

G  
★ ★ ★ ★ ★  
*Gabelbacher*  
**Bergpost**

Ausgabe: Jubiläumsausgabe 2021



1911 - 2021

110 Jahre Gabelbach

JUBILÄUMSAUSGABE

  
BERG & SPA HOTEL  
**GABELBACH**  
GENUSS · KULTUR · NATUR



## ES WAR EINMAL...

Hergeleitet wird der Name vom althochdeutschen gabala bzw. dem mittelhochdeutschen „gabele“ (Gabel). Vermutlich wird dabei auf den gabelartigen Wasserlauf angespielt. Der Gabelbach ist ein rechter Nebenfluss der Ilm in Thüringen. Er entspringt am Gabelbachkopf auf der Herzogröder Wiese. Das Tal wird im Osten vom Lindenberg und im Westen vom Kickelhahn begrenzt.

Der Bach schlängelt sich durch das Gabelbachtal. Im Tal verläuft auch die Landesstraße von Ilmenau nach Neustadt am Rennsteig, wo in den 1920er- und 1930er-Jahren die sogenannten Gabelbachrennen stattfanden. Dazu in unserer nächsten Ausgabe mehr.



1942 arrestierten es die Nationalsozialisten und verbannten unter anderem den niederländischen Premierminister Hendrikus Colijn im abgelegenen Berghotel Gabelbach, welches er nicht verlassen durfte. Begleitet wurde er dabei von seiner Frau. Jedoch konnte er sich innerhalb des Hauses recht frei bewegen und verbrachte dort seine letzten Lebensjahre in Gefangenschaft, bevor er 1944 an einem Herzinfarkt starb. Am 6. Oktober 2006 wurde ihm zu Ehren ein Gedenkstein auf dem Hotelgelände aufgestellt.

Nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges diente es als Erholungsheim des Zentralkomitees der SED und war nicht mehr der Öffentlichkeit zugänglich. Auch ausländische Staatsgäste brachte die SED hier unter.



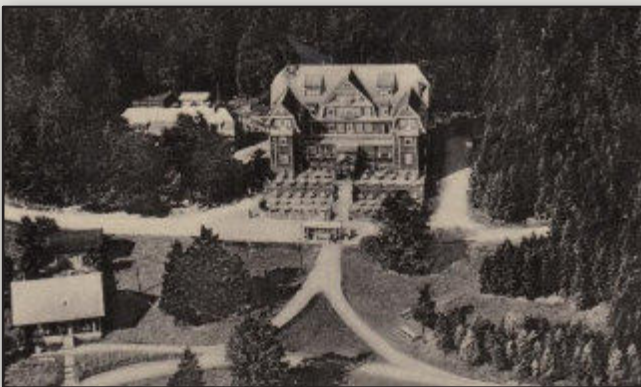
Die Planungen zum Bau eines Hotels im Gabelbachtal wurden bereits 1909 von der Staatsregierung Sachsen-Weimar-Eisenachs begonnen. Bald darauf begannen die Bauarbeiten, die 1911 mit der Grundsteinlegung starteten und 1912 beendet werden sollten. Es diente fortan gehobenen Gesellschaftsschichten als Sommersitz oder im Winter als Sporthotel.







## 110 JAHRE GABELBACH



In seiner Nachbarschaft befinden sich das Jagdhaus Gabelbach und der Kickelhahn. Das Jagdhaus Gabelbach ist eine Station des Gothewanderweg Ilmenau–Stützerbach. Dieses wurde 1783 errichtet.

Bauherr war Herzog Carl August von Sachsen-Weimar-Eisenach. Es trägt spätbarocke Züge, ist aber ein eher schlichter Bau. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts wurde das Haus oftmals von Johann Wolfgang von Goethe besucht, der hier unter anderem naturwissenschaftliche Studien durchführte. Näheres finden Sie auf unsere Internetseite unter Natur & Region „Auf den Spuren Goethes“

Das Jagdhaus Gabelbach diente später auch für Treffen der Gabelbach-Gemeinde, der Schriftsteller wie Joseph Victor von Scheffel, Friedrich Hofmann, Rudolf Baumbach oder Theodor Fontane angehörten.

1990 kaufte der Nürnberger Unternehmer Karl Gaydoul das Hotel und machte es wieder für die Öffentlichkeit zugänglich. Seit 1998 gehörte es vorübergehend der Vereinigung Romantik Hotels an und war unter dem Namen „Romantik Berg- und Jagdhotel Gabelbach“ bekannt.

