

BAREISS JOURNAL

HOTEL BAREISS. DAS RESORT IM SCHWARZWALD.

BAIERSBRONN-MITTELTAL | 2025



*Der ganz normale
Luxus:*

DIE NEUE SUITEN-ETAGE

∞ s. 4 ∞

Behind the scenes:

REZEPTION, RESERVIERUNG,
HAUSTECHNIK UND HOUSEKEEPING

∞ s. 16 ∞

Keine wie sie!

UNSERE BAREISSIANER

∞ s. 24 ∞

»Es stimmt, dass es bei uns stimmt.«

BRITTA UND HANNES BAREISS ÜBER DIE NEUE SUITEN-ETAGE,
DAS NEUE RESTAURANT BAREISS UND ÜBER SICH SELBER.



Unser Gesprächsprogramm ist, sagen wir mal, sportlich: die neue Suiten-Etage, das neue Restaurant Bareiss. Wir wollen über das »Dienstleistungs-Paradies« Bareiss sprechen; dass es »für den Gast kein Nein« gibt; was die Mitarbeiter fürs Bareiss, was Sie für die Mitarbeiter leisten und dass Sie nun seit zehn Jahren das Bareiss machen ...

Britta Bareiss (lacht): Wieviel Platz haben wir ...?

Hannes Bareiss: Gute Frage. Viel Stoff. Womit fangen wir an?

Mit der Suiten-Etage?

Ha. B.: Gut, die Suiten-Etage. Die hat ja, sozusagen, die Penthouse-Etage abgelöst. Die, als mein Vater sie gebaut hat, eine kleine Sensation war, baulich und als Offerte an die Gäste. Der Architekt hatte meinen Vater damals fast auf Knien gebeten, Herr Bareiss, bauen Sie nichts mehr auf den Bestand! Die Etage hat mein Vater trotzdem gebaut und, wie die Nachfrage bestätigt hat, den Bedarf an großen Wohneinheiten, Appartements und Suiten, richtig vorausgesehen. Jetzt ist es genauso: Wir hatten den Bau im letzten Journal angesagt, da kamen die ersten Anfragen.

Wie erklären Sie sich das?

B. B.: Mit der Entwicklung der Gästewünsche. Der Zuwachs an jüngeren anspruchsvollen Gästen ist auffallend. Auffallend auch, dass gern junge Familien kommen und wiederkommen, weil die Kinder vom Kinderdörfle, dem Streichelzoo, den Pferden, den Camps begeistert sind. Wir haben deswegen bei der Planung alle möglichen Wohn-Kombinationen durchgespielt: Eltern oder Großeltern, die mit ihren Kindern oder Enkeln zusammen oder getrennt wohnen und schlafen wollen. Paare, die auch daheim separate Schlafzimmer haben. Einzelne Elternteile, die mit ihren erwachsenen Kindern und deren Kindern wohnen wollen. Da können wir jetzt viel nach individuellen Wünschen kombinieren.

Welche Ideen hatten Sie für die Einrichtung?

Ha. B.: Die Grundideen waren: Großzügigkeit, Luxus, Modernität, Gemütlichkeit und: keine Hotel-Zimmer zu bauen, sondern Wohn-Zimmer, in denen man wie zu Hause wohnen kann. Vielleicht mit vielen Annehmlichkeiten und dem Hotelservice noch ein bisschen »bequemer«.

B. B.: Nicht jeder Haushalt hat ja für »sie« und »ihn« eigene, unabhängig begehbbare Ankleiden, schalldichte Türen, eine Sauna im Bad oder überhaupt zwei Bäder für zwei Schlafzimmer, hochfahrbare TVs oder klimatisierte Wein-Schubladen in der Küche. Wer will, kann in den Master-Suiten, wie gerade beschrieben, Familie oder Freunde so wie zu Hause einladen, es ist Platz genug.

Was noch nicht alles über die Einrichtung sagt. Mit Respekt, aber nach Schwarzwald siebt es da oben ja nicht aus.

Ha. B. (lacht): Mit Respekt, aber was liegt Ihnen in der ganzen Breite der Suiten-Etage, nach vorn wie nach hinten, zu Füßen? Der Schwarzwald! Mehr geht nicht bei diesem Wahnsinn-Panoramablick. Aber ich weiß, was Sie meinen. Es gibt keine Kuckucksuhren und keine Geweihe, die gibt es in den Dorfstuben.

B. B.: Ich greife mal sehr hoch: Wir haben im Bareiss die Welt zu Gast. Wir haben Gäste und ja auch Mitarbeiter aus aller Welt. Also haben wir speziell für die Suiten-Etage ein, ich sag's mal in Gänsefüßchen »weltläufiges« Design geschaffen von maximaler Individualität. Das heißt natürlich nicht, dass wir uns jetzt mit Mailand, Paris oder New York messen. Wir sind in Mittellal. Und zu »weltläufig« gehört selbstverständlich auch ein zum Standort gehörender, in unserem Fall zum Bareiss passender Landhausstil, ebenso elegant, ebenso heimelig.

Ha. B.: Meine Frau hat in etlichen Ordnern jede einzelne Suite nach Stoffen, Mustern, Farben für Dekoration oder Kissenbezüge in Abstimmung mit dem je ganz unterschiedlichen Farbklima der elf Suiten geplant ...

B. B.: ... was viel, viel Freude gemacht, aber zugleich enorme Konzentration verlangt hat: Sie sind ja gefordert, sich eine Harmonie vorzustellen, von der Sie nicht wissen, ob sie auch in der Wirklichkeit so »klingt«, wie sie soll. Hell auf hell, ganz schlichtes Beispiel, geht nicht: helles Mobiliar auf hellem Teppich auf hellem Parkett, dann haben Sie »Soße«, alles verschwimmt. Sie brauchen Kontraste. Aber keine, die sich beißen, sondern ergänzen.

Ha. B.: Und funktionieren muss es am Ende auch. Was nützt die tollste Lichtregie, die für die Etage übrigens ein Profi geführt hat, wenn der Gast vor lauter Regie nicht weiß, wie er das Licht ein- und ausschalten kann. Deshalb haben wir Schalter für drei verschiedene Lichtstimmungen, die sich sehr handlich bedienen lassen. So könnten wir Ihnen jetzt noch hunderteins Details erzählen, die wir bedacht haben, um null Kompromisse zu machen an Perfektion, Komfort und Bequemlichkeit. Aber wir haben ja noch ein paar andere Themen ...

... das Restaurant Bareiss ...

B. B.: ... für mich das schönste Restaurant.



10 Jahre



Sie strahlen und sehen richtig stolz und glücklich aus, wenn Sie das so sagen: das schönste Restaurant – ziemlich anspruchsvoll, nicht?

B. B.: Ich meine das nicht angeberisch. Sondern ich sage das wirklich mit Freude, weil wir mit genau diesem Anspruch an die neue Einrichtung gegangen sind: Das neue Restaurant Bareiss sollte, in den Augen, in der Wahrnehmung unserer Gäste, das schönste Restaurant werden. Modern, geschmackvoll, stilvoll und zugleich cosy, was auf Englisch schöner klingt als das vielleicht etwas biedere deutsche »gemütlich«.



Ha. B.: Aber gegen gemütlich spricht nichts. Wir haben hier sehr viel übrig für Gemüt. Urlaub ist ja wie Weihnachten: Die Zeit steht mal still, man tut seinem Gemüt was Gutes, will seine Ruhe und seinen Frieden, was Geselligkeit oder Unternehmungslust oder Bewegungsdrang nicht ausschließt. Hauptsache, man hört auf sich und seine Wünsche und gibt ihnen zur Erholung, zum Entspannen nach, allein, mit der Familie, mit Freunden, spielt alles keine Rolle. »Me-time« geht auch zu zweit und zu mehreren. Dafür ist das Bareiss da, dafür stehen die Bareissianer ein ...

... nach dem Motto: »Für den Gast gibt es kein Nein« ...

B. B.: ... und nach dem anderen Motto: »Mit dem Herzen dabei.« Das bekommen wir ja, und dafür sind wir dankbar ohne Ende, immer wieder zu hören: das Erkennen und Anerkennen und das viele Lob deswegen, wie herzlich, natürlich und liebenswürdig unsere Mitarbeiter zu den Gästen sind. Das schulen wir nicht, das drillen wir nicht, das coachen wir nicht, das sitzt in ihnen drin. Und das gibt dem Bareiss seine Seele, seine Wärme und spricht, da haben wir's wieder, das Gemüt an.

Ha. B.: Ein Wort auch zum »kein Nein für den Gast«. Als Haltung, Wunsch oder Einstellung gehört das zur DNA des Bareiss. Für jeden Gast tun wir alles, was uns nur möglich ist. Aber klar ist auch, den Mond

können wir nicht vom Himmel holen. Wir haben nur soundso viele Restaurantplätze am Fenster. Alle unsere Zimmer sind wunderschön und haben bepflanzte Balkone, aber nicht jedes Zimmer ist das Wunschzimmer jedes Gastes und just das Traumzimmer ist vielleicht schon belegt. Unser Weinkeller: Der ist wirklich gut sortimentiert. Aber auch hier: Mut zur Lücke, wir können nicht alle besten Weine der Weinwelt offerieren. Was mit Leistungsverweigerung oder Unwillen nichts zu tun hat. Die Ersten, die leiden, denen es richtig weh tut, wenn wir einen Wunsch einmal nicht erfüllen können, das sind wir Gastgeber selber. Ansonsten ...

... sind Sie ein »Dienstleistungsparadies«, wie Ihnen einmal ein Gast nach Rückkehr aus einem sehr teuren Urlaub auf einer sehr schönen Insel in einem eleganten 5*-Hotel gesagt hat, wo es aber keine Schublöffel, keinen Notizblock auf dem Zimmer gab und die Wein- und Wassergläser nicht poliert waren.

B. B.: Das stimmt, genauso hat es uns ein sehr guter Freund erzählt, der es nicht nötig hat, uns zu schmeicheln und uns ein »Dienstleistungsparadies« zu nennen. Das haben wir im Führungsteam auch weitergegeben, voller Freude, aber natürlich auch mit dem Bewusstsein, was für ein Riesenanspruch sich damit verbindet. Und das macht dann doch sehr bescheiden und mahnt, den Kopf nicht hoch zu tragen und immer selbstkritisch zu prüfen: Sind wir so gut, wie es unsere Gäste erwarten?

Ha. B.: Und unsere Gäste erwarten maximal professionelle Mitarbeiter, die auf exzellentem Niveau dienstleistungen oder, wie unsere Auszubildenden, lernen, dahin zu kommen. Dafür tun wir einiges und haben uns, was ich mit Stolz sage, zu einer sehr anerkannten Arbeitgebermarke entwickelt. Es ist ja kein Zufall, dass im aktuellen ersten Lehrjahr 40 Azubis bei uns mit einer Ausbildung begonnen haben.

Wenn's kein Zufall ist, was dann?

Ha. B.: Unsere Azubis lernen das kleine Bareiss-Abc während zweier Wochen auf der Bareiss-Akademie, bevor es mit dem großen Abc ab dem ersten Praxistag losgeht. Der Anspruch ist ja nicht gerade klein für unsere Anfänger. Deswegen das warming up in den zwei Wochen. Deswegen die Begleitung durch Azubis aus den höheren Lehrjahren. Deswegen die, im recht verstandenen Sinne, enge Begleitung durch die Ausbildungsverantwortlichen. Die aller-allermeisten Azubis geben von Anfang an Vollgas, Spätzünder bekommen ihre Chancen und Gelegenheiten.

