



Einer für alles. Nehmen Sie uns beim Wort.

Generalunternehmer für Innenausbau.

Die erfolgreiche Realisierung eines Hotelprojektes bedarf höchster Planungsstärke und Umsetzungskraft. Mit eigener Design- und Architekturabteilung und einem Netzwerk an kompetenten Handwerkern, Lieferanten und Dienstleistern ist VOGLAUER HOTEL CONCEPT als Generalunternehmer der bevorzugte Partner. Davon zeugen unsere internationalen Referenzen.





INHALT



06 Mehr Farbe, mehr Ruhe und mehr Genuss ALPINE BEHANDLUNGEN ... 12 ... und das Geheimnis der Kräuterstempel WILLKOMMEN IM ALLGÄU! 16 Unser Dreamteam an der Rezeption ROMANTISCHE MOMENTE 20 Warum Das Rübezahl einfach unvergesslich ist WIR KÜMMERN UNS GERN! 22 Von der Kunst, den Überblick zu behalten 26 YOGA MIT BERGBLICK Auf dem Weg zu neuer Kraft und innerer Ruhe FRISCH BESTERNT: GAMS & GLORIA 30 Wirklich ausgezeichnet: unser Gourmet-Team **HEIMAT UND HALTUNG** 36 Woher unsere Küche ihre Zutaten bezieht. **BAR UND BARRIQUE** 40 Diese Speisenbegleitung ist ein Genuss! I BIN'S, DER BASTI! 42 Unterwegs mit einer echten Frohnatur

EINFACH MAL OBEN BLEIBEN...

Über Nacht auf der Rohrkopfhütte

DER NEUE WELLNESSBEREICH



Ganz ehrlich: Schöner hätte 2019 für uns gar nicht beginnen können. Denn wir sind ausgezeichnet worden, haben einen Michelin-Stern für unser alpines Gourmetrestaurant Gams & Gloria bekommen und diese Anerkennung natürlich mit dem ganzen Team um Küchenchef Michael Bernhard gefeiert.

Noch wichtiger aber ist, wie glücklich, zufrieden und entspannt unsere Gäste bei uns sind. Dafür geben wir jeden Tag unser Bestes. In dieser Ausgabe vom BergGEIST stellen wir Ihnen daher mit Freuden viele neue Ideen vor, auf die Sie sich bei Ihrem nächsten Besuch freuen dürfen. Unser neuer Wellnessbereich zum Beispiel. Oder die Yoga-Plattformen am Tegelberg und die wundervollen neuen Touren mit Bergführer Basti. Doch jetzt: viel Vergnügen beim Blättern, Entdecken und Ihrer Vorfreude auf die nächste Reise ins Allgäu...

Thro Familio Thurm,



02

03

HINTER DEN CUSSEN

EIN KÜCHENCHEF IM STERNE-HIMMEL, EIN LASTENTIER AUF DEM BERG, MÄRCHENHAFTE MOMENTE UND NOCH VIEL MEHR – WILLKOMMEN IM HOTEL DAS RÜBEZAHL!



ALPINES GENUSSKONZEPT ÜBERZEUGT MICHELIN

MICHAEL BERNHARD HOLT DEN STERN FÜR DAS GAMS & GLORIA

Michael Bernhard, Küchenchef im *Hotel Das Rübezahl*, hat für unseren ganz persönlichen #myRuebezahl-Moment gesorgt. Er und sein Team erkochten den begehrten Michelin-Stern für das Gourmetrestaurant *Gams & Gloria*. Gemeinsam mit Inhaber Erhard Thurm nahm er Ende Februar im Motorwerk Berlin die Auszeichnung entgegen.

Als offizielles Sternerestaurant zählt das *Gams & Gloria* zu den kulinarischen Hotspots der Region rund um Schloss Neuschwanstein. "In den vergangenen zwei Jahren haben wir uns sehr intensiv mit unserem alpinen Genusskonzept auseinandergesetzt und alles aufeinander abgestimmt", sagt Michael. "Diese Auszeichnung macht uns alle unglaublich stolz."

KLETTERN UND BRETTERN, JETZT GEHT'S AUF DIE PISTE

MIT DEM NEUEN PISTENQUAD AUF DEN TEGELBERG

Das Team der *Rohrkopfhütte* hat ein neues Lastentier: Ein Quad, mit dem Mitarbeiter und Waren rutschfrei auf den Berg kommen. Giselle Thurm (Foto) und das Team sind von dem Kettenfahrzeug, liebevoll "kleines Monster" genannt, begeistert.



#MYRUEBEZAHL – TEILEN UND GEWINNEN

EIN TRAUM WIRD WAHR – UND DAS MIT NUR EIN PAAR KLICKS

Ist das nicht ein wahrhaft märchenhaftes Bild? Vielen Dank, Dasha_Sky für diesen #myRuebezahl-Moment! Sie wollen auch ins Magazin BergGEIST? Dann teilen Sie noch bis zum März 2020 Ihren

schönsten Moment mit dem Hashtag # m y R u e b e z a h l und Ortsverlinkung auf unseren Social-Media-Kanälen. Zu gewinnen gibt es zudem zwei Übernachtungen mit Verwöhnpension.



IMPRESSUM

HERAUSGEBER

Das Rübezahl Familie Thurm Am Ehberg 31 87645 Schwangau

Telefon: +498362/8888 info@hotelruebezahl.de www.hotelruebezahl.de

REALISATION

Tietge Publishing Wilhelmstraße 31 77654 Offenburg

Telefon: 07 81/91 97 05-0 info@tietge.com www.tietge.com

REDAKTIONSLEITUNG

Katerina Ankerhold

GRAFIKLEITUNG

Kristina Fischer

PROJEKTLEITUNG

Verena Kößler (Das Rübezahl) Catarina Chakrabarty und Andrea von Au (Tietge Publishing)

LEKTORAT

Dr. Barbara Münch-Kienast

REDAKTION

U. Tietge (V.i.S.d.P.) K. Ankerhold, C. Chakrabarty K. Heckers

GRAFIK

A. von Au, F. Dreher, S. Hilberer, P. Pontiggia E. Weigel

VERTRIEB

Tanja Boras

ANZEIGEN

Verena Kößler

Es gilt die Anzeigenpreisliste der Mediadaten 2019.

DRUCK

Nino Druck GmbH Im Altenschemel 21 67435 Neustadt an der Weinstraße



Hand in Hand ins Märchenland...



PANDORA • THOMAS SABO • ENGELSRUFER • CAPOLAVORO • PALIDO • MEISTER • GERSTNER • RUESCH • DUR JUNGHANS • MIDO • TISSOT • MEISTERSINGER • PAUL HEWITT • WATCHPEOPLE • CLUSE • MVMT

06

07

DER WELLNESSBEREICH IM HOTEL DAS RÜBEZAHL WAR SCHON IMMER SEHR LUXURIÖS. SEIT 2019 ERSTRAHLT ER NUN NOCH EINE SPUR ALPINER

Text: **Ulf Tietge**

s gibt Orte, an denen vergisst man die Zeit. Als Kind auf dem Spielplatz. Als Teenie mit der ersten großen Liebe im Arm. Und heute im Whirlpool. Der Blick ruht auf Schloss Neuschwanstein, der Körper schwebt über den Düsen des Pools. Herrlich, wie weit weg der Alltag plötzlich ist. Was auch immer einem sonst Sorgen machen möchte – hier und jetzt ist es vergessen.

NEUE WOHLFÜHLOASE

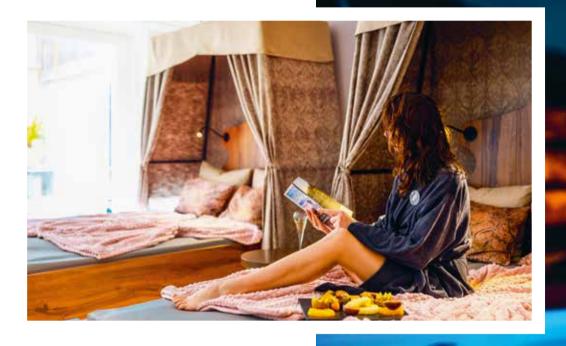
Das Rübezahl war mit seiner kleinen, aber feinen Spa- und Saunalandschaft auch bisher schon ein Geheimtipp unter den Wellnessliebhabern Bayerns. Die große Panorama-Sauna mit Blick auf die Königsschlösser, die alpinen Behandlungen und der Pool mit Gegenschwimmanlage auf der Terrasse: einfach herrlich.

