



G
★ ★ ★ ★
Gabelbacher
Bergpost

Ausgabe: Herbst / Winter 2022

NICOLAI & SOHN

Genuss bleibt in der Familie S. 14 & 15

ES GEHT BERGAB

Die Geschichte des Rodelsports in Ilmenau S. 4 & 5

EIN HALBES LEBEN AUF DEM BERG

Interview mit einem „Gabelbacher Urgestein“ S. 16 & 17

EIN LICHT GEHT AUF

Die „Candle Factory“ - Thüringer Manufaktur der H(K)erzen S. 12 & 13



BERG & SPA HOTEL

GABELBACH

GENUSS · KULTUR · NATUR

Gabelbach lesen

IMPRESSUM

Herausgeber und
verantwortlich für den Inhalt **BERG & SPA HOTEL
GABELBACH**

Vertretungsberechtigter
Geschäftsführer **Peter Schulz**

Redaktion & Anschrift **Berg- und Jagdhotel
Gabelbach GmbH
Am Gabelbach 1
98693 Ilmenau**

Layout & Bearbeitung **Marco Hofmann
Anna Weißenborn**

Redaktion **Anna Weißenborn
Andreas Motter
Marco Hofmann**

Lektorat **Carolin Jahn
Anna Weißenborn
Simone Hofmann**

Telefon **03677/860-0**

Telefax **03677/860-222**

E-Mail **info@gabelbach.com**

Internet **www.hotel-gabelbach.de**

Registergericht **Jena**

Registernummer **HRB 507240**

UST.Ident.Nr. **DE 280 458 586**

Auflage **1000 Stk.**

Verkaufspreis **0,00 € (kostenfrei)**

Nächste Ausgabe **März 2023**

Inhalt

4

Volle Kraft bergab

Besuch in der Schlittenscheune



Die gute Fee

Interview mit unserer Ines

1



12

Brenn, Lichtlein brenn!

Handgemachter Lichterduft - Candle Factory



Editorial

Liebe Leserinnen, liebe Leser.
„Ist man in Ilmenau, isst man im BERG & SPA HOTEL GABELBACH“ - diesen Leitspruch haben wir uns die letzten 9 Jahre auf die Fahnen geschrieben. Wir haben uns immer wieder auf den Prüfstand stellen lassen und uns dabei ab und zu auch neu erfunden. Essen und Trinken, so schrieb es einst ein großer Dichter, hält Leib und Seele zusammen. So soll auch in der nun schon 3. Ausgabe unserer Bergpost über Spritziges, Süffiges, Witziges, Süßes und so manch leicht Verdauliches berichtet werden. Dass uns dabei ein Licht aufgeht, verdanken wir einem Ausflug nach Duderstadt. Ein Ankerplatz für Lichtgestalten, eine herrliche Kerzenmanufaktur mit einer alten Handmade Tradition. Angeregt von tollen Duftkreationen, aus Kräutern, Blüten und Gewürzen, spannt sich der Bogen zum nächsten Szenario sehr leicht. Was denken Sie, entsteht aus Wacholder, einigen Botanicals, Geduld und einer kleinen Brennerei? Korrekt. Das Trendgetränk „Gin“ – und der kommt von „Nicolai & Sohn“. Hervorragend in Szene gesetzt und mit einer bewundernswerten Geschichte, beheimatet in ehrwürdig erhaltenen Lagern des Erfurter Zughafens, der dieses Jahr sein 20-jähriges Bestehen feiert. Älter als dieses Kulturensemble sind nur Rezepte so mancher Kreationen der Patisserie. Entstanden von und für berühmte Persönlichkeiten aus der Blütezeit der Kochkunst. Unsere „Blüte“, der gute Geist in der Küche heißt „Ines“ und ist nun im 34sten Jahr ihres Schaffens in unserem Hotel.

Was sie da so erlebt hat, welche Kuriositäten, welche prominenten Gäste, welcher Ihr Lieblingschef war und was sie am meisten an ihrer Arbeit schätzt, werden wir auf diesen Seiten erfahren.

Wenn wir gerade bei Traditionen sind: Ilmenau und der Rennrodelsport sind eng miteinander verbunden. Nicht zuletzt bei Olympiaden und Weltmeisterschaften standen und stehen Sportler aus unserer Region auf den Treppchen. Tauchen Sie ein in die rasante Entwicklung des Sportgerätes aus dem Eiskanal, welches in der Ilmenauer Schlittenscheune perfekt in Szene gesetzt wird. Wenn Sie dann noch wissen wollen, was es in unserem Hühnerhotel neues gibt, was die Bienen das ganze Jahr so getrieben haben und was wir kulinarisch auf Gabelbach bis zum Jahreswechsel noch so geplant haben, dann bleiben Sie neugierig.

Das Gute liegt so nah.
Viel Spaß beim Lesen und viel Glück bei unserem kleinen Gewinnspiel.

Wir freuen uns auf Ihre Resonanz und ein Wiedersehen, spätestens zur Winterwaldterrasse.

Wir sehen uns auf Gabelbach!
Ihr Gastgeber Andreas Motter



Vater & Sohn
Genuss über Generationen

14



Es geht bergab

Volle voraus! Fahrt



Das Ilmenau als Hochburg des Bob- und Rodelsports gilt, ist selbst vielen Ilmenauern nicht gerade geläufig. So ist die Schlittenscheune, im Hinterhof eines Wohnhauses, auch eher ein verborgener Schatz der Stadt. Das Team Gabelbach hat diesen Schatz mal etwas genauer unter die Lupe genommen und ist dabei auf Unglaubliches gestoßen: Geschichten, Zeitzeugen und Fundstücke einer der schnellsten und traditionsreichsten Sportarten der Welt. Die Betreiber der Schlittenscheune, Herr Hollaschke und Herr Walther, waren selbst Rodler und Bobfahrer und haben uns mit in ihre Welt genommen.

Ilmenau hat die Geschichte des Kufensports nachhaltig geprägt. Die Stadt hat sieben Olympiasieger, Welt- und Europameister hervorgebracht. Mit 20 olympischen Medaillen, 28 Weltmeister- und 41 Europameistertiteln gilt die Stadt als absolute Talentschmiede. Namhafte Sportler, wie Dajana Eitberger, Jens Müller und Ute Oberhoffner nennen Ilmenau stolz Ihre Heimat, die sie an den Sport herangeführt und damit zu dem gemacht hat, was sie heute sind.



Die Schlittenscheune stellt über 70 historische Schlitten sowie Trainings- und Wettkampfgeräte für den Rodel- und Bobsport und deren Entwicklung aus. Außerdem sind Ausrüstungsgegenstände, Medaillen, Pokale und zahlreiche historische Fotos in der Ausstellung zu sehen, die den Sport greifbar machen. Es ist eine besondere Ausstellung zum Anfassen und die beiden Betreiber machen den Besuch zum Erlebnis. Zum Beispiel das Sitzen in einem der zahlreichen Bobs sowie das Fahren in einem Schlittensimulator geben dem Besucher das Gefühl, den Kufensport und vor allem dessen Geschwindigkeit ganz real spüren zu können. Doch nun einmal zurück zu den Anfängen. Wie ist der Bob- und Rodelsport eigentlich nach Ilmenau gekommen? Nun ja, 1909 wurde in Ilmenau die erste Rodelbahn gebaut. Das besondere daran war ein elektrisches Zeiterfassungsgerät, welches es zuvor so noch nicht gab. 1913 haben dann die ersten deutschen Rodelmeisterschaften stattgefunden. Zum olympischen Sport wurde Bobfahren allerdings erst im Jahre 1924. Damals wurde in der Sportart nicht nach Geschlechtern getrennt, lediglich das Gewicht war entscheidend – je schwerer desto schneller. Ein Exkurs in die Physik würde an dieser Stelle allerdings zu weit führen.



