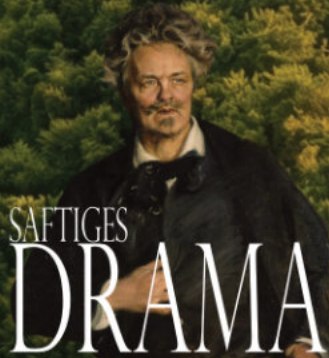


# Gabelbacher Bergpost



SAFTIGES  
**DRAMA**

SEITE 22

16½



**KURZ Steil**  
Anspruchsvoll

SEITE 12 & 13

ACHTUNG  
**SCHMELZGEFAHR**

SEITE 19



**DIE FAHRENDEN VÖGEL**

SEITE 14 & 15

**WATZDORFER**

... nichts lieber als das!



SEITE 10 & 11

**90 Jahre**  
Unternehmer

**Peter Schulz**

SEITE 4 & 5

2020

# ON THE ROAD

– oder „Wenn jemand eine Reise tut“

Liebe Leserinnen, liebe Leser, wenn wir uns aufmachen ins Unbekannte, kehren wir meist nicht so zurück, wie wir aufgebrochen sind und haben viel zu berichten. Auch wir haben in unserem Hotelalltag so einiges zu erzählen. Treffen doch hier täglich neue Reise- und Abenteuerlustige auf uns als Gastgeber. Richtige Reisen werden draußen auf der Straße oder in der Natur unternommen.

Inspiration findet man in Gesprächen mit weit gereisten, mutigen Menschen. Unser Horizont erweitert sich dabei, wenn wir uns unter freiem Himmel an aufregenden Orten bewegen – gleich, ob es für ein Wochenende, für mehrere Urlaubswochen oder eine Weltreise ist. Google Earth zeigt uns heute scheinbar die gesamte Welt, aber entdeckt ist sie damit noch lange nicht.

Das wissen alle, die sich auf Tripadvisor verlassen und die Erfahrung machen, dass es am Ziel der Reise dann doch immer anders ist. Es heißt, Reisen bildet. Die Erinnerung bereichert es gewiss, vor allem, weil wir es aus eigener Anschauung sinnlich erleben. Nur wenige wissen, was sie vor zwei Tagen zum Mittagessen hatten, aber die Eindrücke, die sie unterwegs machen, bleiben als kostbare Erinnerung, hervorgerufen durch einen Reiz, ein Aroma, eine Melodie oder ein Wort.

Das Abenteuer Reisen beginnt bis heute dort, wo wir uns auf die Piste begeben und den Gurt anlegen. Wir möchten Sie heute mit auf eine Reise durch unser schönes Thüringen nehmen.

Beginnen wir mit „Sechzehn ½ Prozent“. Dies ist keine Promilleangabe, sondern die größte Steigung auf der ältesten Bergrennstrecke direkt vor unserer Haustür. Weiter führt unser heutiger Weg über Suhl, wo Simson nicht nur bekannt für seine Mopeds ist, sondern auch für den legendären Sieg vor 100 Jahren mit einem Rennwagen aus dieser Schmiede, der heute ein Ausstellungs-Juwel im Fahrzeugmuseum ist. Und wenn wir einmal in dieser Gegend sind, wagen wir uns gleich noch tiefer hinab zu den Räufern der Meere, welche man im Erlebnispark Meeresaquarium in Zella-Mehlis bestaunen kann. Wer noch nicht genug von Tieren, egal welcher Größe hat, dem empfehlen wir einen Besuch im Zoopark Erfurt.

Einen besonderen Artikel widmen wir in diesem Jahr unserem Besitzer Peter Schulz. Denn wenn einer 90 Jahre alt wird, dann hat er viel zu erzählen. Und wir hören gerne zu, was er über sein Leben zu berichten hat.

Und wenn wir einmal in Gräfenroda sind, warum nicht gleich noch der Eismanufaktur vor Ort einen Besuch abstatten. Natürlich wird seit Jahrzehnten nicht nur gefrorenes geschlemmt, sondern auch gebratenes und gesottenes aufgetafelt, bis die Tische brechen. Zurück bleiben Gerichte berühmter Küchenmeister und Persönlichkeiten. Ein besonderes stellen wir Ihnen in dieser Ausgabe genauer vor.

Die kulinarische Welt verändert sich und heute zieren viele vegetarische und vegane Bestandteile die Speisekarten und Buffets. Und nach dem Hauptgang ist vor dem Dessert. Gut, dass wir jemanden in unseren Reihen haben, die uns mit ihren Nachspeisen und Torten die Stunden versüßt. Die Frau dahinter gehört seit Jahren zu einem festen Bestandteil unseres Teams und ist das Sahnehäubchen auf der Torte.

Weiterhin stellen wir Ihnen noch eine weitere Mitarbeiterin vor, welche seit November 2025 unsere Servicementalität auf ein neues Level hebt.

Außerdem erfahren Sie, was man neben Burgen, Tälern und Wäldern noch so erleben kann. Vor allem unsere Radfans kommen auf ihre Kosten. Und da wir unseren Wald so lieben, das herrlich duftende Tannengrün, das Moos und das Rascheln der Blätter, nehmen wir Sie mit zu unserer Baumpflanzaktion aus dem letzten Jahr.

Darüber hinaus zeigen wir Ihnen, dass wir in unserem Hotelalltag immer mit einem Augenzwinkern und einer Portion Spaß dabei sind, und lassen Sie einmal hinter die Kulissen schauen. Viel Spaß beim Lesen.

**Ihre Gastgeber vom Team des  
Berg & Spa-Hotel Gabelbach und Ihr**

*Andreas Motter*

## IMPRESSUM

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

Vertretungsberechtigter Geschäftsführer  
**Peter Schulz**

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

Layout & Bearbeitung  
**Marco Hofmann**

Redaktion  
**Andreas Motter | Michaela Kahl**

Telefon  
**03677/8600**

[info@gabelbach.com](mailto:info@gabelbach.com) | [www.hotel-gabelbach.de](http://www.hotel-gabelbach.de)

# INHALT

- 📍 [90 Jahre Unternehmer - Peter Schulz](#) SEITE 4 & 5
- 📍 [Thüringens Burgenlandschaft](#) SEITE 6
- 📍 [3. Baumpflanzaktion](#) SEITE 7
- 📍 [Betty die Tortenzauberin](#) SEITE 8
- 📍 [Gastfreundschaft als Tradition](#) SEITE 9
- 📍 [Die Geschichte der Watzdorfer Brauerei](#) SEITE 10 & 11
- 📍 [Das Gabelbach Bergrennen](#) SEITE 12 & 13
- 📍 [Von fahrenden Vögeln - Fahrzeugmuseum Suhl](#) SEITE 14 & 15
- 📍 [Haialarm in Thüringen - Meeresaquarium Zella-Mehlis](#) SEITE 16
- 📍 [Stampede in der Hauptstadt - Thüringer Zoopark](#) SEITE 17
- 📍 [Den Thüringer Wald erFahren](#) SEITE 18
- 📍 [Eis MANUfaktor](#) SEITE 19
- 📍 [Hinter den Kulissen](#) SEITE 20
- 📍 [Der Herr des Berges](#) SEITE 21
- 📍 [Saftiges Drama](#) SEITE 22
- 📍 [Thüringer Bergbahn](#) SEITE 23
- 📍 [#gabelbachmomente](#) SEITE 24



# 90 JAHRE ÜBERZEUGUNGS- TÄTER

## Ein Leben voller Tatkraft, Verantwortung und Visionen

Wenn Peter Schulz über seine Projekte spricht, dann tut er das ohne große Worte – aber mit Klarheit. „Ich möchte, dass es wieder eine Ehre ist, auf Gabelbach zu arbeiten“ sagte er einmal. In diesem Satz steckt viel von dem, was den Unternehmer seit Jahrzehnten auszeichnet: Anspruch, Verantwortung und Respekt gegenüber Menschen und ihrer Arbeit.

Am 08. Juli 2026 feiert Peter Schulz seinen 90. Geburtstag. Ein Anlass, auf ein außergewöhnliches Lebenswerk zurückzublicken – eines, das eng mit der wirtschaftlichen Entwicklung Thüringens nach der Wende verbunden ist und bis heute sichtbare Spuren in der Region hinterlassen hat.

## Kindheit und frühe Prägung

Peter Schulz wurde 1936 in Hirschfelde bei Zittau geboren und verbrachte dort auch seine Kindheit. Aufgewachsen in einer Zeit des Umbruchs, lernte er früh, dass Fleiß, handwerkliches Können und Verlässlichkeit keine leeren Begriffe sind. Schon als Jugendlicher zeigte er ein ausgeprägtes technisches Interesse.

Er erlernte einen metalltechnischen Beruf und sammelte früh praktische Erfahrungen in der Industrie. Kollegen aus dieser Zeit beschreiben ihn als jemanden, der nicht nur anpackte, sondern immer wissen wollte, warum Dinge funktionieren – und wie man sie besser machen kann.



## Unternehmerischer Mut – lange vor der Wende

Bereits in den 1960er-Jahren wagte Peter Schulz erste Schritte in die Selbstständigkeit. Unternehmertum war für ihn nie Selbstzweck, sondern immer verbunden mit dem Willen, etwas aufzubauen, das Bestand hat. Dieser Grundsatz sollte ihn durch sein gesamtes Berufsleben begleiten.

Nach der deutschen Wiedervereinigung kehrte Schulz bewusst in den Osten zurück – nicht aus Nostalgie, sondern aus Überzeugung. Er sah Chancen, wo andere Risiken sahen.

## Schulz Fördersysteme – Aufbau mit Weitblick

1991 gründete er in Gräfenroda die Schulz Fördersysteme GmbH. Anfangs waren es nur wenige Mitarbeiter, einfache Produktionsmittel und viel persönlicher Einsatz. Doch Schulz investierte konsequent in moderne Technologien – Laserschneiden, CNC-Bearbeitung, Schweiß- und Montagebaugruppen.

