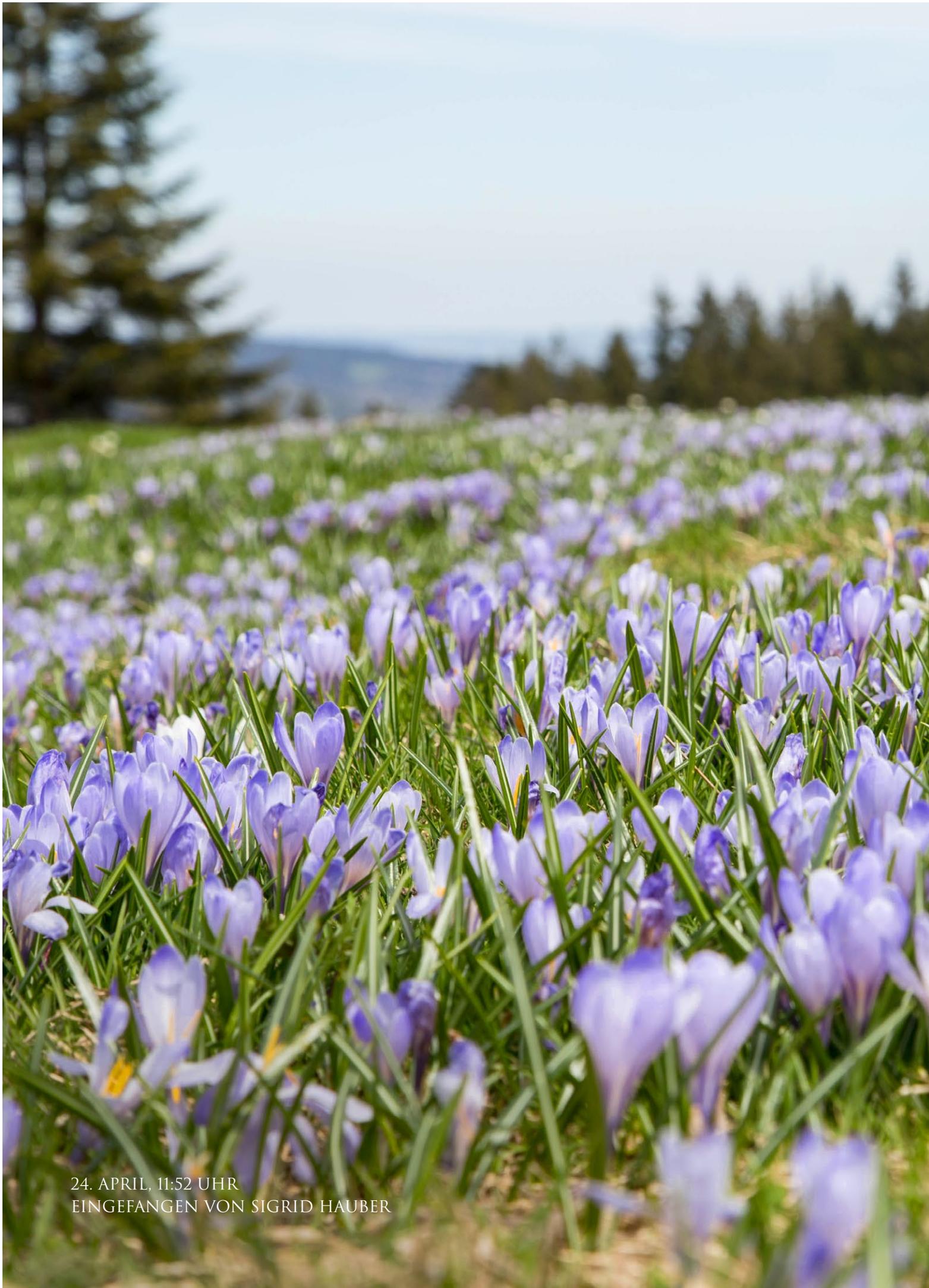


echt haubers

HARMONISCH GELEGEN
AM SÜDHANG DER MEERAU,
GEGENÜBER DEM HOCHGRAT,
FINDET SICH HAUBERS
KLEINES PARADIES.

N°03



24. APRIL, 11:52 UHR
EINGEFANGEN VON SIGRID HAUBER

Krokuspracht

DER BERGFRÜHLING
ZEIGT SICH VON SEINER
SCHÖNSTEN SEITE...

