

W N I Q

DER ÖSCHBERGHOF

DAS MAGAZIN VOM ÖSCHBERGHOF

SELF CARE

GANZ IM HIER UND JETZT - EINZIGARTIGE WOHLFÜHLMOMENTE IM SPA
SELF CARE VITAL SEASON - DAS NEUE PROGRAMM FÜR MEHR BALANCE
EIN FEST FÜR DIE SINNE - WAS MANUELLE THERAPIE SO WERTVOLL MACHT

AUSGABE 1 · 2022 / 23

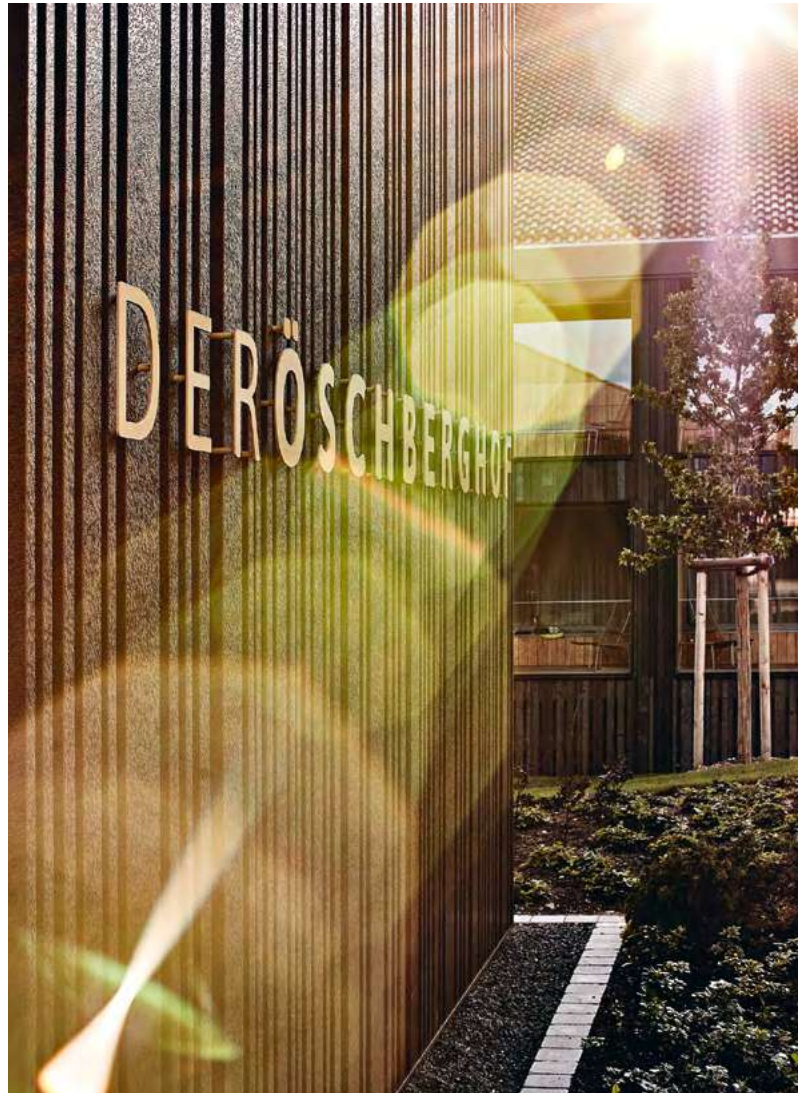
A man with glasses, wearing a dark blue suit, white shirt, and patterned tie, stands in front of a wall of hanging glass spheres. The spheres are arranged in vertical lines and are illuminated from behind, creating a bokeh effect of warm, golden lights. The man is smiling slightly and looking towards the camera.

VISIONÄR UND VORDENKER: ALEXANDER AISENBREY ZÄHLT ZU DEN WICHTIGSTEN IMPULSGEBERN DER DEUTSCHEN HOTELLERIE. WIR TRAFEN DEN GESCHÄFTSFÜHRER DES ÖSCHBERGHOF ZUM INTERVIEW.

„Die Zukunft ist jetzt“

INTERVIEW ANKE BRACHT / FOTOS ÖSCHBERGHOF

DER ÖSCHBERGHOF IN
DONAUESCHINGEN IST DER IDEALE ORT
FÜR EINE EBENSO ENTSPANNTE
WIE LUXURIÖSE AUSZEIT VOM ALLTAG.



Herr Aisenbrey, ganz persönlich gefragt: Wann waren Sie das letzte Mal hier im SPA – nicht beruflich, sondern als Gast?

Da muss ich gar nicht lange nachdenken. Ich bin zwar jeden Tag im SPA, aber nie als Gast.

Und wie entspannen Sie dann? Gibt es das überhaupt noch für Sie – Entspannung?

Wie Sie wissen, liebe ich Hotels und nutze jede Gelegenheit, um mir schöne Häuser anzuschauen. Denn nur so können wir den Öschberghof immer wieder verbessern, weiterentwickeln. Wenn ich auf Geschäftsreise bin, schaue ich mir das Spa an, gönne mir eine Massage, besuche das Restaurant. Aber das ist vielleicht der – einzige – Nachteil, wenn man seinen Beruf mit so viel

Leidenschaft lebt: Irgendwie ist man immer im „Arbeitsmodus“, die perfekte Entspannung gibt es nicht.

Ein gutes Stichwort! Wie gelingt es Ihnen immer wieder, von der Erwartung des Gastes aus zu denken, beispielsweise bei gastronomischen Konzepten wie HÄNI'S ÖNOTHEK oder dem Sushi-Pop-up-Restaurant TANÖSHI? Ist das auch der „Arbeitsmodus“?

Ich würde sagen, das ist ein Mix aus dem, was ich auf meinen Reisen erlebe, und dem, was mir die Gäste hier widerspiegeln. Wenn ich sehe, dass ein Konzept in einem Haus wunderbar funktioniert, und ich könnte mir das für den Öschberghof vorstellen – warum sollte ich diese Idee nicht voll Hochachtung für das andere Hotel auf unser Resort übertragen? Man muss das

Rad nicht ständig neu erfinden. Aber einfach nur kopieren ist natürlich zu kurz gedacht. Das gibt es bei uns auch nicht. Wir überlegen uns immer, wie wir die Idee noch besser, noch harmonischer einbinden können. Und natürlich treibt mich jeden Tag der Gedanke um, was wir Neues machen könnten.

Sie gelten als Perfektionist. Wo fängt das an, wo hört das auf? Hört es überhaupt je auf?

Wir streben immer die 100 Prozent an, das ist wichtig, sonst wäre irgendwann Halbherzigkeit die Folge, und das darf nicht sein. Aber wir wissen auch, dass sich 100 Prozent nie erreichen lassen – zumindest nicht in der Gesamtheit. Zur Perfektion gehören für mich Fehler, weil sie uns zeigen, dass wir uns bewegen.



Wenn wir Prozesse an die Wand fahren, überlegen wir, wie wir es besser machen können. Das ist Entwicklung. Was ich nicht akzeptieren kann, ist Fehlverhalten.

Der Öschberghof wurde vor gut dreieinhalb Jahren wiedereröffnet, nach langer Umbauzeit. Im Jahr darauf kam Corona – mit all den Folgen für das Resort, für die Gäste und die Gastgeberinnen und Gastgeber. Was macht das mit einem? Was haben Sie aus dieser intensiven Zeit für sich mitgenommen?

Die Zeit von 2015, als wir mit dem Umbau begonnen haben, bis in dieses Jahr hinein, das waren beruflich wie von der emotionalen Belastung her die prägendsten Jahre überhaupt. Wir haben ein Resort, das gut lief und mit dem alle zufrieden waren, zu einem Luxusresort ausgebaut – bei laufendem Betrieb und mit all den damals schon herrschenden Problemen, Stichwort Handwerker, Planer, Preissteigerungen. Wir haben den Umbau „durchgepeitscht“, haben bis zu 16 Stunden am Tag gearbeitet. Das war in Ordnung für mich, mir hat es Spaß gemacht. Aber irgendwann sind natürlich die Akkus leer. Dann haben wir 2019 eröffnet, wir waren „das“ Resort, alle waren glücklich – und dann kam Corona. Wir haben während dieser fünf Jahre ein völlig neues Resort kreiert, haben die Anzahl der Gastgeberinnen und Gastgeber von 200 vor der Umbauphase auf 400 verdoppelt. Für die Einstellungsge-

sprache hatte ich drei Monate Zeit. Dann kam März 2020. Und damit die Vollbremsung. Insofern ist 2022 unser wirkliches Eröffnungsjahr. Wir sind mittendrin in den Prozessen, wir schärfen das Team, wir sind jetzt an dem Punkt, wo ich sage: Wow, mein Führungsteam steht. Unsere Gastgeberinnen und Gastgeber passen perfekt zu uns, jetzt geht's los.

Das Thema Resort gewinnt in Deutschland immer mehr an Bedeutung. Warum ist das so? Was erleben Gäste im Resort, was sie im Hotel nicht erleben?

Ich glaube nicht, dass man Resorts und Hotels anhand ihres Angebots in Schubladen stecken kann. Meiner Erfahrung nach gibt es nur eins, was wirklich zählt – und das ist die Leidenschaft der Gastgeberinnen und Gastgeber für das, was sie tun. Eben dieser Wunsch, Gästen immer wieder „Magic Moments“ zu bereiten.

Sie bieten Ihren Gästen eine unglaubliche Bandbreite – von Golf und SPA über Gourmet bis zu exklusiven Veranstaltungsreihen wie Öschberghof Klassik. Warum fächern Sie Ihr Angebot so breit? Warum ist das wichtig?

Weil die grundsätzliche Frage lautet: Welcher Gast kommt her? Und was muss ich diesem Gast bieten? Wir wollen uns nicht auf Golf konzentrieren. Oder auf SPA. Oder auf Kulinarik. Es sind diese

vielen Facetten, die den Öschberghof einzigartig machen. Und genau damit heben wir uns ab.

Es heißt dann aber auch, Persönlichkeit sei ein extrem hohes Gut. Wie füllen Sie das mit Leben?

Persönlichkeit ist essenziell. Deshalb heißen die Menschen, die bei uns arbeiten, Gastgeberinnen und Gastgeber. Denn sie sind mehr als Mitarbeitende. Sie alle – genau wie ich – freuen sich auf den Gast und darauf, ihn zu begeistern!

Letzte Frage: Welcher Ort hier im Öschberghof ist Ihr Lieblingsplatz, wo geht Ihnen das Herz auf?

Vielleicht anders gesagt: Meine Frau und ich fahren gern in schöne Hotels. Und wir sagen fast immer: „Schade, dass wir nicht in den Öschberghof fahren können.“

„Wenn wir Prozesse an die Wand fahren, überlegen wir, wie wir es besser machen können. Das ist Entwicklung.“

ALEXANDER AISENBREY



SEITE 30

High light

Selfcare Vital Season, das
holistische Vital-Programm,
geht in die zweite Runde.



Manchmal muss es einfach ein bisschen mehr sein: ein bisschen mehr Zeit für sich selbst. Das hat nichts mit Egoismus zu tun, sondern mit einem guten Gespür für die eigenen Bedürfnisse. Aus diesem Grund haben wir das Vital-Programm Selfcare Vital Season entwickelt. Passend zu sechs monatlich wechselnden Themen erweitern wir unser Angebot in der Kulinarik und im Wellness- und Aktivprogramm. Dabei gibt es keine Vorgaben – auch nicht in zeitlicher Hinsicht. Sich mit Selfcare Vital Season etwas Gutes zu tun ist bei einer Übernachtung ebenso möglich wie in einem zweiwöchigen Urlaub. Wir haben – stellvertretend für alle Ö-xperten – mit vier Gastgeberinnen und Gastgebern gesprochen und stellen Ihnen Bereiche vor, die in das Programm eingebunden sind. Lernen Sie die Selfcare Vital Season kennen – und die Menschen, die das Programm mit Leben erfüllen.