Damals erreichte ein Bob eine Geschwindigkeit von 100 km/h, also auch nicht ganz ungefährlich. 1927 wurde dann die Lindenberg-Bobbahn gebaut, die die Meisten wahrscheinlich kennen. Diese wird heute noch betrieben, sowohl als Trainingsstätte für den Ilmenauer Bob- und Rodelverein, als auch für Schulklassen, Events oder andere externe Besucher. Im Jahr 1938 wurde dann der erste Deutsche, Bibo Fischer, Weltmeister im Bob. Dieser Erfolg gab dem Sport noch einmal neuen Antrieb und ließ die Begeisterung dafür förmlich explodieren. Bis zu 20.000 Besucher kamen plötzlich zu den Rodel- und Bobevents.

So ein Bob ist allerdings auch kein günstiges Sportgerät, bei einem 2er Bob liegen die aktuellen Preise bei ca. 60.000 €, für einen 4er Bob etwa bei 100.000 €.

Rodeltradition in Ilmenau

Damit der Sport nicht ganz dem Kommerz zum Opfer fällt und nicht nur die Mannschaften gewinnen, die sich den teuersten Bob leisten können, arbeitet das Bob-Zentrum in Berlin an einem Einheits-Bob.

All diese spannenden Details und noch vieles mehr erfuhren wir bei unserem Besuch in der Schlittenscheune. Auch private, sehr unterhaltsame Anekdoten gaben die beiden Besitzer zum Besten. So erzählte uns Herr Walther von einem Abend im Dezember, seiner ersten Rodelfahrt mit einem Retroschlitten, die ihn fast das Leben gekostet hätte:

„In Ilmenau war zu Ehren des Rodelsports ein Nachtrodelevent veranstaltet worden, die Presse war da und sogar das Fernsehen. Eine kleine Ausstellung, der Start und ein Buffet waren am Kickelhahn aufgebaut. Eine Menge Leute, wichtige und weniger wichtige waren eingeladen und kamen zu diesem Fest. Ich war zuvor noch nie auf einem großen Schlitten gefahren, nur die Holzschlitten, die jeder von uns kennt und wahrscheinlich in seiner Kindheit zum Spaß fuhr. Als einer der Reporter unseren 120 Jahre alten roten Rennschlitten aus Italien sah, fragte er, ob wir mit diesem auch fuhren.



Ich winkte sofort ab und sagte ihm, dass sei natürlich nur ein Ausstellungsstück und viel zu alt zum Fahren.

Er meinte nur: „Ach kommen Sie schon, wir sind vom Fernsehen, wir wollen bewegte Bilder und keine Ausstellungsstücke, die am Rand stehen! Tun Sie uns den Gefallen und fahren Sie ihn!“ In meinem damals noch jugendlichen Leichtsinn, rief ich in die Runde, wer mich denn begleiten würde. Schließlich mussten wir zu viert fahren, sonst funktionierte es nicht. Eh ich mich versah, hatten sich 3 Männer freiwillig gemeldet und ich kam aus der Nummer wohl nicht mehr raus. Bei wunderschönstem Winterwetter und leicht beschwipst nahmen wir unsere Startposition ein. Ich fuhr los und die ersten 200m waren auch noch kein Problem. Bis die erste Kurve kam. Ich versuchte einzulenken, doch der große, schwere Schlitten dachte nicht daran, meinem Befehl zu folgen. Wir fuhren weiter und weiter, flogen schon halb aus unseren Sitzen, bis wir schließlich um Haaresbreite die Kurve schnitten und ich den Schlitten zum Stehen bringen konnte. Alle jubelten und feierten, der Fernsehreporter war ganz aus dem Häuschen. Dass dies eine wirklich knappe Kiste war, ist wohl nur mir aufgefallen...“



Wir danken den beiden Betreibern der Schlittenscheune für diesen überaus amüsanten Besuch und die großartigen Geschichten. Allen, die die Schlittenscheune noch nicht kennen, können wir nur empfehlen, mal einen Ausflug in die Bob- und Rodelgeschichte Ilmenaus zu wagen.

Das Jahr der Bienen Teil 2

Das Bienenjahr geht in die zweite Phase, von August bis Oktober wird bereits die Basis für ein erfolgreiches neues Bienenjahr angelegt.

Ab jetzt wird das Flugloch von den Wächterbienen besonders bewacht, um fremde Eindringlinge abzuhalten.

SEPTEMBER & OKTOBER

Langsam bereiten sich die Bienenvölker auf die lange, entbehrungsreiche Zeit vor. Alte, abgearbeitete Arbeiterinnen fliegen aus und kehren nicht mehr zurück, sie sterben. Schon bald werden die Sammlerbienen durch die etwas größeren Winterbienen ersetzt. Sie sind kräftiger und können bis zu neun Monate leben. Die Winterbienen halten die Königin im Winter warm und werden die erste Brut im Frühjahr versorgen.

NOVEMBER & DEZEMBER

Mit dem nahenden Winter und den ersten Nachtfrosten beenden die Bienen ihre Flugtätigkeit, nun ist Winterruhe angesagt. Die Bienen bilden eine Traube um ihre Königin und halten sie warm. Die Brutaktivität wird eingestellt, da die ganze Energie für die überlebenswichtige Nestwärme benötigt wird.

Dann beginnt der natürliche Kreislauf wieder von vorne. Natürlich war der besonnene Imker auch nicht untätig. In den Wintermonaten hat er die ausgeschleuderten Waben zu Wachs geschmolzen, die Rähmchen gesäubert, neu gedrahtet, die Beuten ausgebessert, die Arbeitsgeräte vervollständigt, den Futtermittelvorrat kontrolliert und die Medizin zur Milbenbekämpfung gecheckt.

Ganz nebenbei wurde der Honig cremig gerührt, in Gläser abgefüllt und etikettiert. Wer Glück hat, ergattert ein Glas flüssiges Gold an unserem Honigstand zum Bergwiesenfest am 03. September 2023.



Tolle Knolle

Kartoffel Liebe

Es heißt, des Deutschen liebstes Gemüse sei die Kartoffel. Wenn das stimmt, dann sind wir wohl typisch deutsch, denn wir lieben Kartoffeln in allen Farben, Formen und Zubereitungsvarianten.