Eine Anekdote aus dieser Zeit erzählt, wie er bei einer Maschinenanschaffung selbst mit in der Halle stand, um die ersten Teile zu prüfen. „Man muss wissen, was man da kauft – und was man den Leuten zumutet“, soll er gesagt haben.

Heute ist das Unternehmen ein anerkannter Mittelständler, wichtiger Arbeitgeber und Ausbildungsbetrieb in der Region.



## Verantwortung für Mitarbeiter

Peter Schulz war nie ein Unternehmer, der sich hinter Zahlen versteckte. Besonders in wirtschaftlich schwierigen Zeiten setzte er auf Gespräche, Qualifizierung und Zusammenhalt statt auf schnellen Personalabbau. Für viele Mitarbeiter war und ist er eine verlässliche Konstante.

„**Unternehmer sein heißt für mich, Verantwortung zu übernehmen – für Menschen, nicht nur für Maschinen.**“  
Peter Schulz

## Hotel Gabelbach – Ein Projekt mit Haltung

Ein besonderes Kapitel seines Wirkens ist das Berghotel Gabelbach bei Ilmenau. Nach einer Insolvenz übernahm Peter Schulz das traditionsreiche Haus im Jahr 2011. Für viele war es ein Wagnis – für ihn eine Aufgabe.

Er ließ das Hotel umfassend sanieren und neu ausrichten. Dabei ging es ihm nicht um Luxus, sondern um Qualität, Arbeitskultur und regionale Verankerung.

„Wir sind aber nicht die Badeanstalt der Ilmenauer“, sagte Schulz einmal mit einem Augenzwinkern – und meinte damit: Gabelbach soll ein Ort mit Profil sein, kein beliebiges Ausflugsziel.



## Schafskäserei Ziegenried – Regionalität leben

Weniger bekannt, aber nicht weniger wichtig ist sein Engagement für die Schafskäserei Ziegenried. Auch hier zeigte sich seine Haltung: regionale Wertschöpfung, handwerkliche Qualität und nachhaltiges Wirtschaften.

Die Käserei steht beispielhaft für seinen Glauben daran, dass wirtschaftlicher Erfolg und regionale Identität kein Widerspruch sind.



## Ein Lebenswerk für die Region

Ob Industrie, Hotellerie oder Landwirtschaft – Peter Schulz hat stets langfristig gedacht. Er hat Arbeitsplätze geschaffen, junge Menschen ausgebildet und Verantwortung übernommen, auch dort, wo andere sich zurückgezogen hätten.

Zum 90. Geburtstag blickt die Region auf einen Unternehmer, der nicht laut war, aber wirksam, der Risiken einging und dabei nie den Menschen aus dem Blick verlor.

## Persönliche Würdigung

90 Jahre – das ist ein reiches Leben. Und im Fall von Peter Schulz eines, das nicht im Stillstand verharrte, sondern immer in Bewegung blieb. Wer ihm begegnet, merkt schnell: Hier spricht kein Unternehmer, der sich selbst in den Mittelpunkt stellt, sondern ein Mensch, der Verantwortung als Selbstverständlichkeit begreift.

Peter Schulz hat über Jahrzehnte hinweg gezeigt, dass wirtschaftlicher Erfolg und menschliche Haltung zusammengehören. Er hat aufgebaut, wo andere gezögert haben. Er hat investiert, wo Vertrauen gefragt war. Und er hat Projekte übernommen – vom Industriebetrieb über das Berghotel Gabelbach bis zur Schafskäserei Ziegenried –, weil er an die Zukunft dieser Region geglaubt hat.

Dabei blieb er stets bodenständig, direkt und anspruchsvoll – vor allem an sich selbst. Für viele Mitarbeiter, Partner und Wegbegleiter ist er nicht nur Unternehmer, sondern Vorbild. Einer, der zuhört. Einer, der klare Worte findet. Und einer, der nie vergessen hat, dass hinter jeder Leistung Menschen stehen.

Zum 90. Geburtstag danken wir Peter Schulz für seinen Mut, seine Weitsicht und sein lebenslanges Engagement. Wir wünschen ihm Gesundheit, Zufriedenheit und weiterhin den wachen Blick eines Mannes, der immer etwas bewegen wollte – und es auch getan hat.



# DIE 3 GLEICHEN

## Thüringens markante Burgenlandschaft

Zwischen Gotha und Arnstadt erheben sich auf drei markanten Hügelkuppen drei weithin sichtbare Burgruinen, die gemeinsam als „Die Drei Gleichen“ bekannt sind. Die Burgen Mühlburg, Burg Gleichen und Wachsenburg (Wanderslebener Gleichen) bilden eines der eindrucksvollsten Kultur- und Naturensembles Mitteleuropas. Ihr Name leitet sich von ihrer auffälligen Silhouette ab, die – aus der Ferne betrachtet – nahezu identisch erscheint.

Die Drei Gleichen gehören zu den ältesten Burganlagen Thüringens. Obwohl sie räumlich nah beieinander liegen – jeweils nur wenige Kilometer entfernt – hat jede von ihnen ihre eigene Historie, Bedeutung und charakteristische Gestalt. Gemeinsam prägen sie das Bild der fruchtbaren Ebene am Rande des Thüringer Beckens.

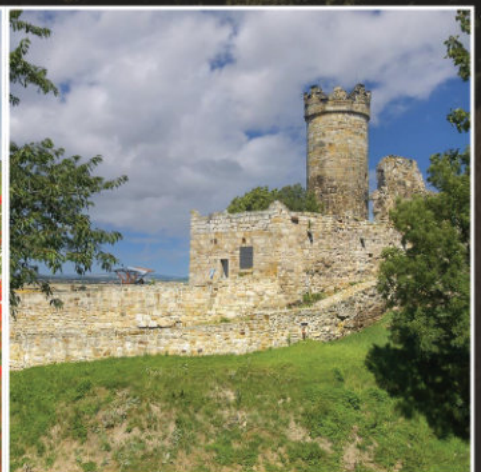
Zahlreiche Sagen ranken sich um das Burgen Trio. Eine der bekanntesten ist die Legende vom Blitzeinschlag in der Nacht des 31. Mai 1231, als angeblich alle drei Burgen gleichzeitig Feuer gefangen haben sollen.

Die Burg Gleichen ist wohl die berühmteste der drei Burgen. Sie ist eng mit der Sage vom „Grafen von Gleichen“ – oft mit „Ernst von Gleichen“ identifiziert, verbunden. Er soll während eines Kreuzzuges von Sarazenen gefangen genommen worden sein. Eine junge Sultanstochter verliebte sich in ihn, half ihm zur Flucht und kehrte mit ihm nach Thüringen zurück. Der Papst taufte die Muslimin und gab dem Grafen die Erlaubnis zu einer zweiten Ehe. In dieser Geschichte mischen sich politische Realität und romantische Dichtung, was der Burg bis heute einen besonderen Reiz verleiht.

Die Mühlburg, gilt als älteste Burg Thüringens am Fuße von Mühlberg, das urkundlich am 1. Mai 704 älteste erwähnte Dorf in Thüringen. Die Mühlburg war lange Zeit ein strategisch wichtiger Stützpunkt im Besitz verschiedener Adelsfamilien und später der Thüringer Landgrafen. Auf der Mühlburg soll ein weiß gekleidetes Burgfräulein spuken. Sie erscheint angeblich jenen, die Kummer haben oder denen Unheil bevorsteht.

Im Gegensatz zu den beiden anderen Anlagen ist die Wachsenburg weitgehend erhalten und heute eine touristisch genutzte Höhenburg. Sie beherbergt ein Hotel und ein Museum. Durch mehrere Umbauten wirkt sie weniger wie eine Ruine und mehr wie eine mittelalterliche Festungsanlage, was sie zu einem beliebten Ausflugsziel macht. Sie galt lange Zeit als am schwersten einnehmbar, daher trägt sie den Beinamen „Die wehrhafte Gleiche“.

Die Drei Gleichen sind heute eingebettet in eine abwechslungsreiche Landschaft aus Feldern, Streuobstwiesen und kleinen Wäldern. Zahlreiche Wanderwege verbinden die Burgen miteinander. Ob Wanderer, Geschichtsinteressierte oder Familienausflügler – die Drei Gleichen sind ein lohnendes Ziel für alle, die Thüringen von seiner schönsten Seite erleben wollen.



# 800 GRÜNDE WARUM WIR NICHT MEHR AUF DEM HOLZWEG SIND

## 800 Rotbuchen für eine nachhaltige Zukunft

Mit großem Engagement und gemeinsamer Tatkraft fand am 25.10.2025 unsere dritte Baumpflanzaktion in Zusammenarbeit mit dem Thüringen Forst und dem Rotary Club statt. In unmittelbarer Nähe des Hotel Gabelbach wurden dabei 800 Rotbuchen gepflanzt – ein starkes Zeichen für Nachhaltigkeit, Klimaschutz und regionale Verantwortung.

Die Rotbuche ist eine heimische Baumart, die nicht nur das Landschaftsbild prägt, sondern auch einen wichtigen Beitrag zur ökologischen Stabilität unserer Wälder leistet. Durch ihre Widerstandsfähigkeit und ihre Bedeutung für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten ist sie besonders gut für eine zukunftsfähige Aufforstung geeignet.

Wie schon bei den vorherigen Aktionen stand auch diesmal der Gemeinschaftsgedanke im Mittelpunkt. Mitglieder des Rotary Clubs, einige Hotelmitarbeiter sowie weitere engagierte Helferinnen und Helfer packten gemeinsam an, um die jungen Bäume fachgerecht zu pflanzen. Die Aktion zeigte eindrucksvoll, wie viel durch partnerschaftliche Zusammenarbeit erreicht werden kann.

Im Anschluss an die Pflanzaktion kamen alle Beteiligten bei heißen Getränken und der ein oder anderen Bratwurst am Hotel zusammen. In entspannter Atmosphäre entwickelte sich ein reger Austausch, bei dem nicht nur die erfolgreiche Aktion reflektiert wurde, sondern auch neue Ideen und Impulse für zukünftige Projekte entstanden.

