | Markgräflerland
Hochrhein | Südschwarzwald | Bodensee | Allgäu





**WIR
SIND
SÜDEN.**

**BADEN-
WÜRTTEMBERG**

3.314.379 FRANZOSEN
KÖNNEN NICHT IRREN*

* So viele kommen in einem Jahr nach Baden-Württemberg, um dort zu essen. Bon appetit! Jeder geht eben auf seine Art über Grenzen.



www.tourismus-bw.de
info@tourismus-bw.de

Wo kann man hier gut essen *u n d* übernachten, träumen, wohlfühlen?



Wo kann man hier gut essen? – unsere Restauranttipps waren schon im ersten Jahr im Buchhandel vergriffen. Daraufhin häufte sich die Frage an uns: Wo kann man hier gut übernachten? – Unsere Antworten halten Sie gerade in Ihrer Hand.

Sicher kennen wir, von Die Redaktion, die besten Hotels in Südland. Seit über zehn Jahren sammeln wir die Adressen der besten Köche von der Ortenau, über den Schwarzwald und Bodensee bis in das Allgäu. Heute wird im Buchhandel unser Restaurantführer *Wo kann man hier gut essen?* erfolgreich verkauft. Über 150 Antworten, bzw. Restauranttipps von Bühl bei Baden-Baden, über Freiburg, Villingen-Schwenningen, Konstanz bis Oberstdorf im Allgäu finden die Gourmets darin. – Jetzt halten Sie unser Fortsetzungs-Magazin in den Händen mit den Antworten auf die Frage: ***Wo kann man hier gut essen u n d übernachten?***

Für den Gourmet sind die Auswahlkriterien klar: Erstens will er gut essen! Zweitens zwei, drei gute Viertel Wein trinken. Und drittens danach leicht beschwingt nach oben in sein Zimmer gehen. Hier muss das Bett frisch gemacht sein, so dass er sich sorglos hineinfallen lassen kann und schlafen. Freilich sollte auch das Frühstück am nächsten Morgen, wie das Essen am Abend zuvor, frisch angerichtet und mit regionaltypischer Wurst und Käse bestückt sein. Ein frischgebackenes Brot, selbstgemachte Marmelade und ein extra gebratenes Spiegelei in der Pfanne sorgen für einen appetitlichen Start in den Tag.

Und noch was: Jedem unserer Hotels steht eine Familie oder ein Patron vor, jeder Gast wird hier persönlich empfangen und umsorgt. Menschliche Fürsorge, gastfreundliches Entgegenkommen und manchmal auch Zeit für einen Plausch stehen nicht auf der Karte und dafür gibt es auch keine Extra-Hotelsterne – doch wir haben auch darauf geachtet.

Wir sind überzeugt, Ihre Urlaubstage in den folgenden porträtierten Hotels, werden zu den freundlichsten und appetitlichsten Ferientagen Ihres Lebens.

Mit schmackhaften Grüßen
Erich Schütz und Njoschi Weber

Two handwritten signatures in blue ink, one on the left and one on the right, corresponding to Erich Schütz and Njoschi Weber.

Ortenau

Im Rebland mit französischem Akzent

Zimmer mit ritterlicher Aussicht – Seite 6

Landhotel Jägersteig, Bühl

Junge, Baden-Baden ist schön – Seite 9

Museales Flair mit zeitgemäßem Anspruch – Seite 10

Stadthotel Sonne, Offenburg

Strippen auf Gotisch – Seite 13

das Straßburger Münster

Modernes Design in alten Mauern – Seite 14

Stadthotel Die Reichsstadt Gengenbach

Schelle, schelle sechse... – Seite 17

die historische Stadt Gengenbach

Breisgau/Markgräflerland

In Gemüsegärten und auf Spargeläckern

Loslassen im Schwarzwälder Meerwasser – Seite 20

Ferien- und Freizeithotel Ludinmühle, Freiamt-Brettental

Wandern und Genießen – Seite 23

rund um das Brettental

„Hier kann man richtig gut wohnen!“ – Seite 24

Ferien- und Freizeithotel Hirschen, Glottental

Highlights für alle Sinne – Seite 27

Europapark Rust

Wohnen im Dorf – Seite 28

Freizeithotel Rührberger Hof, Grenzach-Whylen

Upper Rhine Valley – Seite 31

Im Dreiländereck von Deutschland, Frankreich
und der Schweiz

Süd-Schwarzwald

Auf der Jagd im hohen Wald nach Hochwild

Wohnen im Herrenhaus oder in Chalets – Seite 34

Landhotel Herrihof, Todtnaberg

Wandern & Skifahren rund um Todtnaberg – Seite 37

Balkon zum Himmel – Seite 38

Wellness & Wanderhotel Nägele, Höchenschwand

Speck-„Veschper“ nach alter Tradition – Seite 41

Der Schinkenweg in Höchenschwand

Dinner unter alten Walnussbäumen – Seite 42

Gartenhotel Feldeck, Lauchringen

Ursprüngliche Wildflusslandschaft – Seite 45

Die Wutachschlucht vor Lauchringen

Wohnen auf einem der schönsten Gestüte Europas
– Seite 46

Hofgut Albführen, Dettighofen

Um die Ecke tobt der Rheinfall – Seite 49

oder Kurztrip nach Zürich

Schwarzwald-Baar

Schwarzwald-Äpfel und Erd-Äpfel mit BaarGold Öl

Wohnen im Kurpark – Seite 52

Romantik Hotel Rindenmühle, Villingen-Schwenningen

1000-jährige Stadtgeschichte in Villingen – Seite 55

Dorfgeschichte in Schwenningen

Grafensuite auf geschichtsträchtigen Mauern – Seite 56

Freizeit- und Businesshotel Johanniterbad, Rottweil

Alt und Neu im Wechselspiel – Seite 59

Rottweils historische Altstadt mit viel Kultur

Bodensee

Auf dem Bodensee bei Felchen, Hecht und Schleie

Seesicht pur – Seite 62

Seehotel Seehalde, Birnau-Maurach

Das Barockjuwel am Bodensee – Seite 65

die Barockkirche Birnau

Seehotel mit eigenem Steg – Seite 66

Hotel Heinzler am See, Immenstaad

Segel setzen! – Seite 69

Eine Segeltour auf dem Lastschiff Lädine





*Rosa gebratener Rehrücken
auf Wirsinggemüse mit Pfifferlingen,
glasiertem Preiselbeerapfel und Serviettenknödel
von Thomas Heinzler*

Familiensaga und Seegeschichten – Seite 70
Hotelrestaurant Seehof, Immenstaad
Ritt durch die Luft – Seite 73
Mit dem neuen Zeppelin NT auf alten Spuren

Weinselig wohnen im Torkel – Seite 74
Hotel Restaurant Torkel, Nonnenhorn
Bayerische Seeweine im Torkel – Seite 77
Ein Rundgang durch bayerische Seegeschichte

Für Naturliebhaber und Bio-Genießer – Seite 78
Naturhotel Mohren, Deggenhausertal-Limpach
Wo die Grenzen sich stetig ändern – Seite 81
Der Höchste am schwäbischen Meer ist der Höchsten

Allgäu

Weide- und Käseland Allgäu

Moderne Zimmer hinter stilvollem Sichtfachwerk – Seite 84
Traditionshotel Traube, Oberstaufen-Thalkirchdorf
Nichts geht über den eigenen Käse – Seite 87
Besuch in einer Käseschule

4 Sterne plus, plus 1 Michelin-Stern – Seite 88
AlpinLifeStyleHotel Löwen & Strauss, Oberstdorf
Wanderdorf und Wintersportort – Seite 91
der Kurort Oberstdorf

Südlandkarte und Bild- und Textnachweise – Seite 96

Rebland Ortenau

Ortenauer Weine kennt jeder Weinfreund in Deutschland. Freunde des würzigen Meerrettich schätzen die badische Urloffer Meerrettichwurzel. Die Bühler Zwetschgen haben sogar ihr eigenes Fest. Entlang des Rheins gehen die Fischer auf Hecht und Zander. Über den Rhein schwappte aus Frankreich die Haute Cuisine in die Ortenau. Bouillabaisse wird in Offenburg heute selbstverständlich serviert, wie Forellen im Schwarzwald.

Typisch für die Ortenau sind die hügeligen Wein-, Obst- und Gemüseplantagen, die in steile Westhänge des Schwarzwalds übergehen. Am Rhein und im Ried schenken mediterrane Winde und Sonnenstunden sommerliche Genüsse, im Rebland und Schwarzwald grüßen sich Fasane und Rotwild.

Genießen wie Gott in Frankreich – nirgends sitzt man näher an Straßburg als in der Ortenau. Auch darum gilt die Region für Gourmets schon immer als das Genießer-Paradies in deutschen Landen.



Zimmer mit ritterlicher Aussicht



Die Herren von Windeck besetzten im frühen Mittelalter die schönsten Plätze der fruchtbaren Landschaft Ortenau. Doch damals gab es das Hotel Jägersteig mit dieser phänomenalen Terrasse oberhalb der Stadt Bühl noch nicht. Gut, diese einzigartige Fernsicht hatten sicherlich auch die Ritter von Windeck aus ihrer Burg, aber wohl kaum den gastfreundlichen Service, sicher nicht die edlen Gourmetgerichte und ganz sicher nicht diese modern ausgestatteten Zimmer.

„Wir sind ein Freizeithotel“, sagt der Hausherr Peter Leppert selbstbewusst. Die Gäste seines Hotels sitzen auf der Terrasse und genießen ihr zweites Frühstück. An sonnigen Tagen will sich keiner der Gäste wegbewegen.

Der Blick von der Terrasse des Jägersteig reicht weit bis in das Rheintal und zu den Bergspitzen der Vogesen. „Wenn die nicht wären, würden wir den Atlantik sehen“, schmunzelt der Patron und schaut dem Wolkengebilde am Himmel fasziniert zu. „Jede Minute ein anderes Bild“, sagt er verträumt, „ich kenne den

Ausblick seit meiner Kindheit und kann mich daran nicht satt sehen.“

Fünf exklusive Hotelzimmer bieten diesen einzigartigen Ausblick. „Grandioser Panoramablick“ nennen Hotelkritiker die Lage. Doch auch der Ausblick der anderen Zimmer ist faszinierend, denn das Hotel steht mitten in den Weinbergen. Selbst aus dem Bett bieten große Fenster einen freien Blick zu den Rebhängen und grünen Waldbeständen. Für Stadtbewohner wirkt alleine diese Aussicht beruhigend und erholend, der Stress des Alltags ist schnell verfliegen. „Unsere Lage ist unser Kapital“, weiß Peter Leppert. Die Lage war auch der Grund für seine Eltern Ende der 50er Jahre hier ein Café zu errichten. Schon sie stellten ein beachtliches Gebäudeensemble an den bevorzugten Platz, mit der im Halbkreis geschwungen großen Terrasse. Vielleicht war diese Terrasse auch der Grund, warum Peter Leppert schließlich doch

zu Hause blieb und das Café zu einem stattlichen Hotel ausbaute. Ursprünglich wollte er Informatik studieren, doch dann faszinierte ihn die Kochkunst und zurück zu Hause verwandelte er das Café Jägersteig zu einem ausgezeichneten Hotel und Restaurant.

Zimmer und Küche gründen auf einer Philosophie: „Wer bei uns in den Weinbergen einkehrt, möchte auch die Gemüse der Region schmecken“, weiß Leppert, „und so haben wir die Zimmer mit Materialien und mit Handwerkern aus der Region ausgebaut.“

Ein Teil des Eichenbodens in dem Neubau stammt von Eichen, die keine 800 Meter vom Haus entfernt standen. Der Granit in den Bädern kommt aus dem Bühler Steinbruch. Der Clou für die Romantiker aber ist das alte Café aus der 1950er Zeit: Nierentische und

„Grandioser Panoramablick“ nennen Hotelkritiker die Lage.

Cocktailsessel unter Tütenlampen.
– Von diesem Charme konnten die Herren von Windeck nicht einmal träumen...





*Gebratener Zander
auf Blumenkohlpüree,
Kresse-Sauce und
Rote Bete Perlen*

Das Jahr im Jägersteig

Wer im Restaurant aus dem Fenster schaut, kann die Speisekarte erahnen. Der Rhythmus der Natur, bzw. die Ernten der Bauern der Ortenau geben die Gerichte vor: Im Frühling, je nach Erntezeit, startet der Reigen mit Spargel. Ein Klassiker ist das Ur-Kappeler Spargelragout mit frischer Béchamelsauce und zwei panierten Schnitzeln.

Im Sommer kauft die Küche das Gemüse und die Salate auf den Märkten der Region. Schwarzwälder Salatschüssel mit Flusskrebse oder Schwarzwälder Schinken stehen dann auf der Speisekarte.

Der kulinarische Höhepunkt ist die Quetschenzeit. Dann werden Perlhuhnbrüschchen mit Zwetschgen gefüllt oder die Kalbsrouladen und zum Dessert werden Variationen serviert wie Zwetschgen-Parfait, Zwetschgen-Tarte oder Gratin von Bühler Quetsch.

Im Spätherbst beginnt die Jagdsaison in den Wäldern rund um Baden-Baden, Rehrücken Baden-Baden ist freilich ein Klassiker – zum Ausgleich bietet Peter Leppert im Oktober eine Vegetarische-Woche.



Küchenchef Peter Leppert

Er stand in Sterneküchen am Herd, wie bei Albert Bouley und Johann Lafer. Heute ist Leppert nebenbei Dozent an der Meisterschule Baden-Baden.

Auszeichnung -

Haus des Baden-Württemberger Weins,
Südland Köche



Junge, Baden-Baden ist schön!

»Hier war ich vier Jahre lang Croupier!«, sagt Herbert Anton Hilger. Doch das Leben hatte damals, zu Beginn der 60er-Jahre, noch anderes vor mit dem jungen Mann: 1971 schlägt seine Stunde, natürlich in seiner Heimat Baden-Ba-



den, direkt vor dem Kurhaus: eine gigantische Show mit echtem Tiger. »Verrückt«, sagt Tony Marshall heute, »aber es war mein Durchbruch!« Mit der ›Schönen Maid‹. Doch trotz ›Junge, die Welt ist schön‹ und Ehrenbürgerschaft auf Bora-Bora, der Croupier von einst bleibt seiner Geburtsstadt an der Oos treu, ein Leben lang.

Im Restaurant des Kurhauses kennt er jeden Kellner mit Namen. »Da oben sind wir als Kinder rumgeklettert, trotz Fliegeralarm«, erzählt Tony und zeigt auf den Battertelfelsen, der viele Kletterrouten bietet, »vom Alten Schloss hat man die schönste Sicht in die Rheinebene!« Im damaligen Südwestfunk, der seit 1946 aus Baden-Baden sendet, hat er im Kinderchor gesungen, »ich habe immer hier gelebt«, sagt Tony Marshall, »und ich kann mir keinen schöneren Ort vorstellen.«

Wie eine grüne Oase durchzieht der Kurpark die ›Sommerhauptstadt Europas‹, in den Kolonnaden lässt es sich zwischen Juwelieren, Mode- und Feinkostgeschäften flanieren, kurz ist der Weg zur Fußgängerzone oder, an Brenner's Parkhotel vorbei, in die Lichtentaler Allee: immer der Oos entlang. Um einiges wilder rauschen die Geroldsauer Wasserfälle über eine neun Meter hohe Stufe in ihren Kessel. Ein schöner Waldspazierweg führt von Geroldsau durch das Grobbachtal zu den Fällen und zum Bütthof, wo man die Füße im klaren Wasser kühlen und bei Kuchen oder Vesper die verdiente Rast einlegen kann.

Kultur und Mondäne prägen bis heute das Bild der Stadt: Mit dem 1998 eröffneten Festspielhaus, der 160 Jahre älteren Spielbank, den prächtigen Thermen und der Kunstsammlung Frieder Burda bleibt Baden-Baden seinem Ruf als Treffpunkt der Reichen und Schönen, Kulturstadt und zugleich größtem Ferienort des Schwarzwalds treu. So wie Tony Marshall seiner Stadt.



Hotel Restaurant Jägersteig

Freizeithotel für Aktivurlauber

Peter Leppert
Kappelwindeckstraße 95a
77815 Bühl
+49 7223 98590
www.jaegersteig.de

Lage und Zimmer

Das Hotel Jägersteig liegt unterhalb der Burg Windeck, auf einem Bergsporn, 370 Meter über dem Rheintal mit weitem Blick in die Ortenau. Von den zwölf Zimmern bieten fünf den direkten Blick in das Rheintal bis zu den Bergspitzen der Vogesen. Die weiteren sieben Zimmer liegen ebenso ruhig und bieten Sicht in das Grün der Weinberge

Hotelauszeichnung und Extras

3 Sterne Superior
Qualitätssiegel Wanderbares Deutschland. Qualifizierte Beratung, Karten und ein guter Service rund um die Ausrüstung sind hier selbstverständlich. Der Gast wandert los, das Hotel transportiert das Gepäck zur nächsten Station.

Wellness und Spa

Baden-Baden liegt ums Eck. Dort lockt das Friedrichsbad die Erholungssuchenden, im Caracallas lockt der Badespaß Familien mit Kindern.

Außen

Direkt ab Haustüre führen Wanderwege durch die Weinberge oder hinauf zur Burgruine Windeck. Nicht weit entfernt ist der Trimpfad Bühls.

Freizeitangebote

Auf Wunsch geführte Wanderungen des Forstamts, humoristische Stadtführungen mit dem „Gendarm“, E-Bike Verleih.

Seminarräume

Tagungsraum für 30 Personen, mit Projektor und Moderationskoffer.

Parken direkt am Haus oder Garage

Zimmerpreise

Einzelzimmer ab 72 Euro, Doppelzimmer und Appartements ab 102 Euro, inklusive regionales, vom Küchenchef ausgewähltes Frühstücksbuffet.

Museales Flair mit zeitgemäßem Anspruch



nendielen knarren unter den Sohlen, schwere Teppiche dämpfen den Klang. Modern sind hier nur die Schließsysteme an den hölzernen Zimmertüren. In den Zimmern liegt ein glänzender, robuster Parkettboden und die Möbel im original Biedermeier- oder Barock Möbelstil geben jedem Raum seine individuelle Wärme und Ausstrahlung. Auch die Betten sehen aus, als wären sie aus der Gründerzeit, doch Horst Schimpf-Schöppner winkt ab: „Bei der Nachtruhe hört der Spaß auf. Die Betten sind neu, auf jeden Fall Rost und Matratze. Und natürlich haben wir alle Bäder nach dem neusten Stand eingebaut, außer im Napoleon-Zimmer. Das haben wir möglichst original belassen!“, garantiert er.

Unbedingt reservieren! rät die freundliche Dame im Tourismusbüro der Stadt Offenburg. Napoleon war wohl einer der wenigen Gäste, der in der Sonne ohne Voranmeldung ein Zimmer nahm. Aber das war im Kriegsjahr 1806. Der Kaiser Frankreichs ritt in die Stadt ein und besetzte kurzerhand die schönste Herberge neben dem barocken Rathaus. Ihm würden heute sicherlich die meisten Gäste der Stadt gerne nacheifern. Denn das Hotel Sonne, mitten in der Offenburger Altstadt, hat die Fassade kaum verändert und ist nach wie vor ohne Zweifel das schönste Haus am Platz! Dank Gabriele und Horst Schimpf-Schöppner wurden die epochemachenden Zimmer ganz behutsam renoviert. Ein museales Flair bestimmt das Hotelleben.

An der Sonne in Offenburg kommt sowieso kein Gast der Stadt vorbei. Die Stadt Offenburg steht für die badische Geschichte wie nur wenige Städte. Die Sonne steht für die badische Gastfreundschaft seit dem 14. Jahrhundert und zählt somit zu den

wohl ältesten Gasthäusern des Landes. Seit 1858 führt es die Familie Schimpf-Schöppner. Gabriele und Horst Schimpf-Schöppner sind die idealen Erben der Familiendynastie. Die beiden sind geborene Wirtsleute wie in der vermeintlich guten alten Zeit. Wenn der Patron Zeit hat, führt er die Gäste stolz durch das museale Hotel. Unzählbare historische Details und Reminiszenzen verstecken sich in den alten Gemäuern. Die Geschichte des Hauses füllt ein ganzes Buch, durch das sich jeder geschichtsinteressierte Gast mit Spannung blättern kann.

Das historische Rathaus und das Gasthaus Sonne bilden seit über 600 Jahren das zentrale Ensemble der Stadt. Die Oberbürgermeisterin ehrte zu einer Jubiläumsfeier Gabriele und Horst Schimpf-Schöppner: „Die Sonne ist eine attraktive und sympathische Werbeträgerin für unsere Stadt“. Das Hotel ist außen Geschichte in Stein und innen ein Traum vergangener Behaglichkeit. Wer eintritt lässt die Hektik des Alltags hinter sich: Eine rustikale und urgemütliche Wirtsstube lädt zum Abendessen ein. Eine alte Holzterrasse führt hinauf zu den Zimmern. Dicke Tan-

Das Hotel ist außen Geschichte in Stein und innen ein Traum vergangener Behaglichkeit.

Wlan hätte Napoleon heute auch in seinem Zimmer und ein modernes Bad, auf der anderen Seite des Flurs. Und trotzdem, gerade für das Napoleon-Zimmer gilt: Unbedingt vorreservieren!





Lamm im Kartoffelmantel

Das Jahr in der Sonne

Horst Schimpf-Schöppner kennt die besten Plätze. Im Frühling streift er mit seinem Hund durchs Dickicht am Gifzsee und pflückt die ersten Bärlauch Blätter. Manuel Mayrl, sein Küchenchef, hebt das erste, frische Grün des Jahres unter den Nudelteig. An Ostern serviert er Lamm und Stallhasen, fast gleichzeitig gibt es den ersten Spargel aus Altenheim. „Wir lassen ihn jeden Tag frisch anliefern!“ Der Küchenkalender in der Sonne steht in fast jedem badischen Kochbuch beschrieben. Es sind die Klassiker der badischen Küche, wie sie früher in jedem bürgerlichen Haushalt serviert wurden. Neue Kartoffeln oder Kräuterpfannkuchen zu dem frischen Spargel, danach die ersten Pfifferlinge und dann das volle Sortiment von den Gemüsefeldern der Ortenau.

Ein Höhepunkt sind die Weinfeste im Spätsommer, dann gibt es Schwarzwaldforellen und frischen Rehbraten à la Baden-Baden. Im Spätsommer liefern die Bauern aus Urloffen ihren frischen Meerrettich, dazu macht Mayrl gesiedete Ochsenbrust. Frischen Meerrettich gibt es auch zu den geräucherten Forellenfilets. Selbst geräuchert werden in der Sonne auch die Schweinsbäckle, sie werden lauwarm auf Linsen serviert, sowie auch der Lammschinken.

Im Spätherbst stehen Wildgerichte der Ortenau auf der Speisekarte, sowie die obligatorische Martinsgans.

Übrigens Horst Schimpf-Schöppner und sein Frau Gabriele sind Weinliebhaber, das erkennt der Gast schnell dank der ausgesuchten Tropfen, nicht nur aus der Ortenau.



Küchenchef Manuel Mayerl

Der Mann stand in der Sterneküche am Herd, er ist ein leidenschaftlicher Handwerker seiner Zunft. Seine Philosophie passt in das Traditionshaus Sonne, er kocht am liebsten ganz traditionell und klassisch. Ein Kalbsfond köchelt immer auf seinem Herd, er verströmt den Duft der anständigen und guten Küche. Dank ihm ist das Restaurant einer der letzten Bastionen der unverfälschten badischen Küche.

Auszeichnung - Guide Michelin 2 Bestecke, Varta 1 Diamant, Südländ Köche



Strippen auf gotisch

Den Weg zum Straßburger Münster alias Cathédrale Notre-Dame alias 's Müenschter vun Strossburi muss man wirklich niemandem erklären: Egal welche Route durch die Innenstadt wir auch wählen, früher oder später stehen wir vor dem weltberühmten Bau aus rotem Vogesen-Sandstein. Irgendwie scheint er uns eben magisch anzuziehen, fast wie ein Magnetberg im Straßburger Häusermeer.



Seit nunmehr tausend Jahren schon projizieren die Menschen ihre Hoffnungen, Ängste und Träume auf diesen Bau, denn so alt ist er bereits. Freilich blieb von diesem romanischen Münster im Wesentlichen nur die Krypta erhalten. Der übrige Bau wurde nach und nach im Stil der Gotik neu errichtet. Als ihr Prunkstück gilt die mächtige und doch verspielt wirkende Westfassade, ein Meisterwerk Erwins von Steinbach. Ein Epitaph an der Nord- und eine lebensgroße Statue an der Südseite des Münsters erinnern an den wohl bekanntesten Münster-Baumeister. Doch sein kühner Plan wurde von seinen Nachfolgern abgeändert: der Raum zwischen den ursprünglich zwei Glockentürmen wurde aufgefüllt, sodass ein durchgängiges Glockengeschoss entstand. In der frühen Neuzeit errichtete man auf der so entstandenen Plattform einen weiteren Treppenturm und jene berühmte Haube, die die Straßburger »Müenschterzipfel« taufen.



Fünf große Portale führen ins Innere des Münsters – es gibt eben auch hier mehr als nur einen Weg zu Gott. Tatsächlich haben die Steinmetze an jedem Portal ein anderes Thema gestaltet. Die drei an der Westfassade variieren Glaube, Hoffnung und Liebe. Das Letztere ist natürlich das beliebteste. Also auf zum Portal der klugen und törichten Jungfrauen an der Südwestflanke. Der mittelalterliche Steinmetz interpretiert hier ein Gleichnis aus dem Matthäus-Evangelium: Kluge Mädchen warten geduldig und sittsam auf ihren schon etwas älteren und hier bärtig dargestellten Bräutigam, während die törichten, nun ja... Leider steht das nicht in der Bibel, wohl aber für alle sichtbar und in Stein gehauen am Straßburger Münster.

Hotel Restaurant Sonne

Business und Historisches Stadthotel

Gabriele und Horst Schimpf-Schöppner
Hauptstraße 94
77652 Offenburg
+49 781 9 32 16 46
www.hotel-sonne-offenburg.de

Lage und Zimmer

Exponierter geht nicht: Direkt in der Stadtmitte, rechts das Rathaus, links das Bezirksamt, davor der Marktplatz. So fanden unzählige Promis den Weg in die Sonne, ob Götz George, alias Schimanski, oder Udo Jürgens.

33 Zimmer, 18 mit dem Zusatz „historisch“. Das ist wörtlich zu nehmen! Wer knarrende Holzdielen liebt und Antiquitäten schätzt, logiert hier in der ersten Reihe. Wer es zeitgemäß funktional liebt bucht ein Business-Zimmer im Anbau.

Hotelauszeichnung und Extras

3 Sterne
Historisches Hotel Baden-Württemberg. Stilvolle Lounge mit Humidor und Bibliothek, für Gäste ein idealer Ort die Geschichte Offenburgs nachzuempfinden.

Außen

Auf der Terrasse vor dem Hotel sitzen die Gäste mitten in der Altstadt: Zwischen barockem Rathaus und im klassizistischen Stil gebautem Königshof.

Freizeitangebote

Organisierte Weinproben in den 6 Offenburger Weingütern.
Fahrradverleih und bei Gefallen an Haus- und Hofhund Aries, führt dieser die Gäste auf seinem Rundkurs „Gassi“ durch die Stadt.

Parken

m Innenhof oder Garage

Seminarräume

Ein Tagungsraum für 26 Personen mit vollständigem Konferenz-Equipment.

Zimmerpreise

Einzelzimmer ab 45 Euro, Doppelzimmer und Appartements
62 bis 175 Euro, inklusive regionales Frühstücksbuffet.

Modernes Design in alten Mauern



Boutiquehotel oder modernes Traditionshotel, Stadthotel oder Freizeithotel – Die Reichsstadt im historischen Stadtkern Gengenbachs ist von allem etwas. Sicher ist, wer einmal in den individuellen Zimmern des Hotels übernachtet hat, kommt meist wieder. Schließlich lockt auch die Neugier: Wie werden wohl die anderen Zimmer aussehen?

Carmen und Gerhard Hummel ist mit ihrem Hotel ein ganz besonderes Kleinod gelungen. Glücklicherweise hatte Carmen Hummel Architektur studiert und sich später mit Leidenschaft dem Erbstück ihres Mannes Gerhard Hummel verschrieben. Jedes Zimmer ist einzigartig gestaltet und eingerichtet. Altes Gemäuer und italienisches Design überraschen harmonisch und bieten Wohlfühlatmosphäre. Jedes Zimmer ist ein Unikat! Der alte Baukörper und moderne Ansprüche sind im Einklang und schenken jedem Gast ein wohliges Zuhause.

Germania hieß das heutige Hotel Die Reichsstadt früher. Danach nur noch Reichsstadt. Den Namen hatte Ger-

hard Hummels Vater mit dem Gengenbacher Schriftsteller und Ehrenbürger Otto Ernst Sutter ausgekaspert. Seit die Gäste aus Amerika und Japan hier ein- und ausgehen, stellte Gerhard Hummel den Artikel „Die“ vor den Namen Reichsstadt. Der Name erinnert an die Macht der Stadt Gengenbach im Mittelalter als Die Freie Reichsstadt des Heiligen Römischen Reiches.

