

DER ÖSCHBERGHOF  
/  
GOLF, EVENTS & SPA



*Magazin*

No  
**101**

DAS MAGAZIN / EDITION FRÜHJAHR SOMMER 2019

# Mai 2019

Nach mehr als fünf Jahren Projektzeit ist der neue Öschberghof vollendet. Geschäftsführer Alexander Aisenbrey hat das Projekt von der ersten Idee an begleitet und führt das Resort nun in eine neue Ära.

## **SEHR VEREHRTE LIEBE GÄSTE, LIEBE FREUNDE DES ÖSCHBERGHOF,**

kennen Sie dieses Gefühl, wenn man die ganze Welt umarmen möchte? Dann wissen Sie genau, wie wir uns gerade fühlen – nämlich wunderbar. Der neue Öschberghof feiert dieser Tage seine offizielle Eröffnung und ich möchte mich bei allen Mitarbeitern, Partnern und Gästen herzlich bedanken. Sie alle sind den langen Weg mit uns gemeinsam gegangen und haben maßgeblich dazu beigetragen, dass für den Öschberghof nun eine neue Ära beginnen kann. Neu ist auch dieses Magazin, in dem wir Ihnen den neuen Öschberghof vorstellen möchten. Im Mittelpunkt stehen dabei – wie immer bei uns – die Menschen. Begleiten Sie uns in das Architekturbüro Allmann Sattler Wappner, das unserem Resort die unverwechselbare Optik verliehen hat und erfahren Sie von Golfplatz-Designer Christoph Städler, wie er unsere Anlage zu dem formte, was sie heute ist. Zudem nehmen wir Sie mit in unser Fine Dining-Restaurant ÖSCH NOIR zu Küchenchef Manuel Ulrich, Restaurantleiterin Marina Hentsch und Sommelier Michael Häni. Und das ist längst nicht alles – lesen Sie selbst. Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen und lassen Sie sich von den vielen liebevollen Details begeistern, mit denen wir Sie im Resort verwöhnen – schließlich sind wir nicht von ungefähr Ihr Wohlfühlresort. Kurz: Entdecken Sie mit uns die ganze Welt des Öschberghof. Wir heißen Sie herzlich willkommen.




# Inhalt <sup>No</sup>101

REPORTAGEN, INTERVIEWS,  
SPANNENDE GESCHICHTEN -  
LASSEN SIE SICH VOM NEUEN  
ÖSCHBERGHOF UND DEN  
MENSCHEN DORT BEGEISTERN.



## PERSÖNLICH

- 3 EDITORIAL  
Alexander Aisenbrey über  
den neuen Öschberghof
  - 44 GÄSTEBUCH  
Eine Runde Golf mit  
Handball-Legende Heiner Brand
  - 52 GEWINNSPIEL  
Wir fragen – Sie antworten.  
Und gewinnen.
- ## ZU HAUSE
- 6 DAS RESORT  
Das kreative Konzept hinter  
dem neuen Öschberghof
  - 9 ERFAHRUNG BAUSTELLE  
Interview mit Alexander Aisenbrey  
und Daniel Burkhard
  - 16 IM DIALOG  
Ein Besuch beim Architekturbüro  
Allmann Sattler Wappner

## KÖSTLICH

- 22 ÖSCH NOIR  
Fine Dining spezial mit  
Spitzenkoch Manuel Ulrich
- 26 MIT LEIDENSCHAFT  
Fünf Fragen an ÖSCH NOIR-  
Restaurantleiterin Marina Hentsch
- 50 DER ÜBERRASCHENDE  
Was Sommelier Michael Häni  
so besonders macht

## GRÜN

- 32 HOME OF GOLF  
Das neue Meisterstück von  
Golfplatzarchitekt Christoph Städler
- 39 HINTER DEN KULISSEN  
Manager Golf Membership  
Alexander Lux im Gespräch
- 40 MUSTERSCHÜLER  
Trainingstipps von Head Golf Pro  
Stefan Königer

## FIT

- 42 MIT NEUEM SCHWUNG  
Bewegungsabläufe verbessern  
mit Kinesis Personal
- 46 EINMAL GEHT NOCH  
Die Personal Trainer Menkea  
Kowalczewski und Massimo Vicino

## ANGEBOTE & EMPFEHLUNGEN

- 20 Noch mehr Öschberghof  
geht einfach nicht
- 20 IM ÜBERBLICK  
Alle relevanten Telefonnummern  
und E-Mail-Adressen
- 62 ALLES INKLUSIVE  
Das Rundumsorgt-Angebot  
des Öschberghof auf einen Blick
- 58/61 INSPIRATION  
Angebote für Ihren nächsten  
Kurzurlaub im Öschberghof
- 64 WOHLFÜHLZIMMER  
Zimmerkategorien für  
individuelle Ansprüche

## UNTERWEGS

- 54 LAND & LEUTE  
Sehenswürdigkeiten und  
Ausflugsziele in der Region
- 59 AUF EINEN BLICK  
Ihr persönlicher Faltpfad für  
das Resort zum Herausnehmen

## EINMALIG

- 68 WEIHNACHTEN UND SILVESTER  
Das Beste kommt zum Schluss -  
unsere Highlights zum Jahresende

ZU HAUSE

# EINE KREATIVE REISE

EIN KLEINER EINBLICK IN DIE IDEEN UND DAS  
KONZEPT HINTER DEM NEUEN ÖSCHBERGHOF

TEXT DR. STINA SUWELACK  
FOTOS BLACKWOOD MEDIA



6 DER ÖSCHBERGHOF

DER ÖSCHBERGHOF 7

PINSELSTRICH: ALEXANDER AISENBREY UND DANIEL BURKHARD HABEN DAS PROJEKT ÜBER FÜNF JAHRE LANG GEFÜHRT. IM GESPRÄCH ERZÄHLEN DIE BEIDEN, WAS SIE IN DIESER ZEIT BEWEGT UND MOTIVIERT HAT. UND WAS SIE AM NEUEN ÖSCHBERGHOF PERSÖNLICH BEGEISTERT.

Markus Allmann überrascht mit einem ungewöhnlichen Vergleich, wenn er über den Start des kreativen Prozesses spricht, an dessen Ende die ersten Entwürfe für den neuen Öschberghof standen: „Die ersten Schritte unserer Arbeit glichen der Arbeit eines Mediziners, der eine Anamnese durchführt“, schmunzelt er. Am Anfang standen für die Architekten des Münchener Büros Allmann Sattler Wappner wichtige Fragen, deren Antworten sie nach und nach zu ihren Entwürfen führten: Welche Gebäude existieren bereits? Was soll ergänzt werden? Wie wird die Umgebung einbezogen? Aus den Ideen entwickelte sich der Plan für die Erweiterung des Resorts. „Die Einbindung bestehender Gebäude in einen Entwurf ist eine besonders reizvolle und gleichzeitig fordernde Aufgabe für einen Architekten“, erzählt Markus Allmann. „Es gilt, das Vorhandene in einen Dialog mit dem Neugeschaffenen treten zu lassen.“ Ein besonders wichtiges Element war während der gesamten Konzeption die traumhafte

Natur rund um den Öschberghof. „Farblich wollten wir das Objekt in den Schwarzwald einbetten. Es sollte nicht das Gefühl entstehen, das Hotel sei ein Fremdkörper, sondern vielmehr ein Teil der Landschaft“, erklärt Markus Allmann. Daher ist das architektonische Konzept des neuen Öschberghof an den Archetypus eines Gehöfts aus einzelnen und in Gruppen stehenden Satteldachhäusern angelehnt. Die außen verwendeten, gedeckten natürlichen Farben und Materialien unterstützen diesen Ansatz. „Es war wichtig, eine funktional-ästhetische Antwort auf den Standort zu finden. Mit der Erweiterung schrieben wir die Geschichte des Standorts fort“, erklärt der Architekt. Auch die Innenarchitekten von JOI-Design legten den Fokus ihres Einrichtungskonzeptes auf die Einbindung der Natur. In Zusammenarbeit mit den Architekten und Hoteldirektor Alexander Aisenbrey entwickelten sie einen Platz zum Durchatmen und Entspannen.

Die Vielfältigkeit des Öschberghof macht ihn zum perfekten Hideaway für alle, die das Besondere suchen. Gourmets entdecken im

&gt; SEITE 11

Öschberghof reloaded: Geschäftsführer Alexander Aisenbrey (rechts) und Daniel Burkhard, Leiter Filialentwicklung, ALDI Donaueschingen, waren mehr als fünf Jahre intensiv mit dem Projekt betraut. Ein täglicher Besuch der Baustelle war dabei selbstverständlich.



## ABENTEUER BAUSTELLE

DIE BAUHERREN IM INTERVIEW

**Herr Aisenbrey, wann kam zum ersten Mal die Idee auf, den Öschberghof auszubauen? War von Anbeginn klar, in welchen Dimensionen sich das Projekt bewegen würde?**

**Alexander Aisenbrey:** Die Idee oder besser gesagt den Wunsch, den Öschberghof zu vergrößern, gab es schon lange. Aber konkret wurde die Idee im Jahr 2012/2013. Dass wir nun ein solch einmaliges Resort unseren Gästen und Mitarbeitern bieten können, war zum damaligen Zeitpunkt nicht absehbar.

**Daniel Burkhard:** Uns wurde aber schnell bewusst, dass zusätzliche 60

Zimmer auch mehr Fläche im Restaurant oder im Spa nach sich ziehen. Und so haben wir es ja auch umgesetzt.

**Wie sind Sie dabei vorgegangen? Man steht ja nicht auf und sagt, heute baue ich ein Hotel' ...**

**AA:** Als klar war, dass wir das Projekt starten, haben wir uns zunächst einmal mehr als 60 Hotels weltweit angesehen, an manchen Tagen haben wir fünf, sechs Häuser besucht. In einigen Hotels haben wir auch übernachtet. Wir haben darauf geachtet, was gut funktioniert, aber auch, was man besser machen kann.

**DB:** Es war schon sehr inspirierend. Ich denke, ich kann sagen, dass wir ein Bewusstsein für schöne Dinge haben und ja, manches von dem, was wir gesehen haben, haben wir in unsere Planung einfließen lassen.

**AA:** Was wir ebenfalls mit einbezogen haben, sind die Gastkommentare aus den letzten Jahren. Wir nehmen die Wünsche und Anregungen unserer Gäste sehr ernst und freuen uns, dass wir vieles von dem berücksichtigen konnten.

**Und dann ging es los?**

**AA:** Ja, mit einem Architekturwettbewerb. Wir haben fünf Büros gebeten zu präsentieren und der Entwurf von Allmann Sattler Wappner hat uns sofort überzeugt. Unsere Vision war, dass wir den alten Öschberghof modern weiterentwickeln, dass sich auch Stammgäste aus den letzten 40 Jahren weiterhin wohlfühlen. Das hat ASW perfekt verstanden und kreativ umgesetzt.

**Gab es besondere Vorgaben seitens Bauamt oder Naturschutz, die Sie bei der Planung berücksichtigen mussten?**

**AA:** Natürlich mussten wir beim Ausbau des Golfplatzes auf 45 Loch vielen Auflagen von der unteren Naturschutzbehörde, dem Artenschutz, dem Baugebungsplan, der Landwirtschaft, usw. Rechnung tragen. Beim Hotel gab es nur die Einschränkung in der Höhe.

**Wie viel Planungszeit lag vor dem Tag, als der Umbau begann und die Bagger anrollten?**

**AA:** Ca. zwei Jahre und dann wurde immer noch weiter geplant.

**Herr Aisenbrey, Ihnen eilt ja der Ruf als strenger Bauherr voraus ...**

**AA (lacht):** Ich habe als junger Mann bei meinem Vater im Architekturbüro gearbeitet und auch auf dem Bau. Ich kann Pläne und Ausschreibungen lesen. Das macht mich vielleicht manchmal etwas unbequem, aber damit kann ich gut leben.

UNSERE ZIMMERRESERVIERUNG IST UNTER +49 (0) 771 84-612 FÜR SIE DA

Fortsetzung der Geschichte: Die vom Architekturbüro Allmann Sattler Wappner konzipierten Satteldachhäuser in der Abendsonne. In der neuen Lobby treffen warme Farbtöne auf modernes und dennoch zeitloses Design. Alle Zimmer bieten traumhafte Blicke in die wunderschöne Natur.



**Sie haben das Resort umgebaut und den Hotelbetrieb ganz normal weiterlaufen lassen. Was war in dieser Zeit die größte Herausforderung?**

**AA:** Da gab es so viele Herausforderungen und so viele Belastungen, dass ich keine explizit hervorheben kann. Doch bei über 100.000 Mails für dieses Bauprojekt können Sie sich annähernd vorstellen, was hier los war. Nun heißt es nach vorne blicken! Gott sei Dank ist es rum. An dieser Stelle will ich unbedingt meinem Kollegen Daniel Burkhard ein herzliches Dankeschön sagen, der die Baustelle glaube ich noch intensiver erleben musste als ich.



" DIE TEILERÖFFNUNG  
WAR FÜR MICH DAS  
SCHÖNSTE ERLEBNIS  
WÄHREND DER BAUPHASE. "

DANIEL BURKHARD

**DB:** Die besondere Herausforderung für mich bestand darin, gleichzeitig derart viele Schnittstellen zu koordinieren. Alles soll schnellstmöglich fertigwerden – aber dann steht eine Tagung ins Haus und der Gast möchte natürlich keinen Baulärm. Also müssen wir nachts bohren. Oder nehmen Sie die Bagger: Die möchte niemand sehen oder hören. Zudem unterliegt ein Hotel einer ganz eigenen Logistik, das musste auch berücksichtigt werden. Es war sportlich!

**Herr Burkhard, die Erweiterung des Resorts hat zweieinhalb Jahre gedauert. Gab es da nicht auch mal „Durchhänger“? Wie haben Sie sich und Ihr Team motiviert?**

**DB (lacht):** Die Bauphase hat über drei Jahre gedauert. Ein Durchhänger wäre schön gewesen ...

**AA:** Die Motivation haben wir alle durch das, was wir hier nun bekommen haben. Wir haben ja quasi „nebenbei“ auch noch ein Personalhaus mit 27 Wohneinheiten und einen Fußballplatz gebaut ... Jedes Mal, wenn etwas fertig war, wurde die Motivation ein Stückchen gestärkt. Es ist fantastisch, was unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Zeit geleistet haben. Da kann ich nur den Hut ziehen!

**DB:** Das kann ich nur unterstreichen. Die Teileröffnung war für mich das schönste Erlebnis während der Bauphase.

**Haben Sie vielleicht auch eine Anekdote für uns?**

**AA:** Oh je, wir haben so viele kuriose Sachen erlebt, dass man ein Buch schreiben könnte. Wir haben zum Beispiel die jetzt verbaute Fassade mit Golfbällen beschossen, um zu sehen, wie sie nach einem Hagelschauer aussieht. Leider habe ich das Musterstück nie getroffen. Das heißt, ich muss dringend Unterricht nehmen.

**Sie haben ja bei der Planung nichts dem Zufall überlassen. Stichwort Musterzimmer.**

**DB:** Genau. Wir haben einen Holzkubus gebaut und darin ein Doppelzimmer mit 36 qm originalgetreu eingerichtet. Und dreimal umgebaut bis alles so war, wie wir es geplant hatten.

**AA:** Da geht es um Details: Wie bewegt sich der Gast? Wie bewegen sich die Mitarbeiter? Kann ich alle Ecken gut sauberhalten?

**Der neue Öschberghof zählt zu den größten Golfresorts in Deutschland und setzt in jeder Hinsicht neue Standards. Was ist Ihrer Meinung nach dabei besonders gut gelungen?**

**AA:** Es sind viele tolle Räume und Atmosphären entstanden. Wir haben überall Tageslicht, bis auf den

Bestandsgang. Die Wege sind kurz, alles ist kompakt angelegt. Unser ÖSCH NOIR ist eine Perle. Ich könnte jetzt jeden Bereich nennen. Aber was uns, denke ich, besonders gut gelungen ist: Dass wir den Öschberghof erhalten haben. Unsere Gäste sagen wow, das ist ja alles neu und viel größer, aber wir fühlen sofort den Öschberghof wieder. Ich denke, bei dieser Baumaßnahme ist das schon eine besondere Leistung.

**Herr Burkhard, haben Sie eine „Lieblingsecke“ im Resort?**

**DB:** Das hängt von der Jahreszeit ab – und von der Tageszeit. Morgens das Außenfitness-Gerät zu benutzen und dabei über den Golfplatz zu schauen, mag ich sehr. Oder abends im Wohnzimmer gemütlich im Ohrensessel am Kamin zu sitzen. Und im Winter im beleuchteten Infinity-Pool zu schwimmen und der Wasserdampf steigt auf ..., das ist toll. Ein Lieblingsort ist natürlich das Asia Spa, das wir ja maßgeblich mitgestaltet haben. Dort zu entspannen, das ist wirklich ein einmaliges Erlebnis.

**Und nun? Was steht für Sie als nächstes an?**

**AA:** Begeistern und perfektionieren! Wir freuen uns in aller Bescheidenheit, wenn der neue Öschberghof gut ankommt.

**DB:** Die Ideen gehen uns nicht aus. Mehr verraten wir noch nicht. /



Einer der schönsten Plätze des neuen Öschberghof: Die Terrasse mit unglaublichem Weitblick.

" ES SIND VIELE  
TOLLE RÄUME  
UND ATMOSPHÄREN  
ENTSTANDEN. "

ALEXANDER AISENBREY

neuen ÖSCH NOIR kulinarische Köstlichkeiten, Workaholics entspannen im Infinity-Pool des Spa, Golfbegeisterte spielen auf der neuen 45-Loch-Anlage und Gestresste finden in den gemütlichen Ohrensesseln im „Wohnzimmer“ einen Ort, um abzuschalten. Die großzügigen Räumlichkeiten mit traumhaften Blickachsen bieten die perfekte Location für Hochzeiten und Veranstaltungen: Raus aus der Stadt, rein in die außergewöhnliche Atmosphäre des Öschberghof. Entspannte Abwechslung.