Das Hotel wurde am 1. November 2011 vom heutigen Betreiber, dem Gräfenrodaer Unternehmer Peter Schulz übernommen und im Jahr 2013 umfassend saniert sowie modernisiert. Ende November 2013 wurde es wiedereröffnet. Die Eigenbezeichnung lautet seit 2019 Berg- und Spa Hotel Gabelbach.



Bei einem Besuch von Großherzogin Maria Pawlowna entstand 1852 die Idee, auf dem Kickelhahn einen Aussichtsturm zu errichten, welche drei Jahre später verwirklicht wurde.

Erfahren Sie mehr über die Geschichte des Hauses und der Umgebung in unserer nächsten Ausgabe.





## DIE ZARTESTE VERSUCHUNG SEIT ES RINDVIECHER GIBT



### Fleischeslust

Der Lavasteingrill ist heiß, Flammen züngeln zischend zwischen den Rillen hervor und ein gutes Stück Rindfleisch wartet auf seine Verwandlung zu einem exquisitem Stück Lebensfreude und Genuss.

Kenner und Liebhaber von Kurzgebratenem wissen, dass Sie aus der Gabelbach Küche schon lange ein gutes Steak serviert bekommen. Natürlich werden Sie auch weiterhin hier und da in diesen Genuss kommen. Doch mit unserem neuen „Gut Gabelbach“ werden wir für das Fleisch eine perfekte Bühne schaffen.

### Was ein gutes Steak ausmacht.

Ein Steak auf den Punkt zu grillen erfordert mehr als nur eine gute Ausrüstung. Neben vielen Faktoren ist es jedoch ganz besonders der Respekt und die Hingabe zum Produkt selbst. Bei jedem Steak halten wir uns vor Augen, dass es sich um ein Produkt der Natur handelt. Es muss eine Ehre sein ein gut abgehangenes und marmoriertes Steak zuzubereiten. Man darf nie vergessen, was alles dazu gehört, um am Ende ein hervorragendes Produkt so veredelt zu haben, dass es bei unseren Gästen ein kulinarisches Erlebnis wird.

Zusätzlich dazu muss viel beachtet werden. Sowohl die Temperatur des Grills, als auch des Fleisches selbst ist ein wichtiger Aspekt. Die Aufzucht, Haltung und Fütterung wird sich in der Qualität am Ende auf dem Teller des Gastes widerspiegeln. Wir sind immer stolz, wenn wir es geschafft haben, den Anforderungen unserer Gäste, aber auch den landwirtschaftlichen Betrieben und ihren Produkten gerecht zu werden.



## DA KOMMT WAS AUF SIE ZU

### Aus unserem Blockhaus wird das „Gut Gabelbach“

Einst als Zelt für Festlichkeiten entstanden, wurde das Blockhaus bald darauf ein fester Bestandteil unseres Angebotes. Mit massiven Holzwänden und einem rustikalen und doch edlem Look bot das Blockhaus bis Ende des Jahres 2021 vielen Familien, Vereinen und Firmen eine einzigartige Location für ihre Feierlichkeiten.

Wenn unser Blockhaus nun zu „Gut Gabelbach“ wird, wird sich daran nicht viel ändern. Weiterhin möchten wir Ihnen dort ein passendes Ambiente für ihre Veranstaltungen bieten.

Darüber hinaus werden wir das „Gut Gabelbach“ zu der Bühne machen die wir benötigen um unseren Gästen noch mehr kulinarische Abwechslung bieten zu können. 2022 eröffnen wir das „Gut Gabelbach“ und laden Sie ein das perfekte Steak, die beste Pizza aus dem Steinofen, ausgesuchte Weine und edle Spirituosen zu genießen.



Freuen Sie sich auf unser „neues“ Blockhaus - das „**Gut Gabelbach**“ und genießen Sie unvergessliche Momente auf dem Hausberg mit Blick über den Thüringer Wald.

In der nächsten Ausgabe werden wir Ihnen einen kleinen Vorgeschmack geben, was Sie alles in und um unser Gut Gabelbach erwartet. Seien Sie gespannt.



GUT GABELBACH



## DIE RENAISSANCE DES ERFURTER WEINBAUS

### Das Projekt

Dass Wein aus Erfurt vom Mittelalter bis in die Renaissance mal in aller Munde war, weiß heute kaum noch jemand. Schade eigentlich, denn die Bekömmlichkeit des mittelhüringischen Exportschlagers hatte man bis nach Hamburg hoch gelobt und geliebt. Die Vereinigte Kirchen- und Klosterkammer Erfurt will diese alte Tradition mit dem Wein KRANZ VON REBENGRUEN wieder zurück in die Landeshauptstadt holen und damit ein Stückchen Geschichte und Kultur wiederbeleben.

