

BAREISS JOURNAL

HOTEL BAREISS. DAS RESORT IM SCHWARZWALD.

BAIERSBRONN-MITTELTAL | 2024



»Nichts ist so stetig
wie der Wandel.«

... ÜBER DIE NEUE SUITEN-ETAGE UND
DAS NEUE RESTAURANT BAREISS

» s. 4 »

#hotelbareiss

BAREISS DIGITAL

» s. 19 »

»Danke, dass du
das Bareiss machst.«

VOM LERNEN, ARBEITEN UND FEIERN

DER BAREISSIANER

» s. 20 »

»Das Bareiss gehört seinen Gästen«

BRITTA UND HANNES BAREISS ÜBER DIE NEUE SUITEN-ETAGE, DAS NEUE RESTAURANT BAREISS UND SEINE GÄSTE



Die Klassiker-Frage zu Beginn: Wie geht's der Familie?

Britta Bareiss: Alle sind gesund. Es geht uns gut, auch unserem Quastl. Und dafür sind wir dankbar. Es ist ja nicht selbstverständlich, dass es so ist, wie es bei uns Sechsen Gott sei Dank ist.

Was machen die Kids?

B. B.: Alle Daumen hoch! Ab Januar haben wir Eltern ›freie‹ Vormittage: Hanna geht in die 2. Klasse, Henning besucht den Kindergarten und Heidi ist ganz stolz, dass sie ihren kleinen Bruder dort einführen darf. Ihre erste Verantwortung, die nimmt sie ganz ernst.

Hannes Bareiss: Und alle Drei entwickeln sich zu Sportskanonen, sogar schon unser kleiner Prinz, der seinen großen Schwestern alles nachmacht. Der kleine Kerl hat ja vor nichts Angst. Er springt mit ihnen in den Pool. Immer mit Schwimmweste, denn er weiß genau, ohne darf er nicht! Er wird auch bald schwimmen lernen. Er lässt sich aufs Pferd setzen. Und wahrscheinlich steht er auch schnell auf den Brettern. Hanna und Heidi sind ja hochbegeisterte Skifahrerinnen.

B. B.: Und Sammlerinnen: Wenn die Saison ist Pfifferlinge, dann sind die Maronen dran. Und Kleinhennig immer dabei, der Hahn im Korb. Er übt für später ...

Von wegen später: Wer übernimmt mal das Hotel?

B. B.: Oh je, das fragen uns gern auch die Gäste. Aber da lässt sich natürlich nichts sagen. Und wir werden uns hüten, die Drei zu gängeln.

Ha. B.: Aber immerhin, bei Dreien ist die Aussicht ja nicht ohne, dass es eine oder einer möglicherweise machen wird. Aber bis dahin fließt noch einiges Wasser die Murg hinunter.

Hotel und Familie und Freizeit – klappt das?

B. B.: Das ist auch was, was die Gäste interessiert. Aber tatsächlich ist das für uns keine Frage. Zum einen ist alles so organisiert und zwischen uns aufgeteilt, dass es einfach funktioniert. Und klar, natürlich kollidiert's mal bei so einem großen Hotel mit vielen Gästen und vielen Mitarbeitern (was ja toll ist!) bei Terminen und Verpflichtungen und Wünschen. Aber

die Kinder machen es einem wirklich leicht, damit fertig zu werden: Sie sind so leicht zu begeistern und sie strahlen so viel Freude aus, dass uns Eltern das ansteckt. Und das überträgt sich auf den Alltag und die Arbeit.

Sprechen wir ein bisschen von Ihrer Arbeit. Was steht an 2024?

Ha. B.: Da sind klar zwei große Projekte: die Komplett-Renovierung der Penthouse-, also der Suiten-Etage. Und ein, ich nenn's mal ›atmosphärisches‹ Updating des Restaurants Bareiss.

Wie stellen wir uns das vor?

Ha. B.: Na ja, das ist ja immer etwas schwierig, eine Einrichtung oder eine Atmosphäre zu beschreiben. Ich versuch's mal andersrum, was wir damit erreichen wollen. Indem wir, technisch ausgedrückt, die Wohneinheiten um vier Suiten beziehungsweise Appartements minimieren, maximieren wir damit den Wohnkomfort der verbleibenden neun Suiten und zwei großen Doppelzimmer. Die ›verbleiben‹ aber natürlich nicht so, wie sie jetzt sind. Sie bekommen neue Grundrisse, neues Wohnen, neue Bäder. Es wird alles größer, bequemer, komfortabler, tatsächlich luxuriöser.

Gebt's ein klein bisschen genauer? Sie müssen ja nicht sagen, ob die Teppiche gemustert und die Tapeten uni sind ...

B. B.: Teppiche, um gern konkreter zu sein, wird's gar nicht geben. Die ›Zimmer‹ bekommen Parkettboden; die Master-Suiten haben einen offenen Kamin und einen Rooftop-Pool, sowie eine komfortable Sauna. Wir arbeiten viel mit Naturstein und echten edlen Materialien. Die ›Zimmer‹ werden hell sein, auch dank einer speziellen Lichtführung. Die Idee ist, wie es auch mein Mann gesagt hat, dass das Bareiss die luxuriösesten Suiten bekommt, die es je hatte.

Ha. B.: Ich ergänze das noch ein bisschen: Suite heißt ja, Wohn- und Schlafbereich sind voneinander getrennt. Wir werden das bei uns in Steigerung so realisieren, dass sowohl Paare, wenn sie das möchten, als auch Familien getrennt schlafen können und je ein eigenes Bad haben. So sind bei Bedarf beide Partner voneinander unabhängig. Und die Eltern sind unabhängig von ihren Kindern, alle können für sich sein. Wie das zu Hause ja auch meistens geht. Im Bareiss kann man also, wenn man so will, ausgesprochen partner- und familienfreundlich wohnen.

B. B.: Das geht in anderen Zimmern im Haus natürlich auch, so buchen unsere Gäste ja ganz oft. Nur, wenn sie's jetzt großzügiger und weitläufiger haben wollen, was wir vor allem bei einer jüngeren Gäste-Generation bemerken, dann werden sie für die neue Suiten-Etage reservieren.

Ab wann gibt's die?

Ha. B.: Gut, dass Sie fragen: Wir schließen das Hotel für die ganz elementaren Eingriffe und Baumaßnahmen vom 14. Februar bis einschließlich 7. März. In dieser Zeit gibt es eine Menge Renovierungs-

und Verschönerungsmaßnahmen im ganzen Hotel. Auch hinter den Kulissen, wo wir für die Mitarbeiter vor allem durch Digitalisierung einiger Arbeitsprozesse Erleichterungen schaffen.

B. B.: Wenn ich da reingrätschen darf. Die Mitarbeiter, wie sie das schon bei Corona ziemlich eindrucksvoll gezeigt haben, werden sich so, wie sie's können, am Up-Lifting drinnen und draußen beteiligen. Wir bieten auch Weiterbildungs-Exkursionen und Schulungen an. Das Team ist also nicht für drei Wochen auseinandergerissen, die Bareissianer bleiben beieinander. Das möchten sie selber so. Sie vermissen sich nicht gern.

Ha. B.: Danke fürs Grätschen, Britta. Schnell noch der Rest der Daten: Ab dem 8. März ist das Hotel wieder offen. Das Restaurant Bareiss wird bis dahin fertig sein. Für die neue Suiten-Etage können die Gäste voraussichtlich ab Ende Juli buchen.

Jetzt muss ich Sie nochmal fordern. Wie stellen wir uns das vor, das Updating des Restaurants Bareiss?

Ha. B.: Dann dürfen wir Sie auch mal herausfordern ausnahmsweise: Wie würden Sie selber das jetzige Restaurant Bareiss beschreiben? So spontan, aus dem Bauch?

Royal. Ich würde sagen: royal. Mit allerhand Königsblau in der farblichen Tonalität. Üppig. Louis XVI. Das hat ja schon was außerordentlich Festliches. Man hört Händel oder so was, wenn man's sieht. Unbedingt luxuriös, verschwenderisch. Allein das riesenbafte Blumenbouquet in der Raummittle. Der Theater-Faltenwurf der Dekoration. Der Eindruck von viel Gold, was vielleicht gar nicht stimmt. Die ganz große Oper. Das Restaurant könnte gut auch in einem der klassischen Pariser Palasthotels sein. Können Sie damit leben?

B. B.: Danke schön! Damit können wir gut leben. Das sind ja tolle Komplimente. Die haben wir auch oft von den Gästen bekommen.

Warum updaten Sie dann?

Ha. B.: Ganz unabhängig von unseren Plänen, an denen wir ja schon seit Monaten, eigentlich Jahren, dran sind, haben uns viele Gäste oft, und gerade in der letzten Zeit, gesagt: Wir finden die Küche von Claus-Peter Lumppp unglaublich frisch und leicht geworden; wir kommen mit dem Klassik-Etikett, das man ihm manchmal aufklebt, eigentlich nicht klar; wir schmecken die Lumppp-Küche viel moderner. Das ist natürlich ein Riesenkompliment an die Kreativität von Claus-Peter Lumppp und an sein Team. Das übrigens auch von den Führern gemacht wird. Und das stimmt mit dem von uns allen vorgestellten Updating komplett überein.



B. B.: Es bleibt jedenfalls und unbedingt vornehm, es bleibt elegant, die Fenster bleiben versprosst, es bleibt edel, vor allem: Es bleiben die Gastgeber. Aber es wird alles leichter werden, moderner. Die Dekoration wird schlanker, die Farbgebung ruhiger, Parkett löst den Teppich ab, Goldtöne wird's wieder geben, das Blumenbouquet selbstverständlich auch, aber nach dem Motto: Kunst, auch florale Kunst, ist Weglassen. Wir werden ein ausgeklügeltes Lichtkonzept über den Tischen haben, das die Gerichte von Herrn Lumppp perfekt zur Geltung bringen wird. Das wird noch mehr ›Bühne‹ sein als jetzt.

Danke, danke! Wir sind gespannt! Haben Sie noch ein Kaninchen im Zylinder, das Sie als Neuigkeit rausziehen können?

B. B.: Na ja, ein Kaninchen gibt's noch. Das überlasse ich meinem Mann. Ich steuere noch ein paar Kleinigkeiten bei: Wir haben in Planung, dass das Reiterhöfle um ein Reitpferd bereichert wird, das auch von Erwachsenen geritten werden kann. Dass wir das Reiterstübchen renovieren. Dass wir eine Bareiss-App bekommen, also das Bareiss zum Downloaden aufs Handy dass man sein Bareiss immer dabei hat, sich immer auf dem Laufenden halten kann, was es im Ferienprogramm gibt, was auf den Speisekarten steht. Im Hotel funktioniert die App auch, um sich was aufs Zimmer zu bestellen oder an seine Liege in die Oase im Sommer und so weiter. In diesem Journal berichten wir davon. Und jetzt bist du dran, Hannes. Hol das Kaninchen raus.

Ha. B.: Bitte nicht übertreiben, Ihr Zwei, mit dem Kaninchen. Es geht einfach um die ›Auffrischung‹ unserer Hotelhalle. Wobei Auffrischung wieder nicht wirklich gut ausgedrückt ist. Grundriss der Rezeptionsempfang, die bleiben. Die Schlüsselkästen werden verschwinden, weil wir mit Schlüsselkarten arbeiten werden. Die Halle wird mehr ›welcoming‹ bekommen. Sie wird ein bisschen ›entertaining‹ werden. Schreiben Sie's in Gänsefüßchen. Es muss ja auch ein bisschen spannend bleiben, in ein ziemlich neu gestaltetes Bareiss zu kommen.

Und sonst?

B. B.: Na, das war ja jetzt schon einiges. Und im Journal gibt's noch ausreichend zu lesen, über die Mitarbeiter, über unsere Gäste, ohne die, das möchte ich zum Schluss dann doch so ganz ausdrücklich sagen, ohne die das Bareiss nicht das Bareiss wäre.

Ha. B.: Meine Frau hat absolut recht: Das Bareiss ohne diese, seine besonderen Gäste wäre auch nicht das besondere Bareiss. Das hat Corona ganz deutlich gezeigt. Im letzten Jahr kam eine Reihe von Gästen, die drei Jahre nicht bei uns waren. Drei Jahre lang haben wir uns nicht gesehen. Das ist, als wären gute Freunde drei Jahre unfreiwillig auseinander gewesen. Ich kann Ihnen gar nicht sagen, was das für eine Wiedersehensfreude war. Das Bareiss gehört seinen Gästen. Und die Gäste gehören zu uns. Sie sind selbst Bareissianer. Das ist schon einmalig.