2019 hat die Familie Thurm das Frühjahr genutzt, um weiter in ihren Wellnessbereich zu investieren. Am augenfälligsten ist sicher der neue Außenwhirlpool, der etwas erhöht angelegt worden ist und von dem aus man einen wundervollen Blick auf die Schlösser und den Tegelberg hat. Ein himmlisch schöner Ort, vor allem wenn abends langsam

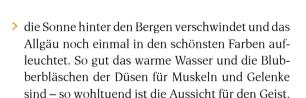
7=6-Arrangement · inklusive Verwöhnpension ab 902,-pro Person Weitere Infos und Buchung unter: www.bit.ly/DRUrlaubsangebote







Mit Baldachin über dem Kopf und Fellen zu Füßen



MARITIMER FLAIR

Der Außenwhirlpool ist aber bei Weitem nicht alles, was es im Wellnessbereich des Rübezahl an neuen Attraktionen zu entdecken gibt. Daher: Bademantel schnappen, in die Schlappen schlüpfen und mit dem Fahrstuhl runter ins Vergnügen! Kaum geht die Lifttür auf, ist man auch schon mitten drin in der Wohlfühloase. Wow! Einfach wunderschön, was das Team um Architekt Erwin Schrammel von Voglauer aus diesen Räumen gemacht hat! An den Wänden schimmern farbige Glaspaneele in allen möglichen Wassertönen: blu

avio und cobalto, lavande und oltremare. Die Farben reichen von hellem Aquamarin wie vor den weißen Stränden der Malediven bis zu dunklem, fast nachtblauem Türkis, wie man es von den tiefen Fjorden an der wilden Küste Norwegens kennt. Auch der Boden ist kaum wiederzuerkennen. Die rotbraunen Fliesen von einst sind passé, stattdessen läuft man nun über sandfarbenen Stein und kunstvoll gelegte Mosaike. Kleiner Tipp von mir: Schlappen aus! Barfuß läuft es sich auf diesen Fliesen einfach wunderbar.

Der Wellnessbereich im Rübezahl ist in drei Etappen angelegt und realisiert worden. "Ganz früher mal war dies hier der Lieferanteneingang", sagt Giselle Thurm und führt mich durch den neuen Gang in Richtung Ruheräume. "Wir haben immer wieder eine Schippe draufgelegt und gut zugehört, was sich unsere Gäste wünschen."







Ob Beduinenbetten, Außenwhirlpool oder außergewöhnliche Ruheräume – im *Rübezahl* findet jeder Entspannung



"Wir haben immer gut zugehört, was sich unsere Gäste wünschen."





Königlich entschlacken – das bietet die Panorama-Bio-Sauna im Rübezahl. Bei 60 Grad und mit Blick aufs Schloss kommen Körper und Geist zur Ruhe

> Deshalb gibt es im großzügigen Ruheraum jetzt Beduinenbetten. Mit Baldachin über dem Kopfteil und einem Wasserbett als Matratze. Das harmonische Design mit dem Altholz-Bettgestell, den leichten, teilweise semitransparenten Stoffen und den Fellen zu Füßen passt perfekt zum alpenländischen Charme des Rübezahl. Zudem sind die Ruheräume jetzt getrennt verglast, um sie einerseits winterfester zu machen und andererseits kleine Störungen zu vermeiden, die bisher dadurch kamen, dass Gäste den Raum in Richtung Panorama-Sauna durchquerten. Ebenfalls eine schöne Idee ist die kleine Bar mit Snacks und Tee. leckeren Kleinigkeiten und Erfrischungen.

Ergänzend zu den drei Whirlpools, dem Außenpool und fünf Saunen (inklusive Tepidarium und Kräuter-Dampfbad) gibt es nun eine ebenso moderne wie handwerklich wunderschön gearbeitete Infrarot-Liegekabine aus Zirbenholz mit Mäanderband-Fräsung, wechselnden Farben und sanfter Musik. Wie herrlich es sich darauf liegt, sollten Sie aber vielleicht selbst einmal ausprobieren ...





10

11

Mit dem Slogan "Ob Bürger, Bauer, Edelmann - Trachten Wolf zieht jeden an !" präsentiert das älteste Füssener Traditionshaus - auf über 500gm - Trachtenmode für jeden Geschmack.

Tracht liegt voll im Trend und Trachten Wolf mit Sitz in Füssen und Pfronten bietet stets die aktuellste Trachtenmode, welche elegant, frech und fetzig daherkommt. Hier kaufen nicht nur die Einheimischen.

Jeder der etwas Allgäuer Flair mit nach Hause nehmen will, findet ein breitgefächertes Angebot.



Trachten Wolf Füssen

Reichenstraße 9 87629 Füssen Telefon +49 (0) 8362 / 51 09 **IHR TRACHTENSPEZIALIST**

2x im Allgäu

Trachten Wolf Pfronten

Allgäuer Straße 11 87459 Pfronten-Ried Telefon +49 (0) 8363 / 92 71 73

Stille Post

KLEINE UND GROSSE DETAILS ÜBER DAS RÜBEZAHL



Gourmetrestaurant Gams & Gloria an 365
Tagen Gastgeber
AUS LEIDENSCHAFT

+++++ 1 ROHRKOPFHÜTTEN-QUAD +++++ 1 OLDTIMER BMW BAROCKENGEL +++++ 14 E-BIKES +++++



MITTEN IN DEN BERGEN MIT MEHREREN RETREATS PRO JAHR





- Bergwanderungen - Mountainbike-Touren - Schneeschuhwanderungen



Roadster-Tourenvorschläge



700 SCHRITTE BIS ZUR ROHRKOPFHÜTTE



Zimmer & Design-Suiten

34 MIT SCHLOSSBLICK



3x IN FOLGE





Behand Ungen

IN DER **BEAUTYALM** GÖNNEN SICH GÄSTE EINE AUSZEIT. BESONDERS

SCHÖN: ALLGÄUER KRÄUTERSTEMPEL HOTELINTERN PRODUZIERT

Text: Catarina Chakrabarty

in Hauch von Lavendel liegt in der Luft. Auf dem Tisch ein Teller mit Kräutern, dahinter Katarina Zausinova, Spaleiterin im Hotel Das Rübezahl. Ihre schwarzen langen Haare umspielen das feine Gesicht, während sie konzentriert die richtige Menge Kräuter auf ein quadratisches Leintuch streut. Rund vier Schnapsgläser voll Brennnessel, drei voll Melisse und zwei mit Lavendel.

"Der Inhalt variiert je nach Anwendungsbereich", sagt Katarina. "Das ist das Schöne daran, wenn man die Stempel selbst bindet: Wir wissen immer genau, was drin ist." Auch auf etwaige Unverträglichkeiten der Gäste kann so eingegangen werden. Wichtig sei nur, dass sie rechtzeitig Bescheid wissen. Eine halbe Stunde müssen die fertigen Stempel nach dem Binden in heißem Kräuteröl ziehen.

Von den Stempeln mit Standardfüllung gibt es aber immer rund 50 auf Vorrat – die Nachfrage ist groß. Kein Wunder bei der Wirkung. "Viele unterschätzen die Brennnessel und tun sie

als Unkraut ab", sagt Katarina. "Dabei ist sie eine wirklich mächtige Pflanze. Sie wirkt reinigend, entschlackend, entzündungshemmend und schmerzstillend." Aber auch Melisse hat es in sich. Genau wie Brennnessel wirkt sie schmerzlindernd. Zudem hat sie krampflösende und stärkende Eigenschaften. Lavendel wirkt desinfizierend, beruhigt und entspannt.

"Leinstoff absorbiert die Wirkstoffe von Kräutern und Öl unheimlich gut", erklärt Katarina und streut die letzten Kräuter auf das Tuch. "Außerdem ist dieser Natur-

"Viele unterschätzen die Brennnessel — sie ist eine starke Pflanze."

KATARINA ZAUSINOVA

stoff antibakteriell und leitet Wärme." Während sie das Leintuch zu einem Stempel bindet und es fest verknotet, baden nebenan schon die fertigen, handtellergroßen Stempel in heißem Kräuteröl – die Anwendung kann beginnen.





Die BeautyAlm bietet eine Vielzahl an Entspannungsmomenten. Ob alpin inspirierte Massagen und Gesichtsbehandlungen, Allgäuer Kräuterstempel oder Private-Spa-Suite – hier findet jeder die passende Anwendung

> Das gedämpfte Licht einiger Teelichter taucht den Behandlungsraum in warme Farben. Während Katarina die Massageliege in eine für sie angenehme Position fährt, berührt sie mit leichtem Druck Energiepunkte an den Fußsohlen. Vorsichtig streicht sie mit den heißen Leinen-Kräutersäckchen die Wirbelsäule entlang. Der Körper gewöhnt sich schnell an die spezielle Wärme und die Muskeln fangen an, sich zu entspannen.

Während zwei Kräuterstempel an den Enden der Wirbelsäule ruhen, breitet sich ihre Wärme langsam im Körper aus. Katarina massiert derweil Nackenmuskulatur und Kopf. Leichte Friktionen bringen die kreisenden Gedanken zur Ruhe, sanfter Zug entspannt den Nacken. In fließenden Bewegungen gleiten Katarinas

Hände wieder zurück zum Rücken. Warmes Öl fließt den Rücken entlang, während sie mit großen streichenden Bewegungen die Muskulatur lockert. Das Zusammenspiel von Kräuterduft

Warmes Öl und Kräuterduft lassen Sorgen verdampfen

und wohltuender Massage lässt alle Sorgen für einen Moment verdampfen. Trommelnd lässt Katarina dann die Kräuterstempel den Rücken rauf- und runterwandern und walgt sie so in Muskulatur und Gewebe ein.

Die Kräuter knistern unter dem Druck der Hände, Kräuterextrakte und Öl verteilen sich über den gesamten Rücken, während getränkter Leinstoff die Haut stimuliert.













