

### INHALT AUSGABE 15 SEPTEMBER 2023

- EDITORIAL 03
- **OBHEITER 04**
- LIEBES NEST 06
- TAKT-GEFÜHL 08
  - HERBSTZEIT 10
- MEINE AUSZEIT MIT ALLEN SINNEN 12
  - JETZT IST DEINE ZEIT 14
    - KÖRPERWERK 18
    - WINTERBÄUME 20
    - LIEBLINGSDING 22
      - ECHT JETZT? 23
  - YARED, DIE KÜCHEN-KRAFT 24
    - ALLGÄUER BUCHTELN 26
    - DIE NATUR IST IMMER DA 28
      - RUHE BITTE 30

WWW.HAUBERS.DE











#### LIEBE GÄSTE

Auf Regen folgt Sonnenschein. Wahrlich die wohl beste Beschreibung für den diesjährigen Sommer. Ein typischer Allgäuer Sommer liegt hinter uns. Erst eine längere Regenperiode im Frühsommer mit voluminösen Grasmaden beim bekannten "ersten Schnitt" der Landwirte. "Wir wissen gar nicht, wo wir das Heu lagern sollen; die Stöcke sind schon gut gefüllt" hörte man nicht selten aus dem einen oder anderen Bauernhof tönen. Dann die heißen Tage, die unseren Gästen unvergessliche Tage am Schwalbennest bescherten. Statt heißem Tee servierten wir frisch gepressten Orangensaft am Sonntagmorgen während des Bergfrühstücks. Die abendlichen Veranstaltungen bei Kultur am Berg vergingen wie im Flug. Die lauen Sommerabende nutzen wir, um die Bergbowle ins Leben zu rufen: Kurz nach dem Abendessen wandern wir mit unseren Gästen zum Schwalbennest. Oben angekommen, stoßen wir gemeinsam an, verabschieden den Tag und genießen das Kerzenlicht unter freiem Himmel. Für unsere Fastengäste gibt es feinen Fasteneistee.

Jetzt stehen Spätsommer und Herbst vor der Türe, die wir gemeinsam in vollen Zügen genießen werden. Der Klimapfad verwandelt sich in ein Meer aus bunten Blättern, das Schilf des Natursees färbt sich goldgelb und der letzte Schnitt auf den Bergwiesen steht an. Sobald die Rinder hoch oben am Resort abgeholt werden und

in ihre Heimatställe für den Winter einziehen, wird die Obheiter-Stimmung zurück sein. Morgendliche Nebelfelder, die über Oberstaufen und dem Tal liegen, während wenige Höhenmeter weiter schon die Herbstsonne in die bunten Laub- und Nadelbäume scheint. Herrlich, wenn wir dann zur Sonnenaufgangswanderung um die Jugethöhe aufbrechen!

Der Wetterwechsel stellte die rund 95 Hauberianer oft vor Herausforderungen: Kann die Terrasse heute Abend eingedeckt werden? Zieht das Gewitter, wie im Radar gemeldet, ganz knapp an uns vorbei? Viele solcher Fragen erwarteten rasche Antworten. Später glichen der Hauberianer-Schwimmtag, ein Teamwandertag in der Allgäuer Berglandschaft, "Eis für alle" und die Hüttenübernachtung mit allen Auszubildenden und Dualstudierenden diese schwierigen Entscheidungen schnell wieder aus.

Ob diesen Winter Schnee kommt oder nicht, weiß niemand. Auch wenn die Medien bereits orakeln. Wir sind in jedem Fall optimistisch, denn Fakt ist: Die Natur ist immer da. Und bei uns ist sie in allen Facetten und bei jedem Wetter wunderschön ... wir sind gespannt!

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







# Liebes Nest,

was bist Du nur für ein besonderer Ort, da oben am Waldrand? Im Rücken umringt von den Fichten des Allgäuer Bergmischwalds. Vor den Konturen der felsigen Gipfel. Zwischen saftigen Weiden und mächtigen Bäumen. Der beste Platz für Momente des Glücks.

Und gar nicht so leicht zu beschreiben: Bist Du eine Bergterrasse mit edler Eventküche? Ein Hochplateau mit Bühne? Ein stiller Ort zum Genießen? Die Antwort: Von allem ein bisschen. Und vor allem eine herzliche Einladung zum Bergfrühstück!

