



BergGEIST

DAS RÜBEZAHL MAGAZIN No. 1

URLAUB WIE IM MÄRCHEN

WELLNESS-HIDEAWAY BEI
SCHLOSS NEUSCHWANSTEIN

60 JAHRE
RÜBEZAHL

ANEKDOTEN AUS
DEM ARCHIV DER
FAMILIE THURM

GAMS &
GLORIA

NEUE ALPINE
GOURMETKÜCHE
ERLEBEN


das
RÜBEZAHL



VOGLAUER
HOTEL CONCEPT

**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

SHARE YOUR
MOMENTS

#MYRUEBEZAHL



EINE MÄRCHENHAFTE GESCHICHTE Familie Thurm und das Allgäu: Wie alles begann	06
PLÄNE FÜR ÜBERMORGEN Neue Ideen und die nächste Generation	11
GUT GESCHLAFEN! Die neuen Design-Zimmer und ihr Allgäuer Charme	14
ZEIT ZUM GENIESSEN Ein Tag im Spa – mit Alpenkräutern und Honig ...	18
MIT HAND UND HERZ Spa-Leiterin Katarina Zausinova im Porträt	22
ZEIT FÜR GEFÜHLE So klappt es mit dem Heiratsantrag!	24
GAMS & GLORIA Michael Bernhard und die alpine Gourmetküche	30
KÖNIGLICH GENIESSEN Neues aus der Küche vom <i>Louis II.</i>	34
HEUTE SCHON RUM GEMACHT? Die Passion von Barkeeper Christian Wellisch	40
AUSFLUG NACH OBEN Über den Zauber der <i>Rohrkopfhütte</i>	42
DER BERG RUFT! Die schönsten Routen rund um den Tegelberg	44



02
03

Die schönsten Seiten aus dem Hotel *Das Rübezahl* halten Sie gerade in Händen: den BergGEIST. Unser neues Magazin soll Sie inspirieren und informieren, unterhalten und überraschen.

Wir möchten Ihnen so einerseits das Allgäu mit unseren Lieblingsplätzen näherbringen und andererseits einem häufig geäußerten Wunsch unserer Gäste entsprechen: ein Medium zu schaffen, in dem alles Wichtige drinsteht, das man über *Das Rübezahl* wissen möchte. Nicht einfach nur Werbung oder ein kleines Prospekt und auch bitte nicht nur online oder auf Instagram und Co. Sondern ein Magazin für Menschen. Mit kleinen und großen Geschichten aus fast 60 Jahren Hotelgeschichte.

Wir hoffen, dass Ihnen unser Magazin gefällt, und freuen uns auf Ihr Feedback! In diesem Sinne: Viel Vergnügen beim Blättern, Entdecken und Lesen!

Ich
Ihre Familie Thurm

HINTER DEN Kulissen

VON DER WIEDERKEHR EINES VÄTERLICHEN FREUNDS
BIS ZUR KOMMUNIKATION ÜBER INSTAGRAM UND CO.:
WILLKOMMEN IM HOTEL *DAS RÜBEZAHL!*



04
05

WENN AUS KOLLEGEN FREUNDE WERDEN

**KOCH-LEGENDE BOBBY BRÄUER
BESUCHT DAS RÜBEZAHL**

Im Kitzbüheler Hotel Grand Tirolia standen sie gemeinsam am Herd: *Rübezahls* Chefkoch Michael Bernhard und Kochlegende Bobby Bräuer. Insgesamt fünf Sterne hat der 57-Jährige in seiner Laufbahn bisher erköcht. 2007 wurde er zum Berliner Meisterkoch und 2012 zum Koch des Jahres gekürt. Heute verwöhnt Bräuer seine Gäste im Gourmetrestaurant der BMW-Welt: dem Esszimmer.

Doch nicht nur bei Besuchern hinterlassen seine Gerichte einen bleibenden Eindruck. Auch für sein Team ist er ein Vorbild. Umso größer war die Freude bei Michael Bernhard, als Bobby Bräuer im Hotel *Das Rübezahl* zu Gast war. Und wie das unter alten Kollegen so ist, wurde natürlich ordentlich gefachsimpelt – wer weiß, vielleicht hatte Bräuer ja auch wertvolle Tipps für unseren Chefkoch auf dem Weg zu seinem ersten Stern...

FOTOSHOOTING IM HOTEL *DAS RÜBEZAHL*

**NEUES MAGAZIN, NEUE BILDER.
BITTE LÄCHELN, CAROLINE ZUBER**

Sommelière Caroline Zuber lässt die Korken knallen – oder besser gesagt tanzen. Das Fotoshooting für die kulinarischen Seiten im BergGEIST, dem neuen *Rübezahl*-Magazin brachte allen Beteiligten mächtig Spaß.



#MYRUEBEZAHL – Momente zum teilen

**ZEIGEN SIE UNS IHR GANZ
PERSÖNLICHES HIGHLIGHT**

Fünf Kanäle, drei Bilder pro Woche und jede Menge Gästestimmen. *Das Rübezahl* ist Social-Media-affin. Teilen auch Sie Ihren ganz persönlichen #myRuebezahl-Moment mit uns. Vielleicht schafft er es ja sogar ins nächste BergGEIST – so wie dieser von *linazerrella*.



IMPRESSUM

HERAUSGEBER

Das Rübezahl
Familie Thurm
Am Ehberg 31
87645 Schwangau

Telefon: +49 83 62 / 88 88
info@hotelruebezahl.de
www.hotelruebezahl.de

PROJEKTLEITUNG

Verena Kwasnitschka
Sales & Marketing Assistant
Das Rübezahl

REALISATION

Tietge Publishing
Wilhelmstraße 31
77654 Offenburg

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

REDAKTION

Ulf Tietge (V.i.S.d.P.)
Catarina Chakrabarty (Ltg.)
Katerina Ankerhold
Karen Heckers

LEKTORAT

Dörte Rausch

GRAFIK

Susanne Tietge (Ltg.)
Andrea von Au
Elena Weigel
Kristina Fischer
Peter Pontiggia
Franziska Dreher

ANZEIGEN UND VERTRIEB

Milla Wichert (Ltg.)
Natascha Nuschko

Es gilt die Anzeigenpreisliste der Mediadaten 2018.

DRUCK

Nino Druck GmbH
Im Altenschemel 21
67435 Neustadt an
der Weinstraße

rochini

finest tabletop

MASSGESCHNEIDERTE
TISCH-COUTURE



Das Märchen der Familie Thurm

AUS BESCHIEDENEN ANFÄNGEN
ZUM BESTEN HAUS AM PLATZ:
DIE GESCHICHTE DES HOTEL
DAS RÜBEZAHL HAT VIELE
ÜBERRASCHUNGEN ZU BIETEN

06
07

Text: **Ulf Tietge**

Worauf man nicht alles stößt, wenn man sich mal zwei Stunden Zeit für Erinnerungen nimmt! Für die Anekdoten von damals, für die kleinen und großen Geschichten. Dass etwa Hotelier Erhard Thurm in Zimmer 4 geboren und damit wirklich ein Kind des *Rübezahl* ist: Herrlich! Oder die Cinderella-Geschichte seiner Frau Giselle, die als brasilianische Eiskunstläuferin in Füssen trainierte, im *Rübezahl* nach einem Job suchte und hier die Liebe ihres Lebens fand...

BESCHIEDENE ANFÄNGE

Auf der anderen Seite: Nur aus eitel Sonnenschein bestand die Welt früher auch nicht. 1959 zum Beispiel, als Hildegard und Herbert Thurm ihre kleine Gastwirtschaft mit Pension eröffneten. Die Familie stammt aus dem Riesengebirge in Schlesien. Als Heimatvertriebene sind die Thurms im Ruhrgebiet nie heimisch geworden und im Allgäu wurden sie eher skeptisch aufgenommen. „Meinen Eltern hat man drei Monate gegeben“, sagt Erhard Thurm. „Hier im Haus gaben sich damals Päch- >



Foto: Elidé Di Patre



Im Vorfeld des 60-jährigen Jubiläums kann man auch mal in Erinnerungen schwelgen: Giselle, Franziska, Erhard und Alexander Thurm (v.l.n.r.) mit einem der Fotoalben vor dem Hotel *Das Rübzahl*

Jubiläumspaket

- Exklusiv für Stammgäste
- 7 Nächte bleiben, 6 Nächte zahlen und die 7. zum Preis von 1984
- Viele märchenhafte Zusatzleistungen
- Jetzt informieren und reservieren!

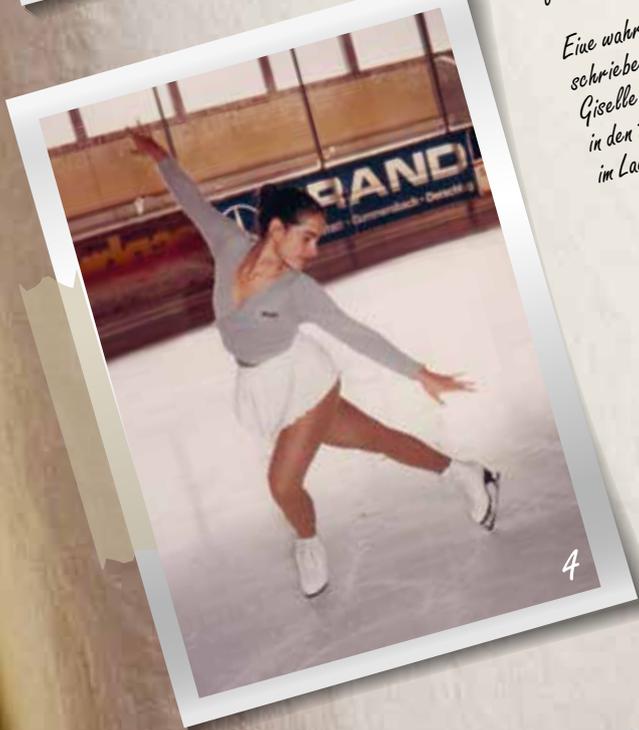
Weitere Infos und Buchung unter:
www.bit.ly/RuebezahlJubilaem





Blick ins Familienalbum: Hildegard und Herbert Thurm (1) haben mit ihrer Pension (2, 3) und sehr viel Fleiß in den 1950er- und 1960er-Jahren den Grundstein fürs heutige Rübezahl gelegt

Eine wahre Cinderella-Geschichte schrieben Erhard Thurm und seine Frau Giselle (4), deren Sohn Alexander (5) in den 1990er-Jahren gern auch mal im Laufstall hinter der Rezeption spielte



Ja, alles echt:
 Familie Thurm mit Erhard
 und Alexander, Stefan,
 Franziska und Giselle (von
 links) wünschen Mitte der
 1990er-Jahre frohe
 Weihnachten



> ter die Klinke in die Hand, denn die touristische Saison war nur acht Wochen lang – und von den Stammtischlern konnte man nicht leben.“

Hinzu kam: Was haben die Flüchtlinge schon? Einen eisernen Willen? Ja. Und den Ehrgeiz, etwas Neues aufzubauen. Also beißen sich die Thurms durch. Den Namen *Das Rübezahl* bekommt die kleine Pension in Erinnerung an die alte Heimat – ansonsten setzt man auf Fortschritt und Komfort. *Das Rübezahl* wird über die Jahre zum ersten Haus mit warmem Wasser in den Zimmern. Die ersten Duschen, die modernsten Toiletten am Ort, der erste Fernseher – in den frühen 1960er-Jahren eine Sensation. Um das zu schaffen, hilft die ganze Familie mit. Die Schwestern Erika und Brigitte müssen einige Male in der Schule entschuldigt werden, weil man sie im Service braucht. Nur Filius Erhard Thurm besucht eine weiterführende Schule, absolviert eine Kochlehre und die Hotelfachschule. „Am Ende wollte ich meinen Eltern beweisen, dass sie aufs richtige Pferd gesetzt haben“, sagt Erhard Thurm. „Manchmal ist es doch so: Je weniger man hat, desto mehr strengt man sich an.“

DIE PRINZESSIN AUS RIO DE JANEIRO

Ehrgeiz und Fleiß – mit diesen Tugenden kommt auch Giselle Gorian Teixeira ins Allgäu. Die brasilianische Eiskunstlaufmeisterin von 1984/85 zieht des Sports wegen nach Füssen. Die besten Trainer, die besten Trainingsbedingungen – Olympia ist nur über das Allgäu zu erreichen. Eis und Unterkunft stellt der deutsche Eislaufverband, fürs Training aber muss man sich etwas dazuverdienen. Tagsüber Souvenirs verkaufend, abends als Servicekraft im *Rübezahl*. Riomäßig braun gebrannt und durchtrainiert trifft Giselle den jungen Küchenchef, der sofort wie vom Blitz getroffen ist. „Ich habe gedacht: Diese Frau schickt der liebe Gott“, sagt Erhard und lacht. Nach „Monaten des Kartoffelschälens“ (Giselle) und „Wochen der

„Manchmal ist es doch so:
 Je weniger man hat, desto
 mehr strengt man sich an“

ERHARD THURM

Eroberung“ (Erhard) werden die beiden ein Paar. Und was für eins!