Mit der Pflanzung der 800 Rotbuchen wird nicht nur ein wertvoller Beitrag zum Erhalt und zur Entwicklung der regionalen Natur geleistet, sondern auch ein nachhaltiges Signal für kommende Generationen gesetzt. Die Nähe zum Hotel Gabelbach unterstreicht zudem die Verbindung von Tourismus, Natur und Verantwortung gegenüber der Umwelt. Die erfolgreiche Umsetzung der dritten Baumpflanzaktion macht deutlich: Das Engagement für eine lebenswerte Zukunft wächst weiter – Baum für Baum.





## Frühstücksfee & Tortenzauberin

**W**enn im Café des Hotels Gabelbach ein begeistertes Raunen durch die Reihen der Kaffeegäste geht, dann ist klar: Betty war wieder am Werk. Unsere liebevolle Frühstücksfee versteht es wie keine andere, aus süßen Ideen kleine Meisterwerke zu erschaffen – Torten, die so kunstvoll gestaltet sind, dass man sie kaum anschneiden möchte. Ihre Leidenschaft begann während der Corona-Zeit, als das Leben stillstand und Betty nach einer neuen Beschäftigung suchte. „Wir durften damals nicht arbeiten, also habe ich angefangen zu backen“, erzählt sie mit einem Lächeln. „Ich habe unzählige Videos angeschaut, Neues ausprobiert und mir von meiner Nachbarin, einer Konditorin, viele Tricks abgeschaut“. Doch Betty backt nicht einfach – sie kreiert. Für ihre Werke verwendet sie nicht irgendwelche Zutaten, sondern in fleißiger Handarbeit sorgfältig zusammengestellte, feinste Komponenten, die sie oft lange sucht, um den perfekten Geschmack und die richtige Konsistenz zu finden. Im Jahr 2006 kam Betty von Ungarn nach Deutschland, schloss eine Ausbildung als Hotelfachfrau ab und begann am 1. November 2022 ihre Tätigkeit im Hotel Gabelbach. Anfangs überraschte sie ihre Kolleginnen und Kollegen mit kleinen Torten zu Geburtstagen – doch schon bald wurden auch die Gäste auf ihre süßen Kunstwerke aufmerksam. Heute kreiert sie jede Woche die „Torte des Tages“ und erfüllt zusätzlich individuelle Wünsche – von festlichen Anlässen bis hin zu fantasievollen Spezialanfertigungen.

Ihr Augenmerk liegt dabei nicht allein auf dem Backen, sondern auf dem Erschaffen wahrer Kunstwerke: Da entstehen teller-große Blüten aus Schokolade, ganze Landschaften aus Zuckerwerk oder eine Filmrolle, so täuschend echt, dass man zweimal hinschauen muss, bevor man erkennt – das ist eine Torte!

Um ihren Ideen freien Lauf zu lassen, hat Betty sich in ihrem Wohnort Frauenwald sogar eine eigene kleine Backhütte geschaffen – ihr persönliches Tortenreich.

„Dort kann ich ungestört arbeiten und alles ordentlich unterbringen“, sagt sie stolz. „In meiner kleinen Hütte kann ich mich ganz meiner Kreativität widmen.“



Für Betty ist das Backen ein Ausgleich und Ausdruck purer Freude.

„Torten zu kreieren gibt mir die Möglichkeit, meine kreative Seite auszuleben – und wenn ich sehe, wie sehr sich andere darüber freuen, ist das das schönste Lob.“

Ein besonderer Dank geht an Herrn Motter, der Betty von Anfang an unterstützt und ihr geholfen hat, ihre Leidenschaft weiterzuentwickeln. Mit ihrer Hingabe, ihrem Ideenreichtum und ihrem Sinn für das Besondere verzaubert Betty nicht nur den Gaumen, sondern auch die Herzen ihrer Kolleginnen, Kollegen und Gäste.



Dürfen wir vorstellen? **Franziska Römer**

# GASTFREUNDSCHAFT als TRADITION

Die Liebe zur Hotellerie wurde mir gewissermaßen in die Wiege gelegt. Schon in meiner Kindheit verbrachte ich viel Zeit im Restaurant meiner Mutter, wo ich früh begann, bei kleinen Aufgaben mitzuhelfen. Dort habe ich erlebt, wie erfüllend es sein kann, Menschen willkommen zu heißen, ihnen zuzuhören und durch aufmerksamen Service ein Lächeln zu schenken.

Auch meine Großmutter war in der Hotellerie tätig – sie arbeitete zu DDR-Zeiten als Empfangschefin in einem Hotel. Ihre Geschichten über den Umgang mit Gästen und den besonderen Geist der Gastfreundschaft haben mich von klein auf geprägt und meinen beruflichen Weg entscheidend beeinflusst.

Heute, mit 35 Jahren, arbeite ich mit großer Leidenschaft im Hotelwesen. Für mich bedeutet dieser Beruf weit mehr als nur Arbeit – er ist eine Berufung. Ich schätze die Vielfalt des Alltags, die Begegnungen mit Menschen aus aller Welt und die Möglichkeit, dazu beizutragen, dass sich jeder Gast rundum wohlfühlt.

Nach einem intensiven Arbeitstag wartet zu Hause mein ganz persönliches kleines Paradies auf mich: Seit fast

zehn Jahren habe ich einen liebevollen Partner an meiner Seite, der mich in allem unterstützt.

Gemeinsam mit unserer Deutschen Dogge – 80 Kilogramm pure Lebensfreude – und zwei Katzen ist bei uns immer etwas los. 🐾 Trotz (oder gerade wegen) des Trubels ist unser Zuhause ein Ort voller Wärme, Humor und Zusammenhalt.

In meiner Freizeit lese ich sehr gerne – Bücher sind für mich eine Quelle der Inspiration und Entspannung. Ebenso spielt Musik eine wichtige Rolle in meinem Leben. Ob leise Klänge zum Abschalten oder rhythmische Melodien zum Tanzen – Musik begleitet mich in jeder Lebenslage. Sie schenkt mir Energie und Momente der Leichtigkeit.

Ich bin ein Mensch, der seinen Beruf mit Herz ausübt und im Alltag Wert auf Offenheit, Empathie und echte Menschlichkeit legt. Gastfreundschaft bedeutet für mich, Menschen nicht nur zu bedienen, sondern ihnen das Gefühl zu geben, gesehen, verstanden und willkommen zu sein.

Ich freue mich, dass Sie ein wenig mehr über mich erfahren konnten – und vielleicht begegnen wir uns ja irgendwann persönlich, dort, wo Herzlichkeit und Gastfreundschaft zuhause sind. 🌸

## Was ist eigentlich eine F&B Managerin?

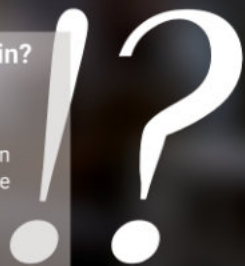
Der Food & Beverage Manager ist die Schlüsselperson, die dafür sorgt, dass von der ersten Tasse Kaffee am Morgen bis zum späten Cocktail an der Bar alles perfekt harmoniert. Die Dirigentin des kulinarischen Erlebnisses.

Ihre Aufgaben sind vielfältig: Sie ist dafür verantwortlich, dass die Qualität der Speisen und Getränke in allen Restaurants, Bars und beim Zimmerservice konstant hoch ist und die Gäste sich jederzeit willkommen fühlen. Kurz gesagt: Sie sorgt für das Wow-Erlebnis am Tisch.

Die kreative Planerin: In enger Abstimmung mit dem Küchenchef entwickelt sie neue Menüs, stellt die Weinkarte zusammen und kreiert Konzepte für das gastronomische Angebot.

Zahlenprofi: Immer ein Auge auf die Finanzen. Sie kalkuliert Preise, kontrolliert die Ausgaben und sorgt dafür, dass die Abteilung wirtschaftlich arbeitet, ohne an Qualität zu sparen.

Problemlöserin: Sie ist der Ansprechpartner für alle Abläufe im Hotel, stellt sicher, dass Events reibungslos laufen, und kümmert sich persönlich um das Feedback der Gäste.



Ihre  
Franziska Römer



## Die Geschichte der Watzdorfer Brauerei

# 615 Jahre

### Erste Erwähnung im Mittelalter

# BRAU HAND WERK

Die Watzdorfer Brauerei blickt auf eine außergewöhnlich lange und bewegte Geschichte zurück, die eng mit der Bierkultur Thüringens verbunden ist. Ihre Wurzeln reichen bis ins 15. Jahrhundert zurück und machen sie zu einer der traditionsreichsten

Braustätte der Region.

Am Fuße der Burg Greifenstein brauen die „Watzdorfer“ seit dem Jahre 1411 edle Biere. Die Brauerei Watzdorf ist somit eine der ältesten Braustätten Deutschlands.

Damals übte die Familie Watzdorf auf ihrem freien Siedehof und der dortigen Mühle das Braurecht aus. Seit dieser Zeit wird hier mit sehr viel Liebe und Sorgfalt gebraut. Schon damals spielte Bier eine wichtige Rolle im dörflichen Leben. Es war Grundnahrungsmittel, Handelsware und fester Bestandteil gesellschaftlicher Zusammenkünfte. Gebraut wurde nach überlieferten Rezepturen und mit regionalen Rohstoffen – eine Tradition, die den Charakter der Watzdorfer Biere bis heute prägt. Vom Gutshof zur Brauerei

Über Jahrhunderte war das Brauen eng mit dem Gutshof in Watzdorf verbunden. Verschiedene Besitzer prägten die Entwicklung der Braustätte, investierten in Gebäude, Technik und Lagerkeller und sorgten dafür, dass sich die Qualität des Bieres stetig verbesserte.



Trotz wechselvoller Zeiten – Kriege, wirtschaftliche Umbrüche und politische Veränderungen – blieb das Brauhandwerk in Watzdorf erhalten.

## Herausforderung und Neubeginn im 20. Jahrhundert

Nach dem zweiten Weltkrieg wurde die Brauerei, wie viele Betriebe in der DDR, verstaatlicht. Die Produktion lief weiter, jedoch unter veränderten wirtschaftlichen Rahmenbedingungen. Mit der politischen Wende stand auch die Watzdorfer Brauerei vor einer ungewissen Zukunft.