8

SPA in neuer Dimension

Annika Stoll ist erfahrene SPA-Managerin und stellvertretende Geschäftsführerin im Öschberghof. Wir stellen sie vor.

10

Ganz im Hier und Jetzt

Das SPA mit seinen vier Entspannungsbereichen ist eine einzigartige Wohlfühlwelt. Lassen Sie sich für Ihren nächsten Aufenthalt inspirieren.



16

Ein Fest für die Sinne

Massagen zählen zu den beliebtesten Wellness-Anwendungen. SPA-Beraterin Malaika Reinshagen weiß, warum.

20

„Gute Nacht, John-Boy!“

Jeder wünscht sich guten Schlaf, doch nicht jedem ist er vergönnt. Was für eine erholsame Nacht wichtig ist, erfahren Sie in diesem Beitrag.

24

Back to Balance

Die Haut ist unser größtes Organ und will gut behandelt werden. Wie gestresste Haut wieder in Balance gerät, lesen Sie hier.

26

Waldgezwitscher

Der passionierte Wander- und Bikeführer Gerhard Fuchs entführt die Gäste an die schönsten Orte im Schwarzwald.

34

Exklusivität trifft Lebensfreude

Das Bonusprogramm für noch mehr Öschberghof

36

Gruß an die Sonne

Yoga im Öschberghof: Wir haben uns umgeschaut und zeigen Ihnen die besten Plätze für Ihre nächste Yoga-Session.

40

Sushi und Co.

Supachai Tomsongnoen ist Sushi-Meister im TANÖSHI Pop-up. Wir wollten von ihm wissen, was ihn motiviert – und was er selbst gern isst.

42

Menu Vert

Haute Cuisine, aber bitte vegetarisch: Wir trafen Zweifeldsterne-Koch Manuel Ulrich in der Küche des ÖSCH NOIR.

44

„Klassik ist einfach meine Sprache“

Im Interview spricht Haiou Zhang, musikalischer Direktor des Öschberghof, über seine frühe Liebe zur Musik.

46

Der sechste Stern

Der Öschberghof als Arbeitgeber: Drei Öxperten erzählen von ihrer Laufbahn, und Auszubildende zeigen sich im Arbeitseinsatz.

52

Einmal im Leben...

Eine Kreuzfahrt ist der Lebenstraum vieler Menschen. Wir wollten es genau wissen – von Julian Pfitzner, CEO Hapag-Lloyd Cruises.

54

Benefits und Zimmerkategorien

Informationen zu Ihrem Aufenthalt im Überblick

56

58

Drubba Moments

Der Juwelier Drubba aus Titisee hat sich auf Ikonen der Chronometrie spezialisiert. Wir stellen das exklusive Geschäft vor.

SEIT JUNI 2020 IST
ANNIKA STOLL
WIEDER ZURÜCK IM
ÖSCHBERGHOF UND
STELLVERTRETENDE
GESCHÄFTSFÜHRERIN.





MENSCHEN IM ÖSCHBERGHOF

SPA in neuer Dimension

Diese Frau will's wissen: Annika Stoll gibt sich nicht so leicht zufrieden – auch nicht mit einem SPA auf Fünf-Sterne-Niveau. Die stellvertretende Geschäftsführerin im Öschberghof hat klare Vorstellungen von der Zukunft des SPA.

TEXT **RETO MÜLLER** / FOTOS **ÖSCHBERGHOF**

Wer Annika Stoll während ihres Arbeitstages begleitet, spürt schnell, dass der SPA-Bereich ihr Herzensthema ist. Kein Wunder: Mehr als vier Jahre lang war die heutige stellvertretende Geschäftsführerin des Öschberghof als verantwortliche SPA-Managerin für das Resort im Einsatz. Es folgte eine „Reise“, wie sie sagt; Annika Stoll sammelte berufliche Erfahrungen an der Ostsee, in Berlin, zuletzt auf Mallorca. Und dann kam der Anruf von Alexander Aisenbrey. „Es ging eigentlich um ein ganz anderes Thema, aber schnell war uns klar, dass ich meine Vorstellungen von einem einzigartigen SPA nur im Öschberghof verwirklichen konnte.“ Seit Juli 2020 ist Annika Stoll Mitglied der Geschäftsleitung, steuert das Qualitätsmanagement, ist für Marketing und Vertrieb verantwortlich – und hat das SPA im Öschberghof gemeinsam mit ihrem Team auf eine neue Stufe gehoben. „Wir wollen einen Ort schaffen, der dem Gast alles gibt, was er sich wünscht, wohin er immer wieder zurückkehren möchte.“ Diese Ausgabe von UNIQ lädt ein, all das zu entdecken.



SPA

Ganz im Hier und Jetzt

TEXT KATHARINA HUMMERT / FOTOS CHRISTIAN KRETSCHMAR / BLACKWOOD MEDIA

Zu jeder Jahreszeit, zu jeder Stunde: Das SPA im Öschberghof ist ein Sehnsuchtsort für Körper, Geist und Sinne. Seine vier Entspannungsbereiche ENERGY, ASIA, RELAX und HARMONY entführen den Gast in ungeahnte Wohlfühlwelten, in denen die Kunst der Entschleunigung und die Auszeit vom Alltag im Mittelpunkt stehen.

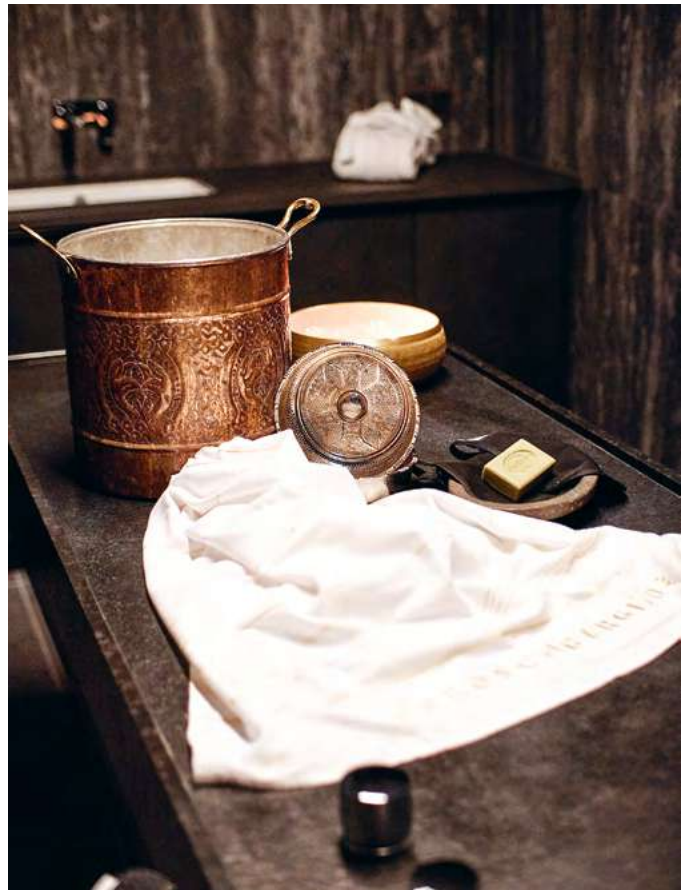


**Sich selbst spüren, wieder in
Balance kommen: In unserem
SPA erfahren Sie tiefste
Entspannung und nachhaltige
Erholung. In jedem Moment.**

IM ÖSCHBERGHOF WERDEN WELLNESS-TRÄUME WIRKLICHKEIT.



AUSGESUCHTE, LUXURIÖSE DETAILS UND STETS DIE
BEDÜRFNISSE DES GASTES IM BLICK - SO LAUTET UNSERE
SPA-PHILOSOPHIE IM ÖSCHBERGHOF.





SPA

Treten Sie ein in eine neue Welt des Wohlfühls.
www.bit.ly/3GwLknQ





Mit klaren Formen, innovativen Anwendungen und Ästhetik bis ins Detail setzt das SPA im Öschberghof neue Maßstäbe.

EIN AUSGEZEICHNETES SPA -
DAS SAGEN AUCH KRITIKER UND JUROREN.



MANUELLE THERAPIE

Ein Fest für die Sinne

TEXT LARS MAIER / FOTOS LA BIOTHÉTIQUE / BLACKWOOD MEDIA

Massagen zählen zu den beliebtesten SPA-Anwendungen, bei Frauen und Männern gleichermaßen. Doch warum ist das so? Antworten darauf hat SPA-Expertin Malaika Reinshagen. „Die Massage ist ein ganzheitliches Erlebnis“, stellt die Gründerin von Spa Motion fest, „leise Musik oder Naturklänge, duftendes Öl oder warme Steine, dazu die Stimulation von Haut und Muskeln – eine Massage ist ein Fest für die Sinne.“ Außerdem werden bei der Massage Hormone freigesetzt: Die Berührung der Haut löst die Ausschüttung von Oxytocin aus, das positive Emotionen gegenüber Menschen schafft. Dazu setzt

das Gehirn Endorphine frei, die körpereigenen „Glückshormone“.

Das ist aber noch nicht alles, denn darüber hinaus können Massagen auch nachhaltig wirken. Ein Punkt, der leider noch viel zu wenig bekannt sei, sagt Malaika Reinshagen. „Dass Massagen verkrampfte Muskeln entspannen und Muskelkater vorbeugen, wissen alle, die gern Sport treiben. Aber das war es dann auch.“ Dabei können Massagen Rückenschmerzen lindern, das Einschlafen verbessern und die Verdauung auf Trab bringen. In einer medizinischen Studie konnte eine stress-

mindernde Wirkung auf den Blutdruck nachgewiesen werden, und auch die Stärkung des Immunsystems gilt als positiver Massage-Effekt.

Damit der SPA-Gast möglichst viel von seiner Massage in den Alltag mitnimmt, kommen der Aufmerksamkeit und dem Einfühlungsvermögen des manuellen Therapeuten eine besonders große Bedeutung zu. „Ein Masseur muss nicht nur die Anatomie kennen, er muss empathisch sein“, sagt die Beraterin. Und sie muss es wissen: Malaika Reinshagen war vor ihrem Sprung in die Selbstständigkeit viele Jahre lang als

DIE ANFÄNGE DER KLASSISCHEN MASSAGE LIEGEN IM CHINA VOR 2700 JAHREN. SCHON DAMALS WAR WOHLBEFINDEN DAS OBERSTE ZIEL.



– MASSAGE –

RITUALE DER ENTSPANNUNG

DIE „EINE“ MASSAGE GIBT ES NICHT – IHRE TECHNIKEN SIND SO VIELFÄLTIG
WIE DIE KULTUREN, AUS DENEN SIE STAMMEN. ENTDECKEN SIE IHR
LIEBLINGSRITUAL IM ÖSCHBERGHOF UND LASSEN SIE SICH VERWÖHNEN.



SPA-Managerin international im Einsatz und kennt die Bedürfnisse von Gästen bis ins Detail. Allerdings habe auch sie immer wieder die Erfahrung gemacht, dass Gäste sich nicht entspannen konnten, weil sie in Gedanken schon bei der anschließenden Golfrunde oder beim Kosmetiktermin waren. Dabei sei eine Massage viel zu wertvoll für das Wohlbefinden, um sie einfach nur „zwischendurch zu konsumieren“.