3

echt
haubers

INHALT

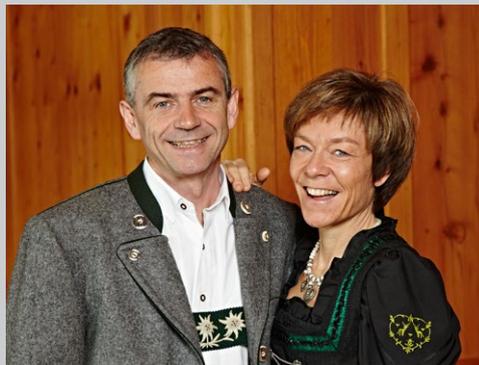
AUSGABE 03

MÄRZ 2017

| | |
|----------------------|----|
| BERGFRÜHLING | 02 |
| EDITORIAL | 05 |
| LIEBLINGSPLÄTZE | 06 |
| MAIBAUM-FEST | 08 |
| AKTIV IN DER NATUR | 10 |
| KRÄUTERWANDERUNG | 12 |
| URIG UND ECHT | 14 |
| GOURMET AM BERG | 16 |
| GRENZENLOSE FREIHEIT | 18 |
| LECKER – BÄRLAUCH | 20 |
| NEUES THEMENZIMMER | 22 |
| HAUBERS SEEFEST | 24 |
| BESONDERE MOMENTE | 26 |
| UNSERE HOTELCHEFIN | 28 |
| WIE ALLES BEGANN | 29 |



EDITORIAL



Nicht nur der Kalender, sondern auch der Blick aus dem Fenster verrät: die ersten Frühlingsboten sind schon da. Wir Haubers empfinden den Bergfrühling im Allgäu sehr intensiv, ganz egal ob der Winter lang und schneereich war oder nur ein kurzes Intermezzo gab. Die Naturkulisse gestaltet sich jetzt zweigeteilt. An den Nordhängen am Imberg und am Hündle finden die Skifahrer und Wintergenüssler noch beste Schneebedingungen. Frühlingshaft dagegen ist die Südseite. Vorbei an den letzten kleinen Schneeresten und über letzte schneefeuchte Wiesentstücke kommen schon bald die ersten Golfer durch das Schwarzenbachtal.

Die überwiegend schneefreien Bergwiesen erwachen, sie werden mit jedem Sonnentag grüner. Ganz besonders quirlig sind die Schermäuse im Frühjahr, sie schieben einen Maushaufen nach dem anderen und machen aus unseren Bergwiesen die reinste Buckelpiste. Sehr zum Ärgernis von Klaus Hauber, der neben dem „Hagen“ (= Aufstellen der Zäune) jetzt auch noch die frischen Maushaufen wieder einebnen muss.

Am Bachlauf des Jugetbaches sprießt der erste Bärlauch, nebst Schlüsselblume und Gänseblümchen. Geht es Ihnen nicht auch so, dass Sie die Vegetation im Frühjahr viel intensiver wahrnehmen? Die Farben und die Düfte der Natur viel stärker auf Sie wirken? Das erste Blümchen im Garten fast schon gefeiert wird, zumindest dem Rest der Familie freudestrahlend gezeigt wird?

Ein Spaziergang durch die Natur ist die reinste Seelenmassage. Man entdeckt Plätze, die man den gesamten Winter nicht besuchte. Das Alpenresort wirkt im Frühjahr viel großzügiger und erreichbarer. Automatisch holt man tief Luft, ein befreiendes Gefühl stellt sich ein. Jeder aufgenommene Sonnenstrahl weckt spürbar die eigenen Lebensgeister. Die Sichtweise der Dinge verändert sich, Optimismus und Lebensfreude treiben uns an.

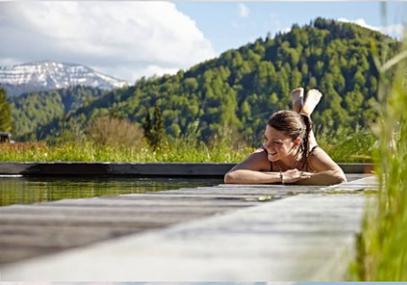
Ein Blick in die Gesichter der Menschen bestätigt unsere Wahrnehmung: Der Frühling hat eine enorm positive Wirkung auf die Gemüter. Und übrigens: Mit dem Bergfrühling erleben viele Gäste ihren zweiten Frühling bei uns. Warum nicht auch Sie?