DIREKTVERKAUF VOM HERSTELLER

Original Haferl[®] | László[®] Budapest – handwerklich gefertigte Haferlschuhe und Schuhklassiker Restposten | 2. Wahl | Kollektionsware

Öffnungszeiten:

Montag, Donnerstag, Freitag 10.00 – 12.30 und 14.00 – 18.00 Uhr | Dienstag 10.00 – 12.30 Uh Mittwoch geschlossen | Samstag 10.00 – 13.00 Uhr

Schwangau Schuh GmbH Alemannenweg 7 | 87645 Schwangau | T 0 83 62 / 98 73 53 | info@schwangau-schuh.de | www.schwangau-schuh.de



HAFFRI

lászló





Neben den Kräuterstempeln bietet die *BeautyAlm* zahlreiche weitere alpine Behandlungen an. Bei einer Rückenoder Ganzkörpermassage wählen Gäste Lavendel-, Latschenkiefer-, Zirbeloder Edelweißöl als Zusatz. Zudem stehen eine Allgäuer Steinmassage, eine Fußmassage mit Johanniskrautcreme, eine Heublumenpackung oder Honigpackung und -peeling aus hoteleigenem Honig zur Auswahl.

Für Paare gibt's im *Hotel Das Rübezahl* übrigens etwas ganz Besonderes: die *Private-Spa-Suite*. Hier genießen sie bis zu zweieinhalb Stunden entspannte

Privatsphäre. In einer großen Rundwanne und – wer mag – bei einem Glas Champagner relaxen Paare in einem romantischen Bad mit Rosenöl. Neben einer Zirben-Infrarot-Kabine mit selbst einstellbarer Lichttherapie bildet

die Dampfdusche ein weiteres Highlight. So wird die Duschkabine zum Dampfbad – herrlich! Zudem besteht die Möglichkeit auf eine Partneranwendung. Ein halbtransparenter

Kräuter knistern unter dem leichten Druck der Hände

Vorhang trennt den Massagebereich ab. Am Besten buchen Paare die *Private-Spa-Suite* mitsamt den Anwendungen direkt bei der Zimmerreservierung. Die *BeautyAlm* ist immer gut besucht und spe-

zielle Arrangements sind schnell ausgebucht. Für einen romantischen Abschluss sorgt das große Kuschelbett. Hier ruhen Paare bei Alpenköstlichkeiten gemeinsam nach.

das große Kuschelbett.
haare bei Alpenköstlichsam nach.

rochini

finest tabletop
OUR RAW MATERIAL

Rochini GmbH Ringstraße 15 A-6830 Rankweil

www.rochini.at

IS ENTHUSIASM

hannes.tiefenthaler@rochini.at Tel. +43 664 3811822



ie zwei haben den Überblick: Elisabeth Siegl und Christiane Krethlow kümmern sich als Rezeptionsleitungsteam um die Wünsche und Vorlieben ihrer Gäste, die anderen Abteilungen und auch ab und zu um die ein oder andere Reklamation.

"Hier ist jeder Tag wie eine Wundertüte", sagt Christiane. "Wir wissen nie, was auf uns zukommt. Aber eins ist sicher: Langweilig wird es nie."

Mehrere Hundert Buchungen verzeichnet das Hotel jeden Monat. Und jede davon bearbeiten sie mit Herzblut. Dazu kommen Listen für die Haus-

damen oder das Restaurant – was soll aufs Zimmer, wie wird ein Geburtstagstisch dekoriert und welche Unverträglichkeiten hat ein Gast?

Um bei der Menge an Aufgaben den Überblick zu behalten, helfen Karteikarten. Das Wichtigste ist aber, sich auf die andere verlassen zu können. Ein einziger Fehler kann sich schnell durch das ganze System ziehen. "Die saubere Übergabe zwischen zwei Schichten ist deshalb das A und O", sagt Elisabeth. "Wir müssen immer auch für die nächste Schicht mitdenken. Was könnte wichtig sein? Was ist passiert? Welche Auswirkungen hat das?"

17

16





Bei Elisabeth und Christiane läuft das mittlerweile wie geschmiert. Seit elf Jahren arbeiten sie nun zusammen – und auch privat sind sie unzertrennlich. Nicht umsonst werden sie von Kollegen

nur noch "das Dreamteam" genannt. Da sei es schon manchmal schwer, Privates und Berufliches zu trennen. "Dafür haben wir in unserer Freizeit eine Regel erstellt", sagt Christiane und lacht. "Fünf Minuten wird über die

Arbeit geredet und dann geht es nur noch um Privates. Das klappt ganz gut."

Im *Rübezahl* teilen sie sich die Schichten auf. Elisabeth übernimmt die Frühschicht von sieben bis 16

Uhr, kümmert sich um den Check-out der Gäste, schreibt Angebote und Listen. Um 13 Uhr kommt Christiane zur Übergabe und hält bis 22 Uhr die Stellung – arbeitet die Mails ab, >







> nimmt Telefonate und Anzahlungen entgegen, stellt Gutscheine aus, kümmert sich um die Ablage und Rechnungen.

Das alles passiert meist im Verborgenen – in ihrer Kommandozentrale schräg hinter der Rezeption. Ab und zu sieht man das Dreamteam aber auch am Empfang. "Viele unserer Stammgäste fragen explizit nach uns", sagt Christiane. "Das freut uns natürlich sehr. Denn die Verbindung zum Gast ist uns extrem wichtig."

MEHR ALS NUR EIN JOB

In all den Jahren, die sie nun im Hotel Das Rübezahl arbeiten, haben Christiane und Elisabeth schon so einiges erlebt: zum Beispiel Gäste, die einfach die Zeche prellen. Oder Männer, die ein Hochzeits-Arrangement gebucht haben und vor lauter Aufregung erst mal einen Schnaps brauchen. Wie zerstreute Professoren tigern sie halbstündlich zur Rezeption, um sicherzustellen, dass auch alles läuft. "Unsere Aufgaben sind vielfältig", sagt Elisabeth. "Manchmal sind wir Psychologen und manchmal eben auch Detektive." Diese Abwechslung ist es, die ihnen Freude macht einen viel wichtigeren Teil aber spielt das Team. Familiär, humorvoll, kompetent. "Und Chefs mit dem Herz am rechten Fleck", sagt Christiane. "Sie fragen auch mal, wie es einem geht. Und was man am Wochenende erlebt hat. Es ist einfach eine gewisse Wertschätzung da – das ist toll."

"Manchmal sind wir Psychologen und manchmal eben auch Detektive."

ELISABETH SIEGL

Christiane und Elisabeth brennen für ihren Job. Mit 90 Prozent der Stammgäste sind sie mittlerweile per Du. Häufig reicht bei der Buchung ein Einzeiler und sie wissen genau, was der Gast möchte. Sollte ein Wunsch einmal nicht zu erfüllen sein, weil das Zimmer beispielsweise schon belegt ist, versuchen sie eine adäquate Alternative zu bieten. Doppelbuchungen gab es hier jedenfalls noch nie – und darauf ist die Rezeptionsleitung stolz. "Ehrlichkeit ist uns wichtig", sagt Christiane. "Sollten wir ausgebucht sein, kommunizieren wir das sofort und spekulieren nicht darauf, dass jemand absagt."

Vielleicht ist es diese Ehrlichkeit, die den Gästen so gefällt. Eines jedenfalls ist sicher: Wenn es nach ihnen ginge, stünden Christiane und Elisabeth noch im Rentenalter hinter der Rezeption ...













"Bei uns im Rübezahl ist eben alles klein und fein. So geben wir allem eine individuelle Note. Für jeden ist hier was dabei."

Verena Kößler

> Zwischen zwei Telefonaten, einem Social-Media-Post und einem Kundentermin bereitet Verena noch schnell die nächste Veranstaltung vor. Dafür flitzt sie in den Meetingraum, um für die Gäste alles vorzubereiten. Der ist trotz seiner recht übersichtlichen 40 Quadratmeter mit TV, Leinwand, Flipcharts und Moderatorenkoffer ausgestattet. Hier haben bis zu 20 Personen Platz. "Bei uns ist eben alles klein und fein", sagt Verena. "So geben wir allem eine individuelle Note."

WAS DAS HERZ BEGEHRT

Eigentlich ist Das Rübezahl ja ein romantisches Boutique-Hotel. Damit dieser Charakter erhalten bleibt und sich jeder Gast wohlfühlt, finden Seminare nur im Frühjahr und in der Nebensaison statt - unter der Woche. Die Wochenenden gehören ganz den Urlaubsgästen. "Das heißt aber nicht, dass uns die Tagungsgäste weniger bedeuten", sagt Verena. "Im Gegenteil. Wir versuchen für jede Zielgruppe das Beste zu bieten." Neben herkömmlichen Meetings bietet Das Rübezahl deshalb auch Firmen-Events und Teambuilding-Maßnahmen an. Dafür gibt es dann die Möglichkeit, ein individuelles Rahmenprogramm zu nutzen: Schneeschuhwandern mit Aktivguide Basti, E-Bike-Touren, After Work auf der hoteleigenen Rohrkopfhütte – langweilig wird es hier ganz sicher nicht. Und auf Wunsch bietet Das Rübezahl auch einen kreolischen Abend mit Rumbegleitung an.

08/15? NICHT MIT VERENA!