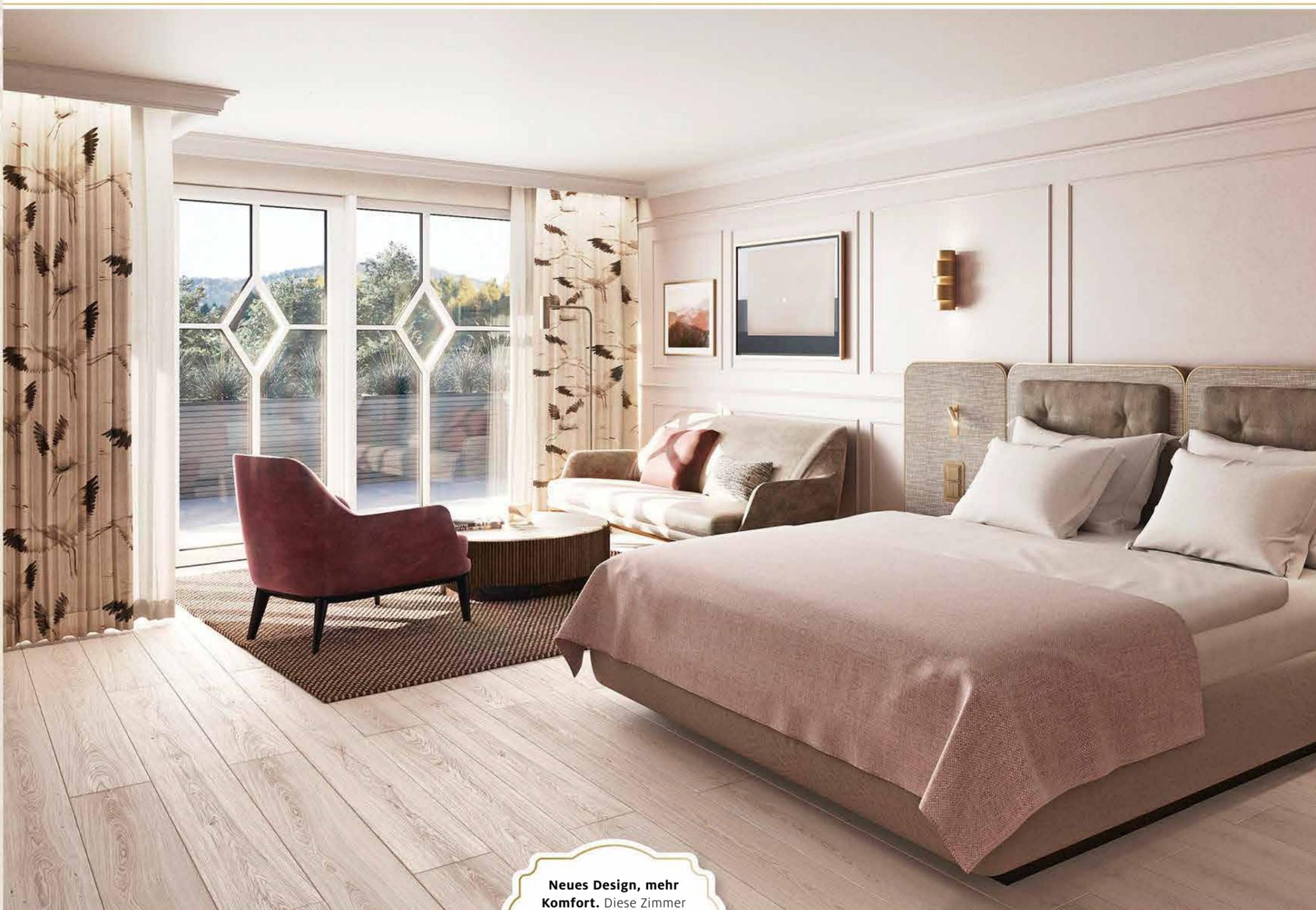
Nochmal nüchtern und als Letztes gefragt: Was tut sich sonst noch 2024?

B. B.: Um ganz unnüchtern zu antworten: 2024 wird mein Schwiegervater 80. Das ist schon was. Alle sind wir froh, dass wir ihn haben, dass es ihn gibt: die Gäste, unsere Mitarbeiter, die einen Riesenrespekt vor ihm haben. Und erst recht mein Mann und ich. Wir lernen immer noch unendlich viel von ihm. Und es macht unglaublich viel Freude, das Bareiss mit ihm in die Zukunft zu planen. Er drängt das nicht auf, wir möchten das so. Und dann muss ich sagen: Wenn jemand, wie mein Schwiegervater, mit diesem Erfolg, mit dieser Wertschätzung und Hochachtung und auch mit diesem Gemocht-Sein 80 Jahre alt werden darf, dann hat er viel richtig gemacht im Leben.

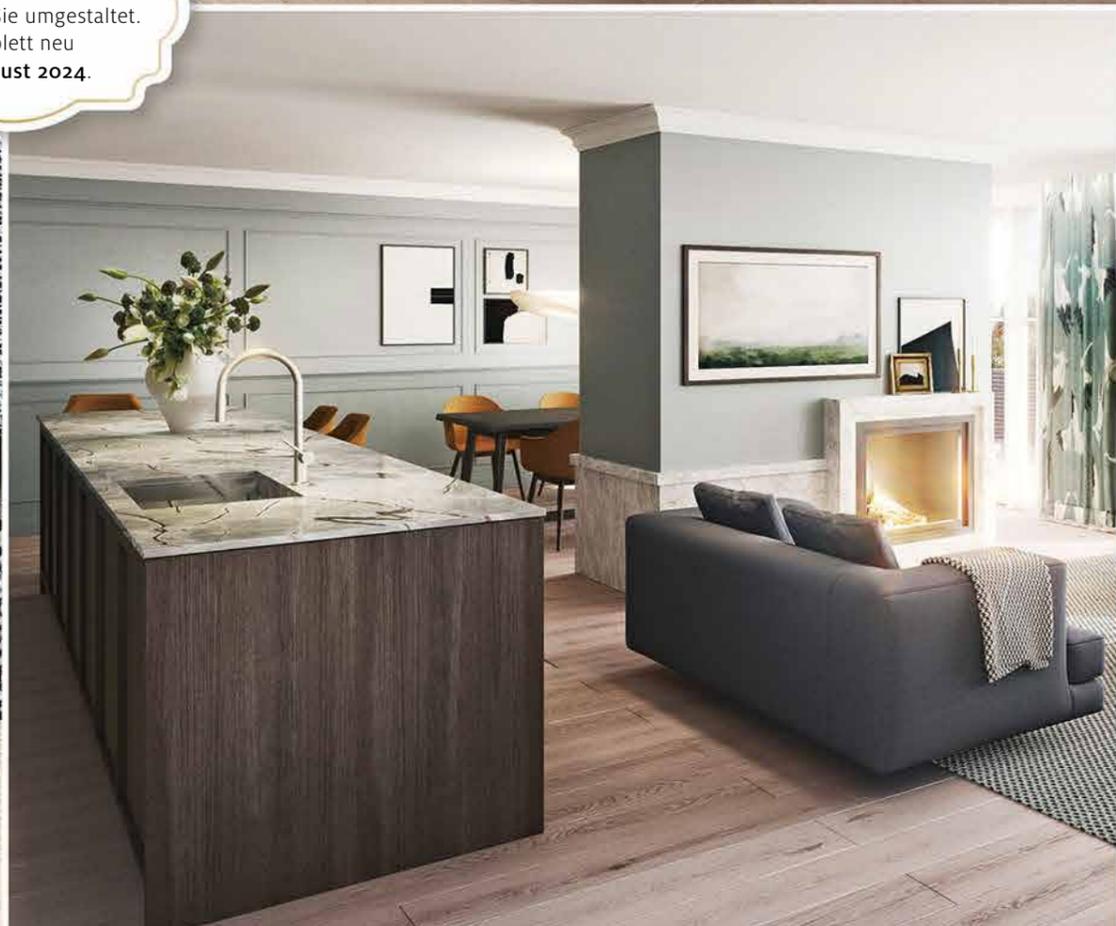
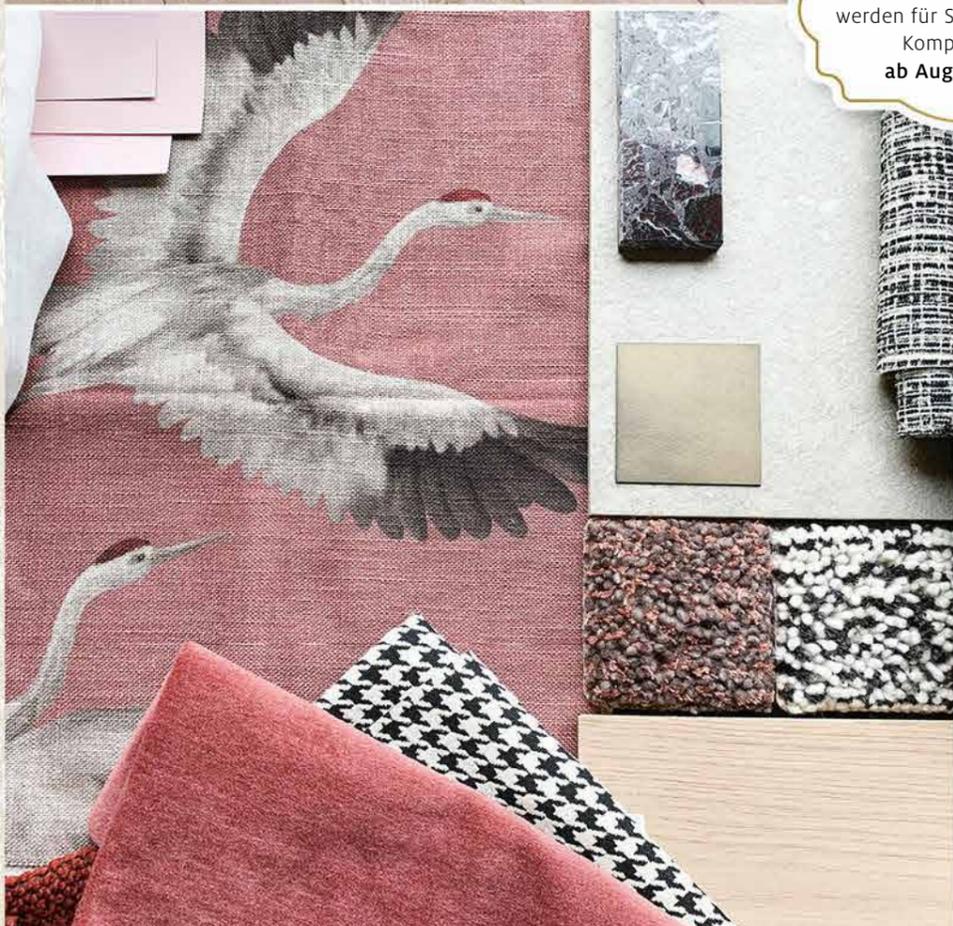


»Nichts ist so beständig wie der Wandel.«

HERMANN BAREISS ÜBER DIE NEUE SUITEN-ETAGE UND DAS NEUE RESTAURANT BAREISS
EIN VORGRIFF AUFS INTERVIEW S. 18



**Neues Design, mehr
Komfort.** Diese Zimmer
werden für Sie umgestaltet.
Komplett neu
ab August 2024.



**FRÜHBUCHER-
GARANTIE**

*Kommen Sie als Frühbucher
in den Genuss eines
attraktiven Preisvorteils!*



BILDER LINKE SEITE: AB SOMMER 2024 WERDEN SIE ZU BUCHEN SEIN: DIE NEUEN SUITEN, VON DENEN WIR IHNEN HIER EINE VORSTELLUNG GEBEN. DETAILS MÖGEN SICH ÄNDERN, DIE IDEE BLEIBT: FÜR SIE WIRD DAS WOHNEN KOMFORTABLER, GROSSZÜGIGER, LUXURIÖSER – WOHN- UND WOHLGEFÜHL IM BAREISS '24.

BILDER RECHTE SEITE: SO IN ETWA, WIE SIE'S HIER VISUALISIERT SEHEN, WIRD DAS NEUE RESTAURANT BAREISS WERDEN. DIE BILDER ZEIGEN »WORK IN PROGRESS«. WENN DANN IM MÄRZ 2024 REALITÄT IST, WAS WIR UNS FÜR SIE VORSTELLEN, WERDEN SIE SAGEN: IN GENAU DIESEM RESTAURANT BAREISS GENIESSEN WIR AM SCHÖNSTEN!

Es stimmt, es ist eine meiner gern geführten, na ja, »Sprüche«: »Nichts ist so beständig wie der Wandel.« Ich würde aber nicht von einer »Lieblingsmeinung« sprechen. Denn wie die Zeiten sich wandeln und ändern und wir uns mit ihnen, das erfährt nun wirklich jeder sehr früh im Leben. Im Bareiss sieht nichts mehr so aus wie bei seiner Gründung 1951 durch meine Mutter Hermine Bareiss. Das Pultdach des Schwimmbad-Flügels ist, sozusagen, ein architektonisches Wahrzeichen geblieben. Der Hoteleingang befindet sich seit Jahrzehnten dort, wo er vor Jahrzehnten gewesen ist. Unserem Landhaus sieht man seine Herkunft als Bungalow an. Aber ansonsten: Wir essen anders, wir wohnen anders, wir machen anders Freizeit und Ferien als vor 70, 50, 30 und 10 Jahren. Und das spiegelt sich natürlich wider in den gastronomischen Angeboten, in Komfort, Ausstattung und Atmosphäre unserer Zimmer, in der ganzen bunten Palette unseres Urlaubs-, Wellness-, Sport- und Kinderprogramms, aus dem sich jeder nach Lust und Laune bedienen kann.

In diesem Rahmen sind die neuen Suiten-Etage und das neue Restaurant Bareiss zu sehen. Das Wohnen im Penthouse wird großzügiger, moderner, komfortabler und luxuriöser als zuvor. Britta und Hannes sprechen darüber in ihrem Interview. Und das absolut im selben Sinne, wie ich selbst in ihrem Alter das damals noch so heiende »Kurhotel Mitteltal« nach und nach auf den Kopf gestellt und zum Hotel Bareiss gemacht habe. Nicht ich allein, um Himmels willen. Aber doch

als der Verantwortliche, der für die Zukunftsfähigkeit des Hauses zu sorgen hatte. Und diese Zukunft wird bestimmt von den immer anderen und neuen und auch höheren Erwartungen und Ansprüchen der Gäste. Letztendlich sind sie es, die das Bareiss damit immer etwas anders und immer etwas neuer, auch moderner machen. Essen und Wohnen und wie man urlaubt, das ist Geschmackssache. Gott sei Dank, wo blieben sonst die Individualität jedes Einzelnen und die Finesse von Eleganz, Geschmack und Genuss. Es kann und will nicht alles einem jeden gefallen. Das soll es auch nicht. Liebhaber der alten Penthouse-Etage und des Restaurants Bareiss werden Liebgewordenes und Gewohntes vielleicht vermissen, vorübergehend. Andere, da bin ich sicher, werden spontan begeistert sein vom neuen Auftritt der Appartements und Suiten und unseres Gourmetrestaurants. Wie auch immer, es haben am Ende immer alle gefunden: Auch dieses »neue« Bareiss ist »mein« Bareiss. Oder gerade dieses Neue macht das Bareiss zum Bareiss, das in 73 Jahren keinen Tag älter wurde, immer jung geblieben und trotzdem »mein altes Bareiss« ist.