Sigrid und Klaus Hauber

LIEBLINGSPLÄTZE

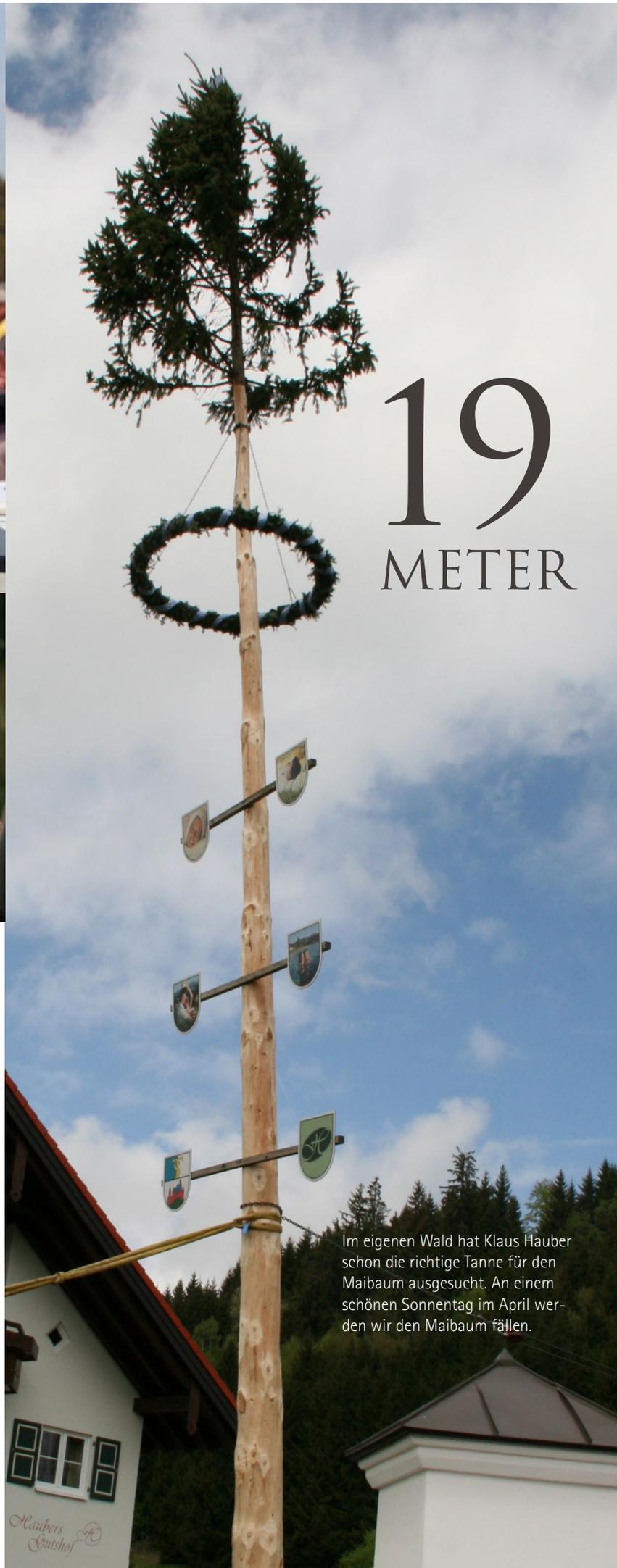
Ankommen. Innehalten. Platz nehmen, wo es gefällt. Die Freiheit erleben.
Und sie sich nehmen. Die Natur auskosten. Mit jedem Blick und Atemzug.
Höhepunkte für alle Sinne. Spüren, wie schön das Leben ist.
Haubers Sommerglücksmomente.







Maibaum



19
METER

AM 1. MAI WIRD IN DEN ALLGÄUER ORTSCHAFTEN TRADITIONELL DER MAIBAUM AUFGESTELLT – AUCH BEI HAUBERS! ES IST EIN GESCHMÜCKTER BAUMSTAMM, WELCHER MIT DEN WAPPEN DER ÖRTLICHEN ZUNFTEN VERSEHEN IST. ER WIRD AN EINEM ZENTRALEN PLATZ IN DEN ORTEN AUFGESTELLT. GEMEINSCHAFTSINN IST INSBESONDERE BEIM AUFSTELLEN DES BAUMES VON GRÖSSTER WICHTIGKEIT. VIELE BURSCHEN SIND NÄMLICH ERFORDERLICH UM DEN BAUM IN EINEN SENKRECHTEN STAND ZU BRINGEN. ES VERGEHEN DURCHAUS ZWEI STUNDEN BIS DER BAUM ORDENTLICH STEHT. AN DIESEM TAG WIRD EIN DORFFEST AUSGERICHTET. DIE BLASKAPELLEN SPIELEN, DIE TRACHTLER TANZEN UND ES GIBT ALLGÄUER SPEZIALITÄTEN. EIN HAUBER-EVENT DER BESONDEREN ART.

Im eigenen Wald hat Klaus Hauber schon die richtige Tanne für den Maibaum ausgesucht. An einem schönen Sonntag im April werden wir den Maibaum fällen.

Haubers
Gutshof

Aktiv in der Natur







SUSANNES KRÄUTER- WANDERUNG

Die beste Zeit für Susannes Kräuterwanderung ist der Frühling! Die Wiesen entlang unseres Klimapfades stehen dann in voller Blütenpracht. Aber natürlich finden sich auch noch im Sommer und Herbst viele gesunde und wohltuende Schätze. Unterwegs erklärt Ihnen unsere Kräuterfee Susanne ganz genau, woran man die besten Kräuter und Blumen erkennt, wie man sie „ern-

tet“ und was man später damit alles machen kann. Denn aus Löwenzahnblüten, Gänseblümchen und Schlüsselblumen lassen sich wohltuende Kräutertees herstellen, die sogar blut- und hautreinigend wirken. Oder darf es ein Frühlings-Tonikum sein, das nach einer Reifezeit von 2 Wochen erfrischend und belebend wirkt, wenn Sie es sich auf die Haut sprühen?