1990 wird geheiratet, fünf Jahre später kommt Alexander auf die Welt und durchlebt seine ersten Jahre als angehender Hotelier im Laufstall hinter der Rezeption. Später wird Alexander Hotelmanagement studieren, in einigen der besten Häuser Europas arbeiten und sich so darauf vorbereiten, die Familiengeschichte fortzuschreiben.

... UND PLÖTZLICH GEHT DIE POST AB!

„Schon als Dreijähriger hat er die Gäste begrüßt“, sagt Giselle lachend und zeigt das Bild mit dem Laufstall hinter der Rezeption. Herrlich! Schwester Franziska macht Karriere als Langläuferin, schafft es unter die besten zehn in Deutschland und studiert dann ebenfalls Hotelmanagement. Nur Bruder Stefan hat mit der Hotelbranche nichts am Hut, er ist als Gärtner glücklich.





Stammgäste: Jutta und Ernst Gill kommen seit 1978 ins *Rübezahl*. Dieses Bild mit Erhard Thurm (links) entstand 2018 – beim 39. Urlaub des Ehepaars Gill im Allgäu

> Mit Erhard und Giselle Thurm wächst *Das Rübezahl* in den 1990er-Jahren von 35 auf 115 Betten. Das Landhaus wird gebaut; selbst der Freistaat glaubt an die Thurms und engagiert sich mit einer stillen Beteiligung. Aus dem Gasthof wird ein Restaurant, aus der Sauna mit Solarium ein kleines Spa und in den 2000er-Jahren bauen die Thurms mit der *Therme Romana* diesen Aspekt noch weiter aus. 2004 entsteht die Residenz mit den Prinzen-Suiten und 2010 wird das Haupthaus für 4,5 Millionen Euro, generalsaniert und um die Orangerie erweitert. Im Jahr darauf folgt die nächste kulinarische Initialzündung – mit der Einstellung des Küchenchefs Michael Bernhard, der wenig später mit dem Gourmetrestaurant *Gams & Gloria* (seit Oktober 2017) nach den Sternen greift. 2014 entstehen für sechs Millionen Euro 19 neue Doppelzimmer und Suiten,

der Tagungsraum, die neue Lobby, die Panorama-Sauna und ein komplett neuer Beauty-Bereich. Und wenn es einen Stern für Bars gäbe – mit Christian Wellisch würde man den holen.

DIE MEINUNG DER STAMMGÄSTE

Jutta und Ernst Gill aus Moers haben all das miterlebt. Seit 40 Jahren fahren sie ins *Rübezahl*, den 39. Aufenthalt haben sie im Frühsommer 2018 genossen. „Wir kommen immer wieder gern“, sagt Ernst Gill. „Das Allgäu ist schön, dann die Königsschlösser, die Lage des Hotel *Das Rübezahl*, die ausgezeichnete Küche und vor allem das freundliche Personal. Wir fühlen uns hier sehr wohl.“

Nur eine Frage können auch die Gills nicht beantworten – die nach der besten Reisezeit. „Wissen Sie was?“, sagt Jutta Gill. „Jede Saison hat ihren eigenen Reiz. Fahren Sie einfach öfter hin!“

Foto: Das Rübezahl

IHR ONLINE MARKETING-SPEZIALIST



HOEFFIZIENTES

ONLINE MARKETING

HIGH - END

HOTEL WEBSITES

INDIVIDUELLE

BUCHUNGS LÖSUNGEN

crossmedial
strategisch exzellent
aus einer Hand
persönliche Beratung

conversionstark
zielgruppenorientiert
technisch top-aktuell
hochwertiges Design

mehrfach prämiert
PCI-zertifiziert
responsive
provisionsfrei

Pläne für übermorgen

NACH 35 JAHREN MIT GISELLE UND ERHARD THURM STEHT IM HOTEL DAS RÜBEZAHL SCHON DIE NÄCHSTE GENERATION IN DEN STARTLÖCHERN. EIN GESPRÄCH ÜBER **GROSSE PLÄNE** UND MOMENTE DES GLÜCKS

Text: **Ulf Tietge**

Knapp 60 Jahre nach der Gründung des *Rübezahl* steht das familiengeführte Hotel vor dem zweiten Generationswechsel. Höchste Zeit also, der Familie mal mit ein paar Fragen auf den Zahn zu fühlen...

Liebe Familie Thurm, Glückwunsch zur gelungenen Erweiterung und zu 35 Jahren Rübezahl in zweiter Generation! Jetzt wäre es an der Zeit, Ihr Erfolgsrezept zu verraten.

ERHARD THURM: Wir sind immer sehr innovativ gewesen – und sind es bis heute. Wir haben alles darangesetzt, der Konkurrenz immer einen Schritt

voraus zu sein. Mit dem Thema Wellness, mit der Kulinarik und der Liebe zum Detail bei allem, was wir tun.

Also sind es nicht nur die beiden Schlösser vor der Terrasse.

ALEXANDER THURM: Die helfen natürlich – aber ich glaube, dass unser Beitrag als Familie wichtiger ist. Wir stecken all unsere Liebe und Energie in diesen gastlichen Ort.

ERHARD THURM: Ein bisschen verrückt muss man schon sein. Und es braucht die richtigen Mitarbeiter.

ALEXANDER THURM: Wir schauen immer weiter, möchten nie stehen bleiben. Auch ich, als zukünftige Generation, engagiere mich immer wieder, damit sich *Das Rübezahl* ständig verbessert und frischer Wind in das Hotel kommt. Das neue Gourmetrestaurant *Gams & Gloria* ist da ein Beispiel: Es begeistert nicht nur die Gäste, sondern auch unsere Mitarbeiter. Erst recht, wenn eines Tages der Stern kommt...

Alexander, was war dein #myRuebezahl-Moment heute?

ALEXANDER THURM: Oh, ganz einfach! Als ich heute aus Frankfurt gekommen bin und ich aus der Ferne schon unsere schöne Schwangauer Bergkette sehen konnte.

10
11

>

Großer Familienrat:
Erhard, Giselle,
Alexander und
Franziska Thurm
(v. l. n. r.) beim
Interview





Steht gut da: *Das Rübezahl* in Schwangau aus der Vogelperspektive

> *Wie darf ich mir die Gespräche bei den Thurms am Abend vorstellen – harmonisch oder diskutierend und lebhaft?*

GISELLE THURM: Es gibt beides. Aber wenn Alexander am Tisch sitzt – er kommt immer mit neuen Ideen.

ERHARD THURM: Ganz ehrlich, wir haben jetzt so viel investiert, erst einmal muss jetzt an Bestehendem gefeilt werden, bis wieder wirklich große Neuerungen kommen.

Wie sehen diese Pläne aus?

ERHARD THURM: Wir haben noch einige Pläne mit unserer Berghütte und auch an anderen Standorten – Genaueres verraten wir noch nicht. Größere Projekte werden aber erst angegangen, wenn Alexander nach Hause kommt.

Klingt nach Generationswechsel.

ERHARD THURM: Ja, aber Schritt für Schritt. Wir wollen einen fließenden Übergang hinbekommen.

Woher nehmen Sie Ihre Inspiration?

ERHARD THURM: Vieles entwickeln wir

„Das Ziel wäre schon, einmal mehr als *Das Rübezahl* und die *Rohrkopfhütte* zu führen – vielleicht wird genau das unsere große Aufgabe“

ALEXANDER THURM

selbst. Am *Gams & Gloria* zum Beispiel haben wir ewig gefeilt. Und wir reisen viel und lassen uns inspirieren – zum Beispiel von den besten Fünf-Sterne-Hotels der Welt.

Klingt nach einer Aufgabe, sobald Alexander das Ruder übernommen hat: um die Welt jetten, Fotos machen und rüberschicken.

ERHARD THURM: Klingt gut, das könnten wir eigentlich sofort abmachen!

Nun hat Das Rübezahl auch andere Seiten als nur wirtschaftliche. Wessen Idee war es, Pakete für Hochzeitsanträge zu schnüren?

GISELLE THURM: Das war meine. Viele Männer tun sich dabei ja doch schwer und haben nicht so die Ideen.

Unter uns: Was ist der Grund, dass bisher alle Anträge bejaht wurden? Die Kutsche, die Berge, die Blumen – oder der Alkohol?

FRANZISKA THURM: Das Drumherum ist schon sehr wichtig. Aber wahre Liebe funktioniert auch mit einem Ring aus Aluminiumfolie. Nur sind die Männer meist so aufgeregt – und daher heilfroh, wenn wir ihnen helfen.

Letzte Frage: Wenn Das Rübezahl so riesig läuft – wann machen Sie daraus eine Marke und bauen ein zweites oder drittes?

ALEXANDER THURM: Das ist nun wirklich Zukunftsmusik. Mein Ziel wäre schon, einmal mehr als nur *Das Rübezahl* und die *Rohrkopfhütte* zu führen – vielleicht wird genau das die große Aufgabe der dritten Generation. 

Stille Post

KLEINE UND GROSSE DETAILS ÜBER DAS RÜBEZAHL

INSGESAMT

54
ZIMMER

UNTERSCHIEDLICHE
THEMENSUITEN

19



720

geglückte
Heiratsanträge

JA-QUOTE: 100%

SUPERIOR

WELLNESS & SPA

5

VERSCHIEDENE SAUNEN
BEHEIZTER AUSSENPOOL

PANORAMADECK
MIT SCHLOSSBLICK

+++++ 1 BMW i8 +++++ 14 E-BIKES +++++ 29 TOURENRÄDER +++++

SCHON GEWUSST?

Hoteleigene Berghütte

AUF MEHR ALS **1000** METERN HÖHE
SIND WIR IM ALLGÄU IMMER PER DU!

Herr Thurms Kaffeekonsum seit
der Hotelübernahme in Tassen



31 937

5 verschiedene
Genusskonzepte

weltoffen-regional: LOUIS II.
alpine Gourmetküche: GAMS & GLORIA
urig-bayerisch: ROHRKOPFHÜTTE
Fondueabende: ROHRKOPFHÜTTE (WINTER)
Grillabende: ROHRKOPFHÜTTE (SOMMER)

175

RUM- & WHISKEY-SORTEN

DAVON 5 EIGENKREATIONEN

BIENENHAUS MIT 5 VÖLKERN



200 000
Bienen

12
13

Profiküchen
für
Meisterköche

Beratung | Planung | Montage | Service



FHE FRANKE

FHE Vertrieb von Gastro-
nomieeinrichtungen GmbH

Zentrale: A-6850 Dornbirn

Filiale: A-6020 Innsbruck

office@fhe.at | www.fhe.at

.. HIMMLISCHE TRÄUME!