B. B.: Und alle bekommen für ihren Volleinsatz von uns das volle Dankeschön: Mitarbeiter-Partys mit Bareiss-Kulinarik, wie sie auch die Gäste haben, eine Band in begriffen; fürs Oktoberfest wird ein Bierzelt aufgebaut; Azubi-Ausflüge in den Europa-Park, in die Alpirsbacher Brauerei oder in den »Schwarzen Adler«, wo sie immer von den Inhaberechefs begrüßt werden, Carl Glauner, die Familie Mack oder Fritz Keller. Und Höhepunkt im Jahr: unsere Weihnachtsfeier. Alle kommen im Tiptop-Outfit. Wir stoßen auf die vielen Auszeichnungen an, die unsere Bareissianer erarbeitet haben. Wir heben das Glas auf ein einfach nur großartiges Teamwork. Es gibt ein tolles Buffet. Und dann wird, in den schönsten Kleidern und im schicksten Dress, getanzt.

Ha. B.: So was spricht sich rum in der Branche, auf den Ausbildungsmessen, im Gästekreis. Und wer dann zu einer Schnupperlehre zu uns kommt, merkt schnell: Das ist nicht nur »Gerede« oder »Gerücht«, was sie über uns hören, sondern es stimmt, dass es bei uns »stimmt«.

Bei den »101 Besten« Hotels in Deutschland, Österreich, Südtirol und der Schweiz ist das Bareiss in der Liga von Hotel-Granden wie Vier Jahreszeiten Hamburg, dem Wiener Sacher, dem Dolder in Zürich oder dem Beau Rivage Palace in Lausanne platziert und ist zum zweiten Mal in Folge »Luxury Culinary Hotel of the Year«.

Ha. B.: So ist es. Und da gehen nun wir fast aufs Knie, meine Frau und ich, wenn wir diesem Kollegenkreis beigezählt werden. Das sind ja wirklich Legenden, die Größen der Großen. Aber auch hier: Uns schwillt nicht der Kamm. Das ist das Gründerverdienst meiner Oma Hermine Bareiss, das ist die unglaubliche unternehmerische Lebensleistung meines Vaters. Und das ist das Dauerverdienst einer Dauer-Dienstleistung aller, die je im Bareiss gewirkt haben.

Um von Ihnen Beiden zu sprechen: Sie sind seit zehn Jahren verheiratet und machen seit zehn Jahren zusammen mit dem Seniorbausherrn, der sich aus dem Tagesgeschäft bebutsam zurückgezogen hat, das Bareiss. Die Übergabe ist gelungen. Trotz aller Risiken und Anfälligkeiten, die ein Generationswechsel völlig normaler- und üblicherweise mit sich bringt. Und wieder, mit Respekt gesprochen, »trotz« der Schwiegertochter, deren Mitwirken längst nicht in allen Familienunternehmen willkommen ist. Wie kommt es, dass das bei Ihnen funktioniert?

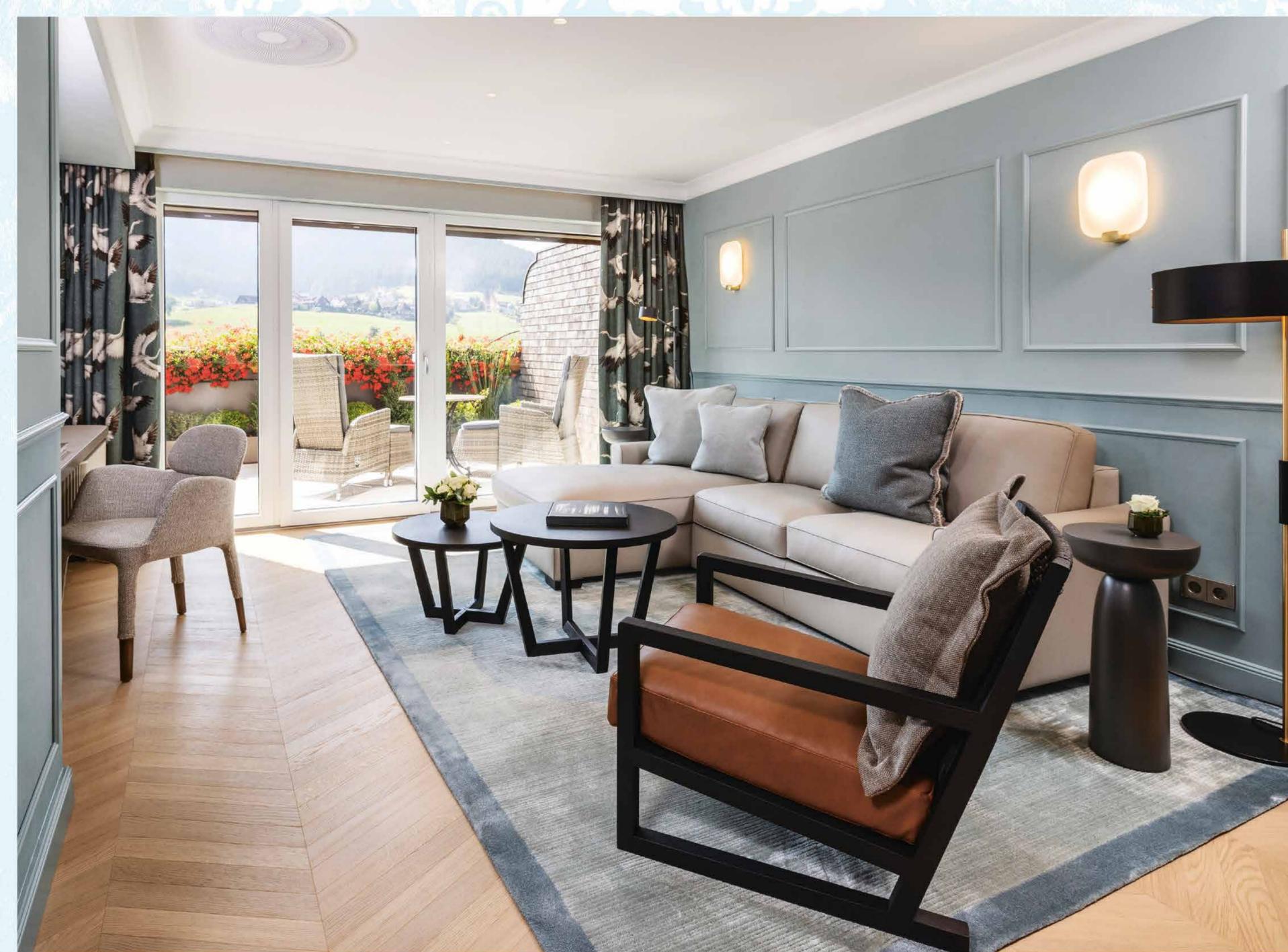
B. B.: Eine lange Frage, die einfache Antwort: Wir mögen uns.

Der gemütliche, ganz normale Luxus:

DIE NEUE SUITEN-ETAGE

Die Bilder auf diesen Seiten haben wir jemandem gezeigt, der das Bareiss nicht kennt. Wie ist der Spontan-Eindruck? Gemütlich, sagt der Jemand. Genauer eine Jemandin, sie ist eine junge Frau. Und trifft damit, quasi »aus dem Bauch«, was Britta und Hannes Bareiss im Gespräch sagen: Die neue Suiten-Etage ist gemütlich. Oder auch »cosy«. Das trifft es genauso. In diesem Gespräch meint der Fragesteller etwas keck, hier oben sähe es nicht nach Schwarzwald aus. Hannes Bareiss korrigiert das mit Blick auf den Schwarzwald, der sich bis tief ins Zimmer dem Blick ausbreitet. Die Bilder bestätigen es. Aber dem Schwarzwald begegnet man hier oben schon früher. Auf dem Flur, wo der Gast die Foto-Galerie einer Zeitreise durchs historische Mittelaltal passiert. Darunter auch ein Bild vom Gasthaus Kranz, in dem die Gründerin Hermine Bareiss 1947 den Grundstein für eine legendär gewordene Bareiss-Gastlichkeit legte. Diese Bilder und das Betreten jeder der Suiten machen schlagartig anschaulich, welche enorme Entwicklung das Haus in seiner über 70-jährigen Geschichte gemacht hat: vom

kleinen, dabei durchaus schon anspruchsvollen Kurhotel zu einem der weltbesten Resorts. Die Ausstattung prahlt nicht damit, sie gibt damit nicht an. Zwar, man sieht es sofort, hier wurde zum Wohlgefallen, zur Bequemlichkeit und, warum es nicht so ausdrücken, am schönen Überfluss fürs Aufgehoben-Sein an nichts gespart: beste Materialien, Marmor, gebürsteter Edelstahl, feinstes Leder und Stoffe, deutsche Eiche beim in Fischgräten gelegten Parkett; Jungbullenleder bei den Fauteuils und Couchen; die Keder der Dekoration; die profilierte Wand- und Deckenabwicklung; die eingefassten Spiegel im Bad; die Nischenbeleuchtung der Duschen; die feinst geschindelten Außenwände der Dachterrassen und – viel großzügig freier Raum, der dem Gast seine Bewegungsfreiheit lässt. Das ist schon, sagt der Außenstehende, Weltklasse. Aber es ist humane, menschliche Weltklasse. Luxus und Eleganz, sie triumphieren nicht, stellen sich nicht renommierend in den Vordergrund, sondern in den selbstverständlichen Dienst des Gastes, der sie für völlig normal hält. Und fürs ganz normale Wohnen,



**MICHELIN
2024**

**3 KEYS FÜRS BAREISS – »EINES DER
AUSSERGEWÖHNLICHSTEN HOTELS DER WELT«**

Den 3 Sternen für exzeptionelle Leistungen der Küche entsprechend, zeichnet der Guide Michelin auch Hotels für die Sonderstellung ihrer Leistungen aus. 2024 erstmals auch für Deutschland, Österreich und die Schweiz. In Deutschland erhielten nur 6 Hotels die Höchstzahl von 3 Keys. Mit dabei: das Bareiss. Ihre offizielle Definition: »In diesen Häusern dreht sich alles um Staunen und Genuss – sie sind das Nonplusultra an Komfort und Service, Stil und Eleganz. Ein Hotel mit drei Keys ist eines der bemerkenswertesten und außergewöhnlichsten Hotels der Welt.«



BILD OBEN: IN DIESEM **DOPPELZIMMER-APPARTEMENT PENTHOUSE II** MIT SEINEN CA. 70 M² HAT MAN VOM WOHNBEREICH UND VOM BALKON IN BESTER SÜDLAGE AUS EINEN WUNDERSCHÖNEN BLICK IN DEN SCHWARZWALD.

BILD LINKS: DIE BEIDEN **PENTHOUSE SUITEN GARTENFLÜGEL** (60 M² UND 70 M²) BIETEN NEBEN EINEM GERÄUMIGEN SCHLAFBEREICH EIN SEPARATES KOMFORTABLES WOHNEN MIT BEHAGLICHEN LOUNGES.

