

## **Begeisterung, Perfektion, Menschlichkeit**

### **Wohlgefühl als höchstes Gut: Der Öschberghof in Donaueschingen**

Eine Traumlage am Rande des Schwarzwalds, die außergewöhnliche Fassade und der reizvolle Golfplatz: Schon auf den ersten Blick ist „Der Öschberghof“ eine Erscheinung, ein Resort der Spitzenklasse. Wer hier eincheckt, spürt schnell: Es ist ein Gesamtkunstwerk – geschaffen, um zu begeistern, Tag für Tag, Gast für Gast. Seit seiner jüngsten, 2019 vollendeten Neufindung, verfügt der Öschberghof über eine 45-Loch-Golfanlage, über 127 Zimmer und Suiten, einen 5.500 m<sup>2</sup> Spa & Gym-Bereich, ein Zwei-Sterne-Fine-Dining Restaurant und eine urige Öventhütte. Doch da ist noch mehr. Etwas, das sich mit Zahlen und Fakten nicht fassen lässt: ein gemeinsamer Spirit. Dieser Geist warmherziger Perfektion zieht sich durch die Reihen der über 400 Gastgeber:innen bis ins Führungsteam, schwingt mit bei jedem Abschlag, in jeder Begrüßung, jeder kleinen Aufmerksamkeit. Er ist der eine Erfolgsfaktor, der nicht bezahlbar ist. Denn er kommt von innen, aus der Philosophie des Hauses.

### **1976 – 2001 – 2019: Die Evolution des Öschberghofs**

Der Öschberghof mit dem zugehörigen Land- und Golfclub wurde 1976 erbaut. Aufgrund der Lage und Qualität äußerst beliebt, wurden Hotel und Golfplatz 2001 erstmals auf 73 Zimmer und 27 Loch erweitert. Darüber hinaus wurden acht Tagungsräume, zwei Restaurants und ein großzügiger Wellnessbereich gebaut. Von 2015 bis 2019 folgte dann der ganz große Wurf. Die Investition in Hotel und Golfplatz brachte dem renommierten Haus einen Architekturpreis für seine außergewöhnliche Fassade und einen Design Award für seine Innenarchitektur. Seither präsentiert sich das 5-Sterne Superior Haus als Golf, Event & Spa Resort von internationalem Format – mit 127 Zimmern sowie Suiten, einem 45-Loch Golfplatz, über 5.500 m<sup>2</sup> Spa & Gym, einem Tagungs- und Eventbereich mit Festsaal sowie fünf Restaurants. Eines von ihnen schmückt sich seit 2021 mit zwei Michelin-Sternen.

### **Genusswelten: Vom Wohnerlebnis bis zur Gourmetküche**

Vom smarten „Komfort Doppelzimmer“ bis zur luxuriösen „Öschberghof Suite“ sind alle Refugien mit Geschmack und äußerster Achtsamkeit designt. Weitäufig, hell und in ruhigen Farben; mit hochwertigster Ausstattung, Holzelementen und behaglich-frischem Raumklima. Immer dabei ist ein Wohnbereich zum Entspannen. Die Balkone und Terrassen überblicken Resort und Golfplatz.

Spätestens seit dem zweiten Michelin-Stern ist sein Name fest mit dem Öschberghof verbunden: Manuel Ulrich – Küchenchef des Ösch Noir. Der junge Sternekoch hat seine Wurzeln im Öschberghof und inszeniert mit seinem Team eine moderne französische Küche, die virtuos mit den Zutaten der Region spielt und nach dem siebten Gang noch eine Leichtigkeit versprüht. Auch jenseits der Sterneküche hängt die kulinarische Messlatte hoch. Das liebevoll orchestrierte Frühstücksbuffet etwa wird im „Esszimmer“ serviert – jenem lichtdurchfluteten Ort, in dem die Gäste am Abend mit fünfgängigen Menüs verwöhnt werden.

