

Höchste Qualität aus heimischer Produktion für unsere Gäste

Das Hotel hat seine Einkaufsstrategie neu ausgerichtet

Auf Grund der vielen negativen Nachrichten, die im Augenblick hinsichtlich der Fleischqualität veröffentlicht werden, haben wir uns entschlossen, unsere Einkaufsstrategie zum Nutzen und vor allem zum Wohle unserer Gäste zu ändern.

Diese Veränderungen gestalten sich folgendermaßen: Wir benutzen ausschließlich Produkte und Waren vom Frischmarkt bzw. aus heimischer Produktion. Die Ware wird von uns überprüft und kontrolliert. Unser Rindfleisch ist das bekannte Angus Beef, welches auf der Weide aufgezogen und ohne künstliche Zufütterung aufgewachsen ist. Die Bullen, welche nicht älter als 24 Monate sind, werden von uns persönlich vor Ort ausgesucht und im Anschluss für unser Haus geschlachtet. Unser Partner ist Landwirtschaftsbetrieb Schulz, Fröbel, Denzer GbR in Liebenstein.

Nicht nur auf dem Sektor Rindfleisch, sondern auch auf dem Gebiet Schweinefleisch haben wir uns für das thüringische Sattelschwein entschieden, welches mit dem württembergischen Landfleisch zu vergleichen ist. Lieferant für unser Hotel ist das „Landwirtschaftliche Unternehmen Mihla“ in Bischofroda. Unsere Frühstückseier sind von glücklichen Hühnern aus der Freilandhaltung der Firma Kilian Lutz in Maibach. Das Traditionsunternehmen Fleischeri Lobig aus Frauenwald beliefert uns

mit den entsprechenden Wurstwaren für unser reichhaltiges Frühstücksbuffet und für unsere leckeren Wurstplatten.

Wir legen großen Wert drauf, als besonderen Service für unsere Gäste, diese Unternehmen mit an unserer Seite zu haben. So werden wir täglich mit frischer und hoher Qualität beliefert und können diese mit ruhigem Gewissen weitergeben. Gleiches gilt für unsere Wildspezialitäten. Diese stammen vom Wild aus heimischer Jagd rund um „Gabelbach“.

Nicht nur auf der Seite der Lebensmittel setzen wir auf saubere Lösungen. Mit einem Mülltrennungsverfahren, einem Blockheizkraftwerk seit 1996, mit eigenen Quellen und eigener Wasserversorgung, mit einer Biokläranlage schließt sich der ökologische Kreislauf. Zum Schluss ist noch eine kleine Gruppe zu erwähnen, die sich auf dem Areal bewegt. Es sind Mitglieder der Ilmenauer Behinderten Werkstätten, welche mit unermüdlicher Kraft und Leidenschaft unsere Außenanlagen pflegen. So tragen wir, das Haus und unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, dazu bei, unsere Heimat und Natur langfristig qualitativ zu erhalten.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus und einen guten Appetit.

Alle Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen vom Gabelbach-Team.

Große Feste feiern im beheizten Event-Zelt auf „Gabelbach“

Hochzeiten, Empfänge, Geburtstage und vieles mehr



Mit 100 bis 120 Plätzen ist das Event-Zelt des Romantik Berg- und Jagdhotels „Gabelbach“ ein idealer Ort für Feste und Veranstaltungen aller Art. Nicht nur im Sommer bietet das Zelt einen angenehmen Aufenthalt. Weil es beheizt ist kann es auch in der kalten Jahreszeit genutzt werden.



„Adventstraum“ an allen Adventswochenenden!

