

Albführer Bote



Hauszeitschrift des Hofgut Albführen • Ausgabe Mai 2023 • www.albfuehren.de



DAS HOFGUT ALBFÜHREN

Eine Welt für sich - eine Welt für Geniesser



- RESTAURANT
- TAGUNGEN & SEMINARE
- 4* HOTEL
- BANKETTE & FEIERN

EDITORIAL



*L*iebe Clubmitglieder, liebe Gäste, liebe Freunde Albführens,

manchmal habe ich den Eindruck, dass unser Albführen in diesen teils verrückten Zeiten wie ein gemächlicher Tanker im Ozean, oder – um in unserer Sprache zu bleiben – ein geradliniges Kaltblut bei der Arbeit – nicht vom Weg abkommt. Und das ist gut so.

In der Vergangenheit hatten wir manchmal das Gefühl, wir müssten mit der Zeit gehen. Das sind wir teilweise auch: Wir sind hip geworden mit Facebook, Instagram und TikTok. Jung geblieben mit unserer neuen Anzeigenkampagne zur Personalsuche... Dennoch sind wir in den wichtigen, fundamentalen Dingen besagtes Kaltblut und bleiben unserer Philosophie treu: Vom eigenen Boden leben – unsere Land- und Forstwirtschaft versucht das Raufutter der Pferde in bester Qualität und ausreichender Quantität für das Gestüt zu produzieren, Wärme für unsere Hotelgäste und unsere Mitarbeiterwohnungen.

Für die Pferde das Beste – Unsere Vierbeiner sind nach wie vor das Herz des Betriebes. Mit bestem Futter und professionellem Service, sowie einzigartiger Infrastruktur bilden wir noch immer unsere Pferde schonend und nachhaltig aus, sodass wir und unsere Kunden lange und viel Freude mit ihnen haben.

Alles für den Gast – Unsere Küche serviert seit jeher heimische Gerichte modern interpretiert und gekocht mit regionalen Zutaten und häuslicher Liebe. Service, Rezeption und Housekeeping verwöhnen Sie mit einer neuen und erlesenen Weinkarte, höflichem Charme und zuvorkommender Aufmerksamkeit.

Wir wünschen Ihnen mit und auf unserem traditionellen Albführen weiterhin viel Freude. Dabei hoffe ich sehr, dass Sie bei uns dem stressigen Alltag entfliehen können.

K. Huttrop-Hage
Ihr Kai Huttrop-Hage



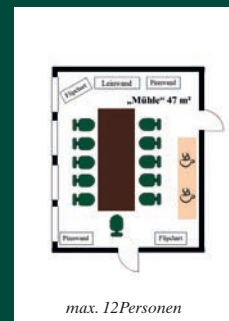
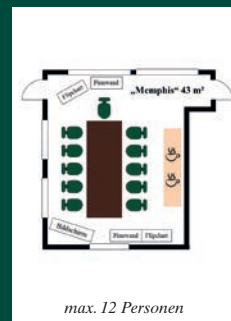
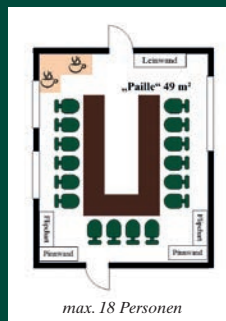
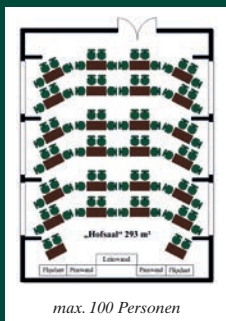
Inhalt

Inhaltsverzeichnis	2
Editorial	3
Werbeanzeige Tagungen	4
Albführen Regio Classics 2023 / Impressionen aus 2022	5
Albführen Country Classics 2023 / Impressionen aus 2022	6
Bambini Trophy	8
Fotogalerie 2022-2023	9
Neue Gesichter	10
Fragen an Tabea Lausenmeyer	12
Betriebsausflug zu ZSC	13
Neubürgeranlass	14
Was ist ein Sommelier?	16
Unser Bauerngarten – und worauf es ankommt	18
Elsi Dieterle berichtet von früher	21
Wanderrouuten	24
Paille eine Weltcupsiegerin in Rente	25
Aktuelles	26
Der Countryclub stellt sich vor	28
Karriere	29
Rezept	30

KONFERENZ, TAGUNG UND SEMINAR



Vier Seminarräume mit moderner Technik stehen unseren anspruchsvollen Seminargästen zur Verfügung:



Wetere Informationen finden Sie auf unserer Homepage oder in unserer Seminarmappe.

ALBFÜHREN REGIO CLASSICS 2023



Wir möchten Sie herzlich zu unseren bevorstehenden nationalen Turnieren einladen!

Der Eintritt ist selbstverständlich kostenfrei, und wir würden uns freuen, Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen.

Vom **12. bis 14. Mai 2023** messen sich nationale Reiter in der Dressur auf unserem Hofgut Albführen.

Der Freitagnachmittag steht ganz im Zeichen junger Dressurpferde, die Stars im Viereck von Morgen präsentieren sich in Dressurpferdeprüfungen der Klasse A und L. Am Samstag stehen Dressurprüfungen für Teilnehmende aus der Region auf dem Programm sowie am Nachmittag die Qualifizierung zur Teilnahme am Prix St. Georg am Folgetag.

Am Sonntagmittag wird das grosse Highlight der Prix St. Georg sein.

Vom **15. bis 17. September 2023** starten die Springreiter von der Kl. A - S. Neben den Zeitspringprüfungen sind auch Stilspringprüfungen und Springpferdeprüfungen zu sehen.

Damit Sie Ihren Aufenthalt bei uns in vollen Zügen geniessen können, bieten wir Ihnen eine komfortable Unterkunft in unserem Hotel mit bester Verpflegung.

Auch Ihre Pferde sind bei uns bestens versorgt, mit verfügbaren Gastboxen, um ihnen den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu machen.

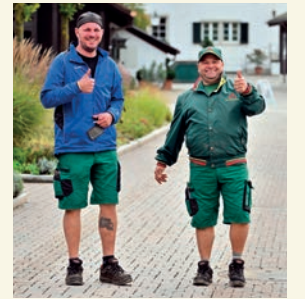
Wir freuen uns schon jetzt auf Ihren Besuch und auf unvergessliche sportliche Momente, und Sie an den Albführen Regio Classics begrüßen zu dürfen!