BILD RECHTE SEITE: DAS LIEBEVOLL GESTALTETE KINDERZIMMER GEHÖRT ZU EINEM DER **DOPPEL-ZIMMER-APPARTEMENTS PENTHOUSE II** (55 M²), VON DESSEN WOHNRAUM MIT GEMÜTLICHEM ESS- UND WOHNBEREICH DER GAST AUF DEN SCHÖNEN DACHBALKON GEHT.



nun ja. Wohnen in gesteigert komfortabler Form, sind die Suiten auch gedacht und gemacht. Deswegen gibt es eine Suite mit eigenem Kinderzimmer. In den anderen können die Kids im eigenen Schlafzimmer mit eigenem Bad übernachten. Und deswegen gibt es in den Master-Suiten die Livingrooms mit ihrem Essbereich und offenem Kamin, wo man ganz für sich sein kann, unabhängig vom Hotel, dessen Roomservice alles bringt, was dem Bedarf an individueller Zurückgezogenheit oder geselligem Zusammensein Genüge tut, nicht zuletzt kulinarisch.

Sprechen wir nochmal vom Luxus. So sollten die Suiten werden, luxuriös. »Das wollten wir so«, sagen Hermann Bareiss und Hannes und Britta Bareiss einmütig. Dabei muss man mithören, wer es sagt. Es sagen die Gastgeber. Deshalb, es ist nicht der ganze Luxus, den wir zeigen können. Denn vollständig, vollkommen ist er erst, wenn er lebt, wenn er beseelt ist. Sonst ist er einfach nur schön. Im besten Fall edel-schön. Das wäre zu wenig. Der Gast ist die Seele der neuen Suiten, mit ihm beginnen sie zu leben. Weil der Gast sie um eine ganz eigene Dimension von Luxus erweitert, groß macht und bereichert: mit dem Luxus seiner Zeit. Ihrer Zeit, liebe Gäste, die Sie dem Bareiss als Urlaubs- und Ferienzeit anvertrauen und schenken. Wir können uns nur bedanken, und wir danken Ihnen dafür! Und geben unser Möglichstes und Bestes, das Kapital Ihrer Zeit als lebenswerte Lebenszeit zu verzinsen in aller Professionalität, die uns zu Gebote steht, und in all der Herzlichkeit, die dem Bareiss seine Nestwärme gibt.

BILD OBEN: DIES IST EINES DER BEIDEN ENSUITE-BÄDER DES **DOPPELZIMMER-APPARTEMENTS PENTHOUSE II** MIT FREISTEHENDER BADEWANNE. ZUM SCHLAFZIMMER GEHÖRT EIN EINLADENDER LOUNGEBEREICH.

BILD RECHTS: DIE **BAREISS LUXUS WELLNESS SUITE** BIETET AUF CA. 155 M² U. A. ZWEI SCHLAFZIMMER, ZWEI BÄDER, SAUNA, WOHN- UND ESSBEREICH MIT OFFENEM KAMIN UND EINE DACHTERRASSE MIT WHIRLPOOL.

BILDER UNTEN: AUF DEN 120–130 M² DER **BAREISS LUXUS FAMILIEN-SUITE** STEHEN DEM GAST ZWEI BÄDER (DAS MASTERBAD MIT SAUNA), ZWEI SCHLAFZIMMER, GROSSZÜGIGES WOHNEN MIT ESSBEREICH UND OFFENEM KAMIN UND EIN BALKON IN SÜDLAGE ZUR VERFÜGUNG.





»Für wen sind wir Gastgeber mit Haut und Haar, Leib und Seele da ...?«

HERMANN BAREISS UND SEIN 80. GEBURTSTAG

Doyen, Legende und Gastgeber schlechthin



DER 80. GEBURTSTAG VON HERMANN BAREISS

Im letzten Jahr, am 27. März 2024, wurde Hermann Bareiss 80. In 58 Jahren, seit er 1966 von den abgekürzten Wanderjahren zurückkehrte, hat er das bis 1992 so heißende Kurhotel Mittelal, das bei seiner Gründung 1951 über 12 Zimmer verfügte, zu einem der weltbesten Resorts gemacht. Seit zehn Jahren zusammen mit seinem jüngsten Sohn Hannes Bareiss und seiner Schwiegertochter Britta.

Die Redner und Gratulanten zogen anlässlich des »Runden« öffentlich Bilanz:

Den Mittelältern ist Hermann Bareiss ein immer naher Nachbar. Er ist für die Gemeinde präsent, lädt ein zu Festen und Zusammenkommen. Das im Lauf der Jahre gefällig gewordene Erscheinungsbild des Ortes ist nicht zuletzt ihm zu verdanken. In der weiten Umgebung schätzt man seinen Einsatz für das Gedeih und die Prosperität der Region, Stichwort: Arbeit- und Auftraggeber, Schwarzwald Musikfestival. Das Land hat ihm wiederholt für seinen jahrzehntelang geleisteten Beitrag zum Ansehen Baden-Württembergs als touristische Destination mit der Staufer- wie der Wirtschaftsmedaille gedankt. Für seine bundesweit wirksamen Verdienste um die Branche, den Tourismus, die Ausbildung wurde er mit dem Bundesverdienstkreuz geehrt. Frankreich verlieh ihm für die Pflege der deutsch-französischen Freundschaft den Orden des Chevalier d'Honneur.

Nicht nur im deutschen Kollegenkreis gilt er als Doyen der Spitzenhotellerie, der übers betriebliche Eigeninteresse hinaus denkt und handelt: mit einer bundesweit angesehenen Reform der Schul- und Betriebsausbildung oder dem auf seine Initiative entstandenen Erfahrungsaustausch im internationalen Kollegen- und Gesprächskreis schon in den 80er Jahren, was eine erhebliche publizistische Resonanz auslöste, wie es sie für die Branche bis dahin nicht gegeben hatte: im Bareiss gab es die erste kulinarische Talkshow.

Die Medien nennen ihn eine »Legende«; einen, der sich in ungezählten Portraits und Interviews als analytisch präziser, gedankenklarer, differenziert abwägender und klug urteilender wie entscheidender Gesprächspartner erweist. Für die Gäste ist er seit Jahrzehnten der Gastgeber schlechthin. Seinen Freunden ist er »der Treueste der Treuen«. Sein ältester Sohn Christian nannte ihn »den großzügigsten Menschen«, den er kennt.

Dies in Auszügen.

»Ich hab's ja nicht für mich gemacht«, sagt Hermann Bareiss. »Immer ging und geht es mir um das Glück der Menschen um mich herum, das der Mitarbeiter, das der Gäste. Gleichwohl, nicht das Bareiss, die Familie ist mein Ein und Alles.«

Herr Bareiss, Sie sind im letzten Jahr 80 geworden. Sind Sie stolz darauf, was Sie erreicht haben?

Hermann Bareiss: Natürlich. Es wäre nachgerade undankbar gegen mein Leben und die, die es begleitet haben und begleiten, wenn ich darauf nicht auch stolz wäre. Die Betonung liegt auf dem auch. Denn zum Stolz hinzu kommt eine enorme Dankbarkeit für die richtigen Momente oder Situationen, ohne die kein Gelingen gelingt. Vor allem aber bin ich denen zutiefst dankbar, die das Bareiss in meinen Jahrzehnten mitgemacht haben. Ohne sie alle wäre das Bareiss nicht, was es geworden ist, und wäre es nicht dieses Bareiss.

Was waren für Sie die entscheidenden Momente oder Situationen?

He.B.: Die Generationswechsel. Meine Mutter Hermine Bareiss, immerhin die Gründerin des Hauses, eine starke Frau, hat mich machen lassen. Ich lasse heute meinen Sohn Hannes Bareiss und seine Frau Britta machen. Die Generationswechsel sind in beiden Fällen geglückt. Und das nicht trotz, sondern wegen notwendig kontrovers und immer konstruktiv verlaufender Auseinandersetzungen. Das sind ja oft Kippunkte.

Welche Erfahrungen geben Sie weiter?

He.B.: Erfahrungen lassen sich nicht weitergeben. Jeder muss seine eigenen machen. Wenn sich mit Ihrer Frage die nach dem »Geheimnis des Erfolgs« verbindet, dieses Geheimnis gibt es nicht. Es gibt die Konditionen von immer: Eignung und Begabung für das, was man macht; Fleiß, Ausdauer, Disziplin, Ehrgeiz, Unbeirrbarkeit, Treue zu sich selbst. Das alles in einem vielleicht anomalen oder doch außergewöhnlichen Maß - ohne dabei seine Mit-Menschen außergewöhnlich zu quälen und zu strapazieren. Sonst gibt es kein »Mit« mehr. Was aber in unserem Gastgeber-Beruf nicht geht, der nur vom Miteinander lebt. Der visionärste Visionär, der ideenreichste Unternehmer ist nichts ohne sein Team, ohne seine Familie.



Kommen Sie jetzt, mit 80, zur Ruhe? Von wegen verdienter Rubestand?

He.B.: Aus den »Forderungen des Tages« habe ich mich in den letzten Jahren ja mehr und mehr zurückgezogen, tatsächlich »losgelassen«, wie man das nennt. Ich habe es also jetzt erheblich ruhiger. Aber ich höre nicht auf, Hermann Bareiss zu sein. Mit Betonung auf dem Bareiss.

Sie haben noch kein Wort über Ihre Gäste gesagt.

He.B.: Über wen sprechen wir denn die ganze Zeit? Doch nicht über mich. Für wen anders sind wir Gastgeber denn da, mit Haut und Haar und Leib und Seele ...?

Ihr Motto?

He.B.: Seid menschlich, bleibt menschlich. Nichts ist wichtiger, nichts wertvoller. Sei und in einem solchen Wohlstand, in Freiheit und relativem Frieden leben können dürfen. Betonung auf dürfen. Diese völlig unnötigen Kleinkriege und kläglichen Scharmützel, die ein nur auf sich und sein kleines Selbst bedachter übergroßer Egoismus - Me first, man besche sich bloß unser Verhalten im Straßenverkehr - im gewöhnlichen Alltag auslöst: Es steht nie dafür! Nie! Seien und bleiben wir menschlich zueinander. Alle gewinnen.

Ihre Wünsche?

He.B.: Im Großen gewünscht: Friede und Freiheit. Im Engeren gesprochen: ein gedeihliches Mittelal, das seine Werte von Gemein- und Gemeindegut in die nächsten Generationen fortträgt. Ein immer auf der Höhe der Zeit gehendes, ihr vielleicht auch vorausgehendes Bareiss, in dem nur dies zählt: die Gäste zufriedener und glücklich zu machen. Persönlich: Gesundheit.

Ihre Pläne?

He.B.: Viel, sehr viel mehr Zeit mit meiner Familie, die mein Ein und Alles ist, ich sagte es schon einmal. Und mehr Zeit mit meinen Freunden, die mir zu Lebensfreunden geworden sind.



Herzhaftes Vesper, leckere Kuchen



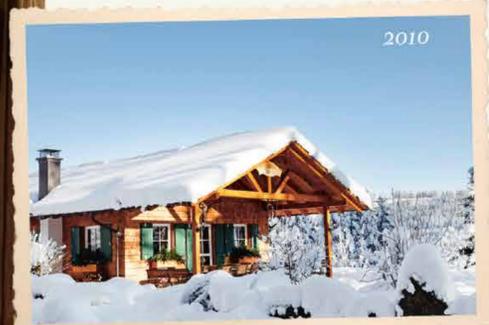
Die Wanderhütte Sattellei, auch offiziell als »beliebteste Wanderhütte« in der Region ausgezeichnet, ist dies aus drei Gründen.