30. November bis 2. Dezember 2007,
7. Dezember bis 09. Dezember 2007,
14. Dezember bis 16. Dezember 2007.
Preise: 142,00 € pro Person im Doppelzimmer für 2 Übernachtungen (Einzelzimmer-/Suitenzuschläge siehe „Bunter Herbst“). Inklusiv: 2 Übernachtungen, täglich Frühstück vom reichhaltigen Buffet. Die komplette Minibar steht Ihnen am Anreisetag kostenlos zur Verfügung. Kostenlose Nutzung des Schwimmbades und Fitnessraumes von 6 bis 21:30 Uhr und kostenlose Nutzung der Saunalandschaft von 17 bis 21:30 Uhr.

Ihr Programm inklusive:

Freitag: Begrüßungscocktail in der Hotelbar „Jägerwinkel“. Ab 19 Uhr servieren wir Ihnen ein 4-Gang-Candle-Light-Dinner begleitet durch unseren Pianisten mit adventlicher Musik am Flügel.

Samstag: 10 Uhr bis 16 Uhr Besuch des „Erfurter Weihnachtsmarkt“ (Bustransfer). 17 Uhr „Tour de Gabelbach“, Einblicke hinter die Kulissen des Hauses. Ab 18 Uhr servieren wir Ihnen ein 4-Gang-Adventsmenü bei Kerzenschein

Sonntag: Abreise nach der Stärkung an unserem reichhaltigem Frühstücksbuffet

„Weihnachtsraum auf Gabelbach“

Sonntag, 23. 12. 2007:

Individuelle Anreise bis 14:00 Uhr. Welcome-Drink in unserer Hotelbar „Jägerwinkel“. Abendessen als weihnachtliches 4-Gang-Menü.

Montag, 24. 12. 2007, Heiligabend: Am Vormittag laden wir zum Weihnachtssterne Basteln ein. Nachmittag singt für Sie der Chor „Cibulaner“ weihnachtliche Lieder. Und anschließend findet die Bescherung mit dem Gabelbacher Weihnachtsmann statt. Das Abendessen als Heiligabendmenü in 5 Gängen wird begleitet von unserem Pianisten am Flügel mit weihnachtlicher Musik.

Dienstag, 25. 12. 2007:

Nachmittag Weihnachtswanderung durch Ilmenau und anschließend Kaffeetrinken im Wintergarten, bei Christstollen und weihnachtlicher Musik. Weihnachtsbäckerei am Nachmittag. Abendessen als 4-Gang-Schlemmermenü bei Kerzenschein.

Mittwoch, 26. 12. 2007:

Abschiedsgeschenk: der traditionelle „Gabelbacher-Teller“, anschließend individuelle Abreise.

Preis: 280,00 € pro Person im Doppelzimmer.

Einzelzimmerzuschlag: 15,00 € pro Nacht.

Exklusives Weihnachtsbuffet

Am 1. und 2. Weihnachtsfeiertag bieten wir ein großes und exklusives Familienbuffet mit Live-Pianomusik für 22,00 € pro Person.

„Nacht der Tausend Lichter“

Silvester 2007/2008

Für die Veranstaltung mit einem großartigen Programm, mit Galamenu, Galabuffet, mit Tanz und Höhenfeuerwerk sind nur noch einige wenige Plätze frei.

Nr. 1

1. Jahrgang
November 2007

Themen:

„Die vielen Facetten dieser Tätigkeit...“
Dirk Grebe – neuer Direktor des Romantik Berg- und Jagdhotels „Gabelbach“

Ein gestandener Hotelier auf „Gabelbach“
Hoteleigentümer Karl D. Gaydoul

Alles für das größte Fest des Lebens
Erfolgreiche erste Hochzeitsmesse des Hotels

„Es war rundum phantastisch!“
Nadja und Henrik Berger feierten ihr Hochzeitsfest auf „Gabelbach“

Beste Qualität aus heimischer Produktion für unsere Gäste
Hotel „Gabelbach“ hat seine Einkaufsstrategie neu ausgerichtet

Große Feste feiern im beheizten Event-Zelt
Hochzeiten, Empfänge, Geburtstage und vieles mehr auf „Gabelbach“

Roman Herzog auf „Gabelbach“ zu Gast



Altbundespräsident Roman Herzog und Baronin Alexandra von Berlichingen (Mitte) mit Hoteldirektor Dirk Grebe (r.) und Direktionsassistentin Heike Prescher (l.).