Im Rübezahl kommt alles aus einer Hand: Mit Verena haben die Gäste eine feste Ansprechpartnerin, die sie von der ersten Kontaktaufnahme an betreut. "Das Erstgespräch ist extrem wichtig", sagt sie. "Wir bieten keine 08/15-Veranstaltungen an. Deshalb ist es entscheidend herauszufinden. was der Kunde sich wünscht – nur so kann ich ein entsprechendes Angebot erstellen." Sind die Fakten geklärt, stellt Verena Zimmerangebote zusammen, organisiert Busse für den Shuttle-Service und das Rahmenprogramm. Mittlerweile kennt sie viele ihrer Kunden persönlich – wer einmal da war, kommt häufig wieder. Wo sonst gibt es schließlich einen Meetingraum mit Schlossblick!? In Verenas Leben ist kein Tag wie der andere. Neben individuellen Tagungen oder Firmen-Incentives gehören auch Geburtstagsfeiern, das Online-Marketing, Social-Media-Betreuung, Webseitenpflege, das Erstellen von Arrangements, Inhouse-Werbung und das Organisieren von Hochzeitsfeiern zu ihrem Aufgabengebiet. Ganz neu seit diesem Jahr: Elopement-Hochzeiten - freie Trauungen nur zu zweit oder mit den engsten Freunden und Verwandten. Hierfür ist Das Rübezahl mit seinen neuen Yoga- und Eventplattformen an der Rohrkopfhütte bestens ausgestattet. Und mal ehrlich: Sich mit Blick in die Berge auf 1320 Metern Höhe das Jawort geben – das hat doch was!

Wie Verena bei all den Aufgaben den Überblick behält? Sie weiß es nicht. Die Arbeit mache ihr einfach Spaß. Und wenn sie doch mal kurz durchschnaufen muss, schwingt sie sich auf ihr Mountainbike oder fährt Ski. Dann ist ihr Kopf wieder frei – und sie bereit für neue Herausforderungen. Und so wirbelt sie weiter, ihre Smartwatch im Blick, auf dem Weg zu den nächsten Gästen.







Text: Catarina Chakrabarty

in tiefer Atemzug. Die Hände mit den Handflächen nach oben sanft auf die zum Schneidersitz gefalteten Beine gelegt. Ausatmen. Die Gedanken ziehen wie Wolken am inneren Auge vorbei. Einatmen. Der Atem streckt den Rücken, erfüllt den ganzen Körper. Ausatmen. Sitzhöcker erden sich in der Yogamatte. Stille.

So oder so ähnlich beginnt bei Franziska Thurm von Yogaglück in Füssen jede ihrer Stunden. "Die Einstiegsphase ist genauso wichtig wie die Entspannungsphase am Ende", sagt die 32-Jährige. "Sie hilft dabei, die Sinne wieder auf sein Inneres zu lenken, sich selbst zu spüren und das Außen einmal komplett auszublenden." Seit einem Jahr bietet sie im *Hotel Das Rübezahl* Yoga-Retreats an. Rund acht über das ganze Jahr verteilt. Je zwei Yogaeinheiten pro Tag stehen dann auf dem Plan.

Während die Teilnehmer morgens mit einer Vinyasa-Yogaeinheit starten, lässt Franziska die Tage sehr sanft ausklingen. Beim Vinyasa-Yoga werden die Yogahaltungen sogenannte Asanas - im Rhythmus des Atems ausgeführt. Hierdurch entwickelt jeder Teilnehmer seinen individuellen Rhythmus, die Bewegungen fließen ineinander. "Morgens wähle ich gern dynamische, kräftigende Übungen, um mit Schwung in den Tag zu starten", sagt Franziska. "Abends lasse ich viele Elemente aus dem Yin Yoga mit einfließen. Das ist eine ganz ruhige, fast passive Yogaform." Yin Yoga wird hauptsächlich im Sitzen und Liegen praktiziert. Es geht darum, sich in die Asanas hinein zu entspannen, den Atem fließen zu lassen und unterschwellige Spannungen in Organen und Muskelpartien zu lösen. Zudem soll dieser Yogastil zu tiefer Selbstwahrnehmung und innerer Ruhe führen.

Neben der täglichen Yogapraxis liegt der Fokus der Retreats auch auf Ernährung und Bewegung an der > ranziska Thurm ist als Tochter von Giselle und Erhard Thurm quasi im *Hotel Das Rübezahl* aufgewachsen. Neben einer Karriere als Langläuferin absolvierte sie ein Hotelmanagement-Studium. Dennoch hat sie sich vor zwei Jahren dazu entschlossen, sich beruflich neu zu orientieren.

Frau Thurm, Ihre Eltern führen ein Vier-Sterne-Superior-Wellnesshotel, Ihr Bruder arbeitet in der Hotelbranche und Sie selbst haben Hotelmanagement studiert – da liegt eine Karriere in der Hotellerie doch eigentlich nahe. Warum ist es das bei Ihnen nicht geworden?

Ich habe eine Weile im Onlinemarketing für Tourismusunternehmen gearbeitet – und auch in Hotels. Aber ich war schon immer körperlich sehr aktiv. Ein reiner Bürojob liegt mir einfach nicht.

Und warum Yoga?

Dass ich diesen Weg einschlage, war mir vorher gar nicht so bewusst. Ursprünglich habe ich die Yogalehrer-Ausbildung nur für mich gemacht. Aber dann habe ich plötzlich gemerkt, dass es mir super viel Spaß macht zu unterrichten. Und das Feedback war durchweg positiv. Irgendwie hat sich das dann einfach Schritt für Schritt entwickelt.

Das heißt, Sie sind durch Zufall zum Yoga gekommen? Ob es Zufall war, weiß ich nicht. Ich habe einfach zum ersten Mal auf mein Bauchgefühl gehört – dann haben sich die Dinge langsam gefügt.

Erinnern Sie sich noch an Ihre erste Yogastunde?

Das war in einem Münchner Fitnessstudio.

Die einzigen Kurse, die zeitlich für mich in
Frage kamen, waren Yoga- oder Pilateskur- >



Yoga-Plattformen mit Blick in die Berge – das *Rübezahl*-Highlight



se. Damals hat mir das eigentlich gar nicht gefallen. Ich war sehr leistungsorientiert und dachte immer, man muss sich auspowern. Aber ich habe schnell gemerkt, dass es meinem Körper gut tut. Die eigentliche Liebe zum Yoga habe ich dann vor vier Jahren bei einem Besuch eines Yogastudios in Füssen entdeckt. Das war richtiges Yoga – mit Entspannungsphasen zu Beginn und am Schluss. Während der Stunden wurde zudem ziemlich viel von der Philosophie erklärt. Da habe ich gemerkt, was Yoga so alles bewirkt. Ich war viel ausgeglichener, viel selbstbewusster – es hat sich alles zum Positiven entwickelt. Daraufhin wollte ich mehr wissen und habe die Yogaausbildung angefangen.

Klassisches Yoga ist viel mehr als nur ein Trend. Wie sehen Sie das – Lebensgefühl oder Gesundheitstrend?

Im Prinzip ist es beides. Yoga ist mit Sicherheit ein Trend und es wird meiner Meinung nach in unserer schnelllebigen Zeit auch extrem gebraucht. Von allen Seiten kommt Druck – es geht immer nur um die beste Leistung. Viele Leute merken einfach, dass ihnen Yoga hilft, sich mal wieder zu erden. Deshalb glaube ich auch, dass dieser Trend nicht abebben wird. Was ich aber total schade finde, ist, dass viele Leute noch darüber lachen. Eigentlich ist Yoga eine sehr ursprüngliche Art zu leben.

Das führt uns zum Lebensgefühl...

Ja. Wenn man Babys beobachtet, sieht man, dass sie in den Bauch atmen. Wir Erwachsenen atmen durch zu viel Anspannung oft nur noch oberflächlich. Außerdem bewegen die Kleinen den ganzen Körper und somit kann alles fließen – Energie, Schlacken und Lymphe. Deshalb ist Yoga so gut. Es hilft einem, alles wieder in Fluss zu bringen. Aber Yoga ist nicht nur das, was auf der Matte passiert. Der viel größere Teil ist eigentlich das Mentale, die Philosophie, die Lebensweise.

Das heißt, du lebst wie ein Yogi?
Ich versuche es. Während der Yogaausbildung habe ich immer mehr
Elemente in mein Leben integriert –
Achtsamkeit, Maßhalten, positive Gedanken... Ich merke, dass mir das viel
mehr Lebensqualität ermöglicht hat.
Der Weg ist für mich durchweg positiv. Und damit meine ich wirklich
hauptsächlich die Dinge, die nicht
auf der Matte passieren.

> frischen Luft. Schließlich ist Yoga nicht nur Sport, sondern auch eine Lebenseinstellung. So ist im Paketpreis immer auch ein Menü enthalten. Von Detox-Smoothies bis hin zu vegetarischer und veganer Ernährung, wichtig ist bei allem: Nicht zu schwer und nicht zu viel – Maßhalten ist eine der essenziellen Verhaltensvorschläge für Yogis.

Bisher hat Franziska ihre Yoga-Retreats im Yoga-raum oder auf der Dachterrasse veranstaltet. Seit Ende 2018 gibt es nun an der *Rohrkopfhütte* neue Yoga-Plattformen – vier 16 Quadratmeter große, auf Baumstümpfen am Berg befestigte Holzflächen. "Das ist für mich etwas ganz Besonderes", sagt Franziska und ihre blauen Augen leuchten. "Die Kombination von Natur und Yoga – da kommen einfach zwei Kraftquellen zusammen."