Doch das ist nicht der einzige Grund, warum die Stiftung anno 2020 ein neues Weingut begründete: Der wohlhabende Erfurter Bürger und Ratsherr Dietrich von Topfstedt übereignete 1363 dem Zisterzienserinnenkloster im Brühl einen großen Weingarten und sein ganzes Gut im unweit gelegenen Schmira. Die Topfstedt'sche Brotspende ist die älteste nachweisliche Stiftung der Vereinigten Kirchen- und Klosterkammer. So schließt sich nun der Kreis aus Ursprung und Gegenwart – Geschichte und Zukunft!



### Die Historie

KRANZ VON REBENGRUEN. Dieser poetische Name, der beinahe wie ein echter klingt, trifft die Bedeutung des Weines für Erfurt und die Vision seiner Renaissance wie kein anderer. Der Weinanbau war fester Teil der Lebensart, des Alltags der ErfurterInnen und des Stadtbildes. Im 17. Jahrhundert gab es hier kaum einen Hügel, der keinen Wein trug. Treffenderweise beschrieb ein Stadtchronist den Anblick des 13. Jahrhunderts so, als würde sich ein Kranz von Rebengruen um die Stadt legen.



## KRANZ VON REBENGRUEN

### Der Wein

Der KRANZ VON REBENGRUEN verbindet Mensch und Natur, Tradition mit Genuss. Er steht für die Genese des Erfurter Weinanbaus – aus verlorengeglaufter Geschichte wird wieder moderne Gegenwart. Er weckt die Vorfreude auf das edle Getränk – die experimentelle Neugierde, immer wieder „neuen Wein in neue Schläuche zu füllen“. Auf der Pfaffenlehne, einem kammereigenen Flurstück, entsteht in diesem Moment, nur wenige Minuten außerhalb des Altstadt-kerns, ein neuer Weinberg. Dieser wird bis zur BUGA 2021 bereits über die Hälfte aufgestockt sein. Mit seinen fast 8 Hektar in der Einzellage wird der KRANZ VON REBENGRUEN ein echtes Erfurter Unikat.

„Freundlich lächeln uns zu die üppigen Rebengelände, die überall die Anhöhen und Hügelrücken bedecken; sieht es doch aus, als lege sich fast ohne Lücke ein Kranz von Rebengruen um den äußersten Ring der Stadt.“

A. KIRCHHOFF – ERFURTER CHRONIST

### Der Winzer

Wo es um Experimentierfreude und Wein geht, ist Jörn Goziowski – ein Erfurter Eigengewächs – nicht weit. Der Falstaff-Nominé „Newcomer des Jahres 2019“ sowie Mentee von Winemaker Steve Skinner (Elephant Hill, Neuseeland) ist Winzer der Moderne und haucht mit seiner jahrelangen Erfahrung dem KRANZ VON REBENGRUEN Leben ein. Sein erklärtes Ziel: Die Kreation unnachahmlicher Bio-Weine mit Finesse, Eleganz, Tiefgründigkeit und einer Spur Überraschung.





## IST MAN IN ILMENAU ISST MAN AUF GABELBACH

### **Gastliche Einkehr seit über 110 Jahren - kleine Aussicht auf große Leckereien**

Es ist für uns zu einer Verpflichtung geworden, das Bewusstsein für Qualität, Regionalität, Achtsamkeit und Nachhaltigkeit in den Vordergrund zu stellen, wenn wir Genuss servieren.

So rücken die Produkte und der sorgfältige Umgang mit ihnen wieder in den Mittelpunkt unseres tuens. Denn nur was mit Liebe produziert wird, kann auch zum Genusserlebnis werden.

Freuen Sie sich auf viel Bewährtes, aber auch neue genussvolle Veranstaltungen. Entfliehen Sie dem Alltag und genießen Sie schöne entspannte Stunden bei uns. Wir freuen uns darauf Sie zu den kommenden kulinarischen Monaten auf 770 Metern Höhe begrüßen zu dürfen.

Die Küche des Berg und Spa Hotel Gabelbach ist für ihre Innovation sowie saisonalen und abwechslungsreichen Kreationen weit über die Grenzen der Region bekannt.

Mit einem verantwortungsvollen Blick auf unsere Umwelt, nutzen wir die besten Produkte und Erzeugnisse aus unserer Region. Mit Respekt gegenüber dem Lebensmittel, ehren wir Landwirtschaft und kleine und mittlere Unternehmen. Wir bieten gleichzeitig unseren Gästen eine Vielfalt und Frische, die ihren Aufenthalt auf Gabelbach zu etwas ganz Besonderem machen wird.