Alte Holzbalken, versteckte Winkel, freigelegte Bruchsteine, sowie der Blick aus dem Fenster über die Dächer der Altstadt schenken dem Gast ein verträumtes Fluidum aus längst vergangenen Zeiten. Geschicht verbindet das heutige Hotel zwei ehemalige Nebengebäude zu einem stattlichen Ganzen. Neben der Bar liegt ein halbes Stockwerk tiefer das ehemalige Gengenbacher Näherinnen-Häuschen. Hier treffen sich die Gäste vor dem wärmenden Kamin zum

einem kleinen Snack, den die Familie Hummel großzügig zum Nachmittags-tee bereitstellt. Im Sommer trifft man sich in der Sky-Lounge: Auf dem Dachfirst ist eine kleine Terrasse platziert mit Blick über die Stadt bis in die Weinberge. Hier klappert man mit den Störchen des Stadtturms auf Augenhöhe. Hummlisch genießen! heißt ein Slogan des Hauses. Mit Blick in den Abendhimmel des Kinzigtals erfüllt sich die Applikation zu himmlisch.

Aus dem Garten des Innenhofs hört man leises Geschirrgeklapper. Alte Stadtmauern rund um das Areal schenken den Gästen Geborgenheit. Pflastersteine, Olivenbäume und Oleanderblüten zaubern ein mediterranes Flair, dazu verführen Gerichte mit mediterranen Aromen und Kräutern. Entspannt genießen die Gäste den Charme des außergewöhnlichen Hauses. Die Gäste sind hier um mit allen Sinnen zu genießen.

Hummlisch genießen! heißt ein Slogan des Hauses. Mit Blick in den Abendhimmel des Kinzigtals erfüllt sich die Applikation zu himmlisch.

Der Feinschmecker erkennt ein weiteres Attribut: Gourmet-Hotel. Logisch, dass Bundespräsident Gauck während eines Kurzbesuchs in Gengenbach genau hier logierte.





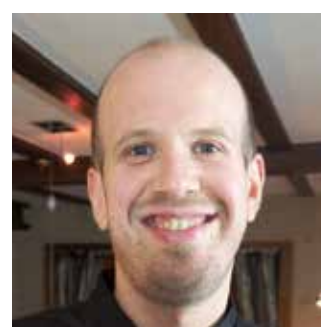
*Rostbraten vom Rinderrücken
mit gerolltem Maultäschle,
gerösteten Zwiebeln und Spätzle*

Das Jahr in der Reichsstadt

Bewusste Genießer, die kohlenhydratarm schlemmen wollen, bekommen neben der klassischen Gourmet- und Regionalküche das ganze Jahr über ein saisonal, leichtes Menü angeboten. Das kulinarische Jahr beginnt in Gegenbach für die Narren mit den Innereien zu Fasned, dagegen kohlenhydrat reduziert, bietet Patron Gerhard Hummel im Frühling die ersten, frischen Salate mit Fenchelorange auf lauwarmen, poliertem Hummer. Kohlenhydratarm geht es im Sommer weiter mit Steinpilzen und mariniertem Saibling mit Apfel-Balsamico und Walnüssen. Pressierter Wirsing mit Zitronen, Zucker und Salz mariniert auf Jacobsmuschel-Carpaccio serviert die Küche im Herbst.

Gerhard Hummel ist Koch aus Leidenschaft und ein echter Gegenbacher. Die regionale Küche zelebrierte er schon, bevor sie in der Sterneküche en vogue wurde. Im Rhythmus der Erntefolge der Bauern des Kinzigtals schreibt er gemeinsam mit seinem Souschef Matthias Schley seine Speisekarte. Highlights sind die Spargelgerichte mit Spargel vom Bio-Bauern, Pilzgerichte im Sommer, die typischen Schwarzwaldgerichte im Herbst mit Wild und zum Martinifest die knackigen Freilandgänse aus der Röhre.

Auf der Weinkarte stehen über einhundert Positionen, Gäste aus fernen Regionen versuchen natürlich die heimischen Rebensäfte. Patronin Carmen Hummel kennt sie alle.



Souschef Matthias Schley

Er ist in der Küche die rechte Hand des Patrons. Er versteht sich mit seinem Chef blind. Schließlich hat Matthias Schley nach dem Abitur bei Gerhard Hummel sein Handwerk gelernt, war danach in der Schweiz und kochte in Davos in einem noblen Hotel. Heute will er jedem Teller seine Aufmerksamkeit widmen und kreative, neue Ideen einbringen.

Auszeichnung - Guide Michelin Bib Gourmand, Restaurantführer Bertelsmann 3,5 Hauben, Südländ Köche



»Schelle, schelle sechse...

...aldi aldi Hexe – Narro!«, so schallt es in der Schwarzwälder Fasnachtshochburg zur fünften Jahreszeit, die hier übrigens ›Fasend‹ heißt. Unterm Jahr haben die Narren im Erlebnismuseum des Niggelturms ihre Heimat. Hinter der prachtvollen Balustrade des ehemaligen Wehrturms verbergen sich auf sieben Stockwerken nicht nur die Traditionsfiguren der Stadt, wie Spättlehanse, Klepperlesbub' oder Gengenbacher Hexe, sondern auch Masken anderer Narrenzünfte.



Vom Umgang des siebten Stockwerks, wo in der Türmerstube wechselnde Sonderausstellungen gezeigt werden, genießt man einen herrlichen Ausblick. Bürgerhausgiebel, Türme und Fachwerkfassaden prägen das mittelalterliche Stadtbild Gengenbachs, vom Marktplatz sollte man in die Engelgasse spazieren und immer wieder Blicke auf heimelige Winkel, Erker, Fensterschmuck und Hauseingänge werfen. Wenn man die Altstadt durch den Kinzigtorturm verlässt, kommt man zum Flößerei- und Verkehrsmuseum in einem ehemaligen Bahnwärterhaus: Waldgewerbe, Kinzigflößerei und Schwarzwaldbahn werden in Modellen und vielen Exponaten dargestellt. Entlang der Kinzig führt über 120 Kilometer der Kinzigtäler Jakobusweg Loßburg-Gengenbach-Schutterwald, sechs Tage Jakobuswegwandern ohne Gepäck kann ganzjährig gebucht werden. Wesentlich kürzer, nämlich etwa eine Stunde lang, ist die Wanderung mit dem Nachtwächter auf seinem Rundgang durch die Stadt: In den Sommermonaten kann man um 22 bzw. 21 Uhr im Schein der Laterne ein Stückchen Vergangenheit erleben.

Wie geschaffen für seine Aufgabe im Advent ist das Gengenbacher Rathaus mit seinen 24 Frontfenstern, die sich in der Vorweihnachtszeit zu Kalendertürchen des weltgrößten Adventskalenders verwandeln. Der Platz rings um den Marktplatzbrunnen mit seinem ›steinernen Ritter‹ wird während des Adventsmarkts zum Weihnachtsmärchen. Geöffnet bleiben die ›Türchen‹ dann bis zum 6. Januar.



Die Reichsstadt

Modernes Traditionshotel

Carmen und Gerhard Hummel
Engelgasse 33
77723 Gengenbach
+49 7803 96630
www.die-reichsstadt.de

Lage und Zimmer

Inmitten der historischen Altstadt von Gengenbach und doch in einer ruhigen Seitengasse. Freigelegte Bruchsteine der Außenfassade versprechen gewachsene Tradition, innen locken 23 modern eingerichtete Zimmer und 5 Suiten. Der Blick in den Innenhof überrascht mit viel Grün auf der Terrasse, aus den Zimmern der oberen Stockwerke blickt der Gast über die Dächer der Altstadt.

Hotelauszeichnung und Extras

4 Sterne, Varta Tipp
Ein modernes Blockheizkraftwerk regelt die Heizungsanlage: Wärmerückgewinnung schafft eine ökologisch bewusste, wohlige Wärme im ganzen Haus.

Wellness und Spa

Neu eingebauter SPA-Bereich: Saunen mit Altholz oder hellem Holz und einer Rotlichtkabine „Louis Trenker“. Sich swingen lassen von der Povernapping-Liege und Glückshormone unter der Tageslichtlampe tanken. Oder echtes Sonnenlicht und frische Luft auf der überdachten Open-Space-Terrasse.

Außen

Skyline-Lounge: romantische Dachterrasse auf Augenhöhe mit den Störchen auf dem Stadtturm der Altstadt und eine Gartenterrasse mit viel Grün umringt von der Altstadtmauer.

Freizeitangebote

„Oben ohne durch den Schwarzwald“ mit Porsche Cabrio und einem 5-Gang-Menü oder Vita Roller mit Picknick-Korb oder e-Bike zur Tour durch das Kinzigtal.

Parken

direkt am Haus oder Garage

Zimmerpreise

Einzelzimmer ab 95 Euro, Doppelzimmer und Appartements 155 Euro, inklusive regionales, vom Küchenchef ausgewähltes Frühstücksbuffet.



Gemüsegarten Breisgau, Kaiserstuhl und Markgräflerland

Freiburg wird von vielen als die schönste Stadt Deutschlands beschrieben, die wärmste ist sie auf jeden Fall. Die sonnigste Region in Deutschland ist ohne Zweifel der Breisgau-Kaiserstuhl mit seinen idyllischen Städtchen, mit historischen Stadtkernen und malerischen Fachwerkhäusern aus dem Spätmittelalter und der Renaissance. Stolze Burgruinen und ein Meer aus Reben laden zu Genusswanderungen ein. Die vielfältige Naturlandschaft und berühmte, sonnenverwöhnte Weine bieten eine einzigartige Weinkulturlandschaft.

In und um Freiburg ehrt der Guide Michelin im Breisgau und Markgräflerland wohl die meisten Köche je Einwohner mit seinen begehrten Sternen, doch ebenso frisch servieren die Köche in den Landgasthöfen zwischen Simonswald und dem Münstertal ihre Kalbskutteln, hier Sulz genannt, oder Spargel von den Feldern den Markgräflerlands. Das Markgräflerland ist der Gemüsegarten in Südland.



Loslassen im Schwarzwälder Meerwasser



Man fährt ins Grüne. Mit jedem Kilometer wird die Straße enger, die Landschaft idyllischer. Kühe stehen auf den Weiden, ein wilder Bach plätschert durch das Tal, in den Höhen grüßen die Schwarzwaldtannen. Unvermittelt steht das Hotel Ludinmühle vor dem Besucher: Auf der Terrasse schlemmen Gäste, im Genießergarten stehen Liegestühle bereit, ein Schwimmer zieht seine Bahnen durch den Pool. Die Hektik des Alltags ist schnell vergessen. Jetzt heißt es loslassen im Grünen.

Nicht umsonst zählte schon vor Jahren der Varta-Führer die Ludinmühle zu den 25 besten Ferienhotels Deutschlands. Inzwischen hat sich vieles getan, immer wieder wurde um- und angebaut. Patron Walter Zimmermann hört dabei auf seine Gäste: „Wir haben ein neues Gästehaus mit großzügigen Zimmern erweitert und vor allem den Wellnessbereich beträchtlich ausgedehnt.“ Dazu garantiert er: „Wir haben 120 Betten und 120 Liegen auf 2.000 Quadratmetern Wellnessbereich bereitstehen.“ Niemand muss am Morgen

seinen Liegeplatz mit einem Handtuch verteidigen. Überhaupt ist in der Ludinmühle alles anders, als in oft zu großen All-inclusive-Hotels und doch ist hier vieles inklusive: Wer nach dem Frühstück eine kleine Wanderung durch das romantische Brettental absolviert, sich danach kurz in dem Pool erfrischt, wird anschließend mit einem kleinen, kostenfreien Snack oder Kuchen überrascht. „Da sind wir großzügig“, winkt Walter Zimmermann ab, „unsere Gäste sollen die freien Tage bei uns genießen.“

Vier-Sterne-Hotel Superior und doch freizügig und leger. Der Hotelier Walter Zimmermann hat um sich eine Belegschaft gesammelt, die dem Haus ein familiäres Flair schenkt. Er ist selbst Vater zweier Töchter und bietet seinen Gästen eine Kinderbetreuung: „Vier Stunden am Tag übernehmen wir die Kleinen kostenfrei, damit die Eltern sich in unserem Wellnessbereich wirklich entspannen können.“ Oder einfach

mal in Ruhe spazieren gehen, oder mountainbiken, oder golfen. Nicht weit entfernt sind zwei große Golfplätze, wo alle Ludinmühle-Gäste Greenfee-Rabatte erhalten.

Forstfreunde fragen nach, wann die Jagdwochen sind. Im Herbst lädt Walter Zimmermann, der selbst leidenschaftlicher Jäger ist, auf die Pirsch ein. Da wird es auch spannend für die kleinen Gäste, wenn sie mit auf den Hochsitz dürfen. Die Krönung sind Wildgerichte, die mit der Küchenbrigade in einer Schulküche gemeinsam angerichtet werden.

Man staunt, was die Ludinmühle ihren Gästen alles ermöglicht. Das Freizeitangebot scheint unbegrenzt. Doch die meisten Gäste wollen in dem Ferienhotel einfach nur ausspannen und die Hektik des Alltags vergessen.

Überhaupt ist in der Ludinmühle alles anders, als in den oft zu großen All-inclusive-Hotels und doch ist hier vieles inklusive.

Deshalb ist das Wellnessangebot mit elf verschiedenen Sauen, Massagen, Yoga usw., äußerst vielseitig. Völlig losgelöst schwimmt der Gast seit neustem in einem besonderen Pool. Er schwebt im Salzwasser wie im Roten Meer. Floating heißt die neueste Entspannungstechnik. Spätestens hier schafft es tatsächlich jeder Gast: einfach loslassen.





Duo vom Wildschwein-Frischling:
Wildschwein-Burger und Rücken

Das Jahr in der Ludinmühle

Der Patron Walter Zimmermann hat den Grundstein gelegt. Über 25 Jahre war er der Küchenchef und gab den Rhythmus vor. „Nein, nicht ich“, korrigiert er, „die Natur bestimmt den Rhythmus der Gerichte in unserer Küche.“ Heute schreibt Matthias Höhne die Speisekarte: Im Frühling serviert er Kalbsbries mit frischem Bärlauch. „Den pflücken wir ganz jung im Rheintal.“ Danach zu Ostern stehen Lammgerichte auf der Speisekarte und meist schon der erste Spargel.

Im Mai beginnt für Feinschmecker die Wildsaison. Der Maibock darf als erstes erlegt werden. „Da wird das Wildfleisch wieder saftig und geschmackvoller“, weiß der leidenschaftliche Jäger Zimmermann. Pilze aus den Höhen des Brettentals passen immer zu Wildgerichten. Der Brettentaler Burger vom Frischlingsrücken wurde im Herbst zum Renner.

Freilich gibt es im November die Martinsgans, aber wo bekommt man das Wild frischer zubereitet als in der Ludinmühle? „Wild ist Bio!“, engagiert sich der Patron. Seine Köche wissen noch das Reh abzuziehen, aus der Decke zu schlagen und selbst die begehrte Rehleber sanft zu braten.

Walter Zimmermanns Bruder ist Bio-Landwirt, das schmeckt man am Abend im Restaurant und auch am Morgen auf dem Frühstückstisch.

Übrigens: Neben der Speisekarte ist die Weinkarte ein vielseitiges Vergnügen! Auf über 30 Seiten bietet Restaurantleiter Jens Lochner über 350 verschiedene Tropfen an.



Küchenchef Matthias Höhne

Er stand in der Sternküche am Herd und kochte auf einer Privat-Yacht mit den edelsten Produkten der internationalen Gourmetwelt. Heute bekennt sich der Österreicher zur regionalen Landgasthofküche und verwendet in der Ludinmühle am liebsten Lebensmittel aus der Region – hin und wieder aber verfeinert er eine Tomatensuppe mit Erdbeeren oder serviert eine kreolische Mangosuppe.

Auszeichnung - Guide Michelin 2 Bestecke, Südland Köche



Wandern und genießen

Das lässt sich die Ludinmühle nicht nehmen. Als Freizeit und Ferienhotel kümmert sich die Hotelleitung auch für den Spaß und das Wohl der Gäste außerhalb ihres Hauses. Rund um das Hotel führen kilometerlange Wanderwege, aber welchen nehmen? Und wo kann man einkehren? – Direkt ab der



Hoteltür führen herrliche Rundwege auf die Kurzstrecken, aber zweimal die Woche führt der Senior des Hauses, Daniel Bühler, die Gäste auf größere Touren. Er weiß, wo es sehenswerte Ziele gibt, aber vor allem auch, wo man am besten einkehrt. Wanderer sind willkommen, sie werden geführt!

140 Kilometer ausgeschilderte Wanderwege führen rund um das Hotel Ludinmühle im Bezirk Freiamt auf die Höhen des Schwarzwaldes. Wer will, lässt sein Auto vor dem Hotel stehen und steigt erst wieder zur Heimfahrt ein. Man kann mit einer kleinen Runde starten: Acht Kilometer, einhundert Meter Höhenunterschied. Anspruchsvoller ist der Weg hinauf zum Hünersedel, dem Hausberg der Brettentaler. Dieser Rundweg bietet einen Kurs von zehn Kilometern und fordert dreihundert Höhenmeter Steigung. Der Hünersedel ist der höchste Berg der Gemeinde Freiamt mit 744 Metern über dem Meeresspiegel. Ein 29 Meter hoher Aussichtsturm bietet einen weiträumigen Rundumblick bis zu den Vogesen, über den mittleren Schwarzwald, die Rheinebene bzw. die angrenzenden Täler.

Daniel Bühler kennt viele Aussichtsplattformen auf den Höhen des Schwarzwaldes. Wenn man sich ihm anschließt kann man beruhigt sein, Hunger musste bei ihm noch niemand leiden. „Tischlein-deck-Dich“ ist eines seiner Zauberworte. Es ist fast wie im Märchen. Heute heißt die herrliche Wandersmahlzeit Picknick. Die Küche des Hotels füllt den Korb mit Wildschweinsalami und Rehschinken sowie vielen anderen typischen Schwarzwälder Vesperzutaten. Freilich auch Bier und Wein, sowie Wasser und Kaffee. Frisch aufgebriht tischt ein Lieferwagen des Hotels in der freien Natur auf.

An zwei Tagen in der Woche finden die geführten Touren statt, aber die Gäste können sich auch täglich von dem Hotel Ludinmühle zu einem Ausgangspunkt chauffieren lassen. Mit Wanderkarte und besten Tipps wandern sie dann auf eigene Faust zurück.

Am Freitag sollt man von Bretten nach Freiamt wandern. Das Kurhaus in Freiamt bietet neben einem Hallenbad einen Saal und ein Besprechungszimmer, in dem regionale Künstler im monatlichen Wechsel ihre Werke ausstellen. Außerdem hat dort die Kurverwaltung ihren Sitz. Im Wald auf der Höhe westlich über Reichenbach im Brettental liegen die Reste der zähringischen Ministerialenburg Keppenbach, die im 12. Jahrhundert zum Schutz der Silberbergwerke im Freiamt errichtet worden ist.

Ein Heimatmuseum im Ortsteil Ottoschwanden stellt die Ortsgeschichte dar. Es ist u.a. in einem ehemaligen Leibgeding untergebracht, das vor seinem Umzug nach Ottoschwanden an den Freihof im so genannten Vorhof stand, einem Gewinn zwischen Rathaus und Reichenbach. Das „Bäule“ ist auch Kulisse eines Bauernmarktes am Freitag.

Hotel Ludinmühle

Freizeit- und Ferien Hotel

Walter Zimmermann
Brettental 31
79348 Freiamt
+49 7645 91 190
www.ludinmuehle.de

Lage und Zimmer Grün ist es rund um das Hotel und ruhig! Fast jeder Blick aus den Zimmern führt ins Grüne. Bretten ist ein kleiner Fleck am Ende des Brettentals. Das 300-jährige Hotel steht neben dem Feuerwehrhaus und der alten Schule.

60 Zimmer, fast jedes hat einen Balkon. Fünf Suiten haben einen eigenen Whirlpool oder eine eigene Sauna, sie sind bis zu 80 Quadratmeter groß, im neuen Gästehaus barrierefrei.

Hotelauszeichnung und Extras

4 Sterne Superior, 5 Wellness-Stars, 3 Sonnen Savoire vivre
Familienfreundliche Auszeichnung vom Land Baden-Württemberg.

CO2 neutrale Hackschnitzelheizung, mit der der ganze Komplex versorgt wird, inklusive Beheizung des Außenschwimmbekens auf 32 Grad auch im Winter.

Wellness und Spa

Elf verschiedene Saunen, Tauchbecken mit frischem Bergquellwasser, Floating, Außenpool mit 32 Grad, Salzauna, Blütenkräutersauna, Damen-Sauna, Textilbereich in Saunen und textiltfreie Bereiche. Im Blockhaus Matratzen und Kissen mit Bioheu. Im Garten Liegen mit Aussicht auf die grünen Brettentäler Wiesen. Beauty und Spa von Fachpersonal wie Thalgo-Behandlungen, Ayurvedische Massagen, Thalasso, Packungen und Reinigungsrituale.

Außen Genießergarten mit Tauchbecken mit Bergwasser, am Pool Bistro-Frühstück mit Kaffee und Croissant. Nachmittags kleines Buffet und Kaffee und Kuchen.

Freizeitangebote Auf Wunsch geführte Wanderungen, Walking-Kurse, E-Bike Verleih, Aqua-Gymnastik.

Parken großer Parkplatz direkt vor dem Gästehaus

Zimmerpreise Einzelzimmer ab 79 Euro, Doppelzimmer und Appartements 79 bis 157 Euro, inklusive Frühstücksbuffet mit ausgewählten regionalen Lebensmitteln: Bio-Brot, Wildsalami, Wildschweinschinken und Rehschinken. Natürlich ebenso Bio-Müsli und Obstauswahl.

„Hier kann man richtig gut wohnen!“



Das Urteil der gestrengen Guide Michelin Tester ist klar und eindeutig: „Hier kann man richtig gut wohnen!“ Gourmets wissen das seit Jahrzehnten. Der Hirschen im Glottertal zählt zu den kulinarisch feinsten Familienhotels: Der Patron, Hermann-Josef Strecker, ist Hotelier aus Berufung, Koch aus Leidenschaft, Winzer mit Hingabe und er brennt auch noch den hauseigenen Schnaps. Feinschmecker die hier einkehren, schwelgen zwischen badischer und französischer Kochkunst. Zwischen Schwarzwald und Rheinebene liegt das Glottertal. Die Gäste besuchen an einem Tag das Elsass, oder Freiburg, oder wandern in den Hochschwarzwald – oder genießen einfach das großzügige Hallenschwimmbad, die neue Saunalandschaft und den hoteleigenen Park.

Ganz früher war er ein Bauernhof, zusätzlich eine Dorfgaststätte, heute ist der Hirschen ein stattliches Traditionshotel. Aus dem landwirtschaftlichen Teil wurde ein kleines Glottertäler Weingut mit eigenem Park und großen

Mammutbäumen, Kiefern und Zypressen. Die Dorfgaststätte wurde von der Familie Strecker zu einem ausgezeichneten Restaurant mit gehobener badisch-französischer Küche geadelt und das Hotel bietet heute Hallenbad, Saunalandschaft und vor allem eine freundliche Gastgeberfamilie mit zwei charmanten Töchtern.

Seit 1895 betreut die Familie Strecker ihre Gäste. Patron Hermann-Josef Strecker, mit seiner Frau Petra und den Töchtern Pia und Sabrina, begrüßen heute in der 4. Generation fast jeden Gast persönlich. Viele sind Stammgäste und Freunde des Hauses. Sie haben den Wandel vom Landgasthof zum renommierten Hotel begleitet. Nach einem Brand wurde das gesamte Anwesen vollständig neu errichtet. In einem Teil des Restaurants sind noch alte, dicke Bruchsteinmauern zu erkennen, der Charme des Traditionshauses blieb glücklicherweise erhalten: Die Wände sind mit historischen Holzbalken getäfelt, andere im traditionellen, weißen Putz gekalkt, die

Eichentische beweisen solide Handarbeit, die Ledersessel stehen für natürliche Produkte, der Kachelofen verströmt wohlige Wärme. Die Architektur zwischen Tradition und Moderne zeigt die Fortsetzung der Küchenphilosophie Streckers und findet sich auch in den modernen Gästezimmern wieder.

Ein besonderer Clou ist das große Schwimmbaden. Ein Hallenbad in der obersten Etage mit Panoramafenstern. Der Gast planscht unbekümmert im Wasser, über den Dächern der ehemaligen Glottertaler Bauernhäuser, auf Augenhöhe mit der Kirchturmuh. Hinter dem Kirchturm winkt das Grün der Reben des berühmten Glottertaler Weins. Das Schwimmbaden ist fast zehn Meter lang und bietet dank Gegenstromanlage auch geübten Schwimmern eine Herausforderung. Die neugestaltete Saunanlage liegt ebenerdig mit Ausgang in den großzügig grünen Park mit Liegestühlen.

Hotelgäste, die das erste Mal im Hirschen absteigen, kommen meist wie-

Der Gast planscht unbekümmert im Wasser auf Augenhöhe mit der Kirchturmuh.

der. Die Zukunft des Traditionshauses ist dank der beiden Töchter gesichert. Pia ist staatlich geprüfte Gastronomin und Sabrina gelernte Köchin und Hotelkauffrau. Die badische Gastfreundschaft haben sie vererbt bekommen, so dass die Michelin-Kritiker sicher auch morgen noch urteilen: Hier kann man richtig gut wohnen!





Lammkarree im Kräutermantel

Das Jahr im Hirschen

Patron Hermann-Josef Strecker hat mit seinem Küchenchef Thierry Esch einen kulinarischen Kalender erstellt: Mit Krusten und Schalentiere und vielen anderen Spezialitäten aus der Pariser Fischhalle beginnt das Jahr. Zum Karfreitag werden ebenfalls diverse Meeresfrüchte serviert, bevor dann endgültig die Frühlingsspeisen die Karte bestimmen. Dann gibt es Lamm oder Zicklein mit Spargel und Morcheln. Im Sommer serviert Thierry Esch seine elsässische Heimat mit Spezialitäten mit Baeckeoffe und Cuisine D'Alsace. Traditionell ist jeden Juli eine Hummerwoche angesetzt.

Wildgerichte stehen im Herbst auf der Speisekarte dazu das traditionelle Wintermenü des Hauses mit eigenen Weinen. Reh, Hirsch und Wildschwein aus dem Glottertal werden mit Pfifferlingen und Steinpilzen serviert.

Zum 11.11. gibt es die Martinsgans, von Hermann-Josef Strecker oder seiner Frau, Petra Strecker, persönlich am Tisch tranchiert.



Küchenchef Thierry Esch

Der Mann ist Franzose, genauer Elsässer. Er hat in der berühmten „L'Auberge du Cheval Blanc“ bei Wissembourg die Grundlagen der französischen Kochkunst erlernt, später in Paris im „Le Daniel“ direkt an der Champs-Élysées noch einige Kniffe abgeschaut und schafft jetzt seit Jahren im Glottertal schmackhaft den Bogen zur Tradition der badischen Küche. Das gefällt dem Patron Hermann-Josef Strecker. Auch er tingelte durch die französische Sterneküche. Die Gäste schmecken die feinen Kniffe der Haute Cuisine.

Auszeichnung - Guide Michelin Bib Gourmand, Südländ Köche



Highlights für alle Sinne

In Deutschlands größtem Freizeitpark entdecken die Besucher die Architektur, Gastronomie und Vegetation 15 europäischer Länder. Mit über 100 Attraktionen und Shows bietet der Europa-Park einen kurzweiligen Tagesausflug.



Ob Skandinavien, Spanien oder die Schweiz – im Europa-Park entdecken die Besucher 15 europäische Themenbereiche mit einem vielfältigem Angebot. Wer es rasant mag, steigt in die Holzachterbahn „WODAN – Timburcoaster“ – ruhigere Gemüter können sich im größten Entertainment-Park der Welt mit täglich bis zu 23 Stunden Show-Programm unterhalten lassen.

Außerdem bietet der Themenbereich „Irland – Welt der Kinder“ für die ganze Familie unterhaltsame Attraktionen und eine landestypische Kulinarik der grünen Insel.



Für 2017 investierte die Inhaberkategorie Mack weiter in den Standort Rust. Sie baut für ihre Besucher das größte Flying Theater Europas. Das „Project V“ nimmt die Fahrgäste mit auf eine emotionale Reise und lässt sie zahlreiche Landschaften Europas überfliegen. Effekte wie Wind, Regen und Duft

intensivieren das Erlebnis der neuen Großattraktion, die die teuerste Investition in der Geschichte des Europa-Park darstellt.

Weiterhin stärkt die neue Europa-Park Arena die Attraktivität von Deutschlands größtem Freizeitpark. Die multifunktionale Event- und Medienhalle bietet Platz für bis zu 6.000 Menschen und kann variabel an die Ansprüche der Kunden angepasst werden.

Hotel Restaurant Hirschen

Ferien- und Freizeithotel

Petra und Hermann-Josef Strecker
Rathausweg 2
79286 Glottertal
+49 7684 810
www.hirschen-glottertal.de

Lage und Zimmer

Zwischen Kaiserstuhl und Hochschwarzwald gedeihen in den Hochlagen des Glottertals die spannendsten Weine. Aus fast jedem der 49 Zimmer blickt der Gast in die Reben oder in den Park des Hotels. Bis zu 45 Quadratmeter sind die Zimmer geräumig, fast alle sind neu renoviert und mit modernen Bädern ausgestattet.

Hotelauszeichnung und Extras

4 Sterne, Hallenbad on the top, großzügiger Park mit Spazierwegen und Liegewiese.

Wellness und Spa

Neu eingerichtete Saunalandschaft mit Zugang in den Park. Ausgebildete Fachkräfte wie Masseure und Kosmetikerinnen stehen bereit für eine Ayurveda-Massage oder Lomi Lomi. Neu: umfassende ganzheitliche Vino-Wellness mit Traubenkern-Behandlung, Trester-Peeling, Vino-Edelstein- Ganzkörper- oder Teilkörpermassage.

