

G Gabelbacher Bergpost

Ausgabe: 2024

Rosen-
geflüster
→ SEITE 12 & 13

Voller
Stolz auf die
BOHNE
→ SEITE 4 & 5

Kunst-
& Senfmühle
Kleinhehstedt
→ SEITE 6 & 7

Im
Wildrausch
→ SEITE 20 & 21

Die Renaissance
des Erfurter
Weinbaus
→ SEITE 10 & 11



G
BERG & SPA HOTEL
GABELBACH
GENUSS · KULTUR · NATUR



Alt wie ein BAUM

Wer kennt es nicht, das Gedicht von Louis Fürnberg. Es diente einer Berliner Band als Vorlage zu einem ihrer bekanntesten Hits.

„Der Wald sieht hier aber sehr traurig aus, da werden wir Thüringen wohl nicht mehr besuchen.“ So verabschiedete sich kürzlich ein Gast bei seiner Abreise von mir. Was passiert gerade mit unserer Natur, mit dem Thüringer Wald – ein Wald wie kein anderer? Im April letzten Jahres begannen wir, mit der Unterstützung vieler Hotelgäste, ca. 1.100 Weißtannen zu pflanzen, im Oktober halfen wir bei der Aufforstung von 1.200 Douglasien mit. Verschwindend wenig, wenn man sieht, wie schnell ein Waldstück mehr und mehr der Rodung zum Opfer fällt.

Welche Auswirkungen hat das auf die Tierwelt, die Pflanzen, auf das Klima und nicht zuletzt auf den Tourismus und uns. Mit den aktuell zu milden Temperaturen könnte es erneut ein käferstarkes Jahr werden und weitere Waldschäden sind nicht auszuschließen. Im Jahr 2023 fielen rund 6 Millionen Festmeter Schadholz an, 2022 waren es noch rund 3,9 Millionen. Nicht nur wir werden uns umstellen müssen, immer höhere Temperaturen verlangen wärmeliebende Pflanzen und Bäume, die bei der Rettung des Waldes helfen müssen.

Thüringen als grünes Herz Deutschlands mit seinen reizvollen Tälern, Bachläufen, Burgen und Schlössern, der Kulturgeschichte und Kulinarik soll Anziehungspunkt vieler Reisender bleiben. Vom Vessertal, dem ältesten Biosphärenreservat Deutschlands, zum Großen Hermannstein, mit seinen seltenen Moosen und Flechten, bis hin zur farbenreichsten Schaugrotte der Welt: Schon immer war der Wald der natürliche Schutzraum des Menschen, Lebens- und Erholungsraum, Medizin für Körper und Seele. Sauerstoffreiche Luft trägt zum „Aufatmen“ bei. Genießen Sie bei Ihrem nächsten Waldspaziergang diese Gegebenheiten der Natur und helfen Sie mit, sie zu erhalten.

*„Die Welt ist ein Buch.
Wer nie reist, sieht nur eine Seite davon.“*

Augustines Amelius

Der Sonne entgegen... So möchte ich unsere kleine Reise durch diese Bergpost beginnen, treten Sie ein und lassen Sie das hektische Treiben der Großstadt hinter sich.

Die Menschen mit ihren Leidenschaften sind es, die uns begeistern, sie bestimmen dabei den Rhythmus unserer Arbeit und unserer Küche. Ein vorzüglicher Frischkäse, ein Camembert mit Kräutern, ein Schnittkäse mit Bockshornklee aus der Schafskäserei in Dösdorf, umgeben von blühenden Wiesen, macht den Anfang. Am Radwanderweg entlang am Fuße der Wachsenburg erstreckt sich ein üppiges Rosenfeld. Duftende Seifen, erfrischendes Rosenwasser und Öle werden aus der wunderschönen Damaszener Rose hergestellt. Essen zum Anfassen – Jeden Tag etwas Wildes. Essbare Wildpflanzen werden zu gesunden Smoothies, Kräckern und Pesto verarbeitet, finden Platz in jeder Küche und werden von „Wildrausch“ perfekt inszeniert. Dabei verstehen wir uns nicht als veganes Restaurant, nehmen aber selbstverständlich Rücksicht auf Unverträglichkeiten, Allergien und Wünsche. Oder darf es was heißeres sein, klein, stark, schwarz, frisch geröstet und vollmundig? Der Espresso danach kommt von Bohnenstolz.

Dann geben wir eben doch wieder unseren Senf dazu. Was wäre Thüringen ohne die Bratwurst und die Bratwurst ohne einen würzigen, steingemahlenden Senf aus Kleinhettstedt. Des einen Senf, des anderen Wein. Wer einmal auf einem angehenden Weinberg selbst Reben gepflanzt hat, der weiß, wie es sich anfühlt, den Lohn seiner Mühen im Glas zu haben. Mit Riesling, Chardonnay und Co. an der Pfaffenlehne in Erfurt erwacht die Renaissance des Weinbaus zu neuem Leben. Überall an diesen Orten kamen Menschen mit Ausdauer, Leidenschaft und Hingabe zusammen, um gemeinsam an Visionen zu arbeiten und Erfolg zu haben.

Damit wir dies alles auch in Zukunft so erhalten und leben können, stellen wir Ihnen unsere Nachwuchshelden des Hotels näher vor, die wir schon heute fördern und fordern. Wenn Sie nun neugierig geworden sind und die folgenden Seiten aufmerksam lesen, dann wissen Sie nicht nur mehr über uns, sondern können unser kleines Rätsel am Ende bestimmt ganz einfach lösen. Es winkt ein Verwöhn-Wochenende in Ihrem Lieblings-Wellnesshotel im Thüringer Wald.

Viel Spaß beim Lesen.

Ihr Gastgeber Andreas Motter & Team

A. Motter

4 Bohnenstolz
Von der Bohne in die Tasse

**6 Kunst- & Senfmühle
Kleinhettstedt**
Wir geben unseren Senf dazu

8 Gegacker
Neues aus dem Hühnerhotel

10 Der Erfurter Weinbau
Vereinigten Kirchen- und
Klosterkammer

12 Rosenrot
Rosenblütenernte in Thüringen

14 Gemecker
Ziegenried Dosdorf

15 Ruheraum
....

16 Markplatz des Genusses
Das Beste zur besten Zeit

17 Innen bitte blutig
Berühmte Genießer

18 Der Berg ruft
Bergwiesenfest 2024

19 Schloss Eichicht
Wilde Residenz & grünes Abitur

20 Im Wildrausch
Unterwegs mit Christine Rauch

22 Unsere Azubis
Mehr als nur ein Lehrling

INHALT

IMPRESSUM

Herausgeber und
verantwortlich für den Inhalt BERG & SPA HOTEL
GABELBACH

Vertretungsberechtigter
Geschäftsführer Peter Schulz

Redaktion & Anschrift Berg- und SPA Hotel
Gabelbach GmbH
Am Gabelbach 1
98693 Ilmenau

Layout & Bearbeitung Marco Hofmann

Redaktion Andreas Motter
Carolin Jahn
Sarah Winckler

Telefon 03677/860-0

Telefax 03677/860-222

E-Mail info@gabelbach.com

Internet www.hotel-gabelbach.de

Voller Stolz auf die BOHNE

Stimmt es, dass Kaffee über eine ähnliche Aromenvielfalt verfügt wie ein guter Wein?

Ja, in den Fachpublikationen übertrifft Kaffee sogar diese Vielfalt. Wir identifizieren 3-8 Aromen pro Sorte sehr eindeutig. Entscheidend sind Anbaugelände, Höhenlage, die mikroklimatischen Bedingungen und die Varietät der Kaffeekirsche. Dazu kommen nach der Ernte alle folgenden Prozesse bis hin zum Rösten.

Wer bist Du und wo röstest Du Deinen Kaffee?

Ich bin Wolfgang Gaube, habe 30 Jahre als Kameramann Filme gedreht. Ich schätze gute Cafés als Begegnungsstätte und einen guten Kaffee als belebendes Getränk. 2019 habe ich zusammen mit meiner Familie Berlin verlassen und 2020 in Arnstadt, in einer ehemaligen Handschuhfabrik mitten in der Altstadt, die Kaffeerösterei und EspressoBar BOHNENSTOLZ gegründet. Inzwischen begleiten mich 4 wunderbare Mitarbeiter.