Ein weiterer Punkt, über den zu wenig gesprochen werde, sei das Verhalten direkt nach der Massage. Sich ein paar Minuten auszuruhen und dann zur Joggingrunde



MALAIKA REINSHAGEN IST MIT DEM THEMA MASSAGE BESTENS VERTRAUT. MIT IHREM UNTERNEHMEN SPA MOTION BERÄT SIE DIE INTERNATIONALE SPITZENHOTELLERIE.

aufzubrechen sei ebenso wenig förderlich wie eine üppige Mahlzeit, Kaffee oder Alkohol. Auch hier gibt sie gern ihre Erfahrungen weiter: „Wichtig ist es, viel zu trinken, am besten Wasser oder Kräutertee. Das regt den Stoffwechsel an und kann den Körper dabei unterstützen, Stoffwechselprodukte besser auszuschleiden.“ Auch Atemübungen, ein gemütlicher Spaziergang oder eine Extraportion Ruhe seien empfehlenswert. „Der Gast sollte keine Scheu haben und einfach fragen, was für ihn gut ist. Die SPA Ö-xperten im Öschberghof sind hervorragend geschult und haben gute Tipps parat.“



SPA

Treten Sie ein in eine neue Welt des Wohlgefühls.
www.bit.ly/3AwtfCM



ERHOLSAMER SCHLAF

„Gute Nacht, John-Boy!“

TEXT RETO MÜLLER / FOTOS SCHRAMM

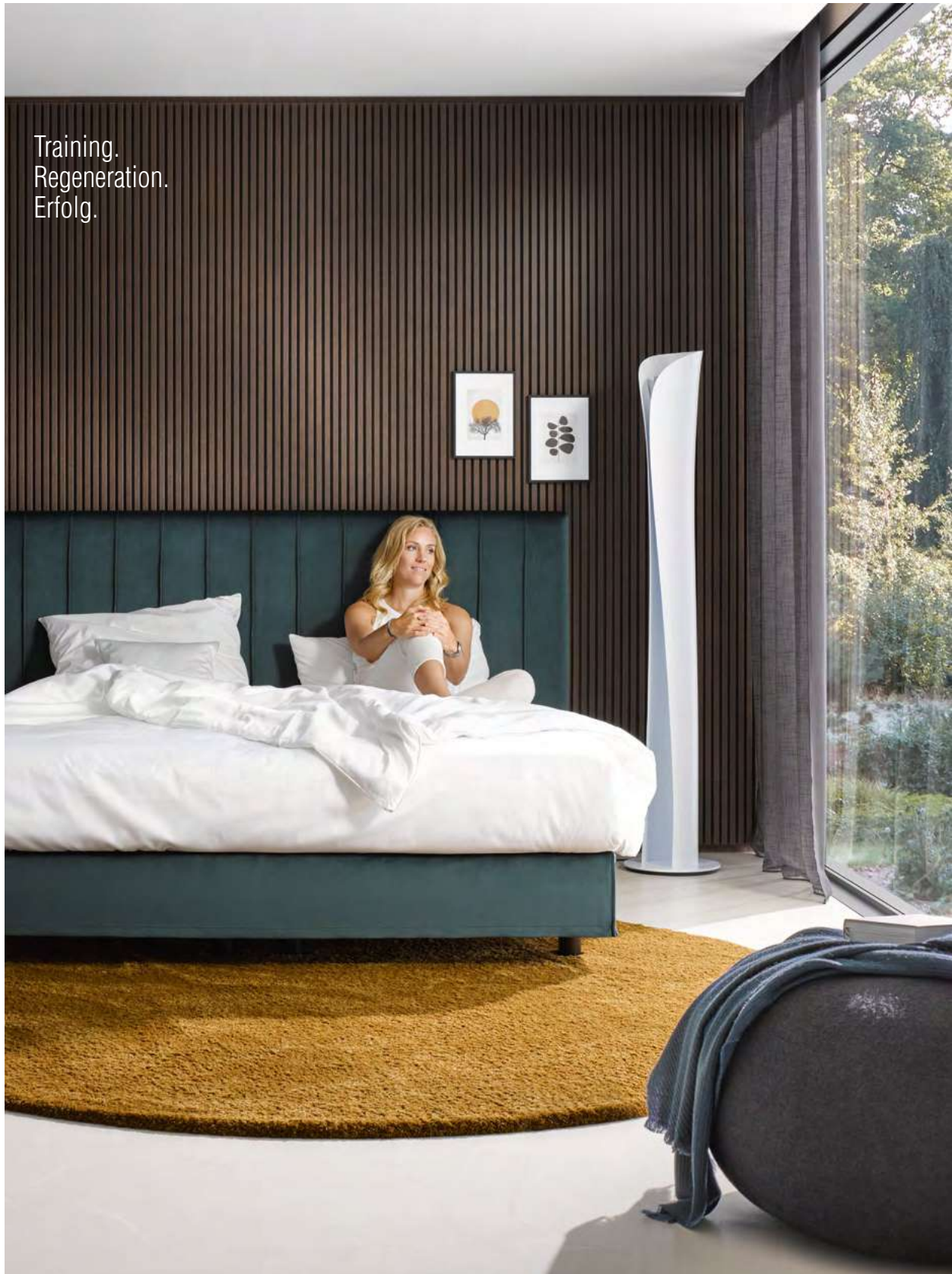


„Gute Nacht, Jim-Bob!“ Licht aus, Augen zu, einschlafen und etwas Schönes träumen: Wenn das nur so einfach wäre wie bei den Waltons! Denn gut zu schlafen und erholt und frisch aufzuwachen, ist für viele Menschen alles andere als selbstverständlich. Die Gründe dafür sind zahlreich. So können unbewältigte Probleme und Stress das Einschlummern genauso verhindern wie das Restless-Legs-Syndrom, bei dem ein Kribbeln in den Beinen und innere Unruhe vom Schlafen abhalten. Doch auch Menschen, die sich gesund und fit fühlen, fällt das Ein- und Durchschlafen nicht immer leicht. Ursache können eine zu späte Mahlzeit, eine als unangenehm empfundene Raumtemperatur oder eine ungewohnte Umgebung sein. Denn um gut zu schlafen, braucht es vor allem eins: das Gefühl, sich rundherum wohlfühlen. In dieser Stimmung ist es einfacher, die Gedanken des Tages loszulassen und zu entspannen.

Wenn Menschen nicht gut schlafen, kann das auch einen genetischen Grund haben. Denn nicht jeder ist „schlafbegabt“, wie es Schlaftherapeuten formulieren. Trotzdem ist in diesen Fällen Besserung möglich – indem die innere Uhr neu programmiert wird.

Denn – auch das ist medizinisch erwiesen – Menschen schlafen besser, wenn der Schlafrythmus an den persönlichen Bio-rhythmus angepasst ist. Übrigens: Auch wie lange wir schlafen müssen, um uns zu erholen, ist genetisch vorgegeben.

Doch was genau passiert eigentlich, während wir schlafen? Erstaunlich viel: In der Einschlafphase schüttet der Körper das Hormon Melatonin aus. Es sorgt dafür, dass Herzfrequenz und Körpertemperatur sinken, und baut Stoffwechselprodukte ab, die sich den Tag über angesammelt haben. Dunkelheit fördert die Melatoninproduktion – der Grund dafür, warum wir in lichtarmen Monaten schnell müde werden. Auf das Einschlafen folgen sich abwechselnde Tiefschlaf- und Traumphasen. Der Tiefschlaf ist essenziell für die Regeneration. Die Wirbelsäule entspannt sich, genau wie die Muskeln. Das Immunsystem arbeitet währenddessen auf Hochtouren und bekämpft Viren und Bakterien. Zudem repariert es beschädigte Zellen. Auch das Gehirn profitiert stark vom Tiefschlaf, denn Erlebnisse und Gelerntes werden in dieser Phase im Langzeitgedächtnis abgespeichert. Dann ist es Zeit zu



Training.
Regeneration.
Erfolg.

SCHRAMM ORIGINS Angelique
Handmade in Germany



- TRAUMHAFT -

SCHRAMM QUALITÄT FÜR HÖCHSTEN KOMFORT

JEDER MENSCH HAT SEINE GANZ PERSÖNLICHE ERWARTUNG AN DAS PERFEKTE
BETT. SCHRAMM LÄSST DIESE VORSTELLUNG WAHR WERDEN.

träumen. In den nächtlichen Traumphasen, die bis zu einer Stunde andauern können, geht es ebenfalls um die Verarbeitung erlebter Situationen. Dabei hat jeder Mensch seinen eigenen „Code“ für Traumbilder – das macht die Deutung von Träumen sehr schwierig.

Das Fazit lautet also, dass Schlaf ein lebenswichtiger Vorgang ist, und dass wir schlechten Schlaf nicht einfach hinnehmen sollten. Rituale beim Zubettgehen wie das Besprühen der Kissen mit Lavendel, meditative Übungen oder das viel zitierte Glas Milch mit Honig können das schnelle Einschlafen und die Qualität des Schlafs positiv beeinflussen. Und dann ist da ja auch noch das Bett selbst, dem eine große Verantwortung für einen guten Schlaf zukommt. Deshalb schlafen die Gäste des Öschberghof in Betten von SCHRAMM.

Seit 1923 fertigt die pfälzische Manufaktur maßgeschneiderte Betten und Bettgestelle – für anspruchsvolle Privatkunden wie für Häuser der Luxushotellerie. Die Handwerkstechniken und Arbeitsschritte sind von Generation zu Generation überliefert und gewährleisten höchsten Schlafkomfort in Verbindung mit edlem Design. Zwei Dinge, so SCHRAMM, sind für gesunden Schlaf besonders wichtig: Da der Mensch des Nachts bis zu anderthalb Liter Feuchtigkeit verliert, muss ein Bett besonders gut be- und entlüftet werden. Deshalb werden die Polstermaterialien bei SCHRAMM

Betten nicht – wie üblich – nahezu luftdicht verklebt, sondern durch eine aufwendige Heftung, die SCHRAMM Blindheftung, miteinander verbunden. Zweitens stellt die Anatomie des Menschen hohe Ansprüche. Aus diesem Grund pflegt die Manufaktur seit Anbeginn die traditionelle Polstertechnik des Zwei-Matratzen-Systems, bestehend aus einer gefederten Untermatratze und der Taschenfederkernmatratze. Das Prinzip Matratze auf einem Lattenrost kommt bei SCHRAMM also nicht zum

Tragen. Alle Betten von SCHRAMM sind „Handmade in Germany“. Wir sind uns sicher: Auch John-Boy und Jim-Bob würden diese Betten lieben.

Guter Schlaf ist lebenswichtig und essenziell für körperliche wie mentale Gesundheit.



EXKLUSIVE BETTENLINIEN FÜR JEDEN WOHNSTIL, „HANDMADE IN GERMANY“: PUREBEDS (LINKS) UND GRAND CRU (OBEN) VON SCHRAMM



SCHRAMM

Entdecken Sie jetzt unsere Zimmer und Suiten www.bit.ly/3V8Xwzg



Wenn die Haut Irritationen wie Rötungen oder Trockenheit zeigt, kann die Ursache im Mikrobiom liegen. Der Begriff steht für die Gesamtzahl der Bakterien, die den Körper bewohnen – innen und außen. Ein gesundes Mikrobiom besteht aus mehr als 100 Millionen Bakterien und wiegt an die 1,5 Kilogramm. Und: Es ist so individuell wie ein Fingerabdruck. Gerät es außer Balance, können Verdauungsstörungen und Hautprobleme die Folge sein. La Biosthétique hat sich ausführlich mit dem Thema Mikrobiom der Haut befasst und Produkte entwickelt, die es der Haut leichter machen, ins Gleichgewicht zurückzufinden. Henrike Körner, Hair and Beauty Consultant bei La Biosthétique, kennt die Bedürfnisse irritierter Haut und empfiehlt

eine umfassende Beratung bei einem der Beauty-Experten des Pariser Unternehmens. Verträglichkeit und Hautgesundheit bestimmten die DNA von La Biosthétique, sagt Henrike Körner – und seien in allen Produkten erlebbar. Ganz aktuell ist die blaue SPA-Pflegelinie in die Gästezimmer des Öschberghof eingezogen. „Ein Wirkkomplex aus Mikroalgen, Artischocken und Mineralien fördert das Mikrobiom“, erklärt Henrike Körner, „die leichte Textur ist äußerst angenehm.“ Henrike Körner empfiehlt, sich auch mit den Düften der Produkte zu befassen: „Die ausgeklügelten Wohlfühl-düfte von La Biosthétique werden zusammen mit Geza Schön entwickelt, einem der renommiertesten Parfumeure weltweit. So entstehen besondere Duftkonzepte, die bei Anwendung zum echten Erlebnis werden.“ Doch nicht nur in den Zimmern, auch in den Duschbereichen des SPA und im Friseur-

salon des Resorts kann der Gast La Biosthétique und seine Philosophie kennenlernen. Und im Hotel-Shop für zu Hause einkaufen – damit die Balance bleibt.



