



HIRSCHEN HORN

Refugium am See

**1300 JAHRE
INSEL REICHENAU**

Zum Jubiläum eine
besondere Reise wert

GOURMETGENUSS

und die Heilkraft nach Hildegard von Bingen

GABY HAUPTMANN

Im Gespräch mit der Bestsellerautorin über die
Romane zu unserer Familiengeschichte

tradition verbindet

Karl Amann, Gastwirt
Hotel Gasthaus Hirschen, Gaienhofen-Horn



HIRSCHEN HORN
Refugium am See



GOURMET.DE

NATÜRLICHES MINERALWASSER FÜR DIE GASTRONOMIE



Die Kirchenmauer in Horn ist einer der Schauplätze des Romans „Traum vom besseren Leben“ von Gaby Hauptmann

Familie Amann | Martin & Maria mit Matilda und Karl-Friedrich | Nina & Sebastian mit Emil | Verena & Karl

© Foto Daniel Schlageter Fotografie

GRÜSS GOTT im Hirschen. Seitenweise durch unsere Welt.

Dinge berühren uns, obwohl wir sie nicht anfassen können. Menschen bewegen uns, obgleich wir auf unterschiedlichen Wegen gehen. Orte entführen uns, auch wenn nur die Gedanken entfliehen.

Liebe Gäste, das Leben nimmt uns täglich mit auf seine spannende Reise. Wir wissen nicht, was die Zukunft bringt, aber wir können über Vergangenes berichten. Ihnen von Menschen und Momenten erzählen, die unsere Welt auf wunderbare Weise begleiten oder das letzte Hirschen-Jahr denkwürdig bereichert haben. Und das machen wir nun.

Vor Ihnen liegt die erste Ausgabe des neuen Hirschen-Magazins. Ein Herzensprojekt, das wir mit viel Liebe, Hingabe und Enthusiasmus geplant und gestaltet haben. Es zeigt Ihnen die Vielfalt unserer Hirschen-Welt, teilt Kraft-

orte zum Auftanken, berichtet über Erlebtes und Kommenendes. Es verrät Heimatwunder und lässt großartige Partnerschaften, Mitarbeitende und echte Persönlichkeiten zu Wort kommen.

In einer Zeit, in der vieles gefühlt schneller geht und sich das Leise mehr Gehör verschaffen muss, sind Ruhepole und Kraftorte besonders wichtig. Unser Refugium Hirschen Horn ist wie dafür gemacht. Vor Ort und als Magazin. Suchen Sie sich ein gemütliches Plätzchen und lassen Sie Ihren Alltag für ein Weilchen stillstehen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Abschalten und Eintauchen, beim Erinnern und Träumen, beim Zeitfinden und Zeitvergessen.

Herzlichst, Ihre Familie Amann und alle PlatzHirsche Ihres Refugiums am See



KUNST, DEKORATION & ARCHITEKTUR

Ab Seite | 106



RUND UM DEN WEIN

Ab Seite | 37



ENTSPANNUNG

im InselSpa auf 1000 m² mit Infinity Pool | Ab Seite | 90



KLANGVOLL

durchs Hirschen Jahr | Ab Seite | 168



GABY HAUPTMANN

Bestsellerautorin

Hirschen-Chronik | Ab Seite | 50

© Fotos Günter Standl Photography | Daniel Schlageter Fotografie | API | Michael Tinnefeld

room2go | Weinflaschen-Upcycling in Handarbeit

DIE SIEBTE GENERATION Seite | 6

Sebastian und Martin Amann

KULINARIK Ab Seite | 8

Lassen Sie sich von der beeindruckenden kulinarischen Vielfalt der Hirschen Restaurants inspirieren.

HILDEGARD VON BINGEN Ab Seite | 24

Dr. Strehlow | Autor, Gründer und Leiter des Hildegard Zentrums Bodensee

REZEPT Seite | 30 & 31

Küchenchef Markus Merk verrät eines seiner gut gehüteten Geheimrezepte

COCKTAIL EMPFEHLUNG Seite | 36

von Nina Amann

AUSBILDUNG & TEAM NEWS Ab Seite | 71

Ein Team. Eine Familie. Unser Hirschen-Refugium.

#PlatzHirsche

GESCHENKIDEEN Ab Seite | 82

Aus dem Hirschen und der Region

FIT IM ALLTAG Seite | 103

Physiotherapeutin Kerstin Christen zeigt einfache Übungen für zu Hause

MANFRED SIEGWARTH Ab Seite | 116

Gartenfürst und Künstler

DER BODENSEE Ab Seite | 126

Entdecken Sie die schönsten Ausflugsziele für Ihren nächsten Urlaub.

INSEL REICHENAU Seite | 144 & 145

Die Klosterinsel feiert Jubiläum

ADVENTSZEIT Ab Seite | 146

am Bodensee

MARIA HENSLER Ab Seite | 153

„Man kann die Welt nur verändern, wenn man selbst aktiv wird!“ Gründerin der Nachbarschaftshilfe

FOTOGRAPHIE & GRAFIK Ab Seite | 156

Lassen Sie sich von Daniel Schlageter und Kerstin Elbl begeistern!

DREI EXPERTEN Seite | 160 & 161

Alexander Aisenbrey | Alex Obertop | Oliver Mathée

URLAUBSTIPP Ab Seite | 162

Heike Hollwitz, die Nichte der Seniorchefs Verena und Karl Amann lebt seit 15 Jahren in Kenia. Dort organisiert sie Rundreisen und Erlebnistouren.

SCHWEIZER WURZELN Seite | 170

Familie Amann & Schweizer Trompeten-Original Sigi

CHRIS METZGER Ab Seite | 172

Höri-Musiktausendsassa & Musikproduzent

KLAUS VON BIBRA Seite | 176 & 177

Gesangspädagoge und Audio-Psycho-Phonologe



DIE AMANN BRÜDER

Martin und Sebastian Amann | Trachten aus der Trachtenscheune Überlingen-Ernatsreute

© Foto Daniel Schlageter Fotografie

Zwei Persönlichkeiten. Eine Leidenschaft.

Mit viel Herzblut und neuen Ideen schaffen sie gemeinsam unvergessliche Momente für unsere Gäste. Auf ihren Teamspirit ist Verlass, davon profitieren auch unsere Mitarbeiter.

Die siebte Hirschen-Generation: Sebastian und Martin Amann. Die beiden Söhne der Seniorchefs Verena und Karl Amann sind die „junge Ideenschmiede“ unseres Wellness-Refugiums. Seit Kindheitstagen im Betrieb dabei haben sie das Gastgeber-Gen quasi in die Wiege gelegt bekommen. Zusammen mit ihren Frauen Nina und Maria sowie den Eltern teilen sich die Amann Brüder heute die Leitung des Hauses. Es ist wie in vielen Familien. Kinder verbindet ein gemeinsames Band. Ein Grundvertrauen, eine besondere Art der Verlässlichkeit. Und manches Mal auch ein Ziel. Sebastian und Martin sind zwei individuelle Persönlichkeiten mit eigenen Stärken, Interessen und Aufgabenbereichen. Und doch spürt man genau ihre Ver-

bundenheit, ihren Zusammenhalt und ihr Ziel vor Augen: Urlaubern und Mitarbeitenden eine wunderschöne Zeit im Hirschen zu schaffen. „Wir lieben es, nahe am Gast zu sein, mit neuen Ideen zu überraschen und Wünsche zu erfüllen. Zusammen mit unserem Team schmieden wir laufend an unserer Hirschen-Welt und sorgen dafür, dass sie Reisenden, aber auch den PlatzHirschen und uns als Familie Spaß und Freude bereitet.“, so die Brüder. Wer die Seniors Verena und Karl kennt, weiß: Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm. Gute Laune, ein ehrliches Herz und eine herrlich entspannte Art haben die Amann Brüder ebenso im Blut. Wir sind überglücklich, im Hirschen so ein eingespieltes „unschlagbares“ Doppel an der Spitze zu wissen.



TRACHTENSCHAU ÜBERLINGEN

Die Trachtenscheune in Ernatsreute, ein charmantes Fachgeschäft im idyllischen Hinterland von Überlingen am Bodensee, bietet seit 2011 hochwertige Trachtenmode für Frauen, Männer und Kinder. Mit viel Herzblut hat die Inhaberin Myriam Straub mit ihrem erfahrenen Team einen überregional bekannten Anlaufpunkt für Liebhaber traditioneller und moderner Trachtenmode für jeden Geldbeutel geschaffen.

Auf knapp 200 Quadratmetern finden Kundinnen und Kunden ein gut sortiertes Angebot in einem Wohlfühlambiente, das ein besonderes Einkaufserlebnis erzeugt.

Dank des breiten Angebots finden Sie hier für jeden Anlass bestimmt etwas Passendes. Die Dirndl, Lederhosen, Schuhe, Hemden, Westen, Janker, Accessoires und Schmuck renommierter Marken und Hersteller bestechen durch hervorragende Qualität. Das Team stellt durch regelmäßige Besuche der Messen in Salzburg und München sicher, dass die trendige Produktpalette den alpinen Lifestyle alltagstauglich machen. Kunden schwärmen besonders von der freundlichen, kompetenten und persönlichen Beratung, das mit viel Engagement auf die Kundenwünsche eingeht. Das umfangreiche Angebot deckt auch große Größen ab. Und wenn das Dirndl nicht perfekt passt, ändert es die Chefin persönlich zeitnah ab. In den Monaten August und September ist das beliebte Outlet geöffnet, wo man Trachtenmode für den kleinen Geldbeutel findet.



Die Trachtenscheune

Alte Dorfstraße 62 a | 88662 Überlingen-Ernatsreute
+49 7553 9164400 | www.die-trachtenscheune.de



Sebastian Amann freut sich über das fantastische Endprodukt aus eigener Aufzucht



Ein Meister am Werk Hier entstehen die hausgemachten Wurstspezialitäten des Juniorchefs

© Fotos Daniel Schlageter Fotografie | 2kx Produktion | Hirschen Horn

DAS GENUSSLÄCHELN Sebastian Amanns hausgemachtes Glück



Hausgemachte Wurstspezialitäten von Sebastian Amann

Ein herzliches Lächeln hat Juniorchef Sebastian Amann stets auf den Lippen. Ist in seinen Augen noch ein glänzendes Strahlen zu sehen, liegt das gerne an heimischen Genussprodukten. Sebastian leitet im Hirschen den Food &

Beverage Bereich der beiden Restaurants. Dass nur beste Qualität auf die Teller kommt, hat oberste Priorität. Wo er diese findet, weiß er genau: direkt in der Heimat. Denn was der badische Boden gedeihen lässt, wird von regionalen Herstellern und Bauern bezogen. „Wir kennen unsere Lieferanten seit vielen Jahren und erhalten Top-Qualität aus nachhaltiger Erzeugung. Das sieht man und das schmeckt man.“, so Sebastian. Zwischendurch legt der Gastronom gerne selbst Hand an. Als Metzgermeister hat er sich beim Bau des familieneigenen Apartmenthauses Boardinghouse Bodensee den Traum moderner Produktionsräume erfüllt. Dort kreiert er mit Hingabe alle Wurstwaren für das Frühstücksbuffet der Urlaubsgäste und Spezialitäten, die an der Rezeption des Hotel Hirschen verkauft werden.



Seeleben | der Hirschen-Ochsen



Wohlfühlstall | am Krützenbühlerhof

VON DER WEIDE auf den Teller

„Kurze Wege“ lautet die Genussdevise. Herrlich idyllisch darf man ergänzen, auch beim heimischen Rind. Sebastian Amann hält eine kleine Herde eigener Ochsen, die auf der Nachbarweide des Inselgartens einen großen Auslauf mit Seeblick genießen. Ergänzend werden Tiere auf dem Krützenbühlerhof, unserem Kartoffellieferanten, gezüchtet. Auch ihnen sei ein gemütliches Großwerden vergönnt. Die offene Bauweise des Stalls bietet viel Bewegungsfreiheit und der strohgedeckte Boden einen weichen, trockenen Untergrund. Die regionale Metzgerei Engler verarbeitet die ausgewachsenen Rinder und lässt die Fleischteile in ihrer Salzkammer ausgiebig reifen. Danach kehren sie zurück in unsere Küchen und auf die Teller der Gäste. Ein nachhaltiger Kreislauf mit kurzen Wegen, ehrlicher Aufzucht und großartigem Endprodukt.



Zarter Ochs vom Spieß mit Röstzwiebeln, hausgemachten Spätzle und frischem Höri-Gemüse

beste regionale Qualität



ENGLER
· metzgerei ·



Hausgemachte Kalbsbratwurst "St. Galler Art" dazu Röstzwiebeln und hausgemachter Kartoffelsalat



Familie Riede vom Krützenbühlerhof

© Fotos Daniel Schlageter Fotografie | Krützenbühlerhof

DIE KARTOFFEL Eine tolle Knolle

Ein beliebter Klassiker im Gasthaus Hirschen Horn ist unser Kartoffelsalat. Viele Gäste kommen extra wegen dieser Spezialität zu uns. Der Kartoffelsalat ist eine wahre Gaumenfreude und passt perfekt zu Bodensee-Saibling, Kalbsbratwurst oder als Teil eines gemischten Salats. Doch haben Sie sich jemals gefragt, woher die Kartoffeln stammen, die unseren Salat so einzigartig machen?

Die Antwort liegt auf dem malerischen Krützenbühlerhof, zwischen Hilzingen und Duchtlingen gelegen. Direkt am Fuße der historischen Festungsrue Hohentwiel, etwa 30 Minuten vom Gasthaus Hirschen Horn entfernt, befindet sich dieses landwirtschaftliche Kleinod, wo Familie Riede mit Hingabe und Tradition ihre Felder bewirtschaftet. Familie Riede ist nicht nur ein langjähriger Lieferant des Hirschen, sondern auch ein enger Freund des Hauses. Ihre Kartoffeln sind mehr als nur eine Zutat – sie sind das Ergebnis von Liebe zur Natur, harter Arbeit und generationsüber-

greifendem Wissen, das sich in jedem Bissen unseres Hirschen-Kartoffelsalats widerspiegelt.

Lieber Volker, könntest du uns deinen Familienbetrieb etwas näher vorstellen?

„Sehr gerne, wir sind ein reiner Familienbetrieb mit einem zusätzlichen Angestellten und drei Aushilfen. Die ganze Familie arbeitet hier mit, mein Vater fährt die Kartoffeln aus und auch meine zwei Söhne und meine Frau unterstützen tatkräftig. Ich bin Landwirt aus Leidenschaft und fühle mich



Krützenbühlerhof Familienbetrieb in 3. Generation

gesegnet, auf unserem idyllischen Hof mitten in unseren Äckern arbeiten und leben zu dürfen.“

Wie schön, dass die gesamte Familie auf dem Hof mitarbeitet, das ist ja wirklich ein Generationenprojekt. In welcher Generation bewirtschaftet ihr den Hof?

„Unser Hof wurde 1956 erbaut und ich führe ihn nun in dritter Generation. Mein jüngerer Sohn beginnt gerade seine Ausbildung in der Landwirtschaft und hoffentlich können wir den Krützenbühlerhof bald in die vierte Generation führen. Die Zusammenarbeit mit dem Hirschen besteht ebenfalls seit drei Generationen und Karl Amann kenne ich gefühlt schon immer. Früher, als Sebastian und Martin noch kleine Buben waren, sind wir oft zusammen auf den Viehmarkt gegangen und haben so einiges miteinander erlebt.“

Euer Hof ist ja recht groß und wirklich ein Idyll, was baut ihr alles auf dem Hof an?

„Unser Betrieb ist ein Gemischtbetrieb aus Viehhaltung und Ackerbau. Wir halten insgesamt 70 Milchkühe und 100 Rinder und bewirtschaften eine Fläche von etwa 110 Hektar Ackerland und 70 Hektar Grünland. Die Milchproduktion ist das Herzstück unseres Hofes. Außerdem bauen wir Weizen, Mais, Gerste und Zuckerrüben an, die wir an die Zuckerfabrik in Frauenfeld liefern. Den Mais verwenden wir intern als Futter für unsere Kühe. Nicht zu vergessen sind natürlich unsere Kartoffeln, für die unser Hof bekannt ist. Diese vermarkten wir direkt an private Endverbraucher und die Gastronomie. Der Hirschen in Horn ist unser größter Kunde, für den wir wöchentlich etwa 250-300 kg (je nach Saison) liefern.“



Wie läuft der Anbau auf dem Krützenbühlerhof ab, wie werden die Kartoffeln angebaut und wann erfolgt die Ernte?

„Die Kartoffeln werden ab Mitte März gepflanzt und sobald sie genügend Stärke eingelagert haben, reif sind und die Schale fest ist, werden sie von Juni bis Ende September zweimal wöchentlich frisch geerntet und direkt ausgeliefert. Durch diese Frische schmecken sie besonders aromatisch und intensiv. Der Kartoffelanbau ist äußerst arbeitsintensiv und mechanisch kaum möglich, daher ist er auch recht kostenintensiv. Vor allem in unserem Segment und bei der Qualität unserer Kartoffeln erfolgt viel Handarbeit und der Anbau folgt einer sehr traditionellen Methode.“

Welchen Einfluss haben neue Technologien auf den Ackerbau? Ist der Kartoffelanbau heutzutage einfacher als früher?

„Natürlich gibt es mittlerweile Vollerntemaschinen, aber vor allem bei Frühkartoffeln ist Handarbeit eigentlich unerlässlich. Auf dem Krützenbühlerhof bewirtschaften wir unsere Äcker mit viel Liebe und Leidenschaft und verfolgen die Philosophie, die Kartoffeln möglichst lange von Hand zu ernten, um die Schale nicht zu beschädigen. Dennoch halten wir unseren Hof immer auf dem neuesten Stand und haben letztes Jahr eine neue Lagerhalle gebaut. Wir verwenden keine Keimhemmer, da die Qualität unserer Produkte immer oberste Priorität hat.“



Erntezeit auf den Feldern des Krützenbühlerhofes

© Fotos Krützenbühlerhof

Welche Rolle spielt die Vielfalt der Kartoffelsorten für die Landwirtschaft und den Umweltschutz?

„Früher setzten viele Landwirte auf Monokulturen, da diese einfach zu bewirtschaften sind und z. B. nur eine Erntemaschine erfordern. Für einen gesunden und nährstoffreichen Boden ist jedoch eine vielfältige und abwechslungsreiche Anbauweise unerlässlich. Der Kartoffelanbau trägt zur Fruchtfolge bei und sorgt für Vielfalt auf dem Feld. Auf dem Krützenbühlerhof betreiben wir aus eigenem Interesse nachhaltige Landwirtschaft. Im Familienbetrieb möchte ich meinen Söhnen in der vierten Generation gesunde Böden hinterlassen.“

Duchtlingen ist für seine aromatischen Kartoffeln bekannt. Was macht sie so besonders?

„Die außergewöhnliche Qualität unserer Kartoffeln resultiert aus der Beschaffenheit des Bodens der Region. Der moräne Boden des Vulkangesteins macht ihn besonders fruchtbar und verleiht den Kartoffeln ihren einzigartigen, aromatischen Geschmack.“

Eine Kartoffel besteht zu etwa 80 bis 90 % aus Wasser. Welche gesundheitlichen Vorteile hat die Kartoffel und welche Nährstoffe sind enthalten?

„Was viele nicht wissen – Kartoffeln sind äußerst gesund. Sie enthalten zwar nicht viel Eiweiß, aber das vorhandene Eiweiß ist von hoher Qualität und sehr gesund. Zudem sind sie reich an Mineralien und Stärke, die für eine ausgewogene Ernährung unerlässlich sind. Die Kartoffel ist außerdem eine Vitamin-C-Bombe, sie enthält so viel Vitamin C

wie ein Apfel, sowie viel Vitamin B. Kartoffeln sind sehr kalorienarm (etwa die Hälfte von Nudeln) und sind damit gesünder als Nudeln oder Reis. Sie sind glutenfrei und daher auch für Allergiker geeignet und aufgrund ihrer basischen Wirkung auch für Menschen mit Magen-Darm-Problemen empfehlenswert. Ihr hoher Wassergehalt von etwa 80 % macht sie zu einem natürlichen Durstlöscher, damit trägt sie zur Hydratation bei. Und nicht zuletzt sind Kartoffeln ein guter Sattmacher.“

Kannst du uns einen Überblick, über die verschiedenen Kartoffelsorten geben, die auf dem Hof angebaut werden?

„Etwa 80 % unserer Kartoffeln sind festkochende Sorten, die hauptsächlich für Salate verwendet werden. Ein kleinerer Teil entfällt auf vorwiegend festkochende oder mehligkochende Sorten. Zu unseren Sorten gehören Annabelle, Glorietta, Bernina, Belana, Marabel, Simonetta und Melody. Jedes Jahr probiere ich auch eine neue Sorte aus. Ob ich sie dauerhaft beibehalte, hängt von Geschmack, Kochverhalten, Schälqualität, Krankheitsresistenz und Ertrag ab. Manche Sorten sind anfälliger für Schädlinge als andere und in den letzten 10-15 Jahren ist dieser Aspekt deutlich wichtiger geworden, wenn man seinen Boden gesund erhalten möchte.“

Welche Sorte verwendet ihr für den berühmten Hirschen-Kartoffelsalat?

„Für den Hirschen-Kartoffelsalat verwenden wir hauptsächlich Annabelle und Simonetta. Beide Sorten sind sehr festkochend, haben gute Kochqualitäten und eine gelbfleischige Farbe. Die Annabelle hat einen leichten nussigen Geschmack

und ist bei den meisten Gästen beliebt. Die Simonetta zeichnet sich oft durch ihre Größe aus und ist natürlich auch bei unserem Karl sehr beliebt.“

Eine einfache Knolle und doch eine vielseitige Grundzutat für viele leckere Gerichte. Was kann man alles aus einer einfachen Kartoffel zaubern?

„Die Möglichkeiten sind endlos – von knusprigen Bratkartoffeln über einfache Salzkartoffeln bis hin zu raffinierten Gerichten wie Kartoffelgratin, Kartoffelbrei, Pommes, Kartoffelsalat, Kartoffelsuppe, Rösti, Kroketten oder ein Kartoffelbrot. Die Kartoffel ist unglaublich vielseitig und es gibt für jeden Geschmack und jede Vorliebe etwas Passendes. Meine Frau Antje hat besonders zwei Lieblingsgerichte aus unseren Kartoffeln. Zum einen liebt sie 'Quetschkartoffeln'. Dafür dämpft sie Drillinge – besonders aromatische kleine Kartoffeln – halbiert diese, drückt sie auf einem Backblech platt und gibt Olivenöl, Meersalz, Parmesan und etwas Edamer darüber. Dann backt sie sie bei Ober- und Unterhitze bei 200 °C ca. 10 bis 15 Minuten im Ofen knusprig – das kann ich wirklich empfehlen. Oder Kartoffelpuffer aus Kartoffelbrei-Resten: Die Kartoffeln stampfen, mit Quark, Mehl, Ei, Salz und etwas Zucker vermengen, in der Pfanne anbraten und mit Apfelmus sowie Zimt und Zucker servieren – ein wahrer Genuss!“

Wir sind fest davon überzeugt, dass die herausragende Qualität eurer Kartoffeln unseren Gerichten im Hirschen den unverwechselbaren, besonderen Geschmack verleiht. Nicht umsonst arbeiten wir bereits in der dritten Generation mit dem Krützenbühlerhof zusammen.

www.hotelhirschen-bodensee.de



Oma Annas Kartoffelbällchen

Unsere Hirschen-Familienrezepte sind eigentlich ein wohlbehüteter Schatz, so bleibt das Rezept unseres berühmten Kartoffelsalats ein Geheimnis! Aber wie wir alle wissen – Genuss wird größer, wenn man ihn teilt: luftige Hirschen-Kartoffelbällchen nach Oma Annas Originalrezept. Ein Tipp vom Hirschen-Koch: Hier verwenden wir die mehligkochende Kartoffelsorte Melody vom Krützenbühlerhof, die dem Gericht einen besonders aromatischen Geschmack verleiht. Mehligkochende Kartoffeln sind ideal für diese Bällchen, da sie eine fluffige Konsistenz ermöglichen. Unser Koch Achim zeigt Ihnen im Video, wie er die Hirschen-Kartoffelbällchen am liebsten zubereitet.

Krützenbühlerhof

Krützenbühlerhof 1 | 78247 Hilzingen
+49 (0) 7731 909492 | kruetzenbuehl@t-online.de

Hirschen-Veranstaltungstipp

Herdöpfeläscht in Duchtlingen – Ein Kartoffelerlebnis für die ganze Familie

Alle zwei Jahre lädt das charmante Duchtlingen zum traditionellen Herdöpfeläscht ein. Dieses einzigartige Straßenfest ist ein Gemeinschaftsprojekt der Duchtlinger Vereine, das alle Generationen vereint, und steht ganz im Zeichen der Kartoffel. Alle packen mit an – die Kartoffeln werden gemeinsam gedämpft, geschält und zu den Endprodukten verarbeitet. Die Besucher erwarten kulinarische Highlights wie Kartoffelsüppchen, Röst- und Bratkartoffeln, Kartoffelpuffer sowie die berühmte Kartoffeldünne. Neben dem Genuss bieten Informationsstände Einblicke in den Kartoffelanbau von früher bis heute und man erfährt mehr über die verschiedenen Kartoffelsorten und deren Verwendung. Zudem werden historische Erntemaschinen ausgestellt. Jung und Alt sind herzlich willkommen, dieses besondere Erlebnis mitzuerleben und die Vielfalt der Kartoffel zu feiern.

DAS GOLD UNSERER HEIMAT



WWW.HIRSCHBRAUEREI.DE



Biergarten Hirschen Horn | Genießen Sie ein kühles Bier von der Hirsch-Brauerei

© Fotos Hirschen Horn | Daniel Schlageter Fotografie



TRADITIONSBRAUEREI HIRSCH Mehr als im Namen verbunden

Es mag ein Schmunzeln entlocken, dass im Hirschen Bier vom Hirsch ausgeschenkt wird. Wir nennen es eher eine wunderbare Fügung, denn was dem Namen nach so harmonisch zusammenpasst, ist auch beruflich eine großartige und verlässliche Verbindung. Seit über 50 Jahren beliefert die regionale **Hirsch-Brauerei** aus Wurmlingen unser Hotel und Gasthaus mit goldig-perlenden Getreidesäften verschiedenster Brauart – von Weißbier, Hellem, alkoholfreien Alternativen bis zum legendären „Hirsch Gold“, ein untergäriges, filtriertes Bier, das beim World Beer Award 2024 mit dem 1. Platz geadelt wurde. Dem Reinheitsgebot treu verschrieben, hat sich die **Hirsch-Brauerei** auch eine rundum nachhaltige Arbeitsweise als Maß der Dinge gesetzt. Braumalz und Hopfen stammen zu 100 % aus Baden-Württemberg und die benötigte Braugerste wird zu einem Viertel direkt von Bauern der Umgebung bezogen. Damit fördert die Eigentümerfamilie Honer/Lemke nicht nur regionale Arbeitsplätze – einer Studie zufolge sichert ein Arbeitsplatz einer Mittel-

standsbrauerei vier bis fünf Stellen kooperierender Branchen wie Landwirtschaft, Getränkehandel und Gastronomie –, sie garantiert auch kurze Wege und eine stetige Produktfrische. Ausschließlich Mehrwegverpackungen, eine eigene Photovoltaikanlage als Ergänzung zum bezogenen Ökostrom und die vollständige Verwendung der Gärungskohlensäure aus dem Brauprozess ergänzen die Aktivitäten zum Schutze der Umwelt. Auch im sozialen und kulturellen Rahmen engagiert sich der Familienbetrieb und unterstützt heimische Vereine wie Veranstaltungen. In unserem Refugium genießen Sie die Bierspezialitäten im Gasthaus, im Biergarten und in der Untersee Stube. An der Poolbar „Insel Bar by PlatzHirsche“ erhalten Sie das schäumende Gold, z.B. das alkoholfreie Helle oder den ebenfalls prämierten „Zwuckl“, in Flaschen. Zudem serviert Ihnen das Team ein fruchtiges KITZ: Bio-Erfrischungsgetränke ohne Alkohol dafür mit rein natürlichen Zutaten.



Gasthaus Hirschen Horn | unverschnörkelte regionale Feinschmeckerküche

© Fotos Katrin Zeidler Photography | Daniel Schlageter Fotografie

KULINARISCHE HIGHLIGHTS

Unsere Speisekarte – ein Spiegelbild der Region



FEBRUAR

Schnecken | Miesmuscheln | Fischspezialitäten | Kutteln

MÄRZ & APRIL

Eröffnung der Gartensaison | Frische Kräuter wie Bärlauch, Pfefferminze etc. | Spezialitäten vom Weidelamm | Ratatouille

MAI & JUNI

Frischer Höri-Spargel | Erdbeerspezialitäten | Gemüse und Salate von der Höri



JULI

Pfifferlinge in allen Variationen

AUGUST

Grillspezialitäten im Hirschengarten | Gegrillte Schweinshaxe, Kalbshaxe & Steaks mit Höri-Salaten

SEPTEMBER

Metzgete - hausgemacht von Juniorchef und Metzgermeister Sebastian Amann | Wildspezialitäten vom heimischen Wald | Kürbisgerichte | Bodenseefischwochen am westlichen Bodensee



OKTOBER

Wilde Zeiten im Hirschen | Reh, Hirsch, Wildschwein, Hase - angeliefert vom heimischen Jäger | Metzgete - hausgemacht von Juniorchef und Metzgermeister Sebastian Amann | Knusprige Enten

NOVEMBER

Knusprige Enten | Knusprige Martini-Gans ab 11.11. bis Weihnachten



DEZEMBER

Vorweihnachtszeit im Hirschen mit stimmungsvoller Dekoration | Silvesterball | Wild - Enten - Gänse sowie unsere Hirschen-Spezialitäten wie Ochsenfetzen, Steaks, etc.





© Fotos Bluhm Kommunikationsdesign | Günter Standl Photography

Hirschen Horn | Ein Genussplatz in den Sommermonaten: Unsere Untersee Terrasse, mitten im Grünen gelegen und teilweise mit traumhaftem Seeblick.

EINE BRISE “SONNIGER SÜDEN” Untersee Stube



Der mediterranen Aromenwelt hat sich unser Hotelrestaurant Untersee Stube verschrieben. Hier zaubert das Küchenteam unter der Leitung von Markus Merk täglich leichte und innovative Menüs mit Fisch, Fleisch oder vegetarischen Komponenten. Highlight des Menüs: Salatbuffet mit Antipasti-Kreationen unserer italienischen Köchin Michelina.

MAGAZIN “SAVOIR-VIVRE”



3 Sonnen für Gourmetgenuss

Zu Gast in einer die Seele streichelnden „Insel auf der Insel“, so beschreibt das etablierte „Savoir Vivre“ Magazin für Genuss, Kulinarik, Wein und Reisen den Besuch in unserem Wellnessrefugium. Besondere Würdigung erhielt das Küchenteam der Untersee Stube unter der Leitung von Markus Merk. Ihre herausragende Kulinarik wurde mit drei Sonnen in der Rubrik "ländlich/fein" ausgezeichnet. Das Prädikat „sehr gut“ vergab die Jury an unser Serviceteam sowie unser umfassendes Weinangebot. Fazit des Magazins: „Im Hotel Gasthaus Hirschen von Familie Amann werden Genuss und Gastfreundschaft ganz großgeschrieben. Ein Refugium, das die Seele erfreut und tief ins Herz geht. Mehr geht nicht!“

© Fotos Günter Standl Photography | Ingo Schmidt, Savoir-Vivre



WUSSTEN SIE SCHON:
Neben unseren
Hotelgästen können auch
Day Spa Gäste
die leichte mediterrane
Küche genießen.



Ein großes Dankeschön
an dieser Stelle unserer lieben Maria.
Du bist unser Frühstücksendel,
hältst die morgendlichen Genussfäden
zusammen und lässt uns regelmäßig
über den Frühstücksteller blicken,
ohne unsere Wurzeln
zu vergessen.

Untersee Stube | Mit einem Genießer-Frühstück gut in den Tag starten

© Fotos Günter Standl Photography | Katrin Zeidler Photography |
Daniel Schlageter Fotografie | 2kx Produktion

IM FRÜHSTÜCKSDUETT Metzgerhandwerk und Vegetarisches

Was entsteht, wenn eine Vegetarierin und ein Metzgermeister das Frühstück komponieren? Ein Duett der Geschmäcker, das keine Wünsche offenlässt. Beginnen wir von vorne, diese wunderbare Geschichte zu erzählen. Maria Amann, Juniorchefin und Frau Martin Amanns, kümmert sich im Hirschen um die Qualität des Frühstücksbuffets. Ob neue Trends oder Ausflüge in die weite Welt, die Auswahl zum Start in den Tag wird von Maria mit bewundernswerter Hingabe zusammengestellt. Vieles probiert sie zu Hause in ihrer eigenen Küche, bevor das Team der Untersee Stube zum Nachbereiten involviert wird. Seit 25 Jahren lebt Maria Amann vegetarisch. An sich nichts Ungewöhnliches, aber als Teil einer renommierten Metzgerfamilie ist dieser Tatsache ein kleines Augenzwinkern nicht zu verdenken.

Wir können Ihnen versichern: Uns und unseren Gästen hätte nichts Besseres passieren können. Die Auswahl fleischloser Alternativen ist auf dem Frühstücksbuffet ebenso stark vertreten, wie die hausgemachten Wurstspezialitäten Sebastian Amanns. Und so erwartet unsere Gäste täglich von 07:30 Uhr bis 11.00 Uhr ein wundervoller Start in den Urlaubstag mit vegetarischen Aufstrichen aus Tomaten, Feigen und Rote-Beete, hausgemachter Wurst der Familienmetzgerei, Antipasti, Käse, Joghurt, Cerealien, Glutenfreiem, ofenfrisch Gebackenem, Rohkost, Säften, Tees sowie aromatischem Kaffee. Der Honig stammt von den fleißigen Hirschen-Bienen, die sich der Blumen des zauberhaften Inselgartens bedienen. Für Frühaufsteher steht ab 7:00 Uhr das Vitalfrühstück im InselSpa bereit.



FRONT COOKING STATION

Ein Highlight am Frühstücksbuffet in der Untersee Stube sind die köstlichen Eierspeisen, die direkt vor Ihren Augen zubereitet werden. Ob fluffiges Rührei, perfekt gebratene Spiegeleier oder herzhaft gefüllte Omeletts - unsere Köche kreieren mit Leidenschaft eine Auswahl, die Ihr Herz höher schlagen lässt.



© Foto Daniel Schlageter Fotografie



Hönig Hof | Familienbetrieb in der zweiten Generation

© Fotos MedienBureau



DAS GELBE VOM EI **Hühnerg Glück am Hönig Hof**

Auf dem Hönig Hof, ca. 45 Minuten vom Hirschen entfernt, gackert, pickt und flattert es eifrig. Der regionale Hühnerhof hat sich durchweg dem Tierwohl verschrieben und zeigt, dass eine artgerechte Haltung das wirklich Gelbe vom Ei ist. Als Teil der heimischen (Land-)Wirtschaft arbeiten sie mit vielen ansässigen Familienbetrieben zusammen. Auch mit uns – für frische Eierspeisen am Frühstücksbuffet, für hausgemachte Serviettenknödel oder alles, was an den Küchentischen nach Bindung oder Glanz verlangt. Am Hönig Hof leben die Hühner nach den Qualitätsrichtlinien Baden-Württembergs. In großen Ställen mit Scharrbereichen und Sitzstangen dürfen es sich die „Boden-Ständigen“ gemütlich machen. Diese Hennen legen Eier aus Bodenhaltung in Legenester und genießen, überdurchschnittliche Bewegungsfreiheit unterm Häuserdach. Auch

die Hirschen-Eier stammen aus Bodenhaltung. Ovale aus Freilandhaltung gibt es von den „Frei-Laufenden“. Unterwegs auf Naturböden oder Gras und von offenen Ställen geschützt, erhalten diese Tiere viel frische Luft und mindestens 4 m² Fläche pro Huhn. Alle Ställe und Gehege sind einsehbar und mit moderner Technik veredelt. Denn neben Tierwohl zählen Transparenz und Innovation zu den Säulen der Hönigschen Firmenphilosophie. Übrigens, wenn Sie wissen wollen, was Hühner und Dinosaurier gemeinsam haben, fragen Sie die Hönigs. Persönlich am Hof oder einfach auf ihrer Website. Auf dieser erwartet Sie ein unterhaltsamer Wissenskick zu Henne und Hahn.

Hönig Hof | Reißmühle 1 | 78357 Mühllingen
info@hoenig-hof.de | www.gutes-nahe-gelegt.de



WERMUT

Hildegard von Bingen betrachtete den Wermut als eine der wertvollsten und heilkräftigsten Pflanzen. In ihren Schriften hebt sie den Wermut besonders hervor und beschreibt ihn als „die beste aller Heilkräuter“.

Heilpflanze | von Hildegard von Bingen

© Foto Daniel Schlageter Fotografie

HILDEGARD VON BINGEN Eine starke Frau und Visionärin für die heutige Zeit

Hildegard von Bingen wurde 1098 in Bermersheim geboren und trat im Alter von 8 Jahren ins Kloster ein. Schon früh hatte sie Visionen, die sie später in ihren berühmten Schriften, wie dem „Scivias“ („Wisse die Wege“), festhielt. Mit 38 Jahren wurde sie Äbtissin des Klosters Disibodenberg und gründete später das Kloster Rupertsberg bei Bingen.

Ihre Visionen und theologischen Schriften machten sie zu einer bedeutenden Figur des mittelalterlichen Christentums. Sie schrieb zahlreiche Briefe an Päpste, Kaiser und andere einflussreiche Persönlichkeiten ihrer Zeit, was ihre Bedeutung als geistige und politische Autorität unterstrich.

Neben ihrer Rolle als Mystikerin und Theologin erlangte Hildegard als Heilerin und Naturforscherin große Anerkennung. Sie verfasste umfangreiche Werke zur Naturheilkunde, darunter das „Physica“ und „Causae et Curae“,

in denen sie Heilmittel und Behandlungsansätze aus Kräutern, Mineralien und der Verbindung von Körper, Geist und Seele beschrieb. Ihre ganzheitliche Sicht auf den Menschen – als Einheit von Körper, Geist und Seele – war für ihre Zeit revolutionär.

Hildegards Bedeutung als Heilerin ist auch in der heutigen Zeit bemerkenswert. Ihre naturheilkundlichen Ansätze erleben eine Renaissance, insbesondere in der alternativen Medizin. Die Verwendung von Kräutern, Heilpflanzen und eine ausgewogene Ernährung sind Kernpunkte,

die in der modernen Naturheilkunde auf ihre Lehren zurückgehen. Auch ihre Betonung der Harmonie zwischen Mensch und Natur, sowie der ganzheitliche Gesundheitsansatz, inspiriert viele Menschen, die sich für eine natürliche Lebensweise interessieren. Damit bleibt Hildegard von Bingen eine Vordenkerin, deren Weisheit auch heute noch große Relevanz hat.

Hildegard von Bingen betrachtete den Wermut (*Artemisia absinthium*) als eine der wertvollsten und heilkräftigsten Pflanzen. In ihren Schriften hebt sie den Wermut besonders hervor und beschreibt ihn als „die beste aller Heilkräuter“. Sie schätzte ihn vor allem wegen seiner reinigenden und stärkenden Wirkung auf den gesamten Organismus.