Außen

Neben der Parkanlage und Liegeplätzen im Grünen bietet der Hirschen für Gourmets immer ein geöffnetes Restaurant. Direkt gegenüber dem Haupteingang führt die Familie Strecker eine Winzerstube mit sonniger Gartenterrasse und Leibgerichten des Hirschen Wirts.

Freizeitangebote

Langeweile kennt der Patron nicht, zu allem hin ist er ein geselliger Wirt. Manchmal holt er seine Harley-Davidson aus der Garage und führt Motorradfreunde über Schwarzwaldpässe. Leihen kann man bei ihm Segways und Quads. Für sportlichere Gäste gibt es einen Fahrrad- und E-Bike-Verleih.

Seminarräume

Tagungsraum für 20 Personen sowie ein großer, historischer Nebensaal im Schwarzwald-Style, in dem früher das Dorftheater auf der Bühne stand.

Parken direkt am Haus

Zimmerpreise

Einzelzimmer ab 72 Euro,
Doppelzimmer bis 115 Euro,
inklusive regionales, vom Küchenchef
ausgewähltes Frühstücksbuffet.

Wohnen im Dorf



Wer in Ruhe im Dreiländereck wohnen will, sollte im Rührberger Hof einchecken. Die schweizerische Messestadt Basel und die französische Gourmetstadt Mulhouse sind um die Ecke, wenige Autominuten entfernt liegt der Rührberger Hof in einem kleinen, deutschen Flecken mit kaum 500 Einwohnern. Hier muss man nicht von Idylle schwärmen, hier erlebt man Dorfleben wie in den schönsten Zeiten. Die jungen Gastwirte, Christoph und Felix Düster, haben das Hotel in der vierten Generation übernommen und völlig neu aus- und umgebaut. Vor allem Feinschmecker sollten hier einkehren!

Vor 50 Jahren hat ein Gast aus Dankbarkeit sein Velosolex dem heutigen Seniorchef Paul Düster geschenkt. Es verkörpert noch heute die Gastfreundschaft des Rührberger Hofes, wenn Paul oder Margarethe Düster, oder ihren beiden Söhne Christoph und Felix Düster, die Hotelgäste begrüßen. Josephine Retz zählt ebenfalls zur Familie, sie steht hinter der Rezeption und ist die erste Ansprechpartnerin der Gäste. Die

Frage Business- oder Freizeithotel beantwortet die Seniorchefin Margarethe Düster in ihrem charmanten, markgräflicher Dialekt: „Wir sind alles, aber in erster Linie ein gastfreundliches familiengeführtes Hotel.“

1902 hat der Ur-Großvater Ambros in sein altes Bauernhaus eine Wirtsstube eingebaut. „Der Mann war damals 60, aber bis zum seinem 90sten Lebensjahr hat er noch Bier ausgeschenkt“, lacht Paul Düster. Auch er steht heute noch zusammen mit seinen Söhnen in der Küche. Er hat ihnen wohl die Leidenschaft für eine ehrliche, traditionelle Küche vererbt. Beide lernten in den feinsten Küchen ihr Handwerk, heute servieren sie zu Hause regionale Lebensmittel auf gehobenem Niveau.

Gemeinsam haben sie vor zwei Jahren das Hotel der Eltern übernommen und zum Teil völlig neu aus- und umgebaut. Es ist eine noble Geste der Familie, dass sie ihre eigene Wohnung, mit dem schönsten und weitesten Ausblick, heute

großzügig als Fremdenzimmer ihren Gästen anbietet. Der Blick aus den Fenstern in den obersten Stockwerken, sowie vom Balkon der Stirnseite im Giebel des ehemaligen Bauernhauses, reicht weit über das Dreiländereck. Andere Fenster blicken über den alten Kern des Dorfes und die stattlichen Bauernhäuser im Ort. Die Südzimmer bieten den freien Blick auf die weißbedeckten Berge von Aiger, Mönch und Jungfrau.

Natürlich haben die Jungen die neuen Gästezimmer in zeitgemäßem Stil eingerichtet. Vor allem aber ist in jedem Zimmer: Platz, viel Platz. Hier dominiert eine zurückhaltende Architektur, große helle Räume, moderne Bäder und nobelster Komfort mit Flachbildschirmen, HotSpot und moderegertem Style. Doch welche naturverliebten Gäste interessieren Sofa und Bildschirm, bei dem Blick vom Balkon in der Abendsonne in die unendliche Weite des Dreiländerecks? –

„Wir sind alles, aber in erster Linie ein gastfreundliches Familienhotel!“

Andere sitzen zum Aperitif vor dem Gasthof auf dem Dorfplatz, neben dem Dorfbrunnen, und genießen einfach die Doridylle oder spielen Boule.



Gänsestopfleber mit Gänsestopfleber-Sorbet
und Gänsestopfleber-Espuma



Das Jahr im Rührberger Hof

Das ganze Jahr über gibt es Slow Food à la Rührberger Hof: Im Herbst liefert eine Tante frisch geerntete Kartoffeln, danach eine andere Tante den ganzen Winter über Feldsalat. Das ganze Jahr über steht Hausgärtner Gerd Gaugler fast täglich in der Küche und bringt seine Ernte aus dem eigenen Garten und im Sommer, körbewise frische Pilze. „Wir verarbeiten je nach Saison was rund um unsere Küche wächst“, ist die Küchenphilosophie von Christoph und Felix Düster. Die beiden jungen Köche nutzen im Rhythmus der Natur die Ernten des Markgräflerlands, grad so, wie es die großen Küchenmeister im nahen Frankreich schon immer predigen.

Freilich stehen Spargelgerichte in den frühen Sommermonaten im Mittelpunkt, wie im Sommer verschiedene, leichte Fischgerichte und natürlich Pauls Salate und Kräuter. Reh oder Wildschwein, gebraten, geschmort, geräuchert: Wild in allen Variationen stehen jeden Herbst täglich auf der Speisekarte. Natürlich wird auch das Wild von befreundeten Jägern frisch erlegt in die Küche geliefert. – Das ist Slow Food Küche à la Rührberger Hof: Man kennt die Züchter und Bauern meist persönlich. Die Lieferanten kennen die Qualitätsansprüche der beiden jungen Köche und die Gäste können sich auf die Familie Düster seit über 100 Jahren verlassen!



Küchenchef Christoph Düster

Seine prägendste Zeit in der Küche hat Christoph Düster bei 2-Sterne-Koch Dieter Urbansky, in München erlebt; seine süßeste Zeit in der Pâtisserie eines Sternerestaurants in Heidelberg. Die gesammelten Rezepte der Gourmetküchen dürfen die Gäste heute im Rührberger Hof genießen.

Auszeichnung - Südländ Köche



Upper Rhine Valley

Das Dreiländereck von Frankreich, Deutschland und der Schweiz gilt zu Recht als eine der schönsten Regionen Europas: Der Charme Frankreichs, die Herzlichkeit der Schweiz und die Romantik Deutschlands – wer das Upper Rhine Valley besucht, reist



zu den schönsten Seiten der drei Länder! wissen die Touristiker. Mitten im Herzen Europas schmiegt sich die trinationale Destination an den Rhein. Der Rhein, einer der größten Flüsse Europas, symbolisiert nicht nur die gelungene länderübergreifende Zusammenarbeit, sondern verbindet auch die Regionen, die das Upper Rhine Valley ausmachen.

Dort, wo der Rhein zum Strom wird, exakt im Dreiländereck Deutschland-Frankreich-Schweiz, liegt eine Stadt voller Überraschungen. Der Stadtkanton Basel mit rund 190000 Einwohnern und einer Geschichte von 2000 Jahren liegt am Rheinknie: Über 30 Museen, Kunstobjekte und die vielen modernen Bauten renommierter internationaler Architekten manifestieren den kulturellen Reichtum in jedem Winkel der Stadt. Die weltoffenen Baslerinnen und Basler verstehen auch eine Menge von Savoir-vivre.



Freilich gutes Essen und Trinken ist für die Elsässer im nahen Mulhouse genauso wichtig wie Kunst und Kultur. Erkunden Sie Mulhouse und Colmar, die Vogesen auf der „Route des Crêtes“, die Täler von Munster und Thur oder genießen Sie die Winzerorte entlang der „Route des Vins“...

Auf deutscher Seite, direkt vor der Haustür des Ruhrberger Hof lockt das Rhein & Vitra Design Museum mit seiner ungewöhnlichen Bauskulptur und einer der interessantesten Möbeldesign-Sammlungen und wechselnden Ausstellungen.



Rührberger Hof

Freizeit- und Businesshotel

Familie Düster
Inzlinger Straße 1
79639 Grenzach-Wyhlen
+49 7624 91610
www.ruehrbergerhof.com

Lage und Zimmer

Aus deutscher Sicht ist es wohl das abgelegenste Businesshotel der Republik, aus Schweizer Sicht liegt es gleich bei Basel, aber auch ins französische Mulhouse sind es keine 50 Kilometer.

Die 19 neuen Zimmer sind 20 bis 30 Quadratmeter groß, der Blick aus den Südenzimmern reicht bis zu den Schweizer Alpen, andere Gäste blicken weit in das Dreiländereck oder direkt auf den romantischen Dorfplatz.

Hotelauszeichnung und Extras

3 Sterne stehen für gehobenen Anspruch, doch wer das ländliche Idyll schätzt, verzichtet gerne auf Roomservice oder Turndownservice und vergibt einen weiteren Stern für die Ruhe der dörflichen Umgebung.

Wellness und Spa

Zehn Minuten Autofahrt bis in die Badelandschaft Laguna, Weil am Rhein: Wellenbecken; 25 Meter Indoor Sportbecken (28°C), 5 Schwimmbahnen; Saunalandschaft.

Außen

Neben dem Wintergarten und der Terrasse ist ein kleiner Spielplatz für Kinder, vor dem Gasthaus der Dorfplatz mit Dorfbrunnen.

Freizeitangebote

E-Bike Verleih, Wanderwege ab Haustür rund um den Dinkelberg oder bis nach Basel.

Seminarräume

Tagungsraum für 20 Personen mit Projektor und Moderationskoffer.

Parken direkt am Haus

Zimmerpreise

Einzelzimmer ab 85 Euro,
Doppelzimmer und Apartments
130 bis 180 Euro,
inklusive regionales, vom Küchenchef
ausgewähltes Frühstücksbuffet.



Wildreicher Südschwarzwald

Rehe und Wildschweine sieht man auch in den Niederungen des Hochrheins, doch in den Höhen des tiefen Hochschwarzwalds verstecken sich auch Hirsche und Gämse. Die Ausläufer des Südschwarzwalds reichen vom Norden des Feldbergs bis zum Rheingraben im Süden. Wer auf die Höhen fährt genießt den Blick ins Tal und auf das Schweizer Alpenmassiv. Auf den Weiden grasen die Vorderwälder Rinder und Kälber, in den Wäldern steht das Hochwild. Rehrücken Baden-Baden, Züricher Geschnetzeltes, Schwäbische Maultaschen mit Schwarzwälder Steinpilzen gefüllt oder Böfflamott stehen für die weltoffene badische Küche.

Im Klettgau wird das edle Fleisch des Sikahirschs serviert und entlang der wilden Wutachschlucht noch echte Bachforellen. Wer die Nuancen der Südland Weine zwischen Markgräflerland- und Bodensee-Weinen schmecken will, findet hier kleine Weingüter mit überraschend feinem, schweizerischen Akzent.



Wohnen im Herrenhaus oder in Chalets



Bergparadies nennen die Touristiker Todtnauberg – zu Recht! Früher wohnten die reichen Bauern und Fabrikanten unten im Tal, in der Schwarzwaldstadt Todtnau. Heute zieht es die Feriengäste hinauf, auf den Berg, in den kleinen Flecken Todtnauberg, abseits von Lärm und Durchgangsverkehr. Hier oben, auf über 1000 Meter Höhe, scheint die Sonne öfter, die Gäste blicken hinunter in das langgezogene Wiesental und bis zu den schneebedeckten Bergspitzen der Schweizer Alpen. Schon 1892 hatte sich ein Karlsruher Geschäftsmann in den kleinen Schwarzwaldort verliebt und hier sein „Herrenhaus“ gebaut. Heute bewirten darin Sabine und Ulf Gerspacher ihre Gäste.

Es ist ohne Zweifel ein Ort der Liebe. Sabine und Ulf Gerspacher hatten von dem leerstehenden Hotel gehört, sie hatten sich als Pächter beworben, doch am Telefon schnell wieder abgesagt. „Aber dann sind wir hierhergefahren, um das Hotel einfach mal zu sehen“, erinnert sich Ulf Gerspacher heute an seinen ersten Besuch im Herrihof, dann lacht er und gibt zu: „Dann war es wohl um uns geschehen, es war Liebe auf den ersten Blick!“ – So geht es heute den meisten Gästen. Im Mittelpunkt des historischen Anwesens steht

der denkmalgeschützte Herrihof, ein stattliches Schwarzwälder Herrenhaus, in dem schon die Großherzogin Luise von Baden übernachtete, und sich an dem kunstvollen Kachelofen in der historischen Gaststube wärmte, in dem noch heute die Holzscheite knistern. Die Zuneigung beruhte von Anfang an auf Gegenseitigkeit. Die Besitzer des Herrihof wollten wissen, wem sie ihr Juwel übergeben und führen nach Gengenbach, dort betrieben Sabine und Ulf Gerspacher bis dahin ein Gasthaus. „An dem Abend war wenig reserviert, das Personal hatte frei und doch wurde unser Restaurant knallvoll“, weiß Ulf Gerspacher noch heute, „wir hatten richtig viel zu tun – aber unserem neuen Pächter hat es wohl trotzdem so gut gefallen, dass wir noch am gleichen Abend handelseinig wurden.“ – Auch diese Liebe zu ihren Gästen und ihrem Handwerk dürfen die Besucher des Herrihof heute nacherleben. Sabine und Ulf Gerspacher weltgewandt, waren in noblen Adressen der Sternehäuser unterwegs und bieten heute mit ihrem Herrihof ein legeres, offenes Haus. Sabine Gerspacher war unter anderem

bei Alfons Schuhbeck in München. Ulf Gerspacher war in Sterneküchen bei Otto Koch, Feinkost Käfer aber auch in Traditionswirtschaften wie Wirtshaus im Grüntal und St. Emmeramsmühle, ebenfalls in München, und begeisterte mit den legendären „Jolly Roger Cooking Gang“ um TV-Koch Stefan Marquard die Gourmets.

Am meisten beeinflusst hat ihn aber sein – wie er ihn liebevoll nennt – gastronomischer Ziehvater Dieter G. Gerdes, bei dem er das Kochen gelernt hat. („Den kannst Du nachts um vier anrufen und z.B. nach nem Rezept oder einer Zusammensetzung fragen und jedesmal ist das’n Knaller“ – lobt Ulf Gerspacher einen der ersten Fernsehköche und TOP Köche Deutschlands aus den 80ern).

Die Gäste des Hotels schätzen die Küche von Ulf Gerspacher, die Gäste der vier freistehenden Chalets können auch in ihren Ferienwohnungen selbst kochen, doch ein Besuch in der historischen Gaststube ist unumgänglich. Man sitzt in der guten Stube des

Im Mittelpunkt des historischen Anwesens steht der denkmalgeschützte Herrihof, ein stattliches Schwarzwälder Herrenhaus, in dem schon die Großherzogin Luise von Baden übernachtete.

Karlsruher Fabrikanten aus dem Jahre 1892. Die Tannendielen knarren, wenn Sabine Gerspacher und „Trudi“ Hinz die Gäste liebevoll umsorgen. Im Winter verströmt der alte Kachelofen Wärme, in den Übergangszeiten sitzen die Gäste im Wintergarten in der Sonne und im Sommer auf der Terrasse im Freien – und immer mit diesem grandiosen Blick hinunter in das Wiesental, oder bis weit hinauf zu dem Schweizer Alpenpanorama.





*Schwarzwälder Hirschtorte
mit Steinpilzsalat*

Das Jahr im Herrihof

Der kulinarische Kalender im Herrihof wird von der Saison beeinflusst, aber nicht alleine von den Ernten der Schwarzwald Bauern bestimmt. Das wäre Ulf Gerspacher doch zu langweilig. Der Küchenchef kommt aus Oldenburg bei Bremen und serviert zwischendurch gerne Sylter Tapas oder lädt zur Nordseewoche ein. Dabei verbindet er mit der Finkenwerder Scholle geschickt seine alte Heimat mit der heutigen: Die Kutterscholle lässt er sich frisch liefern, wie auch die Nordseekrabben, aber der Speck kommt vom Schwarzwald Metzger um die Ecke.

Im Frühjahr stehen verschiedene Spargelgerichte auf der Speisekarte. Die Spargelgärten des Markgräflerlands liegen am Ende des Wiesentals. Gerspacher ist Naturparkwirt und bezieht, was immer geht, von Bauern aus der Region. Selbst wer ein einfaches Schweineschnitzel bestellt, schmeckt die Qualität: Qualivo-Schweinefleisch hat dank artgerechter Tierhaltung Geschmack! Auch das Rindfleisch für seine Schmorgerichte stammt von Vorderwälder Rindern der Schwarzwald Weiden und selbst das Rumpsteak, das er im Sommer auf seiner Terrasse mit Markgräflerland Salaten serviert, liefert ihm sein Metzger aus Bonndorf.

Im Herbst stehen Wildgerichte auf der Karte, wie Rehrücken im Tramezzini Mantel mit Steinpilzen und Maronenpüree, Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse oder Schwarzwälder Forellenfilet. Von der Weinkarte kennt Sabine Gerspacher jeden Tropfen, und als ausgebildete American Bartender sollte man sich von ihr auch den Aperitif zubereiten lassen und nach dem Abendessen einen Cocktail.



Küchenchef Ulf Gerspacher

Gegen Langeweile in der Küche hilft nur kreatives Werken! Typisch seine Schwarzwälder Hirschtorte. Hirschfleisch, Gänseleber und obenauf Kirschegelee. Man spürt die Handschrift des einstigen jungen Wilden der „Jolly Roger Cooking Gang“. Ulf Gerspacher kocht heute noch immer jung und wild. Aber er kann auch ganz bodenständige Schwarzwälder Klassiker anrichten – und selbst ein Wurstsalat mit Brägle steht auf seiner Karte.

Auszeichnung - Schlemmer Atlas 2 Bestecke, Südländ Köche



Wandern & Skifahren rund um Todtnauberg

Vesper gerichtet, Stiefel geschnürt - der Wandergenuss im Hochschwarzwald kann beginnen. Die Gäste des Herrihof können direkt ab der Haustür starten. Zwischen Todtnau und Aftersteg befindet sich der Todtnauer Wasserfall, in dem der Stübenbach 97 Meter in die Tiefe stürzt. Er ist direkt vom Hotel Herrihof in Todtnauberg aus erreichbar. Der Todtnauer Wasserfall ist der höchste Naturwasserfall von Baden Württemberg. Mitten in der Bergwelt Todtnau, zwischen den Ferienorten Todtnauberg und Aftersteg stürzt der Naturwasserfall tosend zu Tal. In kalten Winter Nächten gefriert der Wasserfall zu einem bizarren Gebilde überdimensionaler Eiszapfen.

Wer in Todtnauberg im Herrihof logiert, kann sein Auto stehen lassen. Von hier aus kann der Gast jeden Tag einen anderen Rundwanderweg einschlagen. Wer am ersten Tag von Todtnauberg am Todtnauer Wasserfall die fast einhundert Meter hinunter in die Stadt Todtnau steigt, freut sich nach seinem Aufstieg auf das Vesper auf der Terrasse im Herrihof. Am nächsten Tag führt die Tour in den oberen Talschluss des Wiesentales, hier findet sich der Fahler Wasserfall mit einer Gesamthöhe von rund vierzig Metern. Große Teile des Stadtgebietes von Todtnau



sind von den beiden größten Naturschutzgebieten Baden-Württembergs eingenommen, dem Natur- und Landschaftsschutzgebiet Feldberg und dem Gletscherkessel Präg.

Todtnauberg bietet Berge, Schnee und Sonnenschein. Das alles auf 1000 bis 1400 Meter in einem Hochtal, ohne Durchgangsverkehr, an der Südseite des Feldbergs, mitten im Schwarzwald. Schöner geht's nicht. Das Skigebiet bietet eine gute Mischung aus großzügigen Carvinghängen, niveaувollen Pistenabfahrten und langen Skirouten. 13 Kilometer Skivergnügen. Und egal an welchem Lift der Gast aussteigt, es erwartet ihn immer eine begeisterte Aussicht über die Höhen des Schwarz(weißen)Waldes.

Seit 2002 wird in Todtnauberg, wo Martin Heidegger viel Zeit in seiner Hütte verbrachte, ein Philosophischer Herbst veranstaltet, dessen Thematik vom Werk des Philosophen inspiriert ist. Martin Heidegger (1889–1976), Philosoph; besaß ab 1922 eine Hütte in Todtnauberg, wo er viel Zeit verbrachte, einige seiner Bücher verfasste und von Gästen wie etwa dem Physiker Werner Heisenberg, dem Dichter Paul Celan, dem Spiegel-Herausgeber Rudolf Augstein und den Philosophen Hermann Mörchen und Hans-Georg Gadamer besucht wurde.

Zudem lädt die Stadt alle zwei Jahre zum Schwarzwälder Kirschtortenfestival ein, bei dem jeweils Amateure und Profis mit ihren Schwarzwälder Kirschtorten im Wettbewerb stehen.

HERRIHOF Landhotel & Chalets

Freizeit- und Ferienhotel

Sabine und Ulf Gerspacher
Kurhausstraße 21
79674 Todtnauberg
+49 7671 9997322
www.herrihof.de

Lage und Zimmer

Auf der Sonnenseite des Feldbergs liegt Todtnauberg auf über 1000 Meter Höhe. Der Blick aus dem historischen Restaurant und den vier neuen, freistehenden Chalets des Herrihofs reicht weit bis zu den Spitzen der Schweizer Alpen. Die 16 Zimmer und 2 Juniorsuiten im Hotel sind kernsaniert und im Landhaustil eingerichtet. Die vier neuen Chalets mit komplett eingerichteter Küche und Terrasse sowie Balkon sind aus naturbelassenen Douglasien gebaut. Die Blockhäuser bieten Platz für jeweils acht Personen, Holzfeuerstelle und eine moderne Küche.

Hotelauszeichnung und Extras

Mit 3 Sternen ist das Hotel ausgezeichnet. Die Altbau Doppelzimmer mit den Bauernmöbeln haben ihren eigenen Charme. – Die Chalets bieten kleine Biotope, die naturbelassenen Stämme der Blockhäuser ein natürliches Raumklima und Luxus, der kanadische Holzfäller vor Neid erblassen läßt.

Wellness und Spa

Hinter dem denkmalgeschützten Herrihof bietet das Hotel eine Sauna mit Lounge-Bereich und integrierter Bar. Zusätzlich ein großer Fitnessraum mit modernsten Sportgeräten.

Außen

Ob im Wintergarten, oder im Sommer draußen auf der neuen Terrasse, der Gast sitzt im Herrihof wie auf einem natürlichen Hochsitz mit unendlicher Aussicht. – Wer hier sitzt, will bleiben!

Freizeitangebote

Pool-Billardtisch im Lounge-Bereich neben dem Fitnessraum. Im Sommer starten die Wanderer direkt ab der Haustür, im Winter die Skifahrer. Skiverleih gibt es im Ort.

Parken direkt am Haus

Zimmerpreise

Einzelzimmer ab 70 Euro,
Doppelzimmer oder Juniorsuite bis 120 Euro.
Chalets je nach Saison
von 450 bis 1000 Euro die Woche.

Balkon zum Himmel



Der Blick ins Grün ist garantiert. Fast alle der 60 Zimmer bieten einen Südbalkon und freie Sicht in den Hochschwarzwald. Aus der weiten Ferne grüßen die weißen, schneebedeckten Bergspitzen des Schweizer Alpenmassivs. Höchenschwand ist der höchstgelegene heilklimatische Kurort Deutschlands und liegt auf einem sonnigen Südplateau. Deshalb wird Höchenschwand auch als „Dorf am Himmel“ bezeichnet. Es ist mit über 2300 Sonnenstunden im Jahr auf dem dritten Platz der Orte mit den meisten Sonnenstunden Deutschlands. Ein Grund mehr im Hotel Nägele zu buchen.

„Das hat schon Vorteile, wenn man auf über 1000 Metern Höhe über dem Meeresspiegel wohnt“, freut sich der Patron des Hauses, Wolfgang Heinen, „unten wallt der Nebel, wir hier oben haben Sonnenschein!“ Besonders Wanderfreunde nutzen die nebelfreien Tage im Herbst und Winter und quartieren sich im Hotel Nägele ein.

Höchenschwand bietet ein gesundheitsförderndes und mildes Reizklima.

Wer im Hotel Nägele logiert darf zu jeder Jahreszeit den Facettenreichtum des Schwarzwaldes hautnah erleben. Langlauf-Spaß im Winter, Bade- und Wanderfreuden im Sommer. Dazu die Wellness- und Spa-Möglichkeiten im Haus mit Schwimmbad, kleiner Liegewiese, Erlebnisduschen, Whirlpool, Sauna, Beauty- und Massage-Verwöhnprogramm.

Die Gäste im Wellness & Wanderhotel Nägele werden meist persönlich von einem Mitglied der Wirtsfamilie Nägele begrüßt. Vielleicht von der freundlichen Seniorchefin Hannelore Heinen, die bis sie das Haus an ihren Sohn Wolfgang übergab, die damals noch bescheidene Pension Nägele, gemeinsam mit ihrem Mann Alois leitete.

Alois Heinen ist Konditor, noch heute verführt er die Gäste jeden Nachmittag mit seinen Kuchen. Natürlich muss man bei ihm eine Schwarzwälder Kirschtorte gegessen haben! Auf

Wunsch zeigt er seinen Gästen die Tricks, wie eine original Schwarzwälder Kirschtorte zum Hochgenuss wird.

Es ist ein Glück für die Gäste, dass Wolfgang Heinen Koch und Hotelier wurde. Der Mann hat aus der bescheidenen Pension der Eltern ein traumhaftes Wellnesshotel gezaubert. Zwanzig Zimmer bietet das Stammhaus, zusätzlich 40 Doppelzimmer und 2 Suiten im Haus Lerchenberg. Jedes Zimmer im Haus Lerchenberg hat einen Balkon mit Blick ins Grüne, in den Kräutergarten des Wirts und auf den

„Das hat schon Vorteile, wenn man auf über 1000 Metern Höhe über dem Meeresspiegel wohnt, unten wallt der Nebel, wir hier oben haben Sonnenschein!“

Wellnessbereich des Wanderhotel. „Wohlfühlgarten“, nennt der Patron seinen kleinen Park.

Die Zimmer bieten viel Platz für Feriengäste, die auch länger bleiben. Neugestaltete Schwarzwald-Möbel, rustikale Sitzarrangements und große Betten, sowie großzügig gestaltete barrierefreie Bäder. Der Gast spürt die Freude an schönen Stoffen und Dekorationen, Farben und Mustern, die den leichten Schwarzwälder Landhausstil ausmachen.





*Schwarzwälder Saiblingsfilet
nach Saltimbocca-Art
mit Pfifferlingen*

Das Jahr im Nägele

Wolfgang Heinen ist ein perfekter Gastgeber, er weiß was seine Gäste wünschen: „Wer in unserem Haus übernachtet liebt den Schwarzwald und will ihn auch schmecken!“ Das freut den überzeugten Schwarzwald Koch. Als Naturwirt lässt er ganz natürlich seine Speisekarte von der Erntesaison der Bauern schreiben. Im Herbst und Winter haben die typischen Schwarzwaldgerichte, nach den Jagdzeiten und Schlachttagen auf den Bauernhöfen, Hochsaison. Den ersten Spargel im Frühjahr sowie das junge Gemüse im Frühling und Sommer liefern die Gärtner aus dem Rheintal. Doch auch diese Produkte weiß Heinen mit seiner authentischen Schwarzwälder Kochkunst zu verfeinern. „Speck gibt es immer!“, strahlt der Küchenchef. Speck nennt man im Schwarzwald gerauchten Schweinebauch aber auch den edlen Schinken.

Früher lag der Speck bei den Bauern nur auf dem Vesperbrett, doch kreative Köche nutzen den Schwarzwälder Speck längst zum Verfeinern klassischer Gerichte. Saltimbocca kennt jeder Italiener rund um Parma, Heinen nutzt Speck zum Würzen der Rinderrouladen, zur Kohlroulade serviert er eine Specksoße, wie auch zu Schweinemedallions und selbst zum Verfeinern der Schwarzwald Forelle oder zum Saibling verwendet der Küchenchef den feinen Speck. „Speck ist ein Grundnahrungsmittel für Schwarzwälder“, schmunzelt er und serviert ihn auf Wunsch auch schon morgens zum Frühstücksei.

Auch das Frühstücksbuffet ist typisch Schwarzwald: mit gekochtem Schinken, Schwarzwälder Käse und natürlich geräuchertem Speck.



Küchenchef Wolfgang Heinen

lernte einst in einem ganz traditionellen Landgasthof, doch schon bald entdeckte er seine kreative Ader. Längst bietet er raffinierte Schwarzwälder Tapas, beste Wildgerichte oder Chateaubriand mit Sauce béarnaise an. Er selbst ist bescheiden, seine Motivation sind die heimatischen Lebensmitteln und sein Motto: Alles was wir servieren, machen wir selbst!

Auszeichnung - Guide Michelin Empfehlung, Gusto Empfehlung, Schlemmer Atlas, Varta Führer, EMAS, Naturpark-Wirte, Naturpark-Hotels, Südländ Köche



Speck-„Veschper“ nach alter Tradition

Nach nur zwölf Kilometern Wanderung – also etwas mehr als zwei-einhalb Stunden – weiß der Wanderer genau wie der Schwarzwälder Schinken zubereitet wird und hat zweitens – dadurch animiert – garantiert Lust auf ein echtes Schwarzwälder „Veschper“, so nennen die Schwarzwälder ihren geräucherten Schinken auf dem Holzbrett serviert.



