

BAREISS JOURNAL

HOTEL BAREISS. DAS RESORT IM SCHWARZWALD.

BAIERSBRONN-MITTELTAL | 2026



Happy Birthday

WIR WERDEN 75!

~ S. 8 ~

Bareiss Backstage

WAS MACHT UNS ZU UNS?

~ ab S. 18 ~

Jede Menge

»MOVE«

DAS NEUE CAMP FÜR U18

~ S. 27 ~

Gespräch zu dritt

HANNES UND BRITTA BAREISS MIT HERMANN BAREISS
ÜBER ERFOLG UND IHRE ZUSAMMENARBEIT





Wir haben 2026, das Bareiss wird 75. In Menschenaltern gedacht, ist das Bareiss seit 10 Jahren in Rente oder in Pension. Unternehmerisch steht das Haus in seiner Blüte, die Kette des Erfolgs reißt nicht ab: Ebrung fürs Lebenswerk bei Ihnen, Hermann Bareiss; ein geradezu unverschämt junger »Icon«-Hotelier mit gerade mal Mitte 40 bei Ihnen, Hannes Bareiss – wie macht man Lebenswerk, wie bleibt man so jung? Und wird so viel Erfolg nicht mal langweilig?

Die Herren Bareiss lassen Britta Bareiss den Vortritt.

Britta Bareiss: »Danke schön für die tollen Komplimente! Sie haben Recht: Das Bareiss ist von der, in Gänsefüßchen gesprochen, »Rente« meilenweit weg. Das Bareiss fühlt sich aus ganz unterschiedlichen Gründen jung an. Es ist wirklich auch jung. Aber, wenn ich das so sagen darf, ob das Bareiss in seiner Blüte steht, ich glaube, da würden mein Schwiegervater und mein Mann mit ihrer Zustimmung eher zurückhaltend sein.«

Vater und Sohn sehen sich an. Der Senior gibt dem Junior den Vortritt.

Hannes Bareiss: »Auch von mir erst mal ein Dankeschön für den Aufschlag. Sie haben Recht: Mit 75 ist das Bareiss kein Pensionär. Und jawohl, das Hotel ist sehr erfolgreich. Und nein, der Erfolg ist alles andere als langweilig. Er ist genau die richtige und wichtige Voraussetzung, von den Gästen nicht aufs Altenteil geschickt zu werden, weil sich hier nichts mehr tut, weil sich die Familie auf ihrem Erfolg ausruht. Auch für die Mitarbeiter wär's fad: Wer will in einem Unternehmen arbeiten, wo nichts läuft? Deswegen stimme ich meiner Frau zu: Wenn wir von Blüte sprechen, sehen wir im Hintergrund schon das Verblühen. Was uns um den Genuss der Gegenwart bringt. Der Unternehmer aber denkt und agiert in der Gegenwart bereits für die Zukunft, für ein Unternehmen, das nicht nur fortblüht, sondern dem seine Blüte immerwährend bevorsteht.«

Hermann Bareiss' konzentrierte Miene bellt sich auf. Mitbin, er lächelt.

Hermann Bareiss: »Das ist ja kurz vor der Lyrik, blühen, verblühen, fortblühen, und das auch noch immerwährend. Aber, Hannes, ich bin da bei Dir und bin auch bei Ihnen, lieber Fragesteller, wenn Sie das



Lebenswerk ansprechen. Lebenswerk »macht« man nicht. Man steht morgens nicht auf mit dem Vorsatz, heut mach ich mal Lebenswerk. So bin ich mit 22 nicht aufgestanden, als ich nach Mitteltal zurückkam. Und so gehe ich auch heute, mit bald 82 Jahren, nicht zu Bett. Man macht, so denn ein Verantwortungsbewusstsein, natürlich auch Eignung und Ehrgeiz dafür vorhanden sind, das Beste aus dem, was einem gegeben ist. Ein Freund hat es einmal in öffentlicher Rede ausgesprochen: Für das, was du kannst, Hermann, kannst du nichts. Aber was du daraus gemacht hast..., und dann folgten ein paar Komplimente. Mir ging es nie um Lebenswerk. Sondern immer nur darum, das Bareiss dorthin zu bringen, wo es heute steht. Das ist nicht im Alleingang gelungen. Das ging nur mit all den vielen, die diesen Anspruch zu ihrem eigenen gemacht haben: Exzellenz in allen Bereichen. Was immer wieder zum Erfolg des Bareiss beiträgt, der ja »work in progress« ist, ein Prozess, der an kein Ende kommt. Weshalb ich mit meinem Sohn ganz einer Meinung bin: Seine Blüte steht dem Bareiss bevor, immerwährend.«

Wie geben Sie mit Erfolg um?

Ha. B.: »Ganz klar, Erfolg ist eine große Genugtuung. Er gibt Sicherheit. Das geht wahrscheinlich jedem so. Erfolg macht auch zufrieden ...«

Br. B.: »... ja, aber nicht selbstzufrieden. Erfolg ist ein enormer Motivationsfaktor. Und da muss man wieder aufpassen, keinen falschen Ehrgeiz zu entwickeln.«

Ha. B.: »So ist es, man kann sich auch übernehmen. Was bei uns Dreien aber keine Gefahr ist, bei uns hebt keiner ab. Alle drei überlegen und planen wir sehr verantwortungsvoll, in welche Projekte wir investieren. Forellenhof, der so genannte »Küchen-Neubau«, mit dessen Komplex für die Mitarbeiter ja ein völlig neues Arbeitsumfeld entstanden ist, die neue Suiten-Etage, das sind ja alles keine Kinderspielplätze. Das sind erhebliche Investitionen und Neuerungen. Und der Erfolg stellt sich nicht auf Knopfdruck ein. Wenn wir heute ehemaligen Mitarbeitern das Bareiss zeigen, sind die platt. Ob Forellenzucht, Reiterhöfle, Streichelzoo, die neue Produktionsküche, die Mitarbeiter-Lounges und, und, und, die sind platt, die kriegen den Mund nicht mehr zu, was hier pro Gast und pro Mitarbeiter passiert ist. Aber das wird nicht unbedingt von jetzt auf gleich wirksam. Man braucht einen langen Atem.«

Br. B.: »Der aber lohnt. Wir hatten kürzlich Gäste, ein Ehepaar, das eine der neuen Suiten bezogen hatte. Anspruchsvolle Gäste, die wissen, wie schön man wo wohnen kann. Sie haben gesagt, sinngemäß, dass es jedes Mal, wenn sie bei uns sind, einen Tick anders und besser ist als das vorige Mal. Und dass wir mit den neuen Suiten nochmal, jetzt wörtlich, »in einer anderen Dimension« angekommen sind.«

Ha. B.: »Das ist natürlich eine großartige Anerkennung. Die Gäste »müssen« uns ja nicht loben. Sie »müssen« eigentlich gar nichts sagen. Und wenn dann so etwas kommt, »eine andere Dimension«, aus vollem Herzen und voller Überzeugung, dann haben wir wohl etwas richtig gemacht.«

Wie geben Sie mit dieser »anderen Dimension« um, Hermann Bareiss?

He. B.: »Oho, Sie »Schlimmer«, das nenne ich suggestiv gefragt. Finde ich gut. Weil ich, vielleicht abweichend von Ihrer Erwartung, umso bestimmter antworte: Es ist nur richtig, dass das Bareiss mit der neuen Suiten-Etage in der Design-Ästhetik der heutigen Moderne angekommen ist, ohne sich dabei einem geschmacklerischen Zeitgeist anzudienen. Eine richtige und wichtige Ergänzung zur Eleganz des Landhausstils, der das übrige Bareiss prägt. Und auch dieser Stil wird sich im Lauf der Jahre akkommodieren an die Veränderungen der Zeit. Nichts ist beständiger als der Wandel. Vom Kurhotel Mitteltal des





1951 Eine kleine, bescheidene Pension mit roten Geranien auf den Balkonen – das hatte sich Hermine Bareiss ursprünglich vorgestellt, als sie plante, woraus dann das Kurhotel Mittel-tal wurde. Schuld daran trug der Architekt mit seinem etwas großzügiger ausgefallenen Entwurf. Und Schuld trug vor allem Hermine Bareiss selbst: Sie war eine vorzügliche Gastronomin, backte herrliche Kuchen, nach deren Rezepten zum Teil heute noch gebacken wird. Und mit dem expandierenden Erfolg expandierte das Hotel. Der Rest ist Geschichte.

1968 Zu den Hauptattraktionen des Hotels gehörte nahezu von Anfang an seine Badewelt. 1968 freilich noch keine Welt, sondern ein Hallenbad, das allerdings, man sieht es, nicht irgendein Hallenbad war. Es ist ein Bad mit geradezu wohnlichem Auftritt, mit gefälliger Dekoration der großen Fenster und ihrem generösen Blick ins Grüne und Freie. Die Treppe vorn im Bild mit ihrem eleganten schmiedeeisernen Gitter führt noch heute hinab zum erfrischenden Nass.



1973 Sie hatte allen Grund, stolz zu strahlen, Hermine Bareiss. Beide großen Kinder waren erfolgreiche Hoteliers geworden. Tochter Heide mit dem Badenweiler Hotel Schwarzmatt. Sohn Hermann als Chef und Hausherr ihres Kurhotels Mittel-tal, das die Gründerin mit ihrer außerordentlichen Tüchtigkeit zu einer der führenden Urlaubsadressen in Deutschland gemacht hatte. Dafür wurde sie, 1973, mit dem Bundesverdienstkreuz ausgezeichnet. Worüber sie mit nicht minderem Stolz strahlt.



1982 So waren damals die Zeiten: Im blutjungen Feinschmecker-Deutschland hielt nicht nur die legendäre »nouvelle cuisine« Einzug in den deutschen Restaurants. Sondern wer sie am Herd umsetzte, posierte auch vor der Kamera gern in der Pose ihres Erfinders, der Koch-Legende Paul Bocuse, mit verschränkten Armen. So auch der erste Küchenchef des Restaurants Bareiss, Manfred Schwarz (3. v.l.). Links außen im Bild: Alfred Stalter, der erste Maître des Restaurants, später als einer der wiederum legendären »Oberkellner des Jahres« ausgezeichnet. Rechts im Bild Hermine Hartmann, nachmalig die erste Leiterin des Ferienprogramms im Hause.



1984 Tatsächlich, auch Hannes Bareiss war mal vier Jahre alt. Man sieht ihn hier als kleinen Steppke zwischen Mama Ute und Papa Hermann, neben dem wiederum Bruder Christian, zarte sechs Jährchen jung, in die Linse blinzelt, unter beifälligem Lächeln von Oma Hermine, damals rüstige 71 Jahre alt und im Hotel aktiv als Herrin des Lädles.



1996 Es war, wenn man so will, die erste kulinarische Talkshow in Deutschland, noch bevor das Fernsehen sie vermeintlich erfand: die »Mitteltaler Tafelrunde«. 1983 als lebhaft Diskussion zwischen »Profis der Feder und Profis der Küche« zur Lage der gastronomischen Nation zum ersten Mal über die Bühne gehend, haben sich über 20 Jahre hinweg die europäischen Größen der Sterne-Kochkunst eingefunden. Und auch die Politik hat gelegentlich ein Wörtchen mitgesprochen. Unvergessen Highlight: Der Schlagabtausch zwischen Lothar Späth und Joschka Fischer, moderiert vom sichtlich gutgelaunten Vincent Klink (Wielandshöhe, Stuttgart) und Hausherrn Hermann Bareiss.

2009 Neben der Büste von Hermine Bareiss in der Hotelhalle haben der Senior und der Junior des Hauses nicht nur Platz vor der Kamera, sondern so symbolisch wie sinnfällig auch Stellung dazu bezogen, fest zum Gründergeist der Gründerin zu stehen: »Für den Gast gibt es kein Nein.« Mit noch nicht 30 Jahren trat Hannes Bareiss 2009 der Geschäftsleitung des Bareiss bei.



2011 Renovierung von 39 Zimmern, dem gesamten Schwimmbad-Trakt, Bau eines unterirdischen Blockheizkraftwerks (BHKW) aus ökologischen Aspekten. 14. März bis 20. April: Erweiterungsbau der Wanderhütte Sattellei um eine zweite Gaststube mit zwei Erkern. Die Hoteleinfahrt und die Bareiss Kinderwelt präsentieren sich mit einer komplett neu gestalteten Anlage. Erste Arbeiten zur Neugestaltung des Waldparks und komplette Neugestaltung des Kinderspielplatzes im Waldpark.



2015 Britta und Hannes Bareiss im Glück: der 18. Juli, Hochzeitstag. Das Glück dauert an. Sowohl für die beiden und ihre Kinder, den vierbeinigen Hausgenossen Quastl nicht zu vergessen. Als auch für die Gäste, für die das Paar fortdauerndes Urlaubsglück bedeutet: In der dritten Generation führen sie das Bareiss weiter, eines der ganz wenigen 5*-Superior-Hotels in Europa, dessen Geschehnisse und Geschichte noch privat und von der Inhaberfamilie gelenkt werden.



Gründungsjahrs 1951, dem Bareiss des Wirtschaftswunders und der folgenden monetären Hoch-Zeit ist nichts mehr übrig geblieben ...«

Ha. B.: »... und trotzdem ist es erstaunlicherweise das Bareiss geblieben. Was immer auch wir je verändert haben, das war ja bei meinem Vater genauso, er hat ja auch keinen Stein auf dem anderen belassen – die Gäste kehren immer in ihr neues altes Bareiss zurück.«

Br. B.: »Was sie auch wollen, sie wollen in das Bareiss, das ihnen vertraut ist. Am besten hat das ein Gast ausgedrückt, der uns sehr nachdrücklich nahegelegt hat, wörtlich: »Bewahren Sie diesen Ort!««

Ort ist nicht Einrichtung und nicht Architektur. Ich assoziiere auf Anhieb die Redewendungen vom ›locus amoenus‹, der schöne, der liebliche Ort, oder den ›genius loci‹, den ›spirit‹ eines Ortes. Ist der Appell Ihres Gastes, ›Bewahren Sie diesen Ort‹ damit überfrachtet?«

He. B.: »Sie greifen verbal etwas hoch in die Tasten, treffen aber doch ein Phänomen, das, meine ich, einzigartig ist fürs Bareiss. Britta Bareiss hat es gerade gesagt: Unsere Gäste wollen in ein Bareiss, das ihnen vertraut ist. Und Sie, lieber und keineswegs schlimmer Fragesteller, haben es auch richtig ausgedrückt: Es geht nicht um Einrichtung und Architektur, den Lieblingssessel oder das Lieblingsbild, die man wiedersehen möchte. Immer geht es um die Menschen, um die Gastgeber hier im Bareiss, die Familie, die Bareissianer. Einerseits, wir alle arbeiten sehr professionell, wir können unseren Beruf, haben Erfahrung, wissen uns zu benehmen, höflich und freundlich zu sein. Das langt aber nicht. Hinter Professionalität, einer geschliffenen Rhetorik, einer polierten Freundlichkeit kann man sich auch sehr gut verstecken. Sie sind wie ein durchsichtiger Paravent, durch den trotzdem nichts dringt, hinter dem einen kein Duft, keine Wärme, keine Wirklichkeit erreicht, vor der einen, paradoxerweise, Professionalität und eine scheinbare Verbindlichkeit schützen. Im Bareiss haben Sie das Gegenteil: Wir sind, in gewisser Weise, ungeschützt. Wir machen uns die Wünsche und Bedürfnisse unserer Gäste zu eigen. Ich glaube, wenn wir Fehler machen, leiden wir womöglich mehr darunter als unsere Gäste. In erster Linie nicht aus verletzter Eitelkeit unsres Berufsstolzes, den wir selbstverständlich haben. Sondern weil es uns in echt