Unser aufmerksamer Service und unser Küchenteam, rund um Küchenchef Marco Hofmann, wird dafür sorgen, dass keine Wünsche offen bleiben.

Sie möchten einmal einen Blick in die Küche wagen? Bei uns kein Problem. Eine kleine persönliche Führung für neugierige Blicke kann, nach kurzer Absprache gern organisiert werden. Schauen Sie also einfach mal über den Tellerrand hinaus - direkt in unsere Töpfe.





## MARKTPLATZ DES GENUSSES

Ende August  
bis Mitte  
September

### FLEISCHESLUST

Rumpsteakwochen auf  
Gabelbach

Rumpsteaks nach Lust und Laune  
vom Weiderind von Dosedorf bis  
Südamerika.

Rosa gebratene Cuts aus unserem  
Beefee mit kreativen Beilagen,  
Buttermischungen und Crumbles.



Mitte  
September  
bis Anfang  
Oktober

### O´ZAPFT IS!

Schmankeln  
zur Oktoberfestzeit

„Die deftige Süddeutsche Küche  
bei uns zu Gast“

Weißwurst, Haxe, Leberkas,  
Brezel, Weißbier und Gin Quitt:  
Oktoberfest-Feeling mit  
Bergwiesensblick.



Anfang  
Oktober bis  
Anfang  
November

### Waidmann Wochen

Auf der Jagd nach  
dem besten Stück

Wild(e)sau, Reh, Hirsch & Hase

Wildfleisch ist das  
naturbelassenste Fleisch,  
vielseitig zu verwenden und in  
jeder Form ein Hochgenuss.



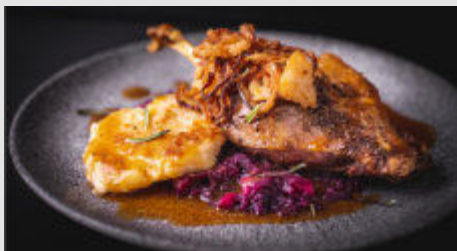
11.  
November

### MARTINSGANSESSEN

Gänsemarsch  
auf Gabelbach

Ganz viel Gans, ganz nach Ihrem  
Geschmack und ganz schön  
lecker.

Unsere Öfen laufen heiß.  
Knusprig und lecker als Menü  
oder a la carte.



Vom 11. Nov  
bis in den  
Advent

### GENUSS BEFLÜGELT

Gans oder gar nicht

Bis in die Adventszeit sollte man  
der Legende nach seine Gäste mit  
edlem Federvieh bewirten. Dieses  
Motto steht auf unseren Fahnen  
im November und wir zaubern  
leckere Varianten des knusprigen  
Geflügels.



### Advents-Lunch

Schöne Bescherung

Jeden Advents-Sonntag erwarten  
wir Sie mit abwechslungsreichen  
Gerichten, Salaten, Vorspeisen  
und Desserts an unserem Lunch-  
Buffet.





## ZWEITAKT IN SEINER SCHÖNSTEN FORM

Der Mercedes der DDR, der formvollendete Wartburg 311 ist bis heute ein Höhepunkt des DDR-Automobilbaus.

Unser Schmuckstück aus dem Jahr 1963 wurde in den letzten Jahren zu altem Glanz restauriert.

Und alles kam so: Das Autowerk in Eisenach gehörte seit 1929 zu BMW. Alle BMW-Serienautos entstanden dort. Autos wie der legendäre 328 - wichtig zu wissen, um das Selbstverständnis der Thüringer Autobauer einordnen zu können.

1953 wurde der F9 aus Zwickau übernommen, weil dort zukünftig der Trabant entstehen sollte. Der F9 war 1940 noch von DKW entwickelt worden, ein Zweitakter und auch von seiner Größe her eigentlich unter der Würde der Eisenacher.

Sie versuchten dann, das Beste daraus zu machen, ersteinmal unter der Hand. Und entwickelten auf der technischen Basis des F9 ein Auto mit zehn Zentimeter mehr Radstand und einer größeren, geräumigeren und moderneren Karosserie, den späteren Wartburg 311. Die Sache flog auf und kostete Betriebsdirektor Martin Zimmermann 5000 Mark Geldstrafe - trotzdem war der DDR-Ministerrat begeistert und entschied, das Auto zu bauen.



