

# 60 Jahre Bareiss

– eine Geschichte in sechs Jahrzehnten



Als Kurhotel Mitteltal wurde das Hotel Bareiss 1951 von Hermine Bareiss gegründet, die Mutter von Hermann Bareiss und die Großmutter von Hannes Bareiss. Hermine Bareiss war eine Kriegswitwe, ihr Mann Jakob Bareiss, Förster in Mitteltal, fiel in den letzten Kriegstagen. Hermine Bareiss war keine Mitteltalerin, sondern eine Zugereiste, die 1945 mit ihren zwei Kindern Heide und Hermann das Leben zu meistern hatte. Sie meisterte es.

## Von Luftschnappern ...

Zunächst mit dem Gasthaus „Kranz“, das sie, in der Rückschau betrachtet, als eine Art Probe aufs Exempel führte, ihren Gästen eine gute Wirtin und Gastgeberin zu sein. Sie war es. Weshalb sie sich entschloß, eine Pension zu eröffnen, woraus aber nichts wurde, denn mit seinen zwar gerade mal einem Dutzend Zimmern war das Kurhotel Mitteltal von Anfang an sogleich ein richtiges Hotel. Ihres Erfolgs konnte sich Hermine Bareiss, die man sich als eine starke Frau vorstellen muß, nicht auf Anhieb sicher sein. Nach einem Kurhotel Mitteltal hatte niemand händeringend gefragt.

## ... und Genießern

Und die Renaissance als Erholungsgebiet stand dem Schwarzwald noch bevor, von Ferienregion nicht zu reden. Aber es dauerte nicht lange, bis sich bereits Mitte der 50er Jahre zweierlei abzeichnete: Der Schwarzwald begann für die Natur- und Kururlauber populär zu werden, „Luft-



Hier fing alles an: auf dem Gärtenbühl, wo mit dem Bau des Kurhotel Mitteltal die Geschichte des Hauses begann.

schnapper“ volksmündlich genannt. Und weil Hermine Bareiss von Beginn an auf die Karte „gute Küche“ gesetzt hatte, war das Kurhotel Mit-

teltal für den nachholbedürftigen Feriengast eine attraktive Adresse. Daß man in diesem Haus und seinen beiden Restaurants, Jägerstüble und

Speisesaal, vorzüglich speisen konnte, sprach sich schnell herum. Und man kam gern wieder, weil sich Hermine Bareiss, bevor die Vokabel

„Animation“ überhaupt erfunden wurde, darum kümmerte, daß sich ihre Gäste von morgens bis abends umsorgt und betreut fühlen konnten.

## Die 60er: Unsere Gäste gehen baden

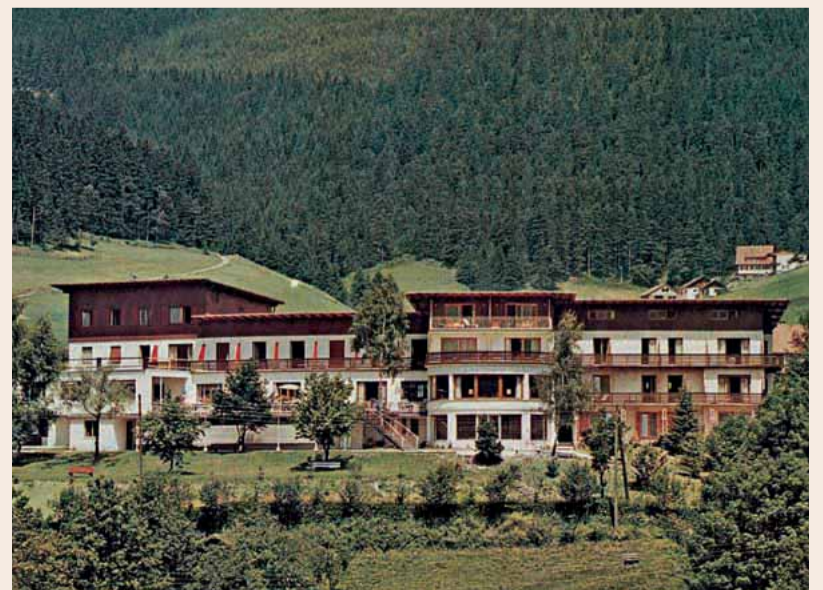
Die deutsche Geschichte schreibt das Kapitel der Zeit ihres so genannten Wirtschaftswunders. Um genauer zu sein: Dieses Kapitel schreibt nicht anonym und abstrakt irgendeine Geschichte, sondern sehr real die Menschen, die Geschichte machen und gestalten. Mit Fleiß, Zielstrebigkeit und neuen Ideen. Das war in Mitteltal nicht anders. Zwischen dem Ende der 50er und dem Ende der 60er Jahre tat sich viel. Schon 1957 war ein Gästehaus entstanden, das die Kapazitäten des Hotels ver-

