

# UNIQ

DER ÖSCHBERGHOF



## PERSONALITY

DER BOTSCHAFTER - BENEDIKT BODAMER GEWÄHRT TIEFE EINBLICKE IN SEINEN ALLTAG  
MUSIK BRAUCHT RAUM - HAIYOU ZHANG FREUT SICH AUF DIE NEUE ÖSCHBERGHOF KLASSIK SAISON  
ALLES SO SCHÖN GRÜN HIER - PATRICK REDMANN SPRICHT ÜBER NACHHALTIGES GOLFSPIEL



## Editorial



ANNIKA F. STOLL,  
MIRJAM FELISONI UND  
BENEDIKT BODAMER –  
DIE GESCHÄFTSFÜHRUNG  
SETZT IHR VERSTÄNDNIS  
VON NEW WORK  
IM ÖSCHBERGHOF  
KONSEQUENT UM.

New Work ist ein viel diskutiertes, hochaktuelles Thema. Es polarisiert und ist emotional dazu, auch in unserer Branche – selbst wenn das auf den ersten Blick vielleicht nicht so offensichtlich ist. Für uns im Öschberghof ist es der richtige, weil zeitgemäße Weg. Mit mehr als 430 Gastgeberinnen und Gastgebern sind wir auf einem Level, das Strukturen mit flachen Hierarchien und Verantwortung über alle Ebenen hinweg möglich macht. Wir nutzen diese Chance und leben den New-Work-Gedanken, indem wir jeden Einzelnen im Team wertschätzen und ihm die Möglichkeit geben, sich persönlich weiterzuentwickeln. Wie erfolgreich wir damit sind, erfahren wir jeden Tag aufs Neue – im Großen wie im Kleinen. Die Freude über Ihr wertvolles Feedback möchten wir mit Ihnen teilen, deshalb stellen wir die Menschen vom Öschberghof und ihre Aufgaben in den Mittelpunkt dieser Ausgabe von UNIQ. Von unserem Concierge und „Wünscheerfüller“ Ben Rüb über Susanne Trippel, die Gastgeberin unseres Golf- und Mode-Shops, bis zum Direktor der Reihe Öschberghof Klassik, Haiou Zhang: Sie stehen für alle Gastgeberinnen und Gastgeber, die mit ihrer ganzen Leidenschaft ihr Teil dazu beitragen, dass Sie sich im Öschberghof wohlfühlen und immer wieder zu uns kommen. Denn unser Verständnis von New Work schafft Erlebnisräume, wie sie wohl nirgendwo sonst zu finden sind. Doch lesen Sie selbst.

Herzlich

IHRE ANNIKA F. STOLL

STELLVERTRETENDE  
GESCHÄFTSFÜHRERIN

IHRE MIRJAM FELISONI


MITGLIED DER  
GESCHÄFTSFÜHRUNG

IHR BENEDIKT BODAMER

KAUFMÄNNISCHER  
GESCHÄFTSFÜHRER

A man with a beard and glasses, wearing a dark suit, white shirt, and tie, is leaning against a light-colored wall. He has his hands clasped and is looking towards the camera. The setting is a modern interior with a fireplace in the foreground, a chair with a cushion to the left, and a wooden floor. The lighting is warm and focused on the man.

BENEDIKT BODAMER KENNT DIE LUXUSHOTELLERIE AUS FAST 30 JAHREN BERUFSERFAHRUNG.



EINBLICKE

# Der Botschafter

Benedikt Bodamer besitzt nicht nur ein Talent für Zahlen, sondern auch viel Empathie für die Menschen, mit denen er zusammenarbeitet. Der kaufmännische Geschäftsführer des Öschberghof versteht sich in seiner Funktion als Botschafter – mit großem Erfolg.

INTERVIEW ANKE BRACHT / FOTOS BURKart



BENEDIKT BODAMER  
HAT EIN GUTES GESPÜR  
FÜR ZWISCHENTÖNE.  
DER KAUFMÄNNISCHE  
GESCHÄFTSFÜHRER DES  
ÖSCHBERGHOF MÖCHTE JEDE  
GASTGEBERIN UND JEDEN  
GASTGEBER BEFÄHIGEN, DAS  
ÖSCHBERGHOF-FEELING AUF  
GANZ PERSÖNLICHE WEISE AN  
DIE GÄSTE WEITERZUGEBEN.

ANSTATT ZU DELEGIEREN,  
SPRINGT BENEDIKT BODAMER  
BEIM GEPÄCKTRANSPORT  
AUCH SELBST EIN – EIN  
STATEMENT SEINES  
MANAGEMENTSTILS.

**Herr Bodamer, was machen Sie eigentlich als Erstes, wenn Sie morgens ins Büro kommen?** Das Aller-erste? Erst mal einen Kaffee (lacht).

**Als kaufmännischer Geschäftsführer sind Sie ja eher die Person im Hintergrund, oder?** Also, ich bezeichne mich immer gern als die graue Eminenz ...

**Sie sind 2021 ins Team gekommen, also noch während der Pandemie. Für die Hotellerie war das eine schwierige Zeit. Wie kam es dennoch zu Ihrer Entscheidung?** Die Zeit war schon noch von Corona geprägt, das sieht man klar an den Zahlen, wenn ich den März dieses Jahres mit dem des letzten vergleiche. Aber es hat eben gut gepasst. Ich war nach 25 Jahren in der Luxushotellerie für vier Jahre zu einer Automobilhandelsgruppe gewechselt, weil ich dort wissensmäßig noch einiges für mich draufpacken konnte. Als dann die Anfrage vom Öschberghof kam, gab es keinen Grund, Nein zu sagen. So habe ich im Oktober 2021 hier angefangen.

**... und sind damit schon fast 30 Jahre in der Luxushotellerie tätig.** Und das mit großer Leidenschaft! Die Hotellerie ist meine Welt. Sie ist so unglaublich vielfältig. Bereits als Student habe ich Praxissemester in Hotels gemacht. Meinen ersten Job – noch während des Studiums – hatte ich bei Sarah Wiener; die Fernsehköchin betrieb damals mehrere Restaurants in Berlin. Für sie habe ich zwei Jahre lang das Controlling aufgebaut. Danach habe ich mein Diplom gemacht, Thema war ein Controlling-Konzept für die mittelständische Gastronomie. Später arbeitete ich für Marriott im Pre-Opening-Finance-Team zur Eröffnung des Marriott und Ritz-Carlton Berlin am Potsdamer Platz, 2005 kam das Courtyard am Spittelmarkt dazu. Dann ging es als kaufmännischer Leiter nach Stuttgart (Stuttgart Marriott Hotel Sindelfingen), mit Kempinski nach Kitzbühel und so immer weiter ...

**Das klingt wirklich sehr nach Vielfalt!** Absolut. Was mich heute noch fasziniert, ist diese haptische Dienstleistung, dieses

Greifbare – zum Beispiel das Servieren eines Kaffees – in eine Zahlenwelt zu transformieren, die sich später in der Bilanz und der Gewinn-und-Verlust-Rechnung niederschlägt. Für manche Leute ist das wahrscheinlich das Schlimmste, was sie sich vorstellen können (lacht). Ich begeistere mich einfach für diese Transformation. Ich habe ein Talent für Zahlen, das ist so. Insofern ist meine Tätigkeit kein Beruf, sondern Berufung.

**Abgesehen vom Talent für Zahlen – wo sehen Sie Ihre größten Stärken?** Wohl beim Thema Vision. Wenn mir jemand seine Vision vorstellt, erkenne ich sofort, ob sie tragfähig ist oder nicht. Und dann in der Umsetzung. Darin liegen meine Stärken.

**Vision und Mission – das ist bei Ihnen im Öschberghof ja ein großes Thema...** Allerdings. Wir haben eine klare Strategie, und die setzen wir gemeinsam um. Mit klaren Regeln für das Miteinander, aber auch mit ganz viel persönlicher Freiheit und Entwicklungsmöglichkeiten. Nur wenn all das stimmt, können wir unsere Gäste begeistern.

**Apropos Gast. Sie arbeiten in einem Business, das die Nähe zum Gast braucht, um erfolgreich zu sein. Und Nähe erfordert eine gewisse Sichtbarkeit. Wie gelingt es Ihnen als kaufmännischem Geschäftsführer, sichtbar zu sein? Kann das überhaupt gelingen?**

Ich denke schon. Meine Philosophie war immer, mich nicht zu verstecken, sondern in meiner Funktion ein Botschafter zu sein. Also bin ich im Haus unterwegs, spreche mit den Menschen. Dieses „Da kommt der Zahlenmensch, der Freak“ muss aufgelöst werden. Alle Gastgeberinnen und Gastgeber im Öschberghof kennen mich und wissen, dass sie mit mir immer einen kleinen Schnack halten können. Und wenn jemand eine fachliche Frage hat, kommt er einfach ins Büro. Diese Kommunikation, diese Nähe – das gilt natürlich auch für unsere Gäste. Wenn ich abends in die Garage komme und sehe, wie Gäste sich mit ihrem Gepäck abmühen, dann übernehme ich das selbst, anstatt erst zur Rezeption zu laufen und Bescheid zu sagen. So komme ich auch mit unseren Gästen ins Plaudern, und für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ist dieses Mitpacken ein wichtiges Signal. Sie können sich nicht vorstellen, wie viele von denen, die ihre Ausbildung bei uns machen, danach in meine Abteilung wechseln wollen. Ich kann mich kaum retten vor Anfragen.

**Würden Sie sich als unkonventionell bezeichnen?** Ich würde eher sagen, ich lebe meine Philosophie. In meiner Funktion bin ich ja auch Leiter der Finanzbuchhaltung. Wir gehen entspannt miteinander um und sind in der Sache absolute Profis. Das führt dazu, dass wir zu den beliebtesten Abteilungen im Öschberghof gehören.

**Hat das vielleicht ein wenig damit zu tun, dass auch der Managementstil sich immer weiterentwickelt?** Auf jeden Fall. Wir haben flache Hierarchien, sind Ansprechpartner für die Sorgen und Bedürfnisse unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Wir pflegen eine fröhliche, positive Kommunikation und reden nicht lange um den heißen Brei herum, sondern kommen auf den Punkt, sprechen Dinge an – auch Herausforderungen. So kommen wir zu Lösungen. Niemand hier würde sagen: „Zum kaufmännischen Geschäftsführer gehe ich nicht hin.“ Eher andersherum: „Wenn ich eine Herausforderung habe, gehe ich zur Geschäftsführung, weil ich da unterstützt werde.“



**Das klingt ein wenig nach Kuschelkurs.**

Ist es aber nicht. Ja, wir leben hier im Öschberghof eine ganz eigene Form der Unternehmenskultur, aber das hat nichts mit irgendeinem „Gutmenschentum“ zu tun, sondern mit einer klaren Strategie: Wir kümmern uns um unsere Gastgeberinnen und Gastgeber, damit diese sich um unsere Gäste kümmern. So wird ein Schuh draus. Nur wenn die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sich wohlfühlen und Wertschätzung erfahren, nur wenn sie Spaß an ihrer Arbeit haben, können sie die Gäste begeistern. Darin sind alle extrem gut, und das ist die Basis für unseren Erfolg.

**Sehen Sie sich da im Öschberghof als Vorreiter?**

Das kann man so sagen, ja. Wir haben in den vergangenen Jahren eine enorme soziale Kompetenz aufgebaut, ebenso eine fachliche. Das macht es möglich, diesen New-Work-Gedanken mit flachen Hierarchien, Vergabe von Verantwortung und Förderung der individuellen Persönlichkeit in die Praxis umzusetzen. Man könnte auch sagen:

Wir leben New Work aus tiefster Überzeugung, jeder von uns. Das spricht, denke ich, für sich.

**Wenn ich das, was Sie jetzt erzählt haben, zusammenfasse, komme ich zu dem Schluss: Bei Ihnen steht der Mitarbeiter im Fokus, nicht der Gast.**

Genau. Dabei ist es in vielen Häusern der Luxushotellerie noch anders – alles dreht sich um den Gast. Nicht falsch verstehen, natürlich wollen wir unseren Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt bereiten. Aber dazu braucht es Gastgeberinnen und Gastgeber, die das Öschberghof-Feeling von sich aus transportieren. Das ist unsere Strategie.

**Wie ist diese Philosophie entstanden?**

Letztendlich muss ich mir die Frage beantworten, womit ich mittel- bis langfristig Erfolg haben möchte und mit welchen Methoden ich das realisieren will. Und da kommt der gesunde Menschenverstand ins Spiel. Deshalb stülpen wir nicht einfach Konzepte über, sondern gehen organisch vor. So arbeiten wir auf unsere Ziele hin.

**Woran merken Sie im Alltag, dass diese Vorgehensweise greift?**

An vielen Kleinigkeiten. Zum Beispiel an der Motivation. Mal abgesehen vom Koffertragen (lacht) – ich bin der Erste, der kommt, und der Letzte, der geht. Ich stelle mich vor meine Leute, und wenn ein Fehler passiert, dann ist es mein Fehler, denn ich habe die Verantwortung. Und ich sage meinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern immer wieder: „Ohne euch bin ich gar nichts!“ Wir dürfen eines nicht vergessen: Menschen arbeiten für Menschen. Und wenn ein Mitarbeiter sagt: „Der Benedikt, für den gebe ich alles, für den will ich einen richtig guten Job machen“, dann weiß ich, dass ich im Umgang etwas richtig gemacht habe.