GEPRESSTE HEUBLUMEN, **KUHGLOCKEN** UND FILZ – DIE **ZIMMER** IM **RÜBEZahl** VERBINDEN ALLGÄUER CHARME MIT **MODERNEM FLAIR**. ANFANG DIESES JAHRES WURDEN NEUN DAVON **NEU GESTALTET**

Text: **Catarina Chakrabarty** | Fotos: **Das Rübzahl**

14
15

Alpiner Chic – so lässt sich das Designkonzept im Hotel *Das Rübzahl* wohl am besten beschreiben. Und natürlich: Das ist Chefsache. Gastgeberin Giselle Thurm kombiniert in allen 54 Zimmern hochwertige Naturmaterialien mit modernem Charme. „Holz ist ein ganz zentrales Element in unseren Zimmern“, sagt sie. „Das sorgt für den alpinen Look.“ Den Balanceakt zwischen regionalem Flair und Moderne zu meistern – gar nicht so leicht. Giselle aber hat die Linie gefunden. Die gebürtige Brasilianerin kombiniert geschickt Kuhfellhocker und moderne Kanapees, integriert Leuchten in Kuhglocken, setzt auf Effektkamine und versieht modern geschnittene Stühle mit Sitzpolstern aus Filz. „Die Anspannung bleibt trotzdem“, gesteht Giselle. „Bevor nicht alles am richtigen Platz ist, bin ich nie zu 100 Prozent sicher, ob es auch zusammen-

passt.“ Trotzdem: Das Einrichten ist eine ihrer Lieblingstätigkeiten. Aber wird man nach so vielen Jahren nicht betriebsblind? Ja, möglich. Dessen ist sie sich bewusst. Deshalb besucht Giselle auch gern andere Häuser, schaut auf Messen nach neuen Trends und lässt sich von der Natur inspirieren. Erst Anfang dieses Jahres setzte sie die gesammelten Ideen bei der Neugestaltung von neun Zimmern und den Suiten im Landhaus um.

FABELHAFT

Wer im *Rübzahl* nächtigt, taucht ein in eine Welt voller Märchen und Träume – und das unabhängig von der Kategorie. Bereits in der Einsteigerklasse dürfen es sich die Gäste im KönigsNEST bequem machen. Neben hellem Holz dominieren hier die Farben Olivgrün, Aubergine und Rot. Wer seine Nacht in einem der Südzimmer verbringt, genießt direkten Schlossblick. In den



anderen zielt Schloss Neuschwanstein eine Glaswand zwischen Bett und Bad – in gedruckter Form versteht sich. Übrigens: Im *Rübzahl* lassen schon die Schilder an den Türen erahnen, was sich im Innern verbirgt. Während die 35 Zimmer aus der Kategorie KönigsNEST und AlpenTRAUM herkömmliche Nummern haben, tragen die 19 Themensuiten Namen wie: KönigReich, AlmRausch, Schlössl, Wellness-Suite oder Sissis Traum.

AUS ALT MACH NEU

Nachdem Ende 2014 das Haupthaus mit Zimmern und Suiten, Lobby und Bar renoviert wurde, erstrahlen seit diesem Frühjahr im Landhaus weitere neun Zimmer der Kategorie AlpenTRAUM, Suiten Royale und die Schlössl Suite in neuem Glanz. Helles graubraunes Holz kombiniert mit grauen Stoffen und Filz sorgen für zeitgemäßen Chic. Dezent Brauntöne in Vorhängen und Lampenschirmen >





Traumhaft schön. Ob märchenhafte
Zweisamkeit oder eleganter Luxus
– *Das Rübezahl* bietet Raum für jeden
Charakter. Aber eines ist es hier auf jeden
Fall: richtig romantisch. Kein Wunder,
bei diesem Schlosblick



Alpiner Chic in den Zimmern:
mit viel Holz, weichem Filz
und wonnig warmen Farben





Seit Frühjahr 2018 erstrahlen neun Zimmer und Themensuiten in neuem Glanz

DIE LIEBE ZUM DETAIL

Effektkamin, gepresste Heublumen in Wandelementen oder kleine Geweihe an den Wänden – Giselles Liebe zum Detail findet sich im gesamten Haus wieder. Ebenso wie ihr Humor. So wird in Zimmern der Kategorie KönigsNEST das tägliche Bedürfnis zu einem Erlebnis der besonderen Art. Beim Betreten der Toilette fällt der Blick zunächst auf eine an die Wand geklebte Krone – kitschig, mag so manch einer denken. Schließt sich die Tür, hängt dort ein Spiegel – seltsam. Setzt man sich nun, um seinem menschlichen Bedürfnis nachzugehen, wird aus dem Gast ein König – gekrönt auf dem Thron. Ob rustikaler Charme, schlichte Eleganz oder Rübezahl-Humor, eines ist dabei ausgesprochen wichtig: die Balance. Was diese Harmonie ausmacht? Das sei Bauchgefühl. Es passe dann einfach, sagt Giselle und lächelt... ♡

> schaffen eine angenehm warme Stimmung – aufgelockert durch Farbtupfer im Rübezahl-typischen Aubergine und romantischen Rot.

Doch so eine Umgestaltung kommt nicht bei jedem gut an. „Einige Stammgäste haben eine Weile gebraucht, um sich in den neuen Look zu verlieben“, sagt Giselle. „Sie kommen schon seit Jahren und buchen immer dieselben Zimmer. Da ist es natürlich ungewohnt, wenn plötzlich alles anders aussieht.“ Mittlerweile ist das Feedback jedoch durchgehend positiv.

Giselles Liebe zum Detail findet sich im gesamten Haus wieder

16
17

Anzeige



AROMATISCH.
VOLLMUNDIG.
EIN KLASSIKER.
DAS BLAUE.



WWW.AKTENBRAUEREI.DE



Elektro Ambos

Ihr Elektrofachbetrieb in Schwangau



- ☑ Elektroinstallation
- ☑ Hausgeräte & Gewerbemaschinen
- ☑ Kundendienst
- ☑ Radio & Fernsehtechnik

08362 / 819418

Füssener Str. 4
87645 Schwangau
www.elektro-ambos.de

Zeit zum Genießen

OB HOPFENEXTRAKTE, ALPENKRÄUTER ODER BIENENHONIG: IM **SPA-BEREICH** DES HOTELS *DAS RÜBEZAHL* KANN JEDER NACH SEINER ART **ENTSPANNEN**. WIR DURFTEN DAS EINMAL TESTEN ...

Text: **Katerina Ankerhold** | Fotos: **Das Rübzahl**

18
19

Man kann nicht gerade behaupten, dass es draußen laut und trubelig war. Ein lauer Sommerwind, der mit den Baumkronen spielt, Vogelgezwitscher und ab und zu das Muhen einer Kuh. Und doch: Jetzt ist es wirklich still. „Genießen Sie es“, hat Spa-Leiterin Katarina Zausinova zu mir gesagt, nachdem sie mich weich gebettet hatte. Dann ist sie gegangen und hat mich mir selbst überlassen. Mir ist wohliger warm und ich bin umgeben von intensivem Honigduft. Ich schließe die Augen, lasse mich fallen und meine Gedanken gehen, ich bin einfach hier – und jetzt...

Ich komme heute in den Genuss einer Ganzkörperpackung in der BeautyAlm des Hotels *Das Rübzahl*. In dem schummrig beleuchteten Raum hat mich Katarina zunächst von oben bis unten eingerieben. „Das Peeling beinhaltet Honig und Rohrzucker“, erklärt sie. „Der Honig schmeichelt der Haut.“ Das Besondere an ihm: Er stammt aus dem hauseigenen Bienenstock. Schon beim Frühstück war ich begeistert von dem goldgelben Produkt – jetzt spüre ich es auf der Haut und rie-

che, wie sein Duft nicht nur mich, sondern den gesamten Raum einhüllt. „Heute werden Ihnen die Bienen hinterherfliegen“, sagt Katarina und lacht. Nachdem sie mich sanft gepeelt hat, packt sie mich in eine dicke Folie ein und lässt langsam das Wasserbett unter mir mit warmem Wasser volllaufen – ich fühle mich fast schwerelos. Die Temperatur des Wassers liegt bei knapp 38 Grad, nach ein paar Minuten wird es ganz schön warm. „Durch die Wärme öffnen sich die Poren der Haut und so nimmt sie die Wirkstoffe der Behandlung besser auf“, erklärt die Spa-Leiterin. Als sie mich 20 Minuten später aus meiner Verpackung befreit, freut sie sich: „Gut geschwitzt!“ Na, dann scheint die Wirkung ja erfüllt zu sein. Und ob – nach einer kurzen Dusche streiche ich über meine Haut: seidig weich!

Schon jetzt fühle ich mich herrlich leicht – aber es geht noch weiter. In der Zwischenzeit hat Katarina ein Alpenkräuterbad für mich vorbereitet. Im Privat-Spa darf ich nach einem Gang ins Dampfbad in die große runde Wanne eintauchen, aus der mir Lavendelduft in die Nase steigt. „Bergkräuter wie Lavendel, Enzian und Rosma- >



Alpenrausch

- drei Übernachtungen inkl. Verwöhpension
- eine Alpenrausch-Körperpackung
- eine Fußmassage
- eine Ganzkörpermassage

ab 587,- pro Pers.

Weitere Infos und Buchung unter:

www.bit.ly/RuebezahlAlpenrausch

Willkommen in der BeautyAlm: Das Heubett wirkt sich positiv auf die Bronchien aus und verhilft zum freieren Durchatmen





Honig aus dem hoteleigenen Bienenhaus tut nicht nur der Haut gut, sondern duftet auch herrlich

> rin entspannen den Körper und die Seele“, erklärt Katarina. Das kann ich bestätigen. Als ich später aus dem Spa-Bereich zurück ins Zimmer laufe – oder besser: schwebe –, bin ich komplett tiefenentspannt.

Bei mir haben der Bienenhonig und die feinen Kräuter aus der Umgebung des *Rübezahl* ihre volle Wirkung gezeigt. Alternativ hätte ich auch eine Heupackung im Wasserbett genießen können. Man mag es kaum glauben – aber das heimische Heu wirkt sich sehr positiv auf die Bronchien aus und verhilft zum besseren Durchatmen. Wer

es lieber rustikaler mag, dem empfiehlt sich das Bierbad mit beruhigender Wirkung auf die Haut – dass nebenbei der Gast ein Glas auch trinkend genießen darf, versteht sich von selbst.

Für die, die im Sommer lieber etwas Kühlung suchen, ist das neueste Angebot aus der BeautyAlm des *Rübezahl-Spa* gedacht: Eine Rückenmassage mit kaltem Aloe-Vera-Öl entspannt die Rückenmuskulatur und bringt Erfrischung.

Für alle Behandlungen gilt: Am besten direkt bei der Zimmerbuchung reservieren – denn das Spa ist sehr beliebt und schnell ausgebucht. ♡



Seeberger 
KAFFEE RÖSTEREI 1844

Es gibt einen Grund...

... weshalb Kaffee nicht gleich Kaffee ist.

Weshalb Wissen und Erfahrung ihm erst seine Geschmacksgeheimnisse zu entlocken vermögen und die richtige Mischung und Langzeit-Trommelröstung so entscheidend für seinen Geschmack sind.