ALBFÜHREN COUNTRY CLASSICS – IMPRESSIONEN AUS 2022



ALBFÜHREN COUNTRY CLASSICS – IMPRESSIONEN AUS 2022



ALBFÜHREN BAMBINI TROPHY



Die Albführen Bambini Trophy bietet jungen Reitern die Chance, sich mit anderen talentierten Kindern aus den Reiterringen Breisgau-Kaiserstuhl, Oberrhein, Schwarzwald-Baar und Bodensee zu messen. Die Qualifikation läuft während der gesamten Turniersaison auf verschiedenen Turnieren in der Umgebung. Die besten Ergebnisse können bei



uns eingereicht werden und qualifizieren sich somit für die Teilnahme an den 5 verschiedenen Prüfungen, bei denen insgesamt 10 Gewinner gekürt werden, welche dann bei unserem Finale am 03. Oktober 2023, der Top10 teilnehmen dürfen.



Wir sind stolz darauf, dass die Bambini Trophy von der Volksbank Klettgau Wutöschingen eG präsentiert wird. Diese Partnerschaft unterstreicht das Engagement der Volksbank für die Förderung junger Talente in der Region.

Wir sind begeistert zu sehen, wie die Teilnehmer der Bambini Trophy ihr Können unter Beweis stellen und ihre Fähigkeiten auf dem Pferd weiterentwickeln. Vielleicht sehen wir hier die Stars



von morgen! Wir wünschen allen Teilnehmern viel Erfolg und vor allem viel Spaß bei der Albführen Bambini Trophy.



Nennschluss ist der 18. September 2023

FOTOGALERIE 2022-23



NEUE GESICHTER IN ALBFÜHREN



Housekeeping

Im Housekeeping freuen wir uns seit Oktober über die tatkräftige Unterstützung von Olha Redka.

Gestüt

Wir freuen uns sehr, dass wir die 31-jährige Tabea Lausenmeyer als neue Bereiterin im Springsattel, neben Kai Ruggaber in die Albführer Familie aufnehmen dürfen. Tabea Lausenmeyer ist 11 Jahre lang bei dem Züchter Kühnle in Honhardt geritten. Im Januar 2021 ist sie auf den Birkhof gewechselt und hat dort junge Pferde geritten.



Tabea Lausenmeyer

Sie hat in ihrem jungen Alter schon viele Reiterfolge zu verzeichnen, von jungen Pferde bis S***. Sie ist 2019 bei den deutschen Meisterschaften in Balve geritten und war auf dem Gesamtplatz 11. Tabea wird sich zukünftig um unsere Sportpferde kümmern und als Bereiterin tätig sein. Sie wird auch nicht alleine nach Albführen kommen, sie bringt ihren Hengst Babalos mit.

Marcel Vlad, unterstützt uns seit Dezember tatkräftig in der Stallmeisterei, er ist seinem Bruder Vali hierher gefolgt.



Marcel Vlad

Justin Heizereder, unterstützt uns seit Januar in der Stallmeisterei. Er arbeitete davor bereits zwei Jahre gemeinsam mit Christina Specht.



Justin Heizereder

Laura Hommos und Ronja Kekkonen unterstützen unser Team seit November als Pferdepflegerinnen. Sie kommen beide aus Finnland.



Laura Hommos



Ronja Kekkonen

NEUE GESICHTER IN ALBFÜHREN



Gastronomie

Michaela Burgert ist seit Januar unsere neue Restaurantleiterin. Ihre breit gefächerten Kompetenzen runden unser Team perfekt ab.



Michaela Burgert

Nach ihrer Ausbildung als Restaurantfachfrau arbeitete sie in namenhaften Hotels wie das Widder Hotel in Zürich oder dem Swiss-bellhotel Du Parc. Ihre Hobbys sind Kochen, Lesen und Reisen. Besonders durch ihre herzliche Art als Gastgeberin ist sie vom ersten Tag an bei unseren Gästen sehr beliebt.

Als Servicekraft startete die Ungarin Andrea Jung bei uns. Bevor sie ihren Weg nach Albführen gefunden hat, arbeitete sie schon

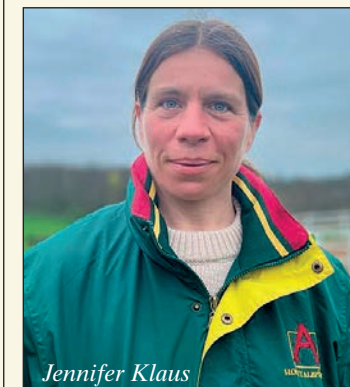
in diversen 4* - Hotels. Zu ihren Hobbys gehören Fitness, Kochen und das Wandern.



Andrea Jung

Floristin

Jennifer Klaus verschönert seit Januar das Hofgut mit ihrer liebevoll gestalteten Blumenkunst. Jennifer ist gelernte Floristin und passt perfekt hierher, denn sie hat eine grosse Leidenschaft



Jennifer Klaus

für Pferde und besitzt sogar den Trainer C Basissport. Nachdem sie den Beruf der Floristin erlernte, arbeitete sie für 11 Jahre auf einem Hof als Stallhilfe und Reitlehrerin für Kinder. Floristik war während dessen nur ihr Hobby. Nun war ihr Wunsch, dieses Hobby wieder zu ihrem Beruf zu machen. Perfekt, dass sie ihre Leidenschaft für Pferde nun mit ihrem Traumberuf auf dem Hofgut verbinden kann.

FRAGEN AN TABEA LAUSENMEYER



Wie würdest Du dich selbst in 3 Worten beschreiben?

Ehrgeizig, lustig, zielstrebig

Wer ist dein Vorbild?

Scott Brash

Was machst Du gerne in deiner Freizeit?

Essen und shoppen gehen 😊

Was ist dein Lieblingsgericht/Getränk?

Pizza und Pasta geht immer!
Dazu natürlich Aperol ;)

Was hörst Du für Musik?

Charts

Was möchtest Du in deinem Leben unbedingt noch erreichen/oder tun?

Einmal auf die Malediven fliegen

Wie kannst du nach einem langen und stressigen Tag am besten entspannen?

Etwas Gutes kochen und den Abend ausklingen lassen

Worauf freust Du dich in den kommenden Monaten?

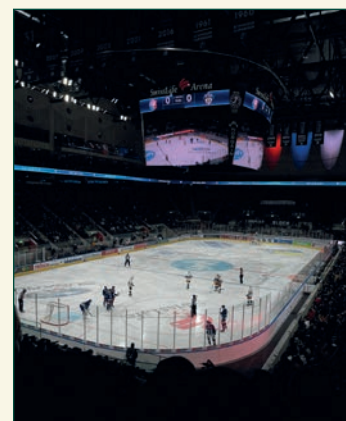
Auf eine tolle Zeit in Albführen und eine erfolgreiche Turniersaison



BETRIEBSAUSFLUG



Vom Hofgut auf die Tribüne - unser Betriebsausflug in die SwissLife Arena



Am Sonntag, den 26. Februar 2023 fand ein aufregender Ausflug statt, an dem alle Mitarbeiter teilnahmen. Ziel war die SwissLife Arena in Zürich.