doppelte: Die Gäste, salopp gesprochen, stimmten über den Erfolg des Hauses beinah' im Wortsinn mit den Füßen ab. Indem sie wieder und wieder kamen. 1961 waren die Arbeiten abgeschlossen, die den Bungalow hatten entstehen lassen, der sich im Jahr 2000 zum wunderschönen „Landhaus“ mauserte.

Es muß in den 60ern gewesen sein, daß die Gäste begannen, ihre Gastgeberin respektvoll damit aufzuziehen, ob im Familienwappen nicht ein bezeichnendes Detail fehle: der Bau-

kran. Denn es wurde unentwegt gebaut. Mitte der 60er die Hotelhalle, die Stamm- und Gästehaus miteinander verband.

Vier Jahre später folgte ein Anbau, der für die Ferienhotellerie in Deutschland 1969 eine Zäsur markierte: Im Kurhotel Mitteltal entstand, was man heute eine „Wellness- und Spa-Abteilung“ nennen würde: Sauna, Sportzentrum, medizinische Bäderabteilung und ein Hallenschwimmbad. Wahrhaftig - unsere Gäste gingen baden.



Zuwachs in den 60ern: Im Anbau ans Stammhaus entsteht der erste Wellness-Bereich



# 60 Jahre Bareiss

## Die 70er: Unsere Gäste feiern und festen

Vierzig Jahre danach kann man es sich nicht recht vorstellen: Die 70er war die Zeit der Hüttenabende, der Schrammelmusik auf dem Waschbrett und einer, wie sich versteht, kultivierten und wohlherzogenen, dennoch sozusagen schenkelschlagenden Fröhlichkeit. Zünftige Zusammensein im Schützenhaus mit Hermann Bareiss rangierten auf der Beliebtheitskala des Ferienprogramms ganz oben. Gipfel dieser Feste und Feiern war der Karneval. Von Weiberfastnacht bis Faschingsdienstag stand das Haus Kopf. In den Restaurants flogen die Luftschlangen. Und wo man heute durch die Passage flaniert, fanden in üppig dekorierten Räumen Kostümbälle statt, die unter einem bestimmten Motto standen. „Ball verkehrt“ erfreute sich besonderer Popularität, weil ein Geschlechtertausch à la mode angesagt war. Hermann Bareiss ging als Charlys Tante. Hermine Bareiss, die ihren eigenen Sohn in seiner Kostümierung von hinten nicht erkannte, staunte über die strammen Waden der großgewachsenen eleganten Erscheinung, die an ihr vorbeizog. Damals führte sie ein, was als Tradition noch immer gepflegt wird und sich großer Beliebtheit erfreut: das Überreichen einer Rose an jedem Sams-



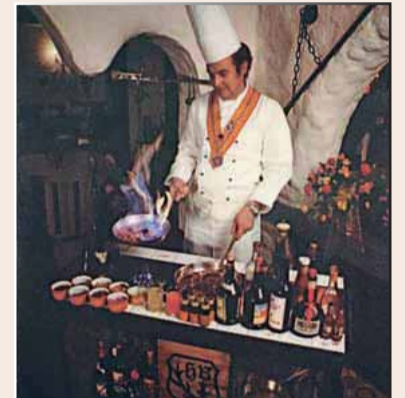
Nicht wiederzuerkennen: „Kaminstube“ und „Restaurant Bareiss“ von heute waren früher einmal die besternte „Rôtisserie Hubertus“.

