

DER RÖSCHBERGHOF
GOLF, EVENTS & SPA

DER RÖSCHBERGHOF

Magazin

Nº
102

DAS MAGAZIN / EDITION HERBST WINTER 2019 / 2020



September 2019

Das Konzept ist aufgegangen, der neue Öschberghof wird von seinen Gästen begeistert angenommen. Einer, den das ganz besonders freut, ist Geschäftsführer Alexander Aisenbrey.

SEHR VEREHRTE LIEBE GÄSTE, LIEBE FREUNDE DES ÖSCHBERGHOF,

wie die Zeit vergeht! Gefühlt war es gerade noch Mai und unser neuer Öschberghof feierte seine offizielle Eröffnung. Nun ist es September und wenn ich an die letzten Monate denke, dann bin ich dankbar und glücklich. Unser Resort wird wunderbar angenommen – von unseren langjährigen Stammgästen ebenso wie von jenen Gästen, die uns zum ersten Mal besuchen. Damit ist unser größter Wunsch in Erfüllung gegangen: den Öschberghof für Sie größer und schöner zu machen und gleichzeitig seine besondere Ausstrahlung zu erhalten. Das motiviert uns sehr, unsere Angebote und Leistungen weiterzuentwickeln.



Dazu gehören auch die Zimmerpreise. Sie gelten nun ganzjährig, unabhängig von saisonalen Höhepunkten. Für Sie, unsere Gäste, bedeutet das Sicherheit und Planbarkeit – für uns ist es ein weiterer Schritt hin zu einem Wohlfühlresort, das keine Wünsche offenlässt. Inspirierendes für Ihren nächsten Aufenthalt verspricht die neue Ausgabe unseres Magazins. Treten Sie ein in die faszinierende Welt unseres ÖSCH SPA, lassen Sie sich vom Küchenchef des ÖSCH NOIR Manuel Ulrich zu einer Bouillabaisse der besonderen Art verführen und finden Sie Ihren neuen Lieblingsplatz im Resort – unsere Fotostrecke zeigt den Öschberghof in beeindruckenden Bildern. Doch lesen Sie selbst; mein Team und ich wünschen Ihnen eine unterhaltsame Lektüre. Bis bald im neuen Öschberghof – wir heißen Sie bereits heute herzlich willkommen.

Alexander Aisenbrey

SPANNENDE GESCHICHTEN UND INTERVIEWS, INTERESSANTE
PERSÖNLICHKEITEN UND EINE FOTOSTRECKE, DIE SIE AN DIE
SCHÖNSTEN ORTE DES ÖSCHBERGHOF ENTFÜHRT - DAS ALLES
UND MEHR ERWARTET SIE IN DIESER AUSGABE.

Inhalt ^{No}/02



PERSÖNLICH

3 EDITORIAL
Alexander Aisenbrey mit
Neuigkeiten aus dem Resort

48 GÄSTEBUCH
Auf der Bank mit Armin Veh

70 GALERIE
Bewegende Events
und strahlende Gäste

ZU HAUSE

36 AUGENWEIDE
Der neue Öschberghof in
faszinierenden Bildern

64 TAGEN MIT MEHRWERT
Geschäftliche Veranstaltungen
im Öschberghof





Der 1. FC Köln mit Maskottchen Hennes VIII.

70



6

ENTSPANNEN

- 6 DIE ELEMENTE SPÜREN
Ein Tag im Spa – viel Zeit für Körper, Geist und Seele
- 18 AQUA
Über die wohltuende Wirkung des nassen Elements
- 22 GANZ SCHÖN HEISS
KLAFS-Geschäftsführer Stefan Schöllhammer im Gespräch
- 28 WOHLBEFINDEN
Wie Schönheit und Nachhaltigkeit bei uns Hand in Hand gehen

KÖSTLICH

- 51 GRUSS AUS DER KÜCHE
Die Bouillabaisse von ÖSCH NOIR-Küchenchef Manuel Ulrich

GRÜN

- 56 ZWISCHENSAISON
Wie Head Pro Stefan Königer Herbst und Winter nutzt

ANGEBOTE & EMPFEHLUNGEN

- 32 BONUSKARTEN-PROGRAMM
Ihr Schlüssel zu mehr Öschberghof

UNTERWEGS

- 60 LAND & LEUTE
Sehenswürdigkeiten und Ausflugsziele in der Region

DER ÖSCHBERGHOF

5

AUF EINEN BLICK
Kompakt: Das Magazin im Magazin. Alles Wichtige rund um Ihren Aufenthalt



DIE ELEMENTE SPÜREN

DAS SPA IM ÖSCHBERGHOF IST EINE WAHRE
WOHLFÜHLOASE. UM SEINE VIER ENTSPANNUNGSBEREICHE
KENNENZULERNEN, SOLLTEN SIE SICH ZEIT NEHMEN -
AM BESTEN EINEN GANZEN TAG.

TEXT ANKE BRACHT
FOTOS CHRISTIAN KRETSCHMAR





Da stehe ich nun, eingehüllt in meinen flauschigen Bademantel, und weiß nicht, was ich zuerst machen soll. Einen ganzen Tag möchte ich im Spa verbringen und so viel wie möglich von den innovativen Anwendungsbereichen nutzen, die es hier gibt. Deshalb habe ich mich direkt nach dem Frühstück mit der Spa-Managerin verabredet. Ines Golmayer erwartet mich schon. Noch ist es ganz still hier; außer ein paar Gästen, die ihre Bahnen im Innenpool ziehen, ist noch niemand da. „Das wird sich gleich ändern“, sagt die sympathische Leiterin des neuen ÖSCH SPA und bittet mich in eine kleine Sitzecke. Interessiert hört sich Ines Golmayer an, welche Erwartungen ich habe. Abwechslungsreich soll mein Tag sein, Sauna und Pool möchte ich auf jeden Fall integrieren. Frau Golmayer nickt. Und stellt mir meinen Tagesplan zusammen. Ob sie mit mir eine kleine Führung machen soll? Sie bietet das jedem Gast an, der zum ersten Mal das Spa besucht, erzählt sie. Das klingt zwar gut, aber ich möchte

die mehr als 5.000 qm große Wellnesswelt auf eigene Faust entdecken.

Erste Station: das Harmony SPA mit Salzsteinwand und einer Microsalt-Anlage von KLAFS. „Setzen Sie sich, schließen Sie die Augen und lassen Sie den Alltag los“, sagt die Spa-Managerin, „unser Harmony SPA bringt Sie ans Meer.“ Das Salz wirke sich wohltuend auf die Atemwege aus, lerne ich; es lindere Allergiebeschwerden und stärke das Immunsystem. Als ich eintrete, spüre ich ihn sofort, den angenehmen Salzgehalt der Luft. Durch die Salzsteinwand fällt sanftes Licht, das den Raum bernsteinfarben strahlen lässt. Ich mache konzentrierte Atemübungen, dann strecke ich mich auf einem der großen Wasserbetten aus und döse ein wenig. So viel steht fest: Das Harmony SPA ist ein wunderbarer Auftakt für einen Aufenthalt in dieser Wohlfühloase.

Als Nächstes steht der Besuch des Schwimmbads an. Mit 25 m Länge und 12,5 m Breite ist der Innenpool wie geschaffen für eine leidenschaftliche Schwimmerin wie mich. Ines Golmayer hat mir erzählt, dass der Pool



mit GRANDER® Wasser gefüllt ist und dass es dieses „belebte“ Wasser im ganzen Resort gebe. Mir ist gestern Abend schon unter der Dusche aufgefallen, wie weich das Wasser im Öschberghof ist. Und es schmeckt gut, frisch und natürlich. Jetzt habe ich das Gefühl, in einem klaren Bergsee zu schwimmen, nicht in einem Pool.

Erfrischt und munter verlasse ich den Innenpool und gehe ins Asia SPA, das seinem Namen alle Ehre macht. Hinter dem asiatischen Tor empfängt mich ein Ort, an dem nicht nur der Körper, sondern auch die Gedanken zur Ruhe kommen – so hatte Ines Golmayer diesen Entspannungsbe- reich beschrieben. Und sie hat recht: Das gedämpfte Licht macht angenehm müde, außer leisem Wasserplätschern ist nichts zu hören. Mir gefällt es hier. Beim Saunieren habe ich die Wahl zwischen dem Sento genannten Dampf-

Salzsteinwand und Microsalt- Anlage von KLAFS machen den Besuch des Harmony SPA zu einem Tag am Meer. Wer Saunieren möchte, besucht das Energy SPA (oben rechts) mit Eis lounge und Erlebnisduschen.

Saunieren auf seine schönste Weise: Vom großen Freiraum aus (großes Foto, linke Seite) gelangen die Saunagänger rechterhand in die Event-Sauna oder wenden sich nach links in das Energy SPA mit seinem umfangreichen Saunaaangebot. Das großzügige Atrium im Asia SPA (unten rechts) ist ebenfalls sehr beliebt. Hier entspannen die Gäste, bevor sie nach der Ruhepause erneut das Asia SPA mit seinem Onsenbecken besuchen.







bad und Kamaburo, einer Steinbadsauna. Ich entscheide mich für Sento und schwitze bei niedriger Temperatur und hoher Luftfeuchtigkeit. Nach einer kühlen Dusche kuschle ich mich in meinen Bademantel und wende mich Ashiyu zu, einer Wärmebank mit Fußbad. Ein paar Mal öffnet sich das asiatische Tor und Gäste kommen herein, doch alles bleibt angenehm ruhig. Wie lange bin ich eigentlich schon im Spa? Ich habe jedes Zeitgefühl verloren. Und die Ruhebetten hinter den Bambussäulen sehen einfach verlockend aus.

Wieder wach, steht ein weiterer Höhepunkt meines Spa-Besuchs an: das Onsenbecken. Mit mineralhaltigem Wasser gefüllt und auf eine Temperatur von 42 °C gebracht, ist das Onsenbecken Tiefenentspannung pur. In rotes Licht getaucht, leuchtet es spektakulär. Wie gerne würde ich bleiben, aber meine Haut wird langsam schrumpelig. Außerdem habe ich eine Verabredung zur

Massage – hoffentlich bin ich nicht zu spät! Frau Golmayer muss lachen, als ich an ihrem Empfangs-Desk vorbeikomme. „Da sieht jemand schon ganz schön entspannt aus“, sagt sie und bietet mir einen Tee an: „Bis zu Ihrer Massage ist noch etwas Zeit.“ Ich habe eine Kräuterstempel-Massage gebucht; sie unterstützt die Anregung des Immunsystems und des Stoffwechsels.

Herrlich durchgewärmt und entspannt zieht es mich nach meiner Anwendung in Richtung Gym. Nicht, um dort Sport zu machen oder an einem der vielen Kurse teilzunehmen, sondern, um einen Happen zu essen. Hier gibt es nämlich eine kleine Lounge mit einem Buffet voll gesunder Snacks und eine große Auswahl an kalten und heißen Getränken. Ich bediene mich und nehme mit Blick auf den Außenbereich des Gym Platz. Dort arbeitet gerade eine kleine Gruppe an den Outdoor-Geräten. Frau Golmayer hatte mir erzählt, dass nicht nur die Hotelgäste, sondern



ÖSCH SPA

AKTIVE ENTSPANNUNG
GENIEßEN

SPA-TAGE

Entspannen, erholen, neue Energie tanken:
Eine Auszeit mit dem Schwerpunkt Spa ist
im Öschberghof eine ganz besondere Er-
fahrung. Auf mehr als 5.000 qm erwarten Sie
vier verschiedene Spa-Welten mit einmaligen
Wellnesserlebnissen. Freuen Sie sich auf
Ihr Begrüßungsgeschenk und auf unseren
Gutschein für Spa-Anwendungen im Wert
von 195,00 € pro Person – und genießen Sie
drei Tage und zwei Nächte im Öschberghof.

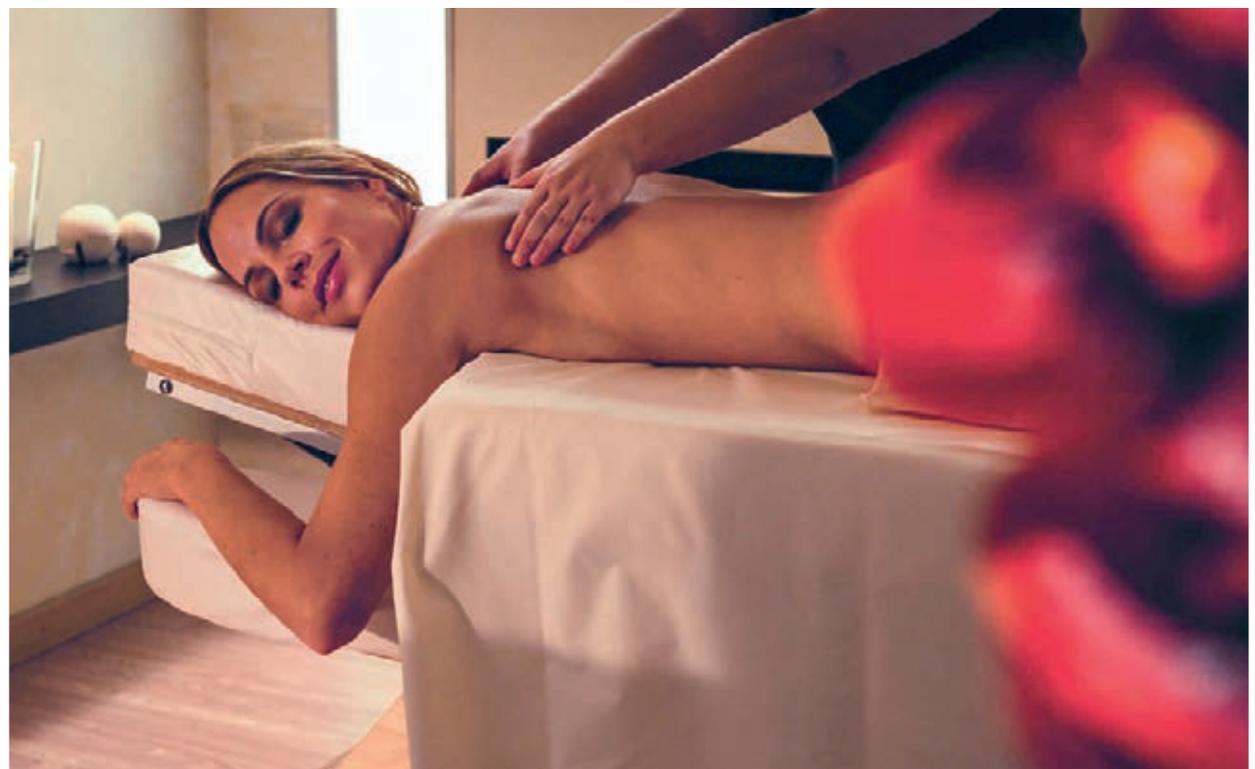
Pro Person ab 903,00 €

Inklusive oben stehender Leistungen
sowie unserem Rundumsorgt-Angebot
(siehe Magazin-Einleger).