Rund 13 Teilnehmer finden auf den Plattformen Platz. Übrigens: Für die Yogastunden bei Franziska muss man kein Vollblut-Yogi sein. "Ich versuche, auf jeden individuell einzugehen", sagt sie. "Wir bilden einen geschützten Raum. Jeder bewegt sich im Rahmen seiner Möglichkeiten." Und das funktioniert gut. Die Gruppen sind bunt gemischt – von blutigen Anfängern bis hin zu Yogalehrern. Angst vor Bewertungen braucht in den 90-minütigen Einheiten niemand zu haben. Schließlich geht es darum, bei sich zu bleiben und das Außen Außen sein zu lassen …



HAUSLER Thr Frischeservice

Unsere Mission von 1936 bis heute:

regionale, frische und leckere Lebensmittel

Das höchste Ziel dabei:

Als Allgäuer Familienunternehmen möchten wir dem wachsenden Qualitätsbewusstsein im Lebensmittelbereich gerecht werden und diese Werte weiter verbreiten, indem wir zeigen, wie außergewöhnlich gut frische Lebensmittel, besonders Obst und Gemüse in bester Qualität schmecken können.

Über die zahlreichen Auszeichnungen für kulinarische Köstlichkeiten im Hotel Das Rübezahl freuen wir uns und gratulieren von ganzem Herzen!

Wir stehen für Frische, Nähe, Flexibilität und streben stets ein herzliches, freundschaftliches und langjähriges Miteinander mit Kunden und Partnern an.

Unsere Herausforderung:

Die tagtägliche Beschaffung und Auslieferung von regionalen, hochwertigen, gesunden, frischen wohlschmeckenden und essreifen Lebensmitteln.

Werte, die unser Handeln ausmachen: Leidenschaft, Partnerschaft, Regionalität, Nachhaltigkeit, Offenheit, Unternehmertum, Respekt, Qualität, gemeinsames Wachstum und kundenorierter Service.

Regionales und nachhaltiges Handeln zeichnen uns aus.







DAS GAMS & GLORIA HAT
SEINEN ERSTEN MICHELIN-STERN
UND SPIELT KULINARISCH FORTAN
IN DER CHAMPIONS LEAGUE.
DENN EIN STERN IST STETS TEAMWORK ...

Text: Karen Heckers | Fotos: Dimitri Dell



30 31





Von wahren Gedichten auf Tellern bis zur großen Bühne in Berlin bei der Preisverleihung: Mit dem Michelin-Stern für Michael Bernhard ist das Allgäu mit dem Gams & Gloria in der Welt der Feinschmecker nun gut vertreten



32 33



"Kochen ist Teamsport. Alle sind hier Fener und Flamme"

KÜCHENCHEF MICHAEL BERNHARD







AUS DER BEWERTUNG DES GUIDE MICHELIN

inige Gäste im Hotel Das Rübezahl sind leicht verdutzt, als an diesem Samstag Anfang 2019 ein emotionaler Tsunami durch die sonst so lauschigen Räume fegt. Jubelschreie, Umarmungen und dann knallt's: Champagnerkorken fliegen durch die Luft. Der Guide Michelin Deutschland hat Küchenchef Michael Bernhard soeben mitgeteilt, dass der Griff zu den Sternen gelungen ist. Die weltweit wichtigste kulinarische Auszeichnung geht ins Allgäu und schwebt fortan über dem Gams & Gloria.

"Ich war einfach überwältigt", sagt der 33-Jährige ein paar Monate später. "Erst wurden wir vom Gault & Millau mit zwei Hauben ausgezeichnet. Dann der Michelin-Stern. Das ist fantastisch!"

Die Verleihung des Sterns in Berlin genossen der Küchenchef und Patron Erhard Thurm gemeinsam: "Pressekonferenz, Champagnerempfang mit 500 geladenen Gästen und du stehst mit den besten Köchen Deutschlands auf einer Bühne – Wahnsinn." In einem solchen Moment indes nicht abzuheben, sondern an die Mannschaft zu denken, auch das ist eine der Stärken von Michael Bernhard: "Um einen Stern zu bekommen, braucht es die gesamte Mannschaft. Hier sind wir alle Feuer und Flamme: Service, Bar und Küche arbeiten perfekt zusammen."

ES WAR EIN ANSTRENGENDER WEG

Michael Bernhard hat bei Bobby Bräuer gelernt, war bei Schuhbeck und dem FC Bayern. Als er 2011 die Küchenleitung im *Hotel Das Rübezahl* übernimmt, trifft er mit viel Erfahrung in der Spit- >

LUDWIGS FESTSPIELHAUS FÜSSEN

IHR MUSICALTHEATER IM HERZEN DES ALLGÄUS



MAI BIS NOVEMBER 2019



DEZEMBER 2019



www.das-festspielhaus.de Tickethotline: 08362/5077-777 Für den Gast heißt das: Es werden nicht einfach "nur" acht Gänge serviert. Vielmehr wird der Gast in ein kulinarisches Storytelling verwoben, das nur so vor Ideen und einer unbändigen Lust am Neuen strotzt. Zum Start ein Süppchen von der Bratkartoffel mit Breznchip drauf, ein Hauch Weißwurst auf Blaukrautgel, dazu ein Weizenbiergranitée – was für eine herrliche Neuinterpretation bayerischer Lebensart. Verblüffende Ideen, abgewandelte Speisen, mutig kombiniert, großartig gekocht – so begeistert man Gäste und Kritiker gleichermaßen.

Zumal Michael Bernhard und sein Team wortwörtlich über den Tellerrand hinausgucken: Holz, Heu, Steingut, Eis – die wundervolle Natur des Allgäus findet sich im Menü, man spürt die Achtsamkeit und die Liebe zum Detail. Bei der Bachforelle mit Brotkruste und Karotten-Tonkabohnencreme zum Beispiel, die mit einer sämigen Fischvelouté übergossen wird. Zum Reinlegen!



"Mehr alpiner Charme geht kaum! In der komplett in warmem Holz gehaltenen kleinen Stube mit ihren fünf Tischen ist der regionale Bezug ebenso präsent wie in der Küche. Hier stehen ausgezeichnete Produkte aus der Alpenregion im Mittelpunkt, und die werden kreativ zubereitet. "Gute Weinberatung", schreibt der Guide Michelin. Und die Gäste ergänzen auf Plattformen wie Tripadvisor und Co.: "Der Ausdruck 'Gaumenexplosion'

BEST
ALL OVER THE WORLD

34

35



WEIL WIR WISSEN WIE BIER BRAUEN GEHT.



Gams & Gloria Fact-Box

- · Öffnungszeiten von Freitag bis Dienstag: 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr
- · Mittwoch und Donnerstag: kreative Pause
- · exklusive Zirbelstube für maximal 12 Personen
- · exquisite alpine Küche mit regionalen Zutaten
- · Reservierung im Voraus erforderlich
- · Telefon: 08362 8888 | E-Mail: info@hotelruebezahl.de

Weitere Infos und Buchung unter: www.bit.ly/gamsundgloria

trifft bei jedem der Gänge zu." Das Team ist daher zu Recht stolz. "Vom Stern hängt viel ab. Die Arbeit ist es wert, denn die Leute kommen von weit her", strahlt Sous-Chef Erik Wendt.

WEITER AM BALL BLEIBEN

Aber was ändert sich nun durch den Stern? Der Ruhm wird vielleicht noch ein wenig größer. Die mediale Aufmerksamkeit. Wenn man im Allgäu als Feinschmecker unterwegs war, muss man ab sofort auch im *Gams & Gloria* gewesen sein. "Wir werden mit dem Team am Ball bleiben", verspricht daher Falk Hartung, der Chef de Partie. Michael Bernhard guckt derweil schon wieder nach vorn. Einen alpinen Stil dieser Prägung findet man selten. Noch. Denn das Konzept wird Nachahmer auf den Plan rufen. Aber auch das ist ja eine Art Auszeichnung...

WIR MACHEN, HOTELS ERFOLGREICH.

ONLINE MARKETING

Google AdWords, Social Media, Newsletter, uvm.

WEBSITES

Verkaufsförderndes Web- und UX-Design.

SYSTEME

Buchungssystem, Channel Manager, Gutscheinshop, uvm.



s hat etwas von einem typisch bayerischen Postkartenmotiv: Ein kleiner Weg führt über ein Grundstück – vorbei an Pferden und Ponys, Schafen und Schwänen. Im Hintergrund: schneebedeckte Berge.

Michael Bernhard, Küchenchef im *Hotel Das Rübezahl*, ist hier – an der Fischzuchtanlage von Helga Heißerer – früher oft mit seinem Hund spazieren gegangen. Schon damals hat ihn die Anlage überzeugt – seit zwei Jahren bringt Helga ihm alle drei Tage frischen Fisch.

"Vom Wasser bis in die Küche vergeht maximal eine Stunde", sagt Michael. "Frischer geht's nicht. Deshalb arbeiten wir viel mit rohem Fisch - weil es die Qualität eben hergibt." Während im Gams & Gloria überwiegend regionale Spezialitäten auf der Karte stehen, tischt das Küchenteam um Michael Bernhard im Louis II. auch mal überregionale Köstlichkeiten aufübrigens dasselbe Team, mit dem er den Stern für das Gourmetrestaurant erkocht hat. Um seinen Gästen außergewöhnliche Geschmackserlebnisse zu bieten, kombiniert Bernhard hier Einflüsse aus der ganzen Welt mit regionaler Esskultur. Allgäuer Spezialitäten, modern interpretiert, wenn man so will.

Frische Speisen sind dem Team sehr wichtig. Deshalb stehen je nach Saison knapp zwölf Gerichte auf der Karte – und wechseln täglich. Dabei liegt der Fokus auch auf Authentizität, starken Aromen und einer kulinarischen Vielfalt. Fleischliebhaber, Vegetarier und Veganer – hier soll sich jeder wiederfinden.