tagabend für jede Dame an jedem Tisch: in den 70ern – eine Sensation. Freilich, es wurde nicht nur gefestet in dieser Zeit. Es wurde auch, wieder

einmal, kräftig gebaut. Die Jahre von 1973 bis 1976 werden zum größten Umbau in der Geschichte des Bareiss. Der Anbau von 1969 erfährt

eine Aufstockung um drei Etagen, in der ein weitsichtiger Bauherr und Hotelier Hermann Bareiss so etwas wie eine prophetische Gabe in

Sachen Architektur erwies: Die damals entstehenden Luxusappartements von seinerzeit unerhörten 70 m<sup>2</sup> entsprechen auch vierzig Jahre später noch dem räumlichen Komfortbedürfnis der Zeit. Im Zeitraffer noch zu erwähnen: Der Bau



der „Rôtisserie Hubertus“ (heute separiert in „Kaminstube“ und „Restaurant Bareiss“), zweier Konferenzräume (heute Bibliothek und Mode-Boutique, die übrigens 1976 als „Lädle“ von Hermine Bareiss in Höhe der heutigen Dorfstube eingerichtet wurde) und der Aussichtsterrasse, nunmehr das Wohnzimmer für unsere Gäste im Sommer. Und noch etwas wurde gefeiert gegen Ende des Jahrzehnts: die Geburt von Sohn Christian im Januar 1978.

## Die 80er: Unsere Gäste entdecken die Große Küche



Ende der 70er Jahre blies ein kräftiger Wind durch die deutschen Restaurants: die „nouvelle cuisine“ genannte Küchenreform veränderte die gastronomische Kultur Deutschlands. Eine marktfrische, saisongerechte, à la minute zubereitete Küche wurde zum „Muß“. Feinschmeckerrestaurants schossen wie Pilze aus dem Boden. Die Reform konnte das damalige

Kurhotel Mitteltal nicht wirklich überraschen: Hier war man schon immer auf eine Frischeküche eingeschworen. Dennoch reagierte der kulinarisch hochambitionierte Haus herr, dem bereits die „Rôtisserie Hubertus“ mit einem Stern ausgezeichnet worden war. An ihre Stelle traten 1982 zwei getrennte À-la-carte-Restaurants, die „Kaminstube“ und das „Restaurant Bareiss“. Im Dezem-

ber 1982 eröffnet, wurde es bereits 1983 mit dem 1. und 1984 mit dem 2. Stern ausgezeichnet. Seither zählt das Restaurant in den Rankings der besten Adressen zu den besten. Auch das Hotel erfuhr eine scheinbar unmerkliche, aber wesentliche Änderung, oder richtiger: Akzentuierung. Obwohl es dafür entsprechende Räume gab, war das Haus nie ein Hotel gewesen, in dem man für

Konferenzen gebucht hätte. Mit den wenigen Tagungen, die hin und wieder stattfanden, machte man schon in den 70er Jahren Schluß. Und als 1987 die Shopping-Passage entsteht, markiert dies die Akzentuierung: Das Bareiss ist, wie es der Patron gern ausdrückt, ein „reinrassiges“ Ferienhotel.

Mit Modeboutique, Kosmetik, Friseur, Musikzimmer und Bibliothek entsteht innerhalb des Refugiums Kurhotel Mitteltal ein Refugium für die, denen es nach Ruhe und ein

wenig Besinnung oder auch danach ist, in der Shopping-Passage jeden Tag „Langen Samstag“ zu haben. Natürlich wird auch wieder gebaut: 1984 entsteht auf dem Schwimmbadtrakt die erste Luxus-Suite von 120m<sup>2</sup>, ein Jahr später das Freibad mit dem Pool-Restaurant „Oase“, 1988 wird der Mitteltrakt um die Penthouse-Etage aufgestockt.

Und 1980 freuen sich die Eltern Ute und Hermann Bareiss über die Geburt ihres zweiten Sohnes, Hannes Bareiss.



Was für lukullische Zeiten, als unsere Köche hinterm Buffet Parade standen ...