Selbstgemachtes Wellness für zu Hause – das Frühlings-tonikum.

Frühlingstonikum

Sammeln Sie einfach ein paar Gänseblümchen und trocknen diese. Dafür müssen Sie die Beute nur an einem heißen Sommertag in die Sonne oder für einige Stunden bei um die 50 Grad in den Backofen legen.

Mischen Sie den Doppelkorn und das Hydro-lat, die Gänseblümchen drücken Sie im Mörser etwas an. Wer keinen Mörser hat, kann auch die Rückseite eines Löffels benutzen. Gänseblümchen und Flüssigkeiten kommen jetzt zusammen in das Schraubglas – achten Sie darauf, dass alle Gänseblümchen bedeckt sind. Diese Mischung muss jetzt für zwei Wochen an einem dunklen, warmen Ort reifen. Eine Küchenschublade ist in den meisten Wohnungen der ideale Platz dafür. Jetzt brauchen Sie einfach nur ein bisschen Geduld. Erst, wenn wirklich zwei Wochen vorbei sind, filtern Sie die Mischung mit einem Teesieb, damit auch keine Pflanzenteile mehr darin sind – die verstopfen uns sonst später den Sprühaufsatz. Jetzt ist das Tonikum praktisch fertig und Sie müssen es nur noch in den frischen Flakon umfüllen.

Zutaten

30 ml Doppelkorn (38%)

15 ml Rosenhydrolat

1 Schraubglas

1 Sprühflakon (Braunglas)

Anwendung

Jetzt können Sie das Tonikum bei akuter Müdigkeit oder Schlappeheit jederzeit auf Ihre Halspartie oder auf die Arme sprühen. Auch müde Beine und Füße lassen sich mit einem beherzten Sprühstoss wiederbeleben.



Tracey pflückt den ersten
Frühlingsstrauß...





URIG UND ECHT

14

*echt
haubers*





HAUBERS GOURMET AM BERG

AM
SCHWALBEN-
NEST
ab Sommer

WIR LEGEN NOCH EINS DRAUF...

Warum nur Gourmet am Berg? Es ist mehr dort oben. Das mittlerweile schon legendäre Bergfrühstück, Gourmet im Schnee, die Glühweinpausen beim Schneeschuhwandern, die traditionelle Silvesterwanderung zum Schwalbennest, um das neue Jahr am Lagerfeuer mit dem Weitblick auf das Oberstaufer Feuerwerk in freier Natur zu begrüßen. Nicht zuletzt auch die Hängematten am höchsten Punkt des Klimapfades, willkommene Ruhe und Pause. Gourmet ist zu wenig. Genuss, Atmosphäre, Begegnung, Harmonie, Bequemlichkeit, Weitsicht, Wetter, Berge, Natur, Jahreszeiten, Bewegung und Ruhe, Schutz am Waldrand, Nest- Schwalbennest.

Mugele sagen wir Allgäuer. Es beschreibt ein Lebensgefühl des Glücks und der Freiheit. Dort am oberen Waldsaum des Kuhhimmels fasziniert uns die weiche Allgäuer Hügellandschaft mit Sonnenuntergängen beim Abendessen. Begleitet von Alphornklängen, lauschen und staunen unsere Gäste – das „WIR“ steht vor dem „ICH“. Miteinander spüren wir die besondere Kraft der Atmosphäre – warmes Abendlicht, Gänsehauteffekt. Dankbarkeit. Einfach nur da sein – Mugele.

Diesen Energieort Schwalbennest verfeinern wir mit gekonnt inszenierter Architektur. Eine Küche mit Buffetbereich, fast versteckt im Hang, erleichtert es uns wesentlich, unsere Gäste mit tollen Angeboten zu überraschen. Geschlossene Arbeitsräume ermöglichen die notwendigen Dinge zu erledigen, ohne die Atmosphäre draußen und die Unterhaltung an den Tischen zu stören. Weitere Eventideen sind nun möglich. Ganzjährig. Echt Haubers eben.



„...ZWEIERLEI VOM CREMIGEN SUD AUS ANANAS & BLAUKRAUT MIT EINER PRALINE AUS BREZELN“. IM HAUPTGANG FOLGEN „LENDE VOM JUNGRIND IM HONIG-WALNUSSMANTEL, NEBEN EINEM PÜREE VON DER PATATE, SAUTIERTEN PFIFFERLINGEN, CHUTNEY VON DER EDELKIRSCHEN & HONIGKRESSE“.

17

echt
haubers



ABKÜHLUNG AN HEISSEN SOMMERTAGEN.
UNSERE WASSERTRETSTELLE AM JUGETBACH WIRD MIT EIGENEM QUELLWASSER GESPEIST, WELCHES DIREKT UNTER DIESER BAUMWURZEL AUS DER ERDE KOMMT.