Was unterscheidet Deinen Kaffee von den Angeboten im Supermarkt?

Wir sind eine Spezialitätenkaffeerösterei. Ein präzises Wortungetüm... (lacht dabei).
Ja, in gewisser Weise spiegelt es unsere Liebe zum Detail wieder. Wir wählen sorgfältig gute Rohkaffees aus, die ein bestimmtes hohes Qualitätslevel erreichen. Im Röstprozess entwickeln wir die fruchtigen und süßen Aromen. Das geschieht in einem gusseisernen Trommelröster mit feiner Temperatursteuerung und einer Röstkurve, die Dauer und Temperaturentwicklung darstellt. Nach dem Röstprozess müssen die Bohnen ca. 3-5 Tage reifen. Danach hält der ungemahlene Kaffee für ca. 3 Monate sein volles Aroma. Mit der Zeit entgleitet das dann allmählich. Wir schreiben auf jede Packung das Röstdatum, damit Sie eine Orientierung haben. Außerdem finden Sie alle Angaben zum Anbaugelände und den Aromen. Das finden Sie bei den Kaffees im Supermarkt leider selten. Das Mindesthaltbarkeitsdatum beträgt für Kaffee 2 Jahre. Wir kaufen zum Vergleich ab und an ein Päckchen zum Angebotspreis und finden, was da so verkauft wird, vorsichtig formuliert, interessant...

Filterkaffee oder Espresso?

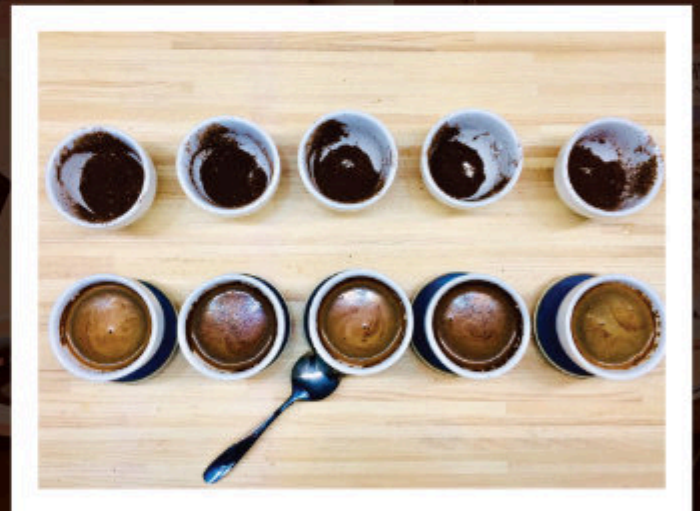
Am bekömmlichsten ist Espresso, weil dieser Kaffee etwas länger geröstet wird. Dadurch werden die enthaltenen Säuren minimiert und die schokoladigen, nussigen Aromen treten hervor. Allerdings ist das Zeitfenster für die Karamellisierung beim Röstprozess eng. Zu dunkel ist verbrannt und schmeckt nur in Italien, weil wir dort in Urlaubsstimmung sind.

Filterkaffee wird heller und kürzer geröstet, dadurch sind fruchtige Aromen möglich. Die Balance zwischen den fruchtigen Säuren und den leichten Bitterstoffen sind das Geheimnis beim Rösten. Je nach Zubereitungsart können Vielfalt und Stärke variieren. Die Stempelkanne, auch French Press genannt, filtert nicht die Kaffeeöle, wie ein Papierfilter. Dadurch bekommen Sie das volle Spektrum Aromen, die ein guter Röstmeister am Ende der Veredelung von Rohkaffee herausarbeiten kann.

Warum schmeckt Kaffee manchmal bitter und holzig?

Das kann viele Ursachen haben.

Eine davon ist die minderwertige Qualität der Sorten und ein zu hoher Anteil an der Varietät Robusta. Wenn der Kaffee zu lange gelagert wurde und bereits ölig glänzt, wird das Ergebnis in der Tasse ungenießbar sein. Es sei denn, sie haben diesen Geschmack jahrelang konditioniert. Dann ist es auch okay. Dennoch lohnt ein Vergleich in unserer EspressoBar.



Latte Macchiato oder Flat White?

Das erste Getränk ist viel heiße Milch mit einem kleinen Espresso. Zum versüßen empfehlen wir Karamell- oder Haselnuss Sirup. Für lange Gespräche mit den Liebsten sehr geeignet.

Ein Flat White ist der große Bruder vom Cappuccino. Im Cappuccino ist ein einfacher, im Flat White ein doppelter Espresso bei etwa gleicher Menge Milch enthalten. Wer die Abkürzung zum Koffein möchte, nimmt einen Doppio mit einem Brückentrüffel von GoldhelmSchokolade. Das ist die beste Kombi.

Vollautomat oder Siebträger?

So ein Vollautomat ist eine feine Sache. Es gibt sehr innovative Geräte und der Kaffee kann gut schmecken, wenn man sich mit dem Gerät beschäftigt und die Settings für die Kaffeesorte stimmt. Ein Siebträger wird, was die Espressozubereitung betrifft, geschmacklich immer der Sieger sein, wenn der Barista sein Handwerk versteht. Allerdings entscheiden immer Kaffee- und Wasserqualität über das Ergebnis in der Tasse.

Vollmilch oder H-Milch?

Frische Vollmilch mit einem hohen Fettgehalt empfehlen wir. Warum? Weil Fett ein Geschmacksträger ist.

Hafer- oder Mandelmilch?

Beide Varianten sind möglich. Mandelmilch verändert den Cappuccino in einen Marzipankaffee. Mir schmeckt das gut.

Bei der Hafermilch gibt es große Unterschiede. Ein englischer Hersteller hat es wirklich geschafft, dass der Hafer mit dem Kaffee harmoniert.

Was ist Dein Favorit in der EspressoBar?

Ich mag in der trüben Jahreszeit Café Latte mit etwas Ingwersirup. Schmeckt genial. Im Sommer trinke ich gern einen ColdBrew mit etwas Limette und Karamellsirup. Mein Tag in der Rösterei beginnt meistens mit einem guten Tee...(Lacht dabei herzlich)



KAFFEERÖSTEREI  BOHNENSTOLZ





Kunst- & Senfmühle Kleinhettstedt

ES mahlt der
STEIN des SENFES
KORN
doch beginnen wir von vorn...

Er passt zu Bratwurst, Käse & Ei, aber auch Dressings und Soßen werden mit ihm verfeinert und abgeschmeckt. Die Rede ist vom Senf. Im nachfolgenden Artikel geht es jedoch nicht um irgendeinen herkömmlichen Senf, sondern um die hochwertigen Produkte aus der Kunst- und Senfmühle in Kleinhettstedt, zwischen Stadttilm und Bad Berka.

Der imposante Fachwerkkomplex, der sich direkt am Ilmtal-Radweg befindet, ist bereits seit 1732 im Besitz der Familie Morgenroth. Die Mühle wird seitdem bereits in der 9. Generation von der Familie bewirtschaftet. Bis ins Jahr 1990 diente die Mühle zur Getreidemüllerei, bis man dann im Mai 1999 auf die Produktion von Senf umschwang.

Stand heute werden in Kleinhettstedt 22 verschiedene Sorten Senf produziert. Dabei handelt es sich um ganz verschiedene Geschmacksrichtungen, wie beispielsweise Schwarzer Johannisbeere-Senf, Weinsenf, Currysenf, Schabziger Klee-Senf u.v.m. Die ökologisch zertifizierte Senfsaat bezieht Ulf Morgenroth, heutiger Senfmüller, seit Beginn vom Familienbetrieb Marold aus Mittelsömmern in Thüringen. Der Senf aus Kleinhettstedt wird in urigen Steinguttöpfen mit Wiedererkennungswert abgefüllt; Die Deckel dazu sind so gearbeitet, dass sie als Aromaverschluss dienen und eine Braunfärbung (Oxidation) des Senfes verhindern.