Seeberger GmbH • Hans-Lorenser-Str. 36 • 89079 Ulm
www.seeberger.de

**WER JE MIT SEINEM VATER
ZUM FISCHEN GEFAHREN IST, WEISS:
DER KÖDER MUSS DEM FISCH SCHMECKEN
– NICHT DEM ANGLER**



SPA

MIT HERZ UND HAND

MIT VIEL **GEFÜHL** BEGEGNET SPA-LEITERIN
KATARINA ZAUSINOVA IHREN KUNDEN.
KRAFT FÜR SICH TANKT SIE AM LIEBSTEN
IN DEN **BERGEN**. EIN PORTRÄT

Text: *Katerina Ankerhold* | Foto: *Das Rüberzahl*

Am liebsten hört sich Katarina Zausinova die Lebensgeschichten ihrer Kunden an. „Das Schönste an meinem Beruf ist, wenn die Menschen sich komplett fallen lassen“, sagt die 31-Jährige, die seit vier Jahren die BeautyAlm des Hotel *Das Rübzahl* leitet. „Das hat sehr viel mit Vertrauen zu tun, viele öffnen sich dann und fangen an zu erzählen.“ Berichten aus ihrem Leben – manchmal sehr Persönliches. Einmal habe ein Mann, der eine Chakren-Massage gebucht hatte, zu weinen begonnen, erinnert sie sich. Die Behandlung habe bei ihm Sorgen aus dem tiefsten Inneren freigesetzt. Katarina ist in solchen Momenten ebenso einfühlsam, wie es ihre Hände den ganzen Tag sind. Sie hört dann zu, lässt sich ein. „Alles, was im Behandlungsraum besprochen wird, bleibt unter uns“, sagt die zierliche Slowakin mit den langen schwarzen Haaren.

EIN KAFFEE AUF SCHLOSS NEUSCHWANSTEIN

Vielleicht kann sie so gut den Lebensgeschichten zuhören, weil sie selbst auch einiges zu erzählen hat. Vor 14 Jahren kam Katarina aus ihrer Heimat, einem kleinen Ort 500 Kilometer östlich der slowakischen Hauptstadt Bratislava, ins Allgäu. Eigentlich nur als Austauschstudentin, um ihr Deutsch zu verbessern. Für ein paar Monate. „Dann lud mich auf Schloss Neuschwanstein ein Mann zum Kaffee ein – und inzwischen trinken wir seit 14 Jahren Kaffee zusammen“, erzählt sie und lacht über ihre eigene romantische Liebesgeschichte.

Die Allgäuer musste Katarina aber erst lieben – oder besser: verstehen – lernen. „Anfangs dachte ich: Ich habe doch Deutsch gelernt, aber was sprechen die hier? Ich habe nichts verstanden!“ Katarina blieb trotzdem – und entschied sich bald, einen neuen Weg einzuschlagen. Als sie nach Deutschland gekommen war, studierte sie Sprachen. Eigentlich aber hatte sie eine andere Leidenschaft: Kosmetik. Schon als kleines Mädchen stand sie zu Hause vor dem Spiegel und probierte voller Freude die Schminke ihrer Mutter aus.

DIE LIEBE ZU DEN BERGEN

„Ich entschied mich also, nicht mehr das zu machen, was man von mir erwartet, sondern das, worauf ich wirklich Lust hatte“, erzählt sie. Aus dem Sprachenstudium wurde eine Ausbildung zur Kosmetikerin und Wellness-Masseurin, gefolgt von vielen Zusatzqualifikationen wie ayurvedische Masseurin, Lomi-Lomi-Masseurin oder Visagistin. Bevor sie ins *Rübzahl* kam, arbeitete sie lange in einem Hotel in Österreich. Wohnen blieb sie aber immer im Allgäu – denn noch bevor sie damals die Bayern so richtig verstanden hatte, stand ihre Liebe zu den Bergen fest.

„Ich brauche die Natur“, sagt Katarina und strahlt. Wenn sie abends nach Hause kommt, nach einem langen Tag, den Kopf voller Düfte und neuer Geschichten, geht sie erst mal raus an die frische Luft. Wandern beruhigt und gibt Kraft. Sport ist für Katarina generell essenziell, ob draußen oder im Fitnessstudio. Und mal spontan zum Shoppen in die Stadt – fehlt ihr das nicht? „Nein! Einen Tag in der Großstadt kann man ja immer mal einlegen, aber danach reicht es dann auch wieder und ich freue mich zurückzukommen.“

Zeit für Romantik

JAHRESTAG, **FRISCH VERLIEBT** ODER SCHON DER ZWEITE FRÜHLING – IM **RÜBEZahl** FINDET SICH GANZ VIEL **ZEIT ZU ZWEIT**. WER WILL, KANN SOGAR SEINEN **HEIRATSANTRAG** HIER PLANEN LASSEN

Text: **Catarina Chakrabarty** | Fotos: **Das Rübzahl**

Romantisches Picknick am See,
Oldtimerfahrten oder Liebes-
schlösser mit Gravur – im *Rübzahl*
wird Romantik großgeschrieben

Umgeben von Bergen liegt er da: der dunkel schimmernde Schwansee. Seine glatte Oberfläche strahlt Ruhe aus und hüllt das Paar ein, in eine Decke aus Geborgenheit. Nur ab und zu schwappt ein leises Plätschern herüber, wenn das Wasser den Steg umspielt. Der Alltag, abgeschirmt durch Berge voller Bäume. Und auf dem Steg ein Liebespaar.

FLEISSIGE HELFERLEIN

Rund drei Kilometer weiter südlich laufen derweil im Hotel *Das Rübezahl* die Vorbereitungen auf Hochtouren. Während das Paar einen romantischen Tag mit Picknick am See verbringt, überprüft Rezeptionistin Elisabeth Siegl ein letztes Mal die Utensilien. Dekoartikel werden sortiert, alle Kollegen ein letztes Mal instruiert und die Walkie-Talkies eingeschaltet – frische Rosenblätter, Teelichter, eisgekühlter Champagner und ein Strauß roter Rosen warten gemeinsam auf ihren großen Auftritt.

Vor 14 Jahren hat Elisabeth ihre Ausbildung im Hotel *Das Rübezahl* begonnen. Mittlerweile ist sie Teil der Rezeptionsleitung und eine der hoteleigenen Romantikbeauftragten. Ja, so etwas gibt's.

Denn *Das Rübezahl* bietet viel für Verliebte: einen Blumenstrauß auf dem Zimmer, Kutschfahrten, Rosenblätterbotschaften, Liebeschlösser mit Gravur, Oldtimerfahrten oder romantische Bäder und Partneranwendungen. Wer will, bucht direkt ein ganzes Wochenende inklusive Candle-Light-Dinner, Picknickkorb und Honeymoonbad. Oder, wie unser Paar am See, direkt das Heiratsantrag-leichtgemacht-Paket.

Meist sind es Männer, die solche Arrangements buchen. „Ich habe bisher nur zwei Frauen erlebt, die einen Heiratsantrag bei uns geplant haben“, sagt Elisabeth. „Das heißt aber nicht, dass Männer sich keine Gedanken machen wollen. Oft schicken sie uns im Vorfeld persönliche Dinge, die wir dann in den Ablauf integrieren. Das sind für mich die schönsten Anträge.“ Selbst gestaltete Ringkissen, Fotos, beschriftete Teller oder die Lieblingsmusik – >

„Meist sind es
Männer, die
solche
Hochzeitpakete
buchen“

ELISABETH SIEGL



Ob Frühstück im Bett, Picknick am See oder ein Ausflug zur *Rohrkopfhütte* – der Romantik sind im *Rübezahl* keine Grenzen gesetzt



„Wenn die Gäste
Das Rübezahl
lächelnd verlassen,
haben wir unseren
Job gut gemacht“

ELISABETH SIEGL

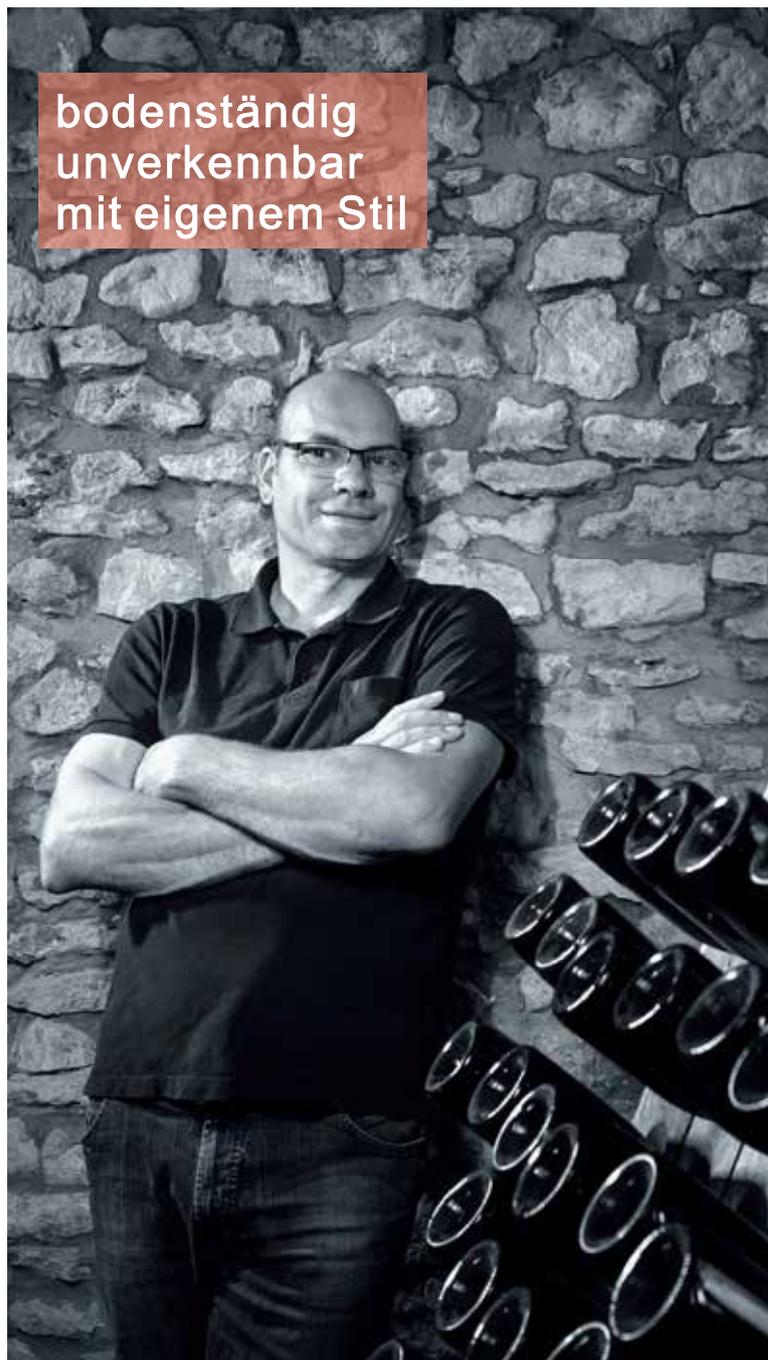
› wenn es logistisch möglich ist, setzt *Das Rübezahl* alles um. Bis zu drei Anträge pro Woche bereiten die Mitarbeiter in der Hochsaison vor. „Es ist toll, wie das gesamte Team dabei zusammenarbeitet“, sagt Elisabeth. „Wir fiebern richtig mit. Der größte Lohn ist es, wenn die Gäste das Haus mit einem strahlenden Lächeln im Gesicht verlassen. Dann weiß ich: Wir haben unseren Job gut gemacht.“ Wie aber kommt ein Wellnesshotel darauf, sich auf Heiratsanträge zu spezialisieren? Na, ganz einfach: weil die Nachfrage da war. „Irgendwann haben sich die Hochzeitsanträge bei uns im Haus gehäuft“, sagt Gastgeberin Giselle Thurm. „Die Umgebung hier ist einfach märchenhaft, da sind die Paare ohnehin schon in Stimmung. Also dachten wir, da müssen wir was machen.“

MISSION UNDERCOVER

Zurück im Hotel wirft sich das Paar für sein Candle-Light-Dinner in Schale. Als es die Treppe zur Lobby herunterkommt, bezieht das Romantik-Team Startposition. Anmerken lassen dürfen sich die Mitarbeiter dies jedoch nicht. Schließlich soll der oder die Zukünftige von alledem nichts mitbekommen. Tun sie auch nicht – und das, obwohl direkt im Eingangsbereich auf dem großen Bildschirm Werbung für das Arrangement gemacht wird. „Bestimmt hatte die eine oder andere schon eine leichte Vorahnung“, sagt Elisabeth. „Richtig misstrauisch wurde aber noch niemand.“ Vielleicht liegt das am Ambiente, vielleicht aber auch am gut geschulten Team, das dem Paar auf seinem Weg zum Restaurant gewohnt freundlich zunickt. ›

WEINGUT JULIUS

bodenständig
unverkennbar
mit eigenem Stil



Rheinhessen
auf ökologisch!