Jetzt buchen unter T +49 (0) 771 84-612
oder per M reservierung@oeschberghof.com

TRANSPARENT
& FAIR

IHR ÖSCHBERGHOF
GANZJÄHRIG
ZUM FESTPREIS



Das Lady SPA wurde eigens für unsere weiblichen Gäste entworfen. Er lädt zum Entspannen und gemeinsamen Austausch ein. Luxuriöse Ruhebetten sorgen für besonderen Komfort.



auch viele Besucher aus der Umgebung die Angebote des Gym nutzen wie z. B. Aquafitness oder Personal Training. Mir steht allerdings heute der Sinn nicht nach Sport – ich bin voll und ganz auf Entspannung eingestellt. Und deshalb mache ich mich auf in einen weiteren Wellnessbereich, das Lady SPA.

Hier sind die weiblichen Gäste unter sich. Kommunikationsfördernd wirkt die offene Lounge, die den Mittelpunkt dieses Spa bildet. Mit seinen wehenden Vorhängen und farblich in einem zarten Greige gehalten, wirkt dieser Bereich wie ein elegantes Wohnzimmer, das die Möglichkeit zum Saunieren bietet. Ich mache es mir mit einem Magazin gemütlich und lasse die Gedanken fließen. Soll ich noch einen Saunagang machen? Ich entscheide mich für das Sanarium, das mit seinen 60 °C höchst angenehm ist. Zur Erfrischung wähle ich die Duschlandschaft mit

Eisbrunnen. Hier machen verschiedene Brausen und ein Brunnen, aus dem sich glitzernde Schneekristalle in die Höhe schieben, das Abkühlen zum Vergnügen. Erfrischt und voller Tatendrang greife ich nach meinem Handtuch. Ich schlüpfte in Bademantel und Schlappen und verabschiedete mich vom Lady SPA. Ich möchte unbedingt noch die Infrarotkabine im Energy SPA ausprobieren, bevor meine letzte Station für heute ansteht: der beleuchtete Außenpool. Mit einem Solegehalt von 1,5 Prozent wirkt sein Wasser entgiftend und ist gut für die Haut. Mir geht es aber mehr um das Erlebnis, von hier wunderbare Aussicht über das abendliche Resort zu genießen. Müde vom Tag und glücklich stehe ich eine Stunde später wieder bei Frau Golmayer. „Na, wie sehe ich aus“, möchte ich von ihr wissen. „Ganz schön entspannt“, sagt die Spa-Managerin und zwinkert mir zu. /



„IN UNSEREM SPA ERLEBT
JEDER GAST GENAU DIE
WELLNESSMOMENTE, DIE ER SICH
SCHON IMMER GEWÜNSCHT HAT.
DAS HAT VIEL MIT DER VIELFALT
AN MÖGLICHKEITEN ZU TUN,
VOR ALLEM ABER MIT DER LIEBE
ZUM DETAIL, DIE IM GANZEN
HAUS ZU SPÜREN IST.“

INES GOLMAYER
SPA-MANAGERIN



Der ganzjährig beheizte Infinity-Pool mit 1,5 Prozent Solegehalt steht für Erholung pur. Von hier aus öffnet sich der Blick über die Golfanlage des Resorts.

SCHÖNHEIT IST UNSERE NATUR

ERFRISCHEN, REINIGEN, REGENERIEREN - SO
VERSCHIEDEN WIE IHRE BEDÜRFNISSE SIND
DIE ANWENDUNGEN, DIE SIE IN UNSEREM SPA
GENIESSEN. DAZU VERWENDEN WIR DREI
AUSGESUCHTE NATURKOSMETIKLINIEN, DIE
WEDER KONSERVIERUNGSMITTEL NOCH
ANDERE HAUTFREMDE INHALTSSTOFFE ENTHALTEN.
WIR PFLEGEN IHRE HAUT NATÜRLICH SCHÖN -
ERLEBEN SIE DEN UNTERSCHIED.



Die Haut ist unser größtes Organ und eines unserer wichtigsten. Sie sorgt für die Wärmeregulierung, unterstützt bei der Entgiftung und schützt uns vor Wind und Wetter. Zudem gilt sie als Sinnbild für die Gesundheit und Vitalität von Körper und Geist. Viele gute Gründe also, um sie gut zu pflegen! Wir verwenden dazu in unserem SPA drei hochwertige Naturkosmetiklinien: Pharmede Natur, La Biosthétique und Pino. Mit diesen drei Marken verbindet uns nicht nur das Wissen um die Wirksamkeit und Wertigkeit natürlicher Inhaltsstoffe, sondern auch der Gedanke der Nachhaltigkeit. Schönheit ist unsere Natur: Unsere Kosmetikerinnen beraten Sie gerne zum Thema Naturkosmetik und finden gemeinsam mit Ihnen die Produkte und Anwendungen, die Ihnen guttun. /



WENN AUS WOHNGEFÜHL WOHLGEFÜHL WIRD.

Organische Formen, natürliche Materialien, behagliches Licht – die neue KLAFS Sauna AURORA bringt neue Wohnlichkeit in Ihren Wellness-Bereich. Innovative Accessoires sorgen nicht nur für ein rundum elegantes Interieur, sondern auch für mehr Gemütlichkeit in Ihrer persönlichen Wohlfühl-Oase.

Finden Sie noch heute einen Showroom in Ihrer Nähe oder bestellen Sie ganz einfach unseren neuen Katalog – entweder telefonisch unter 00800 66 64 55 54 oder online auf www.klafs.de

KLAFS
MY SAUNA AND SPA

TEXT DR. STINA SUWELACK
FOTOS CHRISTIAN KRETSCHMAR

BEREITS IN DER ANTIKE SPRACHEN DIE RÖMER VON
„SANITAS PER AQUAM“: GESUNDHEIT DURCH WASSER.
EIN HISTORISCHER BEGRIFF, DER NOCH HEUTE AKTUELL
IST. DABEI GEHT ES KEINESFALLS NUR DARUM, GENUG
ZU TRINKEN. WASSER IST EIN ECHTES ALLROUNDTALENT
MIT WOHLTUENDER WIRKUNG FÜR KÖRPER UND GEIST.

aqua





Lebenselixier Wasser: Das Element ist überlebenswichtig für Mensch, Tier und Natur. Es ist Grundnahrungsmittel und wird in der Produktion benötigt. Im Öschberghof kommt GRANDER® Wasser zum Einsatz. Das Wasser wird durch einen speziellen Filter geleitet und ist besonders weich und belebend. Auch in den Pools wird das Wasser verwendet, wodurch der Chlorgeruch kaum noch wahrzunehmen ist. Aus zwei GRANDER® Wasser-Quellen im Spa-Bereich können Gäste das wohlschmeckende Wasser zapfen.



ELKE VONNAHME

Seit mehr als zwei Jahren ist Elke Vonnahme stellvertretende Spa-Managerin im Öschberghof.

Was sie auszeichnet?

Ihre Leidenschaft für den persönlichen Austausch mit den Gästen. Ihre persönlichen Tipps: Das vom Spa-Team selbst hergestellte Körperpeeling, ein Besuch in der einzigartigen Eislounge und als Abwechslung zum Wasser, einen der leckeren Säfte im Spa probieren.

Eintauchen und abschalten: Für viele Menschen ist Schwimmen eine Auszeit vom Alltag und eine wunderbare Gelegenheit, den Kopf freizukriegen. Im Spa des Öschberghof gibt es dazu genügend Möglichkeiten: Im 25 Meter langen Innenpool kann man ausgiebig seine Bahnen ziehen, im Infinity-Pool entspannt man bei wunderbarem Ausblick. Für Golfer ist nach einem langen Tag auf dem Platz das Onsenbecken im Asia SPA besonders wohltuend. „In Asien ist es üblich, in Heißwasserquellen zu baden. Das Wasser hat eine Temperatur zwischen 37 und 42 °C, umhüllt den ganzen Körper und entspannt die Muskulatur. Das kann helfen, wenn die Muskeln durch eine Schreibtischtätigkeit oder Sport verspannt sind“, erklärt die stellvertretende Spa-Managerin Elke Vonnahme. Im gesamten Hotel fließt GRAN-DER® Wasser durch die Leitungen: In der Küche, auf den Zimmern und im Spa. Es hat keinen Eigengeschmack und ist besonders weich und belebend. Durch die besonders gute Wasserqualität kann in den Schwimmbädern sogar weitestgehend auf Chemikalien verzichtet werden.



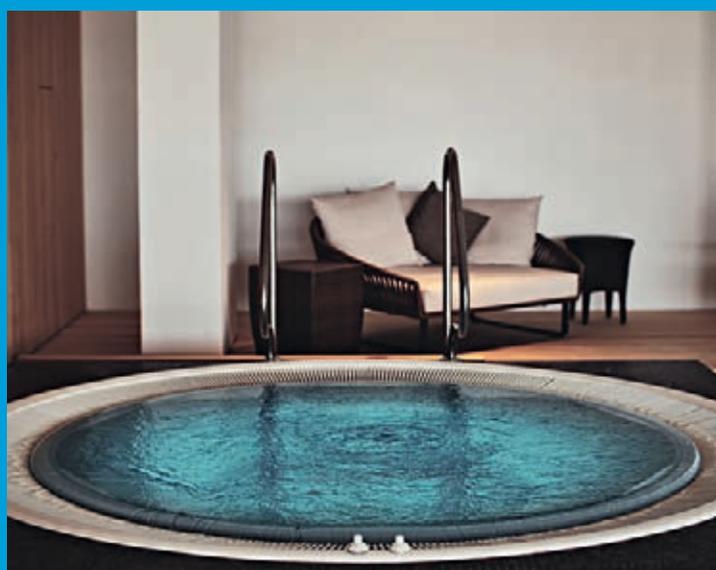
Im Außenpool kommt in Form von Sole ein ganz natürlicher Zusatzstoff zum Einsatz. „Das leicht salzige Wasser wirkt desinfizierend und reinigend. Besonders für Menschen mit nervöser und trockener Haut ist das Baden darin wohltuend und ausgleichend“, erklärt Elke Vonnahme. In der 5.000 qm großen Spa-Landschaft wird auch das Duschen zum Erlebnis. „Das Duschen ist ein wunderbares Ritual, um den Körper vor dem Saunagang oder dem Dampfbad zu reinigen und mental im Spa anzukommen. Unsere Gäste können aus insgesamt fünf Erlebnisduschen die Option wählen, nach der sie sich gerade fühlen“, sagt Elke Vonnahme. Nach dem Saunieren kühlt Wasser den Körper herunter, Kneipp-Güsse regen den Kreislauf zusätzlich an. Wer sich gerne mit Wasser im festen Aggregatzustand erfrischt, kommt in der großzügigen Eislounge auf seine Kosten. In dem gekühlten Raum wächst das Eis aus einem Brunnen wie ein Stalagmit nach oben.

Durch das Schwitzen in der Sauna verliert der Körper allerdings auch viel Wasser. Durch regelmäßiges Trinken sollte ihm dieses wieder zugeführt werden. Am besten eignen sich hierfür klares Wasser, das im Spa direkt aus zwei GRAN-DEER® Wasser-Quellen gezapft werden kann, oder Tee. Elke Vonnahme empfiehlt täglich anderthalb bis zwei Liter zu trinken: „Sportler und insbesondere Golfer sollten bedeutend mehr trinken. Gerade auf der Golfrunde vergisst man es schnell, obwohl es sehr wichtig ist, um sich gut konzentrieren zu können.“

Dass der Mensch zu ungefähr 75 Prozent aus Wasser besteht, ist vielen nicht bewusst. Die Erdoberfläche ist sogar zu 80 Prozent von Wasser bedeckt. Nur ein winziger Teil dieses Wassers kann getrunken werden, lediglich um die sieben Prozent. Aus diesem Grund wird im Spa so ressourcenschonend wie möglich mit dem kühlen Nass umgegangen. Da das Wasser aus den Pools permanent gefiltert wird, muss lediglich nachgefüllt werden, was verdunstet. Der Außenpool wird nachts abgedeckt, um so wenig Wasser wie möglich abzugeben. Dass Wasser sogar bis ins hohe Alter fit hält, zeigt eine Gruppe älterer Menschen jeden Montagmorgen. Seit 15 Jahren treffen sie sich hier, um Aquafitness zu machen. „Da kommen Hotelgäste gerne dazu. Es ist eine super Stimmung und man kann Spaß haben, während man noch etwas Gutes für sich selbst tut“, lacht Elke Vonnahme. /



Wer sich im Wasser fit hält, schont seine Gelenke und spricht alle Muskelgruppen an. Schwimmen und Baden können echte Jungbrunnen sein. Besonders, wenn das Wasser mit wohltuenden Stoffen wie z. B. Sole angereichert ist.



ENTSPANNEN

GANZ SCHÖN HEISS

FÜR DIE REALISATION DER ÖSCH-SPA-THEMENWELTEN SETZTE MAN
AUF JOI DESIGN AUS HAMBURG - UND EINE KOOPERATION MIT
DEM WELTMARKTFÜHRER KLAFS. WIR HABEN MIT DEM GESCHÄFTS-
FÜHRER DES SCHWÄBISCH HALLER TRADITIONSUNTERNEHMENS
ÜBER DEN WERT VON SPA-ERLEBNISSEN GESPROCHEN.

„DIE SAUNA HAT EINEN FESTEN PLATZ IN MEINEM LEBEN“

TEXT / FOTOS KLAFS GMBH & CO. KG

Die Sauna als Designobjekt:
Funktion und Ästhetik
gehen beim Weltmarktführer
KLAFS Hand in Hand.

DERÖSCHBERGHOF

23

Herr Schöllhammer, täuscht es oder stehen Auszeiten im Spa-Bereich so hoch im Kurs wie nie?

Stefan Schöllhammer: Nein, das täuscht ganz und gar nicht. In Zeiten, in denen sich viele von uns viele materielle Dinge leisten können, aber die Hektik und der Zwang zu permanenter Erreichbarkeit gefühlt zunehmen, ist der Moment des bewussten Erlebens ein umso kostbareres Gut. In einem schönen Spa-Bereich können wir mal so richtig abschalten und etwas für Gesundheit und Seele tun. Raus aus dem Hamsterrad aus Alltag, Arbeitswelt und Leistungsdruck und uns einfach selbst spüren. Dazu passt auch, dass Kurz- und Wochenendtrips immer beliebter werden. Als gelegentliche, aber dann umso perfektere Regeneration bei Dingen, die man gerne tut. Ein Skiwochenende, Wandern - oder eben ein paar Tage ungestört Golf spielen auf einem renommierten Kurs wie hier am Öschberghof. Wir suchen Qualitätszeit, die wir mit Hobbys, gutem Essen - und eben auch mit Wellness nach dem Sport erleben.

KLAFS gilt vielen als Schrittmacher in der Branche, wenn es darum geht, diese

Gästerlebnisse zu schaffen. Worauf ist Ihre Expertise gebaut?

Stefan Schöllhammer: Natürlich zu einem großen Teil auf der langjährigen Erfahrung. Trotzdem beginnen wir jedes Projekt mit der gebotenen Neugier, um den Geist eines Hauses zu verinnerlichen und möglichst in einen Spa-Bereich zu übersetzen, der nicht nur funktioniert, sondern auch begeistert. Denn wir leben sozusagen immer noch die Parole unseres damaligen Firmengründers Erich Klafs, möglichst viele Menschen für die gesunde Praxis des Saunabadens zu gewinnen. Letztlich ist genau das das Fundament für unsere Innovationskraft. Wir haben zu jeder Zeit im gewerblichen wie auch im privaten Saunabereich geforscht, wie wir die regenerativen und gesundheitlichen Bedürfnisse der jeweiligen Zeit möglichst gut bedienen können.