In der SwissLife Arena angekommen, wurden wir von Barbara

Frey und Michèle Frey-Hilti empfangen und erhielten eine exklusive Führung durch die VIP-Bereiche, die Trainingshalle und hinter die Kulissen der Arena.

Im Anschluss erwartete uns ein kulinarischer Höhepunkt. Bei einem köstlichen 3-Gang-Menü mit Käsefondue und passenden Weinen, konnten wir die Vorfreude auf das bevorstehende Spiel genießen.

Dann begann das Spiel des Eishockey-Clubs ZSC Lions gegen den EV Zug, das den Zuschauern ein spannendes Match bot. Nach einem packenden Finale, entschied das Penaltyschiessen über den



Sieg und schliesslich konnte der ZSC als Sieger gekürt werden.

Wir möchten uns herzlich bei Familie Frey für diesen schönen Ausflug bedanken. Wir sind dankbar und glücklich über diese einzigartige Erfahrung.



NEUBÜRGERANLASS



Am 02. April fand der Neubürgeranlass der Gemeinde Dettighofen bei uns im Hofsaal statt. Geplant und vorbereitet wurde er bereits 2019, jedoch konnte er erst jetzt stattfinden.

Zu diesem Empfang wurden alle Mitbürgerinnen und Mitbürger, die in den vergangenen Jahren in die Gemeinde Dettighofen gezogen sind, persönlich eingeladen. Ausserdem auch alle Interessierte.

Bei einem Rundgang von Stand zu Stand hatte man die Gelegenheit einen Einblick in das Gemeindeleben bzw. in die Vielfältigkeit der Vereine zu erhalten. Unser Küchenchef Herr Bergner stellte mit seinem Team kleine Verköstigungen bereit und das Gastroteam kümmerte sich um die Getränke.

Man konnte auch einen gedeckten Hochzeitstisch im Hofsaal begutachten. Im Anschluss an den Empfang fanden noch zwei Hofführungen über das Hofgut Albführen statt.

Im Hofsaal waren folgende Vereine vertreten:

- FC Dettighofen
- Freie Landfrauen Baltersweil-Berwangen
- Kulturclub Nightlife Dettighofen
- Chorgemeinschaft Cäcilienhof Baltersweil
- Gemischter Chor Melodia
- Gemischter Chor Dettighofen
- Musikverein Dettighofen

- Skiclub Baltersweil
- Förderverein Käppele Baltersweil
- Förderverein Sozialstation Klettgau-Rheintal
- Fastnachtsverein Dettighofen
- Die Bücherei der Wittmer Stiftung
- Hofgut Albführen

Vor dem Hofsaal:

- Freiwillige Feuerwehr Dettighofen



NEUBÜRGERANLASS



WAS IST EIN SOMMELIER?



Unsere Restaurantleitung Michaela Burgert hat gerade die Prüfung zur Sommelière absolviert. Grund genug für uns, diese Ausbildung genauer unter die Lupe zu nehmen.

Was macht ein Sommelier?

Ein Sommelier oder eine Sommelière arbeitet in der gehobenen Gastronomie, meist in Restaurants oder Hotels. Die Bezeichnung lässt sich mit Weinkellner übersetzen, doch sind die Aufgaben eines Sommeliers breit gefächert: Von der Zusammenstellung

der Weinkarte über die Beratung der Gäste bis zur finanziellen Verantwortung für den Weineinkauf liegt alles in einer Hand.

Winzer, Wein-Fachhändler, Weinkritiker, Weinblogger – es gibt viele Berufe, die mit Wein zu tun haben. Sie alle erfordern ein hohes Mass an Wissen über die Materie. Doch ein Job ist vielleicht der anspruchsvollste in Hinblick auf Wein: Sommelier oder Sommelière. Man findet sie in hochklassigen Restaurants und Luxushotels, um weinliebenden Gästen

einen erstklassigen Service bieten zu können.

Was bedeutet Sommelier?

Der Begriff stammt aus dem Französischen, genauer gesagt aus dem Mittelfranzösischen, das vom 14. bis zum frühen 17. Jahrhundert in Frankreich gesprochen wurde. Das Wort „sommelier“ beschrieb einen Angestellten, der die Vorräte auf dem Anwesen eines Adligen verwaltete.

Im 17. Jahrhundert wurde die Bedeutung des Begriffs auf alle Personen bezogen, die Vorratskammern und Weinkeller in Privathaushalten verwalteten. Seit dem 19. Jahrhundert wird der Begriff Sommelier für männliche Weinfachleute verwendet. In der weiblichen Form nennt man sie Sommelière.

Welche Aufgaben hat ein Sommelier?

Sommelier bedeutet so viel wie Weinkellner. Der Beruf umfasst jedoch viel mehr Aufgaben:

Erstellung der Weinkarte

Eine der wichtigsten Aufgaben von Sommeliers ist die Erstellung

WAS IST EIN SOMMELIER?



der Weinkarte eines Restaurants (oder Hotels). Da Gäste unterschiedliche Vorlieben besitzen, ist dies eine herausfordernde Aufgabe. Meist geht es um eine gelungene Mischung aus festen Grössen der Weinwelt und spannenden Neuentdeckungen mit gutem Preis-Genuss-Verhältnis. Eine gekonnt zusammengestellte Weinkarte kann ein Restaurant vom gastronomischen Wettbewerb deutlich abheben.

Kombination der Weine mit Essen.

Um die passendsten Weine zu finden, muss ein Sommelier oder eine Sommelière auch eng mit dem verantwortlichen Chefkoch zusammenarbeiten. Gemeinsam besprechen sie das Menü und versuchen, ideale Kombinationen von Gerichten und Weinen zu finden.

Beratung der Gäste

Sommeliers beraten in der Regel Gäste in einem Restaurant persönlich. Sie erkundigen sich nach der Wahl der Speisen und dem bevorzugten Weinstil. Auf der Grundlage dieser Informationen

empfehlen sie konkrete Weine. Sofern sich die Gäste für eine ganze Flasche entschieden haben, präsentiert der Sommelier ihnen die ausgewählte Flasche, öffnet sie, dekantiert oder karaffiert sie eventuell und lässt sie sich mithilfe eines Probierschlucks von den Gästen genehmigen. Auch das Einschenken und Nachschenken des Weins übernimmt im Laufe des Services der Sommelier oder ein Mitarbeiter seines Teams.

Die Beratung der Gäste gehört mit zum Aufgabengebiet eines Sommeliers.