Lernen Sie das Weingut Julius
im Hotel Rübezahl kennen

Weingut **JULIUS**
D- 67599 Gundheim
www.weingut-julius.de

Im *Rübezahl* wurde noch nie ein Heiratsantrag abgelehnt – kein Wunder bei dem Schlossblick

Romantik-Paket

- drei Übernachtungen inklusive Frühstücksbüffet
- ein romantisches Candle-Light-Dinner
- ein Picknick-Korb
- ein Honeymoonbad zu zweit und weitere romantische Inklusivleistungen

ab 480,- pro Person

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

- › Ein verstohlener Blick, ein unsicheres Lächeln – schon verschwindet das Paar im Gourmetrestaurant *Gams & Gloria*. Startschuss für die Romantikfee und ihr Team. Jetzt muss es schnell gehen. Während das Liebespaar ein Fünf-Gänge-Menü genießt, bereitet Elisabeth das große Finale vor. Glätteisen, Lippenstift und Kajal werden ver-räumt, das Bett frisch bezogen und die in Eile auf den Boden geworfene Kleidung säuberlich auf einem Stuhl abgelegt. Elisabeths geschulte Hände arrangieren Rosenblätter auf dem Bett zu einem

„Das Rübezahl und die Umgebung sind einfach märchenhaft. So sind die Paare eh schon in Stimmung...“

GISELLE THURM

Herz, Wasserperlen laufen eisgekühlte Champagnergläser hinab und Teelichter tauchen das Zimmer in romantisches Licht. Blütenblätter locken zum romantischen Bad. Aus den Lautsprechern: sanfte Musik. Vorhang auf für den letzten Akt – ach nein, für den Schloßblick natürlich. Denn wer könnte bei diesem Anblick schon Nein sagen?

ENDE GUT, ALLES GUT

Sobald das Zimmer dekoriert ist, eilt Elisabeth zurück an die Rezeption. Gerade rechtzeitig, um dem Paar eine gute Nacht zu wünschen, als es auf sein Zimmer geht. Der Rest des Abends liegt ab jetzt ganz allein in seinen Händen. Doch die Romantikbeauftragte ist zuversichtlich – schließlich wurde im *Rübezahl* noch nie ein Antrag abgelehnt. ♡



Jetzt exklusiv im Rübezahl der Cuvée Louis II von Weingut Michael Opitz.



M. Opitz
MICHAEL OPITZ

Quergasse 17 · A-7143 Apetlon · Burgenland
T +43 (0)2175 3158 · M +43 (0)664 73574683
office@wein-opitz.at · www.wein-opitz.at

Feinschmecker!

- zwei Übernachtungen inkl. Frühstücksbuffet
- Vier-Gänge-Menü im Restaurant Louis II.
- Sechs-Gänge-Galadinner in der Gourmet-Stube Gams & Gloria

ab 430,- pro Person

Weitere Infos und Buchung unter:

www.bit.ly/RuebezahlFeinschmecker

Ein Herz für Rinder:
Küchenchef Michael
Bernhard steht nicht
einfach nur am Pass
– er ist ein Macher
und achtet sorgfältig
darauf, wo seine
Zutaten herkommen

Gams & Gloria

DAS RÜBEZahl IST FÜR FEINSCHMECKER MIT DEM GAMS & GLORIA NOCH SO ETWAS WIE EIN GEHEIMTIPP. SO FEIN UND SO BESONDERS ERLEBT MAN DIE ALPEN SONST NIRGENDS ...

Text: **Ulf Tietge**

Um ein Spitzenrestaurant zu beschreiben, kann man mit den Tellern anfangen. Mit dem Geschmack des gebratenen Huchens zu Buttermilch-Espuma und den Topinambur-Chips. Man kann davon schwärmen, wie gut der gelbe Muskateller mit diesem alpenländischen Hochgenuss harmoniert und wie schade es ist, dass man Tatar von Europas größten Salmoniden vermutlich nur ein- oder zweimal im Leben zu essen bekommt. Erst recht in dieser Qualität ...

Man kann aber auch einfach in die Küche gehen. Zu den Menschen, die sich aufmachen, die renommiertesten Gourmetkritiker des Landes von ihrem Können zu überzeugen: zu Küchenchef Michael Bernhard und seinem Team, zu Sommelière Caroline Zuber und Bar-Chef Christian Wellisch. Alle drei neugierig, ehrgeizig und voll innerem Antrieb. Sie eint der Anspruch, mit dem *Gams & Gloria* im *Rübezahl* alpenländische Küche völlig neu zu definieren und so Horizonte zu erweitern. Ihren eigenen. Und den der Gäste.

DER KÜCHENCHEF

Mit der Champions League und höchsten Ansprüchen kennt sich Michael

Bernhard bestens aus. Beim FC Bayern war das sein Alltag – jedoch nicht als Spieler, sondern als Koch der Mannschaft. Lille und London, Mailand und Valencia: Michael war dabei. „Eine spannende Zeit mit sechs Nächten die Woche in Hotels“, sagt er rückblickend und schmunzelt. „Mit nassen Trikots als Trinkgeld.“

Nach dem FCB folgten Stationen in Alfons Schuhbecks Südtiroler Stuben, bei Drei-Sterne-Koch Joe Gasser und schließlich bei seinem väterlichen Freund Bobby Bräuer im Petit Tyrolia in Kitzbühel. Und dann? *Das Rübezahl*. Mit 25 Lebensjahren und fast einem Jahrzehnt Erfahrung in den besten

*„Champagner reicht nicht.
Es darf auch mal
avantgardistischer sein“*

CAROLINE ZUBER

Häusern wird er Küchenchef – und findet im Allgäu seine Heimat. Mit Ehefrau Monique, mit Tochter Leonie und Hunden, die er aus Notsituationen rettet.

DIE ENTDECKUNGSREISE

Michaels berufliche Leidenschaft gilt dem *Gams & Gloria*. Das im Oktober >

KULINARIK

Kochen ist Teamwork –
h.v.l.n.r.: Marcus Vollmer,
Giovanni Casano, Erik
Wendt, Dominik Kircicek,
Falk Hartung,
v.l.n.r.: Sascha Kainz,
Michael Bernhard,
Robin Malek

Den Sternen ganz nah:
Blick in die gute Stube des
Gams & Gloria mit seinen
zwölf Plätzen für Gourmets



> 2017 eröffnete Gourmetrestaurant
verfolgt ein innovatives, junges Kon-
zept, für das sich Michael Bernhard
und Souschef Erik Wendt eingesetzt
und eingebracht haben. Äußerlich
eine gute Stube im klassischen Sinn.
Fein mit Holz vertäfelt. Kachelofen.
Familienbilder an der Wand. Auf dem
Tisch aber: wunderbar modern. Nicht
einfach französisch-fein, wie man es
als Feinschmecker oft findet. Sondern
avantgardistisch. Überraschend. Be-
geistertend.
Diese Linie setzt sich auch beim Wein
fort. Einfach nur Champagner als Ape-
ritif? Geht natürlich immer, sagt Som-

melière Caroline Zuber. Aber span-
nender wäre es doch, wenn sich die
Entdeckungsreise auf dem Teller auch
im Glas wiederfindet. Also kommt der
Aperitif von Barkeeper Christian Wel-
lich; beim Wein dürfen die besten
alpinen Winzer ihre Schätze zeigen
– vom Burgenland vorbei an Nordita-
lien bis in die Schweiz. Eine Weinbe-
gleitung, die nicht nur viel Vergnügen
verspricht, sondern auch noch leistbar
ist. Kein Wunder also, dass 80 Prozent
der Gäste ihr Menü von Caroline Zu-
ber begleiten lassen.
Und unter uns: Es muss auch nicht im-
mer Wein sein, der gereicht wird. Gera-

de für die Saison 2018/2019 hat man
sich in dieser Hinsicht noch einiges
vorgenommen...

DAS ERLEBNIS

„Es geht nicht einfach ums Essen,
sondern ums Erlebnis“, sagt Michael.
„Man darf, wird und soll sich in die
Aromenvielfalt der Berge verlieben.
Sich fallen lassen, sich einlassen auf
das Spiel der Geschmäcker und De-
tails.“ Perfektion ist ein Thema – und
Kreativität. Die neue Karte greift alpi-
ne Welten auf, denkt aber auch cross-
over. Die Alpen treffen die Aromenwelt
der Haute Cuisine. Unter anderem auf

Anzeigen

Schraml Hoteltextil – Wäschespezialist seit 1955

Hotelausstattung ist unser Metier.
Wir bieten kreative Lösungen für eine
exklusive Klientel – maßgeschneidert
und in Handarbeit. Gern veredeln wir
unsere Produkte nach Ihren Wün-
schen. Schraml Hoteltextil – Qualität
seit mehr als 60 Jahren.



Schraml
hoteltextil

Schraml Hoteltextil GmbH
A-6714 Nüziders/Bludenz

Tel.: +43 (0) 55 52 / 62 586-33
Fax: +43 (0) 55 52 / 62 586-19

peter@schraml-hoteltextil.at
www.schraml-hoteltextil.at



Ideenreich: Barchef Christian Wellisch, Küchenchef Michael Bernhard und Sommelière Caroline Zuber (v. l.)



das Dry-Aged-Rinderfilet darf man gespannt sein. 120 Tage reift es seiner Vollendung entgegen ...

Übrigens: Auch an der übernächsten Karte wird schon gefeilt. Mit einem See voller Äschen, die 2019 genau die richtige Größe haben, um mit ihrem außergewöhnlichen Geschmack auch verwöhnte Gaumen zu entzücken.

RAUS IN DIE NATUR

Anders ausgedrückt heißt das fürs Team: Man muss raus. Zu den Menschen. Man sollte die Region kennen und sich was trauen. Da wäre zum Beispiel eine kleine Rinderherde. Für

„Es geht nicht einfach ums Essen – sondern um einmalige Erlebnisse!“

MICHAEL BERNHARD

Michael und seine Köche züchtet ein Landwirt im Allgäu seit einiger Zeit Wagys. Mit Vorgaben zur Fütterung und Haltung. Drei Jahre dürfen die Tiere ein glückliches Leben führen – und auch danach wird ihnen maximaler Respekt entgegengebracht. „Wir machen ja alles selbst“, sagt Michael Bernhard. Gelebte Verantwortung – auch das ist im 21. Jahrhundert ein wichtiger Aspekt, um eine Küche gut zu leiten. Und wenn es dann auch noch so gut schmeckt wie die Taube, die jetzt kommt... Ich würde sagen: Lassen Sie sich schnell einen Tisch reservieren.

32
33

Fotos: Das Rübzahl, Elcé Di Patre

WIR BRINGEN SIE NACH OBEN...