... und was kam dabei jeweils heraus?

Stefan Schöllhammer: Vor einem halben Jahrhundert etwa die erste Sauna in Elementbauweise, mit der erstmals ein größerer Markt bedient werden konnte. Oder jüngst unsere ausziehbare Sauna S1, die die Sauna in die urbanen



Wohnumfelder gebracht hat, wo bislang kein Platz für eine Kabine klassischer Bauart war, der Lebensstil aber gleichzeitig überdurchschnittlich aufgeklärt und gesundheitsorientiert ist. Im gewerblichen Bereich, um ein Beispiel aus dem ÖSCH SPA zu nennen, etwa unsere Eislounge. Mit ihr können wir die gesundheitlich notwendige Abkühlung auf eine polysensorische Art für den Gast spannend gestalten – bei einer im Vergleich mit anderen Kältekonzepten deutlich höheren Energieeffizienz.

Wo wir bei den Innovationen sind – wohin gehen denn Ihrer Meinung nach die Trends für Sauna, Spa & Co.?

Stefan Schöllhammer: Ich würde an vorderster Stelle die Vielfalt der Anwendungen und „Stationen“ einer Spa-Landschaft nennen. Während früher standardmäßig vielleicht eine finnische Sauna angeboten wurde, weiß man inzwischen, dass Schwitzen bei 90 °C nicht jedermanns Sache ist. Die klassische Sauna hat nach wie vor ihre Anhängerschaft, sicher, aber für manche Gäste wurde ein Wellnessbereich erst richtig interessant, als ein SANARIUM, ein Dampfbad, Trockensalz-Inhalationsräume oder auch Kältekonzepte angeboten wurden. Abwechslung und Vielfalt sind eben das Gebot der Zeit.

Anders gesagt: Viel hilft viel?

Stefan Schöllhammer: Nein, nicht um jeden Preis – das Wellnessangebot muss in Sachen Dimension und Atmosphäre schon zum Konzept, Thema und Geist eines Hauses passen. Im Öschberghof wurde das meines Erachtens wunderbar gelöst: Das Hauptthema Sport, Regeneration und Gesundheit ist sehr präsent, etwa im Energy SPA. Das Lady SPA ist ein herausragend geschmackvolles Angebot für immerhin rund die Hälfte der Zielgruppe – und das Asia SPA als exotische aber authentische Reminiszenz sorgt für den Extra-Über-

raschungseffekt, der einem Haus von Rang und Namen natürlich immer guttut. Und jede dieser Welten bietet wiederum ein stimmiges polysensorisches Erlebnis – denken Sie nur an den Duft von Eisminze in der Eislounge, das Farblicht im SANARIUM, die atmosphärische Salzkristallwand ...

Gilt diese Komplexität und Vielfalt auch analog fürs eigene kleine Spa zu Hause?

Stefan Schöllhammer: Ja und nein. Das eindrucksvolle Gesamterlebnis ist nach wie vor die Domäne der Spa-Landschaften in Hotels oder Resorts. Dafür fehlen in einem Privathaushalt – in der Regel – der Platz und die Ressourcen. Wir beobachten aber immer wieder, dass Hotelgäste nach einem Aufenthalt feststellen: ‚Mensch, hat mir das gut getan! Das brauche ich nun zu Hause auch!‘ Und hier gibt es in der Tat mittlerweile wunderbar wirtschaftliche und formschöne Lösungen, sich seine liebste Badeform in die eigenen vier Wände zu holen, sogar dorthin, wo wenig Platz ist: sei es eine klassische Sauna, ein SANARIUM oder ein kleines Dampfbad, unser portables Trockensalz-Inhalationsgerät Salt-ProX oder ein Infrarotsitz. Die Wellnessvielfalt gibt es also seinen eigenen Bedürfnissen entsprechend durchaus auch für zu Hause. Anlagen wie ein Asia SPA oder eine Eislounge werden aber immer das Ass im Ärmel gewerblicher Destinationen bleiben – und damit begehrte „Erlebnisorte“ für den Kurzurlaub.

Welche baulichen Voraussetzungen sind eigentlich notwendig, um sich das regelmäßige Spa-Erlebnis nach Hause holen zu können?

Stefan Schöllhammer: Mittlerweile wirklich nicht mehr viele. Natürlich die üblichen Zuleitungen und Anschlüsse für Wasser und Elektrizität – wobei bei ausgewählten Kabinen sogar mittlerweile schon eine normale 230 Volt-



Zuleitung ausreichend ist. Der Boden sollte wenn möglich gefliest sein, aber selbst für andere Beläge gibt es schon Lösungen. Ansonsten braucht es wirklich nur noch fachkundige Beratung, um herauszufinden, was in Sachen Sauna am besten zu den eigenen Bedürfnissen passt – und natürlich die Bereitschaft, sich wirklich regelmäßig Zeit zu nehmen für das gesunde Saunabad!

Warum ist bei der Sauna der Beratungsaspekt so wichtig?

Stefan Schöllhammer: Auf den ersten Blick erscheinen die Voraussetzungen überschaubar – und die meisten unserer Kundinnen und Kunden kommen auch bereits mit ziemlich genauen Wünschen zu uns. Dann ist aber doch oft eine Säule, ein Erker, eine Dachschräge oder ein anderes Hindernis im Weg, das planerisches Sparring mit erfahrenen Beratern verlangt. Das andere ist das Spüren mit eigenen Sinnen: Probesitzen im Holzduft, das Erfassen der Größe einer Kabine, das haptische Erleben von Material und das Ausprobieren

innovativer Funktionen hat den meisten von ihnen in unseren Showrooms nochmals Optionen eröffnet, an die im Vorfeld noch gar nicht gedacht wurde. Glauben Sie mir, zwischen dem Saunatraum und der individuellen Traumsauna findet doch meist das eine oder andere erhellende Gespräch in einer unserer zahlreichen Ausstellungen statt ...

Warum sollte man eigentlich regelmäßig in die Sauna gehen?

Stefan Schöllhammer: Ganz einfach - „Saunabader leben länger“! Saunabaden ist eben optimales Training für die Gefäße. Das zieht eine Vielzahl äußerst positiver Effekte nach sich. Durch die maßvollen Hitze- und Kältereize stärken wir unseren Organismus und können Herz-Kreislauf-Beschwerden oder Bluthochdruck vorbeugen. Ganz zu schweigen davon, was uns die regelmäßige Saunaauszeit fürs Immunsystem Gutes tut. Sie hilft uns wirklich, uns in der kalten Jahreszeit nicht sofort zu erkälten, aber auch im Sommer stecken wir Hitze und Temperaturstürze viel besser weg,

Hochwertige Materialien, erstklassige Verarbeitung und ein Design, das sich stets perfekt in die Raumsituation einfügt – die innovativen Saunalösungen von KLAFS machen das Saunieren zum Erlebnis.



Erfrischend anders: die
Schneekristalle der
Eislounge im Energy SPA.



wenn wir „saunatrainiert“ sind. Apropos Training: Selbst im Leistungssport hat man erkannt, dass das Schwitzbad nach einer Leistungseinheit Körper und Geist hilft, sich schneller und wirksamer zu regenerieren. Ob nach Fußball, Tennis, Golf oder Yoga – die Sauna danach ist im besten Sinne des Wortes „heilsam“. Nicht zu vergessen der mentale Effekt. Der Moment in der Sauna ist Zeit für uns. Die Sauna ist eine der letzten Bastionen, in denen ich noch nie jemanden mit einem Smartphone gesehen habe ...

Zum Abschluss ein Blick durchs Schlüsselloch: Wie regelmäßig nimmt sich der Geschäftsführer eines renommierten Saunaherstellers selbst Zeit fürs Saunieren?

Stefan Schöllhammer: Ich bin natürlich Überzeugungstäter, alles andere wäre höchst verwunderlich! Nicht nur, weil ich ja selbst kennen muss, wovon ich spreche, sondern weil es mir, wie allen anderen Menschen, einfach guttut. Ob Verspannungen, Stress oder Wetterumschwung – ich bin da konsequent und nehme mir die Ruhe für mein Ritual, ganz unabhängig von der Jahreszeit. Oft allein, oft mit der Familie, manchmal mit Freunden. Meine beiden Saunen – eine im Haus und eine Erdsauna im Garten – haben einen festen Platz in meinem Leben und großen Anteil an meinem Wohlbefinden.

Herr Schöllhammer, wir danken Ihnen für das Gespräch. /

STEFAN SCHÖLLHAMMER

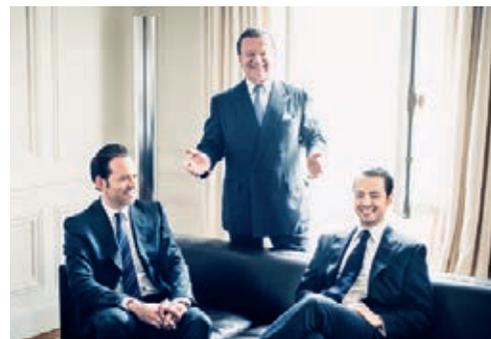
ist diplomierter Wirtschaftsingenieur und Steuerberater. Seit 1991 führt er als geschäftsführender Gesellschafter die KLAFS GmbH & Co. KG in Schwäbisch Hall. Die Erfolgsgeschichte vom Traditionsunternehmen zum innovativen Weltmarktführer im Bereich Sauna und Spa trägt somit maßgeblich die unternehmerische Handschrift des gebürtigen Baden-Württembergers. Stefan Schöllhammer lebt mit Frau und drei Kindern in Schwäbisch Hall.



EINMALIG

GANZHEITLICHE SCHÖNHEIT

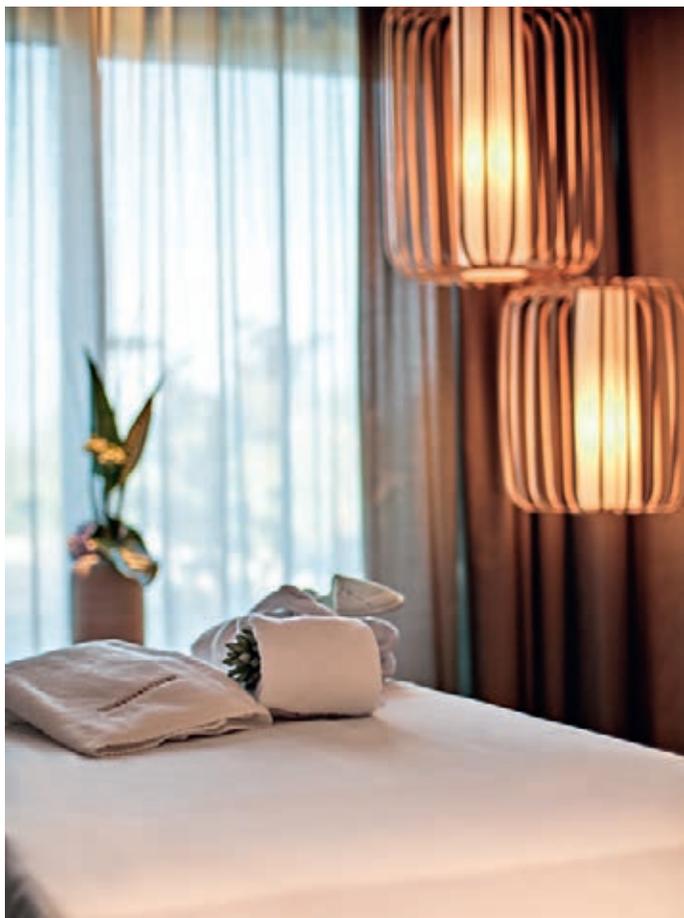
HOCHWERTIGE, EXKLUSIVE HAAR- UND
HAUTKOSMETIK, GANZHEITLICHER
BEAUTYSERVICE UND KREATIVE TRENDS
- DAS IST LA BIOSTHÉTIQUE PARIS. IM
MITTELPUNKT: DER MENSCH UND DESSEN
GANZHEITLICHE SCHÖNHEIT.



Produkte kreieren, die den Menschen ein ganzheitliches Gefühl von Schönheit und Wohlbefinden schenken, gleichzeitig aber die natürlichen Ressourcen schonen – so lautete die Vision von Marcel Contier. Gemeinsam mit Siegfried Weiser baute er das Familienunternehmen zum führenden Anbieter exklusiver Salonkosmetik auf. Mehr als 8.000 Friseur- und Kosmetiksalons rund um den Globus folgen der Philosophie des inzwischen verstorbenen Beauty-Visionärs und leben sie täglich weiter. Diesen Gedanken, den Menschen ganz in den Mittelpunkt zu stellen und zu umsorgen, teilt La Biosthétique Paris mit dem Öschberghof. Insofern ist es nur folgerichtig, dass die beiden im Schwarzwald beheimateten Unternehmen ihren Anspruch gemeinsam verwirklichen: Im Frisörsalon des Wohlfühlresorts erlebt der Gast die verwöhnenden Produkte von La Biosthétique Paris und wer das Spa des Hauses besucht, findet dort die exklusiven Produkte der Spa-Serie vor. Ganzheitliche Schönheit und Wohlbefinden, individuell und nachhaltig – ein Credo, das verbindet. /







Sanftes Licht und elegante Farben verleihen den großzügig angelegten Behandlungsräumen eine wohlige Atmosphäre.

SCHÖNHEIT IST KEINE FRAGE DES
ALTERS, WEISS INES GOLMAYER.
MIT VIEL EINFÜHLUNGSVERMÖGEN
SCHENKT DIE SPA-MANAGERIN
UND KOSMETIKERIN IHREN
GÄSTEN MOMENTE REINSTEN
WOHLBEFINDENS. WIR HABEN DIE
CHARMANTE EXPERTIN BESUCHT.

TEXT ANKE BRACHT
FOTOS CHRISTIAN KRETSCHMAR,
LA BIOSTHÉTIQUE PARIS

WOHLBEFINDEN

Die Philosophie des SPA und damit auch die der Produkte und Anwendungen basiert auf Naturkosmetik. Können Sie uns das bitte ein wenig erläutern?

Ines Golmayer: Hier im Öschberghof haben wir ein nachhaltiges Verständnis von Kosmetik und Pflege. Oft wird bei Nachhaltigkeit nur der ökologische Aspekt betrachtet, wir denken auch an die ethischen Aspekte. Wir distanzieren uns von Tierversuchen, Konservierungsstoffen und anderen hautfremden Inhalten. Wir verwöhnen unsere Gäste bei den Anwendungen mit hochwertigen, hervorragend verträglichen Produkten. Unsere Gäste lieben das.

Sie bieten drei verschiedene Naturkosmetiklinien für die Kosmetikbehandlung an. Wodurch zeichnen sich die einzelnen Linien aus?