Hildegard empfahl den Wermut zur Unterstützung der Verdauung, zur Entgiftung und als Mittel gegen Erschöpfung. Sie glaubte, dass die Pflanze sowohl körperliche als auch geistige Kräfte stärken könne. Besonders der Wermutwein, den sie zur Behandlung von Verdauungsstörungen und zur allgemeinen Kräftigung empfahl, ist ein bekanntes Rezept, das bis heute Anwendung findet. Auch in der heutigen Naturheilkunde hat Wermut aufgrund

seiner Bitterstoffe und entzündungshemmenden Eigenschaften einen festen Platz. Er wird in der Phytotherapie vor allem zur Unterstützung der Leber- und Gallenfunktion sowie bei Magen-Darm-Beschwerden eingesetzt. Hildegards Erkenntnis über die reinigende und kräftigende Wirkung des Wermuts findet in modernen Gesundheitsansätzen weiterhin Beachtung, was seine zeitlose Bedeutung als Heilpflanze unterstreicht.

Das Hotel Hirschen am Bodensee bietet regelmäßig Seminare mit Dr. Wighard Strehlow vom Hildegard-Zentrum in Allensbach zum Thema „Fröhlich durch den Winter“ an. Im Fokus stehen dabei Hildegard von Bingens Gesundheitslehren und wie diese helfen können, Körper und Geist in der kalten Jahreszeit zu stärken. Dr. Strehlow, ein renommierter Experte für Hildegard-Medizin, vermittelt in praxisnahen Vorträgen und Anwendungen, wie man mit natürlichen Heilmitteln, Ernährungstipps und Lebensweisheiten aus der Hildegard-Tradition gesund und ausgeglichen durch den Winter kommt. Nebenbei verwöhnt Sie Küchenchef Markus Merk und sein Team mit erlesenen Fünf-Gang-Menüs nach Hildegard von Bingen. Termine siehe Website.

Hildegard-Zentrum Allensbach am Bodensee

Das Hildegard-Zentrum und sein Garten der Gesundheit liegen am südlichen Ufer des Gnadensees, gegenüber der Benediktinerabtei Reichenau. Im Hildegard-Zentrum werden die von der Heiligen Hildegard verfassten Methoden und Rezepte ausgewertet und angewendet. Das Resultat ist eine neu entdeckte und aufbereitete Hildegard-Heilkunde. Dass Körper, Seele und Geist aufs Engste miteinander verwoben sind, wird heute oft als moderne Erkenntnis dargestellt. Doch das wusste die Äbtissin Hildegard von Bingen schon vor fast 900 Jahren. Ihr Heilkonzept enthält viele wertvolle Anregungen für alle Menschen, die ihre Gesundheit und ihr Leben frei und souverän, sinnvoll und glücklich gestalten möchten.

Patienten kommen aus aller Welt nach Allensbach, um im Hildegard Zentrum Hilfe zu suchen oder Rat zu finden:

Hildegard-Zentrum Bodensee

Dr. rer. nat. Wighard Strehlow | Naturheilpraktiker | Strandweg 1 | 78476 Allensbach | +49 7533 7433

www.st-hildegard.com

DR. WIGHARD STREHLOW

Leiter des Hildegard-Zentrums Bodensee



Dr. Wighard Strehlow | Autor, Gründer und Leiter des Hildegard Zentrums Bodensee | © Foto Dr. Wighard Strehlow

Dr. Wighard Strehlow, Jahrgang 1939, ist Autor zahlreicher Bücher und Gründer sowie Leiter des Hildegard-Zentrums Bodensee in Allensbach am Bodensee. Nach dem Studium der Naturwissenschaften (Naturstoff- und Lebensmittelchemie) und Promotion an der Technischen Universität in Berlin, folgte ein Zusatzstudium an der Yale University in New Haven, USA. Danach arbeitete er zehn Jahre als Industriechemiker bei E. Merck in Darmstadt auf dem Gebiet der klinischen Prüfung, pharmazeutischen Forschung und Naturstoffsynthese.

In den 70er Jahren absolvierte er eine Ausbildung zum Heilpraktiker und erhielt 1980 die Zulassung. Er leitete zunächst drei Jahre eine Stabsstelle für Pflanzenheilkunde bei Byk Gulden in Konstanz. In dieser Zeit lernte er auch Dr. Gottfried Hertzka kennen, den Pionier der Hildegard-Heilkunde, mit dem er intensiv zusammenarbeitete und dessen Praxis er schließlich im Jahr 1984 übernahm. 1993 eröffnete er in Allensbach am Bodensee eine eigene Hildegard-Praxis und das Hildegard-Zentrum Bodensee.

Eine Visionärin für die heutige Zeit

„Die Lehren und Konzepte der heiligen Hildegard von Bingen bieten möglicherweise wertvolle Einsichten und Methoden, um sowohl körperliche als auch seelische Gesundheit zu

fördern. Hildegard, eine mittelalterliche Mystikerin, Äbtissin und Naturheilerin, betonte die Bedeutung eines ganzheitlichen Ansatzes zur Gesundheit. Sie sah den menschlichen Körper und die Seele als eng miteinander verbunden und glaubte, dass das spirituelle Wohlbefinden einen direkten Einfluss auf die körperliche Gesundheit hat.

In ihren Schriften betonte Hildegard die Bedeutung der natürlichen Heilmittel und der spirituellen Praktiken. Ihre Ansätze beinhalten eine ausgewogene Ernährung, die Verwendung von Heilkräutern, regelmäßige körperliche Bewegung und spirituelle Praktiken wie Gebet und Meditation. Diese Methoden können helfen, das Immunsystem zu stärken und die Resilienz gegenüber Krankheiten zu erhöhen.

Während moderne Medizin und Wissenschaft weiterhin im Kampf gegen die aktuellen Viruserkrankungen und ihre Folgen entscheidend sind, können Hildegards ganzheitliche Ansätze als ergänzende Maßnahmen betrachtet werden. Indem wir sowohl die körperliche als auch die seelische Gesundheit pflegen, können wir möglicherweise besser auf die globale Herausforderung reagieren.

Letztendlich liegt es in unserer Verantwortung, die von Gott gegebenen Abwehrsysteme unseres Körpers und Geistes zu nutzen und zu stärken, um den Herausforderungen der heutigen Zeit zu begegnen. Die Konzepte der heiligen Hildegard bieten einen reichen Schatz an Weisheit, der uns dabei unterstützen kann, gesund zu bleiben und diese Krise zu überstehen. Bei richtiger Anwendung ist die Hildegard-Heilkunde eine natürliche Hilfe zur Vorbeugung und Behandlung von Krankheiten.“

Dr. Wighard Strehlow, Juli 2024 | Allensbach am Bodensee

Fröhlich durch den Winter nach

Hildegard von Bingen

Seminar mit Dr. Wighard Strehlow im Hotel Hirschen Horn | Buchbarkeit & Preischeck:



REZEPTE

nach Hildegard von Bingen

DAS "GUTE-LAUNE" DINKEL-HABERMUS

Hildegard von Bingen

„Das Dinkel-Habermus ist ein Frohmacher. Es stimmt den Magen rein, regt die Verdauung an und macht überhaupt leistungsfähiger.“

Zutaten

2 Tassen Dinkelhabermus (-grütze, -schrot, -flocken) | Rosinen nach Belieben | 2 Messerspitzen Galgant | Bertram | 4 Tassen Wasser | 1 TL Zimt | 1 Apfel, geschnitten | 2 TL Honig | 1 TL Mandelblättchen | 1 TL Flohsamen | Saft einer 1/2 Zitrone

Zubereitung

Dinkelhabermus in Wasser einrühren; unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Honig und Gewürze dazugeben und weiter quellen lassen. Kochzeit: 5-10 Minuten; Äpfel in den letzten 4 Minuten dazu geben. Mandeln und Flohsamen auf das fertig gekochte Mus streuen. Nach eigenem Geschmack würzen. Saft einer 1/2 Zitrone darüber ausdrücken. Auf Wunsch mit Naturjoghurt oder Quark verfeinern. **Das Dinkel-Habermus genießen Sie auch am Frühstücksbuffet im Hirschen.**

GUT ZU WISSEN

Bertram – einem gesunden Menschen ist es gut, Bertram zu essen, weil er die Fäulnis in ihm vermindert und das gute Blut vermehrt und im Menschen den Intellekt reinigt. Einen Kranken bringt er wieder zu Kräften. Er lässt im Menschen nichts unverdaut, sondern bereitet gute Verdauung, wenn man ihn fleißig isst, weil er durch seine gute Kalorienzahl jede Speise verdaut.

Dinkel – ist das beste Getreide, kraftvoller und leichter verträglich als alle anderen Körner. Es verschafft dem, der es isst, ein rechtes Fleisch und bereitet ihm ein gutes Blut. Die Seele des Menschen macht es froh und voll Heiterkeit.

Zimt – wärmt, er macht fröhlich, entspannt, stärkt die Sinne und reinigt das Blut. Er wirkt Stoffwechselstörungen entgegen und sollte daher täglich zum Einsatz kommen.

Galgant – ist ein Gewächs aus der Ingwerfamilie, mit starker verdauungsfördernder und schmerzlösender Wirkung. Galgant hat aufgrund seiner Inhaltsstoffe - Scharfstoffe, ätherische Öle und Bioflavonoide - krampflösende, verdauungsfördernde und stressbeseitigende Eigenschaften.

Quelle: Die Ernährungstherapie der Hildegard von Bingen | Autor Dr. Wighard Strehlow | Lüchow Verlag

ENERGIEKEKSE "GLÜCKSKEKSE"

Hildegard von Bingen

„Diese Kekse nehmen alle Bitterkeit aus deinem Herzen und bringen deine Nerven zur Ruhe, sie öffnen dein Herz und deine fünf Sinne, machen deine Stimmung heiter und reinigen deine Sinnesorgane, reduzieren alle schlechten Säfte und sorgen für eine gute Blutzusammensetzung, machen dich leistungsfähig und stark.“

Zutaten

400 g Dinkelmehl | 250 g Butter | 150 g (brauner) Rohrzucker | 200 g süße Mandeln(gemahlen) | 20 g Zimt | 20 g Muskat | 10 g Nelken | 2 Eier | etwas Salz | Wasser nach Bedarf

Zubereitung

Das Mehl auf die Arbeitsplatte geben, die weiche Butter in Stückchen darauf verteilen. Zucker, Mandeln, Eier und die Gewürze zufügen. Alles mit einem großen Messer oder einer Teigkarte durchhacken, rasch zusammenkneten und kalt stellen. Nach ca. 30 Minuten den Teig etwa 2-3 mm dick ausrollen und Plätzchen ausstechen. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech bei 180-200°C ca. 20-25 Minuten backen.



Untersee Terrasse | Feines vom Grill

© Fotos Daniel Schlageter Fotografie

FEUER & FLAMME AM SEE *Wir grillen, Sie genießen.*

Sie sind ein unverkennbares Traumpaar: der Sommer und Feines vom Grill. In traumhafter Seeidylle und unterm Himmelblau, das leise dem sternengeschmückten Abend die Bühne überlässt, laden auch wir seit diesem Sommer zum Duett der Genüsse und überraschen Hotelgäste mit einem mediterran-regionalen Grillbuffet im Hotelgarten. Wunderschönes Extra: Das Küchenteam um Markus Merk verlässt hierfür die klassischen Kochzeilen und zeigt sein meisterhaftes Können direkt vor den Augen aller Urlauber. An zwei Sommerabenden die Woche, so der liebe Petrus will, verwandelt sich der Garten vor der Untersee Terrasse zum duftenden Genussplatz. Wir grillieren den Hauptgang! Frische Lachsforellen und Garnelen, heimisches Rind, Schwein, Lamm und Geflügel sowie hausgemachte Kalbsbratwürste werden über glühender Holzkohle knusprig gegart und raucharomatisch veredelt. Alle Gäste sind eingeladen, sich nach Lust und Laune zu bedienen. Als Beilagen servieren wir mediterranes Gemüse, Wedges, Rosmarinkartoffeln, Gemüse-Safran-Reis oder selbst-

gemachte Spätzle. Zudem verfeinern verschiedene Dips, von Aioli über Barbecue bis Kräuter, die Grillspezialitäten. Der „feurige“ Hauptgang ist Teil unseres 6-Gänge-Gourmetmenüs, das nach jedem Urlaubstag die Hotelgäste verwöhnt. Das Dinner eröffnen bunte Salate vom Iznanger Feld und Spaghetti al tartufo im Parmesanlaib – mittlerweile eine echte Lieblingsspeise vieler Besucher und des Juniorchefs Martin Amann. Danach folgt ein kleiner Zwischengang, bevor die Köstlichkeiten des Grills die Teller zieren. Dessert und Käse runden die kulinarischen Stunden ab. Unsere Sommeliers begleiten mit fruchtig-leichten Sommerweinen die verschiedenen Genussfolgen und geben auf Wunsch gerne eine Empfehlung. Wir können Ihnen nur wärmsten ans Herz legen, unser Grillbuffet während Ihres Aufenthalts zu genießen und den Meisterköchinnen und -köchen über die Schulter zu schauen. Sie verraten sicherlich ein paar Tricks und Kniffe zum Nachmachen am heimischen Rost. Alle aktuellen Buffet-Termine erfahren Sie an unserer Rezeption.



Grande Cuvée

BRUT NATURE

Cuvée
aus gleichen Teilen von
Erzinger Pinot Noir
und Chardonnay.
48 Monate Hefelager
auf der Flasche.
Höchster Genuß aus Nack
für besondere Anlässe.

weingutclaus.de

REZEPT

Küchenchef Markus Merk verrät eines seiner gut gehüteten Geheimrezepte

**Spinat-Frischkäse-Ravioli an
Trüffelschaumsauce mit frischem Höri-Gemüse**



Zutaten für 4 Personen

FÜLLUNG FÜR DIE SPINAT-FRISCHKÄSE-RAVIOLI

Zutaten

250 g Ricotta oder Frischkäse | 150 g Spinat | Panierbrösel nach Bedarf | 1-2 geriebene Knoblauchzehen | Salz | Pfeffer | Muskat

Zubereitung

Spinat putzen, waschen und im Salzwasser blanchieren. Anschließend im kalten Wasser abschmecken und ausdrücken. Den Spinat klein schneiden und mit den übrigen Zutaten vermengen. Wenn die Füllung zu feucht ist, etwas Paniermehl zugeben, um die Masse zu binden.

HÖRI-GEMÜSE

Zutaten

160 g Karotten orange, geschält und in Scheiben geschnitten | 160 g Karotten gelb, geschält und in Scheiben geschnitten | 60 g Pastinaken, geschält und in Scheiben geschnitten | 160 g Kohlrabi, geschält und in Scheiben geschnitten | 4 Stück Blumenkohlroschen in Salzwasser blanchiert | 4 Stück Brokkoli Röschen in Salzwasser blanchiert | 100 g Butter | Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker, Wasser oder Gemüsefond

Zubereitung

Gemüse putzen, schälen und alles in gleich große Stücke schneiden. Das Gemüse mit der Butter und etwas Wasser in einer Kasserolle garen und zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

TRÜFFELSCHAUMSAUCE

Zutaten

1 El Trüffelöl | 100 ml Sahne | 50 g kalte Butter | Salz & Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung

Die kalte Butter würfeln. Sahne & Öl in einem Topf erhitzen. Die Masse mit dem Pürierstab luftig aufschlagen. Nach und nach die kalte Butter unterrühren. Die Sauce wird püriert, bis sie cremig ist.

NUDELTEIG & GARNITUR

Zutaten

2 Eier | 12 Eigelb (220 g Eigelb, pasteurisiert im Tetra Pack) | 500 g Instant Mehl Typ 405 | 2 cl Olivenöl | 10 g Salz

Garnitur

Shiso-Kresse | Essbare Blüten | Parmesan nach Bedarf

Zubereitung

Das Mehl mit dem Salz vermengen. Eier und Eigelb zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Danach das Olivenöl unterarbeiten und den Teig für 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, damit sich dieser entspannen kann und geschmeidig wird. Für die Ravioli den Nudelteig dünn ausrollen und Kreise von 4 cm Durchmesser ausstechen. Auf die Hälfte der Teigkreise etwas Füllung draufgeben. Die Teigwände mit etwas kaltem Wasser bestreichen und mit den verbliebenen Teigkreisen bedecken. Die Ränder gut zusammendrücken, damit die Füllung nicht austreten kann. Die Ravioli in kochendem Salzwasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Die Ravioli abseihen und auf dem Teller mit Höri-Gemüse und Sauce anrichten. Parmesan über die Ravioli hobeln. Mit Shiso-Kresse und essbaren Blüten garnieren.



© Fotos Günter Standl Photography | Ingo Schmidt, Savoir-Vivre | Hirschen Horn

MARKUS MERK Küchenchef Untersee Stube



Markus Merk absolvierte seine Ausbildung zum Koch in einer gutbürgerlichen Küche und sammelte anschließend Erfahrungen in verschiedenen Sternerestaurants. Danach war er mehrere Jahre als Sous Chef in einem Sternerestaurant tätig. Seit 2014 ist Markus Merk Küchenchef im Hotelrestaurant Untersee Stube und kocht mit seinem Team täglich eine frische, regionale und erstklassige Küche. Übrigens, die Großmutter von Küchenchef Markus Merk absolvierte ihre Kochlehre im Gasthaus Hirschen Horn bei Anna Ruggli, der Großmutter von Seniorchef Karl Amann. Ob das Schicksal manchmal doch seine Finger im Spiel hat? Eine wunderbare Fügung ist es allemal.



Fischerei DIETRICH

Frisch auf den Tisch:

verschiedene geräucherte Fische, sowie Wildfische Felchen, frische Filets vom Saibling, Lachsforelle und Barben und natürlich auch küchenfertige ganze Fische!

Fischerei Dietrich

Stiegenstraße 14

78337 Öhningen

Öffnungszeiten:

Dienstag: 09.00 - 12.30 Uhr

Freitag: 09.00 - 12.30 Uhr

April - Oktober zusätzlich

Donnerstag 17.00 - 19.00 Uhr

ARRANGIERT FÜR GENIESSER

Sie sind herzlich eingeladen, in Charly's Bar im Hirschen Platz zu nehmen. In liebevoll gestaltetem Ambiente. Zu edlem Genuss im Glas.

© Foto Daniel Schlageter Fotografie

DESTILLERIE SENF

Brennkunst vom Bodensee



Familie Senft

© Fotos Destillerie Senft

Es tröpfelt am Bodensee. Nicht Löcher oder gar schlechtes Wetter sind der Grund. Vielmehr die Essenz ganz besonderer Destillate, die mit moderner Brennkunst gefertigt werden. Seit über 35 Jahren kredenzt die Familienbrennerei Senft aus Überlingen Fruchtbrände aus heimischem Bodensee-Obst. Mit Bodensee Gin und Bodensee Whisky bedient sie auch den Puls der Zeit. Gäste des Hirschen kommen in unseren beiden Restaurants oder an der Poolbar in den Genuss der erlesenen Spirituosen. Wer tieferes Wissen erhaschen mag, kann die Destillerie vor Ort zum Tasting besuchen. Regelmäßig öffnet die charmante Familie Senft die Türen ihrer Handwerkskunst und gewährt Einblicke hinter die Kulissen (aller Termine online unter www.senft-destillerie.de).



Tastinglounge | Destillerie Senft

Es ist ein umfangreicher Prozess, bis sich das Ergebnis als Flasche im Regal präsentieren darf. Zuerst reifen die Früchte und das Getreide auf der sonnigen Seite des Bodensees, bis sie – das Obst gar von Hand – geerntet werden. Um die feinen Fruchtaromen zu erhalten, wird der Destilliervorgang an der frischen Maische verrichtet. Nach dem Brennen ist Zeit zum Ruhen und Reifen, nur so kann sich ein milder Geschmack etablieren. Whisky, Wodka und einige Edelbrände lagern in wertvollen Barrique-Fässern, denn das Holz verleiht diesen Sorten ihre charakteristisch warme Farbe. Zum Schluss wird abgefüllt. Edelbrände aus Mirabelle, Williams Birne, Himbeere, Zwetschge und Kirsche. Gin, Whisky, Rum und Wodka. Und im Sommer Spezialkreationen wie Bodensee Spritz und Limoncello. Fast alle Sorten servieren wir auch bei uns im Hirschen. Harmonisch kombiniert zu feinen Cocktails oder ganz pur als Digestif nach dem Gourmetmenü in der Untersee Stube oder einem badischen Tellerschmaus im Gasthaus. Wer sich eine Urlaubserinnerung mit nach Hause nehmen möchte, findet im zauberhaften Hofladen der Senfts alle Destillate sowie Geschenke oder Pralinen.

SENF

DESTILLERIE



Dorfbachstrasse 10 | 88682 Salem  

Nur 8 Minuten vom Affenberg Salem & 15 Autominuten von der Bodenseestadt Überlingen



HIRSCHEN ALMHÜTTE Bergflair an der Seeluft

© Fotos Katrin Zeidler Photography | Daniel Schlageter Fotografie



Hütten-Wirtin | Anika Neugebauer



In der kühleren Jahreszeit verwandelt sich unser idyllischer Biergarten in einen besonderen Ort der Gemütlichkeit: Die urige Hirschen-Almhütte nimmt Platz und lädt von Anfang November bis Mitte Januar zum winterlichen Stelldichein. Jeden Mittwoch und Sonntag ist Fondue-Genuss mit original Schweizer Käsefondue und herzhaften Spezialitäten. Zudem bringen regelmäßig fetzige Live-Musik-Abende mit herzhafter Alm-Menü-Begleitung Schwung in die hölzernen Wände.

DA SPIELT DIE MUSIK

Live-Musik-Termine & Fondue-Termine

finden Sie hier: www.hotelhirschen-bodensee.de

Ihre Festlichkeiten

Die Hirschen-Almhütte können Sie exklusiv für Weihnachtsfeiern, Firmenevents oder Familienfeste buchen. Kontaktieren Sie uns gerne.



FONDUE ZEIT IM HIRSCHEN HORN

Jeden Mittwoch und Sonntag von Anfang November bis Mitte Januar erwarten Sie in unserer urigen Almhütte zauberhafte Momente mit köstlichem Käse-Fondue. Begleitet von regionalen Kartoffeln vom Krützenbühlerhof und weiteren Leckereien.

**Fondue-Termine in
der urigen Almhütte:**

www.hotelhirschen-bodensee.de





Nina Amann genießt in Charly's Bar einen ihrer Lieblingscocktails

© Foto Daniel Schlageter Fotografie

EIN LEGENDÄRER MIX **Nina Amann verrät ihren Lieblingscocktail**

Limette, Orange, Zucker, Rum-Aromen, die an karibische Weiten erinnern und jede Barkarte schmücken. Auch im Lieblingscocktail unserer Juniorchefin Nina Amann, dem Mai Tai, dürfen sie nicht fehlen. Träumen Sie sich vom See ans Meer und mixen Sie den Klassiker ganz einfach zu Hause nach. Nina verrät Ihnen gerne das Rezept, wie auch wir ihn an Charly's Bar unseren Gästen kredenzen.

Mai Tai

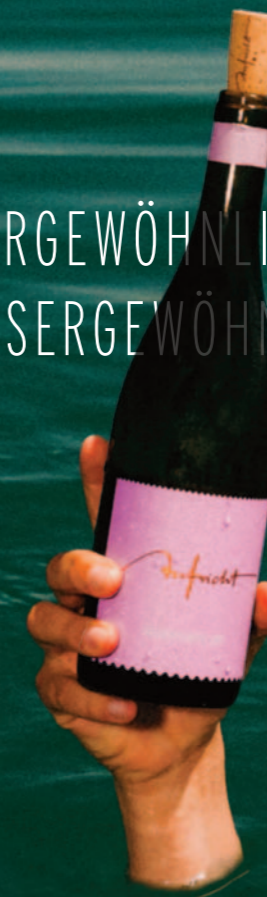
2 cl Dunkler Rum | 3 cl Weißer Rum | 2 cl Orangenlikör
2 cl Limettensaft | 1 cl Zuckersirup | 1 cl Orangensaft
2 cl Mandelsirup | Crush Ice | Tumbler

Alle Zutaten zusammen mit Eis in den Shaker geben und kräftig durchmischen. Anschließend das Ganze mit einem Strainer in ein Tumbler geben und mit Crush Eis auffüllen. Das Glas mit einer Limettenscheibe und Minze dekorieren.

Nina Amann

Die perfekte Rezeptur für individuelle Feste, kleine Hochzeitsfeiern, Firmenevents oder Weihnachtsfeiern hat Nina Amann ebenso stets zur Hand. Zusammen mit ihrem Ehemann Sebastian kümmert sie sich mit großer Leidenschaft um das Wohl der Gasthaus-Gäste und verantwortet im selbigen das Reservierungsmanagement für private Veranstaltungen. Als Tochter regionaler Gastronomen liegt ihr das Gastgeber im Blut. Dass sie dieses Talent nun im Hirschen teilt, freut uns als Familie ganz besonders.

AUSSERGEWÖHNLICHE WEINE
EINES AUSSERGEWÖHNLICHEN ORTES



AUFRICHT.DE

WEINGUT AUFRICHT

07532 / 24 27 | INFO@AUFRICHT.DE

HÖHENWEG 8 | D - 88719 MEERSBURG / STETTEN

WEINGUT_AUFRICHT





Die 3-Liter-Flaschen knallten | Sebastian und Martin Amann bei der Big Bottle Party

© Fotos Daniel Schlageter Fotografie

BIG BOTTLE PARTY

Big Bottles. Big Party.

Im Hirschen knallten die 3-Liter-Flaschen. Kennen Sie das? Wenn man die Zeit am liebsten zurückdrehen würde, weil es so schön war. Wir haben am Freitag, 23. Februar 2024 einen phänomenalen Abend erlebt: unsere erste **Big Bottle Party** im Hirschen Horn.

Der Start in eine fantastische Nacht

Apéro mit Festivalcharakter.

Juniorchef Sebastian Amann hat es mit wenigen Worten auf den Punkt gebracht: „Es hatte Festival-Atmosphäre.“ Wie auf dem roten Teppich wurden die Gäste im Entrée von unserem Hotelfotografen Daniel Schlageter ins Blitzlichtgewitter getaucht. Danach gab es für jede/n ein Begrüßungsgetränk. Ergänzend erwartete die Besucher

ein individuell angefertigter Wein-Guide inklusive Überblick und Bewertungsskala der zu verkostenden Tropfen. Mit einer herzlichen Begrüßungsrede und dem ersten Korkenknallen eröffnete Familie Amann und Hirschen-Sommelier Pascal Allinger um 18 Uhr offiziell den Partyabend und übergaben das Zepter dann an die 20 geladenen Winzer und Winzerinnen.

Zur Weinprobe geladen

20 nationale und internationale Weingüter

Unser Hirschen-Sommelier Pascal Allinger hat neben einem feinen Näschen auch ein wahrlich geschicktes Händchen und eine wunderbare Melange aus renommierten Weingütern für diesen Abend zusammengestellt.



Gekommen sind Sie alle: direkt vom Bodensee, aus anderen Weinregionen Deutschlands, aus Österreich, Italien sowie Spanien. Unser ganzes Refugium, vom Hotel, übers Gasthaus bis zur Hirschen Alm, war ein einziges duftendes Genussland. Mit einer Spur Kaffeearoma dazwischen. Denn mittendrin in der traubigen Verführung zauberte die Rösterei Maromas, die auch unsere Haussorte „BIO

CREMA“ für Charly's Bar und unser Vitalfrühstücksbuffet fertigt, feinen Espresso und Caffè Crema. Edles Zigarrenaroma der Zigarrenmanufaktur Ammann aus der Schweiz rundeten die Gaumenfreuden in der Hirschen-Alm ab.





Kulinarisches Highlight | Trüffel-Spaghetti aus dem Parmesan Laib

© Fotos Daniel Schlageter Fotografie

Ein Flying Buffet aus zwei Welten

Das Beste aus Untersee Stube und Gasthaus

Leichte mediterrane Gerichte in der Untersee Stube, ehrliche badische Feinschmeckerküche im Gasthaus – unsere beiden Genusssprachen verführten die Gäste auch auf der BIG BOTTLE PARTY. Perfekt inszeniert als Flying Buffet, verpackt in kleine handliche Naschereien.

In der Untersee Stube servierte das Team um Küchenchef Markus Merk unter anderem Lachsforellentatar auf Pumpernickel, Tapas vom japanisch-mariniertem Schweinebauch, konfiertes Saibling auf Gemüsesalat oder Ravioli auf sautiertem Spinat. Gourmetverdächtig zubereitet und auch fürs Auge traumhaft angerichtet. Juniorchef Martin Amann adelte die Trüffel-Spaghetti aus dem Parmesan Laib von Küchenfee Michaela als seine persönliche Lieblingspeise. Sie waren wahrlich ein duftendes Gedicht. Mit einem Konditormeister in der Familie versprach auch die süße Welt der Desserts und Kuchen ein Highlight zu werden.

Wolfgang Amann, Bruder des Seniorchefs Karl Amann, persönlich unterstützte die Kreativeure der Untersee Stube und kredenzte ein vielgeliebtes „Meisterstück“, seinen hausgemachten Kaiserschmarrn. Mango-Chili Salat, Zitronen-Tartelettes mit Baiserhaube oder Badische Weincreme rundeten die süße Auswahl ab. Zu Mitternacht überraschte das Team mit einem feinen Arrangement aus Antipasti, Käse und Speck. Der Naschmarkt im Gasthaus öffnete den Gästen die unverschnörkelte Spezialitätenwelt der regionalen Kulinarik und unserer Familienmetzgerei. So zauberten Küchenchef Ralf Lange und sein Team Canapés mit Oxentatar, geschmorte Kalbsbäckle mit Bandnudeln im Weckglas, Bodensee Bouillabaisse oder Kalbfleischküchle mit Kartoffelsalat. Ein ganz besonderes Highlight waren frische Austern aus der Bretagne, die à la Minute vor den Augen der Gäste zubereitet wurden. Sebastian Amann lobte die Verbindung zweier Küchenphilosophien als eines seiner persönlichen Glanzlichter des Abends.



Chris Metzger | live bei der Big Bottle Party

Unsere Musikbegleiter des Abends

Genuss für alle Sinne

„Was für eine Hammerstimmung!“, so beschrieb Christiane de Boni, rechte Hand der Familie Amann, die Atmosphäre des Abends. „Es wurde getanzt, mitgesungen, gefeiert – es war eine richtige Party“.

Dieses Lob geben wir herzlich gerne weiter an die schwungvollen musikalischen Darbietungen unserer drei Bands: die Schlegele Kings aus Radolfzell, die Band Best of Us & Hirschen-Wirtin Vreni und Musikttausendsassa Chris Metzger. Auf herzlich-schwungvolle Weise brachten sie die Gäste zum Tanzen, Singen und Mitfeiern.





Wir sagen Danke Unsere Sponsoren

Ohne sie wäre ein Fest wie dieses niemals möglich gewesen. Wir bedanken uns herzlich bei unseren Winzern und Genusslieferanten für die großartige Unterstützung und die langjährige wertschätzende Zusammenarbeit:

Weingut Clauß, Baden | Weingut Aufricht, Baden | Weingut Kress, Baden | Weingut Rebholz, Baden | Weingut Vollmayer, Baden | Weingut Dr. Heger, Baden | Weingut Schmidt, Württemberg | Weingut Graf Adelman, Württemberg | Weingut Dr. Bürklin Wolf, Pfalz | Weingut Maximin Grünhaus, Mosel | Weingut Kühling Gillot, Rheinhessen | Weingut Forster, Nahe | Weingut Sermann, Ahr | Weingut Wiener, Wien (Österreich) | Weingut Markowitsch, Carnuntum (Österreich) | Weingut Martínez Lacuesta, Rioja (Spanien) | Weingut Brancaia, Toscana (Italien) | Weingut Ornellaia, Toscana (Italien) | Weingut Domaines Ott, Provence (Frankreich) | Weingut Molino, Piemont (Italien) | Maromas Premium Coffee, Schweiz | 346 Patrim - Der Zigarrenbrand, Schweiz | Weinagentur Maute, Neuhausen ob Eck | Winzerverein Hagnau, Bodensee | Hirsch-Brauerei, Wurmlingen | Randegger Ottilien-Quelle, Gottmadingen | Schlumberger, Meckenheim



© Fotos Daniel Schlageter Fotografie



Wir sagen nochmal Danke

Unsere PlatzHirsche

Denn nur mit einem Team, das mit Herz, Hand und Leidenschaft von der ersten bis zur letzten Minute werkelt und organisiert, ist eine Party in diesem Umfang realisierbar. Ein riesiges Dankeschön an das gesamte Hirschen Team – ihr seid die Besten! Wir erkennen voller Stolz: Ein Team. Eine Familie. Unser Hirschen-Refugium. Was für ein Glück. #PlatzHirsche



BIG BOTTLE PARTY

Sichern Sie sich Ihr Ticket direkt online!

www.hotelhirschen-bodensee.de



© Fotos Daniel Schlageter Fotografie



346-Patrim | Der Zigarren Brand aus der Schweiz

© Fotos Daniel Schlageter Fotografie | Patrim Zigarren Brand

346-PATRIM ZIGARREN

und der Hirschen Horn: Eine Genusspartnerschaft

Eine Partnerschaft, die diesen Anspruch perfekt verkörpert, ist die Zusammenarbeit mit **346-Patrim Zigarren**, einer renommierten Zigarren Boutique-Manufaktur aus der Schweiz.

346-Patrim Zigarren, gegründet von Roland Ammann, hat sich innerhalb weniger Jahre von einer kleinen Boutique-Manufaktur zu einem begehrten Geheimtipp für Zigarrenliebhaber entwickelt. Die Manufaktur legt besonderen Wert auf die Qualität ihrer Zigarren, die in der Dominikanischen Republik unter sorgfältiger Handarbeit hergestellt werden. Hierbei kommen nur die besten Tabake zum Einsatz, die eigens fermentiert und geblendet werden, um ein einzigartiges Geschmackserlebnis zu garantieren.

Diese Hingabe zur Perfektion spiegelt sich auch in der Zusammenarbeit mit dem Hotel Hirschen Horn wider. **346-Patrim** Zigarren präsentierte bei der ersten Big Bottle Party im Februar seine Premium-Zigarren, um den Gästen ein unvergleichliches Genusserlebnis zu bieten. Während der Party verwandelte sich die Hirschen Alm in eine Zigarrenlounge, die von **346-Patrim** Zigarren betreut wurde.

Roland Ammann, der Gründer und Inhaber von **346-Patrim** Zigarren, war persönlich vor Ort und trug maßgeblich zum Erfolg der Zigarrenlounge bei. Mit seinem fundierten Wissen und seiner Leidenschaft für Zigarren konnte er den Gästen nicht nur hochwertige Produkte präsentieren, sondern auch tiefere Einblicke in die Kunst der Zigarrenherstellung, sowie eine umfassende Beratung geben. Diese enge und erfolgreiche Zusammenarbeit zwischen **346-Patrim** Zigarren und dem Hotel Hirschen Horn zeigt, wie sich zwei Genusswelten perfekt ergänzen können, um den Gästen das Beste zu bieten.

Die Partnerschaft zwischen **346-Patrim** Zigarren und dem Hotel Hirschen Horn ist ein Paradebeispiel für Qualität und Exklusivität und wird sicherlich auch in Zukunft für viele unvergessliche Momente sorgen.

acid international llc | Der Zigarren Brand
Im Gisel 1 | CH-8536 Hüttwilen | +41 79 876 76 08
info@acid-int.ch | www.346-patrim.ch



EIN HAUCH VON RAUCH

Handgedrehte Zigarren und regionale Edelbrände. Zur ersten Big Bottle Party verwandelte sich die Hirschen Alm in eine Lounge für „Aficionados“.

© Foto Daniel Schlageter Fotografie

AUS HIRSCHENS WEINKELLER

Unsere Empfehlungen des Jahres

Die besten Empfehlungen kommen von Freunden. Deshalb teilen wir einige Schätze aus dem Hirschen-Weinkeller gleich hier und heute mit Ihnen. Unser Sommelier-Team weiß genau, was zu uns passt und schaffen eine wunderbare Melange aus regionalen und mediterranen Sorten, überraschenden Neuentdeckungen und etablierten Winzern. Weitere liebevolle und vollmundige Gaumenverführungen verraten wir in unserer Weinkarte auf der Website oder natürlich direkt vor Ort in unserem Refugium am See.



URBANUS® PINOT NOIR

Weingut Clauß
Nack | Baden

Das Flaggschiff vom Erzinger Kapellenberg: tiefdunkle Farbe, intensiver Duft nach Schwarzkirsche und Dörripflaume, Aromen von Holz, Erdbeere, Pfeffer; mineralische Würze.



ROSÉ

Weingut Kress
Bodensee | Baden

Unser Rosé zeichnet sich neben seinen filigranen Beeren-, Apfel und Rosenaromen durch seine helle Lachsfarbe und seine Frische aus. Ausdrucksstark und rassig bringt er das Temperament eines Weißweins mit sich.



KÄHNER GRAUBURGUNDER GG

Weingut Franz Keller
Vogtsburg | Kaiserstuhl

Unser VDP. Großes Gewächs Kähler ist geprägt durch die Kleinterrassen mit vulkanischem Boden und nur in Handarbeit zu bewirtschaften. Kühler, eleganter Duft, nussig, mit mineralischem Abgang.



IHRINGER WINKLERBERG MIMUS
SPÄTBURGUNDER VDP.ERSTE LAGE

Weingut Dr. Heger
Baden | Kaiserstuhl

Die Trauben stammen aus dem Ihringer Winklerberg. Hier dominiert das karge Vulkanverwitterungsgestein, welches den Weinen eine besondere Eleganz und Mineralität verleiht.



RIED ROSENBERG

Weingut Markowitsch
Carnuntum | Österreich

Sehr engmaschig und kompakt am Gaumen, tiefes Granat, intensiver Duft nach dunklen Beeren, nach Cassis, Wacholder und Gewürznelke. Wunderbar elegantes Tannin.



CHARDONNAY RÉSERVE

Weingut Fritz Waßmer
Bad Krotzingen | BW

Tropische Früchte verführen die Sinne, Würzigkeit mit einer animierenden Länge. Perfekt um jetzt getrunken zu werden, aber sicher auch in den nächsten fünf Jahren.



BOHLINGER GALGENBERG
WEISSBURGUNDER

Weingut Rebholz
Radolfzell | Bodensee

Lagenwein vom Vulkanboden am Galgenberg. 18 Monate Ausbau auf der Vollhefe in französischer Eiche. Feinrauchiger Feuerstein, Zitronengras. Am Gaumen druckvoll, mineralisch mit feinem Schmelz.



WASSERBURGER
SAUVIGNON BLANC ORTSWEIN

Weingut Schmidt
Wasserburg | Bodensee

Feiner Holunderduft, der sich in saftige Zitrusnoten verwandelt. Im Abgang mit einer exotischen Brise nach Maracuja und Litschi. Saftig, schmatzig im Gaumen verlangt dieser Wein das zweite Glas.

AKTUELLE WEINKARTE:

Am schönsten ist Genuss, wenn Weine perfekt mit Speisen harmonieren. Wir passen unser Sortiment deshalb regelmäßig an.