LA BIOTHÉTIQUE

Pflegeprodukte von La Biosthétique sind Teil der Öschberghof-Benefits. Erfahren Sie mehr. www.bit.ly/3Esz6Kf

HAUTPFLEGE

Back to Balance

TEXT ANKE BRACHT / FOTOS LA BIOTHÉTIQUE



Die Haut ist ein faszinierendes Organ. Sie schützt vor Hitze und Kälte, macht uns empfindsam für Berührungen und scheidet Stoffwechselprodukte aus. Diese und weitere Aufgaben zu erfüllen gelingt nur einer Haut, die in Balance ist. Doch was bedeutet das?

NATURERLEBNIS

Waldgez

TEXT LARS MAIER / FOTOS BERTHOLD STEINHILBER





witscher

Gerhard Fuchs ist passionierter Wander- und Bikeführer und kennt den Schwarzwald wie seine Westentasche. Mit den Gästen des Öschberghof ist er auf den schönsten Touren durch die Region unterwegs und hat dabei viel zu erzählen.

Beste Aussichten auf allen Routen – manchmal sogar mit Alpenblick



Der Schwarzwald, sagt Gerhard Fuchs, sei ganz anders, als die meisten ihn sich vorstellten, nämlich ohne viele dunkle Wälder, dafür mit sanften Tälern und beeindruckenden Schluchten, „und natürlich mit einem wahnsinnig schönen Ausblick“. Also packt er seine Gäste im Öschberghof ein und fährt mit ihnen zur Wutachschlucht, einem einzigartigen Naturschutzgebiet mit bis zu 170 Meter aufragenden Felsen und rauschenden Wasserfällen. „Über 500 Schmetterlingsarten gibt es dort“, weiß der passionierte Scout. Im Sommer ist die Wutachschlucht sein bevorzugtes Ziel: Nur 20 Minuten mit dem Auto vom Öschberghof entfernt, wandert er mit seinen Gästen auf einem Rundweg; zweieinhalb bis drei Stunden braucht er dafür. Sein weiterer Favorit ist eine Wanderung Richtung Aasen, ein Ortsteil von Donaueschingen. „Der Panoramaweg bietet im Sommer eine wunderbare Alpensicht.“ Und wenn es nur eine ganz

kleine Runde sein soll: Gerhard Fuchs begleitet Gäste auch auf dem fünfeinhalb Kilometer langen Rundweg um das Resort, zu schaffen in nicht mehr als anderthalb Stunden.

Wandern im Sommer, Biken im Frühjahr und Herbst, Winterwanderungen mit Fackeln und Laternen: Die Touren des Öxperten folgen den Jahreszeiten und ihren klimatischen Bedingungen. Auf E-Bikes geht es dann zum Fürstenberg in Hüfingen oder zum Vespert in die Burgmühle in der Wutachschlucht. Auch das Residenzviertel von Donaueschingen zählt zu den Zielen des Scouts, genau wie Ausflüge ins Hochmoor Schwenninger Moos, wo der Neckar entspringt. Ganz wichtig sei ihm, sagt Gerhard Fuchs, auf die Teilnehmerinnen und Teilnehmer einzugehen. „Ich frage mich immer: Wie ist das Wetter, und wie sind die Leute?“

DIE AUSFLUGSZIELE RUND UM DEN ÖSCHBERGHOF SIND IDEAL FÜR EINE HALB- ODER GANZTAGESTOUR UND DIE WOHL SCHÖNSTE WEISE, DEN SCHWARZWALD KENNENZULERNEN.



VIelfältige Naturschönheit zu jeder Jahreszeit, erlebbar beim Wandern und Biken mit Gerhard Fuchs



Also hat er Alternativrouten parat, kennt Unterstände für eine Rast bei schlechtem Wetter und die besten Stellen für das gelungene Instagram-Selfie. Zudem führt Fuchs stets einen prall gefüllten Rucksack mit sich, Erste-Hilfe-Set inklusive. „Genügend Wasser mitzunehmen ist ganz wichtig“, sagt der Scout, „Wanderschuhe und Regenkleidung sind ebenfalls von Vorteil.“

Die meisten Touren starten um die Mittagszeit herum; Gerhard Fuchs wird oft von Gästen gebucht, deren Partnerinnen oder Partner nach einem ausgedehnten Frühstück ihre Runde auf dem Golfplatz drehen. Drei- bis viermal die Woche ist er im Öschberghof, um gemeinsam mit den Gästen auf Erkundungstour zu gehen. Wenn Sie den Schwarzwald bei einem Ausflug mit Gerhard Fuchs entdecken möchten, sprechen Sie einfach unsere Guest Relations an unter Telefon 0771 84-610.



WANDERTOUR

Noch mehr Inspiration für Ihre nächste Wandertour finden Sie hier. www.bit.ly/3Vh7E9p



„Selfcare Vital
Season ist ein
persönlicher
Plan zu mehr
Wohlbefinden,
und wir bieten
die Bausteine
dazu an.“

AYLEEN FOSSÉ



Sich ganz bewusst etwas Gutes tun, das ist die Philosophie von Selfcare Vital Season, dem holistischen Vital-Programm im Öschberghof. Monatlich wechselnde Themenschwerpunkte mit dazugehörigen Angeboten wie Kochkursen, Vorträgen und manuellen Anwendungen bieten jedem Gast die Möglichkeit, etwas mehr für sich selbst zu tun. Auch das kulinarische Angebot ist darauf ausgerichtet. Selfcare Vital Season läuft noch bis April 2023.

VITAL-PROGRAMM

SELFCARE VITAL SEASON

TEXT KATHARINA HUMMERT / FOTOS NICO PUDIMAT / BURKart

Das holistische Vital-Programm im Öschberghof geht in die zweite Runde. Nach der sehr guten Resonanz im Winter 2021/22 war es selbstverständlich, Selfcare Vital Season auch ab diesem November anzubieten, sagt SPA & GYM Managerin Ayleen Fossé. Sie und andere Ö-xperten aus vielen Bereichen des Resorts haben am Programm 2022/23 mitgearbeitet und freuen sich darauf, die Gäste des Öschberghof zu begleiten. „Wir möchten unseren Gästen die Möglichkeit bieten, sich als ‚Nummer eins‘ wahrzunehmen“, sagt Ayleen Fossé. „Selfcare Vital Season ist ein persönlicher Plan zu mehr Wohlbefinden, und wir bieten die Bausteine dazu an.“ Und das ganz ohne erhobenen Zeigefinger, betont die Managerin: „Selfcare bedeutet für jeden Menschen etwas anderes. Der eine möchte vielleicht sportlich aktiv sein, die andere lang schlafen oder gut essen. Unsere Ö-xperten geben Unterstützung, damit alle während des Aufenthalts bei uns ihre eigenen Vorstellungen von Selfcare umsetzen können.“ In jeder Abteilung gibt es mindestens einen Ansprechpartner zur persönlichen Beratung.

Noch bis April steht jeder Monat unter einem anderen Thema, darunter „Immunboost“, „Movement Mobility“ und „Clean Body“. Jeder Gast ist eingeladen, das erweiterte Kursprogramm zu nutzen und die Kurzvorträge im GYM zu besuchen, sagt Ayleen Fossé. „Die Top-Tipps des Tages stehen immer in der Morgenpost, so kann sich jeder Gast spontan entscheiden, ob er einen Selfcare-Tag einlegen möchte.“

Das Programm noch bekannter zu machen und Gäste dafür zu begeistern gehört zu den Aufgaben von Ben Rüb. Der Concierge



3 2 beantwortet Fragen, weist auf Besonderheiten während der Selfcare Vital Season hin und gibt Hinweise zu Kochkursen und zum Aktivprogramm. „Wenn ein Gast einfach nur auf seiner Terrasse entspannen und dabei ein Buch lesen möchte, ist das auch Selfcare“, sagt Ben Rüb. Als Concierge macht er so ziemlich jeden Wunsch möglich, den seine Gäste haben – auch was das Vital-Programm angeht.

Auch Selina Wißmann, die stellvertretende SPA & GYM Managerin, ist eine Ö-xpertin für Selfcare Vital Season. Als Wellness-Masseurin, Kosmetikerin und Friseurin bringt sie die besten Voraussetzungen mit, um Selfcare im SPA des Öschberghof erlebbar zu machen. „Über Kurs- und Massageangebote zu den Monatsthemen kann sich der Gast per Broschüre oder digital informieren“, sagt Selina Wißmann, „und natürlich beraten wir gern direkt am SPA-Empfang.“ So gibt es zum Beispiel spezielle Saunaaufgüsse, deren Inhalte sie erklärt, oder sie empfiehlt, bestimmte Bausteine des Programms auszuprobieren wie die Kurse im GYM oder die Kochkurse bei ihrem Kollegen Marcus Zillmann, dem Küchenchef des ESSZIMMER. Ganz wichtig sei ihr, sagt Selina Wißmann, die Nähe zum Gast: „Wenn ich einen Gast begleite und sehe, wie gut ihm unser Programm tut, dann weiß ich, warum ich meine Arbeit liebe.“

Dem kann Marcus Zillmann nur zustimmen. Er hat mit seinem Team großen Anteil am Gelingen des Programms. Das fängt schon beim Frühstück an: Am Buffet sind besonders gesunde Früchte oder vegane Zubereitungen gekennzeichnet. Auch Gerichte des abendlichen Fünf-Gang-Verwöhnmenüs werden mit einem

„Wenn ich einen Gast begleite und sehe, wie gut ihm unser Programm tut, dann weiß ich, warum ich meine Arbeit liebe.“



**SELINA
WISSMANN**

DIE NÄHE ZUM GAST IST FÜR Ö-XPERTIN SELINA WISSMANN DAS A UND O. DAS SCHLIESST AUCH DIE BERATUNG EIN.



CONCIERGE BEN RÜB WEIß, WAS SEINE GÄSTE WOLLEN. UND DAS OFT, BEVOR SIE ES SELBST WISSEN.

„Wenn ein Gast einfach nur auf seiner Terrasse entspannen und dabei ein Buch lesen möchte, ist das auch Selfcare.“

BEN RÜB





„Gesund essen, vital sein, das macht den Gästen richtig Freude.“

MARCUS ZILLMANN

ER GIBT GERN SEIN WISSEN WEITER: DIE KOCHKURSE BEI ESSZIMMER-KÜCHENCHEF MARCUS ZILLMANN SIND SEHR BELIEBT.



Selfcare Vital Season Butten versehen, wenn sie besonders gut ins Konzept passen – Fisch etwa oder ein Gang ohne Sättigungsbeilage. „Wir kochen im ESSZIMMER sowieso regional und saisonal, von daher passen wir ideal zum Vital-Programm.“

Gäste, die „auf den Geschmack kommen“ und den ein oder anderen Tipp mit nach Hause nehmen möchten, können dies bei den samstags stattfindenden Kochkursen von Marcus Zillmann tun. „Mit maximal sechs Gästen sind wir immer eine kleine Gruppe, da geht es persönlich zu, alle sind gut gelaunt. Das habe ich noch nie anders erlebt.“ Der Kurs, bei dem es um die Zubereitung, aber auch um die Vorbereitung und das Einkaufen geht, dauert anderthalb Stunden. „Wir ‚zaubern‘ in dieser Zeit drei Gänge, die wir uns auch gemeinsam schmecken lassen“, sagt der Küchenchef. „Gesund essen, vital sein, das macht den Gästen richtig Freude.“ Das Menü für den Kurs wechselt mit den monatlichen Themen des Vital-Programms.