Das liegt aber nicht an Tapeten und Teppichen oder Marmor und Mahagoni, Wurst- oder Hummersalat – es liegt an den Menschen, die das Bareiss zu allen Zeiten so gemacht haben, als wär's ein Stück von ihnen. So, wie die Gäste in einem Vertrauen und in einer Verbundenheit am Bareiss hängen, als wär's ein Stück von ihnen. Deswegen sage ich zum Schluss: Das Bareiss ist das Bareiss und bleibt das Bareiss.



»Es geht nur im Team.«

CLAUS-PETER LUMPP



Claus-Peter Lumpp ist stolz. Und dazu hat er guten Grund. Denn es ist keine kleine Ehre, wenn er und Küchendirektor Oliver Steffensky mit je einem Rezept im neu geschaffenen Geschmacksarchiv des »Deutschen Archivs der Kulinarik« in Dresden zu den Pionier-Beiträgern zählen. Von nur fünf Köchen aus ganz Deutschland ist das Bareiss mit gleich zwei Könnern ihres Fachs darin vertreten: Steffensky mit einem Rezept von der Gefüllten Kalbsbrust. Und Lumpp mit einem vom Lamm von der Äbler Wacholderheide.

Der Küchenchef des 3-Sterne-Restaurants über das Projekt, das eine Initiative der Sächsischen Landesbibliothek, der Technischen Universität Dresden und des Gastronomie-Kritikers Jürgen Dollase ist: »Auch in 50, 100 oder noch mehr Jahren soll dem künftigen Koch, dem künftigen Gourmet nachvollziehbar sein, wie was in unserer Jetzt-Zeit geschmeckt hat. Und warum es so geschmeckt hat. Genießen ist ja etwas Flüchtiges. Und dem »Geschmacksarchiv« geht es um die Rekonstruktion des Schmeckens anhand der Rezepte. Allein mein Gericht vom Äbler Lamm hat Dollase auf 60 Seiten analysiert und dokumentiert. Das Archiv ist also kein »gehobenes« oder etwas anspruchsvolleres Kochbuch. Sondern es ist eine hochkomplexe, fast schon

wissenschaftliche Studie zu einzelnen Gerichten. Ich stelle es mir unglaublich spannend vor, wie wir heute kochen, schmecken und genießen könnten, wenn wir ganz genau wüssten, wie historische Koch-Legenden wie Apicius, Vatel, Carême, Brillat-Savarin oder Escoffier gearbeitet haben. Mit dieser Dokumentation, die ja erst am Anfang steht und einmal ein halbes Jahrhundert umfassen soll, von der nouvelle cuisine bis heute, mit diesem Archiv wird das in Zukunft möglich sein.«

In etwas näherer Zukunft als erst in 50 oder 100 Jahren liegt die Neugestaltung des Restaurants Bareiss. Die ist im März 2024 abgeschlossen. Zur Erinnerung: Das Gourmetrestaurant ist ja eines der wenigen in Deutschland, die seit dem Furor der »nouvelle cuisine« Ende der 70er Jahre übrig geblieben sind. Heute gibt es vielleicht noch ein Dutzend, die zu den Gründer-Adressen gehören. Und wahrscheinlich ist das Restaurant Bareiss das einzige, das noch ein solches Angebot an verschiedenen Menüs und À-la-carte-Gerichten macht. »Diese Großzügigkeit«, sagt Lumpp, »können Sie landesweit suchen.«

Damit meint er nicht nur die Küche, sondern den ganzen atmosphärischen Auftritt des Restaurants, der in seiner Art einmalig ist. Und der 2024 also ein »Update« erfährt, über das Britta und Hannes Bareiss in ihrem Interview sprechen (Seiten 2/3). Was sagt Claus-Peter Lumpp darüber?

»Wir sind gespannt, wie sich unsere Vorstellungen verwirklichen werden. Wir sind jetzt, im Oktober 2023, noch im »work in progress«. Da lassen wir den Vorhang noch nicht hoch über der Bühne. Es gilt aber, was immer gilt: Das Wohlgefühl unserer Gäste steht über allem. Es kommt nicht auf uns an. Es kommt auf die Zufriedenheit unserer Gäste an. Das ist mein Credo seit Jahren. Und es ist nicht meins allein. Der Erfolg vom ganzen Bareiss rührt letzten Endes doch daher, dass wir alle nur eines wollen: dass unsere Gäste glücklich sind. Und wir sind selber glücklich, wenn wir am Ende des Tages in ihren Augen lesen, dass es ein Tag war, an Lebensfreude reich gefüllt bis oben hin.«



CYRIL BETTSCHEN

Er sei ein fauler Schüler gewesen, erzählt Cyril Bettschen. In der Schule »so durchgekommen«. Er sagt das frei heraus. Hat natürlich auch ein leichtes Sagen, der Dreißigjährige, wenn er es als Claus-Peter Lumpps Souschef vom 3*-Restaurant Bareiss sagt. Das ist schon eine Nummer da oben in den galaktischen Sphären des Michelins, wo die Luft ziemlich dünn ist. Da kommt nicht jeder rauf. Jedenfalls kein Faulpelz. Cyril Bettschen ist da rauf gekommen. Was er auch wollte.

Aber Souschef ist doch bloß Souschef, denkt einer. Das wäre, mit Respekt, falsch gedacht. Und ganz und gar nicht »die Denke« von Chef Claus-Peter Lumpp, bekennender und offen lebender Team-Player. Wenn er mal nicht im Haus ist, was nicht oft vorkommt, dann übernimmt Bettschen die Stabführung und das Supervising. Das spricht für zweierlei: Bettschen kann's. Und Lumpp hat alles Vertrauen in ihn. Das war gleich beim Vorstellungsgespräch so, 2020. Die Chemie hat gestimmt, die Wellenlänge. Seither ist Bettschen im Bareiss. Seit August 2022 Lumpps Stellvertreter.

Was in der Schule nicht zündete, sprang sofort an, als der 15-jährige Cyril eine Kochlehre anfangen wollte. Der Direktor des Hotels Sântispark in Abtwil wollte auch. Er wollte den jungen Kerl im Team, bei dem er



ERLEBEN SIE DIE KULINARISCHE KLASSIK IM RAHMEN UNSERES »GOURMET-SPECIALS« ODER UNSERER »GASTRONOMISCHEN TRILOGIE«.



witterte, der macht was aus sich. Zu jung für die Lehre, machte Bettschen zuerst ein Praktikum, vier Tage Küche, ein Tag Schule. Ein Jahr lang. Dann begann die Lehre. Erstes Ausbildungsjahr: kalte Küche und Frühstück. Zweites Ausbildungsjahr: eigentlich warme Küche. Aber da waren die Posten von zwei anderen im höheren Lehrjahr besetzt, die es nicht rafften und gepusht werden mussten. Also wieder kalte Küche. Bettschen war das zu wenig, er wollte hinwerfen. Warf aber auf klugen Rat nicht hin, blieb und avancierte im dritten Lehrjahr als Entremétier auf den Chefposten. Bringt auch nicht jeder.

2015 ging's in die große weite Welt, Dubai. Ein halbes Jahr Bankett im Grand Hyatt. Eine gute Erfahrung, 2000 Gäste zu organisieren und zu bekochen. Als Bettschen es drauf hatte nach einem halben Jahr, da war er gerade mal 20, wollte er Fine Dining machen. Und machte es für ein Jahr. Damit war die Marke gesetzt: Wo und wie auch immer, für Bettschen war's die Gourmet-Gastronomie, das Sterne-Restaurant.

Vor den Erfolg haben die Götter den Schweiß gesetzt. Der floss reichlich, als Bettschen von 2016 bis 2018 Chef de Partie als Gardemanger in einem Schweizer Palasthotel war. Harte Arbeit. 7/24. 6-Tage-Woche. Man reibt sich die Augen. »Es war kurz vorm Zerbrechen.« Aber jemand wie Bettschen zerbricht nicht. Er zog seine Konsequenzen. Dass er schaffen kann, Ausdauer hat und »Biss«, weiß er. Er muss es sich nicht beweisen. Mit seiner Energie will er aber nicht ins Guinnessbuch der Arbeitsstunden. Er will ins Buch

der Bücher, die der Michelin für jeden Koch bedeutet. Da ist er nun.

Die drei Michelin-Sterne fürs Restaurant Bareiss unter Lumppps Verantwortung als Küchenchef sind das Ergebnis von Teamwork, Bettschen und Pâtissier Stefan Leitner vorn mit dabei. An den Ideen für neue, moderne, kreative Gerichte sind alle beteiligt. Was er, Bettschen, unter »modern« und »kreativ« versteht? Großes Schweigen. Ist ja auch die schwierigste Frage, die man einem Kreativen stellen kann, woher er seine Ideen hat. »Wir sind ein junges Team«, tastet sich Bettschen heran. »Jeder hat seinen Kopf, jeder gebraucht seinen Kopf. Mit dem sind wir unterwegs, im Internet, in Büchern, in Restaurants. Aber das ist es nicht wirklich. Gerichte entstehen nicht am Reißbrett. Den einen trifft's unter der Dusche, den anderen beim Bier, einen anderen beim Radfahren. Die Ideen fallen einen an. Jeden. Unalle. Dann bauen wir sie zusammen aus. Das ist ein langer Prozess. Und wenn am Ende alle finden: mega Teller, schmeckt richtig gut, dann sind wir happy.« Pause. »Kochen, das ist in uns. Das sind wir. Das kommt aus uns. Deswegen ist unsere Küche jung, modern, kreativ.« Nochmal Pause. »Kochen, das ist meine Leidenschaft, mein Leben, da blühe ich auf.« Man glaubt's ihm. Man hört es. Man schmeckt es. Man erinnert sich noch nach Wochen an einen Besuch im Restaurant Bareiss. Bettschen strahlt: »Das wollen wir hören, dass unsere Gäste sich noch lange erinnern. Dafür geben wir jeden Tag Vollgas. Und wenn die Gäste dann glücklich gehen, dann haben wir alles richtig gemacht.«

1994: in St. Gallen geboren

2009–2013: Praktikum und Ausbildung im Hotel Sântispark, Abtwil

2015/2016: Grand Hyatt, Dubai

2018: Restaurant L'Enclume (2*), Cartmel, England

2019/2020: Das Einstein (2*), St. Gallen; Junior-Souschef

SEIT 2020: Restaurant Bareiss (seit 2022 Souschef)



Auszeichnungen (Auszug):

SEIT 2017: Mitglied im Culinary Art-Team Cercle des Chefs de Cuisine Bern

2018: Silbermedaille Culinary World Cup in Luxemburg

2019: 3. Platz »Next Chef Award« Internorga, Hamburg und 2. Platz Swissfingerfood Trophy, Genf

2020: Goldmedaille IKA Olympiade der Köche, Stuttgart

2022: Stipendiat der Uccelin Foundation von Andreas Caminada



DA FEHLEN EINEM DIE WORTE. WENN MAN IHN BLOß ANSCHAUT,
DEN STRÖMUNGSKANAL, IST MAN IM FERIE-FLOW VON LOSLASSEN
UND SICH-TREIBEN-LASSEN. ALSO, NIX WIE REIN, INS WARME WASSER.
AN NICHTS MEHR DENKEN. NUR NOCH – SEIN.



**»ERLEBNIS-
AUSZEIT«**
Vier Tage gesunde
Abwechslung mit allen
Annehmlichkeiten,
die unser Bareiss
bereithält!

Wir stellen vor: Das ist Berti.

Früher war Teddybär. Heute ist Berti. Na ja. So ganz stimmt das nicht. So ein Teddybär zum Knuddeln, das ist auch heute noch was ..., na, zum Knuddeln eben. Aber Berti, den Bareiss-Bären, den gibt es erst seit quasi heute. Das ist nun aber auch wieder nicht ganz richtig. Denn Berti, unser Bären-Maskottchen, grüßt seit einigen Jahren munter und fröhlich von Tellern und Tassen auf dem Geschirr für die Kids. Und auch auf den Bademänteln für unsere Jüngsten. Um's nun also ganz richtig zu sagen: Den großen Bareiss-Bären Berti zum Knuddeln, den gibt es noch nicht lange. Aber jetzt ist er da. Zum Knuffen. Zum Anfassen. Um ein Selfie mit ihm zu machen. Oder um ein bisschen mit ihm zu tanzen. Oder sich »abzuklatschen«. Weil's so schön ist, sich zu sehen. Und weil man sich mag. Seit den letzten Herbstferien, seit Oktober 2023, kommt Berti regelmäßig zu Besuch im Kinderprogramm. Und er kommt nicht allein, sondern wird, weil er bärenmäßig tapsig ist, von einem unserer Ferienbetreuer geführt. Wenn keine Ferien sind zum Kinderdörfle. Und sonst, nämlich montags und freitags eine halbe Stunde vorm Abendessen für die Kids, in die Bibliothek. Und dann können die Kids allen nur möglichen Spaß mit ihm haben. Berti ist ja kein Beiße-Bär, sondern einer, der Kinder gern



hat. Ist ja selber fast noch ein Kind, 2020 geboren, was auch für einen Bären kein Alter ist. Berti ist übrigens Mitteltäler. Aber seine Adresse dürfen wir nicht verraten, weil: Sonst hätte er ja vor lauter kleinen Knuddel-Fans, die ihn besuchen wollen, keine Zeit mehr für sich und seinen Honig, den er ziemlich gern schleckt. Es ist nämlich der Honig vom Morlokhof. Sowieso ist Berti totaler Bareissianer. Er trägt immer Bareiss-Shirts. Wenn er im Hotel ist, das rote. Wie die Betreuer des Ferienprogramms. Das finden wir sehr sympathisch. Berti ist eben Bareissianer durch und durch.