Das aktuelle Angebot finden Sie hier:



WEINLOUNGE

Unser Sommelier- und Serviceteam berät Sie gerne bei der Weinauswahl.



Rebholz

WEINGUT REBHOLZ
Hans Rebholz // Bergstraße 1
78315 Radolfzell-Liggerringen

Mo: geschlossen
Di. - Fr. 16:00 - 18:30 Uhr
Sa. 10:00 - 14:00 Uhr

Telefon: +49(0) 7732 13 811
Mobil: +49(0) 151 12 73 17 70
www.rebholz-wein.de
hans.rebholz@t-online.de

DIE HIRSCHEN-SOMMELIERS

Weingeheimnisse aus Expertenhand



Pascal Allinger | F&B-Assistent | Sommelier

„Eine neue Flasche Wein ist wie eine Reise in ein unbekanntes Land. Man hat eine Vorstellung, doch die Geheimnisse entdeckt man erst, wenn man eintaucht. Für mich als Sommelier ist genau das der Zauber des Weins. Seit über 10 Jahren lebe und liebe ich diesen Beruf. Es erfüllt mich mit großem Glück, neue Winzer, Sorten und Lagen zu entdecken und unsere Gäste daran teilhaben zu lassen. Auf unserer Weinkarte werden stets liebgewonnene Klassiker zu finden sein, und ebenso unbekannte Schätze, die es lohnt, ins genussvolle Rampenlicht zu rücken. Lassen Sie sich gerne jederzeit von uns beraten.“

Christiane Thomas | Junior Sommelière | Assistent Sommelière in Ausbildung

„Als Pascal als Sommelier in unser Team kam, öffnete sich für mich eine ganz neue Welt. Plötzlich gab es 200 Weine auf unserer Karte, die zu diesem Zeitpunkt eher 200 Rätsel waren. Aber mein Ehrgeiz war geweckt. Ich wollte mehr wissen und die Eigenschaften jedes Weins verstehen. Nun bin ich selbst in der Ausbildung zur Sommelière und einem persönlichen Traum ein großes Stück näher. Minerale, Früchte, Kräuternoten oder Bodenbeschaffenheit herauszuschmecken, diese mit Gästen zu besprechen und nach ihren Vorlieben eine Empfehlung zu geben, ist ein wunderbarer Teil meiner täglichen Arbeit geworden.“



Antonio Montero Cosme | Sommelier

„Man könnte sagen, mir wurde der Wein in die Wiege gelegt. Meine Eltern arbeiteten in Spanien auf einem Weingut und schon als Kind war ich regelmäßig in den Gärten dabei. Heute, als Sommelier, fasziniert mich vor allem die Individualität jeder Flasche. Obwohl man Sorte und Winzer kennt, hat jeder Jahrgang seine eigene Note. Das Entkorken ist wie das Lüften eines Geheimnisses. Im Hirschen teile ich mein Wissen am liebsten bei einer Weinverkostung. Geschmacksnuancen analysieren, Unterschiede feststellen – es bereitet große Freude, diese Welt zusammen mit unseren Gästen zu erkunden.“



GLAS BY GLAS

Erlesene Tropfen glasweise genießen

Fast so vielfältig wie die Weine sind heutzutage die Helferlein rund um den traubigen Genuss. Ein innovatives System, das auch wir im Hirschen nutzen, ist ein Aufsatz für den glasweisen Ausschank hochwertiger Tropfen (Coravin). Dieser ersetzt das Öffnen des Weins und führt stattdessen eine kleine Hohlneedle und das Edelgas Argon durch den Korken in die Flasche ein. Argon hat keinerlei Einfluss auf den Geschmack, es erzeugt lediglich einen Überdruck, um den Wein über die Hohlneedle ins Glas zu leiten. Ist die Füllmenge erreicht, verschließt das weiche Korkmaterial die Einstichstelle umgehend und verhindert, dass Luft in die Flasche gelangt.

Was heißt das nun für Sie, liebe Gäste? Neben der bestehenden Auswahl offener Weine genießen Sie im Hirschen auch Kreativien glasweise, die regulär nur in Flaschen angeboten würden. So können Sie Neues probieren, sich Erlesenes gönnen und nach dem ersten Gläschen entscheiden, ob es mehr sein darf. Legen Sie Wert auf korrespondierende Weine zu Ihrer Menüfolge, ist die Auswahl um ein Vielfaches größer. Glas by Glas durch die Hirschen-Weinwelt. Wir freuen uns sehr, Sie dabei zu begleiten.

Ihre Weinagentur
vom Bodensee
bis in den Schwarzwald



Entdecken Sie unser umfassendes Sortiment von regionalen Weingütern vom Bodensee bis hin zu verschiedenen nationalen und internationalen Weinen und Spirituosen aus der ganzen Welt.

Als Familienbetrieb der 2. Generation, haben wir uns auf die Betreuung der Gastronomie und des Fach-Einzelhandels spezialisiert. Vertrauen Sie auf unsere langjährige Expertise und Leidenschaft für exzellente Weine.



Weinagentur Maute

Weinagentur Stephan Maute
Goethestraße 13a
78579 Neuhausen ob Eck
+49 (0) 173 4321 896

www.weinagentur-maute.com

EINE FAMILIE SCHREIBT WIRTSCHAUS- UND HOTELGESCHICHTE **Hirschen Horn**

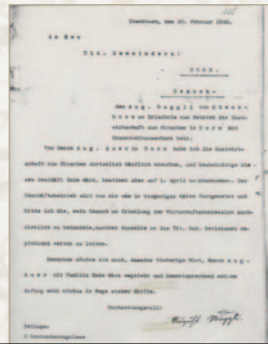
1822



o.D.
Verlobungsbild
Anna geb. Leibinger & August Ruggli



1914
Hochzeit
Anna geb. Leibinger & August Ruggli



1922
August Ruggli
(bis dato Fabrikarbeiter in Steckborn) kaufte das Gasthaus Hirschen Horn



1926
Der Hirschen
vor dem Brand



1927
25.04.1927
Gasthaus Hirschen Horn samt Anbauten brannten bis auf die Grundmauern nieder



1928
Der Hirschen
nach dem Wiederaufbau



1936
Neues Gästehaus
„Cafe Plan“ am Ortsrand



1949
Tochter von August Ruggli, Anna Ruggli,
heiratet den aus Bohlingen stammenden Gastwirt & Metzger Karl Amann. Anmerkung: Anna heißt Maria im Roman "Traum vom besseren Leben" von Gaby Hauptmann



o.D.
Die fünf "Hirschen-Mädels"
von August und Anna Ruggli von rechts nach links Anna, Cecil, Trudi, Lotti, Elli



1950
Heimat von Verena Amann
heute Tiefgarage des Hotels Hirschen Horn



1960
Familie Amann
mit den Kindern Klaus, Karl, Elisabeth und klein Wolfgang



1979
Villa Tuttu
frühes Bauernhaus mit Stallungen, heute Haus Verena Hirschen Horn



1981
Hochzeit
Hochzeit Karl Amann jun. & Verena Amann geb. Bürgel



1990
Gästehaus Verena
Erbaut: 1982



2008
Weihnachtsmarkt Konstanz
Ein alljährliches Highlight zur Weihnachtsmarktzeit: Oxenfetzen in der warmen Bauernseele mit Krautsalat und gedünsteten Zwiebeln



2009 - 2019
Zünftiges Hirschen-Oktoberfest



2009
Villa Maria
mit 4 exklusiven Suiten im Landhausstil



2011
Hochzeit
Nina geb. Mitmannsgruber & Sebastian Amann



2012

Neueröffnung Haus Verena
mit erstem Wellnessbereich & Untersee Stube



2012

Biergarten
Der neu gestaltete Biergarten lädt zu entspannten Stunden unter freiem Himmel ein



2012

Einstieg in die Geschäftsleitung
Martin & Sebastian Amann



2013

Tagungsraum
Über die Wintermonate November – März kann unser Seminarraum für Tagungen, Workshops, Lesungen, Sportkurse und mehr gemietet werden



2016

Eröffnung Hirschen-Alm
Mitte November bis Anfang Januar
Fetzig-Alm-Abende mit Live-Musik oder original Schweizer Käsefondue Abende



2017

Hochzeit
Maria geb. Stöttner & Martin Amann



2017

Eröffnung Ferienhaus Nina
100 m² für 2 bis 4 Personen inkl. Nutzung des Wellnessbereiches



2018

Hoteleigenes Fährboot
Im Sommer bietet der Seniorchef Karl Amann, seinen Hotelgästen Bootsfahrten an



2019

Eröffnung Boardinghouse Bodensee
Moderne Apartments & Ferienwohnungen
Metzgerküche von Juniorchef & Metzgermeister Sebastian Amann



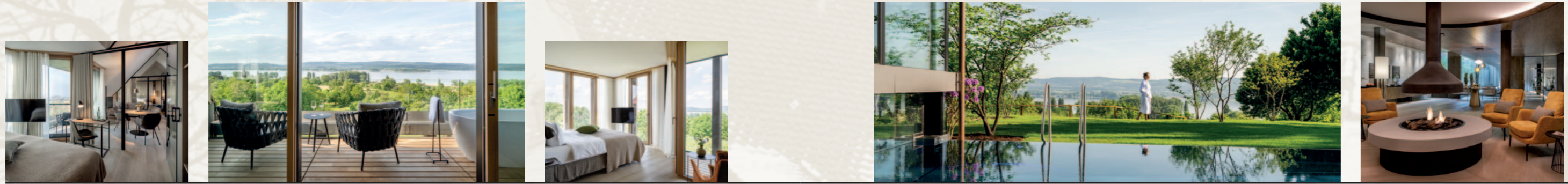
Gasthof Hirschen
METZGEREI - PENSION



2022

Jubiläumsfeier 200 Jahre Hirschen Horn
Veröffentlichung der Chronik des Hirschen & Eröffnungsfeier Haus Seeblick





2022

Neueröffnung Haus Seeblick
4 exklusive Suiten, 17 Doppelzimmer

2022

Haus Seeblick
InselSpa auf 1000 m² erweitert mit Infinity Pool, Panorama Sauna, Spa Lounge u.v.m.



2023

Eröffnung der Insel Bar by PlatzHirsche im Inselgarten
Ein Projekt von unseren Hirschen-Azubis



o. D.

Gaststube Hirschen Horn
Heute im Vergleich zu früher



2024

Hirschen Horn
Schauplatz der Bodensee-Saga
von Bestsellerautorin Gaby Hauptmann



2024

Beginn einer neuen Hirschen-Tradition
23. Februar 2024
Wir feierten unsere erste Big Bottle Party mit 20 nationalen
& internationalen Weingütern



2024

Die kleinste Poolbar am Bodensee
Von der Bar mit Bierbänken und Weinkisten
zur feuerroten Piaggio Ape



2024

**Veröffentlichung
des ersten
Hirschen-Magazins**

FORTSETZUNG FOLGT...



MÖCHTEN SIE IN DIE FASZINIERENDE GESCHICHTE
DES HIRSCHENS EINTAUCHEN?

Die Hirschen Chronik von Gaby Hauptmann (in Anregung von Karl Amann) können Sie
an unserer Rezeption erwerben!



Zuhause am Bodensee | Gaby Hauptmann

© Fotos API | Michael Tinnefeld | Gaby Hauptmann
Interview: Belisa Hoogerbeets-Münch | Schwarz Verlag

BESTSELLERAUTORIN GABY HAUPTMANN

auf den Spuren der 13-jährigen Anna, der Großmutter von Hirschen-Wirt Karl Amann

Im Februar veröffentlichte sie ihren Roman „**Hoffnung auf eine glückliche Zukunft – Die Frauen vom See**“. Diese Geschichte, deren Schauplatz unser traditionsreiches Hotel Gasthaus Hirschen in Horn am Bodensee ist, ist eine Hommage an starke Frauen und deren unerschütterlichen Willen, auch in schwierigen Zeiten ihren Weg zu gehen. Gaby Hauptmann, eine ebenso starke und beeindruckende Persönlichkeit wie die Frauen in ihrem Buch, verrät uns spannende Details über die Entstehung ihres Romans und ihre tiefe Verbundenheit zum Hirschen. Es ist für uns eine große Ehre, dass eine solch inspirierende Bestsellerautorin einen Roman über unser Hotel geschrieben hat. Lassen Sie sich von ihrer Erzählkunst begeistern und freuen Sie sich auf einen exklusiven Ausblick auf ihre zukünftigen Projekte.

Dein Roman „**Hoffnung auf eine glückliche Zukunft – Die Frauen vom See**“ ist am 29. Februar 2024 erschienen. Was erwartet uns in diesem Roman?

„Der Historienroman, dessen Schauplatz das Hotel Hirschen in Horn ist, erzählt die fesselnde Geschichte von Anna Ruggli, der Großmutter des heutigen Seniorchefs Karl Amann. Der

Roman bietet eine bewegende Reise in die Vergangenheit, die zeigt, wie stark und entschlossen Frauen in schwierigen Zeiten sein können. Die Erzählung verwebt historische Fakten mit fiktiven Elementen und taucht tief in das Leben von Anna ein, die als junges Mädchen unglaublichen Mut beweist und sich auf eine ungewisse Reise begibt.“

Du bist die Afeanz-Schwester von Seniorchef Karl Amann und eine gute Freundin des Hauses. Unser Seniorchef Karl Amann rief dich im Jahr 2022 mit einer harmlosen Bitte an: „Könntest du mir zum 200. Geburtstag fu üserm Hirschen ebbes schriebe?“ Aus dem „ebbes was“ entwickelte sich ein umfangreiches Buch über die Geschichte des Hirschen.

„Ja, genau. Das war inmitten der Corona-Pandemie. Karl bat mich, eine Chronik über den Hirschen zu schreiben – er nannte es liebevoll ein „Flyerle“. Das Lachen steckt mir noch im Ohr, denn unser Karl ist schon etwas ganz Besonderes. Es gab bereits eine Basis für diese Chronik, jede Person hatte eine genaue Geschichte – nur Anna, die Hauptperson in meinem Roman, nicht. Über sie war kaum etwas überliefert und das hat meine Neugier geweckt. Ich wollte mehr über sie erfahren.“

Diese eine Person in der langen Geschichte des Hirschen hat dich also besonders interessiert: Anna Ruggli, die Großmutter von Seniorchef Karl. Was hat dich an Anna so fasziniert?

„Anna war ein Mädchen von nur 13 Jahren, das von ihrem Wohnort, dem „Kraftstein“ bei Mahlstetten, losging nach Steckborn. Dort arbeitete sie irgendwo, lernte August kennen, der bei der Firma Gegauf Nähmaschinen – heute Bernina – als Arbeiter angestellt war und heiratete ihn. Zusammen kauften sie 1922 den Hirschen in Horn, der damals bereits 100 Jahre alt war. Das war alles, was über Anna bekannt war.“



Afeanz-Geschwister | Karl Amann & Gaby Hauptmann

Kannst du den „Kraftstein“ näher beschreiben? Wo kommt Anna genau her? Wie sieht es dort aus?

„Der Kraftstein ist eine eindrucksvolle Hochebene in der Nähe von Mahlstetten. Eine schmale, kurvenreiche Straße durch den Wald gab uns, als wir dorthin gefahren sind, plötzlich dieses weitläufige Hochplateau frei. Sehr einsam und abgelegen, mit einem Gehöft, mitten im Nirgendwo, das heute als Ausflugsstätte dient. Ich habe mir vorgestellt, wie das Leben damals dort war, besonders im Winter und wie die Kinder zur Schule durch metertiefen Schnee gestapft sind. Annas Situation war sicherlich nicht einfach: eine Mutter mit sieben Kindern ohne Vater, der karge Boden um den Kraftstein, Wasser in einer weit entfernten Quelle, hohe Pachten – es muss eine enorme Anstrengung gewesen sein, die Kinder unter diesen Bedingungen durchzubringen. Wer sich auf Annas Spuren begeben möchte, sollte sich vorab über die Öffnungszeiten des Hofgutes informieren, diese können je nach Jahreszeit und Wetterlage variieren.“

Was hat dich an diesem Projekt fasziniert, denn normalerweise schreibst du nicht über historische Themen?

„Bei mir kann man nie genau sagen, was als Nächstes kommt. Oft entstehen meine Projekte aus glücklichen Zufällen, genauso wie bei Anna. Es war, als hätte sie mich gefunden und wollte, dass ich ihre Geschichte erzähle. Manche Themen springen mich einfach an. Wie Pablo Picasso treffend formulierte: „Ich suche nicht, ich finde!“. Sobald mich etwas interessiert, beginne ich zu recherchieren und aus journalistischem Interesse entsteht ein Roman.“



Gaby Hauptmann | besucht den Kraftstein bei Mahlstetten

Ich wollte eigentlich wieder Filme machen, so wie vor 1995, aber jedes Thema, das auf mich zukam, war so spannend, dass daraus immer wieder neue Bücher entstanden sind. Meine Themen sind sehr abwechslungsreich, von einem Kinderbuch, das ich mit meiner Grafiker-Schwester Karin verwirklicht habe, über meine zwölf Jugendreiterromane „Kaya“ bis hin zu Historienromanen. Diese Vielfalt macht meine Arbeit als Schriftstellerin so spannend.

Wenn mein Vater, Arthur Hauptmann, erfahren würde, dass meine neusten Werke Historienromane sind, würde er wahrscheinlich amüsiert lachen. Er war Hobby-Historiker und seine beiden Bücher „Burgen einst und jetzt“ sind beim Südkurier erschienen. Er hat uns oft auf Wanderungen zu Ruinen mitgenommen, über die er anschließend nicht nur geschrieben, sondern sie als Grafiker auf dem Papier auch wieder aufgebaut hat. Diese Ausflüge haben meine Schwester und mich sehr geprägt und uns die Faszination für Geschichte nahegebracht. Aber ehrlich gesagt haben meine Schwester und ich unseren Vater vor allem deshalb begleitet, weil wir zum Tagesende immer irgendwo eingekehrt sind. Es gab z. B. russische Eier oder Sülze, das sind ganz besondere Kindheitserinnerungen für mich. Einkehren war damals etwas Besonderes und nur zu speziellen Anlässen üblich. Das war auch schon ein Problem für den Hirschen zu Annas Zeiten. Abendliches Einkehren war selten, das stellte Anna und ihre Familie vor finanzielle Herausforderungen.“

Wie bist du bei der Recherche für den Roman vorgegangen?

„Für meine Romane fahre ich immer alle Schauplätze ab und versuche, die Wege und Geschehnisse der Charaktere nachzuempfinden. Ich stelle mir Fragen wie: Wo haben sie gelebt? Was ist passiert? Warum haben sie bestimmte Dinge getan? Ich habe die Orte, an denen Anna sich aufgehalten haben könnte, besucht und recherchiert, wie sie dorthin gelangt ist und wie sie damals ausgesehen haben. Ich habe mich auf Spurensuche begeben und so entstand Schritt für Schritt ein großes Puzzle. Als alle Teile beisammen waren, habe ich angefangen zu schreiben.

Bei der Recherche für „Hoffnung auf eine glückliche Zu-

kunft“ waren vier Historiker beteiligt und haben einzelne Passagen des Buches gegengelesen und die historische korrekte Umsetzung überprüft. Bei jedem Schritt und jeder Zeile im Buch muss man sich in die damalige Zeit hineinversetzen. Jeder Satz wirft neue Fragen auf. Bspw. welche Redewendungen passen in die damalige Zeit? Was wurde angebaut? Wie sah die Mode aus? Welche Schuhe hat man getragen? Da gibt es unzählige Dinge, an die man denken muss.

Alle historischen Fakten im Buch sind gründlich recherchiert und basieren auf realen Begebenheiten. Die Zitate im Buch von 1913 sind alle aus der Zeitung „Bote vom Untersee“. Das macht den historischen Rahmen und die Einordnung in den geschichtlichen Kontext so authentisch. Für den Nachfolgeband „Traum vom besseren Leben“ habe ich zudem einige Stunden im Archiv des Südkuriers verbracht und auch Karl oft angerufen, um Details über das Leben im Hirschen in den fünfziger Jahren zu erfahren.

Bei dem Roman handelt es sich um eine grenzüberschreitende Geschichte. Warum steckt sehr viel Schweiz im Roman?

„Der Bodensee hat für mich schon immer eine verbindende Rolle gespielt, mehr als eine trennende. Anna lebte eine Zeit lang in der Schweiz. Für die Recherche bin ich ebenfalls in die Schweiz gereist und habe die Orte, an denen sich Anna mutmaßlich aufgehalten hat – Steckborn und Schaffhausen – ausgiebig erkundet. Es war faszinierend zu sehen, wie eng die Beziehungen zwischen Deutschland und der Schweiz schon damals waren. Viele Menschen, damals wie heute, überquerten täglich die Grenze. Es wurde geschmuggelt, gehandelt und gearbeitet. Diese Verbindungen wollte ich in meinem Roman unbedingt einfangen und darstellen.“

Eine Geschichte zwischen Wahrheit und Fiktion: Der Hirschen ist die Vorlage für die viele Jahrzehnte spannende Familiensaga. Wieviel daran ist wahr, was ist erfunden?

„Nur vier Eckpunkte über das Leben von Anna waren bekannt. Alles andere über ihr Leben entspringt meiner Fantasie, ist aber historisch fundiert. Natürlich habe ich die



Gaby Hauptmann | eine Powerfrau

© Foto API | Michael Tinnefeld

Geschichte mit Emotionen ausgeschmückt, um den Leser zu fesseln und ihm ein besseres Gefühl für die damalige Zeit zu geben. Besonders auf die detailreichen Sexszenen werde ich oft angesprochen, die habe ich natürlich ebenfalls ausgeschmückt (lacht verschmitzt). Viele der Episoden, wie der Schmuggel und die einfachen Lebensverhältnisse, sind historisch korrekt. Horn war der letzte Zipfel der Hörri, lange Zeit ohne Elektrizität und Telefon. Erst spät bekam Horn einen Anschluss – und das einzige Telefon stand schlauerweise im Hirschen. In der Gegend gab es kaum Fortschritt, da es schlichtweg zu teuer war, Dinge nach Horn zu transportieren. Solche Details geben der Geschichte Authentizität.“

Passt die Geschichte auch in die heutige Zeit?

„Übertragen lässt sich die Geschichte nicht eins zu eins. Eine 13-Jährige würde heute niemals alleine ohne klares Ziel aufbrechen. Kinder wachsen – zumindest in Europa – heute viel behüteter auf, was damals nicht der Fall war. Ich selbst durfte das Leben als Kind kennenlernen, hatte

eine freie lebendige Kindheit, heute werden Kinder oftmals durch sorgenvolle Eltern sehr stark eingeschränkt. Das Leben der Anna wäre demnach heute nicht mehr vorstellbar.

Dennoch sind die politischen und gesellschaftlichen Rahmenbedingungen heute ähnlich wie damals. Die Welt hat sich in vielerlei Hinsicht nicht verändert – Konflikte und Kriege gibt es immer noch. Bei der Recherche im Südkurier-Archiv über die fünfziger Jahre fiel mir auf, wie sehr sich die Geschichte wiederholt. Auch der kalte Krieg ist heute aktueller denn je. Heute haben wir ein anderes Jahr, andere Konflikte, andere Beteiligte oder andere Waffen. Doch die Menschheit scheint aus der Geschichte nicht zu lernen, was ich sehr bedauerlich finde.“

Deine verlegerische Heimat hast du im Piper Verlag gefunden. Hier verlegst du deine Bücher seit deinem ersten Roman. Heimat ist ein wichtiges Stichwort. Der Roman handelt ja auch von Heimat. Heimat – was bedeutet das für dich?

„Heimat ist für mich ein Ort, an dem ich zur Ruhe komme, bei mir selbst ankomme, mich wohlfühle und Geborgenheit empfinde. Ich habe sozusagen drei „Heimaten“: Erstens Trossingen, wo ich aufgewachsen und zur Schule gegangen bin. Zweitens das „Molerhüsli“ im Schwarzwald auf dem Feldberg, wo wir als Kinder jeden Sommer drei Wochen Urlaub gemacht haben. An diese unbeschwertere Zeit erinnere ich mich gerne zurück. Das „Molerhüsli“ auf dem Feldberg ist für mich ein inspirierender Ort, in diesem Häuschen hat unser Großvater, der Schwarzwaldmaler Karl Hauptmann, gelebt und gearbeitet. Es ist noch immer in Familienbesitz und liegt sehr abgeschieden, fast ein bisschen wie Annas Kraftstein. Drittens mein jetziger Wahl-Wohnort Allensbach, wo ich schon lange lebe. Der Bodensee ist für mich nicht nur ein geografischer Ankerpunkt, sondern auch eine Quelle der Inspiration und Ruhe. Mit seiner idyllischen Landschaft und dem einzigartigen Flair spielt der Bodensee auch in meinem neuen Roman eine zentrale Rolle. Er ist nicht nur Kulisse, sondern auch ein stiller Protagonist, der die Geschichten der starken Frauen vom See umrahmt und ihnen Tiefe verleiht.“

Du wohnst in Allensbach am wunderschönen Bodensee. Wie fühlt es sich an, über die eigene Wahlheimat zu schreiben?

„Das schafft eine besondere Verbundenheit zu meiner Heimat. Man lernt seine Heimat auf eine ganz neue Weise kennen und betrachtet sie manchmal mit anderen Augen. Trotzdem musste ich recherchieren, um die Heimat wirklich tief zu verstehen. Besonders bei einem historischen Roman, der 1913 spielt, musste ich „rückwärts denken“. Das Gefühl der Verbindung zu einem Ort entsteht durch solche intensive Auseinandersetzung. Ich habe immer schon eine enge Verbundenheit zum Wasser gehabt und der See hat eine wichtige Bedeutung für mich. Auch Anna schaut immer wieder aufs Wasser und liebt es. Das verbindet uns beide, vielleicht hat sie das von mir (lacht). Für Anna hat das Wasser allerdings eine andere Bedeutung, sie schaut anders auf die Dinge als ich heute.“

Am 07. März 2024 fand die Premieren-Lesung im Hirschen Horn statt. Und am 17. März 2024 folgte eine weitere Lesung, weil die Nachfrage so groß war.

Warst du vor der Veranstaltung aufgeregt?

„Die Lesung im Hirschen war etwas ganz Besonderes. Hier ist man den Charakteren aus dem Buch besonders nah und durchlebt die Freude und das Leid der Anna und der anderen Figuren quasi hautnah mit. Und vor allem war das Publikum von Anna und ihrem Leben angetan ... das ist das Wichtigste!

Aufgeregt war ich jedoch nicht. Ich hatte in meinem Leben zwei Talkshows als Moderatorin – die Literatursendung: „Willkommen im Club“ und für den SWR: „Talk am See“. Und über die Jahre unzählige Fernseh-Auftritte. Adrenalin ist gut, aber Aufregung nicht. Früher in der Schule war ich vor Arbeiten aufgeregt, das reicht für mein ganzes Leben (scherzt).“

Lief bei der Veranstaltung alles nach Plan?

„Mehr als nach Plan. Der Hirschen und seine Mitarbeiter hatten alles perfekt geplant, vorbereitet und umgesetzt. Menschen aus über 300 Kilometern Entfernung kamen nur, um dabei zu sein. Das ist schön, weil man es mit einer

Übernachtung kombinieren kann. Die Leute interessieren sich für mich und das Buch, sie kommen schon freudig erregt herein. Und diese Freude überträgt sich auf alle – auch auf uns Akteure. Da braucht man sich keine Sorgen zu machen, dass etwas nicht klappen könnte. Im kommenden Winter werden in der urigen Almhütte des Hirschen weitere Lesungen stattfinden, ich freue mich bereits darauf, in dieser Kulisse das Publikum in die Fortsetzung meines Romans zu entführen.“

Was war dein persönliches Highlight, da die Lesung am Schauplatz des Romans stattfand?

„Nun, ich kannte den Hirschen ja schon seit langem. Trotzdem war es für mich interessant, den Ort des Geschehens und Annas Wohnort noch genauer kennenzulernen. So erhält man Antworten auf Fragen wie: Wo hat die Familie geschlafen, wenn alle Gästezimmer belegt waren? Die einfache Antwort: Die gesamte Familie schlief zusammen auf dem Speicher.

Viele Leser malen sich ihre eigenen Bilder aus und haben ihre eigenen Vorstellungen zu Anna und dem Buch. Es ist besonders spannend, den Ort dann wahrhaftig zu erleben. Auch viele Leser verfolgen die Spur von Anna und reisen ihr hinterher. Der Roman ist also auch eine Art Reiseführer (lacht herzlich). Der Hirschen ist dabei die wichtigste Station. Und wie mir der Wirt erzählt, fragen die Leser nun schon, durch welche Tür Anna damals gegangen sei.

Was ist für dich das Besondere am Hirschen?

„Ganz besonders ist für mich die Herzlichkeit und die familiäre Atmosphäre. Die gesamte Familie und das Personal schaffen einen Wohlfühlort mit einer ehrlichen, guten Küche, die ich sehr schätze. Für manche Mägen etwas zu üppig, aber das ist ja das Credo von unserem Karle, „Immer lieber etwas mehr, als hungrig nach Hause gehen“, er meint es einfach immer gut mit allen. Für viele Menschen, so auch für mich, ist der Hirschen einer meiner Lieblingsplätze. Über die Jahre habe ich Karl und seine Familie sehr schätzen gelernt. Der Hirschen ist für mich eine Art „Familienort“ geworden, ein „Heimkommen“ – auch eine Art von Heimat.“

Was isst du am liebsten im Hirschen?

„Das Cordon-Bleu ist meine Verlockung: Der Käse fließt so schön heraus und ich liebe die hausgemachten Spätzle, weil sie mich an meine Mutter erinnern. Und auch mein Schwager schabt perfekte Spätzle! Also kurz und gut: Ich bin ein Spätzle-Fan mit viel Sauce. Und dazu ein knackig frischer Salat. Insgesamt mag ich zwischendurch die gute, bodenständige Küche und stöbere auch gern in der Speisekarte, um etwas Neues auszuprobieren.“

Am 29. August 2024 ist der zweite Teil des Romans „Traum vom besseren Leben“ erschienen. Wie geht es weiter im nächsten Roman? Kannst du uns einen kleinen Einblick geben?

„Anna hat in Wahrheit eine Tochter, die Anni genannt wurde. Da es aber drei Frauen mit ähnlichem Namen gibt: Anna, Anne, Anni ... habe ich Anni in meinem Buch in „Maria“ umbenannt, die Verwechslungsgefahr war mir zu groß. So habe ich alle Geschichten, Personen und Familienverhältnisse im Buch korrekt dargestellt, nur Details geändert. Nach dem Zweiten Weltkrieg stirbt Anna mit nur 50 Jahren an Überarbeitung. Daher wird Maria mit 30 Jahren von ihrem Vater August gebeten, in die Fußstapfen ihrer Mutter zu treten und den Hirschen und die Familienführung zu übernehmen. Das war für eine Frau in der damaligen Zeit eine große Herausforderung. Maria war zu diesem Zeitpunkt schon Witwe – ihr frisch angetrauter Ehemann Alois musste zu Kriegsende noch einmal an die Front und kehrte nicht zurück. Sie waren nur sechs Wochen verheiratet. Das ist die wahre Ausgangssituation. Fünf Jahre nach Kriegsende lag zudem in ganz Deutschland einiges im Argen. Der zweite Teil des Buches geht also in die nächste Generation und wird wieder spannend. Wer mehr erfahren will, sollte selbst lesen.“

Was erwartest uns in Zukunft? Gibst du uns schon einen kleinen Ausblick? Mit welchen Themen wirst du dich zukünftig beschäftigen?

„Das Leben meiner eigenen Mutter hat mich schon immer gereizt. Das könnte ein historisches Abschlusssthema sein. Sie hat lange Zeit in England gelebt. Hier würde ich gerne

noch einmal in meiner Familiengeschichte, zu meinen Vorfahren recherchieren und mehr über ihr Leben erfahren. Mehr möchte ich an dieser Stelle noch nicht verraten, aber fest steht: Es bleibt spannend.“

Gaby Hauptmanns Roman ist eine faszinierende Mischung aus historischer Genauigkeit und kreativer Ausschmückung. Sie schafft es, die Vergangenheit lebendig werden zu lassen und zeigt dabei die zeitlosen Verbindungen und Konflikte, die uns bis heute begleiten. Ihr Verständnis von Heimat und die tiefen Wurzeln, die sie in ihren Lebensorten hat, spiegeln sich eindrucksvoll in ihrem Werk wider. Die Romane „Hoffnung auf eine glückliche Zukunft – Die Frauen vom See“ sowie der zweite Teil „Traum vom besseren Leben“ sind nicht nur Erzählungen über Annas Geschichte, sondern auch ein Zeugnis der Geschichte des Hirschen und der beeindruckenden Lebenswege, die mit ihm verbunden sind.

© Foto API | Michael Tinnefeld



Aus einer anderen Perspektive | lernte Gaby Hauptmann ihre Heimat kennen

Zur Autorin:

Gaby Hauptmann wurde 1957 in Trossingen geboren. Sie volontierte beim Südkurier und arbeitete anschließend u. a. als Reisedeakteurin, hatte danach ein Pressebüro in Lindau, wurde Chefredakteurin der ersten Stunde von Seefunk Radio Bodensee und arbeitete später für verschiedene Bereiche des SWR (damals noch SWF) und des Hessischen Rundfunks – zunächst als Autorin und Filmemacherin, später auch als Regisseurin und Produzentin. 44 Bücher in 37 Ländern bei einer Auflage von etwa 10 Millionen sind ihre heutige Buch-Bilanz.

Eine Frau,
ein Gasthof und
eine bewegende Geschichte



Band 1



Band 2

PIPER

Schauplatz der Bodensee-
Saga von Bestsellerautorin
Gaby Hauptmann:



HIRSCHEN HORN

Refugium am See

DER ZWEITE BAND

Die Familiengeschichte geht weiter

Der erste Roman mit Protagonistin Anna Ruggli, der Großmutter Karl Amanns, zog alle in den Bann. Nun geht es weiter mit Tochter Maria und dem „Traum vom besseren Leben“.

Band 1: Hoffnung auf eine glückliche Zukunft

Am Bodensee, es ist 1913. Anna muss die Familie verlassen, da ist sie gerade dreizehn. Doch sie ist zielstrebig und selbstbewusst genug, um ihr Schicksal in beide Hände zu nehmen. Und als sie August kennenlernt, der sich auf der Stelle in ihre frische Art verliebt, scheint ihr Glück perfekt. Bald stürzen die beiden sich in ein großes Abenteuer und kaufen sich einen alten Gasthof am See: ein Abenteuer, von dem sie nicht ahnen, wie groß es werden wird. Denn die Familie wächst – und es kommen Inflation und Krieg. Anna weiß nur eins: August und sie werden den Gasthof um keinen Preis aufgeben ...

Band 2: Traum vom besseren Leben

Eine Frau, ein Gasthof – und eine bewegende Geschichte. Der Zweite Weltkrieg ist vorbei, der »Hirschen« hat eine dunkle Zeit überstanden. Nun wollen Anna und ihr Mann August nach vorn blicken, die Ärmel hochkrepeln und ein neues Kapitel mit ihrem Gasthof aufschlagen. Doch das Leben hat anderes mit ihnen vor – Anna stirbt sehr überraschend. Und trotz aller Trauer über ihren Verlust muss August eine Frage klären: Wer übernimmt den »Hirschen«? Seine älteste Tochter Maria wäre eine perfekte Wahl, aber sie ist Witwe. Und ohne den richtigen Mann ist die Aufgabe nicht zu lösen. Aber August glaubt zu wissen, wo die Antwort auf diese Frage liegt ...

Romane erhältlich an der Rezeption
des Hotel Hirschen Horn oder im Buchhandel



Gaby Hauptmann | die Szenerie im Blick © Foto API | Michael Tinnefeld

SCHAUPLATZ

Auf der Kirchenmauer des Friedhofs in Horn genießt Autorin Gaby Hauptmann den wohl schönsten Blick von der Höri auf den Bodensee. Eine Idylle, die auch Maria, die Hauptfigur des zweiten Romans, regelmäßig aufsuchte. Der Hirschen liegt nur ein paar Schritte entfernt. Besuchen Sie diesen einmaligen Ort und einen realen Schauplatz des neuen Buches. Es ist ein wahrlich inspirierendes Plätzchen.

Rollentausch. Werden Sie zur Hauptfigur am Schauplatz und lassen Sie uns daran teilhaben.
#hirschenhorn #gabyhauptmann #piperverlag



LESEPROBE aus dem zweiten Band

Hier und jetzt können Sie ein paar Minuten in Marias „Traum vom besseren Leben“ eintauchen. Der ganze Roman ist an unserer Rezeption und im Buchhandel erhältlich.

“Es war ein schöner Sommertag, geradezu geschaffen für ein paar Stunden, in denen man nur im warmen Gras sitzen und in die langsam dahinziehenden Wolken hinaufschauen wollte. Genau das tat Maria und lehnte sich dabei an die warmen Quadersteine der Kirche, die hoch über der kleinen Ortschaft Horn thronte.

Sie beobachtete eine kleine Eidechse, die über die unebenen Steine flitzte und an einer sonnigen Stelle verharrte. Ihr gefällt es auch, dachte Maria und spähte an dem Tier vorbei die Kirchenmauer entlang, ob Horst wohl kommen würde. Versprochen hatte er es ihr nicht, aber er wusste, dass dies ihr Lieblingsplatz war – wann immer sie sich von der Arbeit frei machen konnte, war sie hier.

Maria zog die Beine an und strich den geblühten Stoff ihres neuen Sommerkleides über den Knien glatt. Ihre jüngere Schwester Cecil hatte es für sie genäht. Sie hatte die Schnittmuster in der neuen Zeitschrift Burda-Moden entdeckt und war nun ganz wild darauf, alle möglichen Vorlagen auszuprobieren und für jede ihrer vier Schwestern ein todschickes Kleid, wie sie sagte, zu schneiden.

So hatte Maria hübsche Garderobe, und das war ihr sehr recht, denn schließlich wollte sie Horst, dem etwas eigenwilligen Maler aus dem kleinen Weiler oberhalb von Horn, gefallen. Sie verschränkte ihre Arme auf den Knien und legte das Kinn auf ihren Unterarmen ab. Ihr Blick glitt den Hang hinunter zum See, der verlockend glitzerte, wanderte über die vereinzelt Boote hinüber zum Schweizer Ufer und von dort aus weiter zu den schroffen Felsgipfeln der Alpen, die sie undeutlich in der Ferne sah. Die sommerliche Hitze ließ die Luft flirren, und da sich kein Lufthauch regte, wurde es Maria langsam zu heiß. Auch die kleine Eidechse hatte sich inzwischen ein Schattenplätzchen zwischen den Steinen gesucht.