**Das klingt alles sehr spannend, aber auch nach sehr viel Arbeit. Woher beziehen Sie Ihre Energie, Ihre Kreativität? Wie schaffen Sie das alles?**

Wenn ich samstagsmorgens um 6.30 Uhr mit meinem Hund über die Felder laufe, seine Lebensfreude sehe und dabei zuschaue, wie er imaginäre Schafe zusammenreibt ... und natürlich das Zusammensein mit meinen beiden Töchtern, das sind so die Momente, mein Ausgleich.

**Spielt in gewisser Weise nicht auch die Einstellung zur Arbeit eine Rolle, in Ihrem Fall die große Verantwortung?**

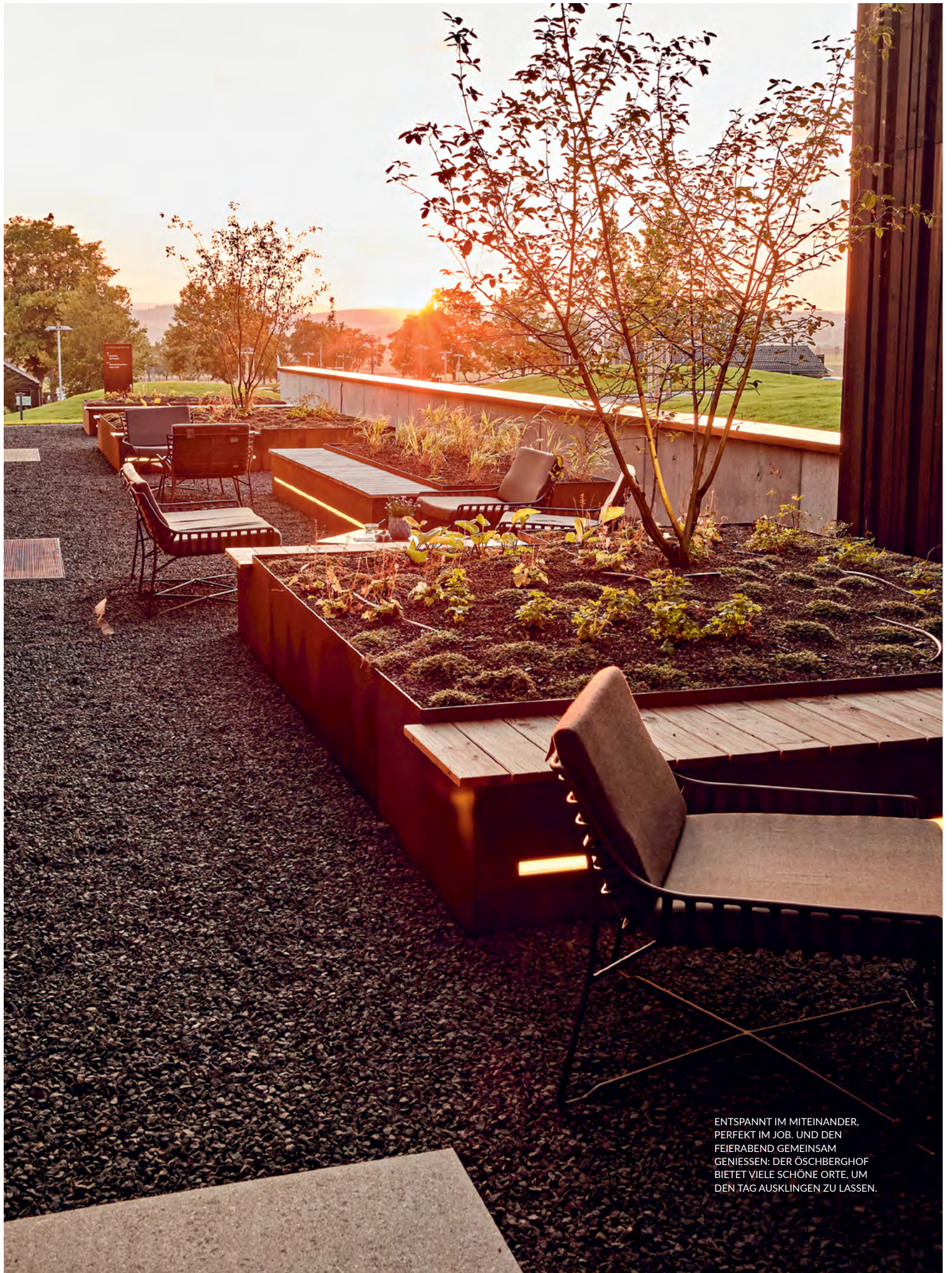
Für uns alle hier ist es mehr als ein Beruf, den wir ausüben, nämlich Berufung. Wer einfach nur Geld verdienen möchte, der ist in der Hotellerie nicht gut aufgehoben. Hier ist jeder Tag anders, wenn ich morgens anfangs, weiß ich nicht, was der Tag bringt. Doch genau das hat mich von Anfang an fasziniert. Wer eine Struktur braucht und sich am liebsten zum Feierabend die Arbeit für den nächsten Tag bereitlegt, wird in der Hotellerie nicht glücklich. Ich denke, ohne anmaßend zu sein, das kann ich nach fast 30 Jahren in der Branche ganz gut beurteilen.

**Wo Sie gerade von Feierabend sprechen – haben Sie einen Lieblingsort hier im Öschberghof, um ein wenig runterzukommen?**

Auf jeden Fall! Im Sommer sitze ich sehr gern mit den Kollegen noch ein Weilchen auf der Terrasse, neben mir einen Aperol Sour, und genieße die Ruhe und den schönen Blick über den Golfplatz. Dann dabei zuzuschauen, wie die Sonne langsam untergeht, das hat was!

„Meine Philosophie war immer, mich nicht zu verstecken, sondern in meiner Funktion ein Botschafter zu sein.“





ENTSPANNT IM MITEINANDER,  
PERFEKT IM JOB. UND DEN  
FEIERABEND GEMEINSAM  
GENIESSEN: DER ÖSCHBERGHOF  
BIETET VIELE SCHÖNE ORTE, UM  
DEN TAG AUSKLINGEN ZU LASSEN.

SEITE 14

# High light

Alles so schön grün hier – eine  
spannende Begegnung mit Head  
Greenkeeper Patrick Redmann





12 | **Wünsch dir was**  
Wir sprechen mit Concierge Ben Rüb über seinen Traumjob und was ihn antreibt.

22 | **Nachhaltig? Und wie!**  
Was unsere Nachhaltigkeitsbeauftragte Loreen Wißmann beschäftigt

24 | **Benefits im Öschberghof**  
Das dürfen Sie von unserem Resort erwarten.



26 | **Golf – ein Lebensgefühl**  
Wir begleiten Golf Course Manager Heiko Hildebrandt auf einer Runde.

30 | **Das 19. Loch**  
Willkommen bei Küchenchef Paolo Costantini im HEXENWEIHER

32 | **„Ich habe nichts mehr anzuziehen!“**  
Shoppingbummel im Golf- und Mode-Shop mit Susanne Trippel



34 | **Nur Geduld**  
Wie Head-Pro Julian Eichhorn und sein Team für das Golfen zu begeistern wissen

38 | **Sportsfreunde**  
Was wäre der Golfer ohne seinen Trolley?

40 | **Prinzip Ganzheitlichkeit**  
Tipps für Golfer von SPA & GYM Managerin Ayleen Fossé

44 | **Das Geheimnis des perfekten Schwungs**  
Aufgedeckt von Weltklassegolfer Martin Kaymer

46 | **Magische Momente**  
Im Öschberghof lässt sich das Leben feiern – zu jedem Anlass.



48 | **Musik braucht Raum**  
Ein Interview mit Haiou Zhang, Musikdirektor der Öschberghof Klassik

52 | **Häni's Önothek**  
Der Chef-Sommelier im Öschberghof weiß, was seine Gäste lieben.

54 | **Diskreter Luxus**  
Feinstes Porzellan für das ÖSCH NOIR aus der Manufaktur Fürstenberg

56 | **BONUSKARTEN-Programm**  
Jetzt entdecken und den Öschberghof von seiner exklusivsten Seite erleben

MENSCHEN IM ÖSCHBERGHOF

# Wünsch dir was

Kaum ein Wunsch, den dieser Mann nicht erfüllen kann:  
Ben Rüb ist der Concierge im Öschberghof und Gästebetreuer aus Passion.  
Ebenso hartnäckig wie humorvoll gelingt es ihm  
jeden Tag, seinen Gästen einzigartige Momente zu schenken.

TEXT **RETO MÜLLER** / FOTOS **BURKart**

Zaubern kann ich nicht“, sagt Ben Rüb und guckt dabei ganz ernst. Im nächsten Moment lacht er aber doch. „Wenn ich gefragt werde, was ich von Beruf bin, sage ich immer ‚Wünscheerfüller‘, weil es das genau trifft“, sagt der Concierge des Öschberghof. Jeder Wunsch sei eine neue, spannende Aufgabe, in die er sich mit Schwung hineinstürze. „Viele denken, ein Concierge kümmert sich um Theaterkarten und Tischreservierungen“, sagt Ben Rüb, „das machen wir natürlich auch. Aber Concierge zu sein bedeutet weitaus mehr, nämlich einzigartige Augenblicke zu schenken.“ Er habe Stammgäste, die sich bei jedem Besuch erneut für diese besonderen Momente bedanken: „Manchmal darf ich dazu beitragen, einen Lebenstraum zu erfüllen, dann bin ich genauso glücklich wie der Gast.“ So wie das Paar, das immer von einer Fahrt im Heißluftballon gesprochen hatte, bis der Ehemann Ben Rüb beauftragte, dieses Erlebnis zu organisieren. Oder wie die Tochter von Stammgästen, für die der Concierge einen Heiratsantrag in



Szene setzte. „Sie hat wirklich nichts gemerkt, die Überraschung war riesig“, sagt Ben Rüb und lacht verschmitzt.

Es ist ihm anzumerken, mit wie viel Herzblut er seinen Job macht. Dass er „Wünscheerfüller“ werden will, wusste er schon früh: „Während meiner Ausbildung zum Hotelfachmann war ich auch in der Guest Relation und beim Concierge eingesetzt. Ich wusste sofort, das ist es.“ Mit seinen internationalen Verbindungen – Ben Rüb ist Kandidat des Concierge-Netzwerks der Clefs d'Or – und einem feinen Gespür für die großen und kleinen Wünsche seiner Gäste nimmt er so ziemlich jede Herausforderung an. Er arbeite in einem sensiblen Bereich, denn die Gäste müssten viel von sich preisgeben, wenn es um einen Herzenswunsch geht, sagt der Concierge. „Ich fühle mich immer wieder geehrt, wenn unsere Gäste mir so viel Vertrauen entgegenbringen. Das ist Motivation pur.“ Das Telefon klingelt, Ben Rüb nimmt ab und nickt. Ein neuer Wunsch hat nun seine ganze Aufmerksamkeit.



RESSOURCENSCHUTZ

# Alles so schön grün hier

Golfplätze brauchen viel Pflege – und viel Wasser. Ist das in Zeiten des Klimawandels noch vertretbar? Der Öschberghof hat eine Lösung gefunden, wie sich Platzpflege und Ressourcenschutz vereinen lassen. Mehr dazu weiß Head Greenkeeper Patrick Redmann, der mit uns einen Spaziergang über die Anlage macht.

TEXT RETO MÜLLER / FOTOS ÖSCHBERGHOF / BURKart







Natur ohne Kompromisse: Die Zeiten, in denen artifiziiell gestaltete Golfplätze den Ton angaben, sind vorbei. Vielmehr werden Tier- und Pflanzenwelt aktiv in das Platzdesign einbezogen. Wie gut das gelingen kann, zeigt die Golfanlage des Öschberghof. Der an eine klassische Parklandschaft angelehnte Old Course verfügt über viel Gehölz – Lebensraum für heimische Vogelarten. Wer hier spielt, entdeckt vier Teiche an sechs Bahnen sowie den Pfohrbach, der weitere vier Bahnen durchquert. Das offene Gelände des East Course dagegen ist von reich strukturierten Hecken und Solitäräumen geprägt. Zudem bietet der East Course mit sechs Teichen an acht Bahnen eine Vielzahl an Wasserhindernissen. Der Pfohrbach ist auch hier präsent: Eingebettet in eine renaturierte Auenlandschaft, quert er diesen Platz über fünf Bahnen.



