

Die Alb ruft

Orte auf der Schwäbischen Alb positionieren sich / Günstige Gastronomie und gemeinsames Marketing als Markenzeichen

STUTTGART. Solide, sparsam, und der Dialekt ist nicht immer einfach zu verstehen. Nirgendwo ist Schwaben ursprünglicher als im Helfensteiner Land, in der Mitte der Schwäbischen Alb – im Dreieck zwischen Wiesensteig, Blaubeuren und Geislingen. Dort positionieren sich zwölf Orte mit einem gemeinsamen Marketing. Ihr Markenzeichen: intakte Landschaften, kulturelle Veranstaltungen und – eine gepflegte Gastronomie.

Es gibt sie noch: Die guten alten Gasthöfe, in denen die Bedienung freundlich ist und das Essen wie aus längst vergangener Kinderzeit schmeckt. Gerade im oberen Filstal finden sich viele gastronomische Betriebe, die mit einem günstigen Preis-Leistungs-Verhältnis punkten wollen. „Unsere Gastronomie ist gutbürgerlich und setzt verstärkt auf regionale Produkte“, sagt Thomas Straub, Geschäftsführer des Tourismusverbandes Helfensteiner Land. Die Küche reicht vom einfachen Vesper mit Wurstsalat bis hin zu einem 5-Gänge-Menü.

Die Küche verbindet sich mit Natur und Kultur zu einem attraktiven Naherholungsgebiet mit Höhlen, in denen vor Jahrtausenden Menschen wohnten, mit Ruinen alter Burgen und heilkräftigen Quellen. Kein Wunder, dass der Stellenwert der Alb als Ganzjahres-Erholungsraum für Wochenend- und Kurzurlauber aus den Ballungsräumen zugenommen hat.

Mehr Tagestouristen kommen

Konkrete Zahlen liegen Tourismuschef Straub nicht vor. „Aber die Zahl der Tagestouristen ist gefühlt gestiegen.“ Von Jahr zu Jahr locke beispielsweise der Osterbrunnen in Bad Überkingen mit 5500 handbemalten Eiern mehr Busse an. Das Outlet-Center von WMF in Geislingen erfährt einen extremen Besucheranstieg. 40.000 Tagesgäste im Jahr zieht es allein zum Kloster Ave Maria in Deggingen.

Wie einzelne Mosaiksteinchen ein ganzes Bild ergeben, setzen sich die Attraktionen der einzelnen Orte zum Helfensteiner Land zusammen, sagt Straub. Knapp 70.000 Euro beträgt der Etat des Verbands. Viele Aufgaben werden ehrenamtlich geschultert. Nächstes Jahr ist unter anderem geplant, in Kuchen eine alte Arbeitersiedlung touristisch zu vermarkten, und neue Elektrofahräder sollen den Gästen die Entdeckungstour erleichtern.

Einen Stopp können die Erholungssuchenden in einem Gasthaus einlegen. Auf einem entlegenen Berg, umgeben vom Filstal findet sich das Berg-Haus St. Michael. Familie Lang empfängt dort die Gäste. Die Karte ist rustikal schwäbisch, die Preise sind unschlagbar. Kassler mit Schupfnudeln und Sauerkraut wird für 6,60 Euro gereicht, der kleine Salat zum Tagesessen



Herausgeputzt: Die Investition in den Gasthof Ochsen im Helfensteiner Land macht sich bezahlt

Foto: Christian Fälschle

kostet 1,40 Euro. Auch übernachten kann man im Haus St. Michael. Die Zimmer sind einfach, hell und geräumig. Die Übernachtung im Einzel- oder Doppelzimmer kostet 20 Euro, das Frühstück fünf Euro.

Etwas teurer, aber dennoch preiswert, übernachten Gäste bei Katja und Andrea Schimak im Hotel Restaurant Talblick in Bad Ditzgenbach-Auendorf. Das familiär geführte 3-Sterne-Haus ist nur fünf Minuten von der Autobahn A 8 entfernt. Besonderheit des Hauses: „Wir sind das erste Hotel in Süddeutschland, das nach der ökologischen Brettstapel-Bauweise mit Naturflachsdämmung errichtet wurde“, sagt Katja Schimak. Vorteil: Die Energie-

Die Zahl der Tagestouristen ist gefühlt gestiegen

Thomas Straub,
Geschäftsführer Tourismusverband

kosten sind gering, die Wärme angenehm. Vor vier Jahren hat Katja Schimak zusammen mit ihrem Mann den Gasthof von den Eltern übernommen und zu einem komfortablen Hotel mit 30 Zimmern umgebaut. Neuerdings werden auch Wellness-Massagen angeboten. Das Doppelzimmer kostet 89 Euro inklusive Frühstück.

