

*echt
haubers*

N°14



INHALT

AUSGABE 14

MÄRZ 2023

EDITORIAL 03

GRÜSS GOTT! 04

RUHEPOOL INMITTEN DER NATUR 07

TRAUMTEMPERATUR 08

POOL POSITION 10

VERZICHTEN – ABER WIE? 15

GRÜNER WIRD ´S NICHT 17

EIN FRÜHLINGSREZEPT 18

OBACHT FUCHS 20

SO GEHT GLÜCK 22

HOLZAUGE SEI WACHSAM 24

BERGWALD THEMENZIMMER 2.0 26

ROSA, DIE KAFFEEMASCHINE 28

HAUBERS SEEFEST 30

WWW.HAUBERS.DE





LIEBE GÄSTE

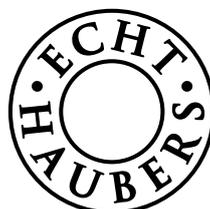
Auch heuer erfreute uns der Neujahrmorgen mit warmen Temperaturen, sodass wir das neue Jahr wieder mit frischem Bergkaffee und frühlingshaftem Vogelgezwitscher am Schwalbennest begrüßen durften. „Da muss man einfach dankbar sein und das kommende Jahr mit offenen Armen begrüßen“ – ein erfreuter Gast am ersten Tag des Jahres, hoch oben auf 950m.

Für rund 90 Hauberianer stand vor der Jahreswende ein besonderes und sehnsüchtig erwartetes Highlight an: die Weihnachtsfeier. Erstmals wurden beide Häuser vor den Feiertagen geschlossen. Normalerweise ruht lediglich das Landhaus für gut drei Wochen; doch 2022 wurde auch der Gutshof für zwei Nächte „ruhiggestellt“. Für Schönheitsreparaturen und die jährliche Grundreinigung. Doch nicht am Abend des 11. Dezember: hier luden wir zur Weihnachtsfeier ein. Die Einladung war kurz und knapp gehalten: „wir möchten Dir noch gar nicht viel verraten. Außer so viel: Bring Appetit und gute Laune mit. Es wird ein richtig schönes Beisammensein.“ Das war es! Ein großer Reisebus chauffierte uns gemeinsam Richtung Oberstdorf. Wer vor dem Abendessen noch frische Luft schnappen wollte, meldete sich zur gemeinsamen Fackelwanderung an. Rund 50 lodern-de Wachsackeln erleuchteten den frisch verschneiten Weg vom Parkplatz zur „Alpe Dornach“. Pünktlich zum gemeinsamen Glühwein- und Punschempfang trafen auch die restlichen Hauberianer mit Wollmütze und

Winterjacke bepackt an der Alpe ein. In der warmen Stube dann berichtete Familie Hauber über bevorstehende, gemeinsame Projekte, zahlreiche Jubilare wurden für ihre langjährige Zugehörigkeit geehrt und der Jahresrückblick erfolgte im Rahmen eines mit Humor und Leichtigkeit versehenen Gedichtes. Viele Anekdoten, Erlebnisse und Zukunftspläne wurden miteinander geteilt. Ein unvergesslicher Abend in ausgelassener Stimmung!

Nach einem sehr milden Winter mit vielen Sonnentagen blicken wir schon bald dem Frühling im Naturreort entgegen. Wenn der Kirschbaum im Berg anfängt, Knospen gen Himmel zu treiben; wenn der Golfplatz für rund neun Monate Spielzeit aus dem Winterschlaf schlüpft und das satte Grün auf den Wiesen und in den Wäldern die sonnig-warmen Tage begrüßt. Klaus freut sich besonders auf die Monate Mai und Juni...wenn die Natur erwacht und er den „ersten Schnitt“ von Haubers Bergheu noch vor Sonnenaufgang an den Südhängen mähen kann. Sie werden es miterleben...mit allen Sinnen – vom Duft während Ihrem Spaziergang über den Klimapfad bis hin zum stupfelig-gemütlichen Ausruhen im Heuruheraum.