Ines Golmayer: Wie lange darf ich darüber referieren? Nein, kleiner Scherz. Tatsächlich ist es aber so, dass unsere drei Marken Pharmos Natur, La Biosthétique und Pino höchst unterschiedliche Ansätze verfolgen. Pharmos Natur verwendet ausschließlich das Gel der Aloe-Vera-Pflanze als Basis für seine Kosmetikprodukte. La Biosthétique steht für nachhaltiges Denken, das stets den Menschen in den Mittelpunkt stellt. In unserem Resort ist die Marke mit drei Schwerpunkten vertreten. Hair-Care- und Styling-Produkte erleben die Kunden im Frisörsalon und auch bei Color & Make-up setzen wir auf La Biosthétique. Besucher unseres ÖSCH SPA werden sich in den

FREUNDINNENTAGE

Freuen Sie sich auf gemeinsame Zeit: Es erwarten Sie ein prickelnder Willkommensgruß, unser Spa-Verwöhnpaket „Beste Freundinnen“ und ein Abend-Make-up mit individueller Beratung und abschließendem Erinnerungsfoto. Wir laden Sie auf einen Kaffeeklatsch mit einer Etagere voller süßer Köstlichkeiten ins Wohnzimmer ein und verwöhnen Sie mit einem Fünf-Gang-Menü am Abend.

Pro Person im EZ ab 747,00 €
Zwei Personen im DZ ab 1.286,00 €

Inklusive oben stehender Leistungen sowie unserem Rundumsorgt-Angebot (siehe Magazin-Einleger).

Jetzt buchen unter T +49 (0) 771 84-612 oder per M reservierung@oeschberghof.com



Duschen über Pflegeprodukte aus der Spa-Linie freuen. Pino schließlich hat uns mit seinen herausragenden Produkten für Physiotherapie, Massagen und andere Körperanwendungen überzeugt. Und wie unsere anderen beiden Marken legt Pino großen Wert auf einen respektvollen Umgang des Menschen mit der Natur.

Kosmetik ist Ihre Passion, das ist bekannt. Wie gehen Sie bei einer Behandlung vor? Worauf achten Sie besonders bei der Anwendung?

Ines Golmayer: Nun, zuallererst einmal ist es der grundsätzliche Respekt vor dem Gast. Er allein bestimmt, wie er behandelt werden möchte. Deshalb frage ich vor jeder Anwendung immer detailliert, wie sich der Gast gerade fühlt, welche Bedürfnisse er hat. Darauf stimme ich mich ein. Wissen Sie, es kommt immer wieder vor und ich finde es traurig, wenn ein Gast auf sich herabschaut, weil er sich nicht attraktiv fühlt, weil er scheinbar irgendeinem Ideal nicht genügt. Da versuche ich schon zu motivieren. Etwas mehr Selbstliebe täte uns allen gut, oder? Aber im Ernst: Anwendungen bei uns sollen etwas Schönes, Bereicherndes sein. Bei uns geht es nicht darum, Defizite aufzudecken und möglichst zu minimieren, sondern darum, die natürliche Schönheit zu erwecken. Jeder Mensch ist schön, auf seine Weise. Das wird heute leider viel zu oft vergessen. Sich wohlfühlen, sich regenerieren, entspannen – das ist unser Weg im Öschberghof.

Aus Ihrer Erfahrung gesprochen: Haben sich die Ansprüche und Vorlieben, was Treatments betrifft, in den letzten Jahren geändert?

Ines Golmayer: Oh, da hat sich einiges getan! Die Gäste von heute sind sehr informiert, wissen genau, was sie wollen. Ich empfehle aber trotzdem immer eine Hautanalyse, um wirklich die individuell wirksamsten Produkte einsetzen zu können. Überhaupt sind Beratung und Tipps sehr willkommen, das stelle ich immer wieder fest. Und da nutze ich natürlich auch gerne die Expertise der anderen Bereiche bei uns. Wenn ich bei einer körperlichen Anwendung feststelle, dass es große Verspannungen gibt, empfehle ich eine Schnupperstunde beim Yoga oder ein Gespräch mit einem unserer Personal Trainer. Um auf Ihre Frage zu den Vorlieben zurückzukommen: Die klassische Massage erfreut sich bei uns größter Beliebtheit!

Auch viele Männer haben inzwischen Kosmetik und Anwendungen für sich entdeckt. Welche Argumente haben Sie für jene parat, die sich noch nicht so richtig trauen?

Ines Golmayer: Das Thema Kosmetik ist bei vielen Männern angekommen, da gebe ich Ihnen recht. Aber das betrifft mehr die junge Generation. Diese Männer achten auf sich, pflegen sich konsequent. Bei der Generation der Väter braucht es mehr Überzeugungsarbeit. Aber, und das finde ich total schön: Wenn wir einen Mann – ganz gleich in welchem Alter – bei uns haben, können wir sicher sein: Er kommt wieder. Ich weiß noch, wie ein Gast kurz vor seiner Abreise zu mir kam und mich bat, ich möge ihm, seine Kosmetik' für daheim zusammenstellen.

Schlussfrage: Welche ist Ihre persönliche Lieblingsanwendung?

Ines Golmayer: Da fragen Sie mich was! Aber ganz ehrlich, eine klassische Massage ist für mich das Schönste. /

V I T A

I N E S

G O L M A Y E R



ist staatlich geprüfte Kosmetikerin. Erste Erfahrungen sammelte sie als Volontärin von Gertraud Gruber, die als Vorreiterin der Wellnessbewegung gilt. Den Öschberghof kennt Ines Golmayer wie ihre Westentasche: Sie war hier bereits von 2005 bis 2011 tätig. Mitte letzten Jahres kam sie zurück und übernahm die Gesamtleitung des Spa. Nachhaltigkeit und Ganzheitlichkeit prägen ihre Philosophie.

Die kostbaren Inhaltsstoffe der Naturkosmetiklinien entfalten bei Massagen und kosmetischen Anwendungen ihre ganze Wirkung.



UNSERE SPA-PHILOSOPHIE BASIERT AUF
NATURKOSMETIK: ALLE VON UNS VERWENDETEN
PFLEGELINIEN SETZEN AUF NATÜRLICHE
INHALTSSTOFFE UND DEREN WIRKUNGSWEISE.
MIT DEN MARKEN PHARMOS NATUR, LA
BIOSTHÉTIQUE UND PINO BIETEN WIR UNSEREN
GÄSTEN HOCHWERTIGE PRODUKTE, DIE HAUT
UND HAAR WUNDERBAR PFLEGEN - FÜR EINEN
STRAHLENDEN AUFTRITT.



BUCHEN SIE IHRE ANWENDUNG GANZ BEQUEM DIREKT PER TABLET AUF IHREM ZIMMER.

ANKOMMEN, WOHLFÜHLEN, GRENZENLOS GENIEßEN

DERÖSCHBERGHOF
/
GOLF, EVENTS & SPA

BESONDERE ANGEBOTE UND EXKLUSIVE EVENTS -
VON DER ERSTEN BUCHUNG AN. BEANTRAGEN
SIE NOCH HEUTE IHRE BONUSKARTE UND
ENTDECKEN SIE DIE GANZE VIELFALT UNSERES
RESORTS: ERLEBEN SIE MEHR ÖSCHBERGHOF.



Als Inhaber der Karte Gold genießen Sie darüber hinaus 5 % Nachlass auf
Übernachtungsangebote; mit der Karte Noire profitieren Sie sogar von 10 % Nachlass.

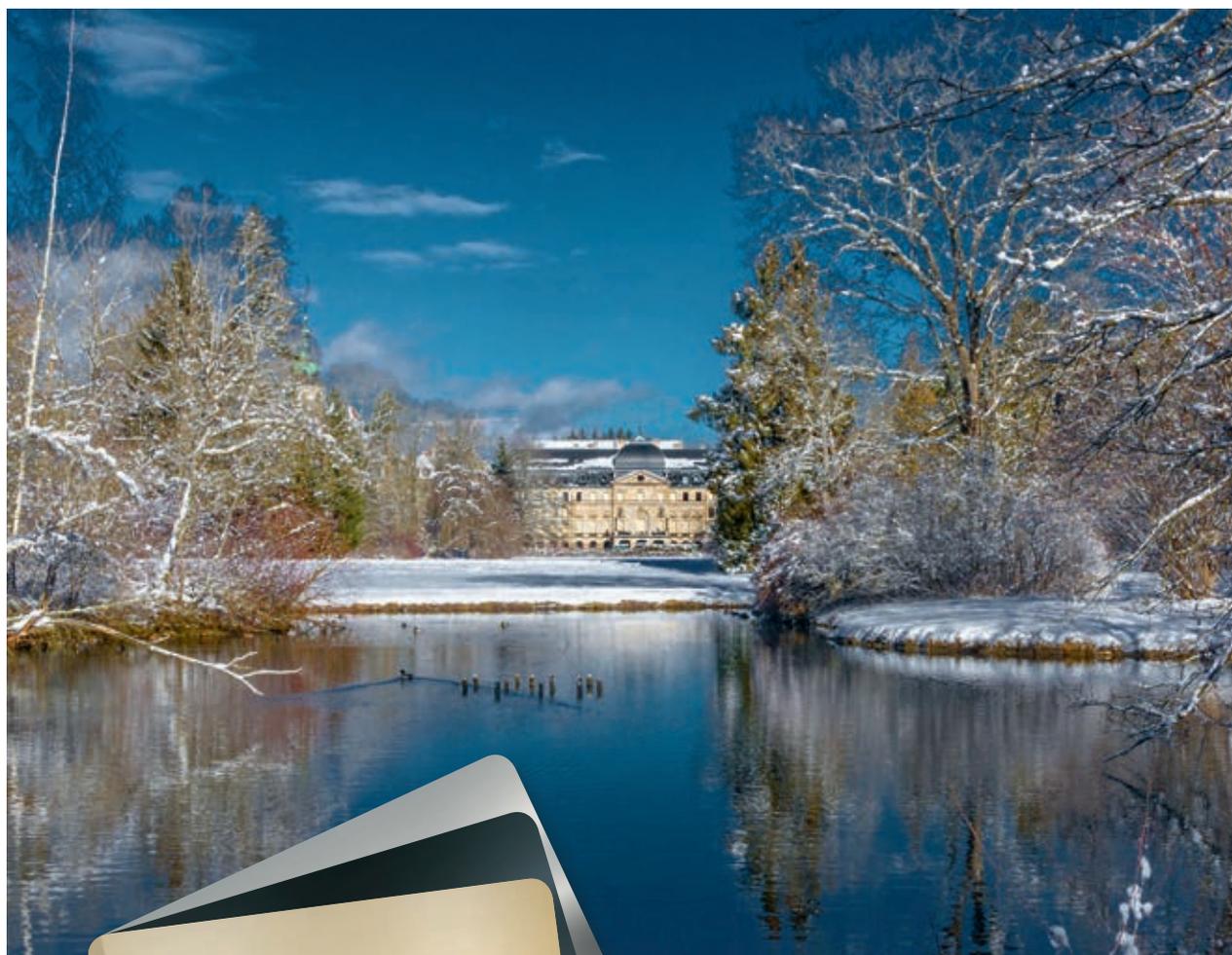


08.11. - 10.11.2019

GENUSS MIT ALLEN SINNEN

**ERLEBEN SIE KULINARISCHE STERNSTUNDEN
MIT EXKLUSIVER MUSIKALISCHER BEGLEITUNG
DURCH DEN CHINESISCHEN STARPIANISTEN
HAI'OU ZHANG - EINEM DER ERFOLGREICHSTEN
MUSIKER SEINER GENERATION.**

Freuen Sie sich auf drei wunderbare Tage im Öschberghof und genießen Sie mit allen Sinnen. Am ersten Abend laden wir zum Aperitif mit persönlicher Begrüßung durch die Resortleitung, leckeren Köstlichkeiten und musikalischer Begleitung von Herrn Hai'ou Zhang. Danach erwartet Sie ein Sechs-Gang-Menü in unserem Gourmetrestaurant ÖSCH NOIR. Am Abend darauf steht das Highlight Ihres Aufenthalts auf dem Programm – ein Vier-Gang-Menü in unserem Festsaal und ein exklusives Konzert des Starpianisten Hai'ou Zhang. An Ihrem Abreisetag genießen Sie eine entspannte Auszeit im ÖSCH SPA und lauschen den Klängen des Ausnahmepianisten bei einem öffentlichen Konzert im Festsaal. /



29.11. - 01.12.2019

SCHLOSSGALA

**GENIESSEN SIE DEN ZAUBER DER
VORWEIHNACHTSZEIT UND ERLEBEN SIE EIN
EINMALIGES DINNER IN DEN RÄUMLICHKEITEN
DES FÜRSTLICH FÜRSTENBERGISCHEN
SCHLOSSES IN DONAUESCHINGEN.**

An Ihrem Anreisetag verwöhnen wir Sie mit einem Fünf-Gang-Menü mit Live Cooking in unserem Restaurant „Esszimmer“. Der nächste Tag steht ganz unter dem Thema Weihnachtszauber: Sie besuchen die „Weihnachtswelt“ in Donaueschingen, wo Sie die Resortleitung zum gemeinsamen Glühweinumtrunk treffen. Nach einem abendlichen Aperitif in der Hotelhalle erwartet Sie ein exklusives Galadinner im Fürstlich Fürstenbergischen Schloss in Donaueschingen. Am nächsten Tag haben Sie reichlich Gelegenheit, nach einem köstlichen Frühstück in unserem 5.000 qm großen Spa zu entspannen, bevor Sie die Heimreise antreten. /



SHOPPING IM
ÖSCHBERGHOF
HOTEL SHOP

STRALENDE STERNE

Edler Modeschmuck aus der Schweiz: Sidera stammt aus dem Lateinischen und bedeutet „strahlender Stern“. Gibt es einen treffenderen Namen für eine Schmuckkollektion, die sich durch funkelnde Swarovski-Kristalle auszeichnet? Entdecken Sie die filigran gearbeiteten Schmuckstücke von Sidera.



ZEITGENÖSSISCHE KUNST FÜR DAHEIM

Kunst bedeutet uns viel im Öschberghof. Sie ist praktisch allgegenwärtig – in den öffentlichen Räumen genauso wie in den Gästezimmern. Bei der Auswahl für die Zimmer und Suiten steht uns die Galerie Depelmann aus Langenhagen beratend zur Seite. Eine Auswahl an Motiven finden Sie auch in unserem Hotel-Shop.



GANZ AUS DEM HÄUSCHEN

Kuckuck, Kuckuck! Die Uhr mit dem kecken kleinen Vogel, der die vollen Stunden ansagt, ist ein Wahrzeichen des Schwarzwalds und rund um den Globus ein beliebtes Souvenir. In unserem Shop finden Sie eine Kollektion an traditionell gefertigten und hochwertigen Kuckucksuhren im klassischen sowie modernen Stil.



HOCHPROZENTIGES FÜR KENNER

Kennen Sie schon unsere Ö-Selection? Genießen Sie schottischen Single Malt Whisky und Rum aus Panama aus eigener Abfüllung – weder kältefiltriert noch mit Zusatzstoffen versehen oder mit natürlichen Mitteln aufbereitet. Einfach aus dem Fass, in die Flasche, in Ihr Glas. Unser Barchef erzählt Ihnen gerne mehr.



KUSCHELFAKTOR GARANTIERT

Die Schafsfelle in unserem Shop stammen von Tierpräparator Manfred Erdeljan aus Kappel bei Villingen. Er verwendet die besonders langhaarigen Felle von Tieren, die in der Lüneburger Heide gehalten werden. Der Clou daran: Diese Felle sind nicht nur wunderbar kuschelig, sondern auch waschbar.