Offiziell beginnt der Schinkenweg im Höchenschwander Ortsteil Tiefenhäusern, wo die erste der elf Informationstafeln des Schinkenweges steht. Problemlos kann man aber auch im Ort Höchenschwand, nicht weit von dem Hotel Nägele, einsteigen. Von der Schlachtung bis zur Fertigstellung des geräucherten Schinkens dauert es lange. Dabei spielt es für den Wanderer keine Rolle, wo er in die Produktion einsteigt, der Ablauf ergibt sich logisch.



Die Herstellung des Schwarzwälder Schinkens ist eine über Jahrhunderte ausgeheckte Konservierung des Schweinebauchs und Hinterschinkens. Speck nennen die Schwarzwälder das Ergebnis, das Verfahren dauert Wochen! Schon früher schmeckte jeder Speck auf jedem Hof anders. Das Geheimnis der unterschiedlichen Geschmacksvariationen liegt an den verschiedenen Zutaten. Die Lake, in die die Speckseiten nach der Schlachtung eingelegt werden, wurde schon immer auf jedem Hof anders angerührt. Salz ist wichtig zur Konservierung, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter gehören immer hinein, aber spätestens jetzt beginnen die verschiedensten Geschmacksvariationen zu blühen. Zum Geschmacksspiel gehört für

die einen zu Salz auch immer eine Prise Zucker, für andere ist Koriander ein Muss! Knoblauch gibt jeder Metzger nach seinem Geschmack hinzu, ebenso Koriander. Ebenso entscheidend ist die Zeit, in der der Speck in der Lake liegt. Mindestens zwölf Tage ist die Regel, doch je länger, umso intensiver wird der Speck die Aromen der Lake in sich aufnehmen. Das gilt auch später im Rauch. Unter zwei Wochen geht auch hier nichts. Der Rauch der Schwarzwald Tannen wird verfeinert mit dem Rauch von Tannenzweigen, Tannenzapfen und wieder Wacholderbeeren. Der Wanderer erfährt aber nicht nur alles, was er über den Schwarzwälder Schinken erfahren will, der Weg führt ihn durch eine kulturhistorische Landschaft: über ein Hochmoor, zu herrlichen Aussichtspunkten, zur Marienkapelle und zum Rothausturm mit 51,3 Metern Höhe, 249 Stufen und sensationellem Rundumblick.

Wellness & Wanderhotel Nägele

Freizeit- und Ferienhotel

Wolfgang Heinen
Bürgermeister-Huber-Straße 11
79862 Höchenschwand
+49 7672 93 03 0
www.hotel-naegele.de

Lage und Zimmer Das Hotel Nägele liegt abseits am Ortseingang von Höchenschwand. Es scheint bescheiden und unscheinbar. Die 60 Zimmer zeigen sich nicht dominant, sie sind in drei Gebäuden verteilt, die durch Gänge miteinander verbunden sind. Alle 42 Zimmer im Haus Lerchenberg haben Balkon und Blick ins Grüne. Sie sind anspruchsvoll ausgestattet, von 23 bis 66 Quadratmeter groß, die Bäder sind komfortabel und barrierefrei. Eine Suite hat einen eigenen Whirlpool.

Hotelauszeichnung und Extras 4 Sterne Zusätzlich ist das Hotel Nägele ein amtlich geführtes Naturhotel mit EMAS-Auszeichnung des Umweltministeriums. Es trägt das Prädikat „Naturpark-Hotel“ und dient als Vorbild im nachhaltigen Tourismus.

Wellness und Spa Neue finnische Sauna im Blockhaus, Dampfbad, Dampfsauna, Fußbäder und Erlebnisduschen. Der Fitnessraum ist mit hochwertigen Geräten ausgestattet. Wellnessbehandlungen individuell, Ayurveda, Massagen und weitere Anwendungen von hauseigenen Fachkräften, wie Kosmetikbehandlungen, klassische Massagen und Fußreflexzonen-Massagen, Reiki (Tiefenentspannung), Ganzkörper-Aromatherapie-Massage, Rückenpeeling, Hot Stone Massage.

Außen Manchmal sieht man den Küchenchef im Kräutergarten seine Zutaten pflücken. Auf der Gartenterrasse sitzen die Gäste im Grünen, abgeschirmt sind der Saunabereich und die Liegen des Schwimmbekens. Etwas abseits für die Kleinen, Schaukel und Rutschbahn.

Freizeitangebote Auf Wunsch geführte Wanderungen, Walking-Kurse, E-Bike Verleih.

Parken direkt am Haus oder in der Garage

Seminarräume Tagungsraum für 20 Personen mit Projektor und Moderationskoffer.

Zimmerpreise Einzelzimmer ab 70 Euro, Doppelzimmer und Appartements 67 bis 94 Euro, inklusive regionales, vom Küchenchef ausgewähltes, Frühstücksbuffet.

Dinner unter alten Walnussbäumen



Parkhotel klang Ursula und Herrmann Pfau wohl zu gestelzt, doch das Gartenhotel Feldeck dürfte ohne Zweifel diesen fürstlichen Titel tragen. Das Hotel steht auf einer weiten Wiese mit alten Baumbeständen, Sträuchern, Blumen und unendlich viel Grün. Ein ebenso zutreffendes Attribut wäre auch Familienhotel, oder freundliches Mitarbeiterhotel. Wellnesshotel ist ebenso eine Auszeichnung die zutrifft. Das Hotel bietet ein Hallenbad, zwei Saunen und eine große, grüne Liegewiese.

„Lauchringen liegt zentral“, sagt Ursula Pfau, „zwischen Basel und Bodensee, oder Zürich und dem Feldberg.“ Ihr Mann, Hermann Pfau, unterstützt sie: „Hinter unserem Hotel öffnen sich die beiden Täler: Der Einstieg ins Klettgau bis Schaffhausen, oder der Beginn der Wutachschlucht.“ Vor allem aber liegt in Lauchringen das Gartenhotel Feldeck! Von hier aus kann der Gast seine Tagestouren starten und findet am Abend ein einladendes Erholungsquartier mit neu gestaltetem Wellnessbereich: Einem richtig, großen Schwimmbaden

und einer Bio-, sowie finnischen Sauna. Es war unternehmerisch eine kluge Entscheidung des Seniors Manfred Pfau. Er verwandelte den kleinen Bauernhof seiner Eltern in ein stattliches Hotel. Eine kleine, bäuerliche Gaststube hatten sie schon geführt und noch früher wurde in dem heutigen Gartenhotel Bier gebraut. In dem ehemaligen Bierkeller brennt der Senior heute den hauseigenen Schnaps. Sein Sohn Hermann Pfau bereitet einen Apfel-Secco aus Boskop-Äpfeln seiner eigenen Streuobstwiesen.

Glücklicherweise fällt der Apfel nicht weit vom Stamm: Hermann Pfau entschied sich schon früh Gastwirt zu werden und absolvierte eine Kochlehre. Danach schnupperte er in der Sternküche und baute schließlich seinen Küchenmeister. Seine Frau Ursula darf sich mit dem Titel Diplom Hôtelière der renommierten Belvoirpark Hotelfachschule schmücken. Die Fachhochschule

ist die schweizerische Kaderschmiede des Hotelmanagements. Sie lacht: „Ich wollte einen kaufmännischen Beruf mit regem Menschenkontakt.“ Den hat sie heute, wenn sie die Gäste ihres Gartenhotels begrüßt. Davon kann der Gast ausgehen. Meist steht die Chefin persönlich in der Rezeption oder der Patron. Im Feldeck leben drei Generationen der Familie Pfau. Das schenkt dem Gartenhotel Leben und dem Gast persönliche Nähe.

Der Tag im Gartenhotel Feldeck beginnt bei Sonnenschein auf der Terrasse unter den alten Walnussbäumen oder in dem großen, hellen Frühstücksraum. Oma Monika serviert die Eier, Opa Manfred pflegt das Grün im Garten und Patron Hermann Pfau bespricht in der Küche die wechselnde Speisekarte. – Gekocht wird was in den Gärten der Bauern rund um die Küche wächst und

Von hier aus kann der Gast seine Tagestouren starten und findet am Abend ein einladendes Erholungsquartier mit neu gestaltetem Wellnessbereich.

gedeiht. Gartenrestaurant dürfte sich die neu renovierte Gaststube nennen. Viel Holz, Eiche, warme Farben und großformatige Fotos aus dem Garten unterstreichen die Bezeichnung: Gartenhotel!





Zanderfilet
mit Rosmarin-Kartoffeln
und Riesling-Schaum

Das Jahr im Feldeck

Die beste Zeit für Feinschmecker im Restaurant ist, wenn es Bachforellen gibt. Sie sind heute eine Rarität und kaum noch zu bekommen. Doch Patron Hermann Pfau hat einen Züchter im Schwarzwald gefunden, der keinen Aufwand scheut. Wenn Schwarzwald Forellen auf der Speisekarte stehen, sollte man sie bestellen, denn auf ihn ist Verlass: „Einfache Regenbogenforelle haben wir gar nicht!“

Im Herbst steht Wild von befreundeten Jägern auf der Speisekarte. Hier gibt es Reh- oder Wildschweinpeffer nach Original-Rezept. „Ganz klassisch“, verspricht Küchenchef Arben Berisha, der im Winter Zanderfilets auf den Punkt gart und dazu badisches Rahmsauerkraut serviert, sowie im Frühling Spargel aus dem Markgräflerland mit Flädle.

Aus dem nahen Fischgewässer Tress, im frischen Wutachwasser, kommen die Schwarzwälder Saiblinge. Im Sommer werden Meeresfische aus dem Atlantik mit den verschiedensten Salaten aus den regionalen Gärten angeboten. Ein besonderer Klassiker das ganze Jahr über ist die Bachforelle im Bierteig mit Kartoffel-Gurkensalat - wenn's denn eben die edlen und kräftig schmeckenden Bachforellen gibt...



Küchenchef Arben Berisha

Aufgewachsen ist er im Kosovo, Koch gelernt hat er in einer klassischen, badischen Küche und schabt heute mit seinem Chef Spätzle um die Wette. Manchmal verfeinert er die badischen Gerichte mit etwas mehr Knoblauch, Chili oder Paprika. „Aber nur einen Hauch“, kennt er längst die feinen Zungen der Stammgäste des Hauses.

Auszeichnung - Guide Michelin Empfehlung, Südländ Köche



Ursprüngliche Wildflusslandschaft



»Was wichtig isch, sinn' gute Schuh' und Rucksackvesper«, empfiehlt Petra Kaiser von der Tourist-Info Bonndorf »Ein Highlight sind die neun Kilometer zwischen Boll und Wutachmühle. Und zurück kommt man mit dem Bus.« Aber auch die bei der Schattenmühle (Einkehrmöglichkeit) abzweigende Lotenbachklamm lohnt eine Wanderung.

Wenn man sich von der Hochfläche der Baar aus Richtung Donaueschingen dem Städtchen Bonndorf nähert, fährt man ein Stück oberhalb der Gauchachschlucht entlang. Spätestens auf der Höhe des Bruderhofs, wo die Gauchach in die Wutach mündet, beginnt die Landschaft nach Schwarzwald auszusehen.

Für Naturliebhaber bietet die Wutach allerhand Spektakuläres, durchschneidet ihr Canyon doch alle Gesteinsschichten des Schwarzwalds. Wer bei der Wanderung Zeit mitbringt, findet eine Vielzahl seltener Schönheiten wie den Türkenbund und, vor allem in den Wutachflühen, den Hirschzungenfarn. Bachforellen gehen in den Stromschnellen auf Beutezug, und mit Glück sieht man an der Gauchach den eher selten anzutreffenden Eisvogel. »Hier, nach der Rosshütte, am Rümmelesteg, ist die Wutachversickerung, und ein Stückchen weiter tritt sie wieder aus«, erklärt Petra Kaiser.

Von Bonndorf flussaufwärts erreicht man die Rötenbachschlucht und flussabwärts die Gauchachschlucht südlich von Hüfingen auf der Baar. Das untere Wutach-Durchbruchstal mit den weiß glänzenden Felstürmen der Wutachflühe erkundet man am besten von Blumberg aus. Von hier verkehrt ›Sauschwänzlebahn‹ mit rußdampfender Lokomotive. Eine Fahrt über eiserne Viadukte, durch in die Felsen gesprengte Tunnels und zahlreiche Kringelkurven ist ein Muss, nicht nur für Eisenbahnfans. Nachdem der Betrieb in den 1970er-Jahren eingestellt wurde, betreiben die Blumberger Eisenbahnfreunde die Strecke als Museumsbahn.

Hotel Feldeck

Garten- und Freizeithotel

Ursula und Hermann Pfau
Klettgaustraße 1
79787 Lauchringen
+49 7741 83070
www.hotel-feldeck.de

Lage und Zimmer

Das Hotel liegt zwischen Hochschwarzwald und Rhein, am Rande des Klettgaus. Von den 36 Zimmern bieten die meisten einen Ausblick in das Grün des parkähnlichen Gartens, viele haben einen Balkon mit Blick auf den alten Baumbestand.

Alle 36 Zimmer sind neu renoviert, einige bis 30 Quadratmeter groß.

Hotelauszeichnung und Extras

Auf eine klassische Hotelklassifizierung hat die Familie Pfau verzichtet. Der Michelin empfiehlt das Haus ausdrücklich: „... hier lässt es sich wirklich schön wohnen.“

Das Hallenbad und der parkähnliche Garten sind ein Extra-Plus!

Wellness und Spa

Einen Whirlpool mit Massagedüsen und Farblichtspiel gibt es im Wellnessbereich und das Schwimmbecken ist eine Klasse für sich. Hier kann man tatsächlich schwimmen! Dazu gibt es eine neue finnische Sauna, sowie eine Bio-Sauna. Direkter Zugang zur Liegewiese unter den alten Walnussbäumen.

Außen

Mit den ersten Sonnenstrahlen zieht es die Gäste in den parkähnlichen Garten. Hier gibt es Liegestühle und lauschige Plätzchen von Sträuchern und Blumen umrankt. Große Terrasse im Garten.

Freizeitangebote

Zentrale Lage zum Bodensee, Hochschwarzwald und der Schweiz. Wander- und Radwege ab Haus, bis Basel entlang des Rheins 50 Kilometer. Leihfahrräder.

Parken

direkt am Haus

Zimmerpreise

Einzelzimmer ab 60 Euro,
Doppelzimmer 110 Euro,
inklusive regionales, vom Küchenchef
ausgewähltes, Frühstücksbuffet.

Wohnen auf einem der schönsten Gestüte Europas



Die Anfahrt führt zunächst durch ein kleines Wäldchen, dann öffnet sich die Szenerie zum großen Kino: Im Sonnenschein liegt prachtvoll das Hofgut Albführen. Der Gast fährt an langen Pferdekoppeln vorbei. Weiß gestrichen sind die Latten der Umzäunung, saftig grün dahinter die Weiden, einige Pferde verlieren sich in der Weite des Horizonts. Am Ende der Zufahrt empfängt ein herrschaftliches Anwesen. Die ungezwungene, freundliche Art der Mitarbeiter schenkt dem noblen Anwesen legere Gastfreundschaft. Hier stimmt für unbeschwerte Tage einfach alles.

Das Hofgut Albführen ist eine Welt für sich. Pferdefreunde horchen bei dem Namen Albführen auf, das Hofgut ist bekannt für seine erfolgreiche Pferdezucht und den internationalen Pferdesport. Pferdenarren sind hier zu Hause, doch auch immer mehr Naturfreunde, Erholungssuchende und Genießer erleben das Hofgut als ideales Auszeit-Paradies.

Das Hofgut ist für Kurzzeiturlauber ein Juwel, umgeben von der Kulisse

der malerischen Kulturlandschaft des Klettgaus. Unendliche Natur auf langen Spazierwegen, unverhoffte Tierbeobachtungen im hofeigenen Wald, oder kurze Ausflüge zum Schaffhauser Wasserfall oder in die nahe City Zürichs, bieten abwechslungsreiche Tage.

Das historische Hofgut Albführen erstrahlt heute in neuem Glanz eines stattlichen 4-Sterne-Hotels mit insgesamt 25 Zimmern, davon 14 Zimmer, 2 Ferienwohnungen, 7 Landhaus Suiten, 1 Junior Suite sowie 1 Grande Suite und einer ausgezeichneten Küche. Die Zimmer und Wohnungen sind im altenglischen Stil mit hochwertigen Antiquitäten aus England und Frankreich ausgestattet. Der Restaurantbereich umschließt das Clubhaus auf zwei Etagen mit 70 Plätzen, das Stübli mit 25 Plätzen, den Hofsaal mit 120 Plätzen und das Turnierzelt mit 200 Plätzen, das auch zu Trauungen gebucht wird. Ein unvergessliches Bild bietet sich für die Hoch-

zeitsgesellschaft, wenn das Brautpaar im Vierspänner vorfährt.

Albführen war ursprünglich ein Bauernweiler und gehörte ab dem 19. Jahrhundert zum Großherzogtum Baden. Vor Jahren übernahm die familiengeführte Emil Frey Gruppe mit Sitz in Zürich das Hofgut. Durch die große Beziehung zum Hofgut Albführen wurde eine erfolgreiche Pferdezucht geschaffen, aber eben auch eine ausgezeichnete Hotelanlage. Die Gäste können sich Schritt für Schritt die über 200 Hektar des Hofgut erobern, sie streifen durch Grün- und Ackerland und 90 Hektar Wald. Wer Glück hat sichtet die Sikahirsche, eine Rehfamilie oder schaut den Greifvögeln am Himmel zu.

Pferdefreunde können ihren eigenen Vierbeiner unterstellen. Gäste, die bisher Pferde nur aus der Ferne mochten, freuen sich schnell mit den Fohlen an.

Die Hotelgäste können sich Schritt für Schritt die über 200 Hektar des Hofgut erobern, sie streifen durch Grün- und Ackerland und 90 Hektar Wald.

Die Fohlenwiese liegt direkt neben der Terrasse. Die Gäste sind fasziniert von den ersten, unbeholfenen Schritten der Tiere.



Zweierlei vom Sikahirsch -
Lila Kartoffel & Holunder
mit Perigordtrüffel



Das Jahr im Restaurant

Hier ticken die Uhren anders, auch in der Küche von Albführen. Die Köche stehen täglich mit der Gärtnerei des Hofgut in Kontakt. Kürzere Wege gibt es nicht. Wenn das Gemüse oder der Salat aus dem Garten reif ist, wird geerntet und zwar erst dann, wenn jeder Salatkopf exakt die richtige Frische und Reife erreicht hat. „Das ist bei Äpfeln oder Zwetschgen nicht anders“, wissen die Köche, „der richtige Erntezeitpunkt entscheidet wie geschmackvoll das Gemüse oder die Früchte sind.“ Deshalb wird auf Albführen nicht abgeerntet, sondern zielgerichtet werden nur die reifen Früchte gepflückt.

Der natürliche Rhythmus der Erntefolgen bestimmt die Speisekarte der Küche entscheidend, wie es wohl schon immer auf den Höfen war. Das war von Anfang an auch das Konzept, dass das eigene Land des Hofgut das Restaurant beliefert. Im Herbst ist das Wildfleisch der Sikahirsche ein Muss für jeden Gourmet. „Das ist Bio-Qualität“, sagt der Küchenchef. Rund um die Küche leben die Hirsche in freier Wildbahn, 90 Hektar Wald gehören zum Hofgut. Zwei Jäger hegen und pflegen die Wälder. Natürlich stehen auch Rehe und Wildschweine auf der Speisekarte. Das Küchenkonzept basiert auf einer kompromisslosen Frischeküche, das von kleinen bodenständigen Zwischengerichten bis hin zu internationalen Gourmetgerichten den Gaumen der Gäste verwöhnt. Ein Weinkeller mit über 240 Positionen vereint einfache Landweine bis zu internationalen Spitzenweine, wobei besonderer Wert auf die Weißweine der Region gelegt wird.



Die Speisekarte

Internationale Gourmetgerichte, Klassiker der Schweizer Haute Cuisine oder bodenständige Regionalküche stehen auf der Speisekarte.

Auszeichnung - Südländ Köche



Um die Ecke tobt der Rheinflall

Pferdefreunde werden auf dem Hofgut bleiben wollen, Wanderer finden herrliche Tagestouren durch den Klettgau, doch keine fünfzehn Kilometer entfernt, tobt der größte Wasserfall Europas. Vor 15000 Jahren hat es ihn noch nicht gegeben. Erst in



der sogenannten Würmeiszeit, wurde der Rhein in weitem Bogen gegen Süden abgedrängt und erreichte oberhalb des Falles sein heutiges Bett. Beim Übergang von den harten Malmkalken zur leicht abtragbaren risszeitlichen Schotterrinne entstand der Rheinflall in seiner heutigen Form.

Den meisten Touristen ist die geologische Erklärung gleichgültig. Sie zücken die Kameras und halten drauf: Ununterbrochen wälzt sich über den Rheinflall eine riesige Wasserflut von rund 1000 Kubikmeter pro Sekunde. Der Fall ist über 20 Meter tief und die gesamte Felsstufe über 150 Meter breit. Es ist ein phänomenales Bild und eine laute Geräuschkulisse dazu. Eine feuchte, frische Brise Gischt weht über den Kessel, in dem das Wasser nach dem tiefen Fall aufgefangen wird, bevor es gemütlich als Träger Vater Rhein sich seinen Weg bis zum Meer bahnt. Der Rheinflall bei Schaffhausen ist der größte Wasserfall Europas.

Heute ist das Naturschauspiel Magnet für jährlich zwei Millionen Touristen. Doch vor gar nicht langer Zeit wollten eifrige Ingenieure den Felsen sprengen. Der Hochrhein-Schiffahrt war das geologische Hindernis schon immer ein Dorn im Auge. Dabei ist gerade der Wasserfall der Grund für den Reichtum Schaffhausens.

Die Stadt Schaffhausen entstand etwa um das Jahr 1000. Hier war einer der wenigen Orte, wo man den Rhein mit Pferden überqueren konnte. Diese Furt und der darauf folgende Rheinflall unterbrach die Wasserstraße vom Bodensee in Richtung Basel. Die Schiffe mussten entladen, die Waren mussten auf dem Landweg bis unterhalb des Rheinflalles transportiert werden. Schaffhausen wurde dadurch zu einem wichtigen Umschlagplatz und die Schaffhauser wurden reich.



Hofgut Albführen

Hotel · Restaurant · Gestüt · Landwirtschaft · Forst & Jagd

79802 Dettighofen-Albführen
+49 7742 92960
www.albfuehren.de

Lage und Zimmer

Ein kleiner Weiler oder ein großes Hofgut? – Heute jedenfalls eine fürstliche Hotelanlage mit insgesamt 25 Zimmern, 14 Landhaus-Zimmern, 7 Landhaus-Suiten, 2 Ferienappartements, 1 Junior Suite sowie 1 Grand Suite. Alle Zimmer sind mit hochwertigen Holzmöbeln im englischen Landhausstil ausgestattet und bieten viel Platz. Jeder Blick aus den Fenstern zeigt ländliche Idylle.

Hotelauszeichnung und Extras

4 Sterne

Eine Zentralheizung, die durch Holzschnitzel befeuert wird, die aus der eigenen Forstwirtschaft stammen, sorgt für nachhaltige Ressourcennutzung.

Außen

Viel Grün, Pferdekoppeln und weite Wiesen. Manchmal sieht man die Köche im Kräutergarten frischen Schnittlauch oder Petersille ernten.

Freizeitangebote

Wer mit dem eigenen Pferd angereist ist, kann Reitunterricht buchen. Für Wanderer führt eine Vielzahl an Wegen durch den Klettgau. Tagesausflüge an den Bodensee, den Schaffhauser Wasserfall oder in 40 Minuten zur City Zürichs.

Seminarräume

4 Seminarräume, für kleine und größere Tagungen bis zu 120 Personen. Modernste Infrastruktur und Tagungstechnik.

Parken direkt am Haus

Zimmerpreise

Einzelzimmer ab 85 Euro,
Doppelzimmer und Appartements
130 bis 180 Euro,
inklusive Frühstücksbuffet.



Schwarzwald-Äpfel und BaarGold Öl

Villingen ist die östlichste Schwarzwald Stadt, Schwenningen die westlichste Baar-Stadt. Villingen-Schwenningen ist als gemeinsame Stadt das Oberzentrum. Das Tor zur Baar aus dem Norden ist die historische Stadt Rottweil. Kulinarisch bieten die Bauern des südwestlichen Schwarzwalds, und die auf der Hochebene der Baar, heute jedem Koch, was er für seine schmackhafte Regionalküche benötigt. Schwarzwald Forellen und Wild, Simmentaler Rinder und Baldinger Tigerschwein, Pilze aus den Wäldern bei Villingen und Öl aus Raps von den Feldern bei Rottweil, ebenso wie die Baaremer Erdäpfel oder Äpfel von Streuobstwiesen, die hier die Bauern zu Schnaps verarbeiten.

In jeder Küche der Schwarzwald-Baar-Köche steht BaarGold, das Rapsöl der Region mit dem Siegel „Ohne Gentechnik“ des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz ausgezeichnet. Mit Baar bzw. Baarhochmulde wird heute die in ihrem Kerngebiet auf etwa 670 bis 750 Meter Höhe gelegene Hochebene zwischen Schwarzwald und Schwäbischer Alb in Südwestdeutschland bezeichnet.



Wohnen im Kurpark



Kulturstadt im Grünen! nennt sich Villingen-Schwenningen. Demnach ist das Romantikhôtel Rindenmühle Erholungs- und Genussort in der grünen Stube der Stadt. Idyllischer kann ein Stadthotel kaum liegen. Mitten im noblen Kurgebiet der historischen Altstadt Villingens steht die alte Mühle am Schwarzwaldflüsschen Brigach, aus der die Familie Weißer heute ein modernes Business- und Freizeithotel gezaubert hat. Martina und Martin Weißer, manchmal auch ihre Söhne Michael oder Dominik, begrüßen fast jeden Gast persönlich. Familiäre, badische Gastfreundschaft und kulinarischer Genuss, sowie lebendige Geschichte, zeichnet das Romantikhôtel aus.

Es ist ein besonderes Juwel der Schwarzwaldstadt Villingen. Für jeden Gast der historischen Zähringerstadt sollte die Rindenmühle zum Pflichtprogramm zählen. Nicht nur für Feinschmecker und Hotelgäste, sondern auch für Geschichtsinteressierte: Die Rindenmühle liegt am Ostrand des Südschwarzwaldes, die Brigach plät-

schert direkt an dem heutigen Hotel vorbei. Ein riesiges Wasserrad trieb im 16. Jahrhundert die Mühle an, hier wurde Baumrinde für die Gerber in der Altstadt gemahlen, später Getreide. Der heutige Patron des Hauses, Martin Weißer, wollte Müller werden, entschied sich aber glücklicherweise für den Beruf des Kochs. In der Schweiz, Frankreich und Spanien stand er in gehobenen Küchen am Herd, unterwegs traf er seine heutige Frau, Hotelkauffrau Martina Weißer. Die beiden haben zusammen die ehemalige Mühle in ein modernes Romantikhôtel verwandelt. Im Hauptgebäude begrüßt die Familie ihre Gäste in einer hellen, großzügigen Lobby. Das Restaurant ist geschmackvoll im eleganten, modernen Stil eingerichtet. Die angrenzende Palmenterrasse verströmt mediterranes Flair. Neben Konferenzräumen mit neuster Technik eingebaut. Die Zimmer im Hauptgebäude erinnern an typische Schwarzwaldzimmer

mit Fachwerk, soliden Holzmöbeln und Teppichboden. „Im gerade erst fertiggestellten Gästehaus im Obstgarten dagegen haben die Jungen Regie geführt“, schmunzeln Martina und Martin Weißer. Hier herrscht reduzierte Architektur, große helle Zimmer, barrierefreie Bäder und moderner Komfort mit Flachbildschirmen und HotSpot.

Im Untergeschoss, wo einst die Hühner scharren und Gänse schnatterten, sind heute moderne Spa- und Wellnessräume eingebaut. Die Liegewiese der Sauna grenzt an die Brigach. Ein kleiner Steg führt in das klare Wasser des Schwarzwaldbachs, ein Vergnügen für Mutige, die das plätschernde Tauchbecken nutzen. Direkt neben dem Spa-Bereich liegt das Kneippbad, ein wettkampftaugliches Schwimmerbecken, ein Nichtschwimmer- und ein Kinderplanschbecken mit zusätzlicher Kneippanlage. Der Michelin hat als einziges Hotel der Doppelstadt

Für jeden Gast der alten Zähringerstadt sollte die Rindenmühle zum Pflichtprogramm zählen. Nicht nur für Feinschmecker und Hotelgäste, sondern auch für Geschichtsinteressierte.

die Rindenmühle mit dem begehrten Bib-Hôtel ausgezeichnet. Dass dies wohl auch in der Zukunft so bleibt, dafür steht schon die nächste Generation bereit: Junior Michael Weißer studiert in Heidelberg Hotelmanagement, sein Bruder, Dominik, erlernt den Beruf des Kochs. Die Patisserie ist sein Steckenpferd, siehe Mousse von gerösteten Roggen nebenan.



*Mousse vom gerösteten Roggen
mit Sorbet von der Rote Bete
und Waldbeeren*



Das Jahr in der Rindenmühle

Gänsebraten ist nicht nur zur Weihnachtszeit ein edles Gericht, besonders, wenn man es zubereitet wie in der Rindenmühle. Hier gibt es von November bis Dreikönig die unterschiedlichsten Gänsevariationen. Typisch Slow Food-Küche: In den Wintermonaten werden alte Gemüsesorten angerichtet, wie die Urkarotte, Schwarzwurzeln, Petersilienwurzel, Rote Bete und Alb-Linsen.