Das neu gestaltete Hauptgebäude des Resorts war für die Architekten der gedankliche Ankerpunkt, von dem aus der Gast sich sämtliche Bereiche des Öschberghof erschließen können sollte. Das vielschichtige Angebot des Hotels erforderte eine eingehende Betrachtung: „Wir haben gemeinsam überlegt, welche Funktionen die Gebäude zukünftig haben werden. Die Tagungsräume sind öffentliche Orte, die anders konzipiert werden müssen als beispielsweise das Spa, das ein Rückzugsort für den Gast ist. Dort muss eine Atmosphäre der Geborgenheit entstehen. Wir haben aus den verschiedenen Funktionen ein Diagramm mit Zugehörigkeiten erstellt, das wir dann

architektonisch umgesetzt haben“, verdeutlicht Markus Allmann. Durch viele kleine Details, sowohl in der Architektur als auch in der Inneneinrichtung, wurde diesen Anforderungen Rechnung getragen.

Ein besonderes Highlight ist der erweiterte und redesignierte Golfplatz inmitten der wunderschönen Natur des Schwarzwalds. Er liegt unmittelbar neben dem Hotel und macht den Öschberghof zum perfekten Reiseziel für passionierte Golfer. Deren besondere Anforderungen spiegeln sich ebenfalls in der architektonischen Umsetzung wider: Über die subtile Garage gelangen sie, auch bei Regen, gut geschützt ins Hotel. Die Ausrüstung kann komfortabel entladen werden. Der Zugang zum Platz direkt vom Hotel aus hat einen weiteren Vorteil – er erfordert keine weitere Autofahrt. Golfer gelangen ganz problemlos innerhalb weniger Minuten zu Fuß zum Platz, auf die Driving Range oder zur Golf Academy. Diejenigen, die nicht golfen möchten, genießen das Spa, gehen wandern oder machen Ausflüge. Zum Mittagessen trifft man sich auf der Terrasse oder in einem der vier Restaurants des Resorts. Und wer vor dem Abendessen doch noch



Tagungen, Golfreisen oder einfach nur ein paar Tage Entspannung: Der Öschberghof ermöglicht genau das, was der Gast sich wünscht.



Schiebefenster, die auf Terrasse oder Balkon führen und dem Gast die Möglichkeit bieten, die traumhafte Natur ringsum zu genießen.

Im Zuge der Erweiterung wurden auch neue Personalwohnungen vor Ort geschaffen. Das Wohl seiner Mitarbeiter liegt dem Hoteldirektor Alexander Aisenbrey besonders am Herzen. Er gehört zu den Gründungsmitgliedern des Vereins „FAIR JOB HOTELS“ e.V., der sich für faire Jobs und attraktive Arbeitnehmerperspektiven in der Hotellerie und Gastronomie einsetzt. Die Strategie Aisenbrey's zählt sich aus: „Es macht mich sehr stolz, dass wir in den letzten acht Monaten 240 neue Mitarbeiter gewinnen konnten“, freut er sich. Ein Betriebsrestaurant, übertarifliche Vergütung und der Verzicht auf eine Probezeit gehören zu den stärksten Argumenten des Öschberghof als Arbeitgeber. Ebenfalls ungewöhnlich ist es, dass die Abteilungsleiter entscheiden, wer eingestellt wird, nicht die Personalabteilung. So werden die Mitarbeiter direkt dort eingesetzt, wo sie ihre Talente am besten einbringen können. „Nur wer sich hier wohlfühlt, gibt dieses Gefühl auch an unsere Gäste weiter. Deshalb arbeiten wir kontinuierlich daran, ein attraktiver und fairer Arbeitgeber zu bleiben“, betont Alexander Aisenbrey.

einmal einen Korb Bälle schlagen will, kann das ohne großen Aufwand machen, bevor er mit seinen Lieben den Abend im Restaurant verbringt. Entspannte Gemeinsamkeit, die jedem den Zeitvertreib ermöglicht, auf den er Lust hat.

Bei schönem Wetter entfaltet die Terrasse des neuen Öschberghof ihren ganz besonderen Zauber, denn dann reicht der Blick bis weit in die Ferne. Sie ist der Treffpunkt für alle, die von der Runde kommen und bei einem Getränk die Mitspieler auf den letzten Löchern beobachten oder einfach nur den Panoramablick genießen wollen. Die Terrasse steht selbstverständlich allen Gästen offen und zählt auch zu den Lieblingsplätzen von Alexander Aisenbrey, Daniel Burkhard und Markus Allmann.

Markus Allmann hat während der Konzeptions- und Bauphase mehrmals selbst im Hotel übernachtet, um ein Gefühl für die Architektur und die Materialien zu bekommen. Er beobachtete, wie das Licht in die Zimmer fiel und welche Geräusche der Regen auf den Blechdächern entstehen ließ. Diese kleinen Details zeigen die Akribie, mit der die Bauherren und die Architekten das Projekt umgesetzt haben. Ein außergewöhnlicher Fakt: Überall, wo es in irgendeiner Form möglich ist, fällt Tageslicht ins Gebäude. Markus Allmann und sein Team haben ganz bewusst auch den Wegen zu den Zimmern einen Bezug zur Natur und dem Licht gegeben. „Wir wollten keine dunklen Gänge, sondern immer den Blick nach draußen“, erklärt Markus Allmann. Alle Zimmer verfügen über

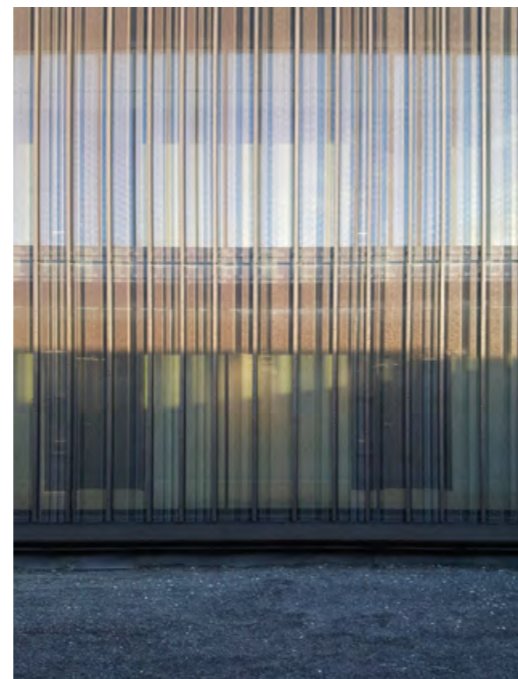




# HOMMAGE AN DIE NATUR

"DAS NATÜRLICHE LICHT IST EIN ZENTRALES ELEMENT DES NEUEN ÖSCHBERGHOF. WIR SPIELEN MIT POETISCHEM STREIFLICHT UND GROSSEN FENSTERN. ÜBERALL GIBT ES EINEN BEZUG ZUM AUSSENRAUM. DER GAST HAT IMMER DAS GEFÜHL, NAHE DER NATUR ZU SEIN."

**PROF. MARKUS ALLMANN**  
ARCHITEKT



Das Spiel mit dem Licht ist eines der wichtigsten Merkmale des Konzepts des Architekturbüros Allmann Sattler Wappner. Der Spa-Bereich wird, trotz der Lage im Untergeschoss von Tageslicht erhellt. Durch die großzügige lichtdurchlässige Fassade fällt das natürliche Licht ein und wird durch die warmen Naturtöne des hellen Holzes noch verstärkt.

So wurden im Öschberghof alle Details auf unentdecktes Potenzial hin geprüft: Von der Mitarbeiterzufriedenheit bis hin zum Interieur. Dabei hatten die drei Herren stets im Blick, die Veränderungen so zu realisieren, dass sich alle Generationen im Resort wohlfühlen. „Sowohl unsere Stammgäste, die seit 40 Jahren herkommen, als auch jüngere Menschen, die das Hotel zum ersten Mal für sich entdecken, sind bei uns willkommen“, sagt Alexander Aisenbrey. Das zeigt sich auch bei der Inneneinrichtung der Experten von JOI-Design: Zeitlose, klassische Farbtöne und edle Materialien lassen in den Räumen das Gefühl von Gastlichkeit entstehen. Man kommt an, lässt den Stress zu Hause und genießt die Stunden im Öschberghof, der für jeden Gast das ist, was er sich wünscht: Eine Insel der Ruhe, ein Mekka für Golfer, ein kulinarischer Tempel oder ein großer Dancefloor, um die schönsten Momente des Lebens zu feiern. /

ENTDECKEN SIE UNSERE **ÜBERNACHTUNGSANGEBOTE** AUF SEITE 58 UND 61



**DUFTKOMPOSITIONEN VON DIPTYQUE - EINE BEGEGNUNG  
MIT DER SCHÖNHEIT DES AUGENBLICKS.**

Sie betören, verzaubern und verwöhnen die Sinne – die kostbaren Düfte von diptyque. Von holzig-moosig über fruchtig bis zu Leder- und Blütennoten: diptyque gelingt es mit jeder Komposition, ein olfaktorisches Feuerwerk zu entfachen. Eingefangen in Kerzen, Parfums und exklusiven Körperpflegeprodukten, betonen die diptyque Düfte Persönlichkeit und Stil des Menschen, der sich damit umgibt. Alle Düfte des 1961 gegründeten französischen Unternehmens mit Stammsitz am 34 Boulevard Saint-Germain sind unisex und vereinen in sich Maskulinität und femininen Charme.

**ALLE KERZEN VON DIPTYQUE SIND EINE HOMMAGE AN DIE NATUR.** Hergestellt aus kostbaren Rohmaterialien, stehen sie für die Schönheit des Augenblicks. Sie lassen sich hervorragend kombinieren und verleihen dem eigenen Zuhause eine exklusive und sehr persönliche Note. Neben den kostbaren Parfumölen gelangen ausschließlich hochwertige Wachse und bleifreie Dochte in die eleganten Glasbehälter mit der ikonischen Typografie. Dieses reduzierte Design macht die Kerzen auch zum perfekten Geschenk, denn das elegante Schwarz-Weiß passt sich jedem Interiurstil mühelos an. /





# ARCHITEKTURBÜRO ALLMANN SATTLER WAPPNER: IM DIALOG



TEXT DR. STINA SUWELACK  
FOTOS MYRZIK&JARISCH / BRIGIDA GONZÁLEZ

WIE MÖCHTE EINE GESELLSCHAFT LEBEN, WOHNEN UND ARBEITEN?

SEIT ÜBER 30 JAHREN FINDET DAS MÜNCHENER ARCHITEKTURBÜRO,

DAS AUCH DIE ERWEITERUNG DES ÖSCHBERGHOF KONZIPIERTE UND

REALISIERTE, IMMER WIEDER NEUE UND SPANNENDE ANTWORTEN AUF

DIESE ZEITLOSE FRAGE.

Neben internationalen Projekten realisierte das Architekturbüro Allmann Sattler Wappner auch in seiner Heimatstadt München zahlreiche Projekte, wie die Wohnhochhäuser „Friends“ am Hirschgarten, die Herz Jesu Kirche und die Neugestaltung der Stachus Passagen.



s geht um Optionen, sagt Prof. Markus Allmann, der 1987 gemeinsam mit Amandus Samsøe Sattler das Architekturbüro gründete. „Wir fragen uns immer wieder, wie wir Wirklichkeit verstehen, beschreiben und letztendlich bauen können.“ Lösungen für die Frage sind ihnen gemeinsam mit Prof. Ludwig Wappner, der 1993 dazu stieß, viele eingefallen. Diese sind preisgekrönt. Der Deutsche Architekturpreis, der LEAF-Award, der ECOA-Award, der Hugo-Häring-Preis, der Preis des Deutschen Stahlbaus und der Licht-Architekturpreis sind nur eine Auswahl der Auszeichnungen, die die Münchener erhalten haben.

Die Ideen entstehen in den lichtdurchfluteten Büroräumen in der Nymphenburger Straße: Sichtmauerwerk, große Fenster, zeitlose Möbel und viel Platz, um kreativ zu denken. In dem denkmalgeschützten Fabrikgebäude sitzen über 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus 20 Nationen. Gearbeitet wird an nationalen und internationalen Projekten. Spezialisten aller relevanter Fachrichtungen sorgen für das Gelingen innovativer Architektur in jedem Entstehungsschritt. „An ihrer Entstehung sind aber viel mehr Menschen als nur wir beteiligt“, sagt der Gründerpartner Markus Allmann. „Planungs-

partner, Bauherren, Institutionen, Politiker, Nutzer – alle tragen maßgeblich dazu bei, dass aus einer Planskizze später einmal Realität wird.“ Auch bei der Konzeption des neuen Öschberghof setzte das Team auf einen kontinuierlichen Austausch mit den Bauherren. „Das ist für den kreativen Entstehungsprozess von Architektur unabdingbar.“ Da es sich beim Öschberghof um die Erweiterung eines bereits bestehenden Komplexes handelte, war dieser Dialog besonders wichtig. „Projekte, bei denen es gilt, einen Bestand zu verändern ohne dessen Identität zu verändern, sind besondere Herausforderungen für Architekten“, verrät Markus Allmann.

Der Anspruch der Münchener ist es, jeden ihrer Aufträge in einen kontextbezogenen Dialog zu setzen. „In der Entstehung suchen wir Positionen, die sowohl auf ästhetischem Empfinden als auch auf rationalen, präzisen Strukturen gründen – und Überraschung ermöglichen, indem wir Konventionen hinterfragen“, verdeutlicht Markus Allmann die Herangehensweise an neue Projekte. Kirchen, Museen, Einkaufszentren oder Firmensitze: Alles wird im Kontext seiner Umwelt und unter dem Gesichtspunkt der Funktionalität betrachtet. Das Ergebnis sind zeitlose und beeindruckende Gebäude. Die Herz

Jesu Kirche, ein Wahrzeichen der Stadt München, wurde in der Zeit von 1996 bis 2000 nach einer Idee von Allmann Sattler Wappner realisiert. Bereits die Außenfassade zeigt, was der Kerngedanke war: Verwandlung und Transformation in der Architektur statt der Verwendung unumstößlicher Dogmen. Die Inszenierung des Lichts setzt Akzente.

Auch die Wohnhochhäuser „Friends“ in München spielen mit dem Tageslicht. Durch das für die Fassadengestaltung entwickelte Erkermotiv entsteht reliefartige Gebäudehülle mit bauplastischer Wirkung. Für die Bewohner öffnet sich der Raum von innen, der Ausblick erweitert sich auf drei Himmelsrichtungen ohne Einblick in die Nachbarwohnung. Gemeinschaftlich zu nutzende Flächen wie die Dachterrasse ergänzen die Privatwohnungen: Eine architektonische Umsetzung des innovativen Sharing-Konzepts.

Die drei Gründer und ihr Team haben bereits viele Antworten auf die Frage, wie man Wirklichkeit bauen kann gefunden. Aber es gibt noch viele weitere Optionen zu entdecken. Der Öschberghof ist eine davon. /



**D A S  
A R C H I T E K T U R B Ü R O  
A L L M A N N  
S A T T L E R  
W A P P N E R**

Das 1987 gegründete Architekturbüro realisiert europaweit Projekte. Spezialisten aus allen relevanten Fachdisziplinen sorgen für das Gelingen ausgezeichneter Architektur in jedem Entstehungsschritt. Zu den Leistungen zählen Machbarkeitsstudien und Wettbewerbe ebenso wie Consulting vor Projektinitiierung, Master- und Gebäudeplanung sowie Innenarchitektur. Das Büro realisierte u.a. das Dornier Museum in Friedrichshafen, die WÜRTH Niederlassung und Akademie in Gaisbach-Künzelsau und verantwortet die weltweite Corporate Architecture des Fahrzeugherstellers Audi.



Lichtdurchflutet und modern: Die Büroräume von Allmann Sattler Wappner in München. Hier entstehen die kreativen Ideen für nationale und internationale Projekte.

**LA BIOSTHETIQUE®  
PARIS**

Die Verbindung von Leben und  
Schönheit. Bios und Ästhetik.

Die Verbindung von neuester Forschung  
und natürlichen Inhaltsstoffen.

Individuell für jede Haut und jedes Haar.  
Das ist unsere Aufgabe.