Das ganze Jahr über marschieren, fahren oder schlendern Haubers Gäste den Berg durch die Wiesen hinauf oder stapfen über den Klimapfad – durch kühle Nebelfelder und frische Waldluft – am Bienenhaus vorbei, bis zum terrassenartigen Garten. Der in digitalen Landkarten mit "Privathütte des Hotels" vermerkt ist. Gut so – denn das Schwalbennest ist ein exklusiver Ort. Und egal auf welchem Weg man ihn als Gast erreicht: Das Ziel ist immer ein gemütlicher Platz an einem großen Tisch. Vor dem Kubus, der von oval montierten Stämmen aus Robinien und Fichten umringt ist. Rund um den ungewöhnlichen und luftigen Bau ist reichlich Raum für echten Genuss. Direkt an der Pfanne in der offenen Küche oder am Tisch, den man sich hier (wie früher) mit anderen Gästen teilt. Die Idee dahinter: gute Unterhaltung und guten Appetit! "Nach einem kurzen Fußmarsch schmeckt alles besser", sagt Klaus Hauber, der ein sicheres Gespür für die schönsten Ecken im Naturresort hat. Aus diesem Lieblingsplatz hat er vor 20 Jahren etwas





ganz Besonderes gemacht. Seite an Seite mit seiner Familie. Am Anfang noch nicht ganz so professionell ("Da haben wir das Frühstück aus einem Bauwagen heraus serviert.") – aber von Jahr zu Jahr immer besser. Jeden Sonntag stellten die Mitarbeiter Bänke und Biertische auf. Heute ist alles eine ganze Ecke komfortabler. Und vor allem: exzellent! Das "Team Berg" füllt das Bauwerk, das immer wieder auch Menschen mit einem guten Sinn für Architektur beeindruckt, jede Woche mit Leben. Und mit Omas Frühstückspfanne. Beim Bergfrühstück und bei Veranstaltungen, die "Kulinarik am Berg" heißen, schafft der Chefkoch höchsten Genuss. Als dezente Beilage am Abend: bodenständige Musik.

Akkordeon, Hackbrett, Alphornbläser. Naturtöne, die Haubers erstklassige Küche begleiten, kommen an diesen Ort über echte Persönlichkeiten. Die traditionellen Musikanten sind gesprächig – und unverstellt. Ehrenwert und gesellig. Sie setzen sich nach ihrer musikalischen Kostprobe gerne zu den Gästen dazu. Und das mit Vergnügen. Denn an diesen Abenden steht bei Haubers der Genuss im Mittelpunkt. Und das in Gesellschaft: "Wie früher am großen Familientisch wird hier serviert", sagt Klaus Hauber. Einziger Unterschied: Heute bekommt jeder einen eigenen Teller und Messer und Gabel dazu. "Früher hatten wir alle Löffel", erinnert sich Klaus Hauber lachend. "Gegessen wurde gemeinsam – aus der großen Pfanne."

Wie zu Omas Zeiten geht's heute bei Haubers nicht mehr zu. Geblieben ist aber der Wunsch, gemeinsam zu genießen. "Das ist uns ein großes Anliegen – dass es ein bisschen so ist, wie es früher war", sagt Klaus. Nur nicht daheim in der Stube, sondern bei Haubers in der Natur. An einem ungewöhnlichen Platz, der vor allem eins ist: unbeschreiblich. Und schön.



Liebe Grüße: Schon ge-wusst? Wir verschicken Ihre Grüße vom Schwalbennest. Nicht per Brief-taube, sondern frankiert auf ordentlichen Wegen. Bis in den Briefkasten Ihrer Lieben. Welche glückliche Botschaft dürfen wir für Sie transportieren? Schreiben Sie es auf. Wir holen Ihre Zeilen aus dem Kasten ab – und tragen sie zur Post. Briefgeheimnis? Ehrensache! Wir lesen das natürlich nicht. Das bleibt Ihr persönlicher Gruß von unserem ungewöhnlichen Ort.