Von den 22 Senfsorten basieren 19 auf der Gelbsaat; Bei 3 Sorten wird zusätzlich noch Braun- und Schwarzsaaat vermahlen. Denn je dunkler und kleiner das Korn, desto schärfer wird das Endprodukt. Die Senfspezialitäten in Kleinhettstedt werden in vier Arbeitsschritten hergestellt: Zu Beginn wird die Saat in der alten Mühle gemahlen (Trockenvermahlung).

Anschließend wird angemischt und es findet die Nassvermahlung der Maische über den Stein statt. Zu guter Letzt wird abgefüllt und eingelagert bzw. ausgeliefert.

Die Kaltvermahlung stellt eine schonende Verarbeitungsweise dar, welche der Erhaltung der Inhaltsstoffe (ätherische Öle des Senfes) im Endprodukt dient. Bei Familie Morgenroth sind die alten Maschinen und konstant niedrigen Umdrehungszahlen, folglich niedrige Temperaturen, während der Verarbeitung der Garant für den Erhalt der Öle im Senf. Beim Verarbeitungsprozess ist darauf zu achten, dass unverzüglich nach Aufmahlen der Senfsaat, dass daraus entstehende Senfmehl mit Wasser angemischt wird. Senf besteht zu circa 30 % aus ätherischen Ölen, welche im besten Falle in vollem Umfang im fertigen Produkt enthalten sein sollen. Nur durch das Anmischen wird dieser

Für Thüringer gibt es nur eine Dreiecksbeziehung, die funktioniert:

Bratwurst, Brötchen & Senf

Laut Ulf Morgenroth „... ist alles Geschmackssache.“

Ölanteil im Senf gebunden und eine chemische Reaktion kommt in Gang, die Schärfe und Geschmack freisetzt.

Im Laufe der Jahre hat sich Ulf Morgenroth ein sehr gutes Netzwerk aufgebaut. Der Senf aus der Kunst- und Senfmühle Kleinhettstedt ist weit über die Thüringer Landesgrenzen hinaus bekannt und beliebt. Oftmals findet man die Produkte in Feinkostläden und kleineren regionalen Geschäften. Aber auch der Sprung über den großen Teich ist der Familie gelungen, denn das Unternehmen Zingerman's Delikatessen aus den USA wird mit dem Thüringer Produkt beliefert.

Sie sind auf den Senf gekommen? Dann statten Sie Familie Morgenroth einen Besuch ab. Bei einer Führung durch die Weizen- und Senfmühle erfahren Sie mehr über die historischen und technischen Besonderheiten der Mühle, sowie über die Produktion des Senfes.

Alle Informationen und die Kontaktdaten finden Sie unter: www.senfmuehle-thueringen.de

Einen kleinen Einblick in das Senfsortiment bekommen Sie auch in unserem Hotelshop.

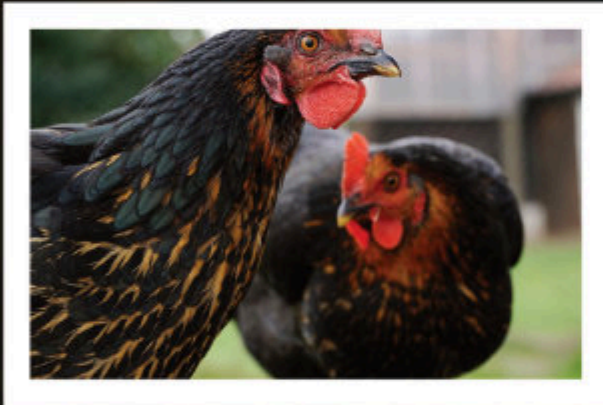


Wie das so das

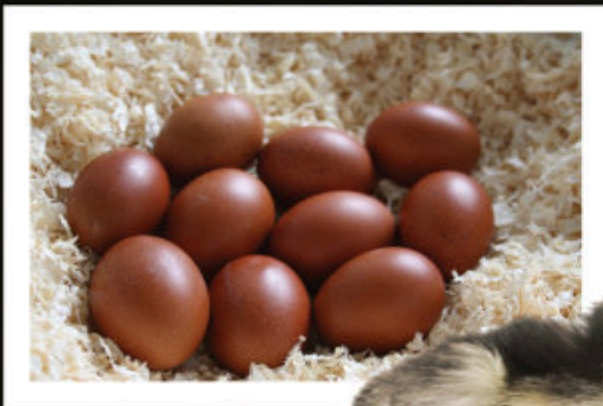
Sind Ihnen schon unsere beiden schwarzgefiederten Marans im Hühnergehege aufgefallen?

Die beiden hören auf die Namen Bonnie und Clyde, sind reinrassig und legen von all unseren Damen die wohl schönsten Eier. Dunkelbraun, wie aus Schokolade, sehen diese aus und manchmal kommt es vor, dass sie obendrein mit vielen Sprenkeln und Tupfen verziert sind.

Genau aus diesem Grund wurden die Beiden auch in unser Hühnerhotel aufgenommen. Mit den Araucanas, welche grüne Eier produzieren, und einigen Mischlingen haben wir somit immer einen ansehnlichen Farbenmix im Eierkorb.



Aber warum legen Hühner farbige Eier? Grundsätzlich entscheiden die Gene der Hennen, ob die Eierschale braun, cremefarbig, weiß, blau, oliv oder grün sein wird. Jede Hühnerrasse legt Eier immer in einer bestimmten Farbe. Anhand der Ohren lässt sich bereits im Vorfeld bestimmen, welche Farbe das Ei später haben wird.



So legen Hühner mit weißen Ohrenscheiben weiße Eier und Hühner mit farbigen Ohrenscheiben farbige. Unsere Mixe sind hier allerdings die Ausnahme. Hier lässt sich anhand der Ohrenscheibe, die sich kurz hinter den Augen befindet, nicht vorhersagen, welche Farbe die Eier haben.

Woher kommt die Rasse Marans eigentlich? So genau lässt sich das bei dieser alten Rasse nicht sagen. In der Nähe von der französischen Hafenstadt La Rochelle liegt das beschauliche Fischerdorf Maran.

In diesem kleinen Ort sowie der Umgebung entstand das Marans Huhn, welches auch federfüßiger Braunleger genannt wird. Vorläufer der Zucht sollen bereits in der Zeit zwischen dem 12. und 14. Jahrhundert stattgefunden haben, als die Region zu England gehörte.

Gezielt gezüchtet wurde in Frankreich frühestens ab dem Jahr 1876. 1914 wurden dann die ersten Marans als „Huhn aus der Gegend“ auf einer Ausstellung vorgestellt.

Als Hühnerrasse wurden Marans in Deutschland erst 1979 anerkannt. Meist werden hier zu Lande die Farbschläge schwarz-kupfer und gold-gesperbert gehalten.

Gern laden wir Sie ein, unsere beiden kennenzulernen. Meist zeigen Sie sich sehr lebendig, robust und selbstsicher. Sie sind oft die ersten, die neugierig schauen, ob das beste Leckerli abzustauben ist.



SÄFTE & NEKTARE VON FAHNER FRUCHT *gesund* TRINKEN

www.fahner-frucht.de



© fahnerfrucht.de

Fahner Frucht Handels- und Verarbeitings GmbH
99100 Gierstädt/Thüringen · Gewerbegebiet „Fahner Höhe“



Direkt das Beste!