JUBILÄUMSMENÜ

75 Jahre Bareiss – das muss man sich mal auf der Zunge zergehen lassen: bei unserem Jubiläumsmenü, das unsere Küchenchefs nebst korrespondierenden Weinen für Sie zusammengestellt haben. In aller Ausführlichkeit finden Sie es auf unserer Website.



und wirklich leid tut, unsere Gäste nicht glücklich gemacht zu haben. Das geht uns nah, das tut uns weh. So wie es Ihnen als privatem Gastgeber nahegeht, wenn das Verhalten, die Augen Ihrer Gäste, die Ihnen lieb sind, nicht das An- und Aufgenommensein, nicht das Vertrauen widerspiegeln, das Sie ihnen vor allem schenken möchten. Vom guten Essen und den Gläsern, die immer nachgefüllt sind, nicht zu reden.«

Ha. B.: »Ich habe spontan und wortwörtlich dasselbe gedacht, was mein Vater gerade gesagt hat: Rückschläge, Reklamationen gehen uns nahe. Weil wir unsere Arbeit ernst nehmen. Und in erster Linie, weil wir unsere Gäste ernst nehmen. Unsere Gäste sind der Kompass, der uns zeigt, in welche Richtung es geht ...«

Br. B.: »... so ist es, und das in zweierlei Hinsicht. Die Gäste wollen das Bareiss->feeling, sie beanspruchen dieses ganz bestimmte Bareiss->feeling, von dem Du eben gesprochen hast, Hermann: das An- und Aufgenommensein. Aber auch klar, Gefühl ist nicht alles. Auch unsere Gäste wollen, dass sich immer was tut, dass wir nicht auf der Stelle treten. Wie man im privaten Haushalt manchmal so sagt: »Das tut's noch, die Esstisch-Stühle, die Matratze, der Fußboden ..., die man erst mal nicht erneuert, weil: das tut's noch, das geht im Hotel nicht. Als wir die Suiten-Etage gebaut haben, dachten wir, das langt nicht. Wir machen noch was Neues und Schickes, von dem alle Gäste etwas haben. Mit der alten Hotelhalle hätten wir noch eine Weile leben können. Die hat's noch »getan«. Aber wir wollten für alle Gäste ein neues junges, offenes »welcome«. Und das ist es ja auch geworden.«

Wir machen einen Schnitt. Die heutige Gesprächsformation ist eine Premiere: das Aufmacher-Interview diesmal zu dritt zusammen mit Ihnen, Hermann Bareiss. Wie funktioniert das Zusammenarbeiten zu dritt in zwei Generationen? Wie ist das, Britta und Hannes Bareiss, wenn man es mit einer »Legende« zu tun hat?

Britta Bareiss lässt ihren Mann vor.

Ha. B.: »»Legende«, das ist ein großes Wort. Und trifft es wohl auch: In den Medien und für viele Gäste ist Hermann Bareiss eine Legende, aus vielen angemessenen Gründen. Aber für uns Familie ist mein Vater keine Legende, sondern erst mal Vater und Schwiegervater und ein großartiger Opa. Beim Familienfest zum 80. kamen uns großen Kerls, allesamt gestandenen Familienvätern, meinem Bruder Christian, meinem Vetter Jörg und mir selber, die Tränen, als wir uns in unseren Reden daran erinnert haben, was der Papa und der Onkel, als wir noch grün hinter den Ohren waren, alles gemacht hat. Er war und ist ja immer für uns da, immer. Und ich glaube, das ist das Fundament, das heute auch bei gegensätzlichsten Ansichten in der Unternehmensführung oder in investiven Engagements nichts so leicht erschüttern kann.«

Br. B.: »Ich stimme meinem Mann voll zu. Beide haben wir einen Riesenrespekt vor ihm. Und als wir vor über zehn Jahren in die Verantwortung kamen, das Hotel mitzuführen, haben wir das überhaupt nicht als belastend empfunden. Es gab null Druck von meinem Schwiegervater. Er hat gewusst und er hatte das Vertrauen, dass wir nach und nach mitbekamen,

an welchem Rad wir hier drehen. Und dass wir uns den Aufgaben und Verantwortungen stellen. Mittlerweile können wir uns ja vorkommen wie in einem Feinkostladen.«

Junior und Senior blicken auf. Hat sie »Feinkostladen« gesagt?

Br. B.: »Ich meine damit, wir haben es im Bareiss nur mit Dingen vom Feinsten zu tun, unsere Gäste inbegriffen, die natürlich keine »Dinge« sind, um Himmels willen. Unsere Gäste wollen in ein schönes Bareiss, in dem sie von Kopf bis Fuß auf Genuss und Entspannung eingestellt sein können. Und dieses Bareiss machen wir für sie. Mit meinem Mann oder auch zu dritt suchen wir, wie in einem Delikatessengeschäft, alles aus, was gut und schön und lecker ist, was unseren Gästen, natürlich auch uns selber!, gefällt und schmeckt in jeder Hinsicht, von der Deko an den Fenstern über die Blumen im ganzen Haus bis hin zum Betthupferl, das nicht irgendeins ist. Das hat natürlich seinen Preis, ich spreche nicht vom Geld: Mit unseren Bareissianern und allen Partnern so ein Bareiss zu machen, das geht nur im Volleinsatz, da setzen Herz und Hirn nicht eine Sekunde aus. Deshalb ist das Bareiss so jung und, na ja, so vital.«

Der nicht ganz so schlimme Fragesteller blickt den Senior an. Und fragt nichts.

He. B.: »Bin ich jetzt dran, wie wir drei miteinander zurechtkommen? Gut. Wie unsere Gäste habe auch ich das Interview mit den beiden im letzten Jahr erst im druckreifen Journal gelesen. Britta Bareiss bringt es da auf den Punkt: Wir mögen uns. Uneingeschränkt.

2016 Die Bareissianer sind für ihre Gäste nicht nur mit dem Herzen dabei, sie sind es auch mit erheblichem Fachverstand und maximal professionell. Ihr Handwerk haben sie alle von der Pike auf gelernt oder absolvieren gerade ihre Ausbildung. Und alle, ausnahmslos, besuchen regelmäßig die Bareiss Akademie, wo über 200 Schulungen im Jahr für die ständige Fort- und Weiterbildung sorgen.



2017 Es waren die Idee und Initiative von Hannes Bareiss: Der Erwerb des 100-jährigen Forellenhofs Buhlach, aus dem die Familie mitten im paradieschönen Landschaftsschutzgebiet Buhlach ein Kleinod originaler Schwarzwaldarchitektur und eine erste Adresse regionaler Kulinarik geschaffen hat. Ein Coup größtmöglicher Nachhaltigkeit: die hauseigene Forellenzucht, deren Forellen auf dem kürzesten Wege fangfrisch in die Restaurants des Hotels und der beiden anderen Outlets gelangen, der Wanderhütte Sattelei und des historischen Morlokhofs.



NUR
2026

SPECIAL

DAS GROSSE JUBILÄUMS- ARRANGEMENT

In 75 Jahren ist aus dem bescheidenen Kurhotel Mitteltal das 5*-Superior-Resort Bareiss geworden. Das wollen wir mit Ihnen feiern: Denn Ihre Träume von einem Superior-Urlaub haben das Bareiss zu Ihrem Bareiss gemacht – das Glas in Dankbarkeit auf Ihr Wohl!



Deswegen arbeiten wir gut zusammen und nehmen deswegen auch alle Hürden, die es selbstverständlich gibt. Das kann bei einem Erfahrungs- und Geschmacksgefälle von 40 Jahren nicht ausbleiben. Neulich hat mir jemand den Wallenstein-Schiller untergeschoben, ich glaube das waren sogar Sie, lieber Fragesteller: »Leicht beieinander wohnen die Gedanken, doch hart im Raume stoßen sich die Sachen.« Der Gedanke, »für den Gast gibt es kein Nein« oder der Anspruch auf Exzellenz in allen Bereichen, das denkt und sagt sich leicht. Aber wenn's ans Eingemachte geht, an die Umsetzung, wehe, wenn sich die Sachen dann stoßen. Ich habe nie Ja-Sager um mich gemocht. Ich schätze eine konstruktive Kontroverse. Nur so kommt für die Sache und damit für unsere Gäste das Beste dabei heraus.«

Br. B.: »Deswegen haben wir heute dieses neue Restaurant Bareiss. Mein Schwiegervater ist gastronomisch ja durch die französische Grande Cuisine sozialisiert, auch, was das Atmosphärische angeht. Das hat sich im alten Restaurant Bareiss widergespiegelt. Aber es war auch mein Schwiegervater, der gesagt hat: Claus-Peter Lumppp kocht moderner und zeitgemäßer, als der Rahmen ist, in dem seine Küche präsentiert wird. Es war mein Schwiegervater, den wir bremsen mussten, es mit den Neuerungen nicht zu weit zu treiben. Hermann, du hörst jetzt mal weg ...«

Hermann Bareiss hört konzentriert zu.

Br. B.: »...«, ich weiß nicht, woher er den Atem und den Schwung nimmt, das Tempo mitzuhalten, mit dem wir durch jeden Tag und zugleich in die Zukunft gehen. Mein Schwiegervater ist um Jahrzehnte jünger als mancher 50- und 60-Jährige.«

Ha. B.: »Das macht sicher auch der Umgang mit den vielen jungen Leuten, die selbst von uns Juniorchefs erwarten dürfen, dass wir mit der Zeit gehen, zumal, was Ausbildungs- und Führungsfragen betrifft. Aber wichtiger ist, glaube ich, dass mein Vater, genauso wie meine Frau und ich, nicht nur im Hier und Heute denkt und agiert, sondern auch das, was kommen muss, im Blick hat. In allen Interviews haben Sie uns immer nach künftigen Plänen gefragt. Und haben dann über den neuen »Küchen«-Bau, den Forellenhof, zuletzt über die Suiten-Etage berichtet. So spektakulär kann es natürlich nicht jedes Jahr sein. Aber mein Vater hat sehr klare Vorstellungen vom Potential des Hotels. Und auch für meine Frau und mich, ich meine das nicht angeberisch, gehen die Ideen für die nächsten 30 und 40 Jahre nicht aus. Wir alle drei denken in

Generationen. Was mich auf unsere Familie bringt, nach der Sie sich doch sonst immer als erstes erkundigt haben. Aber als raffinierter Fragesteller haben Sie für die Leser das Beste für den Schluss aufgehoben. Um also Ihre wichtigste Frage zu beantworten. Jawohl, unsallengehtes sehr, sehr gut. Hanna und Heidi werden durch die Schule immer klüger. Hübscher werden sie auch. Henning genießt seine Rolle als kleiner Bruder von zwei liebevollen Schwestern. Unser vierbeiniger Quastl wird allmählich ein würdiger Herr. Und wir Großen? Na ja, wir haben es ja gerade erzählt, wir sind glücklich miteinander.«



2021 wird der sogenannte »neue Küchenbau« fertiggestellt, in dem aber nicht nur die Vorbereitungsküche mit modernster Technik entsteht. Sondern der mit neuen sanitären Anlagen, Umkleiden, Mitarbeiter-Restaurants und -Lounges, Arbeits- und Besprechungsräumen super Arbeitsplätze bietet, an die alle gern kommen.



2023 schlägt Bertis Geburtstunde. Und die Kids freuen sich übers neue Reiterhölle.



2025 Eröffnung der neuen Suiten-Etage. Verleihung aller 3 Michelin-Keys für eines der »außergewöhnlichsten Hotels der Welt«.



Unsere Gäste gratulieren zum 75.!

ANLÄSSLICH DES BAREISS-JUBILÄUMS 2026 HABEN WIR EINIGE GÄSTE UM ANTWORT AUF DIESE DREI FRAGEN GEBETEN:

Ein
Geschenk
des Hauses!

GEBURTSTAGS- PÄCKLE

07.01.–11.02.,
22.02.–26.03.,
06.09.–30.09. und
08.11.–26.11.2026

1. Seit wann kommen Sie ins Bareiss?
2. Sagen Sie uns bitte in 3 Sätzen, was für Sie das Bareiss zum Bareiss macht, was am meisten charakteristisch ist.
3. Was wünschen Sie dem Bareiss zum 75. Jubiläum?

Wir sagen allen Gästen danke schön, die sich Gedanken gemacht, sich Zeit dafür genommen und uns geschrieben haben. Von den vielen und nur sympathischen Grüßen können wir an dieser Stelle, wir hatten es vorher schon gesagt, aus Platzgründen leider nicht alle und auch nur Auszüge wiedergeben.

Vielen Dank, auch an dieser Stelle nochmal, fürs Verständnis!



»Gefühlt kommen wir seit einer halben Ewigkeit. Die Familie Bareiss macht das Bareiss zum Bareiss. Alle Familienmitglieder agieren stets im Interesse und zum Wohl ihrer Gäste und dies durch alle Generationen. Das Bareiss hat bisher den schmalen Grat zwischen unaufhaltsamem Fortschritt und Bewahren von Erhaltenswertem und Liebgewordenem perfekt gemeistert. Sobald man durch die Eingangshalle geht, ist man »angekommen.« Familien Schaefer und Emrich

»Unser erster Urlaub war noch im Kurhotel Mitteltal, und zwar von Freitag, 24. bis Dienstag, 28. Februar 1989. Die vielfältige und hochwertige Kulinarik bereitet uns immer viel Freude. Wir kennen viele gute Hotels, aber keines mit der erstklassigen Küche vom Bareiss. Seit mehr als 35 Jahren: unser Zuhause, weg von Zuhause.«

Alice und Peter Sampers

»Der Bareiss-Charakter: Die unschlagbar kundenorientierte Haltung der Familie Bareiss, in jeder Hinsicht, von der Top-Qualität der Küche über den Service bis zu Freizeit-Vorschlägen und Spa, erweitert um Forellenhof, Sattellei und Dorfstube. Permanente Optimierung. Man fühlt sich einfach zu Hause! Das gilt auch für die mittlerweile erwachsenen Kinder, die uns begleiten – heute mit Partnern. Die Vorfreude aufs Bareiss, auch nach 80 Besuchen.« Familie Veigel



»Wir kommen seit über zehn Jahren viermal im Jahr, von einer Woche bis drei Wochen. Jeder Wunsch wird von den Lippen abgelesen und ohne Wenn und Aber erfüllt. Dies mit dem fort dauernden Motto von Hermine Bareiss: ›Es gibt kein Nein für den Gast‹. Man fühlt sich geborgen, freundschaftlich und familiär als Bareissianer aufgenommen. Das Bareiss soll so bleiben, wie es ist, und sich in gewohnter Weise weiterentwickeln.« Dr. Peter und Lucia-Florentine Aichinger



»Es wurde uns an keinem Tag, den wir (seit 1999) im Bareiss verbrachten, langweilig. Für jeden war etwas dabei: Für Gourmets und Gourmands, für Sportler und für Faulenzer, für Kulturinteressierte wie auch für Waldgeister. Aber immer umsorgt von einsatzbereiten, herzlichen Menschen. Und für unsere beiden Töchter war die Villa Kunterbunt ohnehin das Allergrößte – heute reisen sie mit ihren Partnern an. Alles steht und fällt mit den Mitarbeitenden. Gutes Essen, komfortables Wohnen bekommt man auch anderswo. Aber das Quäntchen Mehr, das den Unterschied macht, sind die Mitarbeitenden.« Familie Severino Zollinger