Um seinen Gästen stets die beste Qualität zu bieten, legt Michael viel Wert auf den persönlichen Kontakt zu den Erzeugern. Mit den meisten seiner Lieferan-

"Vom Wasser bis in die Küche vergeht maximal eine Stunde."

MICHAEL BERNHARD

ten ist er mittlerweile per Du, kennt ihre Höfe und ihre Arbeitsweise. Eine davon ist Helga. Seit vier Jahren betreibt sie die Fischzucht in Roßhaupten. "Ich bin hier aufgewachsen", sagt sie. "Mein Vater hat die Zucht 30 Jahre lang betrieben. Als er 2015 starb, musste sie ja irgendjemand übernehmen. Da habe ich es einfach mal versucht." Mit Erfolg. Obwohl sie keine Werbung macht. Rund 25 Fische verkauft sie jede Woche an *Das Rübezahl*. Dazu betreibt sie den Hofladen, in dem sie jeden Freitag frische und geräucherte



In den Teichen von Helga Heißerer tummeln sich die Fische für *Das Rübezahl*







Timo Bitzer, Michael Bernhard und Helga Heißerer (v. l. n. r.) teilen die Liebe zum Fisch



> Fische anbietet. Und dann gibt es noch zusätzliche Anfragen unter der Woche. Reich wird sie damit nicht, aber das will sie auch nicht. "Mir reicht das Kleine", sagt die 34-Jährige. "Ich möchte nicht 200 Stück pro Woche verkaufen. Außerdem muss ich die Arbeit ja auch stemmen können." Rund 14 Hektar bewirtschaftet sie hier. Ab und zu hilft ihr Lebensgefährte Timo oder ihr ältester Sohn – die meiste Zeit jedoch ist sie eine One-Woman-Show. Ihre rund 70 Schafe nehmen ihr zumindest das

Rasenmähen ab. Die für die Teiche wichtigen Wasserwechsel passieren von alleine: Das rund sechs Grad kalte, klare Wasser fließt aus dem Pumpenhäuschen der Trinkwasserversorgung von Roßhaupten direkt in ihre oberen Weiher. Ablaufrohre versorgen die weiter unten gelegenen Teiche. So werden ausreichend Sauerstoff und Nährstoffe in die Becken transportiert – optimal für Bachforellen, Saiblinge, Schleie und Co. "Manche Fische brauchen nährstoffreicheres Wasser als an-

dere", erklärt Helga. "Die leben dann in den unteren Becken." Wie viele Fische sie hat, kann sie auch nicht genau sagen, es verschwinden hin und wieder welche. Denn die meisten Teiche sind nicht überdacht. Das sei die Natur – in einem gewissen Maß dürfe jeder mitessen. Sie nimmt's gelassen: Schließlich können sich nur auf freiliegenden Gewässern Schwäne ansiedeln. Und das hat ja auch seinen Wert. Genau wie die Gespräche, zu denen Michael ab und zu vorbeikommt.



Neben der Leidenschaft für guten Wein verbindet "Zimmermann Roßhaupten" und das "Weingut Heitlinger" eine lange Tradition. Besonders wichtig ist uns der kompromisslose Qualitätsanspruch bei unseren Produkten.





38

39

Know-How und Leidenschaft für die Gastronomie



office@fhe.at | www.fhe.at





Beratung | Planung | Montage | Service

FHE FRANKE plant und baut mit Know-how und Leidenschaft Großküchen und Gastronomie-Einrichtungen für Hotellerie und Gastronomie seit 1988. Wir setzen auf Qualität in allen Bereichen und bieten bei Beratung, Planung, Bau, Montage und Service höchste Qualitätsstandards.

AUS Liebe Zum Genuss!

ALS GAST IM GAMS & GLORIA HATE MAN BEI DER SPEISENBEGLEITUNG DIE WAHL: KLASSISCH MIT WEIN ODER EXTRAVAGANTES VOM TEAM HINTER DER BAR?

lle Sinne wachküssen – vor allem die Geschmacksknospen. Das ist die Aufgabe eines guten Aperitifs, auch als Auftakt zum Menü im Gams & Gloria. Man kann das mit Champagner machen, ganz klassisch mit Winzersekt oder mit den Ideen von Barchef Christian Wellisch und Regina Varga. Dann darf man sich auf ein fulminantes Erlebnis der Sinne freuen, basierend auf der hauseigenen Spirituose mit Honig und Williams-Birne, verfeinert mit Maracuja, Limettenblättern und Zitrone und steirischem Kren... Bämm! Das ist ja mal ein Auftakt! "Gesichtszüge lügen nicht", sagt Christian lächelnd, der eine Heidenfreude daran hat, wenn er für die Speisenbegleitung im Gams & Gloria aus der Bar schicken darf. Denn so herausragend die vom Guide Michelin explizit gelobte Weinbegleitung mit Sommelière Caroline Zuber

"Wir fragen jeden Gast nach seinen individuellen Vorlieben. So entsteht eine Menübegleitung, an die man sich gern erinnert!"

> CHRISTIAN WELLISCH UND CAROLINE ZUBER

auch ist – die Bar will ihr Scherflein dazu beitragen, dass Gäste im *Rübezahl* unvergessliche Momente erleben.

DER WEIN DER ALPEN

Mehr als 200 Positionen finden sich auf der klassischen Weinkarte, hinzu kommen 25 besondere Empfehlungen aus dem Alpenraum: Südtirol und Österreich, Schweiz und Norditalien, Baden und die französischen Seealpen mit dem Languedoc.

Dass Caroline Zuber oft und gern auf Weinreise geht – ein Glück. Selbst ihre Urlaube verbringt sie in Weinregionen und bringt so immer neue Genüsse mit ins Allgäu. Große Namen sind darunter wie Heitlinger aus Baden oder Manincor aus Südtirol, aber auch echte Geheimtipps wie La Tunella aus dem Friaul. "Eine total unterschätzte Weingegend", sagt Caroline Zuber.





BASTI IST EIN TYP, DEN MAN SOFORT INS HERZ SCHLIESST. SOGAR DEN MUSKELKATER VERZEIHT MAN IHM. DENN ER ZEIGT EINEM DEN ZAUBER DER BERGE. WIR HABEN IHN BEGLEITET

Text: Ulf Tietge | Fotos: Dimitri Dell; Das Rübezahl

42

n Basti kommt keiner vorbei. Nicht beim Wandern, nicht in Schneeschuhen, nicht auf dem Weg zur Rohrkopfhütte und ehrlich gesagt auch sonst bei keiner Outdoor-Aktivität.

Basti Remmler ist Bergführer. Keiner von den Asketen, sondern einer von der Sorte Bayerisches Urvieh, wie er selber lachend sagt. "Ich hab mein Hobby zum Beruf gemacht", sagt der Basti und zählt ein paar Gipfel auf, die er bestiegen hat. In den Anden, in Afrika, in den Alpen natürlich – nur nicht die Modeberge, wo man vor lauter Touristen die Natur nicht mehr sieht.

"Mein Heimatrevier sind der Tegelberg und die Tannheimer Berge mit dem Reutner Höhenweg", sagt Aktivguide Basti bei einer kleinen Tour in Richtung *Rohrkopfhütte*. Eigentlich steht Bergführer Basti liebt es, im Allgäu unterwegs zu sein. Ob zu Fuß, mit dem Stepper oder auf Skiern spielt für ihn keine Rolle

erst morgen wieder eine der wöchentlich drei festen Touren an, aber der Basti ist halt lieber in der Natur unterwegs, als dass er im Haus bleibt.

"Mit den Gästen bin ich morgen um die sechs Stunden unterwegs", sagt er. "Inklusive Einkehr in der *Rohrkopfhütte*, einem Bier und der Brotzeit." Dass schon vorher aus Fremden Freunde werden, gehört dazu. "Fürs feine Siezen bin ich halt nicht gemacht", sagt er. "I bin einfach der Basti."

Im Winter bringt der Basti den Gästen des *Hotel Das Rübezahl* in Nullkommanichts das Schneeschuhwandern bei. "Für mich ist das die eleganteste Art, sich langsam fortzubewegen", sagt Basti. "Du erlebst auf Schneeschuhen viel mehr Natur, als wenn du den Berg runterdonnerst."

IM SOMMER AUF DEN STEPPER

Im Sommer haben Bastis Carving-Ski und die Schneeschuhe Pause. Dafür geht es mit dem Streetstepper auf Tour, mit dieser witzigen Mischung aus Fahrrad und Stepper. Man steht hinterm Lenker, tritt wie beim Treppenlaufen in die Pedale und diese Energie gibt dann den Vortrieb. "Das lernst du







in fünf Minuten", sagt Basti und behält recht. Der Streetstepper macht tierisch Spaß und natürlich hat der Basti für Gäste ganz unterschiedliche Tourenvorschläge zur Hand. Wer will, lässt es in den Alpen knacken. Und wer nicht, bleibt eben entspannt im Vorland oder nimmt Kurs Richtung Forggensee.

Wer lieber das Mountainbike nutzt, ist bei Basti ebenfalls gut aufgehoben – nur bei Gleitschirmfliegern und Wassersportlern ist er raus. "Ganz ehrlich: Das ist mir unheimlich", sagt er. "Ich stehe lieber mit beiden Beinen auf dem Boden."

"Muskelkater braucht's. Dann denkst du länger an mich."