11 FREUNDE MÜSST IHR SEIN ...

... das ist der Titel einer uralten Erzählung für junge Fußballbegeisterte. Ein Jugendbuch-Klassiker. Spielt im Berlin der 30er-Jahre. Vor beinahe hundert Jahren also. Ist das heute noch aktuell, 11 Freunde müsst ihr sein? Damit das Runde ins Eckige kommt? Wir finden nicht nur, dass das total aktuell ist. Wir können das auch beweisen. Oder, um ganz genau zu sein: Das beweisen all die jungen Fußballbegeisterten, die in den letzten drei Jahren bei den Bareiss-Fußballcamps mitgemacht haben, Mädels und Jungs ab 6 Jahren.

Unsere Nachwuchsfußballer werden mit allem professionellen Drum und Dran ausgestattet: mit Trikots (hintendrauf stehen natürlich die Namen), Hosen, Stutzen und Trinkflasche. Und dann kann das Training losgehen, was eine Menge Spaß macht. Denn klar, das ist ein tolles Erfolgserlebnis, wenn man nach einer Trainingswoche beim Abschlussturnier (wofür's dann Medaillen gibt!) zeigen kann, was man seit dieser Woche alles drauf hat an Schuss- und Sprintgeschwindigkeit und noch allerhand mehr. Dies bringt einem der Trainer bei. Das ist **Daniel Ruoff**. Ein echter lizenziertes Trainer, der einem aber nicht nur alles erklärt und vormacht, wie man's auf dem Feld richtig macht, sondern mit dem man auch außerhalb vom Platz zusammen ist.

Camps für Kids



Und das alles, das Trainieren und Spielen miteinander, das gemeinsame Kämpfen, das Gewinnen und das Verlieren, das Reden miteinander, dass man sich kennt, dass man sich mögen lernt, das schweißt ganz enorm zusammen. Da wird man ein richtiges Team, bei dem es keine Verlierer gibt, auch wenn die anderen vielleicht mehr Tore schießen. Das spielt am Ende keine Rolle.

FÜR PFERDEFREUNDE

Da dürfen wir uns vielleicht mal selbst auf die Schulter klopfen. Für die **Ponycamps**. Die waren nämlich ein Riesenerfolg. Warum? Weil da ganz viel Leben, ganz viel Natur, ganz viel Verantwortung stattfindet. Weil man da viel lernt, ohne dass es nach Anstrengung oder Schule schmeckt. Und weil man da, wie die Großen das ausdrücken würden, ganz viel »zurückbekommt«. Denn ein Pony ist kein Schaukelpferd. Es sind lebendige Lebewesen, mit einem Namen, einem eigenen Kopf, eigenem Willen und jeder Menge Energie. Es ist erstaunlich, was die für eine Kraft ausstrahlen. Man würde sie gern fragen, wie sie das anstellen, so eine Wirkung zu haben. Aber leider können sie nicht sprechen. Wirklich? Ist es nicht andersrum, und wir verstehen ihre Sprache nicht? In Wirklichkeit sind die Pony-Camps ja eine Sprach-Schule. Wer teilnimmt,

lernt die Ponys und Pferde besser verstehen. Und das gelingt, wenn man mit ihnen zusammenlebt, sich darum kümmert, dass es ihnen gut geht. Indem man ihnen die Hufe auskratzt, den Stall kehrt, sie füttert, ihre Sprache verstehen lernt, was es bedeutet, wenn sie zum Beispiel die Ohren nach hinten legen (schlechte Laune), ob sie mögen, dass man sie anfasst, wie sie erlauben, dass man sie reiten darf und so weiter.

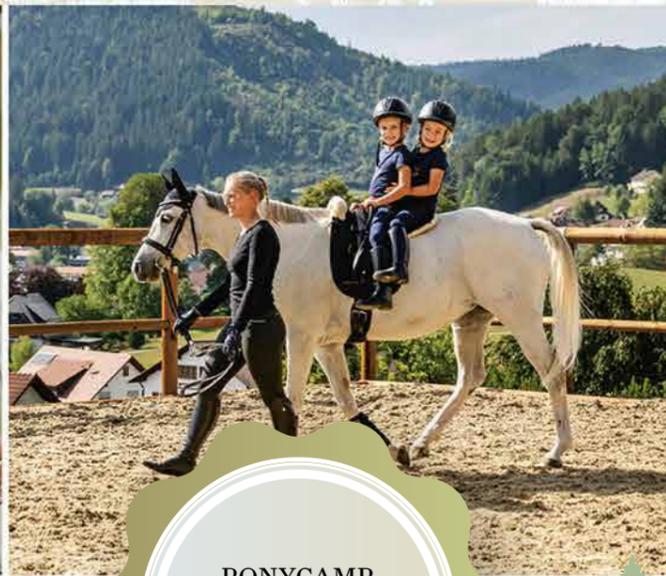
Dafür ist **Jana Koblitz** da, unsere ausgebildete Reitlehrerin. Sie bringt einem das ABC rund ums Pferd und seine Sprache bei.

An den einzelnen Camps (im Sommer sind es vier) können 8 Kinder ab 6 Jahren teilnehmen. Wegen der Beliebtheit der Camps empfiehlt sich eine Anmeldung schon vor dem Urlaub. Und um eine letzte Frage zu beantworten: Was bekommt man von so einem Camp zurück? Was nimmt man für sich mit? Eine der ganz großen Erfahrungen im Leben, eines der größten Geschenke: Vertrauen. Eine Erfahrung, die sich schwer aussprechen lässt: Die Pferde, um die man sich gekümmert, auf denen man gesessen und die man geritten hat, die haben Vertrauen zu einem gewonnen. Das müssen sie nicht aussprechen. Das lassen sie einen fühlen.



FUSSBALLCAMP

22.07.-26.07., 29.07.-02.08.,
05.-09.08., 12.-16.08.
und 21.-25.10.2024



PONYCAMP

15.07.-19.07., 22.07.-26.07.,
05.08.-09.08. und
12.08.-16.08.2024



ENTDECKERCAMP

20.05.-24.05. und
28.10.-01.11.2024



ES GIBT VIEL ZU ENTDECKEN

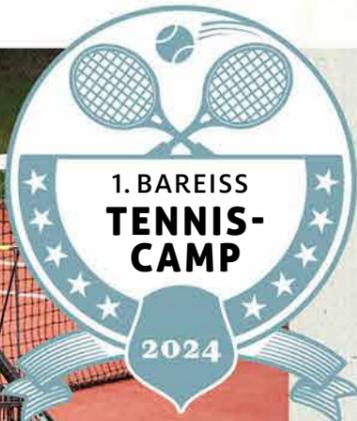
Doing, seeing, feeling – so könnte man in pragmatischem Englisch auf den Punkt bringen, was die **Entdeckercamps** auszeichnet. Da kann's schon mal heißen, Ärmel hochkrempeln, Augen ganz weit aufmachen und ein feines Gefühl dafür bekommen, was sich in der Natur alles tut. Bienen summen und sammeln. Vögel zwitschern. Oben am Nachthimmel leuchten Sterne. Von den Tannen fallen Zapfen. Wohnen Insekten in einem Hotel? Und heißt es, wenn einer viel Kohle macht, nur, dass er viel Knete kriegt? Das sind mal so ein paar Fragen.

Und für die Camps gibt es Begleiter, die darauf eine Antwort haben. **Imker Axel Janzen** erklärt alles rund um den Honig, zeigt die Bienenstöcke des Hotels, erzählt von der Bienenkönigin und ihrem Staat und was es mit dem sprichwörtlichen Bienenfleiß auf sich hat.

Förster **Hermann Rastetter**, zugleich ausgebildeter Naturpädagoge, bringt ein bei, wie man Tannenzapfen bestimmt, welcher Baum welche Blätter trägt und wie sich das Gezwitscher der Vögel erklären lässt.

Mit Köhler **Thomas Faißt** stellen die Kids selber Kohle her, und wecken den Zeichenkünstler in sich. Und mit den Ferienbetreuern blicken sie in die tiefe Nacht und lernen sehen, dass die Sterne nicht planlos herumfunkeleln, sondern ihr System und auch ihre Namen haben.

Zuletzt nicht zu vergessen, unsere Diplom-Fischwirte auf dem Forellenhof. Sie wissen alles über die artgerechte Aufzucht der Buhlbach-Forellen, über das Tierwohl, das ihnen der geschlossene Kreislauf der Zucht angedeihen lässt, und teilen ihr umfangreiches Wissen am liebsten mit ihren jüngsten Zuhörern.



PREMIERE: DAS TENNIS-CAMP

ab
6 Jahren

Vom 19. bis zum 23.08.2024 findet es zum ersten Mal statt: unser Tennis-Camp für Kinder ab 6 Jahren, mit oder ohne Vorkenntnisse. Das steht für die nach Spielstärken differenzierten Gruppen auf dem Programm: Einführung in die theoretischen Grundlagen; Griffhaltung, Ballgewöhnung und erste Grundlinienschläge; gezielte Verbesserung der Aufschlagstechnik und -taktik. Trainiert wird mit lizenzierten Profis von Montag bis Freitag, jeweils 9.30 bis 13.00 Uhr. Wie bei allen Camps gibt's gemeinsames Mittagessen mit den Trainern in der Villa Sternentaub. Es gibt, ist doch klar, die nötige Ausrüstung: Trinkflasche, Tenniscap, Schweißband und andere Überraschungen. Und am Abschluss-Freitag ein Geschicklichkeitsturnier mit Urkunden. Ein starkes Toi, toi, toi für alle, die beim ersten Mal mitmachen!!!

NEU
2024



PREMIEREN-WORKSHOP: KUNG FU

ab
6 Jahren

Worum geht's in diesem 3-Tage-Workshop in den Osterferien?

Um eine spielerische Annäherung an eine jahrhundertalte chinesische Kampfkunst. Kung Fu verbindet Elemente aus Akrobatik und Kampfkunst in einer ästhetischen Bewegungsabfolge. Trainiert und geschult werden Konzentration und Körperwahrnehmung. Der Workshop führt in die theoretischen Grundlagen ein und vermittelt die zentralen Positionen. Teilnehmen können Mädchen und Jungen ab einem Alter von 6 Jahren, mit oder ohne Vorkenntnisse. Die Gruppen werden nach Leistungsstand eingeteilt.



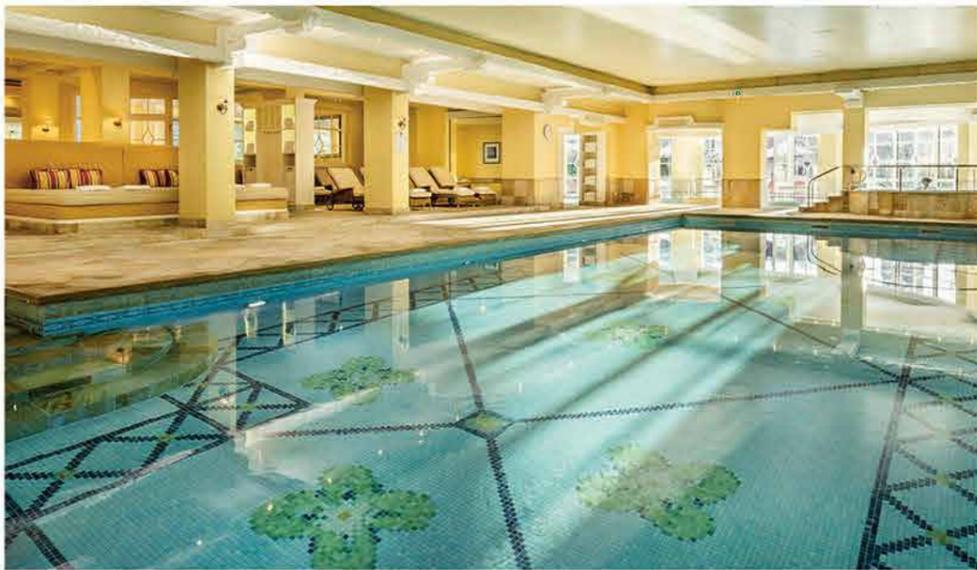
Lust auf Entspannung pur? Dann buchen Sie unser Arrangement **»WELLNESS VON KOPF BIS FUSS«** mit 3 ausgewählten Verwöhnbehandlungen.