„Bei Selfcare Vital Season ist wirklich für jeden Gast etwas dabei“, fasst Ayleen Fossé zusammen, „und es bereichert den Aufenthalt – ganz gleich ob der Gast zwei Tage oder zwei Wochen bei uns verbringt.“ Die SPA & GYM Managerin ist sich sicher: „Wem unser Vital-Programm im vergangenen Jahr gefallen hat, der wird die neue Selfcare Vital Season lieben.“



SELF CARE VITAL SEASON

Vital sein und genießen: Erfahren Sie mehr über Selfcare Vital Season www.bit.ly/3i1DMiY

A hand is holding a dark green card against a black background. The card features a white, abstract geometric pattern of overlapping shapes on the left side. On the right side, the text 'DERÖSCHBERGHOF' is printed in a bold, white, sans-serif font, with 'CARTE NOIRE' printed below it in a smaller, white, sans-serif font.

DERÖSCHBERGHOF
CARTE NOIRE

B O N U S K A R T E

EXKLUSIVITÄT TRIFFT LEBENSFREUDE

Es ist wunderbar, Sie bei uns im Öschberghof zu Gast zu haben. Dafür möchten wir uns herzlich bedanken und laden Sie ein, an unserem BONUSKARTEN-Programm teilzunehmen. Als Inhaberin oder Inhaber einer BONUSKARTE mit dem Status Silber, Gold oder Noire genießen Sie zahlreiche Vorteile, die Ihren Aufenthalt in unserem Resort noch schöner machen. Zudem bietet Ihnen unsere BONUSKARTE die Möglichkeit, an exklusiven Veranstaltungen teilzunehmen und den Öschberghof von einer ganz neuen Seite zu erleben.

Starten Sie jetzt mit Ihrem individuellen BONUSKARTEN-Programm: Bereits mit der ersten Übernachtung erhalten Sie den Silber-Status. Mit jedem weiteren Aufenthalt rücken Sie automatisch näher an den nächsten Karten-Status heran. Ab 40 Übernachtungen erhalten Sie 5 % Nachlass auf den gebuchten Zimmerpreis; ab 80 Übernachtungen profitieren Sie von 10 % Nachlass. Lassen Sie sich diese Vorteile nicht entgehen. Ihr Anmeldeformular liegt an der Rezeption für Sie bereit.



HIER GELANGEN SIE DIREKT ZUM ANMELDEFORMULAR bit.ly/3Gt0dYu



Yoga ist im Öschberghof nicht an den Kursraum im GYM gebunden – auch die GYM-Terrasse, die neue Yoga-Plattform am Golfplatz und das eigene Zimmer laden zum Ausführen der Übungen ein.



WER YOGA GERN ALLEIN ODER ZUSÄTZLICH ZU DEN KURSEN IM ÖSCHBERGHOF PRAKTIZIEREN MÖCHTE, FINDET BESTE VORAUSSETZUNGEN DAFÜR: JEDES ZIMMER IST MIT EINER YOGA-MATTE AUSGESTATTET.

YOGA

Gruß an die Sonne

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

Die zusammengerollte Matte unter dem Arm ist ihr Erkennungszeichen: Immer mehr Menschen begeistern sich für Yoga, in jedem Alter, Frauen wie Männer. Und der Boom ist ungebrochen, das zeigen die Kurskalender der Sportstudios und das Streaming von Kursen auf Youtube & Co. Ayleen Fossé kann das gut verstehen. Die SPA & GYM Managerin im Öschberghof ist selbst Yoga-Lehrerin und mit ihren Kursen in das sportliche Angebot des Resorts tief involviert. Dass Yoga wertvoll sein kann, daran gibt es für sie keinen Zweifel: „Viele Menschen klagen über Stress, andere stehen vor einem Burn-out. Yoga kann da die Tür zum perfekten Ausgleich sein.“



AUF DEM EIGENEN ZIMMER UND TROTZDEM DABEI: ALLE YOGA-KURSE SIND AUCH VIRTUELL ZUGÄNGLICH. VIDEO-STREAMS SOLLEN IN KÜRZE FOLGEN.



Mit dem breiten Angebot an Yoga-Kursen möchte sie auch Anfängerinnen und Anfänger erreichen, sagt die Managerin: „Yoga kann jeder, Yoga ist leistungsunabhängig. Und wir als Trainerinnen und Trainer sind immer nah am Gast und kümmern uns um individuelle Bedürfnisse und Fragen.“

Doch Yoga ist nicht gleich Yoga. Es gibt viele Möglichkeiten, die Übungen zu praktizieren. „Im Öschberghof bieten wir Hatha Yoga an“, sagt Ayleen Fossé, „eine Mischung aus körperlichen Übungen in einer bestimmten Reihenfolge, Atemübungen und Meditation.“ Hatha Yoga eigne sich besonders gut für Anfänger und für jeden Alters- und Fitnessgrad. Um ihren Yogis möglichst viel Abwechslung zu bieten, finden die Kurse an verschiedenen Orten statt, beispielsweise auf der GYM-Terrasse oder auf der neuen Yoga-Plattform oberhalb von Abschlag 10 am Golfplatz.

Darüber hinaus haben Yoga-Begeisterte die Möglichkeit, auf dem Zimmer ihre Übungen auszuführen – eine Yoga-Matte gehört inzwischen zum Ausstattungsstandard. Wer mag, kann sich mit dem Smartphone oder Tablet Videos der Kurse anschauen.

Im nächsten Step sind Videos geplant, die der Gast nach Bedarf streamen kann, so wie das schon jetzt verfügbare 15-minütige Work-out-Video. Und damit künftig niemand auf die Yoga-Stunden im Öschberghof verzichten muss, sollen diese Angebote auch den Gästen daheim ermöglicht werden, sagt Ayleen Fossé. Eine gute Nachricht für alle, die bereits Erlerntes intensivieren möchten und die exzellent ausgebildeten Yoga-Lehrerinnen des Resorts während des Aufenthalts schätzen gelernt haben. Letztendlich haben diese Angebote auch noch einen anderen Vorteil: Sie bringen ein Stück Öschberghof in das eigene Zuhause.



Ayleen Fossé arbeitet seit mehr als vier Jahren im Öschberghof; seit April 2021 leitet sie den SPA & GYM Bereich. Ihr Lieblingsplatz ist die neue Yoga-Plattform oberhalb des Abschlags 10 am Golfplatz.



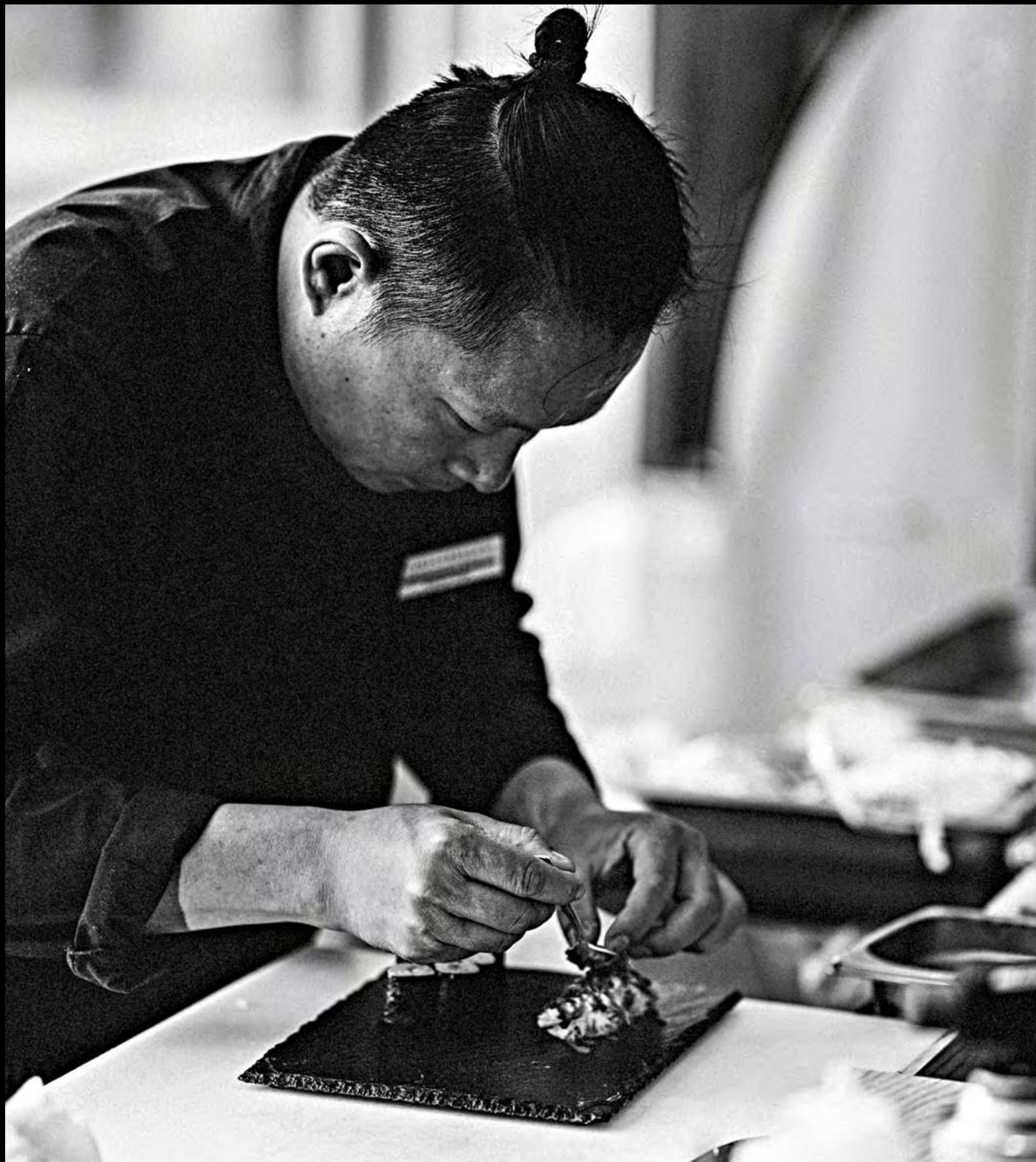
SCANNEN UND
YOGA-VIDEO STREAMEN
youtu.be/9lxUuH9Nazw



TANÖSHI

Sushi und Co.

TEXT ANKE BRACHT / FOTOS BLACKWOOD MEDIA



Supachai Tomsoongnoen ist der Sushi-Meister im TANÖSHI Pop-up. Für seine Sushi-Kreationen verwendet er ausschließlich Fische bester Qualität wie schottischen Lachs und Yellowtail aus Japan oder Australien. Das Ergebnis sind Sushi und Sashimi, die auf der Zunge zergehen.



PERFEKTION, WOHIN DAS AUGE SCHAUT:
SUSHI-MEISTER TOM ZELEBRIERT IM TANÖSHI
DIE HOHE KUNST VON SUSHI UND CO.

„Die Ausbildung zum Sushi-Meister dauert lang“, sagt Supachai Tomsoongnoen, den im Öschberghof alle „Tom“ nennen dürfen. Er lacht. „Im ersten halben Jahr habe ich nur Reis gekocht, dann durfte ich mich ans Gemüse wagen.“ Danach erlernte er verschiedene Techniken, um Fisch zu filetieren oder Rolls zu formen. „Und schon waren fünf Jahre um.“ Tom stammt aus Thailand, hat sich aber schon früh für die japanische Küche – und insbesondere für Sushi – interessiert.

2013 schloss er sich einem Meister aus Japan an, der ihn in die hohe Kunst dieser Küche einführte und bis heute inspiriert. Er habe in dem Beruf als Sushi-Koch seine Erfüllung gefunden, sagt Tom, der sich immer noch als Lernender begreift. Deshalb wird er, obwohl er bereits jetzt den Titel „Meister“ tragen darf, im kommenden Jahr in Thailand seine Prüfung ablegen. Nach einer „Lehrzeit“ von zehn Jahren, wie es in Japan üblich ist.