Für leichte Snacks und hausgemachte Pâtisserieskunst steht das „Wohnzimmer“, eine Tagesbar für die ungestörte Zeitungslektüre oder den leichten Lunch in der Tagungspause. Das „Tanöshi“ Pop-Up bietet Sushi-Spezialitäten in perfekter Qualität und einzigartiger Handarbeit. Zur späten Stunde lockt die „Bar & Smokers Lounge“ mit lockerem Ambiente und einem Team, das jeden Lieblingsdrink zu adeln weiß. Ein Quell italienischer Lebenslust ist das „Ristorante & Pizzeria Hexenweiher“, mit knuspriger Steinofenpizza, hausgemachter Pasta und Antipasti wie in Bella Italia. Wie das „Esszimmer“ verfügt der „Hexenweiher“ über eine Panoramaterrasse mit Blick auf die idyllischen Greens und Fairways. Die „Öventhütte“ schließlich, ist eine Klasse für sich: Unter Schwarzwaldtannen gelegen, schafft sie mit urigem Hüttenflair und einem lauschigen Biergarten eine ganz eigene Atmosphäre – ideal für den entspannten Abschluss der Golfrunde oder private Feiern mit Gaudi-Potential. Und noch ein Genusszentrum ruht wohltemperiert und mit viel Liebe bestückt im Herzen des Hotels: Hänis Önothek. Gastgeber und Ansprechpartner in dieser eigenen kleinen Welt ist Chef-Sommelier Michael Häni. Er bereichert die Menüs im „Ösch Noir“ mit seinen handverlesenen Schätzen, führt durch außergewöhnliche Tastings und berät weinliebende Gäste in allen gastronomischen Bereichen.

### **Regeneration und Ruhe im Quartett: Das Öschberghof Spa & Gym**

Mit seinen 5.500 m<sup>2</sup> Innen- und Außenfläche beherbergt das Spa & Gym des Resorts einen 25-Meter-Innenpool, einen Infinity Außenpool sowie vier verschiedene Wohlfühlwelten. Im „Asia Spa“ kreieren dunkle Steine, goldene Wände und rote Laternen den Zauber japanischer Badekultur. Kamaburo, Sento und Onsen sind die Vokabeln, die hier zu wohliger Wärme und tiefer Entspannung führen. Das „Harmony Spa“ wird von einer warm leuchtenden Salzsteinwand in ein ganz besonderes Licht getaucht. Und auch die Luft polt die Sinne ganz intuitiv auf Entspannung. Denn hier ist eine Microsalt-Anlage von Klafs am Werk und lässt die Gäste feinste Salzaerosole atmen – eine Wohltat für Haut und Atemwege. Im „Energy Spa“ dreht sich alles um das vitalisierende Schwitzbad. Neben der Eventsauna mit Innenhof und der verglasten Design-Sauna stehen ein Dampfbad und eine Infrarotkabine zur Wahl. Die weltweit einzige Eis-Lounge sorgt für den stilechten Cooldown. Behaglich und ruhig, ist das „Relax Spa“, der Ort für sanftes Schwitzen und ausgiebiges Tagträumen. Ein Sanarium, ein Dampfbad und verschiedene Wellnessduschen sind hier die einzige Konkurrenz zu dem wohligen Ruheraum, der die Zeit scheinbar stillstehen lässt. Darüber hinaus steht Hausgästen, wie Day-Spa-Besucher:innen ein ausführliches Spa Menü zur Verfügung, in dem sie aus einer Reihe entspannender, wie auch therapeutischer und kosmetischer Behandlungen wählen können.

### **Greens mit Strahlkraft: Das Golf-Erlebnis – in Kooperation mit Martin Kaymer**

Ein Magnet, nicht nur für Gäste des Hotels, ist der beeindruckende 45-Loch-Golfplatz: Zwei 18- und ein 9-Loch Academy Course sowie rund 200 Hektar gepflegter Greens mit unterschiedlichen Kombinationsmöglichkeiten und Terrassenabschlägen versprechen unvergessliche Golfmomente. Während der 18-Loch East Course von zurückhaltender Bepflanzung und einer schüsselförmigen Topografie mit immer neuen Panoramablicken geprägt ist, punktet der 9-Loch Course mit welligen Grünkomplexen, zwei Wasserhindernissen und sportlicher Abwechslung.