»Einzigartig: die Lage in der herrlichen Natur des Schwarzwaldes, herzlichster Service, grandiose Küche. Das Bareiss ist für uns ein Gefühlsort, ein Sehnsuchtsort, an dem wir an- und zur Ruhe kommen. Das wirklich einzige Hotel, bei dem wir bei der Abfahrt immer denselben Gedanken haben – wir sollten bald wieder buchen. Was wünschen wir dem Bareiss zum 75. Jubiläum? Bleiben Sie ein Sehnsuchtsort für die Gäste.«

Thomas und Dr. Judith Bellay



»Das Bareiss ist meine Urlaubsheimat, es ist ›Mein Bareiss‹. Ihr Gastgeber-Gen, das von Herzen kommt, möge sich auf alle folgenden Generationen übertragen, dann wird es immer von Erfolg gekrönt sein.« Roswitha Frickel



»Das Bareiss ist einmalig, es in drei Sätzen beschreiben zu wollen, hieße, vieles nicht zu erwähnen. Im Bareiss Urlaub zu machen, bedeutet für uns, von immer freundlichen, aufmerksamen, aber nie aufdringlichen Menschen umsorgt zu werden. Zum 75. Jubiläum wünschen wir dem Bareiss, dass es noch lange besteht, sich dabei immer erneuert, aber nie seine Tradition vergisst.« Familie Janssen



»Das angenehme Gefühl, fast wie zu Hause zu sein, ohne dass man aufräumen muss. Exzellenter Service in allen Bereichen. Auch der ein oder andere Wunsch wird möglich gemacht. Um es mit den Worten von Hermann Bareiss zu sagen: eine Verdoppelung der Aufenthalte in den nächsten 75 Jahren.«

Norbert Heil



»Vor circa 36 Jahren sind wir (mit dem Vater, bzw. Schwiegervater, Anmerkung der Redaktion) zum ersten Mal ins Bareiss gekommen. Es war Liebe auf den ersten Blick. Es war der Anfang von vielen Urlauben in dem wunderschönen Bareiss. Nach vielen Urlauben kamen wir dann mit unseren Söhnen Tim und Bart. Unser Enkelkind Julian ist jetzt schon die vierte Generation, die Bareiss erlebt. Es war immer eine Überraschung, wie im Hotel alles erneuert wurde. Bareiss ist für uns wie ein zweites Zuhause.«

Familie Bijen



»Wir haben vor über 25 Jahren das Bareiss für uns entdeckt. Während unserer (bisher) 108 Aufenthalte durften wir alle Annehmlichkeiten genießen. Da steht an erster Stelle natürlich die familiäre, weitschauende Führung des Hotels durch die Familie Bareiss, das stets freundliche Personal, das überaus großzügige Wellnessangebot, die außergewöhnlichen kulinarischen Genüsse, beginnend mit dem unbeschreiblichen Frühstücksbuffet ... Der einzige Wermutstropfen bei den Aufenthalten ist der kleine Herzaufkleber auf unserer Tischkarte, der das Ende des Urlaubs signalisiert, uns jedoch immer in der Vorfreude auf das nächste GROSSE HERZ an der Appartement-Tür bestärkt.«

Ursula und Dieter Wöinz



Seit wann kommen Sie?

»Seit ich bei meiner Mutter im Bauch war, also schon über 40 Jahre.«

Das Bareiss in 3 Sätzen:

»Ein Service und Komfort, der seinesgleichen sucht, immer freundliche Mitarbeiter im ganzen Hotel, Weltklasse-Essen auch außerhalb des Sterne-Restaurants.«

Was wünschen Sie zum 75. Jubiläum?

»Dass das Familienunternehmen mit den nächsten Generationen mit der gleichen Liebe und Herzblut weitergeführt wird.«

Melanie Josten



»Ein Hotel, in dem ein guter Geist herrscht. Die freundschaftliche Zugewandtheit ist absolute Spitzenklasse. Ein Jahr ohne Bareiss wäre für uns ein verlorenes Jahr. Zum 75-jährigen Jubiläum herzliche Glückwünsche von Freunden und die Bitte, aber auch die Erwartung, dass das Bareiss seinen Charakter behält und für uns und unsere Familie immer ein Stück Heimat ist.«

Frank Lortz, MdL



»Im November 2023 wurden wir geehrt für 40 Aufenthalte. Wenn unser Auto vor dem Eingang steht, ist es, als ob eine warme Decke über uns gebreitet wird. Bleiben Sie bitte gesund und ändern Sie nichts!!!!«

Philma und Henk Spit



»Das besondere Kapital des Hotels Bareiss sind seine Mitarbeiter im Service.«

Christel und Ralf Glück



3 STERNE FÜR DAS RESTAURANT
BAREISS



IN DER KATEGORIE »BESTES KULINARISCHES
HOTEL«: DAS BAREISS BELEGT DEN
ERSTEN PLATZ



IN DER KATEGORIE »DIE 101 BESTEN
IN DEUTSCHLAND« BELEGT
DAS BAREISS DEN
VIERTEN PLATZ



AUSGEZEICHNET MIT
4 LILIEN BEIM
RELAX GUIDE



5 HÄUSER BEIM
»SCHLUMMER-ATLAS« 2025

Eines der »außergewöhnlichsten Hotels der Welt«

Das Bareiss – das Hotel, einzelne Mitarbeiter, die Familie – haben im letzten Jahr hohe und höchste Auszeichnungen entgegennehmen dürfen. Darüber lassen wir die Geehrten zu Wort kommen. Davon wollen wir Ihnen erzählen. Natürlich auch aus Stolz, denn es ist für jeden eine große Sache, wenn seine Leistung von kompetenter Seite öffentliche Anerkennung bekommt.

Aber vorrangig berichten wir darüber, weil geteilte Freude doppelte Freude ist. Und wir wissen von Ihnen, dass Sie sich von Herzen mit denen freuen, die dafür gewürdigt wurden, was sie im Bareiss können und was sie fürs Bareiss tun. Womit aber nicht schon alles gesagt ist, warum wir über die Auszeichnungen sprechen.

Denn am Ende, wem gelten die außerordentlichen Leistungen, die betitelt sind mit »Icon Hotelier«, »Lebenswerk«, »Mentor Chef«, »Star des Auslands«, Landesbeste in Azubi-Wettbewerben, »Luxury Culinary Hotel of the Year« ...?

Selbstverständlich, es befriedigt das Talent, die Begabung, den Ehrgeiz, mit denen einer seinem Beruf nachgeht. Es bestätigt erworbene Meisterschaft und gewonnene Überlegenheit im Professionellen. Aber diese Befriedigung wäre unbefriedigend, wenn sie kein Echo hätte. Es wäre eine hohle und leere Befriedigung, wenn, was man so gut und so souverän beherrscht, keinen Adressaten und keinen Empfänger hätte.

Die das Bareiss so gut machen, dass man sie dafür würdigt, machen das alles für Sie, liebe Gäste. Wären

nicht Sie, das Bareiss wäre nicht das Bareiss, wie es ist: mit diesem Ausmaß an fachlicher Exzellenz, mit der sich alle, die sie leisten, in Ihren Dienst stellen.

Deswegen empfinden alle im Haus die Ehrungen, die ihnen zuteilwerden, als Ehrung auch unserer Gäste, als Ihre Ehrung: Ohne Sie wäre, was wir machen und wofür wir ausgezeichnet werden, wie ein Instrument ohne Resonanz – nichts würde klingen, alles wäre stumpf. Oder einfach nur eitel.

Deswegen sagen wir Ihnen danke schön dafür, dass Sie uns für Sie so gut sein lassen, wie es sich in den Auszeichnungen abbildet. Und wir gratulieren Ihnen, dass das Bareiss dank Ihnen dieses ist: »eines der bemerkenswertesten und außergewöhnlichsten Hotels der Welt« – Danke!

»Ich bin bloß ich«

HANNES BAREISS IST »ICON HOTELIER OF THE YEAR«

Am 9. November 2025 konnte Hannes Bareiss auf Hotel Schloss Elmau eine persönliche Ehrung entgegennehmen als »Icon Hotelier of the Year«. Er bewegt sich damit auf der Höhe von Kollegen und Persönlichkeiten wie Dietmar Müller-Elmau, Cyrus Heydarian (Breidenbacher Hof) und Ingo C. Peters (Vier Jahreszeiten Hamburg), allesamt Ausnahmeerscheinungen in der deutschen Spitzenhotellerie.

Hannes Bareiss, fühlen Sie sich als Ausnahmeerscheinung?

»Ein so entschiedenes und klares »Nein« habe ich selten gesagt. Und wiederhole es ausdrücklich: nein, so fühle ich mich absolut nicht.«

Wie denn?

»So abgedroschen das klingen mag: Ich fühle mich absolut verpflichtet gegenüber unseren Gästen und unseren Mitarbeitern. Einen anderen Sinn oder eine andere Konsequenz kann eine solche Auszeichnung nicht haben. Klar, sie erfüllt mich auch mit Freude und Stolz. Aber mein Berufs- oder gar Lebensziel war nie und nimmer, Icon Hotelier oder sonst was zu sein. Ich bin Hotelier und Gastgeber nicht aus Ehrgeiz oder um mit Luxus Profit zu machen. Ich bin Gastgeber, weil ich es bin. Und ich versuche, es auf meine eigene Art so hervorragend und einmalig zu sein und zu machen, wie ich es von meiner Großmutter Hermine Bareiss in Erinnerung habe und wie ich es noch heute an meinem Vater erlebe.«



Was sind das für Verpflichtungen? Gegenüber den Gästen? Gegenüber den Mitarbeitern?

»Sie fragen im Plural, nach Verpflichtungen. Ich würde gern im Singular antworten und von einer einzigen Verpflichtung sprechen: Das ist die Verantwortung gegenüber der Zeit, die uns sowohl unsere Gäste als auch unsere Mitarbeiter anvertrauen. Zeit ist immer Lebenszeit – das muss man sich im Kopf zergehen lassen! Für viele Menschen ist ihre Urlaubszeit wenn vielleicht auch nicht die wichtigste, so aber doch eine ganz besondere Zeit, eine Ausnahmezeit, wie meine Frau sagt. Und wir Gastgeber haben für diese Zeit einen besonderen Auftrag und eine besondere Verantwortung: Es muss eine maximalst erholsame, entspannende und genussreiche Zeit sein. Was die Mitarbeiter angeht: Unsere Azubis vertrauen uns eine besonders sensible Zeit an: Die meisten kommen direkt nach dem Schulabschluss, sind mit 18, 19 und 20 noch nicht restlos »erwachsen«. Die meisten sind zum ersten Mal von zu Hause fort. Die meisten haben zum ersten Mal mit vielen, unzählig vielen Menschen zu tun, unseren Gästen, die sie nicht kennen und die von ihnen eine Best- und Höchstleistung erwarten, die sie am Anfang der Lehre noch gar nicht leisten können. Da ist ein Icon Hotelier extremst gefordert, ihnen Brücken zu bauen, Starthilfen zu geben, nicht nur der Sache, auch der Seele nach. Und wie die Azubis verbringen alle Mitarbeiter im Bareiss mehr Zeit als mit der Familie und mit Freunden. Mit dieser Zeit muss ich als Arbeitgeber, als Icon Hotelier höchst verantwortungsvoll umgehen.«



DER GUIDE MICHELIN ZEICHNET DAS HOTEL BAREISS MIT DEN 3 KEYS AUS

Am 8. Oktober 2025 nahmen Britta und Hannes Bareiss in Paris die erneute Auszeichnung ihres Ferienresorts Bareiss (Baiersbronn, Schwarzwald) mit den drei Keys des Michelin entgegen. Die drei Keys sind, wie die drei Sterne für ein Restaurant, die ranghöchste Auszeichnung, die der weltweit angesehenste Hotel- und Restaurantführer für ein Hotel vergibt. In der Definition heißt es: »Ein Hotel mit drei Keys ist eines der bemerkenswertesten und außergewöhnlichsten Hotels der Welt.« Hannes Bareiss über die Ehrung: »Das ist der Ritterschlag für jeden Hotelier, die Erhebung, etwas feierlich gesprochen, in den Adelsstand der Highend-Hotellerie, Champions League – Größeres kann sich kein Hotelier wünschen, Größeres nicht bekommen. Diese Auszeichnung ehrt zugleich unsere Mitarbeiter, die an 365 Tagen das Bareiss zu dem machen, wofür es nun geehrt wurde. Und die drei Keys ehren unsere Gäste, für die wir machen, was wir machen.«



Icon-Hoteliere werden gern »Leuchttürme der Branche« genannt. Man erwartet von ihnen, ich zitiere aus den Kriterien: »Service-Exzellenz, profunde Marktkennntnis, Innovationsbereitschaft, Kommunikationsfähigkeit, Ertragsorientierung, Zukunftsdenken, nachhaltiges Wirtschaften, Digitalaffinität, Inspirationsfähigkeit ...«.
Haben Sie das alles drauf?

Hannes Bareiss hat bei der Aufzählung der Kriterien immer mehr schmunzeln, bei der Frage dann lachen müssen: »Beim besten Willen, aber wie soll ich darauf antworten? Ich bin kein Genie, kein Alleskönner, kein Wunderkind. Aber, und das beantwortet Ihre Frage, ich bin ein durch und durch bekennder und praktizierender Team-Player. Zunächst mit meiner Familie, mit unseren Führungskräften und allen Bareissianern. Nicht nur ein Bareiss, aber eben auch ein Bareiss machen Sie nur, nur, nur im Team. Das hat nichts mit flachen Hierarchien zu tun, die schon als Ausdruck ein Unsinn sind. Sondern das hat mit Vertrauen in die fachliche Kompetenz und menschliche Loyalität zu tun, in der wir hier alle miteinander umgehen. Natürlich, einer im Unternehmen bestimmt, wo es langgeht. Das bin im Bareiss ich, bestens begleitet und beraten von meiner Frau und meinem Vater. Ich befrage für meine Entscheidungen nicht die Gestirne. Und sowieso spreche ich lieber von unseren Entscheidungen, zu denen wir in der Familie und in der Geschäftsleitung in der gemeinsamen Auseinandersetzung der Sache kommen. Da ist dann ein Ensemble an Erfahrung und Kompetenz zusammen, um das ich neidisch werden müsste, stünde es dem Bareiss nicht in dieser fachlichen Exzellenz und menschlichen Harmonie zur Verfügung.«



FALSTAFF 2026:
DAS BAREISS ERHÄLT DIE
SONDERAUSZEICHNUNG ALS
»BEST FAMILY SPA« IN DEUTSCHLAND



DER SCHLEMMER ATLAS ZEICHNET 2025
DAS RESTAURANT BAREISS MIT
5 LÖFFELN AUS



SONDERPREIS IN DER
KATEGORIE »EDUTAINMENT«
BEIM FAMILY CUP 2025 DURCH
TOPHOTEL

»Es müsste eine Software für Lächeln geben.«

HERMANN BAREISS BEKOMMT DEN AWARD FÜRS LEBENSWERK

Anlässlich der Verleihung des Award für sein Lebenswerk vom Busche-Verlag am 3. November 2025 in Frankfurt antwortet der Seniorchef auf drei Fragen.

Was waren prägende Ereignisse in Ihrer Lebenslinie?

»An Ereignissen hat es in über 80 Lebensjahren naturgemäß nicht gefehlt. Ob das ein Baustopp in den 70ern war, als uns die Bank, gegen Wort und Vertrag, diesen kündigte; die Entscheidung, Suiten zu bauen, ebenfalls in den 70ern, als kein Mensch nach Suiten fragte; der Küchenbrand Anfang der 90er; die Verleihung des 3. Sterns fürs Restaurant Bareiss und so weiter.