Schon jetzt können die Gäste des Pop-up-Restaurants TANÖSHI seine Küchenkunst genießen. Sämtliche Saucen und Beigaben stellt Tom selbst her, nach eigenen Rezepturen. Sein Konzept basiert auf dem Mix von Tradition und



Moderne, sagt der Sushi-Meister, und genau das findet man auch in seinen Kreationen wieder. Dabei achtet Tom stets darauf, seine Gäste nicht zu überfordern. So stehen neben klassischen Sushi mit rohem auch solche mit gekochtem Fisch auf der Karte.

Wenn man Tom nach seinen persönlichen Favoriten fragt, muss er nachdenken. Sashimi, auf jeden Fall, aber auch flambierte Sushi und Reis-Bowls. „Hauptsache, Sushi!“, sagt Tom und lacht.



TANÖSHI

Reservieren Sie hier Ihren Tisch
im TANÖSHI Pop-up Restaurant.
www.bit.ly/3vd7UWL

楽しい

ÖSCH NOIR

Menu Vert

Manuel Ulrich kocht auf der Überholspur, ganz gleich ob mit oder ohne Fleisch. Dass immer mehr Gourmets auf seine vegetarischen Kompositionen setzen, bestätigt den Zwei-Sterne-Koch und Küchenchef des ÖSCH NOIR in seiner Haltung: Allein das Produkt zählt.

TEXT **KATHARINA HUMMERT** / FOTOS **BLACKWOOD MEDIA**

Manuel Ulrich ist ein Mann mit Humor. So lässt er es sich anmerken, dass ihn die Fragen nach seinem Menu Vert amüsieren. Er sei von Anfang an zweigleisig gefahren, sagt der Chef des ÖSCH NOIR, habe beiden Menüs dieselbe Aufmerksamkeit gewidmet. Und während er erzählt, wird schnell klar, dass die besondere Passion des Zwei-Sterne-Kochs der vegetarischen Hochküche gilt. „Wir arbeiten mit anspruchsvollen Komponenten wie mit der Amela-Tomate, einem High-End-Produkt, für viele die beste Tomate der Welt.“ Die vegetarische Küche biete einem Koch viel Gestaltungsraum, sagt Ulrich, man könne „freier agieren“. Zum Beispiel dann, wenn er Kürbis eine orientalische Note ver-



EINBLICKE: IM ÖSCH NOIR HAT DER GAST FREIEN BLICK AUF DIE KÜCHE, WO MANUEL ULRICH UND SEIN TEAM ZWEI-STERNE-KREATIONEN ZAUBERN - MIT UND OHNE FLEISCH.



KOCHBUCH

Scannen, bestellen, genießen:
Hier geht's zu Manuel Ulrichs Kochbuch.
www.bit.ly/3ghDIRb



leiht. Saucen seien ein wichtiger Bestandteil der vegetarischen Küche; der Spitzenkoch setzt gern auf „reduzierte Jus aus Algen oder Pilzen“.

Zugleich räumt er mit einem Vorurteil auf, nämlich dem, dass fleischlose Gerichte zwangsläufig „leichter“ und damit weniger sättigend seien. „Wir bauen Kohlenhydrate, Fette und Ei so ein, dass sich ein angenehmes Sättigungsgefühl einstellt“, sagt Manuel Ulrich. Die begleitenden Weine seien den Besonderheiten des Menu Vert angepasst, erklärt er weiter, zudem würden sich immer mehr Gäste für eine alkoholfreie Saftbegleitung entscheiden.

Es tut sich also etwas in der Gourmetszene, was Manuel Ulrich und sein Team allerdings auch vor so manche Herausforderung stellt. „Die vegetarische Küche ist noch saisonaler ausgerichtet als die konventionelle, wir haben deshalb erhöhten Planungsbedarf in Zusammenarbeit mit unseren Produzenten.“ Keine leichte Aufgabe, wenn einzelne Gänge nach zwei bis drei Wochen von der Karte genommen werden und jedes Quartal eine komplett neue Karte erstellt wird. Ein Menu Vert zu komponieren sei schwieriger als ein Menu Noir, stellt der sympathische Küchenchef fest, „es ist mehr Kreativität möglich, und die Vorbereitung nimmt oft Tage in Anspruch, wenn wir zum Beispiel mit Fermentation arbeiten.“

Er werde das Angebot sukzessive erweitern, sagt Manuel Ulrich, nachhaltiger zu leben und damit auch weniger Fleisch zu verzehren müsse nicht mit Verzicht auf Genuss bezahlt werden – zumindest nicht im ÖSCH NOIR. „Wir toben uns aus“, verspricht der Shootingstar der deutschen Kochszene, „schließlich hat die vegetarische Hochküche unglaubliches Potenzial.“ Wenn man ihn nach seinem persönlichen vegetarischen Leibgericht fragt, kommt die Antwort wie im Reflex: „Blumenkohl mit einem Schaum aus Kaffee, Lemongras und Kalamansifrukt.“ Ob das Rezept dazu in seinem gerade erschienenen Kochbuch steht, verrät er nicht. Dafür, fast im Nebensatz: „Auf Anfrage bieten wir auch vegane Menüs an.“ Das klingt nach einer neuen Herausforderung für Manuel Ulrich – und nach viel Genuss für die Gäste des ÖSCH NOIR.



PHOTO (HINTERGRUND) BY ALABASTER CO. ON UNS WASH



KONZERTREIHE

„KLASSIK IST EINFACH MEINE SPRACHE“

TEXT LARS MAIER

FOTOS SABINA SCHLADEBUSCH / BLACKWOOD MEDIA



Unter der Leitung von Musikdirektor Haiou Zhang geht die Konzertreihe Öschberghof Klassik im Januar 2023 in ihre dritte Saison. Grund genug, um sich mit dem weltbekannten Konzertpianisten über seine große Leidenschaft zu unterhalten – die klassische Musik.

Herr Zhang, Sie zählen zu den erfolgreichsten Musikern Ihrer Generation. Wie – und wo – hat alles angefangen? Wer hat Ihr Talent entdeckt?

Meine ersten Erfahrungen und Berührungen hatte ich mit zwei Mozart-Klavierkonzerten auf Kassette. Ich war dermaßen fasziniert, dass ich unbedingt ein Instrument spielen wollte. Da war ich sieben. Ich habe erst einmal angefangen, Keyboard zu spielen, und hatte dann großen Erfolg bei einem Wettbewerb mit der Ungarischen Rhapsodie II von Franz Liszt. Die Furore war so groß, dass die Fachjuroren meinen Eltern empfohlen haben, mir ein Klavier zu ermöglichen, aber das war sehr schwer damals in China, vor allem finanziell. Meine ganze Familie hat zusammengelegt und mir ein Klavier geschenkt. Da war ich knapp neun Jahre alt. In dem Alter ist es – im Vergleich zu vielen Kindern, die schon ganz früh ans Klavier gesetzt werden – natürlich relativ spät, um damit anzufangen. Ich denke aber, dass es das Wichtigste ist, die Musik zu lieben.

Wann wussten Sie, dass Sie Ihre Passion zur Profession machen und Musiker werden wollen?

Ich denke, so mit fünfzehn, sechzehn Jahren. Aber dass ich Konzertpianist werden wollte, stand für mich erst fest, als ich zwanzig war.

Welche Voraussetzungen – abgesehen vom Talent – muss ein Musiker mitbringen, um eine Spitzenkarriere zu machen?

Angehende Pianisten müssen natürlich sehr viel üben und sehr viel Herzblut für ihre Leidenschaft geben. Das ist ein wichtiger Teil deines Lebens, und du musst deine Seele wirklich komplett öffnen. Man muss ständig in die Musik verliebt sein, das Instrument ist eine Verlängerung deines eigenen Körpers. Die Musik muss zu deiner eigenen Sprache werden, und alles muss miteinander verbunden sein, ineinanderfließen. Ich denke, das ist sehr wichtig.

Was fasziniert Sie an klassischer Musik? Was löst sie emotional in Ihnen aus?

Ich war als Kind nie richtig laut, sondern immer sehr zart, musikalisch gesagt „pianissimo“. Vielleicht hat Mozart mir deswegen so gut gefallen. Ich kann nicht sagen, dass ich Popmusik nicht mag, aber Klassik ist einfach meine Sprache: eine Sprache, die zeitlos und geistreich ist, die das Intellektuelle mit Emotionalität verbindet. Du kannst alle Emotionen zum Beispiel durch die h-Moll-Sonate von Liszt ausdrücken, und das in jeder Bandbreite. Das ist wie ein großer Roman, wie ein Lebenswerk mit allen Höhen und Tiefen. Genau da kann ich ganz ich selbst sein.



DER BEETHOVENSAAAL IST DIE SPIELSTÄTTE FÜR EINZIGARTIGE KONZERTE DER REIHE ÖSCHBERGHOF KLASSIK.

Sie kennen so ziemlich jedes Konzerthaus der Welt, haben mit internationalen Orchestern unter den besten Dirigenten gespielt. Welcher Auftritt ist Ihnen besonders in Erinnerung geblieben?

In São Paulo habe ich an zwei Abenden für 4000 Menschen in der Sala São Paulo gespielt, einem der grandiosesten Konzertsäle, die ich je gesehen habe. Da fliegt man in zwölf Stunden ans andere Ende der Welt, spielt dort zwei ausverkaufte Konzerte und bekommt 15 Minuten Standing Ovationen. Das ist ein Erlebnis, das man sich immer wieder gern in Erinnerung ruft.

Neben Ihren künstlerischen Auftritten engagieren Sie sich als Musikdirektor von Öschberghof Klassik. Mit dieser Konzertreihe haben Sie ein Event-Highlight geschaffen, das inzwischen weit über Süddeutschland hinaus bekannt ist. Was zählt zu Ihren Hauptaufgaben?

Kommunikation ist alles! Meine Hauptaufgabe ist es, eine Konzertreihe mit höchstem künstlerischen Anspruch aufzubauen, und das mit einer Vielfalt an Konzerten und Künstlern. Der Jugend die Schönheit klassischer Musik zu vermitteln liegt mir auch sehr am Herzen.

Haben Sie Vorbilder? Gibt es Menschen, die Sie musikalisch geprägt haben?

Ja, und das zahlreich. Meine besondere Vorliebe gilt großen Pianisten des vorigen Jahrhunderts wie Vladimir Horowitz, Arthur Rubinstein oder Alfred Cortot. Ihre Aufnahmen haben meine Jugend eng begleitet. Sie alle sind unglaublich gebildete Menschen und großartige „Handwerker“.

Öschberghof Klassik Programm 2023

- 28.01. Konstantin Lifschitz
- 23.02. Haiou Zhang und
Oleksandra Fedosova
- 16.03. Frühlingsfestival: Martynas Levickis
- 17.03. Frühlingsfestival: Dinis Schemann
- 18.03. Frühlingsfestival: MGV Walhalla
zum Seidwirt
- 19.03. Frühlingsfestival: Alexander
Hülshoff, Benedikt Klöckner, Li La,
Ingmar Lazar
- 30.04. Oliver Schnyder Trio
- 21.05. Vision String Quartet
- 28.09. Kebyart Ensemble –
Saxophonquartett
- 26.10. GeisterDuo
- 19.11. Klavierabend mit Haiou Zhang
- 10.12. Adventskonzert mit Joseph Middleton
und Josefine Göhmann
- 29.12. Neujahrskonzert mit ZhdK Strings

ÖSCHBERGHOF KLASSIK

Für Details zu den Konzerten und um zu buchen scannen Sie bitte den QR-Code.
www.bit.ly/3Gy702T



KARRIERE

DER SECHSTE STERN

TEXT KATHARINA HUMMERT / FOTOS BURKart

Der Öschberghof zählt zu den Top-Arbeitgebern in der deutschen Hotellerie und wird für seine Bestleistungen regelmäßig ausgezeichnet. Wie eine Karriere im Öschberghof aussehen kann, darüber sprachen wir mit drei Ö-xperten.