Erhältlich im Öschberghof und auf  
[www.labiosthetique.de](http://www.labiosthetique.de)

# WOHLFÜHLEN

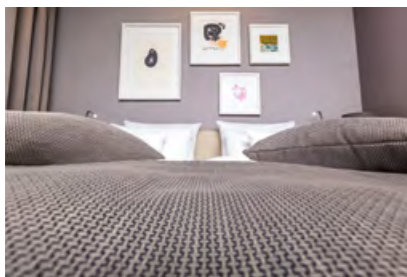
## LOBBY MIT SHOP



- Modern gestalteter Eingangsbereich mit faszinierender Architektur
- Gemütliche Sitzmöglichkeiten inklusive Kaminecke
- Shop mit hochwertigen Geschenkideen und Accessoires für zuhause
- Rezeption 24 Stunden geöffnet

Tel.: +49 (0) 771 84-0  
info@oeschberghof.com

## ZIMMER UND SUITEN



- 126 Zimmer und Suiten in 9 verschiedenen Kategorien, die sich auf das Hauptgebäude sowie die Dependance verteilen
- Minibar, befüllt mit Softdrinks, Wein, Bier und Wasser
- Bose-Soundsystem
- Umfangreiches SKY-Angebot mit Sportsendern sowie schweizerischen und österreichischen Sendern
- Individuelles Kissen- und Matratzenmenü mit Produkten der Firma Mühldorfer und Qualitätsbetten der Marke Schramm
- Viele weitere Annehmlichkeiten unseres Rundumsorgt-Angebots (siehe Seite 62/63)

Tel.: +49 (0) 771 84-612  
reservierung@oeschberghof.com

## SPA



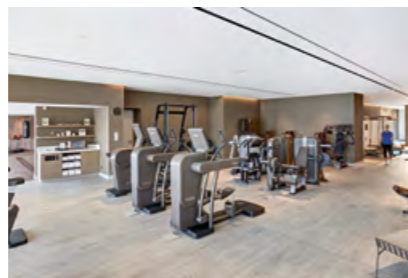
- Über 5.000 qm Gesamtfläche mit vier verschiedenen Entspannungsbereichen

- 6 Saunen, 3 Dampfbäder, 1 Eislounge
- Innenpool (25 x 12,5 m) und ganzjährig beheizter Infinity-Außenpool mit 1,5 % Sole (20 x 5 m)
- Umfangreiches Angebot an Massagen und Kosmetikanwendungen
- Vitalsnack mit Heiß- und Kaltgetränken sowie Sekt

## ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich 10.00 – 22.00 Uhr  
Öffnungszeiten Pool: 06.00 – 22.00 Uhr  
Tel.: +49 (0) 771 84-548  
spa@oeschberghof.com

## GYM



- Über 550 qm Trainingsfläche (Indoor und Outdoor) mit modernsten Geräten von Technogym
- Personal Training sowie abwechslungsreiches Kursprogramm

## ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich 06.00 – 22.00 Uhr  
Tel.: +49 (0) 771 84-548  
spa@oeschberghof.com

## HOME OF GOLF GOLFANLAGE



- Zwei 18-Loch-Golfplätze, Old Course und East Course
- Ein 9-Loch-Academy-Course
- Jeder Abschlag nur 3 Gehminuten vom Hotel entfernt
- Kostenfreie Nutzung der Driving Range inklusive Range-Bälle

## ÖFFNUNGSZEITEN GOLFSEKRETARIAT

April – Okt.: täglich 07.30 – 18.00 Uhr  
Tel.: +49 (0) 771 84-525  
golf@oeschberghof.com

## GOLF ACADEMY UND GOLF- & MODESHOP



- Große Auswahl an Hardware ausgewählter Hersteller
- Individuelles Schlägerfitting sowie Schwunganalyse
- Großes Kursprogramm für Einsteiger und Fortgeschrittene
- Abwechslungsreiche Auswahl an Damen- und Herrenbekleidung sowie edle Accessoires

## ÖFFNUNGSZEITEN ACADEMY

April – Okt.: täglich 08.30 – 18.00 Uhr  
Tel.: +49 (0) 771 84-555  
golfakademie@oeschberghof.com

## ÖFFNUNGSZEITEN

GOLF- UND MODESHOP  
April – Okt.: 08.30 – 19.00 Uhr  
Tel.: +49 (0) 771 84-530  
proshop@oeschberghof.com

## WOHNZIMMER MIT TAGESBAR



- Gemütliches Lounge-Flair am knisternden Kaminfeuer, ideal um zu entspannen oder ungestört zu arbeiten
- Heiß- und Kaltgetränke, Spirituosen, Cocktailvariationen, Torten- und Kuchenspezialitäten sowie warme Speisen für den kleinen Hunger

## ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich 10.00 – 23.00 Uhr

# BIS INS DETAIL

## BAR MIT SMOKERS LOUNGE



- Über 120 Whisky- und mehr als 80 Rumsorten
- Liveübertragung spannender Sportveranstaltungen
- Begehrter Humidor
- Rum- und Zigarrentastings, Cocktailmixkurse

## ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich ab 17.00 Uhr

## RESTAURANT ESSZIMMER



- Vielseitiges Genießerfrühstück mit süßen oder herzhaften frisch zubereiteten Spezialitäten
- Internationale Küche mit lokalen Einflüssen am Abend
- Separater Clubraum für exklusive Veranstaltungen mit bis zu 60 Personen

## ÖFFNUNGSZEITEN

Frühstück: Mo. – Fr. 07.00 – 11.00 Uhr  
Sa., So., Feiertage 07.00 – 12.00 Uhr  
Abendessen: Mo. – So. 18.30 – 24.00 Uhr  
(warme Küche bis 21.30 Uhr)

## ÖSCH NOIR



- Klassische französische Fine-Dining-Küche modern interpretiert
- Zwei Menüs: MENU NOIR, mit Fisch- und Fleischkomponenten und MENU VERT, vegetarisch

- Einblick in die Kunst der feinen Speisen durch die verglaste Küche

## ÖFFNUNGSZEITEN

Mi. 19.00 – 21.00 Uhr  
Do. – So. und Feiertage 12.00 – 14.00 Uhr und 19.00 – 21.00 Uhr  
Mo., Di. Ruhetag  
Tel.: +49 (0) 771 84-610  
Feste Schließzeit: 29.07. – 09.09.2019  
guestrelation@oeschberghof.com

## RISTORANTE HEXENWEIHER



- Mediterrane Fisch- und Fleischspezialitäten sowie ausgewählte Pastagerichte
- Mittag- und Abendkarte mit verschiedenen Speisen
- Großzügige Sonnenterrasse mit Blick auf den Golfplatz
- Guterzogene Hunde sind willkommen

## ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. – So. und Feiertage 12.00 – 14.00 Uhr und 18.00 – 21.00 Uhr  
Tel.: +49 (0) 771 84-610  
guestrelation@oeschberghof.com

## PIZZERIA HEXENWEIHER



- Die unkomplizierte, schnelle italienische Küche: Pizza- und Pastaspezialitäten sowie knackige Salate
- Keine Tischreservierung möglich
- Guterzogene Hunde sind willkommen

## ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. – So. und Feiertage 08.00 – 22.00 Uhr  
(warme Küche ab 12.00 Uhr)

## ÖVENTHÜTTE



- Alpenhütte mit rustikalem Charme in zwei Räumlichkeiten (Uhrenstube und Jagdstube)
- Großzügige Außenterrasse und Spielplatz für Kinder
- Kaffee und Kuchen am Nachmittag
- Regelmäßig stattfindende Events wie Weißwurstfrühstück oder Schnitzelabend mit Livemusik
- Guterzogene Hunde sind willkommen

## ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. – Sa. 12.00 – 22.00 Uhr  
Warme Küche bis 21.00 Uhr  
Mo. – So. 14.00 – 17.00 Uhr  
Kaffee und Kuchen  
So., Feiertage 11.00 – 21.00 Uhr  
Warme Küche bis 20.00 Uhr  
Tel.: +49 (0) 771 84-610  
guestrelation@oeschberghof.com

## TAGUNGSZENTRUM



- Festsaal mit Parkettboden und einer Größe von 400 qm für Feierlichkeiten jeglicher Art
- 5 Tagungsräume mit Tageslicht und einer Größe zwischen 60 und 96 qm
- Board Room für Besprechungen in privater Atmosphäre
- Großzügige Tagungsfoyers auf zwei Etagen
- Großes Portfolio an Rahmenprogramm-Möglichkeiten

Tel.: +49 (0) 771 84-641  
veranstaltung@oeschberghof.com

# ÖSCH NOIR

FINE DINING AUF SEINE SCHÖNSTE WEISE:  
DAS ÖSCH NOIR IST EIN SEHNSUCHTSORT FÜR  
GENIESSER. HIER ZELEBRIERT KÜCHENCHEF  
MANUEL ULRICH MODERNE FRANZÖSISCHE KÜCHE,  
AROMENSTARK UND LEICHT. UND EIN BISSCHEN  
FRECH, SAGT DER JUNGE SPITZENKOCH.

TEXT ANKE BRACHT  
FOTOS BLACKWOOD MEDIA PIXL AGENTUR

Inks die Bar, rechter Hand die Vinothek: Wie um die Vorfriede zu steigern, haben die Architekten das ÖSCH NOIR weit in den Gebäudekomplex hineingesetzt. Beim Eintreten öffnet sich der Raum dem Betrachter; hinter hohen Glasscheiben hantiert das Team von Chef de Cuisine Manuel Ulrich, gegenüber laden legere Hocker und Stehtische zu Apéritif. Die geschälten Stämme junger Bäume agieren als Raumteiler, silberfarbene, von der Decke baumelnde Prismen spiegeln das Licht. Überhaupt, das Licht: Es scheint lebendig zu sein, ändert sich in jedem Moment. Im Entree des ÖSCH NOIR nimmt es sich noch zurück, lässt den Gast erst einmal ankommen. Aber dann: Im Restaurant selbst, das bis zu 50 Personen Platz bietet, kokettiert es in allen Facetten. Aufgereihten Tautropfen gleich umschmeicheln gläserne Perlenketten die runden Sitzcken in der Mitte des Saales, vermitteln Intimität und Großzügigkeit gleichermaßen. Der samtige Teppichboden greift die Farbe der Polster auf – ein sanftes Mauve. Die textile Wandbespannung schimmert zwischen Grau und Türkis, ein paar wenige ausgesuchte Accessoires setzen Akzente. Willkommen im Schwarzwald, neu interpretiert.

Das ÖSCH NOIR ist ein Augenschmaus, kreierte von den Bauherren des Resorts. Vom ersten Planungsschritt an haben Alexander Aisenbrey und Daniel Burkhard den Küchenchef des Fine Dining-Restaurants Manuel Ulrich in ihre Arbeit mit einbezogen. Die Gestaltung und Einrichtung der Küche, die Wahl von Tischgeschirr und dekorativen Elementen – bis in das kleinste Detail war der junge Spitzenkoch involviert. Mehr Motivation ist wohl kaum möglich, dessen ist sich Ulrich bewusst und glänzt mit Leistung. So kann der Gast im ÖSCH NOIR zwischen zwei Menüs wählen, jeweils mit vier bis sieben Gängen oder à la carte: Während für das Menü „NOIR“ auch Fleisch und Fisch verarbeitet werden, bietet „VERT“ ausschließlich vegetarische Köstlichkeiten. Und wer lieber vegan speisen möchte, kann sich ebenfalls freuen: Ulrich und sein achtköpfiges Team kreieren auf Wunsch auch eine vegane Variante von „VERT“ mit bis zu sechs Gängen. Die Menüs wechseln alle zwei bis drei Monate, manche Gänge tauscht der Küchenchef sogar noch öfter aus, wenn

WEITERE KULINARISCHE HIGHLIGHTS FINDEN SIE AUF [OESCHBERGHOF.COM/KULINARIK/](https://www.oeschberghof.com/kulinarik/)



es die Saison erlaubt. Überhaupt, die Jahreszeiten: Manuel Ulrich verwendet wo immer es geht saisonale und regionale Produkte; seine Lieferanten kennt er persönlich. Aber er sei kein Freund der „brutal regionalen“ Küche, die gerade en vogue ist. „Unser Küchenstil ist moderne französische Küche. Da gehören Austern, Kaisergranat und Loup de Mer einfach dazu.“

Seit zehn Jahren gehört Ulrich zum Team des Öschberghof; er machte hier bereits seine Ausbildung. Seine „Wanderjahre“ führten ihn nach Hamburg ins Hotel „Vier Jahreszeiten“, wo er mit Christoph Ruffer im Zwei-Sterne-Restaurant „Haerlin“ arbeitete und nach Baisersbronn in die mit drei Sternen ausgezeichnete „Schwarzwaldstube“ an den Herd von Torsten Michel. Die Erfahrungen aus diesen Zeiten fließen nun in seine eigenen Kreationen ein. Was ihm dabei besonders wichtig ist: „Ich muss mich immer fragen, wie baue ich das Menü auf, dass es bei sieben Gängen eine Leichtigkeit hat. Wie arbeite ich mit den Aromen, wie setze ich Säurekontraste?“ Ab und an dürfe es auch gerne mal etwas „frecher“ sein, sagt der Spitzenkoch schmunzelnd. Und weil er den direkten Kontakt mit seinen Gästen schätzt und gespannt auf deren Meinung ist, lässt er es sich nicht nehmen, zwei Gänge am Abend mit seiner Küchenmannschaft zu servieren. „Wenn ich glückliche Gesichter sehe, das ist schon ein tolles Gefühl“, sagt Manuel Ulrich. Sein Ziel ist es, das ÖSCH NOIR zum überregionalen Anlaufpunkt für Feinschmecker zu machen. Mit seinem Talent dürfte ihm das gelingen. /

Die Restaurantleiterin des ÖSCH NOIR begann ihre Karriere in der Traube Tonbach und konzentrierte sich nach ihrer Ausbildung auf weitere Häuser der Spitzengastronomie. Hier, im ÖSCH NOIR, fühle sie sich endlich angekommen, sagt Marina Hentsch.



GASTGEBERIN

IM ÖSCH NOIR:

MARINA HENTSCH LEITET

DAS FINE DINING-RESTAURANT

MIT LEIDENSCHAFT UND

GANZ AUF IHRE WEISE -

NATÜRLICHKEIT IST TRUMPF.

#### Ganz spontan – was ist Ihr Leibgericht?

**Marina Hentsch:** Da fragen Sie mich was! Gutes Essen und feine Saucen sind mein Ding. Ein klassisches Leibgericht habe ich nicht, ich probiere immer wieder gerne Neues.

#### Wie kam es dazu, dass Sie sich für eine Karriere in der Spitzengastronomie entschieden haben? Gab es da eine Initialzündung, ein bestimmtes Erlebnis?

**MH:** Bei uns in der Familie gibt es viele Gastronomen, ich war immer ganz nahe dran sozusagen. Meine Eltern waren allerdings von meinem Berufswunsch nicht so begeistert, sie kannten ja auch die Kehrseiten. Der Kompromiss lautete: wenn Gastronomie, dann wirklich top.

#### Das ist Ihnen bekanntlich gelungen! Vom ÖSCH NOIR sagen Sie, dass Sie sich hier angekommen fühlen. Was ist für Sie das Besondere an diesem Restaurant?

**MH:** Das Besondere ist für mich Manuel Ulrich. Seine Professionalität ist unglaublich. Seine Kreativität auch. Er lebt seine Ziele, inspiriert das gesamte Team. Jeder Tag hier ist neu und anders. Der Wille, dem Gast das Beste zu bieten, verbindet uns immer wieder neu.

#### In welcher Rolle sehen Sie sich dabei?

**MH:** Zunächst einmal geht es um fachliche und persönliche Kompetenz. Das muss ich dem Gast auf angenehme Weise vermitteln können. Die Natürlichkeit steht dabei im Vordergrund. Er soll sich bei uns wohlfühlen, sich entspannen, einfach nur genießen. Meine eigene Persönlichkeit muss ich dabei zurückstellen können.

#### Verraten Sie uns noch Ihr persönliches Motto?

**MH:** Never stop. /

# M A N U E L



Er ist der kulinarische Taktgeber des ÖSCH NOIR – Manuel Ulrich. Der junge Spitzenkoch steht für eine moderne französische Küche.

# U L R I C H



# ESPRESSO

*Feeling  
im Öschberghof*

Mit dem leisen Klirren der Espressotassen hinter der Bar und dem Zischen der Siebträgermaschine steigt die Vorfreude auf den Genuss.

Feinwürziges Aroma durchströmt den Raum.

Ein kleiner Schluck und schon ist das Urlaubsgefühl da.

Die Leichtigkeit des Seins. Die Freude, angekommen zu sein.

Hier, im Schwarzwald.



## DIE GANZE KRAFT DES WASSERS GENIEßSEN

**WASSER VON HÖCHSTER QUALITÄT, WOHLSCHECKEND  
UND WEICH - IM ÖSCHBERGHOF SETZEN WIR AUF  
GRANDER® WASSER.**

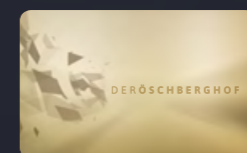
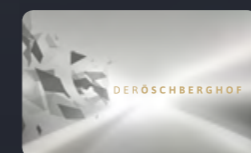


Die GRANDER® Wasserbelebung bringt Leitungswasser auf natürliche Weise, ohne Zusatz von Chemikalien in eine sehr hohe, stabile und biologisch wertvolle Qualität. Das spüren Sie bei jedem Schluck, den Sie trinken ebenso wie unter der Dusche. GRANDER® Wasser schmeckt so frisch und fühlt sich auf der Haut so weich an wie Quellwasser. Im Öschberghof nutzen wir jede Gelegenheit und jeden Ort, um unsere Gäste mit dieser Spezialität zu verwöhnen – GRANDER® Wasser fließt in den Bädern der Gästezimmer, in den Trinkbrunnen des Spa und in unserem Schwimmbad. Auch die Küchenchefs unserer Restaurants bereiten ihre Speisen mit GRANDER® Wasser zu – erleben Sie den Unterschied und genießen Sie die ganze Kraft des Wassers.

„Am meisten freue ich mich auf diese exklusiven Bonuskarten-Events. Die sind wirklich etwas ganz Besonderes, genau wie mein Öschberghof.“

**ANKOMMEN, ABSCHALTEN UND EINFACH NUR GENIESSEN –  
WO GINGE DAS BESSER ALS IM ÖSCHBERGHOF?**

Und weil wir möchten, dass Sie unser Wohlfühl-Resort wirklich von allen Seiten kennen- und lieben lernen, laden wir Sie herzlich zu unserem BONUSKARTEN-Programm ein. Die Teilnahme ist ganz einfach. Sie melden sich an, erhalten Ihre Karte – und los geht's. Ab der ersten Übernachtung und ohne Mindestumsatz. Die Silber-Karte ist Ihr Türöffner zu exklusiven Events im Öschberghof und unser Dankeschön für Ihre Treue als Gast in unserem Hause. Als Inhaber der Karten Gold und Noire profitieren Sie darüber hinaus von Nachlässen auf Übernachtungsangebote. Sie haben noch Fragen oder möchten mehr erfahren? Unser Guest Relation Team berät Sie gerne und sendet Ihnen das Anmeldeformular zu. Schreiben Sie uns eine E-Mail an [guestrelation@oeschberghof.com](mailto:guestrelation@oeschberghof.com) oder nehmen Sie telefonisch Kontakt auf unter +49 (0) 771 84-610. Genießen Sie mehr Öschberghof!





Ankommen, einchecken, abschlagen: Die 45-Loch-Anlage des Öschberghof liegt direkt am Hotel. Die drei Golfplätze, die sich gestalterisch deutlich voneinander unterscheiden, starten und enden allesamt nur wenige Schritte vom Golfhotel entfernt und bieten für Einsteiger wie für passionierte Spieler perfekte Bedingungen.

IHRE ABSCHLAGZEIT BUCHEN SIE BEQUEM UNTER TEL. +49 (0) 771 84-525



GRÜN

# GRÜNER GOLFORT

WILLKOMMEN IM  
HOME OF GOLF.  
EINGEBETTET IN EINE  
MALERISCHE LANDSCHAFT  
UND DIREKT AM HOTEL  
GELEGEN, GENIESSEN  
SIE IHR SPIEL AUF 45  
BEEINDRUCKENDEN BAHNEN.  
BEGLEITEN SIE UNS UND  
LERNEN SIE EINE DER  
SCHÖNSTEN GOLFANLAGEN  
DEUTSCHLANDS KENNEN.