Ehrliche, ursprüngliche Knollen, direkt aus der Region und wichtiger Bestandteil unserer Thüringer Klöße. Wir widmen ihr ein ganzes Museum, krönen sogar unserer „Kartoffel des Jahres“. Ein richtiger Kartoffelkult also. Sie möchten wissen, was es mit den unterschiedlichen Kocheigenschaften von Kartoffeln auf sich hat und welche Sorte perfekt zu Ihrem Lieblingsgericht passt? Welche Kartoffelsorten in Thüringen angebaut werden und vieles mehr? Dann lesen Sie weiter.



Die Kartoffel stammt aus den südamerikanischen Anden. Dort lernten die Spanier in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts von den Inkas die neue Frucht Patata kennen – der englische Name potatoes oder der französische Spitzname patate erinnern noch heute daran. Der deutsche Name Kartoffel erinnert dagegen an Trüffel, italienisch tartufo, mit denen sie anfangs verglichen wurden. Den französischen Ausdruck pommes de terre kann man als Erdäpfel übersetzen. Die Kartoffel hat jedoch in jedem Dialekt und in jedem Landstrich noch zahlreiche andere, fast wie Liebkosungen klingende Namen, wie zum Beispiel Erdbirnen oder Erdäpfeln.



Belena, Marabel, Bermina, Gunda und Mirinda...

...so heißen die „Geliebten“ unserer Kartoffelbauern. Wer jetzt an hübsche Damen mit perfekten Rundungen denkt, weit gefehlt. Hier wird sich konzentriert, denn hier gilt die Leidenschaft und viel Herzblut dem Anbau, Pflege und der Ernte dieser beliebten Kartoffelsorten.



Für das Gelingen von Kartoffelgerichten ist die Auswahl des richtigen Kochtyps ausschlaggebend. Jede Kartoffelsorte hat einen spezifischen Stärkegehalt. Stärke ist ein Kohlenhydrat, das durch die Verknüpfung vieler Bausteine der Glukose (Traubenzucker) entsteht. Je höher der Stärkegehalt einer Kartoffelsorte ist, desto mehlig ist ihr Kochtyp. Zum Beispiel haben Frühkartoffeln einen geringen Stärkegehalt und sind somit meist festkochend.



8 Kartoffel-Fakten

- Wird am Besten im Dunkeln gelagert
- Enthält nur 0,1% Fett
- Enthält nur 70 kcal/100g und macht satt
- Enthält bis zu 18% Kohlenhydrate
- Eine Kartoffel hat mehr Vitamin C, als ein Apfel
- Enthält bis zu 77% Wasser
- Das Eiweiß der Kartoffel hat eine hohe Verfügbarkeit für den Körper
- Sollte etwa 3 – 4 Mal pro Woche auf den Teller



Bilderreise zum Kickelhahn

Der Berg ruft...



Auf Goethes Spuren



Ohne viele Worte soll diese Seite bleiben. Immerhin haben wir auf den anderen Seiten schon einiges an Worten geschrieben. Viel muss man hier auch nicht sagen. Die Bilder sprechen für sich.

Machen Sie sich auf den Weg zum Ilmenauer Hausberg „Kickelhahn“ und genießen Sie Natur & Kultur bei einem langen Spaziergang. Wandern Sie ein Stück auf Goethes Spuren und genießen Sie den sensationellen Ausblick über die Täler.

Für Ihren Weg nach oben halten wir gerne für Sie den geeigneten Rucksack mit passender Brotzeit bereit.



Geschichten aus dem Hühnerhotel

Unseren beiden Lachshuhndamen Gin und Tonic waren ursprünglich die schwersten Mitglieder unserer Hühnerfamilie. Das Lachshuhn ist eine selten anzutreffende Rasse, welche aus verschiedenen Mastrassen in Frankreich gezüchtet wurde. Markant sind der herrlich watschelnde Gang, die elegante beige Farbe und die hübschen Wangenpuschel inklusive Bart. Als die Damen nun ein „Mastgewicht“ von jeweils 4kg auf die Waage brachten und ihre Stattlichkeit unserem Hahn Apollo nicht ganz geheuer wurde, musste eine Alternative her. Die Damen zogen nach Erfurt um und wir konzentrierten uns auf die Zwergversion der schönen robusten Tiere. Recherchen zufolge erfuhren wir, dass wohl die ersten Versuche, die Großrasse zu verzweigen der Gärtnermeister H.E.Heinz ab 1922 in Dresden unternommen hatte. Nach anfänglichen Schwierigkeiten wurden 1929 die ersten Deutschen Zwerg-Lachshühner in Leipzig ausgestellt. Wir gehen davon aus, dass die Verzweigung mit einem kleineren Lachshahn der Großrasse und federfüßigen Zwergghennen oder hellen Zwerg-Brahmahennen erstmalig gelang. Grundsätzlich sind Zwerg-Lachshühner äußerst zutraulich und kuscheln gerne. Sie werden sehr zahm, fliegen kaum und sind eher gemütlich. Selbst die Hähne vertragen sich untereinander und kümmern sich sogar hin und wieder um den Nachwuchs.

Das Lachshuhn



Selbst Streicheleinheiten lassen die charmanten Hühnchen zu, sobald mitgebrachte Beeren oder Körner in Aussicht stehen. Somit zogen nun Deutsche Zwerglachshühner in unser Hühnerhotel ein. Freundliche lachsfarbene Junghennen mit rundem Erscheinungsbild. An jedem Füßchen 5 Zehen, kurze Schwanzbefiederung und voller Backen- und Kehlbart. Jede der Damen legt im Jahr etwa 140 cremefarbene Eier von ca. 40g pro Ei. Mit einem Gewicht von 1,3 kg passen sie optimal in Apollos Familie und bereichern täglich Ihren und unseren Aufenthalt auf Gabelbach.

Lieber **das Huhn** im **Baum** als den **Fuchs** im **Stall!**



Erfrischende Genussmomente



Da geht dir ein Licht auf

Licht & Duft



Kerzenschein und köstliche Düfte sind nicht nur etwas für die Romantiker unter uns. Kerzen und vor allem das Gießen jener ist eine absolute Wissenschaft für sich und eine Berufung, wie wir bei unserem Besuch in der Candle Factory lernen, sehen und riechen durften. Bei der Kerzenmanufaktur handelt es sich um ein Familienunternehmen, welches bereits seit 16 Jahren jeden Tag Kerzen von höchster Qualität produziert. In den letzten Jahren ist bei den Menschen das Bewusstsein für Wohlfühl-atmosphäre, Gemütlichkeit und Luxus gestiegen - das ist das Geheimnis, warum die handgemachten Kerzen so erfolgreich sind. Es gibt immer mehr Privatpersonen und auch Unternehmen, die sich gute, nachhaltige und einheimisch produzierte Kerzen leisten wollen.



Mit 100 verschiedenen Düften, Kerzen im Weck- oder im Schraubglas, in verschiedenen Größen, mit und ohne Sprüche versehen, hat jeder Kunde die bekannte Qual der Wahl. Nachhaltige Naturkosmetik und die Kerzen der Candle Factory ergänzen sich perfekt und sind die richtigen Begleiter für einen besonderen Beautytag.



Tim Rosentreter, der Assistent der Geschäftsführung hat sich Zeit genommen und uns in die Kunst des Kerzengießens eingeweiht. Zunächst durften wir im Showroom der Manufaktur mehr über die verschiedenen Düfte der Kerzen erfahren.