### TAKT-GEFÜHL

ES HAT MIT EINEM FLÜGEL AUF DEM HÜGEL ANGEFANGEN. GENAUER: MIT EINEM BÖSENDORFER AUF 950 METERN HÖHE. GLÄNZENDER LACK MITTEN IN DER NATUR VOR DER KULISSE DER ALLGÄUER BERGWELT. SEITDEM HEISST DIE REIHE "KULTUR AM BERG", DIE DAS SCHWALBENNEST IN HAUBERS NATURRESORT JEDEN SOMMER IN DEN UNGEWÖHNLICHSTEN KONZERTSAAL DES ALLGÄUS VERWANDELT.



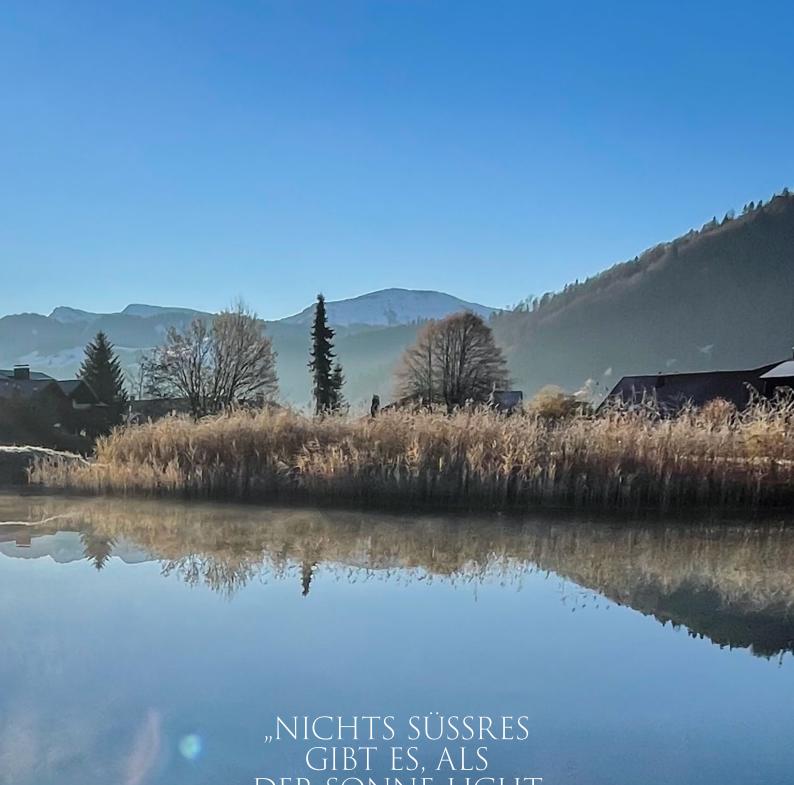
"Ich habe gar nicht gewusst, dass man einen Flügel hochkant transportiert", erzählt Klaus Hauber lächelnd vom Auftakt der Reihe vor fünf Jahren. Er hätte das Instrument ganz behutsam mit einer Palette und einem Radlader transportiert. Der Inhaber des Musikhauses in Kempten lieferte sein Schmuckstück lieber professionell – nämlich hochkant – an. Eva Hauber erinnert sich genau, wie der schwarze Koloss auf über 950 Metern Höhe oben am Berg aus dem Anhänger am Traktor rollte: "Ein bisschen verrückt war das schon." Wenig später nahm eine Pianistin im Ballkleid mitten in der Natur daran Platz. "Uns stockte der Atem – so schön war das." Die Stücke klangen wie Ausschnitte aus den schönsten Szenen in Filmen. "Wie ein Soundtrack – der einen verliebt in das Leben macht", kommentierte ein Gast, der mit seiner Familie den Klängen lauschte. Neben klassischen Konzerten hört man hier seitdem auch Traditionelles und Modernes. "Aber immer eher die leisen Töne", sagt Klaus Hauber.





