

FAHR MAL HIN – Hotel „das Rübezahl“ mit Rohrkopfhütte

Zu jeder Jahreszeit schön:
Neuschwanstein, das vom
Märchenkönig Ludwig II.
gebaute Schloss, zieht jedes
Jahr Millionen Besucher in
seinen Bann

Winterspaß und Gaumenfreuden

IM LAND DES MÄRCHENKÖNIGS

Einfach traumhaft – der Blick auf die Schlösser Neuschwanstein und Hohenschwangau! Die regionale Gourmetküche und die Wohlfühlatmosphäre im Hotel „das Rübezahl“ setzen dem Ganzen noch die Krone auf. Wer es urig mag, dem sei die hoteleigene Wanderhütte in 1320 Metern Höhe ans Herz gelegt. Dort finden neuerdings auch Käse-Wein-Verkostungen statt.



Eine Perle im Allgäu:
Besucher können
hier eine entspannte
Auszeit genießen

Der sogenannte Königswinkel im südöstlichen Allgäu zwischen Füssen, Pfronten und Schwangau mit seinen Bergen, Seen und Schlössern ist ein Paradies für Naturliebhaber und Kulturinteressierte. Publikumsmagneten sind die beiden Königsschlösser Hohenschwangau und Neuschwanstein; mit dem Bau des letzteren erfüllte sich Bayernkönig Ludwig II. einst (s)einen Traum. Heute zieht das Märchenschloss Touristen aus aller Welt an. Erhaben und stolz thront es – nur etwa zwei Kilometer vom Hotel der Familie Thurm entfernt – auf einem Felsen des Tegelbergs. Mit zurückhaltendem Charme grüßt das kleinere Hohenschwangau von einer Anhöhe aus. Für die Hotelgäste sind die beiden Bauwerke zum Greifen nah – von der



Wellness und Romantik sind
Markenzeichen des Rübezahl

FAHR MAL HIN – Hotel „das Rübezahl“ mit Rohrkopfhütte



Beheizter Pool mit
Aussicht auf die
Schlösser – hier
muss man einfach
abschalten!



Hingucker: Blick
vom Hotelzimmer
auf den Tegelberg
mit dem Schloss
Neuschwanstein



Die Rohrkopfhütte,
die „Bergstation“ des
Hotels ist beliebt bei
Wanderern, Skifahrern
und Rodelfans

Terrasse, von vielen Zimmern und Suiten, vom Restaurant, vom Pool und sogar von der Sauna aus. Man kann sich dem Anblick der Prachtbauten tatsächlich nur schwer entziehen. Aber wer will das schon?

DEN ALLTAG HINTER SICH LASSEN

Im Winter, wenn die Landschaft rund ums Rübezahl und seine „Bergstation“, der Rohrkopfhütte, unter einer dicken Schneedecke liegt, sieht alles besonders reizvoll aus. Ruhig und besinnlich ist es dann im ländlichen Schwangau am Ammergebirge – beste Voraussetzungen für eine Auszeit vom Alltag. Die meisten Gäste des Rübezahl kommen deswegen hier her. Im Wellnessbereich mit finnischer Sauna, Whirlpools, Dampfbad und Panoramasauna kann man wunderbar die Seele baumeln lassen. Aber auch draußen, in der glitzernden Winterlandschaft, lässt man Hektik und Stress schnell hinter sich. Mehr als fünfzig Kilometer geräumte Winterwanderwege, ein über dreißig Kilometer langes Loipennetz und die vier Kilometer lange Talabfahrt am Tegelberg sorgen für Abwechslung. Rodelfans kommen ebenfalls auf ihre



Mit viel Engagement haben Erhard und Giselle Thurm „das Rübezahl“ in ein romantisches Wellnesshotel verwandelt



Küchenchef Michael Bernhard überrascht die Gäste jeden Tag mit neuen Köstlichkeiten



In der Zirbenstube des Restaurants ist es besonders gemütlich

Kosten, beispielsweise unterhalb der Rohrkopfhütte. Für die Hotelbesitzer Erhard und Giselle Thurm, die das Hotel in zweiter Generation führen, gehören Aktivurlaub und Wellness unbedingt zusammen. „Wir wohnen hier in einer Traumgegend“, schwärmt der Hausherr, „da bietet es sich einfach an, aktiv zu sein.“ Gerade das Zusammenspiel von Relaxen und Bergwandern oder Skifahren würde einen erholsamen Urlaub erst ausmachen. „Wellness ist schließlich mehr, als sich auf die Liege zu legen und streicheln zu lassen.“ Doch wer letzteres wünscht, kommt auch auf seine Kosten. In der BeautyAlm, im Wellnessbereich, können Massagen gebucht werden.