„Der beliebteste Duft ist die „Zirbe“, mit frischem Duft erinnert sie beim Abbrennen an Wald und Wiesen.“ – Tim Rosentreter

Auch die Geschichte des Unternehmens ist eine ganz besondere: Vor 16 Jahren begannen sie, ihre eigenen Kerzen in der Garage hinter dem Elternhaus zu gießen. In leere Weckgläser von Muttis. Aus diesem Spaß ist heute ein stetig wachsender Betrieb mit 30 Mitarbeitern geworden, nur die Weckgläser sind geblieben. Neben der Produktion, die im Übrigen nur von Frauen durchgeführt wird und nachts um 4.00 Uhr beginnt, leistet sich die Candle Factory eine eigene

Grafik- & Marketing Abteilung, eine Entwicklungs- & Kreativabteilung, die neue Düfte und Produkte kreiert und natürlich Außenvertriebler, die die Kerzen in die Welt hinaustragen.

Mittlerweile findet man die Kerzen weit über die deutschen Grenzen hinaus, in Österreich, Luxemburg und in der Schweiz.

„Die richtige Vermarktung und vor allem Social Media ist etwas, dass wir lange vernachlässigt haben- dabei ist das heutzutage so wichtig!“ – Tim Rosentreter

Doch wie kommt man nun zum fertigen Produkt „Kerze“? Wir haben uns den gesamten Prozess mal etwas genauer angeschaut. In einer Produktionsstrecke wird immer eine Kerzenart produziert, also eine Größe, eine Farbe, ein Duft.



Candle Factory - Licht für die Sinne



Hierzu werden die Gläser auf einem großen Tisch in der Produktionshalle aufgestellt, mit einem Docht versehen und dann wird langsam das flüssige Kerzenwachs hinein gegossen. Danach müssen die Kerzen einige Stunden auskühlen, bevor der Docht gekürzt und die Kerze verschlossen wird. Anschließend wird jede Kerze per Hand mit Etikett, Brennhinweisen und dem „Hand-Made-Button“ verziert. Große Lagerflächen beherbergen dann die ökologisch verpackten Kerzen, bis sie entweder zu ihrem neuen Besitzer und Kerzenliebhaber gebracht oder abgeholt werden. Das besondere Geheimnis der Candle-Factory Kerzen ist das kristallartige Wachs, welches die Kerzen förmlich glitzern lässt. So wird ein ganz besonderes Produkt mit ganz viel Liebe und sehr nachhaltig hergestellt.

Bei unserem Besuch durften wir erleben, wie eine Familie und all ihre Mitarbeiter hinter einem besonderen Produkt stehen und jeden Tag dafür ihr Bestes geben. Nach dieser tollen Erfahrung haben wir es uns natürlich nicht nehmen lassen, uns auch Candle-Factory Kerzen nach Gabelbach zu holen. Schon jetzt können unsere Gäste „Hand-Made Kerzen“ aus der Candle Factory im Hotel genießen und als Mitbringsel für zu Hause in unserem Hotelshop kaufen. Sechs besondere Düfte in zwei verschiedenen Größen warten darauf, entdeckt zu werden. Wir begrüßen die Candle-Factory-Kerzen als Gabelbach-Kreation in unserem Hotelshop.

Abschließend bleibt uns nur noch zu sagen: **Danke liebes Candle-Factory Team, für den spannenden Tag und euer tolles Produkt!**



Vater & Sohn - Genuss über Generationen



Das fünf Jahre junge Startup „Nicolai & Sohn“ ist der wahr gewordene Traum des Künstlers Thomas Nicolai und seines Sohnes Leo. In besonderer Kulisse, dem alten Güterbahnhof in Erfurt entstehen hier köstliche Whiskeys und Gins – all handmade. Bei unserer Führung durch die spektakuläre Destillerie plauderte Sohn Leo ein bisschen aus dem Nähkästchen:

„Anfangs war es nur eine Schnapsidee, unseren eigenen Whiskey herzustellen. Doch wie das mit den Bar-Ideen manchmal so ist, sie lassen dich nicht so schnell wieder los. Wir begannen also uns näher mit dem Thema auseinander zu setzen, besuchten verschiedene Destillieren in Deutschland und Umgebung und stellten fest, alle machen es ähnlich und das können wir bestimmt auch. Die nächste Hürde war natürlich die Finanzierung. Als der cash-flow dann geregelt war ging es endlich um unser Produkt, den Whiskey. Für unseren Whisky verbinden wir schottische Tradition und deutsche Brenntechnik – denn wir schätzen das Beste aus beiden Kulturen. Diese strategische Ausrichtung folgt unserem festen Glauben an eine schonende Produktion, losgelöst von Effizienz und Zeitdruck. Single Malt Whisky, Straight Forward.“



“Im Alter ein bisschen rumdestillieren war die ursprüngliche Idee.“



„D
abgetr
fruch
un
Kräut
zu einer

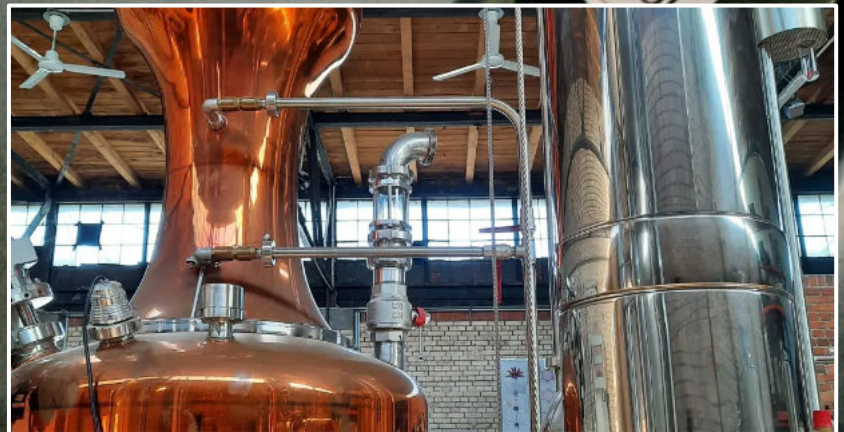
Nicolai & Sohn

Die Essenz aus perfekt
ernten, sanften Alkoholen,
starken Zitruskomponenten
und den ätherischen Ölen
unserer erlesenen
Zutaten machen jeden Schluck
zu einem ganz besonderen Genuss.“

„Seit dem 21. März 2022 haben wir die Zulassung als Verschlussbrennerei. Aktuell entwickeln wir unseren New Make Whisky, welcher im Juli im Handel erscheinen wird. Alle, die sich mit Whiskey ein wenig auskennen wissen, dass das Brennen eines guten Tropfens einige Jahre dauert. Also brauchten wir noch ein „schnelleres“ Produkt. Mit schnell meine ich natürlich schnell am Markt und dabei mit höchster Qualität und mit rein biologischen Inhaltsstoffen geschaffen. So kamen wir – ganz dem Trend folgend – auf unseren Handmade Dry Gin. Während die Classic Edition mit Kräutern und lieblichen Noten von Kardamom, Veilchen, Lavendel und Preiselbeere spielt, hat die Ruby Edition einen fruchtig, trockenen Geschmack. Roter Pfeffer, Rosenblüte, geröstete Mandelschalen und viel Orange machen diesen intensiven Gin zu einem tollen Begleiter für Cocktails und Sours.“