Gerade wollte Maria ein bisschen enttäuscht aufstehen, um wieder an ihre Arbeit zu gehen, als sie Schritte auf dem Kies hörte. Und kurz darauf bog Horst um die Ecke. Sie spürte ihr Herz schneller schlagen.”

tuell aus Allensbach

Mein neuer Roman



HOTEL HIRSCHEN
Schauplatz der Bodensee-Saga



DIE FRAUEN
VOM SEE
Roman

SPIEGEL
Bestseller-
Autorin

Hotel Hirschen | Gaby Hauptmann bei der Lesung

© Fotos Daniel Schlageter Fotografie

PREMIEREN-LESUNG Gaby Hauptmann



Am 07. März 24 hatten wir die Ehre, zur Premieren-Lesung des „Hirschen“-Romans von Gaby Hauptmann zu laden. Begleitet mit herzerwärmenden Kreationen des Küchenteams um Markus Merk, die das Publikum kulinarisch in die Vergangenheit unseres Hauses entführten. Sie werden es ahnen: Einen schöneren Abend, eine schönere Geschichte hätte das Leben nicht schreiben können. Zum Weitererzählen gemacht! Erleben Sie mit uns dieses Glück nochmal und tauchen Sie ein in die innigsten Momente der Premieren-Lesung vom 07. März 24.

Mit Expertenaustausch in den Lesungsabend

Verleger, Journalisten und Historiker

Viele Rädchen greifen ineinander, damit ein Roman erfolgreich wird. Es braucht Verleger, die das Geschriebene in ihr Portfolio aufnehmen und publizieren. Journalisten, die der Welt vom lesenswerten Dasein berichten und Menschen, die der Geschichte mit gewissenhafter Recherche auf den Grund gehen. Wir haben uns sehr gefreut, diesen Abend um 18 Uhr mit einem exklusiven Journalistenmeeting im traditionsreichen Gasthaus – dem Schauplatz der Geschichte und unter den gemalten Augen der Hauptdarsteller Anna und August Ruggli – zu eröffnen. Zum Expertenaustausch begrüßten wir den Piper Verlag mit Verlegerin Felicitas von Lovenberg, Lektor Thomas Tebbe, Leitung der Presseabteilung Kerstin Beaujean, Veranstaltungsreferentin Stefanie Frühauf und ehemalige Presse-Chefin Eva Brenndörfer. Die Runde

vervollständigten Journalisten aus der Region (Südkurier, MUMM - das Magazin für Mutige, Höri LandJournal, Wochenblatt, ...) sowie Historiker, die Gaby Hauptmann bei ihrer Recherche unterstützen.





HAGNAUER
Wein vom Bodensee



© Fotos Daniel Schlageter Fotografie

Entspannter Start für alle Gäste

Apero an Charly´s Bar

Um 18:30 Uhr begann die Premieren-Lesung mit Bestsellerautorin Gaby Hauptmann für alle Gäste. An Charly´s Bar, benannt nach dem Seniorchef Karl Amann, begrüßte Familie Amann – in gewohnt herzlicher, sympathischer Façon – die gespannte Zuhörerschaft. Auch die Brüder Karl Amanns (ebenso Enkel Anna Rugglis) waren zu Gast und sehr ergriffen, diesen besonderen Moment ihrer Familiengeschichte mitzuerleben. Ein Flying Buffet mit Spezialitäten von früher und der **Hirschen Traditionswein „Weißburgunder“ vom Hagnauer Winzerverein** stimmten die Gäste kulinarisch in den Lesungsabend mit neuem Buch von Gaby Hauptmann ein. Das Etikett der Weinflasche wurde übrigens vor einigen Jahren von Juniorchef Sebastian Amann entworfen. Wie es der Zufall so will, zeigt es ein altes Familienbild, auf dem auch unsere Großeltern Anna & August Ruggli zu sehen sind.

Begrüßungsworte

Emotion. Stolz. Dankbarkeit.

Lange Tafeln zum Austausch, eine Bühne, ein erhöhtes Lesepult – in modern-elegantem Ambiente der Untersee Stube ging die Premieren-Lesung von Gaby Hauptmanns neuem Roman "Hoffnung auf eine glückliche Zukunft - die Frauen vom See" um 19.00 Uhr in ihren Hauptteil über. Karl Amanns offizielle Begrüßungsworte waren wahrlich ein emotionales Highlight. Die eigene Großmutter als Protagonistin eines Bestseller-Romans wahrzu-

nehmen, mache ihn stolz, glücklich und dankbar, so der Seniorchef. Er dankte Gaby Hauptmann für die Umsetzung und ihre wunderbare jahrelange Freundschaft. Nach der Begrüßung Karl Amanns hießen der Bürgermeister Gaienhofens, Jürgen Maas, und die Verlegerin des Piper Verlags, Felicitas von Lovenberg, die Schriftstellerin, die Gastgeber sowie das Publikum mit einigen persönlichen Sätzen willkommen.



Begrüßung | Karl Amann und Gaby Hauptmann



Wahre Freundschaft | Pep Schmidbauer



Interview | Thomas Tebbe

Wahre Freundschaft.

Gaby Hauptmanns Lebensgefährte Pep Schmidbauer singt ein Ständchen

Wahre Freundschaft ... beruht auf Gegenseitigkeit. Das dachte sich vermutlich auch Bestsellerautorin Gaby Hauptmann und überraschte Familie Amann mit einer emotionalen Einlage. Ihr Lebensgefährte, Pep Schmidbauer, schrieb ein Lied über den Hirschen. Wir können seinen Zeilen nur recht geben, ein schöneres Plätzchen, einen authentischeren Ort muss man erstmal finden. „So schee wie im Paradies“ packte Pep es in Worte. Für uns gibt es kein größeres Glück, als Ihr Refugium am idyllischen Bodensee zum Wohlfühlen und Genießen zu sein. Schön, dass wir Sie verwöhnen dürfen.

Interview mit Thomas Tebbe

Nachgefragt bei Gaby Hauptmann

Was war die Intention? Warum plötzlich ein historischer Roman? Wie formen sich Charaktere, die man gar nicht kennt? Thomas Tebbe, Lektor im Piper Verlag, moderierte ein spannendes und interessantes Interview mit der Schriftstellerin Gaby Hauptmann. Die Gäste erhielten neben dem Werdegang der Autorin Einblick in die Hintergründe des Buches und waren dadurch noch näher am Geschehen und mit Anna Rugglis Abenteuern verbunden.



Ein Menü von damals

Die kulinarische Begleitung der Premieren-Lesung

Dass unser Küchenteam der Untersee Stube um Markus Merk täglich ein wahrlich feines Händchen beweist, ist ein offenes Geheimnis. Passend zu Gaby Hauptmanns Reise in die Vergangenheit kreierten sie für diesen Abend eine ganz besondere Genussfolge: ein „Feinschmecker-menü wie früher“. Vor Lesungsbeginn präsentierten Juniorchef Martin Amann sowie Konditormeister und Bruder des Seniorchefs Wolfgang Amann das kulinarische Programm: Ackersalat mit Brotcroûtons, Speck, karamellisierten Walnüssen und gebratenem Saibling als Vorspeise. Zum Hauptgang geschmorte Kalbshaxe mit glasiertem Hörigemüse und gebackenen Kartoffelbällchen. Und als Dessert Linzerschnitte mit badischer Weincreme an Apfelragout und hausgemachtem Haselnusseis. Alle Speisen, die Anna Ruggli bereits „damals“ in der Hirschen Küche zauberte. Übrigens, die Großmutter unseres Küchenchefs Markus Merk, machte ihre Kochlehre bei Anna Ruggli im Hirschen. Ob das Schicksal manchmal doch seine Finger im Spiel hat? Eine wunderbare Fügung ist es allemal.

Eingetaucht in den Hirschen von damals

Gaby Hauptmanns Premieren-Lesung

Zwischen Genuss für den Gaumen gab es Genuss für die Ohren. Nach der Vorspeise war es endlich so weit. Schriftstellerin Gaby Hauptmann widmete sich ihrem neuesten Roman und begann vor den Augen der aufmerksamen Zuhörerschaft einen Ausschnitt zu lesen. Die Zeilen von der Autorin selbst vorgetragen zu bekommen, ist wirklich ein wunderschönes Erlebnis. Alle Gäste waren begeistert und gefesselt. Die Buchhandlung „Am Obertor“ aus Radolfzell stellte einen Büchertisch und bot das Buch Gaby Hauptmanns direkt im Hirschen zum Kauf. Wer mochte, konnte sich Gaby Hauptmanns Roman mit einer Signatur veredeln lassen.

Wir sagen danke

aus dem Herzen in die Herzen

Unser ganz besonderer Dank gilt natürlich unserer lang-jährigen Freundin und Schriftstellerin Gaby Hauptmann. In unsere Geschichte einzutauchen und einen Roman daraus zu formen, erfüllt uns mit großem Stolz und aufrichtiger Freude. Wir danken zudem dem Piper Verlag für die Unterstützung sowie allen Gästen, die diesen erinnerungswürdigen Abend mit uns geteilt haben.

Ein riesiges Lob richtet sich auch an unsere PlatzHirsche. Ans Küchenteam, das uns wieder einmal genusserfüllt verwöhnte, an das Serviceteam, das Weine, Speisen und gute Laune verteilte, an die Rezeption, die alle Reservierungen koordinierte und an das Veranstaltungsteam, das alle Fäden meisterhaft zusammenhielt. Ihr seid die Besten! Oder wie Gaby Hauptmann es so herzlich formulierte: „Ein toller Abend, locker im perfekten Rahmen, großartiges Essen, ehrlicher, freundlicher Service – wirklich ein Vorzeige-Hotel!“ Weil es so schön war, gab es am 17. März 2024 eine zweite Premieren-Lesung. Abermals ein voller Erfolg und ein unvergesslicher Abend mit lieben Freunden.



Lesungen im Hirschen Horn

Termine siehe Website.



www.hotelhirschen-bodensee.de




GM WERBUNG

Folienwerk
SINCE 2006

BE DIFFERENT.


Werbetechnik
Werbemittel
Werbesysteme


 Konrad-Zuse-Str. 2
78239 Rielasingen

 0 77 31 - 955 336

 www.gm-werbung.com

 info@gm-werbung.com

 GM Werbung Folienwerk

 GM Werbung Folienwerk



Insel Bar by PlatzHirsche | Die kleinste Poolbar am Bodensee

© Fotos Daniel Schlageter Fotografie | Hirschen Horn

A WIE APE UND AZUBIS Eine Idee wird "mobil"



Frühling 2023. Erstmals starteten wir im Hirschen ein besonderes Auszubildenden-Projekt. Alle Lehrlinge sollten eigenverantwortlich ein Gästelerlebnis erarbeiten. Schnell stand fest: Eine Bar im Inselgarten mit trendigen Drinks und Erfrischungsgetränken wäre ein großartiges Highlight für die Gäste. Von nun an wurde geplant, gewerkelt und getüftelt bis im Sommer 2023 die „Insel Bar by PlatzHirsche“ an den Start ging. Aus Weinkisten und Bierbänken zauberten die kreativen Lehrlinge einen Gartenausschank, der wahrlich alle begeisterte. Urlauber wie Team. Day-Spa-Besucher wie Gastgeberfamilie.

Zusammen mit der Firma GM Werbung aus Rielasingen gestalteten die Auszubildenden wunderschöne weiße Poloshirts mit Glitzerlogos, die fantastisch zum schillernden Design des italienischen Flitzers passen.



BODENSEE SOMMER

APERITIF



SENFT DESTILLERIE
Dorfbachstrasse 10
88682 Salem-Rickenbach
+49 (0) 75 53 / 88 31

www.Senft-Destillerie.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Montag-Samstag
10:00 – 20:00 Uhr
Sonn- und Feiertage geschlossen



© Fotos Daniel Schlageter Fotografie

Kühle Erfrischungen & trendige Drinks werden an sonnigen Tagen von unseren Auszubildenden direkt im Inselgarten serviert

Frühling 2024. Sie ahnen was kommt ... auch heuer durften sich unsere Azubis wieder kreativ und konzeptionell beweisen. Diesmal wurde eine feuerrote Piaggio Ape zur Verfügung gestellt, die zur wetterfesten Getränke- und Snackbar umgebaut war. Die Aufgabe der Lehrlinge: Mit der Ape eine neue „Insel Bar by PlatzHirsche“ ins Leben rufen. Trotz der fertigen Hülle gab es noch viel zu tun. Die Ape musste eingerichtet werden, erste Marketingoffensiven (z.B. Einladungskarten zur Eröffnung) wurden gestartet und die Aufgabenbereiche verteilt. Was sollen wir sagen: Sie haben dieses Projekt mit Bravour gemeistert. Seit Juni 2024 begrüßt unser A-Team (Ape und Azubis) die Gäste an der „kleinsten Poolbar am Bodensee“, die ohne Übertreibung als leuchtender Hingucker den Inselgarten ziert. Wir sind unglaublich stolz auf unseren Nachwuchs und auch die Azubis schwärmen. Sie dürfen Verantwortung übernehmen, ihre Ideen integrieren und ein Projekt von vorne bis hinten begleiten.

Regional eingeschenkt

Beim Getränkeangebot entschieden sich die Lehrlinge für Sprudelndes aus der Heimat. Limoncello Spritz und Bodensee Spritz der Destillerie Senft aus Überlingen fanden ein Plätzchen auf der eigens kreierten Barkarte. Zudem gibt es gemixte Klassiker wie Mojito, Gin Fizz und Wild Berry Lillet sowie eine kleine Auswahl an Snacks.





Hirschen-Azubis | Starke Nachwuchskräfte

© Fotos Daniel Schlageter Fotografie

APE OFFIZIELL EINGEWEIFHT

Die Azubis luden zur Eröffnungsfeier

Es war ein Nachmittag wie aus dem Bilderbuch. Die Sonne strahlte mit unseren Lehrlingen um die Wette und der Inselgarten zeigte sich im blühenden Pflanzenmeer als perfekte Lokation für das anstehende Event. Die Hirschen-Azubis luden am Sonntag, dem 04. August 2024, zur offiziellen Eröffnungsfeier ihres Auszubildenden-Projektes, der „kleinsten Poolbar am Bodensee“. Neben den Hotelgästen und der Familie Amann genossen je zwei Freunde oder Familienmitglieder unserer jungen Mitarbeiter den harmonischen, bestens organisierten Nachmittag. Ob Begrüßungsrede, Service mit Sekt und Canapés oder Rahmenprogramm, die Veranstaltung

wurde komplett von den Nachwuchskräften geplant und gestaltet. Musikalisch untermalten Verena Amanns Band-Kollegen das Fest und natürlich gab auch die Seniorchefin selbst ein paar Lieder zum Besten. Zwei weitere Highlights erfüllten die Stunden: Martin Amann ehrte Jonas Stöttner, der mit Bravour seine Ausbildungszeit abschloss. Und Auszubildende Maria Ruth verzauberte alle Herzen mit einer Darbietung aus Gesang und Ukulele. Möchte man das Ambiente mit zwei Worten beschreiben, nähme man ‚glücklich‘ und ‚stolz‘ – denn wirklich alle, ob Gäste, Gastgeber oder Azubis – waren von der Eröffnungsfeier berührt und begeistert.



DIE HIRSCHEN-AZUBIS AUF EXKURSION

Das Fachwissen erweitern

Zusammen mit unseren Auszubildenden werfen wir regelmäßig einen Blick in die Arbeit unserer Partner. Da all unsere Lehrlinge volljährig sind, konnten wir die letzten Male die Welt regionaler Weine und Spirituosen erkunden.

FRÜHLING 2023

Exkursion Weingut Vollmayer am Hohentwiel

Unsere Azubis besuchten das Familienweingut Vollmayer in Hilzingen und erfuhren eine Menge über Weinanbau, Weinlagerung und Weinherstellung. Eine kleine Verkostung der erlesenen Tropfen durfte natürlich nicht fehlen.



Xheneta Berisha | 3. Ausbildungsjahr | 27 Jahre

„Der Besuch im Weingut der Familie Vollmayer war ein tolles Erlebnis. Erst bestaunten wir im Weinkeller die lagernden Sorten und danach erhielten wir eine Führung durch die Weinreben mit kleiner Weinverkostung. Die verschiedenen Noten der Weine bewusst zu schmecken, fand ich besonders beeindruckend.“

Weingut Vollmayer am Hohentwiel | Höchste Weinlage Deutschlands

SOMMER 2024

Wein, Edelbrände und Gourmetmenü

Gleich drei Genussstopps hielt die diesjährige Exkursion für unseren Nachwuchs bereit. Zu Beginn besuchten wir das Vineum Bodensee – Haus für Wein, Kultur und Geschichte – in Meersburg. Das liebevolle eingerichtete Museum bietet einen interaktiven und sinnlichen Rundgang zur Kulturgeschichte des Weins und zeigt Historisches früherer Weinproduktion. Danach ging es weiter zur Destillerie Senft. Dort erfuhren unsere Auszubildenden Wissenswertes über die Herstellung von Edelbränden und kamen beim Tasting kleiner Probierschlückchen in den Genuss des feinen Geschmacks. Ein Gourmetmenü aus fünf Gängen in unserer Untersee Stube rundete den Ausflugstag entspannt und unterhaltsam ab.



Vineum Meersburg | Haus für Wein, Kultur und Geschichte

Ida Giner | 3. Ausbildungsjahr | 18 Jahre

„Mir hat im Vineum die Duftstationen am besten gefallen. Hier konnten wir über 20 Weinaromen erschnuppeln und ich war beeindruckt, dass es teilweise andere Düfte waren, als ich vermutet hätte.“

Ilaria Oppermann | 3. Ausbildungsjahr | 21 Jahre

„Ich hatte mich zuvor wenig mit Spirituosen beschäftigt. Jetzt, nach dem Besuch in der Destillerie, fühle ich mich viel sicherer. Ich weiß, wie die Produkte gemacht werden, wie sie schmecken und kann dadurch unseren Gästen Empfehlungen geben. Wer Zeit hat, sollte unbedingt selbst einmal die Familie Senft besuchen – das Fasslager muss man gesehen haben.“



Blickwechsel | Unsere Auszubildenden genießen das 5-Gänge-Gourmetmenü in der Untersee Stube

Luis Manz | 3. Ausbildungsjahr | 20 Jahre

„Der Ausflug zur Destillerie hat großen Spaß gemacht. Die ganze Familie Senft war da und zeigte uns alles. Es ist wirklich faszinierend, wie aus Obst plötzlich Schnäpse werden. Der Einblick ins Whiskylager hat mir besonders gefallen.“



Destillerie Senft | Ein Familienbetrieb am Bodensee

LEHRE GEMEISTERT!

Jonas Stöttner absolvierte im Juli 2024 seine Ausbildung zum Hotelkaufmann. Wie geht's weiter?



Der Hirschen Horn | als Ausbildungsbetrieb

© Fotos Daniel Schlageter Fotografie

Wir erinnern uns noch gut, als Jonas Stöttner vor drei Jahren seine oberbayerische Heimat verließ, um bei uns die Ausbildung zum Hotelkaufmann zu beginnen. Ein Bayer im Badischen... es passte auf Anhieb bestens, sprachlich wie menschlich. Während seiner Lehre hat Jonas die Abteilungen Service, Bar, Rezeption und Verwaltungsbüro durchlaufen sowie kurze Einblicke in House-keeping und Küche erhalten. Dass ein offener, herzlicher Charakter in ihm steckt, stellt Jonas täglich unter Beweis. „Am meisten gefällt mir an meiner Arbeit der direkte Kontakt zu Gästen. Erlebnisse schaffen, Reinhören und Raushören, ob alles passt, mit Urlaubern ‚ratschen‘, wie wir Bayern sagen, und die Gastfreundschaft weitergeben, die uns Familie Amann vorlebt – das macht einfach Spaß.“, so Jonas. Wenn er auf seine Ausbildung im Hirschen zurückblickt, freut uns als Arbeitgeber ein Feedback besonders: Das Hirschen-Team sei wie eine Familie! Es hält zusammen, löst Probleme gemeinsam, schmiedet Ideen miteinander und lässt Azubis auch mal ‚machen‘. Wir legen großen Wert auf ein harmonisches Miteinander im Team und einen wertschätzenden Führungsstil. Denn

wenn wir glücklich sind, spüren das auch unsere Gäste. Wie geht's bei Jonas weiter? Es freut uns sehr, dass uns unser bayerischer Import erhalten bleibt und ab sofort die Service-Teamleiter-Rolle im Gasthaus übernimmt. Ob er den Weg einer Ausbildung erneut gehen würde? Immer, sagt Jonas, denn selbst nach dem Abitur sei es eine großartige Orientierungshilfe fürs spätere Berufsleben.

WIR SUCHEN JUNGE TALENTE! #PlatzHirsche

Ausbildungsberufe:

- Fachmann (m/w/d) für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- Hotelfachmann (m/w/d)
- Hotelfachmann (m/w/d) mit Zusatzqualifikation Hotelmanagement
- Kaufmann (m/w/d) für Hotelmanagement
- Koch (m/w/d)
- Duales Berufskolleg in folgenden Berufen
Koch (m/w/d), Hotelfachmann (m/w/d), Fachmann (m/w/d) für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- Duales Studium an der DHBW Ravensburg: BWL - Hotel- und Gastronomiemanagement

PLATZHIRSCH-NEWS



Neuigkeiten des Hirschen-Teams



Herzlich willkommen im PlatzHirsche-Team!

Wir freuen uns, dass unser Azubi-Team gewachsen ist. In diesem Jahr wurden unsere Auszubildenden mit einem Empfang begrüßt, der von unseren Auszubildenden im 2. und 3. Lehrjahr vorbereitet wurde. Nach der Einführungsveranstaltung haben wir den Tag mit einem Spaziergang zum Horner Wasserturm abgerundet – ein toller Aussichtspunkt in der Region.



Wohlverdient in den Ruhestand

Barbara Wehsolek, Fee im Housekeeping, verabschiedet sich nach elf Jahren Hirschen in die Rente. Wir wünschen ihr alles Gute für die Zukunft und lassen sie mit einem weinenden und einem lachenden Auge gehen.

Weitergebildet in ihren Bereichen

Weiterbildung liegt uns sehr am Herzen. Wir freuen uns, wenn wir unser Hirschen-Refugium mit frischem Wissen erweitern können und gratulieren:



Pascal Allinger

Weiterbildung zum „German Wine Professionals“ am deutschen Weininstitut



Nicole Werkmeister

Weiterbildung zum Online Marketing Manager (IHK) an der IHK – Zentrum für Weiterbildung, Heilbronn



Christiane Thomas

Jung Sommelier am deutschen Weininstitut | in Ausbildung zur Sommelière



meet together ein Abend für den Abteilungsspirit

Sich auch mal außerhalb der Arbeit besser kennenlernen – das dachte sich unsere Rezeptionsleitung, Tamara Abele, und lud die beiden Teams der Rezeption und des Büros zum ersten „meet together“ zu Pizza und erfrischenden Getränken. Damit alle teilnehmen konnten, kümmerten sich währenddessen unsere Azubis um die Belange unserer Gäste. Der Start war ein voller Erfolg, sodass das nächste „meet together“ bereits stattfand. Ein Vögelchen hat gezwitschert, es war ein gemütlicher Grillabend.



PlatzHirsche Weihnachtsfeier Ein fulminanter Start ins Jahr

Kurz vor den jährlichen Januar-Betriebsferien holten unsere PlatzHirsche ihre Weihnachtsfeier nach. In diesem Jahr ging es in das mexikanische Restaurant Bandoleros nach Singen. Hier erwartete sie ein leckeres 3-Gang-Menü. Im Anschluss wurde im Diskobereich des Restaurants gefeiert und bis in die Morgenstunden getanzt.



LandLust Hotels Offizielles Hotelier-Treffen

Im November 2023 trafen sich die Hoteliers der Kooperation LandLust Hotels erstmalig persönlich in Münster. Der Hirschen wurde von Hanna de Boni & Nicole Werkmeister vertreten. Ein spannender Austausch mit allen Teilnehmern, interessante Vorträge über Gäste- und Personalmarketing sowie eine Krimiführung in der „Tatort“-Stadt Münster standen auf dem Programm. Als Highlight offenbarte sich der Besuch der Deutschen Landwirtschaftsverlag GmbH (Verlag der LandLust) & LV digital GmbH (LandLust Hotels), bei dem Chefredakteurin Sinja Schütte unter anderem verriet, was eine gute Geschichte ausmache. Wir sind bereits voller Vorfreude aufs nächste Treffen, denn das findet bei uns im Refugium statt. Dann dürfen wir den LandLust Hoteliers unsere wunderschöne Hirschen-Welt zeigen.



Führungskräfteseminar mit namhaften Experten der Branche

Auch unsere Teamleiterinnen und Teamleiter haben sich weitergebildet. Alex Obertop und Alexander Aisenbrey von der Vorreiter Academy & Consulting waren zu Gast im Hirschen. Wer die beiden nicht kennt: Sie sind bekannte Hoteliers mit einem großen Wissensschatz in der Branche. Beim Führungskräfteseminar lernten unsere „LeitHirsche“, worauf es beim Führen ankommt und wie wichtig es ist, im Team zu arbeiten.

Job-Messen Zu Gast fürs Gewerbe



Job Day in Singen
April 2024

Am GastroMobil des DEHOGA (Deutscher Hotel- und Gaststättenverband) durften wir unsere Ausbildungsberufe und unser Hirschen-Refugium vorstellen. Im Bus konnten Interessierte anhand verschiedener Aufgaben einen Einblick in die Arbeit eines Hotel- und Gastronomiebetriebes bekommen, z.B. Kommunikation an einer Rezeption, verschiedene Kochübungen, Tische eindecken und vieles mehr.

Berufsmesstag
an der Herrmann-Hesse-Schule in Gaienhofen

An diesem Tag hatten verschiedene regionale Unternehmen die Möglichkeit, ihre Ausbildungsberufe und ihr Unternehmen zu präsentieren. Wir waren überwältigt vom großen Interesse der Schülerinnen und Schüler an unserem Haus. Nach einer kurzen Hotelvorstellung wurden direkt die Ärmel hochgekrempelt. Unsere Auszubildende Xheneta mixte mit den Teilnehmenden fruchtige Mocktails und zeigte ihnen einen praktischen Einblick in unsere Arbeit. Alle waren begeistert und wir durften uns über großartiges Feedback freuen.

Topf sucht Deckel
die Gastronomiejobmesse in Konstanz

Auch hier stellten wir unser Wellness-Refugium vor. Das Besondere bei dieser Messe: Jedes Unternehmen erhielt anstelle eines Standes einen Tisch und zwei Stühle. Somit konnte man wunderbar und auf Augenhöhe einen persönlichen Austausch mit interessierten Bewerbern führen.

© Fotos Hirschen Horn

Neue E-Mobilität
Ein Golf-Car
für die PlatzHirsche

Wir haben unseren Fuhrpark erweitert. Ein kleines schwarzes Golf-Car unterstützt seit kurzem die PlatzHirsche und erleichtert ihren Arbeitsalltag. Unsere Hausdamen kommen nun ruckzuck ins 800 Meter entfernte Boardinghouse und wieder zurück.



Hirschen-Geflüster

Wir genießen es sehr, so viele wunderbare Momente in unserem Hirschen zu erleben. Und es gibt nichts Schöneres für uns, als diese mit Ihnen zu teilen. Entdecken Sie unseren neuen Blog:



www.hotelhirschen-bodensee.de

EIN HOCH AUF DIE HIRSCHEN-JUBILARE

30, 25, 15 und 10 Jahre treu und loyal an unserer Seite

Sie sind eine unverzichtbare Säule in unserem Haus. Denn allein mit schöner Natur und wohllarrangierten Räumlichkeiten, ohne ihre Herzlichkeit, ihr Lächeln und ihr Engagement wäre der Hirschen nicht der Hirschen. Unsere PlatzHirsche sind wahrlich fantastisch und erfüllen uns mit großem Stolz. Wenn sich die Jährchen allmählich wie Perlen auf die Schnur reihen, ist das für uns als Arbeitgeber der schönste Lohn. Jedes Jahr feiern wir Mitarbeiter-Jubiläen im Hirschen. 2024 sind es besonders viele – und einer macht sogar die 30 voll.

Wir gratulieren von Herzen:

© Fotos Hirschen Horn



Ralf Lange | Küchenchef Gasthaus | PlatzHirsch seit 30 Jahren



Marcin Milc | Teamleiter Küche Gasthaus PlatzHirsch seit 10 Jahren



Ursula Schroff | Service Untersee Stube PlatzHirsch seit 15 Jahren



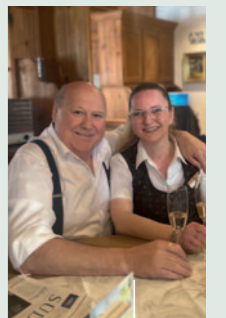
Markus Merk | Küchenchef Untersee Stube | PlatzHirsch seit 10 Jahren & **Jasmin Simon-Schönle** | Restaurantleitung Untersee Stube | PlatzHirsch seit 10 Jahren



Desirée Lübbe | Spa-Leitung bis 2021 Massage- und Kosmetiktherapeutin (seit der Erziehungszeit) | PlatzHirsch seit 10 Jahren



Joachim Griß | Leitung Vorbereitungsküche | PlatzHirsch seit 25 Jahren



Sonja Berger | Service Gasthaus | PlatzHirsch seit 10 Jahren



Zofia Lehner | Service Untersee Stube PlatzHirsch seit 10 Jahren



Gheorghe Solomon | Service Gasthaus PlatzHirsch seit 10 Jahren



Elena Nedela | Service Untersee Stube | PlatzHirsch seit 10 Jahren (Jubiläumsjahr 2023)



Helga Barten | 1. Hausdame PlatzHirsch seit 10 Jahren (Jubiläumsjahr 2023)

VERSCHENKEN SIE HIRSCHEN-MOMENTE

Wir haben ein paar Inspirationen vorbereitet, die Momente mit Ihrem Herzensmenschen noch erlebnisreicher machen. Ob als Paar, als Familiengespann oder als Freunde. Verfeinert von Wein, EntSPannung oder einem ganz besonderen Wochenstart. Alle Events, Wohlfühlzeiten und Überraschungen können Sie ganz bequem online bestellen und direkt zuhause ausdrucken.



FÜR KLEINE PAUSEN

Day Spa im InselSpa

Am Vormittag in den Spa-Bereich. Im Infinity Pool schweben, zwischendurch massieren lassen, immer wieder die Saunawärme genießen und ganz entspannt den Tag verträumen. Am Abend in die Untersee Stube und fünf Gänge voller mediterraner Geschmackswelten gustieren. Das ist DAY SPA im Refugium Hirschen Horn! Die kleine Pause im quirligen Alltag.

FÜR BLAUMACHER

Der schönste Wochenstart

Gönnen Sie sich zwischendurch eine kurze Woche und machen Sie am Montag einfach mal „blau“. Unser Arrangement startet bereits am Sonntagmittag mit ausgiebigem Relaxen im InselSpa, verwöhnt Sie am Abend mit einem Gourmetmenü und lässt Sie den ganzen Montag nochmals im Wellnessbereich verweilen. Eine 50-minütige Massage gibt's obendrauf. Lieber ein anderer Tag? Mit einem Übernachtungsgutschein sind Sie flexibel und können jederzeit eine Auszeit genießen.



FÜR SPA-MOMENTE

Beauty & Wellness-Gutscheine

Unser Spa-Team verleiht Ihnen in hochwertigen Treatments mit reiner Naturkosmetik neue (Strahl-) Kraft. Freuen Sie sich auf eine intensive Pflege fürs Gesicht, eine stärkende Packung zum Wohle des Körpers oder neuen Glanz an Händen und Füßen. Unser Tipp für „Zwei“: eine romantische Paarbehandlung oder ein Verwöhnmoment für werdende Mamis.



FÜR WEINLIEBHABER

Big Bottle Party

Regionale und internationale Weingüter präsentieren ihre traubigen Tropfen. Das Highlight: Alle Weine werden in 3-Liter-Flaschen ausgeschenkt! Big Bottles, big party! Musik, Tanz und ein Flying Buffet umrahmen den Genußabend. Jetzt gleich Tickets sichern!

FÜR ALLESKÖNNER

Wertgutscheine nach Wunsch

So viele wunderbare Möglichkeiten! Da fällt die Entscheidung schon mal schwer. Wählen Sie einfach einen Wertgutschein, dann kann sich die oder der Beschenkte den persönlichen Hirschen-Glücksmoment selbst aussuchen.



ENTDECKEN SIE

unsere Hirschen-Gutscheinwelt

www.hotelhirschen-bodensee.de

© Fotos Günter Standl Photography | Daniel Schlageter Fotografie



HIRSCHENS HEIMGLÜCK Inselgefühle zum Mitnehmen

Was nehmen Sie mit nach Hause? Wir hoffen eine riesige Portion an schönen Erinnerungen, erholsamen Momenten und genussvollen Stunden. Falls Sie sich nach greifbaren Inselgefühlen sehnen, können Sie exklusive Hirschen-Produkte an unserer Rezeption erwerben. Kuschelige Bademäntel, die elegante Badetasche, das legendäre Hirschen-Speckbrett oder unseren Caffè Crema der Familienrösterei Maromas stehen unter anderem zur Wahl. Wir freuen uns sehr, Ihr privates Heimglück zu versüßen. **Preise auf Anfrage.**

© Fotos Günter Standl Photography | Daniel Schlageter Fotografie



Hirschen **Schürze**



Kuscheliger Hirschen **Bademantel**



Produkte von **TEAM DR JOSEPH**



Hirschen **Sektgläser**



Fischarten Rainer Schoch | Visual Artist



Privatröstung Bio Crema
Geröstete Kaffeebohnen



Hirschen **Speckbrett**



Hirschen **T-Shirt** weiß & schwarz



Romane von Gaby Hauptmann (Piper Verlag) „Hoffnung auf eine glückliche Zukunft – Die Frauen vom See“ | „Traum vom besseren Leben – Die Frauen vom See“ | **Hirschen Chronik** von Gaby Hauptmann (Idee: Karl Amann)



Hirschen **Tasche**



Hirschen **Rucksack**

GEHEIMTIPPS AUF DER HÖRI & UMGEBUNG

Zauberhafte Urlaubsandenken für die Liebsten und sich selbst



© Foto Spannung

SPANNUNG

Spannendes zum Schenken und Behalten! Seit einigen Jahren präsentiert dieser kleine Laden schöne Dinge zum Wohnen, Leben & Genießen in einer besonderen Atmosphäre: der ehemaligen Ziegelfabrik in Rickelshausen. Hier gibt es immer etwas zu entdecken!

Ziegelei 14 | 78315 Radolfzell-Rickelshausen
+49 7732 55349

www.spannung-auer.de



© Foto Vom Fass

VOM FASS

vomFASS begeistert mit hochwertigen Essigen und Ölen, besten Weinen, exklusiven Spirituosen und hochwertigsten Feinkostprodukten. Entdecken Sie die Vielfalt durch das besondere Einkaufserlebnis, denn Sie können vor dem Kauf nahezu alles verkosten!

August-Ruf-Straße 19 | 78224 Singen am Hohentwiel
+49 7731 798022

www.vomfass.de



© Foto Raumzauber

RAUMZAUBER

Raumzauber - Dein Lieblingsladen am Bodensee. Erleben Sie die neuste skandinavische Mode und lassen Sie sich von unserer kleinen Boutique in Öhningen verzaubern.

Poststraße 22 | 78337 Öhningen
+49 179 4662493

www.raumzauber.com



© Foto Dessous am See

DESSOUS AM SEE

Kleiner Geheimtipp auf der Höri - hier finden Sie Dessous von höchstem Tragekomfort in modischen Designs, sowie anspruchsvolle Bademoden in allen Größen und Farben. Exklusive Marken und tolle Accessoires sowie die langjährigen Erfahrung von Frau Sigi Vogt überzeugen seit Jahren. Schauen Sie vorbei!

Torkelgasse 5 | 78343 Hemmenhofen
+49 160 3242726



© Fotos Christiane Schwarz

© obst_gemuesebau_glaser



GLASER
OBST- & GEMÜSEHOF



**ERNTEFRISCHES
OBST & GEMÜSE
VON DER HÖRI!**

Riechen, schmecken, genießen
im GLASER Obst- & Gemüsehof
in Iznang auf der Höri.
Bei uns finden Sie neben
frisch-saisonalen auch
tolle Geschenke und
regionale Köstlichkeiten.
Vorbeischaun lohnt sich!




Wochenmarkt
Hoßladen in Iznang
Vorratskammerle

Michael & Stephan Glaser
Höristraße 27 • 78345 Moos-Iznang
Telefon: 07732/1522016
Mo. - So.: 9.00 - 18.00 Uhr

www.gemuesebau-glaser.de



Im Hirschen zu bestaunen | Schmuckstücke der Kollektion A. Odenwald

© Fotos Daniel Schlageter Fotografie | Juwelier Stein

GLANZVOLLE GESCHMEIDE **Juwelier Stein aus Singen**

Es funkelt, es strahlt, es schillert im Hause Verena. Grund dafür sind die bezaubernden Schmuckstücke von Juwelier Stein aus Singen, der in zwei Vitrinen eine kleine Auswahl seines Sortiments für unsere Gäste ausgestellt hat. Liebhaber edler Geschmeide können sich hier ein Andenken für zu Hause aussuchen oder zu „mehr“ inspirieren lassen. Seit 76 Jahren und in dritter Generation betreibt das Familienunternehmen Stein ihr Juweliengeschäft in der Innen-

stadt des ca. 20 km entfernten Singen (Hohentwiel). Ob Frau neue Ohringe, Armbänder oder Ketten wünscht, Mann seine Kollektion um eine schicke Uhr erweitern möchte oder Liebesspaare Ringe der Verbundenheit fürs Zusammenleben oder das Ja-Wort suchen, das renommierte Fachgeschäft ist eine ausgezeichnete Adresse für exklusiven Schmuck hochwertiger Marken und „hochkarätiger Besetzung“. Mit Lächeln werden die Kunden empfangen, mit



Traditionsjuwelier Stein | das Fachgeschäft in Singens Innenstadt



Strahlend & glanzvoll | Schmuckvitrinen im Haus Verena (Hirschen)



Familie Stein | Juweliertradition seit 76 Jahren

Kompetenz ihre Anliegen betreut und mit Service begleitet, falls Reinigungen oder Anpassungen zutage kommen. Angrenzend an die modern-eleganten Verkaufsräume des Schmuckgeschäfts erwartet Besucher ein kleines Café, um Wartezeiten zu überbrücken oder auf die neuen Errungenschaften anzustoßen. Wir kennen und schätzen die Familie Stein seit vielen Jahren. Genau wie wir leben und lieben sie ihre Tradition und ihren Beruf mit voller Hingabe. Möchten Sie Ihre Auszeit mit einem schmucken Glanzstück veredeln, ist ein Besuch beim Juwelier Stein ein wunderbares Erlebnis.

Stein
JUWELIER SEIT 1948

SCHEFFELSTRASSE 12A
78224 SINGEN AM HOHENTWIEL
TELEFON +49 77 31 6 33 11
WWW.STEIN-JUWELIER.DE



INSEL SPA

Die Pause für die Seele. Nahe am See. Näher am Ich.

Ganzjährig beheizter 27-Meter Infinity Pool (11 Meter innen, 16 Meter außen)

© Fotos Günter Standl Photography



Rückzugsorte

Panorama Ruheraum mit traumhaftem Seeblick | Ruheräume mit Blick ins begrünte Atrium

Vital-Frühstücksounge mit frischem Obst, Snacks, Kaffeespezialitäten und vielem mehr.