TEXT ANKE BRACHT  
FOTOS ÖSCHBERGHOF

**BEI DER KONZEPTION  
EINES PLATZES MÜSSE  
DAS EGO DES PLANERS  
ZURÜCKTRETEN, SAGT  
CHRISTOPH STÄDLER,  
DESHALB HABE ER  
AUCH KEINE TYPISCHE  
HANDSCHRIFT.**



FÜR **SCHLÄGERFITTING UND GOLFSTUNDEN** WÄHLEN SIE BITTE +49 (0) 771 84-555

Es sei das anspruchsvollste Projekt, das er jemals begleitet habe, sagt Christoph Städler. Der international renommierte Golfplatzplaner blickt auf mehr als 30 Jahre Berufserfahrung zurück, kann auf über 50 neue Golfplätze und mehr als 100 weiterentwickelte Plätze verweisen. Der Öschberghof, so Städler, sei in jeder Hinsicht einmalig. In weniger als zwei Jahren schufen er und sein Team direkt am Hotel das Home of Golf, bestehend aus 27 neuen und 18 redesigneden Bahnen. Bereits der erste Entwurf seines in Münster ansässigen Büros STÄDLER GOLF COURSES habe Alexander Aisenbrey – selbst ein passionierter Golfer – und Chef-Greenkeeper Heiko Hildebrandt überzeugt, sagt Christoph Städler. Dem Konzept folgten eineinhalb Jahre Planungsphase, in der sich die Platzarchitekten mit mehr als nur einer Herausforderung konfrontiert sahen. So stieß man bei den Erdarbeiten unvermutet auf eine sich

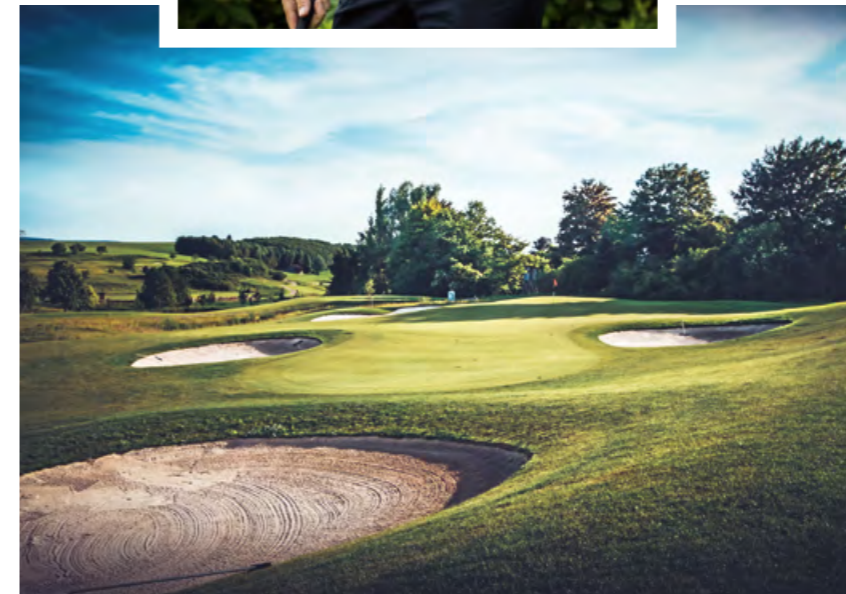
weitläufig erstreckende Felsschicht und musste die Platztopografie dahingehend anpassen. Des Weiteren galt es, ein Vogelschutzgebiet gemäß dessen Schutzstatus zu integrieren – und dann waren da ja auch noch zwei prähistorische Hügelgräber: „Unbedingt zu beachten waren die Auflagen vonseiten des Bodendenkmalschutzes, die Vegetationsnarbe der Oberfläche musste unangetastet bleiben“, erinnert sich Städler, „wir haben es so gelöst, dass wir dort rundlich gemähte Semiroughs angelegt haben, die die Formgebung der Hügelgräber betonen.“ Wer heute die Bahn 6 des Academy Course spielt, kann die Zeugnisse der Kulturgeschichte sofort erkennen: Sie liegen mitten im Fairway.

„Eine besondere Herausforderung des Projekts bestand auch darin, während der gesamten Bauzeit stets die Spielbarkeit von 18 Bahnen aufrecht zu erhalten“, sagt Christoph Städler, „aber die Fachbehörden waren unglaublich kooperativ. Sonst hätten wir den äußerst ambitionierten Zeitplan



GRÜN

Christoph Städlers Name steht für mehr als 30 Jahre erfolgreiche Golfplatzplanung. Der Unternehmer ist seit frühester Kindheit im Golfsport aktiv und ist mehrfacher Gewinner nationaler und internationaler Amateurmeisterschaften.



Das Projekt Öschberghof war für Christoph Städler und sein Team in mancher Hinsicht herausfordernd – so mussten ein Vogelschutzgebiet und zwei prähistorische Hügelgräber bei der Planung der Bahnen miteinbezogen werden.

nicht einhalten können.“ Der East Course, die Attraktion des Resorts, wurde im ersten Abschnitt fertiggestellt und konnte im Mai 2017 eröffnet werden. „Genau ein Jahr später war die gesamte Anlage fertig“, stellt Städler zufrieden fest. In Zahlen ausgedrückt: Es wurden 225.465 m<sup>3</sup> Erde bewegt, 48.236 laufende Meter Beregnungsleitungen und 41.041 laufende Meter Drainagen verlegt. Und auch das Feintuning verweist auf Superlative: 6.622 kg Rasensamen, 1.468 t Bunkersand und die Installation von 1.489 Regnern waren notwendig, um den neuen 45-Loch-Platz zu dem zu machen, was er nun ist – Home of Golf.

Dass die neue Anlage in ihrer Gesamtkonzeption als Meisterstück Städlers gilt und den Öschberghof damit auf eine Spitzenposition im Ranking der deutschen Golfresorts katapultiert hat, kommt nicht von ungefähr. Christoph Städler versteht sich nämlich bestens darauf, Spitzendesign mit nachhaltigen und ökonomischen Aspekten zu verbinden.



**BEWEGTE MASSEN UND VERWENDETE****MATERIALIEN: 225.465 M<sup>3</sup>****ERDBEWEGUNG, 48.236 LAUFENDE METER****BEREGNUNGSLEITUNGEN UND 41.041****LAUFENDE METER DRAINAGEN SOWIE 6.622 KG****RASENSAMEN, 1.468 T BUNKERSAND UND DIE****INSTALLATION VON 1.489 REGNERN MACHEN****DIESES GOLFRESORT ZU EINEM DER GRÖSSTEN****- IN JEDER HINSICHT.**

„Ein Platz muss nicht nur interessant gestaltet sein, er sollte sich in die Natur einfügen und in der Pflege bezahlbar sein“, stellt der aktuelle Präsident des European Institute of Golf Course Architects (EIGCA) fest. Städler zählt zu den wenigen „Sustainable Design Leaders“ – Fallstudie zum Erlangen der Zertifizierung 2017 war die Anlage des Öschberghof. Der Golfplatzplaner reist viel und lässt sich durch zahlreiche international berühmte Golfplätze inspirieren. Eine typische Handschrift, so betont Christoph Städler, habe er nicht; Signaturen anderer Kollegen wie besondere Bunkerformen finde er befremdlich. „Meine Handschrift ist, dass ich keine habe“, stellt er schmunzelnd fest und setzt ernst nach: „Beim Design muss das Ego zurücktreten – jeder Golfplatz sollte sich harmonisch in das jeweils vorhandene Landschaftsbild einfügen, anstatt es mit einer Kunstlandschaft zu überformen.“ Und das ist nicht nur an so manchen Planer, sondern auch an den einen oder anderen Kunden adressiert: „PR-Sachen wie ‚Das längste Loch Deutschlands‘ oder ‚Die Bahn mit zig Bunkern‘ gibt es bei mir nicht.“

Wenn er nicht gerade an seinen Projekten feilt, steht er selbst auf dem Platz – seit frühester Kindheit ist Städler aktiver Golfer. Der mehrfache Gewinner nationaler und internationaler Amateurmeisterschaften ist seit 2006 erfolgreiches Mitglied der Senioren-Nationalmannschaft; mit ihr wurde er 2012 und 2016 Vize-Europameister. Die Initialzündung für die Gründung eines Planungsbüros kam 1985, erinnert er sich. „Es war das Jahr, als Bernhard Langer zum ersten Mal das ‚Masters‘, eines der vier jährlichen Major-Turniere, gewann, auf einmal wurde Golf in Deutschland populär.“ Der studierte Betriebswirt witterte einen Boom – und sollte recht behalten: In den folgenden Jahren stieg die Anzahl der Golfplätze von rund 200 vor Langers Sieg rapide an – mittlerweile sind es mehr als 700. Mehr als 50 davon haben Christoph Städler und sein Team konzipiert. Dessen wohl schönste Anlage ist die des Öschberghof.

Natürlichkeit ist oberstes Gebot für Christoph Städler. Er konzipiert die Bahnen so, dass sie wie aus der Landschaft „hinausgemäht“ wirken, sagt der international renommierte Golfplatz-Designer.



### GOLFGENUSS 3 TAGE

Freuen Sie sich auf drei Tage und zwei Nächte im Öschberghof mit viel Zeit für sich und Ihren Lieblingssport. Zwei Übernachtungen in Ihrem Wohlfühlzimmer und ein vielfältiges, vitales Frühstücksbuffet, dazu ein 5-Gang-Verwöhnmenü am Abend und Tagesgreenfee für unsere 45-Loch-Anlage an beiden Tagen – dieses ganzjährig buchbare Angebot bietet die perfekte Auszeit für Golfer, die zu genießen wissen.

**Pro Person ab 582,00 €**

Inklusive oben stehender Leistungen sowie unserem Rundumsorgt-Angebot (siehe Seite 62/63).

Jetzt buchen unter Tel. +49 (0) 771 84-612  
E-Mail: [reservierung@oeschberghof.com](mailto:reservierung@oeschberghof.com)

EMPFOHLEN  
VOM ÖSCHBERGHOF



Wer sich dort auf die Runde begeben möchte, hat die Qual der Wahl. Der 1975 eingeweihte **Old Course** besticht nach seinem Redesign durch eine optisch und sportlich eindrucksvolle Modellierung der Grüns und ihrer Umgebungsbereiche. Dieser anspruchsvolle Platz mit 18 Löchern ist angelehnt an eine klassische Parklandschaft mit vielfältigem Gehölzbestand. Er umfasst vier Teiche an sechs Bahnen sowie den Pfohrbach, der weitere vier Bahnen durchquert. Mit rund 6.000 m Länge, von den gelben Standard-Tees aus gerechnet, ist der Old Course der längste der drei Plätze und zudem der einzige, der über Championship-Tees verfügt. Seit Mai 2017 bereichert der **East Course** das Golfresort um weitere 18 Bahnen. Das offene Gelände ist visuell geprägt von reich strukturierten Hecken, einigen markanten Solitärbäumen und vor allem durch weitläufige Blickbeziehungen. Seine schlüsselförmige Geländetopografie ähnelt in der Charakteristik einem Linkskurs und ist nicht nur aufgrund der intelligenten Spielführung ein Meisterwerk, das seinesgleichen sucht. Atemberaubend: der Ausblick von Abschlag 10, dem höchsten Punkt des Golfgeländes. Hier scheint der Horizont in unendliche Ferne zu rücken. Auf knapp 6.000 m Länge bietet der East Course mit sechs Teichen an acht Spielbahnen eine Vielzahl an Wasserhindernissen. Weiter begleiten oder queren der Pfohrbach und seine renaturierte Auenlandschaft den Platz über fünf Bahnen. Der markant designte **Academy Course** schließlich hält fünf Bahnen im offenen Gelände und vier Bahnen im Park des Old Course für Sie bereit. Seine knapp 2.500 m Länge empfehlen diesen Platz vor allem für eine schnelle Runde. Dank der abwechslungsreich angelegten Grüns und Umgebungsbereiche ist ein extrem hoher Spaßfaktor garantiert. Jetzt fehlen nur noch Sie. Wann sehen wir uns? /

Die Pflege der Anlage genießt höchste Priorität: Die erfahrenen Greenkeeper und Marshalls des Golf Resorts sorgen dafür, dass jeder Golfer zu jeder Zeit optimale Bedingungen vorfindet.



RESERVIEREN SIE SICH IHRE STARTZEIT UNTER TEL. +49 (0) 771 84-525.



## EIN SPANNENDES AUFGABENFELD UND TÄGLICH NEUE HERAUSFORDERUNGEN -

### ALEXANDER LUX ÜBER SEINE ARBEIT ALS MANAGER GOLF MEMBERSHIP.



**Herr Lux, die Gäste auf dem Platz erleben Greenkeeper, Caddies, Golflehrer. Sie dagegen wirken als Manager Golf Membership hinter den Kulissen. Was genau sind Ihre Aufgaben?**

**Alexander Lux:** Da muss ich etwas ausholen. Der Golfbereich des Resorts wurde neu strukturiert, wir haben nun drei Säulen – zunächst die Plätze selbst, dann die Akademie und zum Dritten alles, was mit unseren Hotelgästen, mit dem Ablauf und dem Turnierbetrieb zu tun hat. Die klassischen Mitgliedschaften und der Golfshop zählen auch dazu.

**Diese dritte Säule ist Ihr Verantwortungsbereich ...**

**AL:** So ist es. Und es ist eine spannende Aufgabe, das muss ich schon sagen. Hoch emotional dazu.

Vielleicht haben Sie schon gesehen, dass wir ausschließlich von Mitgliedern sprechen. Jeder, der bei uns spielt oder trainiert, ist Member. Das ist eine Philosophie, die ich voll und ganz mittrage.

**Sie haben viele klassische Mitgliedschaften. Wo sehen Sie hier Ihre wichtigste Aufgabe?**

**AL:** Sehr wichtig ist mir die Stärkung des Clubgedankens. Im Clubhaus im Hexenweiher heißt es „Members only“ und das Feedback darauf ist sehr positiv. Seit dem 1. April finden dort auch die Siegerehrungen der Turniere statt. Wichtig ist mir auch der Komfort für die Spieler: Sie buchen ihre Startzeiten bei uns in Echtzeit. Und unsere Marshalls kontrollieren regelmäßig das Gelände in Sachen Sauberkeit.

**Stichwort Turnier: Wie sind Ihre Pläne in diesem Bereich?**

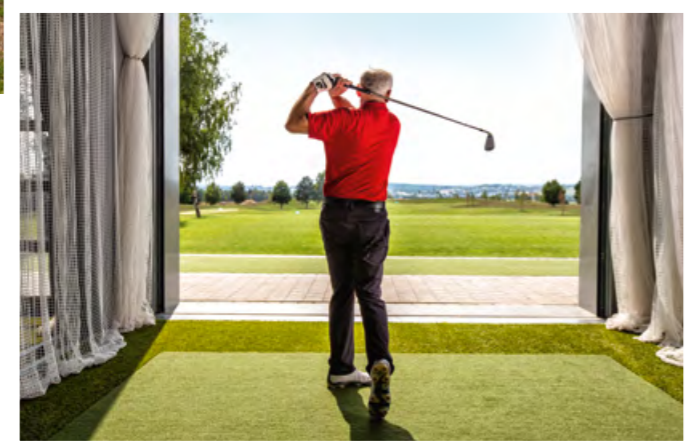
**AL:** Die Turnierplanung für dieses Jahr ist natürlich schon abgeschlossen, aber für 2020 sind neue Formate angedacht, wir sind schon fleißig in der Vorbereitung.

**Was hat es eigentlich mit den „Manager Rounds“ auf sich?**

**AL:** Auch sie sind ein Beispiel dafür, wie wir das Gemeinschaftsgefühl stärken möchten. Manager aus den verschiedensten Hotelbereichen gehen regelmäßig mit auf den Platz und haben ein offenes Ohr für Wünsche und Anregungen.

**Letzte Frage: Welche ist Ihre persönliche Lieblingsbahn?**

**AL:** Das ist schwer zu beantworten. Aber die Bahn 7 auf dem Old Course, die spiele ich wirklich total gerne. Wenn ich dazu komme. /



Die Golf Academy vereint die gesamte Golfkompetenz des Öschberghof unter einem Dach. Das begeistert Anfänger ebenso wie Leistungssportler und Profispieler.

### BLUMENWIESE MIT KUSCHELFAKTOR

Diese Blüten sehen nicht nur gut aus, sondern laden auch noch zum Kuschneln ein: Die Kissen von PAD sind in vielen verschiedenen Farben erhältlich und verwandeln Bett und Sofa in stylische Inseln zum Ausruhen und Träumen.



### DIE KRAFT DER ALOE VERA FÜR EINE STRAHLENDE HAUT

Altes Wissen, neu interpretiert: Die Aloe wurde bereits in der Antike als Heilpflanze verehrt, nun entfaltet sie ihre ganze Wirksamkeit in exklusiv für das SPA entwickelten Anwendungen. Das Aloe Vera Frischpflanzenblatt von PHARMOS NATUR steht dabei im Mittelpunkt.



### EXKLUSIVE ACCESSOIRES IN DEN FARBEN DES SOMMERS

Die Epsom-Serie von Graf von Faber-Castell begeistert Liebhaber exklusiver Lederaccessoires mit neuen sommerlichen Farben. Vom explosiven Rot über provozierendes Pink bis zum sanften Lavendelton: Hier findet jeder seinen persönlichen Farbfavoriten.