Die Renaissance des Erfurter Weinbaus



Die sichtbare Wiederbelebung des „Kranz von Rebengrün“ – unweit der historischen Altstadt

Treffenderweise beschrieb ein Stadtchronist den Anblick von Erfurt des 13. Jahrhunderts: „Freundlicher noch lächeln uns zu die üppigen Rebengelände; sieht es doch aus, als lege sich fast ohne Lücke ein Kranz von Rebengrün um den äußersten Umring der Vorstädte, ...“

Der Ursprung des Weinbaus in Erfurt liegt im Mittelalter. Die Gesamtanbaufläche belief sich in der Blütezeit auf ca. 2.000 Hektar. Die Bedeutung des Weinbaus im Mittelalter bis hinein in das 19. Jahrhundert ist in Erfurt weitestgehend geschichtlich verloren gegangen. Die Weinkultur in Tradition ihrer ältesten Vorgängerstiftung von 1363 neu zu beleben, ist eines der erklärten Ziele der Vereinigten Kirchen- und Klosterkammer. Auf einem der historischen Innenstadt angrenzenden Flurstücke, der sogenannten „Pfaffenlehne“, wurde in der Vergangenheit schon Wein angebaut, davon zeugen die angrenzenden Straßen- und Flurnamen wie „An der Weinsteige“ oder „Zum Weinberg“.

In den Jahren 2020 bis 2022 wurden insgesamt 37.000 Reben auf einer Fläche von 7,6 ha gesetzt. Neben überwiegend Riesling, Chardonnay und Spätburgunder wachsen die Rebsorten Viognier und Goldmuskateller.



Der junge Weinbetrieb wird geleitet vom Oenologen Tom Andrä. Wo es um Experimentierfreude und Wein geht, ist der Winzer Tom Andrä nicht weit. Sein erklärtes Ziel: Die Kreation unnachahmlicher Bio-Weine mit Finesse, Eleganz, Tiefgründigkeit und einer Spur Überraschung. Der gebürtige Sachse hat bereits Jahre erfolgreich als Kellermeister u.a. im Saale-Unstrut-Gebiet gearbeitet, bevor er die Verantwortung für den Erfurter Weinberg übernahm. Unterstützt wird er dabei vom Winzergesellen Martin Juch.

Die künftige Flaschengärung für die Schaumweinherstellung findet im Felsenkeller des Erfurter Mariendoms statt, der Bau des neuen Weinkellers in der Nachbarschaft zum Weinberg ist in Planung.

Mit dem ersten Wein aus den ersten Trauben des Erfurter Weinberges heißt es nun: KUNST trifft WEIN. Kunst und Wein sind sich in vielerlei Hinsicht sehr ähnlich – sie verbinden Menschen. Kunstwerke der Künstlerin Thea Grün zieren die Etiketten der ersten vier Weine aus der Jungferlese vom Weinberg in Erfurt. Der Gedanke den ersten Wein mit Kunst zu verbinden kam sehr schnell, zumal auch zukünftig Werke von Künstlern und/oder Kunststudierenden über geplante Wettbewerbe Platz auf den Stiftungsetiketten finden sollen.

Getreu dem Motto „Dem Willen der Stifter folgend, der Zukunft verpflichtet“ soll auch der Wein künftig Stiftungsmittel für die gute Sache erwirtschaften.

Eine Kostprobe gefällig? Sie finden diese Weine bei uns im Restaurant, als auch im Hotelshop.

Fotos: Snapart



Zwischen den spitzesten DORNEN wächst die schönste

Rosenblütenerte in Thüringen – Traum der Direktvermarktung im Nebenerwerb

Sonnenaufgang über dem Rosenhof in Holzhausen in Thüringen, nahe Arnstadt. Seit 5:00 Uhr ist Antje Kochlett mit 3 Erntehelfern auf ihrer Damaszener Rosen Plantage unterwegs. 9:30 Uhr ist der Erntetag beendet. Die aufgegangenen Blüten mit den noch verdeckten Pollen haben besonders in der leichten Kühle des Sommermorgens und durch die Kälte der Nacht einen hohen Ölanteil. Ein Teil der Ernte wird noch am selben Tag in der hauseigenen Destille, nur mit Wasser und ohne Zusätze von Alkohol oder Konservierungsstoffen, zu einem hochwertigen Hydrolat verarbeitet. Es entsteht ein 100 % naturreines Rosenwasser mit einem Ölgehalt von nachweislich 0,04 %.

Das Thüringer Rosenwasser ist ein kulinarisches Blütenhydrolat, welches in der Küche für viele süße und herzhafte Kreationen verwendet wird. Es erfrischt und belebt in Getränken von Mineralwasser bis Rosencocktails. Die anderen Teile der Ernte erhalten in einem Trockenschrank die richtige Konsistenz zur Weiterverarbeitung. Die Diplom Gartenbauingenieurin verarbeitet die Rosenblüten weiter zu Produkten für ihren saisonal geöffneten Hofladen am Rande des Rosenfeldes.

Rose

Neben dem Thüringer Rosenwasser werden Rosenbonbons, -pralinen, Rosenblütentee, Liköre, Limonaden, Rosenbowle, Sirup, Fruchtaufstrich, Rosenzucker und Gewürzmischungen mit Rosenblättern angeboten.

Antje Kochlett hat mit ihrer Geschäftsidee eine besondere Nische gefunden. Der Rosenhof Holzhausen ist ein junges naturnah produzierendes Unternehmen. Die 48-Jährige ist chemisch-technische Assistentin für Umwelanalytik, Kauffrau für Groß- und Außenhandel und fand 2007 mit dem Abschluss als Diplom Gartenbauingenieurin die Berufung für ihr Leben. 5 Jahre arbeitete sie in einer Gärtnerei in Holzhausen und leitete die Direktvermarktung. Fuhr im Auftrag eines Kräuterhofes auf Märkte und kaufte 2010 einen halben Hektar Land am Fuße der Wachsenburg unweit der A4 entfernt. Nach Bodenanalysen, Aufzeichnungen zu Niederschlägen und Winden, pflanzte sie im Frühjahr 2017 2.000 Damaszener Jungpflanzen aus Bulgarien an. Eine sehr alte Rosensorte, welche durch ihren intensiven Duft beeindruckt.

2018 hatte sie erste Ernteerträge. Mittlerweile hat die Unternehmerin viele Freiwillige, die Sie in den 3 Wochen Erntezeit jeden Morgen ab 5:00 Uhr unterstützen.



Bis zu 400 kg Blüten kalkuliert die Rosenbäuerin pro Jahr als Ertrag ein. Die Pflege der 2.000 Damaszener Rosen übernimmt sie selbst. „Wir haben uns mit Bedacht dem kontrolliert biologischen Anbau verschrieben. Wir achten sorgfältig und aus Überzeugung auf Nachhaltigkeit, nicht nur in unserer Rosenkultur, sondern auch in der begleitenden Flora und Fauna.“ Sagt Frau Kochlett mit voller Leidenschaft und Lebensfreude über ihr Projekt.

Eine weitere Angestellte unterstützt die Eigentümerin des Rosenhofes beim Herstellen, Verpacken und Verkauf der Produkte. Antje Kochlett ist in der Region innerhalb der kurzen Zeit des Bestehens ihres Hofes gut vernetzt. Umliegende Geschäfte bieten ihre Rosenwaren an. Im Dezember hat sie selbst noch einen kleinen Manufakturladen in Plaue eröffnet. Hier können die Produkte immer mittwochs von 16:00 - 19:00 Uhr erworben werden, oder auch nach telefonischer Vereinbarung. In der Vorweihnachtszeit bespielt sie mit ihrem Sortiment einen Popup Store im benachbarten Arnstadt. Auf dem Erfurter Weihnachtsmarkt findet man ebenso das Thüringer Rosenwasser sowie ihre Spirituosen.



Anlässlich der Rosenblüterernte im vergangenen Jahr wurde erstmals gefeiert. Das Rosenhoffest begeisterte knapp 700 Gäste mit vielfältigen, regionalen Verkaufsständen, einer Rosenhoheit und der Gelegenheit eines einmaligen Dufterlebnisses in der Natur.

Derzeit nimmt sich Antje Kochlett für die Ernte der 400 kg Blüten eine Auszeit von ihrem Hauptjob als Zahnarztthelferin. Die Vision, von dem Rosenhof Holzhausen den Lebensunterhalt bestreiten zu können, hat sie fest als Ziel.

Alle Infos zum Rosenhof, die Öffnungszeiten und die Produkte finden Sie unter: www.rosenhof-holzhausen.de

Text: Pamela Brix



Rosenhof Holzhausen
Original
Thüringer Rosenwasser



Nicht Muuuuhh,
sondern...