IHRE ERLEBNISBERGBAHNEN
TEGELBERGBAHN SCHWANGAU
BUCHENBERGBAHN BUCHING
BREITENBERGBAHN PFRONTEN

www.tegelbergbahn.de

... Ganz einfach KÖNIGLICH!

AUCH IM **LOUIS II.**
VERWÖHNT KÜCHENCHEF
MICHAEL BERNHARD
DIE GÄSTE IM HOTEL
DAS RÜBEZAHL. IM FOKUS
STEHEN DABEI STETS
SIEBEN STILLE STARS...

Text: **Ulf Tietge**

34
35



Das Allgäu ist als Paradies für Genießer ja bekannt. Aber wie wird nun eine einzelne Küche zum Erlebnis? Wie richtet man ein Restaurant zeitgenössisch aus, exklusiv und doch variantenreich? Nun: „Ich habe in den ersten beiden Wochen so ziemlich alles über den Haufen geworfen, was bis dahin gegolten hat“, sagt Küchenchef Michael Bernhard über seinen Start im Allgäu. „Wir wollten alles besser machen: die Qualität, die Zufriedenheit der Gäste und die Abläufe.“ Es war der Beginn einer Odyssee. Aber einer, die Spaß macht. Bis heute.

DIE VERWÖHNPENDION

Für Hotelgäste bietet das *Louis II.* mit seiner Verwöhnpension von morgens bis abends eine reiche Auswahl. Der Tag beginnt mit einem üppigen Frühstückbüffet. Beliebt: die frisch zubereiteten Eierspeisen und die große Glocke voll leckerem Obst. Mittags beinhaltet die Verwöhnpension ein Büffet mit großer Salatauswahl und wechselnden Tagesgerichten. Am Nachmittag lockt eine große Kuchenauswahl und abends tischt die Küche noch einmal richtig auf: Das Wahlmenü mit vier, manchmal sogar fünf Gängen ist der krönende Abschluss wunderschöner Tage.

ZAUBERHAFTE SIEBEN ZUTATEN

Neben der Verwöhnpension für die Hotelgäste ist das *Louis II.* als À-la-carte-Restaurant gefragt. Eine der zentralen Ideen für die Karte kam von Juniorchef Alexander Thurm: sieben mal zwei fürs *Louis II.* Man nehme also sieben saisonal wechselnde Zutaten – und bereite diese jeweils auf zwei Arten zu. Schwangauer Gams zum Beispiel. Einmal klassisch: als geschmortes Ragout mit Tiroler Speckkrapfen und breiten Bohnen. Und einmal kalt: als hausgemachter Gamsschinken mit Hüttenkäsepraline und mariniertem Fenchel. Oder Zander. Mal entdeckertreudig mit Flusskrebs-Velouté und



Pariser Kartoffeln oder eben alpenländisch: gegrillt und mit Wiesenkräuter-Risotto, dazu Mais und geröstete Walnüsse.

In der Küche hat Michael Bernhard dafür ein Team aufgebaut, das bis in die Messerspitzen motiviert ist. „Wenn du Leute für ein großes Projekt begeistern willst, dann musst du von vornherein alle mit ins Boot holen“, sagt Michael Bernhard. Nur als Mannschaft könne man seinen Gästen auch ganz besondere Momente schenken. Kann gut sein, dass es das ist, was Bernhard aus seiner Zeit als Spielerkoch beim FC Bayern für immer verinnerlicht hat ... Noch etwas ist wichtig für *Das Rübbezah* und den Küchenchef persönlich: dass handwerklich und ehrlich gearbeitet wird. Keine Pülverchen und Tütchen, keine Geschmacksverstärker. „Wir kochen unsere Ansätze und Soßen jeden Tag selbst“, sagt Michael Bernhard.

DAS ALLGÄU SCHMECKEN

Letzte gute Zutat: die Regionalität. „Wir können im Allgäu aus dem Vollen schöpfen“, sagt der junge Küchenchef. „Wir arbeiten mit der Jagdgenossenschaft zusammen und mit den Fischern der Allgäuer Seen. Wir wissen genau, wo unser Obst herkommt. Wo das Gemüse oder der Käse. Und ich glaube: Das schmeckt man auch.“ ♡



Einfach gut essen: Das *Louis II.* steht für eine vielfältige, moderne Küche mit besten Produkten aus der Region

Anis & Forelle

LUST AUF DEN GESCHMACK WIE IM RÜBEZAHN? ABER GERN – UNSER KÜCHENCHEF MICHAEL BERNHARD HAT DA MAL WAS VORBEREITET...

36
37





ZUTATEN FÜR VIER PORTIONEN

- 2 Bachforellen
- 50g Sternanis
- 10g Kümmel
- 5g Thymian (getrocknet)
- 5g Lorbeer
- 5g Fenchelsamen
- 5g Pfefferkörner (schwarz)
- 40g brauner Zucker
- 50g Meersalz
- 1 TL Zitronenabrieb

ZUTATEN FÜR DEN GURKENKAVIAR

- 300g Salatgurke
- 50g Crème fraîche
- Salz, Pfeffer, Chili, Dill,
Schalotten fein geschnitten

Das Phänomen ist bekannt: Nach dem Urlaub wird in Erinnerungen geschwelgt. „Weißt du noch? Und dann das Essen erst!“ Um sich den Urlaub noch mal zu Hause auf der Zunge zergehen zu lassen, gibt es hier einen Klassiker: die gebeizte Bachforelle. Einfach zuzubereiten und einfach sensationell! Übrigens eines der Lieblingsgerichte von Küchenchef Michael Bernhard, der die Bachforelle für die Küche des *Rübezahl* aus der Roßhauptner Mangmühle bezieht.

DIE FORELLE ZUBEREITEN

Die Forelle sauber filetieren und die Gräten ziehen. Alle Gewürze miteinander vermengen. Die Filets nebeneinander in eine Form legen und mit den Gewürzen bedecken. Die Form mit Frischhaltefolie verschließen und für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Dann die Filets herausnehmen, mit Küchenpapier vorsichtig abputzen und mit Zitronenabrieb bestreuen. Abschließend in die gewünschte Form schneiden.

DEN GURKENKAVIAR ZUBEREITEN

Die Salatgurke schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Gurkenhälften in feine Würfel schneiden. Dann mit Schalotten und Crème fraîche vermengen und mit den Gewürzen abschmecken. Nocken abstechen und auf die Forellenfilets geben.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Michael Bernhard



Einfach Schön

GLAS, PORZELLAN UND TAFELBESTECK –
ROCHINI HAT FÜR JEDEN GUTEN GESCHMACK
DAS PASSENDE **GESCHIRR**. AUCH DAS
RÜBEZAHL SETZT AUF DIE ÖSTERREICHER

Rochini – das sind Sybille und Hannes Tiefenthaler. Auch fürs *Rübezahl* zauberten sie ein ganz besonderes Tabletop-Konzept



Was haben Bäckermeister und Geschirrlieferanten gemeinsam? Richtig, einen guten Geschmack. Als Hannes Tiefenthaler 2009 Bäckermütze gegen Skizzenbuch tauschte, hatte er indes nichts – außer unendlicher Begeisterung und einem ambitionierten Ziel. Gemeinsam mit seiner Frau Sybille gründete er Rochini – und verschrieb sich der Tischkultur im Premiumsegment.

TISCH-COUTURE

Geschirr aus Glas, Keramik oder Porzellan kennt jeder – Teller aus Karbon, Marmor oder Holz eher weniger. Für *Das Rübezahl* haben Küchenchef Michael Bernhard und die Familie Thurm gemeinsam mit Ro-



chini in wochenlanger Planung ein eigenes Tabletop-Konzept entwickelt. Passend zur Lage des Hotels schaffen Schalen aus geschliffenem Stein und Holzelemente auch auf den Tischen des *Gams & Gloria* ein alpines Flair – und das in Gourmet-Qualität. Denn eines haben Rochini und *Das Rübezahl* gemeinsam: den Anspruch, zu überraschen und mit hochwertiger Handwerkskunst zu überzeugen, 

38
39





BALDESSARINI

BELSTAFF

COLMAR

SCOTCH & SODA

LUIS TRENKER

ROY ROBSON

VON JUNGFELD

DIESEL

PURE

MONACO DUCK

PHIL PETER

MMX

DRYKORN

JOOP! JEANS

ALBERTO





Philosoph, Tüftler und
Cocktailflüsterer: Barchef
Christian Wellisch ist ein
Getriebener mit Tiefgang

DER MANN MIT SPIRIT

ER IST EIN AUSGEZEICHNETER BARKEEPER. DOCH PREISE BEDEUTEN CHRISTIAN WELLISCH NICHT VIEL. SEINE GROSSE LIEBE GILT DEM SPIEL MIT AROMEN ...

Text: **Karen Heckers**

Er denkt nicht in Zutaten. Sondern in Konsistenzen und Geschmacksnoten. „Ich versuche immer, auf natürliche Weise das erotische Spiel zwischen einer natürlichen Creme und dem eigentlichen Produkt zu schaffen.“ Christian Wellischs Ziel: Geschmacksknospen zum Jubilieren bringen. „In meinem Kopf habe ich Tausende Rezepte“, lächelt er.

UNGEAHNTES ENTDECKEN

„Eigentlich bin ich gelernter Koch und habe mir hin und wieder in Bars etwas dazuzuverdient“, sagt Christian. Lange bevor es der Begriff „Flavour Pairing“ in die Fachpresse schaffte, widmete er sich mit Leidenschaft dem Kombinieren und Experimentieren. Erst in der Küche, dann an der Bar. Damit eröffnet er seinen Gästen eine ganz neue Cocktail-Welt. Seine Drinks sind wie eine Entdeckungsreise. Und der Barchef mit seinem umfassenden Wissen ist gewissermaßen der Reiseführer:

„Ich freue mich immer, wenn die Gäste neugierig sind und mich begleiten.“

FLÜSSIGES SLOW FOOD

Bei Christian kommt Frisches ins Glas. Mise en place macht er jeden Tag. Früchte und Kräuter dürfen in ausgewählten Weinen einen Tag lang ziehen, um ihr Aroma abzugeben. Neben den gefühlten 500 Flaschen edler Destillate gibt es auch noch die Eigenkreationen: das legendäre *Rübezahl-Elixier* zum Beispiel. „Jedes Eigenprodukt erzählt seine eigene Geschichte. Und die kann man schmecken.“ Der mit Haselnuss verfeinerte Rum. Die Variante mit den Früchten. Christian lässt auch die Region ins Glas. Das Allgäu mit seinen Aromen oder auch den hauseigenen Honig. Ein Genuss!



Kreationen aus der AlpenRausch Bar sind eine Aromenwelt für sich und perfekt aufeinander abgestimmt

Auf der **Alm** da gibt's...

... REICHLICH SÜNDE!
IN FORM VON **KAISERSCHMARREN**
ZUM BEISPIEL. WIR BESUCHEN
DAHER DIE **ROHRKOPFHÜTTE** AUF
1320 METERN SEHR GERN ...

Text: **Karen Heckers**

42
43

Die Berghütte, die zum Hotel
Das Rübezahl gehört, verwöhnt mit
alpinem Zauber und Schlösserblick



Es ist ein Logenplatz der Extraklasse: Wir sitzen in luftiger Höhe und genießen einen der grandiosesten Ausblicke über die Allgäuer Bergwelt. Neben uns der Tegelberg, zu unseren Füßen die Königsschlösser Hohenschwangau und Neuschwanstein.

Und hinter uns duftet es verführerisch: nach alpinen Köstlichkeiten...

WAS DARF'S SEIN?

