



Das Rübezahl****S, Romantic Hideaway & Boutique Spa, Schwangau

Einfach märchenhaft!

Unweit des malerischen Forggensees im heilklimatischen Luftkurort Schwangau im Ostallgäu residiert in hinreißender Panoramalage und mit freiem Blick auf die Königsschlösser das „Das Rübezahl****S – Romantic Hideaway & Boutique Spa“. Ein vorbildlich von der Hoteliersfamilie Thurm geführtes First-Class-Domizil mit ausgezeichneten Angeboten in Logis, Wellness und Kulinarik. Küchenchef Erik Wendt und sein Team begeistern im „Gourmetrestaurant Gams & Gloria“ mit filigraner Alpenkulinarik und modernem Twist.

Wir sind zu Gast im „Dorf der bayerischen Könige“ im sogenannten „Königswinkel“. Atemberaubend schön ist das Ostallgäu rund um Schwangau, Hohenschwangau und Füssen mit seinem idyllischen Forggensee und den unweit davon auf erhabenem Berggrund residierenden Prachtschlössern „Neuschwanstein“ und „Hohenschwangau“, Anziehungspunkte für jährlich weit über 1,5 Millionen Gäste aus aller Welt. Der märchenhaften Bautätigkeit Bayernkönigs Ludwig II. und seines Vaters Maximilian II. ist es zu danken, dass die Allgäuer Landschaft zu den populärsten Reisezielen hierzu-

lande zählt. Und niemand kann sich dem einzigartigen Zauber aus Mystik und Romantik, aus majestätischer Verklärung und spektakulärem Naturschauspiel so recht entziehen, denn der Aufstieg zu Fuß oder mit dem Pferdewagen nach Neuschwanstein stattet den Besucher aus mit dem sich einstellenden Gefühl an einem magischen Ort zu sein. Der schwäbische Landkreis Ostallgäu ist überdies von der Natur geradezu verschwenderisch mit Anmut und Liebreiz bedacht worden. Zu nennen etwa der wildromantische Alpsee, der das einprägsame Bild des Schlösserensembles mit dem „Museum der Bayerischen Könige“ am Fuße

des Säulings erst abrundet. So vieles ist überwältigend und wie von Künstlerhand geschaffen, dass es nicht Wunder nimmt, dass die Top-Sehenswürdigkeit Schloss Neuschwanstein einem gemalten Theaterentwurf gleichkommt. Wie gut, dass der Blick nach oben, beispielsweise bis auf den Gipfel des 1.881 Metern hohen Tegelbergs, des Hausbergs von Schwangau, dem Betrachter und Stauenden dann doch so etwas wie irdische Bodenhaftung vermittelt.

Vom Charme alpiner Noblesse
Längst ist die Region rund um das imposante Ammergebirge, den Allgäuer

Alpen entlang der zurecht so bezeichneten „Romantischen Straße“, die in Füssen, der schönen Stadt mit ihrem historisch geprägten Ortsbild am Lech, endet, eine attraktive Ganzjahresdestination mit Tuchfühlung zum Nachbarland Tirol, das nur wenige hundert Meter davon entfernt, mit Schönheit und Attraktivität nicht minder aufzutruumpfen weiß. Wer also sich aufmacht, Land und Leute in Augenschein zu nehmen, sei es per Pedal, zu Fuß oder mit dem Auto, dem sei ans Herz gelegt, die Verweildauer auszudehnen und sich fallen zu lassen in dieses paradiesische Fleckchen Bayerns. Der entdeckungsfreudige Gast tut dabei sicher gut daran, ein Quartier auszuwählen, das ihm sehnsuchtsvolle Momente stillvollen Glücks und erlesener Geborgenheit beschert. Wir sind dieserhalb bei Familie Thurm im Schwangauer First-Class-Hotel „Das Rübezahl – Romantic Hideaway & Boutique Spa“ zu Gast, einem vorbildlich, weil herzlich und gastzugewandt geführten Ferienhotel von ausgewiesener Allround-Qualität. Dass wir von unserer designaffinen Junior-Suite einen herrlichen Panoramablick auf die beiden Königsschlösser haben, ist zum einen der trefflichen, absolut ruhigen Lage des Boutique-Hotels geschuldet und zum anderen, dass nahezu alle der insgesamt 54 nobel ausgestatteten Zimmer und Suiten über Balkon und Terrasse sowie einen unverbaute Blick auf all das naheliegend Schöne verfügen.