Unter der Woche finden viele Geschäftsreisende den Weg ins Talblick. Am Wochenende kommen Kurzurlauber, die Wandertouren auf der Schwäbischen Alb unternehmen, im nahegelegenen Thermalbad in Bad Ditzgenbach relaxen, Krimi-Abende im Hotel genießen sowie das hauseigene 3-Gänge-Menü. Die Produkte stammen meist vom Erzeuger vor Ort und die

Gastwirte kennen ihre Lieferanten. So hält es auch der Küchenchef des Selteltor in Wiesensteig. Dort wird Wert auf frische Produkte gelegt, die Speisekarte ist bodenständig, mit gelegentlichen Ausflügen in die mediterrane Küche. Seit 1877 wird das Selteltor von der Familie Storr geführt. Eine umfangreiche Speisekarte erwartet die Gäste auch im Gasthaus Hirsch in Böhmenkirch. In den neu eingerichteten Zimmern kostet die Nacht 35 Euro mit Frühstück.

Auslastung bei 73 Prozent

Einen Gasthof der Extraklasse hat Andreas Hintz auf der Albhöhe in Merklingen hingestellt. Den Ochsen gibt es seit 1823. Hintz hat in dem 1800-Einwohnerdorf Merklingen mehrere Millionen Euro in die Hand genommen und 32 Gästezimmer geschaffen, die die Liebe zum Detail zeigen. Alle Zimmer zeugen von ländlicher Eleganz, Bad oder Dusche, TV, W-Lan und Parkplatz sind im Preis inbegriffen.

Hintz begann eine Lehre als Koch in Ulm, lernte an der Hotelfachschule Heidelberg, war im Insel-Hotel in Konstanz, arbeitete zwei Jahre lang auf hoher See auf der MS Deutschland und war Spitzgastonom in Atlanta. Der Ochsen bietet ein solides Preis-Leistungsverhältnis. Die Einzelzimmer beginnen bei 59 Euro inklusive Frühstücksbuffet. Das Gesamtpaket kommt bei den Gästen an, inzwischen liegt die Hotelauslastung bei 73 Prozent. Vor allem im Winter hat Patron Hintz Hochsaison. Viele holländische Skiurlauber nutzen den Ochsen als Übernachtungs-Zwischenstopp von den österreichischen Skigebieten auf dem Weg nach Amsterdam oder Utrecht.

Christian Fälschle, Heike Kinkopf
www.helfensteiner-land.de

Wellness-Verband forciert Green Spa

Ein neuer Kodex bezieht auch Lieferanten mit ein / Zertifizierung beginnt nächstes Jahr

DÜSSELDORF. Der Deutsche Wellness Verband (DWV) rückt das Engagement für Umwelt, Gesundheit und Fairness in den Fokus. Ein neuer Green-Spa-Kodex beinhaltet die wichtigsten Leitsätze für gesundheitlich, ökologisch, sozial und wirtschaftlich nachhaltiges Handeln in Spa- und Wellness-Unternehmen. Entwickelt wurde er von Thomas Jäger – einem



durch Unesco und Bundesregierung ausgezeichneten Nachhaltigkeitspezialisten – in Zusammenarbeit mit dem Vorstand des DWV. „Grundsätzlich kann jedes Unternehmen, das sich unseren Leitsätzen verpflichtet fühlt, den Kodex unterzeichnen“, sagt Jäger. Inzwischen hat der Verband eine eigene Fachgruppe ins Leben gerufen. Sie kümmert sich darum, Spa- und

Wellnessbetriebe und ihre Lieferanten in den Nachhaltigkeitsprozess einzubeziehen.

Die Leitsätze des Kodex sind zugleich Grundlage für einen detaillierten Kriterienkatalog, der derzeit von branchenerfahrenen Nachhaltigkeitsexperten entwickelt wird und Gegenstand der in 2011 beginnenden Green-Spa-Zertifizierung ist. Und: Erstmals soll 2011 bei der Messe Beauty International in Düsseldorf ein Green-Spa-Award verliehen werden.

kik

★★★★★
AHGZ

Nächste Woche in der AHGZ

Klare Ansage

PRO 7% Die reduzierte Mehrwertsteuer wirkt – und viele Hoteliers investieren, stellen Personal ein. Statements in unserer großen Umfrage.

Blick zurück

Das Jahr 2010 war aufregend. Menschen, Momente und Locations im Jahresrückblick.

www.ahgz.de

Anzeige

christmasworld
28.1. – 1.2.2011
The World of Event Decoration

Festliche Vielfalt, die verzaubert.

Bringen Sie neuen Glanz und noch mehr Fantasie in Ihr Sortiment. Auf der Christmasworld – der Weltleitmesse für festliche Dekoration – finden Sie ein einzigartiges Angebot an Produkten, Neuheiten und Trends für alle stimmungsvollen Anlässe des Jahres.

Telefon +49 69 75 75 - 199 30 • christmasworld@messefrankfurt.com
Jetzt Karten bestellen unter www.christmasworld.messefrankfurt.com

messe frankfurt