Verwaltung des Weinangebots Neben der Suche nach neuen Weinen verwalten Sommeliers auch das bestehende Weinportfolio. Sie verwalten den Weinkeller und sorgen für die richtigen Lagerbedingungen wie optimale Temperatur, Licht und Feuchtigkeit. Falls erforderlich, sortieren sie Weine aus, die nicht mehr zum Zeitgeist passen und halten so die Weinkarte auf dem neuesten Stand.

Überwachung der finanziellen Aspekte

Die finanzielle Verantwortung des Weinangebots gehört normalerweise auch zu den Aufgaben eines Sommeliers. Das Aushandeln von Einkaufspreisen, die Überwachung der Verkaufszahlen und die regelmässige Neubewertung der Verkaufspreise sind dabei wichtige Faktoren.

Wie wird man Sommelier?

Sommelier ist keine geschützte Berufsbezeichnung. Theoretisch muss ein Sommelier oder eine Sommelière also keine besonderen Ausbildungsanforderungen erfüllen. In der Praxis hat man aber als Berufseinsteiger nur eine Chance eine Anstellung in einem renommierten Haus zu erhalten, wenn man eine angesehene Ausbildung abgeschlossen hat.

In Deutschland bietet etwa die Industrie- und Handelskammer (IHK) die Weiterbildung zum geprüften Sommelier, zur geprüften Sommelière an. Andere Formen des Weinstudiums können für noch weitreichendere Kenntnisse und grösseres Prestige sorgen, wie etwa das Studium zum Master Sommelier und Master of Wine.



UNSER BAUERNGARTEN ...



Der Grundriss

Unsere Anlage orientiert sich an einem formalen Grundmuster - das macht den Bauerngarten übersichtlich für die Bearbeitung. Eine quadratische Fläche wird in vier Beete geteilt, auf das Wegkreuz in der Mitte gehören bei uns Bäumchen, Blumengruppen und Brunnen. Schmale Beete säumen die Umgrenzung, und ein umlaufender Weg sorgt für die gute Erreichbarkeit aller Anbauflächen.

Der Garten wird in vier Hauptgebiete unterteilt: Gemüse, Obst, Kräuter und Blumen.

Die Lage

Die Nähe zur Küche ist das A und O eines praktischen Bauerngartens. Unsere Fläche ist nach Süden ausgerichtet und die Lage bietet guten Schutz vor Kälteströmungen und Wind.

Die Wege

Unsere Wege wurden mit Kies, Holzhackschnitzel und Rindenmulch befestigt.

Die Begrenzung

Der ursprüngliche Bauerngarten war früher nicht Teil des bestehenden Gartens, sondern ein



eigener Nutzgarten. Es war also wichtig, ihn mit einem Zaun vor Wild und Weidetieren zu schützen.

Der Garten als Freizeitparadies – ein Gedanke, der in der bäuerlichen Welt von einst für Kopfschütteln gesorgt hätte. Ein Garten diente damals nahezu ausschließlich der Selbstversorgung – und dass bei möglichst geringem Arbeitsaufwand. Deshalb haben sich langlebige und robuste Pflanzen im Bauerngarten etabliert. Sei es, weil sie an guten Plätzen sehr alt werden, wie die Pfingstrose. Oder weil sie durch Samenverbreitung immer wieder auftauchen, wie etwa die Akelei. Die Bauerngarten-Pfingstrose trägt ihre Tradition sogar im Namen.

Aber auch die hohen Blütenstiele der Stockrose und die intensiv duftenden Blüten der Madonnenlilie sind seit jeher typisch für



... UND WORAUF ES DARIN ANKOMMT



den Bauerngarten. Und natürlich gehört zumindest eine robuste, duftende Rosensorte als Blickfang im Zentrum oder am Eingang des Gartens dazu.

Die einjährigen Sommerblumen

Einmal gesät, tauchen sie immer wieder auf: die einjährigen Sommerblumen. Wichtig war einst, dass sie keine Vorkultur im Haus und auch keine anderen besonderen Behandlungen brauchten, sondern direkt ins Beet gesät werden konnten. Schmuckkörbchen, Ringelblume, Mohn oder auch die Jungfer im Grünen gehen immer wieder auf und bringen als bunte Farbtupfer Leichtigkeit in den Garten.

Einige von ihnen helfen auch, Schädlinge wie Blattläuse und Raupen fernzuhalten. Das tun Weinraute, Sommer-Bohnenkraut und Kapuzinerkresse, während Ringelblume und Studentenblume gegen Nematoden wie z. B. Wurzelälchen helfen.

Die Kletterpflanzen

Ein blühender Rosenbogen, durch den man den Bauerngar-

ten betritt, ist zwar ein romantisches Portal, hatte aber früher im Bauerngarten keine Bedeutung. Heute ist er ein Zugeständnis an eine Zeit, in der Garteln auch Erholung ist. Wer Klettergerüste beernten will, setzt Bohnen oder Kürbis. In einem traditionellen Bauerngarten sollten die Rankhilfen immer aus Holz sein.

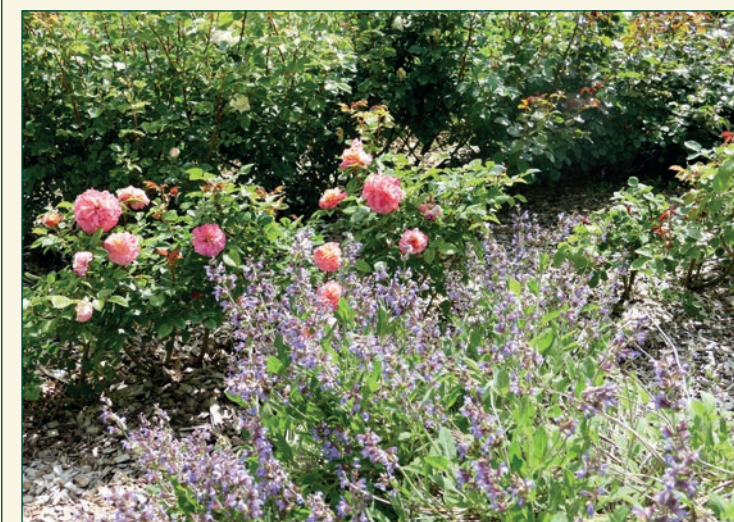
Die Heilkräuter

Die besten Heilkräuter für den Bauerngarten

Die Grenze zwischen Küchen- und Heilkräutern verläuft fließend wie bei Salbei, Rosmarin und Majoran. Die meisten Ge-

würze haben durch wertvolle Inhaltsstoffe auch eine positive Auswirkung auf unsere Gesundheit.