Seine Premiere feierte der 311 auf der Leipziger Frühjahrsmesse 1956, mit dem 900-ccm großem Dreizylinder-Zweitakter und 37 PS vom F9, Kastenprofilrahmen, Ganzstahlkarosserie, Querblattfedern vorn und hinten – die Technik konnte also mit dem ästhetisch bemerkenswerten Auftritt nicht mithalten. Nach der Hubraumvergrößerung 1962 kam die Bezeichnung Wartburg 1000 hinzu. Der 311 fuhr sich nicht ganz so gut, wie er aussah. Es war eben Vorkriegstechnik. Der Zweitakter knatterte und zog die bekannt geruchsintensive Abgasfahne hinter sich her.

Die 311-Limousine zu Preisen ab 14.700 Mark galt in den 50ern als Nobel-Auto, mit gutem Platzangebot, den bequemen Sesseln und der gediegenen Inneneinrichtung. Noch bemerkenswerter war die nie zuvor – und nie wieder – erreichte Varianten-Vielfalt auf Basis des Wartburg 311. Es gab ein Cabrio, Coupé, Kombi, Pick-up, die originelle Camping-Limousine und den hinreißenden Roadster 313/1 – das schönste Auto der damaligen Zeit. Ab 1965 folgte dann der 312 und 1966 der 353 – aber das ist eine andere Geschichte. Als DDR-Produkt von Eleganz und Ambition bleibt der Wartburg 311 ein Sammlerstück von eigenem Reiz.

Überzeugen Sie sich bei einem Ihrer nächsten Besuche bei uns im Hotel selbst davon.





## URLAUB „TOGO“ DER NEUE GABELBACH-SHOP

### Gabelbach zum mitnehmen...

Über viele Jahre hinweg haben wir eine große Palette an hauseigenen und hausgemachten Produkten und Spezialitäten entwickelt. Immer mehr Anklang haben diese besonderen Dinge und Mitbringsel bei unseren Gästen gefunden und die Nachfrage steigt immer weiter. Angefangen unseren eigenen Bienenvölkern die unsere Bergwiese nutzen, um ausgezeichneten Nektar zu bestem Bienenhonig zu verarbeiten. Dieser wird in Handarbeit von uns, für unsere Gäste veredelt, ohne auf Konservierungsstoffe zurück zu greifen. Kaufen Sie ein Glas Honig bei uns, dann kaufen Sie die pure Natur im Glas.



Unsere Marmeladen, in vielen Sorten sind genau das Richtige, um auch daheim noch ein bisschen Urlaubsfeeling zu schmecken. Probieren Sie Hausgemachte Pesto für Ihre Pasta zu Hause. Von Bärlauch bis Basilikum, Wildwiesenkräuter oder Tomatenpesto. Mit gerösteten Pinienkernen, echtem Parmesan und kaltgepresstem, grünem Olivenöl ein absoluter Traum.



Unsere Kräuterteemischung „Bergwiese“ beschert Ihnen auch nach Ihrem Aufenthalt bei uns noch viele schöne Genussmomente.

Doch nicht nur hauseigene Produkte, auch ausgesuchte, regionale Klein- und Familienbetriebe steuern Ihre besten Waren bei. Bester Schafs- und Ziegenkäse aus dem Dosedorfer „Ziegenried“, exquisite Weine von privaten, kleinen Winzern, die etwas ganz Besonderes sind und exquisite „Goldhelm“ Schokolade finden Sie jetzt hier, direkt bei uns.



### Der neue „Gabelbach Shop“

All diese tollen Dinge benötigen auch eine entsprechende Bühne. 2021 eröffnet unser Gabelbach Shop und lädt Sie herzlich ein, zum stöbern und kosten. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

## GLOBAL DENKEN LOKAL HANDELN

Das Berg und Spa Hotel Gabelbach ist seit vielen Jahren eng mit der Natur verbunden und wir legen großen Wert auf Nachhaltigkeit und Regionalität. Wir achten darauf, dass unsere verwendeten Produkte ökologisch hergestellt werden und ebenso wieder abbaubar sind.

Mit vielen umweltfreundlichen Projekten wollen wir ein Zeichen setzen. Genießen Sie frische Frühstückeier von unseren glücklichen Hühnern aus unserem eigens errichteten Hühnerhotel, nachdem Sie unser Hahn „Apollo“ zärtlich geweckt hat.

Goldgelber, cremiger Gabelbach-Honig aus hauseigener Produktion darf natürlich auf Ihrem Frühstücksbrötchen nicht fehlen. Leckere Kräuter aus unserem hoteleigenen Kräutergarten verfeinern Ihren Gourmet-Genuss.

Alle Getränke bekommen unsere Gäste aus recycelbaren Glasflaschen. Mit unseren E-Ladesäulen für Elektrofahrzeuge gehen wir mit der Zeit und unterstützen eine umweltfreundliche Mobilität.