Gewohnt authentische Qualität dank unserer Bio-Botanicals, entwickelt und destilliert im Pot Still Verfahren von Vater & Sohn. „Uns war schnell klar, dass hier ein wirklich besonderes Produkt, mit viel Liebe und Hingabe entsteht. Ein reines Erfurter Produkt, von der Destillation bis zum fertigen Getränk, komplett handmade und aus reiner Bioqualität.“

Als freischaffender Künstler (Thomas) und studierter Anglist (Leo) ist den beiden eine „schlichte Spirituosenmanufaktur“ als eigene Brennerei natürlich nicht genug. Die beiden wollten eine Begegnungsstätte, eine urbane Erlebniswelt kreieren. Und wir können bestätigen, das ist den beiden gelungen! Mit einer Mischung aus alt und modern, kurios und schlicht haben sie eine besondere Atmosphäre geschaffen, die sofort Gemütlichkeit und Heimatgefühl ausstrahlt. Die fröhliche und aufgeschlossene Art der beiden macht das Willkommensgefühl perfekt.



Zum Abschluss unseres Besuches bekamen wir natürlich noch eine Kostprobe direkt aus dem Fass. Die goldene Farbe und der honigsüße Geschmack rundeten unseren Tag und unser Duft- und Geschmackserlebnis vollends ab. Wir sagen Danke für diesen besonderen Ausflug in Euer „Wohnzimmer“ und sind stolz, Ihnen liebe Gäste, den Nicolai & Sohn Handmade Dry Gin in unserem Gabelbach Shop anzubieten.

In diesem Sinne „Prost“.



Die Blüte unseres Hauses - Ein Gabelbacher Unikat



Heute noch Menschen zu finden, die einem Unternehmen 34 Jahre lang treu sind, jeden Tag gerne zur Arbeit gehen und von ihrem Tun überzeugt sind, passiert sehr sehr selten. Ines Senglaub, unsere Pâtissière, ist eine außergewöhnliche Person. Anlässlich ihres Dienstjubiläums haben wir mit ihr eine Reise in die Vergangenheit gewagt und sie gebeten, uns an ihrem Leben im Berg & SPA Hotel Gabelbach teilhaben zu lassen.

Ihre Gabelbach Geschichte beginnt im Jahre 1988, damals war Ines 14 Jahre alt, hatte die Schule gerade beendet und machte sich auf die Suche nach Ihrem Traumberuf. Nach der Ausbildung zur Hauswirtschaftshilfe, wie es damals noch hieß, begann sie Ihre Ausbildung im Berg & SPA Hotel Gabelbach. So begannen Ihre ersten Tage in dem Haus, dass maßgeblich ihr Leben beeinflussen sollte. Ines merkte schnell, dass sie hier ihre Bestimmung fand, zwischen all den Mousse, Eissorten und köstlichen Desserts.

Die Zeit hinter dem Herd wurde zur längsten Phase ihrer Ausbildung, zum Glück, wie Sie uns mit einem Schmunzeln im Gesicht mitteilte. Als Ihre zweijährige Ausbildung beendet war, wollte Ines eigentlich -wie die meisten Berufsausbildungsabsolventen- das Haus und die Perspektive wechseln. Doch ein entscheidender historischer Moment durchkreuzte diese Pläne:

Der Mauerfall im November 1989. Ganz Deutschland war in großer Aufregung und die ganze Welt wohl auch. So auch die zu der Zeit noch kleine Ines. Der damalige Direktor, Herr Kaci nutzte die Gelegenheit und bot Ines im Juni 1990 nach Ihrer Ausbildung eine Stelle in der Küche an, sie sagte zu. Auch der „große Chef“, Herr Schmidt zu der Zeit stimmte zu und so begann Ines Ihr Berufsleben auf Gabelbach. Nach Ihrer Übernahme und nach der Wende wurde das Hotel von einem „Wessi“ gekauft und vom abgeschotteten Ferienhaus zu einem prunkvollen Hotel umgebaut, welches für die Öffentlichkeit zugänglich gemacht wurde.

Viele Kollegen gingen aufgrund der neuen Situation und andere kamen dazu, jeden Tag sah sie neue Gesichter und bekam neue Aufgaben zugeteilt – was für eine aufregende Zeit.

Ines erzählt uns freudestrahlend, dass sei wohl die Zeit gewesen, in der sie am meisten gelernt hat, fachlich und auch menschlich. Nach dem ersten Umbau in den 90er Jahren gab es plötzlich keine „Eier mehr aus dem Schrank“ – sagte sie und lacht. Damals war das Frühstücksbuffet noch so gebaut, dass man als Koch erst dahinter laufen musste und mit dem Rücken an der Wand stand.

Ines Franke Senglaub

Da die Wand zu der Zeit noch mit Holz verkleidet war, gab es, wie auch die Gäste liebevoll sagten „Frühstückseier aus dem Wandschrank“.

So zogen die 90er Jahre an ihr vorüber, bis 1998 alle Umbauarbeiten abgeschlossen waren und das Hotel sich nahezu komplett gewandelt hatte.

Auf die Frage nach Ihrer schönsten Erinnerung auf Gabelbach antwortete Ines mit der Geschichte vom Silvesterabend 1999 – die Millennium-Jahreswende. Wieder ein großer und aufregender Moment. Ein extravagantes Buffet, herausragende Dekoration, berausende Klänge im ganzen Hotel, viele besondere Gäste von nah und fern und zum ersten Mal ein Feuerwerk mit Musik – so hüpfte Ines gemeinsam mit ihren Kollegen in das neue Jahrtausend.

Viel Arbeit, viele schöne Momente und viele Gäste prägten die Jahre, bis 2011 die erste richtig schwere Zeit für das Hotel und auch für Ines kam – Gabelbach war insolvent. Eine Schocknachricht, die schnell Kreise zog. Doch ein Hotel wie Gabelbach gibt man nicht auf und so kaufte der Bauunternehmer Peter Schulz das Objekt und hauchte ihm gemeinsam mit einem sensationellen Team neues Leben ein.

2013 im Juni fand der nächste große Umbau statt, alles wurde erneuert, der SPA-Bereich kam dazu, die Kegelbahn verschwand und Restaurant & Küche wurden komplett saniert.



Im Dezember 2013 wurde wiedereröffnet und alles war neu, alles schick, nur ein anderes Problem stolperte auf sie zu: Die Personaldecke in der Gabelbach – Küche war sehr dünn und so hielt das 3er-Team aus Ines, Andreas Motter und André Gorzelski (einem ebenfalls treuen Koch unseres Hauses) zusammen und kämpfte jeden Tag mit vielen Hausgästen und gegen die Erschöpfung. Doch bald wurden mehr Kräfte im Service- und Gastronomiebereich eingestellt und die Lage entspannte sich. Endlich war wieder Zeit für kulinarische Experimente, Spaß und Freude bei der Arbeit... im Jahr 2019 sollte dann ein neuer Charakter das Team betreten, ein neuer Küchenchef und Gastronom: Marco Hofmann – heute gastronomischer Direktor und wie Ines uns verrät ganz toller Kollege und Koch.