MÄÄÄÄHHH

... so werden die fleißigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter täglich ab 4:00 Uhr auf dem Landhof Ziegenried in Dösdorf, bei Arnstadt, begrüßt. Denn wenn sich zu dieser Uhrzeit die meisten von uns noch zweimal umdrehen, beginnt bereits der Tag für das Melkpersonal und ca. 120 Milchschafe.

Wussten Sie, dass ein Schaf täglich bis zu 3 Liter Milch gibt? Milch, die im Anschluss direkt in der hauseigenen Käserei zu hochwertigen Produkten verarbeitet wird. Hier in der

Schafskäserei kommt alles frisch aus eigener Hand und Herstellung, Stichwort: regionale Direktvermarktung.

Käse, Wurst, Joghurt, Eis, aber auch Lamm-, Rind- und Schweinefleisch sowie verschiedene Wurstsorten sind nur einige der Produkte, die im Laden zu finden sind.

„Unsere Kunden verzehren und kaufen sehr bewusst. Produkte direkt vom Erzeuger konsumieren ist ein sehr präsent Thema und gewinnt wieder mehr an Beliebtheit. Dabei lässt sich keine Ziel- oder Altersgruppe festmachen“ – verrät uns die Dame aus dem liebevoll eingerichteten Hofladen. Schafmilchprodukte haben in den letzten Jahren an Popularität gewonnen und sind oft verträglicher als Kuhmilch.

Ein kurzer Blick in die Käsetheke verrät sofort die Vielfalt der Käsesorten, so durften wir vor Ort einige Hart- und Weichkäse probieren. Manche waren schon mehrere Monate gereift und somit eine richtige Delikatesse. Neben der Regionalität wird im Ziegenried auch auf Saisonalität geachtet. Dazu zählen beispielsweise Käse-Kreationen mit Bärlauch und Bockshornklee.

An warmen Tagen gilt der Landhof als beliebtes Ausflugsziel für Familien. Direkt am Geraradweg gelegen, lädt der Hof zum Verweilen ein. Mit Kinderspielplatz, Streichelzoo und leckerem hausgemachten Eis wird bei den kleinen Gästen gepunktet. Einige der Besucher kommen tatsächlich wegen der köstlichen Eissorten und den Süßkartoffelpommes mit selbstgemachtem Kräuterdip. Schoko, Vanille, Sanddorn-Holunder und Heidelbeer-Rum gehören zu den Favoriten.

Machen Sie sich selbst ein Bild von unserem langjährigen Partner und besuchen Sie bei Ihrem Aufenthalt auf Gabelbach den Landhof Ziegenried. Eine kleine Kostprobe der Produkte bekommen Sie bereits bei unserem Frühstück. Weitere Informationen und die Öffnungszeiten finden Sie unter: www.landhof-ziegenried.de



Mehr Raum für mehr Ruhe

Bob der Baumeister wie er im Buche steht

An einem Montag im Oktober 2023 finden wir uns in unserem SPA-Außengelände zusammen, es regnet. Ein Bagger rollt an. Kurz darauf ein halb fertiges Haus, ohne Fenster, ohne Türen, mit roten Klinkersteinen und ein paar Dachplanen. Hier soll noch vor Weihnachten der Rohbau für den neuen Ruheraum unseres SPA & Wellnessbereichs geschaffen werden. Es müssen Baumwurzeln entfernt, Flächen geebnet, neue Zäune gesetzt und Anschlussleitungen in die Erde gebracht werden. Ein Kamin soll für Gemütlichkeit und Wärme sorgen; Viel stimmungsvolles Licht wünschen sich die Betreiber. Ob alles klappt wie geplant, hängt vom Wetter, der Materialbeschaffung und vielen Handwerkern ab. Im Sommer 2024 sollen ja hier schließlich 30 Gäste einen Platz der Ruhe und Entspannung genießen können.

Mit vereinten Kräften mehrerer Handwerkerzünfte wird unser Traum vom Entspannungstempel langsam Wirklichkeit. Radlader, Steinschneider und ein Baugerüst werden benötigt.



Jede freie Minute wird auf der Baustelle gewerkelt in Zunftthose, Engelbert-Strauss-Jacke und Sicherheitsschuhen. Erst einmal den Betonmischer anschmeißen, schnell noch eine Schaufel Zement und Wasser hinein. Der Putz muss dran! Das Wetter passt gerade, immer dieser Druck. Dazwischen auch mal eine technische Pause, eine Stärkung wartet in Form des Pausenbrottes und einer Tasse Kaffee. Nachdem man kurz die nächsten Arbeitsabschnitte besprochen hat, geht's weiter, immer gemäß unserer Vision: „Schön wird's“.

Unsere Hauseigentümer Peter Schulz verfolgt jeden Schritt mit prüfender Genauigkeit. Ohne seine Unterstützung wären die Kosten immens, nun, da die Preise für Blech, Holz, Dachpfannen, Kabel und Beton drastisch gestiegen sind. Im wöchentlichen Austausch reift noch die eine oder andere Idee heran, die bei der Umsetzung noch mit einfließen soll. Den Handwerkern treibt es den Schweiß auf die Stirn.

An Ostern ist es soweit und der Bau steht, die Fenster und das anthrazitfarbene Dach vollenden ihn, der Beton ist trocken und die Fußbodenheizung kann verlegt werden. Alle haben ein paar Tage Zeit durch zu atmen, bevor es an die Außengestaltung der Fassade und des Geländes geht. Nicht nur das wird eine Herausforderung, jetzt gilt es auch besondere Rücksicht auf unsere Gäste zu nehmen, die während Ihres Besuchs schon den Außenbereich nutzen.

Das Ziel rückt in Sicht und nach und nach ist immer mehr Innenausbau angesagt. Bevor die Verkleidung und die abgehängenen Decken befestigt werden, müssen alle Kabel zu Leuchten, LED-Lichtleisten und Steckdosen gezogen sein. Auch das läuft nach Plan, da bleibt sogar Zeit für die ein oder andere Kaffeepause.

Für uns bleibt dann zum Schluss noch der letzte Schliff und die Feinarbeit übrig. Stoffe, Liegen, Sessel und Lampen müssen wohlüberlegt ausgesucht werden. Der schönste und ehrlichste Lohn für den Fleiß, Aufwand und das Engagement der Familie Schulz ist, wenn unsere Gäste bald im neuen Ruheraum entspannen und sich an diesem Ort auf Gabelbach wohl fühlen.

An dieser Stelle möchten wir im Namen aller Mitarbeiter des Hotels ein ganz großes Dankeschön an alle Beteiligten aussprechen.

Und Sie, liebe Gäste, laden wir hiermit herzlich ein, sich während unseres Bergwiesenfestes am 1. September 2024 von der handwerklichen Umsetzung des Raumes zu überzeugen und einen ersten Blick in die neue Räumlichkeit zu werfen.

Markplatz des Genusses

Jeden
Sonntag
im August

Grill & BBQ-Lunch

... auf der Sommerterrasse

Von 12:00 Uhr - 14:00 Uhr inklusive
Sommer-Bowle und Kaffee



23. Sept
bis
06. Okt

O'zapft is...!

Schmankerl zur
Oktoberfestzeit

Die deftige süddeutsche Küche bei uns
zu Gast: Weißwurst, Haxe, Leberkäse,
Brezel, Weißbier & Gin Quitte



Auf der Jagd nach dem besten Stück

Wildwochen auf Gabelbach

Entdecken Sie wunderbares Wildbret
während unserer Wildwochen, welches
direkt vor unserer Haustür in seinem
natürlichen Lebensraum heranwächst



08. Okt
bis
24. Okt

Grünkohlzeit ist Kohldampfzeit!

Mit Volldampf voraus in die
Grünkohlwochen!