Damit die Golfer ihre Runden in vollen Zügen genießen können, sind Patrick Redmann und sein Team täglich im Einsatz – und zwar dann, wenn keine Spieler auf den Plätzen sind. Das bedeutet: früh aufstehen. „Bei der Turniervorbereitung arbeiten wir immer mit genügend Vorsprung zum ersten Flight, so bekommen die Golfer nichts mit.“ An durchschnittlichen Tagen koordiniert der Head Greenkeeper ein 15-köpfiges Team. Sind die Zeitfenster für die Arbeit sehr klein oder steht eine Turniervorbereitung an, können auch schon mal 20 Leute für die morgendliche Routine erforderlich sein. Zu den wichtigsten Aufgaben zählen dabei das Aufbereiten der Bunker, das Umstecken von Fahnen und – natürlich – das Mähen der Greens. „Wenn es nachts geregnet hat und wir nicht sofort rauskönnen, kann das schon herausfordernd werden“, sagt Patrick Redmann. Das hat weniger mit der Optik einer akkurat getrimmten Rasenfläche zu tun als mit der Spielqualität: „Es gibt eine Vorgabe des Deutschen Golfverbands, wie hoch das Grün sein darf. Und das sind drei Millimeter. Bei dieser Mähhöhe entwickelt der Ball ein besonders gutes Rollverhalten.“ Neben der morgendlichen Routine steht ein zweiter „Durchgang“ am Nachmittag an. Auch hier plant Patrick Redmann sein Team so ein, dass so wenig wie möglich Spieler gestört werden. Wenn es morgens zu nass war, dann bekommen die Greens und Fairways eben erst gegen 15 Uhr ihren Präzisionsschnitt. Und der Head Greenkeeper plant währenddessen schon den nächsten Tag.



EIN KILOMETERLANGES NETZ AUS UNTERIRDISCH VERLEGTE LEITUNGEN GARANTIERT DIE OPTIMALE BEWÄSSERUNG DER GOLFFANLAGE AM ÖSCHBERGHOF – WÄHREND DER GESAMTEN SAISON.



Beregnung, Technik, Management: Seit acht Jahren betreut Patrick Redmann die Golfanlage des Öschberghof, stellt sich jeden Tag neuen Aufgaben. Dass sich der studierte Landschaftsarchitekt für diesen Tätigkeitsbereich entschieden hat, wundert kaum: „Meine Studienschwerpunkte waren Golfplatzbau und -pflege“, sagt der Head Greenkeeper, „und in den Semesterferien habe ich auf Golfplätzen gearbeitet. Da hat es mich gepackt.“ Nach seinem Lieblingsplatz gefragt, kommt die Antwort prompt: „Der Old

Course mit seiner Parklandschaft gefällt mir persönlich am besten. Die Bahnen sind optisch voneinander getrennt, man ist immer auf die Bahn konzentriert, die man gerade spielt.“

Der 1975 eingeweihte und später redesignte Old Course ist mit gut 6000 Meter Länge – auf die gelben Standard-Tees bezogen – der längste der drei Plätze; der 2017 eröffnete East Course ist nur wenig kürzer. Der dritte im Bunde, der Academy Course, bietet mit fünf Bahnen

im offenen Gelände und vier Fairways im Park des Old Course auf einer Länge von knapp 2500 Metern ideale Bedingungen für eine kurze, aber abwechslungsreiche Runde – die auch kulturhistorisch interessant sein dürfte: Bei Bahn 6 liegen zwei prähistorische Hügelgräber mitten im Fairway, umgeben von rundlich gemähten Semiroughs. „Es gibt eben viel zu entdecken bei uns im Öschberghof“, sagt Patrick Redmann, „kennen Sie eigentlich schon Loch 19?“ (Mehr dazu auf Seite 30.)

DIE 45-LOCH-GOLFANLAGE DES ÖSCHBERGHOF ZÄHLT ZU DEN SCHÖNSTEN UND ANSPRUCHSVOLLSTEN IN DEUTSCHLAND. DOCH BIS ZUM ERGEBNIS (RECHTS) BRAUCHTE ES VIEL EINSATZ AUF DER BAUSTELLE (UNTEN).





**BUCHE JETZT  
DIREKT DEIN  
FITTING IM  
ÖSCHBERGHOF**



Ein weiterer Teich soll  
die autarke Versorgung  
der Golfanlage durch  
Regenwasser sichern.

PATRICK REDMANN



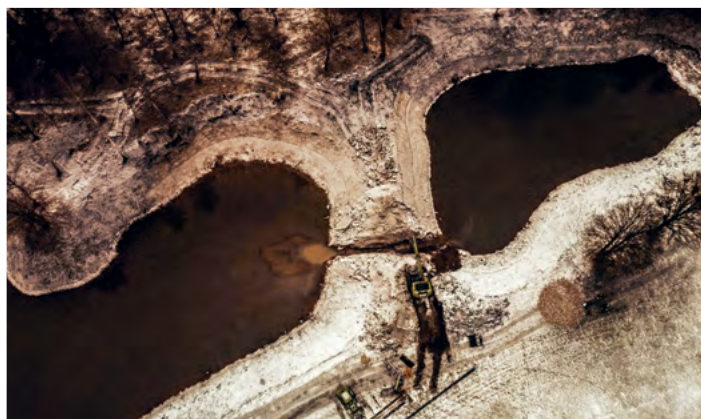
Die Teiche der Golfanlage dienen als Wasserreservoir. Unter der Grasnarbe sorgt modernste Technik für die Selbstversorgung durch Regenwasser. Head Greenkeeper Patrick Redmann erklärt die Zusammenhänge am Beispiel des neuen Teichs auf dem Old Course.

„Das Prinzip der autarken Wasserversorgung ist auf unserer Golfanlage nichts Neues“, sagt Patrick Redmann, „trotzdem müssen wir handeln und einen weiteren Teich anlegen, um die Wasserversorgung zu sichern.“ Wobei „Teich“ eine freundliche Untertreibung ist, denn die neue Sammelstelle ist rund 100 Meter lang und wird bis zu 25 000 Kubikmeter Wasser aufnehmen können. Dabei folgt das Oberflächenwasser der Geländestruktur in die Senke. Weiteres Regenwasser gelangt per Drainage in den Teich. Doch nicht

nur die Teiche, auch die Bachläufe tragen ihr Teil zur Versorgung bei: Stauwehre hindern das Wasser am schnellen Weiterfließen und erhöhen so die Wassermenge, die für die Versorgung der Anlage zur Verfügung steht. Damit sind nicht nur die Rasenflächen gemeint: „Nach Ende der Bauarbeiten werden Blumenwiesen angelegt und Insektenhotels aufgestellt. Das schafft noch mehr Artenvielfalt.“ Der Head Greenkeeper schmunzelt. „Eigentlich sind wir mehr ein Naturschutzgebiet als ein Golfplatz.“



BEREITS DIESES FRÜHJAHR WIRD DER FÜNFTTE TEICH AUF DEM OLD COURSE FERTIG SEIN UND ZUR AUTARKEN WASSERVERSORGUNG DER ANLAGE BEITRAGEN.



NACHHALTIGKEIT

# Nachhaltig? Und wie!

Loreen Wißmann ist Assistentin der Geschäftsführung und Nachhaltigkeitsbeauftragte im Öschberghof. Die gelernte Hotelfachfrau freut sich über den Erfolg, den alle gemeinsam erzielen – Gastgeberinnen, Gastgeber und Gäste.

TEXT **RETO MÜLLER** / FOTOS **BURKart**

**Frau Wißmann, wie fing das alles an mit dem GreenSign Award?** Während des Lockdowns haben wir die Prozesse im Öschberghof optimiert – auch im Bereich Nachhaltigkeit. Dabei haben wir festgestellt, dass wir schon sehr nachhaltig sind, es aber nicht kommunizieren und noch weiter ausbauen können. Deshalb haben wir Kontakt zum GreenSign Institut aufgenommen.

**Welche Bereiche wurden auf Nachhaltigkeit hin überprüft und optimiert?** Im Grunde alle. Jeder Gast kennt wohl das kleine Schild im Bad mit dem Hinweis zum Handtuchwechsel, über den er selbst bestimmen kann. Andere Bereiche dagegen sind für unsere Gäste nicht direkt erlebbar. Zum Beispiel, dass wir im Büro recyceltes Kopierpapier nutzen oder die Abwärme des Schwimmbads und der Saunen wieder in den Kreislauf bringen.

**Gibt es weitere Beispiele?** Energie- und Wassereinsparungen, unser nachhaltiger Neubau: Wir nutzen die Abwärme der Sauna und Regenwasser für die Bewässerung der Golfanlage. Auch bei unseren Lieferanten und Produzenten achten wir auf Nachhaltigkeit.

**Was hat sich konkret in den Gästezimmern verändert?** In den Bädern stehen die klassischen Pflegeprodukte seit Ende 2022 in nachfüllbaren Spendern zur Verfügung. Wie im SPA-Bereich arbeiten wir hier mit La Biothétique zusammen. Außerdem ersetzen wir gedruckte Informationen wie die Gästemappe nach und nach durch digitale Angebote, die der Gast per QR-Code auf seinem Mobilgerät im Zimmer direkt ansteuern kann.


**Und wie ist die Wahrnehmung der Gäste?** Wir erleben, dass die Gäste immer mehr Wert auf Nachhaltigkeit legen, sich dafür interessieren – und auch nachfragen. Eine gute Entwicklung!

**Wie sieht es mit sozialer Nachhaltigkeit aus? Das ist ja auch ein großes Thema.** Oh, da haben wir einiges zu bieten (lacht). Der Öschberghof ist Mitgründer des Vereins Fair Job Hotels – und der Name ist Programm, es geht um faire Jobs und die Förderung der Kollegen. Außerdem haben wir ein Mitarbeiter-Restaurant, man kann ins GYM gehen, und es gibt eine Reihe an Zuschlägen und weiteren Benefits.

**Was sind die nächsten Ziele, Frau Wißmann?** Natürlich wollen wir immer besser werden. Aktuell arbeiten wir an der Errechnung unseres CO<sub>2</sub>-Fußabdrucks und freuen uns, darauf aufbauend weitere Schritte einleiten zu können.

DIE AUSGEZEICHNETE  
NACHHALTIGKEIT IST IM  
ÖSCHBERGHOF IN JEDEM  
MOMENT ERLEBBAR.





Nachhaltigkeit gelingt nur dann, wenn alle davon überzeugt sind, sagt Loreen Wißmann. Und bezieht die Gäste mit ein.

VON UNS FÜR SIE

# Benefits

Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Aufenthalt in unserem Resort. Deshalb haben wir viele Leistungen in den Übernachtungspreis inkludiert. Ein Überblick.

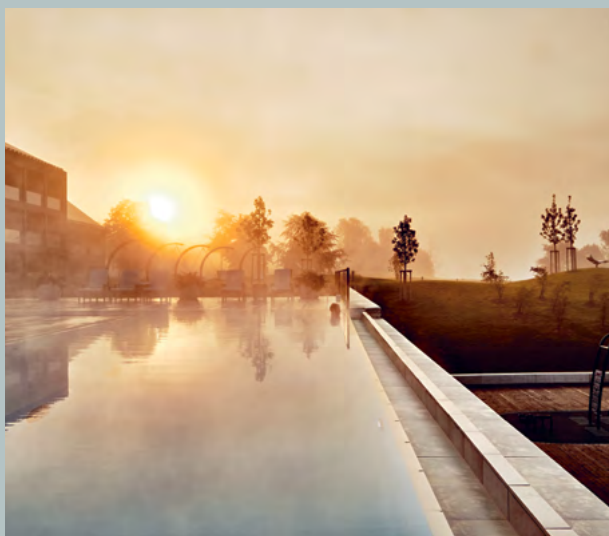
## Kulinarik & Genuss

Willkommensgetränk in unserer Lobby / Welcome Buffet mit Wasser, Obst und Süßigkeiten in unserer Lobby (täglich von 07.00 bis 17.00 Uhr) / vielfältiges Frühstück in unserem Restaurant ESSZIMMER (Montag bis Freitag von 07.00 bis 11.00 Uhr, Samstag, Sonntag und an Feiertagen von 07.00 bis 12.00 Uhr – ausgenommen Anreisetag) / Abendessen in unserem Restaurant ESSZIMMER: Fünf-Gang-Verwöhnmenü mit Buffet-Komponente (täglich von 18.30 bis 21.30 Uhr, in der Business Rate nicht inkludiert) / Beim Besuch in einem unserer vier anderen Restaurants erhalten Sie eine Gutschrift über den Betrag des Abendmenüs. Danach wählen Sie à la carte.