AKTIVGUIDE BASTI

So wichtig wie der Spaß und die Freude an der Natur sind dem Basti aber auch Sicherheit und Gesundheit. Als zertifizierter Bergwanderführer ist er auf Notfälle eingerichtet. Basti ist jederzeit übers Bergwetter im Bilde, er weiß um mögliche Lawinengefahren im Winter und gibt gern seine Bergerfahrung an Gäste weiter. Beim Schneeschuhwandern heißt das: "Lauf wie John Wayne! Und vergiss einfach, dass du so Entenfüße unten dran hast." Nur vor einem schützt er nicht: vor Muskelkater. "Den braucht's", sagt Basti. "Dann denkst du länger an mich!"



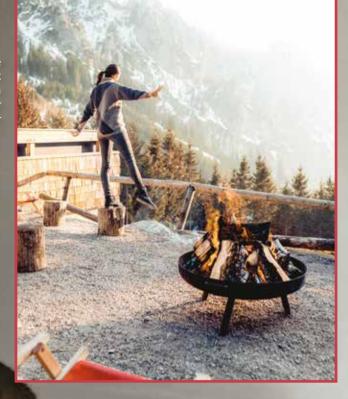
Tag und Nacht, Sommer wie Winter – die *Rohrkopfhütte* ist immer einen Besuch wert. Im Winter sorgt ein Lagerfeuer für gemütlichen Hüttenflair

s ist einfach zauberhaft. Die Sonne geht im Abendlicht hinter den Bergen unter. Die Lichter Hohenschwangaus erwachen, während die Köllenspitze langsam verschwindet. Neben uns knackt und prasselt das große Lagerfeuer und mischt seinen Duft mit dem Aroma von Kässpatzn und Fondue.

So! Geht! Hütte! Mit einem Fell im Rücken und einem Weizen auf dem Tisch genießen wir diesen herrlichen Sommerabend auf der *Rohrkopfhütte* und nehmen uns vor: Heute Nacht fahren wir nicht wieder runter ins Tal. Sollen sich die Bergwande-

Irgendwie macht dieser Berg den Kopf frei, schenkt neue Energie und frischen Mut





rer mit ihren Stirnlampen doch auf den Weg machen – wir bleiben oben, übernachten und probieren morgen mal die neuen Yoga-Plattformen aus!

AUF ZU NEUEN ABENTEUERN

Bis dahin aber ist die Nacht noch lang. Lang genug für gute Gespräche, für neues Feuer und für große Pläne. Denn irgendwie macht dieser Berg den Kopf frei, schenkt einem neue Energie und frischen Mut. Allein dafür hat sich das Berg-und-Tal-Arrangement schon gelohnt. Zwei Nächte im Hotel Das Rübezahl, eine Bergtour mit Basti, dieser wunderbare Hüttenabend und dann die Übernachtung auf dem Berg: einfach herrlich!

Die Abende an der *Rohrkopfhütte* sind beliebt. Im Winter kommen sie mit Skiern, Schneeschuhen oder dem Zipfelbob – aber Überlaufen ist es selbst dann nicht, denn die Weite der Berge ist einfach größer als der Mensch. Im Sommer ist die *Rohrkopfhütte* das Ziel der Wanderer und Mountainbiker, der Tourengeher und Naturfreunde, der Romantiker und Waldbader.

"Früher war die *Rohrkopfhütte* nur zu Fuß oder mit dem Pferd erreichbar", erzählt Bergführer Basti. "Heute können wir Proviant mit dem Jeep oder dem Kettenfahrzeug hochbringen." Geblieben aber ist der Zusammenhalt auf dem Berg: Man hilft sich, mag sich und ist füreinander da.

Romantische Winterfreuden: Eine Flasche Sekt oder Champagner findet sich auf der *Rohrkopfhütte* immer







> Auf der *Rohrkopfhütte* gibt es Heubetten für bis zu zehn Personen, aber: Da wird es dann schon kuschelig. Komfortabler ist es zu sechst und dass meine Frau und ich heute die einzigen Über-Nacht-Gäste sind, ist natürlich luxuriös und eine Ausnahme von der Regel.

DIE BERGLUFT MACHT APPETIT

Wie beliebt die *Rohrkopfhütte* bei ihren Gästen ist, das zeigen Zahlen: 3600 Liter Bier rinnen von November bis Februar durch durstige Kehlen.

Es braucht 20 Zentner Kartoffeln für eine Saison und je 30 Kilo Rindfleisch sowie Gemüse für die wöchentliche Gulaschsuppe. "Die Kartoffeln schälen wir am liebsten vormittags auf der Terrasse", sagt Hüttenwirt Markus Riedmiller. "Das Geheimnis unserer Küche ist einfach ehrliches Handwerk. Selbst den Apfelstrudel rollen wir hier oben selbst."

Herzlich gern, aber nach dem formidablen Fondue gerade eben geht der Apfelstrudel nicht mehr rein. Besser wäre jetzt ein Rübezahl-Elixier und auch mit dem kann der Toni weiterhelfen. Er ist einer der fleißigen Mitarbeiter von Markus Riedmiller, bleibt selbst gern bis spät in den Abend auf der Hütte, kümmert sich ums Feuer und ist ein beliebter Gesprächspartner der Gäste.

Übernachten wollen wir heute im Heu. Mit einem großen Arm voll hilft der Toni, bereitet unser Nachtlager vor und verabschiedet sich dann. Nach der Devise: Was auch immer die Städter im Heu machen wollen – das können sie allein. Und wenn es doch noch einen Schlummertrunk braucht: Toni ist bestimmt nicht weit.

Wer nach einer Rodelpartie Hunger verspürt, wird in der *Rohrkopfhütte* bestimmt fündig – in alpinem Flair und mit Blick auf die Berge



Berg & Tal

- · zwei Tage im Hotel inklusive Verwöhnpension
- einen Tag Berghütte inklusive Hüttenmenü, Schnaps-Degustation und Bergfrühstück

ab 368,-pro Person
Weitere Infos und Buchung unter:
www.bit.ly/DRUrlaubsangebote



KURVIGE STRASSEN,
HERRLICHE LANDSCHAFT,
UND EIN BMW i8 – IM
HOTEL DAS RÜBEZAHL
KOMMT WIRKLICH JEDER
AUF SEINE KOSTEN

Text: Catarina Chakrabarty

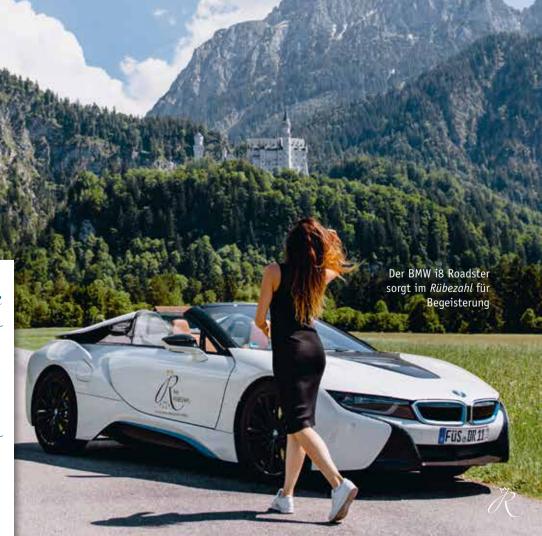
on null auf 100 in rund vier Sekunden – und das auch noch nahezu lautlos. Mit dem neuen BMW i8 Roadster, der den Gästen im Hotel Das Rübezahl seit Mai zur Verfügung steht, ist das möglich – ganz ohne schlechtes Gewissen. Denn: Mit seinem Plug-in-Hybridantrieb gleitet der Sportwagen nicht nur schnell, sondern auch emissionsarm durch die Idylle der Allgäuer Alpen.

Bei der Auswahl der perfekten Route hilft Das Rübezahl gern. Zehn Ausflugstipps hält es für seine Besucher parat. Wer seine Tour lieber selbst zusammenstellt - kein Problem. 100 Kilometer sind im Arrangement enthalten. Gäste, die auf eine Pauschale lieber verzichten, können den BMW i8 tagsüber auch einfach so buchen. Auf Wunsch bereitet die Küche sogar einen Picknickkorb vor. Ist das nicht herrlich? Verdeck auf, anschnallen und auf geht's zur romantischen Spritztour der besonderen Art. In Serpentinen winden sich die Passstraßen die Alpen empor, hoch oben, über Königsschlössern und Bergseen. Übrigens: Ladesäulen für den i8 befinden sich auf dem Parkplatz des Hotel Das Rübezahl. Also dann, volle Fahrt voraus!

BMW i8 Experience

- · zwei Übernachtungen inklusive Frühstücksbuffet
- · zwei Genießer-Menüs am Abend
- · Tickets für Schloss Neuschwanstein
- · BMW i8 Fahrspaß inklusive 100 km

ab 465,-pro Person
Weitere Infos und Buchung unter:
www.bit.ly/DRUrlaubsangebote



Der Kini verführt

DAS LEBEN DES MÄRCHENKÖNIGS HAT NICHTS VON SEINER FASZINATION

VERLOREN: JETZT GEHT DAS MUSICAL ÜBER KÖNIG LUDWIG II. IN DIE NÄCHSTE RUNDE

König Ludwig II. war ein Träumer. Und träumen können auch die Besucher des nach ihm benannten Musicals. Mit märchenhaften Kulissen, detailverliebten Kostümen und gefühlvoller Musik entführt das Ensemble die Zuschauer in die Welt des einstigen Märchenkönigs. Sein Leben und auch sein Tod sind bis heute ein Mysterium, das Menschen weltweit in seinen Bann zieht. Das ewige Rätsel um König Ludwig II. bietet genügend Stoff für dieses spannende Musical.