### TRAINING HAT IMMER SAISON

Golf, sagt Stefan Königer, sei von der Technik her die zweitschwerste Sportart – nach Stabhochsprung. Seit 2017 ist der ehemalige Eishockeyprofi und Fully Qualified PGA of Germany als Head Pro im Öschberghof tätig. Im Mai 2018 bezogen er und sein Team ihren neuen Wirkungsort – den Neubau direkt am Golfplatz. Hier kann nun das ganze Jahr hindurch trainiert werden. „Wir haben zwei Abschlagboxen mit modernster Messtechnik“, erklärt Königer, „analysieren damit Schläger/Ball und Putter/Ball.“ Während der Winterzeit nutzen seine Schüler – Königer trainiert Anfänger ebenso wie Profis – die Indoor-Facilities der Academy, um ihr Spiel zu verbessern. „Die Academy bietet unseren Spielern einen wesentlichen Vorteil“, so Königer, „im Winter kann der Golfer auf sein Spiel achten und ist fit, wenn die Saison losgeht.“ Und wenn trotzdem einmal Outdoor-Training angesagt ist: Die Driving Range der Anlage verfügt über beheizbare Abschlagboxen. Aber nicht nur das Training selbst entscheidet über den Erfolg, sagt der Head Pro, auch das Equipment müsse optimal auf den Spieler eingestellt sein. „Würden Sie etwa freiwillig in zu kleinen Schuhen herumlaufen?“, will er wissen. Und antwortet selbst: „Ein Golfer sollte nicht gegen sein Gerät spielen, sondern mit ihm, deshalb bieten wir Fittings an. Es gibt den passenden Schläger für jeden Golfer, ganz einfach.“ Er schaut zur Tür. Der nächste Schüler wartet schon. /

### TOTAL GAME CHECK

Mehr Spielfreude durch optimierte Technik: Lassen Sie Ihr komplettes Spiel von einem unserer PGA Professionals durchchecken.

Um festzustellen, wo Ihr größtes Verbesserungspotential liegt, analysieren wir während dieses Intensiv-Einzelkurses Ihr Spiel auf dem Platz.

**Pro Person und Kurs  
(5 Stunden) 325,00 €**

Jetzt buchen unter Tel. +49 (0) 771 84-555  
E-Mail: [golfakademie@oeschberghof.com](mailto:golfakademie@oeschberghof.com)

EMPFOHLEN  
VOM ÖSCHBERGHOF



### EINSCHLAFRITUAL MIT KARDAMOM UND YLANG-YLANG

Nach einem erlebnisreichen Tag zu entspannen, ist mit dem Schlafduft von MOLTON BROWN ein Genuss für die Sinne. Auf Kissen und Decken gesprüht, entfaltet sich ein zarter Duft aus süßem Kardamom, Ylang-Ylang und Vanille.

Nie war individuelles Training einfacher und effizienter. Dank der patentierten FullGravity® Technologie von Technogym® ermöglicht Kinesis Personal die dreidimensionale Bewegung und aktiviert alle kinetischen Ketten des Körpers. Die Trainingslast kann mit einer einfachen Berührung des benutzerfreundlichen Soft-Touch-Displays ausgewählt werden. Darüber hinaus lässt das ebenfalls patentierte, um 360° drehbare Kabelsystem freie, uneingeschränkte Bewegungsabläufe zu. Mit den Griffen in der Alpha-, Beta- und Gammaposition absolvieren Sie mehr als 200 Übungen auf einem Quadratmeter, ohne das Gerät einstellen zu müssen. Da Kinesis Personal nicht nur Basis-, sondern auch kombinierte Trainingsmöglichkeiten zulässt, ist dieses Gerät bei Golfern besonders beliebt, denn so lässt sich auf hervorragende Weise der Golfschwung trainieren. Deshalb finden Sie Kinesis Personal nicht im GYM des Öschberghof sondern in der Golf Academy. Hier haben Sie die Möglichkeit, unter Anleitung zu trainieren und den komplexen Ablauf der Schwungbewegung außerhalb der Driving Range effektiv zu üben und so Ihre Lernerfolge signifikant zu steigern. Ganz gleich, ob Sie Anfänger, Spieler mit Platzreife oder Leistungssportler sind: Kinesis Personal ist erste Wahl für jeden, der sein Spiel optimieren möchte. Unsere Personal Trainer im GYM beraten Sie gerne zu Ausgleichsübungen, Krafttraining und geben Tipps für das richtige Aufwärmen vor der Golfrunde. /

FRAGEN SIE AUCH NACH UNSEREN ATTRAKTIVEN **SPA & GOLFFAHRESKARTEN** UNTER TEL. +49 (0) 771 84-525/-548

**DESIGN TRIFFT AUF FUNKTIONALITÄT:  
DAS TRAININGSGERÄT KINESIS PERSONAL  
VON TECHNOGYM® UNTERSTÜTZT SIE  
DABEI, KRAFT, KOORDINATION UND  
BEWEGLICHKEIT SOWIE IHRE HALTUNGS-  
UND ATMUNGSKONTROLLE ZU VERBESSERN.  
DAS PERFEKTE GERÄT FÜR GOLFER.**

FOTO TECHNOGYM SPA





AUF EINE RUNDE MIT

# HEINER BRAND

TEXT ANKE BRACHT  
FOTOS STEFFEN SCHULTE-LIPPERN

**Mit Ihrem Sieg bei der Weltmeisterschaft 1978 in Kopenhagen haben Sie Handball-Geschichte geschrieben und der Sportart zu enormer Popularität verholfen. Wie haben Sie diesen Moment, als es 20:19 stand, erlebt?**

**Heiner Brand:** Einige Wochen vor der Weltmeisterschaft war ein solcher Erfolg für uns noch unvorstellbar, da wir als Amateure gegen die Staatsamateure bzw. Profis des ehemaligen Ostblocks eigentlich chancenlos waren. Aber jahrelanges hartes Training unter unserem damaligen Trainer Vlado Stenzel hatte uns an das Niveau dieser Mannschaften herangeführt. Nichtsdestoweniger war die Freude nach Spielschluss unglaublich, und wir sind trotz totaler Erschöpfung wie kleine Kinder über das Spielfeld gehüpft.

**Neben vielen anderen Auszeichnungen sind Sie Mitglied der „Hall of Fame des deutschen Sports“. Wie schwer ist es bei so vielen Erfolgen als Spieler und Trainer, bodenständig zu bleiben?**

V I T A  
H E I N E R  
B R A N D

Ist ein ehemaliger deutscher Handball-Nationalspieler aus Gummersbach. Mit dem WM-Sieg von 1978 löste sein Team eine Begeisterungswelle für die Sportart aus. Von 1999 bis 2017 war Heiner Brand Bundestrainer der deutschen Herren-Handball-Nationalmannschaft und wurde 2007 als Trainer Weltmeister. Für sein sportliches und soziales Engagement wurde er bereits mehrfach ausgezeichnet.

**HB:** Indem man sich selbst und den Sport nicht zu wichtig nimmt. Darüber hinaus haben sicherlich die Erziehung in der Familie und die Auswahl des Freundeskreises einen großen Einfluss darauf, ob ich in Gefahr komme, mich von einem normalen Verhalten zu entfernen.

**Was ist für Sie der größere Schlüssel zum Erfolg – Disziplin oder Motivation?**

**HB:** Eine hohe Motivation ist eine unabdingbare Voraussetzung für den Erfolg. Talent, Leidenschaft und Disziplin sind sicherlich weitere Faktoren, die aber nicht in eine Rangfolge zu bringen sind.

**Wie motivieren Sie sich selbst, wenn der Ball mal nicht so will wie Sie?**

**HB:** Beim Golfen benötige ich keine neue Motivation, da ich an Misserfolge gewöhnt bin und aufgrund dieser Tatsache diesen Sport für mich nur als Spaß ansehe. Beim Handball gehören natürlich eine klare Zielvorstellung und die Bereitschaft, für die Erreichung dieses Zieles alles zu tun, dazu. Und als Mannschaftssportler

hat man immer das gemeinsame Erfolgserlebnis vor Augen. Denn es gibt aus meiner Sicht nichts Schöneres, als zusammen einen Sieg zu erringen und diesen auch zusammen entsprechend zu feiern.

**Welcher Platz ist Ihr Lieblingsgolfplatz in Europa?**

**HB:** Da meine Fähigkeiten als Golfer beschränkt sind, neige ich dazu, Golfplätze nach ihrer Eingebundenheit in die Natur zu beurteilen. Da gibt es in Kärnten wunderschöne Plätze, aber auch der Öschberghof gehört dazu.

**Wann waren Sie zum ersten Mal zum Golfen im Öschberghof?**

**HB:** Die Jahreszahl habe ich gerade nicht präsent, aber ich weiß, dass es im Rahmen eines Sporthilfe-Golfturniers war.

**Sind Sie ein Early Bird?**

**HB (lacht):** Die „präsenile Bettflucht“ macht mich zu einem Early Bird.

**Sie sind ein gefragter Redner, halten Vorträge und geben Seminare. Eines Ihrer Themen lautet „Erfolg bedeutet stetige Veränderung“. Warum Veränderung anstatt Beständigkeit?**

**HB:** In einer Sportkampagne in Nordrhein-Westfalen werde ich mit dem Satz zitiert: „Spitzensport setzt die ausdauernde Fähigkeit voraus, sich immer wieder neu zu orientieren.“ Neue wissenschaftliche Erkenntnisse, Regeländerungen, Verbesserungen der Analysemethoden und der Wunsch, sich nicht mit dem Erreichten zufriedenzugeben, erfordern eine Veränderungsbereitschaft. Aber dabei muss man die Erfolgsstrategie ja nicht aus den Augen verlieren.

**Ihr soziales Engagement ist groß. Gibt es derzeit ein „Herzensprojekt“, das Sie besonders bewegt?**

**HB:** „Herzensprojekte“ sind für mich insbesondere die Organisationen, die die Unterstützung von kranken und benachteiligten Kindern zum Ziel haben. Das sind in meinem Umfeld der Deutsche Kinderhospizverein, die Hermann-van-Veen-Stiftung, die Opam-Stiftung und Nick&Co. Dazu liegt mir natürlich sehr viel an der optimalen Betreuung und Versorgung meines Freundes und ehemaligen Mitspielers Joachim Deckarm.

**Vielen Dank für diese schöne Runde, Herr Brand. Wir wünschen Ihnen weiterhin viel Erfolg. /**

„SPITZENSport  
SETZT DIE  
AUSDAUERnde  
FÄHIGKEIT VORAUS,  
SICH IMMER  
WIEDER NEU ZU  
ORIENTIEREN.“

HEINER BRAND



VON A WIE AQUAFITNESS BIS Z WIE ZIRKELTRAINING -  
 IM ÖSCHBERGHOF FINDET JEDER GAST SEINEN EIGENEN WEG  
 ZU MEHR FITNESS UND WOHLBEFINDEN. EIN HOCHMODERNES  
 GYM, 45 KURSTUNDEN PRO WOCHE UND ERSTKLASSIG  
 AUSGEBILDETE PERSONAL TRAINER UNTERSTÜTZEN DABEI,  
 DIE SELBST GESTECKTEN ZIELE ZU ERREICHEN.

# FIT

## DURCH DEN TAG

TEXT ANKE BRACHT  
 FOTOS ÖSCHBERGHOF

Die Tür zum Kursraum steht einladend offen, vor einer flächendeckenden Spiegelwand machen Menkea Kowalczewski und ein Hotelgast ein paar Dehnübungen. Gleich geht es raus zur Nordic-Walking-Runde. Einmal um den Golfplatz herum, gut fünf Kilometer. Genau die richtige Distanz, um am Morgen in Schwung zu kommen, sagt die Personal Trainerin und greift nach ihren Stöcken. Sie kann sich keinen schöneren Beruf vorstellen, sagt die junge Frau – und keinen schöneren Ort, um zu arbeiten. Davon profitieren die Gäste des GYM gleich mehrfach, denn Menkea Kowalczewski besitzt neben der Lizenz zur Personal Trainerin auch die zur Sporttherapeutin und Wellness- und Entspannungstrainerin. Die bodentiefen Fenster hat sie zurückgeschoben; sie geben den Blick auf die Außenanlage frei. Hier trainiert ihr Kollege Massimo Vicino, lizenzierter Personal Trainer und Fitnesstrainer, gerade mit einer kleinen Gruppe an den Geräten des Outdoor-Fitness-Parks. Beide wissen zu motivieren, beide stellen sich täglich neu auf die Ziele der Gäste ein. Und die wohnen längst nicht alle im Resort: Viele von ihnen stammen aus der Region und nutzen das GYM als persönlichen Fitnessclub. „Der eine möchte abnehmen,



Ganz gleich ob im 550 qm großen GYM, im Outdoor-Fitness-Park oder auf dem Fußballplatz: Im Öschberghof findet Sport ebenso drinnen wie draußen statt. Im Sommer besonders beliebt: morgendliches Nordic Walking rund um den Golfplatz.



**ERST CHECK-IN, DANN CHECK-UP:  
VOR TRAININGSBEGINN ERFOLGT BEI  
JEDEM GAST EINE AUSFÜHRLICHE  
ANAMNESE, UM OPTIMAL AUF DIE  
INDIVIDUELLEN BEDÜRFNISSE UND  
WÜNSCHE EINGEHEN ZU KÖNNEN.**



Das Kursprogramm begeistert durch Vielseitigkeit. Damit die Teilnehmer ihre Ziele daheim motiviert weiterverfolgen können, geben die Personal Trainer individuelle Tipps zu Ernährung und Fitness

ein anderer nach langer Pause wieder mit Sport anfangen. Oder treibt bereits intensiv Sport und möchte hier etwas für eine bestimmte Muskelgruppe tun“, beschreibt die Personal Trainerin die verschiedenen Zielgruppen. Diese haben reichlich Gelegenheit, sich im 550 qm großen GYM auszutoben: Hochmoderne Technogym-Geräte und ein Kursangebot mit 45 Stunden pro Woche, dazu jede Menge Möglichkeiten für Outdoor-Sportarten – im Öschberghof kommt jeder fit durch den Tag und zwar mit Wohlfühlgarantie. Im GYM ist den Tag hindurch ein kleines Buffet mit gesunden Snacks aufgebaut, dazu Getränke und Obst für jeden Geschmack.

Gäste des Resorts, die gezielt an ihrer Fitness arbeiten möchten, können schon vor dem Aufenthalt Kontakt mit den Trainern aufnehmen und über einen individuellen Trainingsplan sprechen. Eine ausführliche Anamnese vor dem ersten Training ersetzt das allerdings nicht, betont Massimo Vicino. Die kürzeste Einheit beträgt 25 Minuten, die Power-Pakete enthalten bis zu 20 Einheiten mit einer Laufzeit von bis zu 25 Wochen ab Start. Jeder Gast, der an den Geräten arbeiten möchte, erhält ein Technogym-Armband, das die Trainingsdaten speichert. Er und seine Kollegin sind von den hochmodernen Fitnessgeräten total überzeugt: „Ein wichtiger Aspekt ist die ‚Range of Motion‘. Damit können wir den Belastungsgrad einstellen bzw. definieren, bis zu welchem Winkel man Arm oder Bein beugen oder strecken kann“, sagt Vicino. Menkea Kowalczewski sieht einen weiteren Mehrwert für die Kunden darin, dass die Trainingsdaten auf jedem Technogym-Gerät abgerufen werden können: „Wenn ein Gast heute hier trainieren möchte und morgen in einem Technogym-Studio in Dubai – kein Problem.“

Um auf die Bedürfnisse Golf spielender Gäste und Mitglieder bestmöglich eingehen zu können, haben beide Trainer ihre Platzreife gemacht. „Viele Golfer kommen zum Krafttraining zu uns oder zum Stretching“, erzählt Massimo Vicino. Wer dagegen seine Körperhaltung beim Abschlag oder seinen Schwung verbessern möchte, dem empfehlen sie eine Stunde an der Kinesis-Wand in der Golf Academy. „Manchmal schicken wir Gäste auch erst

in die Sauna oder zur Massage, wenn beim Training etwas wehtut“, sagt Menkea Kowalczewski, „wir empfehlen uns hier alle abteilungsübergreifend weiter.“ Und damit nicht genug, die beiden haben bereits das nächste Ziel im Blick. Sie möchten die Gäste des Öschberghof bereits beim Check-in auf die vielen Möglichkeiten in Sachen Sport und Fitness hinweisen und für eine „Schnupperstunde“ begeistern. /

**POWER  
PAKETE**

Ob erfolgreiche Gewichtsreduzierung oder Muskelaufbau – Ihr Erfolg ist unsere Motivation. Für besonders effektive Ergebnisse beim Personal Training empfehlen sich unsere vier Power-Pakete. Mit Ihrem persönlichen Technogym-Armband verfolgen Sie Ihre Fortschritte Stück für Stück. Buchbar ab 10 Einheiten mit 15 Wochen Gültigkeit ab der ersten Einheit.

**Pro Person ab 890,00 €**

Jetzt buchen unter Tel. +49 (0) 771 84-548  
E-Mail: spa@oeschberghof.com

**EMPFOHLEN**

**VOM ÖSCHBERGHOF**



INDIVIDUELLE  
SCHATTENLÖSUNGEN SIND GEFRAGT,  
BEI DENEN MULTIFUNKTIONALE  
SONNENSCHIRME UND OUTDOOR-  
INVENTAR EIN HARMONISCHES  
GESAMTBILD ERGEBEN.

V O N D E R S O N N E  
E M P F O H L E N

Wenn die Temperaturen steigen, wünschen sich selbst Sonnenanbeter ein schattiges Plätzchen: Im Öschberghof entspannen und dinieren unsere Gäste unter den schützenden Schirmen von GLATZ. Der Schweizer Schirmhersteller mit 125-jähriger Erfahrung versteht sich bestens darauf, ebenso funktionale wie ästhetische Schattenspender zu kreieren: Die Schirme der Palazzo-Linie für den Objektbereich verleihen den Terrassen des Resorts eine unvergleichliche Atmosphäre. Kein Wunder, dass Gäste auch zuhause die Vorzüge der GLATZ-Technologie genießen möchten. Für sie hat das Unternehmen zum Beispiel den Sombrano S+ entwickelt. Sein Schirmdach öffnet sich beim Kurbeln horizontal ausgerichtet, ohne dabei mit dem darunter stehenden Sitzmobiliar in Berührung zu kommen. Zusammengefaltet braucht der Schattenspender kaum Raum – in voller Pracht bietet er maximalen Schatten. Die Lenkstange ist ein weiteres Plus. Mit ihr lässt sich sein Schirmdach komfortabel nach links oder



Für den professionellen Einsatz: Ein Schirm der Palazzo-Linie auf der Schwägalp in der Schweiz.

rechts bis zu 54 Grad neigen und in die gewünschte Position verstellen. Bleibt die Standortposition des Sombrano S+ unverändert, sorgt ein kugelgelagerter Drehfuß dafür, dass sich das Schirmdach komplett um die eigene Achse drehen und dem jeweiligen Sonnenstand entsprechend fixieren lässt. Der Sommer kann kommen! /

# [SOMƏ'LI E:]

DAS SPIEL MIT DEM UNERWARTETEN WEISSER EBENSO  
ZU INSZENIEREN WIE DIE GROSSE WEINREISE ZUM MENÜ.  
DER GEBÜRTIGE SCHWEIZER MICHAEL HÄNI IST EIN  
BEEINDRUCKEND GUTER UNTERHALTER -  
EIN HERVORRAGENDER [SOMƏ'LI E:] IST ER SOWIESO.