Entdecken Sie unsere Restaurants: RISTORANTE & PIZZERIA HEXENWEIHER – italienisch / ÖVENTHÜTTE – alpenländische Küche / ÖSCH NOIR – Fine Dining / TANÖSHI – Sushi-Pop-up



Für Details zu den Restaurants und Buchungen scannen Sie bitte den QR-Code.  
[bit.ly/3LeNpqq](https://bit.ly/3LeNpqq)



## SPA & GYM

Nutzung unseres über 5500 qm großen SPA & GYM (am Anreisetag ab 10.00 Uhr und am Abreisetag bis 22.00 Uhr) / Badetasche mit flauschigem Bademantel und Pantoffeln



Für Details zu den Anwendungen und Buchungen scannen Sie bitte den QR-Code.  
[bit.ly/3Ab2a7A](https://bit.ly/3Ab2a7A)



# Zimmer & Wohlfühlen

Willkommensgruß bei Anreise auf dem Zimmer / **tägliche Befüllung der Minibar mit Softdrinks, Wein, Bier und Wasser** / Kaffee- und Tee-Spezialitäten von Dallmayr auf Ihrem Zimmer / **individuelles Kissen- und Matratzenmenü von Mühldorfer und Qualitätsbetten der Marke SCHRAMM** / Bose-Soundbox mit Anschlussmöglichkeit für Ihr eigenes Endgerät / **umfangreiches Sky-Angebot mit Sportsendern sowie Schweizer und österreichischen Sendern** / Webradio im Badezimmer / **Wärmflasche für kuschelige Abende** / hochwertige Kosmetik / **Schreibutensilien für ein entspanntes Arbeiten** / Steckdosenadapter für weltweite Anschlüsse / **exklusive Amenities wie Schuhlöffel und Nähset**



Für Details zu den Zimmern und Buchungen scannen Sie bitte den QR-Code.  
[bit.ly/3Af8laM](https://bit.ly/3Af8laM)



## Golferlebnis

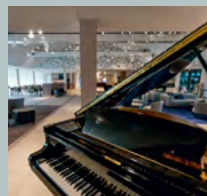
- Alle Abschläge drei Gehminuten vom Haupthaus entfernt
- Ermäßigtes Greenfee für Übernachtungsgäste
- Putting und Chipping Green
- Nutzung der Driving Range mit teilweise beheizten und überdachten Abschlagboxen
- Caddyhalle für die Unterbringung Ihres Equipments



Für Details zu den Golfplätzen und Buchungen scannen Sie bitte den QR-Code. [bit.ly/3N0EcDK](https://bit.ly/3N0EcDK)

## Weitere Top-Leistungen inklusive

- Fuhrpark mit den neuesten Fahrzeugen unseres Mobilitätspartners Mercedes-Benz
- Belebendes Grandewasser im gesamten Resort
- Schuhputzservice
- Pianomusik im Wohnzimmer
- Digitale Gästemappe, Online-Check-in und Leitfäden zu sämtlichen Fragen während des Aufenthalts (über die Web-App „Code2Order“)
- Videoüberwachter Parkplatz beim Hotel und Parkgarage
- Wi-Fi im gesamten Resort
- Tageszeitungen und Magazine im gesamten Resort



## Kontakt

Öschberghof GmbH . Golfplatz 1 . 78166 Donaueschingen . T. +49 771 84-0 . F. +49 771 84-600 . [info@oeschberghof.com](mailto:info@oeschberghof.com)

Rezeption +49 771 84-0  
Zimmerreservierung +49 771 84-612  
Guest Relations / +49 771 84-610  
Tischreservierung per WhatsApp +49 178 6515134

Golfsekretariat +49 771 84-525  
Golf Academy +49 771 84-555  
SPA & GYM +49 771 84-548  
Veranstaltungsorganisation +49 771 84-641  
Personal & Ausbildung +49 771 84-602



Für Details zu den Kontakten und zu Ihrer Anreise scannen Sie bitte den QR-Code.  
[bit.ly/3UTfdnN](https://bit.ly/3UTfdnN)



ALLES IM BLICK: GOLF COURSE  
MANAGER HEIKO HILDEBRANDT  
KENNT DIE GOLFFANLAGE  
DES ÖSCHBERGHOF WIE SEINE  
WESTENTASCHE.

GOLF

## Golf – ein Lebensgefühl

Es gibt viele Golfresorts, aber es gibt nur einen Öschberghof. Dafür sorgt Golf Course Manager Heiko Hildebrandt. Gemeinsam mit seinem Team schafft er beste Voraussetzungen für entspannte Runden in schönster Natur.

TEXT **LARS MAIER** / FOTOS **BURKart**

**T**ee 18 am Old Course, später Vormittag. Für den Vierer-Flight aus der Schweiz ist es der letzte Abschlag; die Herrenrunde zählt zu den Early Birds, die gern schon früh ihre Runde spielen. Die Stimmung ist gut, fast lässig. Sichtlich entspannt geht es Schlag für Schlag Richtung Putting Green. „Es ist offensichtlich“, sagt Heiko Hildebrandt und schaut den Golfern nach, „für diese Gäste ist Golf mehr als ein Sport, in Kombination mit dem Naturerlebnis entsteht für sie ein Lebensgefühl.“ Und das hegt und pflegt der Golf Course Manager wie einen Schatz. Der ausgebildete

Head Greenkeeper ist seit 13 Jahren im Öschberghof und hat die Transformation zum Resort in seiner heutigen Form begleitet. Die Anlage mit ihren drei Courses kennt er wie seine Westentasche – auch als Golfer. „Ich spiele nicht oft, aber sehr gern“, sagt der Manager, „vier Stunden auf dem Platz sind für mich wie ein Tag Urlaub.“ Die Golfanlage auch aus der Sicht des Spielers zu sehen ist für seine tägliche Arbeit von Vorteil. Schließlich tragen er und sein Team die Verantwortung dafür, dass die Plätze sich in bestem Zustand befinden und so zum Golfen einladen. Insgesamt sind es





an die 200 Hektar, um deren Pflege er sich kümmert. Routine komme dabei nicht auf, sagt Heiko Hildebrandt: „Allein das Wetter und der unterschiedliche Spielbetrieb sorgen dafür, dass keine Langeweile entsteht.“ Die Anlage selbst hält er für bestens gelungen. „Es ist eine große Herausforderung, einen Golfplatz zu designen, der für Anfänger spielbar und gleichzeitig interessant für sehr gute Spieler und Profis ist“, sagt der Golf Course Manager, „mit drei völlig unterschiedlichen Courses ist das wunderbar gelöst.“

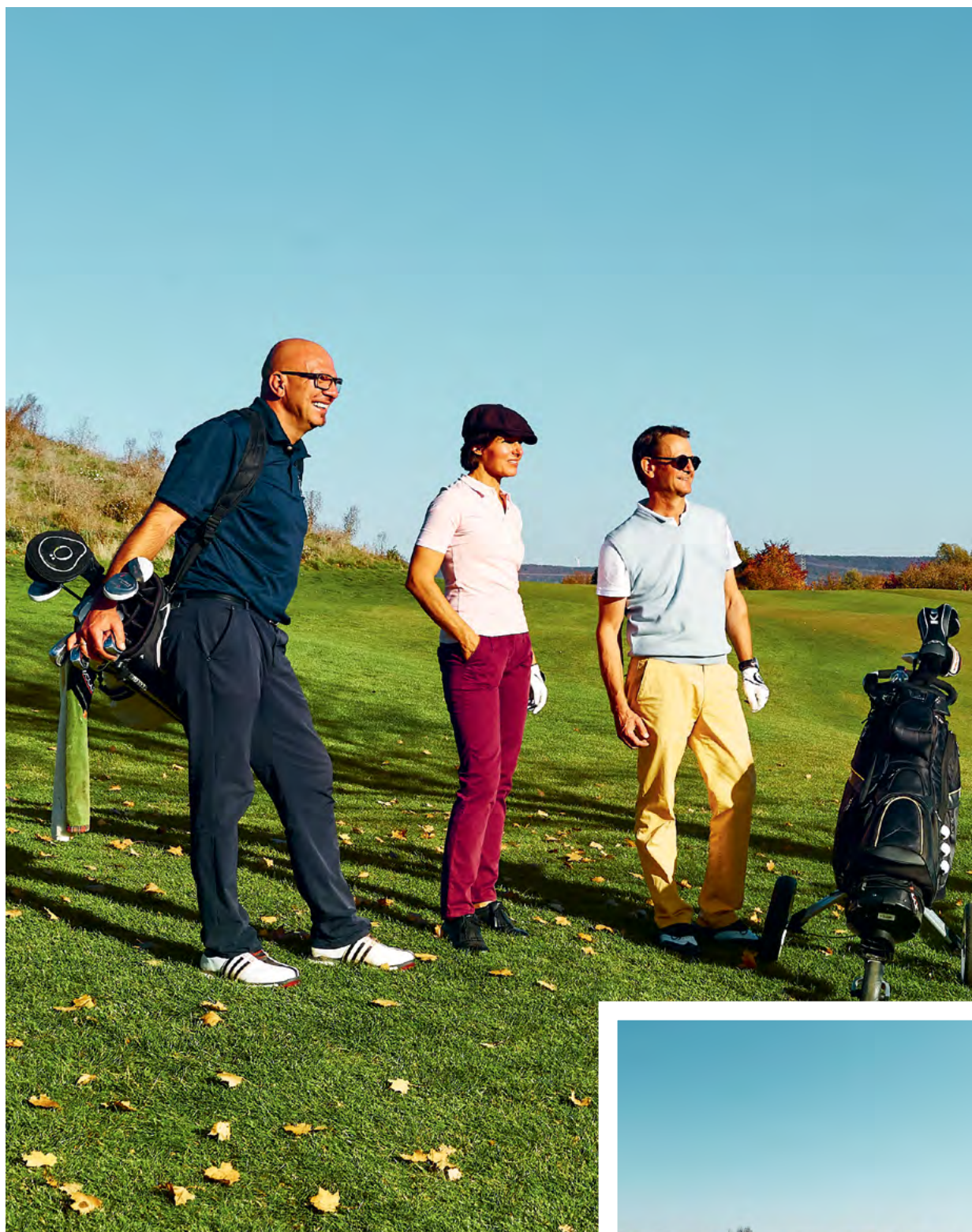
Dieses Lob dürfte einen ganz besonders freuen – Christoph Städler. Sein Name steht für mehr als 30 Jahre erfolgreiche Golfplatzplanung. Für den Öschberghof konzipierte Städler das Redesign des Old Course und die beiden neuen Plätze, den East Course und den Academy Course. Bei der Konzeption müsse das Ego des Planers zurücktreten, lautet sein Motto. Und: Natürlichkeit habe oberste Priorität. Er entwerfe die Bahnen so, dass sie wie aus der Landschaft „hinausgemäht“ wirkten, sagte der international renommierte Golfplatzdesigner in einem Interview. In nur zwei Jahren gelang ihm und seinem Team die Vergrößerung der Anlage von 27 auf 45 Loch. Dass die Anlage in ihrer Gesamtkomposition

# Golfen im Öschberghof bedeutet Vielfalt für jede Spielstärke.

HEIKO HILDEBRANDT

als Meisterstück Christoph Städlers gilt und den Öschberghof damit auf eine Spitzenposition im Ranking der deutschen Golfresorts katapultiert hat, kommt nicht von ungefähr. Der Planer versteht sich nämlich bestens darauf, Spitzendesign mit nachhaltigen und ökonomischen Aspekten zu verbinden. „Ein Platz muss nicht nur interessant gestaltet sein, er sollte sich in die Natur einfügen und in der Pflege bezahlbar sein“, stellt er sachlich fest. Städler zählt zu den wenigen „Sustainable Design Leaders“ – die Fallstudie zum Erlangen der begehrten Zertifizierung im Jahr 2017 war die Golfanlage des Öschberghof. Auf seine Lieblingsbahn angesprochen, folgt die Antwort prompt: „Der Ausblick von Abschlag 10 auf dem East Course ist atemberaubend. Der Horizont scheint in unendliche Ferne zu rücken.“

Immer wieder Neues entdecken, Lieblingsorte finden, einfach die Natur genießen: Eine abwechslungsreich designte Anlage erfülle die Erwartungen der Hotelgäste, sagt Heiko Hildebrandt – und natürlich auch die der Mitglieder des Land- und Golfclubs Öschberghof. Doch da sei noch mehr: „Was unseren Gästen vielleicht nicht direkt auffällt, aber doch auf der Runde spürbar ist, sind die vielen Details, mit denen wir die Anlage ständig verbessern und verschönern.“ Ein Golfplatz sei eben nie fertig, es gebe immer etwas zu tun, um dieses „Lebensgefühl Golf“ zu intensivieren. Dass er von den golfenden Gästen viel positives Feedback erhalte, bestätige ihn in seiner Arbeit sehr, sagt Heiko Hildebrandt. „Wir haben für den Golfbetrieb spezielle Fragebögen entwickelt und sind deshalb immer ganz nah dran an den Erwartungen unserer Gäste“, so der Golf Course Manager. Er selbst werde nachher eine späte Runde auf dem East Course gehen, oder besser noch morgen ganz früh. Denn eigentlich sei er ein Early Bird, wie die Herren aus der Schweiz.



AUF KONZENTRATION  
FOLGT ENTSPANNUNG – UND  
NATURGENUSS. TYPISCH  
FÜR EINE GOLFRUNDE IM  
ÖSCHBERGHOF, SAGT  
GOLF COURSE MANAGER  
HEIKO HILDEBRANDT.



HEXENWEIHER

# DAS 19. LOCH

Wenn sich Golfer am „19. Loch“ verabreden, dann ist damit der gesellige Ausklang einer Runde im Club, dem Ristorante, gemeint. Im Öschberghof ist es das RISTORANTE & PIZZERIA HEXENWEIHER. Hier genießen die Gäste authentische italienische Kochkunst nach den Familienrezepten des venezianischen Küchenchefs Paolo Costantini.

TEXT KATHARINA HUMMERT / FOTOS MARIAN BURKart



Wer den HEXENWEIHER betritt, fühlt sich sofort willkommen. Der Duft von frisch gebackenem Brot liegt in der Luft, aus dem großen Holzofen strömt das Aroma mediterraner Kräuter. „Wir setzen hier zwei Schwerpunkte“, sagt Paolo Costantini, seit zwei Jahren Küchenchef im RISTORANTE & PIZZERIA HEXENWEIHER, „nämlich Pizza und selbst gemachte Pasta.“ Alles nach italienischen Originalrezepten, die meisten stammen von seiner Mutter. Von ihr habe er auch gelernt, Nudeln herzustellen, sagt Paolo Costantini – und den Blick für Qualität geerbt. So wechselt er zweimal jährlich die Karte, denn der passionierte Koch setzt auf saisonales Gemüse für Beilagen und Pastasaucen. Um die Gäste des HEXENWEIHER von

der Vielfalt der italienischen Küche zu überzeugen, stellt Paolo Costantini zudem täglich wechselnde Gerichte auf einer Tageskarte zusammen.