Unser Grünkohl-Casanova kocht deftige
Grünkohlgerichte mit reichhaltigen
Beilagen nach Großmutter's Art



27. Okt
bis
10. Nov

11.
November

Martinsgans

Traditionelles Martinsgans-
essen. Hier gibt's Gans ohne Ende

Unsere Öfen laufen heiß - Ganz viel
Gans nach Ihrem Geschmack - Ganz
schön lecker!



Advents-Lunch

Eine schöne Bescherung

Jeden Sonntag erwarten wir Sie mit
abwechslungsreichen Gerichten und auf
die Weihnachtszeit abgestimmten
Köstlichkeiten an unserem Lunch-Buffer
von 12:00 - 14:00 Uhr inkl. Orangensaft
und Kaffee



Jeden
Sonntag
im Advent

Innen bitte

BLUTIG

Was haben Napoleon Bonaparte und das schmackhafte Bœuf Stroganoff miteinander zu tun?

Bœuf Stroganoff, erstmals 1891 in den Kochbüchern erwähnt, ist auch als Filet Stroganow bekannt. Das Fleischgericht geht auf die Dynastie der Stroganows zurück, die vom 15. bis zum 20. Jahrhundert regierte. Bekannt wurde diese durch die Feldzüge mit Napoleon, die sich besonders durch die Erschließung Sibiriens verdient gemacht haben.

Die Stroganows galten als Feinschmecker und viele Gerichte oder Modetrends in französischen Clubs erhielten den Zusatz à la Stroganoff. Der wahre Erfinder des Fleischgerichtes wird wohl ein Koch gewesen sein, der eines Tages entdeckte, dass gelagertes Fleisch aufgrund des Dauerfrostes in Sibirien so festgefroren war, dass es nur in hauchdünnen Scheibchen geschnitten werden konnte. Eine Eigentümlichkeit, die dem Gericht neben den typisch östlichen Gewürzen bis heute eine besondere Geschmacksnote verleiht.

Zur Zubereitung werden die Filetspitzen in feine Streifen geschnitten und kurz, bei hoher Hitze in geklärter Butter sautiert. Das Fleisch sollte innen noch blutig sein. Nach einer Ruhezeit werden die Fleischspitzen mit dem absetzenden Fleischsaft in einer separat zubereiteten Sauce geschwenkt. Die Sauce besteht aus goldgelb angebratenen Zwiebeln oder Schalotten, Sauerrahm sowie Demi Glace. Abgeschmeckt wird mit Senf und Zitronensaft. Nach Zugabe des Fleisches darf die Sauce nicht mehr aufkochen, da das Fleisch zäh werden würde. Das Bœuf Stroganoff ist daher sofort zu servieren.

Heutzutage gibt es darüber hinaus diverse Abwandlungen dieser Rezeptur, in denen Gewürzgurken oder sautierte Champignons der Sauce zugesetzt werden.



Pavel Alexandrovich Stroganov



DER BERG RUFT

zum 9. Mal!



Sonntag

1. September 2024

Dank der zahlreichen Unterstützung unserer Gäste geht unser jährliches Bergwiesenfest dieses Jahr schon in die neunte Ausgabe & bald ist es wieder soweit! Getreu nach unserem Motto „Genuss, Kultur und Natur“ laden wir Sie am 1. September 2024 wieder herzlich zu uns nach Gabelbach ein.

Freuen Sie sich auf regionale Händler, Handwerker und Künstler, sowie Schmuck- und Keramikdesigner – hier ist für jeden Geschmack etwas geboten. Stöbern Sie zwischen den Ständen, genießen Sie ein leckeres Eis und erwerben Sie das ein oder andere Haus- oder Handgemachte.

Auf unserer Genussmeile werden sicherlich alle Besucher auf ihre Kosten kommen. Neben den traditionellen Hauptakteuren Bratwurst und Brätel, gibt es ein leckeres Sonntagsgericht, etwas Herzhaftes aus dem Suppentopf und noch viele weitere Leckereien aus der Gabelbach-Küche.

Und wer danach noch etwas Süßes mag, ist am Kuchenstand bestens aufgehoben.

Unser Shuttle-Bus vom IOV Ilmenau sorgt, jeweils von Ilmenau zum Hotel und zurück, ab 10.00 Uhr und nach Verfügbarkeit für eine entspannte An- & Abreise.

Weitere Highlights und Programmpunkte werden wir Schritt für Schritt enthüllen. Gerne können Sie uns auf Facebook und Instagram folgen und somit über alle Gabelbach-News auf dem Laufenden bleiben.

Merken Sie sich schon heute den 1. September für unser Gabelbacher Bergwiesenfest vor und verbringen Sie gemeinsam mit uns einen erlebnisreichen Spätsommertag in unserem Hotelpark.

Wir freuen uns auf Sie!



In einem Schloß aufwachsen und leben, das hat sich als Kind sicher auch der Eine oder Andere von Ihnen gewünscht. Familie Buchholz hat sich diesen Traum im Jahr 2015 erfüllt und Schloß Eichicht erworben. Insgesamt vier Jahre wurde es anschließend in Bauabschnitten denkmalgerecht saniert. Heute dient das Schloß der Familie unter anderem als Wohnsitz. Bei unserem Besuch stellte der Besitzer Max Buchholz die Schloß Eichicht Vita und Philosophie vor. Denn die Kombinationen aus Kulturdenkmal, Wildbretmanufaktur mit Hofladen, Online Shop und Jagdschule ist etwas ganz Besonderes.

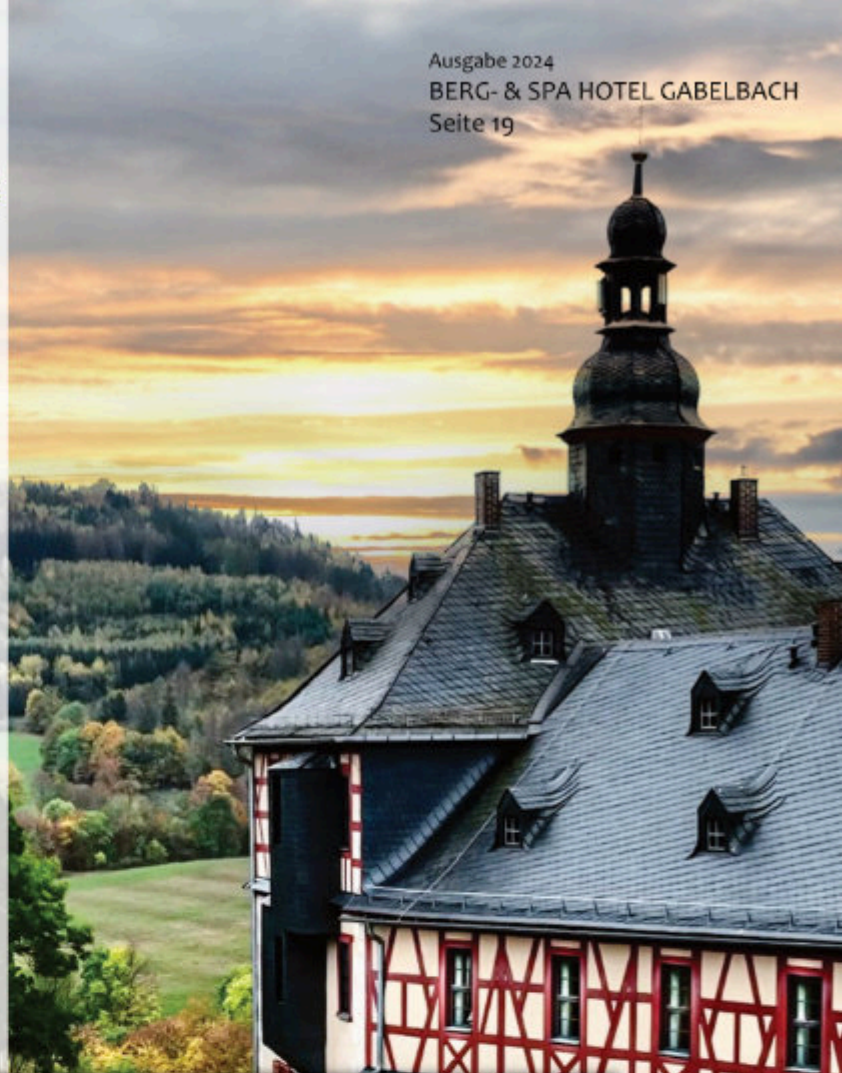
2020 haben Max Buchholz und seine Frau Catharina die Schloß Eichicht GmbH & Co. KG gegründet, um wirtschaftliche Betriebe aufzubauen, damit zukünftige Überschüsse das Kulturdenkmal mit erhalten. Den Anfang machte der Wildbretbetrieb. Dr. Catharina Buchholz und Max haben sich dem Wildfleisch versprochen – ein Hochgenuss der Natur. „In einer Zeit, in der das Ausmaß der intensiven Tierhaltung mit den Folgen für Umwelt, Ressourcen, Wirtschaft, Mensch und Tier immer deutlicher wird, wollen wir den Markt für gesundes und nachhaltiges Fleisch öffnen.“ Das Ziel des Wildbrethandels ist, eine Alternative gegenüber den industriell hergestellten Fleischwaren anzubieten. Sowohl im Online Shop, als auch im Hofladen finden Sie daher eine breite Produktpalette an natürlichen Wurst- und Fleischwaren aus Wild.