Erstens. Sie ist Ausgangs- und Zielpunkt schier unendlich vieler Möglichkeiten für Ausflüge, Wanderungen, Radtouren oder Spaziergänge. Auch von hier aus erschließt sich einem das 550 km umfassende Netz des Baiersbronner Wanderhimmels mit seinen Erlebnis- und Themenwanderungen. Von hier kann man zur Tour de Murg aufbrechen oder von ihr zurückkehren. Für Familien gibt es geführte Exkursionen mit Ponys und Pferden. Und auch der »promeneur solitaire«, der einsame Wanderer, kann auf den Pfaden und Wegen wunderbar träumen, sinnieren und finden, was er vielleicht sucht, sich selber.

Zweitens. Auf der Sattellei ist es enorm lecker. Ein handfest-herzhaftes Vesper gibt es hier. Flammkuchen, Leberkäs, Wurstsalat und was den hungrigen Wanderer alles so restauriert. Und schmackhafte Kuchen sind da, die verwanderten Kalorien wollen zurückgeführt sein. Und nichts spricht dagegen, rein gar nichts, sie sich auch so munden zu lassen, die Kuchen. Einfach so. Volles Bareiss-Genuss-Feeling.

Und das volle Bareiss-Feeling kommt natürlich von den Mitarbeitern: Den »spirit« von Willkommensein, von dem ausnahmslos jeder Bareissianer spricht, wenn er im Haus anfängt, den gibt auch hier jeder im Überfluss an seine Gäste weiter.

*Herzlichen Glückwunsch
zu 20 Jahren
Wanderhütte Sattellei!*



DER 14. JULI

DIE DEUTSCH-FRANZÖSISCHE FREUNDSCHAFT:
VITAL GEFEIERT!

Vom 14. Juli, dem französischen Nationalfeiertag, spricht man im Bareiss stets in der Form des bestimmten Artikels: der 14. Juli. Salopper formuliert, spricht man auch vom »Franzosen-Tag«. Und mit großem Respekt spricht man vom 14. Juli immer als dem Fest-Tag des »Déjeuner amical franco-allemand«, mit dem das Bareiss seit nunmehr 30 Jahren den Tag der Französischen Revolution und die deutsch-französische Freundschaft ehrt, die das Haus seit seiner Gründung 1951 mit seinen Nachbarn verbindet.

Seit 1995 hat jeder 14. Juli im Bareiss ein festes Ritual. Die Familie bittet ihre französischen Gäste zum festlichen Champagner-Empfang in den Kurgarten. Es werden amuse-bouches gereicht. Den musikalischen Rahmen bieten der Musikverein Trachtenkapelle Mitteltal und ein elsässisches Ensemble von Parforce-Horn-Bläsern. Die Gäste stimmen in die Nationalhymnen Frankreichs, Deutschlands und Europas ein. Die Familie bringt eine Hommage und einen Toast auf die besondere Beziehung des Hotels zu seinen Gästen aus. Französische Minister, Abgeordnete und Bürgermeister haben im Lauf der Jahre immer wieder an das von Charles de Gaulle und Konrad Adenauer gelegte Fundament der heutigen Europäischen Union erinnert und daran, dass Frankreich und Deutschland die stärksten Träger und Säulen dieser Union sind.

Wollte man vom Gipfel dieses Tags, dem Déjeuner amical, auf das grundsätzliche Verhältnis beider Nationen schließen, so könnte es darum nicht besser bestellt sein: Harmonischer und einvernehmlicher in ihrem wechselseitigen Zueinander-Sein lässt sich eine vital gefeierte deutsch-französische Freundschaft nicht erleben.



Aquakultur on the top: Forellen vom Feinsten

DER FORELLENHOF BUHLBACH

Der 1908 entstandene Forellenhof Buhlbach mit seiner Fischzucht, 2017 auf Initiative von Hannes Bareiss vom Hotel erworben und im Lauf von fünf Jahren gänzlich neu- und umgebaut, geht nach der Eröffnung im Oktober 2022 ins dritte Jahr seiner Produktion. Ca. 60.000 Fische sind es, die übers Jahr zu 60% in die gesamte Bareiss-Gastronomie gehen; die anderen 40% setzen sich über den Verkauf im Forellenhoflädle und in Kollegenbetrieben um.

Die Aquakultur im zum Malen schönen Landschaftsschutzgebiet Buhlbach ist eine der modernsten Europas und als art-, natur- und umweltgerechte Kreislaufanlage die einzige in Baden-Württemberg. Technologisch ist sie mit kaum mehr als einem Dutzend anderer Betriebe Vorreiter in Deutschland für eine nachhaltig betriebene Fischzucht. Verarbeitet hingegen wird traditionell handwerklich: Das Räuchern findet nicht in elektrischen Öfen statt, sondern von Hand in von Buchenholz befeuerten Räucheröfen.

Die fünf Mitarbeiter unter Leitung von Fischwirt **Peter Schneider** verarbeiten die Forellen, in der Woche sind es rund tausend, in zwei Verfahren. Warm geräuchert verbleiben die Fische 90 Minuten im 90 °C warmen Räucherofen. In der aufwendigeren Kalträucherung werden die gebeizten Filets sechs Stunden bei unter 20 °C geräuchert, wobei der abgekühlte Rauch über eine unterirdische Weiterleitung in die Öfen gelangt. Das geschmackliche und »gaumenhaptische« Ergebnis beider Verfahren ergibt eine zugleich markantere und delikater Sensorik als bei elektrischen Räucheröfen oder einer nicht händisch erfolgenden industriellen Verarbeitung.

Die wöchentliche Führung ist unbedingt lohnend: Während einer Stunde erfährt der Besucher alles Wissenswerte über Aufzucht und Verarbeitung und bekommt eine anschauliche Vorstellung, mit welchem technologischen, handwerklichen und hygienischen Aufwand hier gearbeitet wird. In den Schulferien gibt's auch eine vom Team des Ferienprogramms begleitete Führung für Kinder, in der sie Namen und Aussehen der Fische lernen, wie sie sich verhalten, was sie fressen. Und fürs Gelernte bekommen sie ein »Forscher-Diplom«. Das hat nicht jeder.

Und nicht jede Fischzucht hat eine so splendide Gastronomie, wie sie in der Forellen- und in der Buhlbachstube und auf der Terrasse geboten wird, wo man eine Vorstellung davon gewinnt, wie das sein muss – wenn man im Paradies ist.

Zum Erleben, zum Feiern, zum Genießen

DER MORLOKHOF

Nachhaltigkeit, Authentizität, Natur- und Kulturerhaltung und -pflege, Achtsamkeit – alle diese inflationär und bis zum Überdross strapazierten Begriffe verlieren ihre Abgegriffenheit und Abgewetztheit in der realen Erlebbarkeit des historischen Morlokhs von 1789.

2003 vom Haus erworben, wurde der Morlokhs mit größtmöglicher Rücksicht auf seine Originalgestalt restauriert (Stichwort: Authentizität). Für die gelungene Wiederherstellung und den damit verbundenen Beitrag zur Bewahrung eines Kulturguts wurde das Ensemble aus Hof, Ausgedinghaus und Backhaus bundesweit mehrfach mit Denkmalschutzpreisen ausgezeichnet.

Den Hof umgeben heute (Stichwort Nachhaltigkeit und Naturpflege) Streuobstwiesen, Kräutergärten und Bienenstöcke, die alle in professioneller Achtsamkeit gewartet und gepflegt werden, bei vollem Nutzen für die Gäste: Honig vom Morlokhs gibt es zum Frühstück, zum Erwerb auch im Lädle; das Obst wird vergeistigt zum Birnenbrand. Und die Kräuter finden Verwendung für den wohltuend digerierenden Kräuterlikör und natürlich in der ganzen Bareiss-Gastronomie.

Der Morlokhs ist nicht nur eine einmalige Eventlocation für Hochzeiten, Geburtstage und was sonst alles zum Fest im Leben werden kann. Den Morlokhs gibt es auch »zum Anfassen«. Dienstags geht es, meist mit Hannes Bareiss, zu den Bienenstöcken oder in die Kräutergärten, um sich vom Imker **Axel Janzen** und von Kräuter-Expertin **Brigitte Heinz**, einer ausgebildeten Heilpraktikerin, über das bis ins Letzte organisierte Leben oder über den Heilnutzen von Kräutern aufklären zu lassen. Zimmermann **Hans Würth** und der diplomierte Forstingenieur **Thomas Faißt** demonstrieren und moderieren die traditionelle Handwerkskunst bei der Herstellung von Schwarzwälder Schindeln, was sie so anregend machen, dass unter ihrer Anleitung auch die Gäste, wenn sie mögen, schindeln können.

Dienstags ist drinnen die Nostalgische Kaffeetafel gedeckt. Donnerstags findet der Morlokhsabend statt mit dem leibhaftigen Auftritt des alten Wunderheilers Morlok. Oder Thomas Faißt erzählt in der Anschaulichkeit eines Wilhelm Hauff vom Brauchtum der Köhlerei, die er selber als Hobby betreibt. Oder **Max Ruhbaum** entertained mit Geschichten von Mark Twain und der Legende vom Petermännle.

Ja, und wenn Weihnachten ist, dann ist auch Weihnachten auf dem Morlokhs. Aber exklusiv für unsere jüngsten Gäste, für die Kinder. Am 1. Weihnachtsfeiertag. O, Ihr Fröhlichen ...



»Das Familien-Gefühl der Familie Bareiss kommt zu 100 % beim Gast an und sorgt dafür, dass man sich direkt wohl, angekommen und entschleunigt fühlt.«

ANONYM



»Die Verbindung von Tradition und Moderne ist hier super gelungen.«

PAAR AUS SCHWETZINGEN



GEBURTSTAGS-PÄCKLE

07.01.–25.02.,
09.03.–09.04.,
07.09.–29.09. und
02.11.–27.11.2025

Ein Geschenk des Hauses!

Lust auf Entspannung pur? Dann buchen Sie unser Arrangement »WELLNESS VON KOPF BIS FUSS« mit 3 ausgewählten Verwöhnbehandlungen.

»Vielen Dank für das so persönliche und vollkommene Gefühl, als Gast behandelt zu werden – als sei man bereits Stammgast.«

NEUGÄSTE AUS HEILBRONN



»Wie immer – nach mehr als 30 Besuchen – wunderbar. Ankommen, sich wohlfühlen, umsorgt sein mit allem. Einfach Bareiss-Zeit.«

LANGJÄHRIGE STAMMGÄSTE AUS PFULLINGEN



KURZE ATEMPAUSE

Abtauchen und die Energiespeicher aufladen und sich selbst ausschließlich Gutes tun.