Aber prägender als einzelne Ereignisse waren die dauerhafte, unermüdliche, nie erlahmende Konstanz und Kontinuität – eine Linie eben, durchgehend –, mit der sich alle, die je im und fürs Bareiss gewirkt haben, Tag für Tag und Jahr für Jahr das Ziel zu eigen gemacht haben, das Haus dorthin zu bringen, wo es heute steht. Und natürlich haben Menschen mich geprägt, Familie und Freunde. Keine und keinen von ihnen möchte ich missen.«

Was wünschen Sie sich von der Gesellschaft?

»Oje, wer bin ich, mir von der Gesellschaft etwas zu wünschen? Ich bin ja selber Gesellschaft, ein Teil von ihr.

Das Bareiss hätte nicht das Bareiss werden können, wenn ich ein negatives, pessimistisches oder skeptisches Temperament hätte. Ich bin durch und durch Optimist, wie jeder Unternehmer, der ja aufbaut und nicht zerstört, der konstruktiv denkt und agiert, nicht destruktiv.

Das macht mich aber nicht blind für die Realitäten. Schauen wir uns nur eine Minute unser Verhalten im Straßenverkehr an: Jeder will der Erste, will der Schnellste sein; ist ein anderer im Weg, mache ich mir meinen eigenen, unter Umständen gegen Ordnung und Recht. Wir verrohen im Umgang mit

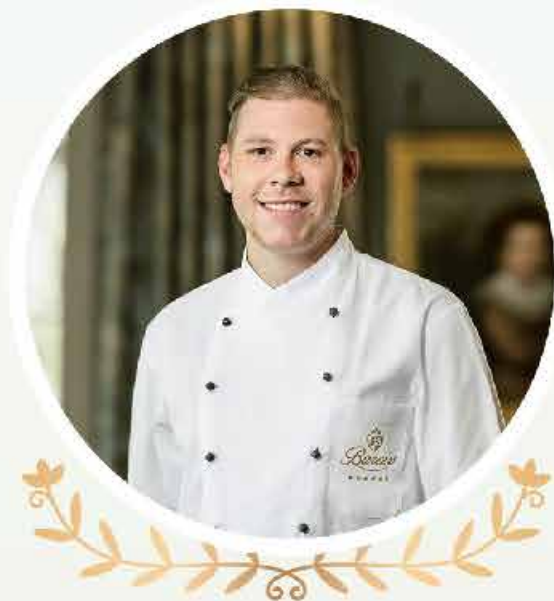


Dingen, die uns nicht gehören: achtlos abgestellte E-Scooter; achtlos weggeworfene Zeitungen, Dosen, Verpackungen, Zigarettenkippen auf den Straßen und Bürgersteigen; wir verrohen im Umgang miteinander, in dem der Tagesgruß, der Vortritt, das Zuhören, ein »Bitte« oder »Danke« sich rar und rarer machen; werden egoistischer, also rücksichtsloser; wir atomisieren unsere höchst subjektiven Interessen, Erwartungen und Ansprüche gegenüber der Gesellschaft, von der wir dafür Entgegenkommen und Rücksicht erwarten, die wir selber anderen möglicherweise in ihrem Denken und Auffassen versagen. »Me first« ist zu einem nicht nur abstoßenden, sondern Gemeinschaft und Gesellschaft verunmöglichenden Verhaltensprinzip geworden. Es ist erschreckend. Es ist krank, macht krank, es zerstört uns.

In wieviel lächelnde oder strahlende Gesichter schauen wir in unserem Alltag? Es müsste eine Software geben, die nicht nur unseren Blutdruck misst, die Schritte zählt, die wir am Tag gehen, und die Kalorien, die wir verbrauchen. Sondern die erfasst und, bitte schön, würdigt, wieviel Lächeln und Freundlichkeit wir denen entgegenbringen, nein, die wir denen schenken (!), denen wir am Tag begegnen. Ein Lächeln gehört nie einem selber. Wir lächeln immer über jemanden oder über etwas. Lächeln zeigt, wir nehmen nicht nur uns selber wahr, sondern auch, was und wer uns umgibt. Wer lächelt, wird zum Mit-Menschen. Vielleicht wünsche ich uns allen dies: mehr zu lächeln.«

Ihr persönlicher Leitsatz fürs Leben?

»Ich liebe Kämpfernaturen. Menschlich sein, menschlich bleiben.«



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



Besonnen. Und grundsympathisch.

DER GAULT&MILLAU EHRT CYRIL BETTSCHEN ALS »STAR DES AUSLANDS«

Der Schweizer Gault&Millau hat den St. Galler Cyril Bettschen im Oktober 2025 als »Star des Auslands« ausgezeichnet. Eine Wahnsinns-Ehre für den 31-jährigen operativen Küchenchef des Restaurants Bareiss, der darüber nicht den Verstand verliert und wahnsinnig wird.

»Eine Freude ist das natürlich, wenn Mails und Glückwünsche kommen. Aber das ändert ja nichts an mir selber. Wenn ich als kleiner Koch zwischen all den Großen stehe, Claus-Peter Lumpp oder Andreas Caminada, dann weiß ich schon, wo mein Platz ist.«

Von anderen kennt man's auch anders. Man hat sie ja schon erlebt, die Youngsters unter den Köchen, die mit dem Michelin ihre ersten galaktischen oder ihre »Aufsteiger des Jahres«-Erfahrungen machen und sich aufführen, als hätten sie's Kochen erfunden. Die breitbeinig vor der Kamera posieren, die Arme vor der Brust verschränkt, als seien sie die höchstpersönliche Wiederkehr des glänzendsten Vermarkters seiner selbst, des großen und verdienten Paul Bocuse.

Nichts davon geht von Bettschen aus. Die Auszeichnung, klar, ist eine »mega Spurung«, führt aber erst noch dorthin, wo die Großen nach viel Arbeit und einer kontinuierlichen Karriere angekommen sind, die Bettschen bevorsteht.

Seit fünf Jahren arbeitet er an der Seite von Claus-Peter Lumpp und mit ihm zusammen. Die Küche des Restaurants Bareiss ist kein Tanzsaal. Die, alles in allem, neun Köche arbeiten auf engem Raum. Es ist eine Arbeit miteinander und zusammen.

Bettschen verantwortet die operativen Abläufe, die garantieren, dass sich mittags und abends der Vorhang über der Großen Gastronomischen Oper hebt, für die Lumpp, wie Bettschen es ausdrückt, der tonangebende »head of« ist.

In der Lumpp-Küche wird es nie laut. Selbstverständlich wird hochkonzentriert und präzise gearbeitet. Anders lassen sich 3 Michelin-Sterne nicht kochen. Aber die Harmonie, die im Team besteht, die schmeckt der Gast draußen im Restaurant. Er schmeckt, hier stehen keine Solisten am Herd, sondern ein eingespieltes Ensemble. »Deswegen stehe ich heute da, wo ich stehe«, sagt Bettschen. »Claus-Peter Lumpp weiß, wie man richtig pusht. Ein großer Charakter, bei dem ich als kleiner Koch angefangen habe und der mich dorthin gebracht hat, wo ich heute bin.«

Als Außenstehender nimmt man den operativen Küchenchef als grundsympathischen jungen Menschen wahr, der stolz ist auf das bisher Erreichte und der zugleich völlig klar sieht, dass er noch zu lernen hat. Den »Star des Auslands« und seine exponierte Mitverantwortung für 3 Sterne machen Bettschen keinen Stress, er empfindet sie nicht als Druck. »Wenn, ist es positiver Druck. Wir haben ja Spaß an der Arbeit, wir wollen was erreichen, geben jeden Tag unser Bestes. Wir wären nicht wir, wenn es nicht so wäre.«

Vorbild sein

CLAUS-PETER LUMPP WIRD VOM MICHELIN ALS »MENTOR CHEF« AUSGEZEICHNET

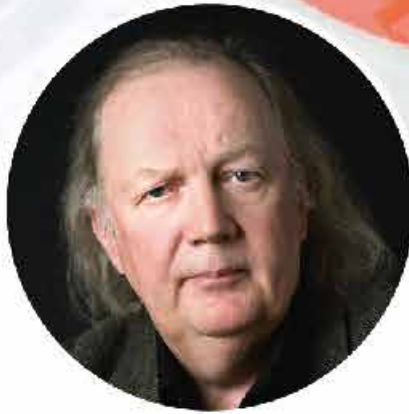
Claus-Peter Lumpp ist im Beisein von Hermann Bareiss anlässlich der Sterne-Vergaben des Michelin in Frankfurt am 17.06.2025 erneut nicht nur mit dem 3. Stern, sondern überdies mit dem hochgeachteten Award als »Mentor Chef« geehrt worden.

In der Begründung des weltweit angesehensten, internationalen Restaurantführers heißt es: »Ihm ist zu verdanken, dass das Gourmetrestaurant des Bareiss'schen Familienbetriebs nun bereits das 18. Jahr in Folge mit drei Sternen ausgezeichnet ist. Claus-Peter Lumpp hat sich in all den Jahren mit großem Engagement um den Nachwuchs am Herd verdient gemacht und mit seinem reichen Erfahrungsschatz und Know-how das Talent zahlreicher Köche gefördert.«

Gefragt, was der »Mentor Chef« für ihn bedeutet, antwortet Claus-Peter Lumpp wie aus der Pistole geschossen: »Vorbild sein.« Dann holt er etwas weiter und tiefer aus:

»Mentor Chef bei Michelin, das ist noch mal eine ganz eigene Klasse. Mentor Chef würdigt, dass wir nicht nur mit Lebens-Mitteln umgehen und uns auf unser Handwerk verstehen. Sondern dass sich damit auch eine Haltung und ein Werteverständnis verbinden: gegenüber unseren Gästen und unseren Mitarbeitern. Seit über 30 Jahren bin ich Küchenchef des Restaurants Bareiss und möchte keinen Mitarbeiter missen, der je im Team gewesen ist. Erst recht seit 18 3-Sterne-Jahren. Jeder, ausnahmslos jeder von ihnen hat an diesen 3 Sternen mitgewirkt. Der Mentor Chef ehrt daher alle, denen ich einer sein durfte. Dabei fachlich unterstützt und moralisch mitgetragen vom Service, allen voran Restaurantleiter Thomas Brandt und Sommelier Teoman Mezda. Von der Familie: Hannes und Britta Bareiss, die Gegenwarts- und Zukunftsträger des Hauses. Und natürlich, seit 1982!, von Hermann Bareiss. Fundament meines persönlichen und des gemeinsamen Erfolgs ist diese jahrzehntelange Partnerschaft mit dem Senior. Zwischen uns ist ein menschlich tief wurzelndes Vertrauen gewachsen, das nicht viele Worte braucht und das nichts erschüttern kann. Auch wenn wir absolut auf Augenhöhe miteinander umgehen, ich respektiere und achte ihn wie niemanden.«

Mit unverkennbarem Stolz reagiert auch Hermann Bareiss: »Diese Auszeichnung macht mich glücklich für Claus-Peter Lumpp. Als 3-Sterne-Koch ist man weltweit höchst respektiert und damit ein Star, ob man das will oder nicht. Claus-Peter Lumpp hat um sich nie ein Gewese gemacht. Er weiß, wer er ist. Und als bekennender und praktizierender Team-Player weiß er, wer und was die sind, die mit ihm arbeiten. So virtuos er auch kocht, bei seinem einfach einschüchternd perfekt und souverän beherrschten Handwerk, er hat sich damit nie als Solist gebrüstet und zur Schau gestellt. Er will nur eins: die Gäste glücklich machen. Das schmeckt man. Das ist keine Ich- oder Kopf- oder Eitelkeitsküche. Das ist eine Lust- und Freude-Küche, die sich mit jedem Gericht teilt. Die Freude, so zu kochen, teilt das ganze Team. Alle arbeiten intensiv und engagiert, und alle mit Herz. Und beides, unbedingte Konsequenz, unentwegt sein Bestes zu geben, und das auch mit emotionalem Einsatz, das schätze ich an ihm. Und das verbindet unseren gemeinsamen Arbeits- und Lebensweg nach so vielen Jahren gemeinsamen Ringens, jeder mit seinem je eigenen und nicht immer bequemen Kopf. Ich sage: Lieber Claus-Peter Lumpp, ich stehe in Hochachtung vor Ihnen.«



BAREISS – KULINARISCH VON JÜRGEN DOLLASE

Das kulinarische Programm im Bareiss ist vor allem von Exzellenz geprägt. Man merkt hier sehr deutlich, dass hinter der außergewöhnlichen Qualität wie hinter der außergewöhnlichen Breite und Trennschärfe des Angebotes das Wissen der erfahrenen, schon seit Jahrzehnten auf höchstem Niveau denkenden und arbeitenden Familie Bareiss steht. In Zeiten, in denen internationale Hotelkonzerne mit immer neuen, zusammengekauften Konzepten versuchen, Aufsehen zu erregen, demonstriert man hier, dass der ganz große Wurf nur durch Können und vor allem das Verstehen der Wünsche und Bedürfnisse der Gäste entsteht. Die Bareiss Halbpension (das Kernangebot im Hotel Bareiss) beginnt hier bei einem Frühstück, das man schon nach dem ersten Besuch nie wieder vergessen wird, weil es mit seiner Vielfalt und Qualität geeignet ist, das, was man unter Frühstück versteht, neu zu definieren. Wenn man irgendwo in Deutschland auf hohem Niveau über die Gastronomie redet, ist meistens von Sternerestaurants die Rede – und vom Bareiss-Frühstück, dieser essbaren Legende. Es gibt niemanden, der von dieser Großzügigkeit nicht beeindruckt wäre. Die Bareiss Halbpension geht dann weiter mit Kaffee und Kuchen am Nachmittag und einem 5-gängigen Abendmenü, bei dem man sofort merkt, welche kulinarische Kompetenz in diesem Hause mit seinem übrigens beeindruckend großen Küchentrakt steckt. Der »Maschinenraum« im Bareiss mit jährlich über zehn Azubis und den Küchendirektoren Oliver Ruthardt und Oliver Steffensky ist eine Kaderschmiede für hervorragende Köchinnen und Köche in allen Restaurantformaten.

Und dann geht es an das À-la-carte-Programm mit gleich mehreren Restaurants von hervorragender Klasse. Ein großer Favorit und wahrscheinlich die Nummer 1 im Lande in dieser Kategorie sind die »Dorfstuben«, das mit alten Hölzern und Antiquitäten geschmackvoll eingerichtete Restaurant für Regionalküche. Man bekommt hier Gerichte aus bester schwäbisch-schwarzwälder-badischer Tradition in einer geradezu referentiellen Qualität. Die verschiedenen kleinen Vesper-Gerichte, die Älbler Linsen, die

Maultaschen mit Zwiebelschmelze, die Schwäbischen Kutteln oder die »Gefüllte Kalbsbrust auf Wurzelgemüse in Rahmsauce« sind Gerichte von großer Klasse und Souveränität, ein Teil der regionalen DNA, ein Teil der DNA deutscher Traditionsküche. Die Kalbsbrust aus der Hand von Oliver Steffensky konnte ich vor zwei Jahren für das Geschmacksarchiv im Deutschen Archiv der Kulinarik in Dresden umfangreich und in allen Details dokumentieren.