Für die hohe Qualität, die neben den Resort- und Golfgästen auch viele Besucher aus dem Umland anzieht, sorgt der gebürtige Venezianer mit seinem Netzwerk aus handverlesenen italienischen Lieferanten. Er komme gerade aus Modena zurück, sagt der Küchenchef, wo er Parmesan und Aceto balsamico eingekauft habe, und zeigt wie zum Beweis auf einen großen Parmesanlaib, in dem Tagliatelle geschwenkt werden. Schnell entschwindet seine Kollegin aus dem Service samt Trüffelhobel und schwarzer Knolle Richtung Terrasse, wo die Gäste das sonnige Frühlingswetter genießen.

RESTAURANTLEITERIN ANNE GRÖSCHLER WEISS, WAS DIE GÄSTE DES HEXENWEIHER SCHÄTZEN - IHREN PERSÖNLICHEN SERVICE.



„Wenn uns neue Gäste besuchen, empfehle ich immer, mehrere Gerichte zu bestellen und zu teilen, so findet jeder schnell seine Favoriten.“ Der Küchenchef blickt zur Terrasse hinüber, die sich jetzt zur Mittagszeit füllt. Gemeinsam mit Restaurantleiterin Anne Gröschler und einem zwölfköpfigen Team in Küche und Service hat Paolo Costantini die Wünsche seiner Gäste im Blick und macht damit den HEXENWEIHER zum beliebten Treffpunkt mit italienischem Flair. Einen grandiosen Ausblick über den Golfplatz gibt's on top. Ein „19. Loch“ eben, wie es besser nicht sein könnte.



HEXENWEIHER

Reservieren Sie jetzt Ihren Tisch, ganz einfach per QR-Code.  
[bit.ly/3AdYwWN](https://bit.ly/3AdYwWN)



Wohl jeder kennt ihn, diesen Blick in den Kleiderschrank und das Gefühl, es müsse dringend etwas Neues her ... ein besseres Argument für einen kleinen Einkaufsbummel gibt es wohl kaum. Was läge also näher, als dem Golf- und Mode-Shop im Öschberghof einen Besuch abzustatten und mit Gastgeberin Susanne Trippel über die neuesten Looks und Trends zu plaudern?

Es ist erst kurz nach neun Uhr morgens, aber Susanne Trippel ist bereits mitten im Beratungsgespräch. Bis zur Tee Time ist noch eine halbe Stunde Zeit, die will ein modisch gekleidetes Golferpaar nutzen. Der Herr hat ein Poloshirt der kalifornischen Golfmarke TravisMathew in den Händen, seine Begleiterin interessiert sich für einen leichten Blouson aus der neuen Kollektion von Par69 aus Amsterdam. Als das Paar Richtung Abschlag aufbricht, verstaubt Susanne Trippel die Einkäufe hinter sich am Tresen. „Das ist ganz typisch“, sagt die Gastgeberin des Golf- und Mode-Shops, „viele Kunden kommen direkt vor ihrer Golfrunde vorbei, schauen sich ein wenig um, lassen sich inspirieren.“ Was gefällt, wird reserviert, und wenn – wie bei den Gästen vorhin – die Kaufentscheidung bereits gefallen ist, lässt Susanne Trippel die Ware diskret aufs Zimmer bringen und den Einkaufsbetrag auf die Gesamtrechnung setzen. „Das verstehen wir unter Service“, sagt die sympathische Verkäuferin, die selbst die beste Werbung für die Golf- und Modeboutique auf dem Resortgelände ist. Drei Outfits aus den aktuellen Kollektionen kann sie sich pro Saison zusammenstellen; heute sind es eine Hose und ein Shirt von Bogner.

Seit 35 Jahren ist Susanne Trippel im Sportfachhandel tätig, pflegt beste

Beziehungen zu den Herstellern und hat ein ausgezeichnetes Gespür für die Wünsche ihrer Kunden. Im Golf- und Mode-Shop des Öschberghof ist die modebegeisterte Gastgeberin im zweiten Jahr tätig – und völlig in ihrem Element: Exklusive Marken setzen Akzente im hochwertigen Sortiment, das in den Wintermonaten mit Kaschmir-Oberteilen und Daunenjacken lockt und sich in der warmen Jahreszeit auf die Ansprüche der golfspielenden Gäste fokussiert. „Hier am Öschberghof haben wir sehr modebewusste Kunden, die wissen, was im Trend ist – und dass sie genau das bei uns finden.“ Viele der Golfer seien in den Sommermonaten ständig unterwegs, reisten von einem Golfresort zum nächsten: „Da braucht es Bekleidung, die nicht nur schick, sondern auch koffertauglich ist – und darüber hinaus gut kombinierbar.“

Neben Damen- und Herrenoberbekleidung umfasst das Sortiment des Golf- und Mode-Shops auch Golfschuhe und Sneaker, dazu Accessoires wie Handschuhe, Socken und Caps. Auch Schlägerhüllen und Tücher sind erhältlich. Besonders beliebt sei die Öschberghof-Kollektion mit aufgesticktem Logo, sagt Susanne Trippel und lacht: „Unsere Gäste haben das geradezu eingefordert.“ Hinsichtlich des Dresscodes beim Golf sieht Susanne Trippel ganz allgemein eine Lockerung: „Ärmel- und kragenlose Oberteile für Damen sind inzwischen eine



Selbstverständlichkeit“, sagt die Gastgeberin des Golf- und Mode-Shops und weist auf dekorierte Ware von Tail, einer weiteren exklusiven Marke für Damen-Golfbekleidung aus Florida.

Sie freut sich sehr darüber, wie gut der Golf- und Mode-Shop von den Gästen angenommen werde – und natürlich auch von den Mitgliedern des Land- und Golfclubs Öschberghof. „Bei mehr als 1000 Mitgliedern kann es schon einmal vorkommen, dass ein Kollektionsteil nicht vorrätig ist“, sagt Susanne Trippel, doch auch das sei kein Problem: „Meistens gelingt es mir, das gewünschte Teil zu besorgen. Das schicken wir dem Gast dann einfach nach, an seine Heimatadresse.“



DER GOLF- UND MODE-SHOP IM ÖSCHBERGHOF IST DAS REICH VON SUSANNE TRIPPEL (RECHTS). SIE LEGT BESONDEREN WERT AUF EIN EXKLUSIVES SORTIMENT.



GOLF- UND MODE-SHOP

Lust auf einen Einkaufsbummel?  
Hier geht es zu den Öffnungszeiten.  
[bit.ly/3mRdLp6](https://bit.ly/3mRdLp6)







GOLF- UND MODE SHOP

**„Ich habe  
nichts mehr  
anzuziehen!“**

TEXT ANKE BRACHT / FOTOS ÖSCHBERGHOF / BURKart

HEAD-PRO JULIAN  
EICHHORN UND SEIN TEAM  
PHILIPP KLÖPPER, PAUL  
KETTERER UND KATHARINA  
ABERLE (VON LINKS)

GOLFEN FÜR ANFÄNGER

# Nur Geduld

TEXT LARS MAIER / FOTOS ÖSCHBERGHOF / BURKart

Der erste Abschlag, der erste Bunker, der erste Putt: Golfspielen zu lernen ist ebenso fordernd wie faszinierend. Mit Head-Pro Julian Eichhorn sprachen wir über Anfängerglück, Disziplin und kleine Tricks, um sich immer wieder selbst zu motivieren.

DER GOLFUNTERRICHT  
IM ÖSCHBERGHOF  
RICHTET SICH AN GOLFER  
JEDER SPIELSTÄRKE.



„NICHTS MOTIVIERT MEHR ALS ANFÄNGERGLÜCK.“

Nachmittags auf der Driving Range. Julian Eichhorn bespricht noch ein paar Details mit seinem Schüler, dann hat er Zeit. Der junge Head-Pro des Öschberghof ist ein Ausnahmetalent und gewissermaßen mit dem Schläger in der Hand aufgewachsen: Seit seinem sechsten Lebensjahr spielt er Golf – also seit mehr als 25 Jahren. „Mein Vater hat mich damals mit auf die Runde genommen“, erzählt Julian Eichhorn, „und schnell hat es mich gepackt.“ Seit 2020 gibt er sein

Wissen und Können an alle Gäste des Öschberghof weiter, die sich für das Spiel mit dem kleinen weißen Ball begeistern – vom absoluten Anfänger bis zu Ranglisten-Spielern. Denn auch sie schätzen die Anlage des Resorts für ihre herausfordernden Bahnen.

„Was motiviert einen Nichtgolfer, es doch zu versuchen?“, fragt der Head-Pro in die Runde und hat sofort die Antwort parat: „Entweder der sportliche Ehrgeiz, die Bewegung an der frischen Luft oder das gesellige Miteinander.“ Mit jedem seiner

Anfänger versuche er im Vorfeld abzuklären, was die Hauptmotivation sei, so ließe sich das Training am besten gestalten. „Erwartungen und Realität liegen oft weit auseinander, das führt zu Demotivation. Deshalb verbinden wir unser Training immer mit Zielen, die erreichbar sind. Die Anfänger müssen Erfolgserlebnisse haben, um bei der Stange zu bleiben.“

Kleine Schritte und viel Geduld seien Schlüssel zum langfristigen Spaß am Golf, sagt Julian Eichhorn, doch auch Disziplin sei gefragt: „Grundsätzlich sollten die

Übungsstunden mit der Zeit zunehmen und überhaupt die Zeit, die man auf dem Platz verbringt.“ Und was rät er jenen, die einen schlechten Tag erwisch haben? Der junge Head-Pro lacht. „Das Gleiche, was ich in dem Fall auch tue: sachlich einordnen, abhaken, weitermachen.“

Von der Driving Range erklingt ein lautes Klack, der Ball fliegt sehr weit auf seiner geraden Bahn. „Nichts motiviert mehr als Anfängerglück“, sagt Julian Eichhorn und schaut zufrieden zu seinem Schüler. „Ich würde sagen, den hat's auch gepackt.“



**GOLF ACADEMY**

Sie möchten direkt eine Trainerstunde buchen? Scannen Sie einfach den QR-Code. [bit.ly/3LcN5sr](https://bit.ly/3LcN5sr)

SPEZIALISIERT AUF  
ERFOLGSERLEBNISSE  
UND MOTIVATION - DIE  
„FANTASTISCHEN VIER“  
DES ÖSCHBERGHOF





## Mitmachen und gewinnen

Sie kennen sich mit dem Thema Golf gut aus, vielleicht sogar sehr gut? Das wird spannend, denn wir möchten Sie einladen, an unserer Golf-Challenge teilzunehmen. Über den QR-Code gelangen Sie direkt zum Quiz. Und wir können Ihnen versprechen: Die Fragen haben es in sich! Dafür lockt auch ein ganz besonderer Gewinn. Unter den Teilnehmern, die alle Fragen richtig beantwortet haben, verlosen wir Gästelistenplätze für unser Event „Champagner und Golf“ im Juli 2023. Übrigens: **Teilnahmeschluss ist der 11. Juni 2023.**





Deutsche Ingenieurskunst seit 1989, konsequent weiterentwickelt und stets wegweisend in Qualität und Technik – E-Trolleys von KIFFE lassen die Herzen von Golfern höherschlagen. Aus gutem Grund: Die leicht auseinanderbaubaren Trolleys aus der Bensheimer Manufaktur transportieren die Schläger absolut spurtreu und leiser als ein Flüstern. So kann sich der Golfer ganz auf sein Spiel konzentrieren. Eine Servolenkung macht den Sportsfreund leicht steuerbar, und per Fernbedienung lässt er sich genau dorthin navigieren, wo er gebraucht wird. Zudem bieten die ästhetischen E-Trolleys ein einzigartiges Fahrerlebnis – Stichwort K-tron: Das Fahrerassistenzsystem verfügt