Spa Lounge mit offenem Kamin



Saunawelt

Verglaste Panorama Sauna 80°C mit Blick über den westlichen Bodensee
Bio-Sauna 60°C
Finnische Sauna 90°C
Erlebnisduschen und Kneippbecken



Naturgarten und Liegewiese mit traumhaftem Seeblick



Teebar mit frischem Obst zur Erfrischung



Fitnessraum mit modernsten Geräten

TEAM DR JOSEPH

SUSTAINABLE PROVEN CERTIFIED
NATURAL SKINCARE · SINCE 1986



SEIT 1986 STEHT TEAM DR JOSEPH FÜR HÖCHSTE QUALITÄT UND WIRKSAMKEIT. WIR VERSPRECHEN ERGEBNISORIENTIERTE, NACHHALTIGE HAUTPFLEGE AUS DEN BESTEN NATÜRLICHEN ROHSTOFFEN, VERBUNDEN MIT EINEM VERANTWORTUNGSVOLLEN UMGANG MIT DER NATUR UND IHREN RESSOURCEN. FÜR EINE GESUNDE UND NATÜRLICH STRAHLENDE HAUT.

TEAMDRJOSEPH.COM

NATURREINE HAUTPFLEGE 3 Fragen an Christiane de Boni



Christiane de Boni, rechte Hand von Familie Amann und verantwortlich für das SPA-Konzept im Hirschen

Warum fiel die Wahl auf TEAM DR JOSEPH?

Mir war es wichtig, im SPA einen Partner einzubinden, der perfekt zu unserer Philosophie passt. TEAM DR JOSEPH arbeitet stets mit Respekt vor der Natur, bietet höchste Qualität und ist eng mit der Heimat verbunden. Werte, die auch wir im Hirschen oben anstellen.

Was machen die Produkte so besonders?

Es werden nur natürliche Rohstoffe verwendet und mittels innovativer Technik zu hochwertiger Naturkosmetik verarbeitet. Ohne Tierversuche und Chemie.

Was bedeutet dir Naturkosmetik?

Naturkosmetik ist meine Leidenschaft. Es fasziniert mich, dass heimische Pflanzen die unbändige Kraft besitzen, die Haut optimal zu pflegen. Ich verfolge Trends, Entwicklungen und bin der festen Überzeugung: Es braucht keine Chemie, um unsere Haut gesund und strahlend schön zu halten. Die Natur allein genügt.



PFLEGEROUTINE FÜR ZU HAUSE

Besonders im Sommer benötigt Ihre Haut intensive Pflege. Bereiten Sie sie deshalb mit dieser speziell abgestimmten Pflegeroutine von TEAM DR JOSEPH optimal auf die warme Jahreszeit vor: Beginnen Sie mit dem Coffee Toning Body Scrub, um abgestorbene Hautschüppchen sanft zu entfernen und die Haut zu straffen. Die enthaltenen Kaffeepartikel und Pflanzenextrakte machen Ihre Haut samtweich. Tragen Sie anschließend das Hyaluronic Body Serum auf. Dieses schnell einziehende Körperserum ist reich an Antioxidantien und stärkt Ihre Hautbarriere. Zum Schutz vor der Sonne empfehlen wir die Solar Defence Body SPF30. Diese Sonnencreme schützt Ihre Haut vor schädlichen UV-Strahlen und bewahrt ihren natürlichen Feuchtigkeitsgehalt. Für die abendliche Körperpflege eignet sich ebenfalls das Hyaluronic Body Serum, denn es spendet intensiv Feuchtigkeit und beruhigt Ihre Haut nach dem Sonnenbad. Runden Sie Ihre Routine mit dem Golden Glow Body Oil ab. Dieses luxuriöse Körperöl verleiht Ihrer gebräunten Haut einen zarten Glow und pflegt sie intensiv. Mit dieser Routine ist Ihre Haut perfekt auf den Urlaub und die Zeit in der Sonne vorbereitet und wird gleichzeitig intensiv gepflegt und geschützt.

© Fotos Team Dr. Joseph | Daniel Schlageter Fotografie



Unser hochqualifiziertes Spa-Team unter der Leitung von Sophie Leppert berät Sie gerne:

+49 (0) 7735 93380

wellness@hotelhirschen-bodensee.de



Bestellen Sie Ihre Pflegeprodukte online!

RAUMGESTALTUNG
WELTE-JOOS

Franziskanerstr. 17+18 · 88662 Überlingen

Die richtige Mischung aus Planung, Farbkonzept, Gestaltung, Qualität und Leidenschaft ergeben den **vollen Geschmack.**

www.welte-joos.de

Unsere Partner

FISCHBACHER
1819

FLEXFORM
MADE IN ITALY

SCHRAMM
home of sleep

WALTER KNOLL

WEISHÄUPL
WERKSTÄTTEN



EARLY BIRD FRÜHSTÜCK

Wenn Sie gerne die goldenen Morgenstunden nutzen, sich zum Wachwerden im Fitnessbereich auspowern oder ein paar Bahnen im Infinity Pool ziehen, dürfen Sie sich in unserer Vitallounge mit einem kleinen Snack stärken.

© Foto Günter Standl Photography



EIN EINZIGARTIGES SEESCHAUSPIEL

Mit einer Länge von 11 Metern im Innenbereich und 16 Metern im Außenbereich erstreckt sich der Pool direkt zum Bodensee und ist nur durch ein Naturschutzgebiet von diesem getrennt. Das Wasser ist angenehm auf 30°C temperiert, was zu einem schwerelosen Gefühl der Leichtigkeit beiträgt. Der Infinity Pool ermöglicht nicht nur entspanntes Baden, sondern auch sportliches Schwimmen dank der integrierten Gegenstromanlage. Darüber hinaus sorgen diverse Massagedüsen für die gezielte Lockerung der Muskulatur und das Lösen von Verspannungen.

© Foto Tom Philippi



Infinity Pool | ganzjährig beheizt

© Fotos Tom Philippi

EIN MEISTERWERK DER ENTSPANNUNG

SORG Schwimmbäder im InselSpa des Hotel Hirschen Horn

Eintauchen in eine Welt der Ruhe und Erholung, den Alltag hinter sich lassen – willkommen in der einzigartigen Wohlfühloase des InselSpa im Hotel Hirschen Horn.

Das Herzstück des InselSpas: Der Infinity Pool

Im InselSpa des Hotel Hirschen Horn am Bodensee hat SORG Schwimmbäder ein wahres Meisterwerk geschaffen: den 27 Meter langen Infinity Pool. Dieser beeindruckende Pool vereint Innen- und Außenbereich auf harmonische Weise und bietet den Gästen ein unvergleichliches Wellness-Erlebnis.

SORG Schwimmbäder:

Experten für exklusive Wasserwelten

Seit vielen Jahren steht SORG Schwimmbäder für exklusive und hochwertige Schwimmbäder, Whirlpools, Saunananlagen und Solartechnik. Die Firma hat es sich zur Aufgabe gemacht, individuelle Wellness-Träume zu verwirklichen. Mit einer Kombination aus handwerklicher Präzision, innovativer Technologie und einem ausgeprägten Sinn für Ästhetik schafft SORG Schwimmbäder beeindruckende Wasserwelten, die die Sinne anregen und Körper und Geist gleichermaßen entspannen.

Die Expertise und Leidenschaft von SORG Schwimmbäder spiegeln sich in jedem ihrer Projekte wider. Von der umfas-

senden Planung über die sorgfältige Auswahl der Materialien bis hin zur fachgerechten Umsetzung – SORG Schwimmbäder setzt Maßstäbe in der Gestaltung von privaten, gewerblichen und öffentlichen Badeoasen. Das Unternehmen legt dabei besonderen Wert auf Nachhaltigkeit, Energieeffizienz und minimale Desinfektionsmittelverwendung durch modernste Filter-, Mess- und Regeltechnik.

Einmalige Erholung und Entspannung

Dank der Zusammenarbeit mit SORG Schwimmbäder hat das Hotel Hirschen Horn einen Ort der Erholung und Entspannung geschaffen, der seinesgleichen sucht. Der Infinity Pool im InselSpa spiegelt die Exzellenz und Kreativität von SORG Schwimmbäder wider und trägt wesentlich dazu bei, dass sich die Gäste des Hirschen rundum wohlfühlen. Ein Aufenthalt im Hotel Hirschen Horn wird so zu einem unvergesslichen Erlebnis, bei dem Entspannung und Genuss im Mittelpunkt stehen.

SORG Schwimmbäder

Friedhofstraße 6 | D-88696 Owingen

+ 49 (0) 75 51 94 72 88-8

E-Mail: info@sorg-schwimmbaeder.de

www.sorg-schwimmbaeder.de



WEISHÄUPL

WERKSTÄTTEN

Willkommen auf der Sonnenseite

Die Weishäupl Möbelwerkstätten haben vor über 50 Jahren ihr Herz verloren. An ehrliche Materialien, die überwiegend mit den Händen bearbeitet werden. Daran hat sich bis heute nichts geändert. Natürlich setzt man auch modernste Techniken ein – aber nur, wo sie die Manufaktur sinnvoll ergänzen. In dem familiengeführten Werk im oberbayerischen Stephanskirchen, inmitten schönster Natur und vor imposanter Bergkulisse, gehen die Weishäupl Werkstätten mit Begeisterung und großer Sorgfalt einer Berufung nach: sie fertigen Sonnenschirme, die Generationen überdauern und bauen Outdoor-Möbel, die Garten und Terrasse in Wohnräume verwandeln. Die Liebe zum Material Holz hat sie dabei stets begleitet. Vielleicht, weil kein anderer Werkstoff so viel Leben besitzt. Kombiniert mit innovativen, intelligenten Materialien entstehen so Klassiker von morgen.

Nachhaltigkeit bedeutet für Weishäupl nicht nur eine umweltfreundliche Beschaffungskette, sondern vor allem die Langlebigkeit ihrer Produkte. Weishäupl ist ein echter Familienbetrieb und hat schon immer auf die Natur gesetzt. In der eigenen Schreinerei werden die Sonnenschirme aus heimischen Hölzern liebevoll von Hand gefertigt. Für den Schirmstamm und die Streben wird Esche verwendet, die nicht nur sehr elastisch, sondern mehrfach verleimt besonders stabil ist. Die

Schirmnaben werden aus Birke handgedrechselt und die Acrylstoffe in all ihren leuchtenden Farben werden in Deutschland, Österreich und Spanien gewebt. Und weil Regionalität nicht bei den Schirmen aufhört, kommt sogar der Kies für die stabilen Bodenplatten aus Oberbayern. Die Liste könnte beliebig fortgesetzt werden, doch kommt es nicht am allermeisten darauf an, wie langlebig die Produkte sind? So langlebig, dass sie Generationen standhalten. Und sollte dann, nach vielen Jahren, doch einmal ein Teil ersetzt oder die Bespannung ausgetauscht werden, freut man sich über ein Wiedersehen. Die Welt für kommende Generationen lebenswert erhalten, ökologisch Verantwortung übernehmen, kurz: achtsam sein, mit dem, was einem lieb ist – dafür stehen die Weishäupls mit ihrem Namen.

Das Familienunternehmen hat sich einer handwerklichen Tradition verschrieben, die seit jeher nur ein Ziel kennt: höchste Qualität. Das Besondere der Möbel aber hat einen anderen Ursprung: Es entsteht aus der Liebe zum Detail, aus der hingebungsvollen Sorgfalt, aus der Leidenschaft für die Kunst des Handwerks. Herz und Hand vermögen eben, was Maschinen nie können: Sie geben den Dingen eine Seele.

www.weishaeupl.de

»Qualität für die schönen Augenblicke des Lebens«



Bild rechte Seite:
Weishäupl Möbelserie MINU



ZUM WOHLFÜHLEN VERSTECKT

Sich ein paar Stunden durch den Tag träumen oder ungestört im Lieblingsbuch versinken – wir haben im Spa-Bereich verschiedene Rückzugsorte geschaffen, an denen Sie sich gerne „verstecken“ dürfen.

© Foto Günter Standl Photography



DAY

Tanken Sie Kraft und Energie | Massage- und Kosmetikanwendungen

Untersee Stube | leichte mediterrane Küche



Auch in kürzeren Momenten versteckt sich das große Glück. Ab 10 Uhr Ihres Day Spa-Tages genießen Sie Wasser, Wärme und Ruhe in unserem 1.000 m² großen InselSpa sowie eine intensive Auszeit bei einer wohltuenden Individualmassage. Am Abend runden wir Ihr Wellnessprogramm am Bodensee mit einem mediterranen 5-Gänge-Gourmetmenü in unserer Untersee Stube ab. Entspannung pur!

Day Spa Angebot:

www.hotelhirschen-bodensee.de



Winterlandschaft | Infinity Pool ganzjährig beheizt



SPA

Ruheinseln | Eine Oase absoluter Entspannung

© Fotos Günter Standl Photography | Daniel Schlageter Fotografie

Fünf-Gänge-Gourmet-Menü | ein Hochgenuss



Salatbuffet | mit Anti-Pasti-Kreationen



Unsere Geschenkepfehlung

DAY SPA Gutschein

INSELGARTEN



© Foto Günter Standl Photography

Ganz nah am Bodensee, nur durch das Naturschutzgebiet getrennt, mit freiem Blick auf die berühmte Insel Reichenau, die Halbinsel Mettnau und die Liebesinsel. Dank dieser einmaligen Aussicht kam unser Inselgarten auch zu seinem Namen. Mit schattenspendenden Apfelbäumen, blühenden Sträuchern und üppigen Sommerblumen schmiegt er sich direkt zwischen Naturschutzgebiet und InselSpa und verleiht Ihrer Auszeit eine zauberhafte Atmosphäre unter freiem Himmel.

FIT IM ALLTAG

Die Zutaten sind ganz einfach: zehn Minuten Tageszeit, eine Prise Selbstfürsorge, eine Handvoll bequeme Kleidung und ein lauschiges Wohlfühlplätzchen. Fertig ist die Alltagsfitness, mit der Sie sich, regelmäßig angewendet, wahrlich Gutes tun. Ob in unserem Inselgarten oder bei Ihnen zu Hause, die folgenden Übungen von Physiotherapeutin Kerstin Christen können Sie überall und unkompliziert nachmachen.



Für ein gutes Gleichgewicht

So geht's: Das linke Bein nach vorne stellen. Das Knie ist gebeugt. Die Handflächen auf Brusthöhe vor dem Körper zusammenbringen. Dann den Oberkörper nach links drehen. Dabei einatmen. Wieder nach vorne drehen und ausatmen. Die Übung 5 x durchführen. Danach das rechte Bein nach vorne stellen und 5 x wiederholen.

So wirkt's: Gibt mehr Sicherheit beim Drehen und beim Gehen.



Für eine aufrechte Haltung

So geht's: Das linke Bein nach vorne stellen. Das Knie ist gebeugt. Die Arme auf Schulterhöhe ausbreiten. Die Handflächen zeigen nach oben. Dann die Arme weit nach oben schieben. Dabei einatmen. Die Arme wieder senken und ausatmen. Die Übung 5 x durchführen. Danach das rechte Bein nach vorne stellen und 5 x wiederholen.

So wirkt's: Stärkt die Rücken- und Schultermuskulatur und schenkt mehr Selbstbewusstsein und Strahlkraft.

© Fotos Frank Müller Fotografie

Weitere Übungen entdecken Sie hier:



KERSTIN CHRISTEN



© Foto Anna Helmlinger

- Ausgebildete Physiotherapeutin mit über 30 jähriger Berufserfahrung
- Weiterbildung zur Therapeutin im Bereich Craniosacrale Osteopathie, Trauma sensibler Arbeit sowie Bobath (Neurologie)
- Zahlreiche Fortbildungen im Bereich der Neurologie, Orthopädie, Osteopathie, Körpersprache und Kommunikation
- Therapie und Beratung in ihrer Privatpraxis in Radolfzell
- Körpercoaching für Einzelpersonen
- Arbeit als Körpertrainerin in ihren Bewegungskursen nach dem selbstentwickelten neuro-orthopädischem Konzept
- Seminare zum Thema Gesundes Bewegen im Alltag oder Stressprävention für Firmen (u.a. Hotel Hirschen in Horn und Volkswagen AG)



LIEBSCHER & BRACHT BEWEGUNGSTAGE

Bewegungslehrerin | Martina Keck-Anger

Schmerzen im Rücken, Verspannungen im Nacken, ein Ziehen in der Hüfte – was gerne als Alltagswehwehchen abgetan wird, nimmt häufig einen größeren Einfluss auf unser Leben, als wir wahrhaben wollen. Die Lösung klingt einfach: Bewegung.

Zusammen mit Bewegungslehrerin Martina Keck-Anger zeigen wir Ihnen Übungen nach der bewährten Liebscher & Bracht Methode, die gezielt, effizient und nachhaltig auf die zwölf Schmerzbereiche des Körpers eingeht. Zudem erlernen Sie den richtigen Umgang mit Faszienrolle und -ball. Gönnen Sie sich eine Auszeit zur langfristigen Schmerzlinderung, zur selbstbestimmten Prävention, fürs eigene Glück.

Buchbarkeit & Preischeck:

www.hotelhirschen-bodensee.de



UNSER TIPP

Über die Wintermonate November – März kann unser Seminarraum für **Tagungen, Workshops, Lesungen, Sportkurse** und mehr gemietet werden.

HIER SCHLÄGT DAS HERZ VON SPORTLER:INNEN HÖHER

Gehören Workouts, Bewegung und Muskeltraining zu Ihrer persönlichen Balance, empfängt Sie im Hirschen-Refugium täglich von 7.00 Uhr bis 20.00 Uhr unser heller, teilverglaster Fitnessbereich. Mit wunderschönem Blick auf den Inselgarten und den Bodensee trainieren Sie an modernsten Ausdauergeräten – genau in Ihrem Rhythmus, begleitet von der Natur. Auch Hanteln und Kraftstationen stehen bereit, um zu trainieren.



WELLNESS-SUITE BODENSEE



SCHRAMM Manufakturbetten - ganzheitlicher Schlafkomfort der Extraklasse:
Bei uns im Hirschen Horn schlafen Sie auf den Made in Germany-Betten von **SCHRAMM**.
Jedes Stück ein von Hand gearbeitetes Unikat für den perfekten Schlaf.

© Foto Günter Standl Photography

EXQUISITE SUITEN, CHARMANTE ZIMMER UND AUF WUNSCH EIN EIGENES FERIENHAUS

In unserem Hirschen-Refugium werden Sie gebettet, wie Sie es sich erträumen. Die Suiten sind geräumig und modern eingerichtet, mit erlesenen Extras wie Private Spa oder offenen Kaminen. Die Zimmer überraschen ebenso mit schönstem Komfort und – je nach Geschmack – einem Hauch floraler Romantik oder schlichter Eleganz.

© Fotos Günter Standl Photography | Daniel Schlageter Fotografie | Katrin Zeidler Photography | Fank Müller Fotografie



Doppelzimmer | im historischen Stammhaus



Ferienhaus Nina | 100 m² | inkl. Nutzung der Wellness-Oase



Suite Reichenau | mit Weitblick in die Natur bis über den Bodensee



Suite Arenenberg | mit zwei separaten Schlafzimmern



Doppelzimmer Deluxe | mit Top-Seeblick



Doppelzimmer Superior | Großzügig, natürlich und modern

Weitere Zimmer
entdecken Sie auf
unserer Website.



www.hotelhirschen-bodensee.de

Die Hirschen Glückslücken

Spontan klappt es manchmal am besten. Geht es Ihnen auch so? Dann kommen Sie uns doch einfach "spontan" besuchen. Hier finden Sie die Hirschen Glückslücken, unsere freien Kapazitäten in den kommenden Wochen:



www.hotelhirschen-bodensee.de



Haus Seeblick | 2022 fertiggestellt mit neuen Suiten und erweitertem Wellnessbereich



Martin Amann | Strategie und Mentor

ZAHLEN, BITTE! Martin Amanns Welt der Daten



Boardinghouse Bodensee | die 2019 eröffnete Apartment-Dependance

Quadratmeter, Mengen, Euro – Juniorchef Martin Amann ist der Herr der Zahlen im Hirschen. 2009 entschied der gelernte Betriebswirt und Maschinenbauer, sein Können im Familienbetrieb einzubringen und verantwortet seit-

her den Verwaltungsbereich sowie alle Bauvorhaben. Stammgäste wissen, dass das Refugium in den letzten Jahren wunderschön erweitert wurde. 2022 entstand das elegante Haus Seeblick mit vergrößertem InselSpa und bereits drei Jahre vorher das Boardinghouse Bodensee. Auch wenn die Ideen das Ergebnis kreativen Familienspirits sind, die Betreuung der Bauten sowie die Abstimmung mit Architekten und Gewerken liegen in Martins Händen. „Wir haben immer Träume im Kopf. Wenn wir als Familie entscheiden, sie wahr werden zu lassen, bin ich mit Herz und Hand dabei“, erzählt Martin. Wir dürfen gespannt sein, was die Amanns wohl als Nächstes aushecken. Stillstand wird’s gewiss nicht sein.

© Fotos Daniel Schlageter Fotografie | Elfriede Amann | Sylvia Ailinger | Virtual Appearance



Familienbande | Wolfgang Amann und Martin bei der Premieren-Lesung

TEAM-STÄRKE

Geschickte Mitarbeiterplanung

Zur Verwaltungstätigkeit im Hirschen gehört auch das Personalwesen. Hier beweist Martin Amann, dass er neben Zahlen auch großartig mit Menschen umgehen kann. Ob Teamplanung, die Akquise neuer Mitarbeitenden, Fortbildungsmöglichkeiten oder Dienstpläne – mit „amannscher“ Herzlichkeit, Ausgeglichenheit und Fairness leitet er das Personalmanagement des Refugiums. Die PlatzHirsche fühlen sich wohl, wertgeschätzt und bleiben treu. Ein Blick auf die Dienstjubiläen genügt – vor allem in diesem Jahr runden sich die Zehner wie selten zuvor.



PlatzHirsche | Gute Laune gehört hier zum Ton



FLAIG

Kreativer Innenausbau

Ihr Partner für kreativen Innenausbau:
Beratung, Planung, Umsetzung
– alles aus einer Hand.



Der Partner des Hotel Hirschen:
Innenausbau aus einer Hand
– von Lobby bis Spa.

Schreinerei Flaig GmbH
St. Georgener Str. 1-7
78739 Hardt (Rottweil)
+49 7422 28011-0
info@flaig-schreinerei.de
www.flaign-schreinerei.de

Wohnen auf der
HÖRI.

Daheim
AM SEE.

Wir für die Region.

Hotel Hirschen und
Sparkasse Hegau-
Bodensee als starke
Partner für die Region.



HIRSCHEN HORN
Refugium am See



Sparkasse
Hegau-Bodensee

ZUHAUSE fühlen
am **BODENSEE.**



Dieses und weitere interessante Angebote
finden Sie auf www.pz-immo.com.

Neubauprojekt in Gaienhofen

Leben und wohnen Sie in einer von **10 hochwertigen Eigentumswohnungen** in einem der schönsten Landstriche der Region. Mitten im Grünen - dem See und der Sonne zugewandt.

- ▶ **10 Eigentumswohnungen**
- ▶ **2 bis 3 Zimmer**
- ▶ **52 m² bis 95 m² Wohnfläche**

Provisionsfrei ab
365.900,- €



Inselgarten | Dekorationsartikel von Room2go

© Fotos Daniel Schlageter Fotografie



Multifunktionalität | Alltagsgegenstände oder Dekorationsgläser



Zu Gast im Biergarten | Alexandra Frick & Katharina Beer von Room2go

STILVOLL & STILSICHER Verena Amanns Gespür für Schönes



Verena Amann | Atmosphäre schaffen ist ihre Leidenschaft

Es ist eine Kunst, Räumen eine Seele zu geben. Sie auf-bezaubernde Art und Weise auszustatten, einzurichten und ein Gefühl der Geborgenheit zu schaffen. Verena Amann ist – ergänzend zu ihrer Rolle als kreative Marketingstrategin – die Künstlerin, die im Hirschen ihr feines Gespür für Schönes im Interior offenlegt. Mit stilvoller Ästhetik aus Naturtönen, hochwertigen Materialien und zeitloser Eleganz hüllt sie die öffentlichen Bereiche und Gastzimmer des Refugiums in ein stimmungsvolles, den Jahreszeiten angepasstes Kleid. Neben angesagten Dekotrends hat Verena auch einen besonderen Blick für handgemachte Unikate kleiner Manufakturen. Neueste Entdeckung ist das regionale Label „room2go“ von der Insel Reichenau.

Room2go Weinflaschen-Upcycling in Handarbeit

Die Schwestern Katharina Beer und Alexandra Frick haben sich auf Kunst aus Altglas spezialisiert und fertigen in ihrer Werkstatt Gläser, Vasen und Dekoratives aus ehemaligen Weinflaschen. „Viele Flaschen sind aufgrund von Farbe und Form ideal, um sie in wunderschöne Alltagsgegenstände oder Deko-Objekte zu verwandeln.“, so Alexandra Frick. Das dekorative Upcycling, das zauberhafte Einzelstücke hervorbringt, finden wir nicht nur großartig fürs Hirschen-Ambiente. Uns begeistert ebenso die nachhaltige Haltung, Dinge wiederzuverwenden, statt wegzuwerfen und damit die Umwelt zu schützen.



Entdecken Sie weitere Schmuckstücke

room2go



Gartenlounge Inselgarten | In jedem Unikat steckt viel Liebe & Zeit



HIRSCHEN HORN
Boardinghouse Bodensee



© Fotos Daniel Schlageter Fotografie | Luftbild Achim Mende

DESIGN APARTMENTS & FERIENWOHNUNGEN

Zeit und Ruhe finden – für sich, gute Freunde, die eigene Familie. Mal länger schlafen, im Privaten essen oder den Abend ganz leger ausklingen lassen. Wenn Sie gerne im eigenen Rhythmus reisen, dürfen Sie sich auf 19 wunderschöne Möglichkeiten freuen. Unser Boardinghouse Bodensee mit 16 vollausgestatteten Apartments (22–42 m²) und drei großen Ferienwohnungen (50–80 m²) liegt auf der Halbinsel Höri inmitten eines bezaubernden Apfelgartens. Freigeister, Familien, Geschäftsreisende und See-Aktive füllen es mit Leben.

Ihr Freiraumglück können Sie jederzeit mit „Mehr & See“, mit Hotelservice und regionalen Erlebnissen, veredeln.

In unserem 800 Meter entfernten Hirschen-Refugium erwartet Sie heimeliges Verwöhnt-werden bei Day Spa, Frühstück oder kulinarischem Abendgenuss (nach Verfügbarkeit und Voranmeldung). Frische Brötchen erhalten Sie gegen Aufpreis und auf Wunsch täglich direkt zum Apartment geliefert (örtlicher Lieferservice). Und in der nahen Umgebung locken See und Se(e)henswürdigkeiten, wie die Inseln Mainau und Reichenau, die Bodenseestadt Konstanz oder die benachbarte Schweiz, zum kurzweiligen Ausflugsabenteuer.

HIRSCHEN HORN
Boardinghouse Bodensee



HIRSCHEN HORN
Refugium am See



800 Meter vom Hotel Hirschen entfernt

Freiraum trifft Genussraum ab 3 Nächten

In den modernen Apartments und Ferienwohnungen logieren Sie gänzlich im eigenen Rhythmus. Wenn Sie sich trotzdem mit ein wenig Hotelkomfort umsorgen lassen möchten, haben wir ein traumhaftes Angebot inklusive einem Wellnessstag und zwei Genussmomenten für Sie:

- 3 Übernachtungen im Boardinghouse Bodensee
- 1 Gutschein im Wert von € 30,- für das historische Gasthaus oder den Biergarten
- 10 % Preisnachlass auf zusätzliche Massage- und Kosmetikanwendungen
- **1 Wellnessstag im Hirschen-Refugium:**
 - 1 Eintritt in das InselSpa von 10 - 20 Uhr
 - 1 Perfektion - Wellness Individualmassage 35 Minuten
 - 1 Gourmetmenü in der Untersee Stube ab 18 Uhr
 - Verleih von Badetasche mit flauschigem Bademantel, Badetuch und Badeslipper

Buchbarkeit & Preischeck:

www.boardinghouse-bodensee.de



Unser Tipp:

Auch mit einem längeren Aufenthalt kombinierbar!



Ferienwohnungen Hirschen Horn Boardinghouse Bodensee

Inhaber Karl Amann
Wassertränke 46 | D-78343 Gaienhofen-Horn
Buchungen über das Hotel Hirschen Horn
+49 (0) 7735 93380
info@boardinghouse-bodensee.de
www.boardinghouse-bodensee.de





AUDIENZ BEIM GARTENFÜRST

Manfred Siegwarths Gärten der Sinne

Manfred Siegwarths unverkennbarer Stil | ist auch im Hirschen präsent

GARTEN KUNST GENUSS

Es ist ein harmonischer Dreiklang, dem Manfred Siegwarth folgt, wenn er Gärten gestaltet.

Aus dieser Symbiose entstehen Außenanlagen, die Kunstwerken gleichen und Körper, Geist wie Seele sinnliche Entspannungsoasen bieten. Manfred Siegwarth lässt seine stilvolle Hand auch bei uns im Hirschen walten. Ob Eingangsbereich, Biergarten oder Inselgarten, alles entstammt seiner kreativen Feder und formt sich zu einem stilvollen Ganzen aus Wasserspielen, Grünflächen, Gehölen und offenen Blickachsen.

„Reinkarnation ist Glaubenssache, aber sollte es sie wirklich geben, dann ist der geniale Gartenfürst Pückler in Manfred Siegwarth wiedergeboren worden.“, so die Journalistin Heike Strate. In der Tat weist dieser beachtliche Parallelen zu dem 1785 in Muskau geborenen Gartenarchitekten, Ex-

zentriker und Dichter Hermann Fürst Pückler auf. Manfred Siegwarth ist Visionär, Philosoph, Künstler und Landschaftsgärtner. Für ihn sind Gärten Orte der Sinne, die Mensch, Fauna und Flora einander näherbringen: „Der Garten ist nicht das notwendige Übel, den Rasen zu mähen, sondern Fühlen, Riechen, Hören und Sehen. Er bildet das Fundament der Sinnlichkeit für den täglichen Gebrauch, ohne dabei Ressourcen zu verbrauchen.“ Aus dieser Philosophie ergeben sich drei eng verwobene Verwandtschaften: **GARTEN KUNST GENUSS**. Erst wenn im Garten auch Kunst und Genuss willkommen sind, entsteht eine für Körper, Geist und Seele erquickende Symbiose - ein Refugium, um neue Energie zu schöpfen.



© Fotos Günter Standl Photography | Siegwarth Gartenmanufaktur | Bluhm Kommunikationsdesign | Hirschen Horn



Manfred Siegwarth
Gartenfürst und Künstler

Manfred Siegwarth gestaltet Gärten, in denen die Seele des Besitzers spürbar wird und nimmt sich dafür von der ersten Minute an Zeit. Ein handgezeichneter, mit Pastellkreiden kolorierter Plan lässt Kunden lebendig in die nahende Wirklichkeit eintauchen. Seine Arrangements entstehen nach der Kräftelehre, d.h. Gestaltungselemente stehen zueinander nicht in Konkurrenz, sondern ihr jeweils individuelles Raumgefühl wird zum Ausdruck gebracht. Siegwarth arbeitet mit Sichtachsen, die den Blick zum Horizont öffnen. Er integriert sanft fließendes Wasser sowie den charmannten Einfall des Sonnenlichts. Jede Bepflanzung wird von ihm selbst ausgewählt und teils mit eigens kultivierten Pflanzen und Solitärgehölzen verfeinert. Zudem bestimmt

eine galante Verbindung zur bestehenden Architektur, die Formensprache seiner Werke. In unserem Refugium können Gäste all das bestaunen. Ein sanft plätschernder Brunnen mit einladender Sitzgelegenheit begrüßt Besucher am Hoteleingang. Der Inselgarten öffnet stets den Blick zum See und ist eine Komposition an stillen Rückzugsorten. Sanfte Hügel brechen die Weite, bewusst arrangierte Bepflanzung schützt die Privatsphäre. Und wenn am Abend die Bäume vom Licht angestrahlt werden wird ihre Rinde zum Relief. Wir sind uns sicher, beim nächsten Besuch werden Sie mit neuem Blick durch unser Refugium spazieren und Wunder entdecken, die Sie staunen, lächeln, erfreuen lassen. Wunder geschaffen von Manfred Siegwarth, einem Gartenkünstler der heutigen Zeit.

Siegwarth Gartenmanufaktur GmbH & Co. KG

Fabrikstraße 29 | 78224 Singen-Bohlingen
+49 77 31 23 09 5 | www.siegwarth.com



Kunstwerke von Manfred Siegwarth | verschönern den Eingangsbereich des Hirschen

© Fotos Daniel Schlageter Fotografie | Siegwarth Gartenmanufaktur

MALEREI UND SKULPTUR Der Künstler Manfred Siegwarth

Menschen, die voller Kreativität und Schaffenskraft stecken, vermögen es, ihr Können auf mannigfaltige Weise zu zeigen. So auch Manfred Siegwarth. Ergänzend zur sinnlichen Landschaftsgestaltung kreiert er Kunst im klassischen Sinne: expressionistische Bilder in handgefertigten Rahmen sowie handpatinierten Bronzeskulpturen. Was vor einigen Jahren autodidaktisch begann, wurde konsequent und professionell fortgesetzt. Manfred Siegwarth belegte mehrere Kunstseminare bei Prof. Dr. Markus Lüpertz an der Akademie der Bildenden Künste in Kolbermoor. Lüpertz ist deutscher Maler, Grafiker und Bildhauer, den die Presse zum modernen Malerfürsten stilisierte. Somit trifft Gartenfürst auf Malerfürst – ein Zufall, der schöner nicht sein könnte. Auch im Hirschen erleben Sie die Kunstwerke Manfred Siegwarths hautnah. Die farbenfrohen Malereien wie

formschönen Bronzeskulpturen veredeln unser Ambiente in verschiedenen Bereichen. Ein Teil der Exponate steht zum Erwerb, falls Sie auch Ihr Zuhause mit Manfred Siegwarths handgefertigter Kunst verschönern möchten.



Prof. Dr. Markus Lüpertz | Manfred Siegwarth | Diva | Bronzeskulptur



Mehr als ein Team. Eine Familie.

Zusammenhalt
ist unser starkes
Fundament.



75
YEARS

Elma Schmidbauer GmbH
Gottlieb-Daimler-Straße 17
78224 Singen (Germany)
www.elma75.com/jede-hand-zaehlt





WWW.BETTEN-WURST.DE



Hästens 
since 1852



WWW.SELIGER-BRANDS.COM

HÄSTENS STORE SINGEN

Scheffelstraße 6 . 78224 Singen
singen@hastensstores.com . www.betten-wurst.de

G.WURST
schlafen

NEUE MÖBEL AUSSTELLUNG

Im Einrichtungshaus G. Wurst



HARMONIE

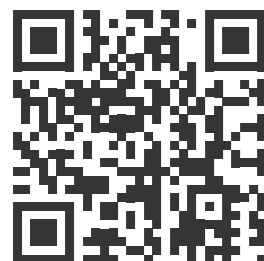


**Wohnträume durch
einzigartiges Interior**

Das Einrichtungshaus G. Wurst aus Stockach am Bodensee lädt in ihre großzügige Ausstellungsfläche auf zwei Etagen ein. In lichtdurchflutetem, wohnlichem Ambiente finden Sie Möbel und Inspirationen für Ihr Zuhause.



KOMFORT



WWW.EINRICHTUNGEN-WURST.DE



Seerheinstraße 8 · 78333 Stockach
Telefon +49 (0) 77 71 - 63 499 - 10

G.WURST
einrichtungen

WWW.KUECHENSTUDIO-WURST.DE



WWW.SELIGER-BRANDS.COM

G.WURST – küchen • wohnen • mehr

Seerheinstraße 8 . 78333 Stockach
Im Gewerbegebiet Blumhof – gegenüber BMW Auer
Telefon +49 (0) 77 71 - 63 499 - 10
info@kuechenstudio-wurst.de . www.kuechenstudio-wurst.de

G.WURST
küchen.wohnen.mehr



HALBINSEL HÖRI

Grüne Idylle am blauen See

Es gibt Orte, an die verschenken wir unser Herz. Ihre Schönheit, ihr Flair verzaubern uns, wiederkommen oder gar für immer zu bleiben. Die nur 45 km² große Halbinsel Höri ist einer dieser Orte. Künstler wie Otto Dix, Hermann Hesse oder Max Ackermann beeindruckte sie mit ihrer Melange aus Wald, Wiesen, See und Obstgärten so sehr, dass sie die Höri als inspirierenden Rückzugsort auserkoren und hier Werke von Weltruhm schufen.

Das Seeleben zeigt auf der größtenteils unter Naturschutz stehenden Höri seine ruhigere Seite. Viel Grün, viel Idylle, viel gute Luft. Sehnt man sich nach Erlebnis, punktet die Halbinsel mit einer fantastischen Ausgangslage, die Region zu erkunden. In kurzer Zeit sind die Inseln Mainau und Reichenau, die Bodenseestadt Konstanz oder die benachbarte Schweiz erreichbar. Wer gerne wandert, mit dem Rad fährt oder Wassersport betreibt, darf sich auf ein vielseitiges Angebot an sportlichen Aktivitäten um und auf dem Wasser freuen.

DENN DAS GUTE LIEGT SO NAH.

Wie wir die umliegende Natur als persönliche Kraftquelle nutzen und damit Körper, Geist und Seele stärken

Der malerische Bodensee, die ruhige Halbinsel Höri, unsere einmalige Lage direkt am Naturschutzgebiet – es ist ein großes Glück, eine atemberaubend schöne und intakte Landschaft seine Heimat nennen zu dürfen. Wir erleben den Wechsel der Jahreszeiten, die Vielfalt unserer regionalen Flora und Fauna und dürfen teilhaben, wenn nach jedem Winter das Leben von Neuem zu beginnen vermag. Im trubeligen Alltag passiert es leicht, die Wunder der Natur zu übersehen oder als selbstverständlich hinzunehmen. Ein bisschen mehr Achtsamkeit, etwas mehr natürliche Entschleunigung würde uns jedoch guttun. Silke Schäfer ist Natur- und Achtsamkeitstrainerin und beschäftigt sich intensiv mit der Natur als Kraftquelle und Stressregulator. Wie leicht es geht, den eigenen Körper und Geist bei einem Spaziergang inmitten grüner Weiten zu stärken, hat Silke Schäfer für uns zusammengestellt.

Schon die deutsche Äbtissin und bedeutende natur- und heilkundige Universalgelehrte Hildegard von Bingen aus dem 12. Jhd. schrieb über die Beziehung von Mensch und Natur: „Die vier Elemente Luft, Feuer, Wasser, Erde halten die Welt zusammen und daher auch den menschlichen Körper“. Sie schreibt, unsere Abwehrkräfte durch Austausch mit den vier Elementen zu stärken. Wir sollen das Wasser genießen, uns an der Kraft der Sonne und des Windes freuen und uns durch Laufen und Wandern erden.

Warum brauchen wir mehr Zeit in der Natur?

Die Natur ist eine Kraftquelle, ein Ort der Ruhe und Entspannung. Sie ermöglicht uns, Abstand vom Alltag zu nehmen. Durch bewusste Wahrnehmung wie z.B. das Beobachten von Pflanzen oder das Hören von Vogelgezwitscher sind wir im gegenwärtigen Moment. Wir spüren das Ursprüngliche und fühlen uns mit dem großen Ganzen verbunden. So können wir unsere Gedanken loslassen und im Hier und Jetzt ankommen.