Andere Kräuter wurden aber im Bauerngarten ausschliesslich wegen ihrer Heilkräfte kultiviert – dieses Wissen wurde aus den Kloostergärten überliefert. Die eigenen Heilkräuter vor der Haustür bedeuteten auf abgelegenen Höfen eine gewisse medizinische Unabhängigkeit und waren manchmal sogar überlebenswichtig. Im heutigen Bauerngarten können Heilkräuter auch in Gestalt von Teekräutern vertreten sein wie z. B. Schafgarbe, Melis-



UNSER BAUERNGARTEN ...



sen-Arten, Herzgespann, Eibisch, Kamille und Johanniskraut. Sie werden an einem luftigen, dunklen Ort – beispielsweise auf dem Dachboden – getrocknet, bis sie rascheln, und danach in luftdichten Gläsern lichtgeschützt aufbewahrt.



Die Küchenkräuter

Kräuter sind genügsame Geschöpfe, die auf kargem, trockenem Boden intensiven Duft und Geschmack entwickeln. Das stimmt zwar oft, gilt jedoch nicht für alle Kräuterarten.

Klassische Suppenkräuter wie Liebstöckel, Sellerie, Schnittlauch und Petersilie brauchen nährstoffreiche, gut mit Kompost und Hornspänen versorgte Böden. Für die Asketen unter den Küchenkräutern – Thymian, Rosmarin, Oregano und Salbei – mischt man die Erde mit Kies und Sand und macht sie so durchlässiger. Vorsicht aber vor den zahlreichen Minze-Arten: So herrlich erfrischend ihre ätherischen Öle duften, so rasch erobern sie den ganzen Bauerngarten. Man sollte sie deshalb besser in Töpfen kultivieren.

Das Gemüse

Der ideale Boden für Gemüse hat einen hohen Humusanteil, ist locker, krümelig, enthält ausreichend Luft und speichert Wasser



ohne Staunässe. Aber der Boden allein macht den Erfolg noch nicht aus: So wie unter Menschen gibt es auch unter Pflanzen verlässliche Partner, die einander unterstützen und das Leben erleichtern.

Mischkultur heisst das Zauberwort, das für gesunde, reiche Ernte sorgt. Die Karottenfliege etwa mag den Geruch von Zwiebeln nicht, man pflanzt daher Karotten zwischen Zwiebeln. Knoblauch schützt Paradeiser, Gurken und Erdbeeren vor Pilzkrankheiten. Paradeiser bewahren den Kohl vor Kohlweisslingen; Kohl wiederum wirkt bei Paradeisern gegen die Blattfleckenkrankheit.



ELSI DIETERLE



*N*ach vielen Jahren müssen wir Elsi Dieterle, welche das Hofgut zuletzt immer mit liebevoll zusammengestellten Blumenarrangements in den buntesten Farben geschmückt hat, schweren Herzens in ihre wohlverdiente Rente verabschieden. Mit 30 Jahren, hier auf Albführen, war Elsi die Person, die nun am längsten Teil des Albführen Teams war. Sie war schon hier, als das Hofgut noch als Milchviehbetrieb galt. Sie berichtet von Kuh- und Schweinestallungen, von Silos und den ersten Ponys, vor allem aber auch vom bekannten Melkarussell, oben am Napberg, welches noch durch die Firma Nestlé erbaut wurde und das erste seiner Zeit war.

Mit einem Lächeln aber auch etwas wehmütig erzählt sie von Erinnerungen mit Frau Bachmann, der Seele Albführens. Elisabeth Bachmann arbeitete bis im hohen Alter noch voll mit und lebte bis sie verstarb auf dem Hofgut. Mit dem Wandel von einem Milchviehbetrieb zu einem Gestüt mit Gasthaus und Gastronomie wur-



de Albführen, nach und nach, zu dem, was wir heute kennen. Doch bis dahin war es ein weiter Weg. Das zunächst kleine Team half sich gegenseitig, wo sie nur konnten. Zusammen wurden die Ställe gemacht, in der Küche half bei grossen Anlässen jeder mit

aus, die damals nur 3 Hotelzimmer wurden für teils prominente Schweizer, die die Idylle Albführens sehr zu schätzen wussten, hergerichtet. Es wurde Obst gepflückt, welches zur Sammelstelle im Dorf gebracht wurde - schön, dass wir die gemeinsame Apfe-



lernte, mit Mitarbeitern aus Gastronomie, Gestüt und Verwaltung bis heute als jährliche Aufgabe erhalten konnten - so ist unser Albführer Apfelsaft ein kleines Stück Tradition.

Mit den treuen Gästen und vielen Pferdeliebhabern, konnte das Team die Chance zu wachsen ergreifen. Das damalige Gasthaus, was gleichzeitig Bürogebäude, Restaurant und Wohnhaus war, entwickelte sich zum heutigen Clubhaus. Der Schweinestall wurde zu einem kleinen Wohnhaus, die Viehstallungen wurden zu Pferdeställen und zu einem wunderschönen Wohnhaus mitten auf dem Hof, das Melkkarusell wurde zur Reithalle am Napberg.

Aus den ehemals 3 Hotelzimmern wurden 24, die auf dem ganzen Hof verteilt sind. So können sich unsere Gäste ihr Lieblings-Flecken auf dem Hof aussuchen. Obwohl sich die Anzahl der Zimmer deutlich veränderte, bleibt eins gleich, der rustikale Stil. So haben unsere Gäste die Möglichkeit, das ursprüngliche Albführen zu erleben und sich bei bester Verpflegung im 4* Hotel von der Moderne zu erholen. Nach dem Umbau der Küche, als Startschuss für den erweiterten Gastronomiebetrieb begann Paul Maier gut bürgerliche Speisen, aber auf eine ganz besondere Art, die unsere Gäste begeisterten, zu kreieren. Mit



dem wachsenden Pferdebetrieb durfte nun eins nicht fehlen: das erste Dressur- und Springturnier. Das erste internationale Turnier startete mit Glanz und Gloria, es fand auf internationaler Ebene mit bekannten Reitern



und in grossem Rahmen statt. Bis auf kleine Ausnahmen bleiben uns die Albführen Country Classics bis heute erhalten, ebenso wie die etwas kleineren nationalen Turniere, die Albführen Regio Classics.

Etwas später wurde beschlossen, den zunächst wachsenden Pferdebetrieb zu verringern, so konnte man den Pferden noch mehr Aufmerksamkeit schenken. Mit damals rund 150 Pferden und jeder Menge tollen Zuchthengsten durfte man sich in einem Frühjahr auf 18 Fohlen freuen, die natürlich alle gleichzeitig das Licht der Welt erblicken wollten.



Das ganze Albführer-Team half zusammen, so berichtet Elsi, um in Schichten über zwei Tage, den ganzen Tag und die ganze Nacht alle 18 Fohlen gesund zur Welt zu bringen. Gut, dass sich damals noch die Tierarztpraxis, direkt im

Gebäude beim Hengststall befand, so waren die Profis immer direkt vor Ort. Nach zwei harten Tagen war der Anblick von einer Weide voll mit Fohlen gleich doppelt so schön.