Sehr wohl hat sich Altbundespräsident Roman Herzog im Romantik Berg- und Jagdhotel „Gabelbach“ gefühlt. Das hat er ins Gästebuch geschrieben und hinzugefügt: „Leider war die Zeit zu knapp, um noch etwas länger zu bleiben.“ Am 9. Oktober 2007 ist er mit seiner Ehefrau, Baronin Alexandra von Berlichingen, auf „Gabelbach“ angereist, wo er als Gast der Technischen Universität Ilmenau weilte.

Roman Herzog war eingeladen die Festrede zur feierlichen Immatrikulation der neuen Studierenden für das Wintersemester 2007/2008 zu

halten und sprach zum Thema der: „Europäische Einigung - Fragen und Scheinfragen“. Vor mehr als 1000 Gästen in der Ilmenauer Festhalle thematisierte er künftige Strukturen der Europäischen Union, weitere Beitritte und die sprichwörtliche Bürokratie in der EU.

Mit viel Beifall bedachten die Gäste der Immatrikulationsfeier den Altbundespräsidenten. Unmittelbar nachdem Roman Herzog vom Rektor der TU Ilmenau Professor Peter Scharff verabschiedet worden war, musste der gefragte Politiker leider schon die Weiterreise antreten.

„Die vielen Facetten dieser Tätigkeit...“

Dirk Grebe: Neuer Direktor des Romantik Berg- und Jagdhotels „Gabelbach“

In diesem Frühjahr wurde Dirk Grebe im Romantik Berg- und Jagdhotel „Gabelbach“ Direktor. Bereits in den Jahren 2000 und 2001 konnte er zunächst als Direktionsassistent und danach als Residence Manager Erfahrungen als stellvertretender Direktor unseres Hauses sammeln

Dirk Grebe, 1965 in Braunschweig geboren, hat die Leitung des traditionsreichen Hauses im Thüringer Wald in schwerer Zeit übernommen. Der Orkan Kyrill zu Jahresbeginn hatte nicht nur enorm viele Bäume hinweg gefegt, sondern auch die Erwartungen auf zahlreiche Gäste enttäuscht. Zuversicht und Tatendrang waren und sind in besonderer Weise gefordert.

Sieht man sich die Lebensstationen von Dirk Grebe an, dann wird schnell deutlich, dass er gut gerüstet für seine anspruchsvolle Aufgabe nach Thüringen gekommen ist. Die ersten beruflichen Schritte hat er in der Höheren Handelsschule in Holzminden gemacht, in Uslar im Romantikhotel Menzhausen seine Kochausbildung absolviert. Dirk Grebe blieb dem südlichen Niedersachsen zunächst treu. Im Waldhotel „Gesundbrunnen“ in Northeim machte er seine zweite Ausbildung als Hotelfachmann. Es folgte ein sehr interessantes Jahr in Südengland: In der Nähe der Hafenstadt Southampton lernte Dirk Grebe im herrschaftlichen Anwesen eines Verwandten der traditionsreichen Familie des Earl of Mountgommery die englische Art der Haushaltsführung. Zurück in Deutschland ging es für 10 Jahre an den Rhein. In Boppard qualifizierte er sich zum Hotelbetriebswirt und legte zugleich die Ausbildereignungsprüfung ab. Die folgenden Stationen Dirk Grebes in Deutschland sind folgen-



Seit dem Frühling 2007 ist Dirk Grebe neuer Direktor des Romantik Berg- und Jagdhotels „Gabelbach“. FOTO: JR

de: das Kloostergut „Jakobsberg“ (es gehört der Familie des HARIBO-Gründers Dr. Hans Riegel); das 4-Sterne-Hotel Best Western Bellevue Rheinhotel in Boppard (ein herrliches Jugendstilhaus der Familie Fußholler).