Wie wirkt die Natur?

Die heilende und regenerierende Kraft in Verbindung mit der Natur ist seit tausenden von Jahren bekannt, denn Terpene, d.h. die Duftstoffe der Bäume, erhöhen unsere natürlichen Killerzellen und stärken unser Immunsystem. Die Stresshormone Cortisol, Adrenalin, Noradrenalin nehmen beim Aufenthalt in der Natur ab. Die Baumkronen dienen als Schadstofffilter, der weiche Waldboden entlastet die Gelenke und die sauerstoffreiche Waldluft ist gut für die Atemwege.

Was bedeutet Achtsamkeit in der Natur?

Die Belastungen im Beruf und Alltag, stressbedingte Erkrankungen sowie Urbanisierung und Naturentfremdung nehmen zu. „Achtsamkeit ist die gesteigerte Form der Aufmerksamkeit. Sie ist das Bemühen, mit allen Sinnen gegenwärtig zu sein. Ohne Bewertung und ohne Kommentar.“ Jon Kabat-Zinn Durch das Achtsamkeitstraining in der Natur wird einem bewusst, dass die Natur viel mit unserem täglichen Leben zu tun hat. Die Zuverlässigkeit, dass sich die Natur stets in ihrem Rhythmus ändert, kann das Bewusstsein von Vergänglichkeit, wie auch das Vertrauen, dass es immer einen Neubeginn gibt, anstoßen.



Silke Schäfer

Silke Schäfer ist "draußen zu Hause". Am liebsten zu Fuß oder auf dem Kajak, um die ruhige und langsame Seite der Natur intensiv aufzusaugen. Ihre Leidenschaft hat Silke Schäfer zum Beruf gemacht. Als

zertifizierte Natur- und Achtsamkeitstrainerin, Natur- und Resilienz Trainerin sowie systemischer Coach in der Natur begleitet sie Menschen, die natürlichen Schätze unserer Erde für das eigene Wohlbefinden zu nutzen. www.draussenzuhause.info

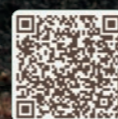
„ES GIBT EINE KRAFT
AUS DER EWIGKEIT UND DIESE IST GRÜN.“

Hildegard von Bingen

Blick von Steckborn (Schweiz) nach Horn
auf der malerischen Halbinsel Höri

Achtsamkeitstraining im Hirschen

www.hotelhirschen-bodensee.de



FRÜHLING AM BODENSEE

Ein Gefühl von Leichtigkeit: Die Natur blüht auf und die Vögel zwitschern fröhlich. Genießen Sie entspannte Spaziergänge oder Radtouren am See, während die warmen Sonnenstrahlen sanft Ihre Haut küssen. Tanken Sie neue Energie im InselSpa und erleben Sie das pure Frühlingsglück im Hirschen!

Frühlingszauber am Bodensee aus 4 mach 5

5 Nächte buchen & 4 bezahlen
Buchbarkeit & Preischeck:



www.hotelhirschen-bodensee.de



Classic Sunday | Oldtimertreffen



Licht- und Videoinstallation | im MAC2

© Fotos MAC Museum

DAS MÜSSEN SIE GESEHEN HABEN **MAC Museum Art & Cars**

Das **MAC Museum Art & Cars** in Singen ist ein kulturelles Highlight der Bodenseeregion und ein unvergessliches Erlebnis für Liebhaber von Kunst, Oldtimern und Architektur.

Auf insgesamt 4.000 m² präsentiert das Museum in 2 Museumsgebäuden (MAC1 und MAC2) eine Fülle von Schätzen, darunter Klassiker, Nobelkarosserien der 20er und 30er Jahre, Rennwagen und Formelfahrzeuge in regelmäßig wechselnden Ausstellungen.

Die Besucher erwarten sowohl eine Zeitreise durch die Geschichte des Automobils als auch eine Reise durch die Welt der Kunst. Von der klassischen Moderne bis zur Pop Art – das **MAC Museum Art & Cars** bietet eine beeindruckende Bandbreite an spektakulären Künstlern in seinen Ausstellungen.

Ein wahres Highlight ist die 18 Meter hohe Lichthalle im MAC2. Licht- und Videokunst schaffen eine magische Atmosphäre, die Kunst und Technik auf faszinierende Weise miteinander verbindet.

Für alle, die eine Leidenschaft für Autos, Kunst und Architektur haben, ist das **MAC Museum** ein absolutes Muss. Ein Ort, an dem etwas einzigartig anderes entsteht – ein unvergessliches Erlebnis für Groß und Klein.

MAC Museum Art & Cars

Parkstraße 1 + 5 | D-78224 Singen am Hohentwiel
+49 (0)7731 96935-10 | www.museum-art-cars.com

Öffnungszeiten

Mi – Sa 14 -18 Uhr | So und Feiertage 11-18 Uhr

Tipp der
Tourist-Information
Gaienhofen



Radfahren am Bodensee | Entdecken Sie die herrliche Landschaft auf zwei Rädern

© Foto Hirschen Horn

HALBINSEL HÖRI-RUND-UM-TOUR

Ideal für Neulinge, um die "Höri" kennenzulernen

Bei dieser Radtour kommen Sie an fast allen sehenswerten Orten, Sehenswürdigkeiten, Natur- und Landschaftsschutzgebieten sowie Aussichtspunkten der Halbinsel vorbei. Abkühlung gibt es unterwegs in den Strandbädern am Wegesrand. Die Höri-Highlights Hesse Museum Gaienhofen, Mia- und Hermann-Hesse-Haus, Museum Haus Dix, Petruskirche Kattenhorn, Museum Fischerhaus Wangen und Jacob Picard Stube Wangen liegen ebenfalls am Weg. Ausgangspunkt ist der Fahrradverleih Velo Martin (gegenüber dem Gasthaus Hirschen) in Horn. Schräg gegenüber, am Brunnen, geht es in die kleine Straße "im Weingarten", die unterhalb der Horner Kirche zwischen alten Bauerngärten rechts hinunter zur Hornstaaderstraße führt. Nach deren Überquerung kommen Sie über die Brommenstraße und links bergab über die Himmernstraße zum ausgeschilderten Bodensee-Radweg Richtung Stein am Rhein. Diesem folgen Sie über die Höri-Orte Gaienhofen, Hemmenhofen, Wangen, Öhningen bis zum mittelalterlichen Städtchen Stein am Rhein, wel-

ches zu einer kleinen Pause und Stadtbesichtigung einlädt. Durch das Stadttor verlassen Sie Stein am Rhein, vorbei an Rebhängen Richtung Hemishofen. Hier geht es nun ins Landesinnere auf dem Radweg nach Ramsen, wo der Radweg rechts über die Bahnlinie nach Wiesholz führt. Zu Füßen des Schienerberges folgen Sie nun dem Wirtschaftsweg vorbei an Hittisheim und lassen den Ort Bohlingen links liegen. Sie überqueren die K6160 Richtung Ziegelhof. Am Wegkreuz führt der Weg rechts „Im Moosfeld“ bis zum Waldrand bei Moos. Nun auf dem Teersträßchen links abbiegen und immer geradeaus bis zur Stoppstelle fahren. Sie überqueren hier die Hauptstraße und fahren bis zum Hafen und dort rechts, über den Bodensee-Radweg zurück nach Horn. Immer in Ufernähe, vorbei an Gemüefeldern, Strandbädern und Streuobstwiesen. Kurz vor Horn – die Horner Kirche bereits im Blick – nehmen Sie die Steigung und fahren zwischen den Streuobstwiesen unterhalb des Friedhofs zurück zum Ausgangspunkt.

Das **Tourismusbüro Gaienhofen** erreichen Sie in nur **3 Autominuten vom Hotel Hirschen Horn**.

Lassen Sie sich inspirieren von zusätzlichen Radtouren und Ausflugsempfehlungen.

Tourist-Information | Im Kohlgarten 1 | 78343 Gaienhofen
+49 (0) 7735 9999 123 | touristinfo@gaienhofen.de

Details zur Rundtour:

Fahrdauer: 2,5 Stunden | Gesamtroute: 36 km |

Höhenmeter: 181 m



Weitere Infos zur Radtour:

RADANGEBOTE AM BODENSEE

Frei übers Land. Radlerglück im Boardinghouse ab 5 Nächten

Da haben sich zwei gefunden: Zwei, die die Freiheit lieben, am liebsten eigenen Spuren folgen und gerne den Takt angeben. Verbinden Sie Urlaub in einer Ferienwohnung und das Glück auf zwei Rädern. Wir betten Sie in unserem Boardinghouse Bodensee, stellen Ihnen mehrtägig ein professionelles Leihfahrrad zur Verfügung und verraten Ihnen natürlich auch, welche Touren sich besonders lohnen. Ergänzend erhalten Sie die Gästekarte, mit der Sie kostenlos die regionalen Busse und Bahnen nutzen sowie ermäßigt schiffahren. Und zur Entspannung verwöhnen wir Sie oben- und unten mit einem Wellnessstag im InselSpa unseres Refugiums.

- 5 Übernachtungen im Boardinghouse • 3 Tage Leihfahrrad mit Rad- und Wanderkarte • 1 Gutschein im Wert von € 30,- für das historische Gasthaus oder den Biergarten • 10 % Preisnachlass auf zusätzliche Massage- und Kosmetik- anwendungen • **1 Wellnessstag im Hirschen-Refugium** (ca. 800 Meter vom Boardinghouse entfernt):
1 Eintritt in das InselSpa im Hotel Hirschen Horn von 10 - 20 Uhr • 1 Perfektion - Wellness Individualmassage 35 Minuten
- 1 Gourmetmenü in der Untersee Stube ab 18 Uhr • Verleih von Badetasche mit flauschigem Bademantel, Badetuch und Badeslipper

Preischeck & Buchbarkeit:
www.boardinghouse-bodensee.de



Radler- und Wandertage 5 Nächte im Hotel Hirschen Horn

Zu Fuß die Halbinsel Höri erkunden oder per Velo zum Napoleon-Schloss mit Blick über den Bodensee radeln, mit dem Schiff wieder zurück und abends leckere Gourmetmenüs in unserer gemütlichen Untersee Stube genießen: Aktivurlauber kommen bei uns voll auf ihre Kosten.

- 5 Übernachtungen mit Frühstücksbuffet • 5 Fünf-Gänge-Gourmetmenüs • 1 Muskellockerung - klassische Massage 50 Minuten • 1 Tag Leihfahrrad mit Rad- und Wanderkarte • Entspannung im InselSpa auf 1000 m² mit Infinity Pool
- Fitnessbereich mit modernsten Geräten und Blick ins Grüne zum See

Preischeck & Buchbarkeit:
www.hotelhirschen-bodensee.de



"Rettich, Bülle und Salat" Mittagessen in 4 Gängen mit saisonalen und regionalen Leckerbissen der Höri

Die Höri genießen und mit allen Sinnen erleben: Die Genussstour führt zu den kulinarischen und landschaftlichen Highlights der Halbinsel Höri. Auf rund 18 km Fahrstrecke wird ein 4-Gang-Menü aus regionalen Produkten in verschiedenen Restaurants serviert. Die Strecke führt vorbei an Obstgärten und Gemüefeldern, an herrlichen Uferabschnitten, an Natur- und Landschaftsschutzgebieten aber auch durch einige Höri-Orte. Das Höri-Obst und Gemüse hat eine jahrhundertlange Tradition, denn die Höri-Bauern versorgten einst die umliegenden Städte mit „Rettich, Bülle und Salat“. Zu den Genussstationen gehören: Bio Hotel & Gasthaus Seehörnle und Hotel Gasthaus Hirschen, Horn, Landgasthaus Sternen, Bankholzen, Gasthaus Grüner Baum und Gasthaus Schiff, Moos. Details und Buchung: Apr - Okt, Mi - Mo, Preis auf Anfrage, **Tourist-Information Gaienhofen** | +49 (0)7735 9999123 | touristinfo@gaienhofen.de.



Insel Mainau

PARADIES IM BODENSEE



Tulpen im Frühling, Rosen im Sommer und Dahlien im Herbst – neben den jahreszeitlichen Blütenhighlights hält die Insel Mainau eine Vielzahl an Attraktionen und Naturerlebnissen am Bodensee für Sie bereit.

Informationen zu unseren Veranstaltungen erhalten Sie über den QR-Code oder unter:

WWW.MAINAU.DE



Vom Bodensee bis zum Rheinfall



Kombi-Ticket
Schiff und
Rheinfall

Vorbei an malerischen Dörfern, historischen Burgen und idyllischer Landschaft bis nach **Schaffhausen**. In der Erkerstadt angekommen bringt Sie der **Rhyfall-Express** direkt zum Rheinfall.

Oder genießen Sie die Fahrt in die andere Richtung und besuchen Sie **Konstanz**, die Perle am Bodensee.

 Mehr Informationen urh.ch





SCHIFFFAHRT LANG



MS SEESTERN

- Eventfahrten
- Charterfahrten
- Höri-Fähre Kursfahrten
von Deutschland in die Schweiz und zurück

BOOTSVERLEIH HORN

- Führerscheinfreie Motorboote 6 PS
- Patentpflichtige Motorboote von 50 PS bis 100 PS
- Badeboote, Tretboote, SUP, Ruderboote



Reservierungen unter: www.schiffartlang.de



© Foto Daniel Schlageter Fotografie



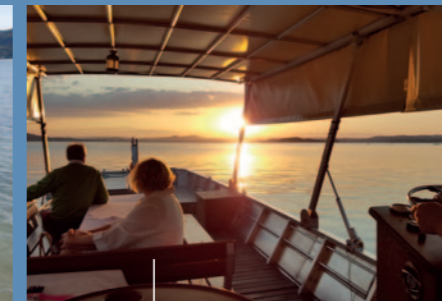
Karl Amann | das Ruder sicher in der Hand – im Hirschen und auf dem Untersee

© Fotos Hirschen Horn | Tourist-Information Moos

“EIN TAG NICHT GELACHT, IST EIN TAG NICHT GELEBT!” Karle “Charly” Amann



Startklar | das Fährboot Karl Amanns



Romantisch | der Sonne entgegen



Geschmückt | zur Wasserprozession

KARL AMANN AUF SEE

Begleiten Sie den Seniorchef auf dem hoteleigenen Fährboot

Eine Bootsfahrt, die ist lustig – wenn Sie mit Karl Amann in See stechen, können Sie sicher sein, dass das Volkslied wahrhaftig wird und viel gute Laune auf Sie überschwappt. Regelmäßig zeigt Karl unseren Gästen auf dem hoteleigenen Fährboot seine traumhafte Heimat vom Wasser aus. Bei schönem Sommerwetter wird einmal um den Untersee geschippert, vorbei an der Liebes-

insel und der benachbarten Schweiz. Jedes Jahr im Juli erwartet Urlauber eine besondere Ausfahrt. Der Wallfahrtsort Radolfzell feiert zu Ehren ihrer Stadtpatrone ein großes Fest mit Wasserprozession voll blumengeschmückter Schiffe. Wer dieses Event erleben mag, kann Karl auf seinem Boot begleiten.

„GOTT VATER, DIR SEI DANK GEBRACHT, DU HAST DEN SEE SO SCHÖN GEMACHT,
INMITTEN DEINER SCHÖPFUNG.
DU BIST DER HERR DER GANZEN WELT, DER SIE ERSCHUF UND AUCH ERHÄLT,
DIR SEI LOB, PREIS UND EHRE“

MB I Baumtafel Insel Werd, Stein am Rhein

KLOSTERINSEL WERD

Geheimtipp von Verena und Karl Amann

Als der liebe Gott die Welt erschuf, meinte er es wahrlich gut mit unserer Heimat. Er verteilte Wunder um Wunder. Eines unserer liebsten ist die kleine Inselgruppe Werd nahe dem schweizerischen Stein am Rhein. Über eine 200 m lange hölzerne Fußgängerbrücke taucht man von Eschenz kommend in ihre magische Idylle aus unberührter Natur, unglaublicher Ruhe und faszinierenden Wasserbildern ein. Zwei der drei kleinen Inseln sind Naturschutzgebiet, die größte beheimatet ein Kloster, das seit 1200 Jahren von Mönchen bewohnt wird. In der warmen Jahreszeit ist die Insel Werd wunderbar mit dem Fahrrad zu erreichen. Vor Ort liegen zwei weitere „Wunder“ zum Greifen nah. Die mittelalterliche Burg Hohenklingen, die erhaben über dem malerischen Stein am Rhein thront. Sowie das Städtchen selbst, das mit kunstvoll verzierten Fassaden und Erkern beeindruckt und sich im Advent zur zauberhaften Märlistadt verwandelt, die zu den schönsten weihnachtlichen Treffpunkten unserer Region zählt.



Golf- und Country Club Schloss Langenstein | Eine der schönsten Golfanlagen Süddeutschlands

© Foto Country Club Schloss Langenstein



Golf-Club Konstanz | inmitten der unberührten Natur auf dem Bodanrück

© Fotos Golf-Club Konstanz

GOLF UND SEE Im Duett der Genüsse

Der Bodensee. Er ist das blaue Herz unserer Heimat. Wie ein buntgrüner Bildrahmen schmiegen sich Ortschaften, Streuobstplantage, Felder und Wälder um seine Ufer. Mittendrin im Rahmengeflecht drei schlagkräftige Grüns, die dem sportlichen Genuss gewidmet sind. Der Golf- und Country Club Schloss Langenstein, der Golfclub Steißlingen und der Golf-Club Konstanz e.V., ein jeder in kurzer Fahrzeit von unserem Wellnessrefugium aus erreichbar. In allen Anlagen erwarten Sie Fairways, die harmonisch in die gewachsene Natur integriert wurden und auch geübten Golfern ihr spielerisches Händchen abverlangen. Golf und See – im Hirschen Horn genießen Sie dieses Duett auf zauberhafte Weise. Wenn Sie von Ihrer Runde zurück sind, können Sie Ihre Zeit mit sehenswerten Ausflügen füllen oder sich ausgiebiger Entspannung in unserem 1.000 m² großen InselSpa widmen – auch diese ‚Plätze‘ sind eine Reise wert.

STANDORTE



www.schloss-langenstein.com
www.golfclubkonstanz.de
www.golfplatz-steisslingen.de



„Golf und See“ – Code scannen und mehr zum buchbaren Genussduett erfahren

www.hotelhirschen-bodensee.de

ABSCHLAG AM SEEUFER Golfen im Golf-Club Konstanz

Seine Lage ist einmalig: weit und breit Natur pur! Auf einem Höhenzug zwischen dem Überlinger und dem Radolfzeller-See, dem sogenannten Bodanrück, erstrecken sich die Fairways des Golf-Clubs Konstanz über eine völlig unangetastete Landschaft, frei von Autos, Straßen und Besiedlungen. Ein wahrlich idyllischer Traumplatz für Golfer, die während des Urlaubs in unserem Refugium ihrem Hobby nachgehen möchten. Die Anlage bietet Herausforderung für alle Spielstärken und verlangt auch geübten Golfern zielsichere Schlagkraft und eine überlegte Spielstrategie ab. Viel Wald, der die Bahnen flankiert, und zahlreiche Wasserhindernisse kennzeichnen seine Gestaltung. Ergänzend gibt es offene Bereiche und eine Golfschule, um am Handicap zu feilen oder das Golfen in entspannter Atmosphäre zu erlernen. Wenn Sie sich für einen Besuch im Golf-Club Konstanz

entscheiden, spielen Sie in einem der traditionsreichsten und nachhaltigsten Clubs Deutschlands. Seine Wurzeln reichen bis in das Jahr 1930 zurück („Konstanzer Golfclub“). 1965 wurde er an seiner heutigen Stelle auf dem Hofgut Kargegg in Allensbach-Langenrain neu gegründet und ist langjähriges Mitglied bei Leading Golf Club Germany. Neben der Förderung des Golfsports kümmert sich der Verein intensiv um das Bewahren der heimischen Natur. Seit 2012 hält er das DGV-Qualitätszertifikat GOLF&NATUR und beteiligt sich am BWGV-Biodiversitätsprojekt „Lebensraum Golfplatz“.

Tipp: Spielen auf Sommergrüns auch im Winter möglich.

Golf-Club Konstanz e.V.

Hofgut Kargegg | D-78476 Allensbach-Langenrain
 +49 (0) 7533 9303-0 | info@golfclubkonstanz.de

Golfparadies am Bodensee



Wer nach dem Spiel mit Alpenblick über den Bodensee und den Löchern um den See, dann den Ball einmal durchs Felsental geschlagen hat, der vergisst den Platz nie wieder. #dreiplätzeineinem

Golf in Langenstein in Kürze

18 Loch Meisterschaftsplatz auf höchstem spielerischen Niveau.
9 Loch öffentlicher Kurzplatz - seit 2024 auch vorgabewirksam spielbar.
Zwei öffentliche Driving Ranges mit Titleist Premiumbällen zum Üben.
Dem KPGolfstore als professionellem Proshop im Clubhaus.
Von Profis betriebene Golfschule mit Angeboten für die ganze Familie & wöchentlichen Anfänger- und Platzreifekursen sowie Greenfeangebote.

www.schloss-langenstein.com



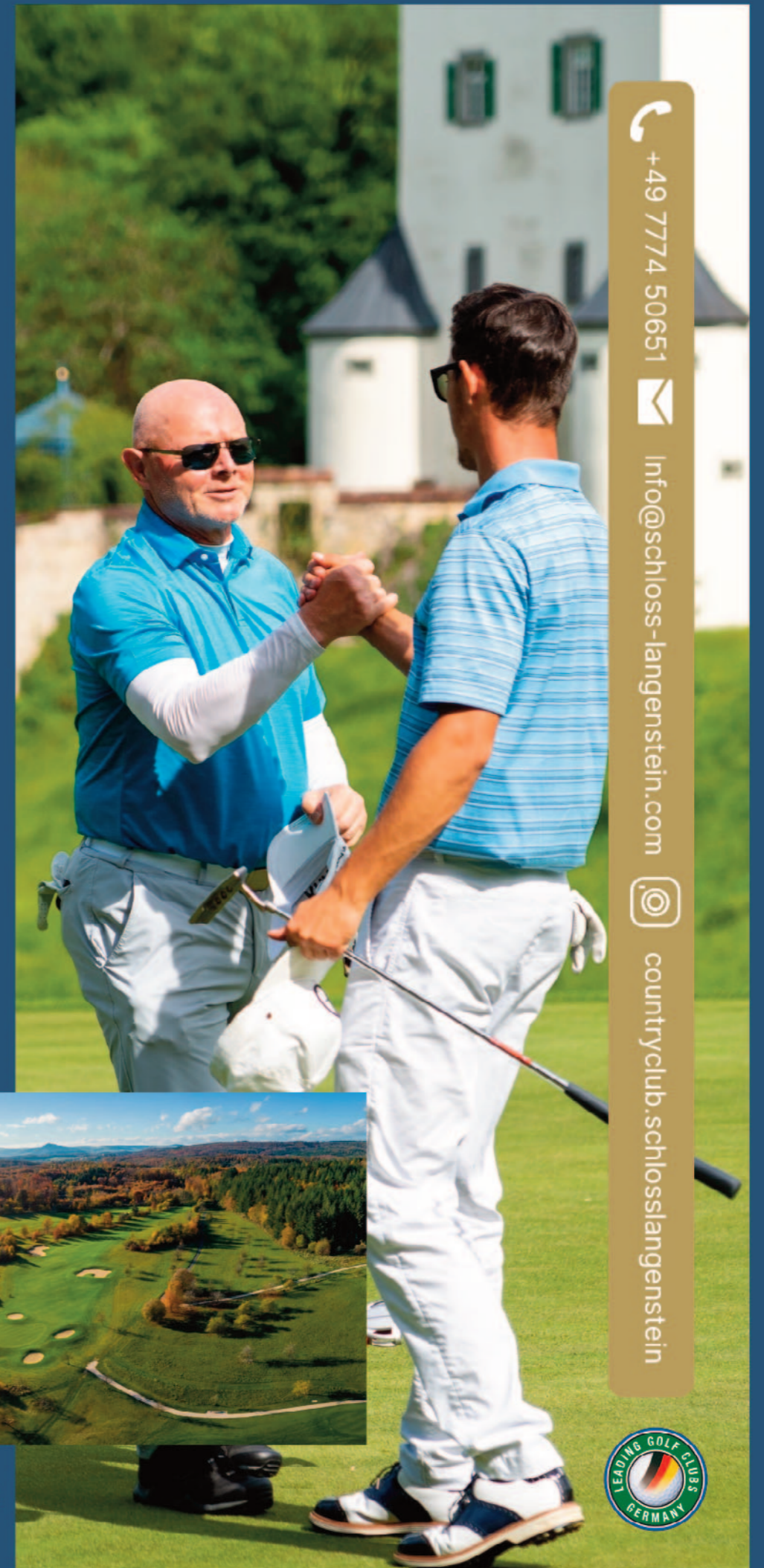
Ristorante Enoteca Toscana
italienische Spitzenküche mit
ausgesuchter Weinkarte. Die Terrasse
mit Blick aufs Schloss ist auch für
private Feste der ideale Ort.



Halfway House inkl. Sky Sports
mit Snacks & leichter Küche
für den kleinen Hunger. Zwei
Terrassen mit einem
Sundownerplatz der Extraklasse.



Von der Familie für die Familie. Das mit Herz und in höchster Qualität seit 1991.



+49 7774 50651



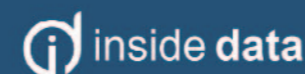
Info@schloss-langenstein.com



countryclub.schlosslangenstein



unsere
Premiumpartner





© Bruno Sternegg

1300 JAHRE REICHENAU

Die Klosterinsel feiert 2024 Jubiläum



Insel Reichenau | Weltkulturerbe

© Foto Regio e.V.

Wenn eine der berühmtesten Inseln des westlichen Bodensees jubiliert, feiert die ganze Region mit. 1300 Jahre zählt die Klosterinsel Reichenau heuer auf der Lebensuhr und lässt zu diesem Anlass ihr Dasein zu Mittelalterzeiten neu aufleben. Im gesamten Umland – vom Bodanrück über Hegau, von der Höri, bis Konstanz und der schweizerischen Seeseite – erzählen 30 menschengroße hölzerne Figuren von ihrem Wirken zu damaliger Zeit. Unter ihnen Bischof Ratoldus, der Gründervater von Radolfzell, Konrad Stadler, der erste Fährmann zur Reichenau sowie fiktive Vertreter aus Handwerk, Landwirtschaft, Fischerei und Klosterleben. Eine separate Faltkarte verrät die genauen Standorte, die auch mit dem Fahrrad herrlich zu erkunden sind.

Kulturell hat die Insel Reichenau einiges zu bieten. Entdecken Sie das abwechslungsreiche Programm im Veranstaltungskalender:

Veranstaltungskalender



KLOSTERINSEL REICHENAU

Pater Stefan über Tradition, Erbe und Auftrag



Kirche St. Peter und Paul | Reichenau

© Foto Pater Stefan

Nur eine kurze Bootsfahrt vom Hirschen entfernt liegt die berühmte Welterbe-Insel Reichenau. Bekannt für Natürlichkeit, Authentizität und Nahbarkeit beherbergt sie ein Benediktinerkloster, welches in kleiner Gemeinschaft das spirituelle Erbe jahrhundertalter Tradition aufrechterhält. Wir freuen uns sehr, dass Benediktinermönch Pater Stefan die Zeit fand, uns ein paar Einblicke ins heutige Klosterleben und die Geschichte zu geben.

„Wenn man den Blick von der Kirche in Horn in die Ferne richtet, dann liegt die schöne Klosterinsel Reichenau direkt vor Augen. Was hat es auf sich mit diesem spirituellen Ort im Bodensee?

Der heilige Pirmin gründete im Jahre 724 auf der Insel Reichenau ein Kloster, das spätestens einhundert Jahre später der Benediktinerregel folgte. Die Mönche des heiligen Benedikt lebten und handelten nach dem menschlichen Prinzip: „Damit Gott in allem verherrlicht werde“, wie es im Kapitel über die Handwerker im Kloster heißt. Und so wird Gott in allem verherrlicht: in der Liturgie des täglichen Stundengebetes, in der Gastfreundschaft, in der Gemeinschaft, im Fremden, in der Stille, im Gebet, in der täglichen Handarbeit, letztlich in allen Bereichen des menschlichen Seins. Über Jahrhunderte war die Reichenau ein bedeutendes

Zentrum der christlichen Spiritualität. Durch mangelnde spirituelle Wandlung der Gemeinschaft wurde 1757 entschieden, das Kloster aufzuheben. 1803 verließen die letzten Mönche die Augia Felix (Reichenau). Seit dem 1. September 2001 gibt es wieder Benediktiner auf der Klosterinsel. Zunächst galt dieser Versuch, benediktinisches Leben auf der Reichenau neu entstehen zu lassen, als Projekt. Durch die positive Resonanz vieler Menschen, die am Stundengebet teilnahmen, wurde die Cella St. Benedikt offiziell am 13. Juni 2004 als abhängiges Haus der Erzabtei St. Martin zu Beuron errichtet. Heute leben und arbeiten drei Benediktiner und zwei Benediktinerinnen von den Philippinen als Gebetsgemeinschaft in St. Peter und Paul zu Niederzell. Die Gemeinschaft hält dreimal am Tag das geschwisterliche Stundengebet in der Eginokapelle der Kirche St. Peter und Paul: morgens um 07.30 Uhr, mittags um 12.15 Uhr und abends um 17.45 Uhr. Außer montags sind die Gebetszeiten öffentlich und Gäste herzlich eingeladen, mitzubeten und einen Moment der Stille zu erfahren in unserer oft hektischen Welt. Grundlage der Stundengebete sind die 150 Psalmen des Alten Testaments, die auch mir persönlich viel Kraft spenden. Sie erzählen vom Leben des Volkes Israel, Gottes Heilstaten und seinem Beisein auf unseren menschlichen Wegen und Umwegen. Ich darf im benediktinischen Sinne, in der Kraft des Geistes Gottes' Anteil daran nehmen. Im täglichen Klosterleben greifen wir die Tradition auf, sehen das große geistliche Erbe der Insel und versuchen darin den Auftrag ins Heute zu leben. Eine Intention, die uns Reichenauer und Ordensträger der Cella St. Benedikt sehr mit der Familie Amann verbindet. Auch sie hat ihre Tradition, ihr Erbe und ihren Auftrag stets im Blick. Eine Bibelstelle im Propheten Jesaja 12,3 möchte ich Ihnen abschließend noch ans Herz legen: „Ihr werdet Wasser freudig schöpfen aus den Quellen des Heils“. Das Wasser hier vor Ort, der Bodensee, darf uns in Stille daran erinnern. Die Quelle des Heils ist unser menschengewordener Gott. Wo Wasser ist, da ist Leben.“

Reif für die Insel?

Wie wäre es mit einem Ausflug auf die Insel Reichenau? Lassen Sie am Sandseele die Seele baumeln, genießen Sie Feines aus der Sandseele-Küche und erleben Sie einen atemberaubenden Sonnenuntergang!

Das Sandseele-Team freut sich auf Sie!



Zum Sandseele 1, 78479 Insel Reichenau, Telefon 07534 7384, www.sandseele.de



Geschmackvolle Souvenirs.

Strabo's Kräutergarten – aromatische Kräuter- und Gewürzmischungen, inspiriert vom mittelalterlichen Kräutergarten des Abtes Walahfrid Strabo. Entdecken und probieren: im Restaurant Sandseele oder auf www.strabo.de



ADVENTSZAUBER IM HIRSCHEN

Der Hirschen erstrahlt besonders zur Adventszeit in festlichem Glanz und schafft eine einzigartige Atmosphäre der Gemütlichkeit und des Wohlbefindens.

© Foto Günter Standl Photography



Stimmungsvolle Adventszeit im Hirschen



© Fotos Katrin Zeidler Photography | Gärtnerei Denz

BLÜHENDE KUNSTWERKE FÜR EINE WOHLFÜHL-OASE

Die Gärtnerei Denz und das Hotel Hirschen Horn

Jedes Jahr zur Adventszeit verwandelt sich unser Hirschen-Refugium dank der wunderschönen Dekorationen der Gärtnerei Denz in ein zauberhaftes Wintermärchen. Die liebevoll gestalteten Arrangements aus Tannenreis, Weihnachtskugeln, Blumengestecken, Engelfiguren und Lichterketten schaffen eine Atmosphäre der Wärme und Geborgenheit, die die Gäste sofort in ihren Bann zieht. Diese festliche Pracht, die bis ins kleinste Detail perfekt aufeinander abgestimmt ist, verleiht dem Hirschen seinen einzigartigen Charme.

Doch nicht nur zur Adventszeit, sondern das ganze Jahr über sorgt die Gärtnerei Denz für eine stimmungsvolle Dekoration im Hirschen. Mit frischen Blumen, kunstvollen Gestecken und prachtvollen Geranien an der Fassade trägt die Gärtnerei maßgeblich zur Wohlfühlatmosphäre im Hirschen-Refugium bei. Verena Amann, die Seniorchefin des Hirschen, bestellt das ganze Jahr über Blumensträuße bei der Gärtnerei Denz, um das Haus stets neu zu dekorieren und sorgt damit für die herzliche, familiäre Atmosphäre, die den Hirschen auszeichnet. Die Zusammenarbeit zwischen der Gärtnerei Denz und dem Hirschen ist ein Paradebeispiel für die gelungene Verbindung von Tradition und Kreativität. Die Gärtnerei Denz, ein traditionsreicher Familienbetrieb aus Wangen, wird bereits in der dritten Generation von der Familie Braig geführt. Mit über 90 Jahren Erfahrung bietet die Gärtnerei eine beeindruckende Vielfalt an Blumen, Zimmer- und Zierpflanzen sowie saisonalen Arrangements. Besonders hervorzuheben sind die kreativen Blumendekorationen, die nicht nur im Hirschen, sondern auch bei vielen anderen Anlässen und Veranstaltungen die Stimmung unterstreichen.

Neben den floralen Kunstwerken bietet die Gärtnerei Denz auch eine Auswahl an regionalen Delikatessen wie Honig, Marmelade, Weine und Brotaufstriche. Die besondere Spezialität ist das Basilikum-Pesto aus eigener Produktion. Das Basilikum wird in der Gärtnerei angebaut, in einer Manufaktur veredelt und in verschiedenen Sorten angeboten. Diese Spezialitäten runden das vielfältige Angebot ab und machen einen Besuch in der Gärtnerei zu einem besonderen Erlebnis.

Eine besondere Verbindung zwischen dem Hirschen und der Gärtnerei Denz besteht auch durch Marie Braig, die Juniorchefin der Gärtnerei. Sie absolvierte ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau im Hirschen, bevor sie ihrer Leidenschaft für die Floristik nachging und eine Ausbildung zur Floristin abschloss. Diese Verbindung hält bis heute an, da sie und das Team regelmäßig für die florale Gestaltung des Hotels sorgen. Die kreative Handschrift der Floristen der Gärtnerei Denz trägt maßgeblich zur Wohlfühlatmosphäre im Hirschen bei.



Nur 10 Autominuten vom Hotel Hirschen Horn entfernt

Gärtnerei Denz

Hauptstrasse 60 | 78337 Wangen am See
E-Mail: buero@gaertneri-denz.de
+49 (0)7735 719 | www.gaertneri-denz.de





DIE STILLE SCHÖNHEIT DES WINTERS AM BODENSEE

Alles ist ganz ruhig. So als würde die Zeit für einen Moment stillstehen. Alles ist ganz entspannt. Als wollten sich Körper und Geist neu finden. Alles ist für Sie allein. Um ein Weilchen dem Vorweihnachtstrubel, Geschenkeverpacken und Weihnachtsfeier-Hopping zu entfliehen.

© Foto Daniel Schlageter Fotografie



Rückblick | Plätzchenbackkurs 2023

© Fotos Daniel Schlageter Fotografie | Hirschen Horn

PLÄTZCHEN BACKEN im Advent

Wir haben neben meisterhaften Metzgerhänden auch einen echten Pâtissier in der Familie. Und dem können Sie im Advent über die Back-Schulter schauen. Wolfgang Amann, der Bruder unseres Seniorchefs Karl Amann, ist ein wahrer Künstler seines Fachs und zeigt Ihnen im Hirschen-Backkurs, wie Sie zauberhafte Weihnachtsplätzchen kreieren. Eine süße Naschraktion für zu Hause ist natürlich inkludiert.

Termine:

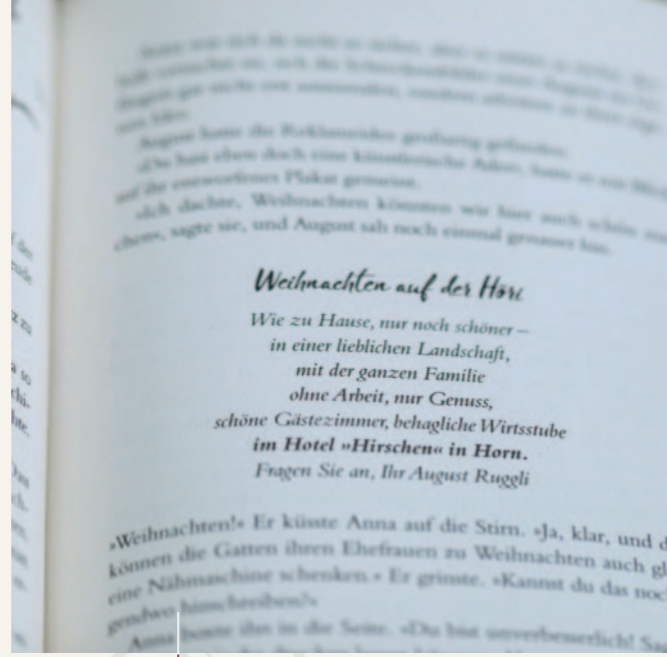


Buchbar in Kombination mit einem Hotelaufenthalt. Preis auf Anfrage inkl. Backkurs, Hirschen-Schürze, Kaffee, Verköstigung und eine Tüte Plätzchen für zu Hause.

www.hotelhirschen-bodensee.de

DER ZAUBER DER WEIHNACHTSZEIT

Von Advent bis ins neue Jahr



Stammhaus | August & Anna Ruggli

Gaby Hauptmann | Roman „Hoffnung auf eine glückliche Zukunft – Die Frauen vom See“ (Piper Verlag)

„Weihnachten auf der Höri. Wie zu Hause, nur noch schöner.“ Den Worten aus Gaby Hauptmanns Roman „Hoffnung auf eine glückliche Zukunft“ (Piper Verlag), mit denen August Ruggli Gäste umgarnt, können wir nur zustimmen. Es birgt ein faszinierendes Flair, wenn die Uferpromenaden des Bodensees im Lichterglanz erstrahlen und Märchenstädte, Weihnachtsmärkte und magische Gärten für diese besonderen Wochen zum Leben erwachen. Auch im Hirschen wird liebevoll geschmückt und die Weihnachtszeit von Advent bis ins neue Jahr kulinarisch und stimmungsvoll zelebriert. „Ohne Arbeit, nur Genuss, mit der ganzen Familie“ – an Heiligabend und am ersten Weihnachtsfeiertag nehmen wir August ein weiteres Mal beim Wort. An diesen beiden Tagen haben Gasthaus und Hotel geschlossen, sodass unsere Platzhirsche die wertvolle Weihnachtszeit mit ihren Liebsten verbringen können. Zur After-X-Mas-Auszeit ab dem 26. Dezember und zum Neujahrsbeginn begrüßen wir Sie wieder ganz herzlich in unserem Refugium am See.