Rübezahl, der Berggeist des schlesischen Riesengebirges, gab dem feinen Haus einst den Namen. Es war das Jahr 1959, als die aus dem Riesengebirge stammenden Eltern des heutigen Hotelbesitzers Erhard Thurm, die kleine Pension „Hubertus“ mit Schlossblick erwarben, sie in „Rübezahl“ umbenannten und das touristische Potenzial des Ortes erkannten, sich sogleich daran machten, das Gasthaus sukzessive mit Annehmlichkeiten und Erweiterungen auszustatten. Heute sind es Erhard Thurm, seine aus Brasilien stammende Ehefrau Giselle und Sohn Alexander, die in zweiter und dritter Generation die Geschicke des Wohlfühlhotels gemeinsam mit inzwischen 75 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern verantworten. Und sie tun dies mit dem Weitblick und dem Mut Gegenwart und Zukunft segensreich zu gestalten.



Das Rübezahl - Romantic Hideaway & Boutique Spa ist eine Ganzjahresdestination von stilvoll-behaglicher Anmut. Gerade im Winter, wenn sich das Ostallgäu von seiner vielleicht schönsten Seite zeigt, laden der beheizte Außenpool und die gemütlichen Restaurantstuben zur Einkehr ein.

Eine Erfolgsgeschichte

Alles im Hideaway der Familie Thurm ist von gediegen-heimeligem Flair und wertig-stimmungsvollem Interieur. Moderner zeitloser Alpenchic, kuschelig, elegant und mit liebevollen Details im Dekor ausgestattet, die Handschrift der sympathischen Gastgeberin tragend. Giselle Thurm war Mitte der 1980er Jahre Brasiliens nationale Meisterin im Eiskunstlauf, kam zum Trainieren nach Füssen und lernte als Aushilfskraft im „Rübezahl“ ihren späteren Mann Erhard kennen und lieben. Und blieb. Auch so ein kleines Märchen, das ganz wunderbar in den Kontext dieses romantischen Schauplatzes passt. Sohn Alexander (26) ist inzwischen nach namhaften Statio-

nen und Ausbildung in diversen internationalen Häusern wieder daheim an der Seite seiner Eltern und bringt jede Menge frische Ideen mit ein. So wird schon bald der schöne SPA-Bereich mit seiner exquisiten Saunenlandschaft, dem Außenpool und den Treatmenträumen noch einmal wachsen und weitere Attraktionen offerieren und den Schlössern nochmals ein Stückweit näher kommen. Schon jetzt zählen die Verwöhnangebote in Logis, Wellness und Kulinarik zum Besten, was das gut aufgestellte Allgäu derzeit zu bieten hat. Die Wahl fällt

Gastgeber und Hoteliersfamilie mit ganz viel Charme und Herzblut: Giselle und Erhard Thurm mit ihren Kindern Franziska und Alexander.



dem Gast wahrlich nicht leicht, denn das Genießen steht auf der Agenda der leidenschaftlichen Gastgeber ganz oben. Ihr kulinarischer Ferientag verheißt viele kostbare Momente, angefangen vom opulenten Frühstücksbuffet mit heimischer Produktauswahl, bis über den Mittagssnack, die prachtvolle Tortenauswahl am Nachmittag und schließlich endend am Abend mit verheißungsvollen Menüs oder erstklassig dargebotenen A-la-Carte-Speisen im Restaurant „Louis II.“ mit seinen unterschiedlich gestalteten Restaurantträumen. Immer einen Besuch lohnt die „Alpenrausch Bar & Lounge“, die von einem der profiliertes-

Das Gourmetrestaurant „Gams & Gloria“, der zirbenholzverkleidete Schauplatz für eine der feinsten Küchen im Allgäu.



Zwei, die sich prächtig verstehen, ergänzen und großartig aufkochen: Küchenchef Erik Wendt und Souschef Sascha Kainz (li.).



ten Bartender Europas geleitet wird. Was Barchef Christian Wellisch, der gebürtige Rosenheimer, hier und auch menübegleitend für die Hotel-Restaurants kreiert, ist mit dem Begriff der Sensation treffend überschrieben. Als gelernter Koch bringt er überraschende und passgenau auf einzelne Gerichte abgestimmte Cocktails (auch alkoholfreie), selbst hergestellte Whiskey- und Rumvariationen in die Speisenfolge mit ein und präsentiert diese kommunikationsstark und mit aufwändig hergestellten Dekorationen. Ein Star am Shaker, gar keine Frage.