Wir freuen uns auf Sie und grüßen herzlichst
Familie Klaus Hauber mit Tanja, Eva und Tobias



GRÜSS GOTT!

Lange glaubte man, irische Mönche hätten das „Grüß Gott“ ins Allgäu gebracht. Ein Irrtum. Erst viele Jahrhunderte nach der irischen Missionsarbeit taucht der Gruß in historischen Unterlagen auf. Verbreitet hat sich die wunderliche Formel in Süddeutschland, Österreich und Südtirol. Bis heute rätseln Gäste aus nördlichen Gebieten, woher die Formulierung kommt. Die Erklärung: Gemeint ist weniger der direkte Auftrag, ihm freundliche Grüße auszurichten – sondern mehr ein „Möge dir Gott freundlich begegnen.“ Manche antworten trotzdem: „Ich sag’s ihm, wenn ich ihn seh.“ Manchmal auch: „Hoffentlich nicht



so schnell.“ Haubers denken über die Bedeutung eigentlich nur im Gespräch mit Gästen nach. Schließlich ist „Griaß di“ in Oberstaufen gang und gäbe. Im Alltag findet die ganze Familie ein sympathisches „Grüß Gott“ einfach höflicher als ein flapsiges „Hallo“. Außerdem ist es praktisch: „Morgens, mittags, abends – das passt immer“, sagt Klaus Hauber, der in Zusammenarbeit mit seinen drei Kindern an vielen Stellen in Haubers Naturresort eine Verbindung aus Tradition und Moderne schafft. Ihr gemeinsamer Antrieb: alte Werte pflegen und Neues weiterentwickeln. So zeigt auch das Kreuz, dass man sich gerne daran erinnert, was Oma und Opa wichtig war: Mit einem herzlichen „Grüß Gott“ Gäste mitten in der Natur willkommen heißen. Ein guter Grund, es zu erhalten und sich regelmäßig daran zu erinnern. Übrigens: Den Jesus am Kreuz in Haubers Naturresort hat ein Holzschnitzer aus dem benachbarten Weißach aus speziellem Eichenholz gemacht. Von Hand. Drei ganze Monate lang. Mit viel Liebe und Sorgfalt und einer guten Portion Gottvertrauen, dass er es pünktlich zur Segnung fertigbringt. Er hat's geschafft. Gott sei Dank...





ALLEIN. IM POOL.
MIT MORGENSONNE.
WIE PERFEKT KANN EIN
TAG EIGENTLICH STARTEN?

DAUERBRENNER BEI HAUBERS AM KÜCHENTISCH

Traumtemperatur

ZIMMER, POOLS UND SAUNEN IM GUTS-
HOF HEIZEN HAUBERS MIT DEM „HACKI“.
DIE FRAGE IST: WIE WARM IST EIGENTLICH
WARM GENUG? UND FRIEREN FRAUEN
WIRKLICH SCHNELLER ALS MÄNNER? EINE
HEISSE DISKUSSION.

„Der Mensch braucht Wärme“, sagt Klaus Hauber. Wohlige Temperaturen, ein lodernes Kaminfeuer und beheizte Wasserbetten in Haubers Pools & Spa gehören für ihn einfach zu einem exzellenten Komfort. Knifflig wird es im Restaurant. Die Erfahrung zeigt, eine „angenehme Raumtemperatur“ ist für Männer und Frauen etwas Unterschiedliches. Frauen frieren mindestens um einen Grad früher als Männer – das beweisen zahlreiche Studien. Die Diskussion beginnt knapp unter 26 Grad. Die Erklärung: Männer haben rund 25 Prozent mehr Muskelmasse, die Körperwärme produziert. Dazu haben Frauen eine um 15 Prozent dünnere Haut, die den Körper schlechter isoliert. Ihr Fettanteil ist dafür höher als beim Mann – lässt die Damen aber trotzdem frösteln: Denn meistens ist die Schicht nicht dick genug, um Wärme zu behalten. Typisch weibliche Hormone machen Hände und Füße kalt. Tanja Hauber kennt das gut und hat es deshalb am liebsten kuschlig warm im Hotel. Außer im Sportpool. Da mögen es alle Haubers gerne kühl (25 bis 27 Grad). Zur Entspannung nach dem Training lockt dafür der Panorama-Outdoor Pool mit molligen 34 Grad Celsius.