Eine aufwendige Mülltrennung ermöglicht maximale Recyclingmaßnahmen für den Abfall und unsere Bio-Kläranlage kümmert sich zuverlässig um die Aufbereitung des gesamten Hotelabwassers.

Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen, die unser Verständnis und unseren Respekt für die Natur teilen.

Mit unseren Green-Room-Schildern auf Ihrem Zimmer möchten wir Sie dazu anhalten, sich bewusst für eine Reinigung und frische Handtücher zu entscheiden. So haben wir die Möglichkeit, Wasser und Reinigungsmittel zu sparen.

Wir denken global und handeln lokal, unseren Gästen und der Natur zu Liebe.





## KAFFEEZEIT UND DIE NATUR SCHAUT ZU

Sobald die Sonne wieder höher und auch länger am Himmel steht, erwärmt sich unsere Bergwiese und lädt ein, auf ihr zu verweilen. Das möchten wir jedes Jahr nutzen und bestücken unseren Wiesen-Kiosk mit bestem, hausgemachten Kuchen, erfrischender Bowle, Eis am Stil und duftendem Kaffee.

Nehmen Sie in einem unserer Liegestühle oder an unseren gemütlichen Gartentischen Platz und probieren sie frische Erdbeer-Minz-Bowle, Thüringer Kuchen direkt vom Blech und vieles mehr.


Wir können Ihnen versichern, dass es draußen unter freiem Himmel, bei klarer warmer Bergluft und Logenplatz mit Blick ins Tal einfach nochmal eine Spur besser schmeckt.



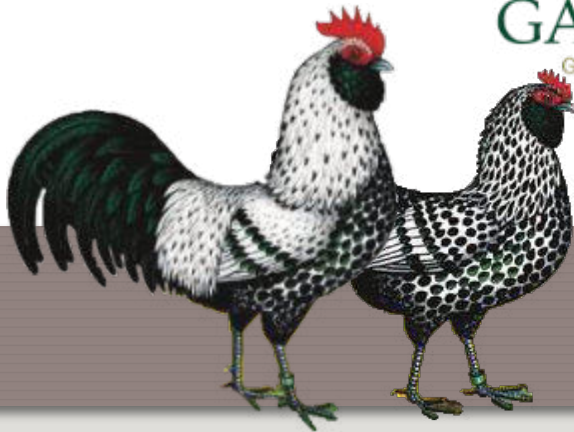


Mehr Infos unter: [TWO.DE](https://www.thueringerwaldquell.de)

UNSER  
WALD.  
UNSER  
WASSER.

THÜRINGER   
WALDQUELL





## FÜR UNS SIND SIE DAS **GELBE** VOM EI

Reinrassige Hühner wie unsere Marans, Araucanas, Blumenhühner, Lachshühner und das Traditionshuhn, das Thüringer Barthuhn, leben seit Kurzem in einem eigens für sie errichteten Hühnerhotel, mitten auf dem Gelände unseres Hotels.

Das Federvieh bereichert unseren Hotelbetrieb um eine visuelle Attraktion für kleine und große Gäste. Außerdem liefern die Tiere stets frische Eier und sorgen garantiert für ein pünktliches Aufstehen am Morgen. Das ganze Jahr über sind die Tiere an der frischen Luft und können frei zwischen den Obstbäumen picken und gackern.

An Luxus fehlt es Ihnen ebenfalls nicht. So gibt es im Hühnerhotel batteriebetriebene Türöffnungen, die sich morgens automatisch öffnen und abends wieder schließen. Dadurch sind die Hühner nachts vor Fuchs und Marder geschützt. Auch ein Futterautomat sorgt für ein all inclusive Erlebnis mit ausgesuchten Körnermischungen, teils vorgekeimt, zur besseren Bekömmlichkeit für unsere Legehennen.

Ein überdachter Außenbereich und die geschaffene Hühner Lounge, schützen vor Nässe und stehen den Hühnern auch bei ungünstigen Wetterbedingungen jederzeit zur Verfügung. Viel Platz und Möglichkeiten zum Klettern lassen ein entspanntes Miteinander zu.

Schauen Sie doch einmal vorbei und überzeugen Sie sich selbst vom luxuriösen Hotelleben unserer gefiederten Dauergäste. Sie werden mit einem freundlichen Gackern begrüßt.



### STECKBRIEF

Das Thüringer Barthuhn entstand mit hoher Sicherheit in der Kleinstadt Ruhla, welche im westlichen Teil des Thüringer Waldes liegt. Bereits im Jahr 1750 scheint es hier bärtige Haubenhühner gegeben zu haben.