EIN GEFÜHL VON
GRENZENLOSER
GROSSZÜGIGKEIT
UND FREIHEIT.
EIN ORT, DEN MAN
NICHT OFT GENUG
AUFSUCHEN KANN.

UNTERWEGS AUF HAUBERS KLIMAPFAD. EINDRÜCKE
EINGEFANGEN VON UNSERER HOTELCHEFIN SIGRID HAUBER



...lecker

REZEPT
IDEE



Bärlauch duftet intensiv nach Knoblauch, schmeckt scharf und zugleich herrlich frisch. Er ist nur begrenzt verfügbar – ab Anfang März bis Mitte Mai hat er Saison – und vielleicht macht ihn ja gerade das so besonders beliebt.

Unser Küchenchef **Ronny Borgwardt** empfiehlt:

BÄRLAUCH-LATTE MIT ZITRONENGRAS- ESPUMA UND SÜSS- WASSERGARNELE

ZUBEREITUNG

1 | Für die Suppe den Bärlauch putzen, waschen und trocken schleudern, grobe Stiele entfernen. Die Schalotten und den Knoblauch schälen, die Schalotten in Streifen, den Knoblauch in feine Würfel schneiden. In einem Topf 3 EL Butter zerlassen, Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Den Geflügelfond dazugeben, aufkochen und auf zwei Drittel einkochen lassen. 350 g Sahne hinzufügen und erneut etwas einkochen lassen.

2 | Den Bärlauch und die Suppe im Küchenmixer ganz fein pürieren und durch ein feines Sieb in den Topf passieren. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Muskatnuss abschmecken. Kurz vor dem Anrichten 4 EL Sahne halb steif schlagen. Das Bärlauchsüppchen mit 4 EL kalter Butter und der Sahne aufmixen.

3 | Für die Espuma (Espuma = Schaum) die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Das Zitronengras putzen, waschen und fein zerstößen. Den Wein mit Schalotte, Zitronengras, Pfefferkörnern und Chili aufkochen und bei schwacher Hitze ziehen lassen. Dann durch ein feines Sieb passieren und die Flüssigkeit auf etwa 40 ml einkochen lassen.

4 | Die Butter in kleine Würfel schneiden und in der noch warmen Reduktion schmelzen lassen. Den Zitronensaft sowie 1 Ei, 3 Eigelbe und die Sahne dazugeben. Die Zitronengrassoße glatt rühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Auf 65 Grad erwärmen und durch ein feines Sieb streichen. In den Sahnesiphon füllen, die Sahnekapseln aufschrauben und den Siphon gut schütteln.

5 | Die Garnelen waschen und trocken tupfen, je 2 Stück auf die Zitronengrasstangen spießen und mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Olivenöl ca. 2 Stunden marinieren. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen rundum anbraten. Die Kräuterzweige waschen und trocken schütteln. Mit der Butter in die Pfanne geben und die Garnele damit glasieren. Zuletzt die Petersilie hinzufügen.

6 | Für die Chips die Kartoffeln schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. In Salzwasser kurz weich garen. Die Hälfte der Kartoffelscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, darauf jeweils etwas klein geschnittenen Bärlauch und eine zweite Kartoffelscheibe legen. Dann kommt ein zweiter Bogen Backpapier und ein Backblech zum Beschweren. Die Chips im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten goldbraun backen.

7 | Die Bärlauch-Latte-Macchiato in Suppenschalen füllen, die Zitronengras-Espuma darauf spritzen, mit den Garnelenspießen servieren und die Chips dazu reichen.



Zutaten (für 5 Personen)

Für die Suppe:

200 g Bärlauch frisch
150 g Schalotten
3 Knoblauchzehen
90 g Butter
700 ml Geflügelfond
400 g Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss frisch gerieben

Für die Espuma:

1 Schalotte
4 Zitronengrasstangen
200 ml Weißwein
5 Pfefferkörner schwarz
1 Chilischote getrocknet
1 Zitrone ausgepresst
4 Eier
60 g Sahne
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Zucker

Für die Garnelen:

10 Garnelen geschält entdarmt
5 Zitronengrasstangen
2 Rosmarinzweige
2 Thymianzweige
3 EL Butter
2 EL Petersilie gehackt

Für die Bärlauch-Chips:

2 Kartoffeln groß
2 Bärlauchblätter
Öl

Guten Appetit

Meerau ist das flächengrößte Flurstück auf unseren 60 Hektar. Folgt man unserem Klimapfad, beginnt es auf Höhe des Landhauses am Jugetbach und zieht sich bis zu den Waldtreppen hinauf. Im Norden schließt es den Kuhhimmel mit dem höchsten Punkt am Schwalbennest ein. Alle unsere Südstudios im Gutshof werden bis 2018 nach und nach in Meerau Themenzimmer verwandelt. Mit 17 Meerauzimmern repräsentiert diese Kategorie dann die meisten Zimmer. Deshalb passt der Name des größten Flurstücks auch so gut...