Egal ob Wasser oder Luft: Klaus Hauber hält Wärme für ein wichtiges Ur-Bedürfnis des Menschen. „Früher hat man auf den Höfen nur einen Raum geheizt.“ Heute überwacht er die riesige Hightech-Anlage in Haubers Holzhackschnitzel-Heizwerk. Der Gedanke, dass es seine Gäste durch das Feuer hinter dem Kontroll-Fensterchen angenehm warm haben, löst bei ihm tiefe Zufriedenheit aus. Für eine optimale Erholung schwört er allerdings eher auf krasse Temperaturwechsel.

Raus aus der Finnischen Sauna „Bergfeuer“ (90 Grad), rein in den Naturbadesee (7 Grad) – am besten in saftigem Grün vor verschneiten Gipfelspitzen. Aus den dampfenden Becken in den behaglichen Heuruheraum (26 Grad) oder in die feuchte Hitze im „Seenebel“ (43 Grad). „Bei uns findet jeder die Traumtemperatur für die optimale Erholung.“ Falls nicht, hat jedes Zimmer bei Haubers einen eigenen Regler. Voraussetzung ist hier natürlich, dass man sich mit dem Partner einig ist...



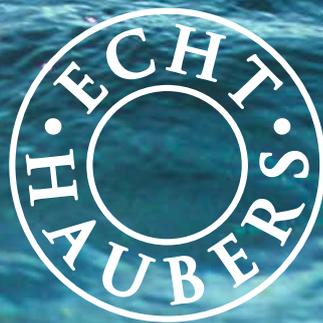


Typisch weibliche Hormone machen Hände und Füße kalt. Tanja Hauber kennt das gut und hat es deshalb am liebsten kuschlig warm im Hotel. Außer im Sportpool. Da mögen es alle Haubers gerne kühl (25 bis 27 Grad).



POOL POSITION

SPORTLICH ENTSPANNT.
ECHT HAUBERS.



11

*echt
haubers*





WO KLARHEIT IST,
IST RUHE.
WILHELM VON HUMBOLDT





JOURNALISTIN STEFANIE BÖCK WAGT SICH INS FASTENGESPRÄCH MIT CHRISTIANE. IM GEPÄCK HAT SIE DREI ZIEMLICH TYPISCHE FRAGESTELLUNGEN: LUST AUF SÜSSES, STRESS UND DREI KILO ZU VIEL. WAS RÄT DIE EXPERTIN?

VERZICHTEN – ABER WIE?

Verzicht klingt nach Fokus. Nach Stärke. Nach einem „zur Ruhe kommen“. Meine Gedanken tollen quatschvergnügt nach wenigen Sekunden begeistert zurück zu den Fotos aus Haubers Küche. Hm... Kalbsfilet. Der Verlockung entgegen stehen drei Wünsche: Ich hätte gerne weniger Lust auf Süßes, weniger Stress und minus drei Kilo auf der Waage. „Damit sind Sie nicht allein“, sagt Christiane aus Haubers Naturresort am Telefon. „Das sind die drei Hauptgründe, warum Gäste zu uns zum Fasten kommen.“ Volltreffer. Die Frage ist: Was genau muss ich tun? Wie lange sollte ich bleiben? Halte ich das durch? Und: Hat das tatsächlich einen Effekt? Christiane bringt erst einmal Ruhe ins Gespräch. Sie möchte wissen, wie es mir geht. Ob ich Kinder habe, ob ich gern allein bin und was genau mich stresst. Dann stellt sie zwei Optionen vor – mit jeweils einer Herausforderung: Bei der einen Methode (Schrothkur) gibt es einen kalten Wickel quasi mitten in der Nacht. Bei der anderen darf man nichts essen – nur Saft trinken und Brühe löffeln (Heilfasten). Christiane erklärt genau, was dabei im Körper passiert: Sie erzählt von erholsamem Nachschlaf, von der feuchten Wärme des Wickels mit seiner heilenden Wirkung und davon, wie Honig und