Oder faszinierende Bilder – wie im Naturkino. Auf der Open-Air-Leinwand steht mal der Wald, mal die Bienen, mal ein anderes Detail im Mittelpunkt. Dazu gibt's Popcorn und eine direkte Antwort der Natur. "Die Vögel zwitschern hier gerne dazwischen bei den professionell gemachten Filmen – es ist irre, das zu erleben", sagt Eva, die diese Abende besonders schätzt. Egal ob Film oder Musik – die Qualität am Schwalbennest ist perfekt. Weil jedes Werk, das auf Haubers Naturbühne gespielt wird, die Natur perfekt inszeniert. "Alle, die bei uns auftreten – egal ob Alphorn, Gitarre, Klavier oder Gesang: Jeder macht es hier oben ganz aus dem Herzen", erklärt Eva die besondere Stimmung. An diesem einzigartigen Platz. Zwischen Weiden und Wäldern. Vor der sich endlos auftürmenden Bergwelt. Die einverstanden scheint mit den Tönen, die von hier oben kommen. Einfach herrlich. Einfach echt Haubers.





"NICHTS SÜSSRES GIBT ES, ALS DER SONNE LICHT ZU SCHAUN."



Schleswig-Holstein 21.03.2023

# Meine Auszeit mit allen Sinnen

Zuhause war dieser Winter gefühlt eine Ewigkeit. Dunkelheit, Kälte, Sturm und Regen zerrten zunehmend an meinen Kräften. Auch permanente Überbelastung durch viel Arbeit sorgte dafür, dass meine Energietanks leer waren und der Kopf viel zu voll für klare Gedanken. Ich wollte meinem Körper, Geist und Seele etwas Gutes tun und entschloss mich zu einer Intervallfastenwoche Ende März bei Haubers.

Ich freute mich nun auf ein Rundum-Wohlfühl-Programm mit hervorragendem Essen, Sporteinheiten, Ernährungsberatung, Entspannungs- und Achtsamkeitskursen und viel Zeit an der frischen Luft. Der erste Sinn, der sich wunderte, war mein Gehörsinn. Es gab keinen Straßenlärm, keine Windgeräusche; es umgab mich die totale Stille. Es war unglaublich ruhig und friedlich – auch in mir drin. Zeitgleich nahm meine Nase den für Haubers typischen Duft nach Kräutern wahr. Ob drin oder draußen – überall roch es nach Heu und Gras und Kräutern. Der Duft hüllte mich ein und führte mich in die Entschleunigung. Ich startete jeden Tag mit einer Schwimmeinheit im beheizten Sportpool draußen inmitten im grünen Gras. So früh am Morgen stand die Sonne noch tief und spiegelte sich gleißend im Wasser. Ich glitt durch den aufsteigenden Wasserdampf, geblendet von dem Licht - ein magischer, fast mystischer Moment. Ich ließ das Licht hinein und strahlte von innen. Die Kombination von Verzicht und Genuß beim Intervallfasten war herrlich. Mein Geschmackssinn erlebte bewußt und intensiv die mit viel Liebe und Geschick zubereiteten Gerichte. Es war einfach köstlich und eine Gaumenfreude.

Am Ende meiner Woche mit viel Zeit für mich und meine Sinne, lag ich tiefenentspannt, eingepackt in einer Nachtkerzenölpackung und spürte nach innen. Irgendwas war anders. Ich durchforstete meinen Körper und landete letztendlich im Gesicht. Es sind meine Mundwinkel! Sie haben sich von unten nach oben verschoben und dort fest verankert - unglaublich. Eine Woche ist schnell vorbei. Doch bei der Abreise sind meine Energietanks gefüllt, die Sicht auf viele Dinge gerade gerückt und es ist ganz viel Platz in meinem Kopf entstanden. DAS LEBEN IST SCHÖN.

Silvia Weßolowski lebt seit 30 Jahren an der Kieler Förde im Ostseebad Heikendorf und arbeitet als Personalreferentin in einem Medienunternehmen. Um die Resilienz für ihren stressigen Alltag zu stärken, übt sie Yoga und ist gerne in der Natur unterwegs. Im Urlaub sucht sie Orte, an denen man "zur Ruhe kommen kann und wieder zu sich findet." Haubers Naturresort sei so ein Ort - aber lesen Sie selbst...



## JETZT IST DEINE ZEIT







### KÖRPER Werk

UNSER KÖRPER IST EIN KLEINES WUNDER. VOR ALLEM DANN, WENN ER FASTET. DEN EFFEKT DES VER-ZICHTS SPÜREN UND SEHEN GÄSTE SCHON NACH EINER WOCHE.