Wohnkomfort auf ca. 40 m²

Südterrasse

Großer Wohn- und Schlafbereich

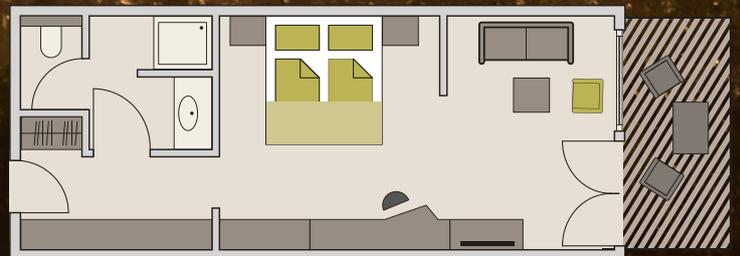
Panoramaaussicht auf die Alpen

Parkettboden

Boxspringbett

Sonos-Sound-Anlage

iPad



6.
THEMEN
ZIMMER

Meerau



Seefest



ES HAT ETWAS WAHRLICH
BERÜHRENDES, DIESE
LANG GEZOGENEN MELAN-
CHOLISCHEN KLÄNGE
UNSERER ALPHORNBLÄSER
REINHOLD, GEORG & BUBLI.



Das Hauber-Event hat bereits Tradition und wurde anlässlich der Eröffnung des Natursees vor zwei Jahren ins Leben gerufen.



Haubers Seefest

Wenn abends der See im Lichterglanz erstrahlt, die Klänge der Alphornbläser eine romantische Atmosphäre schaffen und der Duft Allgäuer Grillschmankerl in der Luft liegt, dann lädt Familie Hauber zum Seefest.

Es ist 18:00 Uhr an einem traumhaften Sommertag, die ersten Gäste treffen auf der atmosphärisch geschmückten Seeterasse ein und ein unvergesslicher Abend be-

ginnt mit einem köstlichen Aperitif. Das Küchenteam zaubert wie gewohnt mit einheimischen Produkten unverwechselbare Gerichte – diesmal an Live-Cooking Stationen am See. Ein Event, bei dem kein sinnliches Erlebnis ausgelassen wird. Zum letzten Lied des Abends bekommt jeder Gast eine Wunderkerze und darf sich etwas wünschen...

04
01

APRIL

Wir starten in die Golfsaison: Hole in one

4 Übernachtungen mit Hauberpension
1 Birdie (golfspezifische Sportmassage für den Schulter- und Nackenbereich) – 1 Bogey (Massage/Dehnung speziell für Bauch und Beine) – 1 Naturmoorpackung und Mentaltraining

Golfer-Inklusivleistungen: Freies Spiel auf dem 18 Loch Golfplatz Oberstaußen (direkter Einstieg am Hotel) und auf 4 weiteren Golfplätzen – Wellness im Haus am See, Sauna, Yoga, Bergfrühstück, Fahren mit den Bergbahnen uvm...

ab 719 € p.P., Verlängerungsnacht ab 153 €

04
30

APRIL

Maibaumfest

Wir stellen unseren eigenen Maibaum auf und dazu gibt es zünftige Musik, Allgäuer Schmankerl und eigenes Hofbier. Wir suchen die richtige Tanne für den Maibaum im eigenen Wald.

3 Übernachtungen und 3 Wellness-Anwendungen inkl. HP
Wählen Sie 3 aus folgenden 5 Anwendungen aus:
Nachtkerzencremepackung – Allgäuer Heubad – Massage (30 min.) – Kräuterstempelmassage für Gesicht (25 min.) – Fußreflexzonenmassage

ab 570 € p.P.
Buchbar für 2 Übernachtungen, auch ohne Wellness

BESONDERE MOMENTE MITERLEBEN VON APRIL BIS SEPTEMBER

Mehr Infos und weitere
Events und Angebote
finden Sie auf
www.haubers.de oder
www.facebook.com/haubers



06
25

JUNI

08
20

AUGUST

Yogawoche 5 Tage inkl. Wellness, Hauberpension uvm.

Termine:

25. – 30. Juni 2017 mit Elke Weimer

05. – 10. November 2017 mit Kerstin Müller (Vorschau)

Für Anfänger und Geübte gleichermaßen. Sich eine Woche lang ganz auf sich selbst und auf Yoga zu fokussieren, kann einen großen Schritt auf dem Weg der Selbsterkenntnis bewirken und auch einen Motivationsschub mit sich bringen, um noch tiefer in die Yogaphilosophie einzusteigen.

ab 872 € p.P.