Entschleunigt unterwegs **GENUSS- UND NATURWOCHE**
15.09.-22.09.2024

»Es ist nicht selbstverständlich, wie gut Sie den Mix zwischen älteren Gästen und Familien hinbekommen. Toll!«

FAMILIE AUS HANNOVER, STAMMGÄSTE



»Kurz und bündig: Es war einmal mehr von A-Z perfekt.« LANGJÄHRIGE STAMMGÄSTE AUS FRANKREICH

»Meine Erwartungen wurden im Hotel Bareiss bei weitem übertroffen: Es war einfach perfekt! Die Abendessen waren sensationell und die Ayurveda-Massage war die beste, die ich je erleben durfte. Das Hotel ist wahrhaftig herausragend!« EHEPAAR AUS KÖLN, NEUGÄSTE



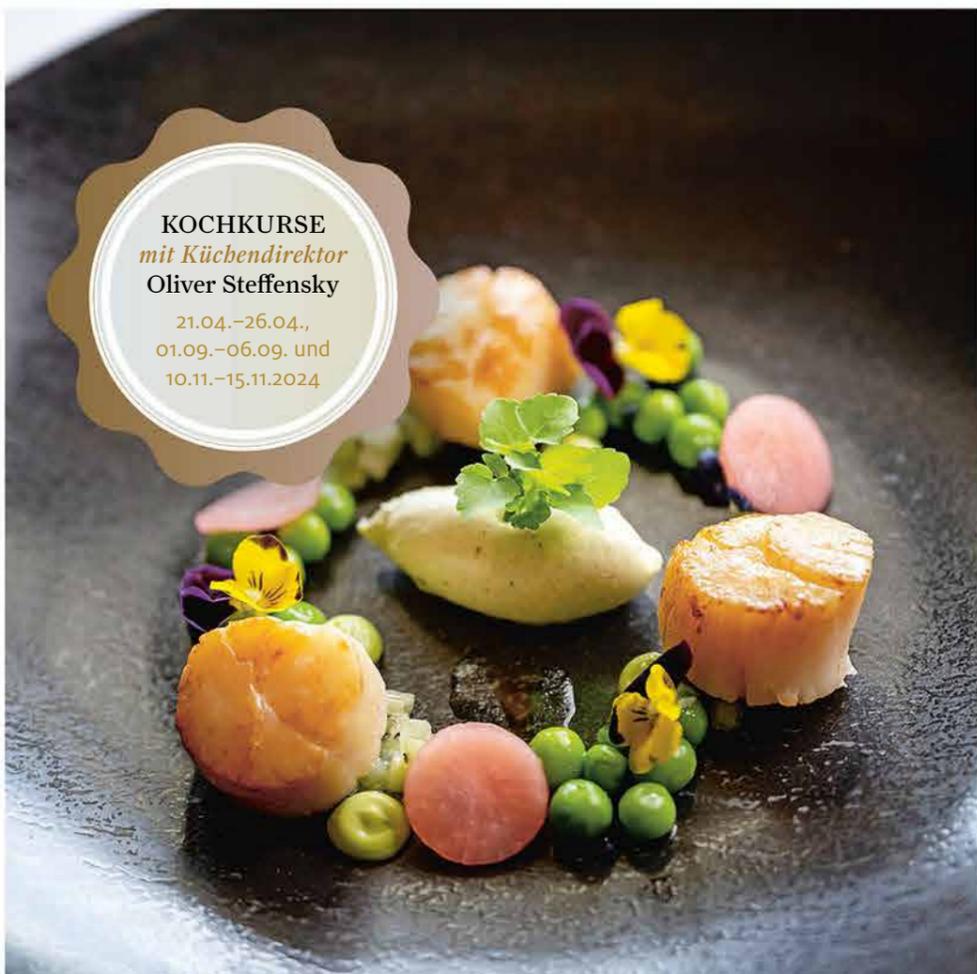
»Gut. Besser. Bareiss.« STAMMGÄSTE AUS LUXEMBURG

»Immer wieder ausnahmslos das freundlichste und engagierteste Personal, das wir je erleben durften. Service vergleichbar mit den besten Häusern in Asien. Danke.«

STAMMGÄSTE AUS DUISBURG

»Das Bareiss in einer immer turbulenter werdenden Welt eine friedvolle Oase der Ruhe.«

EHEPAAR AUS WALDENBUCH, STAMMGÄSTE



KOCHKURSE
mit *Küchendirektor*
Oliver Steffensky

21.04.-26.04.,
01.09.-06.09. und
10.11.-15.11.2024

WINTERWALD
29.11.2024-06.01.2025

**CHRISTKINDL-
MARKT**
29.11.-24.12.2024





»Unsere Tochter hat am Ponycamp teilgenommen und war begeistert. Die Poolparty mit Meerjungfrauenschwimmen war auch ein großes Highlight. Das vielfältige Angebot Ihres Hotels lässt keine Wünsche offen und bietet für jeden genau das Richtige. Die Freundlichkeit und Professionalität des gesamten Teams und die familiäre Atmosphäre spürt man überall und in jedem Detail.« FAMILIE AUS FRANKFURT AM MAIN

»Sie leiten ein wundervolles Haus, das zu einem zweiten Zuhause werden kann. Herzlichen Dank!« ZWEI HERREN AUS MONHEIM AM RHEIN, WIEDERHOLER



Unser Bestseller – mit der Option auf Verlängerung mit **10% Nachlass** auf den Zimmerpreis ab der 8. Nacht:
7 GOLDENE TAGE
01.01.–15.12.2024



»Bitte bewahren Sie die Atmosphäre und die Qualität genauso, wie sie ist. Sie gehören zu den wenigen in Europa.« EHEPAAR AUS ROTTERDAM

»Eine solch konsequente Ausrichtung auf die Gästezufriedenheit – bis ins kleinste Detail – ist einzigartig und uns trotz zahlloser Aufenthalte in anderen 5*-Resorts noch nie so außergewöhnlich aufgefallen.« EHEPAAR AUS STUTTART, WIEDERHOLER



VITALWOCHE
Eine Auszeit des selbstbewussten Seins, die Glücksgefühle im Kopf und Wohlbehagen im Körper erzeugt.
28.01.–02.02.2024



Ein Geschenk des Hauses!
GEBURTSTAGS-PÄCKLE
07.01.–06.02.,
10.03.–26.03. und
08.09.–30.09.2024





Einsam und wild, spannend und sportlich ...

UNSER SCHWARZWALD

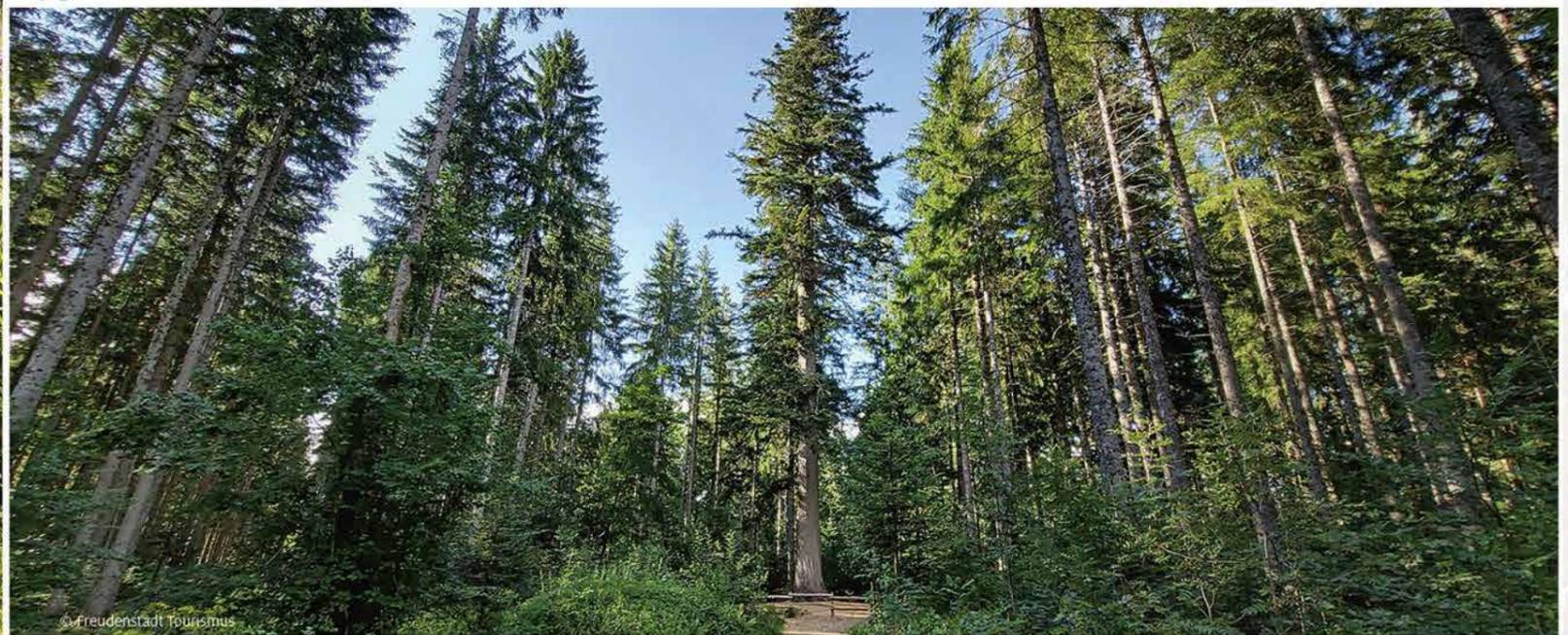
Wenn Sie sich die Landschaften auf diesen Schwarzwald-Seiten ansehen, könnte der Kunstsinnige meinen: Die sehen ja aus wie Landschaften von Caspar David Friedrich, dem Maler der Romantik mit dem berühmten Bild von den Kreidefelsen auf Rügen (einfach googeln, das Gemälde ploppt sofort auf). Der Vergleich hinkt keineswegs, denn unser Schwarzwald ist einfach bildschön, wie gemalt. Halt in echt. Was unseren Schwarzwald gleich nochmal viel schöner macht.

Allerdings gibt's dann doch noch einen Unterschied zwischen Black Forest live und den gewaltigen Gemälden von Caspar David Friedrich. Der hatte es nicht so mit Menschen. Auch wenn er Menschen in seine Bilder stellt. Sie wirken immer ein bisschen, na ja, wie bestellt und nicht abgeholt. Also irgendwie verloren. Vielleicht, weil's damals kein GPS gab und die Leute nicht wussten, wohin mit sich selbst.

Das ist gleichsam, um im Landschaftsbild zu bleiben (auf der nächsten Seite), Schnee von gestern. Im Schwarzwald gibt's zu allen Zeiten Ziele, die man treffsicher anpeilen kann, wenn man ihn, den schwarzen Wald, von seinen bildschönsten, spannendsten, sportlichsten, einsamsten, wildesten, beruhigendsten, atemberaubendsten, stillsten ... wenn man ihn also von all den Seiten sehen kann, auf die man am meisten neugierig ist.

Wer gern in Superlativen schwärmt, nur zum Beispiel, und wunderfitzig wäre, um es auf Schwarzwäldisch auszudrücken, die größte Hänge-Hollywoodschaukel weit und breit zu besetzen, der braucht nur rauf bis nach Obertal auf den Peterlesbuckel, um von der Schaukel aus einen herrlich weiten Blick über Buhlbach, Ober- und Mittelal zu genießen. Am liebsten, wenn die Sonne scheint, was sie, so sie denn scheint, hier den ganzen Tag tut. Zehn Leut' haben auf der Schaukel Platz und durchaus keine Caspar-David-Friedrich-Gefühle: So schaukelig beisammen zu sitzen und diese Aussicht zu haben, das hat man eben nicht alle Alltage.

Zu den Superlativen gehört auch die Großvatertanne in Loßburg. Das ist vom Hotel aus fast um die Ecke, in Loßburg bei Freudenstadt. Da hat man's schon mit einem sehr gewaltigen Stamm zu tun. Und wer weiß, vielleicht braucht's mehr als nur zehn Menschen, um ihn umarmen zu können. Muss man aber nicht. Man kann auch ganz still und stumm vor diesem Urwuchs von Natur stehen und staunen, was Mutter Natur hervorbringt, wenn man sie in Ruh machen lässt. So, wie im Nationalpark. Wie abgegriffen auch immer das Wort ist, aber am Eindruck, sich in einem Natur-Schauspiel zu befinden, kommen wir hier nicht vorbei.