Seit Anfang an, machte Frau Bachmann die Blumengestecke für das komplette Hofgut. Nach und nach zeigte sie Elsi, wie sie die Dekoration, mit Pflanzen direkt vom Hof oder aus dem Wald kreiert, bis Elsi die Dekorationen im gleichen Stil bis heute übernahm. So erhielt sich Frau Bachmanns Stil zu dekorieren bis zuletzt. Wir wünschen Elsi Dieterle eine wunderschöne Zeit in Rente!



Vier ausgesuchte Routen rund um Albführen zum Wandern, Spazieren, Joggen und Reiten.

Albführen – Weiswil – Osterfingen – Albführen
Rund zwei Stunden

Ein romantisches Tobel hinunter, ein romantisches Tobel hinauf – unterwegs zwei Wirtschaften.

Verlängerung: Ab Osterfingen dem Hang nach durch das Naturschutzgebiet Wangental bis zum idyllischen Wasserfall, über Brücklein, Treppen und befestigte Stege steil durch die Hohlpass nach Balterswil.



Albführen – Eichberg – Hornbuck – Albführen
Rund drei Stunden

Dieser Rundweg eignet sich auch hervorragend zum Joggen. Mit leichten Steigungen, durch schattige Wälder und entlang schöner Waldränder. Ebenso geeignet als Reit- und Kutschenweg mit langen Trabstecken. (Geländestrecke beim Häuserhof)

Variante: Rückkehr durch den Wald, etwa 15 Min länger. Dieser Weg eignet sich besonders gut für eine abendliche Fackelwanderung.



Albführen – Waldinsel – Albführen
Rund 45 Minuten

Durch ein kurzes Waldstück über die Weiden zu einer kleinen <<Waldinsel>> inmitten offener Wiesen. (Schöner Platz für einen Umtrunk oder Apero, mit Feuerstelle. Ein überraschender Ausblick ins Klettgau bietet sich nach einem kurzen, weglosen Abstieg zum <<Ruth-Blum-Tisch>>, einem Ausflugspunkt auf Schweizer Seite.

Das Rentnerleben einer ganz besonderen Stute - Albführen's Paille de la Roque. Die 20-jährige Stute, Tochter von Kannan und Millouste D'isigny hat eine bemerkenswerte Karriere hinter sich. Ihr grösster Erfolg war zweifellos der Gewinn des FEI World Cup Finales in Las Vegas 2015, gemeinsam mit Steve Guerdat.

Leider musste Paille aufgrund einer Verletzung frühzeitig in Rente gehen, so kam sie im Alter von 13 Jahren zurück auf das Hofgut Albführen, wo sie seitdem ihren wohlverdienten Ruhestand genießt. Obwohl sie nicht mehr im

Turniersport tätig ist, ist Paille immer noch sehr aktiv. Sie reagiert in Reitstunden auf feinste Hilfen und kann unseren Azubis, die sie regelmässig reiten, so noch viel beibringen. Auch im Gelände ist sie ein wahrer Schatz - reiten am langen Zügel ist kein Problem für sie und sie zeigt keine Scheu vor neuen Umgebungen oder ungewohnten Situationen.

Doch nicht nur ihre Reitfähigkeiten machen sie zu einer besonderen Stute. Ihre liebenswerte Art hat sie zu einem Liebling im Stall gemacht - jeder geht gerne an ihrer Box vorbei, um sie mit einer



Möhre und Streicheleinheiten zu verwöhnen.

Paille de la Roque verbringt ihren Alltag in einer geräumigen Box mit Paddock und wird regelmässig von unseren Azubis spazieren und ausreiten geführt. Im Sommer darf sie in einen Offenstall mit einer Gruppe anderer Rentnerpferde umziehen, wo sie ihr Leben noch in vollen Zügen geniessen kann.

Wir sind sehr dankbar, diese besondere Stute auf unserem Hofgut zu haben!





Fohlen

Wie jedes Jahr fiebern wir alle auf den Moment hin, wenn unser erstes Fohlen gesund und munter das Licht der Welt erblickt. Noch schöner ist es, wenn unser einziges Fohlen dieses Jahr von Esmeraldo bereits nach wenigen Stunden zusammen mit seiner Mutter Charlotte auf die Koppel darf.

Wir hoffen, das Stutfohlen hat das Springtalent seines Vaters Esmeraldo, Sohn des international hoch erfolgreichen Emerald van t Ruytershof aus einer Mutter von Caretino / Lord / Landgraf geerbt. Er gilt als ausgesprochen typvoll, mit beeindruckendem Aufsatz und überragender Qualität am Sprung.



Erfolge im Sport

Unser Bereiter Kai Ruggaber hat auf dem Springturnier in Boll mit unseren Jungpferden bemerkenswerte Erfolge erzielt und seine Fähigkeiten als Pferdetrainer und Reiter unter Beweis gestellt.



Mit dem 5-jährigen Come Again konnte er sowohl in der Springpferdeprüfung A* als auch in der Klasse A** den 1. Platz erreichen und das grosse Potential des jungen Pferdes demonstrieren.

Wir freuen uns ausserdem mit Albführens Come Again, den Siegerhengst seiner Altersklasse beim Sporttest II in München zu stellen!

Unter den fünfjährigen Hengsten konnte Come Again v. Comme il faut-Lancer II-Corofino, vorgestellt von Kai Ruggaber, mit einer Endnote von 8,52 die höchste Wertnote erringen.

Er erhielt eine 9,0 als Einzelnote fürs Vermögen am Sprung. Die Manier und die Rittigkeit wurden mit 8,2 bewertet. 8,5 Punkte erhielt er im Galopp und 8,8 im Gesamteindruck.

Auch mit unseren anderen Jungpferden wie der 6-jährigen Viva Jolie konnte er wieder tolle Erfolge erzielen, wie den 5. Platz in der Springpferdeprüfung Klasse L. Unter Kai Ruggabers Anleitung konnte auch die 5-jährige Carla Columna ihr Talent voll ausspielen und belegte einen 2. und einen 3. Platz in der Springpferdeprüfung A.

Auszeichnung Viva Jolie + Coconut Queen

Wir freuen uns, zwei so erfolgreiche Baden-Württembergische Turnierpferde gezüchtet und ausgebildet zu haben.



Umrüstung auf LED

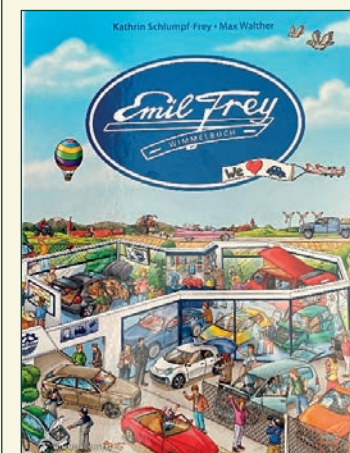
Auch wir leisten unseren Beitrag zum Thema Klimaschutz und haben nun alle Laternen auf dem gesamten Hofgut Albführen auf LED umgerüstet. Somit sind wir nun super energiesparend ausgestattet.