23.06 – 25.06., Eröffnung des neuen Yogaraumes im Gutshof

Seefest

Genießen Sie 1 Woche den totalen Sommergenuss:

7 Übernachtungen inkl. Hauberpension

20.08.17 Haubers Seefest (bei schlechtem Wetter gibt es einen Ausweichtermin) – Bergfrühstück – Gourmet am Berg – Golfen am Hotel und auf 4 weiteren Plätzen – Fahren mit den Bergbahnen – Wellness im Haus am See und in den Pools und im Natursee – Yoga, Sonnenuntergangswanderung uvm.

ab 1036 € p.P.

SIGRID HAUBER UNSERE HOTEL- CHEFIN



Das geht gar nicht! Eine heranwachsende Frühlingswiese mit jungen Gräsern, Kräutern und Blumen darf man nicht betreten. Da sag ich als Bergbauer: „Das Gras wird verdappet und d'Bluma gohnd kaputt.“ Sehe ich allerdings die Fotos meiner Frau, genieße ich Ihren Blick durch die Kamera auf unsere Blumenwiese: Faszinierende Natur entdecken. Wenig Eigengewicht und kleine Füße, kombiniert mit geübtem Storchenschritt, erleichtern es mir, Ihr zu verzeihen. Großartig auch Ihre schönen Wiesenbilder im Haus, in Fluren und Zimmern, so kann ich ganzjährig den Frühling sehen. Nur Riechen und Fühlen geht nur zur rechten Zeit in der echten Bergnatur – draußen im Resort.

Aus der Sicht ihres Ehemannes Klaus Hauber gesprochen.

2005

Im Juli 2005 fand das erste Bergfrühstück am Schwalbennest in Haubers Alpenresort statt. Kurz bevor Barbara Hauber im August 2005 starb, suchte sie noch den Stoff für den Fensterschmuck aus und nähte die Edelweißvorhänge für unsere Frühstücksküche am Schwalbennest. Sie nahm noch am ersten Bergfrühstück teil. Bis heute ist Haubers Bergfrühstück ein absolutes Highlight.

Im September 2005 kauften wir den Nachbarbetrieb „Finkenhof“ mit 30 Hektar Land, Wald und einer Alpe.

Haubers Gutshof mit 87 Betten entstand aus dem Teilabriss des Hotels Finkenhof, der Erweiterung und der Renovierung. Dieses Hotel zeichnet sich durch mehrere Alleinstellungsmerkmale aus: hoteleigenes Resort mit 60 Hektar, kompromisslos ruhige Alleinlage am Golfplatz, ganzjährig beheiztes Außenbecken (14*6 m), Spa-Bereich.

Die Verpachtung von 17 Hektar Land an die Golfplatzbetreibergesellschaft dient zur Erweiterung der Golfanlage Oberstaufer auf 18 Löcher. So entstand der hoteleigene Einstieg für unsere Gäste.

2006

Im April eröffnete Haubers Gutshof (87 Betten) als weiteres 4 Sterne Superior Hotel nach 7 monatiger Bauzeit und einem extrem kalten und schneereichen Winter.

2006 startet die Vermarktung von Haubers Landhaus und Gutshof unter der Dachmarke: Haubers Hotels und Alpenresort.

2007

Im Juli wurde der Golfplatz Oberstaufer auf 18 Löcher erweitert und fertiggestellt. Bei Abschlag 11 gibt es einen direkten Einstieg exklusiv für alle Gäste des Landhauses und Gutshofes.

2009

Mit Hilfe unserer Gäste konnten wir das freie Grundstück vor dem Gutshof kaufen und Ihnen damit auch in Zukunft die Alleinlage und die herrliche und unverbaute Aussicht garantieren.

2013

Am Jugetbach auf Haubers Klimapfad wurde im Sommer 2013 eine Wassertretstelle gebaut.

2014

In den Monaten März und April fand die Komplettrenovierung und der Umbau der 12 Stammhauszimmer im Gutshof zu 10 Themenzimmern „Schwarzenbach“, „Schwalbennest“, „Bergheu“ und „Kuhhimmel“ statt. Im Dezember eröffnete das Haus am See mit Ruheräumen, Saunen, Lounge- und Fitnessbereich.

2015

Im Sommer wurde der 2500 qm große Natursee mit Schwimmer- und Nichtschwimmerbereich, Pflanzengürtel mit Liegeinseln und dem Rundwanderweg um den See fertiggestellt.

Außerdem wurde das weitere Themenzimmer „Jugetbach“ in den Räumen des ehemaligen Fitnessbereiches fertiggestellt.

2016

Im Herbst sorgten wir für eine Qualitätsverbesserung und ein modernes Design auch am Schwalbennest auf 950 Höhenmetern. Dort wird ein professionelles Küchenhaus mit Sanitäranlagen errichtet. Fertigstellung: Sommer 2017. Der Umbau der alten Sauna zum Ruhe-Yoga und Tagungsraum ist ebenfalls voll im Gange. Fertigstellung Frühjahr 2017

2017

Im Januar fand ein Relaunch unserer bisherigen Gutshof Gartenstudios zu neuen „Meerau“ Themenzimmern statt.