Erholung zuverlässig beim Durchhalten helfen. Die unangenehme Aussicht auf nur wenige Kalorien macht Christiane mit warmen Heuwickeln und duftenden Bergheubetten wieder wett. Trotzdem – ganz konkret: Was bringt es langfristig? „Fasten in jeder Form hilft bei der Ernährungsumstellung, weil das System einen Kick erfährt.“ Das wirke schon nach sieben bis zehn Tagen – egal welche Methode. Wichtig seien die Auf- und Abbautage und, „dass man sich wirklich darauf einlässt“. Und sieht man das dann auch? Egal ob Heilfasten oder Schroth: In der Regel sind Haubers Fastengäste am Ende ihres Aufenthalts rund drei Kilo leichter. „Aber Vorsicht – da ist viel Wasser dabei“, bremst die Expertin meine Freude auf sich auflösende Fettdepots. Mehr Glück hat da die Psyche: „Die Kombination aus Ruhe und Verzicht bringt einen zurück aufs Wesentliche.“ Ein Satz, der sitzt. Garniert mit der Aussicht auf „tiefen Schlaf“ und „sensiblere Geschmacksnerven“ entsteht der tiefe Wunsch nach einer Auszeit. Nach 30 Minuten weiß ich, was ich will: Fasten. Aber wie denn jetzt eigentlich? „Ihnen würde ich Heilfasten empfehlen. Sie sind jung und gesund und sie sollten ausschlafen.“ Das klingt ganz nach meinem Geschmack...



Grüner wird's nicht



Das Naturresort hüllt sich in seine Lieblingsfarbe: Grün! Egal ob Wald, Wiese, Suppe oder Sorbet – bei Haubers gibt's den Frühling in voller Frische. Denn hier explodiert gleich alles in knackig-grünen Tönen: Auf den Wiesen kämpfen sich frische Halme aus dem Boden, in den Wäldern keimen zarte Blättchen an den ersten Ästen. Jetzt zeigt die Natur ihre ganze Kraft – in Grün. „Das ist nicht nur schön anzuschauen, das tut auch der Gesundheit gut“, sagt Susanne Gürtler, die Waldbaden im Frühling besonders empfehlen kann. „Die Bäume senden in dieser Zeit ihre ätherischen Öle aus.“ Die sogenannten Terpene in der Luft mobilisieren die Abwehrkräfte und stärken das Immunsystem.

„Das ist so herrlich, wenn die jungen, frischen Buchenblätter oben an den Wipfeln wieder zusammenwachsen“, erzählt Tanja Hauber von dem Effekt auf das Wohlbefinden. Vor allem, wenn dazu die Sonne durch die zappelnden Blätterlücken auf den kurvigen Weg spitzelt.

Am Ende von Haubers Waldtreppe liegt der Duft von frischem Bärlauch in der Luft. Der sorgt in der Küche des Naturresorts in Suppen und Saucen für die nötige Würze. „Bei unserem beliebtesten herbalen Zwischengang verwenden wir Basilikum, Zitronenthymian und Melisse“, erzählt Chefkoch Tobias Boneberg von Haubers Kräutergarten zum Löffeln: ein richtig schön grünes und bisschen ausgefallenes Sorbet. Limettenschale und Limettensaft und eine Spur von braunem Zucker runden das Erlebnis ab. Noch zu frisch da draußen für Sorbet? Macht nichts. Für Frühlings-Frostbeulen hält Tobi alternativ einen großen Schöpflöffel grüne Erbsensuppe bereit. „Mit einem Schuss Riesling und getoppt mit einem minzigen Milchschaum.“ Für den Knusper-Effekt sorgen Knäckebrot-Chips mit Erbsenfrischkäse und Erbsenkresse. Knackige Sache bei Haubers, der Frühling...