Im Frühling steht ganz traditionell Lamm auf der Speisekarte, ein Schäfer aus dem schwäbischen Münsingen liefert die Tiere frisch geschlachtet, die Zicklein dagegen kommen aus Frankreich. Frischen Bärlauch sammeln die Köche gleich hinter der Küche. Aus Bruchsal liefern die Bauern kurze Zeit später den ersten Spargel. Mariniertes Spargel mit gepökelten Schweinebäckchen und Kräuterflädle mit Orangen-Hollandaise sind eine Spezialität der Rindenmühle.

Im Sommer wird eine leichte, mediterrane Küche serviert, meist mit heimischen Fisch wie Bachsaibling, Schwarzwaldforelle oder Zander. Die Kräuter dazu pflücken die Köche im eigenen Garten.

Im Herbst stehen die klassischen Schmorgerichte auf der Speisekarte und natürlich Wild aus dem Villingener Stadtwald. – Und ein empfehlenswerter Boskop-Edelbrand aus dem eigenen Obstgarten.



Küchenchef Gregor Schlüter

Er stand von Anfang an in gehobenen Küchen am Herd, bei Sternekoch Reinhold Ketterer in Vöhrenbach, hat er gelernt. Der gebürtige Westfale ist längst Schwarzwald-Koch aus Leidenschaft. Regionale Lebensmittel auf internationalem Gourmet-Niveau zubereiten ist seine Kunst.

Auszeichnung - Guide Michelin Bib Gourmand, Slow Food Tipp, Aral 2 Sterne, Großer Bertelsmann 3 Hauben, Varta 2 Diamanten und Varta-Tip Küche, Südländ Köche



1000-jährige Stadtgeschichte

Wer sich gerne auf Entdeckungsreise begibt, wird vom historischen Flair der modernen Zähringerstadt Villingen begeistert sein. Charakteristisch für die Innenstadt sind das Münster, die fast völlig erhaltene Stadt-



mauer, die zahlreichen Brunnen, Türme und Tore sowie die romantisch verwinkelten Gassen, die bei jedem Besuch neue Geheimnisse offenbaren. Hier kann der Gast die kulturelle Mischung aus 1000-jähriger Stadtgeschichte und wild-romantischer Schwarzwaldlandschaft genießen.

Ebenso lohnenswert ist ein Besuch in VS-Schwenningen, der einst weltgrößten Uhrenstadt. In diesem ehemals bäuerlich geprägten und größten Dorf der Baar entspringt der Neckar im Naturschutzgebiet Schwenninger Moos. Das Uhrenindustriemuseum dokumentiert die Industriegeschichte Schwenningens.

Villingen-Schwenningen bietet außerdem zahlreiche gut ausgebaute und beschilderte Spazier- und Wander- sowie Radwanderwege in einzigartiger Landschaft und stellt somit ein attraktives Urlaubsziel für Wanderer und Radfahrer dar. Zentral im Dreiländereck Deutschland-Frankreich-Schweiz gelegen, ist Villingen-Schwenningen idealer Ausgangspunkt für Ausflüge in den Schwarzwald, das Elsass oder an den Bodensee.



Romantik Hotel Rindenmühle

Business-und Freizeithotel

Familie Martina und Martin Weißer
Am Kneippbad 9
78052 VS-Villingen
+49 7721 88680
www.rindenmuehle.de

Lage und Zimmer

Rund um das Hotel blüht und grünt es, jeder Blick aus den 23 Zimmern führt in den Kurpark oder die eigenen Obstwiesen, den Kräutergarten oder zur Brigach – und trotzdem liegt das Hotel nur 1,5 Kilometer von der Villingen Innenstadt entfernt.

Hotelauszeichnung und Extras

4 Sterne stehen für höchste Ansprüche, die Mitgliedschaft im Verbund der 200 exklusiven Romantikhoteles garantiert zusätzlich Familientradition, lebendige Geschichte und feinste Küche.

Hotel, Gästehaus und Spa-Bereich werden nachhaltig von einer Holzpellet-Anlage beheizt.

Wellness und Spa

Neu eingerichteter Fitnessraum, Bio- und finnische Sauna, Infrarot, Ruheraum mit Wasserbetten, Zugang zur Liegewiese und für Mutige die sprudelnde Brigach als natürliches Tauchbecken. Auf der Liegewiese Sonneneinstrahlung von frühmorgens bis spätabends.

Medizinische Physiotherapie.

Außen

Kurpark, Streuobstwiesen und einen Steinwurf entfernt der Stadtwald. Manchmal sieht man die Köche im Kräutergarten ernten, oder vor der Almhütte grillen. Grillabende finden auch auf der Terrasse statt. – Wenn der Patron Zeit hat, gewährt er einen Blick in die alte Mühle.

Freizeitangebote

Direkt vom Hotel führen Wander- und Joggingwege in den Stadtwald. Nebenbei, das städtische Kneippbad und der Tennisplatz. E-Bike Verleih.

Seminarräume

Für alle Ansprüche eingerichtet, von 2 bis 45 Personen.

Parken direkt am Haus oder Garage

Zimmerpreise

Einzelzimmer ab 95 Euro,
Doppelzimmer und Apartments 140 Euro,
inklusive regionales,
vom Küchenchef ausgewähltes
Frühstücksbuffet.

Grafensuite auf geschichtsträchtigen Mauern



Die älteste Stadt Baden-Württembergs hat ein neues Wahrzeichen. Den 193 Meter Hohen Thysstenturm. Ein hochmoderner Aufzugtestturm. Doch wer relaxt und geborgen einkehren will, sollte - bevor er sich in die windigen Höhen katapultieren lässt - im Traditionshaus Johanniterbad einchecken. Hier steht die Familie Maier seit 1929 für schwäbische Gastfreundschaft. Patron Tobias Maier, mit seiner Frau Sabine Maier-Krüger, hat auf den Mauern eines mittelalterlichen Badehauses das Hotel seiner Eltern zu einem modernen Business- und Freizeithotel umgestaltet. Als Küchenchef verwendet er vorwiegend regionale und biologische Lebensmittel und als Bauherr ebenso natürliche, nachhaltige Baumaterialien vor allem in den neugestalteten Gästezimmern.

Man riecht noch das frisch eingebaute Holz. Schwarzwaldfichte, weiß gekalkt. Es duftet wie im grünen Tannenwald. Das große Boxspringbett verlockt den Gast zu einem kurzen Powernap. Danach blickt er in das Grün des Stadt-

gartens vor dem Fenster. Je nachdem welches Zimmer er gebucht hat, kann er es sich in den Abendsonnenstrahlen auf dem Balkon bequem machen. Der Blick der Zimmer zur Stadt dagegen führt in das romantische Gassengewir und zu den verschiedenen Stadttoren der alten Zähringerstadt. Hotelgäste fragen am besten nach der Grafensuite. Hier blubbert neben dem Schlafzimmer ein Whirlpool. Fürstlich der Blick über den Stadtgarten bis in das Neckartal, wo der noch junge Neckar gemächlich und kristallklar durch das Flussbett fließt.

Das Hotel wurde auf die stattlichen Mauern eines mittelalterlichen Badehauses gebaut. Die dicken Festungsmauern gehörten zu einem wehrhaften Teil der Altstadtmauer. Für Besucher der historischen Altstadt Rottweil ist das Hotel Johanniterbad eine Pflichtvisite. Der Johannitergarten ist heute die Terrasse des ehemaligen Kameralamtsgarten des Johanniter Ordens. Für die Hotel-

gäste liegt ihre Herberge zentral in der Altstadt und doch im Grünen.

Tobias Maier und seine Frau führen das Familienhotel in der dritten Generation. Den beiden ist ihr Hotel eine Herzensangelegenheit. Meist begrüßen sie den Gast persönlich. Jeder Gast kennt Tobias Maier als Küchenchef, wenn er sich im Restaurant nach dem Wohlbefinden seiner Schützlinge erkundet. Das zeichnet klassisch geführte Familienhotels der Traditionshäuser aus. Der kritische Restaurant- und Hotel Guide Michelin empfiehlt das Johanniterbad als einziges Hotel in Rottweil und rät den Hausgästen unbedingt zum Restaurantbesuch: „Ein Menü mit gutem Preis-Leistungs-Verhältnis.“

Es ist ein Glück für die Gäste, dass Sabine Maier-Krüger den Part der Patronin im Hotel ihres Mannes übernommen hat. Ihr sind die vielen, kleinen Details im Haus zu verdanken, wobei sie

Das Hotel liegt zentral und doch im Grünen.

zeitgemäß die neuen Zimmer einrichtet und eine klare Linie beweist. Wichtig ist beiden ein nachhaltiger Kreislauf: „Wir gehen schonend mit Ressourcen, Rohstoffen und Lebensmitteln um. Daher achten wir beständig auf regionale Produkte, nicht nur wegen der kurzen Anfahrtswege: Qualität und Regionalität sind Werte, die wir leben!“





*Steinpilzmousse mit gebratenen Steinpilzen,
kleiner Salat mit Brioche, Ebereschen*

Das Jahr im Johanniterbad

Tobias Maier ist jeden Tag in der Natur, wenn er mit seinem Hund durch das Neckartal streift. Hier lässt er sich von dem Rhythmus der Ernten der Bauern inspirieren. Seine Küche ist bewusst sehr regional gehalten und damit auch immer saisonal ausgerichtet. Im Frühling, wenn die Schäfer des Schwarzwalds durch die Niederungen des Neckartals ziehen, stehen zu Ostern klassische Lammgerichte auf der Speisekarte. Den ersten Bärlauch hat Tobias Maier meist schon gesammelt, zum Osterlamm gibt es die ersten Morcheln und Rötlinge. Danach greift er zum Spargel, auch wenn dieser aus Schwetzingen angeliefert werden muss.

Die Sommerkarte genießen die Gäste am liebsten im Johannitergarten. Hier beweist der Küchenchef seine sportlichen Ambitionen und serviert kalorienarme Menüs wie Carpaccio vom Bioland Rind mit Limetten-Olivenmarinade und Ziegenfrischkäsepraline mit Tomaten-Himbeergazpacho oder einfach sommerliche Salate mit Fischmedaillons.

Ravioli vom Rottweiler Reh mit Feldsalat, Kürbis-Chutney und geeiste Preiselbeeren stehen im Herbst auf der Karte. Die Küche ist für ihre Wildgerichte bekannt. Rehrückenfiletscheiben mit Burgundersauce und Pfifferlinge sind ein Klassiker.



Küchenchef Tobias Maier

Er war gerade zehn Jahre alt, da zeigte ihm der heutige Sylter 2-Sternekoch Johannes King, wie man Eis herstellt. Später kochte er bei 3-Sternekoch Dieter Müller und bei Otto Koch im Münchner Le Gourmet. In einer Sterneküche im Burgund lernte Tobias Maier die Feinheiten der französischen Küche, wie er sie heute mit seinen regionalen Lebensmitteln serviert.

Auszeichnung - Guide Michelin 2 Bestecke/
1 Teller, Meistervereinigung der Gastronomen,
Südland Köche



Alt und Neu im Wechselspiel

Die Rottweiler lieben ihre historische Stadt. Dies liegt nicht nur an der herrlichen Kulisse von stattlichen Bürgerhäusern, verspielten Erkern und prächtigen Stechschildern, sondern auch am kulturellen Leben, das hier so üppig ist wie in kaum einer Stadt dieser Größe: Mittelalterliche Bauwerke, das Spiel der Brunnen, der Glockenschlag der Kirchtürme sind beschaulicher Hintergrund für das pulsierende Leben Rottweils: Plausch auf dem Wochenmarkt, Trubel beim Stadtfest, Ausgelassenheit bei der Fasnet.



Die Gegensätze halten eine konstante Spannung – das macht Rottweil unverwechselbar: das Überschaubare und zugleich Weltoffene, die Beständigkeit der Tradition und die Vielfalt moderner Kultur. Rottweil ist eine reizvolle und lebendige Stadt in ländlicher Umgebung.

Städtische Vielfalt und üppige Naturlandschaft – wer sonst hat so viel zu bieten? Rottweils reizvolle Umgebung verspricht „Natur pur“ und bietet einen hohen Erholungswert für Wanderer, Radfahrer und Jogger. Zwei wichtige Radfernwege führen durch Rottweil: der Neckartalradweg und der Heidelberg-Schwarzwald-Bodensee-Radweg. Daneben gibt es in der Umgebung ein dichtes Netz von Fahrradwegen. Die Stadt liegt an der Römerstraße Neckar-Alb-Aare.

Entspannung im Grünen garantieren das herrliche Neckartal wie auch das nahe Eschachtal mit seinen Wacholderheiden. Das Naturschutzgebiet an der Neckarburg-Ruine mit dem geologisch interessanten Umlaufberg lädt zum Wandern und



Verweilen ein. Zwischen Schwarzwald und Schwäbischer Alb gelegen ist Rottweil zudem idealer Ausgangspunkt für interessante Ausflüge in die nahe und weitere Umgebung.

Vielseitige Sport- und Freizeitmöglichkeiten bietet auch die Stadt: Das „aquasol“ mit Solebecken und Saunalandschaft, Sportbecken und eine der längsten Röhrenrutschen Süddeutschlands garantiert Spaß und Entspannung. Und ein großzügig gestaltetes Sportgelände samt Freibad und dem neu errichteten Kletterzentrum „K5“ lässt Sportlerherzen höherschlagen.

Ringhotel Johanniterbad

Freizeit- und Business Hotel

Sabine Maier-Krüger und Tobias Maier
Johannsergasse 12
78628 Rottweil
+49 741 530700
www.johanniterbad.de

Lage und Zimmer

Das Hotel ist einzigartig auf Teilen der alten Festungsmauer der historischen Altstadt Rottweils gebaut. Wer aus einem der 32 Zimmer blickt, sieht in das Grün des Stadtparkes, oder in das Gewirr der Altstadtgassen. Die Zimmer sind bis zu 45 Quadratmeter groß, die meisten sind neu eingerichtet. Der Tipp des Guide Michelin: „Buchen Sie doch mal die Suite. Sie ist gelungen in die Stadtmauer integriert und hat einen eigenen Whirlpool.“

Hotelauszeichnung und Extras

„Unsere Auszeichnungen sind die Bewertungen unserer Gäste“, schmunzelt Patron Tobias Maier. „Sehr gut“ ist das Urteil im Zufriedenheitsindex des offiziellen Customer Alliance. Sabine Maier-Krüger verweist mit stolz auf die hohe Zahl der Stammgäste. Durch den Einbau zweier Blockheizkraftwerke vermindert das Hotel den CO₂ Ausstoß um den Anteil, für den 30.000 Bäume wachsen müssten. – Eine Bilanz, die die Philosophie der Gastgeberfamilie belegt.

Wellness und Spa

Das berühmte Sole- und Freizeitbad Aquasol liegt nur einen Steinwurf entfernt: Es gibt viele Möglichkeiten zu baden, und eine die alle nass macht!

Außen

Der Johannitergarten gehört zu den Sehenswürdigkeiten der mittelalterlichen Altstadt. Wer im Johanniterbad einkehrt, wird hier an Sonnentagen verwöhnt.

Freizeitangebote

Zu Fuß beginnt der Rundgang durch die historische Altstadt am Hoteleingang. Wer weiter marschieren will geht in das Neckartal oder wandert durch das Eschachtal. Am Samstagmorgen ist Wochenmarkt in der Altstadt.

Seminarräume

Tagungsraum für 20 Personen.

Parken direkt am Haus

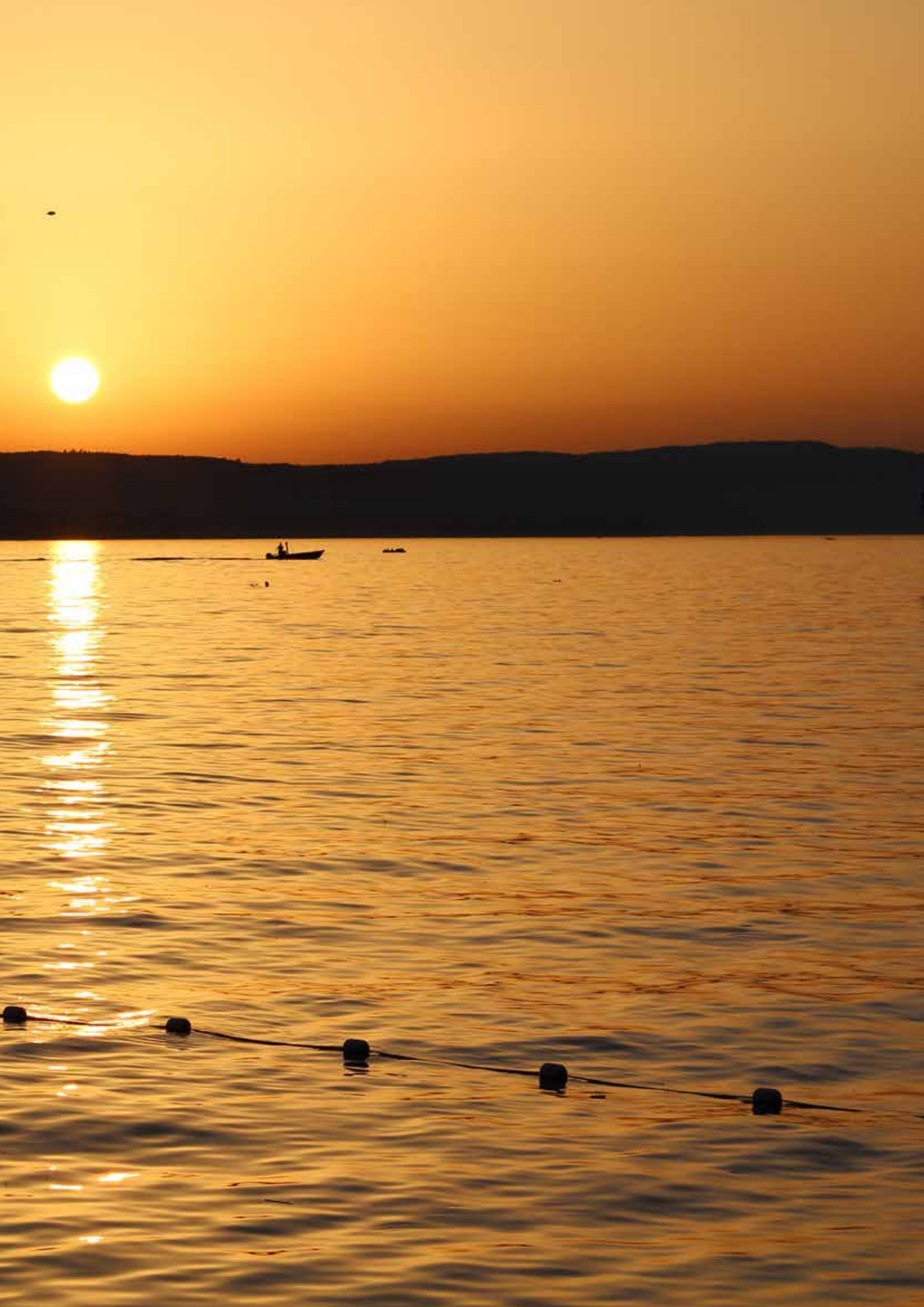
Zimmerpreise

Einzelzimmer ab 77 bis 98 Euro, Doppelzimmer und Appartements 124 bis 136 Euro, inklusive regionales, vom Küchenchef ausgewähltes, Frühstücksbuffet.

Fisch! absolut frisch! aus dem Bodensee

Die Stuttgarter nennen den Bodensee das Schwäbische Meer, die Badener protestieren dagegen, die Bayern besitzen eh nur einen kleinen Zipfel Seeufer und was die Österreicher dazu sagen, will sowieso kein Deutscher hören – von den Schweizern ganz zu schweigen. Und doch, der Bodensee ist für Gourmets rundum spannend. Im Badischen redet man von Sulz und Brägele, im Schwäbisch von Kutteln mit Bratkartoffeln und in Vorarlberg von Flecksuppe. Und noch schöner, jedes Völkchen am See hat seine eigenen Rezepte. Das gilt für die Kässpätzle oder Kasspatzn wie selbst für einfachste Dinnete, Dinnele oder Dünnele.

Und sicher ist: Nirgends bekommen sie den Fisch frischer, als von den Fischern des Bodensees. Abends setzen sie ihre Netze, in der Frühe am Morgen holen sie den Fang ein und schon am Vormittag bieten sie ihren Fang absolut fangfrisch an. Der Felchen ist heute der Brotfisch der Bodenseefischer, aber aufgepasst, nicht jeder Felchen, der am Bodensee serviert wird, kommt aus dem Bodensee. – Doch jeder Küchenchef der folgenden Hotels hat seinen eigenen Bodenseefischer, hier ist der Fisch, garantiert absolut frisch!



Seesicht pur



In der Ferne erklingt der ruft einer Ente. An der Kaimauer spielen die Wellen des Sees. Der Gast öffnet morgens die Augen und sieht als erstes das Glitzern der Wasseroberfläche. Keine fünf Meter entfernt lockt der Bodensee. Entspannter kann der Tag nicht beginnen. Seefreunde beginnen diesen mit einem Sprung in die größte Badewanne Mitteleuropas. Die Seehalde bietet einen eigenen Badestrand und an kühleren Tagen lockt das hoteleigene Hallenbad.

Welche Superlative lockt mehr? Die 1-A-Lage, die das Magazin Der Feinschmecker zu den 40 schönsten Plätzen Deutschlands zählt. Oder die frischen, schmackhaften Gerichte, mit Kräutern aus dem eigenen Garten und frischem Fisch von Bodenseefischern – die der kritische Guide Michelin als „ein Muss!“ empfiehlt. Gut, dass man sich in der Seehalde nicht entscheiden muss. Jeder Gast wird hier rundherum verwöhnt. Er kann sich kaum satt sehen, an all den fantastischen Bildern: An der Hafenterrasse des Hotels dümpeln die Boote, auf dem blauen See blähen

sich die weißen Segel der Boote, der Blick reicht bis hinüber zum anderen Seeufer und der Insel Mainau. Dazu duftet vor ihm eine Bouillabaisse von Bodenseefischen oder ein Felchen Müllerin gebraten. Eine Kulisse wie im Paradies und Speisen wie im kulinarischen Himmel.

Markus und Thomas Gruler haben glücklicherweise die gastfreundlichen Gene ihrer Vorfahren vererbt bekommen. Wie sonst könnten Hotelgäste in so wunderschöner Lage direkt am Bodensee wohnen. Es war ein kleines Bauerngehöft, bevor 1917 die ersten Gäste in der Seehalde übernachteten. Später kamen Gästehaus und Terrasse hinzu und schon bald legten die ersten Segler und Motorboote an. „Dieser Teil des Sees ist etwas für Feinschmecker“, steht in den Aufzeichnungen der Ur-Großmutter von Markus und Thomas Gruler. Sie war bald eine der bekanntesten Köchinnen am Bodensee. Heute

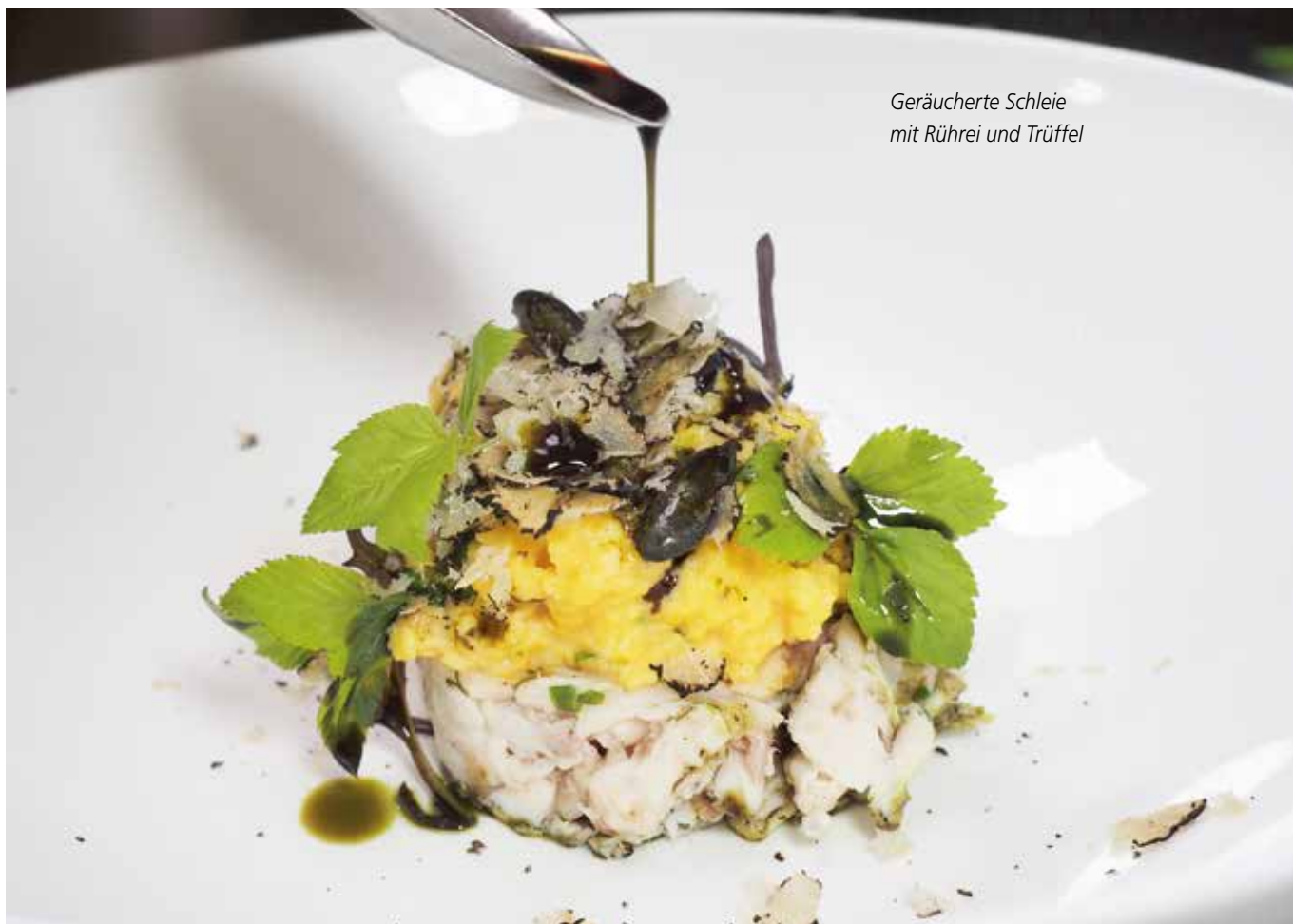
zählt Markus Gruler zu den ausgezeichneten See-Köchen, er kreiert immer wieder neue Gerichte, wie Hechtkuteln oder Straußenhals. Thomas leitet das Restaurant, beide gemeinsam haben die Renovierung des Restaurants und der Gästezimmer vorangetrieben.

Heute zeigt sich die einhundert Jahre alte Seehalde frisch herausgeputzt. Das Restaurant wurde mit hellem Buchenholz, dunklem Nussbaum in der Wandverkleidung und hellem Teppichboden modernisiert. Ebenso wurden einige Zimmer mit Eichenparkett, bodentiefen Fenstern, andere mit eigener Seeterrasse modernisiert. Alle Doppelzimmer bieten Terrasse, Balkon oder Loggia mit Panoramablick. Auch die klassischen Zimmer aus den 1990er Jahren haben ihren Reiz, denn alle haben eins gemein: Diesen unendlichen, herrlichen – und vor allem direkten – Blick auf den See.

Markus und Thomas Gruler haben die gastfreundlichen Gene ihrer Vorfahren vererbt bekommen. Wie sonst könnten Hotelgäste in dieser 1-A-Lage, direkt am Bodensee, wohnen.

Der berühmte Bodenseeradweg führt direkt am Hotel vorbei. – Einchecken, durchatmen, auf den See schauen, Gedanken verlieren: an einem der 40 schönsten Plätze in Deutschland!





*Geräucherte Schleie
mit Rührei und Trüffel*

Das Jahr in der Seehalde

Das Jahr in der Seehalde spiegelt die Fangsaison der Bodenseefischer. Markus Gruler ist selbst leidenschaftlicher Freizeitangler, er wurde am See groß und weiß genau, wann welcher Fisch erstens geangelt werden darf und zweitens zu welcher Jahreszeit er am besten schmeckt. Dabei hat er keine Angst vor großen Tieren und zerlegt im Frühling auch kapitale Hechte zu schmackhaften Filets, Hecht-Steaks oder serviert Hechtkaviar. Gleichzeitig streift der Küchenchef selbst durch die Wiesen des Linzgaus und erntet je nach Saison die eigenen Wildkräuter.

Im Mai steht der Rehbock auf der Speisekarte, mit Waldmeister und Seefelder Spargel. Die Fischer bringen ihm Aal und Barsche, bevor im Sommer das Felchen-Festival steigt. Das Beste vom Felchen bietet außer Filets auch Felchenleber und Felchenkaviar. Wobei man sich bei Markus Gruler auch an Aal, Schleie oder Trüsche wagen sollte. Räucheraal auf Rührei mit Kartoffelschaum ist eines seiner regionalen Seegerichte auf internationalem Niveau angerichtet.