# 60 Jahre Bareiss

## Die 90er: *Unsere Gäste ziehen sich zurück*

Man muß kein Esoteriker oder Schwarmgeist sein, um, ganz im Gegenteil, bei völliger Bodenhaftung überzeugt davon zu sein, daß es keine Zufälle gibt. Am 7. Oktober 1993 ereignet sich in der Hotelküche der Albtraum jedes Hoteliers: es brennt. Niemand kommt zu Schaden. Der Brand hat, wenn man so will, die Ge-



burt eines neuen Bareiss-Gefühls zur Folge. Äußerlich darin sichtbar, daß bis 1999 keines der sieben Restaurants mehr so aussieht, wie es vorher war. Die Interieurs erfahren eine vollständige Neugestaltung. 1992 entstehen die „Dorfstuben“, mit originalem Material aus dem 19. Jahrhundert. 1995 hat die „Kindervilla Kunterbunt“ Eröffnung. 1999 gehört das Hotel Bareiss zu den Gründer-Paten des Schwarzwald Musikfesti-

vals. Und, fast das Wichtigste, das Kurhotel Mitteltal gibt es nicht mehr. Das Bareiss ist jetzt das Bareiss. Die Änderung des Namens 1992 ist nicht einfach eine Änderung des Namens, sondern eine Fokussierung der Identität. Das Bareiss ist ein Hotel für die ganze Familie, für drei Generationen. Ausdruck davon ist die „Kindervilla Kunterbunt“. Das Hotel Bareiss ist ein Hotel fürs Gemüt. Ausdruck davon ist das Behagen, das alle neugestalteten Restaurants auslösen. Besonders die „Dorfstuben“, wohin sich die Gäste mit größtem Vergnügen zurückziehen, weil man hier in aller Gemütlichkeit für sich sein oder mit Familie und Freunden in Geborgenheit gesellig sein kann. Das Bareiss ist ein Hotel für Geist, Leib und Seele. Ausdruck davon ist die zunehmende Beliebtheit und Nachfrage von kulturellen Veranstaltungen, unter denen das Bareiss-Patenkonzert des Festivals sowie das inzwischen zur Tradition gewordene Adventskonzert zu den Höhepunkten zählen. Was ist geschehen in den 90ern? In einem Bareiss, das ganz zu sich selbst gefunden hat, kommen auch die Gäste wieder zu sich selber.



Was liegt denn da auf dem Kuchenteller? Der Kultkuchen schlechthin: eine echte Schwarzwälder Kirschtorte.

## Der Wechsel ins neue Jahrtausend: *Unsere Gäste lieben die Heimat*

2001 feiert das Hotel Bareiss seinen 50. Geburtstag. Ministerpräsident Erwin Teufel hält beim Festakt die Festrede und zollt der 1996 verstorbenen Gründerin seinen Respekt: „Ich stehe in Hochachtung vor Hermine Bareiss.“ Die zuhörenden Gäste sind bewegt. Ein Akt von Gründungsgeist auch bedeutet 2003 Hermann Bareiss' Erwerb des 1789 erbauten Morlokhofs, der nach dreijähriger Bau- und Restaurierungszeit von



Ministerpräsident Günter Oettinger feierlich seiner Bestimmung als kleines Veranstaltungszentrum übergeben und vor allem als Zeugnis lebendigen Erinnerens und Lebens von Herkunft und Heimat gewürdigt wird. Der Morlokhof erfährt bei den Gästen eine ähnliche Annahme wie die „Dorfstuben“: Als hätte es beides

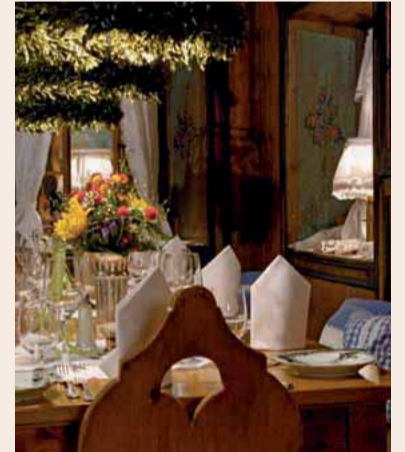


Der Morlokhof fast auf einen Blick: mit dem Ausgedinghaus (links im Anschnitt), das Backhäusle (mit Spitzdach) und das große Haupthaus.