Frühlingsrezept

Fleisch:

1 Stk. Kalbsfilet pariert
frische oder getrocknete Tannenspitzen
Pflanzenfett
Salz und Pfeffer

Gemüse:

Kaiserschoten
Junger Mais, Spargel und Möhren
Mini Navetten
Etwas Butter, Salz, Pfeffer und Zucker

Kartoffelkrapfen:

1 Kg Kartoffeln (mehlig)
200g Wasser
25g Butter
100g Mehl
2 Eier
1 Eigelb
Salz, Pfeffer Muskat

Schritt 1 Kartoffelkrapfen:

Kartoffeln schälen, kochen und ausdampfen lassen. In der Zwischenzeit aus Wasser, Butter, Mehl und den Eiern einen Brandteig herstellen: Dazu das Wasser aufkochen, Butter zugeben und schmelzen lassen, danach das Mehl zugeben und so lange rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig dann ca. 10 min. im heißen Topf „abbrennen“. Den Teig in eine Schüssel geben und kurz abkühlen lassen. Die Eier und das Eigelb nach und nach unterrühren. Die Kartoffel durch eine Kartoffelpresse pressen und mit dem Brandteig vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit zwei Teelöffeln zu Nocken abstechen und auf einem Blech kurz anfrieren.



Schritt 2 Kalbsfilet:

(Backofen auf 150 Grad vorheizen)

Das Kalbsfilet von Silberhaut befreien. Tannenspitzen (nur das zarte grün) fein hacken. Kalbsfilet rundum mit Salz, Pfeffer und den Tannenspitzen würzen und in Pflanzenfett von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend auf ein Gitter legen und in den vorgeheizten Backofen schieben. Unter das Fleisch eine Abtropfschale platzieren. Temperatur im Backofen auf 80 Grad reduzieren und je nach dicke des Filets 20-35 min. garen. Ein Fleischthermometer ist hier von Vorteil. Wer eins besitzt kann es auf 50 Grad Kerntemperatur einstellen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Alufolie einpacken und 10 min. ruhen lassen

Schritt 3 Gemüse:

Kaiserschoten schräg halbieren, junge Möhren schälen und dabei das grün dran lassen. Jungen Spargel schälen, Navetten halbieren. Das Gemüse nacheinander knackig blanchieren

Schritt 4 "finishing":

Kartoffelkräpfen knusprig frittieren. Gemüse in etwas Butter mit Salz, Pfeffer und Zucker glasieren. Kalbsfilet nochmal kurz in Butter nachbraten und anrichten – fertig! Dazu passt eine klassische Beurre blanc mit Schnittlauch oder eine Kalbsjus.



So ein Fuchs... Flauschiges Fell, schwarze Stiefel, weißer Kragen: Kaum ein Tier in Haubers Wald ist so hübsch wie der Rotfuchs. „Die hört man hier öfters – vor allem nachts“, erzählt Eva Hauber. Die Frage ist: Welche Geräusche machen diese Tiere eigentlich? Das Internet beschreibt das sogenannte Ranzbellen so: „Wow-wow-wow“. In der Paarungszeit ab Februar locken die Weibchen (Fähen) die Männchen (Rüden) mit einem langgezogenen Jammern an: „Wahhhhh.“ Zur Begrüßung nutzen Füchse einen trillerartigen Laut – ähnlich einem Hühnergluckern. Die Jungtiere begrüßen sie dagegen lautlos, mit einem sanften Pusten. Vier bis sechs Welpen bringen Fähen im Frühling zur Welt – zunächst mit dunklem Fell. Später entwickeln die putzigen Gesellen ein ungewöhnlich starkes Sozialverhalten fürs Rudel. Zu Hause am Bau ist der Fuchs dagegen eine unordentliche Natur: Rund um die Eingänge lässt er Futterreste liegen, Vorräte vergräbt er rings herum in zehn Zentimetern Tiefe. Für seine Jagd trabt er vor allem nachts schmalen Fußes über die Wiesen. Mit gespitzten Ohren, die er in alle Richtungen drehen kann und Augen, die auch in der Nacht gut sehen. Kein Wunder, denn seine Pupillen sind wie bei der Katze länglich geschlitzt. Außerdem kann er seine Krallen ein wenig ein- und ausfahren. So macht er sich über alles her, was fressbar ist und schmeckt: Mäuse, Früchte, Vögel, Aas – der Fuchs ist da nicht wählerisch. Satt und zufrieden toben die Welpen manchmal im Morgengrauen über die Bergwiesen in Haubers Naturresort: „Im Frühling sehen wir die kleinen Füchse oft auf dem Golfplatz spielen“, erzählt Tanja von ulkigen Szenen. Ein Glücksfall! Denn eigentlich sind die Tiere eher scheu. Man braucht jedenfalls keine Angst vor ihnen zu haben. Bei kleineren Hühnern ist bei ihnen auf der Speisekarte Schluss. Für den Menschen interessieren sie sich nicht die Bohne...







