

8 x „Echt Haubers“ – ein Prädikat für Dinge, die es nur bei Haubers gibt

Das Schwalbennest

Ein außergewöhnlicher Ort: Eine befestigte Plattform, 205 Höhenmeter oberhalb des Hotels, mit einer offenen Küche, die sich wie in einem Nest hinter einem runden Gebilde aus Fichten- und Robinienästen versteckt. Davor stehen Tische auf zwei Ebenen, dahinter grenzt der Wald mit baumelnden Hängeschaukeln an. Das Besondere: der Blick. Hier breiten sich Alpwiesen, Oberstaufen und die Alpenkette mit dem Hochgrat in einer weiten Tiefe aus.

Das Wasser

In Haubers Pools & Spa haben Gäste sehr viel Platz zum Schwimmen. Der Grund: Die Wasserfläche pro Gast ist in diesem Hotel gigantisch. Der Naturbadesee bietet 29 Meter Schwimmfläche in der Diagonalen, der Sportpool begeistert mit vier Bahnen und 25 Metern Länge. Dazu kommt ein Outdoor-Whirlpool, zwei Panorama Indoorpools und ein Bergbach mit einem Kneipp-Becken mitten im Wald.

Das Bergheu

Von Heu-Sirup bis Heu-Bett – bei Haubers wirkt, was auf den eigenen Wiesen wächst: Über 36 Kräuter aus selbst gemähem Bergheu lindern hier Rückenschmerzen oder sorgen für Würze auf den Tellern. Als Heu-Sud (wie ein Heu-Tee für den Körper), als Heu-Paket (auf der Softpackliege) oder als raschelndes Bergheu-Bett im Ruheraum – im Haubers Pools & SPA-Bereich lässt sich das Heu besonders intensiv mit allen Sinnen genießen. Und hinterlässt dabei das ganze Jahr über ein Gefühl von Sommer und Glück.

Die Bäumchen

Neben dem Hotel pflegen Haubers rund 17 Hektar eigenen Bergmischwald mit gewaltigen Tannen, Buchen, Fichten, Ahornbäumen und Eschen. Immer sonntags heißt es „Bäumchen verziehen“. Dann helfen Gäste mit, etwa 40 Zentimeter hohe Fichten an einen besseren Platz im Wald zu bringen und dort einzupflanzen. Das Ergebnis: stattliche Stämme statt dürre Kümmerlinge. Und Gäste, die zufrieden sind.

Die Bienen

Bei Haubers leben im Sommer rund 450.000 Bienen in einem massiv gebauten Bienenhaus. Die Wiesen rund um das Gebäude sind seit über 20 Jahren ungedüngt und deshalb besonders artenreich und schmackhaft für die Bienen. Den ganzen Sommer über sorgt Imker Willi in Zusammenarbeit mit den fleißigen Völkern für Honig auf den Frühstücksbrötchen.

Die Kulinarik

Egal ob knusprig geröstet, cremig gerührt oder knackig-frisch: Auf den Gabeln in Haubers Naturresort türmt sich der gute Geschmack. Was hier zusammenkommt ist ehrlich, bodenständig und authentisch – und immer ein klein wenig extravagant. Hinter dem Konzept steckt Küchenchef Tobias Boneberg. Er kombiniert urige, traditionelle Gerichte mit absolut frischen Ideen und serviert sie nicht nur im Restaurant, sondern auch zum Bergfrühstück, bei Klavierklängen unterm Sternenhimmel, im Vier-Gänge-Menü im Schnee oder beim Seefest am Naturbadesee.

Das Haus am See

Direkt an den Naturbadesee grenzt das „Haus am See“. Ein sogenannter Kraftplatz, der direkt auf der Europäischen Wasserscheide steht. Vor dem charmant gestalteten Gebäude stehen Liegen auf Terrassen zwischen Schilf, draußen und drinnen brennt ein Feuer, in der Lounge gibt es Suppe und ein knusperiges Vitalmenü. In Ruheräumen mit Wasserbetten und in Aroma-Saunen mit Panoramablick lässt sich vorzüglich entspannen. An Fitnessgeräten mit Blick auf Wiesen können Gäste laufen, radeln und ihre Kraft trainieren.

Das Hacki

Modern, neu und effizient: Haubers wärmen ihr gesamtes Hotel in Zukunft mit einem Hackschnitzel-Heizwerk. Die seit April 2022 angeschlossene Anlage versorgt Gebäude, Zimmer, Büros, Restaurant und Spa-Bereiche mit Wärme aus 100 Prozent CO²-neutralem Holz, das Klaus Hauber zu 40 Prozent aus dem eigenen Wald entnehmen wird. Ersparnis: circa 140 000 Liter Öl im Jahr. Mit 2,2 Megawatt und einer Investitionssumme von 3,3 Millionen ist die Anlage im Allgäu ein einzigartiges Projekt.

Informationen für Medien:

Nina Genböck

genböck pr + consult

Märkisches Ufer 28

D-10179 Berlin

Tel.: +49-30-22-48-77-01

nina.genboeck@genboeckpr.de

www.genboeckpr.de