- · zwei Übernachtungen inkl. Frühstücksbuffet
- · ein König-Ludwig-Menü
- · Tickets für das Musical Preiskategorie 1

al 395, - pro Person
Infos und weitere Arrangements unter:
www.bit.ly/DRUrlaubsangebote

Weitere Infos unter: www.das-festspielhaus.de

Gern organisiert *Das Rübezahl* Karten für Sie. Spezielle Arrangements inklusive Musicalbesuch unter:

www.bit.ly/RuebezahlMusical



ECHT ZUM ABHEBEN

ÜBERS ALLGÄU IM SCHWEBEZUSTAND: MIT DEN JUNGS VON FLY ROYAL GEHT'S IM TANDEM-GLEITSCHIRM ÜBER BERGE, SEEN, SCHLÖSSER UND WÄLDER

Das Hochgefühl des freien Fliegens spüren – einfach nur schweben. Wie Vögel gleiten die Tandempiloten von Fly Royal mit ihren Gästen über die majestätischen Berge der Bayerischen und Allgäuer Alpen.

Hoch über glitzernden Seen und dem Schloss Neuschwanstein. Vor rund zehn Jahren haben die Brüder David und Denis Maier das Unternehmen gegründet und ihr Hobby zum Beruf gemacht. Die Flüge finden bei entsprechendem Wetter das ganze Jahr über statt. Vorkenntnisse sind nicht nötig.

Weitere Infos unter www.fly-royal.de oder info@fly-royal.de





iel mehr ALS NUR EIN BILD

Carola Michaela Fotografie: das ist Caro – Hochzeits- und Porträtfotografin aus dem Allgäu. Sie liebt die Berge, das Reisen und am allermeisten die Fotografie. Wer sie kennt, merkt schnell, mit welcher Leidenschaft sie an Projekten arbeitet. "Für mich bedeutet ein gutes Foto viel mehr, als nur ein Bild zu schießen – Emotionen und ganz besondere Momente werden für immer festgehalten", sagt Caro.

Neben Hochzeiten fotografiert sie auch Pärchen, Familien, Porträts und vieles mehr. Sie liebt es, Geschichten zu hören, diese in Bildern festzuhalten und für Außenstehende erlebbar zu machen.

Weitere Infos unter www.carolamichaelafotografie.com oder info@carolamichaelafotografie.com

HIGHLINE 179 DER BLICK MIT KICK

VON BURG ZU BURG IN 144 METERN HÖHE – NICHTS FÜR ANGSTHASEN

Von vier Tragseilen gehalten, führt die weltweit längste Fußgängerhängebrücke im Tibet-Style über die B 179. Die 406 Meter lange Brücke ver-



bindet die Burgruine Ehrenberg mit dem Fort Claudia – in stolzen 144 Metern Höhe! Durch die offene Konstruktion sollen sich Besucher fühlen, als würden sie schweben – mit 360-Grad-Blick über die Alpen.

Infos unter www.highline179.tirol

DAS GROSSE PADDELN AUF DEM FORGGENSEE

STAND-UP-PADDLING MIT BLICK AUFS SCHLOSS, WAS FÜR EIN ERLEBNIS!

Das Stehpaddeln (Stand-Up-Paddling/Sup) war früher auf Hawaii den Königen vorbehalten. Auf dem Forggensee darf den Trendsport jeder ausprobieren. Beim Sup-Einsteigerkurs erlernen Teilnehmer, sich sicher auf dem Wasser fortzubewegen. Die dreistündige Kini (König Ludwig) Tour führt von Brunnen bis zu Ludwigs Festspielhaus in Füssen.

Weitere Infos unter www.sup-forggensee.de oder info@sup-forggensee.de







Heels Angels

Text: Ulf Tietge

ur in Momenten ohne Alltag kann der Geist auf Reisen gehen. Sich entfernen von Raum und Zeit. Bewusstseinsmäßig auf Wanderschaft gehen. Träum ich? Trink ich? Wissen Sie: Für mich ist die Bar im Rübezahl ja eine Art Flughafen für die Seele. Eine Ausgangsbasis für geistreiche Ausflüge, große Pläne und für Koffer voller Ideen.

Bevor Sie jetzt aber auf den völlig falschen Gedanken kommen: Ich bin stocknüchtern! Um sich ein bisschen wegzuträumen, braucht man keinen Alkohol, sondern nur den Rausch des Moments. Draußen im Whirlpool oder unten auf den neuen Beduinenbetten kann man seinen Geist daher auch bestens auf Reisen schicken. Wichtig sind nur der Wohlfühlfaktor und das Fehlen von Ver-

pflichtungen...

So kann man träumen. Zum
Beispiel, mit wem man gern
mal bis zum Morgengrauen
über Gott und die Welt reden würde. Über Fridays for Future, Krieg und
Frieden, Stars und Showbiz und wie es ist,
wenn man alles aus einer anderen Perspektive
sieht.

Vielleicht jemand aus dem Heels Angels Club von Hollywood? Eine der jungen Wilden, die über soziale Medien so berühmt geworden sind, dass sie eines Tages vielleicht nicht nur zu Besuch ins Oval Office stöckeln? Kim Kardashian wäre so jemand. Gestern Hollywood, heute Schwangau und morgen in hohen Hacken zum Yoga auf den Tegelberg: schöne Vorstellung! In Füssen wären vermutlich nach kurzer Zeit die Boutiquen leer. Trachten und Dirndl wären plötzlich mega angesagt und Kanye West sähe man mit Basketball-Boots zur Krachledernen...

Natürlich würden sich die Kardashians Neuschwanstein nicht entgehen lassen und ganz sicher würde es ihnen gefallen: bling-bling at it's best. Vielleicht also würden Kim und Co. doch nicht aussehen, als wären Aliens im Allgäu gelandet?

Nur eines wird schwierig:
Wohin mit der Jacht unserer prominenten MöchtegernGäste? Ohne Bikini keine Paparazzi
und ohne Fotos keine Follower! Der
Forggensee eignete sich zuletzt als trockengelegte
Halbwüste eher für Veranstaltungen wie Burning
Man als für ausgedehnte Bootspartien. Aber auch
wenn das Wasser wieder da ist: Im Grunde sind
Schiffe von gestern. Der A-Promi von heute nimmt
eher eine Flugdrohne oder das neue Lufttaxi von
Airbus. Ich finde: für Heels Angels wie die kleine
Kim genau die richtigen heißen Öfen, oder?







Neuwagen. Leasingbeispiel für Gewerbekunden.

190 PS · M Sportpaket · Navigationspaket ConnectedDrive · WLAN Hotspot.

Alpinweiß uni, 18" M LMR Doppelspeiche 662 M/MB, Stoff "Rhombicle"/Alcantara Anthrazit, Automatic Getriebe mit Schaltwippen, Steuerung EfficientDynamics, CD-Laufwerk, LED-Nebelscheinwerfer, M Sportfahrwerk, M Lederlenkrad, M Aerodynamikpaket, Ambientes Licht, Navigationssystem Professional, Business Paket, Sportsitze und Sitzheizung für Fahrer und Beifahrer, Erweitertes Außenspiegelpaket, Klimaautomatik, Parking Assistant u.v.m.

Laufzeit 36 Monate
Laufleistung p.a. 10.000 km
Nettodarlehensbetr. netto
Gesamtbetrag netto
Sollzinssatz p.a. 1 1,99 %
Effektiver Jahreszins 36 Monate
10.000 km
€ 38.964,76
€ 15.472,61
1,99 %
2,01 %

Fahrzeugpreis netto ² € 52.432,71 Anzahlung netto € 2.512,61

36 monatliche Leasingraten netto à

€360,-

Kraftstoffverbrauch in I/100 km: innerorts 5,3–5,2; außerorts 4,5–4,4; kombiniert 4,8–4,7;

CO₂-Emission kombiniert 125–123 g/km; CO₂-Effizienzklasse A.

Weitere interessante und attraktive Neuwagenangebote finden Sie unter: www.reisacher.de/neuwagenangebote

Autohaus Reisacher GmbH Hauptsitz und Verwaltung Unternehmensgruppe Europastraße 1 · 87700 Memmingen

Blaubeurer Straße 110 · 89077 Ulm Am Penzinger Feld 1 · 86899 Landsberg Lichtensteinstraße 11 · 86381 Krumbach Lochfelbenstraße 27 · 89312 Günzburg

Autohaus Augsburg GmbH Firmensitz Bergiusstraße 9 · 86199 Göggingen Stätzlinger Straße 66 · 86165 Lechhausen

www.reisacher.de



Reisacher

¹ Gebunden für die gesamte Vertragslaufzeit. ² Inkl. € 626,- Transport und Überführung (Diese sind bei Leasing gesondert zu bezahlen). Ein unverbindliches Leasingbeispiel der BMW Bank GmbH, Lilienthalallee 26, 80939 München. Alle Preise zzgl. 19 % MwSt. Ist der Leasingnehmer Verbraucher, besteht nach Vertragsschluss ein gesetzliches Widerrufsrecht. Nach den Leasingbedingungen besteht die Verpflichtung, für das Fahrzeug eine Vollkaskoversicherung abzuschließen.