Rotfeder eingelegt wie Bratheringe, Saibling und Zwetschgen-Kürbis läuten die Herbsttage ein. Wintergänse aus Großstadelhofen werden ab dem Martinitag bis Weihnachten serviert, wobei ein Highlight im Jahreskalender die Piemonteser Wochen sind. Aber auch da macht Markus Gruler die Pasta selbst oder rührt das Rissotto, nur in diesen Tagen kommen die Zutaten wie frische Trüffel nicht aus der Region, sondern eben aus dem Piemont, wie logischerweise auch die Weine, die Thomas Gruler dazu serviert.



Küchenchef Markus Gruler

Die Leidenschaft für Seegenüsse ist ihm wohl in die Wiege gelegt worden, seine Großmutter und auch der Vater waren schon ausgezeichnete See-Köche. In die Lehre ging Markus Gruler beim Fischpapst des Bodensees Klaus Neidhart im vielfach prämierten Haus Gottfried, in Moos. Heute zählt er zu den bekanntesten Bodensee-Köchen, der mit unendlicher Kreativität immer wieder zu überraschen weiß.

Auszeichnung - Guide Michelin 2 Bestecke, Gault Millau 16 Punkte, Feinschmecker 3 F, Gusto 7 Pfannen, Südländ Köche



Das Barockjuwel am Bodensee

Wer zur Seehalde fährt, biegt auf der Bundesstraße 33 bei ihr ab: Die Birnau ist ohne Zweifel die schönste Kirche rund um den gesamten Bodensee. Sie ist so schön, dass sie nach dem Willen einiger Gottesmänner gar nicht hätte gebaut werden dürfen. Doch der mächtige Abt in Salem, Anselm II., scherte sich wenig um seine Kritiker. Er war »wirklicher Geheimrat« am Kaiserhof Maria-Therσίας. Den Kirchenbau am nahe gelegenen Seeufer finanzierte er vermutlich aus der Portokasse.



Kein Gebäude rund um den See findet sich wohl so oft im Visier der Kameras der Touristen wie die Birnau am nördlichen Seeufer oberhalb von Maurach. Dabei sind Dimension und Einmaligkeit der barocken Kirche erst im Inneren sichtbar. Sie wurde in nur drei Jahren um 1746 vom Vorarlberger Baumeister Peter Thumb im Auftrag der Reichsabtei Salem errichtet. Die Ausstattung, Skulpturen und Altäre sind eine Leistungsschau der regionalen Künstler jener Zeit. Vorneweg Joseph-Anton Feuchtmayer aus Salem, dessen Putto der »Honigschlecker« heute zu den bekanntesten Figuren der Birnau zählt.

Bei den Neubauplänen ließ Anselm II sich nicht beirren. Die Kirche sollte nach seinem Willen die Herrlichkeit des Gottesreiches präsentieren. Dafür war ihm nichts zu teuer. Nur einige seiner Mönche murrten, später musste sich Anselm II. für die erhöhten Ausgaben einer Anhörung stellen. Doch schon wenige Jahre danach, 1804, stand die Säkularisierung an, und die Birnau fiel an den Markgrafen von Baden. 1919 verkaufte dieser das Gebäude für 70000 Reichsmark an die Zisterzienserabtei Wettingen-Mehrerau bei Bregenz. Mönche dieser Abtei pflegen noch heute das Barockjuwel am See.



Hotel Seehalde

Freizeit- und Ferienhotel

Markus und Thomas Gruler
Birnau Maurach 1
88690 Uhdlingen
+49 7556 92210
www.seehalde.de

Lage und Zimmer

Das ist absolute Premium-Lage! Aus einigen Parterrezimmern kann man direkt in den See springen. Alle 21 Zimmer haben Seesicht, Terrasse, Balkon oder Loggia. Die meisten sind von Grund auf neu saniert, mit Eichenparkett und modernen Badezimmern. Die älteren Zimmer haben den Charme der ländlichen Seegasthöfe mit Holztäfern und Teppichboden.

Hotelauszeichnung und Extras

Die Seehalde setzt die Sternekategorien außer Kraft. Hier geht es nicht um Pagen oder 24-Stunden-Rezeption. Hier liegt der See rund um die Uhr vor jedem Zimmer. Seefreunden genügt der Sternenhimmel über dem Bodensee.

Wellness und Spa

Direkt aus der Sauna kann der Gast in das größte Tauchbecken Mitteleuropas steigen, den Bodensee. Zusätzlich gibt es ein zwölf Meter Schwimmbecken mit Gegenstromanlage hinter einer großen Glasfront mit Blick auf den Bodensee.

Verschiedene Massagen und Yogatherapie-Einzelsitzungen mit Antje Gruler, Yoga-Lehrerin und therapeutische Masseurin.

Außen

Eine der schönsten Terrassen direkt an der Kaimauer, dahinter dümpeln die Boote am eigenen Anlegesteg. Eigener Badestrand mit Liegewiese.

Freizeitangebote

Markus Gruler ermöglicht jederzeit eine Ausfahrt mit Bodenseefischern. Wer sein Surfbrett oder SUP mitbringt kann direkt ab der eigenen Liegewiese starten, oder sogar mit dem eigenen Boot am Steg anlegen.

Parken direkt am Haus oder Garage

Zimmerpreise

Einzelzimmer ab 90 Euro,
Doppelzimmer ab 150 Euro.
Regionales Seefrühstück
mit regionalen Spezialitäten.

Seehotel mit eigenem Steg



Das Heinzler war einst ein legendäres Café direkt am Bodensee, die beiden Brüder Michael und Thomas Heinzler haben aus dem renommierten Café ihrer Eltern ein stattliches Hotel mit 35 Zimmern und Spa-Bereich geformt. Das größte Schwimmbecken Süddeutschlands – der Bodensee – liegt direkt vor dem Hotel, ein Hallenbad daneben und ein eigener Bootssteg, sowie eine Liegewiese mit Liegestühlen und Apero-Service. Die Gäste sitzen auf der Terrasse des Hotels unter Kastanienbäumen oder genießen die grüne Wiese und lassen ihre Beine im Wasser baumeln. Vor ihnen plätschern die Wellen des Sees, in der Ferne glitzern die weißen Bergspitzen der Schweizer Alpen.

Manche Gäste reisen mit dem Boot an. Das ehemalige Café Heinzler heißt heute nicht umsonst Heinzler am See. Manchmal begrüßen die Brüder, Michael und Thomas Heinzler, die Gesellschaften direkt auf ihrem eigenen Bootssteg mit einem Apero, ihrem hauseigenen Apfelcidre. Direkt neben dem Steg genießen die Feinschmecker

die authentische Seeküche. Andere sitzen nur wenige Meter vom Ufer entfernt, auf der Seeterrasse des Hotels, unter den alten Kastanien, und schauen den Schwänen zu.

Auch die Eltern der beiden Brüder hatten schon Fremdenzimmer und viele Stammgäste, die jedes Jahr wieder anreisen. Diese herzlichen Beziehungen pflegen die Brüder heute wie ganz selbstverständlich weiter. Aus vielen Gästen wurden Freunde des Hauses. Michael und Thomas Heinzler haben das Heinzler am See zu einem renommierten Hotel in der ersten Reihe der Seehotels ausgebaut. Doch der leger und fast schon familiäre Umgang blieb erhalten und somit blieben auch die Stammgäste. Die beiden sagen bescheiden: „Unser Vorteil ist unsere Lage am See!“ Die Gäste des Hauses sagen mit Achtung vor dem professionellen Service und gastfreundlichen Umgangston der beiden: „Der Vorteil seid ihr zwei!“ Die beiden sind sich in vielem einig. Sie

haben die größten Zimmer der Familie, mit dem besten Seeblick, hochwertig um- und ausgebaut und überlassen die schönsten Zimmer in der besten Lage ihren Gästen. Panorama-Suiten zum See oder Suiten mit Seeblick unterscheiden fein die 1-A-Lage zur 1. Lage – wie auch immer, Seeblick ist in der Kategorie auf jeden Fall garantiert! Auch die meisten Doppelzimmer liegen auf der Südseite zum Bodensee, fast alle Zimmer neu eingerichtet und gestaltet, viele mit überraschenden Gimmicks, wie versenkbarer TV-Bildschirm, Infrarotwohnraumbelüftung oder optische Kamine.

Die Wertigkeit der natürlichen Hölzer und Baumaterialien der Möbel und Badeinrichtungen setzen sich in den Fluren fort: Dicke Eichendielen leiten den Gast wie Wandtäfern durch die Flure des Hotels. Auch auf dem Boden finden sich die dunklen Eichendielen wieder und an den Wänden kunstvolle Seefotografien von Holger Spiering.

Panorama-Suiten zum See oder Suiten mit Seeblick unterscheiden fein die 1-A-Lage zur 1. Lage – wie auch immer, Seeblick ist in der Kategorie auf jeden Fall garantiert!

Die Ausstattung des Hotels ist hochwertig wie die Lebensmittel in der Küche. Im Restaurant wurde die Jägerstube völlig neugestaltet, die Architektur spiegelt die Küchenphilosophie wieder: Ausschließlich aufeinander abgestimmte Bauelemente: Eiche, Beton und Leder. Wem das alles zu langweilig ist, mietet sich an der Rezeption die hauseigene Stingray 250 CR und reitet



Bodenseefelchen geräuchert



Das Jahr im HEINZLER am See

Im Sommer zieht es die Feinschmecker auf die Terrasse des Heinzler am See. Doch die wahren kulinarischen Highlights des Bodensees zeigen sich im Herbst und Winter, nach der Obst- und Weinernte, wenn der Indian Summer den See verzaubert. Traditionell startet das herbstliche Vergnügen im Heinzler mit einem großen Fischessen, dabei werden auch Meeresfische serviert, meist kombiniert mit Bodenseefischen, mit Kapern und Meerbohnen, Felchen als Matjes oder Felchen mit Labskaus. Danach bläst der Küchenchef, der selbst leidenschaftlicher Jäger ist, zum Halali und bietet klassische Wildgerichte. Gourmets bekommen hier, je nach Waidmannsglück, auch die begehrte Rehleber serviert. Am besten man genießt, während über dem See der Nebel wallt, die Wildgerichte stilgerecht in der neu gestalteten Jägerstube. Hier wird im November auch ganz klassisch die Martinsgans kross gebraten aus der Röhre serviert. Das große Weihnachtsmenü dagegen wird im noblen Panorama-Restaurant aufgetragen.

Im Frühling stehen Hechtgerichte mit den ersten frischen Kräutern auf der Speisekarte. Der Spargel kommt aus dem nahen Tettang, gleichzeitig gibt es wieder Felchen. Im Mai schießt der Küchenchef traditionell für seine Gäste den Maibock. Im Sommer bestimmt das Petriglück der Bodenseefischer den Speiseplan. Gemüse und Salate von der Reichenau und Steaks vom US-Beef. International ist auch der Weinkeller gespickt, wobei Michael Heinzler wohl jeden Bodenseewinzer – und erst recht dessen Weine – persönlich kennt.



Küchenchef Thomas Heinzler

Mit seinem Vater briet er seine ersten Felchen, zur Lehre ging er in Freiburg bei Sternekoch Alfred Klink, dort wurde er endgültig vom Virus der gehobenen Fischküche infiziert, konsequent zog es ihn nach Hamburg ins legendäre Luis C. Jacob und Landhaus Scherrer.

Auszeichnung - Guide Michelin Bib Gourmand / 2 Bestecke, Südländ Köche



Segel setzen!

Josef Handschuher ist verkleidet wie ein Ehrenmann im Mittelalter.

Er trägt einen weit ausladenden Bürgerhut, einen Umhang aus gutem Tuch und das obligatorische Fuhrmannstuch der

fahrenden Zünfte jener Zeit um den Hals. »Segel setzen!«, ruft er seiner Crew zu, und das schwere Rahsegel fällt.



Einige Gäste halten die Schoten fest, sodass der schwere Kahn sich gemütlich in den Wind drehen kann. Die Lädine war einst ein reines Lastschiff. Jahrhundertlang kreuzte das Segelschiff über den Bodensee, lange bevor es die ersten Maschinen oder Motoren gab. Kapitän Josef Handschuher erzählt den Gästen während des Törns auf einer nachgebauten Lädine, wie die Menschen früher darauf lebten.



Gemäß dem damaligen technischen Wissensstand bediente man sich bauchiger, flacher, hölzerner Einmastkähne, die mit einem riesigen Rahsegel vor dem Wind segeln konnten. Bei Windflaute musste man entweder rudern, treideln oder am Ufer staken, um voranzukommen. Das Rahsegel

ist ein zumeist rechteckiges oder trapezförmiges Segel, das an einem »Rah« genannten Rundholz geführt wird. Es dient dem Vortrieb auf Segelschiffen durch Windwiderstand oder Windströmung. Über den Bodensee wurden wertvolle Speisesalzfrachten aus Bayern nach Westen verschifft, Baumaterial und landwirtschaftliche Produkte von den übrigen Anrainerorten des Sees in umgekehrter Richtung.

Aus alten Quellen weiß man auch von jährlichen Weinfahrten. Der Lohn für die Mannschaft wurde meist in Naturalien bezahlt. Für diese Heuer fanden sich immer schnell genügend Helfer, ein Platz war begehrt. Die letzte im Original erhaltene Lädine wurde in den 50er-Jahren am Bodensee verbrannt. Gütertransport mithilfe von Windkraft war unrentabel geworden. Und heute hilft man sich bei Windstille abweichend vom Original aus. Josef Handschuher startet in einem solchen Fall einen 120-PS-Dieselmotor, der im Bootsrumpf versteckt als Flautenschieber auf seinen Einsatz wartet.



Heinzler am See

Freizeit- und Businesshotel

Thomas und Michael Heinzler
Strandbadstraße 3
88090 Immenstaad
+49 7545 93190
www.hotel-heinzler.de

Lage und Zimmer

Das Heinzler heißt nicht umsonst Heinzler am See. Fast alle 28 Zimmer im Stammhaus haben Seeblick, wie auch die 7 neuen Zimmer im Seehaus, einen Steinwurf vom Haupthaus entfernt. Die Suiten gleichen Logenplätzen über dem See mit unendlichem Blick bis zu den Schweizer Alpen. Alle Zimmer sind großzügig ausgebaut, mit großen Fenstern, aufeinander abgestimmten Baustoffen, viel Holz, warmen Farben und komfortablen Bädern.

Hotelauszeichnung und Extras

4 Sterne, Holidaycheck Awardgewinner 2016. Das Seehaus bietet ein Appartement mit 88 Quadratmetern Wohnfläche und großem Studiofenster zum See.

Wellness und Spa

Finnische Sauna, Biosauna, Dampfbad sowie Freiluftterrasse, zusätzlich verschiedene Kosmetikbehandlungen und Massagen. Hotelgäste können das nebenanliegende Hallenbad Aquastaad kostenlos nutzen.

Außen

Grüne Liegewiese direkt am See mit bequemen Liegestühlen und Küchen-Service.

Freizeitangebote

Am Bootssteg liegt die hauseigene Stingray, ein Motorboot der Extraklasse mit 239 kW und Badeplattform.

Parken direkt am Haus

Zimmerpreise

Einzelzimmer ab 89 Euro,
Doppelzimmer und Appartements
von 90 bis 180 Euro pro Person,
inklusive Frühstücksbuffet.

Familiensaga und Seegeschichten



In die Atmosphäre des Bodensees eintauchen. Nahe am See schlafen. Aus dem Zimmerfenster schauen: Der See liegt uns zu Füßen, eingerahmt von den glänzend weißen Gipfeln der Alpen. Mit der privaten Liegewiese und dem direkten Sezugang ist der Seehof Bodensee pur. Ab dem Frühjahr 2017 bieten Frank und Jürgen Hallerbach ihren Gästen ein ganz besonderes Domizil: Zwei, im Stile eines Bootshauses eingerichtete Zimmer in der ersten Reihe zum Hafen und den dort vertäuten Booten.

Der Seehof verkörpert Familiengeschichte am See und Seegeschichte in einem. Ihr Jugendzimmer haben die Hallerbach-Brüder als Familienzimmer völlig neu gestaltet. Aus Schlafzimmer und Büro der Großeltern wurde ein Wohnzimmer für den Gast, das sich auch bestens für Familienfeiern eignet. Der Name Berta-Stube erinnert an die Großmutter; der Holztisch und Bilder wecken Erinnerungen an frühere Zeiten; mit diesen Gegenständen harmonieren zeitgemäße Möbel als Brücke in die Gegenwart. Im Mittelpunkt der See- und Seehof-

geschichte(n) steht das Zeppelin-Zimmer. Der Graf, zur Anfangszeit der Luftschiffahrt als Verrückter vom See verschrien, war mit dem Ururgroßvater Baptist Meichle befreundet, kehrte regelmäßig ein und übernachtete oft. Das Eckzimmer des historischen Gasthofs war für ihn reserviert. Heute dürfen sich Zeppelinfans in diesem Zimmer Graf Zeppelin nahe fühlen.

Dem See ganz nah sind die Gäste im neu gestalteten Erweiterungsbau. Fast jedes Zimmer hat Seeblick. Im obersten Stockwerk bieten große, attraktiv gestaltete Panoramazimmer einen herrlichen Ausblick: Man taucht in ein Naturkino ein - schaut vom Bett, von der Liegelandchaft oder vom Balkon aus auf den vom Alpenpanorama eingerahmten See, beobachtet das sich ständig verändernde Bild mit dem Spiel der Wolken und des Lichts auf Bergen und Wasser und dem Flug der Möwen am Himmel. Einfach verweilen.

Wenn sich dann der Magen meldet, hält die Seehofküche ihre vielfältigen Ver-

lockungen bereit – von großen und kleinen Restaurantführern ausgezeichnet, die immer wieder das außergewöhnlich gute Preis-Leistungsverhältnis hervorheben. Wir haben die Wahl, wo wir uns im Seehof jenen Verlockungen ergeben möchten: im modernen – nach dem Großvater benannten – Restaurant Alois mit Blick auf Hafen und See oder in der historischen Weinstube, die als eine der schönsten Badens gilt; in der warmen Jahreszeit können wir uns außerdem auf der Seeterrasse gütlich tun, in den Sommerferienmonaten auch in der Gartenwirtschaft im Schatten alter Platanen. Vielleicht sitzen wir gerade in der Morgensonne beim Frühstück, wenn Fischer Martin Meichle am wenige Meter entfernten Steg seinen Fang anlandet und ihn dann in die Seehofküche trägt. Wir freuen uns auf den frischen Bodenseefisch zum Mittag- oder Abendessen. Bodensee und Bodenseeküche pur! Womit besonders, aber nicht ausschließlich Fisch gemeint ist. Die See-

In die Atmosphäre des Bodensees eintauchen. Nahe am See schlafen. Aus dem Zimmerfenster schauen: Der See liegt uns zu Füßen

hofküche bezieht auch Fleisch, Obst und Gemüse von den besten Produzenten der Region. Die Speisekarte wird maßvoll ergänzt durch Zutaten und Gerichte von jenseits der regionalen Grenzen. Die passenden Weine vom See, aber auch aus anderen Weinbauregionen, finden wir auf der Weinkarte allemal!





Salemer Landhuhn

Das kulinarische Jahr im Seehof

Jürgen Hallerbachs Ziel: „Die Bodenseeregion schmeckbar machen.“ Dies erfordert, das – zum Teil brachliegende – Potenzial dieser so fruchtbaren Gegend auszuschöpfen, die besten Produzenten zu suchen und mit ihnen kontinuierlich zusammenzuarbeiten.

Regionalität gehört seit langem zum Kern der Seehof-Küche, in dieser Hinsicht Vorreiterin und damit auch veritable Saisonküche. Typisch sind die Apfelwochen im Herbst, wenn zum Beispiel Rinderbraten in Apfelmost serviert wird, im November knusprig gebratene Gänse aus Oberschwaben mit Bratapfel, dreierlei Knödeln und Rotkraut, im Dezember Bauernenten. Im Januar gibt es Hallerbachs Fondue chinoise; dabei garen die Gäste Fleisch oder Fisch, dazu Gemüse, in einer raffiniert gewürzten, siedenden Brühe am Tisch. Im Frühjahr dann Spargel aus Kippenhausen, zu Ostern Lamm aus dem Salemer Tal. Auf der Karte stehen auch Gerichte, die andernorts selten geworden sind, z. B. Innereien: Lamm- oder Rehleber, Kutteln, Bries und Nieren. Nicht zu vergessen die außergewöhnlichen Desserts, die selbstverständlich ebenfalls dem Wechsel der Jahreszeiten folgen – alle hausgemacht aus dem, was in der Nachbarschaft reift: Erdbeeren aus „Beeren“-Reute, Kirschstrudel, Süßes aus Holunderblüten, Zwetschgeneis,... Rund um die Highlights des kulinarischen Kalenders haben die Hallerbachs saisonale Hotelarrangements zusammengestellt.



Küchenchef Jürgen Hallerbach

kochte in vielen internationalen Sterneküchen, bevor er zurück an den See kam. Seine Küche konsequent regional auszurichten, die intensive Zusammenarbeit mit den Produzenten – das bedeutet zusätzliche Arbeit, die nur jemand in Kauf nimmt, dem sein Ziel eine Herzensangelegenheit ist. Das Ergebnis: eine authentische Regionalküche auf international hohem Niveau.

Auszeichnung - Guide Michelin Bib Gourmand / 2 Bestecke, Gault Millau 15 Punkte / 2 Hauben, Feinschmecker 2,5 F, Gusto 6 Pfannen, Schmeck den Süden 2 Löwen, Südland Köche



Ritt durch die Luft

Graf Zeppelin hat im Seehof seine Spuren hinterlassen. Alte Fotografien und Dokumente zeugen von dem berühmten Stammgast und seinen Luftschiffen.



Selbst routinierte Flugkapitäne suchen nach den richtigen Worten für den Zustand zwischen Fliegen und Fahren.

»Mein Chef sagt, es ist ein altersgerechtes Fliegen, ein einzigartiges Fluggefühl, ein stilles Dahingleiten.« Lars Pentzek ist Zeppelin-Pilot der ersten NT-Serie, und noch immer macht ihm dieser Job Spaß: »Es ist sicher einer der schönsten Arbeitsplätze der Welt!«, sagt der Mann und schaut aus seiner Glaskanzel hinunter über die Seelandschaft.

Längst laufen keine Menschenscharen mehr in Friedrichshafen zusammen, wenn der Zeppelin startet, doch aus der Gondel die Welt zu betrachten, bleibt erhehend. Nur wenige Passagiere finden in der Gondel Platz, dafür dürfen sie auch während des Flugs aufstehen und sogar aus einem geöffneten Fenster fotografieren. Man hört die Hunde bellen, oder das Horn der Schiffe ertönen. Land und See sind nah; leise gleitet das Luftschiff darüber hinweg. Bei kräftigen Winden allerdings wird es deutlich: Man sitzt in der Kabine eines Schiffs. Windböen bitten dann den Schiffskörper zum Tanz.

Was für eine gigantische Idee: Zeppelins Luftschiffe. Im Zeppelin-Museum in Friedrichshafen ist ihre Geschichte erklärt: Das erste über 120 Meter lang, gefüllt mit über 11300 Kubikmetern Wasserstoff. Als das Luftschiff sich im Juli 1900 über Friedrichshafen erhob, verschwand für Minuten die Sonne dahinter, so unvorstellbar groß war die Hülle. Der Graf wagte, wie er sagte, den Sprung ins Dunkel. Dafür hatte er sein ganzes Kapital eingesetzt.



Heute ist der Zeppelin NT, Neue Technologie, das Glanzstück der Luftschiff-Freunde, von den alten Luftschiffen hat keines überlebt. Es dauerte über ein halbes Jahrhundert, bis nach dem Krieg wieder ein neuer Zeppelin vom Boden abhob.

Hotel Seehof

Freizeit- und Business Hotel

Jürgen und Frank Hallerbach
Bachstraße 15 – Am Yachthafen
88090 Immenstaad
+49 7545 93 60
www.seehof-hotel.de
info@seehof-hotel.de

Lage und Zimmer

Zentrale, aber verkehrserferne Lage im Ort. Erste Reihe bzw. Logenplatz am Obersee, am kleinen Immenstaader Jachthafen. Fast alle 45 Zimmer mit Seeblick. Sechs Zimmer im historischen Stammhaus sind klassisch-traditionell eingerichtet, großzügig neugestaltet die Zimmer im modernen Anbau. Ganz oben: Panoramazimmer mit dem Charakter von See-Châlets und fantastischer Aussicht.

Hotelauszeichnung und Extras

3 Sterne – stehen für gehobenen Anspruch. Wer das Haus und die Zimmer betritt, ist freudig überrascht und geneigt, einen vierten Stern für die einmalige Lage zu vergeben.

Wellness und Spa - Frank Hallerbach lächelt: „Die größte Badewanne steht vor dem Haus“. Dank direktem Seezugang können Seefreunde in der Saison schon vor dem Frühstück in die Fluten springen. Und im Winter? Ist die Meersburger Therme mit allem Komfort nicht weit entfernt.

Außen - Private Liegewiese, direkter Seezugang, Liegestühle, Seeterrasse.

Freizeitangebot - Im Süden öffnet sich das eindrucksvolle Panorama der schweizerischen und österreichischen Alpen. Die zentrale Lage am Nordufer des Bodensees macht Immenstaad zum idealen Ausgangspunkt für die Erkundung der Region. In der Saison kann man alle Städte und viele kleinere Orte am See sogar mit dem Schiff erreichen: Zur Schiffsanlegestelle sind es vom Seehof gerade mal 200 Meter. Bei geeignetem Wetter bieten sich Wander- und Fahrradausflüge an. Rund um den Bodensee gibt es eine Fülle von Museen und Kulturdenkmälern; im Winter locken Weihnachtsmärkte in historischer Umgebung. Flüge mit dem Zeppelin von Friedrichshafen aus, z. B. mit Schleife über dem Seehof. (siehe „Ritt durch die Luft“) E-Bike und Segway kann man um die Ecke mieten, Segel- und Surfschule im Ort. Und mehr.

Parken direkt am Haus, zum Teil überdacht

Zimmerpreise - Einzelzimmer ab 75 Euro, Doppelzimmer und Bootshaus 130 bis 280 Euro, inklusive regionales, vom Küchenchef ausgewähltes Frühstücksbuffet.

Weinselig wohnen im Torkel



Wo Wein wächst, da lass dich nieder, sagt ein altes Sprichwort. Wein ist das Thema im Hotel Torkel. Wer hier eincheckt schaltet schnell einen Gang herunter. Die familiäre Atmosphäre bietet vom ersten Tag an Wohlbehagen und Erholung. Der Gast staunt über den angenehmen Komfort in dem historischen Landgasthof. Erst der zweite Blick verrät ihm den gehobenen Luxus des 4-Sterne-Hotels. Alexander Stoppel, der Küchenchef, und sein Bruder Georg Stoppel, der Restaurantleiter, erden die Sterne. Leise und ohne viel Aufhebens sorgen sie nur für Eins: Ankommen, Durchatmen, Wohlfühlen!

Die beiden Männer sind typische Seehasener. Sie sind bescheiden und hilfsbereit. Ohne Dünkel tragen sie ihren Gästen die Koffer in die Zimmer. Der Gast wird empfangen im Stammhaus, die Fassade erinnert noch ganz verschämt an die Zeit als Bahnrestaurant. Wer die alte Gaststube betritt, sieht viel Holz und steht unvermittelt neben einem alten Holztorkel. Doch wer weitergeht, findet sich plötzlich in

einem glanzvollen Neubau mit Komfortzimmern und noblen Suiten wieder. Jedes Zimmer ist individuell eingerichtet, mit Designermöbeln, manche mit Philippe Starck Badewanne und weißem Bruchstein. Natürliche Materialien wie Eichenholz und Ledersitzgarnituren dominieren das Bild. Der Blick durch große Fenster führt ins Grüne, mit Apfel- und Birnenbaum. Im Obergeschoss kann man einen Zipfel des Sees erhaschen, der keine drei Minuten entfernt zum Spaziergang auf der Promenade, oder im Sommer zum Baden, einlädt. Georg Stoppel ist vor Jahren zurückgekommen. Der Mann ist Wirtschaftsingenieur, doch er ist auch geborener Gastwirt. Sein Bruder, Alexander Stoppel, hatte Koch gelernt. Jetzt stellte sich die Frage was aus dem Landgasthof der Eltern wird. Gemeinsam übernahmen sie dann vor Jahren den Gasthof in der vierten Generation und verwandelten ihn in das heutige 4-Sterne-Hotel. Der kritische Guide Michelin empfiehlt die moder-

nen Zimmer mit dem Wellnessangebot im Neubau, verweist aber auch auf die ländlichen Zimmer im Stammhaus. Georg und Alexander Stoppel, haben den Torkel in die erste Reihe der Seehotels geführt. „Das war von Anfang an unser Ziel“, gesteht der ehemalige Wirtschaftsingenieur, „wir wollten das Erbe unserer Eltern nach vorne bringen, kompromisslos höchste Qualität im Hotel wie Restaurant bieten!“ Neben der urigen Torkelstube genießen die Gäste in einem großen, hellen Restaurant ihre Menüs. Im Sommer grillt der Küchenchef auf der Terrasse. „Unsere Gäste sind Folgetäter“, schmunzelt Georg Stoppel, „sie kommen alle wieder.“ Glücklich sind die beiden vor allem über Gäste, die im Sommer den Bodensee kurz besucht haben, nun aber im Herbst und Winter wieder anfragen, um die Seeruhe zu genießen. Dafür bietet der Torkel ein umfangreiches Wellness- und Massa-

Der kritische Guide Michelin empfiehlt die modernen Zimmer mit dem Wellnessangebot im Neubau, verweist aber auch auf die ländlichen Zimmer im Stammhaus.

geangebot mit einer staatlich geprüften Therapeutin. Das Hotel Torkel bietet ein ganzjähriges Rund-um-Programm: Wohlfühlen, Genießen, Entspannen. Im Wellnessbereich, im vom Michelin ausgezeichneten Restaurant und in dem gut sortierten Weinkeller.