GL Ü CK

ALLE WELT SPRICHT VON SELBSTLIEBE. DIE FRAGE IST: WIE GEHT DAS EIGENTLICH? DIE MITARBEITER IN HAUBERS NATURRESORT HABEN GUTE IDEEN, WIE DIESER ANSATZ IM RAHMEN VON „WELLBEING“ GUT GELINGT. HIER KOMMEN IHRE BESTEN TIPPS FÜR DEN DIREKTEN WEG ZUM GLÜCK.

Ein bisschen Leichtigkeit | Nach zwei bis drei Tagen beginnt das Hoch: „Beim Fasten schüttet der Körper Glückshormone aus, das bedeutet mentale Ruhe, Entspannung, Ausgeglichenheit“, sagt Heilpraktikerin Christiane. „Es macht sich eine regelrechte Fasteneuphorie breit.“ Das sei faszinierend. Die Fastenberaterin verzichtet seit 20 Jahren zweimal im Jahr mehrere Tage aufs Essen. Das zeige bei ihr und jedem einzelnen Gast jedes Mal seine Wirkung: „Du fühlst dich leicht und stark zugleich. Du hast Lust auf Bewegung und bist zufrieden.“ Der Fokus liegt auf dem Körper – weg vom Geist und hin zum Spüren. „Und das tut einfach gut.“

Ein großer Wunsch | „Eintreten und aufatmen“, sagt Susanne direkt am Eingang zu Hauberswald. „Jeder Meter unter Bäumen ist für unsere Gäste echtes Glück.“ Weil es hier viel zu entdecken gibt, auch wenn man nur kurz innehält. Wer etwas mehr Zeit hat, dem empfiehlt sie, sich einen Augenblick zu setzen. „Dabei die Augen zu machen und ganz tief durchatmen.“ Das öffnet die Lunge und den Geist. Für größere und dringliche Wünsche empfiehlt sie die Baum-Zettel-Technik: Den wichtigsten Gedanken auf einen Schnipsel Papier schreiben und ihn in eine Baumwurzelhöhle stecken. Ob's hilft? „Wir werden sehen.“ Aber der Wunsch sei schon mal formuliert. Und das allein macht aus Erfahrung glücklich.



Ein kleines Feuer | Eine Kerze im Gang. Ein loderndes Feuer unter dem Suppentopf. Die wärmenden Flammen vor dem Haus am See. „Es sind die kleinen Dinge bei Haubers, die zeigen: Hier war jemand, der an dich denkt. Der will, dass es dir gut geht.“ Alexander Mayer schaut gemeinsam mit Antonia Schütt, dass das rundum gelingt. Die beiden haben die Atmosphäre im Haus am See im Blick. Sie sehen zu, dass alles frisch und gemütlich ist. Von den Gemüsesticks am Vitalbuffet, über die Relax-Liegen bis zu den duftenden Spänen in der Dampfsauna „Seenebel“. Der wichtigste Tipp von Alexander: „Augen auf und einfach zulassen, was alles Schönes hier passiert.“



HOLZ AUGE

... SEI WACHSAM BEIM WALDSPAZIERGANG
IN HAUBERSWALD WACHSEN BÄUME MIT GE-
SCHICHTE. ÜBERALL WURZELN ERINNERUNGEN.
EIN BLICK AUF DEN WALD AUS SICHT DER FAMI-
LIE. EIN ECHTER AUGENÖFFNER.