TEXT RETO MÜLLER  
FOTOS BLACKWOOD MEDIA

in früher Freitagabend im ÖSCH NOIR, die Türen zum Fine Dining-Restaurant sind noch geschlossen. Michael Häni bittet an den Chef's Table und lehnt sich so entspannt auf dem Stuhl zurück, als sei er selbst hier zu Gast. Dabei ist er alles andere als das, nämlich der Sommelier des Hauses. In einer guten Stunde wird er an jedem Tisch aufmerksam zuhören, mit dem einen oder anderen Gast ein wenig fachsimpeln, Weine erklären. Denn ein guter Sommelier ist auch immer ein guter Menschenkenner. Und er wird immer wieder überraschen, denn das ist seine Mission. „Gäste bestellen oft das, was sie kennen, weil sie die Enttäuschung fürchten, gerade wenn sie ein mehrgängiges Menü bestellen. Dann soll alles perfekt sein.“ Natürlich entscheide stets der Gast, was in das Glas komme, sagt Häni, aber es sei ihm nun mal wichtig, auch unbekanntere – und dabei ebenso vorzügliche – Weine in den Fokus zu rücken. „Selbstverständlich haben wir die großen Namen auf der Karte, sie umfasst mehr als 500 Positionen, aber es ist immer wieder ein super Moment, wenn der Gast meiner Beratung folgt und begeistert ist.“ Und das Spiel mit dem Unerwarteten hört hier noch lange nicht auf. Michael Häni empfiehlt darüber hinaus auch gerne „gegen den Strom“, wie er sagt. „Ich möchte alte Stilstiken aufbrechen, Beispiel Dessert. Da rate ich zu einem säurebetonten Wein. Und ich erkläre immer, wie der Wein mit der Speise zusammengeht. Dann hat der Gast ein ganz anderes Geschmackserlebnis und ist beim nächsten Mal vielleicht noch mutiger.“ Keine Frage, Häni arbeitet mit eigener Handschrift, ist Sommelier mit Leib und Seele. Dabei mochte er lange Zeit überhaupt keinen Wein. „Während meiner Ausbildung musste ich zwar hin und wieder Weine

verkosten, aber ich dachte immer, das brauchst du nicht! Wein hat mir einfach nicht geschmeckt.“ Das sollte sich ändern, als er nach seiner Lehre in das Baur au Lac wechselte. „Ich kam auf einmal mit Weinen in Berührung, bei denen ich dachte, hoppla, was ist das denn?“, sagt der gebürtige Schweizer schmunzelnd. Langsam sei er in seinen heutigen Beruf „hineingerutscht“, habe die Sommelierschule besucht, arbeitete als Restaurant Supervisor im Pavillon, dem Zwei-Sterne-Restaurant des Baur au Lac. Nach neun Jahren in Zürich führte ihn sein Weg in den Schwarzwald – und vor einem Jahr in den Öschberghof. Wenn er gerade keine Gäste berät oder sie auf einer Weinreise durch das Gourmetmenü von Küchenchef Manuel Ulrich begleitet, arbeitet er an neuen Ideen. So möchte er „vertikale Degustationen“ etablieren. Und er überrascht weiter, nämlich mit seiner Einstellung zu „offenen“ Weinen. „Nicht jeder möchte eine Flasche Château Pétrus für mehrere tausend Euro kaufen, ein Glas davon trinken aber sehr wohl. Wir arbeiten hier mit einem Verfahren, mit dem wir den Wein entnehmen können, ohne dass Sauerstoff in die Flasche gerät.“ Jetzt strahlt er. Ein Sommelier auf Mission. /

„DER GAST  
MUSS DEM  
SOMMELIER  
VERTRAUEN  
KÖNNEN  
WIE SEINEM  
FRISÖR.“



## MICHAEL HÄNI [SOMƏ'LI E:]

Das Wort Sommelier hat es in sich, nämlich eine wohlklingende Phonetik und eine interessante Geschichte. Was hervorragend zu Michael Häni überleitet: Wenn der Sommelier des Hauses über seinen persönlichen Weg zum Wein spricht, ist das mehr als spannend.

PERSÖNLICH

# GEWINNSPIEL

## ÖSCH NOIR

Machen Sie mit bei unserem unterhaltsamen Spiel „Frage & Antwort“ und gewinnen Sie mit etwas Glück Ihre persönliche Wohlfühlzeit im Öschberghof:

**DREI TAGE/ZWEI NÄCHTE\* FÜR 2 PERSONEN IN EINEM ZIMMER DER KATEGORIE DELUXE INKLUSIVE RUNDUMSORGT-ANGEBOT UND EINEM 4-GANG-MENÜ MIT WEINBEGLEITUNG IM FINE DINING-RESTAURANT ÖSCH NOIR**

Wir möchten von Ihnen wissen:

**Unter welcher Durchwahl reservieren Sie bei uns Ihr Zimmer?**

Die richtige Antwort finden Sie in diesem Magazin.

Alles, was Sie nun tun müssen, ist unsere Online-Gewinnspielseite aufzurufen und die Zahl in die vorgegebenen Kästchen einzutragen.

Bitte nutzen Sie diesen Link:

**GEWINNSPIEL-OESCHBERGHOF.COM**

Wir wünschen Ihnen viel Glück!

OESCHBERGHOF.COM

TEILNAHMEBEDINGUNGEN: Teilnahmeberechtigt ist jeder mit Ausnahme der Mitarbeiter des Öschberghof und deren Angehörige. Die Teilnahme ist ausschließlich online möglich. Teilnahmeschluss ist der 30. September 2019, danach wird die Landingpage offline gestellt. Der Gewinner wird unter allen Teilnehmern per Zufallsprinzip ausgespielt und per E-Mail über seinen Gewinn informiert. Die Gültigkeit beträgt sechs Monate ab Benachrichtigungsdatum. Eine Auszahlung des Gewinns ist nicht möglich, der Rechtsweg ist ausgeschlossen.\*Nicht an Feiertagen einlösbar. Die von Ihnen angegebenen Daten werden nur mit Ihrer vorherigen Zustimmung zu Werbezwecken verwendet. Diese Zustimmung können Sie jederzeit widerrufen.

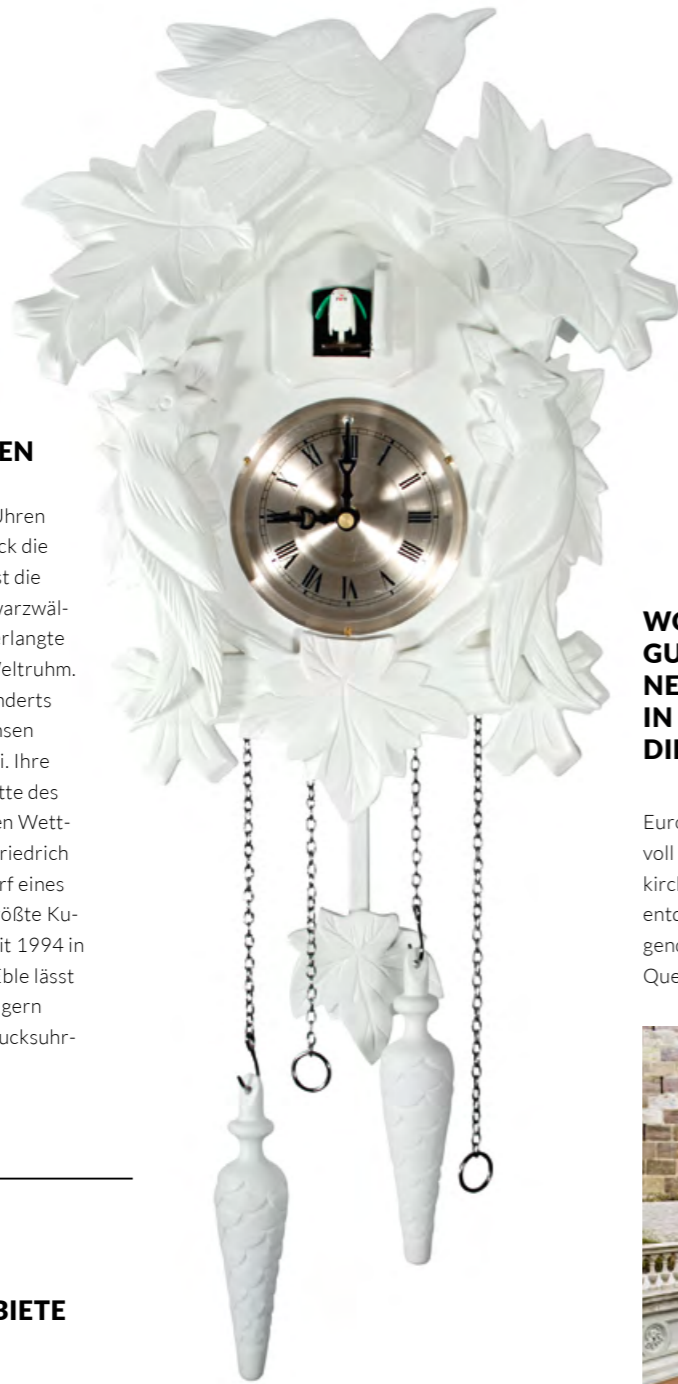
CHAMPAGNE  
**POMMERY**  
A REIMS-FRANCE



**POMMERY Brut Apanage**  
im offenen Ausschank im Hotel DER ÖSCHBERGHOF

# LAND&LEUTE

DER SCHWARZWALD - ZWISCHEN TRADITION UND MODERNE



## IN EINER REGION, IN DER DIE UHREN EINEN VOGEL HABEN

Im Schwarzwald ticken die Uhren anders. Hier sagt der Kuckuck die Zeit an. Streng genommen ist die Kuckucksuhr gar keine Schwarzwälder Erfindung. Hier jedoch erlangte sie ihre heutige Form und Weltruhm. Schon Mitte des 17. Jahrhunderts besaß der Kurfürst von Sachsen eine Uhr mit Kuckucksschrei. Ihre typische Form erhielt sie Mitte des 19. Jahrhunderts durch einen Wettbewerb, den der Architekt Friedrich Eisenlohr mit seinem Entwurf eines Bahnhäusles gewann. Die größte Kuckucksuhr der Welt steht seit 1994 in Triberg. Uhrmacherfamilie Eble lässt Besucher bei einer Führung gern hinter die Fassade des Kuckucksuhrhauses schauen.  
[uhren-park.de](http://uhren-park.de)

## ER IST EINES DER SCHÖNSTEN NATURSCHUTZGEBIETE DEUTSCHLANDS: DER FELDBERG

Ob Schneeschuhabenteuer im Winterwald oder atemberaubendes Panorama an einem Sommerabend – wer im Schwarzwald Urlaub macht, muss ihn erlebt haben, den Feldberg. Gut zwölf Kilometer umfasst der Feldbergsteig, eine Tour in der warmen Jahreszeit über einen schmalen, wilden Bergpfad, bei der man den Kopf im Tal lässt und die Sinne auf Empfang schaltet. Wer das besonders intensiv erleben möchte, der macht sich am späten Nachmittag auf

den Weg, wenn die meisten Autos den Parkplatz bereits wieder verlassen. Dann wird es ruhig am Berg, nur die Grillen sind bei ihrem Abendkonzert zu hören. Wildgräser wiegen sich im Abendwind, und der Blick ist frei ins scheinbar Unendliche. Auf verwinkelten Pfaden geht es nach dem Gipfel wieder hinunter. Man kann es Wandern nennen, Workout, oder Wellness für die Seele.

GERNE GEBEN WIR IHNEN WEITERE TIPPS FÜR EINEN GELUNGENEN TAG UNTER TEL. +49 (0) 771 84-610

## WO ALLES BEGINNT: GUT 2.800 KILOMETER DURCH NEUN EUROPÄISCHE LÄNDER - IN DONAUESCHINGEN NIMMT DIE DONAU IHREN ANFANG.

Europas zweitgrößter Fluss hat seine kunstvoll eingerahmte Quelle zwischen der Stadtkirche und dem Schloss. Wer genau hinschaut, entdeckt im kristallklaren Wasser aufsteigende Bläschen. Von hier aus macht sich das Quellwasser auf den Weg ins Schwarze Meer.



UNTERWEGS

INSPIRIERENDE ANGEBOTE ZU DIESEM THEMA FINDEN SIE AUF [OESCHBERGHOF.COM](http://OESCHBERGHOF.COM)

## Freilichtmuseum: In diesem Land vor unserer Zeit

Was ist besser als der Blick in das Geschichtsbuch? Das Eintauchen in die Geschichte selbst! Gelegenheit dazu bietet das Freilichtmuseum Neuhausen ob Eck. 25 wieder aufgebaute Häuser aus den Landschaften Schwäbische Alb, Schwarzwald, Bodensee, Hegau, Baar und Oberer Neckar zeigen das bäuerliche Leben früherer Zeiten. Die Kirche im Mittelpunkt, darum herum Bauernhäuser, Schul- und Rathaus, Kaufhaus, Schmiede, Hafnerei, Ställe und der Brunnen auf dem Dorfplatz. Im Gasthaus Ochsen können Besucher zünftig einkehren, im Kaufhaus Pfeiffer bei Tante Emma einkaufen.  
[freilichtmuseum-neuhausen.de](http://freilichtmuseum-neuhausen.de)

## SKULPTUR UND SKALPELL: FÜRSTLICHE KUNSTSAMMLUNG IM DONAUESCHINGER SCHLOSS



Schloss Donaueschingen ist eine Residenz des Hauses Fürstenberg und seit Jahrhunderten in Familienbesitz. Das Schloss ist umgeben von einem weitläufigen Park. Die Fürstlich Fürstenbergischen Sammlungen zeigen sowohl Teile der fürstlichen Kunstsammlung als auch Ausstellungsstücke zur Geschichte und Kultur des Hauses Fürstenberg. Eines der kuriosesten Stücke ist unzweifelhaft Napoleons Reiseurinal, das sich in der Donaueschinger Sammlung befindet. Die fürstliche Sammlung spannt den Bogen von mittelalterlichen Tafelgemälden und Skulpturen bis hin zu moderner Kunst. Die naturkundlichen Abteilungen zeigen ausgestopfte Tiere wie Bären, Tiger und Co. Auch das Schloss selbst kann im Rahmen einer kunsthistorischen Führung besichtigt werden. Nicht ausgeschlossen, dass man dabei auch den Hausherrn antrifft, der seit 2002 wieder mit seiner Familie das Schloss bewohnt.



## ES MUSS NICHT GLEICH BIS NACH BUDAPEST SEIN

Radfans kommen in Donaueschingen voll auf ihre Kosten. Denn hier startet der Donauradweg, eine der schönsten Radstrecken Europas mit Ziel in Budapest. Die erste Etappe führt von Donaueschingen bis nach Sigmaringen. Kleine kurze Steigungen werden immer wieder mit traumhaften Ausblicken auf das felsige Donautal belohnt. Zurück geht es mit der Bahn.

# LAND&LEUTE

DER SCHWARZWALD - ZWISCHEN TRADITION UND MODERNE

FÜR HILFE BEI DER ORGANISATION IHRES  
AUSFLUGS WÄHLEN SIE BITTE +49 (0) 771 84-610



© thyssenkrupp Elevator

## EINMAL DEN ÜBERBLICK BEKOMMEN

Wer einen Eindruck vom Schwarzwald bekommen möchte, ohne dafür in die Luft gehen zu müssen, der sollte in Rottweil den thyssenkrupp Testturm besichtigen. Auf 232 Metern Höhe befindet sich die höchstgelegene Besucherplattform Deutschlands. Wer sich hier hochwagt, wird mit einem einzigartigen Panoramablick belohnt. Das imposante Bauwerk stammt aus der architektonischen Feder von Werner Sobek mit Helmut Jahn. [testturm.de](http://testturm.de)



# NAT

# URE

## DIE NIAGARAFÄLLE VON DEUTSCHLAND

Zugegeben, mit den Niagarafällen können die Triberger Wasserfälle nicht ganz mithalten, aber mit ihren 163 Metern sind sie immerhin die höchsten Wasserfälle Deutschlands. Über sieben Fallstufen rauscht das Wasser der Gutach mit lautem Getöse hinab. Steht man im Sommer auf der neu gebauten Plattform, erfrischt die Gischt die sonnengewärmte Haut, und selbst im Winter steht man vor einem beeindruckenden Naturschauspiel. Empfehlenswert sind die drei beschilderten Themenrouten entlang der Wasserfälle. Der Naturweg, der Kulturweg sowie der Kaskadenweg informieren zusätzlich über Tiere, Pflanzen und die Geschichte der Wasserfälle. Selbst am Abend lohnt ein Ausflug nach Triberg: Bis 22.00 Uhr werden die Wasserfälle beleuchtet.