Weiter geht es mit der »Kaminstube« unter Chefkoch Nicolai Biedermann, dem À-la-carte-Restaurant für Freunde einer klassisch orientierten Gourmetküche – zum Beispiel beim »Steinbuttfilet in Hummerbisque mit Leipziger Allerlei und Krustentierpraline«, einem jener Gerichte aus der klassisch-französischen Tradition, dessen Aromenspektrum wohl zu den international populärsten zählt. Insofern ist die »Kaminstube« kein Zweitrestaurant, sondern als À-la-carte-Restaurant eine Alternative zu den größeren Menüs und stilistisch ein Wohlfühlrestaurant der entspannten Art. Auf ein eher neues Restaurant, den »Forellenhof Buhlbach«, muss man aus meiner Sicht aus einem speziellen Grund ganz besonders eingehen. Natürlich ist das idyllisch gelegene Ensemble von Fischzucht und Restaurant ein beliebtes Wander- und Ausflugsziel mit einem entsprechenden kulinarischen Programm rund um die Produkte der Fischzucht. Aber – es ist noch viel mehr. Unter der Leitung von Juniorchef Hannes Bareiss entstand hier eine unglaubliche, hochtechnisierte Anlage, deren Ziel es ist, dass die Fische in bestmöglich aufbereitetem Wasser aufwachsen, wie man es in der Natur kaum noch oder nur ganz selten irgendwo findet. Das Ergebnis ist so, dass ich zum Beispiel bei meinem letzten Besuch die Forelle blau tatsächlich ohne jede Beilage und noch nicht einmal mit Zitrone gegessen habe, weil mich die reine Produktqualität, die unglaubliche Frische und Präsenz des Geschmacks dieser Fische so fasziniert hat. Hier – wie im Prinzip auch in den »Dorfstuben« – wird nicht nur Essen zubereitet, sondern hier wird ein großer Beitrag für die kulinarische Kultur in unserem Land geleistet.

Womit man zur »Großen Gastronomischen Oper« käme (so der Titel eines Buches über die Küche von Claus-Peter Lumpp), der mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Küche des Restaurants »Bareiss« unter Chefkoch Claus-Peter Lumpp und Pâtissier Stefan Leitner. Der Meister arbeitet schon lange im Haus und wurde von dem national und international kulinarisch bestens informierten Seniorchef Hermann Bareiss schon früh als Talent entdeckt und gefördert. Seit 2008 hat Lumpp nun schon drei Michelin-Sterne und wurde vom Guide Michelin 2025 auch noch als »Mentor Chef« geehrt, also als einer der einflussreichsten Lehrer der Kochkunst. Stilistisch repräsentiert Lumpp eine ideale Kombination aus meisterlichem Handwerk und einem ausgeprägten, sofort ebenfalls als meisterlich erkennbaren Geschmacksbild, in das er immer wieder bestens reflektierte Inspirationen einfließen lässt. Neben verschiedenen Menüs hat er auch noch eine besondere Spezialität kultiviert: ausgefeilte À-la-carte-Gerichte, die jeweils in mehreren Zubereitungen auf verschiedenen Tellern serviert werden und auch im internationalen Vergleich als Spezialität einer echten Großmeisterküche dastehen. Das Essen solcher Kompositionen ist unvergleichlich, weil man über die Variation von Produkten ein geradezu spektrales Bild vom Potential und den Qualitäten der Produkte bekommt. Ein Beispiel: Das Ochsenfilet gibt es als gebratenes Filet auf Barbecue-Glace, die geschmorte Brust stammt vom Wagyu-Rind mit Zucchini und Jalapeno, und das Tatar vom Filet gibt es mit Pfifferlingen und Liebstöckel. Diese spezielle 3-Sterne-à-la-carte-Kultur habe ich ebenfalls im Geschmacksarchiv des Deutschen Archivs der Kulinarik in Dresden am Beispiel des »Lamms von der Älbler Wacholderheide« umfangreich dokumentiert. Und so schließt sich der Reigen eines kulinarischen Angebotes, das in seiner Vielfalt, in seiner Orientierung am Gast und immer auch in seiner schieren Exzellenz unvergleichlich ist.

Jürgen Dollase ist Journalist (u. a. seit über 25 Jahren für die FAZ), Autor zahlreicher kulinarischer Bücher und Initiator und Dokumentator des Geschmacksarchivs am Deutschen Archiv der Kulinarik in Dresden.





BAREISSIANER

Mit dem Herzen dabei

Einander alles geben

DIE BAREISSIANER UND IHR BAREISS

Wenn man ihnen ganz normal auf der Straße begegnen würde, an der Kasse im Supermarkt, beim Warten auf den Bus, vorm Kino, man käme nicht so schnell auf die Idee, dass auch diese sechs, die jetzt um den Tisch sitzen, mit dem, was sie lernen und können, das Bareiss zum »Luxury Culinary Hotel of the Year« machen; dass das Bareiss auch ihretwegen zu den besten Resorts nicht nur in Europa gehört und dem Michelin als eines der außergewöhnlichsten Hotels der Welt gilt. Es sind eben ganz außergewöhnliche normale junge Leute ...

Die sechs, das sind Amelie ❶, Tabea ❷, Yassin ❸, Lasse ❹, Isabella ❺ und Zoe ❻. Yassin hat seine Ausbildung als Hotelfachmann gerade beendet und bleibt noch im Bareiss. Die anderen sind mitten in der Lehre.

Einige sind extra aus ihrem »Frei« gekommen, um von ihrer Ausbildung im Bareiss zu erzählen. Die anderen opfern ihre Pausenzeit. Die einen tragen entsprechend Freizeitklamotten, die anderen entsprechend ihr Bareiss-Habit, Dirndl, Janker, Polo.

Sie sind Anfang bis Mitte zwanzig, quasi die Jahrgangsmitte der so genannten Gen Z, die man landläufig mit dem Etikett der Leistungsverweigerer und der Freizeit-Freaks, mithin der Nichtsnutze beklebt. Keine wertvollen Mitglieder in den Augen einer sie so abstempelnden Gesellschaft, die sich gern über die »Jugend von heute« auslässt, vorzugsweise abschätzt.

Die sechs können mit dem Begriff der Gen Z nichts anfangen, und auch nichts mit den daran haftenden Klischees und Vorurteilen. Dass sie das nicht können, ist kein intellektuelles Phänomen, sie sind einfach nicht die, für die man sie schubladenmäßig halten könnte im Kino, in der Straßenbahn oder wenn man sonst zufällig ihren Weg kreuzt.

Wer sind sie dann?

Völlig normale junge Menschen, die in ihrem Umgang mit dem Gast umwerfend herzliche und liebenswürdige Gastgeber sind. Dafür müssen sie sich morgens keine Pille einwerfen, damit ihnen das Lächeln leichter über die Lippen kommt. Dieses Lächeln gehört so zu ihrem Selbst wie die ruhige Ernsthaftigkeit in diesem Gespräch, in dem sie den Fragen aufmerksam zuhören und mit Bedacht antworten.

Sie haben ihre je eigene Geschichte, wie sie in die »Gastro« gekommen sind. Tabea (im 2. Lehrjahr als Restaurantfachfrau im FHG-Modell), die erst Richtung Architektur eingeschlagen war, isst und trinkt gern. Die Arbeit im Team hat sie der am Reißbrett vorgezogen, wechselte deshalb ins heutige Fach, wo sie lernt, woran sie selber eine Freude hat, am gekonnten und genossenen guten Essen und Trinken.

Lasse (im 3. Lehrjahr als Hotelkaufmann) und Yassin haben zu Hause professionell Morgenluft geschnuppert: Lasse, in der nordischen Kombination sportlich voll auf der Höhe, im elterlichen Betrieb in Baiersbrunn; Yassins Vater hat ein Restaurant in Marokko. Isabella (im 3. Lehrjahr als Hotelkauffrau), daran interessiert, wie Abläufe in einem Hotel funktionieren, wurde über die Großeltern mit Mittelaltal bekannt: ein Hotel, wo man viel lernt, da müsse sie hin.

Womit ein Stichwort gefallen ist, über das sich die sechs ausführlich auslassen, das Lernen.

Zoe (im 1. Lehrjahr als Hotelkauffrau) spricht von der Bareiss-Akademie, den ersten zwei Wochen der Ausbildung, in denen die Beginner-Azubis mit allem bekannt gemacht werden, was das Hotel ist und was es umgibt. »Man lernt die Zusammenhänge.« Und einer der ersten Zusammenhänge war für Zoe, als es an die Praxis ging, dass man sich im Haus nicht mit einem kurz-knackigen »Moin« grüßt, sondern mit »Grüß Gott«.

Die 14 Tage Bareiss-Akademie führen aber nicht nur ins Funktionieren des Hauses ein, sondern machen auch mit allen Bareiss' bekannt. Amelie (im 2. Lehrjahr als Köchin im FHG-Modell): »Die Familie ist unglaublich nahbar. Alle sind herzlich und freundlich. Nicht nur in den beiden ersten Wochen, auch im normalen Alltag.«

Und der normale Alltag, der Alltag des Lernens, das ist dann im Konkreten: pünktlich sein (Yassin: fünf Minuten vor der Zeit), Tischdecken bügeln, darauf achten, dass die Gabel nicht schief eingedeckt ist, Betten machen (Tabea), den Gast mit Namen ansprechen, Anrufe entgegennehmen, Allergien kennen und berücksichtigen und 101 andere Details, in denen nicht der Teufel steckt, sondern der Anspruch auf Perfektion (Isabella).





In Summe fügen sich diese scheinbaren Kleinigkeiten zu größeren Lernkomplexen: Disziplin (Lasse), Selbstbewusstsein (Tabea), Wertschätzung von Tradition (Tabea zum Stichwort Dirndl). Man lernt Strukturen kennen, Organisations-Organismen, ... die einen (voraus-)sehen lehren und die helfen, nicht »abzusaufen«, wenn's mal brummt (Tabea). In den Service-Abläufen muss man ein Zeitgefühl entwickeln. Und eine Kompetenz in Kommunikation. Nicht nur, wenn man im Deutschen noch nicht sattelfest ist, wie Yassin es anfangs war, worin ihm Gäste wie Kollegen dann verständnisvoll behilflich gewesen sind. Sondern es geht ums Verstehen der Gäste überhaupt. Yassin, dem Sinne nach: Welcher Wunsch steckt womöglich hinter einem Wunsch. Und wie kann ich ihn erfüllen? Der Mond vom Himmel? Da wird's eng. Aber ich kapiere: Da wünscht sich jemand etwas Außerordentliches. Also sage ich nicht, geht nicht. Sondern gebe zu erkennen: Verstehe, es soll etwas Besonderes sein. Und vielleicht ist ja dann das sichelförmige Mondgebäck das Besondere, das dem Gast zeigt: Er wurde nicht nur verstanden, er wurde auch erfüllt.

Das ist Bareiss. Das machen seine Auszubildenden.

Und das machen sie auch, weil das Bareiss seinerseits viel für sie, für alle Bareissianer macht. Womit aber nicht alles gesagt ist, wenn man von den Mitarbeiter-Lounges oder dem Mitarbeiter-Restaurant spricht, dem Oktoberfest, den Mitarbeiter-Partys, dem Azubi-Ausflug, dem dreifaltigen Freizeitkalender, der eine Fülle von Angeboten für jeden Tag, jede Woche und jeden Monat macht, um sich allein oder mit anderen ins Freizeitvergnügen zu stürzen, sei's in den Hotelpool, ins Gym der Akademie oder zum Besuch im Kino in Freudenstadt.

Und auch mit der Weihnachtsfeier als solcher, dem Höhepunkt schlechthin in jedem Jahr, ist noch nicht erklärt, was die Bareissianer die Bareissianer sein lässt. Wiewohl: Die Weihnachtsfeier mit ihrem Buffet, das dem »Luxury Culinary Hotel of the Year« und

seinem Team größte Ehren einlegt; die Weihnachtsfeier mit den Bareissianern, deren Outfit dem der Gäste an Silvester im geringsten nicht nachsteht; die Weihnachtsfeier mit dem berührenden Dankeschön der Familie ans ganze Ensemble; die Weihnachtsfeier mit ihrem Drive um Mitternacht, wenn sich die Tanzfläche im Nu füllt und man Augen und Ohren nicht traut, wie die Halle vor Lebenslust birst – diese Weihnachtsfeier als solche ist schon great.

Aber diese Feier ist mehr als ein tolles Buffet und eine gigantische Party. Sie ist ein überwältigender Ausdruck davon, wie sehr die Mitarbeiter und die Familie, die Familie und die Mitarbeiter aufeinander eingeschworen sind. Beide geben einander alles. Nicht zuletzt daher rührt es, dass das Bareiss seinen Gästen alles geben kann.

Was ein schönes Schlusswort wäre. Das aber ist ein anderes.

Unsere sechs wissen: Sie arbeiten in einer der weltbesten Adressen. Sie wissen, wer hier gelernt hat, das ist so was wie ein Freifahrtschein für einen erfolgreichen Berufsweg in Hotellerie und Gastronomie. Sie wissen, wer aus dem Bareiss kommt, dem ist der Bonus professionellen Respekts sicher. Und auch das wissen sie: Diesen Luxus, den sie jetzt für andere leisten, den werden sie sich vielleicht selber mal leisten, in der Oase (Tabea), auf dem Tennisplatz oder bei einer Radtour (Lasse), im Restaurant Bareiss (Amelie: hinter den Kulissen bei Stefan Leitner), in den Dorfstuben (Yassin), beim Wellness in der Sauna, dem Relaxen auf den Wasserbetten (Zoe).

Aber, so schön das alles ist, es ist nicht, was zuletzt zählt. Gefragt, was sie im Umgang mit den Gästen, wohl auch mit dem Team, am meisten schätzt, antwortet Tabea, darin vielleicht die Politur und Oberfläche von Luxus ausgleichend: » ... das Menschliche.«

Sagt eine 24-jährige. Von ihr können wir lernen.



WARUM IST DAS BAREISS ...

... so schön? BRITTA BAREISS ÜBERS »SCHÖNE HOTEL«: SCHÖNHEIT IST ANSTECKEND



Frau Bareiss: Warum ist es im Bareiss nur so schön?

Britta Bareiss lacht:
»Machen Sie Urlaub, wo es nicht schön ist?«

Nein, natürlich nicht. Aber es ist einfach auffallend, dass bei Ihnen einfach alles so schön ist, so sauber, so gepflegt. Von der Gartenanlage vorm Hotel bis zum Whirlpool-Garten im Sauna-Bereich, dazwischen von unten bis oben, in der Tiefe, in der Breite, das ganze Haus – alles nur schön.

»Danke schön fürs Lob. Die Gärtner, die Hausdamen, der Maler und alle, die das Bareiss schön machen, werden das mit Freude lesen. Ich glaube, das ist auch schon das richtige Stichwort, die Antwort auf Ihre Frage: Das Bareiss will auch optisch und ästhetisch Freude machen. Spätestens, wenn man die Zufahrtsschranke zum Hotel passiert und sich vom Garten umgeben sieht, spätestens da fängt der Urlaub an: mit einem Reim aufs Paradies, wenn man es sich denn als Garten vorstellt ...«

»... stimmt, das war mal ein Claim fürs Kurhotel Mitteltal in den 70er und 80er Jahren.«

... »Ferienparadies für Anspruchsvolle« ...

»... stimmt, das war mal ein Claim fürs Kurhotel Mitteltal in den 70er und 80er Jahren.«

Nun liegt Schönheit ja angeblich im Auge des Betrachters. Richten Sie das Bareiss mit den Augen Ihrer Gäste ein?

»Ich glaube, wir teilen den Geschmack unserer Gäste. Und umgekehrt. Das ist wie mit Geschenken unter Freunden: Es muss doch auch mir gefallen, was ich anderen schenke. Womit ich mich nicht identifiziere, das verschenke ich nicht. Wir muten den Gästen kein Bareiss zu, in dem wir uns selber nicht wohl fühlen. Ein minimalistisches Bareiss kann ich mir nicht vorstellen. Im Schwarzwald willst du den Schwarzwald. Deshalb überwiegt bei uns ein eleganter

Landhausstil. Unsere Gäste, stelle ich mir vor, wohnen selber in einem angenehmen, schönen Zuhause. Im Urlaub möchten sie das in einer Steigerung und so, wie es für den Standort typisch ist.«

Wie passt dazu das moderne Design der Suiten-Etage?