nicht nur schon immer gegeben, sondern als seien „Dorfstuben“ wie „Morlokhof“ so etwas wie die Geburt des Bareiss aus dem Geist der Geschichte. Vom „genius loci“ des

Morlokhofs lassen sich viele seiner Besucher anwehen. Die Geschichte der Wunderheiler-Familie läßt auch nüchterne Gemüter zur Kenntnis nehmen, daß es die berühmten Dinge

„zwischen Erde und Himmel“ gibt, von denen „sich die Schulweisheit nichts träumen“ läßt. Daß solche Empfindungen mit Traum- und Saumseligkeit nichts zu tun haben, geht



den Gästen auf, wenn sie mit einem der beiden Chefs, Hermann Bareiss oder Junior Hannes Bareiss, eine Wanderung zum Morlokhof unternehmen. Da ist mit den Augen zu sehen und mit den Händen zu greifen, in welcher Natur ein Hof entstand, in dem eine Kultur der Wissenschaft und die Kunst des Heilens gedeihen konnte: Die Morloks waren in fremden Sprachen und dem, was sie zu sagen hatten, ebenso zu Hause wie in der Natur, deren Sprache sie ebenfalls verstanden: Daß vor der Hof-tür wurzelt und wächst, was den Menschen Gesundheit bringt. Auch eine Seele kann gesund nur sein, wenn sie weiß, wo sie ihre Wurzeln hat. Davon vermitteln den Gästen die Besuche auf dem Morlokhof einen Eindruck und ein Gefühl. Das Schlechteste nicht, um sich danach zu fragen, in welcher Heimat man selber, geographisch und seelisch, seine Wurzeln hat.



# 60 Jahre Bareiss

nach 2008:

## Nicht nur unsere Gäste erfahren die Renaissance von Werten



Der große Schatz unserer Region: die wunderbare Natur- und Kulturlandschaft des Schwarzwald

Auch im ersten Dezennium des 2. Jahrtausends christlicher Zeitrechnung finden zahlreiche bauliche Veränderungen und Neuerungen statt. Der Bungalow ist das Landhaus geworden. Neben der „Kindervilla Kunterbunt“ gibt es nun auch ein „Haus der Spiele“. Es entsteht der

„Bareiss Beauty&Spa“. Die „Wanderhütte Sattellei“ wird eingeweiht. Und ein Dauerthema ist die ständige Renovierung, Sanierung oder auch Neu-einrichtung von Zimmern, der Badewelt, des Saunabereichs und der Shopping-Passage. In dieser Hinsicht, ohne dabei unruhig zu sein,

stand und steht das Bareiss nicht still. Das hat einen Zweck. Und das hat einen Sinn. Der Zweck: Beide Bareiss', Vater und Sohn, halten das Haus nicht nur in Schuß, sondern sie wünschen sich für ihre Gäste ein schönes Bareiss. Bis in den letzten Winkel atmet das Haus Sauberkeit und Gepflegtheit, Geschmack und Klasse, Großzügigkeit und Wärme. Das ist wichtig geworden in der Entwicklung einer anscheinend oder scheinbar werteloser werdenden Gesellschaft, die nicht wenige als zunehmend anonym, gleichgültig, kalt und rücksichtslos empfinden. Es scheint, auf nicht mehr vieles ist Verlaß. Und das trifft den Sinn, warum das Bareiss nicht nur äußerlich „in Schuß“ ist. Wer im Bareiss bucht, hat die Gewähr und Verlässlichkeit, in einem Hotel zu sein, das sowohl den Sinnen gefällig ist als es auch Seele und Gemüt das Maß an Zuwendung und Ansprache gibt, dessen der Mensch bedarf.

Den Vertrauensverlust, den Wirtschafts- und Finanzkrise allenthalben ausgelöst haben, kann kein Hotel auf dieser Welt ausgleichen. Um so wichtiger, daß es ein paar Inseln des Vertrauens gibt, über die der Dichter



Der Lohn einer jeden Wanderung:  
Die Einkehr in unsere Wanderhütte  
Sattellei



dies gedichtet haben könnte: „Hier bin ich Mensch, hier darf ich's sein.“  
Im Bareiss. Seit 60 Jahren.