Vorbildliches aus Küche und Service

Und weitere Küchen- und Servicestars wirken emsig im Hintergrund und nah am Gast. Beispielsweise Caroline Zuber, die Restaurantleiterin und Sommelière in der feinen Zirbelstube, dem von uns aufgesuchten „Gourmetrestaurant Gams & Gloria“. Hier wie auch im Louis II. empfiehlt die gebürtige Brasilianerin aus ihrer erlesenen und immer noch wachsenden Weinauswahl der rund 250 Positionen mit Schwerpunkt Deutschland, Österreich und Italien. Erfrischend und charmant

empfangen wir zudem den Service von Kubilay Karabag. Am Herd stehen der aus Aschersleben in Sachsen-Anhalt stammende Küchenchef Erik Wendt (seit 10 Jahren im Haus) und sein Souschef Sascha Kainz mit ihrer Mannschaft, die vor zwei Jahren den begehrten Michelinsterne erkochten. Deren fein-kreative Heimatküche mit dem Geschmackskick kosmopolitischer Anleihen ist fulminant, immer produktbezogen und tadellos in der Darbietung, versehen mit komplexen Aromenbildern und in jedem Fall ein kulinarischer Paukenschlag, der weit hinein klingt in den „Königswinkel“ und dessen Echo auch in den Redaktionsstuben einschlägiger Genussguides gehört werden dürfte. Wir sind ob des Gebotenen und der subtilen Auseinandersetzung mit Texturen und Haptik mehr als angetan. Mit den nachstehenden Kreationen probierten wir uns durch das formidable Menüprogramm eines lukullischen Festabends, und so wollen wir abschließend nochmals die splendide Kombination aus begleitendem Wein- und Cocktailgenuss preisen und zu Guter Letzt den beiden Brigaden in Küche und Service unseren begeistertsten Respekt bekunden mit der Verleihung unserer höchsten Auszeichnung, den drei Sonnen von SAVOIR-VIVRE. Ingo Schmidt ☀️

Die Kostproben aus dem Drei-Sonnen-Menü



Berg-Busserl-Cocktail von Barchef Christian Wellisch | Heubrand | Gecrashte Bergkräuter | Maracuja | Ananas | Löwenzahn-Hl | Allgäuer Kräutersalz | Popcorn | Goldene Maracuja • **Brot, Butter und Öl** | Speckbrot mit Pekannüssen | Brasilianisches Bergkäsebrot | Bayerisches Gewürzbrot | Obazda | Ringelblütenbutter mit Nuss | gepresstes Mohnöl • **Amuse Bouche** | Gebeizter heimischer Hirschrücken | Alpenkräutersorbet auf Brombeercrumble | Brombeermousse • **Bachforelle** | Buchenholz | Alpenkräuter | Walnuss | Dill | Buchenrauch • **Reh** | Kürbis | Blauschimmel | Kakao • **Grüner Apfel** | Dörrpflaume | Petersilie | Senf | Preiselbeere • **Ziege** | Rote Bete | Ziegenkäse • **Erdsonnenblume** | Süßkartoffel | Schalotte | Dinkelkorn • **Sterlet Stör** | Foie Gras | Gelbe Rübe | Kaviar | Schwarzer Trüffel | Speck • **Schwäbisch-Hällisches Landschwein** | Wirsing | Ei | Erdäpfel | Lauch • **Käse vom Affineur Waltmann** | Chutneys | Brotauswahl • **Damascena Rose** | Abinao Caçao 85% | Haselnuss | Fenchel • **Buchweizen** | Quitte | German Pale Ale | Kumquats



Ländlich-fein

**Gourmetrestaurant
Gams & Gloria**
Das Rübezah! Romantic Hideaway &
Boutique Spa

Hotel Rübezah! GmbH & Co. KG
Am Ehberg 31, D-87645 Schwangau
Tel.: +49 (0) 83 62 / 8888
info@hotelruebezah!.de
www.hotelruebezah!.de

Geschäftsführung: Giselle, Erhard und Alexander Thurm
Küchenchef: Erik Wendt
Souschef: Sascha Kainz
Restaurantleitung und Sommelière: Caroline Zuber
Chef de rang Gams & Gloria: Kubilay Karabag
Barchef: Christian Wellisch

Service: Ausgezeichnet
Wein: Sehr gut
Ambiente: Alpiner Chic