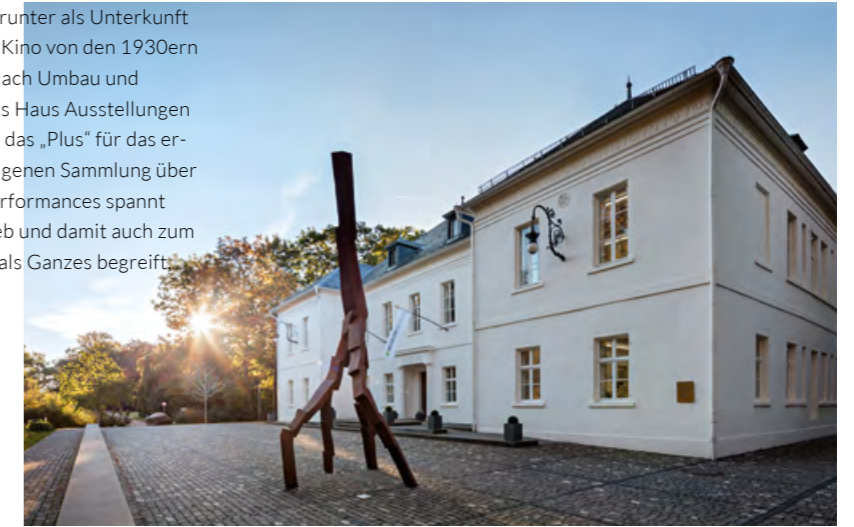
## SCHRAMBERG ZEIGT DIE LIMOUSINE DES BUNDESPRÄSIDENTEN

Die Begeisterung fürs Automobil macht auch vor dem Schwarzwald nicht Halt. In Schramberg zeigt die Dr.-Ing. Hans-Jochem-Stein-Stiftung eine Sammlung von 130 einzigartigen Fahrzeugen. Namensgeber und Unternehmer Stein hat sich schon früh für Oldtimer interessiert. Sein erstes Stück war ein Ford A aus dem Jahr 1928. Die Exponate lesen sich wie das Who is Who der Automobilgeschichte. Da steht ein Maybach Zeppelin ebenso wie der Mercedes 300, den einst Bundespräsident Heinrich Lübke fuhr.

UNTERWEGS

## MUSEUMART.PLUS

In jeder Hinsicht ein Museum mit Plus: Das klassizistische Gebäude in Donau-eschingen hat eine bewegte Geschichte hinter sich – darunter als Unterkunft für Reservisten während des Ersten Weltkriegs und als Kino von den 1930ern bis in die 80er-Jahre des letzten Jahrhunderts hinein. Nach Umbau und Erweiterung als Museum 2009 wiedereröffnet, zeigt das Haus Ausstellungen nationaler wie internationaler Künstler. Seit 2015 steht das „Plus“ für das erweiterte Konzept des Museums. Von den Werken der eigenen Sammlung über Wanderausstellungen, Lesungen, Theaterstücke und Performances spannt sich der Bogen hin zu einem lebendigen Museumsbetrieb und damit auch zum erweiterten Kunstbegriff. Wer künstlerisches Schaffen als Ganzes begreift, wird diesen Ort lieben. [museum-art-plus.com](http://museum-art-plus.com)



INSPIRIERENDE ANGEBOTE ZU DIESEM  
THEMA FINDEN SIE AUF [OESCHBERGHOF.COM](http://OESCHBERGHOF.COM)

# L I F F E

## DER BODENSEE

Sehnsuchtsort für Natur- und Kulturliebhaber: Der Bodensee und seine Region waren bei Reisenden schon immer beliebt. Für die Gäste des Öschberghof ist der flächenmäßig drittgrößte See Mitteleuropas das ideale Ziel für einen Tagesausflug. So locken das Zeppelin Museum in Friedrichshafen und die Blumeninsel Mainau genauso wie die in das UNESCO-Weltkulturerbe aufgenommene Klosterinsel Reichenau – und von Mitte Juli bis Mitte August stehen natürlich die Bregenzer Festspiele im Mittelpunkt. Wir im Oeschberghof haben noch einen anderen Tipp: In Lindau erwartet Sie eine der schönsten Parkanlagen am Bodensee – der Lindenhofpark aus dem 19. Jahrhundert. Direkt am Seeufer gelegen, ist die weitläufige Parklandschaft eine Oase der Ruhe.



# ARRANGEMENTS

IM ÖSCHBERGHOF



## FREUNDINNENTAGE

GANZJÄHRIG BUCHBAR

Gönnen Sie sich eine Auszeit mit Ihrer besten Freundin oder Ihrer geliebten Mama. Wir umsorgen Sie mit einem speziellen SPA-Verwöhnpaket, mit Gesichtsbildung, Maniküre und Pediküre. Ein passendes Abend-Make-up mit individueller Beratung und Erinnerungsfoto darf natürlich auch nicht fehlen. Zeit zum intensiven Austausch bieten der Kaffeeklatsch mit Etagerie in unserem Wohnzimmer sowie ein Einkaufsbummel durch die Altstadt von Villingen.

**2 Nächte für 1 Person im Einzelzimmer ab 747,00 €**  
**2 Nächte für 2 Personen im Doppelzimmer ab 1.286,00 €**



## SCHWEIZER NATIONALFEIERTAG

31. JULI - 04. AUGUST 2019

Begehen Sie den ersten August und damit den Schweizer Nationalfeiertag auf ganz besondere Art. Erleben Sie sportliche Abwechslung bei unseren Golfturnieren und genießen Sie an vier Abenden unterschiedliche kulinarische Highlights, die mit traditionellen Schweizer Gerichten akzentuiert werden. Ein fulminantes Feuerwerk und der traditionelle „S'Cüpli“-Empfang dürfen hierbei natürlich nicht fehlen.

**4 Nächte für 1 Person im Einzelzimmer ab 1.256,00 €**  
**4 Nächte für 2 Personen im Doppelzimmer ab 1.896,00 €**



## FRONLEICHNAM

20. - 23. JUNI 2019

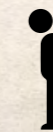
Wenn der Sommer seinen Höhepunkt erreicht, findet im Öschberghof eine besondere Mischung aus Sport, Entspannung und kulinarischem Hochgenuss statt. Erleben Sie eine unvergessliche Auszeit und freuen Sie sich auf Highlights, wie den gemeinsamen Aperitif mit der Resortleitung, ein feines Galadinner, abwechslungsreiche Livemusik sowie zwei Golfturniere (Teilnahme optional). Alternativ entspannen Sie einfach in unserem über 5.000 qm großen SPA & GYM.

**3 Nächte für 1 Person im Einzelzimmer ab 875,50 €**  
**3 Nächte für 2 Personen im Doppelzimmer ab 1.289,00 €**

JETZT BUCHEN UNTER TELEFON +49 (0) 771 84-612, RESERVIERUNG@OESCHBERGHOF.COM  
 WEITERE INSPIRIERENDE ANGEBOTE FINDEN SIE AUF WWW.OESCHBERGHOF.COM

# WOHIN DES WEGES

WO BEFINDET SICH DAS WOHNZIMMER? UND WIE GELANGE  
 ICH ZUM GOLFSHOP? AUF DIESE UND ANDERE FRAGEN FINDEN  
 SIE EINE ANTWORT - IN UNSEREM KLEINEN FALTPLAN. SO  
 GELANGEN SIE SCHNELL UND UNKOMPLIZIERT VON A NACH B,  
 SOWOHL IM HOTELBEREICH ALS AUCH IM GESAMTEN RESORT.



OH, DA WAR WOHL JEMAND SCHNELLER ALS SIE.  
 ABER KEIN PROBLEM, ES SIND NOCH GENÜGEND  
 FALTPLÄNE DA. RUFEN SIE UNS BITTE AN UNTER  
 TEL. +49 (0) 771 84-0 ODER SCHREIBEN SIE UNS  
 EINE E-MAIL AN INFO@OESCHBERGHOF.COM  
 UND SIE ERHALTEN UMGEHEND IHR EXEMPLAR.

# HIER IST GOLF ZU HAUSE

Perfekter Service, professionelle Beratung und die exklusivsten Golfmarken in atemberaubender Kulisse – erleben Sie Golf House. Im Pro Shop Öschberghof, in unseren 29 Filialen und auf [golfhouse.com](http://golfhouse.com)



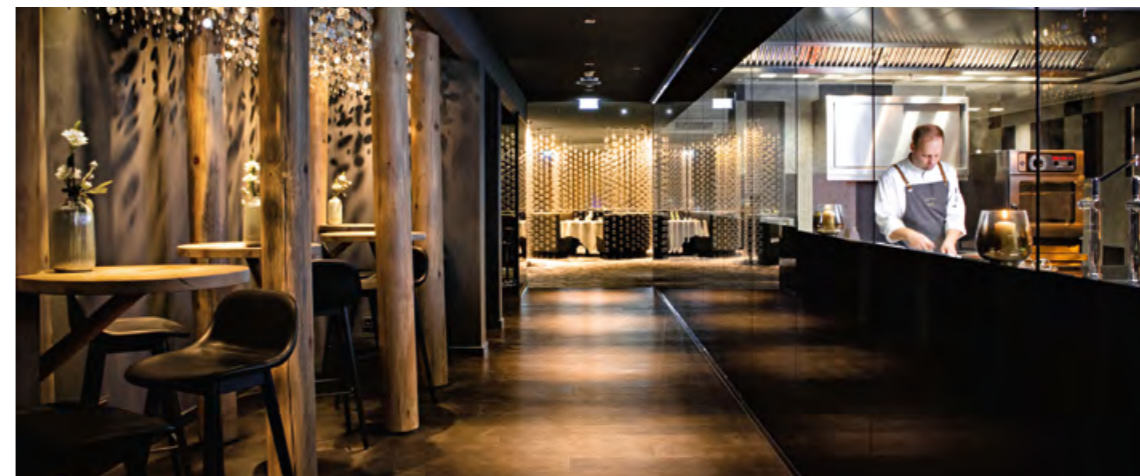
**Golf House**  
LEIDENSCHAFT VERBINDET

[golfhouse.com](http://golfhouse.com)

ANGEBOTE & EMPFEHLUNGEN

## ARRANGEMENTS

IM ÖSCHBERGHOF



### ZEIT ZU ZWEIT

GANZJÄHRIG BUCHBAR (ZWISCHEN MITTWOCH UND SONNTAG)

Verbringen Sie romantische Stunden mit Ihrer/ Ihrem Liebsten im Öschberghof. Sei es bei einem Besuch im über 5.000 qm großen SPA, beim ausgiebigen Frühstück in der Privatsphäre Ihres Zimmer oder bei einer Kutschfahrt mit Champagner (im Winter bei einer Schlittenfahrt mit Glühwein) – bei uns lassen Sie Hektik und Alltag hinter sich. Als Highlight wartet ein Candle-Light-Dinner in unserem Fine Dining-Restaurant ÖSCH NOIR auf Sie.

**2 Nächte für 2 Personen im Doppelzimmer ab 1.050,00 €**



### GEBURTSTAG

GANZJÄHRIG BUCHBAR

Starten Sie rundumsorgt in Ihr neues Lebensjahr: Genießen Sie das Geburtstagsmenü mit passender Weinbegleitung und freuen Sie sich auf ein ganz besonderes Geburtstagspräsent. Mit einem gerahmten Foto als Andenken an Ihren Aufenthalt, wird dieser Besuch im Öschberghof niemals in Vergessenheit geraten.

**1 Nacht für 1 Person im Einzelzimmer ab 294,00 €**

**1 Nacht für 2 Personen im Doppelzimmer ab 464,00 €**



### PFINGSTEN

07. – 10. JUNI 2019

Während der Pfingstfeiertage erleben golf- und genussbegeisterte Gäste den Öschberghof von seiner schönsten Seite. Bei strahlendem Sonnenschein nehmen Sie an unseren Golfturnieren (optional) teil oder entspannen im großzügigen Außenbereich des SPA und erfrischen sich im kühlen Nass unserer beiden Pools. Im Wohnzimmer erfreuen Sie sich an Live Piano-Musik mit Gesang und die Abende inszenieren wir auf kulinarisch höchstem Niveau – inklusive Galadinner und Feiertagsbuffet.

**3 Nächte für 1 Person im Einzelzimmer ab 875,00 €**

**3 Nächte für 2 Personen im Doppelzimmer ab 1.289,00 €**

**JETZT BUCHEN UNTER TELEFON +49 (0) 771 84-612, RESERVIERUNG@OESCHBERGHOF.COM**  
WEITERE INSPIRIERENDE ANGEBOTE FINDEN SIE AUF [WWW.OESCHBERGHOF.COM](http://WWW.OESCHBERGHOF.COM)

DIE ALLGEMEINEN GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FINDEN SIE AUF [OESCHBERGHOF.COM/AGB](http://OESCHBERGHOF.COM/AGB)

DER ÖSCHBERGHOF

## GENIESSEN UND FEINSCHMECKEN

Großzügiges Frühstücksbuffet im Restaurant Esszimmer (Mo. – Fr. 07.00 – 11.00 Uhr, Sa., So., Feiertage 07.00 – 12.00 Uhr) / Erfrischender Teecocktail zur Begrüßung / Welcome Buffet mit erfrischenden Getränken, Obst und Süßigkeiten in unserer Lobby / Nachmittagssnack im Restaurant Esszimmer mit herzhaften und süßen Genussvariationen sowie Tee- und Kaffeespezialitäten von Dallmayr, Softgetränken nach Wahl, Bier, Sekt und Wein / Vital Buffet im SPA mit großer Snackauswahl, Mineral- und Grandewasser, Isogetränken, Tee- und Kaffeespezialitäten von Dallmayr, Smoothies und Sekt / Fünf-Gang-Verwöhnmenü in unserem Restaurant Esszimmer mit großem Salatbuffet, Brot- und Käseauswahl, Aufstrichen und Ölen und leckeren Speisen von der Live-Cooking-Station

## BEWEGEN, REGENERIEREN, WOHLFÜHLEN

ENTSPANNENDE AUSZEIT IN UNSEREM ÜBER 5.000 QM GROSSEN SPA (SAUNIEREN 10.00 – 22.00 UHR) / GROSSZÜGIGE BADELANDSCHAFT MIT INNENPOOL (25 X 12,5 M), BEHEIZTEM INFINITY-AUSSENPOOL (20 X 5 M) MIT SOLE, WHIRLPOOL UND ONSENBECKEN IM ASIA SPA BEREICH (SCHWIMMEN VON 06.00 – 22.00 UHR) / GYM AUF 550 QM MIT MODERNSTEN GERÄTEN VON TECHNOGYM IN DEN BEREICHEN CARDIO UND KRAFT, KINESIS-WAND SOWIE FUNCTIONAL TRAINING / OUTDOOR-GYM MIT FUNCTIONAL TRAINING / MULTIFUNKTIONSPLATZ (FÜR FUSSBALL, BASKETBALL UND HOCKEY, UVM.) / TEILNAHME AM TÄGLICHEN AKTIVPROGRAMM / TÄGLICHES KURSPROGRAMM MIT WASSERGYMNASTIK, BAUCH-BEINE-PO, YOGA, UVM.

## ABSCHLAGEN AUF 45-LOCH

# HOME OF GOLF

18-LOCH OLD COURSE, 18-LOCH EAST COURSE UND 9-LOCH ACADEMY COURSE / JEDER ABSCHLAG IN NUR 3 GEHMINUTEN VOM RESORT ERREICHBAR / ERMÄSSIGTES GREENFEE FÜR ÜBERNACHTUNGSGÄSTE / KOSTENFREIES PUTTING UND CHIPPING GREEN / KOSTENFREIE RANGE-BÄLLE / GROSSE DRIVING RANGE MIT TEILWEISE BEHEIZTEN UND ÜBERDACHTEN ABSCHLAGBOXEN / ZWEI INDOOR-ABSCHLAGPLÄTZE / HOCHWERTIGES LEIHEQUIPMENT / RESORTEIGENE GOLF ACADEMY MIT TOP QUALIFIZIERTEN PROS SOWIE TRACKMAN-ANALYSE-SYSTEM / SCHLÄGERWERKSTATT MIT FITTING UND BERATUNG / GOLFCARTS MIT GPS AUSGESTATTET / KOSTENFREIE CADDYHALLE FÜR DIE UNTERBRINGUNG IHRES EQUIPMENTS / GOLF- UND MODESHOP

UNSER RUNDUMSORGT-ANGEBOT IST IM ZIMMERPREIS INBEGRIFFEN SIE HABEN FRAGEN? WIR HELFEN GERNE WEITER. UNTER TEL. +49 (0) 771 84-612

## WOHNEN UND ENTSPANNEN AUF IHREM ZIMMER

WILLKOMMENSGRUSS BEI ANREISE / INDIVIDUELLES KISSEN – UND MATRATZENMENÜ VON MÜHLENDORFER UND QUALITÄTSBETTEN DER MARKE SCHRAMM / BOSE-SOUNDBOX MIT ANSCHLUSSMÖGLICHKEITEN FÜR IHR EIGENES ENDGERÄT / UMFANGREICHES SKY-ANGEBOT MIT SPORTSENDERN SOWIE SCHWEIZERISCHEN UND ÖSTERREICHISCHEN SENDERN / MINIBAR, BEFÜLLT MIT SOFTDRINKS, WEIN, BIER UND WASSER / MÖGLICHKEIT ZUR KAFFEE- UND TEEZUBEREITUNG MIT SPEZIALITÄTEN VON DALLMAYR AUF IHREM ZIMMER / TABLET-PC MIT ÜBER 100 TAGESZEITUNGEN UND WEBRADIO / BADETASCHE MIT GEMÜTLICHEM BADEMANTEL UND SLIPPER / HOCHWERTIGE KOSMETIK UND SCHLAFDUFT VON MOLTON BROWN / INTERNATIONALER ADAPTER FÜR STECKDOSEN / HOCHWERTIGES KUNSTKONZEPT FÜR EINE ANGENEHME ATMOSPHÄRE

## WEITERE TOP-LEISTUNGEN INKLUSIVE

Resorteigener Fuhrpark mit den neuesten Fahrzeugen unseres Mobilitätspartners Mercedes-Benz / Wohnzimmer mit offenem Kamin, gemütlichen Sitzcken und Lounges / WiFi im gesamten Resort / Schuhputzservice / Belebendes Grandewasser / Tageszeitungen und Magazine im gesamten Resort / Große Panoramaterasse, an unser Restaurant Esszimmer angegliedert, mit Blick über den Golfplatz / Pianomusik im Wohnzimmer

## WEITERE TOP-LEISTUNGEN GEGEN AUFPREIS

Vielseitiges Roomservice-Angebot / Große Auswahl an Heiß- und Kaltgetränken sowie Kuchenspezialitäten am Nachmittag in unserem Wohnzimmer mit Tagesbar / Vielseitige Cocktailauswahl, erlesene Weine, Rum und Whisky in unserer Bar / Über 100 Zigarrensorten aus dem begehbaren Humidor in der Smokers Lounge



# UNSERE ZIMMER & SUITEN

IM ÖSCHBERGHOF WOHNEN SIE STETS RUNDUMSORGT UND  
GENIEßEN IHREN AUFENTHALT VOM ERSTEN AUGENBLICK AN.  
WARME SAND- UND NATURTÖNE VERLEIHEN UNSEREN ZIMMERN  
UND SUITEN EIN BEHAGLICHES AMBIENTE UND VON DEN  
TERRASSEN UND BALKONEN AUS SCHWEIFT DER BLICK WEIT  
ÜBER DEN GOLFPLATZ UND DAS RESORT HINWEG. SIE HABEN  
DIE WAHL ZWISCHEN SIEBEN KATEGORIEN.