Es kann heute nicht mehr exakt geklärt werden, aus welchen Hühnerrassen die Thüringer Barthühner, die bis 1934 als Thüringer Pausbäckchen bekannt waren, entstanden oder erzüchtet wurden. Es handelt sich um eine der ältesten deutschen Haushuhnrasen und eine der ältesten Landhuhnrasen.

Der Forstrat Hohann Mattheus Bechstein verfasste die Gemeinnützige Naturgeschichte Deutschlands und erwähnte damit bereits 1793 verschiedene Barthühner ohne Haube, die schöne Färbungen aufwiesen. Diese fand er in Ruhla im Thüringer Wald.

Die Vermutung lautete, dass diese Hühner in dieser Region schon seit Jahrhunderten gehalten wurden. Das ist die älteste nachgewiesene, authentische und bekannte Beschreibung der Thüringer Pausbäckchen.

Um 1880 soll es bereits 20 rein gezüchtete Zuchtstämme vom Thüringer Pausbäckchen gegeben haben. Ein Verein wurde gegründet, der diese Hühnerrasse in der näheren Region etablierte. Wenn das Thüringer Barthuhn sich auch nie über-regional durchsetzen konnte, so war es im westlichen Teil des Thüringer Waldes bald alltäglich. Es ist zugleich ein Huhn, welches sich auch bei kaltem Wetter, mit frostigen Wintern wohl fühlt und sich besonders für harte Wetterlagen eignet, wo es andere Hühnerrassen schwer haben.

Mit immerhin 160 weißen Eiern im Jahr, a 55g, legt das Thüringer Pausbäckchen sehr gut.



## Winterwaldterrasse So schön kann Winter sein



Wie die Zähne des Winters hängen große, eisige Zapfen von den Dächern des Hotels. Die Fichten und Tannen tragen schwere Last und weiß gepuderte Wege und Wiesen laden zum Wintersport ein.

Das ist die Zeit, in der wir unsere Winterwald-Terrasse aufbauen. Wo im Sommer kühle Cocktails und leichte mediterrane Speisen serviert werden, wird nun alles in ein Winterwald-Märchen verwandelt. Leuchtende Bäume und brennende Kerzen auf gemütlichen, überdachten Tischen, warme Heizpilze und gut gefüllte Regale in unseren Glühweinhütten.

Doch nicht nur Glühwein wird Ihnen das Herz erwärmen. Kleine Köstlichkeiten mit Liebe direkt vor Ihren Augen zubereitet, können Sie genießen. Von warmen Crepés und Waffeln bis hin zu geräucherten Forellen direkt aus dem würzigen Rauch.

Ausgefallene Kreationen haben wir auch in heißer flüssiger Form. Heißer Aperol, süßer Kakao mit dem „gewissen Etwas“ und fruchtiger Punch wird Ihnen den Nachmittag auf unserer Winterwald-Terrasse unvergesslich machen.

Tauchen Sie gemeinsam mit uns, in diese Atmosphäre von Winter und Weihnachten direkt auf der Terrasse Ihres Lieblingshotels im Thüringer Wald ein.



## FÜR GASTGEBER UND DIE, DIE ES WERDEN WOLLEN

### Werde Teammitglied - werde Gastgeber

Das Gastgewerbe stillt die Nachfrage eines uralten Bedürfnisses der Menschheit, dem Genuss, der Freude an erlesenen Speisen, einem edlen Wein, einem perfekt gemixten Drink.

Karriere by Gabelbach, dem Wortsinn nach „Fahrstrasse“ und bezeichnet damit im exakten Sinn die persönliche Laufbahn eines Menschen in seinem Berufsleben.

Mitarbeiter bzw. Gastgeber bilden das Fundament für ein erfolgreiches Unternehmen. Daher liegt es uns am Herzen interessierte, aufgeschlossene und leidenschaftliche Menschen auf ihrem Weg zu begleiten. Egal ob Berufseinsteiger, Experten, Auszubildende, Studenten oder Schüler – wir bieten die Möglichkeit Karrierewünsche zu verwirklichen.

Überzeugen Sie sich von den Möglichkeiten in unserem Haus. Wir freuen uns von Ihnen zu hören.