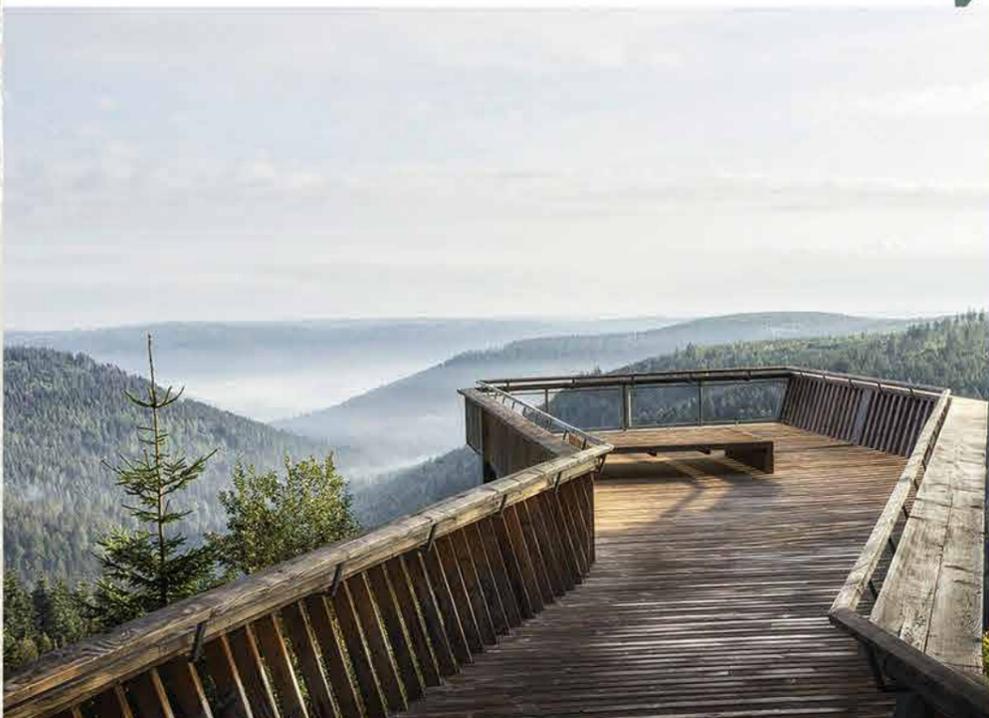


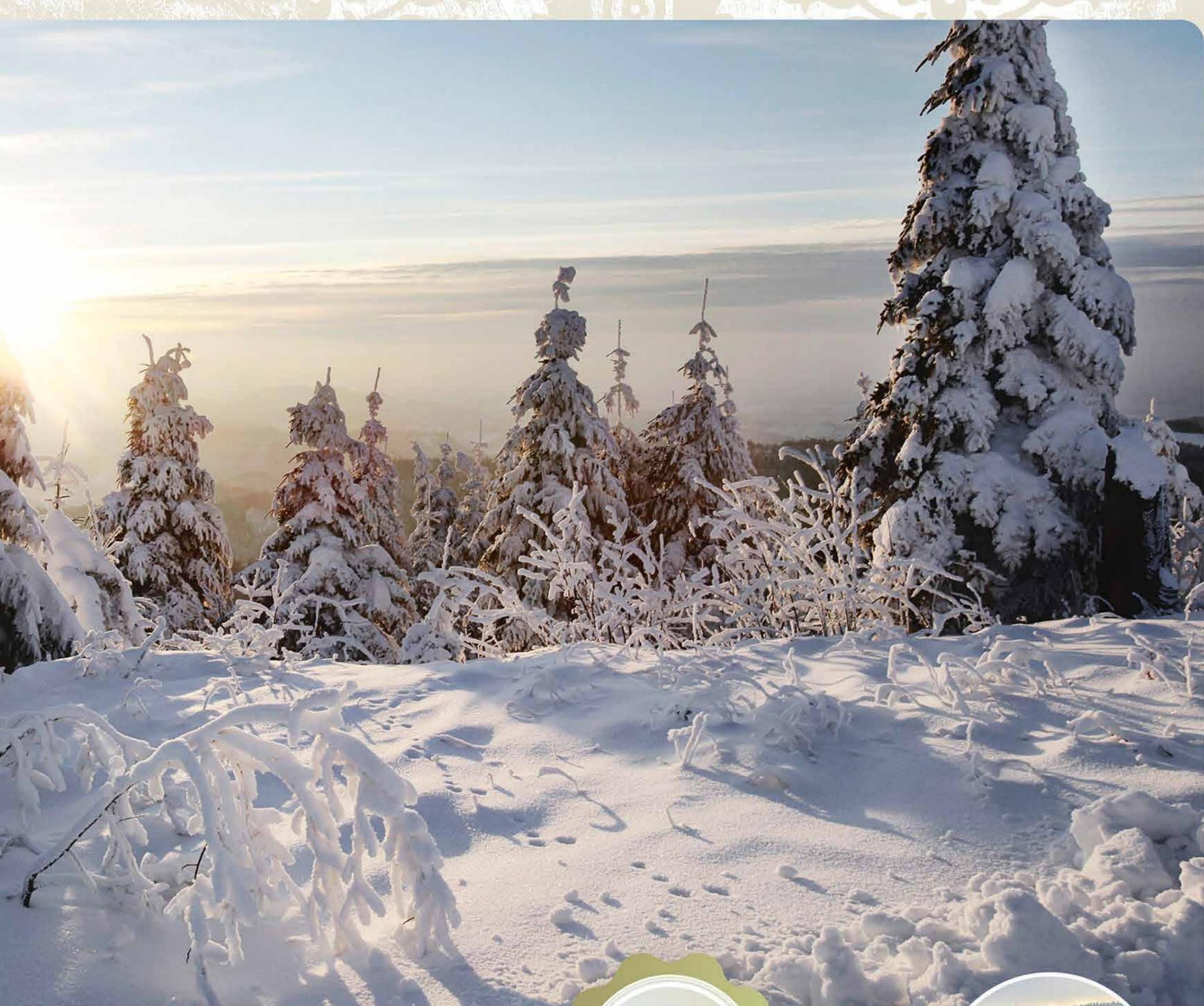


Man kann sich durch den Nationalpark natürlich »auf eigene Faust« durchschlagen. Dafür gibt's analoge Karten und digitale Hilfe. Aber wenn man sich zum ersten Mal auf unterschiedlich wegsamen Pfaden durch eine oft spektakuläre Wildnis bewegt, empfiehlt sich doch der Gang mit unserem Förster Hermann Rastetter oder mit einem der Ranger vom Nationalparkzentrum. Weil die einem nämlich Augen und Ohren dafür öffnen, was es hier zu sehen und zu hören gibt. Wofür man sonst vielleicht weniger empfänglich ist.

Um noch kurz beim Atemberaubenden zu bleiben. 1999 kam »Lothar«. Mit über 200 Kilometern in der Stunde fegte der Orkan am 2. Weihnachtsfeiertag über den Nordschwarzwald und hinterließ eine ungekannte Verwüstung. Den Menschen standen die Tränen in den Augen, sie erkannten Teile ihres Schwarzwalds, ihrer Heimat, nicht mehr wieder. Das Bild hat sich nach einem Vierteljahrhundert buchstäblich gewandelt. So bitter die Verheerungen in den ersten Monaten anzusehen waren, umso großartiger heute die Perspektiven, die »Lothar« über die Rheinebene freigegeben hat. Auch hier: Es ist ein Naturschauspiel sondergleichen, den »Lothar-Pfad« zu gehen. Wir geben jetzt keine Inhaltsangabe. Anschauen und selber erleben ist alles.

Ein letzter Tipp noch für »Augen«-Menschen: die Aussichtsplattform am Ellbachsee. Der Blick von hier aus in den Schwarzwald hat was Futuristisches: Der Blick geht in schier unendliche Weiten. Eine Entführung in die Ferne. Bei festem Boden unter den Füßen. Will sagen, dem Boden der Plattform.





NATURERLEBNIS- WOCHE

07.01.–14.01.,
16.06.–23.06. und
03.11.–11.11.2024



Unseren Schwarzwald gibt's auch sportlich, sommers wie winters. Man muss es eigentlich nicht sagen, der Schwarzwaldfreund weiß es aus eigener Erfahrung. Dies ganz wortwörtlich, wenn er hier mit dem Rad oder dem Mountainbike unterwegs ist. Entweder mit »Zündung« der eigenen Muskeln. Oder maximal komfortabel auf dem E-Bike, mit dem jeder jede Steigung mühelos nimmt. Und zugleich was für die Gesundheit tut.

Übers Spaziergehen und Wandern müssen wir nicht mehr sprechen. Ein paar Ziele haben wir schon vorgeschlagen. Das Tolle daran: Spazieren und wandern lässt sich in allen Variationen. Allein, zu zweit, geführt, in Gesellschaft, fordernd, relaxend, ins Abenteuerliche oder an die stillen Plätze. Alles ist vor der Hoteltür zu haben. Zum Auftakt am anregendsten: ein Gang durch unseren Waldpark.

Und schließlich: Auch die Wintersportler kommen voll auf ihre Kosten. Unterhalb von Buhlbach gibt's eine Langlaufloipe. Kniebis, Zuflucht, Seibelseckle und Ruhstein bieten ausgewiesene Rodelbahnen. Für Schussfahrten gibt's Pisten, nochmal: Ruhstein und Seibelseckle sowie am Mehlskopf. Wer noch nicht gelernt hat, wie man sich auf den Brettern hält, die die Winterwelt bedeuten, der kann Skifahren lernen. Selbstverständlich auch die Kids. Wie kinderleicht das ist, dafür geben die Sonnenscheine von Britta und Hannes Bareiss ein leuchtendes Beispiel, Hanna und Heidi. Die standen auch schon auf dem Siegertreppchen, wenn sportiver Ehrgeiz gefragt war – wer tut's ihnen nach? Auf die Plätze, fertig ...

Ausbilder mit Herz

DREI FRAGEN AN HERMANN BAREISS



Herzlichen Glückwunsch zur Verleihung des Kuckuck-Award, mit dem der Schwarzwald-Tourismus Sie für Ihr Lebenswerk ausgezeichnet hat. Sie sind im Laufe Ihres Lebens mit großen und größten Preisen geehrt worden, sowohl Sie persönlich als auch das Hotel Bareiss – was bedeutet Ihnen der Kuckuck-Award?

Hermann Bareiss: Es müsste einer ja schon sehr dickhäutig sein, wenn er sich über keinen Preis mehr freuen könnte und nicht dankbar dafür wäre. Natürlich freue ich mich sehr über den Kuckuck-Ehrenaward fürs Lebenswerk. Das ist ja so etwas wie die Ernte einfahren nach einem immerhin über annähernd 60-jährigen Berufsleben. Das macht mich schon stolz. Und zugleich bescheiden. Denn der Preis würdigt, stellvertretend in meiner Person, alle im Bareiss, die mit ihrem professionellen und persönlichen Einsatz, ich zitiere, »für das ganze Land Baden-Württemberg maßgeblich zu dessen Reputation als erstklassige Adresse für Genessurlauber« beitragen, wie es in der Laudatio hieß.

Das erfüllt mich wirklich mit Stolz. Denn so wichtig das internationale Renommee des Bareiss für seinen auch wirtschaftlichen Erfolg ist, das Bareiss ist kein von seinem Standort unabhängiger Solitär, der das Haus auch nie sein wollte. Immer war das Haus in Mitteltal und seine Umgebung eingebunden. Immer haben wir das Unternehmen so geführt, dass es vorzugsweise Mitarbeiter und Partner aus der Gemeinde und der Region waren, die im und fürs Bareiss gearbeitet haben und mit ihren Familien gut hier leben konnten und können. Und immer haben wir im Bareiss die unmittelbare Nähe zu den Mitteltälern gesucht, um ihnen mit unseren Mitteln und Möglichkeiten als Gastgeber dafür zu danken, das Hotel groß werden zu lassen in jedem Belang. Selbstverständlich ist das bis heute nicht.

Insofern schlägt dieser Ehrenpreis einen weiten lokalen und regionalen und eben auch menschlichen Radius und gewinnt von daher die enorme Bedeutung, die ich ihm beimesse – sehr unabhängig von meiner Person. Und wenn ich ihn denn mit mir selber verbinden wollte, dann in Dankbarkeit und Wertschätzung für die, ohne die nicht zu leisten gewesen wäre, was man mir heute als Verdienst anrechnet.

Nun heißt es: weitermachen. Der Preis ehrt nicht nur Vergangenes und Geschehenes, das zum Vorteil der Region und des Landes war. Er verpflichtet auch in die Zukunft, für deren Prosperität die Weichen bei Hannes und Britta Bareiss sehr zielgenau gestellt sind: Beide stehen längst in der umfassenden Verantwortung, die dem Hotel und Unternehmen im Lauf der Jahre zugewachsen ist. Sie machen ihre



Sache besser als nur gut. Und beide sind sie wunderbare Menschen, die dem Bareiss seine Liebe zu den Gästen wie Mitarbeitern bewahren.

Sie geben das nächste Stichwort: Ihre Mitarbeiter. Von den Auszubildenden unter ihnen sprechen Sie gern als dem Schatz des Hauses. Warum?

Das stimmt. Und daran ändert sich nichts, wenn ich umfassend von allen Mitarbeitern, von jedem Einzelnen, als dem »Schatz des Hauses« spreche. Bei den jungen Auszubildenden ist das Bild vom Schatz vielleicht deswegen naheliegend, weil ich von ihnen gern auch als unseren »Schutzbefohlenen« spreche, die es wie einen Schatz zu hüten und zu pflegen gilt. Das klingt altmodisch, ist aber für jede berufliche Nachwuchsgeneration enorm aktuell.

Die Azubis schenken uns für drei Jahre Zeit und Vertrauen, die ersten Schritte auf ihrem Weg ins Berufsleben zu wagen. Das ist eine große fachliche wie menschliche Verantwortung. Der 5*-Superior-Leistung des Hotels, für die das Haus als solches offiziell ausgezeichnet ist, entspricht die, nennen wir's 5*-Exzellenz der Ausbildung: Im Laufe der drei Jahre sind die jungen Menschen mit zunehmender Professionalität zunehmend auch in die Erbringung dieser Leistung eingebunden. Die inhaltliche oder lernstoffliche Ausbildungsbreite, -tiefe und -fülle in fünf Berufen ist im Bareiss von einer Dichte und Vielfalt, dass jeder, der seine Lehre bei uns abschließt, maximal qualifiziert ist, in einer führenden Position Karriere machen zu können: Wer hier gelernt hat, kennt sein Handwerk von der Pike auf, dem macht man nichts vor. Eher umgekehrt. In diesen drei Jahren werden die jungen Leute auch menschlich reifer, sie sprechen selber davon in diesem Journal (S. 20/21). Alle verlassen, die meisten zum ersten Mal, für lange Zeit ihr Nest, die Nestwärme des Elternhauses, die Nähe der Familie und der Freunde. Damit muss ein junger Mensch, soziale Netzwerke hin oder her, innerlich zurechtkommen. Und tatsächlich wird das Bareiss sehr schnell zum Nest für sie. Das ist so. Wie oft höre ich von ihnen, wie familiär ihnen das Bareiss vorkommt, wie sehr sie sich zum Team gehörig fühlen, wie sehr sie geschätzt und gemocht werden. Sie nennen sich, übrigens von sich aus, nicht zufällig »Bareissianer«. Es gibt ihn nämlich, den Bareiss-»Bazillus« der Identifikation, der Integrität und Loyalität und einer zutiefst herzlichen Sympathie, die auf alle abstrahlt: aufs Team wie auf die Gäste. Das ist schon sehr wertvoll. Eben – ein Schatz.

Und auf die Frage: **»Zu Ihren Lieblingsmeinungen gehört: Nichts ist beständiger als der Wandel. Können Sie uns das bitte erklären?«** hat Hermann Bareiss bereits geantwortet. Nämlich auf den Seiten 4 und 5.