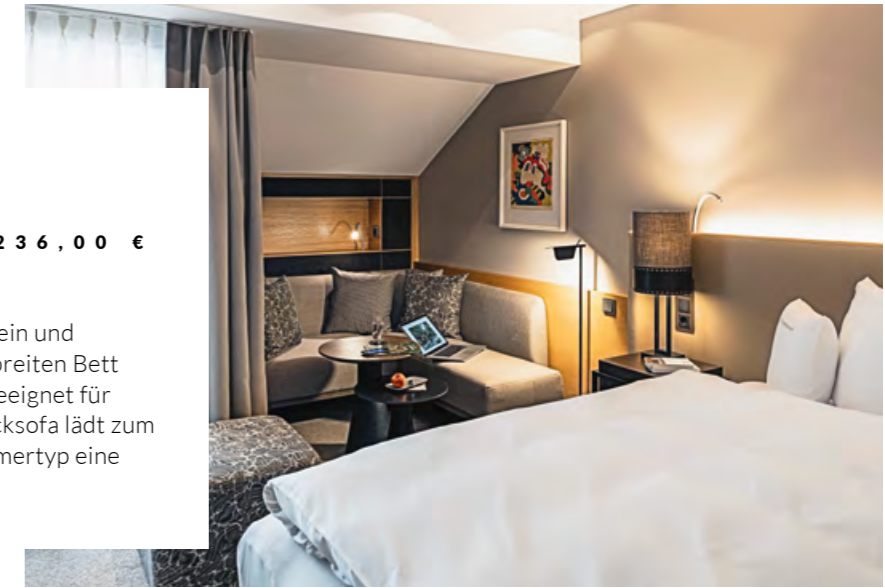
## EIN STANDARD FÜR ALLE KATEGORIEN

Warme, ruhige Farben / Hochwertige Materialien in allen Bereichen / Der Großteil der Zimmer verfügt über einen Balkon oder eine Terrasse / Minibar inklusive / Flat-TV inkl. Sky / DSL und WiFi (kostenfrei) / Bequeme Boxspringbetten / Badetasche inkl. Bademantel, Slipper und Handtücher

## KOMFORT PLUS

**24 QM ZUM WOHLFÜHLEN AB 236,00 €  
NUR ZUR EINZELBELEGUNG**

Mit 24 qm ist dies unser „smartester“ Zimmertyp. Fein und geschmackvoll eingerichtet und mit einem 145 cm breiten Bett ausgestattet, sind die Komfort-Plus-Zimmer ideal geeignet für Geschäfts- oder Alleinreisende. Das komfortable Ecksofa lädt zum Lesen und Entspannen ein und verleiht diesem Zimmertyp eine besonders behagliche Note.



## PREMIUM

**36 QM ZUM WOHL-  
FÜHLEN AB 378,00 €**

Unsere Premium-Zimmer verzaubern mit wohligerem Ambiente, denn bei ihrer Einrichtung haben wir nichts dem Zufall überlassen. Helle Polstermöbel laden zum Verweilen ein und vermitteln ein vertrautes Gefühl von Gemütlichkeit. Hier fühlen Sie sich wohl und geborgen – in jedem Moment Ihres Aufenthalts.

## DELUXE

**36 QM ZUM WOHL-  
FÜHLEN AB 398,00 €**

Die natürlichen Sand- und Erdtöne der großzügig und komfortabel eingerichteten Deluxe-Zimmer stehen in stimmiger Balance zu Modernität und durchdachter Ausstattung. Diese Zimmer sind wie gemacht für einen Urlaub vom Alltag.



## DELUXE SÜD

**36 QM ZUM WOHL-  
 FÜHLEN AB 418,00 €**

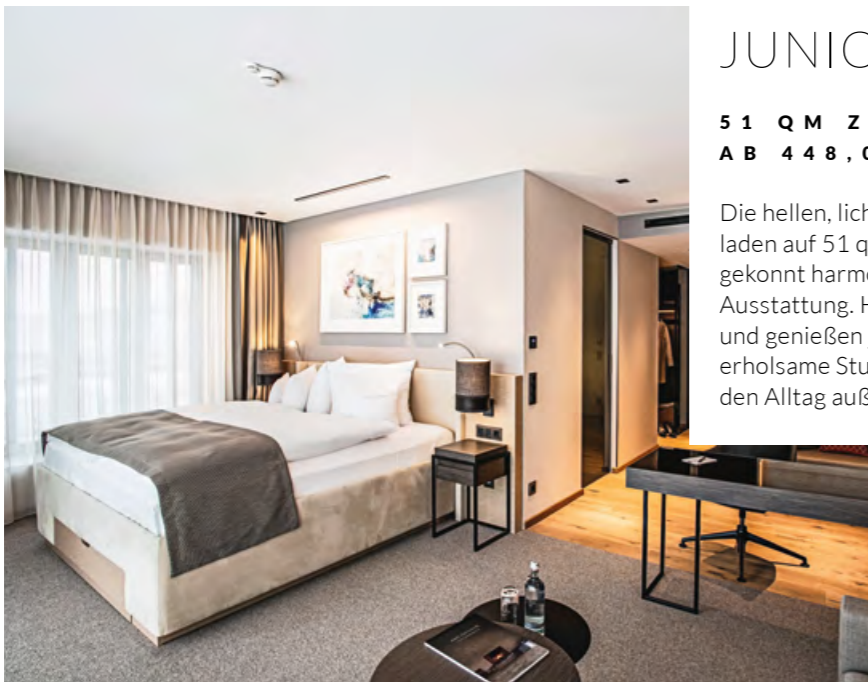
Lichtdurchflutet und einladend großzügig sind die Zimmer dieser Kategorie. Hier bestimmen helle Sand- und Naturtöne die Inneneinrichtung und moderner Wohnkomfort trifft auf außergewöhnliche Akzente. In unseren Deluxe-Süd-Zimmern lassen sich unbeschwerte Tage besonders gut genießen.



## JUNIOR SUITE

**51 QM ZUM WOHLFÜHLEN  
 AB 448,00 €**

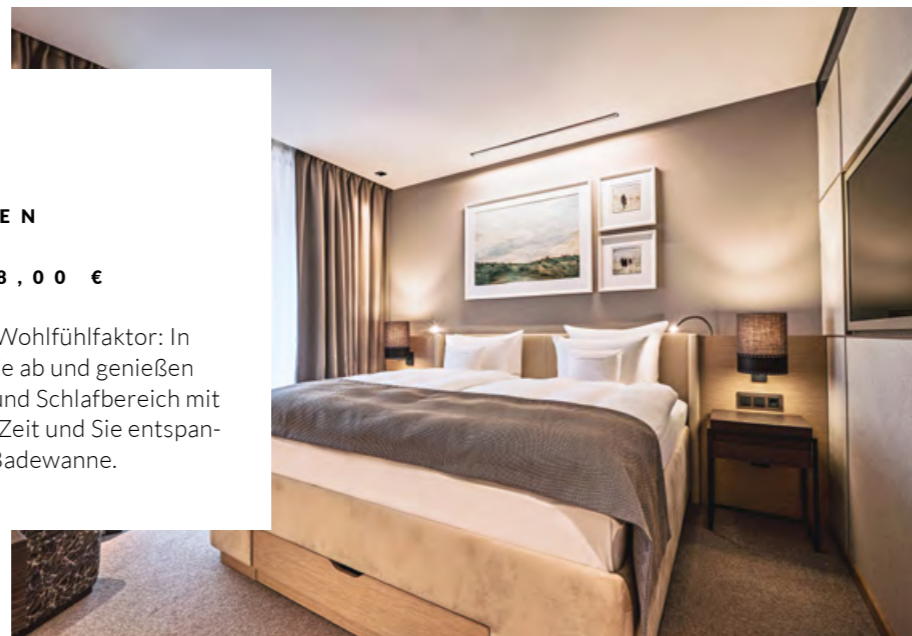
Die hellen, lichtdurchfluteten Junior Suiten laden auf 51 qm zum Relaxen ein und verbinden gekonnt harmonisches Design mit durchdachter Ausstattung. Hier fühlen Sie sich wie zuhause und genießen jeden Moment. Sie verbringen erholsame Stunden im Öschberghof und lassen den Alltag außen vor.



## SUITE

**52 QM ZUM WOHLFÜHLEN  
 GETRENNTER WOHN- &  
 SCHLAFBEREICH AB 468,00 €**

Klare Linien und modernes Design mit Wohlfühlfaktor: In unseren großzügigen Suiten schalten Sie ab und genießen Zeit, die nur Ihnen gehört. Der Wohn- und Schlafbereich mit großzügiger Couch ist Ihr Zuhause auf Zeit und Sie entspannen im hellen Badezimmer mit großer Badewanne.



## ÖSCHBERGHOF SUITE

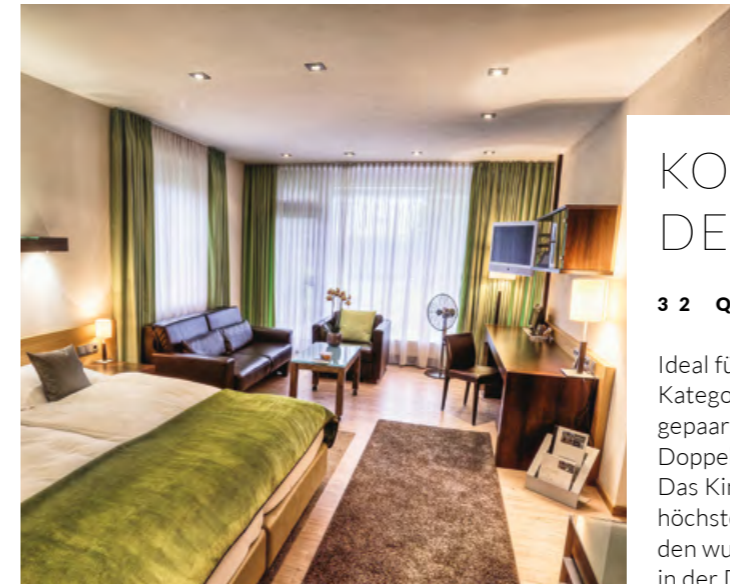
**111 QM ZUM WOHLFÜHLEN  
 GROSSZÜGIGE SUITE MIT  
 ZUSÄTZLICHEM WOHNRAUM  
 AB 650,00 €**

Erschaffen Sie Ihr ganz persönliches Wohlfühlmizil. Auf Sie warten helle Räumlichkeiten mit bodentiefen Fenstern, moderner Ausstattung und smarter Zimmereinteilung. Neben einem getrennten Wohn- und Schlafbereich steht Ihnen ein weiterer Raum zur Verfügung – ideal, um Gäste zu empfangen oder geschäftliche Besprechungen durchzuführen. Den 49 qm großen Wohnraum erreichen Sie über einen persönlichen Flur, der für andere Resortgäste nicht zugänglich ist. Hobbyköche können sich in der großzügig gestalteten Küchenzeile kreativ entfalten. Oder Sie lassen sich von uns verwöhnen und genießen die Vorzüge des Private Dining. Entspannen Sie in Ihrem luxuriösen Badezimmer mit Dampfdusche und Badewanne.

## KOMFORT DEPENDANCE

**32 QM ZUM WOHLFÜHLEN AB 348,00 €**

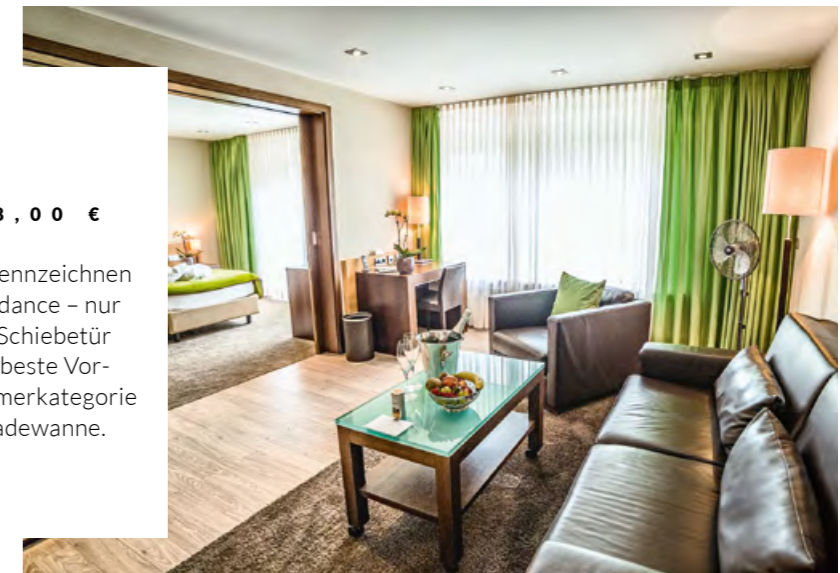
Ideal für Golfer, liegt unsere Dependance am Platz. Die Zimmer dieser Kategorie überzeugen mit Wohnkomfort auf 32 qm. Erfrischende Erdtöne gepaart mit warmem Braun ergeben einen heimeligen Charme. Diese Doppelzimmer verfügen teilweise über eine Terrasse oder einen Balkon. Das King-Size-Boxspringbett mit einer Größe von 200 x 210 cm bietet höchsten Schlafkomfort. Genießen Sie bei ganztägigen Sonnenstrahlen den wunderschönen Blick auf unseren weitläufigen Golfplatz. Hunde sind in der Dependance herzlich willkommen.



## SUITE DEPENDANCE

**48 QM ZUM WOHLFÜHLEN AB 438,00 €**

Durchdachte Gestaltung und harmonisches Ambiente kennzeichnen unsere großzügigen, 48 qm großen Suiten in der Dependance – nur zwei Gehminuten vom Haupthaus entfernt. Durch eine Schiebetür voneinander getrennt, bieten Wohn- und Schlafbereich beste Voraussetzungen für einen entspannten Urlaub. Diese Zimmerkategorie verfügt über ein großes Badezimmer mit Dusche und Badewanne. Hunde sind in der Dependance herzlich willkommen.



EINMALIG

# WEIHNACHTEN

**BESINNlichkeit UND KERZENGLANZ: DER ÖSCHBERGHOF IST IHR REFUGIUM FÜR EIN ZAUBERHAFTES WEIHNACHTSFEST. GENIESSEN SIE VIER TAGE UND DREI NÄCHTE IN IHREM WOHLFÜHLRESORT IN UNVERGLEICHLICHER ATMOSPHERE.**

Es glitzert und funkelt überall, der Duft von Zimtstangen und frischem Gebäck steigt Ihnen in die Nase, während Sie in besinnlicher Atmosphäre die Weihnachtsgeschichte hören. Stöbern Sie auf unserem hauseigenen Weihnachtsmarkt, genießen Sie einen frisch zubereiteten Glühwein und die idyllische Umgebung Ihres Wohlfühlresorts. Highlights sind der festliche Aperitif an Heiligabend mit der Resortleitung sowie das anschließende Galadinner mit Weinbegleitung. Wir wecken in diesen Tagen Kindheitserinnerungen und schmücken sie mit festlichen Speisen und Herzensfreude.

**3 Nächte für 1 Person im Einzelzimmer ab 928,00 €**  
**3 Nächte für 2 Personen im Doppelzimmer ab 1.394,00 €**



# Silvester

Silvester – das bedeutet immer wieder Rückblick und Vorfreude zugleich. Wir entlassen das alte Jahr in die Geschichte und prosten mit Herzklopfen dem neuen zu. Genießen Sie mit uns diese einmalige Stimmung, wie sie nur der Silvesterabend zu zaubern vermag und besuchen Sie uns zum Jahreswechsel im Öschberghof. Erleben Sie wunder-volle Tage „zwischen den Jahren“ in Ihrem Wohlfühlresort und freuen Sie sich mit uns auf ein spannendes Jahr 2020. Neben allen Annehmlichkeiten des Rundumsorgt-Angebots halten wir ein weiteres Highlight für Sie bereit: das Silvester-Galadinner mit Weinreise und Klangfeuerwerk zur Mitternacht. Kann das neue Jahr schöner beginnen? Wohl kaum.

**4 Nächte für 1 Person im Einzelzimmer ab 1.331,00 €**  
**4 Nächte für 2 Personen im Doppelzimmer ab 2.046,00 €**

**IHRE RESERVIERUNG** NEHMEN WIR GERNE TELEFONISCH  
UNTER +49 (0) 771 84-612 ODER PER E-MAIL AN  
RESERVIERUNG@OESCHBERGHOF.COM ENTGEGEN.

**IMPRESSUM // Herausgeber** ÖSCHBERGHOF GmbH / Golfplatz 1 / 78166 Donaueschingen / T +49 (0) 771 84-0 / F +49 (0) 771 84-600 / info@oeschberghof.com / oeschberghof.com  
**Projektleitung** Koordination Carolin Becker / **Redaktion & Realisation** BERNET COMMUNICATION GmbH / 70469 Stuttgart / bernetbrands.com / **Text** Anke Bracht / Reto Müller  
Dr. Stina Suwelack / **Druck** +siggset+ print & media AG / **Anzeigen** Nicole Ewertowski / T +49 (0) 711 239-600 / nicole.ewertowski@bernetbrands.com

GOTT SCHUF DIE SONNE.  
GLATZ DEN SCHATTEN.



Sonnenschirmmodell  
**AURA**

**Glatz**  
Von der Sonne empfohlen