Der entscheidende Wendepunkt kam Mitte der 1990er-Jahre. Zwischen 1991 und 1994 folgten zwei Privatisierungen unter Beteiligung einer oberpfälzischen Brauerfamilie, welche auf Grund fehlender marktfähiger Konzepte und falscher Strategien nicht erfolgreich verliefen.



Die kurz aufeinanderfolgenden Insolvenzen führten zudem weitestgehend zur flächendeckenden Marktverdrängung Watzdorfer Biere.

1998 war es dann soweit für einen Neustart. Mit viel Engagement, Mut und Investitionsbereitschaft wurde die Brauerei neu ausgerichtet. Ziel war es, an die historische Brautradition anzuknüpfen und gleichzeitig moderne Qualitätsstandards zu etablieren.

Gebraut wird nach wie vor handwerklich, mit besonderem Augenmerk auf hochwertige Rohstoffe, lange Reifezeiten und charakterstarke Bierspezialitäten. Sorten wie das Watzdorfer Schwarzbier, das Burgpils oder das Landbier stehen exemplarisch für die Verbindung von Geschichte und zeitgemäßem Geschmack.



Auch die historischen Gebäude wurden behutsam restauriert und prägen heute das Erscheinungsbild der Brauerei. Führungen, Feste und Veranstaltungen machen die Brauerei zu einem lebendigen Ort der Begegnung und lassen Geschichte erlebbar werden.

## Ein Stück Thüringer Identität

Wo Gastfreundschaft auf Tradition trifft, wird jeder Besuch zum kleinen Stück Heimat. Danke an alle, die Tag für Tag den Geschmack Thüringens erlebbar machen. Mit dem Blick auf über 600 Jahre Brautradition verbindet die heutige Watzdorfer Erlebnisbrauerei Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft – und beweist, dass echtes Handwerk zeitlos ist. Sie hat die Bierkultur Thüringens mitgestaltet, ihre Geschichte steht exemplarisch für Beständigkeit und die Leidenschaft für gutes Bier.

Gönnen Sie sich einen Schluck Thüringer Braukunst und stoßen Sie mit uns darauf an, Prost.



# 16½% DAS GABELBACH BERGRENNE



Von außen wirkt der Thüringer Wald still. Nur das Rauschen der Fichtenkronen und das Klopfen eines Spechts durchbricht die Ruhe. Doch einmal im Jahr ändert sich diese Atmosphäre schlagartig: Dann verwandeln röhrende Motoren, das metallische Klirren von Werkzeugen, das erste Aufbrüllen eines Zylinders, der Duft von Öl und Benzin sowie begeisterte Zuschauer die Bergstrecke zwischen Ilmenau und dem Gabelbachhaus in einen Ort der Motorsportgeschichte.



## Die Strecke – kurz, steil, anspruchsvoll

Mit rund 4 Kilometern Länge und einer Steigung (an der steilsten Stelle) von Sechzehn ½ Prozent, gehört die Rennstrecke nicht zu den längsten Bergkursen, doch ihre Tücken liegen im Detail. Enge Kurven, wechselnde Steigungen, wechselnde Lichtverhältnisse und die unmittelbare Nähe des Waldrandes verlangen höchste Konzentration bis zum Zielpunkt am historischen Gabelbachhaus, unserem heutigen Berg & SPA Hotel Gabelbach. „Man fährt aus einer dunklen Waldkurve heraus ins Sonnenlicht – und hat das Gefühl, in eine andere Epoche zu wechseln“, beschrieb Wittmann seine Emotionen zum Rennen.

An diesem geschichtsträchtigen Ort, unserer historischen Terrasse werden Pokale übergeben, Interviews geführt und Motorhauben geöffnet. Die Kombination aus Natur, Geschwindigkeit und Akustik macht den besonderen Reiz des Rennens aus. Die Strecke ist nicht nur Asphalt – sie erzählt Geschichte von verregneten Rennen, die zum Ritt auf einer Seifenbahn wurden. Von Fahrern, die mit knapper Mütze über die Ziellinie schossen und von Maschinen, die heute als Museumstücke und Liebhaberstücke alljährlich zeigen dürfen, was in ihnen steckt.

Das Gabelbach-Bergrennen gehört zu den traditionsreichsten Motorsportveranstaltungen Deutschlands. Nur wenige Rennformate können auf eine Historie zurückblicken, die bis in die Anfänge des Motorsports reichen. In der malerischen Landschaft rund um unser Ilmenau treffen sich bis heute Fahrerinnen und Fahrer, Fans und Technikbegeisterte, um eine Mischung aus Nostalgie, sportlichen Wettkampf und fahrerischem Können zu erleben.

Die Geschichte des Rennens beginnt im Jahr 1904, als die ersten Motorräder die kurvenreiche Strecke von Ilmenau hinauf zum Gabelbachhaus bewältigten. Zu dieser Zeit waren Bergrennen noch echte Abenteuerfahrten. Die Straßen waren unbefestigt, die Motorräder glichen eher einem Fahrrad und die Fahrer wagemutige Pioniere.



Rangverkündung Gabelbach © Archiv Olalla

## Das Rennen im Wandel der Zeit

In den 1920er- und 1930er Jahren erreichte das Gabelbach-Bergrennen eine erste Blütezeit. Rennfahrer wie Huldreich Heusser, dem besten Bergfahrer der 1920er, machten den Kurs berühmt. Nach Unterbrechungen durch Kriegsjahre und politische Veränderungen wurde das Rennen nach der Wiedervereinigung neu belebt – allerdings vor allem als Historik- und Gleichmäßigkeitsrennen, das den Geist früherer Zeiten einfängt, ohne moderne Hochgeschwindigkeitsduelle. Auch das Hotel Gabelbach als ein Ort der Erholung bildet eine kulturelle Brücke zwischen Motorsport und regionaler Geschichte.

Das Fazit: Ein Rennen, das nicht nur bewegt – sondern berührt



Das Gabelbach-Bergrennen ist kein Ort für Rekordjagden, es ist ein Ort für Erinnerungen, Traditionen und Begegnungen. Die Fahrer kommen nicht wegen der Pokale, die Zuschauer nicht wegen des Spektakels, sondern wegen der Atmosphäre. Hier fährt nicht nur ein Auto oder Motorrad den Berg hinauf, hier fährt die Zeit selbst.

Und jetzt am 20. Juni 2026 das Jubiläum „100 Jahre Doppelsieg von Simson Supra“



© Archiv Cialla

Wenn wir nun im Juni 2026 zur Jubiläumszielfahrt starten, führt der Weg dorthin, wo alles begann; hinauf zum Gabelbach – dem traditionsreichen Zielpunkt der legendären Gabelbachrennen. Bereits beim allerersten Start 1904 endete die Fahrt vor dieser Kulisse, damals noch an der Gabelbachhütte.

Nur wenige Jahre später, 1911, öffnete direkt daneben das bis heute bekannte Gabelbachhotel seine Türen. Hier nächtigten einst echte Größen wie Rudolf Caracciola oder Manfred von Brauchitsch. Sie schrieben Geschichte genau so wie unser Hotel, das seit dieser Zeit offizielles Ziel aller Gabelbachrennen war und geblieben ist. 1926 feierte hier Karl Kappler einen grandiosen Doppelsieg, mit 278 Siegen zählt Kappler zu den erfolgreichsten Rennfahrern der 1920er Jahre und prägte eine ganze Ära des Motorsports.



Erstes Treffen nach dem Krieg © Archiv Cialla

Auch 2026 wartet das Berg & SPA Hotel Gabelbach wieder auf viele Teilnehmer und Zuschauer!

Wir danken allen Unterstützern und Teilnehmern recht herzlich dafür, dass sie diese Tradition fortführen, ohne sie wäre diese Jubiläumszielfahrt nicht möglich. Danke!

Weitere Infos unter:  
[www.gabelbachbergrennen.de](http://www.gabelbachbergrennen.de)



Vom Holzkohle-Stahl zum Dampfhammer

# DIE FAHRENDEN VÖGEL



## Fahrzeugmuseum Suhl

Die Stadt Suhl kann auf eine mehr als 120-jährige Tradition im Fahrzeugbau zurückblicken. Anhand von etwa 240 Fahrrädern, Mopeds, Kleinrollern, Mokicks, Motorrädern und Automobilen wird diese Entwicklungsgeschichte im Fahrzeugmuseum Suhl auf 1100 m<sup>2</sup> anschaulich präsentiert.

## Vom Holzkohlestahl zum Automobil

Bereits 1856 wurde die Firma Simson & Co, hervorgegangen aus einem Stahlhammer, gegründet. Sie fertigte zunächst Holzkohlestahl, Gewehre und Gewehrläufe bis schließlich im Jahre 1896 mit der Fahrradproduktion begonnen wurde. Von 1911 bis 1934 widmete sich die Firma auch dem Automobilbau. Der erste vorgestellte PKW, ein Simson A, wurde nur in sehr geringer Stückzahl produziert. Der ab 1924 gebaute Wagen Simson-Supra hatte einen Königswellenantrieb, obenliegender Nockenwelle und 4-Ventiltechnik. Die vielen Erfolge im Motorsport überzeugten die Käuferschaft, sodass der Simson-Supra in verschiedenen Ausführungen bis 1934 gebaut wurde. Mehrere Exemplare dieses wichtigen Teils der Suhler Automobilgeschichte sind in der Ausstellung zu sehen. Mit der Enteignung der jüdischen Familie Simson wurde in Suhl der Automobilbau beendet und bis Kriegsende das Leichtmotorrad BSW mit einem 98 ccm Zweitaktmotor von Fichtel & Sachs gebaut.