## Die Herren Bareiss heißen Willkommen

### Hermann Bareiss

Hermann Bareiss ist ausgebildeter Koch. Seine Lehre schloß er damals als Landesbesten ab. Es folgten Wanderjahre, die ihn u.a. nach Paris und Kairo führten. Nach Deutschland zurückgekehrt, wurde er 1965 die rechte Hand von Max Bachmair am Tegernsee, wo sich die ersten Vorstellungen und Ideen entwickelten, auf welchen Weg das Kurhotel Mittel-tal zu bringen wäre. 1966 trat Hermann Bareiss ins mütterliche Unternehmen ein, das er 1973 übernahm und in den folgenden Jahren konsequent auf- und ausbaute und weiterentwickelte. Überbetriebliche Engagements wie die Gründung der Weidelandgesellschaft, das Engagement für die Gemeinde Baiersbrunn und ihren Wanderhimmel, für die Nachwuchsförderinitiative FHG (Förderer von Hotellerie und Gastronomie), die Pflege der deutsch-französischen Freundschaft u.a. trugen ihm die Auszeichnung mit dem Bundesverdienstkreuz und der Französischen Ehrenlegion ein.



gestiegen, das 1951 von seiner Großmutter Hermine Bareiss gegründet und von seinem Vater Hermann Bareiss seit 1973 kontinuierlich zu einem der führenden Ferienresorts in Europa entwickelt wurde. Nach seinem Abitur absolvierte Hannes Bareiss im Freiburger Colombi Hotel eine Kochlehre, arbeitete anschließend bei Alain Ducasse in Paris und ging danach ins Berkeley in London, wo er an der Rezeption arbeitete. Den Wanderjahren folgte, mit dem Schwerpunkt Tourismus, ein BWL-

Studium am Management Center Innsbruck, das er mit dem Bachelor of Arts abgeschlossen hat. Zusammenarbeit und Partnerschaft mit dem Vater in der Leitung des Hotels sind denkbar harmonisch und organisch. In die operative Verantwortung und weitere Entwicklung des Hotels ist der Junior ebenso eingebunden, wie in die sehr persönliche und ganz aufs Individuelle abgestimmte Gastgeberschaft, die das Bareiss seit 60 Jahren zum Bareiss macht.

## Eine „Dorfstube“ für Düsseldorf

Im Januar 2011 eröffnet Christian Bareiss in Düsseldorf-Oberkassel eine Dorfstube, wie man sie aus dem Bareiss kennt: mit typischer Schwarzwälder Küche, Baden-Württembergischen Weinen und dem bekannten freundlichen und aufmerksamen Servicepersonal – und das Alles verpackt in Stuben aus originalem 150–200 Jahre altem Holz, dekoriert mit alten Schwarzwälder Brauchtumsgegenständen und Antiquitäten.

Über seine Beweggründe sagt Christian Bareiss: „In einer Welt, geprägt von täglichem Streß, immer größer werdender Anonymität und Verwässerung der eigenen Kultur und Tradition, sind Inseln der Ausgewogenheit, der Ruhe und Herzlichkeit wieder gefragt. Unter anderem auch, weil diese Inseln sehr selten sind und sich der Mensch von Natur aus nach Harmonie und Ausgeglichenheit sehnt – nach einem Hort der Geborgenheit in einer freundlichen und herzlichen Umgebung. Zudem ist ein klarer Trend in der Gastronomie zu erkennen: hin zu einer geschmacksechten, traditionellen sowie gutbürgerlichen Küche auf hohem Niveau – wie sie vielleicht schon von der Großmutter oder der Mutter gekocht wurde.“

Wir freuen uns schon, wenn ein Stück regionaltypische Gastronomie in die Welt hinausgetragen wird. Eine Dorfstube für Düsseldorf – ein kulinarischer Ausflug in den Schwarzwald entgegen der Hektik und Schnellebigkeit der Großstadt.



„Dorfstube“  
Lanker Straße 2 / Belsenplatz  
40545 Düsseldorf-Oberkassel  
Tel.: +49 211 171 52540  
Fax: +49 211 171 52542  
www.dorfstube.de,  
Email: info@dorfstube.de