Vom Hotel aus
werden regelmäßig
geführte Wanderungen
angeboten



Nach einem steilen
Aufstieg erreicht die
Wandergruppe ihr Ziel,
die Rohrkopfhütte

WANDERUNGEN MIT KULINARISCHEM ABSCHLUSS

Ob nun die Landschaft im Frühjahr, Sommer, Herbst oder Winter am schönsten ist, darüber lässt sich streiten. Fakt ist: Aktivurlauber finden zu jeder Saison ideale Bedingungen vor – nicht nur jetzt im Winter. In der warmen Jahreszeit können sie im nahe gelegenen Alp- oder auch im Forggensee Wassersport treiben, im flachen Voralpenland radeln oder in den Bergen wandern, klettern und Mountainbike fahren. Direkt am Hotel geht's los. Für die Gäste des Hauses werden regelmäßig geführte Touren angeboten. Entweder Erhard Thurm begleitet sie persönlich, oder sein Mitarbeiter

Josef Vitasek, der wie sein Chef ausgebildeter Wanderführer ist. Sportlich, sachkundig und mit viel Herzblut hat Josef schon vielen Gästen unvergessliche Stunden bereitet; beispielsweise wenn er mit ihnen zum Abschluss einer Schneeschuhwanderung in der Dämmerung Iglus baut und anschließend für sie in der Rohrkopfhütte „Kas'spatzen“ kocht. Zur Zeit unseres Besuchs liegt noch kein Schnee; es ist ein Tag im Spätsommer. Wieder einmal führt Josef Wanderer zur Rohrkopfhütte. Anderthalb Stunden dauert der Anstieg, der diesmal von einer Käse-Wein-Verkostung gekrönt werden soll. Zuständig für das kulinarische Vergnügen ist der diplomierte

FAHR MAL HIN – Hotel „das Rübezahl“ mit Rohrkopfhütte



Oliver Sonnenschein erklärt die Grundlagen des Käsemachens



Von der Theorie zur Praxis: der Sommelier serviert Kostproben



Zum Käse schenkt Hotelmitarbeiterin Kerstin Greif die passenden Weine aus



Käsesommelier und gelernte Koch Oliver Sonnenschein

VERKOSTUNG MIT EINEM KÄSESOMMELIER

Bevor die Gäste acht verschiedene Allgäuer Käsespezialitäten kosten können, gibt der Experte auf der Panoramaterasse im Licht der untergehenden Abendsonne eine kurze theoretische Einführung in die Kunst des Käsemachens. Er erklärt die verschiedenen Verarbeitungsschritte vom Entrahmen und Pasteurisieren der Rohmilch über die Gärung und das Dicklegen der vorgereiften Milch bis

hin zum Käsebruch und dem Reifen des Käses. Enorm, wie viele Arbeitsschritte nötig sind, damit aus Milch schließlich Käse wird! Bei allen Schritten kann in der Käserei gezielt eingegriffen werden, „... darum gibt es auch so viele verschiedene Käsesorten“, erklärt der Profi. Nachdem die Sonne hinter den Bergen verschwunden ist, wird es kühl und Zeit, in die Hütte zu gehen. Ein Kaminofen sorgt hier für behagliche Wärme. Kerstin Greif, eine Mitarbeiterin des Rübezahl, verteilt Chutney, Feigensenf und Brot als Beilagen. „Das ist unser beliebtes Knusperbrot“, sagt sie und stellt den

Brotkorb auf den Tisch. „Der Teig hat zwölf Stunden geruht, bevor er gebacken wurde.“ In der Tat, das Brot, das in einer lokalen Bäckerei auf traditionelle Weise hergestellt wird, zeichnet sich durch eine ausgesprochen knusprige Kruste aus und schmeckt sehr herzhaft. Im Lauf des Abends serviert Kerstin verschiedene Weine zu den jeweiligen Käsesorten; meist sind es Weißweine. „Es ist ein Irrglaube, dass Rotwein am besten zum Käse passt“, klärt der Sommelier die Gäste auf. Oft sind Rotweine zu kräftig, sodass der Käse geschmacklich untergeht. „In achtzig Prozent der Fälle

Käse, Wein und gute Stimmung gehören einfach zusammen



Die Tische sind liebevoll im ländlich rustikalen Stil eingedeckt

harmonieren Weißweine besser“. Als Beispiel nennt er einen spritzigen Chardonnay, der bestens zu mildem Käse mundet.