ZU HAUSE

AUGEN- WEIDE

BEGLEITEN SIE UNS AUF EINEM
STREIFZUG DURCH DEN NEUEN
ÖSCHBERGHOF UND ENTDECKEN
SIE IHREN LIEBLINGSPLATZ.




DIE SCHÖNSTEN
FOTOS VOM
RESORT



Die Architekten haben ein Resort geschaffen, das mit Großzügigkeit und Weiträumigkeit ebenso überzeugt wie mit vielen kleinen Rückzugsorten, die zum Entspannen und Träumen einladen.





DIE SCHÖNSTEN
FOTOS VOM
RESORT

38

DERÖSCHBERGHOF



ELEGANTE SITZECKEN WIE AM ÜBERGANG ZUM
TAGUNGSZENTRUM SIND TYPISCH FÜR DIE GESTALTUNG
DER ÖFFENTLICHEN BEREICHE.



Die lichtdurchflutete Lobby empfängt den Gast mit gemütlichen Sofas und Sesseln. Der frei stehende Kamin sorgt ebenfalls für Behaglichkeit (oben).



DIE SCHÖNSTEN
FOTOS VOM
RESORT



ENTSPANNUNG MIT AUSBLICK: DIE WOHLFÜHLZIMMER
DES ÖSCHBERGHOF BIETEN MIT IHREN BALKONEN UND
TERRASSEN VIEL RAUM ZUM RELAXEN.



IN DEN WARMEN MONATEN IST DIE GROSSE TERRASSE
DES RESORTS EIN BELIEBTER ANLAUFPUNKT. HIER
LASSEN SICH DIE GÄSTE KULINARISCH VERWÖHNEN.





Ob kleiner Snack im Wohnzimmer, Verwöhnmenü im Esszimmer oder Gourmeterlebnisse im ÖSCH NOIR - im Öschberghof ist kulinarische Vielfalt selbstverständlich.

SCHWARZWALD,
NEU INTERPRETIERT:
HOLZ- UND ERDTÖNE
SCHAFFEN EINE
GEMÜTLICHE WIE
ELEGANTE ATMOSPHÄRE.
AUSGEFEILTE
LICHTKONZEPTE MACHEN
JEDEN RAUM ZUM
ERLEBNIS.





DIE SCHÖNSTEN
FOTOS VOM
RESORT



DAS DESIGN DER LEUCHTEN IM ÖSCH NOIR IST VON TAU-
TROPFEN INSPIRIERT. MIT IHREM GLITZERN VERLEIHEN SIE DEM
FINE DINING-RESTAURANT EIN EINMALIGES AMBIENTE.



DIE BAR IST DER IDEALE ORT, UM DEN ABEND AUSKLINGEN
ZU LASSEN. GLEICH NEBENAN BEFINDET SICH DIE BELIEBTE
SMOKERS LOUNGE MIT BEGEHBAREM HUMIDOR.





ANKOMMEN, WOHLFÜHLEN, GENIEßEN:
DER NEUE ÖSCHBERGHOF IST EIN ERLEBNIS
FÜR SICH. VIELSEITIG IN JEDER HINSICHT
UND FOKUSSIERT AUF DIE WÜNSCHE
DER GÄSTE IST ER ERSTE WAHL FÜR EINEN
LUXUSURLAUB AM RANDE DES SCHWARZWALD.



Gast

mm
stoffe & F

ZIMMER
Holzbau • Treppen
Dächer • Sanierun

FÜR MICH IST ES EIN
GUTES OMEN, IN DEN
ÖSCHBERGHOF ZU FAHREN.

ARMIN VEH

AUF DER BANK MIT

ARMIN VEH

TEXT DR. STINA SUWELACK
FOTOS 1. FC KÖLN

Herr Veh, Sie haben den Öschberghof als „gutes Omen“ bezeichnet. Verraten Sie uns, warum.

Armin Veh: Als ich Trainer beim VfB Stuttgart war, waren wir die erste Mannschaft, die in Donaueschingen ein Trainingslager abgehalten hat. In dem Jahr sind wir Deutscher Meister geworden. Deshalb ist es für mich ein gutes Omen gewesen, wieder in den Öschberghof zu fahren.

Auf was achten Sie besonders, wenn Sie ein Hotel für ein Trainingslager aussuchen?

Armin Veh: Wichtig ist, dass die Bedingungen für einen Bundesligisten optimal sind. Wir brauchen einen sehr guten Platz und ein gutes Hotel, wo sich die Spieler richtig wohlfühlen – und gute Betten, gutes Essen und Menschen, die uns gerne aufnehmen und freundlich sind. Wir müssen auch mal eine Einheit im Hotel absolvieren können. All das haben wir im Öschberghof erlebt – in einer professionellen Art, die nicht selbstverständlich ist.

Wie reisen Profifußballer? Haben da einige tatsächlich eine PlayStation im Gepäck?

Armin Veh: Der ein oder andere mit Sicherheit. Wie jeder Einzelne packt, kann ich nicht beurteilen. Ich bin ja kein Spieler mehr und kontrolliere auch keine Koffer (lacht). Es ist schon so, dass jeder seine eigene Musik dabei hat. Was mich sehr freut: Es wird auch wieder gespielt. Nicht über Smartphones oder Konsolen, sondern Gesellschaftsspiele, Face-to-Face.

Als ehemaliger Trainer und Verantwortlicher sind Sie viel unterwegs. Können Sie sich in Hotels „wie zu Hause“ fühlen?

Armin Veh: Nie so ganz. Das Hotel kann noch so gut, noch so professionell und die Menschen können noch so freundlich sein: Es ist etwas anderes. Kommt man beispielsweise zu einem neuen Club und ist zu Saisonbeginn sechs bis acht Wochen im

Hotel, fehlt ein wenig die Privatsphäre. Mir kann es dann nicht schnell genug gehen, eine Wohnung oder ein Haus zu finden, wo ich mich zurückziehen und die Ruhe genießen kann, die ich brauche.

Sie kennen alle Facetten des Fußballs – als Spieler, Trainer und Funktionär. Was sind die schönsten Momente Ihrer bisherigen Karriere gewesen?

Armin Veh: Rückblickend kann ich sagen, dass man es als Spieler am schönsten und lustigsten hat. Du kannst den Beruf ausüben, der gleichzeitig dein ganz großes, leidenschaftliches Hobby ist. Als Trainer hast du eine völlig andere Verantwortung, ein ganz neues Aufgabengebiet, bist für unheimlich viele Dinge zuständig. Heute ist das alleine nicht mehr zu bewerkstelligen, deshalb gibt es inzwischen Trainerteams. Die Ebene darüber hat wieder andere Komponenten. Auf allen Ebenen habe ich sehr viele schöne Momente erlebt. Deshalb möchte ich mich da nicht speziell festlegen.

Als Manager des damaligen Achtligisten BC Harlekin 1985 Augsburg sind Sie nach New York gereist, um Fußballlegende Pelé zu treffen. Im Gepäck hatten Sie eine Schwarzwälder Kuckucksuhr, die den Brasilianer davon überzeugen sollte, Ihre Mannschaft bei den Augsburg Stadtmeisterschaften zu verstärken. War das erfolgreich?

Armin Veh (lacht): Da ging es eher um einen PR-Termin. Damals hatten wir die Idee, dass ein Foto mit meiner Wenigkeit und Pelé doch für einige Aufmerksamkeit sorgen könnte. Und deswegen bin ich für einige Tage nach New York geflogen. Dabei habe ich mir gedacht, ich sollte auch ein Geschenk mitbringen – und da ist mir die Schwarzwälder Kuckucksuhr eingefallen. Die habe ich ihm dann auch überreicht, er hat sich sehr gefreut und sie in seinem Büro im Warner Building aufgehängt. Das war eine gelungene Aktion. /

V I T A

A R M I N

V E H

kennt den Fußball aus allen Perspektiven:

Auf dem Rasen war er als Spieler u. a. für Borussia Mönchengladbach aktiv. Auf der Trainerbank des VfB Stuttgart feierte er 2007 mit der Deutschen Meisterschaft seinen größten Triumph. Heutzutage sitzt er als Geschäftsführer Sport auf der Tribüne des 1. FC Köln.

EINMALIG

ERLEBNIS ELBPHILHARMONIE

SIE WÜNSCHEN SICH EIN AUSSERGEWÖHNLICHES MUSIK- UND
GENUSSERLEBNIS? WIR VOM LOUIS C. JACOB BIETEN IHNEN GENAU
DAS. AUCH FÜR DIE VIERTE SAISON HABEN WIR EINZIGARTIGE
ARRANGEMENTS ZUSAMMENGESTELLT, DIE IHNEN HAMBURG UND
DIE ELBPHILHARMONIE VON IHRER SCHÖNSTEN SEITE ZEIGEN.

Das Traditionshaus
Louis C. Jacob steht
für hanseatischen
Lebensstil.



DIE ELBPHIL- HARMONIE-ARRANGEMENTS BEINHALTEN

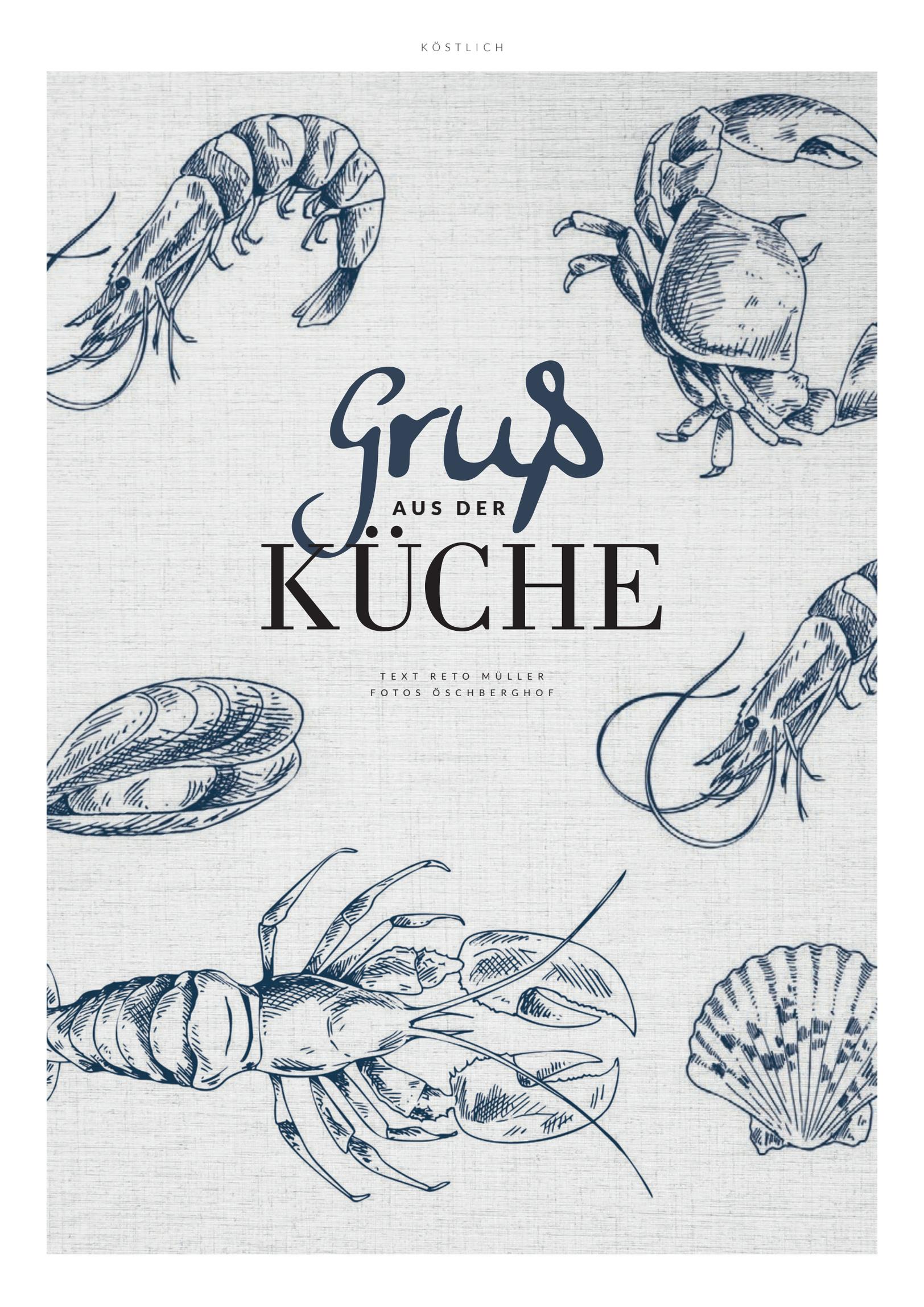
- 2 Übernachtungen im luxuriösen Zimmer inklusive Frühstück im Hotel Louis C. Jacob
- Transfer zum CARLS an der Elbphilharmonie
- Elphi-Menü (drei Gänge) im CARLS an der Elbphilharmonie vor dem Konzert inklusive Aperitif, begleitenden Weinen und Wasser
- Karte der PK 1 oder 2 (je nach Angebot) für das gewählte Konzert im Großen Saal der Elbphilharmonie
- Rückfahrt von der Elbphilharmonie auf der hoteleigenen Barkasse MS JACOB mit Ausklang bei Käse und Rotwein
- Kurzer abendlicher Spaziergang vom Fähranleger Teufelsbrück zurück zum Louis C. Jacob oder Transfer

Mehr zu Programm und Terminen unter
hotel-jacob.de/arrangements/elbphilharmonie/

Anfragen erreichen uns
per E-Mail an reservierung@hotel-jacob.de oder
telefonisch unter +49 (0) 40 822 554 05

Schon immer als Musikstadt geschätzt, hat Hamburg seit der Eröffnung der Elbphilharmonie noch einmal an Renommee gewonnen. Die Weltstars der Klassik geben sich auch in der vierten Saison des Konzerthauses ein Stelldichein. Unser Haus, das 5-Sterne-Boutique Hotel Louis C. Jacob, bietet Ihnen über 40 Konzert-Highlights, darunter auch einige Jazzkonzerte in Verbindung mit den einmaligen Jacob-Elbphilharmonie-Arrangements: Wie für unser Haus selbstverständlich, checken Sie einfach bei uns ein und lassen den Alltag vor der Tür – um alles andere kümmern wir uns. Mit dem Elbphilharmonie-Arrangement wenden wir uns an musikbegeisterte Gäste und geben ihnen die Gelegenheit, das sensationelle Bauwerk kennenzulernen, ein Konzert im Großen Saal auf besten Plätzen zu erleben – und dabei noch ganz viel Hamburg mitzunehmen. Die Impressionen, die sich auf der Rückfahrt von der Elbphilharmonie auf unserer eleganten hoteleigenen Barkasse MS JACOB auf der Elbe bieten, sind einzigartig – links der niemals schlafende Hafen und rechts die imposanten Villen am Elbhang. Exklusiver, angenehmer und hanseatischer kann ein Besuch der Elbphilharmonie wohl kaum sein. /

KÖSTLICH



Group

AUS DER

KÜCHE

TEXT RETO MÜLLER
FOTOS ÖSCHBERGHOF



DIE ZUTATEN EINER BOUILLABAISSE BESTIMMT ALLEIN DER KOCH. MANUEL ULRICH WÄHLTE CARABINEROS UND BOUCHOT- MUSCHELN.