Wer mit Haubers einen Spaziergang im Bergwald macht, sollte sich auf wachsende Begeisterung einstellen. Und auf Lücken in Sachen Biologieunterricht: Was ist bei der Fichte nochmal anders als bei der Tanne? Woran erkennt man Esche, Ahorn und Ulme? Welche Blätter hat die Lärche? Klaus Hauber sieht das alles quasi im Vorbeigehen. In seinem Kopf tauchen andere Fragen auf: Welcher Baum braucht mehr Platz? Welche sind besonders alt? Welche hat der Sturm erwischt? Und – nicht zuletzt: Wie gut könnte man da raufklettern? Hauptkriterien: Der Baum braucht Äste bis ganz unten und eine möglichst griffige Rinde. Buchen seien nicht ideal. „Do hob i als Kind scho gwisst, zum Naufklettra taugt dia nix!“ Neben dem Naturvergnügen gehörte auch die Waldarbeit in seiner Jugend dazu. Holz hacken, aufstapeln, herrichten, anzünden. „Buchen machen wärmer als Fichten“, verrät er nur eine seiner vielen Erkenntnisse. Heute schätzt er vor allem das „multisensorische Erlebnis“ im Wald. Wie es riecht, wie die Blätter sich im Wind bewegen, wie alles Richtung Himmel wächst. Gewaltig. Groß. Ruhig und schützend. „In einer Welt, die immer komplexer wird, ist das etwas, was Ruhe schafft. Das versteht der Kopf sofort und erzeugt ein erfrischendes Erlebnis tiefer Zufriedenheit.“

Ein Stück weiter oben im Kapfwald treffen wir auf eine uralte Fichte, mindestens 40 Meter hoch. „Da drunter haben wir als Kind an heißen Sommertagen kühlen Schatten gefunden.“ Neben dem Golfplatz steht ein weiteres Stück Geschichte: wilde Apfelbäume und eine Holzbirne. Auf alten Aufnahmen von





1904 sind dieselben Obstbäume zu sehen. „Die haben alles überstanden: Stürme, heiße Sommer und den Feuerbrand“, erzählt Klaus Hauber von einer Art Pilz bei Obstbäumen. Tochter Tanja findet den Kirschbaum am Beginn des „Denneleshag“ (schnurgerader, natürlicher Zaun auf dem Weg zum Schwalbennest) imposanter. „Der trägt Blüten im Frühling, das ist echt irre. Und im Herbst färben sich die Blätter knisterrot.“ Das größte Spektakel für sie und ihre Geschwister bot aber eine alte Kastanie. „Da sind wir immer richtig weit rauf geklettert – sicher fünf, sechs Meter.“ Um Kastanien hinunterzuwerfen, um Passanten zu erschrecken. „Das hat Papa aber ziemlich bald abgestellt.“ Die wilde Mischung aus Laub- und Nadelbäumen war ein großer Spielplatz für die drei: Baumhäuser bauen, Waldkindergarten anlegen, mit Totholz den Jugetbach aufstauen. Heute entstehen hier neue Erinnerungen – mit jedem gepflanzten Bäumchen der Gäste. „Das ist wirklich sehr bewegend, wenn man weiß, wem der Baum gewidmet ist“, erzählt Eva. Details behält sie natürlich für sich.