»Design, das klingt für mich so ein bisschen nach großstädtischem Einrichtungsstudio, knallig, um jeden Preis auffallend, leicht schräg. So sind unsere Suiten ja nicht. Abgesehen davon, dass wir mit regionalen Materialien gearbeitet haben, Holz, Stein und so weiter: Das Design ist immer Bareiss-Original, nach unseren Vorstellungen gemacht, Muster, Stoff- und Farbzusammenstellungen. Wir haben uns aus keinen Baukästen bedient. Vom Vorsprung einer Tischkante bis zu den Profilen der Decken, der Badezimmer-Spiegel, der Ausleuchtung der Dusche, jedes Polster, jede Füllung, einfach jedes Detail ist präzise auf die Hochwertigkeit des Materials, Funktion und Gefallen durchdacht und ausgesucht. Wobei die Balance wichtig ist: Ein Hotelzimmer kannst du mutiger einrichten als man's vielleicht privat machen würde. Da hat man sich am Mut schnell sattgesehen. Am Bareiss-Design siehst du dich nicht satt, im ganzen Haus nicht. Die Ausstattung macht sich nicht wichtiger als die Gäste.«

Weil Sie von privat und zu Hause sprechen, bei uns ist es nicht immer so ordentlich und sauber wie bei Ihnen.

»Das ist daheim doch völlig normal. Auch wenn ich zugeben muss, ich bin ein eher ordentlicher Mensch. Bei uns zu Hause, zumal mit drei Kindern, schauen mein Mann und ich schon, dass alles sitzt und stimmt. Und das muss es im Hotel erst recht, wo viele Menschen beieinander sind. Da haben Sie, wenn Sie nicht dahinterher sind, ganz schnell und ganz unvermeidlich Spuren von Abnutzung. Und mit abgenutzten Dingen gehen wir alle entsprechend um, gern nachlässig. Das ist im Bareiss ein Unding. Mein Mann und ich und mein Schwiegervater, wir gehen jede Woche einmal durchs ganze Haus, von oben bis unten, und notieren, wo was gemacht werden muss. Das kann dann nicht immer von jetzt auf gleich erledigt werden, aber es wird erledigt. Unser Maler macht jeden Montag seinen Rundgang und greift bei Bedarf zum Pinsel. «

Wie halten Sie's mit dem Dresscode?

Hermann Bareiss ist immer wie aus dem Ei gepellt, Ihren Mann kenne ich fast nur mit Krawatte. Von Ihnen selber nicht zu reden ...

»Na ja, übertreiben wir mal nicht. Privat trägt auch mein Schwiegervater Jeans und neuerdings sogar Sneaker. Und meinen Mann und mich gibt's auch im Hotel auch schon mal im casual look. Aber es stimmt schon, wir achten für uns und unsere Mitarbeiter auf ein properes Erscheinungsbild und Auftreten. Aus Respekt für unsere Gäste. Die Übergabe der Rose vorm festlichen Diner am Samstagabend in Turnschuhen, offenem Kragen und Pulli, das passt einfach nicht. Der Urlaub ist Ausnahme vom Alltag, ein Samstag und Sonntag hebt sich von den übrigen Werktagen ab. Dem geben wir Gastgeber, unsere Mitarbeiter eingeschlossen, auch kleidungsmäßig Ausdruck.«

Erwarten Sie das auch von Ihren Gästen?

»Wie mein Schwiegervater gern sagt: Freiheit über alles. Wir sind ein Ferienhotel, kein Modesalon. Andererseits, ich weiß, dass unsere Damen-Gäste sich gern schick machen, nicht nur am Samstagabend. Und es gibt Männer, die wollen ihnen nicht nachstehen. Wir reglementieren niemanden. Wir bauen auf den Takt und den Geschmack unserer Gäste. Wenn sich mal jemand in seiner Garderobe total vergreift, erlauben wir uns einen diskreten Hinweis. Als einmal Gäste unmittelbar von den Pools im Bademantel ins Restaurant Bareiss wechselten, hat sie unser Restaurantleiter Thomas Brandt aufs zuvorkommendste begrüßt und gefragt: »Darf ich Ihnen aus dem Mantel helfen?« ...«

Ist Schönheit ansteckend?

Britta Bareiss muss wieder lachen: »Wenn Sie so fragen, ich glaube, ja. Es ist erstaunlich, wieviel Bareiss sich die Gäste in der Modeboutique und im Lädle für zu Hause aussuchen und mitnehmen. Die Gestecke unserer getrockneten roten Rosen zum Beispiel sind seit Jahrzehnten ein Renner. Also tatsächlich, wenn ich überlege – Schönheit ist ansteckend.«



Unser Bestseller – mit der Option auf Verlängerung mit **10% Nachlass** auf den Zimmerpreis ab der 8. Nacht:
7 GOLDENE TAGE
01.01.–14.12.2026



... so authentisch?

EINE MANUFAKTUR AUS DEM LEHRBUCH UND ALTE ÄPFEL

»Alles Unheil brachten Äpfel«. Einer populären Auffassung zufolge, der sich ein empfindliches philologisches Gewissen aber nicht unbedingt anschließen muss, heißt der Apfel deswegen auf Latein »malus«. Und »malus« heißt »schlecht«. Was ein ganz schlechter Anfang ist, um über Nachhaltigkeit und eine schwer auszusprechende und noch schwerer zu praktizierende Authentizität zu schreiben.

Obwohl, so schlecht ist dieser schlechte Anfang nicht, von wegen »Alles Unheil brachten Äpfel«. Das ist von Heinrich Heine, der damit auf die paradiesische Verführung von –, ja von wem ..., wer verführt da wen dazu, die verbotene Frucht, den Apfel, vom verbotenen Baum zu genießen, mit dem Ergebnis, wegen Reinheitsverlusts des Paradieses verwiesen zu werden? Die Schlange Eva? Eva den Adam? Adam, ein höchst bereitwillig Verführter, die Eva? Hätte ja auch »Nein, danke« sagen können, der Adam.

»Alles Unheil brachten Äpfel. Eva bracht' damit den Tod ...« Heine, der brillante Ironiker, greift voll in die Kiste der Klischees: Eva war an allem Schuld. Ja, von wegen.

Wir erzählen das in dieser hübschen Ausführlichkeit, weil auch die überstrapazierten Begriffe Nachhaltigkeit und Authentizität überfrachtet sind mit dem



ideologisch besetzten Anspruch einer Reinkultur, die es nicht gibt, nicht geben kann, weshalb keiner diesem Anspruch restlos genügt.

Umso höher der Verdienst, sich dem Ideal davon anzunähern. Weshalb wir der Meinung sind, dass die Pflege der Streuobstwiesen am Morlokhof mit ihrem zum Teil über 100-jährigen Apfelbaumbestand und der Einsatz für eine maximal artgerechte und ressourcenbewusste Forellenzucht auf dem Forellenhof Buhlbach sehr verdienstvoll sind.

»Die Geschichte des Apfels«, erzählt der Baiersbronner Garten-Fachmann Heiko von Daak, »ist so alt wie die Geschichte der Menschheit.« Und er erzählt weiter, wie der Apfel seinen Weg gefunden hat aus dem asiatischen Raum in den europäischen, unter Marco Polos Assistenz, wie er über, wenn auch nicht so genau in dieser bio-historischen Reihenfolge, Persien, Griechenland über die Alpen nach Rom kam, in die Bretagne, England, Schottland und schließlich auch nach Mitteltal, ja, auch hierher!, und auf den Morlokhof, dessen Apfelbäume ihre über 100 Jahre auf dem wettergegerbten Stamm haben. Die Bäume sind also alt und würdig und wahren ihre Geheimnisse: Welche Apfelsorte sie tragen, man weiß es nicht. Die einzig nachweislich gesicherte ist der Boskop.

Die Alt-Echtheit der Bäume, die die Morloks überlebt haben, kann authentischer nicht sein. Als Nutzbringer tun sie Dienst noch heute, die Gäste können bei der saisonalen Führung munter in die Äste greifen und zugreifen.

Wie man liest, von Daak besetzt die Vorstellung vom Authentischen und Nachhaltigen mit Praxis und Erfahrung, nicht mit einem Kult oder einer Ideologie. Nicht anders hält es Fischwirt Peter Schneider. »Früher«, sagt er, »hat man von Effizienz gesprochen. Heute sagt man Nachhaltigkeit.«

Wenn es um Effizienz geht, kann die Kreislaufanlage der Buhlbacher Fischzucht effizienter nicht sein. Die Nutzung und Wiederaufbereitung des eigenen Quellwassers schaffen ideale Bedingungen, um das Wachstum der Fische in Echtzeit art- und bedarfsgerecht zu ermöglichen, wachsam zu beobachten und zu begleiten. Mit der Aufzucht der Fische, die, nach geschätzter Vorgabe der Köche, in zwei Jahren in der Bareiss-Gastronomie verarbeitet werden, wird heute

begonnen. Der Kunde, der im Forellenhof kauft, bekommt keinen Fisch, der vor mehr als 15 Minuten geschlachtet worden ist. So viel marktnahe Frische gibt es nirgends. Deswegen bleibt die Produktion, 2025 annähernd 20 Tonnen, ausschließlich im lokalen Raum der Gemeinde Baiersbrunn, was den Forellen ihre qualitative Exklusivität verleiht.

Exklusiv bekommt es auch Claus-Peter Lumppp fürs Restaurant Bareiss. Ihn beliefert Schneider mit bis zu 2 kg schweren Saiblingen (das Normalgewicht liegt zwischen 300 g und 400 g), weil sie in der Küche des 3*-Gourmetrestaurants eine bestimmte Filetdicke brauchen, um fachgerecht verarbeitet werden zu können.

Eine gern gestellte Frage, die nach dem Bio-Siegel, verneint Schneider völlig gelassen. Es ist, im Verhältnis zum wirtschaftlichen Ertrag der Produktion, einfach zu teuer. Er kann damit besten Gewissens leben. Der Verbraucher auch. Denn der kann sich mit eigenen Augen davon überzeugen, wie auf dem Forellenhof gearbeitet wird: Die Anlage ist total transparent; jeder kann sich, in Begleitung der Fischwirte, ansehen, was hier geschieht. Es ist Handwerk und Handarbeit aus dem Lehrbuch für Forellenzucht.

Zum Handwerklichen. Es wird nicht in Computeröfen geräuchert, sondern in den nunmehr fertiggestellten neuen Fertigungsräumen wird für die von Hand erfolgende Heißräucherung richtig Feuer gemacht. Aufhängen, Zerlegen, das Filetieren, um die Fische absolut grätenfrei anzubieten, all das fordert viele erfahrene Handgriffe, die es rechtfertigen von der Forellenzucht Buhlbach als einer Manufaktur zu sprechen. Was woanders mit Stolz als »aus eigenem Garten« kommend angepriesen wird, für die Forellen »aus eigener Zucht« gilt es genauso.

Und mit welcher Haltung und Verantwortung man arbeitet, davon gibt auch die Ästhetik des ganzen Areals Ausdruck. Das Gegenüber der Zucht, der Forellenhof Buhlbach mit seiner jetzt auch am Freitagabend geöffneten Gastronomie, ist ein Schwarzwaldhaus, wie es echter und schmucker nicht sein kann. Und wer käme auf die Idee, dass sich unter den bepflanzten Dächern der behaglich verschindelten Produktions- und Fertigungsgebäude ringsum die modernste Technik einer Aquakultur befindet, die diese verdienstvolle, auf Authentizität und Nachhaltigkeit angelegte Fischzucht ermöglicht?



... so professionell?

ÜBER TREUE, VERBUNDENHEIT, WERTSCHÄTZUNG, DANKBARKEIT

KARRIEREPARTNER
IN HOTELLERIE
UND GASTRONOMIE



Dass im Herbst 2025 die Mitgliederversammlung des FHG im Bareiss stattgefunden hat und anderntags der so genannte »FHG-Tag« auf dem Morlokhof, braucht den Bareiss-Gast und Journal-Leser eigentlich nicht zu interessieren.

Das einschränkende *eigentlich* indes lässt Gast wie Leser vermuten, dass da aber doch was Interessantes für ihn dahinter stecken könnte. In dieser Vermutung können wir beide nur bestätigen. Wir erzählen daher weiter.



FHG steht für »Förderer von Hotellerie und Gastronomie«, ein Verein der bundesweit besten Hotels und Restaurants – ein eingetragener Verein natürlich, wie sich das gehört – für die Förderung und Karrierebegleitung des Nachwuchses. Hermann Bareiss hat ihn 1989 mit den seinerzeit führenden Granden der deutschen Highend-Hotellerie und -Gastronomie gegründet, war der erste Vorsitzende. Heute ist es Hannes Bareiss.

Der FHG hat zwei verschiedene Schulausbildungs-Reformen initiiert, für Abiturienten und für Realschulabsolventen, die den Auszubildenden eine kammergeprüfte Zusatz-Qualifikation attestiert, wie sie den Leistungs- und Exzellenzerfordernissen der im Top-Segment ausgewiesenen Betriebe entspricht.

Die beiden FHG-Modelle sind in Deutschland einmalig: Die Zusatz-Qualifikationen sind exklusiv in FHG-Mitgliedsbetrieben zu erwerben, deren Auszubildende Schüler an der Landesberufsschule Bad Überkingen sind, Deutschlands beste Berufsfachschule. Die Einmaligkeit der Modelle veranlasst Hotels und Restaurants von der Elbe bis an die Isar, ihre Schüler auf die Schule zu Füßen der Alb zu schicken.

Man schnallt sofort, worum es (auch) geht: Um die Sicherstellung von Best-Leistung in den besten Häusern dank eines bestens ausgebildeten Nachwuchses. Das ist für jeden Gast dieser Häuser von nachgerade vitalem Interesse.

Wir sind noch nicht ganz am Punkt.

Die Azubis sind so gut wie ihre Ausbildungsbetriebe und Ausbilder. Dass es um beides mindestens ordentlich bestellt ist, belegen die Prüfungsabschlüsse: FHG-Absolventen beenden ihre Lehrzeit mit Bestnoten, gehören bei Wettbewerben des Verbandes oft zu den Landes- und Bundesbesten.

Nicht nur die Lehrlinge fordern sich in ihrer Ausbildung, ihre Lehrmeisterinnen und -meister tun das auch. Mit dem jährlichen FHG-Tag trägt der Förderverein sein Scherflein zu ihrer Information und Weiterbildung bei: Mit Workshops zu aktuellen Branchen-Themen: Generation Z, Ausbildungsneuerordnung. Im Herbst 2025 war es KI, Künstliche Intelligenz.

Keine Bange. Es geht nicht um KI. Es geht am endlichen Ende tatsächlich um Sie, liebe Gäste. Sie können entspannt weiterlesen.

Ganz so entspannt ging es den Teilnehmern des FHG-Tags, Chefs, Ausbildungs- und Mitarbeiterverantwortlichen, allerdings nicht. Denen flogen Fakten und Perspektiven, was KI für die Gastro alles schon leistet und noch leisten wird, nur so um die Ohren.

Einer der Referenten war Andreas Reichert, Managing Director von Allresto München, Mit-Hauptverantwortlicher und Mit-Fortentwickler der Münchner Flughafen-Gastronomie. Reichert berichtete von der Logistik der 50 Restaurants mit ihren rund 950 Mitarbeitern und den unzähligen Essen, die vom frühen Morgen bis zum späten Abend über den Pass gehen. Und erklärte, wie nicht nur, aber auch KI das gigantische System organisieren und sich auf die komplizierten und komplexen Bedürfnisse eincheckender, abfliegender, heimkehrender, kofferwartender Kunden ausrichten hilft. Es war hochbeeindruckend. Kein Mucks im Auditorium.