»Wir sind begeistert von Ihren so breit aufgestellten Angeboten für Urlaubsgäste, speziell im Bereich der Kinderbetreuung – man fühlt sich hier immer sehr wohl und wir freuen uns schon auf den nächsten Aufenthalt im Bareiss!«

FAMILIE AUS HAMBURG, NEUGÄSTE



»Sie sind für uns ein Vorbild – und Vorzeige-Hotel!«

PAAR AUS NIEDERNBERG

»Qualität ist Wert, der sich bezahlt macht. Herzlichkeit in Ihrem Hause ist »unbezahlbar.«

EHEPAAR AUS STUTT GART

»Wir freuen uns an der sehr persönlichen Note eines familiengeführten Unternehmens. Herzlichen Dank für sehr gelungene Tage!«

ERSTGÄSTE AUS ETTLINGEN

»Das Bareiss macht süchtig!«

STAMMGÄSTE AUS BELGIEN

»Danke ist zu wenig. Aber es drückt alles aus. Wir sind perfekt erholt.«

GÄSTE AUS SANDERSDORF-BREHNA

KOCHKURSE mit Küchendirektor Oliver Steffensky

06.04.–11.04.,
07.09.–12.09. und
09.11.–14.11.2025



»Qualität ist Wert, der sich bezahlt macht. Herzlichkeit in Ihrem Hause ist »unbezahlbar.«

EHEPAAR AUS STUTT GART



Entschleunigt unterwegs GENUSS- UND NATURWOCHE

14.09.–21.09.2025

Aktiv unterwegs NATUR-ERLEBNIS-WOCHE

12.01.–19.01., 27.04.–04.05.,
22.06.–29.06. und
02.11.–09.11.2025



Special 2025
GLÜCKWUNSCH ARRANGEMENT
Wir feiern gemeinsam das 10-jährige Hochzeitsjubiläum von Britta und Hannes Bareiss
Alle Daten und Informationen dazu finden Sie online oder in unserer Preisliste

Von Kängurus und Hochverliebten

BEHIND THE SCENES: RESERVIERUNG, REZEPTION, HAUSTECHNIK UND ETAGE

Wenn es um den Heiratsantrag geht, um den schönsten Platz im Restaurant, um geschredderte Einlieferungsscheine, tropfende Wasserhähne und ein fünftes und sechstes und siebtes Kopfkissen, um wie auf Wolke Sieben zu schlafen, dann sind das Angelegenheiten der Rezeption, der Reservierung, der Hausdamen und der Haustechnik.

Wir stellen vor: **Silke Schranz**, Empfangsdirektorin; **Renate Günter**, Reservierungsleitung; **Anja Wachter**, Hausdame, und **Nico Gaiser**, Leiter der Haustechnik. Die Vier plaudern ein bisschen aus dem Nähkästchen.

Als das Gespräch beginnt, schwärmen die Damen Schranz und Günter erst mal von den neuen Auszubildenden. Ein starker Jahrgang, sagen sie, motiviert, engagiert, wach, ressortübergreifend daran interessiert, was die anderen so lernen, ein Koch ist glatt mal mit »auf Etage« gegangen, die marokkanischen Mitarbeiter verblüffen mit ihren Deutschkenntnissen und damit, wie schnell sie sich im Team zurechtfinden und integriert sind. Und der Lernwille von allen ist enorm bei nicht eben geringem Einführungsstoff in der Bareiss-Akademie: Schulungen in HACCP, verdammte trockene Materie, Berichtsheft schreiben (dann lieber Goethe lesen), Check-in-Procedure (was passiert zuerst, was dann, was zuletzt?), Leitbild verinnerlichen (ziemlich

viel Text), das Who is Who des Hauses (Familie, Geschäftsleitung, Bareiss Führungsteam), Telefonieren lernen (nix mit »hi« und »hallo« oder »tschö«), Fachbegriffe begreifen (Bain-Marie?, never heard), Reklamationshandling bei kaltem Kaffee (schlechtes Beispiel, kommt im Bareiss nicht vor). Aber »fun« gibt's natürlich auch, Wandern mit Grillen, Abschlussabend mit der Familie, bei dem in diesem Jahr, als alle sich vorstellten, einer der marokkanischen Mitarbeiter aufstand, um standing ovations für die tollen akademischen Tage loszubringen.

Mit diesen Mädels und Jungs, sagen die Damen, überhaupt mit allen kann man Bareiss machen.



SILKE SCHRANZ,
EMPFANGSDIREKTORIN

Und was machen sie selber, die Damen? **Frau Schranz**, erzählen Sie: Sie hat es mit dem reibungslosen Funktionieren der An- und Abreisen zu tun, mit dem Schreiben, Übersetzen, Organisieren und Verteilen der Speisekarten, mit dem Handling von Wünschen und Bestellungen, die über die Bareiss-App eingehen, mit allem, was für die Zimmer und die Restaurants zu regeln ist, sie vermittelt zu den Hausdamen und zum Ferienprogramm, damit der Gast seine Zusatzdecke bekommt oder die Eltern ihren Nachwuchs bei einem der Camps versorgt wissen, bestellt vergessene Medikamente beim Apotheker Gross, stets sprungbereiter Helfer in jeder ärztlichen Not, kümmert sich um Geburtstagsorten, verzicht keine Miene, wenn der bekennende Diabetiker sich eine Schwarzwälder Kirschtorte bestellt, flickt Millimeter für Millimeter geschredderte Einlieferungsscheine der Post, die besser nicht hätten zerschnipselt werden sollen, und verabredet mit dem Hochverliebten, der seiner Angebeteten während des Bareiss-Urlaubs die Heirat anträgt, einen Komplott, wonach der Verlobungsring auf den Grund eines gefüllten Champagner- oder Cocktailglases versenkt ist (Vorsicht, nicht verschlucken) und das Zimmer mit roten Rosen geschmückt, wenn sich das Paar nach dem Essen oder nach der Bar zur Ruhe zurückzieht ... ist alles schon vorgekommen. Auch, dass sich jemand ein

Känguru, ein lebendes, zu irgendeiner launigen Lustbarkeit bestellt hat. Was aber nur einmal vorgekommen ist. Und, bitte, nie wieder.

Nie wieder? Aber für den Gast gibt's im Bareiss doch kein Nein. Gibt es auch nicht, sagt Renate Günter, wir denken und handeln immer in Alternativen. Das Bareiss hat keinen Hubschrauber-Landeplatz. Aber es gibt Gäste, die kommen mit dem Hubschrauber. Kriegen wir immer organisiert, in Baiersbronn gibt's Möglichkeiten zur Landung. Und der Transfer von dort ins Hotel ist ja kein Problem.

Kein Problem ist es auch, Wunschtermine fürs Restaurant Bareiss, für Massage oder Kosmetik oder für eine ruhige Zeit im Bareiss zu bekommen – wenn man rechtzeitig anfragt. Heute eine Karte zu bekommen, wenn morgen Helene Fischer oder Anne-Sophie Mutter ihren Auftritt haben, ist schwierig. Freitags einen Tisch für den Samstagabend darauf im Restaurant Bareiss zu kriegen, grenzt ans Wunderbare. In den Sommerferien in einem kinderfreien Bareiss buchen zu wollen, überfordert die Gutwilligkeit der besten Reservierungsleiterin. Renate Günter ist eine von ihnen. Und mit 36 Bareiss-Jahren eine der erfahrensten. Aber zaubern kann auch sie nicht.



RENATE GÜNTER,
LEITUNG RESERVIERUNG



ANJA WACHTER,
STELLVERTRETENDE 1. LEITENDE HAUSDAME

Anja Wachter hatte ihre Ausbildung in hauswirtschaftlichen Betrieben absolviert, bevor sie 2019 ins Bareiss kam, wo sie seither macht, was sie »im Blut« hat: mit hellem Blick und wachen Augen zu überschauen, dass es nicht nur auf allen Etagen stimmt. Sondern auch in den Restaurants, in der Shopping-Passage, in der Badewelt, im Wellness & Spa, draußen an den Pools.

Aus dem Nähkästchen will sie durchaus nicht plaudern, und das mit Rücksicht auf den Leser: Sein Zimmer, wenn er im Bareiss urlaubt, ist auch im Urlaub sein privates Reich, geschützter Raum, absolut. Dezenz und Diskretion sind oberstes Gebot für die Hausdamen, die Zimmermädchen, die Hotelpagen. Belegte Zimmer werden, bei geschlossener Tür, picobello gereinigt und gerichtet. Aber aufgeschlagene Bücher oder Zeitschriften, eine über den Stuhl gelegte Bluse, ein angetrunkenes Glas Wasser, alles bleibt unberührt, so, wie es der Gast hinterlassen hat. Auf's Glas Wasser allerdings wird ein Untersetzer gelegt, damit es nicht einstaubt.

Ein Hausdamentag ist lang, von 6 bis 22 Uhr. Der Gast liegt noch im Reich der Träume, früher »Morpheus' Arme« geheißen, da geht's mit dem Schuhputzen und der Reinigung der gastlichen Gemeinschaftsräume los. Und endet abends, während in den Restaurants der Abendservice läuft, mit dem Abdecken der Betten und dem Richten des Bads. Zwischen diesen 16 Stunden liegen, je nach dem, 60 Abreisen und 60 Anreisen (natürlich nicht immer so proportional), morgendliche Meetings, auf denen das am Tag Anstehende besprochen wird: Extra-Wünsche fürs Zimmer, das Bereitstellen von Kinderbetten und der Kids-Kosmetik, Begrüßungsarrangements, das Auslegen der Tagespostille in der Sprache des Gastes, das Richten von Blumen, die Auswahl der richtigen Kaffee kapseln, wenn man etwa die Lieblingsmarke des Stammgastes kennt ... »viel Holz«.

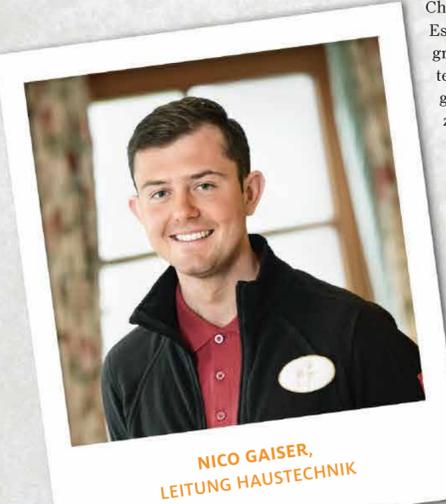
Indes, »... es macht auch Spaß, wenn es stressig ist«, sagt Wachter, »weil alle im Team sich unterstützen. Da kommt Sportsgeist auf.« Gaiser meint es ähnlich: »Klar, man muss belastbar sein. Aber wenn die Arbeit keinen Spaß macht, ist man im Bareiss an der falschen Stelle.« Woher die Motivation? Beide sagen es so: »Wir wollen das Beste für den Gast, dass alles für ihn passt. Er soll sich aufs Wiederkommen freuen.«

Renate Günter weiß, dass wir im Tempo und Rhythmus von Maus-Klicks leben und dass auf Knopfdruck das Gewünschte am liebsten umgehend geliefert wird. Bareiss-App und Online-Booking machen da auch vieles möglich. Und auch 101 am Tag in der Reservierung eingehende Mails werden von dem bis zu siebenköpfigen Team in den zwölf Stunden des Arbeitstages (Wochenenden inbegriffen) erledigt. Trotzdem geht auch unter solchen ziemlich idealen menschlichen Bedingungen und einer optimalen digitalen Nutzung nicht alles von jetzt auf gleich. Daher, Wunschtermine und Traumzimmer, empfiehlt sie, bitte frühzeitig anzufragen. Sie und ihre Damen tun alles und geben ihr Bestes, um behilflich zu sein. Wenn's dann trotzdem nicht klappt, im Winter sonnenzubaden – es liegt nicht an ihnen. Und ist, am Ende, auch nicht der Untergang der schönen Bareiss-Urlaubswelt. Die Gäste verstehen das.