Vielen Dank an die Firma Hess GmbH Licht + Form und Elektrotechnik Geiger für die Umsetzung!

Hofladen neueste Produkte

Neu bei uns im Hofladen, gibt es das Emil Frey Wimmelbuch, das übergrosse Buch auf dickem Karton wurde nach einer Idee der Enkelin von Emil Frey, Kathrin Schlumpf-Frey, erstellt. Auf den Bildern "wimmelt" es von Details, Menschen und Fahrzeugen. Ein Such-Spass für Gross und Klein!



Bald wird es auch eine eigene Albführer Marmelade geben, dazu verraten wir Ihnen bald mehr.

Booking Review Award

Wir freuen uns ganz besonders, den „Traveller Review Award“ der Reiseplattform booking.com

mit 9,2 von 10 möglichen Punkten gewonnen zu haben!

Die „ausserordentlichen Bewertungsergebnisse, die wir das ganze letzte Jahr durchweg erhalten haben, sind der Beweis dafür, wie sehr unsere Gäste uns schätzen zu wissen“, so die Begründung zur Auszeichnung.



Wir sagen an dieser Stelle vielen herzlichen DANK an all unsere Gäste, die uns im letzten Jahr besucht haben und die sich die Zeit genommen haben, um ihre besonderen Hofgut Albführen Momente festzuhalten.

COUNTRY CLUB ALBFÜHREN



Der Country Club stellt sich vor

Die Leidenschaft für Pferde, die Liebe zur Natur und die Freude an gepflegter Gastlichkeit. All das verbindet die Mitglieder unseres exklusiven Country Club Albführen.

Ein beliebter Treffpunkt

Seit Jahren schon wird dieser besondere Rahmen genutzt, um Einander zu treffen und an den zahlreichen Events teilzunehmen. Von unterhaltsam bis informativ, von köstlich bis genussvoll reichen die Veranstaltungen, die



jedes Mal ein grosses Publikum locken.

Die Mitglieder des Country Club erhalten 2mal jährlich den Albführer Bote- die Hauszeitschrift des Hofgut Albführen. Der hofigene Croquet- Platz steht ihnen kostenfrei zur Verfügung. Als Clubmitglied erhalten sie 10% Rabatt auf Speisen bei exklusiven

Veranstaltungen sowie 20% auf Übernachtungskosten.

Gerne steht Ihnen unsere Rezeption bei Fragen zum Aufnahmeverfahren und für weitere Auskünfte zur Verfügung. Alle Informationen zum Country Club Albführen finden Sie auch auf unserer Homepage www.albfuehren.de

Dies ist ein Anlass des Country Club Albführen. Werden Sie Mitglied!

Clubkalender 2023

Sonntag, 04. Juni	Clubausflug zum CSIO St. Gallen
Im September	Albführer Golf Croquet Open
Samstag, 14. Oktober	Wild auf Wild mit den Jagdhornbläsern
Samstag, 18. November	"Fabulous Four" – A Capella, Wine&Dine
Donnerstag, 23. November	Adventskranzbinden
Samstag, 10. Dezember	Märchenhaftes Dinner mit Susanne Ulke

WERDE TEIL UNSERER ALBFÜHRER HELDEN!





EIN FREUNDLICHES HALLO

WIR SUCHEN DICH!
MITARBEITER/IN (M/W/D)
FÜR EMPFANG UND REZEPTION



WIR SUCHEN GESCHMACKSTRÄGER

SERVICE-MITARBEITER/IN (M/W/D)

DU WILLST ...

- ... einen sicheren Arbeitsplatz?
- ... einen 13. Monatslohn?
- ... einen sicheren Arbeitsplatz?
- ... einen Vollzeit/Teilzeit- oder Minijob?
- ... auf Wunsch Mitarbeiteressen an 5 Tagen / Woche?
- ... 2x im Monat Mitarbeiterfrühstück?
- ... ein familiäres Arbeitsklima und eine schnelle Integration in das Team?
- ... Arbeitskleidung sowie deren Reinigung?
- ... eine moderne und preiswerte Betriebswohnung?
- ... After-Work-Partys?
- ... an Deinem Geburtstag frei?

DANN BEWIRB DICH JETZT:

Hofgut Albführen GmbH
79802 Dettighofen

Email: jobs@albfuehren.de
Tel.: +49 (0) 7742 / 9296 0

REZEPT

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE



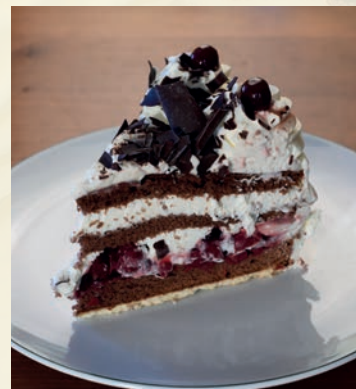
Das Rezept für eine
Schwarzwälder Kirschtorte:

Für den Biskuit

6 Eier
200 g Zucker
200 g Mehl
50 g Speisestärke
50 g Kakaopulver
2 TL Backpulver
etwas Butter für die Form

Für die Füllung

1 Glas Schattenmorellen (Abtropfgewicht: 350g)
2 EL Speisestärke
1 Liter Sahne
5 Pck. Sahnesteif
1 EL Zucker
9 EL Kirschwasser
100 g Schokoraseln



Schritt 1

Für den Biskuitboden 6 Eier mit Zucker und 6 EL Wasser in eine Schüssel geben und mit dem Rührgerät etwa 5 Minuten auf höchster Stufe schlagen, bis die Masse ihr Volumen etwa verdoppelt hat. Währenddessen Mehl, Speisestärke, Kakaopulver und Backpulver in einer Schüssel vermischen. Mehlgemisch mit einem Sieb nach und nach zur Eiermasse sieben und zwischendurch vorsichtig unterheben. Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen.

Die trockenen Zutaten auf jeden Fall sieben, bevor sie vermischt werden. Wenn Sie sie dann nach und nach zur Eier-Zuckermasse geben, können Sie sie viel leichter unterheben und es bilden sich keine Klümpchen. So bleibt der Teig luftig und geht im Backofen auch besser auf.

Schritt 2

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) einfetten und leicht bemehlen. Die Biskuitmasse hineingeben und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen. Für die Füllung Schattenmorellen über einem Sieb abgiessen, dabei den Saft auffangen. Stärke mit 2 EL vom Saft anrühren. Den restlichen Kirschsafte aufkochen und die Speisestärke-Kirschsafte-Masse mit einrühren. Kurz unter Rüh-

ren aufkochen lassen, dann direkt vom Herd nehmen.