Außerdem beherbergt das mittelalterliche Ensemble eine Jagdschule in einem topmodernen Umfeld. Bis zu 20 Teilnehmer können pro Kurs ihr „grünes Abitur“ absolvieren. Geht man einen Schritt aus dem Schulungsgebäude, steht man direkt im Revier. Hier kommen neben jagdbarem Schwarz- und Rehwild auch Muffel- und Rotwild sowie Fuchs, Feldhase, Dachs und Waschbären vor. Für Teilnehmer, die einen längeren Anfahrtsweg hinter sich haben, stehen auch Übernachtungsmöglichkeiten direkt im Schloss zur Verfügung.

Und wer auf der Suche nach einer außergewöhnlichen Location für eine Trauung ist, wird auf Schloß Eichicht ebenfalls fündig. Verbringen Sie hier den wichtigsten Tag Ihres Lebens und genießen Sie unvergessliche Stunden in einzigartiger Kulisse.

Das Schloß und seine Ländereien sind sehr facettenreich und bieten einen Ort zum Wohlfühlen. Wir freuen uns über den Kontakt zu Familie Buchholz und wünschen für die bevorstehenden Pläne alles Gute. Alle Informationen zu Schloß Eichicht finden Sie unter:

www.schloss-eichicht.de



Im Wildrausch



Seit 2019 hat sich die Firma WILDRAUSCH unter der Führung von Gründerin und Inhaberin Christine Rauch einen Namen gemacht, indem sie Produkte wie Brunnenkresse-Pesto, Brunnenkresse-Giersch-Salz und Brunnenkresse-Kräcker herstellt.

Eine weitere wegweisende Entscheidung ist ab diesem Jahr die Zusammenarbeit mit der Lebenshilfe Egendorf, im Weimarer Land. Diese Partnerschaft ermöglicht es, Produkte in Lohnfertigung herzustellen und gleichzeitig Menschen mit Behinderungen berufliche Möglichkeiten zu bieten.

Doch WILDRAUSCH ist mehr als nur ein Unternehmen, das gesunde und schmackhafte Produkte herstellt. Es ist das Ergebnis der Leidenschaft und Vision von Christine Rauch, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, das Wissen über essbare Wildpflanzen für alle leicht zugänglich zu machen.

Christine Rauch geht weit über die Produktion hinaus und bietet verschiedene Bildungsformate an, um Menschen mit der Welt der essbaren Wildpflanzen vertraut zu machen. Ihr Angebotsspektrum reicht von zweistündigen Sammelspaziergängen über dreistündige Zubereitungskurse bis hin zu mehrtägigen Workshops. Darüber hinaus ist sie eine gefragte Rednerin und hält Vorträge über die vielfältigen Möglichkeiten und Vorteile des Verzehrs von Wildpflanzen.

Die Reichweite von Christine Rauchs Mission erstreckt sich weit über ihre eigenen Veranstaltungen hinaus. Aktuell läuft eine Serie auf Antenne Thüringen im Rahmen des Gartentipps bei Jens May, in der sie ihr Wissen über essbare Wildpflanzen mit einem breiten Publikum teilt.





Zudem war sie bereits in verschiedenen Fernsehshows und Sendungen als Expertin für essbare Wildpflanzen zu Gast, darunter der mdr Garten, mdr um 4, Hauptsache gesund, ZDF Volle Kanne, SAT1 Frühstückfernsehen sowie den Talkshows RIVERBOAT und dem Fernsehzimmer Suhl.

Das ultimative Ziel von Christine Rauch ist es, dass alle Menschen das Wissen erlangen, das ihnen ermöglicht, die natürliche Vielfalt von Wildpflanzen wie Löwenzahn, Brennnessel, Gänseblümchen und Giersch in ihre Ernährung zu integrieren. Mit ihrer Kunstfigur Survival Siglinde begeistert sie aktuell über 60.000 Follower auf Instagram. Das Gundermann Video wurde bereits 4,8 Millionen Mal angeschaut. Das Interesse motiviert sie weiter!

Mit ihrer leidenschaftlichen Hingabe und ihrem unermüdlichen Engagement ist sie auf dem besten Weg, die Welt dazu zu inspirieren, die Schätze der Natur zu entdecken und zu genießen.

Bleiben Sie gespannt und wild! Ob in Erfurt, Bad Langensalza, Bad Mergentheim oder Hamburg, mit dem Gutscheincode "Bergpost10" erhalten Sie 10 % Rabatt auf die Buchung eines WILDRAUSCH-Kurses.

Mehr Informationen finden Sie unter:
www.wildrausch.de und bei Instagram @wildrausch



*Rezept Douglasen-Tee:
Die Zweige 20 Minuten auskochen,
bis ein rötlicher Ton entsteht. Wer lieber
ein erfrischendes Getränk mag, kann den
Tee erkalten lassen und mit etwas
Ahornsirup gesüßt den Tee mit
Sprudelwasser oder Prosecco aufgießen.*





Was bedeutet es, Teil unseres Azubi-Teams zu sein? In diesem Artikel der Bergpost soll der Fokus auf unsere Nachwuchskräfte des Berg- und SPA-Hotel Gabelbach gelegt werden, die für uns ein unerlässlicher Teil der Hotel-Familie geworden sind.

Auf Gabelbach kann man täglich die Dynamik und Vielfalt erleben, die unser Team auszeichnet. Neben dem für die Ausbildung notwendigen, stetigen Lernprozess hat man die Möglichkeit, das Gästelerlebnis mitzugestalten. Als Auszubildender in der Hotellerie ist jede Erfahrung eine Gelegenheit zum Lernen und Wachsen. Beginnend bei den ersten Tagen der Ausbildung, die wohl für alle am herausforderndsten sind, bis hin zum Alltag im Betrieb. Jeder Erfahrung gestaltet unsere berufliche und persönliche Entwicklung.

Das wichtigste Ziel, das das gesamte Team verfolgt, ist, allen Gästen einen erstklassigen Service & Gastgeberqualitäten zu bieten, bei dem die einzelnen Bedürfnisse der Gäste an erster Stelle stehen. Jeder Tag bringt dabei neue Aufgaben mit sich, sei es ein Zustellbett auf der 3. Etage, Rücksicht auf eine Lebensmittelunverträglichkeit eines Gastes oder auch ein Blumenstrauß auf dem Frühstückstisch zum Hochzeitstag. Um diese Herausforderungen meistern zu können, sind vor allem Teamarbeit und direkte Kommunikation erforderlich. Als angehende Hotelfachkraft erhält man Einblick in die unterschiedlichen Abläufe aller verschiedener Abteilungen, ob nun vom Empfang über das Housekeeping bis hin zur Küche. Auch den angehenden Köchen und Restaurantfachleuten wird es auf Gabelbach sicher nicht langweilig. Es ist Fingerspitzengefühl gefragt: Nicht nur beim direkten Kontakt mit dem Gast im Restaurant – der so unterschiedlich und individuell wie jeder Gast selbst ist – sondern auch im Umgang mit den hochwertigen, regionalen

„Entwickle eine Leidenschaft fürs Lernen und du wirst niemals aufhören zu wachsen.“

Anthony J. D'Angelo

Lebensmitteln, die in unserer Küche stets zu köstlichen Menüs und Buffets verwandelt werden. Und damit wir immer wissen, mit „Was“ wir es zu tun haben, lernen wir unsere regionalen Lieferanten und Erzeuger persönlich kennen. „Weinseminare und Besuche bei Lieferanten und regionalen Erzeugern runden die Ausbildung ab, schärfen unsere Verkaufsargumente und Produktkenntnis. So besuchten wir beispielsweise schon die Metzgerei in Oberweißbach und kürzlich gab es ein Weinseminar (natürlich mit Kostprobe) für einige von uns.“ (Lara E.)