#### **BAUCH**

Kein Spannen, Ziehen, Drücken – flacher Bauch, ohne Blähungen. Außerdem fährt die Insulinproduktion runter – Sie haben weniger Hunger.

#### **HAUT**

Die Haut wird frisch und rosig, der Blick entspannt und klar.

#### **ELLENBOGEN/KNIE**

Wer Schmerzen hat, kann aufatmen: Fasten lindert Schwellungen und wirkt entzündungshemmend.

#### BEINE

Die Lymphen arbeiten verstärkt – und sorgen für schlanke Beine ohne Wassereinlagerungen.

#### OBERSCHENKEL

Schlankere Oberschenkel durch angeregten Fettabbau.

#### WADE

Verklebte Faszien lösen sich – Dehnen und Bewegen geht jetzt ganz leicht.







#### **GEHIRN**

Fasten regt Veränderung an. Der Verzicht aktiviert das Glückshormon Serotonin im Gehirn. Die Folge: fröhliche Gedanken und ein klarer Kopf.

#### **OHREN**

Hört, hört! Der Verzicht macht die Ohren wieder auf – Geräusche werden intensiver.

#### NASE

Die empfindlichen Schleimhäute in der Nase erfassen jeden Duft.

#### **MUND**

Intensiverer Geschmack – Aromen und Komponenten im Essen kommen auf der Zunge an.

#### HERZ

Der Puls fährt runter, Entspannung tritt ein. Dabei sinkt der Cortisolspiegel.

#### LUNGE

Wer fastet, hat 30 Prozent mehr Energie. Die Lunge hat Platz für einen flotten Spaziergang ans Schwalbennest.

#### LEBER

Fasten reinigt die Leber, sie bildet Ketone – ein Energielieferant für den Körper. Das macht wach und munter.











"Echt Haubers" kommt aus tiefstem Herzen. Aus Werten, für die man zusammensteht. Geformt aus Ecken und Kanten, die jede Familie ein bisschen eigen macht.

Ein Markenzeichen bei Haubers: der Dessertteller mit Abschiedsgruß. Eines von vielen Details, die Haubers zu "echt Haubers" machen. Die Ideen entstehen aus Werten, die die Familie seit Jahrzehnten leben. Immer begleitet von dem Wunsch, für die Gäste exzellent zu sein. Zum Beispiel beim Design. Wenn es um Möbel oder Deko geht, sind Haubers extrem hartnäckig: dunkle gedeckte Dirndl, Heu im Glas, wenig Weihnachtsbäume. Dafür leuchtende Sterne im Schnee und am Empfang auch an kalten Tagen aufrichtige Herzenswärme. Alles irgendwie ungewöhnlich? Stimmt. Bei Haubers ist es tatsächlich ein bisschen anders. "Wir bieten gerne Außergewöhnliches – und liefern Unerwartetes", bringt Eva ihren Antrieb auf den Punkt. Mit ihrer Familie tüftelt sie für ihre Gäste immer wieder Neues aus. Der Grund: Was das Gehirn nicht kennt, wirkt anregend und beruhigt dabei die Sinne. Deshalb ist es Haubers so wichtig, ein ungewöhnliches Hotel zu sein. Das war übrigens schon immer so. Seit vielen Generationen denken Haubers mutig vorwärts und lernen aus Fehlern und Erfahrung. "Unsere Entscheidungen sollen über Jahrzehnte hinweg Bestand haben", sagt Klaus Hauber, der auch in schwierigen Zeiten investiert. Eine Herausforderung? Ganz sicher! Haubers bleiben trotzdem ruhig. Und zwar aus Tradition: "In der Landwirtschaft kommt zuerst die Arbeit. Und dann braucht man Geduld – bis die Samen wachsen und man sein Feld bei stabilem Sommerwetter endlich mähen kann", sagt Klaus. Ein bisschen bestimmt dieses gelassene Denken den Hotelbetrieb bis heute. Vielleicht fühlen sich die Gäste deshalb im Naturresort bestens aufgehoben. "Wir Haubers sind nicht stolz auf unseren Erfolg - sondern dankbar", sagt Klaus Hauber. "Stolz klingt, als hätten wir etwas aus eigener Kraft geschaffen. Unser hoher Standard entsteht aber vor allem durch unsere Gäste, die Jahr für Jahr diesen Ort besuchen und unseren Service schätzen." Jede einzelne Rückmeldung zeigt der Familie, wofür es sich lohnt, aufzustehen. Um sich später, zufrieden mit dem Tagwerk, am Familientisch wieder zusammenzusetzen. Hier geht es dann übrigens recht lebhaft zu - vor allem am Ende. Rund um den großen Obstteller. "Da pickt sich jeder – ohne Rücksicht auf Verluste – seine Lieblingsstücke raus", verrät Klaus Hauber. Die (nicht ganz ernst gemeinte) Devise: "Du musst unbedingt schneller sein als andere – sonst sind die Lieblingsfrüchte weg." Das geht freilich nur zu Hause – und mit einer großen Portion Humor. "Woanders benehmen wir uns natürlich", versichern Tanja, Eva und Tobi nickend. Herrlich ehrlich. Liebenswert. Und irgendwie echt Haubers.