Ein warmer Tag im August. In den großen Sonnenschirmen auf der Terrasse des Öschberghof spielt ein leichter Wind, hier und da fliegen ein paar Worte aus einer Unterhaltung zu mir herüber. Die entspannte Atmosphäre lässt auch meine Schritte langsamer werden, obwohl ich es doch ganz schön eilig habe: Manuel Ulrich, Spitzenkoch und Küchenchef des ÖSCH NOIR, will mit mir eine Bouillabaisse kochen. Es gebe keinen Zeitdruck, hat er mir beim Vorgespräch versichert, das Gourmetrestaurant habe Sommerpause. Als ich das ÖSCH NOIR betrete, höre ich schon das rhythmische Klackern eines Messers. Mein Lehrer ist anscheinend schon in Aktion. Mein Blick geht nach rechts in die Küche, die nur durch eine hohe Glaswand vom Restaurant getrennt ist. Manuel Ulrich steht dort, hackt Kräuter und gibt mir durch eine Geste zu verstehen, meinen Platz neben ihm einzunehmen.

Die lange Kochschürze verleiht mir schon einige Professionalität, aber das war es dann auch. Als ich dem jungen Spitzenkoch beim Zerkleinern des Gemüses zusehe, spüre ich etwas wie Demut: Manuel Ulrich ist ein wahrer Meister. Bislang habe ich bei meinen Restaurantbesuchen zwar immer die Kreation auf dem Teller bewundert und genossen, doch wie viel Können, Fleiß und Mut zum eigenen Stil es braucht, um kulinarische Offenbarungen zu kreieren, damit habe ich mich nie be-

fasst. Ich werde mich also bessern. Zunächst aber möchte ich wissen, warum der Sud der Bouillabaisse, um die es heute geht, so viele verschiedene Gemüse enthält. Manuel Ulrich findet, das sei eine gute Frage. „Eine Bouillabaisse lebt von der Spannung“, erklärt der Küchenchef des ÖSCH NOIR, „Säure, Schärfe, Süße und Erdiges – Sellerie in diesem Fall – das alles verbindet sich im Sud zu einem einmaligen Geschmackserlebnis.“ Während er das sagt, lässt er Öl in eine große Pfanne fließen, gibt dann schnell die Karkassen roter Riesengarnelen dazu. Ich bekomme Appetit, aber ich muss mich gedulden. Nach einigen Minuten des Anröstens folgen die gewürfelten Gemüse, etwas später das Tomatenmark. Manuel Ulrich löscht zwischendurch immer mal wieder ab; ich reiche an: Weißwein, Noilly Prat, Pernod. Langsam fühle ich mich wie in Südfrankreich. Diese Aromen ...

Manuel Ulrich reicht mir ein Glas Wasser, gibt Gewürze und Kräuter in die Pfanne. Zufrieden blubbert der Sud vor sich hin. „Wir geben ihm jetzt eine halbe Stunde“, sagt er, „dann wird das Ganze passiert und gegebenenfalls noch etwas eingekocht.“ Ich nicke. „Wenn





ich als Anfänger diese Bouillabaisse kochen will, worauf muss ich besonders achten?", möchte ich wissen. „Am wichtigsten ist es, sich Zeit zu nehmen“, sagt der Spitzenkoch, „Gemüse vorbereiten, Kräuter zupfen ... damit alles an Ort und Stelle ist, wenn man es braucht.“ Besonders viel Zeit brauche das Anrösten der Karkassen, erklärt er weiter, „so wird die Farbe gleichmäßig und die Karkassen geben schön Geschmack ab.“

Nächstes Thema sind die Muscheln. Manuel Ulrich bevorzugt die kleinen, leicht nussig schmeckenden Bouchot-Muscheln. Sie gehören zu der Gruppe der Miesmuscheln und stammen aus Frankreich. Ich wasche, Ulrich sortiert und gibt die Miesmuscheln in eine Pfanne, in der bereits diverses Gemüse anschwitzt. Schnell öffnen sich die kleinen Gehäuse; ein paar, die geschlossenen bleiben, nehme ich weg. Manuel Ulrich stellt die Muscheln warm und wartet kurz, dass sich eventueller Sand im Sud setzen kann. Dann passiert er ihn ab und gibt etwas in den Karkassen-Sud. Jetzt darf ich zum ersten Mal probieren. Und ich bin begeistert. „Bereit?“, fragt der Küchenchef und schiebt mir ein paar Marzanotomaten auf mein Schneidebrett. Ich kann nicht viel

Carabineros und Bouchot-Muscheln stehen im Mittelpunkt dieser raffinierten Bouillabaisse aus Manuel Ulrichs Gourmetküche. Im Duett mit Kompott aus Marzanotomaten wird diese mediterrane Kreation zu einer Ode an den Sommer.

UNSERE HAUPTDARSTELLER: DIE ROTE RIESENGARNELE, AUCH CARABINERO GENANNT, IST ZWEIFELSOHNE DIE KÖNIGIN DER GARNELEN. VON TIEFROTER FARBE UND INTENSIV IM GESCHMACK, HAT SICH DAS KRUSTENTIER EINEN FESTEN PLATZ IN DER GOURMETKÜCHE EROBERT. EBENFALLS EINE BESONDERHEIT IST DIE BOUCHOT-MUSCHEL. DIESE MIESMUSCHELART ZEICHNET SICH DURCH EINEN ZARTEN, NUSSIGEN GESCHMACK AUS.



falsch machen: am Ansatz kreuzweise einschneiden, in kochendes Wasser geben, dann in Eiswasser abschrecken. Und schälen! Geschickt schneidet Ulrich die Segmente in kleine Würfel, schwitzt sie mit etwas Olivenöl an und lässt sie köcheln, bis eine marmeladenartige Masse entsteht. Ich darf mit etwas Salz und Zucker abschmecken und kann es kaum noch erwarten, dass die Bouillabaisse endlich fertig ist.

„So viel Ungeduld ist gar nicht gut“, sagt Manuel Ulrich und lacht. Er selbst habe die Geduld beim Zwiebelschneiden gelernt, erzählt er. „Als ich mit meiner Ausbildung anfang, dachte ich, ich kann schon was“, sagt der Küchenchef, „aber nein. Ich konnte gar nichts, das hat man mir schnell vermittelt. Also musste ich Zwiebeln schneiden, wieder und wieder. Und irgendwann war der Knoten geplatzt.“ Die harte Schule, über die er erzählt, war übrigens die Küche des Öschberghof. Und er hat sie mit Bravour bestanden: „Ich hatte einen strengen Küchenchef, aber er hat mit früh viel Verantwortung übertragen. Und mir positives Feedback gegeben, genau wie die Gäste. Da habe ich gespürt, ich bin richtig in diesem Beruf.“ So wie er das erzählt auf seine unkomplizierte Art, ist das gut nachzufühlen. In einer Gourmetküche zu arbeiten, ist ein Knochenjob. Neben Begabung braucht es auch mentale Stärke, das wird mir jetzt klar. Manuel Ulrich hat das Thema schon abgehakt und kümmert sich um die Carabineros. Die rote Riesengarnele gilt als die „Königin der Garnelen“ und begeistert Meeresfrüchtliebhaber mit ihrem intensiven Geschmack und ihrer natürlichen tiefroten Farbe. Ausgenommen sind sie schon: Der Küchenchef des ÖSCH NOIR brät die Garnelen glasig an und gibt mir ein Zeichen, die Teller zu holen: Langsam lässt er den Sud in die Rundung gleiten, drapiert Carabineros und Muscheln darin. Wir tragen unsere Teller zum Chef's Table; Manuel Ulrich holt Tomatenkonfitüre und Brotchips. Ich schaue aus dem Fenster, die Sonne scheint. Und ich fühle mich wie in Südfrankreich. /

NACHKOCHEN ERWÜNSCHT

**Manuel Ulrichs
Bouillabaisse von Carabinero
und Bouchot-Muschel**

Die „Königin der Garnelen“, zarte Miesmuscheln und köstliche Tomatenkonfitüre – in Manuel Ulrichs moderner Interpretation einer Bouillabaisse vereint, lassen sie die Geschmacksknospen tanzen. Und das Beste:

Dieses Rezept ist ebenso raffiniert wie einfach in der Zubereitung. Genießen Sie Bouillabaisse à la ÖSCH NOIR!

www.oeschberghof.de/rezept.pdf

Weitere Inspirationen und Ideen finden Sie auf www.instagram.com/oeschberghof/





GENUSS- REISE

MICHAEL HÄNI IST NICHT NUR EIN
BEGEISTERTER SOMMELIER, ER SELBST
WEISS SEINE GÄSTE EBENFALLS ZU
BEGEISTERN - MIT EXPERTISE, HUMOR
UND VIELEN NEUEN IDEEN. AUF
WAS SICH DIE GÄSTE DES ÖSCH NOIR
AB DIESEM HERBST FREUEN DÜRFEN,
VERRÄT ER HIER.

„Wer sich für Wein interessiert, mag die Abwechslung, möchte probieren. Das gilt auch für Weine aus besten Lagen wie Margaux, Lâfite und viele andere erstklassige Spitzengewächse. Leider haben diese auch ihren Preis und sind nur als Flasche erhältlich. Wobei es treffender heißen müsste: „waren nur als Flasche erhältlich“, denn das haben wir im ÖSCH NOIR geändert. Unsere Gäste können nun auch zum Menü z. B. einen Pétrus als „offenen Wein“ genießen, wobei auch das nicht ganz stimmt, denn offen ist die Flasche nicht. Vielmehr gehen wir mit einer Hohl- nadel durch den Korken, entnehmen die gewünschte Menge und füllen gleichzeitig Argon in die Flasche. Das Edelgas reagiert als einziges Gas nicht mit Wein und bildet einen Schutzwall. So behält der Wein seine Qualität, ohne jeden Verlust. Übrigens eignet sich diese Technik auch wunderbar, um Weine zu kontrollieren und zu probieren. Und da bin ich schon beim zweiten Thema: die Grand-Cru-Weinreise. Wir planen eine Verkostungsreihe mit diesen Top-Weinen. Und das ist erst der Anfang. Mein Ziel ist es, Ihnen so viele Spitzenweine wie möglich anzubieten – eine weltweite Weinreise sozusagen. Wir sind hier mit über 500 Positionen zwar schon sehr gut bestückt, ich kann Ihnen aber versprechen, es werden noch einige dazukommen ... sprechen Sie mich einfach an, wenn Sie das nächste Mal bei uns zu Gast sind, ich erzähle Ihnen gerne mehr darüber.“ /

ZWISCHEN



SAISON

FÜR VIELE GOLFER ENDET DIE SAISON SPÄTESTENS MIT DEM ERSTEN SCHNEEFALL. SCHADE, SAGT STEFAN KÖNIGER. DER HEAD PRO IM ÖSCHBERGHOF RÄT DAZU, DIE KALTE JAHRESZEIT FÜR AUSGIEBIGES TRAINING ZU NUTZEN - ZUM BEISPIEL BEI IHM IN DER GOLFAKADEMIE.

TEXT RETO MÜLLER
FOTOS BLACKWOOD MEDIA

Stefan Königler hat viel zu tun. Gerade hat er ein Schlägerfitting beendet, nun ist er wegen einer Trainingsstunde mit Videoanalyse im Gespräch. „Jeder kann Golf lernen“, sagt der Head Pro im Öschberghof zu seinem Gast; er selbst habe es in seiner gesamten Zeit als Golflehrer nur zwei Mal erlebt, dass ein Schüler von sich aus abgebrochen habe. Jetzt bin ich an der Reihe. Wir wollen darüber sprechen, welche Möglichkeiten sich im Öschberghof bieten, sich auf die kommende Saison vorzubereiten. „Viele Golfer, die das Resort schon lange kennen, müssen umdenken“, sagt der sympathische Head Pro, „früher konnte man hier in den kalten Monaten nicht trainieren bzw. musste draußen spielen. Heute haben wir eine komplette Indoor-Golfanlage und erstklassige Analyse-Messgeräte. Training ist heute das ganze Jahr hindurch möglich.“ Im Mai 2018 hat die Golfakademie eröffnet; er könne sich noch gut an den Einzug erinnern, sagt Stefan Königler und schmunzelt. „Ich weiß noch, wie wir damals alle mit angepackt haben“, sagt er, „das schafft natürlich eine ganz andere Verbindung.“ Königler selbst ist seit 46 Jahren Golfer. Seine Kumpels hätten ihn damals „angestiftet“, erzählt er weiter, später dann entdeckte er Eishockey für sich und spielte lange Jahre in der Deutschen Eishockey Liga (DEL) und als Nationalspieler. Nach seinem Karriereende 2005 begann er eine Golflehrerausbildung und hospitierte 2008 und 2009 bei Henry Burton, einem kanadischen Golfnationalspieler. Er besitzt die A Trainerlizenz des Deutschen Golf Verbandes (DGV) und ist sowohl PGA- wie auch TPI-zertifiziert. Seit 2017 ist er Head Pro im Öschberghof und gemeinsam mit seinem Team, bestehend aus drei weiteren Golfpros, begeistert er Menschen für das Spiel mit dem kleinen weißen Ball. Jetzt, da die Saison langsam ihrem Ende zugeht, versucht er dem Thema Wintertraining so viel Aufmerksamkeit wie möglich zu verschaffen. „Jede Sportart trainiert antizyklisch“, sagt Stefan Königler, „Ruderer sind im Winter auf dem Wasser, Golfer sollten Indoor-Training machen.“ Neben der Indoor-Golfanlage steht den Schülern auch ein Logical Golf von Technogym® zur Verfügung. „Das ist super“, sagt der Head Pro, „so können wir zwischen den Abschlügen immer mal wieder zwischendurch Übungen einbauen, die zum jeweiligen Training passen.“ Oft empfehle er auch zusätzliches Personal Training, z. B. um Bewegungsabläufe sauber



Aus der Golfakademie des Öschberghof nicht wegzudenken: Das Trainingsgerät Kinesis Personal von Technogym® unterstützt Golfer dabei, Kraft, Koordination und Beweglichkeit zu verbessern.

einzuüben, die Haltung zu korrigieren oder die Atmung zu kontrollieren. „Ich wäre froh, wenn viele Spieler mehr für ihre allgemeine Fitness machten“, sagt er, „und wenn es nur ein paar Übungen mit dem Terraband sind. Aber man muss es eben machen, sonst kämpft man nicht nur mit der Technik, sondern auch noch gegen den eigenen Körper.“ Damit es mit der Technik klappt – Golf ist nach Stabhochsprung laut Königler die am zweitschwersten zu erlernende Sportart überhaupt – setzt der Head Pro auf individuelle Trainingsprogramme. „Kein Mensch ist wie der andere“, sagt er, „also muss ich mich auf die jeweilige Person einstellen.“ Er unterrichtet keine Gruppen mit mehr als sechs Teilnehmern; lediglich in

V I T A

STEFAN KÖNIGER

Der Head Pro des Öschberghof begann seine sportliche Karriere als Eishockeyspieler.

Mit der Düsseldorfer Eislauf-Gemeinschaft (DEG) wurde der langjährige Nationalspieler 1990 Deutscher Meister. Heute dreht sich bei Stefan Königer alles um den kleinen weißen Ball und um die Freude, seinen Spaß am Golf mit anderen zu teilen.