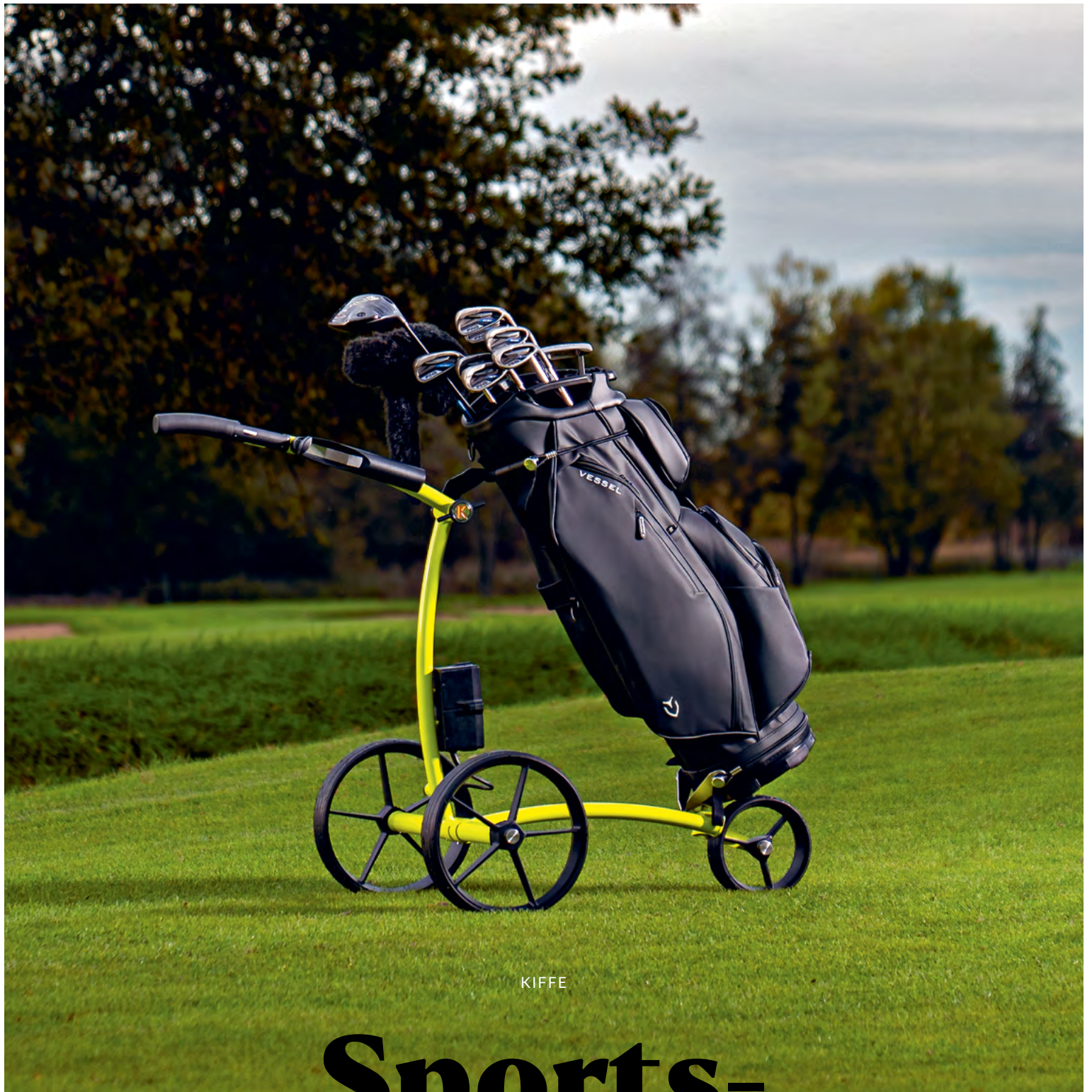
über eine automatische Geschwindigkeitsanpassung, elektrische Bremsen und eine SafeStop-Funktion, die ein Kippen des Trolleys im autonomen Fahrmodus verhindert. „Das alles ist schon Komfort pur“, sagt Sven Griesheimer, Geschäftsführer von KIFFE, „doch K-tron bietet noch ein weiteres Feature, den Hangausgleich.“ Das Prinzip dahinter: Ein Lagesensor erkennt die Topografie des Geländes und reguliert die intelligente Steuerung für den Geradeauslauf. Neben der innovativen Technologie zeichne sich der Qualitätsführer unter den E-Trolleys auch durch Ästhetik und Nachhaltigkeit aus, so Sven Griesheimer: „KIFFE ist made in Germany und stellt alle Produkte ohne Kunststoff her. Wir verwenden Präzisionsstahl oder Carbon für den Korpus und Naturleder aus Österreich für die Griffe.“

Unsere Akkus sind auf zwei Runden zu je 18 Loch ausgerichtet. Die Lebensdauer liegt bei 15 Jahren und mehr.“ Wer sich von den E-Trolleys selbst ein Bild machen möchte, sei herzlich dazu eingeladen: „Wir sind seit Anbeginn Exklusivpartner des Öschberghof. Eine ‚Probefahrt‘ ist hier jederzeit möglich.“



KIFFE

Erfahren Sie mehr über die Technologie von KIFFE.  
[kiffe-golf.com](http://kiffe-golf.com)



KIFFE

# Sports- freund

TEXT ANKE BRACHT / FOTOS KIFFE

Ein Fahrerlebnis der besonderen Art: E-Trolleys von KIFFE. Die Manufaktur im südhessischen Bensheim begeistert Golfer mit einer gelungenen Symbiose aus Design, innovativer Technik und Nachhaltigkeit. Im Öschberghof bereits in der 32. Saison.





GOLF, SPA & GYM

# Prinzip Ganzheitlichkeit

Wer im Öschberghof Golf spielt, profitiert nicht nur von einer ausgezeichneten Anlage und besten Trainingsmöglichkeiten. Auch im SPA & GYM ist man ganz auf die Bedürfnisse von Golfspielern eingestellt. Die Managerin Ayleen Fossé weiß mehr.

TEXT KATHARINA HUMMERT / FOTOS BLACKWOOD MEDIA / NICO PUDIMAT



„Wir wollen unseren Golf spielenden Gästen ein ganzheitliches Erlebnis bieten, das weit über die Platzrunde hinausgeht. Das ist uns mit diesen beiden Kursen – und weiteren Angeboten – gelungen.“



SPA & GYM  
MANAGERIN  
AYLEEN FOSSÉ  
(MITTE) WEISS  
GENAU, WORAUF  
ES BEIM TRAINING  
FÜR GOLFSPIELER  
ANKOMMT.

in Besuch im SPA. Meditative Ruhe empfängt den Besucher; wohltuende Wärme trägt zur Entspannung bei. Im GYM dagegen geht es lebhaft zu, vor allem im Kursraum: Hier findet gerade „Golf-Fit“ statt, im Anschluss wird der Trainer zu „Golf-Stretch“ eingeladen. Ayleen Fossé wirft der Gruppe einen kurzen Blick zu, dann ist sie auch schon draußen und genießt die Frühlingssonne. Gemeinsam mit ihren Kollegen im GYM hat sie die beiden Programme entwickelt und sieht sich durch den Erfolg von „Golf-Fit“ und „Golf-Stretch“ in ihrer Strategie bestätigt: „Wir wollen unseren Golf spielenden Gästen ein ganzheitliches Erlebnis bieten, das weit über die Platzrunde hinausgeht. Das ist uns mit diesen beiden Kursen – und weiteren Angeboten – gelungen.“

Während im „Golf-Fit“-Kurs die beteiligten Muskelgruppen aktiv gekräftigt werden, geht es bei „Golf-Stretch“ um das Entlasten

der beanspruchten Partien. „Statt Schlägern nutzen wir im Kurs Flexi-Bars“, sagt Ayleen Fossé, „so können wir den Bewegungsablauf genau nachvollziehen.“ Neben diesen Kursen bietet das SPA im Öschberghof auch spezielle Massagen für Golfsportler an, darunter eine Faszienmassage. „Diese Massage wird mit dem Golfball durchgeführt“, erklärt die SPA & GYM Managerin, „und stellt die Schulterblätter und die an der Rotation beteiligten Körperbereiche in den Mittelpunkt.“ Schultern, Nacken und Arme seien die „Problemzonen“ bei Golfern, sagt Ayleen Fossé. Deshalb habe man gemeinsam mit den Golflehrern ein Warm-up unter Einbeziehung eines Schlägers konzipiert, das den Spieler optimal auf seine Runde vorbereite.

Ausschlaggebend für den Spaß am Golf, für gelungene Runden und eine sportliche Weiterentwicklung sei allerdings auch das mentale Training. Das Ergebnis: eine ganzheitliche Balance. „Wir bieten



FÜR DIE REGENERIERUNG BEANSPRUCHTER KÖRPERPARTIEN UND DIE MENTALE FITNESS BIETET DER ÖSCHBERGHOF GOLFSPORTLERN EIN GANZHEITLICHES PROGRAMM.



golfspezifische Yogakurse an, die den Brustkorb weit machen, außerdem Meditation zur Tiefenentspannung.“ Überhaupt sei Yoga ein hervorragender Ausgleich, auch bei anderen Sportarten.

„Diese Verbindung aus Golf, SPA und GYM ist einzigartig“, sagt Ayleen Fossé, „damit geht der Öschberghof einen ganz neuen Weg. Diese ganzheitliche Betrachtung des Golfsports und die vielen damit verbundenen Möglichkeiten gibt es sonst nirgendwo.“ Golfern, die ihren Aufenthalt im Resort bestmöglich nutzen möchten, empfiehlt sie eine frühzeitige gemeinsame Planung der Aktivitäten. „Wir im SPA & GYM freuen uns darauf, unseren Gästen ein individuelles Programm aus Kursen und Massagen zusammenzustellen, um jede Runde auf dem Platz zur entspanndsten zu machen, die sie je hatten.“ Und noch einen Tipp hat die Leiterin des SPA & GYM parat: „Wer nicht so viel Zeit aufbringen möchte, kann ganz einfach unsere ‚Golftage‘ buchen. Da ist alles drin.“



#### SPA & GYM

Informieren Sie sich hier über die Trainingsmöglichkeiten und das Aktivprogramm.  
[bit.ly/43Pxt5y](https://bit.ly/43Pxt5y)

# Das Geheimnis des perfekten Schwungs

Martin Kaymer und der Öschberghof, das ist eine ganz besondere Beziehung – Stichwort „Golf Experience by Martin Kaymer“. Wir sprachen mit dem zweimaligen Majors-Sieger über ein Thema, das jeden Golfer interessieren dürfte: den perfekten Schwung.

TEXT KATHARINA HUMMERT / FOTOS FRANK FÖHLINGER

**Herr Kaymer, lassen Sie uns über den perfekten Schwung reden. Viele Golfspieler verzweifeln daran – es ist ja auch ein schwieriger Bewegungsablauf. Wie haben Sie sich Ihren perfekten Schwung erarbeitet? Oder sind Sie ein Naturtalent? Schließlich zählen Sie zur Elite des Golfsports weltweit.** Ballgefühl und ein gewisses Talent spielen schon eine Rolle. Aber es hat auch viel mit dem Alter zu tun, in dem man mit dem Golfen anfängt. Ich spiele seit meiner Kindheit Golf, und das hat vieles einfacher gemacht: Kinder reflektieren nicht so viel, bewerten sich nicht, wie Erwachsene es tun. Sie haben einfach Spaß am Golf! Aber auch jeder, der Golf erst später für sich entdeckt, kann auf den perfekten Schwung hinarbeiten. Zum Beispiel indem er sich auf die Basics konzentriert. Sicherheit in Stand, Ansprechposition und Griff sind die wichtigsten Voraussetzungen. Das gilt für jedes Alter. Und: Zum Erfolg gibt es keine Abkürzungen. Training ist wichtig. Auch Profispieler wie ich arbeiten täglich daran.

**Welche Rolle spielt das mentale Training für den perfekten Schwung?** Mentales Training ist wichtig – nicht nur beim Sport. Wer ganzheitlich an seinem Mindset arbeitet, also auf das „große Ganze“ achtet, wird auch dem perfekten Schwung näherkommen.


**Kann man den perfekten Schwung wieder verlernen? Oder ist das irgendwann „drin“, genauso wie das Schwimmen oder Fahrradfahren?** Wenn ein Golfer drei Jahre lang nicht auf dem Platz war, ist es recht unwahrscheinlich, dass er sofort wieder den perfekten Schwung hat. Andererseits: Wenn die Bewegungsabläufe grundsätzlich stimmen, kommt man auch nach Jahren ohne Spiel schnell wieder rein. Und noch etwas: Ganz gleich, wie oft Sie auf dem Platz sind, Sie müssen akzeptieren, dass Sie nicht perfekt sind.



SELBST EIN WELTKLASSESPIELER WIE MARTIN KAYMER MUSS AN DEM PERFEKTEN SCHWUNG ARBEITEN.

**Für den Öschberghof haben Sie die „Golf Experience by Martin Kaymer“ entwickelt. Eignet sich das Programm für jede Spielstärke? Geht es dort auch um den perfekten Schwung?** Das Programm ist so konzipiert, dass Golfer jeder Spielstärke davon profitieren. Natürlich versuchen wir, das Optimum herauszuholen, das ist Ziel des Programms.

**Noch eine Frage an Sie persönlich. Was sind Ihre sportlichen Pläne für dieses Jahr? An welchen Turnieren werden Sie teilnehmen?** Im Sommer habe ich einige Turnierhighlights mit den US Open im Juni und Events in Spanien, England und den USA. Das wird spannend! Und dann freue ich mich natürlich auf eine kleine Auszeit im Öschberghof.



Zum Erfolg gibt es  
keine Abkürzungen,  
sagt Martin Kaymer.  
Was so viel heißt wie:  
Am regelmäßigen  
Training führt kein  
Weg vorbei.

MARTIN KAYMER

EVENTS

# Magische Momente

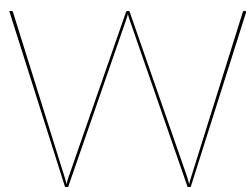
Das Leben feiern, in jedem Augenblick: Anlässe dafür gibt es genug. Und wo ließe sich ein solches Event emotionaler zelebrieren als bei uns im Öschberghof? Lassen Sie sich von den vielen Möglichkeiten unseres Resorts inspirieren ...