Dann aber. Reicherts abschließende Worte, dem Sinn nach: Alles gut und schön, was KI leisten kann, auch im Highend-Segment der Branche. Aber am Ende gilt für alle Gastronomen und Gastgeber nur eins: Dass wir unsere Gäste, auf deren Erwartungen und Umstände wir uns eingestellt haben, glücklich und zufrieden machen. Sprach der ehemalige Bareissianer und FHG-Absolvent.

Lieber Leser, Sie denken: Bin ich hier im falschen Film? Hat es nicht um Treue, Verbundenheit, Wertschätzung, Dankbarkeit gehen sollen?

Genau darum ging und geht es bis jetzt. Denn wem, liebe Gäste, gelten Ihre Treue, Verbundenheit, Wertschätzung und Dankbarkeit? Zum einen dem Höchstmaß an Professionalität und Exzellenz, das Sie vom Bareiss als einem »außergewöhnlichen und bemerkenswerten« 3-Key-Hotel erwarten dürfen. Diese Exzellenz und Professionalität müssen tagtäglich gelernt, gelehrt und auf der Höhe der Zeit fortgeschrieben werden. Was das Bareiss unter anderem dafür tut, das haben wir Ihnen im Rahmen von FHG erzählt.

Zum anderen. Alles professionelle Know-how ist, mit biblischen Worten in Luthers Deutsch zu sprechen, »klingende Schelle und tönendes Erz«, wäre da nicht die Liebe, die Fachmannschaft und Exzellenz trägt und überwölbt, die Liebe zum Gast. Sie erleben diese Liebe, liebe Gäste, als die umwerfende Herzlichkeit, mit der Ihre Bareiss-Gastgeber – und das sind ausnahmslos alle Bareissianer – Sie hier willkommen heißen und wofür Sie sie, auch in diesem Journal, in höchsten Tönen loben.

Die Treue, Verbundenheit, Wertschätzung, Dankbarkeit, die in Ihren Worten zum Ausdruck kommen, gehören von uns aus genauso Ihnen. Danke.



... so ein herausragender Arbeitgeber?

»Wir machen nicht die Betten und kochen auch nicht den Kaffee«, versichert die Familie Bareiss immer wieder und mit Nachdruck, wenn das Hotel für seine Leistungen ausgezeichnet wird. »Es sind die Mitarbeiter, unsere Bareissianer, die das Bareiss zum Bareiss machen. Und auf sie sind wir mächtig stolz.« Deswegen gibt es in diesem Journal diese Seite, auf der wir Ihnen mit Freude und mit Stolz einige Bareissianer vorstellen, die für das, was sie können, persönlich ausgezeichnet und geehrt wurden – herzlichen Glückwunsch!



Auf der CMT in Stuttgart wird Silke Schranz als Tourismusheldin 2025 in der Kategorie Engagement in der Tourismusbranche – Beherbergung ausgezeichnet.



Cedric Laarmann wurde bei den Baden-Württembergischen Jugendmeisterschaften unter 35 Finalisten Punktbester aller 5 Hotel-Berufe und als bester Kaufmann für Hotelmanagement ausgezeichnet.



Bei den Köchen dieser 43. Baden-Württembergischen Landesjugendmeisterschaften war es Sebastian Ruhe, der den 3. Platz auf dem Siebertreppchen belegte.



Daniel Schwarz hat beim renommierten Wettbewerb »Bester Jungkoch Deutschlands« der Chaîne des Rôtisseurs in Frankfurt einen fantastischen 2. Platz belegt!



Azubi Jonathan Schwab holte beim Hochdorfer Kronenpokal einen starken dritten Platz. Er überzeugte die Jury mit einem eigenständigen 3-Gänge-Menü für acht Personen – da wären wir gern zu Gast gewesen.



Sie überzeugten bei den »Besten 10« beim Wettbewerb der Meistervereinigung: Platz 2 für Anna-Tea Brenner (Service), Platz 3 für Klara Schmidt (Küche) in den Einzelwertungen und Platz 1 im Kombi-Wettbewerb.



Der Busche-Verlag (Schlemmer- und Schlummer-atlas) zeichnete das Hotel Bareiss wiederholt als »Top-Arbeitgeber« aus und ehrte Hannes Bareiss als einen der 50 TOP-Hoteliere in Deutschland.



Die Zeitschrift Kalk und Kegel hat Stefan Leitner zu den besten 50 Pâtissiers im deutschsprachigen Raum ausgezeichnet.



Der Busche-Verlag zeichnet Tobias Bruckner als »Great Leader 2025« aus.

... so gut in der Presse?

ÜBER EHRlichkeit, NÄHE UND VERTRAUEN



UTA SCHLAGENHAUF, in der Wolle gefärbte »Bareissianerin« (Ausbildungsjahre 1988–91), ist seit 2004 verantwortlich für die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit im Haus. Dazu haben wir ein paar Fragen.



Warum ist das Bareiss so dauerhaft erfolgreich und so dauerhaft präsent im deutschsprachigen Blätterwald und der internationalen Presse?

»Die Journalisten, die Medien überhaupt, schreiben oder berichten über das Bareiss so, wie sie das Bareiss erleben. Sie schreiben über ein Haus, über das keine Themen »erfunden« werden müssen. Sondern sie finden und erleben die Themen, wenn sie bei uns sind. Und weil das Bareiss »work in progress« ist, wo sich immer was tut, immer etwas in Bewegung ist, gibt es auch immer etwas zu berichten. Die Journalisten, die zu uns kommen, sind erfahrene Profis. Denen macht man nichts vor. Sie können vor der Presse nicht besser dastehen, als Sie in Wirklichkeit sind.«

Aber legen Sie's nicht doch ein bisschen darauf an, dass die Berichterstattung positiv ausfällt?

»Stellen Sie die Frage etwas anders formuliert der Familie Bareiss: Legen Sie's nicht doch ein bisschen darauf an, dass Ihre Gäste glücklich sind bei Ihnen? Selbstverständlich! Auch für unsere Journalisten möchte ich nichts anderes, als dass sie glücklich sind, wenn sie das Haus verlassen. Glückliche, weil sie auf alles eine überprüfbar ehrliche Antwort bekommen

haben, was sie wissen wollten. Und glücklich, weil sie ein Bareiss erlebt haben, wo sie etwas geboten bekommen haben, was ihnen von woanders nicht ohne weiteres bekannt ist. Und sie haben mitbekommen: Das waren keine Presse-Extras oder Medien-Services. Sondern das erleben und bekommen hier alle Gäste.«

Was macht Sie davon so überzeugt?

»Das Hotel hat sich im Lauf der Jahre immer weiterentwickelt an Exzellenz in all seinen Bereichen. Das Hotel ist sich in seinen Werten, in seiner Herzlichkeit und Liebesswürdigkeit immer treu geblieben: Im Umgang mit den Gästen, im Team selber seit über 70 Jahren. Davon kenne ich das Bareiss über die Hälfte. Und ich bin heute noch begeistert davon, was das Bareiss ist und was es geworden ist. Auch wir machen mal Fehler, es geht mal was schief. Das ist ja menschlich, wo Menschen für Menschen arbeiten. Trotzdem: Was wir hier machen, finde ich einfach nur einzigartig und großartig. Und nach allem, was man in den Medien so liest, sieht und hört, bin ich da nicht die Einzige. Von unseren Gästen nicht zu reden, die in ein Bareiss kommen, das in der wirklichen Wirklichkeit schöner ist als die Bilder unserer Website und womöglich besser, als die Leute in den Medien davon mitbekommen.«



Ist das nicht etwas arg selbstbewusst?

»Das hat um Himmels willen so nicht klingen sollen. Nein, nein. Schau'n Sie, ich mache keine Betten, ich koche keinen Kaffee, ich begeistere nicht die Kids im Ferienprogramm, ich bringe keine Koffer aufs Zimmer. Ich habe zwar jeden Tag mit unseren Gästen zu tun, kenne unsere Stammgäste, wir mögen

und schätzen uns. Aber die ganz konkreten Höchstleistungen unseres sehr anspruchsvollen Hotel-Service, die leisten ja die Mitarbeiter. Ich kann doch gar nicht anders, als mit stolz darauf zu sein, wenn unsere Auszubildenden bei ihren Prüfungen so toll abschneiden. Das sind doch unsere Voll-Profis von morgen und übermorgen. Und wenn Vater und Sohn Bareiss fürs Lebenswerk und als Icon, Claus-Peter Lumppe als »Mentor Chef« geehrt werden, soll ich das verstecken? Darüber freue ich mich als Mitarbeiterin und Mensch. Und das gebe ich mit Freude den Medien weiter. Vergessen Sie bitte nicht: Das alles wird ja niemandem geschenkt, nichts kommt von selber. Erfolg kommt von Leistung.«

Das klingt anstrengend.

»Das klingt nicht nur so. Das ist es auch. Aber so, wie Sie fragen, hört es sich nach schlecht anstrengend an. Sehen unsere Bareissianer so aus? Unter Druck, außer Atem, Schweiß auf der Stirn, hängende Schulter, aufgerissene Augen? Wer aus sich was »G'scheits« machen will, strengt sich an. Das ist im Spitzensport so, das ist in der Spitzenhotellerie so, das ist überall so, wo der Begabte, wo der Könnner sein Bestes gibt, um die Fans zu begeistern, um die Gäste glücklich zu machen. Wenn Sie schreiben, wollen Sie so schreiben, dass die Überschrift den Leser neugierig macht, mit dem Lesen überhaupt anzufangen. Die ersten Sätze müssen so sitzen, dass er weiterliest. Und wenn er ans Ende gekommen ist, ist er hoffentlich gut informiert und unterhalten worden. Dem geht voraus, dass Sie mehr recherchiert haben, als Sie wiedergeben konnten. Und für die Wiedergabe muss einer gut schreiben können, unverwechselbar und einmalig, wie es keine KI kann. Empfinden Sie das als anstrengend? Eher nicht. Denn es macht Ihnen doch Freude, sich selbst zu fordern und treue Leser zu haben.«

1:0 für Sie. Danke schön.

»Umgekehrt. Ich bedanke mich bei Ihnen, wie ich mich immer nach solchen Gesprächen bedanke. Weil herausfordernde Fragen eine gute Spannung geben und einen dazu anhalten, nicht in Routine zu verfallen. Kein Gast ist gleich wie der andere, kein Gespräch eins wie das andere. Alles zählt und jeder einzelne zählt. Das habe ich von Hermann Bareiss gelernt, weil er es vormacht und vorlebt: Jeder, mit dem du's zu tun hast, gilt. Jeder ist wer. Deswegen hat das Bareiss diese Gäste und dieses tolle Team. Und deswegen vielleicht auch eine gute Presse.«

... so verblüffend jung?

DAS BAREISS WIRD 75



Mit nicht ganz 65 Jahren geht der durchschnittliche Deutsche in Rente. Was für eine hässliche Aussage. Weil, erstens, wer, bitte schön, ist ein »durchschnittlicher Deutscher« (wir gendern das jetzt mal nicht). Und wer spricht von sich gern als Rentier (nicht als Ren-Tier auszusprechen).

Fangen wir noch mal an. Das Durchschnittsrentenalter in Deutschland liegt bei nicht ganz 65 Jahren. Das Bareiss wird 2026 fünfundsiebzig Jahre alt, 75. Mit hin ist das Bareiss ein Hotel, das sein Rentenalter längst erreicht, ja, überschritten hat. Man gewinnt aber nicht den Eindruck, das Bareiss sei in Rente.

Britta Bareiss muss lachen, als sie darauf angesprochen wird: »75 ist doch kein Rentenalter. Weder für meinen Schwiegervater noch fürs Hotel. 75, das ist doch einfach nur schön.« Und was wünschen sich die beiden zum 75-jährigen, Britta und Hannes Bareiss? Sie wünschen sich nichts. Britta Bareiss fährt fort: »Wir machen uns da nicht so furchtbar viele Gedanken, also: wir nicht für uns selbst. Für unsere Gäste schon. Aber für uns ist eigentlich jedes Jahr, jeder Tag ein Jubiläum: Das Bareiss ist ja immer eine »runde Sache«, im Sinne von alles muss rund, muss perfekt sein. Für die Gäste ist jeder Urlaubstag ein Feiertag. Jeder Tag ist eine Aus-Zeit, eine Abwechslung von Alltag, Routine, Gewohnheit. Deswegen ist ein halbrunder oder ein runder Geburtstag für uns kein Anlass, die Hände in den Schoß zu legen, uns feiern zu lassen, zu denken, so, jetzt haben wir genug erreicht. Nein, es geht immer weiter. Mit 100 wird das Bareiss keine 100 sein. Und in Rente geht von uns so schnell keiner.«

»Auch bei Regen scheint in Ihrem Herzen die Sonne.«

Das sehen Gäste und Mitarbeiter naturgemäß anders. Nicht das mit der Rente, in die niemand das Bareiss schickt. Sondern das mit den Glückwünschen und dem Feiern. Beides ist angezeigt und angesagt. Wovon die Gratulationen auf den Seiten 8 und 9 zeugen. Es waren und sind nicht die einzigen. Eine kleine Fortsetzung:

»Wir sind noch immer begeistert von der Gastfreundschaft und Herzlichkeit der Bareissianer. Für unsere Kinder sind die Aufenthalte unauslöschbare glückliche Erinnerungen an die Kindheit geworden. Das Bareiss ist für uns das »zweite Zuhause.« So Familie Rau. Karin und Wolfgang Schwarz schreiben es ähnlich: »Das Bareiss ist für uns wie »heimkommen« nach langer Arbeitszeit. Ihr Haus strahlt so viel Liebe und Freundlichkeit aus, und auch bei Regen scheint in Ihrem Herzen die Sonne.«

Es verbinden sich mit dem Bareiss auch ganz besondere Lebensmomente »wie der Heiratsantrag an meine Frau im Gourmetrestaurant! Thomas Brandt hat hier, wie natürlich immer, alles für einen unvergesslichen Abend geleistet«, erzählt Dr. Tim Simon und fährt zusammen mit seiner Frau Helene fort: »Das Bareiss ist für uns ein Ort der unglaublichen Gastfreundschaft gepaart mit extremer Konstanz. Am stärksten wiegt die Begegnung mit den Menschen, die hier arbeiten. Einen Bareissianer erkennt man auf der ganzen Welt, haben wir oft so erlebt.«

»Glückliche Mitarbeiter stecken Gäste an.«

Was sagen die Bareissianer selbst zum 75.?

Ein paar Stimmen der Auszubildenden. »Cool, es ist eine tolle Ausbildung hier. In der Gastronomie wird es einem nie langweilig. Und speziell im Bareiss kann man seine Perfektion voll ausleben.« »Man findet so viele Freunde, wenn man Freude an Kommunikation hat, bei Kollegen wie bei Gästen.« »Das Bareiss soll sich treu bleiben, nicht zeitgeistig werden.« »Die Standards beibehalten, auch wenn's anstrengend ist.« »Wenn man will, kann man hier alles lernen.«

Was sagen die, die schier alles gelernt, viel erfahren haben und zur Könnerschaft gelangt sind? Zwei bewährte Zeugen. Claus-Peter Lump, nachdenklich: »Es soll in Zukunft mindestens so gut laufen wie bisher. Es ist der Anspruch an uns alle, dass es gut weitergeht – aber nicht genauso gut. Sondern dass wir uns weiterentwickeln, das Bareiss ist eine Evolution, eine stetige.« Uta Schlagenhauf, strahlend: »Ich wünsche dem Haus, dass Familie und Team mit ganz, ganz viel Elan die nächsten 25 Jahre anpacken, durchhalten und glücklich bleiben. Glückliche Mitarbeiter stecken Gäste an.«

Nimmt man alles in allem, was Gäste und Mitarbeiter über die Familie und ihr Haus sagen, so ergibt sich im tausendfachen Puzzle in etwa dieses Bild:

Zum einen, das Bareiss verdankt seinen Rang und Ruf einem Hoch- und Höchstmaß an Professionalität. Alle, die hier arbeiten, sind sich des Anspruchs und der Erwartung auf Exzellenz bewusst und leisten sie, vom Beginn ihres Berufswegs an bis zur erworbenen Souveränität und Meisterschaft.