58

DER ÖSCHBERGHOF

den Schnupperkursen dürfen es ein paar mehr sein. Beim Einzeltraining arbeite er so lange an einem Punkt, „bis er sitzt“, so Stefan Königer, „es würde keinen Sinn machen, hin und her zu springen. Alles baut aufeinander auf, erklärt er weiter. Er trainiert sämtliche Leistungsstärken, vom Anfänger bis zum professionellen Spieler. Für ihn ist Golf der ultimative Sport: „Golf ist die einzige Sportart, die man zusammen spielen kann, unabhängig von Alter und Level“, sagt er, „und man ist total unabhängig: der eine spielt neun Loch vor der Arbeit, der andere geht mit Freunden eine große Runde am Wochenende.“

Und wie hält es Stefan König mit der Ausrüstung? Inwiefern bestimmt sie die Spielstärke? Jetzt muss der Head Pro lachen. „Würden Sie in zu kleinen Schuhen rumlaufen? Wohl nicht. Sie könnten zwar laufen, aber nicht besonders gut. Genauso ist es mit der Ausrüstung.“ Wie lang, wie schwer, welche Zusammensetzung? „Wir können analysieren, wie sich Schläger verhalten und daraus eine Empfehlung ableiten“, so Königer. Manchmal sei es dann leider nicht die Lieblingsmarke, aber die Aussicht, einfach besser zu spielen, wäre das beste Argument. Eine Frage habe ich noch, er scheint darauf gewartet zu haben. Es ist die nach seinem Lieblingsplatz. Er habe keinen, sagt er, aber die Golfanlage des Öschberghof fände er großartig. „Ein richtig guter Golfplatz lässt mir immer wieder die Wahl: Soll ich mit Risiko spielen oder gehe ich auf Nummer sicher? Genau das bieten unsere Plätze hier. Und sie sind jeder für sich eine Herausforderung. Das finde ich optimal.“ /

POWERPAKET

Nach der Saison ist vor der Saison: Bereiten Sie sich schon jetzt auf das kommende Frühjahr vor und machen Sie sich fit für den Golfplatz. Unsere Personal Trainer unterstützen Sie gerne dabei mit Übungen, die speziell auf die Bedürfnisse von Golfern ausgerichtet sind. Besonders attraktiv sind unsere Powerpakete mit Technogym-Armband für ein effektives Trainieren.

Basispaket 10 Einheiten ab 750,00 €

Inklusive oben stehender Leistungen.
Jetzt buchen unter T +49 (0) 771 84-525
oder per M golf@oeschberghof.com

TRANSPARENT
& FAIR

IHR ÖSCHBERGHOF
GANZJÄHRIG
ZUM FESTPREIS

AUSERWÄHLT VON DEN BESTEN



LAND&LEUTE

DER SCHWARZWALD - ZWISCHEN TRADITION UND MODERNE

ZU FUSS DURCH DEN SCHNEE

Wanderfreunde kommen im Schwarzwald auch im Winter auf ihre Kosten. Mit Schneeschuhen an den Füßen lässt es sich selbst in hohem Schnee gut gehen. Der Schwarzwald bietet einige ausgewiesene Strecken, wie zum Beispiel den Schneeschuhtail Windecktour. Dieser führt durch die unberührte Winterlandschaft Hinterzartens und bietet entlang der Strecke immer wieder wunderbare Aussichtspunkte, an denen Sie den Blick in die Weite schweifen lassen können. Der Trail ist knapp vier Kilometer lang und auch für nicht geübte Schneeschuhwanderer in rund zwei Stunden zu meistern. Start und Ziel der Rundtour ist das Kurhaus in Hinterzarten.



60
DERÖSCHBERGHOF



FAST SO SCHÖN WIE FLIEGEN: MIT DER ZIPLINE VON WIPFEL ZU WIPFEL

Den Boden unter den Füßen verlieren, das kann man im Heubachtal bei Schiltach. Hier spannen sich mehrere Ziplines, eine davon so weit wie keine sonst in Deutschland: An der Gründlebahn rauscht man 570 Meter lang und in einer Höhe von bis zu 83 Metern über die Schwarzwaldtannen hinweg, als hätte man Flügel. Nach einer Einweisung geht es zu Fuß den Berg hinauf, bevor man, mit einem Gurt eingeklinkt in ein Stahlseil, den Berg hinunterschwebt. Das perfekte Herbstvergnügen für alle, denen der Sinn nach Abenteuer steht. Denn ein bisschen Mut braucht es schon – so mancher Streckenabschnitt spannt sich weit von einem Berghang zum nächsten. Die Belohnung ist ein grandioser Blick über Täler, Hügel und Bäche. Es gibt wohl kaum eine bessere Möglichkeit, sich einen Überblick über den Schwarzwald zu verschaffen. hirschgrund-zipline.de

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

ES GIBT WOHL KAUM EIN PRODUKT, DAS SO SEHR DIE DNA DES SCHWARZWALDES BESTIMMT WIE DER SCHWARZWÄLDER SCHINKEN

Seinen Ursprung hat diese kulinarische Spezialität in der Hausschlachtung auf den Höfen. Im Schwarzwälder Schinkenmuseum im Feldbergturm erfahren Besucher alles über die Entstehungsgeschichte, die Verarbeitung sowie die Tradition der Schinkenherstellung.



EIN STÜCK DES WEGS AUF DEM WESTWEG

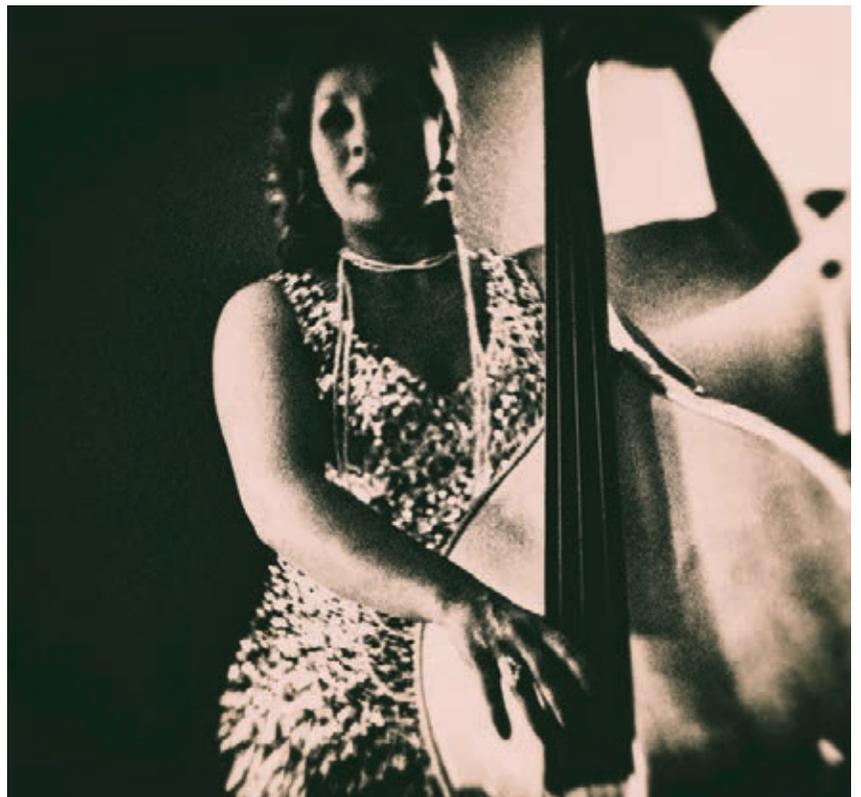


Ein Name, ein Mythos: Westweg. Er ist ein Klassiker und der bekannteste Fernwanderweg im Schwarzwald. Im Jahr 1900 ausgewiesen, zählt er heute zu den „Top Trails of Germany“. Man muss ja nicht gleich alle 285 Kilometer von Pforzheim bis nach Basel wandern. Wie wäre es zum Beispiel, die achte Etappe anzugehen, die von der Wilhelmshöhe (Schonach) bis zur Kalten Herberge. An besonders klaren Tagen öffnet sich der Blick bis zur Zugspitze und zum Mont Blanc. Die Tour führt auch an der Breg-Quelle vorbei. Hier entspringt der Fluss, der sich in Donaueschingen mit der Brigach zur Donau vereinigt. westweg.info

INSPIRIERENDE ANGEBOTE ZU DIESEM
THEMA FINDEN SIE AUF OESCHBERGHOF.COM

EINMAL STERNSCHNUPPE ANFASSEN, BITTE!

Wie mag es auf der Erde wohl vor Millionen von Jahren ausgesehen haben? Antworten darauf findet man in der „Welt der Kristalle“ in Dietingen. Nur eine halbe Stunde vom Öschberghof entfernt, eröffnet sich für Besucher eine einzigartige Welt. Saurierskelette und Urkrebse erzählen vom Leben vor unserer Zeit. Der versteinerte Wald entführt in die Fauna und Flora der Vergangenheit. Und funkelnde Edelsteine sowie bis über 3.000 Kilo schwere Riesenkristalle zeugen von den Wundern der Natur. Seit kurzem kann man im Museum (montags bis mittwochs geschlossen) eine Sternschnuppe bestaunen, einen 136 Kilo schweren Eisenmeteoriten, der vor circa 4.000 bis 6.000 Jahren auf die Erde gefallen ist.



DONAUESCHINGEN - WO SELBST DIE MUSIK BADEN GEHT

Die Donaueschinger Musiktage sind das älteste und traditionsreichste Festival für Neue Musik weltweit. In diesem Jahr finden sie vom 17. bis 20. Oktober statt und bestehen traditionell ausschließlich aus Uraufführungen. Ob großes Symphonieorchester oder Musik unter Wasser, auch in diesem Jahr gibt es wieder Spannendes zu entdecken.

LAND&LEUTE

DER SCHWARZWALD - ZWISCHEN TRADITION UND MODERNE

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



SÜDPOL MEETS KONSTANZ: (FAST) DIE GANZE WELT AUF KLEINEM RAUM

Beinahe könnte man meinen, man sei in der Antarktis gelandet. Dabei ist man doch nur am Bodensee. Genauer gesagt im Sea Life Konstanz. Dort gibt es zehn quirlige Eselspinguine zu bestaunen, denen man sonst nur am Südpol über den Weg laufen kann. Hier in Konstanz gehören Grüne Meeresschildkröten oder Piranhas zu ihren Nachbarn. Im Sea Life trifft Regenwald auf Rotes Meer, Haifisch auf Mensch.

visitsealife.com/de/konstanz

HIER MACHEN SKIFAHRRER DEN ABEND ZUM TAG

Skitage gehen viel zu schnell vorbei. Im Skizentrum Thoma in Hinterzarten gibt es Verlängerung, denn dort wird der Abend zum Tag gemacht. Bis 22 Uhr kann man hier bei Flutlicht die Hänge runterwedeln und an den Wintertag ein paar Stunden dranhängen. Drei Lifte und fünf Abfahrtsmöglichkeiten mit unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden stehen zur Verfügung. Und wenn abends das Flutlicht angeknipst ist, brennt bei der Talstation ein Lagerfeuer – zum Aufwärmen, zum Sternenhimmelgucken, zum Tagausklingenlassen. Glühwein sollte man allerdings erst trinken, wenn die Skier abgeschnallt sind. Apropos Skier: Die kann man vor Ort ausleihen, so steht selbst einem spontanen Wintersporttag nichts im Wege. skizentrum-thoma.de



NATURE



OH TANNENBAUM! WIE GROSS BIST DU GEWACHSEN!

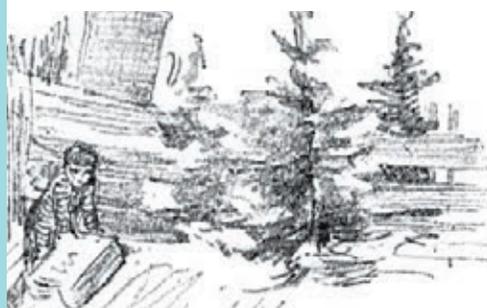
Die Weißtanne (*Abies alba*) ist der Charakterbaum des Schwarzwaldes. Man geht davon aus, dass der Ur-Wald zu bis zu 50 Prozent aus Weißtannen bestand. Heute macht sie nur noch rund 20 Prozent der Schwarzwaldbäume aus, dabei erlebt ihr helles, nicht harzendes Holz in der modernen Architektur eine Renaissance. Eine der größten Weißtannen des Schwarzwaldes steht im Brigachtaler Eggwald und misst rund 54 Meter. Das eingetragene Naturdenkmal befindet sich in der Nähe des Brigachtaler Grabhügels.



AUF EINEN PUNSCH MIT DEM WEIHNACHTSMANN

Wer in der Adventszeit im Hochschwarzwald ist, sollte ihn unbedingt gesehen haben: den Weihnachtsmarkt in der Ravennaschlucht. Malerisch gelegen, unterhalb des Viadukts der Höllentalbahn, lassen rund 40 Holzhütten ein kleines Weihnachtsdorf entstehen. Dieser Markt gilt zu Recht als einer der am schönsten gelegenen Weihnachtsmärkte, und sogar der Weihnachtsmann ist hier mit einem Postamt vertreten. Stimmungsvoll wird es nach Einbruch der Dunkelheit, wenn die große Schwarzwaldtanne von 16.000 Lämpchen illuminiert wird. Und wenn der Punsch in der Tasse dampfend duftet und der Schnee unter den Schuhen knirscht, kann sich niemand mehr der Weihnachtsstimmung entziehen. Der Markt ist an den vier Adventswochenenden freitags bis sonntags geöffnet.

INSPIRIERENDE ANGEBOTE ZU DIESEM THEMA FINDEN SIE AUF OESCHBERGHOF.COM



DER ÖSCHBERGHOF

63

L I F E



NACH DEM AUFSTIEG KOMMT DIE ABFAHRT

Es ist ein Wintervergnügen, das seinesgleichen sucht und Jung und Alt in gleichem Maß anspricht: Wanderrodeln. Der Rodel ist keineswegs die kleine Schwester des Skis. Der Rodel hat richtig was drauf, vorausgesetzt, man lässt ihn zeigen, was in ihm steckt. In Todtnau am Feldberg gibt es die längste Winterrodelbahn im Schwarzwald. 3,5 Kilometer saust man auf einer präparierten Piste ins Tal. Man muss noch nicht einmal einen eigenen Schlitten mitbringen. Den kann man sich beim Sporthaus Feldberg ausleihen (Parkplatz Haus der Natur, Todtnau). Von dort aus geht es zu Fuß auf dem Premiumwanderweg zur Todtnauer Hütte. Bei gutem Wetter hat man von hier oben einen Blick bis zu den Schweizer Alpen. Wer mag, stärkt sich nach dem knapp einstündigen Fußmarsch in der Hütte, bevor es per Rodel zurück ins Tal geht: eine rasante Fahrt durch eine traumhafte Winterwaldkulisse.



**TAGEN
MIT
MEHRWERT**

DER NEUE ÖSCHBERGHOF
 IST NICHT NUR ERSTE WAHL
 FÜR PRIVATREISENDE.
 DIE KOMBINATION EINES
 HOCHMODERNEN TAGUNGS-
 ZENTRUMS MIT DEN
 ANNEHMLICHKEITEN UNSERES
 WOHLFÜHRESORTS BIETET
 VERANSTALTERN BESTE
 VORAUSSETZUNGEN FÜR BOARD
 MEETINGS, SEMINARE UND
 KONFERENZEN.