Dass sie schön ist, die Bareiss-Welt, dafür sorgen auch Anja Wachter und Nico Gaiser mit ihren Teams. Das Haus ist ja tatsächlich so etwas wie ein Kosmos. Von dem nicht alles sichtbar ist, was ihn funktionieren lässt.

Nico Gaiser, seit fünf Jahren im Bareiss und von Haus aus Industrie-Mechaniker, hat nachgerade den Ehrgeiz, nicht gesehen werden zu müssen. Weil er nicht erst aufkreuzt, wenn ein Schaden zu beheben ist. Sondern der in größtmöglicher Vorzeitigkeit dafür sorgt, dass auf den Zimmern alles in Ordnung ist, vom funktionierenden Fenstergriff, dem Türscharnier bis zum Thermostat in der Dusche. Nicht belegte Zimmer werden jeden Tag von ihm und seinen fünf Mitarbeitern gecheckt, die handwerklich alle topfit sind und denen ein Lager von großhändlerischen Ausmaßen zur Verfügung steht.

Die Zimmer sind aber nicht der meiste »Tummelplatz«. Auch nicht die Restaurants oder das Reich der Pools, wo Lichter und Lampen oder Chloraufbereitung zu überwachen sind. Es sind die »Katakomben« im Bareiss, die große »Unterwelt«, wo Rohre und Drähte und Kabel zusammenlaufen, die den ganzen hochkomplexen und -komplizierten technischen »Organismus« zusammenhalten, unentwirrbar für den Laien. Und Gaiser ist der Fachmann, der zu allen Handwerkern der Region ein allerbestes Verhältnis unterhält, ihre Sprache spricht und jede Hilfe hat, wenn er sie braucht. Ob im Haus, im Waldpark (Stichwort: Lichterfest) oder in den Outlets – das Bareiss hat so seine Dimensionen.



NICO GAISER,
LEITUNG HAUSTECHNIK



UNSERE BAREISS-APP
mit allen Infos zum ganzen Hotel.
Von Gastronomie bis Wellness.
Vom Ferienprogramm bis Beauty & Spa.
Sport, Kids, Umgebung,
der Schwarzwald. Einfach alles.
Und einfach zu bedienen.
Viel Spaß!

»Perfekt, wunderbar, eine Herrlichkeit«: das Maissüppchen mit Chorizo-Salsa ...

DAS BAREISS IST »LUXURY CULINARY HOTEL OF THE YEAR«



Hier haben die größten Sterne-Köche Europas gegessen: Michel Guérard, Marc Haerberlin, Alain Ducasse, Eckart Witzigmann. Und alle haben sie den Hut gezogen vor einer außerordentlichen gastronomischen Leistung. Hier, das ist diesmal nicht das 3*-Restaurant Bareiss. Hier, das ist die Hotel-Gastronomie, im Sommer mit dem Pool-Restaurant »Oase«; das sind die beiden À-la-carte-Restaurants »Kaminstube« und »Dorfstube«; und das sind die drei Outlets Wanderhütte Sattellei, Morlokhof und der Forellenhof Buhlbach – alle, tutti quanti, 2024/25 zum zweiten Mal in Folge unter den »101 besten Hotels« in Deutschland, Österreich, Südtirol und Schweiz als »Luxury Culinary Hotel of the Year« auf Platz 1 in der Kategorie Kulinarik ausgezeichnet wurden.

Verantwortlich dafür sind unter der Stabführung von **Oliver Ruthardt, Oliver Steffensky, Linda Richter, Daniel Sorge** und **Nicolai Biedermann** im Ganzen 60 Köche, die in 5 Hotelrestaurants, 2 À-la-carte-Restaurants und 3 Outlets schmecken lassen, das »Liebe durch den Magen geht, auch die Liebe zum Gast«, um die Redensart aufs Bareiss zu variieren.

Diese 60 Köche, die Hälfte davon Auszubildende in allen drei Lehrjahren, verfügen über ein Repertoire von locker 1000 Gerichten aus der europäischen Küche, wenn nicht mehr. Und es sind, vom Frühstücks-Rührei bis zum Mitternachtsimbiss, locker 1000 angerichtete Teller, die bei vollem Haus täglich den Pass verlassen, wenn nicht mehr. An die 100 Lieferanten, allein 10 für Fisch, füllen die »Warenkörbe«. Alles, was die Region in allen vier Jahreszeiten bietet, kommt auf den Tisch: der Spargel aus Baden-Baden, Obst aus Oberkirch, die Kartoffeln aus Sulz, die Bio-Eier aus Rastatt, das Lamm von der Schwäbischen Alb oder – aus Neuseeland, was nun aber nicht zur Region gehört. Aber für das vom Gast erwartete Riesangebot an Gerichten greift man natürlich auch auf nationale und internationale Produkte zurück. Mangos, die beim Frühstücksbuffet schnell vergriffen sind und nachgereicht werden, wachsen nun mal nicht im Blumendorf Sasbachwalden. Und auch das abendliche Buffet mit seinen 50 Käsesorten ist in der Beliebtheitsskala von Camembert bis Parmigiano Reggiano aus deutschen Käseereien allein nicht zu bestücken.

Das sind mal ein paar Zahlen. Was anderes ist die einschüchternde Qualität, mit der diese Gerichte seit genauso einschüchternd vielen Jahrzehnten, immer mit der Entwicklung der Zeit gehend, in der größten Kontinuität geboten werden. Nie hat es einen Einbruch, immer nur ein Vor- und Aufwärts geben. Linda Richter, 2. Küchenchefin: »Vor Jahren war das »Hamburger Börsensteak« das beliebteste »Gericht des Tages«. Heute sind es Sous vide gegarte Short-ribs. Bei Alternativ-Gerichten gab's ehemals ein Wiener Schnitzel, heute Riesengarnelen mit Couscous.« Tauchte man, years ago, vorm Frühstück erst mal ab in die Pools und brauchte zuvor einen Kaffee als

Muntermacher, orderte man ihn telefonisch von der Küche oben zum Schwimmbad nach unten. Heute gibt es dort ein Frühstücksbuffet. Und wem was fehlt, bestellt es über die Bareiss-App. War vor Zeiten der frisch gepresste O-Saft zum Frühstück eine Besonderheit, sind heute mehrere frisch gepresste Säfte, auch nach Wünschen des Gastes, etwa mit Ingwersaft gemischt, Karottensaft mit Zitrone und Olivenöl und so weiter eine Selbstverständlichkeit. Ging man vor Jahren zum Mittagstisch, bei dem man gleich auch sein Hauptgericht fürs Abendessen unter zwei Angeboten

zu wählen hatte, standen Butter und Brötchen bereits auf dem Tisch. Heute offeriert der Service à la minute eine Auswahl vom Laugenweckle bis zum Spitzbrötchen. Und als Amuse-bouche kann es, nur ein Beispiel, ein Maissüppchen mit Chorizo und Salsa geben. Von den Nachbartischen vernommene Kommentare: »Sieht aus wie gemalt.« »Hm, lecker.« »Perfekt. So unerwartet.« »Wunderbar.« »Eine Herrlichkeit.« Wir sprechen hier nicht, da capo, von einem Sterne-Restaurant. Sondern von einer ganz und gar outstanding Hotel-Gastronomie.

Garanten und Macher dieser außerordentlichen Leistung sind in übergangsloser Harmonie die langjährigen Küchenchefs und ein starker Nachwuchs. Souverän der gesamten Brigade ist Oliver Ruthardt, Küchendirektor, seit 34 Jahren im Haus: »Das ist mein Leben«, sagt er mit gelassenem Stolz. Und sagt: »Die Jungen machen es besser.« Was einer leicht sagen kann, der es den Jungen beigebracht hat. Linda Richter zum Beispiel, heute 2. Küchenchefin. Sie lobt

ihren »alten« Chef: »Wir durften Fehler machen, uns bewähren.« Richter hat sich dermaßen bewährt, dass Ruthardt sie zum Tournant machte, als einer dringend gebraucht wurde. Tournant, das ist in der Küche der Springer, der Joker, der Alleskönner, der an jedem Posten eingesetzt werden kann, weil er jeden Posten beherrscht.

Benjamin Enderwitz ist mit seinen eben mal 23 Jahren schon Chef-Tournant, nur drei Jahre nach Abschluss seiner Ausbildung bei Richter und Ruthardt. Schon im zweiten Lehrjahr hat er à la carte gekocht, war nach der Lehre Saucier (»an ihren Saucen sollt ihr sie erkennen«), danach Entremetier im Restaurant Bareiss und Stellvertreter von Kaminstuben-Chef Nicolai Biedermann. Steile Karriere im Bareiss, wo ihn von Anfang an das familiäre Gefühl und das Team überzeugt haben: »Es gibt in der Region keinen Arbeitgeber wie das Bareiss. Keine Alternative zu der Mitarbeiter-Wertschätzung hier, zu diesem Team. Wo bekomme ich woanders solche Chancen? Als

Jung-Koch in einem Schmalpur-Programm rumzustehen, keine Herausforderung zu haben wie bei unserem gastronomischen Spielplan, das bringt nichts. Im Bareiss hat es am Ende des Tags immer Spaß gemacht.« Auf die Frage, was am meisten? begeistert er sich: »Sonntags, wenn wir nacheinander »schicken« können, ein Gericht nach dem nächsten – geiler Service«. Das lassen wir genauso begeistert stehen.

Ruthardt und Richter stimmen ein. Ruthardt: »In welchem Hotel bekommt ein Koch eine solche Bühne? Wer sein Fach rauf- und runterlernen und es zum Meister bringen will, dann hier.« Richter: »Klar, woanders geht auch was. Aber geht's da auch besser?«

Ein vormaliger Restauranttester eines roten Restaurantführers, erfahren auf dem Globus der Gourmandise, sagt: »Es gibt weltweit kein Hotel mit einer vergleichbaren gastronomischen Vielfalt und vergleichbaren Ausnahme-Qualität. Keins.«





Auf der Höhe der Zeit sich selber treu

DAS NEUE RESTAURANT BAREISS

Das neue Restaurant Bareiss hat sich in der Weltklasse eingerichtet. Kulinarisch spielt es seit Erlangung des 3. Sterns 2008 längst darin. Jetzt hat das zuvor französisch-klassizistisch zitierende Restaurant auch ein Interieur, in dem sich die Gäste aus aller Welt wiedererkennen. Ohne zu meinen, es schon überall gesehen zu haben. Die atmosphärische Aussage ist klar: Dies ist kein Allerwelts-Restaurant. Hier spielt auch das Raum-Erleben in der Champions League.

Die Reaktion darauf: Die Mischung aus eleganter Moderne und schlanker Klassik, die Klasse und Anspruch, Großzügigkeit und das Gemütliche miteinander verbinden, kommt glänzend an.