Rinderfilet vom Bio-Rind



Das Jahr im Torkel

Zum Küchenteam zählt noch ein dritter Bruder: Matthias Stoppel. Er ist das ganze Jahr über Garant für gesunde Lebensmittel. Auch im Winter liefert er Gemüse, freilich Kellergemüse. Denn Matthias ist Bio-Bauer im Bio-Gärtnereibetrieb Schauwies bei Wangen. Also steht im Herbst Wirsing oder Rotkraut vom Bio-Gärtner auf der Speisekarte im Torkel, mit Rehbraten, -rücken, oder -schnittzele von Dr. Michael Hornstein, dem Pächter der Nonnenhorner Jagd. Die Weihnachtsgänse kommen ebenfalls aus der Nachbarschaft und tragen das Bio-Siegel.

Im Frühjahr liefert der Fischer des Ortes zunächst Kretzer und Hecht, dann gibt es das traditionelle Fischmenü mit klassischer Musik. Seeforelle und Trübschen stehen zur Osterzeit auf der Fischkarte. „Und wenn wir Glück haben die ersten Seekrebse“, verrät Alexander Stoppel, der zu Ostern natürlich auch das Osterlamm in die Röhre schiebt, von einem Schäfer aus dem nahen Allgäu.

In den ersten Sommermonaten serviert auch Alexander Stoppel Spargel, aber nicht aus Bruchsaal, sondern aus Tettwang. „Schmeckt ganz anders“, sagt er und schiebt augenzwinkernd nach: „Viel besser!“

Matthias liefert im Sommer Gemüse und frische Salate, Alexander grillt saftige Steaks vom Allgäuer Weiderind und Georg entkorkt aus seinem Weinkeller, mit 140 verschiedenen Positionen, den passenden Wein.



Küchenchef Alexander Stoppel

Im legendären Hoyerberg Schloßle, beim damaligen Sternekoch Friedbert Lang, stand Alexander Stoppel in der Küche. Dem gehobenen Anspruch ist er treu geblieben, doch heute kocht er am liebsten mit den Lebensmitteln aus seiner Nachbarschaft – und noch lieber mit dem Bio-Gemüse von seinem Bruder Matthias.

Auszeichnung - Guide Michelin Bib Gourmand, Südland Köche



Bayerische Weine im Torkel



Bodenseewein trinkt sich meist leicht und süffig, dagegen unverständlich und sperrig sind die Weingesetze. Im Bereich bayerischer Bodensee wird's juristisch. Die Großlage Lindauer Seegarten, die Seehalde Nonnenhorn, Spitalhalde Wasserburg oder die Weinhalde Hatt nau liefern Spitzenweine angebaut in Bayern, aber offiziell mit Württembergischen Etikett!

Georg Stoppel erklärt seinen Gästen die diffizile Lage. Wobei er der Meinung ist, dass die Nonnenhorner Lager eine der besten Weinlagen Deutschlands ist. Immerhin hat er sie alle in seinem Weinkeller liegen und lässt die Gäste gerne probieren. Die Konkurrenz unter den Bodenseewinzern ist eher sportlich zu sehen. Freilich haben die ein Dutzend Winzer in Bayern die besten deutschen Seeweine, sagen sie, denn: »Bi is bringt de Föhn die Trube zum Koche!« Tatsächlich haben die Nonnenhorner Reben in den Herbsttagen die meisten Sonnenstunden, wenn der Föhn aus dem Rheintal den Nebel über dem See verdrängt.

Nonnenhorn und Wasserburg sind die lieblichen bayerischen Bodensee-Orte. In Nonnenhorn steht die älteste und besterhaltene Weinpresse des Bodensees aus dem Jahr 1591. In Wasserburg soll nach dem Heimatroman von Wolfgang Geißler schon »Der liebe Augustin« auf der Mole seine kleine Spieldosen gedreht haben.

Auf dem Bodensee-Rundwanderweg kann man die beiden Orte mit einem kleinen Spaziergang leicht verbinden. Hatt nau liegt keine zwei Kilometer oberhalb von Wasserburg inmitten von Weinbergen, Obstgärten und Wiesen. Auf dem Bergle, einem für den Bodensee typischen Moränenhügel, steht die malerische Antoniuskapelle. Sie wurde 1492 erstmals genannt und diente ursprünglich Eremiten als Einsiedelei.

Hotel Restaurant Torkel

Ferien- und Freizeithotel

Familie Stoppel
Seehalde 14
88149 Nonnenhorn
+49 8382 98620
www.hotel-torkel.de

Lage und Zimmer

Nonnenhorn ist ein kleiner Luftkurort am bayerischen Bodensee. Das Hotel Restaurant Torkel steht am Rande des Ortes, keine drei Minuten vom See entfernt. Die meisten der 31 Zimmer bieten Balkon und Südlage. Im neuen Gästehaus sind zwei edle Suiten, im Stammhaus traditionelle Zimmer mit viel Holz.

Hotelauszeichnung und Extras

4 Sterne

Das neue Gästehaus hätte einen Architekturpreis verdient, die Inneneinrichtung führt den modernen Anspruch fort, sowie die Küchenphilosophie: Natürliche und unbelastete Produkte in den Zimmern wie auf den Tellern.

Wellness und Spa

Finnische- und Biosauna, 10 Meter Schwimmbecken mit Streamdüsen im Freien, das ganze Jahr bei 32 Grad. Sportmassagen und Wirbeltherapie mit staatl. geprüfter Therapeutin.

Außen

Terrasse und kleiner Kinderspielplatz, viel Grün und Obstbäume, 3 Gehminuten zum Seebad und zur Nonnenhorner Promenade.

Freizeitangebote

E-Bike Verleih, Bodenseerundweg direkt ab Hoteltür, Genussführung und zehn Winzer in der Nachbarschaft.

Parken direkt am Haus oder Garage

Zimmerpreise

Einzelzimmer ab 70 Euro,
Doppelzimmer und Apartments
130 bis 180 Euro,
inklusive regionales, vom Küchenchef
ausgewähltes Frühstücksbuffet.

Für Naturliebhaber und Bio-Genießer



Blumenwiese-, Kornfeld- oder Morgen-Zimmer verraten wohin der Blick aus den Gästezimmern schweift. Der Zimmertyp Bodensee- oder Panorama-Blick bietet dem Gast eine herrliche Aussicht über einen Teil des Bodensees bis hin zu den schneebedeckten Alpenspitzen. Das Bio-Hotel Mohren ist ein einzigartiges Idyll in dem kleinen Flecken Limpach, am Höchsten, dem Hausberg der deutschen Bodenseeseite. Riesige Kastanien im Garten und das alte Gutshofgebäude sind Wahrzeichen jahrhundertalter Tradition. Die Familie Waizenegger zählt zu den Pionieren des Bodenseetourismus. Jürgen Waizenegger, der heutige Patron des Bio-Hofs, steht für Nachhaltigkeit und ökologisches Wirtschaften. „Die Gäste sollen sich bei uns im Einklang mit der Natur wohlfühlen“, will Waizenegger, Hotelier, Bio-Koch und Landwirt. Als einziges Bio-Hotel am deutschen Bodenseeufer hat er dafür die Weichen gestellt.

Die Straßen im Hinterland des Bodensees werden schmaler. Ein Sträßlein führt vom See weg, steil bergauf. Der

Höchsten ragt 800 Meter über Meer, das heißt 400 Meter über dem Bodensee. Das Örtchen Limpach liegt etwas abseits auf der Höhe, keine 200 Einwohner, aber ein Hotel, das vor allem Gäste, die Natur und Ruhe schätzen, den Berg hoch lockt. Zuerst werden sie von den freilebenden Angus-Rindern auf der grünen Weide des Mohren begrüßt, danach sehen sie weite Gemüsegärten. Hier werden die Zutaten für die Bio-Küche gezogen. Im Ort ist der stattliche Gutshof Mohren nicht zu verfehlen. Der Gast parkt mitten im Dorf, neben der alten Pferdetränke, und steht vor dem neuen Anbau des alten Gutshofs.

Natur- und Tierfreunde haben sich für ihre ersten Ziele schon entschieden. Nach dem Einchecken geht's zuerst auf die Felder, zu den Rindern oder hinauf auf die Spitze des Höchsten. Wer in und rund um den Mohren seine Tage verbringt, ist rund um die Uhr mitten in der Natur. Jürgens Vater, Alois Waizenegger, hatte als Landwirt schon den Bauernhof als einen reinen

Bio-Betrieb umgestellt. Junior Jürgen Waizenegger ging den Weg konsequent weiter und formte auch das Hotel zu einer Bio-Herberge. Ausschließlich mit Naturmaterialien wurden die Zimmer, und selbst der gesamte Spa-Bereich, gestaltet: Lehmputz, Eichendiele, Vollholzmöbel, ökologische Schlafsysteme, Leinen-Bettwäsche ...

Der Gast spürt in jeder Ecke des Anwesens die Liebe und Hingabe der Familie Waizenegger. Im Mittelpunkt steht alleine der Gast im Einklang mit der Natur. Der Frühstücksraum bietet ein großes Panoramafenster mit Blick ins Grüne. Freilich kann der Gast auch schon mitten im Grün auf der Terrasse in der Morgensonne frühstücken. Tagsüber werden hier kleine Snacks gereicht. Abends lodern im Kamin in der Lounge die Buchenscheite, die Bar hat geöffnet. Manchmal trifft man dabei auf den Grand Seigneur des Hauses, Alois Waizenegger. Er kennt die Geschichte des Hofguts und weiß sie bunt

Ausschließlich mit Naturmaterialien wurden die Zimmer gestaltet: Lehmputz, Eichendiele, Vollholzmöbel, ökologische Schlafsysteme, Leinen-Bettwäsche...

zu schildern. Vor allem die Geschichten, als er die Landwirtschaft auf den heute erfolgreichen Bio-Betrieb umstellte. Die ersten Bio-Bauern galten damals als Spinner. – Heute genießen die Gäste des einzigen Bio-Hotels auf deutscher Seeseite die Weitsicht der Familie Waizenegger. „Wer Limpach gefunden hat, kommt immer wieder“, lacht der Seniorchef und die meisten Gäste folgen ihm.





Zwiebelfleisch nach
Großmutter's Rezept

Das Jahr im Mohren

Der kulinarische Kalender deckt sich mit den Erntefolgen der Landwirte am Bodensee. Jürgen Waizenegger serviert eine zertifizierte Bio-Küche und ist somit dem natürlichen Rhythmus der Saisonalküche unterworfen. Wenn die Gäste im Frühling die ersten Kräuter, Radieschen oder Rhabarber auf den Feldern rund um den Mohren sehen, dürfen sie gespannt sein, was die Mohren-Küche daraus zaubert. Den ersten Spargel dagegen bezieht der Küchenchef freilich vom Kaiserstuhl. Bio-zertifiziert fand er das königliche Gemüse bisher am See nicht. Dafür aber Lamm und Zicklein, die an Ostern auf der Karte stehen.

Im Mai bringen ihm die Jäger den ersten Maibock, dann gibt es auch schon die ersten Morcheln und vom Bodensee bringen ihm – je nach Fang – die Bodenseefischer die ersten Felchen. Forellen und Saiblinge kommen im Mohren aus einer nahegelegenen Naturfischzucht, der frische Salat dazu von den eigenen Feldern. Sommerzeit ist auch im Bio-Restaurant Mohren Grillzeit. Das Rumpsteak stammt von den Angus-Rindern, die rund um den Gutshof frei weiden dürfen. Dazu das Gemüse vom eigenen Bio-Hof. Angus-Carpaccio mit gehobeltem Parmesan und Pinienkernen oder Rinderbraten mit Stein-Champignon-Ragout.

Im Herbst schöpft die Bio-Küche aus dem Vollen. Das Erntedankfest war nicht umsonst auf dem Land schon immer das feinste Fest für die Bauern und Köche. Dazu erntefrisch die Obst-Desserts. „Und was geht machen wir jetzt ein!“, verrät Jürgen Waizenegger. Die alten Rezepte kennt seine Mutter Hildegard Waizenegger, die heute noch immer in der Küche ihren Mann steht. Von ihr hat Jürgen Waizenegger die Liebe zum Kochhandwerk, von seinem Vater zur Landwirtschaft vererbt bekommen. – Die Gäste genießen heute beides aus einer Hand.



Küchenchef Jürgen Waizenegger

Der Mann vereint, was früher selbstverständlich war: Als Landwirt sorgt er für gesundes Gemüse vom Acker und glückliche Tiere auf der Weide. Als Koch bereitet er die biologisch gezüchteten Lebensmittel unverfälscht zu und serviert sie authentisch seinen Gästen. Seine Kochkunst gründet auf seiner Lehrzeit in der legendären Sterneküche Kleber-Post in Bad Saulgau, er schiebt sie auf Oma Maria und Mutter Hildegard.

Auszeichnung - Bio-zertifiziert von Naturland, Guide Michelin Teller, Gault Millau 14 Punkte/ 1 Haube, Gusto 5 Pfannen, Südländ Köche



Wo die Grenze sich stetig ändert

Der Höchste am schwäbischen See ist der Höchsten. Der Blick vom Höchsten: Unten im Dunst liegt der Bodensee, über ihm ragt das mächtige Alpenmassiv. Der Höchsten ist mit seinen 833 Metern ein Zwerg unter den Riesen der angrenzenden See-Berge, dafür bietet er aber von deutscher Seite aus den schönsten Blick auf das Alpenmassiv.

Der Höchsten ist der höchste Berg auf deutschem Bodenseegebiet, er liegt nördlich von Meersburg im weniger bekannten Hinterland des Linzgaus. Erst vor 10000 Jahren ist die Bodenseelandschaft geformt worden. Gletscher lagerten zuvor, wo heute rund um den See Apfel- und Laubbäume stehen. Auf den Spuren dieser ständigen

Veränderung ist Peter Klink. Er sucht den Verlauf einer gegebenen Grenze, die die Natur in Tausenden von Jahren im Linzgau geschaffen hat. Diese natürliche Landschaftsgrenze trennte einst Kulturen und trennt heute noch Regierungsbezirke. »Eine gigantische Linie zieht sich durch ganz Europa, es ist eine Höhenlinie von Gibraltar bis in den Ural, die den Kontinent durch eine Wasserscheide zweiteilt«, ist Peter Link fasziniert. Die Wasserscheide trennt die Wasserläufe der Zuflüsse von Mittelmeer und Atlantik.

Im Linzgau ist die Grenze deutlich sichtbar, von einem lang gezogenen Höhenrücken fließt ein Teil der Bäche Richtung Süden und damit in den Bodensee, von wo aus das Wasser über den Rhein in die Nordsee und somit den Atlantik geleitet wird. Die anderen Bäche führen in den Norden, münden in die Donau und schließlich ins Schwarze Meer. Die Grenze und die Landschaft verändern sich stetig. Jedes Jahr rutschen durch Regengüsse und Erdverschiebungen einige Zentimeter von der Kuppe des Höhenzuges dem Bodensee beziehungsweise dem Rhein entgegen. Die Kante bröckelt und verschiebt sich eindeutig in Richtung Donau. Trotz dieses Phänomens steht der Hausberg, der Höchsten, da wie ein Fels. Peter Klink ist Kunstschmied und hat der Europäischen Wasserscheide ein Denkmal gesetzt; er hat auf dem Höchsten den Mundartpfad errichtet. Damit will Klink die Bedeutung der Wasserscheide unterstreichen: »Die Wasserscheide ist auch die Sprachgrenze zwischen Alemannen und Schwaben.«

Gut sichtbar ist die Abbruchkante in der Nähe des Gehrenberger Aussichtsturms bei Markdorf. Vom Parkplatz aus rund 300 Meter dem Schild Gehrenberg-Rutsche folgen.



Biohotel Mohren

Landhotel | Bio-Restaurant | Bioland-Gutshof | SeminarGarten & Natur SPA

Jürgen Waizenegger
Kirchgasse 1
88693 Deggenhausertal-Limpach
+49 7555 9300
www.biohotel-mohren.de

Lage und Zimmer

Wohnen im Dorf, idyllisch umgeben von bunten Wiesen, grünen Äckern und Streuobstbäumen. 44 Zimmer bietet der Gutshof Mohren, alle Zimmer sind ausschließlich mit Naturmaterialien gebaut: Lehmputz, Eichendielen, metallfreies Bett, orthopädisches Schlafsystem. Zwei Spa-Suiten bieten Whirlpool und Sauna im Zimmer.

Hotelauszeichnung und Extras

Bio-Hotel zertifiziert – „Das sind unsere Sterne“, sagt Jürgen Waizenegger. Klimafreundlicher Betrieb ist eine weitere Auszeichnung des Mohren. Aus dem eigenen Wald kommt das Holz für die Heizung. Der CO₂-Ausstoß liegt 80 Prozent unter dem Durchschnittswert.

Wellness und Spa

Berghütten-, Biosauna, Kräuterdampfbad, Tauchbecken, Felsendusche, Ruhergarten, Kamin und Teebar. Verschiedene Massagen und Jin shin jyutsu. Energetische Entspannung.

Außen

Große Frühstücksterrasse in der Morgensonne, ebenso wie Terrasse vor dem Restaurant mit Blick zu den Alpen. Direkt vor der Haustür starten die Wanderwege, je nach Schneelage eine Skiloipe.

Freizeitangebote

Das Sporthäuschen bietet von den Techno-Gym-Geräten freien Blick auf den Bodensee und das Alpenpanorama. Zusätzlich Lounge mit zwei Kegelbahnen, Turnier-Billard und Kicker.

Seminarräume

3 Neuland Seminarräume für bis zu 100 Teilnehmer.

Parken direkt am Haus

Zimmerpreise Einzelzimmer ab 85 Euro, Doppelzimmer und Apartments 130 bis 180 Euro, inklusive regionales, vom Küchenchef ausgewähltes Frühstücksbuffet.

Weide- und Käseland Allgäu

Almochse, Gamsbraten, Wildkrebse, Alprind – wer sich in die Höhen des Allgäus begibt, darf deren höchste Genüsse genießen. Für die Köche des Allgäus ist es schon eine Herausforderung, Heimatküche nach den heutigen Standards das ganze Jahr über zu servieren – meint man. Doch wo im Sommer kein mediterranes Gemüse wächst, bieten die Allgäu Köche die feinsten Pilze aus ihren Wäldern zum Ochsenfleisch, oder Kräuter der Almwiesen zum Kalbsbries, oder im Winter Tannenwipfelhonigjuszum Rehrücken und Gelbe Bete zum Saibling.

Freilich, einen Schweinsbraten oder gar Schweinebauch mit Knödeln und Rotkraut – daran führt im Allgäu kein Weg vorbei. Doch Achtung Gourmets wissen: Schwein ist nicht gleich Schwein, und Knödel nicht gleich Knödel, und das Rotkraut soll nicht verkocht sein, sondern mit Rotwein und Gewürzen fein abgeschmeckt werden.





Moderne Zimmer hinter stilvollem Sichtfachwerk



Allgäu-Freunden schlägt das Herz höher wenn sie das stattliche Fachwerkhaus des Hotel Traube sehen: Dunkle Schindeln, kunstvolles Sichtfachwerk, hölzerne Fensterläden und hinter der einladenden Holztür knarrende Dielen und eine Bauernstube aus dem vergangenen Jahrhundert mit wärmendem Kachelofen. – Wer hier sitzt bestellt gerne noch ein Viertel Wein mehr und freut sich auf die neuen Zimmer im Obergeschoss. Die Familie Mittermeier hält ihr 250 Jahre altes Gasthaus auf modernstem Niveau, 4 Sterne sprechen für sich! Dazu die Traditionsküche des Hauses mit authentischer Allgäu-Küche vom Feinsten.

Vor 250 Jahren wurde die Traube, in dem kleinen Flecken Thalkirchdorf, nahe dem heilklimatischen Kurort Oberstaufen, errichtet. Von Anfang an lud in dem stattlichen Bauernhaus eine kleine Gaststube die Landwirte des Tals zum Stammtisch ein. „Doch von Hotel konnte noch lange keine Rede sein“, winkt die Seniorwirtin Martha Mittermeier ab. Ihr Vater, Georg Schäd-

ler, hatte dafür erst in den 1960er Jahren die Weichen gestellt. „Zuvor gab es wohl ein Matratzenlager“, schmunzelt sie, „erst mit dem Beginn des Tourismus im Allgäu bauten wir die ersten Fremdenzimmer aus.“ Georg Schädler blickte weit voraus und baute schon damals, das heute von den Hausgästen beliebte, Hallenbad.

Tochter Martha ist längst die gute Seele des Hauses und heißt heute Mittermeier. Ihre Töchter Kathrin und Susanne haben glücklicherweise ihre gastfreundlichen Gene vererbt bekommen. Kathrin ist heute Hotelkauffrau und Susanne Hotelfachfrau. Wer in der Traube eincheckt wird meist von einer der drei charmanten Frauen des Hauses freundlich begrüßt, während der Vater, Ludwig Mittermeier, in der Küche werkelt. Der Gast erfährt, wie nebenbei, die Liebe der Vier für ihr Familienhotel. Dank Kathrin und Susanne ist die Zukunft des 250 Jahren alten Gasthofs gesichert. Gerade haben sie wieder vier Zimmer von Grund auf kernsaniert. Die Umbaumaßnahmen zeigen den ständig steigenden Standard. Aus zwei Zimmern wird dabei ein Zimmer. Die Studio-Zimmer bieten heute 35 Quadratmeter, ein Familienzimmer für

vier Personen bis zu 100 Quadratmeter. Das Besondere der Traube ist die Seele des Hauses, auch die neuen Zimmer sind kein Fremdkörper. Das Hotel ist ungekünstelt aus dem Allgäuer Fachwerkhaus gewachsen: alte Bauernstube, Restaurant und Nebenzimmer oder Hallenbad, Wellness und Spa – hier passen alle Baumaterialien zusammen und ergeben eine ungezwungene Architektur. Kein Deut ist überkandidelt eher bodenständig, schlicht und typisch Allgäu.

Wer als Tourist das Allgäu erleben will, erlebt jeden Abend in der Traube die Allgäuer Gastfreundschaft und wird immer mit Allgäuer Schmankerln aus der Traube-Küche verwöhnt.

Der Allgäutag findet hier kein Ende. In der Bauernstube oder im Restaurant dürfen Genießer das Allgäu schmecken mit – laut dem Servus-Magazin – besten Kässpätzle des Allgäus, oder

Wer in der Traube eincheckt wird meist von einer der drei charmanten Frauen des Hauses freundlich begrüßt, während der Vater, Ludwig Mittermeier, in der Küche werkelt.

einfach mit Hindelanger Bergkäse zum letzten Glas Rotwein...





Kalbshaxe im Ofen geschmort

Das Jahr in der Traube

Im Traditionshotel Traube steht traditionell die authentische Allgäu-Küche im Vordergrund. Hier verlangt der Gast nach Kässpätzle oder Allgäuer Weiderind. Immer freitags – auch das ist die Tradition im streng katholischen Allgäu – stehen die Kässpätzle auf der Karte. Das Gourmet-Magazin Servus hat sich das Rezept von Küchenchef Ludwig Mittermeier besorgt. Er vermischt mittelalten Bergkäse mit mittelaltem Emmentaler und manchmal würzt er das Traditionsgericht noch mit einem Weißlacker. Schon im Februar weiß Mittermeier wo er in seinem verschneiten Allgäu den ersten Bärlauch findet. An Ostern serviert er das Lammkarree unter einer Bärlauchkruste, bald danach serviert er klassische Spargelgerichte mit bayrischen Spargel aus Schrobenhausen. „Der ist kräftiger und nußiger im Geschmack“, sagt der Ur-Bayer Mittermeier. Der zum Spargel auch gerne Hindelanger Bergbauernschinken serviert. Im Mai schießen die Jäger rund um Thalkirchdorf den Maibock, dazu brät Mittermeier die ersten Pfifferlinge. Bodenseefische stehen im Sommer auf der Karte. „Wenn's gibt“, lacht der Küchenchef, ansonsten nimmt er frische Forellen oder Saibling aus seinem Bassin. Frischer kann man Fisch nirgends essen! Dazu serviert er im Sommer Reichenauer Salate, wie auch zum Rumpsteak vom Allgäuer Weiderind.

Allgäu Wild steht im Herbst auf der Karte, Rehrücken und Hirschbraten, manchmal auch Gams. „Eine junge Gams“, verrät der Küchenchef, „das ist schon was Besonderes!“



Küchenchef Ludwig Mittermeier

Der Mann ist der Garant für eine unverfälschte Allgäu-Küche. Ohne Chichi serviert er Kässpätzle oder Berglammrücken. Mittermeier kocht ruhig und bescheiden, aber seine Gerichte gehören zu den feinsten Festtagsgenüssen des Allgäus. Seit fast 50 Jahren steht er schon in der Küche, doch sein Ehrgeiz ist ungebrochen und seine Lust einfach und ehrlich gut zu kochen ist ihm noch immer eine Freude. – Zum Vergnügen seiner Gäste.

Auszeichnung - Guide Michelin Empfehlung, Schlemmer Atlas 1,5 Kochlöffel, Varta-Führer Empfehlung, Südländ Köche



Nichts geht über den eigenen Käse

Das Allgäu ist ein Käseland. Allerorten gibt es Käseereien, die lokalen Käse verkaufen: auf dem Berg und mindestens in jedem zweiten Dorf. Keiner darf das Allgäu verlassen,



ohne mindestens einmal Kässpätzten probiert zu haben. Käseherstellung selbst ist eine Kunst. Da gehört echtes Können dazu. In der Käseschule Thalkirchdorf - keine drei Minuten von der Traube entfernt - kann man sich aber auch als Laie mal dran versuchen.

Mein Besuch in der Käseschule fand im Rahmen eines Wandertags als Lehrer einer sechsten Klasse statt, und ich kann behaupten: Wir hatten einen Riesenspaß im Keller der Käseschule Thalkirchdorf, obwohl draußen mindestens 30 Grad ins Freibad lockten. Jeder Teilnehmer setzt sich an einen Platz mit eigenem Kessel, bekommt etwas Milch, die er erst erwärmen muss. Dazu kommt eine geheimnisvolle Mischung namens Lab, die die Milch gerinnen lässt. Es handelt sich dabei um einen Enzymcocktail aus dem Labmagen von Rindern, der dort für die Gerinnung der Muttermilch sorgt und deren Verdauung überhaupt erst möglich macht. Man vermutet ja, dass die ersten Menschen, die Käse machten, Steinzeitjäger waren. Die entdeckten im Magen von frisch erbeuteten jungen Wiederkäuern, die gerade an der Mutter getrunken hatten, weißliche Klumpen – erster Käse. Bald nutzten sie die Mägen bewusst zur Aufbewahrung von Milch und merkten, dass die Milch darin fest und gleichzeitig haltbarer wurde. So begann alles. Inzwischen gibt es weltweit Tausende von Käsesorten. Lab wird weiterhin aus dem Magen von Kälbern gewonnen.



Unsere Käseproduktion ist nicht mehr so umständlich wie zur Steinzeit. In der Käseschule schneiden wir heute die geronnene Milch mit der Käse-Machete in kleine Stücke. Der so entstandene Käsebruch kann eineinhalb Stunden später in Form gepresst werden. Stolz tragen wir unseren ersten eigenen Käse nach Hause. Ein Bekannter, ein Lebensmitteltechnologe, testet meinen Käse am nächsten Tag und findet: fein. Man kann also

Hotel Traube

Freizeit- und Ferien Hotel

Familie Mittermeier-Spähle
Kirchdorfer Straße 12
87534 Oberstaufen-Thalkirchdorf
+49 8325 9200
www.traube-thalkirchdorf.de

Lage und Zimmer

Die Traube steht einen Steinwurf von Oberstaufen weg, am Ortsrand des Allgäuer Bauernortes Thalkirchdorf. Von den einst 31 Zimmern gibt es heute noch 27. Einige wurden zu größeren Studio-Zimmern zusammengestellt. Die großzügige Raumaufteilung, wie auch die Bäder, sind in den kernsanierten Zimmern neu. Der ländliche Stil aber blieb erhalten.

Wer morgens aufwacht, hört manchmal die Kuhglocken von der nahen Weide läuten. Einmal im Jahr führt der Almbtrieb genau an der Traube vorbei. Der Standort ist ein Idyll.

Hotelauszeichnung und Extras

4 Sterne

Das gesamte Haus mitsamt Hallenbad und Wellnessbereich wird von einer ökologischen Hackschnitzelheizung versorgt, das Holz schlägt die Familie Mittermeier im eigenem Wald.

Wellness und Spa

Finnische Sauna, Salzgrotte und Hallenbad mit einem fünf auf zehn Meter großen Becken.

Wassergymnastik und medizinische Massagen, Shiatsu und Kosmetikbehandlungen. Schrothkur.

Außen

Typisch, bayerischer Biergarten unter großem Eschenbaum und Apfelbäumen vor der historischen Fassade des denkmalgeschützten Gasthauses.

Daneben kleiner Kräutergarten, manchmal sieht man die Köche darin ihr Grün pflücken.

Parken direkt am Haus oder Garage

Zimmerpreise

Einzelzimmer ab 80 Euro,
Doppelzimmer und Apartments
ab 126 Euro,
inklusive regionales vom Küchenchef
ausgewähltes Frühstücksbuffet
mit Allgäuer Käsesorten
und Hindelanger Bauernschinken.