„Am besten nehmt ihr die Kässpätzlen, die Spätzle machen wir übrigens jeden Tag frisch von Hand!“ Der unverkennbare Allgäuer Akzent gehört Markus Riedmiller, Hüttenwirt und Küchenchef in einer Person. „Hier auf über 1000 Metern ist man übrigens per Du“, lächelt er und zeigt uns sein Reich: eine kleine, gut durchorganisierte, blitzsaubere Küche. „Die Pro-

dukte, die wir verarbeiten, kommen alle von hier und wir machen fast alles selbst. Donnerstags haben wir übrigens Hüttenabend und im Sommer ein Grillbuffet“, strahlt er.

Berg & Tal

Zwei Tage im Hotel inkl. Verwöhn-pension, ein Tag in der Berghütte inkl. Hüttenmenü, Schnaps-Degustation und Bergfrühstück.

ab 368,- pro Person

Weitere Infos und Buchung unter
www.bit.ly/RuebezahlBergundTalHerbst
www.bit.ly/RuebezahlBergundTalWinter

EINFACH URIG

Markus hat einen der wohl schönsten Arbeitsplätze Deutschlands und auch besondere Gäste: „Ich merke immer wieder, dass die Leute auf dem Weg hierher ihre Sorgen unterwegs verlieren und entspannter sind.“

Das mag sicherlich an dem königlich-alpinen Ambiente liegen, aber ganz sicher auch an der wunderbar ehrlichen und guten Küche. Hotelgäste mit Verwöhn-pension haben es ganz besonders gut: Sie können auf der Hütte essen oder auch frühstücken. Himmlisch!

Im Winter locken gemütliche Fondueabende in urigem Ambiente. Und natürlich ein Ausblick zum Innehalten...



SHARE YOUR
MOMENTS

#MYRUEBEZAHL



Zum sonntäglichen Bergfrühstück (Mitte rechts) oder einer urigen Brotzeit (unten) gehört das grandiose Panorama dazu...



Himmlich geerdet

KONTRASTREICHE LANDSCHAFTEN,
KÖNIGLICHE AUSSICHTEN UND
VIEL KULTUR: AUF WANDERTOUR
RUND UMS RÜBEZAHL

Text: **Karen Heckers**

Dass der Märchenkönig Ludwig der Zweite hier seine glücklichsten Jahre verbracht haben soll, das glaubt man sofort. Die Landschaft der Ammergauer Alpen ist mal so imposant wie eine Wagner-Oper und dann wieder zart-verspielt wie eine Klaviersonate von Debussy. Beide waren übrigens Zeitgenossen des unverstandenen Königs, den die Bayern bis heute liebevoll ihren „Kini“ nennen.

Wer sich auf die Natur der Ostallgäuer Alpen einlässt, der wird geerdet. Mit jedem Schritt wird der Rucksack nicht schwerer, sondern ein bisschen leichter: Ärger, Stress, Alltagsorgen – Stück für Stück werden sie weniger, um schließlich zu verschwinden.

Vorbei geht es an einem kleinen Gebirgsbach durch schattige Wälder. Entfernt sind ein paar Kuhglocken zu hören. Die Luft riecht herrlich würzig, ein paar bunte Schmetterlinge tanzen über den Weg: Entschleunigung pur.

KÖNIGLICHE AUSSICHTEN GARANTIERT

„Ein Urlaub reicht nicht aus, um alles hier zu erleben“, hat Gastgeber Erhard Thurm zum Aufbruch gesagt. Beim Blick auf die Wanderkarte wird klar, was er meint. Wer das Traumland des Märchenkönigs erkunden will, braucht Zeit. Die Wanderung zur *Rohrkopfhütte* dauert eine gute Stunde, wenn es noch weiter hoch auf den Tegelberg – den Hausberg von Schwangau – soll, sind es rund drei Stunden. Oder doch gleich auf den 2047 Meter hohen Säuling? Er gilt als der majestätischste Gipfel der Ammergauer Alpen. >

Wanderpauschale

Der „Kini“, wie die Bayern König Ludwig II. nennen, war glücklich hier. Verständlich, sagen wir ...

- fünf Übernachtungen inkl. Verwöhpension
- geführte Wanderung inkl. Hütteneinkehr und Jause
- eine Verwöhn-Massage pro Person in der BeautyAlm

ab 770,- pro Pers.

Weitere Infos und Buchung unter:

www.bit.ly/RuebezahlWanderung



Auf den geführten Touren, die vom Hotel *Das Rübzahl* angeboten werden, kommen sowohl Aktivurlauber als auch Gelegenheitssportler auf ihre Kosten. Traumhafte Ausblicke und herrliche Allgäuer Gerichte bietet die urige *Rohrkopfhütte* auf 1320 Metern

46
47

- Der Aufstieg ist allerdings nichts für Konditionsmuffel. Ein paar Bergziegen-Gene braucht man da schon... Wobei es auch einfacher geht – auf dem Schutzensengelweg. Zwischendrin gibt es immer wieder Stellen, die zum Ausruhen einladen. Wie zum Beispiel eine kleine Felsformation, die an den Granitabbau im Ostallgäu um die Jahrhundertwende erinnert. Die Holzbänke entlang des Wegs sind so aufgestellt, dass man wahrhaft königliche Ausblicke genießen kann. Die Schlösser Hohenschwangau und Neuschwanstein grüßen majestätisch aus der Ferne, dahinter der Forggensee und drum herum viel unberührte Natur. Hier wachsen noch streng geschützte Pflanzenarten wie die Türkenbundlilie oder das Gefleckte Knabenkraut.

GEHEIMTIPPS VON EINHEIMISCHEN

Man muss kein echter Bergfex sein, um sich hier wohlfühlen. Hier geht es nicht um „das Machen“ von Höhenmetern, sondern um das Genießen. „Einer unserer Geheimtipps ist die Schluchtenwanderung im Ammergauer Naturschutzgebiet, das kennen selbst die Einheimischen kaum“, sagt Hotelier Erhard Thurm. Seine Frau Giselle ergänzt: „Außerdem gibt es hier jede Menge kulturelle Angebote: Neuschwanstein und Hohenschwangau sollte eigentlich jeder mal besucht haben. Und dazu das Museum der bayerischen Könige in Schwangau.“ In dem

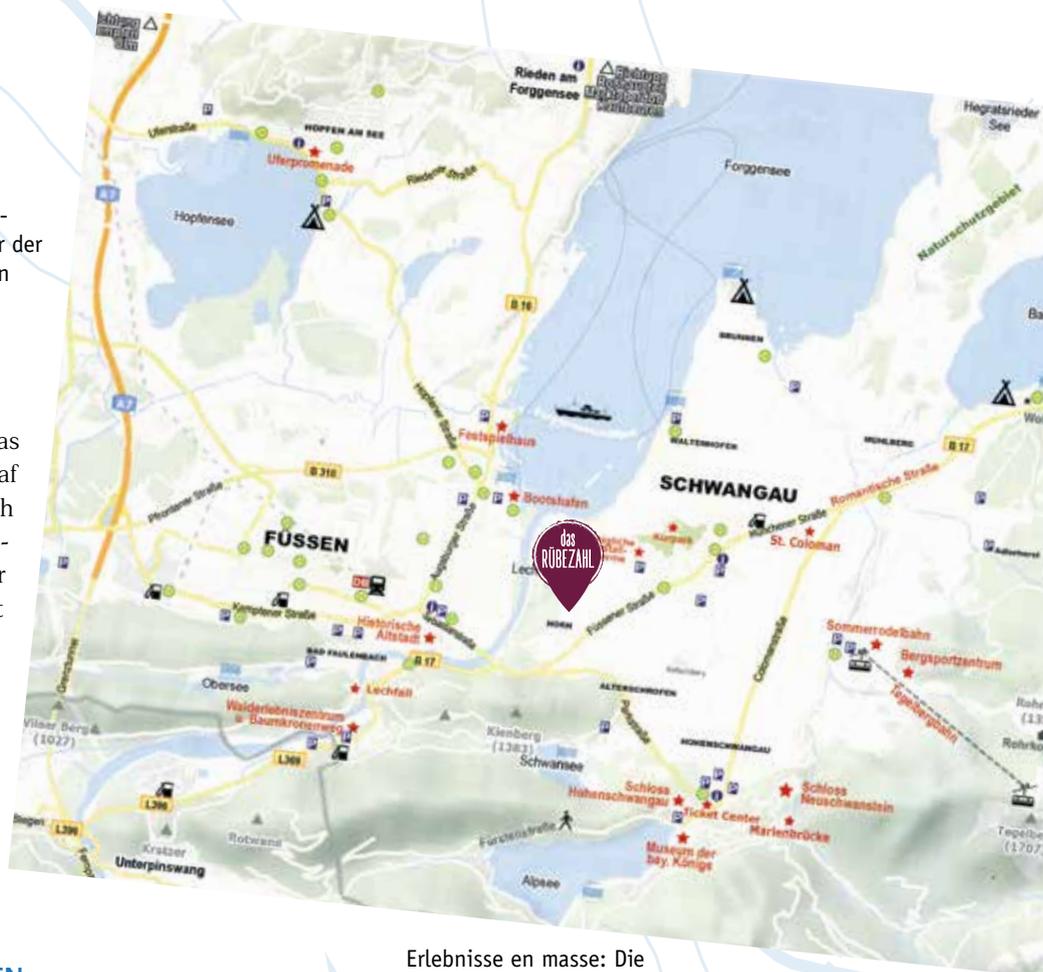


jetzt
neu



Nach einer Tour entspannt man in einer der vielen Berghütten in der Gegend

einzigsten Grandhotel Alpenrose, das nach einem langen Dornröschenschlaf zum Museum wurde, kann man sich auf eine Zeitreise durch die Dynastie der Wittelsbacher begeben. Hier wird Geschichte lebendig, sie erzählt nicht nur vom Märchenkönig, sondern auch von der regen Bautätigkeit der bajuwarischen Herrscher, der Industrialisierung Bayerns und dem Ende der Monarchie. „Und dann noch unsere schönen Seen“, lächelt Giselle versonnen und gibt damit der Freizeitplanung noch mal Nachschub.



Erlebnisse en masse: Die Gegend um Schwangau ist ein Paradies für Naturliebhaber

AUFTANKEN UND RUNTERKOMMEN

Auf der *Rohrkopfhütte* ist erst mal Entspannung angesagt. Bei Bier und Brotzeit schweift der Blick über die unfassbar schöne Landschaft und der Entdeckergeist ist geweckt. Schwimmen im Fergensee? Eine Genussradtour durchs Schwangauerland? Mit dem Mountainbike zur Jägerhütte? Oder Nordic Walking? Erhard Thurm lacht: „Wir haben es ja gesagt – ein Urlaub reicht nicht aus!“ Okay. Dann im Winter zum Schneeschuhwandern! 

Der König kommt zurück!

Ludwig 2

DAS MUSICAL
ab August in Füssen
www.das-festspielhaus.de



LUDWIGS
FESTSPIEL
HAUS

Mit **Jan Ammann**,
Matthias Stockinger,
Anna Hofbauer,
Kevin Tarte, **Uwe Kröger**,
Suzan Zeichner,
Pia Douwes und
vielen mehr.*

*je nach Spieltag kann es zu abweichenden Rollenbesetzungen kommen.

König Ludwig²

EIN MÄRCHENHAFTES MUSICAL
ÜBER EINEN TRÄUMER, DER VIEL ZU
FRÜH KÖNIG WURDE ...

König Ludwig II. ist wieder da. Als Musicalstar, direkt gegenüber seinem einstigen Rückzugsort: Schloss Neuschwanstein. Mehrmals im Jahr inszeniert das Festspielhaus Füssen das legendenumrankte Leben des Märchenkönigs. Stets im inneren Kampf zwischen Ideologie und kalter Realität flüchtete er sich in die Romantik seiner Schlösser. Untermalt mit Musik von Konstantin Wecker, Christopher Franke und Nic Raine ist die Inszenierung eine märchenhafte Reise in die Welt eines Königs, der nie aufgehört hat zu träumen ...