PHOTO BY MARKUS SPIŠKE ON UNSPLASH





Ben Hortig

Dynamisch, sportlich, stets dem Gast zugewandt: Mit 27 Jahren zählt Ben Hortig zu den jüngsten Führungskräften im Öschberghof. „Erfolg bedeutet für mich, meine Ziele zu erreichen“, sagt der Manager. Begonnen hat alles vor acht Jahren, als Ben Hortig seine Karriere als ungelernte Restaurantfachkraft im Resort startete. Im selben Jahr – 2014 – begann er seine Ausbildung zum Restau-

rantfachmann mit Service- und Küchenmanagement, die er drei Jahre später mit Bravour beendete. Der nächste Step auf der Karriereleiter war das Hotelmanagementstudium, das er 2021 mit dem Bachelor of Arts Hotelmanagement abschloss. Seit 2019 arbeitete der gebürtige Stuttgarter als Abteilungsleiter Golf & Sport im Öschberghof, seit 2021 verantwortet er den gesamten Golf & Sport Bereich.

ERFAHREN SIE IM VIDEO MEHR ÜBER BEN HORTIG UND SEINE ERFOLGSGESCHICHTE. youtu.be/IRfatJ72pvU



Sie mag es einfach, „wenn Aktion ist“: Danijela Hugger ist immer dort anzutreffen, wo sie ihre Vorstellungen vom Service am Gast verwirklichen kann. Nach ihrem Abschluss zur medizinischen Fußpflegerin hatte Danijela Hugger 25 Jahre lang selbstständig gearbeitet; aus privaten Gründen entschied sie sich, beruflich neue Wege zu gehen. Das war 2019. Ihr Einstieg im Öschberghof war die Position des SPA Attendant. Dieser Ö-xperte kümmert sich um die gesamte

Wellness-Fläche mit all ihren Handtüchern und Ruheliegen und sorgt für Ordnung. An ihren Start erinnere sie sich gern, sagt Danijela Hugger: „Ich war sofort Teil des Teams, die Einarbeitung war super, ich konnte jeden fragen.“ Im September 2021 wurde ihr die Fachbereichsleitung übertragen; nun ist sie es, die für die Einarbeitung neuer Kollegen zuständig ist. Wenn sie sich nicht um Personalthemen kümmert, ist sie weiterhin oft auf der Fläche oder an der SPA-Rezeption anzutreffen.

Auch Fuß- und Hand-Treatments führt sie weiterhin durch. Was Danijela Hugger besonders schätzt, ist die Offenheit im Umgang miteinander und dass die Geschäftsführung „das Potenzial des Einzelnen erkennt und fördert“. Dass sie hier ihren Traumjob gefunden hat, daran lässt Danijela Hugger keine Zweifel aufkommen: „Als ich nach dem ersten Bewerbungstermin nach Hause kam, habe ich zu meinem Mann gesagt: entweder Öschberghof oder gar nichts.“

Danijela Hugger



DANIJELA HUGGER UND IHRE KARRIERE IM ÖSCHBERGHOF - SEHEN SIE HIER DAS VIDEO. youtu.be/2tMVvRSqJU



Isabel Grom

Frauenpower im Housekeeping:
Die Leitende Hausdame Isabel Grom führt die, mit mehr als 60 Gastgeberinnen und Gastgebern, größte Abteilung im Öschberghof und das in einer Doppelspitze mit ihrer Kollegin Dana Höffl.

Der Arbeitsbereich umfasst die gesamte Anlage, „alles außer Rasen“, sagt Isabel Grom: Neben den Zimmern und Suiten sind das alle öffentlichen Bereiche wie das SPA & GYM und die Restaurants. Auch die Floristik zählt zu ihrem Bereich. Dass sie heute – als Quereinsteigerin – im Housekeeping arbeite, sei wohl der Tatsache zu verdanken, dass sie den Öschberghof gut kenne: „Ich habe hier von 2013 bis 2016

Restaurantfachfrau gelernt.“ Es folgten eine Ausbildung zur Sommelière, danach Auslandsaufenthalte in Österreich und in der Schweiz. 2019 kam Isabel Grom an den Öschberghof zurück – der Kontakt war in den Jahren nie abgerissen – und begann bei den Guest Relations. „Ich habe gedacht, warum nicht mal was Neues ausprobieren?“, sagt sie schmunzelnd. Im Februar 2022 erhielt sie das Angebot, Leitende Hausdame zu werden – wieder ein Neuanfang. „Und ein Zeichen von Vertrauen“, sagt Isabel Grom, „man hat hier freie Hand zu gestalten, nichts ist unmöglich.“ In ihrem familiären Team fühle sie sich rundum wohl.



SCANNEN SIE
DEN QR-CODE,
UM SICH DAS VIDEO
ÜBER ISABEL GROM
ANZUSCHAUEN.
youtu.be/ZDQm_g-X9_A



AUSBILDUNG

Talente im Einsatz

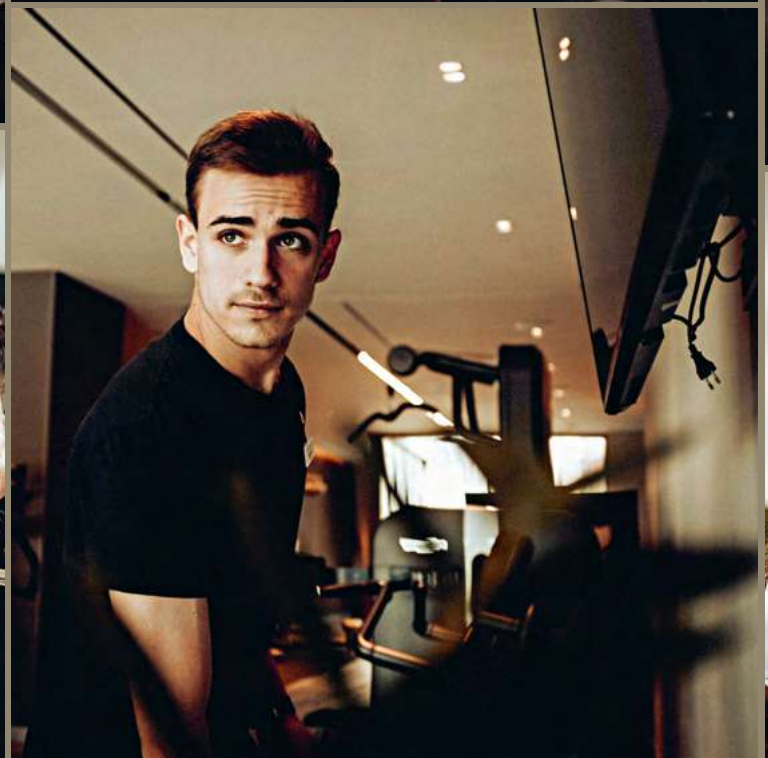
TEXT LARS MAIER / FOTOS BURKart

Engagement, Motivation und ganz viel Spaß am Miteinander: Unsere Ö-xperten von morgen wissen, worauf es ankommt. Aktuell absolvieren 110 junge Menschen im Öschberghof ihre Ausbildung oder ein duales Studium. Schön, dass ihr da seid!



KARRIERE

Begleiten Sie junge Talente
in ihrem Arbeitsalltag –
in unserer Foto-Story.
www.bit.ly/3OrYtR5







KREUZFAHRTEN

Einmal im Leben ...

Im Rahmen seiner Kooperation mit Hapag-Lloyd Cruises bietet der Öschberghof seinen Gästen exklusive Kreuzfahrten mit „Once in a lifetime“-Charakter. Über dies und mehr sprachen wir mit CEO Julian Pfitzner.

TEXT **RETO MÜLLER** / FOTOS **HAPAG-LLOYD**

Herr Pfitzner, Kreuzfahrten erfreuen sich einer immer größeren Beliebtheit. Worauf führen Sie das zurück?

Die Kreuzfahrtbranche ist eine der innovativsten in der Touristik. Die Branche hat sich sehr vielfältig entwickelt, und durch die große Nachfrage unterschiedlicher Zielgruppen gab und gibt es eine starke Spezialisierung. Jeder Gast findet ein entsprechendes Angebot. Wir bei Hapag-Lloyd Cruises fokussieren uns auf Luxus und Expedition. Dabei liegt unser Fokus auf einzigartigen, individuellen und maßgeschneiderten Erlebnissen auf anspruchsvollen und außergewöhnlichen Reiserouten. Und dieser Spezialisierung, gepaart mit unserer jahrzehntelangen Erfahrung, gibt die traditionell sehr hohe Zufriedenheit unserer Gäste recht.

Was hat Hapag-Lloyd Cruises, was andere Kreuzfahrtanbieter nicht haben?

Wir sind führend in gleich zwei Segmenten im deutschsprachigen Raum und haben das Ohr am Markt. Wir kennen die Wünsche der Gäste im gehobenen Segment. Im Luxuskreuzfahrtmarkt, der einen Hälfte unseres Herzens, sind unsere EUROPA und EUROPA 2 als „beste Kreuzfahrtschiffe der Welt“ ausgezeichnet.* Im Expeditionssegment, der anderen Hälfte unseres Herzens, punkten wir mit drei modernen Expeditionsneubauten. Das Erlebnis an Bord ist geprägt von Pioniergeist und Wissensvermittlung.

Unsere fünf Schiffe zeichnen sich durch ihre stark reduzierte Kapazität von maximal 500 Personen aus. Aufgrund dieser Größe und unserer langjährigen Kontakte in den Zielgebieten rund um die Welt bieten wir ein besonderes Routing an, ob in exotischen Regionen oder fast vor der Haustür. Bei der Routenplanung ist für mich ein Mix aus kleinen, unbekanntem Häfen, die nur von kleinen Schiffen angelaufen werden können, und bekannten Häfen wichtig. Ebenfalls ermöglicht unser Gäste-Crew-Verhältnis von fast eins zu eins unseren extrem hohen Qualitätsstandard und den individuellen Service. Trotz der geringen Schiffsgröße finden unsere Gäste ein kaum vergleichbares, großzügiges Raumangebot pro Person an Bord.

Warum sollte ich mich für eine Reise mit Ihnen entscheiden?

Es sind sowohl die Menschen an Bord als auch die Schiffe selbst, die Reisen mit Hapag-Lloyd Cruises zu einem einzigartigen Erlebnis machen. Gerade bei Reisen in die sensiblen Regionen dieser Erde ist es essenziell, mit kleinen Gruppen in Begleitung von Experten an Land zu gehen. Gäste, die mit uns in diese sensiblen Regionen reisen, werden auf den Schutz und Erhalt aufmerksam gemacht und entsprechend vorbereitet. Für unsere Expeditionsflotte ist gerade die Antarktis-Saison gestartet. Die drei kleinen Schiffe zieht es in die polaren Regionen rund um die Falklandinseln, Südgeorgien, die Südlichen Shetland- und die Südlichen Orkneyinseln sowie die Antarktische Halbinsel.

Wir stellen fest, dass wir durch die höhere Qualität und das zeitgemäße Angebot unserer modernisierten Expeditionsflotte auch viele Gäste der Luxusschiffe ansprechen, die sich bisher noch nicht für unsere Expeditionsreisen entschieden haben. Wir können nun flottenübergreifend ein einheitliches Niveau im Hinblick auf Gastronomie, Hotellerie und Spa bieten.

Somit sind es vermehrt die individuellen Reisemotive, aufgrund derer sich unsere Gäste für ein Schiff entscheiden. Einmal ist es eine Reise mit der Familie oder ein besonderes Gourmet-Erlebnis, ein anderes Mal ihr Entdeckergeist oder der Wunsch nach einem „Once in a lifetime“-Erlebnis.