Eine entscheidende Rolle im Lern- und Arbeitsprozess nehmen unsere Ausbilder ein. Ihre Aufgabe ist es, ihr Wissen und ihre Erfahrungen zu teilen. Sie unterstützen uns bei der Bewältigung von kniffligen Aufgaben, lassen uns aber auch erst einmal den Versuch, von alleine eine Lösung zu finden. Wir werden immer wieder ermutigt, unser Potenzial auszuschöpfen, um auch schwierige Situationen selbstbewusst meistern zu können.

„Die Ausbildung im Berg- und SPA Hotel Gabelbach ist für uns voller Möglichkeiten sowohl für unser persönliches als auch späteres berufliches Wachstum. Es gibt viele verschiedene Positionen und Bereiche im Haus & nie sind Arbeitsabläufe gleich, was den Arbeitsalltag herausfordernd, aber auch spannend macht. Der Wechsel zwischen den verschiedenen



„Abteilungen ermöglicht mir immer wieder Neues zu lernen, meine Interessen auszubauen und meine Fähigkeiten in verschiedenen Bereichen unter Beweis zu stellen.“ (Lara E.)

„Als angehende Hotelfachfrau lerne ich das Hotel in verschiedenen Abteilungen kennen und kann dabei meine Stärken testen und mich weiterentwickeln. Durch die Abwechslung zwischen Berufsschule und Arbeit kann ich das Erlernte direkt in die Praxis umsetzen. Mein persönliches Ziel ist es, die Ausbildung mit Ehrgeiz und Freude abzuschließen, um damit eine berufliche Sicherheit zu erlangen.“ (Laura M.)

„Ich entschied mich für GABELBACH, da ich das Haus schon seit Kindheitstagen kenne. Ich fühlte mich sofort wohl und merkte schnell, dass hier Teamwork und Spaß an der Arbeit großgeschrieben werden. Ich bin mehr als dankbar, meinen Berufsweg hier starten zu dürfen, und genieße es jeden Tag aufs Neue in Gästekontakt zu treten. Nach der Arbeit verbringe ich meine freie Zeit gerne im hoteleigenen Schwimmbad oder im Fitnessraum & lasse den Abend entspannt ausklingen.“ (Lara G.)

„Da ich ein sehr kreativer Kopf bin und mir der Umgang mit Lebensmitteln viel Freude bereitet, entschied ich mich für eine Ausbildung zur Köchin. Ich lerne täglich dazu und freue mich darauf, ein Teil des Gabelbacher Küchenteams zu sein, das dafür sorgt, die Hotelgäste mit kulinarischen Highlights zu begeistern.“ (Ronja)

Nach 2 Tagen Praktikum, wusste ich, dass ich im Berg & SPA Hotel eine Ausbildung zum Koch machen will. Ich habe mich gleich in der Küche wohl gefühlt. Mit einer Ausbildung auf Gabelbach kann man nichts falsch machen, da ist auch in stressigen Situationen immer Spaß und gute Laune angesagt.“ (Veit S.)

„Im BERG & SPA HOTEL GABELBACH ist mein Ausbildungsalltag voller aufregender Momente. Jeden Tag lerne ich etwas Neues über die Hotellerie, sei es im Restaurant oder im Housekeeping. Das Team ist super nett und hilfsbereit, ich fühle mich wie ein Teil der großen Hotel-Familie. Auch wenn es manchmal stressig ist, macht mir die Arbeit hier richtig Spaß. Ich freue mich darauf, noch mehr über das Hotelgewerbe zu lernen und dazu beizutragen, unseren Gästen unvergessliche Erlebnisse zu bieten.“ (Amelie W.)

„Kurz nach Beginn meiner Ausbildung erhielt ich die Möglichkeit mein bisheriges Hobby der Imkerei in unserem Hotelpark weiterzuführen. Gemeinsam mit Herrn Motter kümmere ich mich neben der Arbeit in der Küche um unsere Bienenvölker und trage mit unserem eigens geernteten Waldhonig zur Produktvielfalt unseres Shops sowie zum Frühstücksbuffet unserer Gäste bei. Mein Wunsch für die Zukunft im Hotel Gabelbach ist, die Ausbildung zum Küchenmeister abzuschließen und bald selbst als qualifizierter Ausbilder tätig zu werden.“ (Ben S.)

Die Ausbildung im Berg & SPA Hotel Gabelbach ist mehr als nur ein Job – es ist eine Reise des persönlichen und beruflichen Wachstums. Wir freuen uns, unsere Nachwuchskräfte auf dieser zu begleiten und schauen der bevorstehenden, gemeinsamen Zeit gespannt entgegen.

Glückssträhnen stehen jedem!

Sie haben unsere Hauszeitung aufmerksam gelesen? Dann stellt das nachfolgende Rätsel kein Problem für Sie dar. Machen Sie mit und haben Sie die Chance, einer unserer Gewinner zu werden.

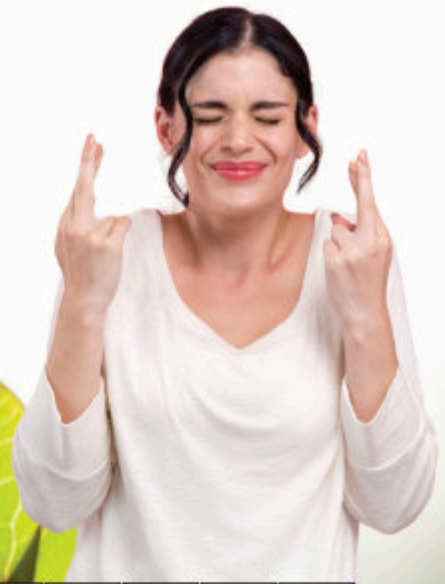
Senden Sie das Lösungswort bis zum 31.10.2024 per Mail an:

gewinnspiel@gabelbach.com

Unter allen Einsendungen mit dem korrekten Lösungswort verlosen wir 1x einen "Gabelbacher Kurzurlaub" für 2 Personen, 1x einen Gutschein für unseren Sonntags-Lunch für 2 Personen und 1x einen Gutschein für 4 Stunden Aufenthalt im Gabelbach SPA für 2 Personen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Rätseln und drücken Ihnen die Daumen.

Ihr Team vom Hotel Gabelbach



6 5 3 6

9 8 4 10 11 12

7 5 4 2 2 8

10

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

1

Horizontal ▶

- (2) Von welcher Band ist anfänglich die Rede?
- (4) Der "Flat White" ist der große Bruder vom?
- (6) In welchem Monat findet unser Bergwiesenfest statt?
- (7) Was isst man, außer Pfannkuchen, traditionell am 11.11.?
- (10) Auf was hat sich Christine Rauch spezialisiert?

Vertikal ▼

- (1) Am Fuße welcher bekannten Thüringer Burg wächst die Damaszener?
- (3) Wie heißt die kleine Kaffeerösterei in Arnstadt?
- (5) Wie wird das Weinanbaugebiet in Erfurt genannt?
- (8) Wie heißt eines unserer Marans?
- (9) Auf welcher Saat basieren die meisten Senfsorten aus Kleinhettstedt?