## DDR-Wirtschaftsführung beendete den Motorradbau

Nach dem Ende des 2. Weltkrieges wurden Teile des Werkes als Reparationsleistungen demontiert. Ab 1950 wurde dann die AWO 425 (ab 1952 Simson 425) hergestellt, die im Volksmund "Dampfhammer" hieß. 1956 begann dann zusätzlich die Produktion der Touren-AWO (12 PS) und des Sportmodells Simson 425S (14 bzw. 15,5 PS). 1961 beschloss die DDR-Wirtschaftsführung schließlich die Motorradproduktion landesweit in Zschopau bei MZ zu konzentrieren. Bis dahin wurden 212.613 Motorräder (127.867 AWO/Simson 425 und 84.746 Simson 425) bei Simson Suhl hergestellt. Neben diesen bei Simson Suhl gebauten Motorrädern stehen in der Ausstellung viele Zweiräder weiterer Suhler Hersteller wie BWS, Rennsteig, Henkel. Aber auch Motorräder der Marken DKW (Werk Zschopau), BMW, MZ, ABC, JAWA, um nur einige zu nennen, komplettieren die überaus sehenswerte Motorradausstellung.





## Die Vogelserie

Bereits 1955 wurde bei den Simson – Werken, parallel zur Motorradproduktion, das erste Moped der DDR, die SR1 (Simson Rheinmetall) gebaut. Bis 1957 wurden von diesem Modell immerhin 152.000 Stück gefertigt. Vom Nachfolgemodell Simson SR2 und SR2 E (das E steht für Export) wurden bis 1964 etwa 900.000 Mopeds produziert. Bis heute bekannter sind aber vor allem die Mopeds aus der „Vogelserie“ (Schwalbe, Spatz, Star, Sperber und Habicht). Sie wurden ab 1964 in dem Thüringer VEB Fahrzeug- und Jagdwaffenwerk Simson Suhl hergestellt. Dank der ausgestellten Fahrzeuge lässt sich die Entwicklungsgeschichte im Moped- und Kleinkraftradbau in der Stadt Suhl sehr gut nachvollziehen.

## Simson Motorsport

Auf Befehl des sowjetischen Generaldirektors wurde 1952 mit dem Bau von Straßenrennmaschinen begonnen. Große Erfolge sollten sich aber vor allem mit den Simson Geländemaschinen einstellen. Neben vielen nationalen und internationalen Erfolgen ist der größte Erfolg wohl der Gewinn der Enduro-Weltmeisterschaft im Jahre 1990 auf einer Simson GS80 zu nennen. Alle ausgestellten Sportmotorräder von umgebauten Serienmaschinen bis hin zu Kleinstserien der Marken AWO, MZ und Simson zeigen den technischen Fortschritt der Sportmaschinen der 1950er bis 1980er Jahre.

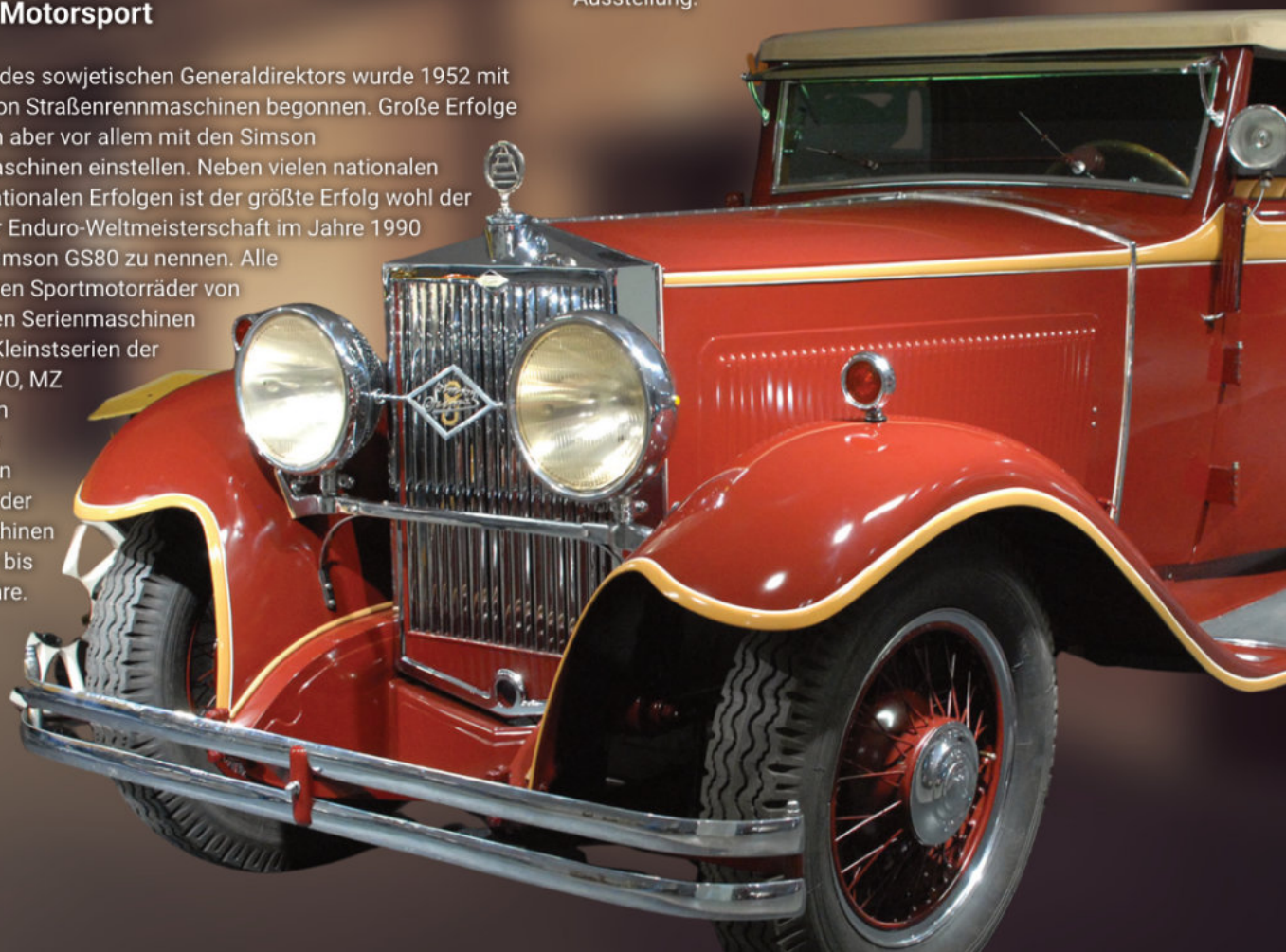
## Greifzu-Rennwagen

Paul Greifzu, ein deutscher Automobil- und Motorradrennfahrer, arbeitete ab 1920 – nach der Lehre als Werkzeugmacher und Mechaniker – in der Kraftfahrzeugwerkstatt seines Vaters. Ab 1921 nahm er an Autorennen teil und war in den 1940er und 1950er Jahren einer der besten deutschen Rennfahrer. Im Jahre 1952 verstarb er bei einem Trainingsunfall. Neben Informationen zu seinem bewegten Leben ist auch der von ihm gebaute Rennwagen, auf Basis eines BMW 328, im Museum ausgestellt.



## Sonderschauen, Entwicklungsabteilung und Autokino

Eigene Ausstellungsbereiche zu den Themen Sühler Fahrräder, Automobile aus Thüringen und Sonderausstellungen mit den Themen "Six Days" und "45 Jahre Silbervase" bereichern das Museum. Interessant anzuschauen ist auch der Nachbau der Simson Entwicklungsabteilung mit den DDR-Besonderheiten in der Zweiradentwicklung. Ein kleines Autokino komplettiert die Ausstellung.



# HAIALARM

## in Thüringen

Erlebnispark Meeresaquarium Zella-Mehlis



Auch ein Restaurant mit 130 Sitzplätzen wurde erfolgreich eingerichtet.

Die positive Entwicklung setzte sich fort, und 1998 wurde die Besichtigungsfläche auf 2.000 qm erweitert. Den Gästen standen nun stolze 60 Aquarien und 5 Terrarien zur Verfügung. Die ersten großen Haifischbecken, wie auch alle weiteren Aquarien und Terrarien, wurden zu 95 % in Eigenleistung errichtet.

Unstimmigkeiten mit dem Vermieter führten schließlich zur Entscheidung, das Aquarium in ein größeres Gebäude zu verlegen. Doch der Umzug war eine Herausforderung: Ein funktionierendes Schauaquarium samt Bewohnern und Technik musste transportiert werden.

Das neue Zuhause fand das Aquarium in der Beethovenstraße 16, im ehemaligen „Volkshaus“. Nach 1,5 Jahren Bauzeit – während der Betrieb im alten Aquarium fortgeführt wurde – eröffnete am 12. Oktober 2002 der neue „Erlebnispark Meeresaquarium“.

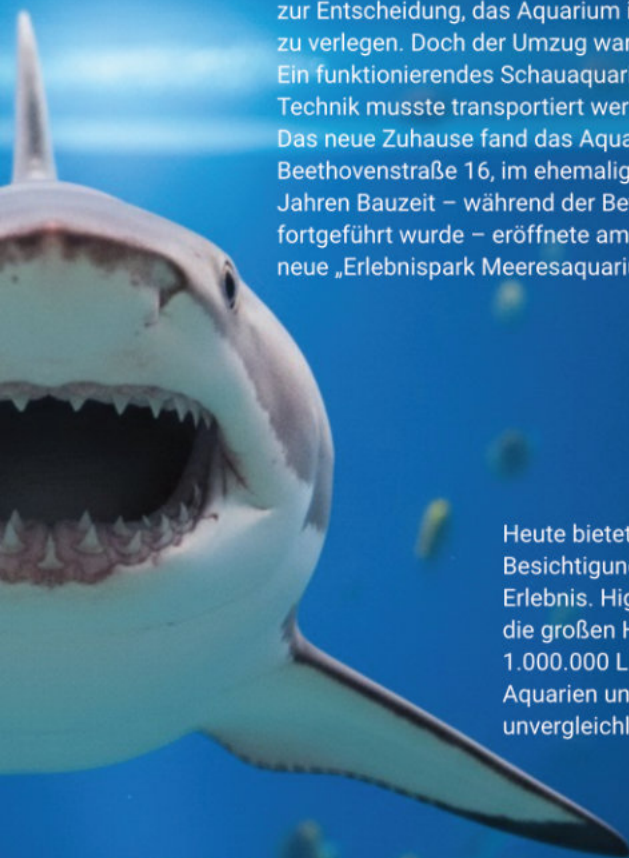
Heute bietet das Meeresaquarium auf einer Besichtigungsfläche von 7.150 qm ein einzigartiges Erlebnis. Highlights sind der Koi-Park mit drei Koi-Teichen, die großen Haifischbecken mit 100.000, 250.000 und 1.000.000 Litern Fassungsvermögen sowie über 60 Aquarien und ein separates Krokodilhaus – ein unvergleichliches Erlebnis im mitteldeutschen Raum.