Die Corona-Pandemie machte Ines schwer zu schaffen, nicht oder nur eingeschränkt arbeiten zu können zertrug schwer an Ines´ sonst so frohem Gemüt. Sie sagte, es habe ihr unendlich gefehlt, Gästen eine Freude zu machen. Seit einem Jahr ist Ines jetzt Teil des Frühdienstes. Sie bereitet unseren Gästen köstliche Ei-Variationen, bäckt leckere Brötchen und Croissants und sorgt für den perfekten Start in den Tag.

Auf die Frage, von welchem Kollegen/ welcher Kollegin sie am meisten gelernt hat antwortete sie: „Die schwerste Zeit habe ich mit Herrn Motter durchgestanden und dabei natürlich auch viel von ihm lernen dürfen, sowohl in der Küche, als auch als Mensch.“ Ihren aktuellen Lieblingskollegen oder ihre Lieblingskollegin wollten Ines uns wohl nicht verraten, sie sagte nur ganz diplomatisch, dass sie mit allen gerne zusammenarbeitet und jeden für seine besonderen Fähigkeiten schätzt. Etwas romantisch fügte sie mit einem Lächeln im Gesicht noch hinzu: „Wir auf Gabelbach sind sowieso alle eine große Familie.“ Ines Lieblingsdessert ist die Mousse au Chocolat. „Dieser Moment, wenn man das Ei aufschlägt, die Sahne unterhebt, fluffigen Kakao hinzugibt und sich alles wie in einem Fluss zusammenfügt, das ist pure Liebe.“ Tatsächlich hat unsere besondere Pâtissière auch mal überlegt das Gabelbach zu verlassen: „Natürlich gibt es im Leben Momente, in denen man sich einen Neustart wünscht, ich hatte mich sogar schon beworben, allerdings habe ich bei den Probearbeiten festgestellt, dass mein Herz für Gabelbach schlägt und sich das auch nicht ändern wird.“

Ines ist ein Gabelbacher Urgestein, sie hat das Hotel geprägt und das Hotel hat sie und ihr Leben geprägt und wir hoffen alle, dass sie uns noch viele Jahre erhalten bleibt. Liebe Ines, wir möchten Danke sagen, für deine Treue, deinen Spaß, dein Lachen und deine Liebe zu Gabelbach und wir hoffen, noch viele Kapitel der Gabelbach Geschichte mit dir schreiben zu dürfen.



Gabelbacher Winterwaldterrasse

Winter Wunder Land



Wenn die Nächte wieder kalt werden und die ersten Schneeflocken die Tannenwipfel rings um das Hotel wie Puderzucker bestäuben, ist es wieder Zeit für unsere Winterwaldterrasse.

Wie in jedem Jahr schmücken wir unsere historische Terrasse weihnachtlich und schaffen so ein besonderes Flair für Sie. Leuchtende Weihnachtsbäume, der Duft von würzigem Glühwein sowie herzhaften und süßen Snacks wird Ihnen in die Nase steigen, sobald Sie unsere Terrasse betreten.

Machen Sie es sich bequem auf weißen Fellen und gemütlichen Loungemöbeln und lassen Sie den Blick über unsere verschneite Bergwiese schweifen.



Winterwunderland



Ab dem ersten Adventswochenende begrüßen wir Sie an jedem Samstag und Sonntag von 14:00 Uhr bis 19:00 Uhr in einem gemütlichen Ambiente.

Aus unseren Hütten heraus bieten wir köstliche heiße Getränke und ein ständig wechselndes Speisenangebot. Wie wäre es einmal mit geräucherten Forellen? Oder kosten Sie von unserem beliebten Feuersüppchen. Auch Crêpes und Waffeln finden den Weg in unsere Verkaufsstände.



Mit weihnachtlicher Musik und dem einen oder anderen Plausch mit unseren Mitarbeitern lassen wir das Jahr noch einmal Revue passieren, trinken mit Ihnen einen heißen Bombardino und zeigen Ihnen viele tolle Kleinigkeiten aus unserem Hotelshop.

Lust auf Rodeln? Wenn der Winter sich von seiner verschneiten Seite zeigt, laden wir zum Nachrodeln mit Musik ein. Mit Volldampf über die Bergwiese. Wir freuen uns auf Sie.

Berühmte Genießer - Teil 2

Es kann auch ganz simpel sein: Ein findiger Koch -oder im konkreten Fall Küchen- und Restaurantchef – denkt sich ein neues Rezept aus und benennt es einfach nach dem prestigeträchtigen Ort, an dem er es erfunden hat. Wieder schwieriger wird es, wenn Verliebtheit und obendrein noch ein Missgeschick, böse Zungen würden es auch Tollpatschigkeit nennen, mit im Spiel sind.

Als Namenspatin für die kulinarische Berühmtheit Crêpe Suzette steht eine nicht näher bekannte, wohl aber sehr hübsche junge Frau namens Suzette. Mit ihr speiste einst Edward VII. Monte Carlo im Café de Paris. Das Rezept für Crêpes Suzette war der Legende nach ein absoluter Zufallstreffer. Der junge Kochlehrling vor Ort, Henri Charpentier – dem später sehr berühmten und renommierten Maître – sollte ihm und 18 Gästen am Tisch Pfannkuchen machen. Doch während Charpentier die Sauce zubereitete, fing plötzlich ein Likör Feuer. Der Lehrling ließ sich nichts anmerken, probierte unauffällig ob es schmeckt, tunkte die Crêpes in die entflammte Marinade und erklärte schließlich dem Prinzen, dass dies ein neues Rezept sei. Und Edward war begeistert. Zu seinen Ehren sollte das Dessert Crêpes Princesse heißen, aber Edward – ganz Gentleman – meinte, die Crêpes sollten den Namen seiner hübschen Begleiterin tragen: Suzette.

Wie viel Amour hier im Spiel war, ist uns leider nicht überliefert. Bei so viel Geschichte(n) fragen wir uns nun, welche kulinarische Kreation unserer Zeit es womöglich in die Reihe der berühmten, zeitlos delikaten Leckereien schafft. Und nach wem sie dann benannt sein wird...



Marktplatz des Genusses

Flammkuchentage

Flach in der Form - aber groß im Geschmack

Wir präsentieren Ihnen unsere ausgefallenen Flammkuchen-Kreationen. Knusprig, dünner Boden und kreativer Belag. Von Flammen und großer Hitze geküsst. Serviert auf einem Holzbrett. Lassen Sie sich überraschen.



Pilzgeflüster

Des Waidmann´s Schätze

Im Herbst schießen sie wieder. Die Pilze. Wir kreieren spannende Kombinationen mit den „schwammigen“ Zeitgenossen und freuen uns auf das eine oder andere „Oohh“ und „Mhhh“ aus unserem Restaurant.



Waidmann´s Heil

Es wird wild - Das Beste aus dem heimischen Forst.