Zum Weiteren und Wichtigeren, alle haben verinnerlicht und es sich zu eigen gemacht, dass Professionalität und Meisterschaft allein nicht reichen, um das Bareiss dieses bemerkenswerte und außergewöhnliche Bareiss sein zu lassen. Es läuft am Ende auf ein Zweifaches hinaus, das sich in diesen beiden Brennpunkten fokussiert:

Liebe und Glück, Glück und Liebe – es sind, zusammen mit dem Wunsch nach Gesundheit, die Sehnsuchtsorte der Seele. Und wie's aussieht, erfüllt sich diese Sehnsucht, zumindest auf Zeit, in diesem Bareiss im Schwarzwald. Das Bareiss kann nichts dafür. Seine Gäste wollen es nicht anders.

Danke.



Für Gäste ab
10 Aufenthalten:
**JUBILAR-
WOCHE**
18.01.–25.01.,
15.03.–22.03. und
15.11.–22.11.2026

**6 zahlen
7 bleiben**



»DU GÖNNST DIR EINEN TRAUM«, SCHRIEB EIN FREUND
EINEM FREUND, DER IHM BILDER VOM BAREISS-URLAUB
GESCHICKT HATTE. DIE REAKTION VOM FREUND DES
FREUNDES: »KEIN TRAUM. MEINE FRAU, UNSERE KIDS,
ICH SELBST – SIEBTER HIMMEL. THAT’S BAREISS.«



Ab der 8. und
für alle folgenden
Übernachtungen
erhalten Sie einen
Nachlass von
10 % auf die aktuelle
Tagesrate.

**7 GOLDENE
FAMILIENTAGE**

10.04.–26.04.,
05.07.–13.09. und
04.10.–02.11.2026

Da möchte man nochmal Kind sein

VOM KINDERDÖRFLE UND DEM REITERHÖFLE

»O wüßt ich doch den Weg zurück, / Den lieben Weg zum Kinderland!« Wer ist der Nostalgiker, der das wissen möchte? Wen weht da eine Sehnsucht nach seinem kindlichen Einst und Früher an? Land, für das Johannes Brahms in seinem Lied die Töne der Wehmut gefunden hat, die in August von Platens, man muss das mal so ehrlich sagen, stark zum Sentimentalen neigenden Versen liegen.

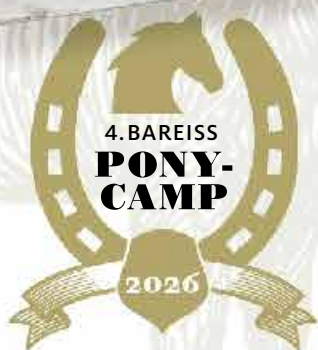
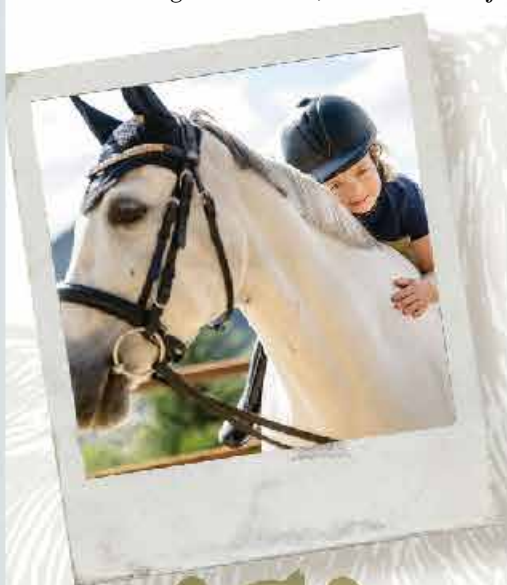
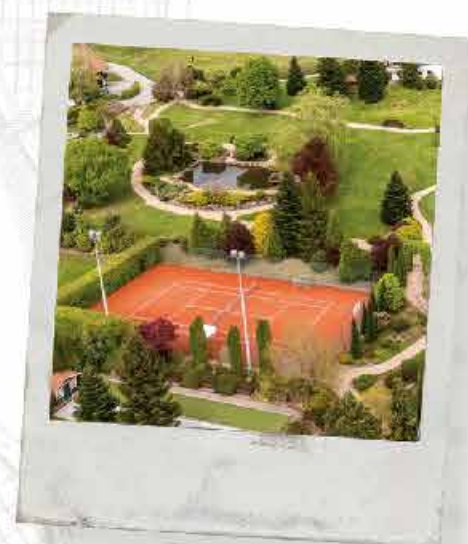
Zwischen uns sei Wahrheit. Jawohl, auch die erwachsenen Eltern, die ihre Kinder den Betreuern des Kinderprogramms im Bareiss anvertrauen, nicht wenige dieser Eltern weht was an und sie bekennen frisch, frank und frei: »Im Bareiss wär' ich gern noch mal Kind.« Und kein Brahms, der diese nachgerade begeisterte Sehnsucht in Töne zu setzen wüsste, weil die Begeisterung der Kids darüber, was ihnen hier alles geboten wird, allen anderen Jubel übertönt. So ist es.

Wovon sind die Kids so begeistert? Nun ja, das Angebot ist riesig, wird immer wieder erweitert und muss deswegen an dieser Stelle nicht vom vielseitigen Kinderprospekt abgeschrieben werden, das wir Ihnen gern zuschicken und das Sie sich natürlich, viel bequemer, auch auf der Website www.bareiss.com oder, am allerbequemsten, auf der Bareiss-App anschauen können. Aber mal abgesehen davon, dass es ein Mordsspaß ist, Teller mit einem Berti-Motiv zu bemalen, nach Hause mitzunehmen und, Vorschlag, fürs Frühstück zu gebrauchen; Muffins zu backen oder herzhafte Käse-»Füße«; an Halloween Kürbisse zu schnitzen; sein eigenes Lipgloss herzustellen; Air-Hockey und Billard zu spielen oder, der Hammer, sich mit der Playstation 5 zu verlustieren – abgesehen mal von diesen »hard facts«, gibt es »basics«, Grund-Überzeugungen, die dieses Riesenangebot bestimmen:

Das Kinderdörfle ist **keine** »Betreuungs-Stätte«, wo die Kinder »aufbewahrt« und bespaßt werden, damit die Eltern ihre Ruhe haben. Vielmehr sind die Kinder – natürlich auch Mama und Papa, wenn sie mitkommen möchten – liebevoll willkommen geheißen. Und den jüngsten Gästen wird ihre Ferien-Abwechslung in allen Altersgruppen mit derselben Ernsthaftigkeit und Professionalität geboten wie den großen Gästen. Die ziemlich beliebten und deswegen schnell ausgebuchten Camps stehen, wie Britta Bareiss sagt, »unter der Leitung von tollen Trainern, die Spezialisten in ihrem



25.05.–29.05., 03.08.–07.08.
und 17.08.–21.08.2026



20.07.–24.07., 03.08.–07.08.
10.08.–14.08. und 24.08.–28.08.2026



16.02.–20.02., 01.06.–05.06.
und 26.10.–30.10.2026





20.07.-24.07., 10.08.-14.08.,
24.08.-28.08. und 26.10.-30.10.2026



Bereich sind. Abwechslung, Spaß, Spiel, das Erlangen von neuen Fertigkeiten stehen im Vordergrund. Auch Anfänger sind immer willkommen – vielleicht kann ja die Leidenschaft für eine neue Sportart geweckt werden.«

Es gibt auch bemerkenswerte Nebenwirkungen, die vielleicht zu Hauptwirkungen werden: Die Kinder, vor allem wenn sie anfangs schüchtern sind, tauen auf, werden, wie man so sagt, »aufgeweckt« und aktiv, haben nachhaltig wirkende Erlebnisse, gewinnen neue Kenntnisse, schließen auch neue Freundschaften mit anderen Kindern und wollen am letzten Tag am liebsten nicht mehr fort. Womit sie ihren Eltern, mehr oder weniger ausgesprochen, das Versprechen eines nächsten Urlaubs im Bareiss abnehmen. Die damit null Probleme haben. Denn längst kommen Eltern ins Bareiss, die selber schon als Kinder in der Villa Kunterbunt gespielt haben und wissen, warum es ihrem Nachwuchs hier gefällt.



DAS NEUE BAREISS DANCE-CAMP

Vom 7. bis 10. April 2026 gibt es das erste viertägige Tanz-Camp für Kids ab 5 Jahren

Was steht auf dem Programm? Für die jüngsten Teilnehmer zwischen 5 und 9 Jahren (die eine Gruppe für sich haben) geht es in Richtung »Kids Dance«. Wir probieren (spielerisch) und trainieren (mit Profis) Motorik und Rhythmus, ein bisschen die Vorstufe von Hip-Hop.

Die Älteren (ab 10 Jahre) steigen gleich im Hip-Hop ein und bekommen ein bühnenreifes Training, mit dem sie am letzten Camp-Tag bei einer Aufführung für die Eltern brillieren können. Die Jüngeren natürlich auch.

Tag 1 und Tag 4 des Camps sind im Bareiss, die Tage 2 und 3 in der Tanzschule Hermann in Freudenstadt, die Kids werden vom Haus geschuttelt. Wie bei allen Camps dürfen die Bareiss-Goodies nicht fehlen: Trinkflasche, Turnbeutel und bedrucktes T-Shirt & Urkunde.



Das Kinderdörfle und was dort abgeht, ist das eine. Und das noch mal ganz andere ist das Reiterhöfle und seine Camps. Die Kinder lieben die Ponys. Die Ponys lieben die Kinder. Man muss es erlebt haben, wie Lucy das Pony mit dem vielleicht verblüffendsten Instinkt für die Kids, mit den unterschiedlichen Altern und Temperamenten buchstäblich umgeht. Die Anfänger wittert sie sofort und reagiert mit äußerst behutsam und vorsichtig gesetzten Schritten, um auf kein Füßchen zu treten, wenn sie von einem Kind zum ersten Mal geführt wird.

Die Kinder ihrerseits gewinnen an Offenheit und Sicherheit. Sie lernen Pferde anzusprechen; lernen, wie man sie anbindet; lernen Schritt, Trab und Galopp; lernen, wie ein Pferd gebaut ist; lernen, wie man die Tiere füttert, pflegt und ihr Zuhause, den Stall, sauber hält; lernen, Respekt und Verantwortung zu haben für das Tier; und lernen natürlich reiten: immer in Begleitung und immer so, dass aus Anfängern Fortgeschrittene werden, deren Eltern am Ende der Camp-Woche mit Stolz staunen, wie sicher und voller Ruhe sich die kleine Tochter oder der junge Sohn auf dem Rücken des Ponys bewegt und hält.

»Das Kinderprogramm ist für uns eine Herzensangelegenheit«, sagt Britta Bareiss. »Nicht nur, weil wir selbst Kinder haben. Sondern weil wir wissen, wenn sich die Kinder wohlfühlen, dann geht es auch den Eltern gut.«

Liebe Britta Bareiss, darin stimmen wir Ihnen unbedingt zu. Den Eltern geht es so gut, dass sie selber am Kinderprogramm teilnehmen. Neulich haben wir eine Mama gesehen, wie sie in der Villa Sternestaub Freundschaftsbänder gehäkelt hat. Und war es nicht der Vater vom kleinen Elias, den wir unlängst das Baumhaus haben hochklettern sehen?

Ja, ja. Der Weg zurück ins Kinderland, das so sehr vermisste, gebrauchte und geliebte ...



Eventkalender 2026

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



WINE & DINE
20.09.–24.09.,
18.10.–22.10.
2026



**NATUR-
ERLEBNIS-
WOCHE**
11.01.–18.01.,
26.04.–03.05.,
21.06.–28.06.,
01.11.–08.11.2026



**CABRIO-
SPIRIT**
07.06.–11.06.
2026

01.01.2026
TRADITIONELLE NEUJAHRSWANDERUNG

06.01.2026
STERNSINGERBESUCH
auf dem Winterwald

16.02.2026
FASTNACHT
im Kinderdörfle

20.03.2026
GROSSE MODENSCHAU MIT
SCHMUCKPRÄSENTATION

05.04.2026
GROSSE OSTEREIERSUCHE
im Waldpark

27.04.2026
APERITIF ZUM
NIEDERLÄNDISCHEN FEIERTAG

30.04.2026
MAIBAUM-STELLEN

01.05.2026
TRADITIONELLE 1.-MAI-WANDERUNG

10.05.2026
MUTTERTAGS-SPECIAL

25.05.2026
PATRONATSKONZERT
SCHWARZWALD MUSIKFESTIVAL
mit anschließendem Kulinarium

31.05.2026
SPECIAL ZUM
FRANZÖSISCHEN MUTTERTAG

08.06.2026
WORLD OCEANS DAY

23.06.2026
APERITIF ZUM
LUXEBURGISCHEN NATIONALFEIERTAG

03.07.2026
34. BAREISS GOLFCUP

04.07.2026
APERITIF ZUM
AMERIKANISCHEN NATIONALFEIERTAG

14.07.2026
31. DÉJEUNER AMICAL FRANCO-ALLEMAND

21.07.2026
APERITIF ZUM
BELGISCHEN NATIONALFEIERTAG

24.07.2026
LICHTERFEST
im Waldpark

01.08.2026
APERITIF ZUM
SCHWEIZER NATIONALFEIERTAG

05.08.2026
POOLFEST

13.09.2026
TAG DES OFFENEN DENKMALS
auf dem Morlokhof

18.09.2026
GROSSE MODENSCHAU MIT
SCHMUCKPRÄSENTATION

24.–26.09.2026
BAIERSBRONN CLASSIC

03.10.2026
APERITIF ZUM
TAG DER DEUTSCHEN EINHEIT

31.10.2026
HALLOWEENPARTY
im Kinderdörfle

11.11.2026
LESUNG ZU ST. MARTIN
in der Bibliothek

29.11.–24.12.2026
CHRISTKINDLMARKT
in der Shopping-Passage

29.11.2026–06.01.2027
BAREISS WINTERWALD

29.11.2026
ADVENTSKONZERT
in der Christuskirche

24.12.2026
FESTLICHE WEIHNACHTSFEIER
mit Konzert in der Hotelhalle

25.12.2026
KINDERWEIHNACHT
mit Fackelwanderung und Besuch vom Christkind

26.12.2026
SWEET CHRISTMAS

31.12.2026
SILVESTERBALL
mit großem Bareiss Feuerwerk

Programmänderungen vorbehalten.

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



**KOCHKURSE
MIT OLIVER
STEFFENSKY**
08.03.–13.03.,
12.04.–17.04.,
06.09.–11.09.,
08.11.–13.11.2026



**1. BAREISS
DANCE-CAMP**
07.04.–10.04.2026

**NEU
2026**



**FESTLICHE
WEIHNACHTS-
FEIER**
24.12.2026



★★★★★

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