Aus den umgesiedelten Neuzugängen wachsen später „stabile Pflanzgruppen“, die Wind und Wetter trotzen. „Es ist erstaunlich, wie die sich auf Wärme und Kälte einstellen und sich gegenseitig schützen“, sagt Klaus. „Wie in einer Familie.“





Da sind wir pingelig... Hier gibt es geschmeidige Streicheleinheiten für die Oberflächen: Das Reinigen der Bäder ist bei Haubers eine akribische Wissenschaft für sich. Nur so viel: Auf Keramik, Armatur und Fliesen treffen Tradition und Hightech aufeinander – vom ganz klassischen Lederlappen bis zum hochwertigen Mikrofasertuch. Das Geheimnis für ein besonders glanzvolles Ergebnis steckt aber im letzten Arbeitsschritt: „Wir waschen unsere Mikrofasertücher nie mit Baumwolle zusammen“, verrät Nadja vom Housekeeping. „Die Strukturen schließen die Fasern ein. Das macht die elektrische Anziehung schwächer.“ Sauber! Das Ergebnis kann sich sehen lassen.

26

echt
haubers





Bergwald



Rosa

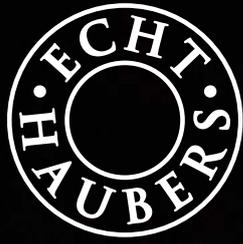
DIE KAFFEE-MASCHINE

Morgens: brühend heiß. Abends: kühlstrahlend kalt. Säfte und Smoothies: immer frisch. Rosa Kunz sorgt für perfekt gefüllte Tassen und Gläser rund ums Frühstück und ums Menü. Zwischen Küche und Restaurant, im sogenannten „Backoffice“, arbeitet sie in Hochgeschwindigkeit an exzellent bestückten Tablettts. Oft an zehn Getränken auf einmal. Vom sahnigen Schaum auf dem Cappuccino bis zum Eiswürfel im „Schwalbennest“. „Ich könnte nicht mehr schlafen, wenn sich ein Gast wegen mir beschweren müsste“, sagt sie gerade raus. Das sei bisher auch noch nicht vorgekommen. Dafür sorgt Rosa – blitzschnell und mit Überblick. Sie wischt, sortiert und kontrolliert seit 15 Jahren, was sie in die Finger bekommt. Oberflächen, Ritzen, Checklisten. „Da bin ich wie die Chefin“, sagt die junge Frau lachend – ein bisschen ernst ist es ihr aber schon. „Haubers ist für mich wie mein Zuhause. Da will ich, dass es ordentlich ist.“ Als 13-Jährige hat sie ihrer Mutter auf der Etage beim Zimmerservice ausgeholfen – und diese Tätigkeit auch während ihrer Lehrzeit in einem orthopädischen Schuhgeschäft am Wochenende beibehalten. Heute ist sie ganz bei Haubers. „Sie ist eine Maschine – weil sie einfach macht. Sie repariert sogar komplexe Kaffeevollautomaten“, sagt Eva Hauber. „Ich habe dem Servicetechniker immer über die Schultern geschaut und viele Fragen gestellt. So lange, bis er mir Dichtungen und Ersatzteile dagelassen hat“, sagt Rosa. Jetzt ruft sie die Firma nur noch an, wenn was mit dem Motor ist. So bringt sie einfach alles in Schwung, was klemmt oder nicht sorgfältig ist. Zur Not auch die Kollegen. „Ich sag einfach, was ist.“ Punkt. Taff und klar – mit einer Prise Humor und kessem Nachdruck bringt sie Stimmung in das Team. Und die Exzellenz von Haubers ans Licht. Obwohl sie für den Gast kaum sichtbar ist.



*„Ich sag einfach, was ist.“
Punkt. Taff und klar – mit
einer Prise Humor und
kessem Nachdruck bringt
sie Stimmung in das
Team.: ROSA*





HAUBERS SEEFEST

VON JUNI BIS SEPTEMBER
IN HAUBERS NATURRESORT







HAUBERS

NATURRESORT

★★★★S

Meerau 34 · 87534 Oberstaufen
Tel. +49 8386 93305 · www.haubers.de