TEXT ANKE BRACHT / FOTOS ÖSCHBERGHOF





DER ÖSCHBERGHOF BIETET FÜR JEDE FEIERLICHKEIT DIE PASSENDE LOCATION UND EINE INDIVIDUELLE BETREUUNG.



weißt du noch? Diese

Frage ist die Tür zur Erinnerung an einzigartige Augenblicke und magische Momente, an Freude und Glück – sie ist Emotion pur. Doch damit aus einem strahlenden Event eine wundervolle Erinnerung wird, braucht es mehr als Säle, Tische und Stühle, nämlich die Aufmerksamkeit und das echte Interesse der Menschen, denen Sie Ihre Veranstaltung anvertrauen. Genau diese Haltung leben wir im Öschberghof. Wir sind für Sie da, von der ersten Idee über die Planung bis zur Begleitung des Events. Dabei ist uns keine Feier zu klein und (fast) keine zu groß – unser FESTSAAL ist für bis zu 324 Gäste ausgelegt. Seine großzügige Terrasse lädt dazu ein, die schönsten Seiten des Sommers zu genießen. Ebenfalls eine wunderbare Location ist unser CLUBRAUM. Hier feiern Sie mit bis zu 74 Gästen in der stilvoll-eleganten Atmosphäre eines Private Dining Room.

Für die kulinarische Begleitung Ihrer Feier machen wir gern Vorschläge, vom Buffet mit gehobener saisonaler Küche bis zum festlichen Menü. Neben den auch technisch speziell auf die Anforderungen von Feierlichkeiten ausgerichteten Veranstaltungsräumen stehen selbstverständlich unsere Restaurants ÖSCH NOIR und RISTORANTE & PIZZERIA HEXENWEIHER zur Wahl. Während Sie in unserem Gourmetrestaurant mit Zwei-Sterne-Küche von Manuel Ulrich verwöhnt werden, erleben Sie im HEXENWEIHER typisch mediterranes Flair und die Kochkunst unseres venezianischen Küchenchefs Paolo



Costantini. Wenn es rustikal und urig sein soll, ist Ihr Event in unserer ÖVENTHÜTTE bestens aufgehoben. Im Sommer bieten wir Ihnen dort ein besonderes Highlight: das große BBQ-Buffet an der Live-Cooking-Station auf der Terrasse.

Der dritte Aspekt einer gelungenen Veranstaltung ist ein ausreichender Vorlauf bei der Planung. Bei Hochzeiten empfehlen wir ein Jahr, bei Events mit anspruchsvollem Programm ebenso. Teilen Sie uns Ihre Gedanken mit, auch wenn sie noch nicht ganz ausgereift sind; „das ist noch viel zu früh“ gibt es für unsere Veranstaltungsprofis nicht. Gemeinsam entwerfen wir Ihr Event, bis der große Tag gekommen ist, und sorgen dafür, dass Sie ihm entspannt entgegensehen können. Und ihn aus vollem Herzen genießen! Was gibt es schließlich Schöneres, als ganz in der Magie des Augenblicks zu versinken, sich von den Emotionen tragen zu lassen und später rückblickend zu fragen: Weißt du noch...?



#### EVENTS

Sie möchten mehr erfahren? Scannen Sie den QR-Code und lernen Sie unsere Locations bis ins kleinste Detail kennen. [bit.ly/43Lg8KT](https://bit.ly/43Lg8KT)

ÖSCHBERGHOF KLASSIK

# Musik braucht Raum

Mit der Konzertreihe Öschberghof Klassik hat Musikdirektor Haiyou Zhang einen neuen Standard in der internationalen Musikszene gesetzt. Wir sprachen mit ihm über Kreativität, Energie und die aktuelle Saison.

TEXT KATHARINA HUMMERT / FOTOS ÖSCHBERGHOF

**Herr Zhang, die Reihe Öschberghof Klassik hat sich schon nach wenigen Saisons zum Programmhilite entwickelt und zieht Musikliebhaber aus ganz Deutschland und dem benachbarten Ausland an. Hand aufs Herz – als Sie die erste Saison planten, hätten Sie mit einem solch fulminanten Erfolg gerechnet? Wie war Ihre Reaktion?** Ich habe immer eine große Erwartungshaltung an mich und meine Arbeit. Und ich habe mich für die Öschberghof-Klassik-Reihe von Anfang an begeistert, weil ich hier die Möglichkeit habe, ein hochqualitatives Programm zusammenzustellen. Wobei das ein wenig zu kurz ge-griffen ist. Mein Ziel ist es, immer wieder Weltklasse zu prä-sentieren, und ich glaube, das ist ein Grund für den großen Erfolg von Öschberghof Klassik: Die Gäste spüren intuitiv, dass sie hier Teil von etwas Einzigartigem sind.

**Der große Erfolg dürfte natürlich auch darin begründet sein, dass Sie selbst Künstler sind und viele der Gaststars und deren Repertoires persönlich kennen. Wie darf man sich das genau vorstellen, wenn Sie das Programm der Öschberghof-Klassik-Reihe konzeptionieren?** Zunächst einmal kenne ich die Anforderungen – und Herausforderungen – an einen Musik-direktor gut, ich war Mitgründer des International Music Festival in Buxtehude und hatte 14 Jahre lang die musikalische Leitung des Festivals inne. Insofern konnte ich bei meinem Start hier am Öschberghof auf viele gute Erfahrungen zurückgreifen und diese einbringen. Bei Öschberghof Klassik konzentrieren wir uns auf Kammermusik. Und wir stellen die ganze Vielfalt dieses Formats vor, mit verschiedensten Besetzungen und Solisten. Der künstlerische Anspruch ist mir sehr wichtig, das habe ich schon gesagt, aber mein zweiter Schwerpunkt bei der Aus-wahl der Künstler liegt in dem Potenzial, das ich bei ihnen sehe. Im Öschberghof erleben die Gäste junge Musiker mit einer großen Zukunft.





**Wie lange braucht es, um das jährliche Programm auf die Beine zu stellen?** Ein neues Programm zu erstellen ist immer etwas Besonderes, es dauert Monate. Sie müssen sich das wie eine organische Entwicklung vorstellen. Und obwohl Sie in einem Planungsprozess sind, ist es wichtig, sich die eigene Spontaneität zu bewahren. Was natürlich sehr hilft, ist die persönliche Freundschaft zu vielen Musikern, die sich im Laufe der Jahre entwickelt hat. Und wir arbeiten mit einigen renommierten Künstleragenturen in London, Paris und Deutschland zusammen, die sich um die Details kümmern.

**An einigen Abenden spielen Sie selbst, zusammen mit einem Gast. Wie viel Zeit haben Sie für Proben? Oder verstehen Sie sich blind und können darauf verzichten?** Proben ist immer wichtig, besonders bei Kammermusik (lacht)! Sie sind ein Teil des Kennenlernprozesses. Aber auch mit mir gut bekannten Künstlern probe ich ausgiebig. Das gehört einfach dazu, schließlich wollen wir unseren Gästen ein einzigartiges musikalisches Erlebnis bieten.

**Wenn wir auf die aktuelle Saison blicken: Auf wen dürfen sich die Gäste besonders freuen? Haben Sie Favoriten im Programm?**

Im September haben wir die Saxophonisten des Kebyart Ensemble zu Gast, das wird sehr spannend. Und im Dezember steht das ZHdK-Strings-Kammerorchester mit den besten Studierenden der Zürcher Hochschule der Künste auf dem Programm. Sechzehn Streicher, eine etwas größere Besetzung als sonst. Sie spielen Stücke von Edvard Grieg und Edward Elgar und die „Vier Jahreszeiten“ von Antonio Vivaldi. Ich freue mich sehr auf den Abend, weil ich mir gut vorstellen könnte, künftig öfter größere Ensembles einzuladen.



„Eine einzigartige Leichtigkeit und Offenheit jenseits traditioneller Dogmen mit vielfältigem Repertoire.“

WALHALLA ZUM SEIDLWIRT

„Eines der besten Streichquartette seiner Generation – Handwerk und Hingabe gehen hier Hand in Hand.“



KEBYART ENSEMBLE



„In jeder Hinsicht ein Ausnahmekünstler. Wir freuen uns sehr auf diesen ausgezeichneten Hornisten.“

FELIX KLIESER



**Die Stars der Reihe Öschberghof Klassik treten ja auch in städtischen Konzertsälen auf. Was ist der große Unterschied zu einem Abend hier im Öschberghof?** Da gibt es viele, wo soll ich anfangen? Die Konzerte sind sehr privat. Sie können spüren, was das mit dem Publikum macht. Es ist magisch. Bei uns gibt es keine Hektik, keine Zwänge, keinen Druck. Jeder Abend hat sein eigenes Tempo. Die Gäste genießen die Musik in aller Ruhe, umgeben von Natur. Hier gibt es keine Hausmeister, die die Türen schließen. Wir folgen unserem Gefühl, geben Gästen und Musikern die Gelegenheit, sich zu unterhalten. Man darf ein solches Erlebnis nicht unterschätzen, es ist sehr emotional. Unsere Philosophie lautet deshalb, der Musik Raum zum Ausklingen zu geben. Hörgenuss hat einen Nachklang, den spüren Sie hier im Öschberghof. Solche Momente machen mich glücklich.

**Letzte Frage: Arbeiten Sie an neuen Ideen, an Weiterentwicklungen für die Öschberghof-Klassik-Reihe?** Ja, es gibt in der Tat Ideen für eine neue Reihe mit dem Arbeitstitel „Artie & Friends“. Aber mehr kann ich Ihnen dazu heute leider nicht verraten. Nur so viel: Es bleibt spannend.



„Künstlerische Symbiose auf höchstem Niveau. Unsere Gäste werden von diesem Duo begeistert sein.“



ERLEBEN SIE HAIYOU ZHANG, DEN MUSIKDIREKTOR DER ÖSCHBERGHOF KLASSIK UND KÜNSTLER VON WELTNIVEAU - AM 19. NOVEMBER MIT WERKEN VON BEETHOVEN UND LISZT, AM 10. DEZEMBER BEIM ADVENTSKONZERT UND BEIM NEUJAHRSKONZERT AM 29. DEZEMBER 2023.



ÖSCHBERGHOF KLASSIK

Sie kennen das aktuelle Programm der Öschberghof-Klassik-Reihe noch nicht? Einfach den Code scannen und alle Events entdecken. [bit.ly/41DWHCT](https://bit.ly/41DWHCT)



# Häni's Önothek

Die beliebte Önothek im Öschberghof trägt die Handschrift von Chef-Sommelier Michael Häni – und seinen Namen. Häni's Önothek ist der Ort für alle, die den perfekten Wein suchen, für jeden Anlass.

TEXT ANKE BRACHT / FOTOS BLACKWOOD MEDIA



**Herr Häni, mit den Weinen Ihrer neuen Önothek wollen Sie den Gästen ein Stück Urlaubserlebnis mit nach Hause geben. Wie kamen Sie auf die Idee?**

Wein löst Emotionen aus. Wenn wir einen Wein trinken, den wir auch im Urlaub genossen haben, werden wir an diese schöne Zeit erinnert. Das war der Grundgedanke. Wir möchten, dass unsere Gäste daheim ihren Lieblingswein aus dem Öschberghof trinken, ihren Urlaub dadurch immer wieder schmecken und genießen – und an uns denken.

**Mit Häni's Önothek hat der Öschberghof seine Weinkompetenz auf ein neues Niveau gehoben. Was macht sie so einzigartig?**

Ein Sommelier hat – wie ein Koch – seinen eigenen Stil. Der Fokus in Häni's Önothek liegt auf Naturweinen, das sind unbehandelte Weine mit Naturhefen. Da schmeckt jeder Jahrgang anders. Das finde ich spannend, genau wie neue Rebsorten. All das möchte ich unseren Gästen vermitteln. Und natürlich auch den Interessierten, die nicht bei uns wohnen. In Häni's Önothek ist jeder willkommen, der nach besonderen Weinen sucht.

**Wie lange hat es gedauert, die neue Önothek auf die Beine zu stellen?**

Es ging eigentlich recht schnell. Vom Konzept bis zur Eröffnung waren es rund zehn Monate.

**Wie viele Positionen bieten Sie an, und nach welchen Kriterien haben Sie die Weine ausgewählt?**

In der Önothek haben wir immer rund 80 Positionen vor Ort, wobei wir auf insgesamt rund 1500 Positionen aus unserem eigenen Angebot hier im Öschberghof zurückgreifen können. Darunter sind Specials, die sonst nirgendwo erhältlich sind, aus Boutique Wineries zum Beispiel. Aber es sind auch viele unbekanntere darunter. Und natürlich die Weine, die am häufigsten getrunken werden. Grundsätzlich können Sie jeden Wein, den Sie auf einer unserer Karten finden, in Häni's Önothek kaufen. Da wir die Weine direkt ab Hof beziehen, können wir diesen Preisvorteil an unsere Kunden weitergeben.

**Gibt es Länderschwerpunkte?** Nein, nicht direkt. Aber wir sind schon eher Richtung Europa und Südafrika orientiert.

**Wo befindet sich Häni's Önothek im Öschberghof?**

Sie finden uns direkt bei der TAGESBAR. Die Önothek ist auf drei bis vier Interessierte ausgerichtet, ist also klein und fein. Ideal zum Probieren und um ein wenig zu fachsimpeln...