Am neuen Ensemble der Einrichtung haben alle Beteiligten mitgewirkt, die Familie, **Claus-Peter Lumpp**, **Thomas Brandt**, **Teoman Mezda**. Die Harmonie von Ästhetik und Funktionieren waren bestimmend für die Wahl des neuen Bestecks (Handlichkeit), der Sessel (bequem für einige Genießerstunden), des Geschirrs (es gibt passgenaue Bareiss-Sonderanfertigungen), der neuen Lichtregie (angenehm fürs Auge, präsentabel für die Gerichte), der Tischausstattung mit Blume und Kerze, des lautlosen Parketts, beim Fortfall raumnehmender Beistelltische und der Entscheidung, die Versprossung der Fenster, den marmornen Kamin, die Bildausstattung und den Blickfang von je, das Blumenarrangement in der

Restaurantmitte, zu belassen: Augen-Blicke des Wiedererkennens; ein sich treu bleibendes, mit der Zeit gehendes Restaurant Bareiss.

Mit der Zeit gehen auch die Gäste, geht auch der Auftritt des Service. Als das Restaurant Bareiss 1982 öffnete, glich die Einkehr ins Gourmetrestaurant in Deutschland einem Besuch in der Kirche: Der Gast »wallfahrte« zu den Tempeln Lukulls. Der Koch kochte nicht, er »zelebrierte«. Die »Bibel« des Feinschmeckers war der Michelin. Man genoss nach dem Diktat der Kritik.

Die Zeiten sind gründlich vorbei. Claus-Peter Lumpp, grandioser Handwerker, kocht, wie er gern sagt, in der Kreativität der »Kür«; entspannt, in aller Überlegenheit und Meisterschaft seines umfassenden Könnens. Dabei an seiner Seite: **Cyril Bettschen**, der co-kreative Souschef, auf den sich der Chef voll verlassen kann. Auch Thomas Brandt, danach befragt, fühlt sich unter keinem »Leistungsdruck« und keiner Beweislast: »Ich weiß, was ich kann. Wir alle hier sind Profis, Gastgeber durch und durch. Die Gäste schmecken das und spüren das. Ihre Augen leuchten. Da ist kein Druck, das beflügelt.«

Teoman Mezda, Sommelier von einer kennerischen Tiefe und Breite, die dem Gast Horizonte des Weinschmeckens erschließen und weiten, bestätigt das: Der Service kann, bei allem Hochanspruch,

entspannt sein, weil es auch die Gäste sind. Weinbegleitung, früher eher was für die noch nicht ganz so »Ertrunkenen«, wird heute auch vom Connoisseur geschätzt: Man vertraut der Erfahrung des, wahrscheinlich, Erfahreneren.

Das Team selber, die Damen wie die Herren, trägt elegantes Dirndl, Smoking und Anzug. Die Sneakers überlässt man der Sneakers-Gästegeneration, der inzwischen jahrgangsübergreifend alle zugehören. Aber auch dies kommt bemerkenswerterweise gerade bei betrunschuhten jüngeren Gästen glänzend an: die Tischkultur, der Dresscode des Service: endlich mal wieder an einem geschmackvoll gedeckten Tisch Platz nehmen dürfen; endlich mal wieder Gastgeber, die sich für uns schick gemacht haben.

Und schließlich sind da die Küche von Claus-Peter Lumpp und die Patisserie von **Stefan Leitner**. In vier verschiedenen Menüs und einem breiten À-la-carte-Angebot, in dem sich keines der über 30 Gerichte wiederholt, präsentieren sie ein 3*-Niveau sondergleichen. Von der Aperitivo-Etagère mit ihren Appetizern bis zu den Kuchen und Pralinen zum süßen Abschluss. Es dürfte, in aller Bescheidenheit, kein Restaurant dieser Klasse irgendwo mit einer vergleichbaren Fülle und Güte aufwarten. Auch diese Einmaligkeit macht die Weltklasse dieses Restaurants aus. Zur allergrößten Freude genussfreudiger Gäste aus aller Welt.



ERLEBEN SIE DIE KULINARISCHE KLASSIK VON CLAUSS-PETER LUMPP IM RAHMEN UNSERES »GOURMET-SPECIALS« ODER UNSERER »GASTRONOMISCHEN TRILOGIE«.



»HIER IST DIE RUH, HIER IST DER FRIEDEN«, KANN EINEM SO IN DEN SINN
KOMMEN, WENN MAN DAS SIEHT. DAS – DAS IST UNSER NATURTEICH,
DAHINTER DIE POOLS. UND DAS POOLRESTAURANT »OASE«.
EIN IDYLL. IHR URLAUB.

»ERLEBNIS-
AUSZEIT«
Vier Tage gesunde
Abwechslung mit allen
Annehmlichkeiten,
die unser Bares
bereithält!

Keine wie sie! Unsere Bareissianer



Johannes, 24, fertig ausgebildeter Restaurantfachmann, Gastronom-Sohn und Gold-Gewinner bei den Jugendmeisterschaften der Restaurantfachleute, wollte nicht unbedingt in die »Gastro«. Und nicht ins Bareiss, denn »da lernst du nur Halbpension.«



Luisa, 21, Restaurantfachfrau im 3. Lehrjahr, Gastronom-Tochter, wollte auf gar keinen Fall. Und schon gar nicht ins Bareiss. Weil, keine Ahnung, zu gut, zu berühmt, zu sehr Legende, irgend so was.



Felina, 22, passionierte Köchin im 2. Ausbildungsjahr, wollte in die »Gastro«, hatte aber nicht die Traute. Also machte sie Steuerberatung, nicht ganz so passioniert. Was ihr dann die Traute gab, zu lernen, was sie lernen wollte: Köchin.

Zu guter Letzt wollten alle drei nur eins: ins Bareiss.



Sostenes, den alle Soso nennen, ausgebildeter Koch, wollte nur ins Bareiss. Aus Indonesien kommend, machte er mit 28 ein freiwilliges Jahr an der Landesberufsschule Bad Überkingen. In einem der Foyers sah er ein überlebensgroßes Foto von Hermann Bareiss. Der Entschluss stand: Zu dem wollte er hin. Die Ausbildung zum Koch machte er bei Oliver Steffensky und Linda Richter. Heute »schmeißt« er als Junior-Souschef den Forellenhof Buhlach.



Mourad, 29, im 3. Ausbildungsjahr Hotelfachmann, hat seinen Master in Wirtschaft. Mourad war Banker in seiner Heimat Marokko. Mourad erkannte für sich: »Die Volldigitalisierung im Finanzwesen ist nicht die Zukunft. Ich brauche Menschen.« Deswegen wechselte er noch zu Hause in die »Gastro«. Die ihm aber nicht top genug war. Er wollte in die Champions League, in die internationale, Sprachen lernen. Also Deutschland, also Bareiss.



BAREISSIANER

Mit dem Herzen dabei



UNSERE FÜNF, wie in ihren »biopics« nebenan erzählt, haben ganz unterschiedliche Geschichten, aber eines gemeinsam: Zuletzt wollten alle ins Bareiss. In die ganz obere Liga. Highend. Da, wo die Luft dünn ist.

Felina: »Ich brauche Druck. Sonst würde ich nicht geben, was ich geben kann. Ohne Herausforderung wär' ich nicht so gut, wie ich bin.«

Luisa: »Druck? Den habe ich doch nicht allein, den hat keiner. Den teilen wir uns doch alle. Das macht alles leichter. Jeder unterstützt jeden. Dann geht alles.«

Johannes: »Wir dürfen Fehler machen. Wir haben Unterstützung durch die anderen Azubis, zumal von denen vom 3. Lehrjahr. Und Druck ist doch was Positives. Ich bin kein Freund von zu viel Pampfern, es muß was »gehen«. Es will doch jeder was für sich erreichen.«

So die Reden einer gern geschmähten »Jugend von heute«, die angeblich nichts lernen und nichts leisten will. Das ist wenig besonnen gesprochen. Nicht nur die Fünf beweisen das Gegenteil. Bestätigt auch **Marc Kotscherowski**, stellvertretender Restaurantleiter und Sommelier der Hotelgastronomie. Von der »Auberge de l'Ille« kommend, wo ihm, auf seinen Wunsch nach beruflichem Tapetenwechsel, Marc Haerberlin das Bareiss ans Herz legte. Zur Zeit des Gesprächs mit ihm findet die Bareiss-Akademie statt, die neuen Azubis werden aufs Haus eingestimmt: »Ein starker Jahrgang«, sagt er, »alle haben Lust, Gas zu geben. Die wollen den »spirit«. Im Bareiss bekommen sie ihn, und sie fühlen ihn. Vor allem das: Sie fühlen ihn.«

Lust auf den Job zu haben, das wird den jungen Leuten leicht gemacht. Nicht, weil man sie in Watte wickelt, aufkille-kille macht oder die Ansprüche senkt. Sondern weil die Ausbilder aufs Erklärungs- und Motivationsbedürfnis der jungen Generation eingehen, in aller Geduld, in vielem Verständnis, sportlich in der Tonalität, unnachgiebig im Anspruch. »Wenn du ein Date hättest, würdest du den Tisch daheim auch so eindecken?«, fragt Kotscherowski, wenn's einer mit dem Einsetzen von Besteck und Geschirr nicht ganz so genau nimmt, die Tischdecke nicht richtig aufliegt, ein

Wasserfleck sich abzeichnet, Blumen oder Tischkärtchen nicht richtig aufgestellt sind.

Von wegen »nicht richtig«. Fehler dürfen gemacht werden. Kotscherowski: »Wir ziehen keine Angsthasen heran. Aus den eigenen Fehlern lernt man am meisten. Unserer Ausbildungs-Generation fällt das vielleicht leichter als den Vorgängern. Wir haben früher Verantwortung übernommen, verstehen die Sprache der Jungen und wie sie ticken. Bei allem Anspruch im Bareiss: Es soll gutgelaunt zugehen. Tut's auch.« Was der Gast merkt.

Freilich sind es nicht nur Verständnis und Empathie, die vor allem die ganz Jungen, die Auszubildenden, am Bareiss geradezu faszinieren. Alle Fünf, siehe oben, schwärmen im Unisono vom Teamgeist, von der Familiarität, von der Nahbarkeit und Unmittelbarkeit von Britta und Hannes Bareiss, von der »respektinlöbenden« lebens- und erfahrungssatten Ausstrahlung des Seniors Hermann Bareiss. »Unfassbar authentisch«, begeistert sich auch Kotscherowski.

Aber da sind auch die hard facts, die das Bareiss attraktiv machen. Führungskräfte können sich bei einem 400 Kopf starken Team voll entfalten, Führungs- und Gastgeberqualitäten unter Beweis stellen, Menschenkenntnis; können Organisationstalent entfalten und menschliche Größe als Teamplayer zeigen. Im Bareiss gibt es keine Stars. Jeder Posten, jede Position zählt.

Und die Auszubildenden werden auf den Weg gebracht, ebensolche Voll-Profis zu werden. Dafür werden sie geschult, darin werden sie geprüft, darin schließen viele als Jahrgangs-Beste ab. Wie zum Beispiel Johannes, der seine Ausbildung als bester Restaurantfachmann abgeschlossen hat.