# Yared

### DIE KÜCHEN-KRAFT

Sie haben auf Ihrem Teller vom knackigen Salat nur die besten Blättchen? Ganz exakt geschnittene Karottenstückchen? Ein blank poliertes Glas daneben? Dahinter steckt (möglicherweise) Yared aus dem Küchenteam. Seit sieben Jahren arbeitet der 33-Jährige bei Haubers; bereitet dort penibel die Grundlagen für höchste Qualität in der Kulinarik vor. Wo Yared war, ist alles blitzeblank, superfrisch oder kerzengrade. Auch nach dem Genuss der Gäste arbeitet er achtsam und genau: "Beim Ein- und Ausräumen des Spülautomaten ist ihm, glaube ich, noch nie etwas heruntergefallen", sagt Tanja Hauber. Was Yared anpackt, macht er konzentriert und sorgfältig. Am liebsten kümmert er sich um die Dessertteller: Karamellsplitter einsetzen, Schokosoße platzieren, Heidelbeeren drapieren – Yared richtet alles mit Geschick und einem guten Auge an. Geübt hat er Service und Gastfreundschaft zu Hause in einem Camp in Eritrea und in einem Betrieb in Steibis. Dazwischen war er in der Forellenzucht in Weissach tätig. "Aber nur kurz", sagt der sympathische Mann aus dem Küchenteam mit einem sonnigen Lächeln. Bei Haubers fühle er sich "meistens sehr wohl". Klar gehe es in der Küche auch mal stressig zu – auf einen respektvollen Umgang lege er trotzdem immer größten Wert. Sein Markenzeichen: ein freundliches "Servus!", wenn er einen Raum betritt. "Wenn man ihm eine Aufgabe gibt, bedankt er sich dafür", reflektiert Ronny Borgwardt, als stellvertretender Küchenleiter, seinen Kollegen. "Er sorgt immer für gute Stimmung und kann ganz viele Dinge. Wir sind wirklich froh, dass wir ihn haben." Weil Menschen wie Yared den Unterschied machen. Durch sie entsteht am Ende Exzellenz – aus Präzision und Leidenschaft. Darauf ein Eis. Stimmt's, Yared? Stimmt. "Ich liebe Eis!"



**gekommen, um zu bleiben** #Hauberianer







#### Für den Teig

500 g Mehl 250 ml Milch 20 g frische Hefe 100 g Butter (weich) 100 g Zucker 2 Eier Zitronenschale, Salz **Zum Backen** 50 ml Milch 50 g Butter 1 EL Zucker

Prise Salz

#### Zubereitung

Milch leicht erwärmen und Hefe darin lösen.

Mehl und Zucker in eine große, flache Schüssel geben und mit Hefemilch vermengen, Eier und Butter zugeben.

Prise Salz und etwas Zitronenschale zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten; Teig eine Stunde zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Teig zu 12 kleineren Kugeln formen und nochmals 30–45 min. gehen lassen, die Buchteln sollten dann doppelt so groß sein. Mit etwas Abstand in eine gebutterte, bemehlte und feuerfeste Form setzen.

Alle Zutaten für die Backmilch einmal aufkochen und zu den Buchteln geben. Bei 160°C ca. 30 min. backen.

Am besten genießt man die Buchteln mit Vanillesoße und Puderzucker, aber auch jegliche Art von Fruchtkompott passt bestens dazu!