**Kann ich spontan vorbeikommen, oder benötige ich einen Termin?**

Die Önothek ist von Freitag bis Sonntag von 15.00 bis 17.30 Uhr geöffnet. Sie können aber auch gern nach Voranmeldung vorbeikommen. Ich bin in jedem Fall vor Ort.



**Wenn mich die Lust auf einen schönen Wein packt, kann ich den dann auch in der Önothek trinken?**

Wir haben eine Vielfalt an gastronomischen Angeboten im Öschberghof, deshalb beschränken wir uns auf das Probieren und den Verkauf. Kleine Ausnahmen gibt es allerdings, zum Beispiel an vielen Feiertagen. Dann können Sie bei uns Austern und Champagner genießen. Wir arbeiten da mit der TAGESBAR zusammen.

**Letzte Frage: Was mache ich, wenn mein Kofferraum schon voll ist? Schicken Sie mir die Weinkisten nach?**

Bis jetzt haben es unsere Gäste immer geschafft, etwas Platz zu schaffen. Aber die Frage ist berechtigt, und ich verrate so viel: Ein Onlineshop ist in Planung.



SEINE GÄSTE IMMER WIEDER ZU ÜBERRASCHEN IST DAS ZIEL VON CHEF-SOMMELIER MICHAEL HÄNI.



**HÄNI'S ÖNOTHEK**

Lassen Sie sich von Michael Häni persönlich beraten – unsere Guest Relation vereinbart gern einen Termin für Sie. [bit.ly/3GYNX1s](https://bit.ly/3GYNX1s)

FÜRSTENBERG-PORZELLAN

# Diskreter Luxus

Tafelkultur in reinster Form: Die Porzellanmanufaktur FÜRSTENBERG versteht es auf unnachahmliche Weise, den Kompositionen von Zwei-Sterne-Koch Manuel Ulrich eine Bühne zu bereiten.

TEXT ANKE BRACHT

FOTOS BLACKWOOD MEDIA / KIRCHGASSER FOTOGRAFIE



Die Perfektion steckt im Detail. Das gilt für die Küchenkunst des ÖSCH NOIR genauso wie für das Porzellan, auf dem Manuel Ulrich seine Kreationen in Szene setzt. Der Zwei-Sterne-Koch im Öschberghof schätzt die für FÜRSTENBERG typische Ästhetik in Form und Haptik – geschaffen für Genießer. „Porzellan sollte fein sein, das Licht reflektieren und den Arrangements auf dem Teller Raum geben, sich zu präsentieren“, sagt Manuel Ulrich. Aus diesem Grund sei das Porzellan von

FÜRSTENBERG die perfekte Wahl für sein Restaurant. „Natürlich soll nichts von den Speisen ablenken, andererseits haben unsere Kreationen die bestmögliche Inszenierung verdient“, sagt der Küchenchef des ÖSCH NOIR. Und nicht nur die: Freunde des diskreten Luxus finden die Key-Pieces aus dem Gourmetrestaurant im Shop des Resorts. Wertschätzung ist schließlich der Schlüssel zu allem, auch beim Genuss. Ganz gleich ob daheim oder im Öschberghof. Mit einzigartiger Handwerkskunst seit 1747 von FÜRSTENBERG.



KOCHBUCH

Scannen, bestellen, genießen:  
Hier geht's zu Manuel Ulrichs Kochbuch.  
[bit.ly/3mMXm1E](https://bit.ly/3mMXm1E)



PORZELLAN AUS DER  
MANUFAKTUR FÜRSTENBERG  
SCHAFFT DEN PERFEKTEN  
RAHMEN FÜR DIE ERLESENEN  
KREATIONEN VON MANUEL  
ULRICH, AUCH IN SEINEM  
KOCHBUCH „ÖSCH NOIR“.



FÜRSTENBERG  
1747



Exklusivität trifft  
Lebensfreude – unser  
BONUSKARTEN-  
Programm



Sie im Öschberghof zu Gast zu haben ist wunderbar. Dafür möchten wir uns herzlich bedanken und laden Sie ein, an unserem BONUSKARTEN-Programm teilzunehmen. Als Inhaber einer BONUSKARTE mit dem Status Silber, Gold oder Noir genießen Sie zahlreiche Vorteile, die Ihren Aufenthalt in unserem Resort noch schöner machen: Erleben Sie den Öschberghof von einer ganz neuen Seite.



Unser BONUSKARTEN-Programm hat es in sich – angefangen bei attraktiven Preisvorteilen für Ihren Aufenthalt bis zu Gutscheinen und exklusiven Events. Melden Sie sich noch heute an.

BONUSKARTEN-PROGRAMM

# Mehr Öschberghof erleben

Das BONUSKARTEN-Programm ist ein Zeichen unserer Wertschätzung und Freude darüber, Sie bei uns umsorgen zu dürfen. Worüber Sie sich als Inhaber in diesem Jahr freuen dürfen, erfahren Sie hier.

TEXT LARS MAIER / FOTOS ÖSCHBERGHOF

Vielleicht planen Sie gerade den ersten Aufenthalt in unserem Resort, vielleicht kennen Sie den Öschberghof schon ein wenig länger oder kommen regelmäßig zu uns. Ihnen allen möchten wir auf das Herzlichste Danke sagen. Denn Sie schenken uns Ihr Vertrauen und Ihre Zeit. Wir, die mehr als 430 Gastgeberinnen und Gastgeber, sind glücklich darüber und möchten Ihnen mit dem BONUSKARTEN-Programm etwas zurückgeben.

Bereits mit Ihrer ersten Übernachtung genießen Sie den Silber-Status, und mit jeder weiteren Übernachtung rücken Sie automatisch an den nächsten Status heran. Ab dem Gold-Status profi-

tieren Sie von attraktiven Ermäßigungen auf den Zimmerpreis. Darüber hinaus erhalten Sie im Rahmen des BONUSKARTEN-Programms Gutscheine, die Sie unter anderem im Golf- und Mode-Shop oder in unserem Hotel-Shop einlösen können. Neu für Inhaber der Karte Noir in diesem Jahr: Sie können Ihren Aufenthalt bis zu 24 Stunden vor Anreise kostenfrei stornieren.

Mit der BONUSKARTE möchten wir Ihnen den Öschberghof von ganz neuen Seiten zeigen. Deshalb bieten wir Ihnen in diesem Jahr – unabhängig vom Karten-Status – die Möglichkeit, unser medizinisches Longevity Center kennenzulernen. Gesundheit und Wohlbefinden stehen dort im Mittelpunkt. Auf Basis aktueller

wissenschaftlicher Erkenntnisse analysiert unser ärztliches Expertenteam Ihr biologisches Alter sowie Ihren momentanen Gesundheitszustand und erstellt ein individuelles Aktionskonzept.

### Ihre **BONUSKARTEN-Vorteile** im Longevity Center auf einen Blick

#### **KARTE NOIR**

Sie erhalten einen Preisnachlass von 25 Prozent auf alle Programme in unserem Longevity Center.

#### **KARTE GOLD**

Die Epigenetik beschäftigt sich mit dem Einfluss verschiedener Lebensstilfaktoren auf Ihre Gene. Eine epigenetische Analyse

gibt Aufschluss über Ihre individuellen Gesundheitsrisiken. Mit dem Gold-Status erhalten Sie einen Preisnachlass von 10 Prozent auf unseren epigenetischen Test.

#### **KARTE SILBER**

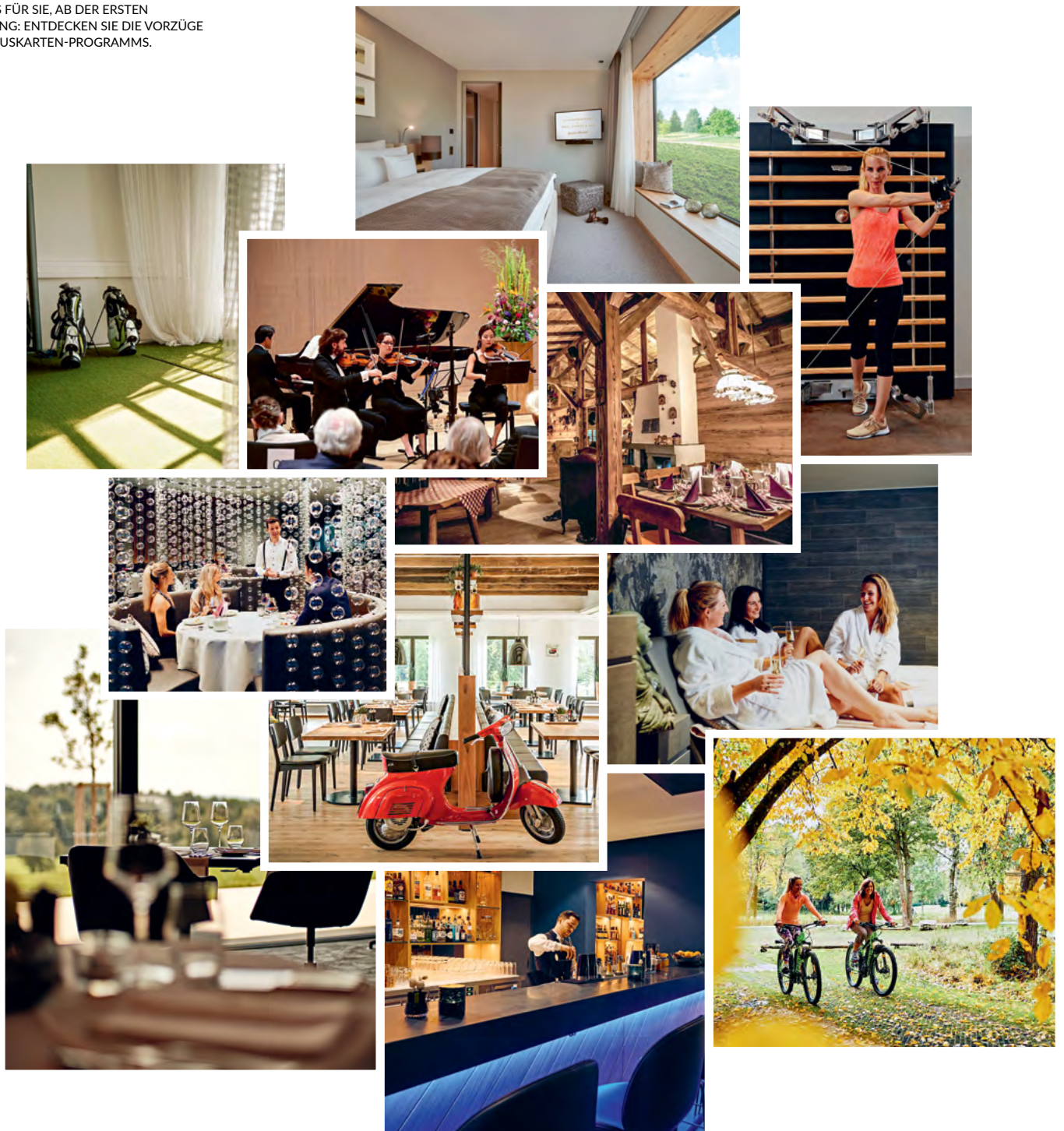
Mittels einer metabolischen Analyse (Bioimpedanz-Waage) sowie eines 3-D-Scans Ihrer Körpersilhouette definieren wir Ihren Stoffwechseltyp.



#### **BONUSKARTEN-PROGRAMM**

Sie möchten am BONUSKARTEN-Programm teilnehmen? Hier geht es direkt zum Anmeldeformular.  
[bit.ly/41pBRXh](https://bit.ly/41pBRXh)

UNSER BONUS FÜR SIE, AB DER ERSTEN ÜBERNACHTUNG: ENTDECKEN SIE DIE VORZÜGE UNSERES BONUSKARTEN-PROGRAMMS.



Ö KOMPAKT DIGITAL

# Immer auf dem neuesten Stand

Ihr Guide im Taschenformat: Ö KOMPAKT digital enthält alle Informationen rund um Zimmerkategorien, Preise und Übernachtungsangebote. Tagesaktuell, transparent und jederzeit verfügbar. Eben typisch Öschberghof.



EINFACH DEN CODE SCANNEN UND Ö KOMPAKT DIGITAL AUFRUFEN, IHREN GUIDE FÜR EINEN EINZIGARTIGEN AUFENTHALT IM ÖSCHBERGHOF.



# EQS SUV

## ELEKTRISCH MIT DEN HÖCHSTEN ANSPRÜCHEN.

Der EQS SUV ist ein wahres Meisterwerk unter den elektrischen SUV. Er verbindet hohe Leistung mit Effizienz. Dank intelligenter Fahrassistenten, personalisierter Navigation und Ladefunktionen genießen Sie komfortables und kraftvolles Fahren mit einer elektrischen Reichweite von bis zu 671 km\* (nach WLTP).



EQS SUV 450+ | WLTP: Stromverbrauch kombiniert: 22,9–18,2 kWh/100 km; CO<sub>2</sub>-Emissionen kombiniert: 0 g/km.\*

\*Der Stromverbrauch und die Reichweite wurden auf der Grundlage der VO 2017/1151/EU ermittelt und sind abhängig von der Fahrzeugkonfiguration.