Für Gäste ab 10 Aufenthalten:
JUBILAR-WOCHEN
21.01.–28.01.,
14.04.–21.04. und
17.11.–24.11.2024

**6 zahlen
7 bleiben**



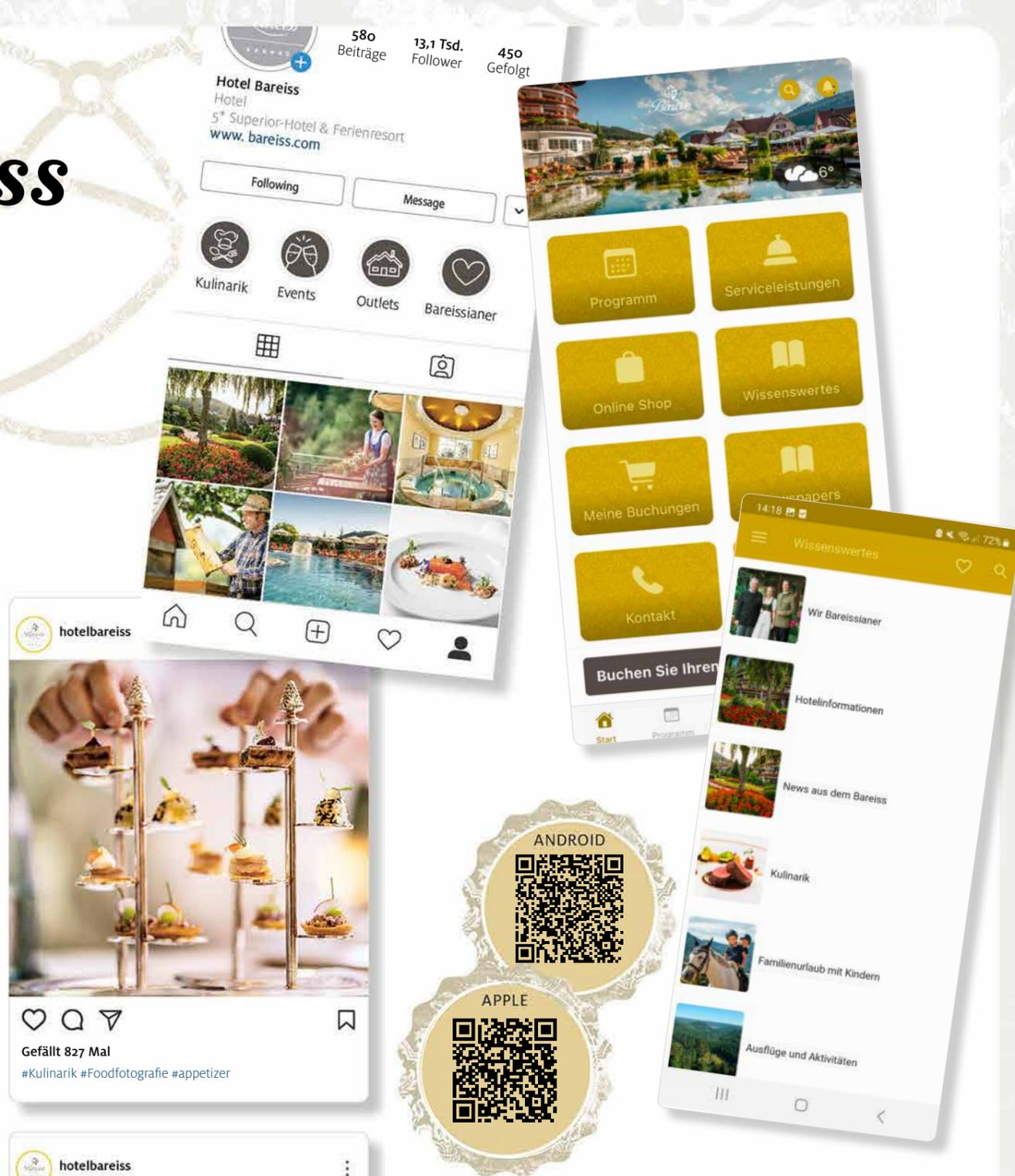
#hotelbareiss

BAREISS DIGITAL

Das haben wir von vielen Gästen oft gehört, wenn sie sich nach ihrem Urlaub total erholt nach Hause verabschiedet haben: Ach, wär' das jetzt schön, wenn wir Sie mitnehmen könnten; so ein Bareiss daheim, das wär' doch was Tolles.

Nun, diese tollen Zeiten sind längst angebrochen. Mit vielen tollen Möglichkeiten. Wenn wir jetzt sagen Website ernten wir aber womöglich mitleidige Blicke. Denn eine Website, so nützlich sie ist, ist heutzutage geradezu harmlos gegen den Livestream im digitalen Leben der Social Media. Stichwort: Instagram. Da wird's dann schon lustiger. Abenteuerlustiger. Denn auf den Instagram-Kanälen vom Bareiss, die unserer Bareissianer inbegriffen, kriegen Sie quasi in Echtzeit mit, was sich hier alles abspielt: Sie toben mit den Kids auf dem Abenteuerspielplatz. Sie machen ein Soufflee mit Stefan Leitner. Schauen Oliver Steffensky über die Schulter. Sind beim Azubi-Ausflug dabei. Steigen mit aufs Pony. Oder sehen die Mitarbeiter auch mal im Freizeit-Look. Wenn Sie's drauf anlegen, kriegen Sie ja so ziemlich alles mit, was das Bareiss vor und hinter den Kulissen drauf hat.

Und das im Westentaschenformat. Auf Ihrem Smartphone können Sie über die Website alles Aktuelle abrufen. Können reservieren. Können sich von Bildern stimulieren lassen. Sich über Aktuelles informieren.



Das geht jetzt noch praktischer mit der Bareiss-App, die Sie kostenlos downloaden können. Dann haben Sie das Bareiss wirklich immer im Westen- oder Handtaschenformat und auf simplen Fingerklick dabei. Die App kann alles, was Sie auch von anderen Apps kennen: Sie können die aktuelle Tagespostille lesen, in die Speisekarten gucken und sich das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen, wann und wo genau es was zu genießen gibt. Wenn Sie hier im Haus sind, können Sie sich auf dem Zimmer oder am Pool was bestellen, worauf Sie Lust haben. Auch fürs digitale Bareiss gilt: Für den Gast gibt es kein Nein – alles, was wir digital und real leisten können, machen wir auch für Sie.

Sie selbst können jetzt auch was machen: Selfies an unseren neuen Instapoints. Die gibt's am Streichelzoo und am Abenteuerspielplatz. So was ging ja früher schon auf Jahrmärkten oder an touristischen Highlights, sich auf ein Kamel aus Pappmaché zu setzen oder seinen Kopf in die gesichtslose Figur von einem Räuberhauptmann oder einer Dame vom Hof zu stecken und sich langzeitbelichtet abbilden zu lassen. Heute geht das flotter und fröhlicher und amüsiert alle, denen Sie Ihr Konterfei nach Hause posten.

Nur eins können Instagram und App nicht: Sie können Ihnen nicht die wirkliche Wirklichkeit des Bareiss ersetzen. Das ist aber kein Fehler. Ein Fehler wäre allenfalls, wenn Sie uns, ganz wortwörtlich fehlen. Denn das Bareiss ist nur das totale und echte Bareiss, wenn Sie bei uns sind. Deswegen: Schnappen Sie sich Ihr Smartphone, gehen Sie aufs Online-Booking der Website oder auf die App oder rufen Sie uns an und sprechen Sie mit uns, digital oder analog, wann wir Ihnen wieder einen rundum schönen Urlaub machen dürfen. Bis bald. See you. Wir freuen uns auf Sie!

»Danke, dass du das Bareiss machst.«

VOM LERNEN, ARBEITEN UND FEIERN DER BAREISSIANER



Im Ausbildungsjahr 2023/24 haben etwas über 40 junge Auszubildende ihre Lehre in fünf Ausbildungsberufen begonnen. Als 5*-Hotel Superior klassifiziert, ist das Bareiss keine kleine Pension mit ein paar Fremdenzimmern mit »fl. k./w. Wasser«, wie das charmante Kürzel für fließend kaltes und warmes Wasser in den 50er Jahren hieß, mit dem man stolz seinen Wohnkomfort annoncierte. Vielmehr ist das Bareiss, 73 Jahre nach seiner Gründung als Ferienhotel, aufgrund seiner Dienstleistungsvielfalt eines der besten Resorts nicht nur europa-, sondern weltweit. Das ist keine Selbstanpreisung. So sagen es die internationalen Auszeichnungen. Im Bareiss Journal 2023 haben wir darüber berichtet.



Wenn also über 40 junge Menschen, die der so genannten »Generation Z« angehören, in einem Dienstleistungsbetrieb anheuern, dann darf man das getrost sensationell finden. Auch dies ohne Selbstanpreisung. Die angespannte Lage offen bleibender Lehrstellen ist bekannt.

Warum ist das so? Warum bewerben sich so viele, in der sympathischsten Weise gesprochen: Mädels und Jungs, deren Generation gern mit dem Etikett der Antriebslosigkeit, unreflektierten Ich-Verhaltens und einer maximalen Freizeit-Orientierung beklebt wird, warum beginnen sie mit dem »Ernst des Lebens« in einem Haus mit so vielen Ansprüchen und Erwartungen seiner Gäste und deren Gastgeber?

Wer im Bareiss anfängt, fühlt sich nicht, als würde er ins kalte Wasser geworfen. Laura Panter, Hotelfachfrau mit Zusatzqualifikation: »Gleich zu Beginn hat man einen Paten an seiner Seite. Wie so einen »Schutzengel«, der in der Ausbildung schon weiter ist und Erfahrung hat. Der nimmt einen bei der Hand, also nicht wörtlich, aber der ist für einen in allen Anliegen da. Das ist schon mal eine große Hilfe in so einem großen Haus.« Moritz Holzbock, Koch im 3. Lehrjahr und Azubi-Sprecher: »Die zwei Wochen Bareiss-Akademie am Anfang der Lehre erleichtern den Einstieg ganz enorm. Wir lernen Hintergründe und Abläufe kennen. Wir lernen auch gleich die Familie kennen,

sind an einem Abend auf dem Morlokhof mit ihr zusammen. Und man spürt schnell, dass hier ein toller Team-Geist weht.«

»Gleich zu Beginn hat man einen Paten an seiner Seite. Wie so einen »Schutzengel« ...«

Ausbildung für mich weitergehen kann. Man ist also niemals allein, nicht am Beginn der Lehre. Und nicht, wenn's aufs Ende zugeht.« Man ist recht eigentlich überhaupt gar nicht allein im Bareiss. Raphaela Mußler: »So viele Freunde, wie ich sie während meiner Ausbildung gewonnen habe, hatte ich zu Hause nicht.« Lea Marie Knizia bestätigt: »Und die Freunde bleiben auch Freunde. Das können Freundschaften fürs Leben sein.«

Als Ausbildungsbetrieb ist das Bareiss kein »Ponyhof«. Geht ja nicht. Die Azubis sind gefordert und finden das gut. Schließlich wollen sie was lernen. Moritz: »Da sind schon mal Zusatzmeilen gefordert. Aber die überfordern keinen. Weil wir die Zusatzmeile ja gemeinsam gehen. Das macht stark. Und schweiß zusammen.« Raphaela

Hotelkauffrau im 3. Lehrjahr, nach einem Lern-Beispiel gefragt: »Ganz simpel, anscheinend: Umgangsformen, wie man sie »draußen« vielleicht nicht mehr so kennt. An der Rezeption lernen wir, nicht »ne« zu sagen, sondern »nein«. Wir eignen uns an, den Gast mit Namen anzusprechen, ihm immer den Vortritt zu lassen, ihm mit Respekt zu begegnen. Und irgendwann fällt der Groschen, dass das nicht einfach Formalien sind. Sondern dass der Gast diesen Umgang als Wertschätzung empfindet und im Bareiss genauso persönlich und einzeln »behandelt« wird. Wie wir Azubis das ja ganz genauso uns gegenüber von der Familie und den Führungskräften erleben.«

Laura, danach befragt, ob es ihr in Tattoo-Zeiten altmodisch vorkommt, Dirndl zu tragen, und dass es dafür sogar eine eigene Dirndl-Ordnung im »Outfit-Lexikon« gibt. »Überhaupt nicht«, widerspricht sie ganz entschieden. Und mit ihr Raphaela: »Dirndl gehört einfach zum Schwarzwald.« Laura: »Genau. Es gehört dazu. Ein Dirndl macht was her. Und mir selber gefällt es, wenn ich es an den anderen sehe.« Lea Marie, Kauffrau für Tourismus und Freizeit im 2. Lehrjahr: »Wenn ich mein

Dirndl anziehe, schlüpfe ich in ein Stück Bareiss. Das hat was.« Raphaela »Ich gefalle mir ja selber, wenn die Frisur perfekt sitzt, die Bluse gut gebügelt ist. Dann bin ich doch Wer.«

»So viele Freunde, wie ich sie während meiner Ausbildung gewonnen habe, hatte ich zu Hause nicht.«





Wer werden. Das ist auch so ein Aspekt der Ausbildung, der unisono ausgesprochen wird. Laura: »Die Menschenkenntnis wächst. Ich habe gelernt, mit wem ich zu tun haben will.« Moritz: »Anfangs war ich eher zurückhaltend. Aber jetzt bin ich sogar Azubi-Sprecher, gehe offener auf die Dinge zu. Auch selbstsicherer und selbstbewusster.« Mit den exakt selben Worten bestätigt Raphaela den jungen Kollegen. Und Laura ergänzt: »Man wächst an den Herausforderungen, man ändert sich ...« Lea Marie: »... und wird auch außerhalb des Hotels souveräner.«

»Wenn ich mein Dirndl anziehe, schlüpfe ich in ein Stück Bareiss ...«

Die Azubis werden aber nicht nur menschlicher reifer. Sie wachsen von Tag zu Tag in ihrem Beruf und werden immer professioneller. Nicht nur im betrieblichen Alltag. Sondern auch bei fachlichen Exkursionen. Leon Schäfer, ausgebildeter Hotelfachmann mit Zusatzqualifikation, hat das bei einer Exkursion für die Azubis seines Jahrgangs in der Champagne erlebt. An drei Tagen absolvierten sie dort mit Hannes Bareiss und Dieter Kalweit, dem gastronomischen Direktor des Hauses, einen Degustationsmarathon bei den

führenden Champagner-Häusern, darunter Charles Heidsieck und Taittinger. Die Betriebe öffneten ihre Keller und Schatzkammern, zeigten die Produktion ihrer edlen Kreszenzen und ließen rare Jahrgänge verkosten, von denen unsereins nur träumen kann.