ROMANTISCHE ADVENTSTAGE 2 Nächte

Vorweihnachtliches Stelldichein

Buchbarkeit & Preischeck:

www.hotelhirschen-bodensee.de



AFTER-X-MAS-TAGE 3 Nächte

Urlaub zwischen den Jahren

Buchbarkeit & Preischeck:

www.hotelhirschen-bodensee.de



HERBST- UND WINTERZAUBER aus 4 mach 5

5 Nächte buchen & 4 bezahlen

Buchbarkeit & Preischeck:

www.hotelhirschen-bodensee.de



© Fotos Daniel Schlageter Fotografie | Katrin Zeidler Photography

SILVESTER IM HIRSCHEN HORN



Silvester & Weihnachten in den Ferienwohnungen Hirschen Horn | Boardinghouse Bodensee

Das Fest der Liebe und Silvester – genau in Ihrem Rhythmus, genau nach Ihren Wünschen. Genießen Sie die schönste Zeit des Jahres als Paar, als Familie oder mit den besten Freunden in unseren Ferienwohnungen im Boardinghouse Bodensee, nur 800 Meter von unserem Refugium entfernt. **Jetzt buchen:**



www.boardinghouse-bodensee.de

Gala-Dinner oder Alm-Abend – Sie haben die Wahl!

Feiern Sie mit uns die Nacht der Nächte! Edel und schick mit Champagner und 7 Gängen im Gasthaus Hirschen Horn oder urig-gemütlich mit Schweizer Käse-Fondue und Partyklängen in der Hirschen-Alm. Sie haben die Wahl! **Ihren Eintritt und Sitzplatz sichern Sie sich am schnellsten über unseren Online-Ticketshop:**



www.hotelhirschen-bodensee.de

STADTTHEATER *Schaffhausen*

THEATER UND GENUSS IN SCHAFFHAUSEN

Das Stadttheater Schaffhausen im Herzen der Altstadt ist ein Begegnungsort für Groß und Klein. Jeweils von September bis Mai gastieren hier rund 50 Schauspiel-, Kinder- und Opernproduktionen, Tanzensembles aus der Schweiz und der ganzen Welt sowie renommierte Stars aus Kabarett-, Musik- und Showbusiness. Klassiker der Weltliteratur sind genauso zu erleben wie Uraufführungen und spannende Newcomer. Mit dem angegliederten Theaterrestaurant kombinieren Sie Ihren Theaterbesuch mit kulinarisch, mediterranem Genuss.

Das Theaterangebot für die Saison 2024/25 ermöglicht den Besucherinnen und Besuchern wiederum einen ganzen Strauß vielfältiger Erlebnisse. Und mehrfach steht in dieser Spielzeit William Shakespeare dabei Pate: Sei es im Schauspiel

«Das Wintermärchen», im Ballett «Romeo und Julia», in der Oper «Macbeth», im englischen «Midsummer Night's Dream» oder in der Historisch-Literarischen Theater-Matinée «Breakfast with Shakespeare». In dieser neuen Reihe geben Theaterleiter Jens Lampater und der Historiker Matthias Wipf mit ausgewählten Persönlichkeiten aus Kultur, Politik und Gesellschaft Einblick in ihre Faszination für das Werk und die Wirkung William Shakespeares. Serviert wird ein kleines Frühstück.

Stadttheater Schaffhausen

Herrenacker 23 | CH-8200 Schaffhausen

+41 (0)52 625 05 55

stadttheater@stsh.ch | www.stadttheater-sh.ch

DAS WINTERMÄRCHEN

Schauspiel von William Shakespeare
Bremer Shakespeare Company
DI 14. JAN 2025 19:30 Uhr



© Marianne Menke

QUORUM BALLETT: «ROMEO UND JULIA»

Tanztheater von Daniel Cardoso
nach William Shakespeare
DO 20. MRZ 2025 19:30 Uhr



© Christina Cardoso



Illustration: Benjamin Güdel

REAKFAST WITH SHAKESPEARE

Die historisch-literarische Theater-Matinée
SO 17. NOV 2024 11:00 Uhr | SO 19. JAN 2025 11:00 Uhr
SO 23. FEB 2025 11:00 Uhr | SO 16. MRZ 2025 11:00 Uhr
Jeweils inkl. Frühstück ab 10:30 Uhr

„DER HIMMEL AUF ERDEN IST ÜBERALL, WO EIN MENSCH
VON LIEBE ZU GOTT, ZU SEINEN MITMENSCHEN
UND ZU SICH SELBST ERFÜLLT IST.“ Hildegard von Bingen

Für Maria Hensler spiegelt dieses Zitat ihre tiefste Überzeugung wider: füreinander da zu sein und einander zu helfen. Besonders in herausfordernden Zeiten zeigt sich der wahre Wert der Gemeinschaft.

© Foto Daniel Schlageter Fotografie

MARIA HENSLER – EINE PIONIERIN

Eine inspirierende Frau für eine solidarische Gemeinschaft. Gründerin & Vorsitzende der Nachbarschaftshilfe Höri – Hilfe von Haus zu Haus e.V.



„
**Man kann die Welt
nur verändern,
indem man
selbst aktiv wird!**
“

Maria Hensler lebt diese Worte tagtäglich und zeigt durch ihr unermüdetes Engagement, wie bedeutend es ist, selbst aktiv zu werden. Seit der Gründung im Jahr 2003 hat sich „Hilfe von Haus zu Haus“ als unverzichtbarer Bestandteil der Halbinsel Höri etabliert. Mit etwa 500 Mitgliedern betreut der Verein die gesamte Höri, ein Gebiet mit rund 12.000 Einwohnern. Über 105 Helferinnen und Helfer engagieren sich im Verein und bieten Unterstützung für jeden, der Hilfe benötigt. Insbesondere kranke, ältere Menschen und Familien mit kleinen Kindern werden betreut und in ihrem Alltag begleitet. Unabhängig von Religion und Nationalität, verbindet die Nachbarschaftshilfe Menschen und schafft Lebensqualität im Dorf. Der Sitz der Nachbarschaftshilfe befindet sich in der Kirchgasse in Horn, direkt gegenüber des Hotel Hirschen. Maria Hensler betont:

„Helfen verbindet und schenkt Gemeinschaft. Gemeinschaft ist die Grundlage für ein gutes und friedvolles Miteinander.“

Dies funktioniert jedoch nur dank der regionalen Unterstützung, die der Verein von allen Seiten erfährt. Sei es von der Kirche, der Politik, den MitbürgerInnen oder den lokalen Unternehmen, wie auch dem Hotel Hirschen, das die Nachbarschaftshilfe in ihren Aktivitäten unterstützt. Maria Hensler hat den Verein ins Leben gerufen und ist mit heute 74 Jahren immer noch aktiv als Vorsitzende. Für sie

ist dieses Engagement eine Lebensaufgabe, die sie mit Leidenschaft und einem unermüdeten Einsatz verfolgt und ihr gesamtes Leben somit der Gemeinschaft widmet. Sie hatte stets eine Rolle als Vorreiterin, ist eine starke Persönlichkeit und Vorbild in Sachen Engagement für die Gemeinschaft. Durch ihre Initiative wurden im Raum Baden-Württemberg über 80 weitere Nachbarschaftshilfen gegründet, die sich zu einem großen Netzwerk zusammengeschlossen haben und auch bei der Gründung neuer Vereine unterstützen.

Eine Nachbarschaftshilfe kann grundsätzlich jeder gründen. Man sollte sich in der Dorfgemeinschaft Verbündete suchen und bspw. einen Arbeitskreis gründen. Sich darüber einig werden, in welchem Bereich die Nachbarschaftshilfe tätig werden soll und wo genau Bedarf in der jeweiligen Dorfgemeinschaft besteht. Viel Kapital ist dafür nicht notwendig. Anschließend sollte man jegliche potenzielle Unterstützung aktivieren, bspw. durch die Gemeinde, die Kirche, Vereine oder Unternehmen im Ort und die Kommunalpolitik. Daraufhin kann das Netzwerk eingeladen werden, das bei der Gründung des Vereins berät und unterstützt.

Die demografische Entwicklung und der Mangel an Pflegekräften machen die Arbeit des Vereins unverzichtbar. „Die Menschen haben heutzutage immer mehr Abstand voneinander genommen. Wir müssen uns gegenseitig unterstützen.“, so Hensler.

Ziel des Vereins ist es, den Zusammenhalt der Gemeinschaft zu stärken, bezahlbare Hilfe anzubieten und den Helfern eine Aufwandsentschädigung zu ermöglichen. „Satt und sauber reicht eben nicht, aber für diese wichtige Aufgabe fehlt in unserer immer hektischeren und unpersönlicheren Gesellschaft zunehmend die Zeit und die Kapazität. Unsere Helferinnen und Helfer leisten keine pflegerischen Aufgaben, sondern unterstützen im Alltag, begleiten zu Spaziergängen, machen Fahrdienste, kaufen ein, kochen und bieten Gesellschaft. Dadurch entstehen persönliche Beziehungen und Lebensfreude kehrt zurück.“ erklärt Hensler.

„Wir haben mit unserem Verein bspw. eine Frau betreut, die früher eine Besenwirtschaft hatte. Diese sehnte sich einfach nur nach Gesellschaft und wollte ins „Scharfe Eck“ nach Radolfzell gefahren werden. Ein simpler Wunsch, der sie aber für den Rest der Woche glücklich machte.“ so Hensler mit einer berührenden Anekdote über ein Vereinsmitglied. „Für so etwas bleibt heutzutage oftmals keine Zeit mehr: Am See sitzen, die Lebensfreude wieder befeuern, sich mit jemand Außenstehendem austauschen, der einen mit anderen Augen sieht, das tut einfach gut.“ ergänzt sie.

Die Nachbarschaftshilfe ist flexibel und passt sich den Bedürfnissen der Hilfesuchenden an. Ob einmalige, zeitlich begrenzte oder regelmäßige Einsätze – der Verein regelt die Organisation der Einsätze und schult die Helferinnen und Helfer. „Es ist wichtig, dass unsere HelferInnen gut vorbereitet sind. Unsere NachbarschaftshelferInnen werden von uns sorgfältig ausgewählt, beauftragt, geschult, versichert und bezahlt. Sie sind zur Verschwiegenheit verpflichtet.“

Der Verein hat zudem Arbeitsmöglichkeiten für Menschen im Dorf geschaffen. Viele Menschen suchen heute eine sinnvolle Beschäftigung und leisten gerne eine „Sozial-Zeit“. Der Generationenvertrag wird im Dorf mit Leben gefüllt, das hilft den HelferInnen sowie denen, die Hilfe benötigen.

„Für den Alltag kann ich den Tipp geben, mit offenen Augen durch das Leben zu gehen und selbst hinzuschauen. Selbst aktiv zu werden beginnt bereits dabei, auch die eigenen Angehörigen zu besuchen, Freunde und Familie zu unterstützen und anderen für die Hilfe, die man erfährt, etwas zurückzugeben. Denn irgendwann kommen sicherlich auch wir an den Punkt, wo wir die Hilfe unserer Mitmenschen benötigen. Unsere Nachbarschaftshilfe ist natürlich über jeden Helfer dankbar, der sich darüber hinaus engagieren und Teil unseres Vereins werden möchte“ sagt Maria Hensler.

Maria Hensler möchte die Menschen dazu ermutigen, selbst aktiv zu werden: „Nicht warten, bis Hilfe kommt, sondern selbst die Initiative ergreifen. Man kann die Welt nur verändern, indem man selbst aktiv wird.“ Ihr Engagement und ihre starke Persönlichkeit haben „Hilfe von Haus zu Haus“ zu dem gemacht, was es heute ist – eine starke Gemeinschaft für ein starkes Miteinander. Mit Freude und Liebe für alle Generationen – das ist die Nachbarschaftshilfe Höri „Hilfe von Haus zu Haus“.

Direkt gegenüber dem Hotel Hirschen Horn

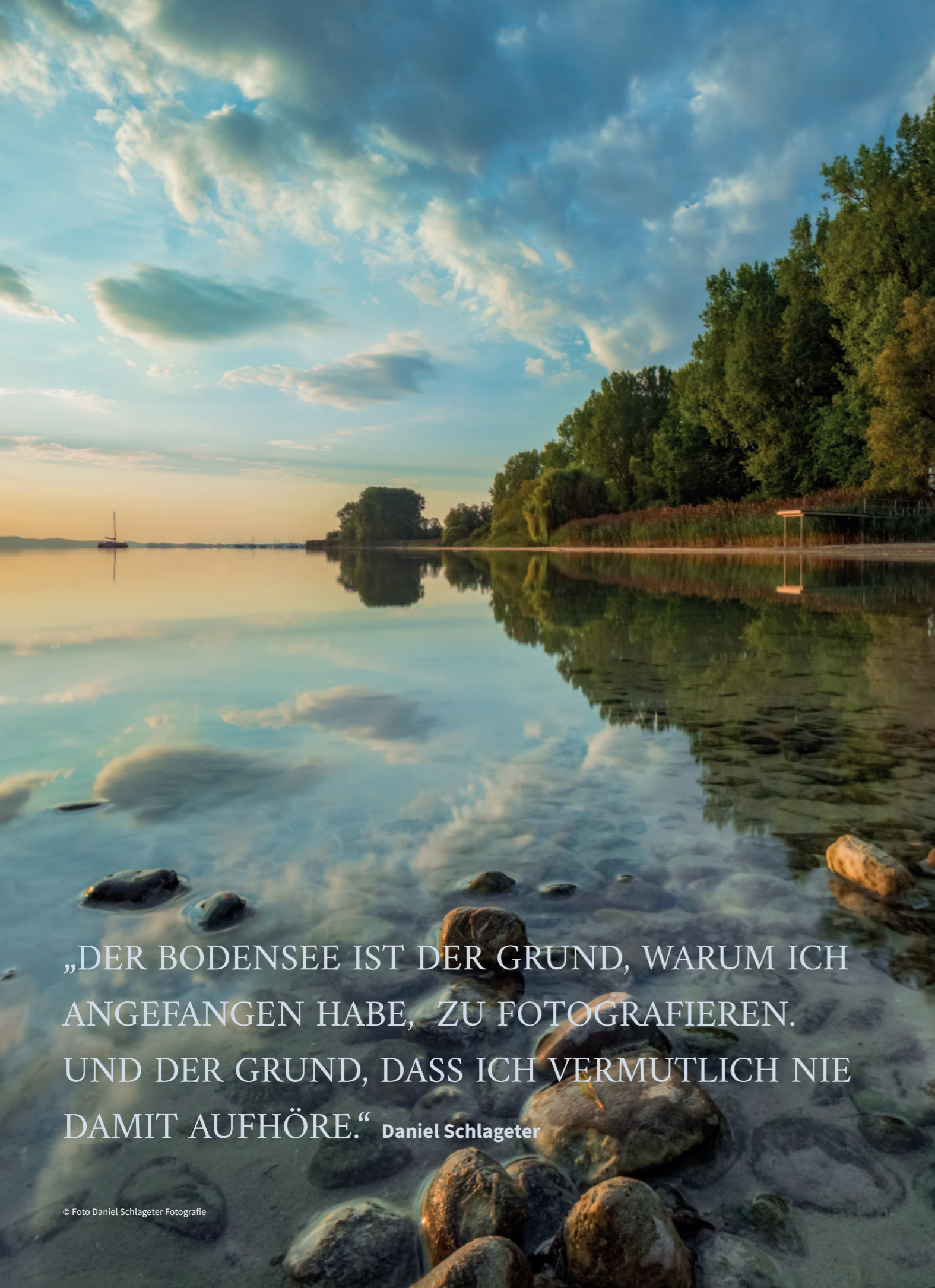
Hilfe von Haus zu Haus e.V. | Nachbarschaftshilfe Höri
Kirchgasse 2 | 78343 Gaienhofen-Horn
+49 (0) 7735 919012 | E-Mail: info@hilfevonhauszuhaus.de



v.l.n.r.: Hirschen Juniorchef Martin Amann, „Hilfe von Haus zu Haus e.V.“ Geschäftsführerin Christine Martin, „Hilfe von Haus zu Haus e.V.“ Vorsitzende Maria Hensler, Hirschen Juniorchef Sebastian Amann

Zur Unterstützung der Nachbarschaftshilfe Höri Unser Gewinnspiel

Neben Genuss und Ausgelassenheit erwartete die Besucher der Big Bottle Party ein Gewinnspiel mit Preisen des Wellnessrefugiums (u.a. Übernachtung in einer Wellness-Suite, Day-Spa Aufenthalt oder 5-Gänge-Gourmetdinner). Der Erlös des Losverkaufs ging dem „Hilfe von Haus zu Haus e.V.“ (Nachbarschaftshilfe Höri) zugute. Soziale Projekte unserer Heimat zu unterstützen, ist uns seit jeher ein wichtiges Anliegen.



„DER BODENSEE IST DER GRUND, WARUM ICH ANGEFANGEN HABE, ZU FOTOGRAFIEREN. UND DER GRUND, DASS ICH VERMUTLICH NIE DAMIT AUFHÖRE.“ **Daniel Schlageter**

© Foto Daniel Schlageter Fotografie



Daniel Schlageter | Fotograf im Hirschen und auf der Höri für Bilder, die von Herzen kommen



© Fotos Daniel Schlageter Fotografie

DIE HEIMAT IM BLICK **Daniel Schlageter Fotografie**

„*Fotografie ist bildgewordene Emotion. Wenn meine Bilder Gefühle erzeugen und Menschen zu träumen beginnen, habe ich alles richtig gemacht.*“ **Daniel Schlageter**

Was wäre das Leben ohne Bilder? Wie würden wir Erinnerungen festhalten, einmalige Momente einfangen, Welten zeigen? Bilder wecken Emotionen und kitzeln unsere Sinne. Daniel Schlageter ist seit vielen Jahren einer unserer Fotografen im Hirschen. Mit geschickter Hand und unkomplizierter Herzlichkeit begleitet er unsere Urlaubswelt. Die Eröffnung des Hauses Seeblick, unsere erste Big Bottle Party, die Premierenlesung mit Gaby Hauptmann sowie unzählige Motive hier im Magazin stammen aus seiner Feder. Seniorchefin Verena Amman schwärmt: „Daniel ist immer zur Stelle, wenn wir ihn brauchen. Ob Event, einmal-

ges Wetter, Porträts neuer PlatzHirsche – diese Flexibilität gepaart mit seiner gefühlvollen Bildsprache ist ein großes Glück“. Tummelt er sich nicht im Hirschen, fotografiert Daniel Schlageter Feste aller Art, Porträts, Architektur oder Landschaften. Letzte nennt er gerne als „Auslöser“ seiner Fotografenlaufbahn. „Der Bodensee ist der Grund, warum ich angefangen habe, zu fotografieren“, sagt er selbst. Die faszinierende Landschaft, die Farben des Sees und der umliegenden Natur begeistern ihn immer wieder aufs Neue. Da vergisst er schon mal die Zeit, wie uns seine Frau verriet. Wenn solch emotionale Aufnahmen dabei entstehen, die unsere Heimat in berührender Schönheit erfassen, hoffen wir, sie möge weiterhin ein Auge zudrücken.

www.danielschlageter.de | info@danielschlageter.de



WIR SIND EIN LANDLUST HOTEL

Handverlesen vom **Magazin "LandLust"**, weil wir mit besonderer Architektur, feiner Kulinarik, gelebter Regionalität und herzlichem Gastgeben Ihre Auszeit auf dem Land noch schöner machen.

LandLust mit Inselgefühl 3 Nächte

Erleben Sie die schönsten Seiten der LandLust bei uns im Refugium Hirschen Horn. Raus aufs Land, an den See, mitten ins Grüne – wir servieren Ihnen die Schokoladenseiten des Landlebens auf dem Silbertablett.

Gepaart mit einer wohltuenden Massage, der verwöhnenden Vielfalt unseres InselSpas inkl. Inselgarten mit traumhaftem Seeblick sowie kulinarischen Genüssen zum Start und Ausklang des Urlaubstages.

Buchbarkeit & Preischeck:



www.hotelhirschen-bodensee.de

© Foto Günter Standl Photography



Kerstin Elbl | Grafik | Designerin aus Radolfzell, aufgewachsen auf der Halbinsel Hörli

© Fotos Daniel Schlageter Fotografie | Kerstin Elbl

WENN ZUSAMMENARBEIT FREUDE MACHT entstehen erfreuliche Dinge.

„Ich liebe schönes und unkompliziertes Design. Wie schon mein ehemaliger Chef und Freund Peter Möhrle sagte: „Less is more.“ Und so ist es!“

Kerstin Elbl hat ihren Stil gefunden. Ausgewogen, unkompliziert, mit einer Prise Zauberhaftigkeit, die ihre Werke zu einmaligen Druck- und Designprodukten machen. Seit 20 Jahren arbeitet die gebürtige Hörli-Insulanerin in Radolfzell als selbstständige Grafikerin für zahlreiche regionale Kunden und unseren Hirschen. Ob Postkarten, Flyer, umfangreiche Broschüren oder dieses Magazin – vieles Gedruckte unserer Betriebe stammt aus ihrer kreativen Hand. Vor einigen Jahren erfüllte sich Kerstin einen Traum und eröffnete in ihrem Grafikbüro einen kleinen Laden für Schönes und

Dekoratives. Dort verkauft sie „Gschenke“ mit Bodensee-Design, Seifen, Papeterie, silvy Magnetsysteme oder Hingucker aus Stoff – teils selbst designt, teils von anderen Künstlern geschaffen. *„Ich war schon immer kreativ – diese Liebe in meiner Heimat auf verschiedenen Wegen auszuüben, ist ein wunderbares Glück.“*, so Kerstin. Wir können Ihnen einen Stopp in ihrem Grafikbüro mit Läden nur wärmstens empfehlen. Ein Ort voller Nettigkeiten, die das Herz erwärmen und wunderbar ins Reisegepäck passen.

K Elbl Grafik | Accessoires

Ratoldusstraße 10 | Radolfzell am Bodensee

www.kerstinelbl.de | find me on  



Die VORREITER | Alex Obertop, Alexander Aisenbrey, Oliver Mathée

© Foto Patrick vom Berg

DIE VORREITER Drei Strategen voller Know-how für die Hospitality Branche

Familienbetriebe bergen eine besondere Kraft, denn Vertrauen zueinander und Engagement für das Gemeinsame sind mit einem starken Band verbunden. Herausforderungen entstehen meist dann, wenn das Zepter von einer Generation zur nächsten übergeht, neue Trends Bewährtes ins Wanken bringen oder Mitarbeiterpotenziale effizient auszuschöpfen sind. Um ein ausgewogenes Unternehmenskonstrukt aufzubauen, ist man gut beraten, sich begleiten zu lassen. Von Profis, die frei von Emotionen handeln und wertschätzend auf die Bedürfnisse aller eingehen. Auch wir im Hirschen vertrauen in diesen Prozessen auf externe Unterstützung und wissen mit den „VORREITERN“ einen kompetenten Partner an unserer Seite, der uns ziel führend und praxisorientiert berät. Für ein harmonisches Miteinander als Familie und Kollegen.

Die VORREITER

Alexander Aisenbrey, Oliver Mathée und Alex Obertop, das Dreigestirn der VORREITER, vereinen jahrzehntelange Erfahrung im operativen Management der Hotellerie- und Hospitality Branche. Das gemeinsame Know-how in diesem Bereich wollen Sie weitergeben und unterstützen mit ihrer Academy & Consulting GmbH (Familien-)Betriebe im Gastgewerbe bei Transformationsprozessen, strategischen Entscheidungen und der Gestaltung einer nachhaltigen Unternehmensführung. Neben betriebswirtschaftlichen Kennzahlen legen Sie großen Wert auf eine langfristige ausgerichtete, nachhaltige Entwicklung ihrer Mandanten.

Aus der Branche, für die Branchen

Die VORREITER kennen die Herausforderungen im operativen Betrieb und verstehen die Wünsche und Ansprüche der Gäste und Mitarbeitenden. Ihnen sind alle Entwicklungen, Trends und Veränderungen in der dynamischen Hospitality-Branche vertraut. Fehler, die sie gemacht haben, gilt es zu vermeiden, Erfolge, die sie feiern durften, stattdessen zu erleben. Durch ihre Erfahrung und Expertise konnten die VORREITER ihre Academy auf weitere Dienstleistungsbranchen (Automobilindustrie, Gesundheitsbranche, o.ä.) ausweiten und viele Menschen mit ihren Keynotes und Vorträgen branchenübergreifend begeistern.

Theorie ist gut, Praxis ist besser

Erfolg steckt nicht in der Theorie, wahre Einzigartigkeit entsteht durch emotionale Intelligenz. Die VORREITER arbeiten deshalb leidenschaftlich daran, Menschen und Marken praxisorientiert und gezielt zu entwickeln. Sie sehen sich nicht als Berater, sondern als Partner. Diese Beziehungen basieren auf Vertrauen, Wertschätzung und einer gemeinsamen Vision. Sie wissen, dass jedes Unternehmen und jedes Team einzigartig sind und passen ihre Strategien individuell an die spezifischen Bedürfnisse ihrer Kunden an. So können sie gemeinsam tief in die Unternehmenskulturen eintauchen und maßgeschneiderte Lösungen formen, die nachhaltigen Erfolg garantieren.

Der Fokus auf Menschen: Das WAU-Modell

Der Fokus der „VORREITER“ liegt auf den Menschen. Sie haben erkannt, dass sie die Menschen verstehen, richtig mit ihnen kommunizieren und die Bedürfnisse sowie die Individualität jedes Einzelnen berücksichtigen müssen. Es geht nicht nur um Unternehmensentwicklung, sondern darum, die Personen, die das Unternehmen ausmachen, zu fördern. Mit Identitätsentwicklung durch Gewohnheitsänderung und Verständnis für respektvolle und wertschätzende Kommunikation. Um dieses Verständnis als Basis aufbauen zu können, sind den Vorreitern zwei Dinge besonders wichtig:

DIE GENERATIONEN

Vor allem in der aktuellen Zeit, mit fünf Generationen in der Arbeitswelt, ist eine wertschätzende Kommunikation und gegenseitiges Verständnis ausschlaggebend. Unterschiedliche Einstellungen, Werte und Motivationen prallen aufeinander. Es gilt, Synergien zu schaffen, um alle Generationen abzuholen und gemeinsame Ziele anzustreben.

DIE PERSÖNLICHKEITSTYPEN

Jeder Mensch ist eine eigene Persönlichkeit. Deshalb haben die VORREITER das WAU-Modell kreiert, das jedem Menschentyp einen Hund mit verschiedenen Eigenschaften und Charakterzügen zuordnet. Indem wir diese Merkmale verstehen und wissen, welcher Typ vor uns steht und wer wir selbst sind, können wir unsere Kommunikation und unsere Handlungen gezielt anpassen und so als Team mit Respekt, Wertschätzung und Verständnis erfolgreich werden.

Wenn auch Sie dieses Verständnis entwickeln möchten und neugierig sind, welcher Menschentyp auf Sie zutrifft, scannen Sie den QR-Code und machen Sie den WAU-Test der VORREITER.



VORREITER AG

Alexander Aisenbrey | aa@vorreiter-ag.com

Oliver Mathée | om@vorreiter-ag.com

Alex Obertop | ao@vorreiter-ag.com

[vorreiter-ag.com](https://www.vorreiter-ag.com)



EINE FRAU MIT STARKEN VISIONEN

Heike Hollwitz, die Nichte der Seniorchefs Verena und Karl Amann

Kindern feste Wurzeln geben und sie fliegen lassen, wenn die Zeit gekommen ist. Die Flügel von Heike Hollwitz, die Nichte der Seniorchefs Verena und Karl Amann, haben sie bis ins entfernte Afrika getragen. Dort lebt sie seit 15 Jahren ihren Traum und zeigt Besuchern in maßgeschneiderten Rundreisen und Erlebnistouren die faszinierende Schönheit ihrer Wahlheimat Kenia.

Heikes Wurzeln sind eng mit unserem Hirschen verbunden. Als Kind war sie an der Seite ihrer Mama Elisabeth (Karl Amanns Schwester) fast täglich im Geschehen dabei. Während ihres Tourismus-Studiums avancierte sie zum offiziellen „Platzhirsch“ und unterstützte mit Herz und Hand alle Bereiche unseres Wohlfühlhotels. Dass in ihr echter Unternehmergeist und kreative Energie schlummerten, blieb keinem verborgen.

Heute sagt Heike, unser Leben und Gestalten im Hirschen habe sie inspiriert und ermutigt, ihre eigenen Visionen zu realisieren. Wie genau, erzählt sie gleich mit eigenen Worten. Wir haben unsere Power-Auswanderin zum Plausch geladen und ein wenig nachgefragt, wie sie arbeitet und lebt, was sie fasziniert und antreibt.

Eines wollen wir Ihnen noch vorneweg ans Herz legen: Sollten Sie je nach Kenia reisen und sich in fernen Gefilden ein wenig Hirschen-Spirit wünschen, ist unsere Heike ein wunderbarer Tipp für Ihre Urlaubsplanung. Wir sind unglaublich stolz, was sie in den vergangenen Jahren aufgebaut und erreicht hat.

Liebe Heike, du bist in einer intakten, faszinierenden Landschaft am schönen Bodensee aufgewachsen und hast hier Tourismus studiert. Wie kamst du dazu, nach Afrika auszuwandern und dort ein Reiseunternehmen zu gründen?

(lacht) Tja, wenn ich das wüsste, warum ich gerade in Kenia hängengeblieben bin!? Wie viele, die sich hier einmal niedergelassen haben, sage ich: einmal Kenia – immer Kenia.

Ernest Hemingway hat es immer wieder gut beschrieben: "All I wanted to do was get back to Africa. We had not left it, yet, but when I would wake in the night I would lie, listening, homesick for it already." Ernst Hemingway

Natürlich bereisten und entdeckten wir zwischendurch auch andere Länder und weitere Teile Afrikas. Doch mein Herz habe ich an Kenia verschenkt – das besuchten wir mehr als 15-mal.

Wie beschreibt man etwas, das einen immer wieder bewegt und nicht loslässt? Landschaftlich, mit seiner Tierwelt und seinen Menschen? Ich glaube, ich habe mit Kenia einen Ort gefunden, der mich an den Bodensee erinnert. Eine faszinierende Region voll herzlicher und großzügiger Menschen. Meine Kindheit und die Jahre als Studentin im Hirschen prägten mich sehr. Ich erfuhr Unabhängigkeit, Schaffenskraft und die Möglichkeit eigene Träume zu leben. Das hat mich sicherlich bestärkt, in die weite Welt hinauszugehen und meine Visionen zu leben. Der Hirschen ist ein wichtiger Grundstein für meine Tätigkeit hier.



Mutig und stark – so beschreiben wir deine Auswanderung nach Kenia. Was hat dich bewegt, einen so großen Schritt zu wagen?

Das Tourismuserz und die Abenteuerlust, denke ich! Und mein nie endender Idealismus. Mit meiner Erfahrung und Ausbildung hatte ich genug Sicherheit, den Schritt zu wagen. Wir wollten einfach andere Reisende von „unserem Afrika“ so begeistern, wie es uns nach wie vor verzaubert. Mit „WIR“ meine ich meinen Geschäftspartner Olaf und mich. Wir haben gemeinsam den Schritt auf einen anderen Kontinent geplant. Nach erfolgreichen 14 Jahren können wir auf ein laufendes Safariunternehmen und drei kleine Boutique-Hotels schauen und sagen – es war kein leichter Weg, aber er war es wert.

Hat es lange gedauert, bis du dich in Afrika eingelebt hast? Und welchen Widerständen bist du begegnet?

Einleben geht ganz schnell! Du fällst ins kalte Wasser und schwimmst einfach. Ganz so angenehm wie der Indische Ozean war es zwischendurch nicht. Viele Stürme, ungeahnte Strömungen und harter Wind. Aber was erwartet man in einem Land, dessen Kultur so ganz anders ist, als die, mit der man aufgewachsen ist? Du darfst hier nicht denken, du könntest die Welt verändern oder die Menschen. Du selbst veränderst dich, passt dich an (mehr oder weniger – lacht), wirkst mit deiner Erfahrung und deinem Hintergrundwissen und kämpfst dich durch. Immer wieder aufs Neue, aber mit viel Lebensfreude und der Hoffnung, dass alles stets ein gutes Ende findet. Bis jetzt ist es uns gelungen! Widerstände haben sich in der Regel ins Gute gewandelt. Man erkennt immer wieder, was wirklich wichtig ist, konzentriert sich auf das Wesentliche und vertraut darauf, dass man mit vielen Umwegen das Ziel schlussendlich erreicht. Das hört sich sehr abstrakt an – kurz gesagt: hier weiß man nie, was kommt, der Tag ist immer anders als geplant und das Leben täglich eine neue Überraschung. Darauf lässt man sich ein, heult, lacht und morgens steht man auf und es geht weiter (lacht).



© Foto Heike Hollwitz

Was fasziniert dich an Kenia? Warum zog es dich genau hierher?

Kenia bietet unzählige verschiedenen Regionen. Jeder Teil des Landes ist anders und hat seine eigene Faszination. Mit 43 Stämmen variieren auch die Menschen und ihre Kultur. Die Tierwelt zeigt sich atemberaubend und unbeschreiblich schön. Auf Safari zu sein und die Weite, die klare Luft und den Himmel einzusaugen, ist wirklich großartig. Ebenso liebe ich es, über einen der trubeligen Märkte zu gehen, die lachenden Menschen zu grüßen, sich mit ihnen auf einen Preis zu einigen und das pulsierende Leben in den Straßen zu spüren. Das macht immer wieder Spaß.

Kenia steckt einfach voller Facetten: Land, Kultur, Natur, verschiedene Klimazonen. Von heiß und schwül am Meer bis zur trockenen Savanne rund um den Mount Kenya oder den grünen Sümpfen im Amboseli Nationalpark. An Kenia kann man sich niemals sattsehen!

Wie beschreibst du die Mentalität der Menschen und das Leben in Afrika? Ticken die Uhren dort anders als bei uns?

„Pole pole“ – „langsam, langsam“ – das wird jeder Tourist hören und automatisch einen Gang runterschalten. Zeit ist etwas, das man hat! Das heißt nicht, dass alle unpünktlich sind. Unsere Fahrer und Mitarbeiter sind in der Regel mehr als pünktlich. Aber man verbeißt sich nicht so sehr in die Dinge. Wenn es heute nicht geht, dann eben morgen. Die Menschen nehmen vieles gelassener als wir Europäer. Sie sind nicht so leicht zu frustrieren und um einiges toleranter.

Wenn man mit Gästen zu tun hat, ist es oft nicht so einfach, die (hohen) Erwartungen und das lokale „Laissez-faire“ in Einklang zu bringen. Unser wahrscheinlich größter Spagat, den wir hier täglich hinlegen (lacht). Ein Kenianer sagte mir einmal: „Everything is possible – nothing is impossible in Kenya...“ (Alles ist möglich, nichts ist unmöglich in Kenia!). Das kommt mir in vielen Situationen immer wieder in den Sinn. Wer Kenia besucht, wird

das ebenfalls jeden Tag aufs Neue erfahren! Man macht aus nichts etwas. Es gibt immer eine Lösung und einen Plan B – selbst, wenn es regnet!

Du betreibst ein Reiseunternehmen in Afrika. Welche Herausforderungen gab es bei der Unternehmensgründung und was genau bietet Ihr dort an?

Herausforderungen sind täglich geboten! Auch nach fast 15 Jahren. Das ist etwas, mit dem man hier lebt. Wir bieten zum einen maßgeschneiderte Safaris und Busch-Abenteuer für Familien, Fotografen, Tierliebhaber, aber auch in Gruppen mit unterschiedlichen Reiseunternehmen auf der ganzen Welt. Die Touren sind in der Regel nicht von der Stange und werden auf das Budget und die Wünsche der Gäste zugeschnitten. Oft sitzen wir hier mehrmals über einer Reiseplanung, bis diese für unsere Gäste passt. Wir wollen auch das „echte Leben“ und die Begegnungen mit den Menschen vermitteln, nicht nur Safari und Tiere. Es gibt so viel mehr als Pirschfahrten: geführte Naturspaziergänge, Marktbesuche, der Besuch der Masai auf authentische Weise und viele anderen Aktivitäten außerhalb der ausgetretenen Pfade.

Zum anderen gibt es unsere drei kleinen Hotels. Im Hotel Rudi in Karen empfangen und verabschieden wir die Gäste in Nairobi. In Naivasha bieten wir in der Mwanzo Lodge Reisenden einen ganz anderen Blick in das Leben Kenias. Kochkurs, Blumenfarmbesuch und einheimischer Markt stehen hier auf dem Programm. Erholung und Ruhe erwartet Urlauber im Malindi Retreat an der Nordküste Kenias. Geplante Ausflüge rund um die pulsierende Kleinstadt mit italienischem Flair, leckere Swahili-Küche und der Indische Ozean um die Ecke zählen hier zu den Highlights. Wir organisieren auch Flugsafaris in den Norden Kenias, die Masai Mara oder in abgelegene private Reservate. Geheimtipps sind die Masai Kultur und der Schwarze Leopard im Laikipia Hochplateau.

Das ganze Angebot ist am einfachsten unter: www.bushadventure.com und www.pamojcollection.com einzusehen.

Was muss man in Kenia erlebt haben? Wie lange sollte man seinen Urlaub dort planen und wann ist die beste Reisezeit?

Wer nach Kenia kommt, MUSS auf Safari gehen! Es gibt zahlreiche Parks und private Reservate, alle in der Regel mit ganz eigenen Highlights. Eine Kombination aus Parks und ein paar Tage im Rift Valley oder am Fuße des Mount Kenyas mit verschiedenen Aktivitäten sind ideal. Wir empfehlen in der Regel zwischen vier und neuen Nächten Safari und drei bis vier Tage am Strand zu Beginn oder zum Abschluss der Reise.

Abgesehen von der Hauptregenzeit zwischen Mitte April und Ende Mai ist Kenia immer eine Reise wert. Gerade die Monate Januar bis Anfang April (heiß und trocken) oder auch Ende September bis Mitte Dezember (kühler und nicht mehr so touristisch überlaufen) eignen sich ausgezeichnet.

Juni bis September ist die große Tierwanderung in der Masai Mara. Ihretwegen kommen sehr viele Gäste nach Kenia. Andere Zeiten und Parks zeigen sich aber genauso faszinierend. Wir empfehlen unseren Reisenden, die Mara besser außerhalb der Hochsaison zu besuchen. Es ist ein klein bisschen wie am Bodensee. Beste Erholung ist garantiert – in den Zeiten vor und nach dem Ansturm!

Hattest du schon einmal eine unangenehme Begegnung mit einem Wildtier?

Nicht wirklich. Es gilt stets das Prinzip der Vorsicht. Abstand halten, das Revier respektieren und die Regeln der Wildnis und des Parks befolgen. Es kommt auch immer auf den Führer bzw. Fahrer an. Erfahrene und professionelle Guides sind achtsam und kommen nicht so leicht in brenzlige Situationen. Entgegen allen Annahmen sind nicht die Wildkatzen die gefährlichsten Tiere. Der einsame Büffel, Elefant oder gar das Hippo auf seinen ausgetretenen Wegen birgt oft das größere Risiko.