TEXT ANKE BRACHT
 FOTOS ÖSCHBERGHOF



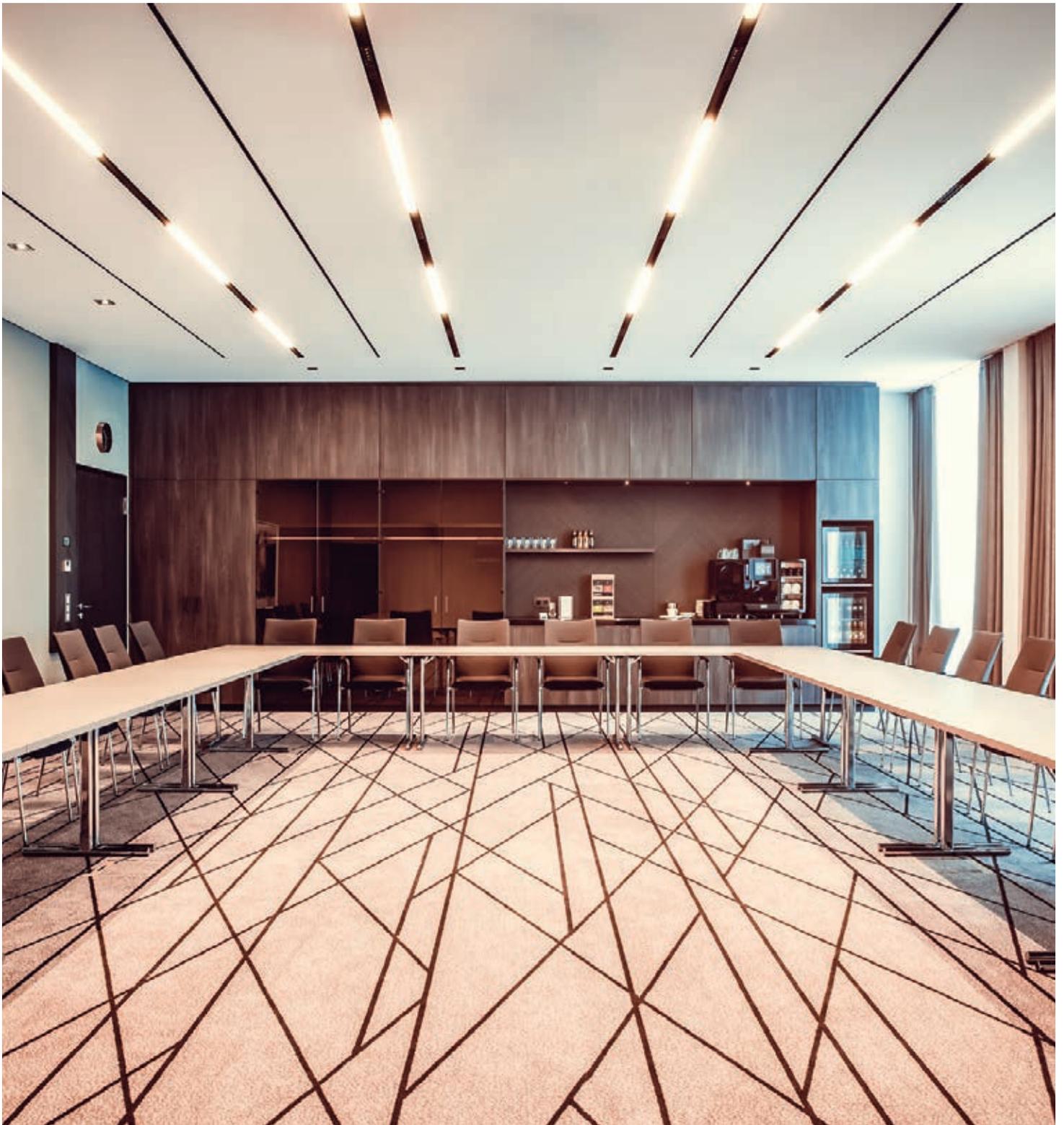
Unser Tagungszentrum erstreckt sich über zwei Etagen. Die sieben Tagungsräume – darunter ein Festsaal und ein Board Room – bieten je nach Bestuhlungsart bis zu 324 Teilnehmern Platz.

Entspannt tagen, fernab der Alltagshektik und inmitten schönster Natur – das alles bietet Ihnen der neue Öschberghof. Und mehr, denn Tagungen folgen ihren eigenen Gesetzmäßigkeiten, das zeigt unsere langjährige Erfahrung im Veranstaltungsbereich. Deshalb haben wir bei der Konzeption unseres neuen Tagungszentrums sehr viel Wert darauf gelegt, beste Bedingungen für konzentriertes Arbeiten zu schaffen und Ihnen gleichzeitig Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu machen. Das Zentrum befindet sich direkt am Hotel, besitzt aber zusätzlich einen eigenen Eingang. Unsere sieben Veranstaltungsräume – darunter ein Board Room und ein Festsaal – verteilen sich auf zwei Etagen und sind zwischen 60 und 96 qm groß; die Größe des Festsaals beträgt 400 qm. Dieser Saal ist unser absolutes Highlight: Panoramaverglasung und Parkett verleihen ihm ein lichtdurchflutetes, elegantes Ambiente. Das macht ihn für Tagungen wie für Festlichkeiten gleichermaßen attraktiv. Bis zu 324 Gäste finden hier Platz. Eine ebenerdige Zufahrt ermöglicht die komfortable Anlieferung für z. B. Produkt- und Fahrzeugpräsentationen. Neben drei Beamern und Leinwänden verfügt unser Festsaal über eine Bose Sound-



anlage, eine individuelle Lichtsteuerung und ein höhenverstellbares Akustikpanel. Diese durchdachten technischen Details machen den Festsaal zu einer Location für höchste Ansprüche.

Alle Veranstaltungsräume verfügen über modernste Technik. Die Basisausstattung besteht aus einem Beamer, integrierter Leinwand, Pinnwand und Flipchart sowie einem Moderationskoffer, Blöcken und Stiften. Alle Tagungsräume im Öschberghof sind klimatisiert, haben WIFI und einen barrierefreien Zugang. Eine individuelle digitale Beschriftung mit Logo-Text-Kombination ist ebenfalls möglich. Um Ihnen Ihre Veranstaltung so angenehm wie möglich zu machen, sind alle Räume mit Garderobe, Kaffeemaschine inklusive Kaffee- und Tee-



spezialitäten sowie mit einem Kühlschrank ausgestattet, der neben Mineralwasser auch verschiedene Säfte und Softdrinks für Sie bereithält. In den Pausen erwartet Sie auf beiden Etagen ein großzügiges Tagungsfoyer, das zum Kaffeetrinken einlädt. Selbstverständlich stellen wir Ihnen für die gesamte Veranstaltung einen persönlichen Ansprechpartner zur Seite. Ein weiteres Plus sind unsere ganzjährig und unabhängig von Saisonhöhepunkten gültigen Zimmerpreise.

Sie geben Ihnen Planungssicherheit und erlauben zusätzliche Flexibilität in der Terminfindung.

Apropos Planung: Wir möchten, dass Sie sich bei uns rundum wohlfühlen. Deshalb bieten wir Ihnen ergänzend zu Ihrer Tagungspauschale verschiedene Angebotsmodule an, die ganz nach Ihrer Vorstellung einzeln zubuchbar sind. Die Module umfassen sowohl kulinarische Zusatzleistungen als auch z. B. Spa-Besuche und die Nutzung der Golfanlage. Darüber hinaus



Unser Tagungszentrum erfüllt alle Anforderungen an eine Veranstaltung auf höchstem Niveau und unabhängig von der Teilnehmerzahl.



TAGUNG UND MEHR

Konzentriertes Arbeiten und Genussmomente gehen im Öschberghof Hand in Hand. Unser Tagungspaket enthält die Raummiete für einen Tag, die ganztägige

Tagungspauschale mit Getränken im Raum, Heißgetränken wie Kaffee- und Teespezialitäten sowie Pausenverpflegung am Vor- und Nachmittag und Mittagessen.

Pro Person 81,00 €

Jetzt buchen unter T +49 (0) 771 84-641
oder per M veranstaltung@oeschberghof.com

bieten wir Ihnen ein umfangreiches Rahmenprogramm mit zahlreichen Möglichkeiten für Gruppen verschiedener Größen. Die Angebote reichen vom Golf-Schnupperkurs über Zigarrentasting und Cocktail-Mixkurs bis zu Pausen-Yoga und Challenges auf unserer Multi-Sport-Anlage. Gerne entwickeln wir auch gemeinsam mit Ihnen individuell auf Ihre Gruppe zugeschnittene Programme. Ihre Tagung im Öschberghof – stets eine Veranstaltung mit Mehrwert. /





Laureus 
SPORT
- F O R -
GOOD

Change the game for kids.

Ändere das Spiel. Verändere die Welt. Laureus Sport for Good nutzt die Kraft des Sports, um benachteiligte Kinder in ihrer persönlichen Entwicklung zu unterstützen und ihnen Werte wie Teamgeist, Disziplin und Fairplay zu vermitteln. Werte, die ihnen auch im Alltag, in der Schule und später im Beruf helfen.

Werde Teil der Laureus Sport for Good Bewegung:
[Mercedes-Benz.com/Laureus](https://www.Mercedes-Benz.com/Laureus)



INTERVIEW MIT GRÜNDUNGSMITGLIED

FRANZ KLAMMER

LAUREUS SPORT
FOR GOOD
FOUNDATION

Über 50.000 bedürftige Kinder und Jugendliche in Deutschland und Österreich haben bereits über die Förderung von Laureus Sport for Good an sozialen Sportprojekten teilgenommen. Für eine optimale und effiziente Förderung der Projekte agiert die Laureus Sport for Good Foundation Germany, Austria als ein sozialer Investor auf drei Ebenen: finanziell, mit Know-How und einem breiten Netzwerk in Sport, Wirtschaft und Gesellschaft. Dazu gehören auch aktive und ehemalige Sportler wie Laureus Academy Mitglied Franz Klammer.

HERR KLAMMER, SIE SIND EINES DER GRÜNDUNGSMITGLIEDER DER LAUREUS SPORT FOR GOOD FOUNDATION. WARUM ENGAGIEREN SIE SICH FÜR LAUREUS SPORT FOR GOOD?

Ich setze mich für Laureus Sport for Good ein, weil ich weiß, was Sport bewirken kann. Ich habe so viel Positives in meinem Leben über den Sport erfahren und das möchte ich mit meinem Engagement für Laureus an alle Menschen, insbesondere aber an Kinder und Jugendliche, weitergeben. Wir bringen junge Menschen zusammen, holen sie von der Straße und helfen ihnen, ihr persönliches Potential zu entfalten. Kindern und Jugendlichen eine Chance zu geben, die aufgrund ihrer persönlichen Lebenssituation selbst keine Möglichkeit dazu haben, ist mir ein besonderes Anliegen.

WIE UNTERSCHIEDET SICH LAUREUS SPORT FOR GOOD VON ANDEREN ORGANISATIONEN?

Laureus Sport for Good ist einzigartig durch das weltweite Netzwerk, das sich durch die Bewegung in den vergangenen Jahren aufgebaut hat. Ein Netzwerk aus Menschen, die sich im Umfeld des Sports bewegen, die davon überzeugt sind,

dass Sport ein besonderes Mittel ist, um das Leben von jungen Menschen positiv zu beeinflussen – darunter Projektleiter, Unternehmer, Wissenschaftler, Journalisten sowie aktive und ehemalige Profisportler. Somit kommen unglaublich viel Wissen und Erfahrungen aus den verschiedensten Bereichen zusammen. Das Ziel ist es, diese gesammelte Expertise an die Projekte weiterzugeben und sie dabei zu unterstützen, sich qualitativ weiterzuentwickeln und sich auszuweiten, um Stück für Stück mehr bedürftigen Kindern und Jugendlichen in ihrer persönlichen Entwicklung zu helfen.

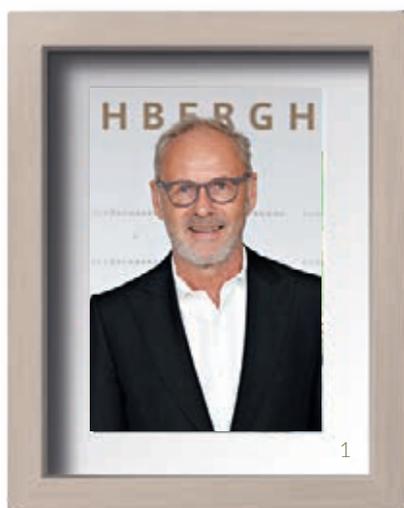
WELCHEN HERAUSFORDERUNGEN SIEHT SICH LAUREUS SPORT FOR GOOD GEGENÜBER?

Eine große Herausforderung war, ist und wird auch zukünftig die Finanzierung sein. Es gibt sehr viele und wichtige soziale Sportprojekte, die wir leider nicht unterstützen können, weil unsere finanziellen Mittel trotz starker Partner wie Mercedes-Benz und IWC Schaffhausen begrenzt sind. Wir sind gezwungen, zu selektieren, was wir natürlich nicht gerne tun, weil wir wissen wie viel Bedarf besteht. Es ist eine stetige und nicht leichte Aufgabe, Gelder zu generieren. /

Laureus Academy Mitglied Franz Klammer besucht jedes Jahr das von Laureus Sport for Good unterstützte Projekt Schneetiger in Österreich.



FOTO MARKUS FRÜHMANN



1



2



3



4



5



6



7

- 1. Reinhold Beckmann**, deutscher Fernsehmoderator, Fußballkommentator und Sänger. **2. Marion und Thomas Sagel**, treue Stammgäste des Öschberghof. **3. Karin Flückiger Leuenberger & Benno Leuenberger**, treue Stammgäste des Öschberghof. **4. Ursula & Oliver Richrath**, treue Stammgäste des Öschberghof. **5. Hermann Bühlbecker**, Geschäftsführer der Aachener Printen- und Schokoladenfabrik Henry Lambertz GmbH & Co. KG. **6. Uli Hoeneß**, Unternehmer und Präsident des FC Bayern München. **7. Guido Wolf**, deutscher Jurist und Politiker. **8. Eva Brenner**, deutsche Innenarchitektin und Fernsehmoderatorin. **9. Philipp Lahm**, ehemaliger deutscher Fußballspieler.

Köpfe

DER ÖSCHBERGHOF IST EIN HAUS FÜR VIELE ANLÄSSE.
HIER TRIFFT MAN SICH UM ZU FEIERN, UM ZU
TRAINIEREN ODER GANZ EINFACH NUR, UM EINE
AUSZEIT VOM ALLTAG ZU NEHMEN UND DAS LEBEN ZU
GENIESSEN. LIEBE GÄSTE, DANKE DASS SIE BEI UNS
WAREN UND KOMMEN SIE BALD WIEDER!



8



9

LA BIOSTHETIQUE® PARIS

The combination of life and beauty,
bios and aesthetics.

The combination of the latest research and
natural ingredients.

Individual for every kind of skin
and every kind of hair: That's our task.

Available at Öschberghof and on
www.labiosthetique.de