Nach neun Monaten Schweiz erste Gabelbach-Erfahrungen

1999 folgen neun Monate Schweiz. Er arbeitete als Front Office Manager im „Engadinerhof“ in Pontresina im Oberengadin. Von den Bergen des Bernina Passes kommend, sammelte Dirk Grebe dann die ersten „Gabelbach“-Erfahrungen. Doch noch einmal zieht es ihn in die Großstadt, diesmal nach Köln, wo er für

zweieinhalb Jahre Hoteldirektor in den CM CityClass Hotels wurde (Hotel Residence am Alten Markt, Hotel Europa am Dom, Hotel Caprice am Eisenmarkt).

Auch die Ausbildung als Koch kommt im Werdegang nicht zu kurz: Mehr als zwei Jahre hatte er die Leitung einer Küche in einer Göttinger Seniorenresidenz inne.

Schaut man nun auf diese Stationen des Berufslebens, dann wundert die Antwort Dirk Grebes nicht, was er an seinem Beruf besonders mag: „Es ist der ständige Wechsel der Menschen, der Situationen. Es sind die vielen Facetten dieser Tätigkeit. Kein Tag ist wie der andere.“ Es liegt auf der Hand, dass es ihn dann besonders ärgert, wenn er andere Mitarbeiter beobachten muss, die gespannt zuschauen, anstatt selbst engagiert und aktiv zu sein. Bei Ärger oder Stress hat sich Dirk Grebe als „Hausmittel“ lange Spaziergänge, Joggen, Fitnesstraining verschrieben. Die wenige Freizeit, die dem bekennenden Workaholic bleibt, die nutzt er am liebsten zum Lesen: Fachbücher, weil ihm sein Beruf eben auch da Berufung ist, und Krimis – möglichst mit schwarzem Humor. Den liebt er und den hat er selbst zuweilen auch.

Gefragt nach Lieblingsgästen antwortet Hoteldirektor Grebe: „Ich mag die Gäste sehr, die zu uns kommen, um sich zu erholen, um die schöne Umgebung und das gute Essen in unserem Haus zu genießen. Es spricht für einen Gast, wenn er den Standard zu schätzen weiß.“ Und um hohe Standards wird es Dirk Grebe auch in Zukunft gehen für sich, für die Mitarbeiter des Romantik Berg- und Jagdhotels „Gabelbach“ und natürlich für die Gäste des Hauses.

Ein gestandener Hotelier auf „Gabelbach“

Karl Dieter Gaydoul gilt als Urgestein der Hotellerie in Deutschland. Der heute 68-jährige hat nicht nur in Ilmenau „Gabelbach“ nach 1990 als Romantik Berg- und Jagdhotel profiliert, sondern er war in vielen Ländern der Welt erfolgreich. Noch immer packt der Hoteleigentümer kräftig zu, damit alles gut läuft.



Impressum:

Herausgeber:
Romantik Berg- und Jagdhotel „Gabelbach“,
98693 Ilmenau, Waldstraße 23a

Redaktion:
Direktion des Romantik Berg- und Jagdhotels
„Gabelbach“, Dirk Grebe V.i.S.d.P.,
wr-communication
Kommunikations- und Pressebüro
Wolfgang Rauprich, Ilmenau

Layout und Gesamtherstellung:
wr-communication
Kommunikations- und Pressebüro
Wolfgang Rauprich,
98693 Ilmenau, An der Schloßmauer 8

Das Beste für das größte Fest des Lebens

Erste Hochzeitsmesse auf „Gabelbach“ mit großer Resonanz unter den Gästen



Fast noch wichtiger als das Hochzeitskleid: die Eheringe. In größter Vielfalt wurden sie von Silvia und Yves Westhäuser präsentiert. FOTOS (3): WR