Nach der Wende verwirklichten Frau und Herr Landeck ihren Traum, aus einem Hobby eine berufliche Selbstständigkeit zu machen. 1994 bot sich in der Zella-Mehli-er Talstraße die Gelegenheit, als eine in Konkurs gegangene Zierfischfirma einige kleinere Aquarien hinterließ – ein Ausgangspunkt für den Aufbau einer eigenen Existenz. Ohne finanzielle Unterstützung setzten sie ihr Konzept eigenständig um, und alles, was Sie heute im Meeresaquarium sehen, wurde privat finanziert. Bereits im Eröffnungsjahr begann eine stetige Weiterentwicklung:

Juni 1994: 10 Aquarien auf 200 qm

Ende 1994: 20 Aquarien auf 700 qm

1996/1997: Ausbau auf 1.500 qm



# Der Rote Berg bebt Thüringer Zoopark Erfurt

Der Thüringer Zoopark Erfurt liegt im Norden der thüringischen Landeshauptstadt auf dem Roten Berg und ist 63 Hektar groß. Hier leben ca. 1153 Tiere aus aller Welt in rund 158 Arten. Er gehört damit zu den größten wissenschaftlich geleiteten Tierparks Deutschlands und beherbergt die größten Pflanzenfresser, die es gibt: Hier leben Afrikanische Elefanten, Breitmaulnashörner, Yaks, Bisons und Trampeltiere. Aber auch Raubtiere sind im Zoopark beheimatet, wie Löwen oder Geparde, die seltenen Fossas und nicht zu vergessen die beliebtesten Zootiere – die Erdmännchen. Da der Erfurter Zoo ein Landschaftspark ist, gibt es zudem jede Menge Grünfläche, einen Wanderweg und einige Aussichtspunkte, um über Erfurt und den Roten Berg zu blicken. Alle Tiergehege sind dem natürlichen Lebensraum nachempfunden. Eine Besonderheit sind die vielen freibegehbaren Anlagen. Die Besucher haben so die Chance, scheuen Rehen in die Augen zu blicken, Afrikanische Zwergziegen zu streicheln, Kattas beim Klettern und Bennett-Kängurus beim Springen zu beobachten. Außerdem setzt sich der Thüringer Zoopark Erfurt stark für den Artenschutz ein und nimmt an Zuchtprogrammen bedrohter Tierarten teil. Der Bauernhof ist ein sog. Archehof: Bedrohte Haustierrassen werden hier gezüchtet, wie das Thüringer Kaninchen, die Thüringer Waldziege oder die Hinterwälder Rinder.

Der Thüringer Zoopark Erfurt hat 365 Tage im Jahr geöffnet!

## Öffnungszeiten

**März bis Oktober** von 09:00 bis 18:00 Uhr (letzter Einlass und Kassenschluss: 17:30 Uhr)

**November bis Februar** von 09:00 bis 16:00 Uhr (letzter Einlass und Kassenschluss: 15:30 Uhr)



# Den Thüringer Wald **erFAHREN!**

In der Nähe von Ilmenau gibt es zahlreiche Rad- und Wandertouren, darunter der Ilmtal-Radweg und der Rennsteig, die durch abwechslungsreiche Landschaften und Wälder führen. Weitere beliebte Routen sind die Waldrandroute Nord, der Mountainbike-Trailpark am Lindenberg und Touren zu Sehenswürdigkeiten wie der Talsperre Leibis-Lichte oder dem Kickelhahn.

Nachfolgend stellen wir Ihnen die beliebtesten Touren vor.

## Ilmtal-Radweg

**Auf einer Strecke von ca. 123 km Länge sind Thüringer Landschaften zu erleben – vom Wald bis zum Weinberg durch das Weimarer Land, von der Ilmquelle bis zur Mündung in die Saale, von Ilmenau über Weimar bis nach Großheringen. Der Radweg ist seit 2011 mit 4 Sternen vom Allgemeinen Deutschen Fahrradclub ausgezeichnet.**

1. Etappe: Von Allzunah nach Ilmenau | 15 km
2. Etappe: Von Ilmenau nach Kranichfeld | 36 km
3. Etappe: Von Kranichfeld über Bad Berka nach Weimar | 30 km
4. Etappe: Von Weimar nach Eberstedt | 25 km
5. Etappe: Von Eberstedt via Bad Sulza bis zur Mündung | 14 km

## Ilm-Rennsteig-Radweg

**Ausgangs- bzw. Endpunkt ist der Bahnhof der Goethe- und Universitätsstadt Ilmenau. Entlang des Zubringers an der Eishalle befindet man sich nach gut 100 m auf dem Ilm-Rennsteig-Radweg, der bis Langewiesen identisch mit dem Ilmtal-Radweg verläuft. Zwischen Langewiesen (Kulturfabrik, Heinse-Haus) und Gehren fahren Sie direkt unter den imposanten Brücken der ICE-Verbindung Berlin-München hindurch. Nachdem Sie Gehren mit seiner Schlossruine und dem zugehörigen Park hinter sich gelassen haben, steigt der Radweg bis Möhrenbach mäßig aber stetig an und eröffnet Ihnen über die Landschaft Ausblicke auf die Ortschaften in den Tälern und an den Hängen.**

Ab dem ehemaligen Haltepunkt in Möhrenbach geht es gemächlich durch den Wald bis zum Gewerbegebiet Hohe Tanne und weiter in die staatlich anerkannten Erholungsorte Großbreitenbach oder über den rechtsseitigen Abzweig nach Neustadt am Rennsteig. In Großbreitenbach laden das Thüringer Wald-Kreativmuseum mit dem Kloßpressenmuseum und dem Kräutergarten sowie im Sommer das Freibad zum Verweilen ein.

Ziel ist Neustadt am Rennsteig, wo sich auch das Rennsteigmuseum und die Rennsteiginformation befindet.

## Rennsteig-Radwanderweg

**Weite Kulturlandschaften und geschichtsträchtige Orte sind die besonderen Kennzeichen dieser 200 km langen Route von Hirschfeld bei Eisenach durch die Naturparks Thüringer Wald, Frankenwald und Thüringer Schiefergebirge/Obere Saale. Bis nach Blankenstein.**

Dem sportlich ambitionierten Radfahrer erschließen sich auf urigen Wald- und Wiesenwegen Sehenswürdigkeiten wie die Wartburg bei Eisenach, der Miniaturenpark „mini-a-thür“, in Ruhla, der „Große Inselberg“ oder der Bergsee Ebertswiese bei Floh-Seligenthal.

Weiter führt der Weg nach Oberhof, dem bekanntesten Wintersportort Thüringens, mit den Sportstätten und dem Rennsteiggarten. Über Masserberg kommen Sie in die Glasbläserstadt Neuhaus mit ihrer berühmten Holzkirche. Von hier aus lohnen sich Abstecher nach Lauscha, der Wiege des Christbaumschmucks, oder in den Hochseilklettergarten nach Steinach.

Den Schiefer, das „Blaue Gold“ der Region, durchfahren Sie bei Lehesten, bevor in Blankenstein an der Saale die reizvolle Tour endet. Der Rennsteig-Radweg ist mit dem Werratal-, Saale-, Ilmtal- und Gera-Radweg sowie dem Euregio Egrencis vernetzt. Die Tour ist für sportlich ambitionierte Radfahrer und Mountainbiker geeignet.



# ACHTUNG SCHMELZGEFAHR



## Eis wie im Italienurlaub – und doch direkt im Hotel Gabelbach!

Handgemachter Thüringer Genuss bereichert ab Ostern das Angebot im Berg- & SPA Hotel.

Ein Löffel, ein Moment – und plötzlich schmeckt es nach Sommer, Urlaub und Kindheit zugleich. Cremig, intensiv, natürlich. Genau dieses Gefühl zieht jetzt am Gabelbach ein.

Ab Ostern 2026 dürfen sich Gäste auf handgemachtes Eis aus der Thüringer Eis-Manufaktur in Gräfenroda freuen. Statt industrieller Massenware kommt künftig echte Handarbeit in Glas und Becher – hergestellt mit natürlichen Zutaten, viel Erfahrung und einer großen Portion Leidenschaft.



Die Idee dahinter ist so einfach wie überzeugend: kurze Wege, regionale Partner und ehrliche Qualität, die man schmeckt. Hinter der Manufaktur stehen Manuela und Karsten Fritz. Ihre Begeisterung fürs Eismachen begann 2016, mit Schulungen, Fachlehrgängen und sogar Stationen in Italien – dort, wo Gelato zur Kultur gehört. Mit diesem Wissen und dem Wunsch, in der Heimat etwas Eigenes aufzubauen, kehrten sie zurück nach Thüringen.

Seit März 2018 wird hier gerührt, probiert und verfeinert – ganz ohne künstliche Aromen oder Fertigmischungen. Stattdessen sorgen hochwertige Zutaten und ein Fruchtanteil von bis zu 40 Prozent für intensiven, unverfälschten Geschmack. Rund 150 Sorten sind so im Laufe der Jahre entstanden: von Klassikern bis zu kreativen Eigenkreationen, dazu selbstverständlich auch laktosefreie Varianten.

Viele kennen den besonderen Geschmack bereits vom traditionellen Bergwiesenfest am Gabelbach. Jahr für Jahr lockt dieses Fest zahlreiche Besucher an – in diesem Jahr am 6. September. Dort wurde das Eis schnell zum Geheimtipp und sorgte für begeisterte Rückmeldungen und lange Schlangen.