Solche Ergebnisse sind kein Zufall. Wieder Kotscherowski: »Vor den Prüfungen schulen wir in Tranchieren (Hähnchen), Filetieren (Dorade), Zubereiten (Crevetten-Cocktail), Anrichten am Tisch (Tatar). Sechs Stunden lang stehen dafür die besten Produkte und Werkzeuge zur Verfügung. Wir machen Wein-schulungen, Weinproben, Kommunikationstrainings. In Deutschland können Sie die Betriebe an wieviel Fingern abzählen, die diesen Aufwand betreiben?«

Da ist noch etwas. Hermann Bareiss, im letzten Jahr 80 geworden, hat es in jüngsten Interviews und Gesprächen oft wiederholt, auch in diesem Journal: »Bleibt

menschlich. Seid menschlich.« Dem Unternehmer, der alles von sich verlangt und gegeben hat, darin konsequent und unnachgiebig, ihm nimmt man das ab: dass zuletzt das Menschliche zählt. Heißt im Bareiss, Johannes: »Nach Feierabend sitzt jeder mit ein paar anderen zusammen. Niemand ist allein.« Luisa wiederholt das: »Alle werden mitgenommen. Man ist nie allein.« Johannes: »Ich vermisse kein Kino, keine Disco, keine Bar. Ich habe hier Freundschaften geschlossen. Das trägt.« Kotscherowski: »Wir Ausbildungsverantwortlichen sind für unsere »Mädels und Jungs« da, wir sind präsent, trösten bei Heimweh oder Liebeskummer, vom ersten bis zum aktuellen; machen Mut, wenn mal was nicht klappt. Wir helfen beim Erwachsenwerden.«

Wer hart arbeitet, kann auch gut feiern. Die Personalpartys sind unter den ehemaligen Bareissianern Legende. Und wer im Bareiss anfängt, zum ersten Mal eine der Mitarbeiter-Partys erlebt hat, beim Azubi-Ausflug dabei war oder beim Höhepunkt der Höhepunkte dabei ist, beim Mitarbeiter-Weihnachtsfest, der kann's erstmal nicht fassen: »Das ist vom Allerfeinsten«, hat Kotscherowski gestaunt, »es gibt hier eine echte Feierabend-Kultur.«

Nimmt man alles in allem, ist es eine ganze Lebens- und Umgangskultur, die die Bareissianer füreinander geben, voneinander lernen und über ihre Bareiss-Zeit hinaus mitnehmen.

Felina: »Ich habe gelernt mit Stress umzugehen. Es gibt ja den Ausgleich: Wie hier das Familiäre angesprochen und gelebt wird, das ist einmalig.«

Luisa: »Wir werden gefördert, wir können uns entfalten, blühen auf, werden selbstsicherer, sicherer fürs Leben.«

Und schließlich **Johannes:** »Wir bekommen hier einen Stempel fürs Leben, wir lernen das Menschliche: eine gute Schule.«

Die Bareissianer: »Mit dem Herzen dabei.« Die Bareissianer: ein Herz und eine Seele. Die Bareissianer – wenn geht das Herz nicht auf?





Kinderträume werden wahr.

Die Kinder haben im Bareiss ihr eigenes Bareiss, nur für sich: das Kinderdörfle. Und wie das große Bareiss, hat auch das Kinderdörfle seine »Outlets«: den Abenteuerspielplatz unten am Waldpark. Etwas höher gelegen den Streichelzoo. Und noch mal ein bisschen höher das Reiterhölle.

30 Jahre wird das Kinderdörfle alt. War aber, als es 1995 öffnete, noch gar kein Dörfle, sondern nur ein Haus, die Villa Kunterbunt. Seither sind hinzugekommen die Villa Sternenstaub, das Haus der Spiele, ein Zirkuswagen und ein Baumhaus, in dem man sogar übernachten darf. Unter Begleitschutz natürlich und wenn's im Sommer im Kinderprogramm angesagt ist. Verantwortlich dafür ist Léa Berrisch, die neue Leiterin des Kinderprogramms, die, zu Hoch-Zeiten, mit einem weit über 20-köpfigen Team die Kids von 3 bis 17 Jahren während des ganzen Ferientags begleitet und betreut.



Kollegin Katharina Lang, die Leiterin des Ferienprogramms, zur Zeit des Gesprächs erst drei Wochen im Haus, hat mit unverstelltem Blick sofort erkannt, mit welchem Anspruch und auf welchem Niveau sich das Bareiss die Wünsche seiner jüngsten Gäste zu eigen gemacht hat: »Hier werden Kinderträume wahr«, sagt sie und korrigiert sich gleich, »wobei es ja keine Traumwelt ist, die den Kindern geboten wird. Es ist ja eine reelle Fülle, eine Überfülle von Angeboten, die ich von nirgendwo sonst kenne.«

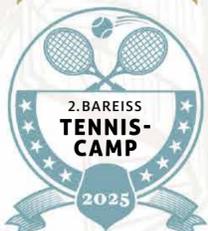
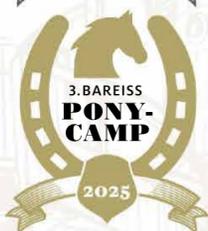
Da mag Katharina wohl Recht haben. Man braucht nur das Inhaltsverzeichnis vom »Ferienspaß für Minis, Maxis und Teens« zu überschauen, da hat man

eine Idee, was hier alles abgeht. Ein Auszug aus den 42 Seiten: Tierwelt, Erlebniswelt, Wasserwelt, auf eigene Faust unterwegs sein. Bareiss-Rallye, Lagerfeuer, Fackelwanderung, B-Club mit Bass & Beats für Good Vibes. Dazu etliche Camps: Tennis, Fußball, Reiten, Entdeckungsabenteuer. Die Kids haben ihren eigenen kulinarischen Ferientag und sogar Angebote im Beauty & Spa, Hot-Chocolate-Massage – wär das mal was?

Katharina war in den ersten Tagen aber noch etwas aufgefalle, was ihr elementarer oder wesentlicher scheint als die bloße Fülle des Programms: »Die Kinder haben im Bareiss genau dieselbe echte und herzliche und ehrliche Wertschätzung wie die Erwachsenen. Sie werden in keine Ecke abgeschoben und da bespaßt, damit sie niemanden stören. Sie werden ernst genommen in dem, was sie in ihrem Alter mögen, was ihnen Spaß macht, wo sie nebenher vielleicht noch was lernen, ohne es zu merken. Das hat absolut Substanz, was hier gemacht wird. Und das mit demselben Herzen, mal feierlich formuliert, wie es für die Großen schlägt. Das spürt man sofort. Also, ich hab's sofort gespürt.«

Vielleicht ist es deswegen, dass die Kinder hier, wie es ihren Eltern oder Großeltern bei den Koch-Seminaren, den Golf- oder Wanderwochen geschieht, Freundschaften schließen, sich für die nächsten Ferien verabreden, um wieder zusammen Fußball oder Tennis zu spielen oder, wie Léa Berrisch sagt, »beim Meerjungfrauen-Schwimmen elegant wie eine Wasserfee durch den Pool zu gleiten.«

Und vielleicht auch ist es deswegen, wegen so ganz viel Herz für die Jüngsten und Jungen, dass Mama oder Papa, Oma oder Opa sagen: »Hier wär ich auch gern Kind gewesen.«



KIDS-SPECIAL
14.04.-18.04., 27.10.-31.10.2025
DAS BAREISS KÜCHENCAMP

In einem »Luxury Culinary Hotel of the Year« greifen natürlich auch Mädchen und Jungs ab 7 Jahren beim Bareiss Küchencamp zum Kochlöffel, um von Meistern ihres Fachs was vom großen und kleinen Einmaleins des Kochens mitzubekommen. Es wird altersgerecht gekocht und täglich gemeinsam gegessen. Vorkenntnisse braucht niemand, die Zahl der Teilnehmer ist auf maximal 10 Kinder pro Camp begrenzt. Das genaue Programm findet Ihr auf unserer Homepage www.bareiss.com.

Eventkalender 2025

Voller Vorfreude präsentieren wir Ihnen einen kleinen Auszug aus unseren Highlights des kommenden Jahres.

30. DÉJEUNER
AMICAL
FRANCO-
ALLEMAND
14.07.2025

CABRIO-
SPIRIT
01.06.–05.06.2025

MUTTERTAGS-
SPECIAL
11.05.2025

LICHTERFEST
25.07.2025

01.01.2025
TRADITIONELLE NEUJAHRSWANDERUNG

06.01.2025
STERNSINGERBESUCH
auf dem Winterwald

03.03.2025
FASTNACHT
im Kinderdörfle

14.03.2025
GROSSE MODENSCHAU MIT
SCHMUCKPRÄSENTATION

20.04.2025
OSTERSONNTAG
im Kinderdörfle

27.04.2025
APERITIF
Niederländischer Feiertag

30.04.2025
MAIBAUMSTELLEN

01.05.2025
TRADITIONELLE 1.-MAI-WANDERUNG

11.05.2025
MUTTERTAGS-SPECIAL

09.06.2025
PATRONATSKONZERT
Schwarzwald Musikfestival
mit anschließendem Kulinarium

25.05.2025
SPECIAL
zum französischen Muttertag

23.06.2025
APERITIF
Luxemburgischer Nationalfeiertag

04.07.2025
33. BAREISS GOLFCUP

04.07.2025
APERITIF
Amerikanischer Nationalfeiertag

14.07.2025
30. DÉJEUNER AMICAL FRANCO-ALLEMAND

21.07.2025
APERITIF
Belgischer Nationalfeiertag

25.07.2025
LICHTERFEST

01.08.2025
APERITIF
Schweizer Nationalfeiertag

06.08.2025
POOLFEST

14.09.2025
TAG DES OFFENEN DENKMALS
auf dem Morlokhof

19.09.2025
GROSSE MODENSCHAU MIT
SCHMUCKPRÄSENTATION

03.10.2025
APERITIF
Tag der deutschen Einheit

31.10.2025
HALLOWEENPARTY
im Kinderdörfle

22.11.2025–06.01.2026
BAREISS WINTERWALD

30.11.–24.12.2025
CHRISTKINDLMARKT
in der Shopping-Passage

30.11.2025
ADVENTSKONZERT
in der Christuskirche

24.12.2025
FEIERLICHE WEIHNACHTSFEIER
mit Konzert in der Hotelhalle

25.12.2025
KINDERWEIHNACHT
mit Fackelwanderung zum Morlokhof und
Besuch vom Christkind

26.12.2025
WEIHNACHTSBALL

31.12.2025
SILVESTERBALL
mit großem Bareiss Feuerwerk

Programmänderungen vorbehalten.

VIELE WEITERE TERMINE UND ANGBOTE UNTER:
WWW.BAREISS.COM

BAREISS
WINTERWALD
22.11.2025–06.01.2026

CHRISTKINDL-
MARKT
30.11.–24.12.2025

3. BAREISS
PONY-
CAMP

2025

WELLNESS
VON KOPF
BIS FUSS

Bareiss

★★★★★

HOTEL BAREISS. DAS RESORT IM SCHWARZWALD.

72270 Baiersbronn-Mitteltal | Deutschland
Telefon +49 7442 47-0 | Telefax +49 7442 47-320
info@bareiss.com | www.bareiss.com

MICHELIN
2024

LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE

RELAIS &
CHATEAUX