Ob Reh- oder Rotwild, Schwarzwild oder Wildgeflügel. Alles was Rang und Namen hat, findet einen Ehrenplatz auf unserer Karte. Den besten "Roten" empfehlen wir Ihnen gleich dazu.



Martinstag

11. November 2022 - Gänsemarsch auf Gabelbach!

Unser traditionelles Gänseessen am Martinstag. Unsere Öfen laufen heiß, „Ganz viel Gans nach Ihrem Geschmack - Gans schön lecker“. Ab vier Personen wird nach Vorbestellung auch Gans „satt“ serviert.



Adventslunch 2022

Nur das Beste zum Feste!

An jedem Sonntag im Dezember! Wir erwarten Sie mit abwechslungsreichen Gerichten, Salaten, Vorspeisen und Desserts am großen vorweihnachtlichen Buffet!



Ab ins neue Jahr

voller Specials...

Auch im kommenden Jahr überraschen wir unsere Gäste mit vielen tollen kulinarischen Highlights, ob Rumpsteakwochen, GeKnödel, den Kohldampfwochen und vieles mehr. Die Gabelbach-Küche ist unberechenbar.



Team Gabelbach

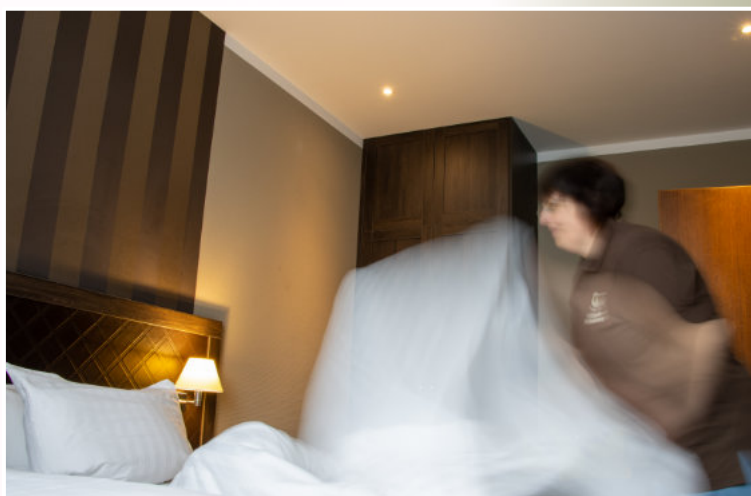
Wenn auf Gabelbach der Berg ruft, dann ist es meist die Wäsche.

60 Zimmer, 16 Suiten und 12.560 Quadratmeter, die nur mit Liebe zum Detail so schön erstrahlen. Unsere Mädels vom Housekeeping sind mit Stolz darauf bedacht, das Hotel sauber und komfortabel zu halten. Nur so wird ein „Zuhause fern von zu Hause“ geschaffen. Nichts sendet eine stärkere Botschaft aus als Sauberkeit in einem Hotel. Kein Serviceniveau, keine Freundlichkeit und kein Glamour können das Gefühl, dass ein Gast beim Betreten eines makellosen, aufgeräumten und bequem eingerichteten Zimmers hat, übertreffen.

Die Gästezimmer sind das Herz unseres Hotels. Die Housekeeping-Abteilung bereitet nicht nur rechtzeitig saubere Zimmer für die ankommenden Gäste, sondern reinigt und pflegt auch alles im Hotel, damit das Anwesen so frisch und attraktiv ist, wie am Tag der Eröffnung.

Eigentlich wollten wir Ihnen erzählen, wie schwer es ist, die unterschiedlichsten Interessen aller Gäste mit dem Tagesablauf des Housekeeping unter einen Hut zu bringen. Denn dort stellt sich eine zentrale Frage: „Kommt das Housekeeping immer zur richtigen Zeit?“ Haben wir Frühaufsteher, die sich eventuell mittags kurz hinlegt möchten? Oder eher Spätaufsteher welche bis 11:00 Uhr nicht gestört werden wollen? Oder gibt es Gäste, die erst nach dem Mittag auschecken möchten und wie ist dies mit den Gästen zu koordinieren, die schon um 13:00 Uhr anreisen möchten? Sie sehen, alle Wünsche zu erfüllen und dabei die Zimmer exzellent für unsere Gäste herzurichten ähnelt manchmal einem Wunschkonzert.

Unsere fleißigen Damen starten früh am Morgen, im Haus herrscht Ruhe, alles schläft. Jetzt schnell einen Kaffee und dann geht es in den Spa- und Restaurantbereich, der auch schon für Frühaufsteher einen sauber-duftenden Eindruck hinterlässt. Zur selben Zeit werden die Zimmerwagen bestückt, die ersten Saunataschen mit flauschigen Bademänteln ausgestattet und die Liste der zu reinigenden Zimmer gecheckt.



Housekeeping

Die Hausdame unternimmt indessen den ersten Rundgang. Sauberkeit checken, frische Blumen arrangieren, Bestandsaufnahme unserer Shop-Produkte und die Vorbereitung kleiner Gastgeschenke, all das steht jetzt an. Dann wird es unruhig im Kellergang, ein kurzer Seufzer von Swetlana „Wie sollen wir das heute schaffen“, dann rückt eine ganze Armada von Zimmermädchen mit Ihren Wagen in Richtung Hotelzimmer aus. Jetzt ist Eile geboten. Während die Gäste noch am Empfang auschecken, werden schon die ersten Betten abgezogen, die Bäder gereinigt, die Spiegel auf Hochglanz poliert, Staub gewischt und die Funktionsfähigkeit aller Geräte und Lampen geprüft. Frische Handtücher noch auf die Ablage, die Gardine ausgerichtet und den Teppich gesaugt. Ein letzter Blick, ob alles passt und schon geht es ein Zimmer weiter, derselbe Rhythmus und dieselbe Gründlichkeit.

Soweit so gut, jetzt heißt es, individuelle Wünsche zu erfüllen, Zimmer 019 braucht ein Kinderbett, zwei Zimmer weiter werden eine Hundedecke und Leckerli bereitgestellt. In der Romantik-Suite werden Sektkühler, Pralinen-Etagere und frisches Obst erwartet. Um Gotteswillen bloß die Gläser nicht vergessen. Ein Bleiberzimmer benötigt etwas Nähzeug und in der dritten Etage funktioniert die Fernbedienung des Fernsehers nicht. Die Hausdame behält die Übersicht und leitet nötige Schritte ein. Nun hört man nur noch ein leises Brummen der Staubsauger in den Gängen, dass wie Musik in den Ohren klinkt und verkündet: Es ist gleich geschafft.

Drei Stunden nach dem Ausrücken sind alle Mädels mit ihren Wagen zurück. Nun wird sich um Berge von Bettwäsche, Handtüchern, Leergut und Abfall gekümmert. Unsere Waschmaschinen laufen heiß, der erste Trockner hupt und bittet um Leerung. Ein Servicemitarbeiter sucht händeringend eine saubere Bluse, im Blockhaus müssen die Spuren der letzten Hochzeit beseitigt werden, die Köche brauchen Putzlappen und in der Anlieferung steht ein Lieferant und bringt Kosmetikartikel.