Nun findet dieser regionale Genuss dauerhaft seinen Platz im Berg- & SPA Hotel Gabelbach – als süßer Abschluss eines Wandertages, kleine Erfrischung zwischendurch, als Dessert in unserem Gut Gabelbach oder einfach als Glücksmoment auf der Sonnenterrasse.

Manchmal braucht es eben nicht viel für ein Stück Urlaub – Manchmal reicht ein richtig gutes Eis.



# EIN BLICK HINTER DIE KULISSEN WO DIE NATUR STÄRKER IST ALS DAS BREITBAND

Nur fünf Kilometer vom nächsten Ort entfernt – und doch mitten in der Natur: Auf 770 Metern Höhe, eingebettet in dichte Wälder und Bergwiesen, erwartet Sie eine besondere Auszeit. Ruhe, frische Luft und Entspannung pur – genau das macht unser Haus aus. Da unser Tagesablauf auch Herausforderungen mit sich bringt, hier ein kurzer Blick hinter die Kulissen.

Die Lage bringt ihre eigenen Besonderheiten mit – besonders im Winter, von Oktober bis Ostern, wenn der Schnee hoch liegt. Dann wird selbst die Anfahrt zu einem kleinen Abenteuer. Keine Sorge: Wir kümmern uns darum, dass alles sicher funktioniert – Sie müssen nur genießen.

## Wasser aus der eigenen Quelle – ein Geschenk der Natur

Unser Wasser stammt direkt aus der hauseigenen Bergquelle. Kristallklar und frisch – es fließt in SPA, Küche und Zimmer. Obwohl der nächste Ort nur fünf Kilometer entfernt liegt, kann keine klassische Wasserleitung bis zu uns gelegt werden. Die Lage mitten im Wald, die dichte Vegetation und der steinige Boden machen das unmöglich. Unsere Quelle ist deshalb nicht nur eine Versorgungslösung, sondern ein echtes Naturgeschenk. Um sie zu bewahren, sind ganzjährig Sorgfalt, Wartung, die strikte Einhaltung zahlreicher Auflagen sowie umfangreiche Dokumentationen und viel Know-how erforderlich – besonders im Sommer, wenn der Regen über Wochen ausfällt. Jeder Liter Wasser wird sorgfältig kontrolliert – fast wie ein exklusives SPA-Produkt für unsere Gäste.

## Sauberes Wasser, saubere Natur – unsere Biokläranlage

Was wir dem Berg an Wasser entnehmen, geben wir gereinigt zurück. Wo keine Wasserleitung gelegt wird, findet ebenso keine Abwasserleitung ihren Weg. Deshalb sind wir vollständig auf unsere Biokläranlage angewiesen. Sie arbeitet mit natürlichen Prozessen, die besonders sensibel auf Wetter, Temperatur und Belastung reagieren. Gerade im Winter erfordert dies genaue Planung, damit alles zuverlässig funktioniert. Für unsere Gäste ist das unsichtbar – Sie genießen die gewohnten Annehmlichkeiten, die wir mit viel Engagement und strenger Kontrolle zuverlässig sicherstellen.



## WLAN? Ja – aber naturverbunden

2025 war eine der größten Herausforderungen für Gäste und Personal: Kein durchgehendes Breitband-WLAN. Die Bodenbeschaffenheit, fehlende Kabelwege und das schwierige Gelände machen den Aufbau unmöglich. Selbst moderne Satellitentechnik, mit der sonst selbst Elon Musk kämpft, stößt hier zwischen dichter Vegetation, Feuchtigkeit und Schneemassen an ihre Grenzen.

Für das Hotel bedeutet das, dass moderne Kassensysteme, Administration und digitale Dienste nur bedingt reibungslos funktionieren. Für unsere Gäste heißt es: Hier beginnt die Natur dort, wo das WLAN-Signal endet – ein Ort, an dem Sie sich bewusst für Ruhe und Entschleunigung entscheiden können.

Unser Tipp: Nutzen Sie die Gelegenheit, einmal offline zu sein – dafür ist dieser Ort perfekt.

## Wärmeversorgung am Berg – Energie mit besonderen Herausforderungen

Auch in puncto Wärmeversorgung ist unser Hotel vollständig auf eigene Lösungen angewiesen. Eine Anbindung an Fernwärme ist aufgrund der abgeschiedenen Lage unmöglich.

Stattdessen sorgen ein Blockheizkraftwerk, das Gas effizient in Wärme und Strom umwandelt, sowie eine leistungsstarke Pelletheizung dafür, dass selbst unser Schwimmbad zuverlässig auf angenehme 30 Grad beheizt werden kann.

So sehr wir uns bemühen, immer wieder klimaneutrale Energieformen einzusetzen, bringt ein Standort mitten im Wald – mit wenigen Sonnenstunden im Winter und ohne Möglichkeiten für große Solarfelder – natürliche Grenzen mit sich. Dennoch arbeiten wir täglich daran, unsere Energieversorgung so nachhaltig und effizient wie möglich zu gestalten.

## Logistik am Berg – jedes Produkt eine kleine Reise

Jede Lieferung, jedes frische Produkt und jede Kosmetik im SPA muss den Berg erklimmen – oft über ungeräumte, hoch verschneite Wege. Bis zu 7 Monate im Jahr ist der Schnee hoch, und wir planen alles sorgfältig, damit Ihr Aufenthalt reibungslos verläuft. Manchmal reist eine Lieferung morgens über kleine Schneepfade oder wird mit dem Traktor hochgeschleppt, bevor sie auf Ihrem Teller landet – das nennen wir Berg-Charme!

## Warum wir es trotzdem lieben

Unser Team sorgt jeden Tag liebevoll dafür, dass alles wie gewohnt funktioniert: SPA-Behandlungen, Wellness, Restaurant und Zimmerkomfort. Die Herausforderungen hier oben machen unseren Standort besonders – und das spüren unsere Gäste in der Ruhe, der Natur und dem einzigartigen Ambiente. Manchmal sind kleine Kompromisse nötig, um unseren Standard aufrechtzuerhalten. Wer sich darauf einlässt, erlebt die Magie unseres Berg & SPA Hotels in vollen Zügen.

## Fazit – ein Hotel mit Herz und Natur

Unser Berg & SPA Hotel ist ein Ort, der Komfort, Natur und Abenteuer miteinander verbindet. Jeder Liter Wasser, jedes SPA-Produkt und jedes Gericht steckt voller Planung und Liebe zum Detail.

Willkommen an einem Ort, der manche Herausforderungen hat – dafür aber unvergesslich ist.

# 6 Fragen an den Herrn des Berges

## Vom Tee zum Gin Tonic - Zwischen Wellness, Visionen und Federvieh

### Wie beginnt ein typischer Arbeitstag bei Ihnen im Hotel?

Andreas Motter: Morgens um 7:00 Uhr werde ich unsanft von meinem Wecker ans Aufstehen erinnert. Dann verbringe ich mit meiner Frau eine halbe Stunde Frühstückszeit, oft schon mit den ersten Gedanken oder Gesprächen um den Hotelalltag. Anschließend mache ich mich auf den Weg von Erfurt Richtung Ilmenau ins Hotel. Dort angekommen, beginne ich meinen Rundgang durch die verschiedenen Bereiche des Hauses. Spreche über anstehende oder erledigte Aufgaben, kontrolliere Vorgaben. Auf den Fluren begrüße ich gut gelaunte Gäste auf ihrem Weg zum Frühstück. Weiter führt mich mein Weg von der Rezeption durch die Küche, bevor ich in mein Büro gehe. Mit der ersten Tasse Kaffee, einem ersten Scherz mit dem Frühstücksservice, schaue ich dort in die Zahlen und Berichte, checke Post und Mails, und kurz nach 9.00 Uhr beginnen die ersten fixen Termine und Telefonate des Tages.

Zum Alltag gehört ebenso die Entwicklung neuer Ideen, wie ein neuer Ruheraum, die Gestaltung der Liegewiese, der Bau eines romantischen Pavillons, die Zuarbeit zur Planung unseres Eingangsbereiches. Hinzu kommt die kreative Arbeit und Ideenfindung für unsere „Bergpost“, die Organisation unserer Events wie Kubanische Nacht, Gabelbach-Bergrennen, Baumpflanzaktionen und Bergwiesenfest. Die Weiterentwicklung des Restaurants „Gut Gabelbach“, die Produktherstellung und Weiterentwicklung für unseren Shop und nicht zuletzt auch das Versorgen unserer Hühner- und Bientruppe. All das führt dazu, dass kaum ein Tag vor 22:00 Uhr endet – und dennoch bleibt am Ende des Tages eine tiefe Zufriedenheit. Eine Zufriedenheit, ohne die ich nicht sein kann.

### Was bedeutet es für Sie, heute Gastgeber zu sein – in einer Zeit, mit ständigen Veränderungen und Herausforderungen?

Andreas Motter: Gastgeber zu sein heißt für mich heute mehr als Organisation und Service. Viel mehr bedeutet es, flexibel auf unterschiedliche Bedürfnisse einzugehen und zugleich Haltung zu zeigen. In einer Welt im Wandel bedeutet gute Gastgeberschaft, Tradition und Qualität mit Offenheit für Neues zu verbinden - sei es in Kommunikation,

Service oder im Umgang miteinander. Menschen Wertschätzung und einen Ort zu bieten, an dem sie sich willkommen und gesehen fühlen und dabei Raum für Begegnungen schaffen.

### Welche Werte möchten Sie an die nächste Generation weitergeben?

Andreas Motter: Viele Werte, denn der Charakter eines Hauses hängt maßgeblich von den Mitarbeitern ab. Es ist wie in einer guten Beziehung: Verlässlichkeit, Ehrlichkeit im Umgang miteinander und Toleranz. Mitgestalten und Anpacken, positiv denken statt meckern. Gemeinsam ein Ziel verfolgen, sachliche Auseinandersetzungen und dabei das große Ganze sehen. Außerdem ist mir Arbeitsmoral wichtig – die Leidenschaft und Begeisterung für unseren Beruf.