Für junge Paare, die vielleicht schon bald den Bund der Ehe eingehen möchten, aber auch für alle, die ein schönes Hochzeitsgeschenk suchen, hatte das Romantik Berg- und Jagdhotel „Gabelbach“ etwas Besonderes zu bieten: Die erste Hochzeitsmesse des Hotels, am 3. und 4. November 2007. In der Hotelhalle, im Bankettcenter, in der ersten Etage



„Festmoden Beyer“ wurde von Renate Buschbeck und Holger Klarczyk als Hochzeitspaar für zwei Tage präsentiert.

sowie im und vor dem beheizten Eventzelt im Park hatten renommierte Firmen aus der hiesigen Region ihre Stände aufgebaut. Gemeinsam mit dem Hotel „Gabelbach“ zeigten sie, welche herausragenden Leistungen und Produkte für das größte Fest des Lebens in und um Ilmenau angeboten werden können.

Das Wichtigste für die Hochzeit sind wohl Brautkleid und Frack. Doch mindestens ebenso wichtig sind die Eheringe, die ein Leben lang getragen werden. Das alles und noch mehr konnten Heiratswillige auf „Gabelbach“ mühelos finden. Für Ersteres sorgte „Festmoden Beyer“ aus Gehren, die Ringe hatte die Ilmenauer „Goldschmiede Westhäuser“ zu bieten. Mit dabei waren auch das Fotohaus Lange, die Blumenhäuser Richter und „Blumik“, Kosmetik Blaurock aus Stützerbach, Konditorei und Café Schindler, die „Kreativ-Glasbläserei“ Sachs, die Glasbläserei Ewald aus Frauenwald sowie „Hochzeitstauben Bube“. Der Erfurter Chauffeurservice Thüringen hielt für alle Fälle eine Stretchlimousine bereit. Und damit es so richtig festlich zugeht, zeigte die A-Capella-Gruppe „Get Souled“, was sie zu einem solchen Fest zu bieten hat. Für den glanzvollen Abschluss hielt „Pyrotec Suhl“ Feuerwerk und Spezialeffekte bereit.

Als Bindeglied zwischen allem bot das Romantik Berg- und Jagdhotel „Gabel-

bach“ Organisation und Service an. „Das alles können wir unseren Hochzeitsgästen bieten, wenn sie es wünschen“, kommentierte Hoteldirektor Dirk Grebe. Was das Hotel alles zu bieten hat, war an Cocktailbar und Schaubuffet, in der Hotelbar „Jägerwinkel“ und im Restaurant zu erleben. Auftritte des Lehrinnenchores und der Gruppe „Watzdorf Honky Tonk“ rundeten die Messe ab. Wie großartig eine Hochzeitsfeier auf „Gabelbach“ ist, berichten aber am besten die, die das schon einmal selbst erleben durften:

„Es war rundum phantastisch!“

Am 1. September 2007 feierten Nadja und Henrik Berger ihre Hochzeit im Festzelt unseres Hotels. Zwar liegen die Wurzeln des Bräutigams in Ilmenau, aber die beiden jungen Leute sind schon weit in der Welt herum gekommen, leben und arbeiten heute in Berlin und Dresden. Ihre Eindrücke von der Hochzeitsfeier auf „Gabelbach“ fassen sie so zusammen:

„Es war rundum phantastisch! Wir können allen Heiratswilligen nur empfehlen, ihre Feier auch hier zu machen. Eine tolle Dekoration, die Küche des Hauses ist ‚5-Sterne-hoch drei‘, alles lief zuverlässig und bei Bedarf sehr flexibel. Wir konnten im Festzelt ganz ungestört von den anderen Hotelgästen unser Fest feiern. Der gesamte Service war hervorragend!“



Nadja und Henrik Berger feierten auf „Gabelbach“ ihr Hochzeitsfest.