4 Sterne plus 1 Michelin-Stern



Auf über 800 Meter Höhe, lädt das südlichste und legerste 4 Sterne plus Hotel, zusätzlich ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern, zu Allgäuer Verwöhntagen ein. Unter einem Dach wird dem Gast in der zünftigen Löwen-Wirtschaft ein bayrischer Schweinsbraten serviert, nebenan, im edlen Ess Atelier Strauss, bereitet Sternekoch Peter Strauss seinen Gästen Sashimi vom Thunfisch zu. Das AlpinLifeStyleHotel Löwen & Strauss liegt mitten in dem heilklimatischen Kneippkurort Oberstdorf. Die Gäste wählen, zwischen feinsten Sterneküche, bodenständiger Allgäuer Küche oder einem kleinen Zwischengericht auf der Terrasse, direkt in der Fußgängerzone, vor dem Haus. Wer im AlpinLifeStyleHotel Löwen & Strauss eincheckt, darf hier jeden Abend zwischen internationalen Weinen, bayerischen Bieren oder Allgäuer Kräuter-Spirituosen wählen. – Ein Stockwerk höher warten Komfortzimmer und Deluxesuiten.

Das gefällt jedem Alpinisten: Eine freistehende Whirlwanne mit Blick in Richtung Bergpanorama! Aus einem anderen Zimmer sieht der Gast direkt auf die berühmte Skiflugschanze der internationalen Vierschanzentournee. Peter A. Strauss hat aus einer traditionellen Wirtschaft ein exquisites Hotel gezaubert. Im alten Löwen saßen die Oberstdorfer seit 1807. Peter A. Strauss fühlt sich der gewachsenen Allgäuer Küche verpflichtet, dies beweist er in der Löwenwirtschaft.

Von außen wirkt der Löwen & Strauss wenig spektakulär. Doch wer eintritt ist begeistert. Ein großer, heller, weiter Raum öffnet sich. Eine lässige Lounge-Ecke lädt ein, auf dem längsten Klassik Ledersofa des Allgäus Platz zu nehmen. Es dauert nicht lange, dann fühlt man sich angezogen von dem Äplertisch. Der Tisch ist über sechs Meter lang, aus Allgäuer Eichenholz gefertigt, bietet Platz für 20 Personen und eignet sich ideal für Gruppen oder als stylischer Treffpunkt

für die Clique. „Ich finde es ist einfach ein idealer Platz für Menschen, die sich spontan zusammensetzen wollen um eine gute Zeit miteinander zu verbringen“, lädt Peter A. Strauss Gäste und auch Einheimische ein an diesem Kommunikationstisch Platz zu nehmen. Wen die Gourmetkarte lockt, der reserviert im Ess Atelier Strauss.

Das Ess Atelier Strauss wird seit der Eröffnung jährlich mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, das Hotel mit vier Sterne plus. Die Suiten befinden sich im dritten Stock und bieten deshalb, mitten aus der Stadt, einen weiten Blick in die Allgäuer Bergwelt. Zimmer und Suiten bieten hohen Komfort und Design für höchste Ansprüche. Dazu zählen unter anderem edelsten Stoffe der Tirol Living Collection, hochwertige Teppiche und Parkettböden sowie in den Bädern Waschtische von Villeroy & Boch. Als besonders Design-Highlight sind in den Kopfenden der Betten in

Das gefällt jedem Alpinisten: Eine freistehende Whirlwanne mit Blick in Richtung Bergpanorama!

der Deluxe Suite über 200 Jahre alte, wertvolle Holzpaneele eingearbeitet. Nicht umsonst nennt Peter A. Strauss sein Hotel stolz: AlpinLifeStyleHotel. Das Hotel Torkel bietet ein ganzjähriges Rund-um-Programm: Wohlfühlen, Genießen, Entspannen. Im Wellnessbereich, im vom Michelin ausgezeichneten Restaurant und in dem gut sortierten Weinkeller.





Rosa gebratene Taube – tranchiert serviert

Das Jahr im Löwen & Strauss und Ess Atelier Strauss

Alleine frische, unverfälschte Lebensmittel bieten authentischen Geschmack! das weiß Peter A. Strauss seit Kindesbeinen. Er hat zu Hause in jungen Jahren, jeden Herbst, den herzhaften Geschmack des Schlachtfestes kennen gelernt, ebenso wie später in der Sterneküche, die feinen Aromen exotischer Edelprodukte. Heute sagt er: „Regionalküche ist ja recht und gut, doch das Wichtigste ist eine erntefrische Saisonalküche, gleichgültig aus welcher Region die Lebensmittel stammen.“ Den besten Bruchsaler Spargel gibt es nun mal im Frühling, die besten Jakobsmuscheln aus der Normandie im Herbst und Winter, und im November, Dezember sind die Gänse im Allgäu schlachtreif. Das Fazit des Sternekochs: „Unsere Lebensmittel müssen immer absolut frisch sein, im richtigen Augenblick geerntet, und zwar dann, wenn sie voll reif sind, gleichgültig in welcher Region.“

Die saisonale Heimatküche ist im Ess Atelier Strauss nicht die Messlatte für ihn, in der Löwen-Wirtschaft schon eher. Hier bietet er auf gehobenen Bib Gourmand Niveau Allgäuer Küche im Jahreszeitenrhythmus, wie sie in Oberstdorf schon immer serviert wurde. Im Frühling zu Ostern stehen Lammgerichte auf der Speisekarte, danach die ersten Pilzgerichte und Allgäuer Saibling aus Heimertingen. Der Maibock eröffnet die neue Jagdsaison die im Herbst Reh, Hirsch und Gämse bietet. Und dann stehen auch schon wieder Jakobsmuscheln und Weihnachtsgänse auf der Karte.



Küchenchef Peter A. Strauss

Im Fokus des Chefkochs Peter Strauss stehen saisonale Produkte in ihrer reinsten Form. Durch filigrane Handarbeit werden die Gerichte in Szene gesetzt. Strauss ist Mitglied der renommierten Gilde Jeunes Restaurateurs d'Europe.

Auszeichnung - Ess Atelier Strauss: Guide Michelin 1 Stern, Gault Millau 17 Punkte / 3 Hauben, Große Restaurant & Hotelguide 4,5 Koch Mützen und „Restaurant des Jahres 2017 Deutschland“, Gusto 7 Pfannen, Schlemmer Atlas 3,5 Bestecke, Feinschmecker 2 F, Mitglied der Jeunes Restaurateurs d'Europe, Südländ Köche Die Löwenwirtschaft: Guide Michelin Bib Gourmand, Südländ Köche



Wanderdorf und Wintersportort

Schneesicherer Wintersportort mit Skibetrieb bis Anfang Mai; vielseitiges Wanderdorf mit Wandermöglichkeiten auf drei Höhenlagen und 200 km Wanderwegen; südlichster



Kur- und Erholungsort Deutschlands, Prädikat Heilklimatischer Kurort „Premium Class“, Kneippkurort; international angesehener Wintersportort mit einer der modernsten und größten Skiflugschanzen der Welt, Austragungsort weltweit bekannter Skisportveranstaltungen.

Zahlreiche Skifahrer und Snowboarder schätzen die schneesicheren Skigebiete rund um Oberstdorf. Denn: Auf insgesamt 132 km alpinen Abfahrtsstrecken in den fünf Skigebieten der Zweiländerskiregion Oberstdorf-Kleinwalsertal kommen sowohl Anfänger als auch „Könner“ und ganz besonders Familien auf ihre Kosten. Bereits Anfang Dezember fällt hier der Startschuss für den Winter. Dann heißt es zum Beispiel: Mit Deutschlands modernster Einseilumlaufbahn, der Fellhornbahn II, ohne Wartezeiten hoch hinaus und oben angekommen die Wintersonne bei Traumabfahrten genießen. In Deutschlands größter und modernster Skiarena findet man nicht nur abwechslungsreiche Pisten, auch den beiden Talabfahrten steht während der ganzen Saison nichts im Wege.

Aber die Skimetropole lockt auch im Sommer: Mit seinem Motto „Natürlich Wandern – Natürlich Oberstdorf“ macht Oberstdorf seine herausragende Stellung als Wanderdestination deutlich und ist nicht zuletzt wegen der Vielfalt des touristischen Angebots und einer Bergwelt von 230 Quadratkilometern eine der größten und attraktivsten Gemeinden Bayerns. Gelegen in einem Tal auf 815 m Höhe inmitten der Allgäuer Alpen, umgeben von einem Kranz von bis zu 2600 m hohen Bergen, besticht Oberstdorf vor allem mit seinen drei Höhenlagen. Auf über 200 km Wanderwegen eröffnet sich hier eine abwechslungsreiche Alpenlandschaft mit Wegen und Touren für jeden Schwierigkeitsgrad.



Löwen & Strauss

AlpinLifestyleHotel

Peter A. Strauss
Kirchstraße 1
87561 Oberstdorf
+49 8322 800080
www.loewen-strauss.de

Lage und Zimmer

Das Hotel liegt mitten in dem Kurort Oberstdorf. Man kommt an und ist mittendrin im relaxten Ortsleben. 15 Doppelzimmer und 7 Suiten sind in den oberen Etagen des Stadthotels. Man blickt in die Allgäuer Bergwelt oder über die Dächer der Altstadt. Viele Zimmer haben eine Loggia mit gemütlicher Sitzecke, Badezimmer in Edelstein-/Metalloptik mit elegantem Waschtisch und manche mit freistehender Wanne im Raum, mit Blick in Richtung Skisprung-Schanze.

Hotelauszeichnung und Extras

4 Sterne. Der Gipfel des Luxus ist die Gipfel-Deluxe-Suite, die auf fast 50 Quadratmetern höchsten Komfort und exklusiven, alpenländischen Style verspricht.

Wellness und Spa

Aroma-Sauna mit handgeschlagenem Altholzdekor aus Tirol, und ein Licht-und-Klang Tepidarium. Der Guide Michelin schreibt: Schön der Saunabereich mit Jacuzzi und Dachterrasse.

Außen

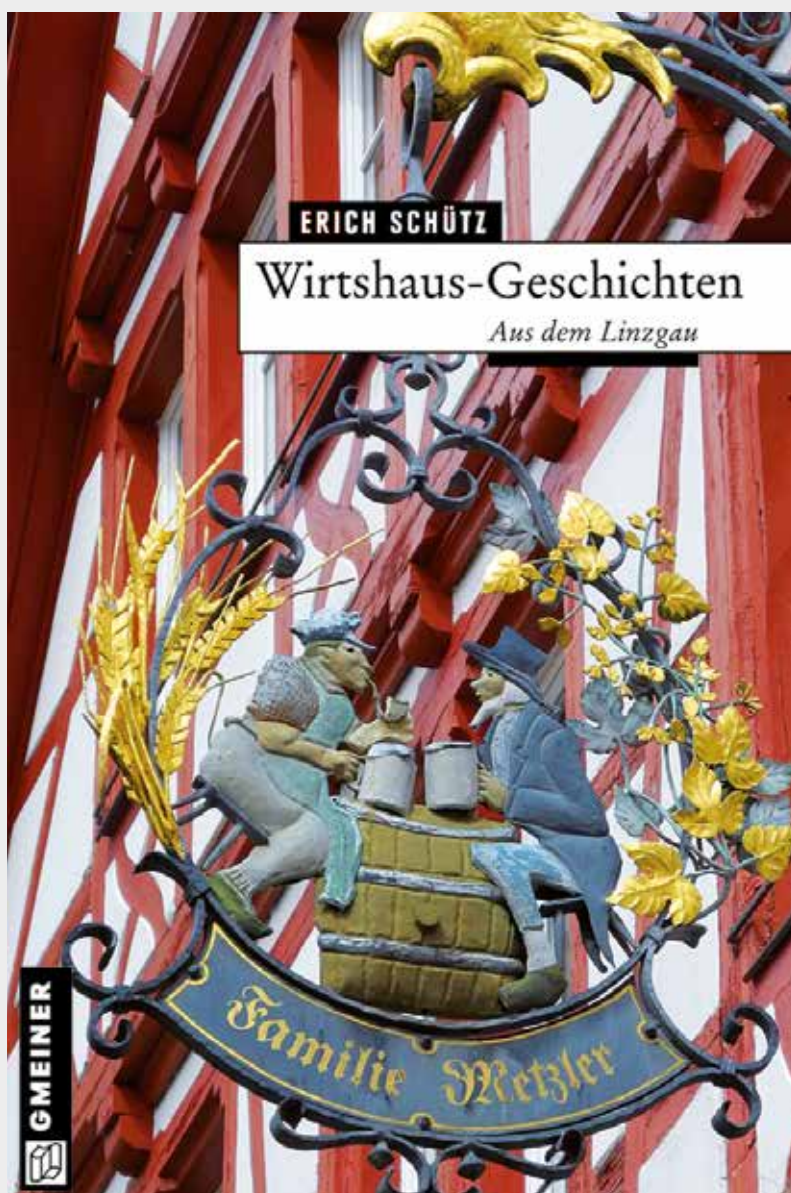
Tagsüber auf der Terrasse in der Fußgängerzone flanieren die Kurgäste und Einheimischen an den Gästen vorbei. – Das sollte man genießen...

Parken direkt am Haus

Zimmerpreise

Einzelzimmer ab 90 Euro,
Doppelzimmer und Suiten
von 120 bis 180 Euro,
inklusive regionales, vom Küchenchef
ausgewähltes Frühstücksbuffet.

Lasst die Kirche im Dorf und die Wirtschaften dazu!



„Lass die Kirche im Dorf“ galt als geflügelte Weisheit. Der Kirchturm war richtungsweisend für Christen, wie auch für Dürstende und Hungernde. Denn neben der Kirche standen das Rathaus und die Dorfwirtschaft. Wie anheimelnd und vertraut sind die Orte, in denen ganz traditionell die Wirtschaften und Landgasthöfe noch immer neben dem Kirchturm zur Einkehr locken. Schon alleine deshalb hat die Kirche im Ortskern ihre Berechtigung und erst recht das Wirtshaus!

Da fand der Fremde neben dem Kirchturm im Pfarrhaus gewiss den Herr Pfarrer und daneben im Rathaus den Herrn Bürgermeister, aber daneben im Dorfgasthaus immer den Wirt. Er ist erster Ansprechpartner, Gastgeber, erster Freund in einem fremden Ort und oft auch noch väterlicher Ratgeber.

Wie eintönig, traurig und fad dagegen sehen die Orte aus, in denen heute Fast-Food-Ketten und System-Gastronomie mit Food-Manager Einzug halten. Ami-Kultur!, für anständige Feinschmecker gleichmachende Barbarei.

Deshalb dürfen Wirte-Dynastien nicht sterben! Die unpersönlichen Restaurantketten haben zwar leuchtende Identifikationssymbole, aber keinen warmherzigen Wirt, keine Gastgeber-Persönlichkeit.

Wirtshaus-Geschichten.
Aus dem Linzgau
144 Seiten, Hardcover
ISBN 978-3-8392-1146-5
EUR 14,90

Der Geist des allgemeinen zwingt leider nicht zur Umkehr. Jeder Einzelne muss sich darum seinen individuellen Weg selbst suchen. Da lohnt es sich für genießende Einkehrer manch einen Umweg zu fahren, um bei einem echten Wirt Gast sein zu dürfen.

Ein echter Gastwirt ist – ob Frau oder Mann – wer seine Gäste achtet. Sie freundlich empfängt. Ihnen einen Platz in seinem aufgeräumten und übersichtlichen Gastraum anbietet. Ein Gericht serviert, das in der Küche saisonal frisch angerichtet ist, ohne fremde Zusatzstoffe. Und der sich die Zeit nimmt, auf ein Schwätzle über den Wein, das Essen oder auch das Wetter.

In diesen Lokalen finden sich Menschen, die den Wirt ebenso achten. Die gesellig die Zeit in seinem freundlichen Restaurant schätzen. Die schmackhafte Küche loben. Und gerne dem freundlichen Service ein Trinkgeld überlassen.

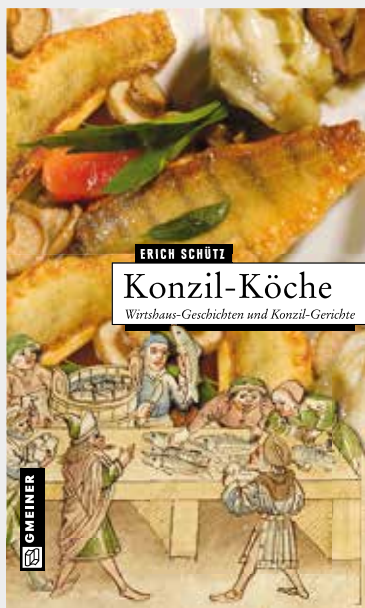
Solche Gasthäuser und Wirte findet der Leser in dem Buch Wirtshaus-Geschichten aus dem Linzgau. Es erzählt von der Geschichte der Wirtschaften und von den Geschichten der Wirte-Familien. Manch ein Leser wird während des Lesens aufbrechen, das Gasthaus oder den Gastwirt sofort besuchen wollen. – Sie sind leicht zu finden: Die Dörfer liegen alle im Linzgau. Die Wirtschaften stehen meist seit Jahrzehnten direkt neben Rathaus und Kirche. Der Appell ist eindeutig: Lasst die Gastwirte im Dorf! - Sodass der beschauliche Linzgau weiterhin mit behaglichen und gastfreundlichen Wirtshäusern glänzen darf.



Rezepte für Dirnen und Kuppler



Die Rezepte aus dem Registrum Coquine verraten nicht viel. Maßeinheiten gab es kaum. Es gab ja auch im 15. Jahrhundert noch keine Küchewagen. Dafür gab der Verfasser, Johannes von Bockenheim, die Tipps, für wen die Rezepte sind:



So macht man Pomeranzenomelett (Bitterorangenomelett). Nimm verquirlte Eier und Bitterorangen, soviel du magst. Mische den Saft der Pomeranzen mit Eiern und Zucker. Danach nimm Olivenöl oder Fett, erhitze es in der Pfanne und gieße die Eiermasse hinein. Und das ist für Dirnen und Kuppler.

Während der Zusammenkunft der Kleriker und des Adels aus ganz Europa herrschte in der Konzilstadt ein Ausnahmezustand. Es verlangte viele Genusshandwerker. Über 70 zusätzliche Köche standen an den Herden, sowie an die 200 Bäcker aus allen Teilen

der alten, europäischen Welt. Die einheimischen Gastwirte hätten die explodierende Nachfrage niemals alleine erfüllen können. Etwa 6.000 Einwohner sollen um 1400 in Konstanz gewohnt haben. In Spitzenzeiten beherbergte Konstanz während des Konzils über 10.000 Menschen. Und freilich, das weiß heute jeder, unzählige Dirnen und Kuppler.

Verzeiht! Es ist ein groß Ergetzen, sich in den Geist der Zeiten zu versetzen, schreibt Goethe in seinem Faust. Diesem Ergötzen gaben sich die Konzil-Köche der Südland Köche zum Konzil-Jubiläum hin. Gerichte, mit Zutaten, die es damals gab, kochten sie nach. Dabei ist eine einmalige historische Speisekarte entstanden.

Wir – die Redaktion – haben die Gerichte und deren Geschichten in dem Buch Konzil-Köche – Gasthaus-Geschichten und Konzil-Gerichte zusammengefasst.

Das Buch: Konzil Köche, Gasthaus Geschichten und Konzil Gerichte, Gmeiner Verlag, Messkirch, 14,90 Euro, ab November im Buchhandel und bei den Konzil Köchen direkt.

Bild oben: Konzil Koch Manfred Hölzl und Dr. Gudrun Schnekenburger beim Sichten der Rezepte des mittelalterlichen Kochbuchs Registrum Coquinae, von Johannes von Bockenheim, Koch am Hof des in Konstanz gewählten Papstes Martin V.

Von der Kunst den Bodensee zu schmecken



Eine Gourmetreise mit Südland-Köchen rund um den Bodensee präsentiert Erich Schütz in seinem neuem Buch mit dem Hädecke-Verlag

Genussvoll durchzublättern – leicht verdaulich zu lesen – und leicht nachzukochen

Jeder Bodensee-Liebhaber – und jeder Gourmet sowieso – sollte das neue Buch Bodenseelust genießen. Alleine das Durchblättern der 220 Seiten ist wahrlich ein Genuss, dank der herrlichen Bilder des Bildjournalisten Kurt-Michael Westermann. Die elf Kapitel über elf typische Bodensee Genüsse sind von Erich Schütz leicht verdaulich geschrieben. Zusätzlich servieren elf Köche – freilich alles Südland-Köche - ihre typischen Bodensee-Rezepte.

Vom Bodenseefisch, über Bodenseekrebse, das Ländle Kalb, Linzgau und Hegau Lamm, Reichenauer Gemüse, Tettlinger Hopfen, Vorarlberger Käse, Obst vom See, Wein und Edelbrände berichtet das Buch Bodenseelust. Dabei wird in jedem Kapitel zunächst die Geschichte und Brauch der Genüsse erzählt. Wer kennt schon den Unterschied zwischen Edelkrebse und den heutigen Bodenseekrebsen? Oder weiss, dass in der Schweiz Most ein Kindergetränk ist, in Deutschland aber schnell zu einem kräftigen Rausch führen kann? Oder: dass die Höri-Bülle, einst von Reichenauer Mönchen an den See gebracht, heute Ehrenbürger der Gemeinde Moos auf der Höri ist und unter amtlichem EU-Schutz steht.

Danach porträtieren elf weitere Kapitel die Menschen am See, die die Bodenseegenüsse hegen und pflegen, als Senn, Schäfer, Bülle-Gärtner, Winzer oder Schnapsbrenner. Typische Originale werden dabei vorgestellt, denen die Bodenseegenüsse von heute zu verdanken sind. In den ersten Kapiteln erzählen die Züchter und Bauern von ihrem Alltag, in den weiteren elf Kapiteln werden ausgezeichnete Bodensee-Köche vorgestellt. Der Fischkoch, der Hechtkutteln serviert, oder der Krebskoch, der seine Edelkrebse selbst züchtet. Jeder Koch hat sein Steckenpferd, gilt als Spezialist für Lammgerichte oder Büllevariationen.

Der Fischkoch stellt als erstes Rezept die Schleie vor, geräuchert, danach das Filet gezipft und mit cremigem Rührei serviert. Leicht nachzukochen, mit vollem Bodensee-Geschmack! Ein wahrlich schneller und leichter Erfolg für Hobbyköche.

Unser Tipp: Buch kaufen, Zutaten für eines der Rezepte besorgen, Freunde besuchen und gemeinsam ein Gericht der Südland-Köche aus dem Buch Bodensee-Lust kochen. – Und natürlich den Seewein nicht vergessen (auch dazu finden sich in dem Buch Bodenseelust die süffigen Tipps).

*Erich Schütz, Kurt-Michael Westermann, Ria Lottermoser
Bodenseelust - Eine kulinarische Reise mit Rezepten der Region
Gebunden, 224 Seiten, 160 Farbfotos 29,90 Euro (D), 30,80 Euro (A)*

Aus dem Vorwort

Kann man eine Landschaft, oder gar den ganzen Bodensee schmecken? Seehasen, so nennen sich die Seeanwohner selbst, sagen uneingeschränkt „ja“. Die deutschen Seeanwohner sagen, sobald sie in der Nähe ihres Wassers sind: „I schmeck den See.“ Die Schweizer „schmöcke“ ihn ebenfalls, und in ihren Bergen schmecken sie die frische Luft.

Freilich, der Herr Oberlehrer der deutschen Sprache weiß: die Seehasen schmecken mit der Nase, meinen also korrekt: riechen. Doch das Empfinden im Riechorgan ist nicht weit entfernt vom Genuss am Gaumen. Wer Wein kostet, riecht und schmeckt gleichzeitig und nur Wein der gut riecht, schmeckt auch.

Genau so verhält es sich mit dem Schmecken des Sees und der Landschaft. Im Frühling riechen die Linzgautäler nach Bärlauch, im Herbst die Obstplantagen nach frisch vergorenem Saft und wenn das Wetter umschlägt riecht der See nach frischem Fisch. Je nach Jahreszeit ist es immer ein besonderer, anderer Genuss den der See und die Landschaft zu riechen, bzw. in der Umgangssprache der Alemannen, eben zu schmecken abgibt.

Doch auch hochdeutsch – ganz korrekt – kann man den See und die Landschaft schmecken. Denn die Lebensmittel der Bodenseelandschaft sind ein Teil des Bodens, Klimas und der Kultur, bzw. der Kunst der Züchter und der Hingabe der Bauern am See. Ihre Produkte sind geprägt von der Geschichte des Sees und den Menschen des Sees, die die traditionellen Lebensmittel über Generationen hegen und pflegen.

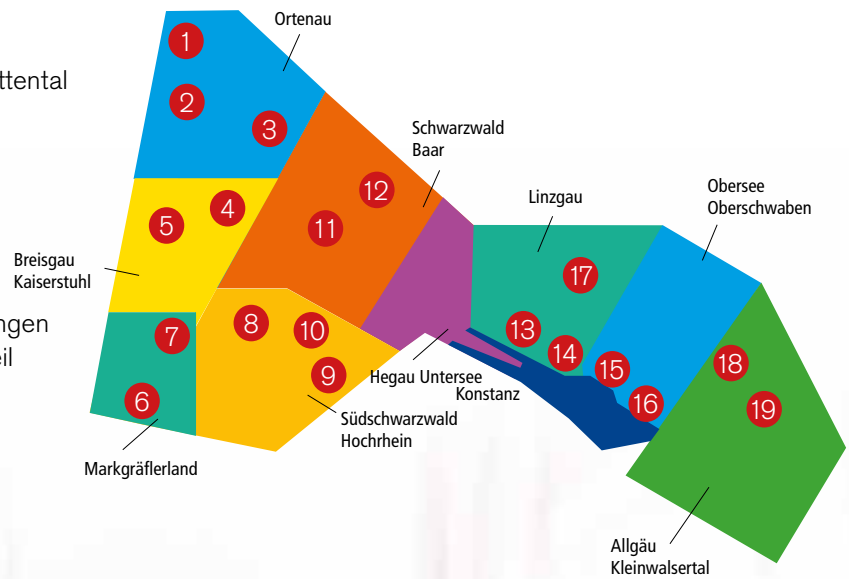
Bauern, Winzer oder Schnapsbrenner prägen den Seegenuss, wie auch Köche, die heute die althergebrachten Lebensmittel der Seehasen zeitgemäß anrichten. Wer den Bodensee und seine Landschaft also schmecken will,

muss die Menschen und ihre Geschichten kennen. Dieses Buch will die Augen und Ohren dafür öffnen – und auch die Nase! Damit jeder Leser den Bodensee zu schmecken versteht.



Die Karte zeigt die Südland Hotels im Südland

- 1 Landhotel Jägersteig, Bühl
- 2 Stadthotel Sonne, Offenburg
- 3 Stadthotel Die Reichsstadt Gengenbach
- 4 Ferien- und Freizeithotel Ludinmühle, Freiamt-Brettental
- 5 Ferien- und Freizeithotel Hirschen, Glottertal
- 6 Freizeithotel Rührberger Hof, Grenzach-Whylen
- 7 Landhotel Herrihof, Todtnauberg
- 8 Wellness & Wanderhotel Nägele, Höchenschwand
- 9 Gartenhotel Feldeck, Lauchringen
- 10 Hofgut Albführen, Dettighofen
- 11 Romantik Hotel Rindenmühle, Villingen-Schwenningen
- 12 Freizeit- und Businesshotel Johanniterbad, Rottweil
- 13 Seehotel Seehalde, Birnau-Maurach
- 14 Hotel Heinzler am See, Immenstaad
- 15 Hotelrestaurant Seehof, Immenstaad
- 16 Hotel Restaurant Torkel, Nonnenhorn
- 17 Naturhotel Mohren, Deggenhausertal-Limpach
- 18 Traditionshotel Traube, Oberstaufen-Thalkirchdorf
- 19 AlpinLifeStyleHotel Löwen & Strauss, Oberstdorf



Herausgeber

Die Redaktion - Public Affairs & Media
 Erich Schütz, Chefredakteur ViSdP
 Produktionsleitung Njoschi Weber
 Kundenmagazine, Internet- u.
 Filmproduktionen, Veranstaltungen
 Wilhelm-Beck-Str. 14 · 88662 Überlingen
 Tel. 07551/948730 Fax 948930
 info@dieredaktion.net
 www.dieredaktion.net

Text- und Bildnachweise

- Seite 04 Pixabay
- Seite 09 Text: Edi Graf - Pixabay
- Seite 13 Text: Stefan Woltersdorf - Pixabay
- Seite 17 Text: Edi Graf - Kultur- und Tourismus GmbH Gengenbach
- Seite 18 Pixabay
- Seite 23 Ludinmühle, Freiamt
- Seite 27 Europapark Rust
- Seite 31 Pixabay
- Seite 32 Pixabay
- Seite 37 Todtnauberg
- Seite 41 Pixabay - Klaus Hansen
- Seite 45 Text: Edi Graf - Touristinfo Bonndorf
- Seite 49 Schaffhauserland Tourismus
- Seite 50 Pixabay
- Seite 55 Wirtschaft und Tourismus, Villingen-Schwenningen GmbH
- Seite 59 Stadt Rottweil Tourist-Information
- Seite 60 Pixabay
- Seite 65 Wallfahrtskirche Birnau inxsMedia, Tourist Information Uhldingen Mühlhofen, Barockjuwel innen Norbert Sand
- Seite 69 Lädinerverein Bodensee e.V.
- Seite 73 Zeppelin Museum Friedrichshafen, Klaus Faaber, Michael Fischer - Pixabay
- Seite 77 Tourist-Information Nonnenhorn
- Seite 81 Gemeinde Deggenhausertal, Axel Kottal, Bürgerbüro & Touristinfo Deggenhausertal
- Seite 82 Kurort Oberstdorf, Elena Alger
- Seite 87 Text: Willibald Spatz, Käseschule, Käsermeister Georg Gründl, foto-jim
- Seite 91 Kurort Oberstdorf, Elena Alger
- Seite 96 Fotolia