Schritt 3

16 Schattenmorellen für die Deko beiseitelegen. Die restlichen Schattenmorellen unter die Speisestärke-Kirschemasse heben. Tortenboden zweimal durchschneiden, sodass drei Böden entstehen. Auf den ersten 3 EL Kirschwasser träufeln. Kirschemasse vollständig darauf verteilen und glattstreichen. Abkühlen lassen. Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Mit einem Löffel etwa 3 EL Sahne dünn auf die Kirschemasse streichen.

Schritt 4

Etwa 4 EL der Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und beiseitelegen. Zweiten Boden darauflegen, leicht andrücken. Wieder 3 EL Kirschwasser auf den Boden träufeln, etwa die Hälfte der restlichen Sahne auf den Boden streichen. Letzten Biskuitboden auflegen, mit dem restlichen Kirschwasser tränken, dann mit der restlichen Sahne die Torte verkleiden. Mit dem Spritzbeutel 16 Sahnestuffs auf die Torte spritzen. Jetzt die Kirschen obenauf setzen und mit der Raspelschokolade die Oberfläche und den Rand bestreuen. Bis zum Servieren kaltstellen.

*Wir wünschen viel Spass
beim Nachbacken und einen
guten Appetit!*

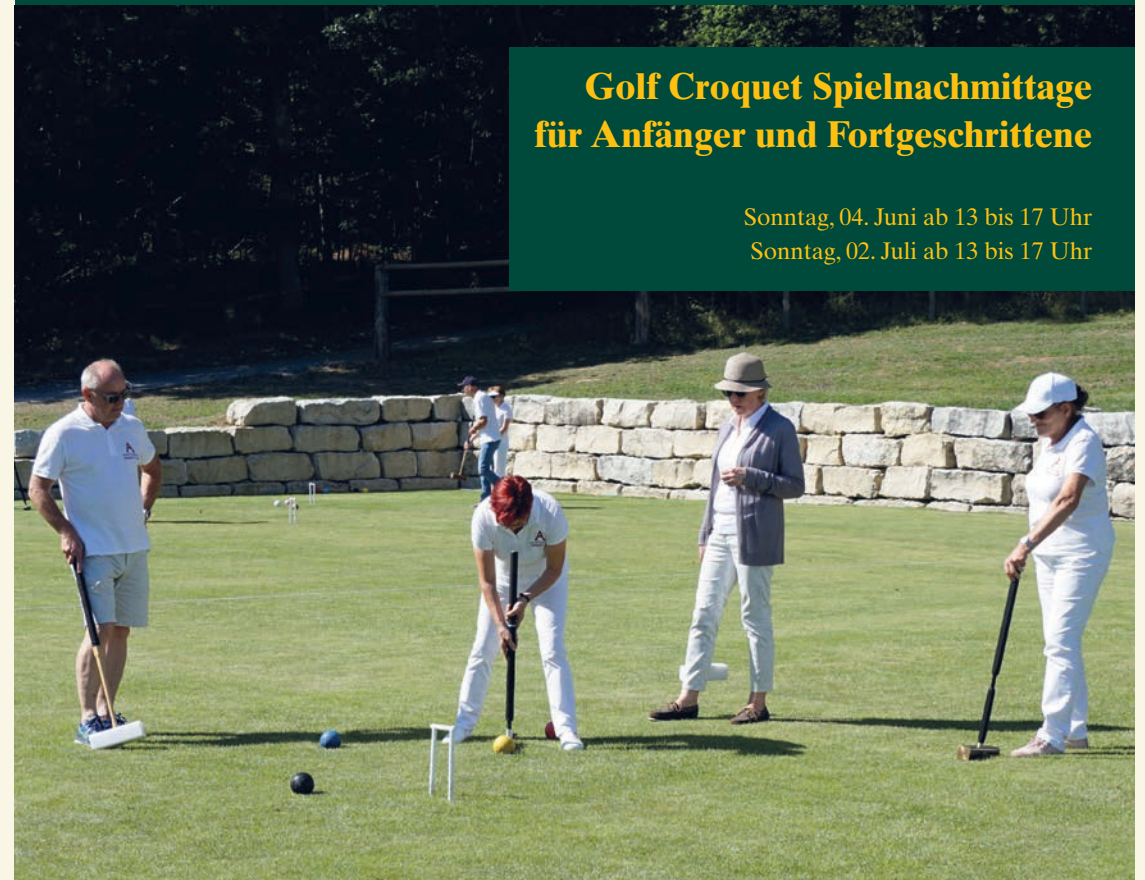
GOLF CROQUET

Spiespass für Jung und Alt



Golf Croquet Spielnachmittage für Anfänger und Fortgeschrittene

Sonntag, 04. Juni ab 13 bis 17 Uhr
Sonntag, 02. Juli ab 13 bis 17 Uhr



Technik, Taktik und manchmal etwas Glück werden beim Golf Croquet benötigt, um mit dem Mallet (= Schläger) die eigene Kugel vor der gegnerischen durch das schmale Tor zu spielen. Besucher sind herzlich eingeladen, dieses spannende und unterhaltsame Spiel näher kennenzulernen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch auf der Albführer Croquetwiese, gleich neben dem Turnierplatz. Die Teilnahme ist kostenlos.



HOFGUT ALBFÜHREN

ALBFÜHRENS KALENDER 2023

12. – 14. Mai	Albführen Regio Classics Dressur
14. Mai	Muttertag
18. Mai	Vatertags-BBQ
04. Juni	Clubausflug zum CSIO St. Gallen
23. Juni	Fohlenschau
07. – 17. August	Betriebsferien
15. – 17. September	Albführen Regio Classics Springen
Im September	Albführer Golf Croquet Open
03. Oktober	Bambini Trophy Finale
14. Oktober	Wild auf Wild
18. November	"Fabulous Four" – A Capella, Wine & Dine
25. - 26. November	Weihnachtsmarkt mit Adventskranzbinden
09. Dezember	Märchenhaftes Dinner mit Susanne Ulke
November – Januar	Fondue Plausch im Stübli

**Weitere Informationen zu diesen Veranstaltungen finden Sie auf unserer
Homepage unter www.albfuehren.de**

Hofgut Albführen GmbH
D-79802 Dettighofen
Tel. +49 (0)7742 92 96 0

**** Hotel & Restaurant
Tel.: +49(0) 7742 9296 0
E-Mail: hofgut@albfuehren.de

Gestüt, Landwirtschaft & Forst
Tel.: +49 (0) 7742 9296 161
E-Mail: gestuet@albfuehren.de