Ein Highlight wartet auf Bahn 6, mit zwei prähistorischen Hügelgräbern. Der 18-Loch Old Course repräsentiert das traditionelle Verständnis des Golfplatzes als Parklandschaft mit vielfältiger Baumkulisse. Komplettiert wird das Angebot durch die Academy mit Indoor-Abschlagplätzen, Trackman Analyse-System und vielfältigem Kursangebot sowie eine neue Driving Range und einen gut sortierten Shop. ‚Gekommen um zu bleiben‘ ist Ausnahmegolfer Martin Kaymer. Er lernte den Öschberghof als Gast mit der Familie kennen und lieben – und realisiert nun verschiedene Projekte mit dem Golfclub. Eines davon ist die Golf Experience by Martin Kaymer, aber auch Charity- und Jugendturniere stehen auf dem Programm.

## **Gemeinschaftsgeist: Tagen & Feiern im Öschberghof**

Vom klassischen Meeting über das Firmen-Golfturnier bis zur rauschenden Gala laufen Events und Incentives im Öschberghof zur Höchstform auf. Das moderne Tagungszentrum des Resorts verfügt über fünf Räumlichkeiten zwischen 60 und 96 qm und erstreckt sich über zwei Etagen. Ein besonderes Schmuckstück ist der 400 Quadratmeter große Festsaal für Hochzeiten, Konferenzen und andere Groß-Events. Mit den verschiedenen gastronomischen Angeboten im Haus – und der Öventhütte als besonderer Feier-Location – bedient das kompetente Veranstaltungsteam auch kulinarisch die verschiedensten Ansprüche. Dank Resort-eigenem Spa-Bereich, dem attraktiven Golfclub und dem Schwarzwald in nächster Nähe sind auch beim Rahmenprogramm kaum Grenzen gesetzt.

## **Mensch & Umwelt: Nachhaltigkeit und CSR im Öschberghof**

Der Öschberghof engagiert sich in hohem Maße in den Bereichen Regionalität, nachhaltige Entwicklung sowie soziale Verantwortung (Corporate Social Responsibility). Im März 2021 wurde das Resort hierfür mit dem GreenSign Zertifikat Level 4 ausgezeichnet, dem führenden Nachhaltigkeits-Label für die Hotellerie. Besonders entscheidend für die Zertifizierung ist die Harmonie zwischen Luxus und Ökologie mit den Schwerpunkten auf Umwelt, Ökonomie und gesellschaftlicher Verantwortung. Nachhaltig zu wirtschaften und den Gästen exklusiven Standard zu bieten, schließt sich für den Öschberghof nicht aus. Auch und besonders auf dem Golfplatz, der inmitten eines europäischen Vogelschutzgebiets liegt, wird strengstens auf den Schutz der Natur geachtet.

So erhielt der Land- und Golfclub Öschberghof für sein Konzept 2021 die Golf & Natur Goldzertifizierung des DGV. Er ist zudem Heimat dreier Bienenstöcke mit insgesamt über 1.000 glücklichen Honigbienen.

Verantwortung zu tragen für den Planeten und ein gutes Leben kommender Generationen ist eine Selbstverständlichkeit im Öschberghof. Dazu zählt eine Stärkung regionaler Gewerke und Erzeuger:innen ebenso, wie ein respektvolles Miteinander. Das manifestiert sich in der Art der Teamführung, in fairen Löhnen und Arbeitsbedingungen. So ist es nicht weiter verwunderlich, dass Talente gerne bleiben, dass sie engagiert sind, mitgestalten, eine Gemeinschaft bilden. Und das spüren auch die Gäste, in jedem Winkel dieses besonderen Hideaways.

Auszeichnungen und Awards (Auswahl):

„Bestes Golfhotel Deutschlands“ – Verleihung bei den World Golf Awards (Nov. 2022)

Guide Michelin – 2 Sterne für Ösch Noir bleiben (2022 + 2023)

Gault Millau – 4 schwarze Hauben (2023)

Guide Michelin – 2. Stern für Ösch Noir (2021)

Schlemmer Atlas Hotel des Jahres (2022)

Wellness Aphrodite Kategorie Fitness & Sport (2022)

Golf & Natur – Goldenes Siegel (seit 2021)

VHF-Fassadenpreis mit den Münchner Architekturbüro Allmann Sattler Wappner (2020)

**Kontakt:** Öschberghof GmbH, Golfplatz 1, 78166 Donaueschingen, Telefon: +49 771-84-0,

E-Mail: [info@oeschberghof.com](mailto:info@oeschberghof.com), Internet: [www.oeschberghof.com](http://www.oeschberghof.com)