Zeit für eine Mittagspause und ein kurzes Fazit des Tages. Alle sind geschafft aber glücklich, dass Tageswerk gemeistert zu haben. Sie sehen, im Housekeeping beschäftigt zu sein, ist harte Arbeit! Doch der Lohn sind zufriedene Gäste, die ihr Lob auch aussprechen. Feedback ist Wertschätzung und die motiviert uns sehr. Bei dem harten Pensum können kleine Missgeschicke passieren. Somit ist manchmal, ganz heimlich, ein Schmunzeln erlaubt, wenn ein skurriler Sonderwunsch oder eine nicht durchdachte Beschwerde einen harten Tag erschweren.

Der Tag neigt sich dem Ende, alle Gäste hatten erholsame, entspannte und erlebnisreiche Stunden in unserem Hotel und gehen zufrieden auf ihre Zimmer mit der Vorfreude auf einen ruhigen Schlaf in kuscheliger Bettwäsche.

Aber in den Tiefen unserer Wäscherei beginnt währenddessen die Vorbereitung für den nächsten Tag mit der Erwartung auf den ganz normalen Wahnsinn.

Und die Moral von der Geschicht...

Betten machen konnte ich noch nie gut. Mir fehlt dazu immer der Bezug. :-)



Mitmachen & Gewinnen

Gewinnen geht ganz einfach!

Wie gut kennen Sie sich aus mit Gabelbach? Haben Sie unsere Bergpost aufmerksam gelesen? Dann sollte das Rätsel für Sie kein Problem sein. Das Beste daran ist, Sie können noch tolle Preise gewinnen.

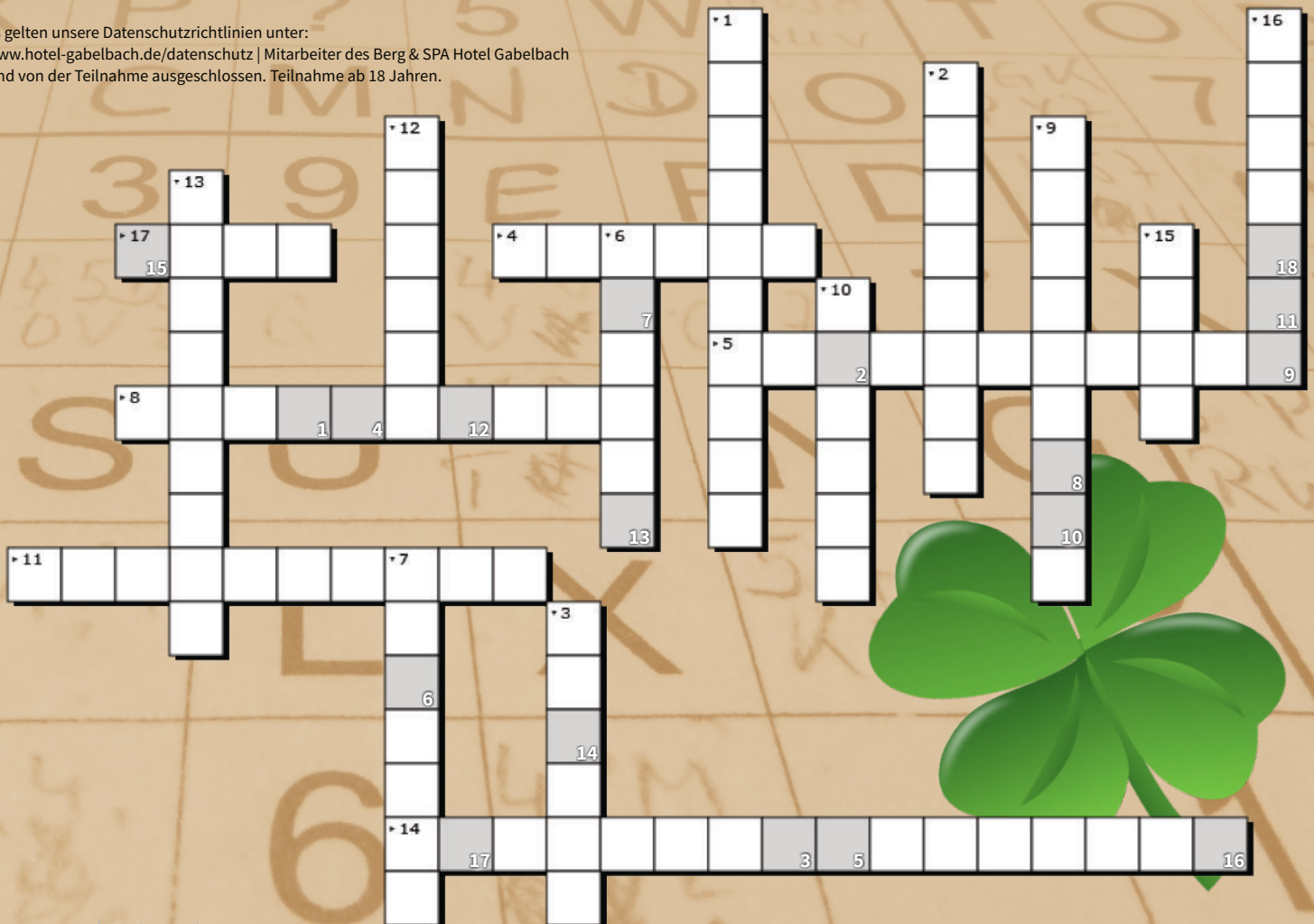
Und so geht es:

Senden Sie uns einfach das Lösungswort mit Ihrem Namen per E-Mail an gewinnspiel@gabelbach.com
 Unter allen richtigen Einsendungen verlosen wir 4 tolle Pakete aus unserem Gabelbach-Shop mit dem Besten aus eigener Herstellung und unserer Region. Als Hauptpreis verlosen wir 1x einen „Gabelbacher Kurzurlaub“ für 2 Personen mit 2 Übernachtungen und Halbpension.

Wir drücken Ihnen fest die Daumen.
 Ihr Gabelbach-Team

Es gelten unsere Datenschutzrichtlinien unter:
www.hotel-gabelbach.de/datenschutz | Mitarbeiter des Berg & Spa Hotel Gabelbach sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Teilnahme ab 18 Jahren.

1. Ilmenauer Hausberg mit Turm?
2. Englisch für Entspannung, Erholung
3. Name unseres Chef-Hahns im Hühnerhotel?
4. In Ilmenau da ist der (...) blau!
5. Name unseres Frühstückrestaurants?
6. Nachname des Hoteldirektors?
7. Zu jeder vollen Stunde in unserer Außensauna?
8. Lesen Sie jeden Morgen auf Ihrem Frühstückstisch?
9. Bekannte Thüringer Grillspezialität?
10. Aus welcher Stadt kommt der Gin von Nicolai & Sohn?
11. In welcher Stadt ist die Candle Factory?
12. Vorname unserer Hausdame?
13. Welches Gemüse wird in dieser Ausgabe besonders geehrt?
14. Museum für Schlitten- und Bobsport in Ilmenau
15. Wie heißt die "Blüte" unseres Hauses?
16. Klassisches Dessert "Crêpes (...)"
17. Vor dem "SPA" hießen wir?



Lösungswort

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18