PLÄNE FÜR DIE
UMSETZUNG
WEITERER INNO-
VATIONEN SIND
SCHON IN ARBEIT...



VERLAG/REDAKTION

Haubers Alpenresort
Meerau 34 · 87534 Oberstaufen
www.haubers.de · info@haubers.de

KONZEPTION UND DESIGN

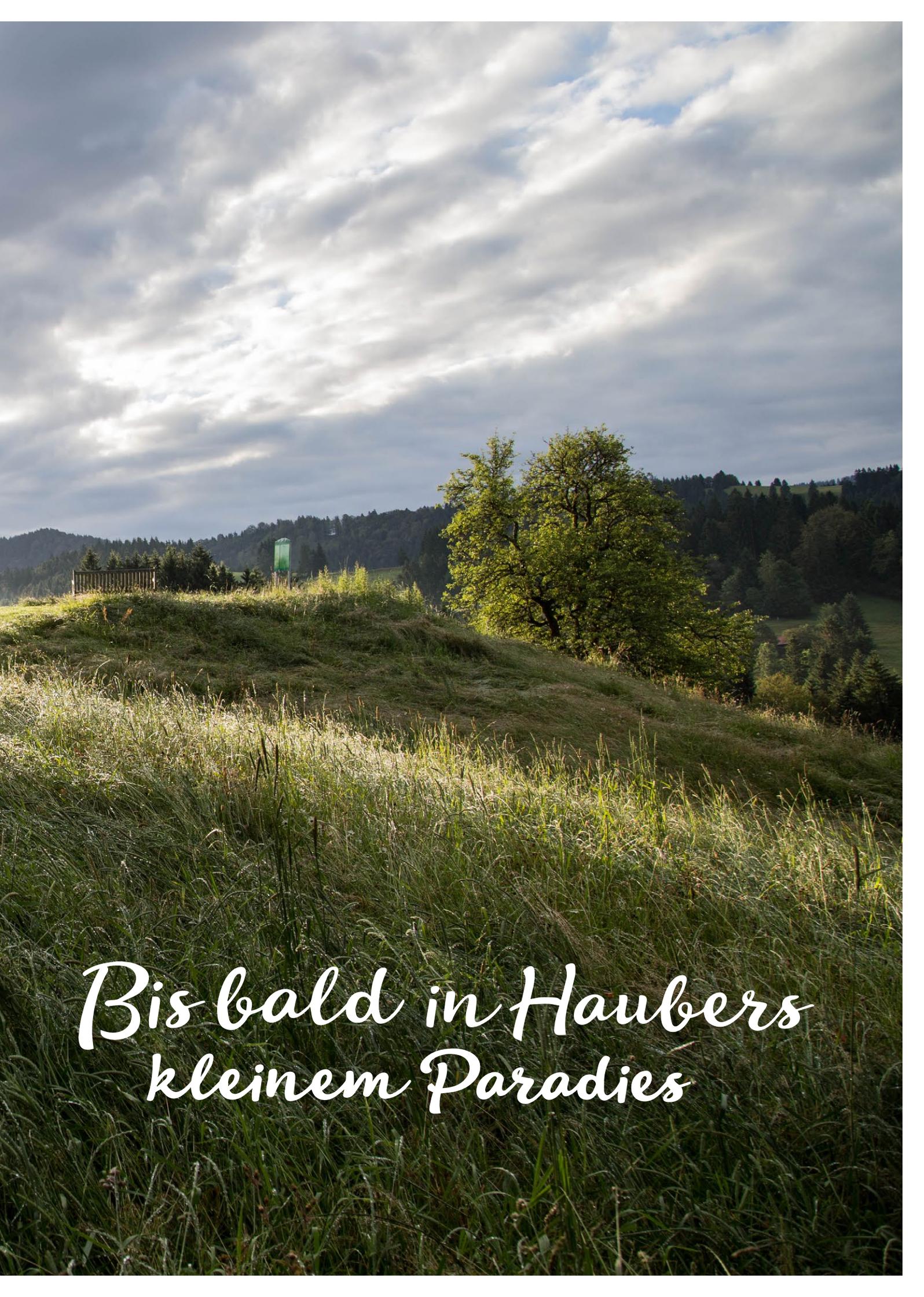
Elsner Design GmbH, Kempten
Irrtümer, Änderungen, Druck- &
Satzfehler vorbehalten

FOTOS

Sigrid Hauber, Tobias Bürger

Ausgabe 03/2017

Erscheinungstermin März 2017

A scenic landscape featuring a foreground of tall, green grass. In the middle ground, a large, leafy tree stands on a grassy slope. The background shows rolling hills with dense forests under a sky filled with dramatic, white and grey clouds. The overall atmosphere is serene and natural.

*Bis bald in Haubers
kleinem Paradies*



HAUBERS

ALPENRESORT

★★★★S



Meerau 34 · 87534 Oberstaufen
Tel. 08386 93305 · www.haubers.de