**Service** Empfang  
**Ausbildung** Hotelfachmann  
**Barkeeper** Hotelfachfrau  
**Housekeeping** SPA  
**Koch** Massage  
**Praktikum u.v.m**

Infos zur Bewerbung unter:  
[www.hotel-gabelbach.de](http://www.hotel-gabelbach.de)  
oder per Mail an:  
[info@gabelbach.com](mailto:info@gabelbach.com)



**JOB  
SEARCH**

## MEN AT WORK PARK UND HAUS IMMER IM BLICK



Damit Ihnen als Gast das „Gabelbach“ immer im Glanz erstrahlt, der Pool warm ist, die Auffahrt gefegt, der Rasen gemäht, die Terrasse bestuhlt, im Winter gestreut und der WC Sitz fest ist, dafür sind unsere Haustechniker für Sie da.

Der Aufgabenbereich ist riesig und nicht zu unterschätzen. Eine handwerkliche Ausbildung und ein gewisses technisches Verständnis sind Voraussetzung um diesen „Allroundberuf“ auszuüben.

Fällt eine dringende Reparatur an, darf der tägliche Hotelablauf nicht gefährdet werden.

Unsere „Jungs“ sind ein unverzichtbarer Bestandteil im Hotel und bei großen Events stehen Sie uns ebenfalls immer mit helfender Hand zur Seite.

Mit diesem kleinen Artikel in unserer Jubiläumsausgabe möchten wir „Danke“ sagen, für euren unermüdlichen Einsatz.





## EGAL WO ´S KLEMMT ...DAMIT ALLES LÄUFT!

Da es rund um das Gabelbach allerhand zu tun gibt, hat unser Chef-Techniker Stefan Elflein (links) eine tatkräftige und verlässliche Unterstützung. Ihm zur Seite steht Mario (rechts) der, genau wie Stefan, mit viel handwerklichem Geschick, Ideenreichtum und seiner unwiderstehlich freundlichen Art immer da ist, wenn man ihn braucht.

Zudem hat auch er, genau wie sein Kollege, immer einen Spruch auf den Lippen, der jedem Mitarbeiter und Gast ein Schmunzeln entlockt.

Gemeinsam sind die Beiden ein starkes Team mit viel „Know how“ und mit Herz und Seele „Gabelbacher“.

Wenn Sie also unser Gast sind und irgendwo funktioniert etwas nicht so, wie Sie es wünschen, dann reicht eine kurze Information an unserer Rezeption.

Sie können sich darauf verlassen, dass ihr Anliegen von unserem Techniker-Team schnell und unkompliziert gelöst wird.



## NUR DIE LETZTE SEITE NOCH SCHNELL LESEN BEVOR SIE IHREN BESUCH BEI UNS BUCHEN

### BESTE AUSSICHTEN

Eine kleine Vorschau auf unsere  
Frühjahr / Sommer Ausgabe 2022

Statt zurück zu blicken auf ein Jahr mit großen Herausforderungen, möchten wir lieber nach vorne schauen. Im März 2022 erscheint die neue Ausgabe unsere Zeitschrift rund um Ihr Lieblingshotel.

Wir stellen Ihnen unter anderem unsere hauseigene Schafskäserei vor, zeigen Ihnen erste Bilder unseres Gabelbachshops und berichten, welche Neuigkeiten es von unserem „Gut Gabelbach“ gibt. Wir stellen Ihnen unser Sommerfest vor und machen ihnen Lust auf neue kulinarische Kreationen in Frühling und Sommer.

Lesen Sie spannende Geschichten zu regionalen Produkten und hausgemachten, besonderen Spezialitäten.

Außerdem stellen wir Ihnen unser SPA-Team vor, machen ihnen Lust auf erholsame Tage auf Gabelbach und vieles mehr.

Wir freuen uns auf Sie.



Wir sehen uns auf Gabelbach...  
Ihr Gastgeber

*A. Motter*

### IMPRESSUM

Herausgeber und verantwortlich für den Inhalt	<b>BERG &amp; SPA HOTEL GABELBACH</b>
Vertretungsberechtigter Geschäftsführer	<b>Peter Schulz</b>
Redaktion & Anschrift	<b>Berg- und Jagdhotel Gabelbach GmbH Am Gabelbach 1 98693 Ilmenau</b>
Layout & Bildredaktion	<b>Marco Hofmann</b>
Telefon	<b>03677/860-0</b>
Telefax	<b>03677/860-222</b>
E-Mail	<b>info@gabelbach.com</b>
Internet	<b>www.hotel- gabelbach.de</b>
Registergericht	<b>Jena</b>
Registernummer	<b>HRB 507240</b>
UST.Ident.Nr.	<b>DE 280 458 586</b>
Auflage	<b>500 Stk</b>
Verkaufspreis	<b>0,00 € (kostenfrei)</b>
Nächste Ausgabe	<b>März 2022</b>