Die anderen, die nicht dabei waren, brauchten deswegen nicht neidisch zu sein. Im Bareiss kommt zwar die viele und auch fordernde Arbeit nicht zu kurz, von wegen Ponyhof. »Aber wer viel arbeitet«, so Britta und Hannes Bareiss, »der darf, kann und soll auch tüchtig feiern.« Gelegenheit dazu gibt's genug. Bei den jährlichen Azubi-Ausflügen, die nach Rust in den Freizeitpark oder ins Weingut Schwarzer Adler nach Oberbergen oder zur Alpertsbacher Klosterbrauerei führen. Und deren Chefs, die Familie Mack, Fritz Keller junior, oder Carl Glauner sie sich Zeit nehmen, den angehenden Gastro-Profis ihre Unternehmen zu zeigen, sie genießen und erleben zu lassen. Die Bareiss-Azubis haben Standing in der Branche.

Ist Oktober, gibt's ein Oktoberfest. Kommt das Christkind, gibt's die Weihnachtsfeier. Für alle. Für über 300 Bareissianer. Man muß sie dann mal »unter sich« erleben. In den Krachledernen die Männer und Jungs im Oktober. Mit nie gesehener Frisur und nicht wenigen im langen Abendkleid die Ladies und Mädels vor Weihnachten. Es geht einem das Herz auf, das Bareiss-Wir in den Augen leuchten zu sehen, das auch den Gästen entgegenstrahlt und das das Bareiss so sehr zum Bareiss macht.

Das ist seit vielen Jahren so. Seit Jahrzehnten. Was ist seit vielen Jahren so? Die hochkarätige Dienstleistung des Hauses für seine Gäste. Die Exzellenz der Ausbildung, den Nachwuchs zu einer solchen Professionalität zu qualifizieren. Die vielen »goodies« während der Lehrzeit und für alle Mitarbeiter. Die Sprungbrett-Chance, im Haus oder außerhalb Karriere zu machen. So was spricht sich rum. Und das schafft begehrte Ausbildungs- und Arbeitsplätze. Das Bareiss im beruflichen Lebenslauf, das ist einfach eine Größe. Und eine andere Größe ist die menschliche Größe des Hauses. Jeder ist wer. Jeder Gast. Jeder Mitarbeiter. Und jeder bekommt, was jeder gerne hört, weil es von Herzen kommt: Danke, dass Sie unsere Gäste sind! Danke, dass Du das Bareiss machst, so, wie Du bist – einfach toll. Danke.





Wanderhütte
SATTELEI
706 m
ü.d.M.



SIE IST EINE DER BELIEBTESTEN WANDERHÜTTEN WEIT UND BREIT: UNSERE WANDERHÜTTE SATTELEI – IDEALER ZIEL- WIE OPTIMALER STARTPUNKT FÜR SCHÖNSTE SPAZIERGÄNGE, WANDERUNGEN, FAMILIEN- UND PONY-AUSFLÜGE. FÜR EINE JAUSE ODER EINE VESPER BITTE GUT ZEIT MITBRINGEN: ES IST EINFACH ZU LECKER HIER.



Morlok Hof
anno 1789



SEIT BALD 20 JAHREN IST UNSER HISTORISCHER MORLOKHOF EIN MAGNET FÜR DIE GÄSTE: EIN GANG ÜBER DIE STREUOBSTWIESEN, DURCH DEN KRÄUTERGARTEN, DIE BIENEN-WANDERUNG ODER DIE NOSTALGISCHE KAFFEETAFEL: HIER GIBT'S VIEL NATUR, VIEL GESCHICHTE UND, BAREISS-LIKE, GANZ VIEL GENUSS.



Neues vom Forellenhof

Nachhaltigkeit, Natur- und Umweltschutz, Tierwohl – im Forellenhof Buhlbach sind das Realitäten. Die Lage im Landschaftsschutzgebiet Buhlbach. Die Speisung der Anlage aus eigenen Quellen. Die schonend artgerechte Aufzucht der Forellen in einem geschlossenen Brut- und Wachstumskreislauf. Ein Besuch lohnt immer.

Den Fischen geht's gut. Das ist mal die wichtigste Botschaft, die nach Inbetriebnahme der neuen Forellenzucht im Oktober 2022 vom Forellenhof Buhlbach zu künden ist. Auf zuchttechnisch übersetzt heißt das: Das Erbrütungsergebnis liegt bei 90%, was ziemlich hoch und nicht selbstverständlich ist. Zucht hin, optimal naturnahe Wachstumsbedingungen her – Natur ist immer noch Natur. Aber Mutter Natur meint es mit den Buhlbach-Fischen wirklich gut, lässt sie wachsen und prächtig gedeihen. Darin freilich höchst professionell und erfahren unterstützt von den Fischwirten, denen dafür eine der modernsten Aquakulturen Europas zur Verfügung steht. Da sieht man's mal wieder, wie gut es Natur und Kultur miteinander können, wenn man's nur richtig anstellt.

Mit der Optimierung der Verarbeitungsräume wird der Forellenhof Buhlbach 2024 nach drei großen Abschnitten fertiggestellt sein. 2017 eröffnete der Forellenhof – 2016 auf Initiative von Hannes Bareiss erworben und neugebaut – für unsere Gastronomie. 2022 ging es an den Start mit der neuen Zuchtanlage. Nun folgt die operative und optische Anpassung der Bestandsgebäude. Die Räumlichkeiten entsprechen dann, auf modernstem Stand, den üblichen Auflagen. Ihr »Outfit« wird der Zuchtanlage angepasst, denn was gut funktioniert, muss ja nicht auch so aussehen. Der ganze Forellenhof ist auch was fürs Auge: Schwarzwald aus dem Bilderbuch.

WORLD OCEANS DAY 2023
UNWORLD OCEANS DAY.ORG

DER WOD

Das Bareiss liegt zwar an keinem Meer und keinem Ozean. Aber trotzdem griff es die Initiative der Hotelvereinigung Relais & Châteaux, der das Hotel seit über 40 Jahren angehört, auf, die ihre Hotels angeregt hatte, sich im Juni 2023 am World Ocean Day mit einer individuell möglichen Aktion zu beteiligen. Die Bedeutung der Ozeane für die weltweite Ernährungssicherheit – Stichworte: Meeresschutz, Überfischung – war fürs Bareiss der Blickwinkel, aus dem sich ein sinnvolles Mitmachen ergab. In kleinem Maßstab ist die Aquakultur des Forellenhofs Buhlbach eine prototypische Initiative für die wert- und nachhaltige Aufzucht von Fischen. Mit einer eigenen follow-erstarke Instagram-Serie »Rund um den Forellenhof«, speziellen Führungen durch die Zucht, anlassgerechten Gerichten für die Restaurants und Rezept-Empfehlungen zum Selberkochen daheim würdigte das Haus die Ziele des WOD weit über den Tag hinaus.

 Ethic Ocean

2024 fährt die Zucht mit voraussichtlich 25 Tonnen Jahresproduktion und ca. 60.000 Fischen ihre erste große Ernte ein. Was wird geerntet werden? Lassen Sie sich's auf der Zunge zergehen, oder richtiger, hören Sie sich das an: Oncorhynchus mykiss oder Salvelinus alpinus und fontinalis – Musik in den Ohren eines jeden Feinschmeckers. Müssen wir's übersetzen? Nein, müssen wir nicht. Denn wer auf dem Forellenhof war, in der Buhlbach- oder in der Forellenzucht oder auf der Terrasse mit ihrer Prachtsicht über das malerische schöne Landschaftsschutzgebiet Buhlbach weit hinaus bis Obertal, der hat sie sich natürlich längst ganz wirklich auf der Zunge zergehen lassen, eine Regenbogen- oder Lachsforelle, den Saibling oder auch den knackig-schmelzigen Forellenkaviar.

Und weil's so gut und, sprechen wir das Wort nur aus, so lecker war, braucht sich zu Hause den Genuss keiner vorzuenthalten. All diese Produkte mit ihren wissenschaftlich so klanglich-sangbaren Namen können Sie nach Hause mitnehmen. Die Filets gibt's küchenfertig, zum Teil heiß-, zum Teil kaltgeräuchert. Wobei die Kalträucherung etwas Besonderes ist, weil sie handwerklich viel Geduld und Aufmerksamkeit fordert. Hochinteressant, sich den Vorgang bei Gelegenheit erklären zu lassen. An dieser Stelle würde es zu weit führen.

Aber die nächste Gelegenheit ist ja schon bald. Wenn Sie das nächste Mal im Bareiss sind. Wir sagen jetzt schon: herzlich willkommen!



NEU
2024

Eventkalender 2024

Voller Vorfreude präsentieren wir Ihnen einen kleinen Auszug aus unseren Highlights des kommenden Jahres.

WINE & DINE
06.10.-10.10.2024



CABRIO-
SPIRIT
09.06.-13.06.2024



LICHTERFEST
19.07.2024



01.01.2024
TRADITIONELLE NEUJAHRSWANDERUNG

06.01.2024
STERNSINGERBESUCH
auf dem Winterwald

12.02.2024
FASTNACHT
im Kinderdörfle

20.03.2024
GROSSE MODENSCHAU MIT
SCHMUCKPRÄSENTATION

31.03.2024
OSTERSONNTAG
im Kinderdörfle

27.04.2024
APERITIF
Niederländischer Feiertag

30.04.2024
MAIBAUM-STELLEN

01.05.2024
TRADITIONELLE 1.-MAI-WANDERUNG

12.05.2024
MUTTERTAGS-SPECIAL

20.05.2024
PATRONATSKONZERT
SCHWARZWALD MUSIKFESTIVAL
mit anschließendem Kulinarium

26.05.2024
SPECIAL
zum französischen Muttertag

08.06.2024
WORLD OCEANS DAY

23.06.2024
APERITIF
Luxemburgischer Nationalfeiertag

28.06.2024
32. BAREISS GOLFCUP

04.07.2024
APERITIF
Amerikanischer Nationalfeiertag

14.07.2024
28. DÉJEUNER AMICAL FRANCO-ALLEMAND

19.07.2024
LICHTERFEST

21.07.2024
APERITIF
Belgischer Nationalfeiertag

01.08.2024
APERITIF
Schweizer Nationalfeiertag

02.08.2024
POOLFEST

08.09.2024
TAG DES OFFENEN DENKMALS
auf dem Morlokhof

11.09.2024
GROSSE MODENSCHAU MIT
SCHMUCKPRÄSENTATION

03.10.2024
APERITIF
Tag der deutschen Einheit

31.10.2024
HALLOWEENPARTY
im Kinderdörfle

11.11.2024
LESUNG ZU ST. MARTIN
in der Bibliothek

26.11.-24.12.2024
CHRISTKINDLMARKT
in der Shopping-Passage

29.11.2024-06.01.2025
BAREISS WINTERWALD

01.12.2024
ADVENTSKONZERT
in der Christuskirche

24.12.2024
FEIERLICHE WEIHNACHTSFEIER
mit Konzert in der Hotelhalle

25.12.2024
KINDERWEIHNACHT
mit Fackelwanderung und Besuch vom Christkind

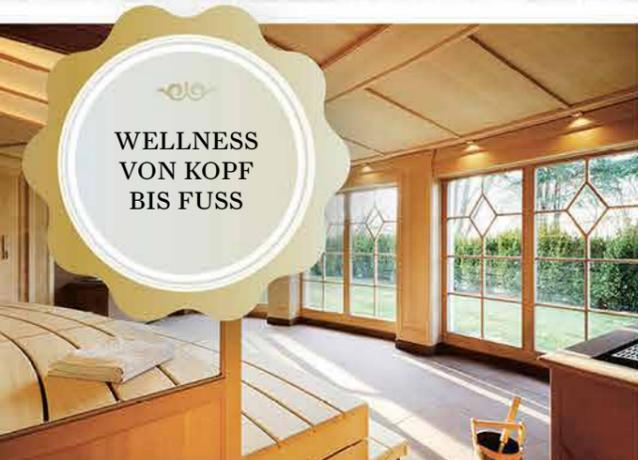
26.12.2024
WEIHNACHTSBALL

31.12.2024
SILVESTERBALL
mit großem Bareiss Feuerwerk

Programmänderungen vorbehalten.

VIELE WEITERE TERMINE UND ANGBOTE UNTER:
WWW.BAREISS.COM

WELLNESS
VON KOPF
BIS FUSS



NEU
2024

1. BAREISS
TENNIS-
CAMP

2024



KINDER-
WEIHNACHT
25.12.2024




Bareiss

*****S

HOTEL BAREISS. DAS RESORT IM SCHWARZWALD.

72270 Baiersbronn-Mitteltal | Deutschland
Telefon +49 7442 47-0 | Telefax +49 7442 47-320
info@bareiss.com | www.bareiss.com

LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE


RELAIS &
CHATEAUX