Im Gasthaus Hirschen Horn genießen die Gäste gutbürgerliche, deutsche Küche. Welche kulinarischen Highlights gibt es in Kenia? Was sollte man unbedingt einmal gegessen haben?

Oh, ich denke gerade an Felchenfilet, Maultaschen, Tafelspitz und Ochsenfetzen vom Gasthaus Hirschen Horn... da wird mir der Mund wässrig (lacht). In Kenia kommen Veganer, Vegetarier und auch Fleischliebhaber auf ihre Kosten. Man genießt Ziege und Lamm vom Grill – das sogenannte Nyama Choma (muss man probiert haben, auch wenn es manchmal etwas zäh ist) – und die zahlreichen Swahili-Gerichte. Viele Speisen haben indischen Einfluss und sind sehr einfach, aber schmackhaft zubereitet. Zur klassischen Vorspeise für Touristen gehört Samosa, gefüllte Teigtaschen. Auch Pilau, ebenso Nationalgericht, und die frischen Eintöpfe mit Reis oder Chapati (Fladenbrot) stehen auf der Genussliste. Neben viel frischem Gemüse versüßen Früchte wie Mangos, Ananas, Bananen, Papaya und Maracuja den Urlaub.

Süßer Milchtee oder kenianischer Kaffee mit einem süßen Stückchen sind das klassische Frühstück der Bevölkerung. Wer sich nicht scheut, an einem der Stände am Markt etwas zu probieren, dem eröffnen sich noch ganz andere Leckereien. Wir freuen uns immer, die Gäste hier „durchzufüttern“.

Wenn du an deine Zeit in Deutschland zurückdenkst, was vermisst du am meisten?

Bücher und einen Buchladen zum Durchstreifen und Schmökern. Und eine Käsetheke mit viel Auswahl. Dann hört es aber auch schon auf. Im Grund vermisst man nichts in einem Land, in dem viele nicht viel haben, und wir im Vergleich komfortabel leben. In Nairobi gibt es auch (fast) alles zu kaufen. Es ist eher die Frage: Brauche ich es?

Die meisten Produkte sind erntefrisch und im wahrsten Sinne „Bio“. Gemüse, Eier, Milch, Fleisch beziehen wir oft von Kleinbauern, das ist echter Luxus. Mittlerweile gibt es auch eine gute Bücherauswahl und einen ordentlichen Haarschnitt für europäisches Haar (lacht). Vieles schätzt und genießt man ganz anders, da es nicht an jeder Ecke zu haben ist.



Maria und Verena Amann mit Familie zu Besuch bei Mama Sofia

© Fotos Heike Hollwitz | Hirschen Horn

Mein Name hier ist nicht mehr Heike, alle nennen mich Mama Sofia! Das ist eine respektvolle Anrede (Name meiner Tochter Sofia) und gleichzeitig ein Titel. Der Name Mama Sofia ist überall bekannt, respektiert und gefürchtet (lacht). Manches Mal muss ich selbst überlegen, wie ich überhaupt heiße. Na ja, Sie werden es dann sehen, wenn Sie uns in Kenia besuchen kommen.

Hast du schon einmal daran gedacht, nach Deutschland zurückzukehren? Und was machst du, wenn dich das Heimweh packt?

Am Anfang kam immer mal wieder der Gedanke „Was wäre, wenn man zurückmüsste?“. Und auch Gäste fragen regelmäßig: „Kannst du dir vorstellen, für immer hier zu bleiben?“ Meine Antwort: „Erst einmal für immer.“ Wer weiß schon, was das Morgen bringt. Und Heimweh? Nur nach Afrika...

Woher nimmst du die Kraft für all dein Wirken und für deine Projekte?

(lacht) Allen voran aus meiner wunderbaren Familie und meinen Kindern. Sie sind die Quelle meiner Lebensfreude – Tag für Tag! Zudem stärken mich all die unglaublich interessanten Begegnungen mit unseren Gästen, meine vertrauten Partner und Freundschaften, die ich pflege. Auch das Anpassen, der Versuch loszulassen und gleichzeitig immer wieder Neues zu beginnen, gibt mir Kraft. Ich habe den festen Glauben, dass alles immer wieder gut wird. Und wenn ich eine Auszeit brauche, mache ich eine Safari (Reise). Dann weiß ich wieder: Darum bin ich hier!



Bush Adventure & Pamoja Collection

Mail: hollwitz@bushadventure.com

+254 715 88 18 63 (Heike Whats App)

www.bushadventure.com

www.pamojacollection.com





Schlegele Kings | Die Gute Laune Band aus Radolfzell

© Fotos Daniel Schlageter Fotografie | Foto Huber Radolfzell | Hotel Hirschen Horn



Best of Us & Hirschen-Wirtin Vreni | Die schönsten Pop-Songs der vergangenen 50 Jahre



Trompeten Sigi aus der Schweiz | Hirschen-Wirt Karl Amann

KLANGVOLL DURCHS HIRSCHEN JAHR

„Was wäre unser Leben ohne Musik!“ Hermann Hesse, der viele Jahre auf unserer Halbinsel Höri lebte, hätte es nicht schöner in Worte fassen können und spricht uns damit regelrecht aus der Seele. Auch der Hirschen wäre nicht der Hirschen ohne Musik! Seit es unser Gasthaus und Hotel gibt, gehört Musik zum Angebot für unsere Gäste dazu. Ein bunter Mix verschiedener Genres, Künstlern und Veranstaltungen schmückt das klangvolle Hirschen-Jahr. Immer genussvoll untermalt mit den Feinschmecker-Kreationen des Gasthauses und der Untersee Stube. Im Sommer wird unser kastaniengeschmückter Biergarten zur Bühne unterm Sternenzelt und lädt bei schönem

Wetter zu den legendären Live-Musik-Abenden ein. Von Blues und Dixie über Funk und Salsa bis Soul und Rock ist für jeden Musikgeschmack etwas dabei. Dazu serviert das Gasthaus-Team frisch Gezapftes, perlende Weine und sommerlich-leichte Genussküche. Ein wahrlich traumhaftes Erlebnis für alle Sinne. In den Wintermonaten wird es urig und zünftig. Es ist Alm-Saison im Hirschen und diese findet natürlich in unserer rustikalen Hirschen-Almhütte statt. Während der Gaumen mit einem herzhaften Alm-Menü verwöhnt wird, genießen die Gäste fetzige Live-Musik zum Mitschwingen und Mittanzen.

Wer gibt sein Können zum Besten?

Sie wissen es sicherlich, wir haben zwei musikalische Asse im Ärmel. Unsere Seniorchefin Verena Amann hat eine einzigartige Stimme und begeistert zusammen mit ihrer Band „Best of Us“ immer wieder unsere Gäste. Über die Schönheit unserer Heimat hat sie sogar ein eigenes Lied geschrieben: „Do am See“ – zum Reinhören finden Sie den QR-Code.

Das Lied „Do am See“
von Verena Amann zum Reinhören



Seniorchef Karl Amann spielt ausgezeichnet Tuba. Am liebsten in seiner Freizeit oder wenn Stammgast Trompeten-Sigi aus der Schweiz zu Besuch ist. Die beiden sind ein unverkennbares Blasmusik-Duett und jederzeit zu spontanen Einlagen bereit. Neben der Gastgeberfamilie beehren uns Musiker und Bands aus der Region wie die Schlegele Kings, Musik-Tausendsassa Chris Metzger, Agathe Paglia, Nicole Scholz & Band, die 5-Stimmungsmusiker Gino Boys aus der Schweiz und viele mehr. Ihr Portfolio reicht von eigen komponierten Stücken bis hin zu den Hits der letzten 50 Jahre. Man kann (fast) alles mitsingen – da ist beste Stimmung garantiert.

Wann spielt die Musik?

Alle Termine finden Sie hier:
www.hotelhirschen-bodensee.de





Schweizer Wurzeln | Karl Amann mit Familie

Ein Schweizer Original | Trompeten Sigi

IM HERZEN EIN SCHWEIZER Karl Amann, seine Söhne und Trompeten Sigi

Blut ist dicker als Wasser, heißt es so schön. Im Falle unseres Seniorchefs Karl Amann trifft die Redewendung aus dem Volksmund auf ganz persönliche Weise zu. Sein Großvater August Ruggli – Protagonist in Gaby Hauptmanns neuer Romanreihe und bildlich auf Öl im Hirschen Gasthaus zu bestaunen – stammte ursprünglich aus der Schweiz. Und auch seine Mutter, Anna Ruggli, hatte die Staatsbürgerschaft des Alpenlandes. Da der Hirschen auf deutscher Seite des Bodensees liegt, schien das „Wasser“ die Oberhand zu gewinnen. Karl und seine Geschwister erhielten den Pass der Bundesrepublik. Doch das Herz ist seinen Wurzeln treu. 2020 ließen sich die Amannschen Männer, Karl und seine Söhne Sebastian und Martin, wieder als Schweizer ausweisen und erhielten offiziell die doppelte Staatsbürgerschaft. „*Mich zieht es immer dure, innerlich ist die Schweiz für mich auch Heimat.*“, so Karl Amann. Wie schön, wenn Grenzen losgelassen werden und das mannigfaltige Leben hereinspazieren darf.

Ein Schweizer Original Ob familiengeschichtlich oder geografisch, wir genießen eine sehr freundschaftliche und wertvolle Verbindung zu den Menschen unseres Nachbarlandes. Ein Schweizer Original ist uns besonders ans Herz gewachsen: „Trompeten-Sigi“ Sigi Michel. Als Edelfan der Schweizer Fußball-Nationalmannschaft, die er seit über 50 Jahren bei Spielen, Europa- und Weltmeisterschaften blasmusikalisch anfeuert, oder Entertainer in Fasnacht- und Fernsehshows, kennt ihn die Welt. Sein stimmungsvolles Talent stellt er mehrmals im Jahr auch im Hirschen unter Beweis. Ausdauer und Höchstleistung bewies er ebenso auf sportlicher Ebene. Erfolge im Fußball, in der Leichtathletik und sogar im Boxsport, wo er einst Staffel-Schweizermeister im Weltgewicht wurde, füllen seine Memoiren. Ein echtes Energiebündel und ein Schweizer Original. Lieber Sigi, schön, dich immer wieder bei uns zu haben.

© Fotos Daniel Schlageter Fotografie | Trompeten Sigi

AUTO-SALON-SINGEN

PREMIUM & CLASSIC AUTOMOBILE



Besuchen Sie uns in unserem 3000 m² Showroom!

Seit 40 Jahren bieten wir eine exklusive Auswahl an erstklassigen Fahrzeugen der renommiertesten Marken weltweit, u.a. Ferrari, Lamborghini, Porsche, Bentley, Mercedes, Aston Martin, Pagani.

Unsere Leistungen umfassen * Maßgeschneiderte Finanzierungs- und Leasingoptionen * Individuelle Beratung durch unser erfahrenes Team * Kompetente, weltweite Vermarktung Ihres Fahrzeugs

AUTO-SALON-SINGEN GMBH
Güterstrasse 33 D - 78224 Singen/Bodensee
+49(0)77 31-995547 info@auto-salon-singen.de
www.auto-salon-singen.de



Chris Metzger | live bei der Big Bottle Party im Hirschen

© Foto Daniel Schlageter Fotografie

ORIGINAL HÖRI-MUSIKTAUSENDSASSA & MUSIKPRODUZENT

Sein Herz schlägt für die Musik: Chris Metzger, ein echter Tausendsassa der Höri-Musikszene, begeistert als Musiker, Sänger und Musikproduzent. Mit seiner tiefen Verbundenheit zur Heimat Halbinsel Höri und einer engen Freundschaft zur Familie Amann, hat er sich als fester Bestandteil der musikalischen Landschaft etabliert. Im Interview mit Chris durften wir einen Blick hinter die Kulissen seines Tonstudios werfen, blicken auf seine vielseitige Karriere zurück und erfahren mehr über seine Leidenschaft zur Musik.

Chris, was hat dich dazu inspiriert, Musiker zu werden?

„Ich komme aus einer echten Musiker-Familie. Das Musikmachen wurde mir sozusagen in die Wiege gelegt und meine Eltern haben mich immer gefördert und unterstützt. Mit vier Jahren habe ich begonnen Akkordeon zu spielen und mein Lehrer stellte schnell fest, dass ich Talent zu haben scheine. Später habe ich weitere Instrumente gelernt, wie Klavier, Trompete, Schlagzeug, Alphorn, Xylophon und Gitarre. Eigentlich war es mein großer Traum, Musicaldarsteller zu werden. Ich bin auch deshalb viele Jahre in Radolfzell zur Ballettschule gegangen und hatte nach meinem Realschulabschluss sogar die anspruchsvolle Aufnahmeprüfung an der Musicalschule in München bestanden. Ich habe mich aber in dem jungen Alter in der Großstadt nicht wohlfühlt und habe mich erst einmal für eine Heizungsbauerlehre entschieden. Mit Unterhaltungsmusik hatte ich anfangs

nicht so viel zu tun, da bin ich irgendwie reingerutscht, da ich mich eigentlich eher als zurückhaltenden und bodenständigen Menschen beschreiben würde. Ich mache aber einfach gerne Musik, denn hier kann ich mich ausleben. Mein Ziel war es immer, irgendwann von der Musik leben zu können. Als ich mit 18 Jahren meinen Vertrag mit der Partyband „Freibier“ unterschrieben habe, die bekannt ist für ihre mitreißende Unterhaltungsmusik und energiegeladenen Live-Auftritte, war es endlich soweit. Ich habe mich für den richtigen Weg entschieden und mache seither professionell Musik.“

Was waren die Highlights deiner bisherigen Karriere als Musiker?

„Als ich in München im Olympiapark bei der EM vor acht Jahren singen durfte, das war schon ein ganz besonderes

Erlebnis. Die Silvestergalas in Los Angeles waren ein weiterer Höhepunkt, den ich so schnell nicht vergessen werde. Dass ich mittlerweile in ganz Europa für Live-Auftritte gebucht werde, macht mich schon etwas stolz. Allerdings liegt der Fokus auf meiner Arbeit im Tonstudio und darauf, was „hinter den Kulissen“ passiert.“

Die Höri war schon inspirierender Rückzugsort für zahlreiche Künstler wie Otto Dix, Hermann Hesse und Max Ackermann. Diese fanden hier – wie unsere Gäste heute – ihr idyllisches Paradies am Bodensee. Du wohnst auch auf der Halbinsel Höri. Was schätzt du an deiner Heimat?

„Ich bin in Radolfzell geboren und in Moos groß geworden. Ich bin sehr glücklich, hier leben und arbeiten zu dürfen. Ich schätze die schöne Landschaft und die idyllische Umgebung. Beim Spazierengehen schöpfe ich neue Kraft und genieße die Ruhe, hier kommen mir die Ideen zum Schreiben der Songs. Die Zurückgezogenheit auf der Höri gibt mir die Möglichkeit, in Ruhe zu arbeiten und mich auf das Wesentliche zu fokussieren.“

Du schreibst selbst Songs für dich und andere Künstler. Woher nimmst du die Inspiration für deine Musik? Welche bekannten Künstler waren schon bei dir im Studio?

„Ich schreibe viele Songs für Radio- und Fernsehproduktionen, insgesamt etwa 100 Titel im Jahr. Die Inspiration für meine Musik ist sehr tagesformabhängig. Manchmal sprudelt es aus mir heraus, manchmal brauche ich eine Pause, um neue Ideen zu finden. Manchmal kommt mir die Melodie zuerst in den Sinn, manchmal der Text, wobei das Leben selbst eine große Inspirationsquelle ist. Ich finde Inspiration in den unbeantworteten Fragen des Lebens: Was passiert wann und warum? Das Leben schreibt seine eigenen Geschichten. Ich lasse meinen Emotionen freien Lauf, indem ich meine Gedanken zu Papier bringe. In meinem modernen Studio betreue ich seit einigen Jahren viele bekannte und erfolgreiche Künstler aus verschiedenen Genres. Ich habe mich früh entschieden, als Ghostwriter und Ghostproducer zu arbeiten, daher kann ich meist nicht offenlegen, mit wem ich zusammenarbeite.

Aber ich freue mich immer, wenn ich mit dem Auto fahre, im Radio kommt Musik vom Bodensee und keiner weiß es. Ich bin stolz, dass meine Expertise im Tonstudio bis nach London und andere Großstädte Europas gefragt ist.“

Gibt es eine bestimmte Botschaft, die du mit deiner Musik vermitteln möchtest?

„Je nach Titel sind das sehr unterschiedliche Themen. Ich kann Emotionen ausdrücken oder verschiedene Stimmungen und Gefühle betonen oder abschwächen. Mit meiner Musik gelingt es mir, alle Generationen zu verbinden und ich ermöglichte eine kurze Ablenkung vom stressigen Alltag. Drei Minuten in die Ferne schweifen und entführen in eine andere Welt – welche auch immer...“

Wie würdest du den Klang deiner Musik in drei Worten beschreiben?

„Authentisch, herzlich, mitreißend!“

Inwiefern hilft dir Musik dabei, deine Emotionen auszudrücken oder zu verarbeiten und welche Rolle spielen die verschiedenen Instrumente sowie die heilende Kraft der Musik dabei?

„Musik gibt mir neue Kraft und erinnert mich daran, für meine Träume zu kämpfen und meine Ziele zu verfolgen. Sie ist ein ständiger Begleiter, der mir Halt gibt und es mir ermöglicht, meine Gefühle auszudrücken und zu verarbeiten, was mich bewegt. Jedes Instrument hat seinen eigenen emotionalen Vorteil und schafft individuelle Stimmungen, die verschiedene Gefühle bei den Zuhörern erzeugen. Es ist erwiesen, dass bestimmte Akkordfolgen und Tempi positive Emotionen auslösen können, was eine einfache mathematische Berechnung ist. Musik verfolgt unterschiedliche Ziele, von Unterhaltung bis hin zu politischen Themen. Wenn es einem Musiker gelingt, diese Stimmungen und Emotionen auf das Publikum zu übertragen, entsteht eine tiefgehende Verbindung. Das ist der Grund, warum ich gerne Musik mache und was das Musikmachen für mich ausmacht.“

Gibt es eine emotionale Verbindung zu den einzelnen Instrumenten oder führt das Spielen mehrerer Instrumente zu unterschiedlichen Gefühlen und Inspirationen beim Musizieren?

„Um auf einem hochprofessionellen Level spielen zu können, übe ich pro Tag ca. sechs Stunden Instrumente. Ich besitze alleine 16 verschiedene Gitarren, jede spielt sich anders, jede klingt anders. Und natürlich wecken diese verschiedenen Klangfarben in mir unterschiedliche Assoziationen und erzeugen verschiedene Stimmungen. Die verschiedenen Instrumente helfen mir, meine Gefühle auszudrücken und bestimmte Emotionen zu vermitteln, so wie es für ein bestimmtes Genre oder einen Titel notwendig ist, sei es bspw. Freude, Dramatik oder Melancholie.“



Im Tonstudio | Martin, Sebastian & Verena Amann

Wie man auf dem Bild erkennen kann, waren Verena, Sebastian und Martin Amann bei dir im Tonstudio. Woran habt ihr gemeinsam gearbeitet und was kannst du uns über den Song „Do am See“ von Verena Amann erzählen?

„Familie Amann wollte die persönliche, familiäre Atmosphäre und Herzlichkeit des Hirschen bereits beim ersten Gastkontakt zum Ausdruck bringen. Daher wurde die Telefonansage mit Stimmen der Familie Amann besprochen. So wird jeder Anrufer höchst persönlich von Verena, Sebastian und Martin begrüßt. Der Gast kann gerne einmal im Hirschen

anrufen, um die Familie Amann auf diese Weise kennenzulernen. Darüber hinaus haben wir im Frühjahr 2024 im Studio den Song „Do am See“ von Seniorchefin Verena Amann neu aufgenommen, der die Schönheit der Halbinsel HÖRI thematisiert und sich um unsere intakte Heimat dreht. Ich habe Verena ins Studio eingeladen, nachdem sie ihren eigenen Song zum ersten Mal am Geburtstag von Martin gesungen hat. Der Song ist nun auf der Telefonwarteschleife des Hotel Hirschen zu hören. Viele Menschen sagen, dass dieses Lied bei ihnen eine enorme Ruhe erzeugt. Wir haben bei der Produktion sehr darauf geachtet, dass alle Live-Instrumente mit viel Herz und Seele eingespielt werden, um diese besondere Stimmung zu vermitteln. Die Stimme von Vreni ist einmalig und beides zusammen erzeugt eine Energie, die die Menschen berührt und beruhigt. Natürlich tragen auch Tonlage und Frequenz bzw. Herzzahl dazu bei, eine entspannende Stimmung zu vermitteln.“

In den Wintermonaten spielst du in unserer urigen Hirschen-Alm, ab und zu auch in unserem romantischen Hirschengarten oder bei Veranstaltungen wie der Big Bottle Party. Was ist für dich das Besondere am Spielen im Hirschen? Und was war dein persönliches Highlight bei unserer ersten Big Bottle Party im Februar 2024?

„Im Hirschen hat ein Teil meiner Live-Karriere begonnen, seither verbindet mich eine enge Freundschaft zur Familie Amann. Die Auftritte in der Hirschen-Alm sind eine der wenigen, die ich in meiner Heimatregion bedienen kann und möchte. Besonders schätze ich den direkten Kontakt zum Publikum in einer familiären Atmosphäre und die super Stimmung. Ich mag es, bei diesen Auftritten in verschiedene Rollen zu schlüpfen, mal einen Witz zu machen, den man sonst nicht machen würde – man hat eine gewisse Narrenfreiheit. Die Big Bottle Party im Februar 2024 war ein besonderes Highlight. Das kulinarische Angebot und die drei Live-Acts sorgten für beste Stimmung. Alle Generationen haben friedlich miteinander gefeiert und es war für jeden ein rundum gelungener Abend.“

Chris Metzger zeigt uns, wie wichtig es ist, seinen Träumen zu folgen und mit Leidenschaft und Hingabe seinen Weg zu gehen. Seine Musik, tief verwurzelt in seiner Heimat, spricht Emotionen an und berührt die Menschen auf einzigartige Weise. Seine vielfältigen Talente und seine Liebe zur Musik machen ihn zu einem unverzichtbaren Bestandteil der musikalischen Landschaft der Halbinsel HÖRI.

LIVE-MUSIK mit Chris Metzger im Hirschen Horn



Fetzige Alm-Abende mit Chris Metzger

in der urigen Hirschen-Alm

Voranmeldung erforderlich:

+49 (0) 7735 93380

info@hotelhirschen-bodensee.de



Big Bottle Party

Big Bottles - Big Party!

Sichern Sie sich Ihr Ticket

direkt online!

www.hotelhirschen-bodensee.de



STECKBRIEF Chris Metzger

Ein Garant für mitreißende Stimmung und gute Laune!

Entertainer | Sänger | Musiker | Multiinstrumentalist |

Moderator | Musikproduzent

Wohnort Halbinsel HÖRI am Bodensee/Moos

Alter 37 Jahre

Instrumente Gesang | Akkordeon | Klavier | Trompete |

Schlagzeug | Alphorn | Xylophon | Gitarre

Erfahrung Sechs-Zentner-Band – ein erfolgreiches Mundart-Trio | Zahlreiche Auftritte als Sänger mit den aus Funk und Fernsehen bekannten „Böhmerländern“ Frontmann der Partyband **Freibier** – Auftritte in der Schweiz, in Österreich, Frankreich, den Niederlanden und den USA

Seit 2014 **Solokünstler** auf den großen und kleinen Bühnen in ganz Deutschland, Schweiz und in Österreich Erfolgreicher **Musikproduzent** für bekannte Künstler unterschiedlichen Genre

Repertoire Pop und Rock bis hin zu Schlager | www.chris-metzger.de





Klaus Michael von Bibra | Gesangspädagoge und Audio-Psycho-Phonologe

© Foto Klaus Michael von Bibra

VON DER MUTTERSTIMME ZUR MUSIK MOZARTS

Das Wirkungsfeld der Audio-Psycho-Phonologie

Die identitätsbegründenden Klänge einer Mutterstimme, die Musik von Mozart und besondere Frequenzbereiche – diese Elemente nutzt der Gesangspädagoge und Audio-Psycho-Phonologe Klaus Michael von Bibra, um Menschen auf besondere Weise zu helfen.

In den 1950er Jahren entdeckte der französische HNO-Arzt Prof. Dr. Alfred Tomatis, dass Kinder im Mutterleib vor allem Frequenzen oberhalb von 8000 Hertz wahrnehmen. Diese Frequenzen, die sich auch in der gefilterten Mutterstimme wiederfinden, haben eine besondere Wirkung auf die geistige und motorische Entwicklung des Kindes. Tomatis stellte fest, dass auch die Musik von Wolfgang Amadeus Mozart eine ähnliche Wirkung entfalten kann. Die

komplexen Strukturen und hohen Frequenzen der Musik Mozarts sowie gregorianische Gesänge beruhigen das Nervensystem und fördern die neuronale Regeneration.

Die heilende Kraft der klassischen Musik

Höchstwahrscheinlich hat Mozart seine Musik mit der Frequenz von 432 Hertz komponiert, die sich als besonders harmonisierend und heilend erweist. Diese Frequenz wird als „natürlich“ empfunden und steht im Einklang mit der menschlichen Biologie und der Natur. Musik, die auf 432 Hertz gestimmt ist, soll harmonischer und entspannender klingen als die heute gängige 440-Hertz-Stimmung. Studien und Erfahrungsberichte legen nahe, dass Musik in

432 Hertz den Herzschlag reguliert, den Blutdruck senkt und das Wohlbefinden steigert. Sie soll eine besondere Resonanz mit dem menschlichen Körper haben und tiefer ins Unterbewusstsein eindringen, wodurch ein Zustand tiefer Entspannung und Heilung erreicht wird.

Erfolge aus dem Horchstudio

„Beeindruckende Ergebnisse durfte ich mit dem Tomatis-Horchtraining erzielen: Eine Mutter kam mit ihrem 6-jährigen Sohn zu mir, der autistische Verhaltenssymptome hatte und jegliche Form von Körperkontakt mit ihr ablehnte. Sie konnte ihn nicht in den Arm nehmen, durfte ihm nicht über den Kopf streicheln. Nach einigen Tagen des Horchtrainings kam die Mutter mit Tränen in den Augen und berichtete mir, wie ihr Sohn ihr einen Kuss auf die Wange gab. In den darauffolgenden Tagen legte er seinen Kopf beim Horchen auf ihren Bauch und schlief dabei ein – ein für sie bis dahin unvorstellbares Erlebnis. Ein 12-Jähriger kam mit Mathematik-Problemen zu mir, die ihm den Eintritt in die nächste Klasse gefährdeten. Durch das Horchtraining erzielte er eine Bestnote in der nächsten Klassenarbeit. Weitere Erfahrungen bei Erwachsenen: Verbesserung der Hörfähigkeit nach einem Hörsturz, Tiefenentspannung bei hohem Stresslevel und damit verbundenen Schlafstörungen, Reduzierung von Tinnitus und Schwindel, Regeneration nach Vollnarkose, Hilfestellung nach Schlaganfall und vieles mehr.“

Gesangsunterricht - Körper als Instrument

Klaus Michael von Bibra betrachtet den Körper als Instrument, das wie jedes andere Instrument gestimmt und gepflegt werden muss. Seine Gesangsschule in Freudenstadt setzt auf einen ganzheitlichen Ansatz. „Ich bin ein Instrumentenbauer für Sänger“, sagt er. „Mein Ziel ist es, die verborgenen Potenziale meiner Schüler freizulegen.“ Sein Unterricht kombiniert Technik, Anatomie und Einfühlungsvermögen, um individuelle Stimmprobleme zu lösen und die Persönlichkeit zu stärken und zu fördern.

Von der großen Bühne zum Unterricht

Nach einer internationalen Karriere als Konzertsänger konzentriert sich von Bibra heute auf die Lehre. Seine Methode ist individuell, angepasst an die Bedürfnisse jedes Schülers. „Jeder Mensch hat eine einzigartige Stimme und sollte diese in vollem Umfang nutzen können“, erklärt er. Seine Leidenschaft und sein Engagement machen ihn zu einem Pionier in der ganzheitlichen Arbeit mit der menschlichen Stimme und ihrer heilenden Kraft.

Klaus Michael von Bibra

Gesangspädagoge und Audio-Psycho-Phonologe

Termine nach Vereinbarung

Lauterbadstr. 162 | 72250 Freudenstadt

+49 (0) 7441 84735

info@bibra-gehoerundgesang.de

www.bibra-gehoerundgesang.de



„IM GESANGE WIRD DIE TIEFE DES MENSCHLICHEN GEMÜTS GEÖFFNET. DAHER SINGT DERJENIGE NICHT GERN, DER IM INNERN UNSICHER IST, DER OHNE VERTRAUEN LEBT, DER VERTRAUEN NICHT SCHENKEN UND VERTRAUEN NICHT GENIESSEN KANN, WEIL ER ZU SICH SELBST KEIN VERTRAUEN HAT - DER MENSCH DER GEGENWART, DER SICH SELBST UND SEINEN GOTT VERLOREN HAT.“ Dr. med. Aribert Stampa

Kohlhammer Druck

W. Kohlhammer Druckerei GmbH + Co. KG

**WIR DRUCKEN X-TAUSEND ODER
KLEINSTAUFLAGE, BLITZSCHNELL ODER
KUNTERBUNT, OFFSET ODER DIGITAL.
WIR DRUCKEN ‚DAS SCHAFFEN WIR NIE‘
UND ‚DAS GANZE PAKET‘.**

**UND AM LIEBSTEN DRUCKEN WIR
MIT HERZBLUT.**

W. Kohlhammer Druckerei GmbH + Co. KG

Augsburger Straße 722
70329 Stuttgart

Telefon: +49 711 3272-0
vertrieb@kohlhammerdruck.de

www.kohlhammerdruck.de

**WIR SUCHEN
DICH IN
GAIENHOFEN**

Allrounder/in

Botengänge

Recherche

Ablage

leichte Büroarbeiten

ARCHITEKTUR AM SEE

HIRSCHEN MAGAZIN

Copyright Hirschen Horn Refugium am See

HÖRI LAND JOURNAL

LECKER HÖRI

LECKER UNTERSEE

MEHR ERLEBEN AM BODENSEE

Unterwegsverlag

SEMESTER FH

Schwarz Verlag

Christiane Schwarz | Hauptstraße 223 | 78343 Gaienhofen | +49 (0) 172 7402274





Hirschen Horn | Das diesjährige Titelfoto

© Fotos Blum Kommunikationsdesign | Daniel Schlager Fotografie | Peter Rudinsky | Christina Louise Photography | Kerstin Elbl

TEAM HINTER DEM MAGAZIN **Echte Frauenpower**

Über viele Wochen wurde geplant, organisiert, getextet und gestaltet, um Ihnen, liebe Gäste, unsere abwechslungsreiche Hirschen-Welt und die eindrucksvollsten Momente des vergangenen Jahres zu zeigen. Auf diesen beiden Seiten möchten wir Ihnen nun die Menschen vorstellen, die ihre individuellen Stärken auf schönste Weise gebündelt und das erste Hirschen-Magazin zum Leben erweckt haben. Ein herzliches Danke für diese „geballte Frauenpower“ – es war ein wunderbares Miteinander, ein zielorientiertes Nebeneinander und ein inspirierendes Voneinander.



Verena Amann | Seniorchefin Hotel Hirschen Horn

„Mein Traum, ein eigenes Magazin zu veröffentlichen, ist wahr geworden. Der Hirschen ist ein Refugium, in dem viele wunderbare Partner und Mitarbeiter ihre Talente und Berufungen zum Leben erwecken. Wir als Familie freuen uns sehr, diese hinter uns zu wissen. Von der Idee bis zur Fertigstellung dieses Projektes waren viele Hände am Werk. Allen voran möchte ich mich ganz herzlich bei unserer wunderbaren Mitarbeiterin Nicole Werkmeister für ihre leidenschaftliche Umsetzung bedanken, ebenso bei Till Wacker von der Kohlhammer Druckerei, einem Freund der Familie, der uns ermutigt hat, dieses Magazin anzugehen. Eine sehr große Stütze waren Christiane Schwarz & Team, die mit ihrer Erfahrung und Administration einen Großteil des Projektes gestemmt haben. Danke auch an Kerstin Elbl und Verena Ziegler für die langjährige, geschätzte Zusammenarbeit. Es war mir eine Freude mit euch!“



Nicole Werkmeister | Assistentin der Geschäftsleitung | Marketing-Management, Recruiting & Ausbildungsleitung | Hotel Hirschen Horn

„Die Begeisterung war groß, als mir die Familie Amann die Projektleitung für das Hirschen-Magazin anvertraute. Mit viel Herzblut habe ich meine kreativen Ideen in Konzeption und Koordination umgesetzt. Für die hervorragende Zusammenarbeit mit dem Schwarz Verlag und allen Beteiligten möchte ich mich herzlich bedanken - gemeinsam haben wir etwas ganz Besonderes geschaffen.“

Belisa Hoogerbeets-Münch | Redaktion | Schwarz Verlag

„Nach vielen Jahren im hektischen Großstadtleben und Arbeiten in einer PR-Agentur, bin ich vor einiger Zeit mit meiner Familie auf die Höri gezogen. Die erste Anlaufstelle als „Neuling“ war natürlich der Hirschen und dank der familiären Atmosphäre und der herzlichen Art fühlte ich mich direkt wie zu Hause. Mit großer Freude habe ich die spannenden Interviews geführt und so die Seiten des Hirschen Magazin mit Geschichten über inspirierenden Persönlichkeiten der Region füllen dürfen.“



Christiane Schwarz | Schwarz Verlag

„Im Zuge der Arbeit am Hirschen Magazin war es am schönsten, immer wieder neue Menschen kennenzulernen. Zu sehen wie die Werte der Fam. Amann in dieses Projekt einfließen konnte, mit Stil, Tradition, Herzlichkeit und Authentizität. Es ist nicht nur das Abbild eines Hotelbetriebes, sondern auch der Ausdruck ihrer Philosophie: Menschen zu verbinden, sich wohlfühlen zu lassen mit dem Gefühl, jeder einzelne willkommen zu sein.“

Kerstin Elbl | K Elbl Grafik | Design

„Die Entwicklung vom Hirschen Refugium, in den letzten 20 Jahren Zusammenarbeit ist gigantisch. Dass jetzt ein eigenes Magazin entstanden ist, zeigt wie sich ein Betrieb entwickeln kann, indem verschiedene Menschen so toll zusammenarbeiten. Jeder von uns hat seinen Teil dazu beigetragen und entstanden ist – ein Magazin das interessanter nicht sein könnte. Danke von meiner Seite für das entgegengebrachte Vertrauen in meine Kreativität und Gestaltung.“



Verena Ziegler | Textierung | Seven Lives

„Geschichten aus dem Leben zu erzählen, der Fantasie eine Bühne zu geben und mit Sprache Bilderwelten zu erzeugen – das ist mein Beruf und meine Leidenschaft. Es war mir eine riesige Freude, dieses Magazin zu begleiten und den pulsierenden Hirschen sowie die gelebte Herzlichkeit der Familie Amann und des ganzen Teams in Worte zu fassen. Ein inniges Dankeschön für das Vertrauen und die unkomplizierte Zusammenarbeit. Liebe Leser, Ihnen wünsche ich, dass wir Sie ein Stück weit aus dem Alltag locken und Sie sich in eine Welt träumen, die nicht weit entfernt in zauberhafter Wirklichkeit für Sie bereitsteht.“



Halbinsel Höri | Steg in Iznang

© Foto Daniel Schlageter Fotografie

“Etz hör i uff!”

Rief der liebe Gott, als er die Welt erschuf und als letztes Werk die Halbinsel Höri formte. So kam unser traumhaftes Fleckchen Erde der Sage nach zu seinem Namen. Etwas weniger fantasievoll erzählt's eine andere Quelle: die Zugehörigkeit zum Bischofsbesitz Konstanz, die „Bischofshöri“ sei ihr Namenspatron. Aber was wäre das Leben ohne Geschichten? Sicherlich nicht halb so lebendig, erfüllend und nahbar, wie mit Ihnen.

Liebe Gäste, lassen Sie es uns mit himmlischen Worten beschließen: „Etz höre wir uff!“ Zumindest bis das nächste Hirschen-Magazin wieder seinen Anfang nimmt.

**Ihre Familie Amann
und alle Platzhirsche Ihres Refugiums am See**

IMPRESSUM

Herausgeber

Hotel Hirschen Horn | Refugium am See
Inhaber Karl Amann
Kirchgasse 3
78343 Gaienhofen-Horn
+49 (0) 7735 93380
info@hotelhirschen-bodensee.de
www.hotelhirschen-bodensee.de

Verlag

Schwarz Verlag
Christiane Schwarz
Hauptstraße 223
78343 Gaienhofen
+49 (0) 7735 9386985

Konzeptionelle- und Redaktionsleitung

Verena Amann | Hotel Hirschen Horn

Projektleitung | Konzeptionelle- und Redaktionsleitung

Nicole Werkmeister | Hotel Hirschen Horn

Redaktion

Schwarz Verlag
Belisa Hoogerbeets-Münch

Vertrieb

Schwarz Verlag
Christiane Schwarz

Grafik & Design

Kerstin Elbl
K Elbl | Grafik | Design

Textierung

Verena Ziegler | Seven Lives

Druck

W. Kohlhammer Druckerei GmbH + Co. KG

Auflage

13.000 Stück

Bildnachweise

Sofern nicht anders angegeben, liegen die Rechte bei den Unternehmen.
Hintergrundbilder: www.freepik.com

Alle Angebote, Preise und Informationen wurden gewissenhaft erstellt. Es kann keine Gewähr übernommen werden bezüglich des Inhaltes und der Richtigkeit. Irrtümer vorbehalten!

Stein

JUWELIER SEIT 1948

ALPENRING®



SCHMUCKWERK

Stein

JUWELIER SEIT 1948

Juwelier Stein · Scheffelstrasse 12 a · 78224 Singen-Hohentwiel
Tel.: 07731-63311 · www.stein-juwelier.de

Unsere Öffnungszeiten
Mo. - Fr. 10:00 - 18:00 · Sa. 10:00 - 16:00



ORIGINS COMPLETE Ono *Design Sebastian Herkner*

Über 100 Jahre Handmade in Germany – die Bettenmanufaktur SCHRAMM. In reiner Handarbeit entstehen Unikate der Schlafkultur. Für ganzheitlichen Schlafkomfort der Extraklasse.
schrammbeds.com

SCHRAMM
home of sleep

Im HIRSCHEN HORN auf SCHRAMM schlafen und in vielen weiteren der besten Hotels:
BAYERISCHER HOF München, CIASA DE MUNT Corvara, HAUBERS NATURRESORT Oberstaufen, THE FONTENAY Hamburg, HOTEL BAREISS Baiersbronn, CHRISTIANIA MOUNTAIN & SPA Zermatt, INSULAR Norderney, BERGWELT ALPINE RESORT Grindelwald, WELLVITALHOTEL BERGBLICK Balderschwang, EUROPA-PARK Rust, HOTEL KITZHOF Kitzbühel, ROMANTIK JUGENDSTILHOTEL BELLEVUE Traben-Trarbach, THE MANDALA HOTEL Berlin, SCHLOSS ELMAU Elmau