Weitere Infos unter www.bau-ein-schloss-wie-ein-traum.de

Gern organisiert *Das Rübezahl* Karten für Sie. Spezielle Arrangements inklusive Musicalbesuch unter www.bit.ly/RuebezahlMusical



KOMM, ICH ZEIG' DIR MEIN SCHLOSS

KÖNIG LUDWIG II. HATTE
TRAUMHAFTES SCHLÖSSER.
DAS KOMBITICKET ÖFFNET
BESUCHERN DIE PFORTEN

Prunkvolle Stühle, samtene Vorhänge und ein sakralartiger Thronsaal – Schloss Neuschwanstein ist nicht nur von außen ein Märchenschloss. Auch die Innenräume verzaubern ihre Besucher mit königlichem Charme. Neben Neuschwanstein öffnen mit dem „Schwanenticket“ weitere Sehenswürdigkeiten ihre Tore. Beispielsweise Schloss Hohenschwangau und das Museum der bayerischen Könige.

Tickets sind direkt an den Kassen oder unter www.bit.ly/kini-tour erhältlich. *Das Rübezahl* unterstützt Sie gern bei der Reservierung.



ALPINE Yogareise

Es ist still. Berge spiegeln sich in der glatten Oberfläche des Sees. Der hölzerne Steg unter den nackten Füßen gibt Halt. Ein tiefer Atemzug lässt klare Luft die Lunge durchströmen ...

Bei einem Yoga-Retreat nimmt Franziska Thurm von Yoga-glück die Teilnehmer mit auf eine Reise zu sich selbst. Weit weg vom Alltagsstress spenden verschiedene Yogahaltungen, Atemübungen und Meditationen Kraft. Das dreitägige Angebot beinhaltet jeweils zwei Yogaeinheiten pro Tag, eine 60-minütige Massage und eine Wanderung zur hauseigenen Berghütte mit gemeinsamem Abendessen.

Drei Tage Yoga-Retreat ab 750 Euro.

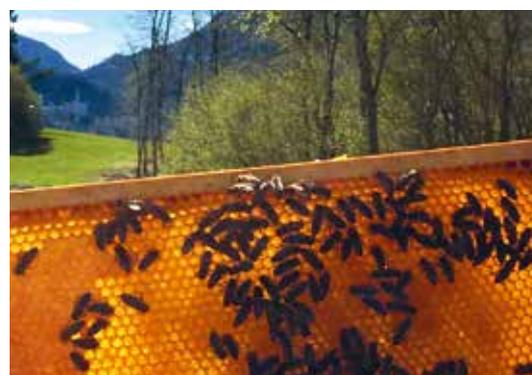
Die Yoga-Retreats werden mehrmals im Jahr angeboten. Programm und Infos unter www.bit.ly/RuebezahlYoga

SUMM, SUMM, SUMM, BIENCHEN SUMM HERUM

**IM HOTEL DAS RÜBEZAHL GIBT ES
AUCH ZIMMER FÜR BEFLÜGELTE GÄSTE**

Für ein Glas Honig fliegen sie fast dreimal um die Welt: Bienen. *Das Rübezahl* bietet ihnen mit einem eigenen Bienenhotel den idealen Rückzugsort. Und ganz nebenbei entsteht dort der eigene Honig. Bei exklusiven Bienenhaus-Besichtigungen schauen Gäste 200 000 Bienen bei der Arbeit über die Schulter. Besonderes Highlight: Direkt im Bienenhaus gibt's einen selbst kreierten Honiglikör.

Weitere Infos unter www.bit.ly/bee-sichtung



48

49

DER WILDE WEG ZUM MÄRCHENSCHLOSS

**TOSENDES GEWÄSSER UND STEILE
FELSWÄNDE – DIE PÖLLATLSCHLUCHT**

Rauschend strömen Wassermassen durch enge Schluchten, vereinen sich zu donnernden Wasserfällen und fangen sich in tiefen Wasserlöchern. Auf den Wegen der Pöllatschlucht erleben Besucher das fließende Element in voller Pracht. An imposanten Felswänden vorbei führen gut befestigte Eisenstege Besucher von Hohenschwangau aus direkt zu Schloss Neuschwanstein – ein romantisches Abenteuer.



Weitere Infos: www.bit.ly/RuebezahlPoellatschlucht

An der Bar
mit dem ...

Kini

Text: Ulf Tietge

Nur in Momenten ohne Alltag kann der Geist auf Reisen gehen. Sich entfernen von Ort und Zeit, wandern zwischen Realem und Surrealem. Synapsen finden zueinander. Ideen entdecken Plätze in der Großhirnrinde, an denen sie noch nie waren. Geistreich. Was für ein schönes Wort.

Ich sitze an der AlpenRausch Bar. Eigentlich allein, aber das kann sich ja noch ändern. Um mich herum lachen die Menschen, flirten, feiern. Eine entspannte Atmosphäre. Und dann ist es der Barkeeper im *Das Rübezahl*, der mir zuerst einen Moscow Mule im Kupferbecher serviert und dann meinen Geist auf Reisen schickt. Mit wem würde ich hier wohl gern ein Glas trinken? Oder zwei?

Wie wäre es mit Märchenkönig Ludwig II., um den sich im Allgäu so viele Legenden ranken, weil er der Welt Neuschwanstein hinterließ und damit – ohne es zu ahnen – das Allgäu weltberühmt machte... Eine königliche Apanage für eine Urlaubsregion, wenn man so will. Nobel, nachhaltig, weit in die Zukunft gedacht.

Was würde dieser Mann für Geschichten erzählen können? Aus seiner Jugend. Wie es mit einem gräflichen Generalmajor als Erzieher ist und man mit 18 Jahren zum König gekrönt wird. Wie es war, Richard Wagner zu treffen, den „Ring des Nibelungen“ zu finanzieren und dann diesem musikalischen Genie den Kopf waschen zu müssen, weil Wagner mitunter furchtbar antisemitisch dachte.

Und dann der Krieg gegen Preußen. Da willst du dein Land mit den nobelsten Absichten aus dem Krieg heraushalten – und schaffst es im Dickicht der Bündnisverträge doch nicht. Dass es blöd aussieht, wenn man nach der Generalmobilmachung in die Schweiz fährt und seinen Ministern den Krieg überlässt. Das Ende der Geschichte ist bekannt: Die Österreicher und die Bayern verlieren, die Preußen avancieren zu den Herren Europas und aus dem strahlenden Star wird ein missachteter, unverständener Monarch.

Wie kam es, dass sich Ludwig auch auf Reisen gewissenhaft um die Amtsgeschäfte kümmerte, aber dies Historiker erst post mortem merkten? Dass er Bayern mit der Gewerbeordnung in die Neuzeit brachte – aber kaum jemand davon Notiz nahm?

Ein Imageproblem?

Stattdessen kennen die meisten von uns die dunkle Seite seiner Seele. Den Rückzug aus der Öffentlichkeit. Die Zeit als Mondkönig, die Entmündigung wegen angeblicher Seelengestörtheit. Fake News, würde man heute sagen. Die Diagnose wurde später von Wissenschaftlern widerlegt. Tatsächlich ging es eher um einen neuerlichen Kreditantrag. Die Schlösser des Königs waren dem bayerischen Landtag zu teuer geworden. Es folgte der Selbstmord im See. Oder ist der König doch umgebracht worden? Eine Wahnsinnsgeschichte in jedem Fall. Ganz sicher also, dass ein Abend mit Ludwig II. an der Bar des *Rübezahl* sehr lang werden würde... ♡





Freude am Fahren

EMISSIONSLOS IN DEN URLAUB. MIT DEM NEUEN BMW i3 MIT NOCH MEHR REICHWEITE.

Abb. ähnlich.

Inkl. € 6.760,-³
Umweltprämie & Umweltbonus

Inkl. Vollkaskoversicherung⁴

BMW i3 (OPT. 94Ah SPEICHER) · NEUWAGEN · LEASINGANGEBOT

Capparisweiß mit Akzent BMW i Blau, 19" BMW i LMR Sternspeiche 427, BMW EfficientDynamics, Stoffkombination „Neutronic“ Aragazgrau, Interieuroberflächen Andesitsilber matt, Intelligenter Notruf, TeleServices, Remote Services, Komforttelefonie mit erweiterter Smartphone-Anbindung, Comfort Paket, Multifunktion für Lenkrad, Innen- und Außenspiegelpaket, Regensensor und automatische Fahrlichtsteuerung, Klimaautomatik, Geschwindigkeitsregelung mit Bremsfunktion, BusinessPackage, ConnectedDrive Services, Real Time Traffic Information, Concierge Services, Navigationsystem Professional u.v.m.

Laufzeit	48 Monate	Fahrzeugpreis ²	€ 41.249,80	BMW i3 (94 Ah) mit reinem Elektroantrieb BMW eDrive: Energieverbrauch kombiniert 12,6 kWh/100 km; CO ₂ -Emission kombiniert 0 g/km; Effizienzklasse A+. Vorläufige technische Daten auf Basis des ECE-Testzyklus.
Laufleistung p. a.	10.000 km	Anzahlung ³	€ 8.760,-	
Nettodarlehensbetrag	€ 40.750,-	Leasingrate monatlich nur	€ 379,-	
Gesamtbetrag	€ 26.998,55			
Sollzinssatz p. a. ¹	3,49%			
Effektiver Jahreszins	3,55%			

¹ Gebunden für die gesamte Vertragslaufzeit. ² Inkl. € 499,- für Transport und Überführung (Diese sind bei Leasing gesondert zu bezahlen).

³ Die Anzahlung enthält die Umweltprämie i.H.v. € 2.380,- sowie den Umweltbonus i.H.v. € 4.380,- (Die Hälfte des Umweltbonus ist vom Kunden selbständig bei der Bafa zu beantragen). Der Kundenanteil beträgt somit € 2.000,-. Umweltprämie i.H.v. € 2.380,- nur bei Inzahlunggabe eines Euro-4-Diesel oder älter.

⁴ Vertragspartner und Risikoträger ist die Allianz Versicherungs-AG. Details entnehmen Sie bitte den Allgemeinen Bedingungen für die Kfz-Versicherung der Allianz Versicherungs-AG.

Ein Angebot der BMW Bank GmbH, Heidemannstraße 164, 80939 München.

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

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

www.reisacher.de/bmwi



Ein gutes Gefühl!

Reisacher



Impulsgeber
für tiefgreifende
Hautverjüngung

Zunehmender Feuchtigkeitsverlust und nachlassende Zellaktivität sind entscheidende Faktoren für Fältchenbildung und Konturenverlust. Die CELLTRESOR Pflegelinie basiert auf hochtechnologischen Wirkmechanismen modernster Forschung und stärkt die Hautfunktionen, um die Schönheit zu sichern.
Zweimal als Nr. 1 ausgezeichnet.

Nourishing
impulses for younger
looking skin

The natural aging process increasingly saps the skin of moisture, impairing cellular activity and reducing firmness. Key factors that cause wrinkles and slacken facial contours. The CELLTRESOR line of skin care products uses high-tech mechanisms of action discovered by state-of-the-art research. Strengthens skin functions to safe-guard beauty.
Awarded 1st prize twice.



Winner 2016
Beauty
SPA Treatment



CELLTRESOR

The Beauty Safe



Dr. Spiller

Biomimetic SkinCare

Diese revolutionären Pflegeprodukte und ausgezeichneten Behandlungen erhalten Sie in der Beauty-Alm.

These revolutionary skincare products and award-winning treatments are available at the Beauty-Alm.

www.dr-spiller.com