Ihre Flotte umfasst fünf Schiffe, darunter die Luxusliner MS EUROPA und MS EUROPA 2. Welche „Welt“ erwartet mich auf diesen Schiffen, wie würden Sie das Lebensgefühl an Bord beschreiben?

Wer an Bord unserer Schiffe kommt, wird das in jedem kleinen Detail erkennen: unser besonderes Service-Verständnis gegenüber unseren Gästen, die Individualität, die unsere Gäste an Bord erleben, der persönliche Rahmen ebenso wie die Qualität des Angebots auf unserer Flotte. Während der Luxusbegriff früher oft auch an materiellen Dingen gemessen worden ist, ist es heute vielmehr die persönliche Zeit und deren Qualität. Es sind die einmaligen Erlebnisse, die als besonders wertvoll empfunden werden. Unsere Gäste möchten Neues lernen, erleben, neue Facetten an sich selbst entdecken und sich weiterbilden – das ist eine ganz andere Herangehensweise an den Luxusbegriff als noch vor ein paar Jahren.

Schon beim Bau der EUROPA 2 haben wir uns die Frage gestellt, wohin entwickelt sich der Luxus?

Der klassische Luxusgast verändert sich und möchte heute mehr Zwanglosigkeit, weniger Formalität und einen legeren Umgang an Bord. Daher haben wir auch kurz vor der Pandemie unsere EUROPA konzeptionell überdacht. Es gibt keine feste Sitzplatzordnung mehr. Wir haben außerdem zwei neue Restaurants integriert. Zum einen das Gourmet-Restaurant The Globe by Kevin Fehling. Hier interpretiert der Drei-Sterne-Koch weltweite Klassiker auf moderne Weise. Er reist selbst auch immer einige Tage im Jahr an Bord mit. Zum anderen haben wir mit dem Pearls auf Deck 7 einen kulinarischen Platz geschaffen, der Kaviargerichte in edelster Form mit Geschmackserlebnissen aus aller Welt vereint.

Vor allem aber sind wir stolz darauf, dass wir unser „Herzschiff“ in die Moderne überführt und trotzdem die besondere Seele der EUROPA erhalten haben. Ich sehe unsere Aufgabe darin, den Wertewandel auch künftig zu antizipieren und unsere Produkte aktiv zu gestalten. Wir investieren regelmäßig in unsere Schiffe, so waren sowohl die EUROPA als auch die EUROPA 2 erst in diesem Jahr

in der Werft. Sie werden ständig gepflegt und modernisiert.

Hapag-Lloyd Cruises ist Partner des Öschberghof. Was macht diese Kooperation so einzigartig?

Im Öschberghof genießen die Gäste Entspannung und Unterhaltung. All das gibt es auch bei uns an Bord. Für Unterhaltung und individuelle Erlebnisse sorgen zahlreiche Formatreisen mit verschiedenen Schwerpunkten, zum Beispiel zum Thema Well-being, Fashion oder Musik. Auch Golfer schätzen unsere Luxusschiffe. Bei unseren Golf & Cruise Reisen genießen die Gäste die schönsten Golfplätze der Welt. An Bord profitieren Golfer von neuen Simulatoren, die derzeit das beste Sport- und Golfsimulator-Erlebnis in der Branche versprechen. Auch das Thema Kulinarik verbindet uns. Bei unserem Event Europas Beste an Bord unserer EUROPA war im August der Küchenchef Manuel Ulrich vom Zwei-Sterne-Restaurant ÖSCH NOIR zu Gast. Einzigartig an der Kooperation ist aber vor allem, dass wir mit einem ausgezeichneten Haus kooperieren, das im Herzen des Schwarzwalds fernab der Küste liegt. Und trotzdem haben die Gäste eine sehr große Vorliebe für Kreuzfahrten. Sie wissen die individuellen Pakete unserer Reisekooperationen sehr zu schätzen.

* Laut Berlitz Cruise Guide 2020



HAPAG LLOYD CRUISES STEHT FÜR KREUZFAHRTEN AUF HÖCHSTEM NIVEAU.

BENEFITS

Genießen Sie eine Vielzahl an inkludierten Leistungen.
Diese sind alle in Ihrem Übernachtungspreis enthalten.

KULINARIK UND 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 fünf 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 um
zu buchen scannen Sie
bitte den QR-Code.
www.bit.ly/3ENDAFT

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 um zu
buchen scannen Sie bitte den
QR-Code. www.bit.ly/3tKPKjk

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
Anschlussmöglichkeiten für Ihr eigenes Endgerät / Umfangreiches Sky-Angebot mit Sportsendern sowie
Schweizer und österreichischen Sendern / Webradio im Badezimmer / Wärmflasche für kuschelige Abende
Hochwertige Kosmetik und Schlafduft von Molton Brown / Schreibutensilien für ein entspanntes Arbeiten
Steckdosenadapter für weltweite Anschlüsse / Exklusive Amenities wie Schuhhölfer und Nähset



Für Details zu den Zimmern
und um zu buchen scannen
Sie bitte den QR-Code.
www.bit.ly/3EMhBWU

– GOLFERLEBNIS –



Für Details zu den
Golfplätzen und um zu
buchen scannen Sie
bitte den QR-Code.
www.bit.ly/3ViN8VX

- 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 –

WEITERE TOP-LEISTUNGEN INKLUSIVE

**TAGESZEITUNGEN
UND MAGAZINE IM
GESAMTEN RESORT**

WIFI IM GESAMTEN RESORT

FUHRPARK MIT DEN NEUESTEN
FAHRZEUGEN UNSERES
MOBILITÄTSPARTNERS MERCEDES-BENZ

BELEBENDES
GRANDERWASSER IM
GESAMTEN RESORT

SCHUHPUTZSERVICE

PIANOMUSIK IM
WOHNZIMMER

**VIDEOÜBERWACHTER PARKPLATZ
BEIM HOTEL UND PARKGARAGE**

KON TAKT

Öschberghof GmbH . Golfplatz 1 . 78166 . Donaueschingen
T. +49 771 84-0 . F. +49 771 84-600 . info@oeschberghof.com

Rezeption +49 771 84-0
Zimmerreservierung +49 771 84-612

Guest Relations / Tischreservierung per WhatsApp:
+49 771 84-610 / +49 178 6515134



Für Details zu den Kontakten
und zu Ihrer Anreise scannen
Sie bitte den QR-Code.
www.bit.ly/3EQGfG0

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

PREISLISTE

ZIMMER UND SUITEN

TEXT RETO MÜLLER / FOTOS CHRISTIAN KRETSCHMAR



Es gibt viele Anlässe, um den Öschberghof zu besuchen. Und ebenso viele Möglichkeiten, bei uns eine wunderbare Zeit zu verbringen – sei es das SPA-Wochenende mit der besten Freundin, ein Golf-Urlaub mit vielen aktiven Elementen oder eine kleine Auszeit, die man sich und seiner oder seinem Liebsten gönnt. Mit unseren verschiedenen Zimmerkategorien gehen wir konkret auf Ihre Vorstellun-

Alle Kategorien auf einen Blick



VON DER GRÖSSE ÜBER
DIE AUSSTATTUNG BIS ZUM
BESTPREIS; SCANNEN SIE
HIER UND ERHALTEN SIE ALLE
INFORMATIONEN ZU UNSEREN
ZIMMERN UND SUITEN FÜR
IHREN NÄCHSTEN AUFENTHALT.
bit.ly/3VgxMks

gen ein und machen Ihren Aufenthalt so noch schöner. Da wir aber nicht nur leidenschaftliche, sondern auch nachhaltige Gastgeberinnen und Gastgeber sind, stellen wir die Produktion unserer gedruckten Preisliste ein. Ab sofort können Sie sich bequem und schnell über unsere tagesaktuellen Preise auf unserer Website informieren – und dort buchen. Wir freuen uns auf Ihren nächsten Besuch.

ESPRESSO

Feeling

im Öschberghof

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

Ein kleiner Schluck und schon ist das Urlaubsgefühl da. Die Leichtigkeit des Seins. Die Freude, angekommen zu sein. Im Schwarzwald.



Inspiration. Leidenschaft. Weitblick.
www.dallmayr.com/gastronomie-service



JUWELIER

DRUBBA MOMENTS

TEXT ANKE BRACHT / FOTOS DRUBBA MOMENTS

Es gibt Momente, die sind unvergesslich. Drubba Moments gehören dazu. Das exklusive Juweliengeschäft mit Sitz in Titisee im Schwarzwald zeigt in seiner Boutique eine handverlesene Auswahl exklusiver Marken, darunter IWC Schaffhausen, Panerai, Cartier sowie Omega, Blancpain und Chopard. „Im Umkreis von 150 Kilometern sind wir der einzige Juwelier mit diesem Markenportfolio“, sagt Ivan Manduric, Retail Manager in der Drubba GmbH. Drubba Moments wurde 2015 gegründet und tritt bewusst anders auf, als es Kunden von einem Juwelier gewöhnt sind. Denn exklusiv sind nicht nur die Preziosen, sondern das ist auch der Service. Davon können sich die Gäste des Öschberghof seit einigen Wochen selbst überzeugen. „Wir holen die Gäste mit eigenem Fahrzeug ab und bringen sie in unsere Boutique in Titisee. Dort zelebrieren wir die Geschichte der mechanischen Armbanduhr“, sagt Manduric. Auf 450 qm Fläche hat jede Marke ihren eigenen Platz, die Gäste können sich in Ruhe beraten lassen. „Die Türen von Drubba Moments sind an 365 Tagen im Jahr für die Gäste des Öschberghof geöffnet, wir sind ständig im Austausch mit Herrn Rüb, dem Concierge des Resorts.“ Ben Rüb kümmert sich um den Besuch bei Drubba Moments, koordiniert den Termin. Das gilt auch für den Wunsch, dass die Beratung im Öschberghof stattfinden soll. Ein weiterer Service ist ebenfalls über den Concierge buchbar: Urlaub für die Uhr. „Wir nehmen die Uhr des Gastes zur Revision an und senden sie im Anschluss versichert dem Kunden nach Hause.“



Ein weiteres Highlight der Zusammenarbeit zwischen Juwelier und Resort ist der Besuch der Premium-Lounge des SC Freiburg. „Wir sind Offizieller Juwelier des Vereins und laden Gäste dazu ein, sich die Heimspiele des SC Freiburg in der exklusiven Premium-Lounge des neuen Stadions anzuschauen.“ Beim Acht-Gang-Gourmetmenü, kreiert und zubereitet von zwei Sterneköchen, erwartet den Gast stilvolle, sportliche und kulinarische Unterhaltung auf höchstem Niveau.

Und wenn es mal keine Uhr sein darf? Ivan Manduric schmunzelt. „Natürlich haben wir auch exklusive Schmuck-Brands im Portfolio. Und nicht nur das: Wir bieten die Möglichkeit, Schmuck von Chopard zu personalisieren.“ Sein Herz, das gibt der Retail Manager von Drubba Moments unumwunden zu, schlage für die Haute Horlogerie. Und für welche Marke ganz besonders? Eine schwere Frage für den Uhrenspezialisten. Vielleicht Breguet, der 1812 die erste mechanische Armbanduhr der Welt vorstellte: die Reine de Naples – entwickelt für Caroline Murat, Königin von Neapel und Schwester von Napoléon Bonaparte. Oder ist es Cartier, der mit Santos die erste mechanische Armbanduhr für den Herren hervorbrachte? Ivan Manduric gibt sich salomonisch. Jede dieser Marken sei etwas Besonderes. In diese Welt möchten er und sein Team die Gäste des Öschberghof entführen – und unvergessliche Drubba Moments schaffen.

Breguet
Depuis 1775

Cartier

Chopard
GENEVE

IWC
SCHAFFHAUSEN

Ω
OMEGA

PANERAI

DRUBBA MOMENTS

Sie möchten einen Termin vereinbaren?
Unser Concierge Ben Rüb ist gern für Sie da.
www.bit.ly/3XIS2TH



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; CO₂-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.