### Wie sehen Ihre Visionen für das Hotel Gabelbach bis zum Jahr 2030 aus?

Andreas Motter: Oh, das ist eine gute Frage. Ich lebe sehr im Heute und Morgen. Für Prognosen ist es oft zu früh. Klar ist jedoch: Ich möchte mit meinem Team den erfolgreichen Weg fortsetzen, den wir im Auftrag unseres Hauseigentümers begonnen haben und dem wir verpflichtet sind. Unser Ziel ist es, weiterhin zu den besten Wellnesshotels der Region zu gehören – und gleichzeitig ein Haus zu bleiben, das persönlich geführt wird. Im Mittelpunkt unserer Weiterentwicklung stehen stets unsere Gäste – damit wir ihnen mit jeder Entscheidung Überraschungen, Qualität und Herzlichkeit bieten und ihnen immer wieder ein fairer Gastgeber sein können

### Wie erleben Sie die Veränderungen durch Digitalisierung, Gästewandel und Nachhaltigkeit?

Andreas Motter: Digitalisierung hat viele Prozesse effizienter gemacht und den Service flexibler. Der Gästewandel zeigt sich vor allem in einem stärkeren Wunsch nach personalisierten Erlebnissen und bewusstem Konsum. Nachhaltigkeit ist längst zu einem Wettbewerbsfaktor geworden, der Glaubwürdigkeit und langfristige Qualität widerspiegelt. Im Hotel bedeutet das, moderne Lösungen einzusetzen, klare Werte zu vertreten, dabei dennoch Nähe und Gastfreundschaft zu leben. Für uns als Gastgeber bedeuten diese Entwicklungen vor allem, dass Veränderungen heute in einem hohen Tempo geschehen. Darauf müssen wir uns einstellen – gleichzeitig möchten wir unseren Gästen bewusst

einen Gegenpol zu dieser schnelllebigen Welt bieten. Also besteht die Kunst darin, all das in Einklang zu bringen und den Gast dabei immer in den Mittelpunkt zu stellen.

### Wie sehen Sie Ihre persönliche und unternehmerische Zukunft im Hinblick auf das Haus Gabelbach und Ihre Gäste?

Andreas Motter: Ich wünsche mir, dass es uns auch in Zukunft gelingt, mit Leidenschaft, Feingefühl und Qualität besondere Erlebnisse zu schaffen. Für unsere Gäste soll das Hotel Gabelbach ein Ort bleiben, an dem sie sich von ganzem Herzen willkommen, umsorgt und inspiriert fühlen. Ein Ort mit „Genuss-Kultur-Natur“. Gleichzeitig möchte ich die Entwicklung unseres Hauses verantwortungsvoll und mit klarem Blick in die Zukunft weiterführen, im Einklang mit unserer Geschichte, dem gewachsenen Anspruch an unsere Arbeit und einem großartigen Team, das diesen Weg täglich mit viel Engagement und Herz mitgestaltet. Am Ende des Tages muss es auf beiden Seiten Freude und Spaß machen auf Gabelbach.



# SAFTIGES DRAMA

## BERÜHMTE GENIESSER TEIL 4

### Wer oder was gab dem Steak Strindberg seinen Namen!

Das Steak Strindberg ist nach dem schwedischen Dramatiker und Schriftsteller August Strindberg (1849-1912) benannt. In der klassischen Wiener Küche findet man das „Steak Strindberg“ schon früh auf Speisekarten, vwahrscheinlich in den 1890er -oder frühen 1900er Jahren. Vermutlich wurde es in Wien erfunden, da Strindberg zeitweise in der Stadt lebte und dort einen eher berüchtigten Ruf als streitbarer, exzentrischer Künstler in Literaturkreisen hatte.

Einige Historiker der Küche vermuten, dass es in traditionsreichen Hotels und Restaurants, zum Beispiel im Hotel Sacher oder dem Hotel Imperial erstmals erwähnt wurde. Das Gericht – ein mit Zwiebeln, Senf und Eihülle gebratenes Rumpsteak – soll so „deftig“ und „streitbar“ wie sein Namensgeber sein. Sein kantiger Charakter und die kräftige Würze des Gerichts galten als passende Verbindung.

Andere Quellen sehen den Ursprung in Schweden, in der Umgebung von Strindberg selbst, wo er Stammgast in Restaurants war. In der Mitteleuropäischen Gastronomie war es seit dem 19. Jahrhundert üblich, dass Köche berühmten Gästen, Künstlern, Musikern oder Politikern gern Gerichte widmeten – so entstand vermutlich auch dieses Steak zu Ehren Strindbergs. Heute gilt das Steak Strindberg als Klassiker, auch über die Wiener Gasthastradition hinaus. Ebenso in Deutschland ist er ein Renner auf jeder gut geführten Speisekarte. Traditionell mit Bratkartoffeln oder Rösti, mit Bohnen oder kleinem Rahmgemüse mit viel Petersilie angerichtet.





# FAHRSTUHL DES WALDES

## Thüringer Bergbahn - mit 25 % Steigung auf die Höhe

Die Bergbahn, die auf 1387 Metern Strecke 323 Höhenmeter erklimmt, gehört zu den bekanntesten Markenzeichen des Thüringer Waldes. Im Jahr 2002 wurde die Anlage komplett saniert und mit neuer Antriebs- und Sicherheitstechnik ausgerüstet. Genießen Sie ein einmaliges Erlebnis vor atemberaubender Naturkulisse.

## Talstation an der Thüringer Bergbahn

Die Talstation an der Schwarzatalbahn gelegen, besteht aus einem sehr schönen historischen Fachwerkbau, der 2002 gründlich saniert und behindertengerecht umgestaltet wurde.

Eine Besonderheit der Gleisanlage bildet die Drehscheibenkonstruktion, die für Eisenbahnwagen den Übergang von der Schwarzatalbahn zur Bergbahn ermöglicht. Die 1,38 km lange Bergbahnstrecke führt durch eine romantische Schlucht und bietet wunderschöne Aussichten auf den Thüringer Wald.

## Cabrio-Wagen auf der Strecke

Ein architektonischer Leckerbissen ist die Bergstation mit dem sehenswerten Einfahrtsportal in Fachwerkbauweise. Auch hier wurde für Rollstuhlfahrer eine Einstiegsmöglichkeit geschaffen, die gleichzeitig den "Balkon Thüringen" bildet; sie bietet nämlich einen wunderschönen Ausblick über das umliegende Land und bis auf die Mitte der Bergbahnstrecke. Im Maschinenhaus befindet sich die Antriebsanlage in moderner Drehstromtechnik mit Antriebsscheiben in europaweit einmaliger Anordnung quer zur Förderrichtung.

## Drehscheibe an der Bergstation

Sehenswert ist die hier befindliche Drehscheibe. Sie dient zur Beladung der Güterbühne mit Eisenbahnwagen und wird - was eine Besonderheit ist - von den Triebwagen der Flachstrecke Lichtenhain - Cursdorf im fahrplanmäßigen Regelbetrieb überfahren.

Die Bergbahn, vom Ingenieur Wolfgang Bäseler entworfen und gebaut, nahm endgültig 1923 ihren Betrieb auf und gilt als steilste Bahn der Welt zum Transport normalspuriger Eisenbahnwagen.

## Spielplatz an der Bergstation

An der Bergstation der Thüringer Bergbahn, in Lichtenhain, befindet sich der Fröbelwald. Dieser Walderlebnispfad ist nach Friedrich Fröbel benannt, der im Nachbarort Oberweißbach geboren wurde. Er war Pädagoge und der Begründer des Kindergartens. Entsprechend der Fröbelschen Philosophie vermitteln die zehn Stationen spielerisch und lehrreich Informationen zum Wald und zur Geschichte des Schwarzatals.

Fotos © Paul Hentschel



# Thüringer Bergbahn

# AUGENBLICK

## VERWEILE DOCH!

Manchmal ist es das sanfte Licht, das morgens durch die Fichten bricht. Manchmal das Klirren der Gläser bei einem tiefgründigen Gespräch am Kamin oder das Gefühl von völliger Schwerelosigkeit nach einem Tag im SPA. Diese ganz persönlichen Augenblicke machen einen Aufenthalt im Berg & SPA Hotel Gabelbach aus – wir nennen sie:

### #GABELBACHMOMENTE.

Diese Momente sind viel zu schön, um sie nur in der Erinnerung zu behalten. Wir möchten sie mit Ihnen gemeinsam feiern!

#### Werden Sie Teil unserer Geschichte

Haben Sie während Ihrer Zeit bei uns ein Foto gemacht, das Ihr Urlaubsgefühl perfekt einfängt?

Ob Schnapsschuss beim Wandern auf Goethes Spuren, ein verträumter Blick aus dem Fenster oder ein Detail Ihres Lieblingsgerichts – zeigen Sie uns Ihre Perspektive.

#### So einfach geht's:

1. Posten Sie Ihr Foto auf Instagram.
2. Nutzen Sie den Hashtag **#GabelbachMomente**
3. Verlinken Sie unser Hotelprofil [@berg\\_und\\_spa\\_hotel\\_gabelbach](#).

#### Gewinnen Sie Romantik pur

Unter allen Einsendungen, die uns bis zur nächsten Ausgabe erreichen, wählen wir das stimmungsvollste Bild aus. Der Gewinner oder die Gewinnerin darf sich auf ein besonderes Highlight freuen:

Wir verlosen ein exklusives Candle-Light-Dinner für 2 Personen in unserem Restaurant.

Genießen Sie einen Abend voller Kulinarik und Kerzenschein – als Dankeschön dafür, dass Sie Ihren Gabelbachmoment mit uns und der Welt geteilt haben.

Wir freuen uns auf Ihre Bilder und sind gespannt, welche Seite von Gabelbach Sie am meisten verzaubert hat!

*„Man reist nicht, um anzukommen,  
sondern um zu reisen.“ – Und  
um die schönsten Augenblicke festzuhalten.*