KÄSE UND WEIN – WIE FÜR EINANDER GESCHAFFEN!

„Die mildesten Käse kommen immer zuerst, dann geht man nach und nach zu kräftigeren über“, erklärt der Experte das Prinzip der Degustation. Darum bildet ein milder Allgäuer Weichkäse den Auftakt. Auf den aus Kuhmilch hergestellten Käse folgt ein Ziegen-Camembert. „Ziegenkäse ist bekömmlicher und leichter verdaulich“. Grund dafür ist, dass die Fettmoleküle deutlich kleiner sind als die vom Kuhmilchkäse. Doch viele würden Ziegenkäse meiden, da sie fürchten, dass er zu streng schmeckt. Der Kenner beschreibt den unerwünschten Geschmack als „bockeln“. Durch die heute üblichen Haltung der Tiere und das Melken in Melkständen würde die Milch aber nicht mehr mit den Umgebungserüchen des Stalls kontaminiert und somit nicht mehr „bockeln“.

Von der Ziege zurück zur Kuh: Als drittes wird ein Weichkäse mit einer leichten Rotkultur aufgetragen. „Er ist mild, nicht geruchsintensiv und hat doch das gewisse Etwas.“ Dazu schenkt Kerstin einen Muskateller aus der Pfalz ein. Der nächste Käse, ein sechs Wochen alter Heumilchkäse, schmeckt nicht nur ausgezeichnet, sondern besticht auch aufgrund der getrockneten Wildblumen auf der Rinde durch sein Aussehen. Kombiniert wird er mit einer trocken ausgebauten Grauburgunder Spätlese aus dem Breisgau. Während die Gruppe kostet, erfährt sie ganz nebenbei, dass die Kühe, aus deren Milch Heumilchkäse hergestellt wird, glückliche Kühe sind. „Heumilchkühe stehen im Sommer auf der Weide und fressen frisches Gras, Blüten und Kräuter.“ Im Winter bekommen sie Heu statt Silage zu fressen. Nummer Fünf ist ein Allgäuer Emmentaler. „Er zeichnet sich, wie alle Großlockkäse, durch eine gewisse Süße und leicht nussige Note aus.“ An diesem Abend darf natürlich auch ein

Schafskäse nicht fehlen. Es ist allerdings kein Frischkäse, wie man ihn üblicherweise kennt, sondern ein Hartkäse. Dazu gibt es dann den ersten Rotwein des Abends: einen Cabernet Sauvignon vom Bodensee.

KONTRASTREICHES DUO ZUM AUSKLANG DES ABENDS

Zur siebten Kostprobe, einem zehn Monate alten Allgäuer Bergkäse, serviert Kerstin einen edlen roten Tropfen aus dem österreichischen Burgenland. Kulinarisch findet die Veranstaltung ihren Ausklang mit einem kräftigen Blauschimmelkäse aus einer Käserei in Kempten. Dazu gibt es etwas Süßes: eine Beerenauslese von einer Huxelrebe aus Rheinhessen – ein kontrastreiches Duo, das, vorausgesetzt man mag Blauschimmelkäse, fantastisch harmoniert. Gesättigt und gut gelaunt, mit aufkommender Müdigkeit geht es am späten Abend zurück ins Rübezahl, wo man dann wieder den Luxus eines Wellnesshotels genießen kann.

Text: Christiane Koch
Fotos: Günter Standl und Christiane Koch



Familie Giselle und Erhard Thurm
Am Ehbarg 31
87645 Schwangau
Tel. 0 83 62/88 88
E-Mail: info@hotelruebezahl.de
www.hotelruebezahl.de



Dieser milde Weichkäse bildet den Auftakt



Ein Heumilchkäse durch und durch; getrocknete Almbumen verleihen ihm das gewisse Etwas