

# Haus Journal

★★★★  
Superior

Romantik Berg- und Jagdhotel Gabelbach  
seit 1911

Nr. 2  
2. Jahrgang  
März 2008

## Themen:

Das Hotel und sich selbst  
entwickeln...

Ivan Knížák – Gabelbachs  
ambitionierter F & B-Manager strebt  
den Master-Abschluss an.

Dankeschön an die Ilmenauer  
Feuerwehr

Die Kameraden hatten Sturmschäden  
des Orkans „Kyrill“ auf „Gabelbach“  
beseitigt.

Werther zwischen Ilmenau  
und Rennsteig

Film-Crew hatte auf „Gabelbach“  
Hauptquartier für die Dreharbeiten  
bezogen.

Rustikale Schinkenvariationen  
nach altem Rezept

Hotel „Gabelbach“ hat seine  
besonderen Köstlichkeiten, deren  
Herstellung Hotelier Karl D. Gaydoul  
mitunter selbst in die Hand nimmt.

## Sturmschäden durch „Kyrills“ kleine Schwester „Emma“ auf „Gabelbach“



Gerade waren die Schäden, die das Orkantief „Kyrill“ am Berg- und Jagdhotel „Gabelbach“ hinterlassen hatte einigermaßen aufgearbeitet, da brach der nächste Sturm über die Wälder rund um Gabelbach herein. „Kyrills kleine Schwester Emma“ entwurzelte Anfang März erneut zahlreiche Bäume und sorgte dort für Chaos, wo in den vergangenen Monaten erst aufgeräumt wurde. Da gab es nicht nur viel Windbruch, auch an den Außenanlagen richtete

der Sturm Schäden an. So wurde das Eventzelt von einem Baum getroffen. Hotelier Karl D. Gaydoul nahm sich des Problems umgehend an und engagierte fleißige Forstarbeiter, die sich sofort an die Beseitigung der Schäden machten.

Bei den Aufräumarbeiten wurden mehrere große Fichten gefällt, von denen künftig Gefahren ausgehen könnten. Die Gäste des Hotels waren zu keiner Zeit gefährdet. Die Gebäude blieben unversehrt.

# „Das Hotel und sich selbst entwickeln...“

Ivan Knížák: Gabelbachs ambitionierter F & B-Manager strebt Master-Abschluss an

„Die Frage ist doch: Willst du etwas erreichen, oder willst du nur Geld verdienen. Wer kein wirkliches Interesse mitbringt, kann in keinem Beruf und besonders in unserem etwas erreichen!“ Ivan Knížák will etwas erreichen. Und so formuliert der junge Tscheche seinen Anspruch in exzellentem Deutsch: „Für mich ist es wichtig, die Dinge voranzutreiben und mich dabei immer auch selbst weiterzuentwickeln.“ Hier liegt wohl sein wichtigstes Motiv, noch einmal neben dem Beruf ein Studium für Management und Marketing zu absolvieren. Seit 2002 ist Knížák auf Gabelbach tätig. 2004 hat er sich an der Hochschule für Hotel und Gastronomie in Prag eingeschrieben. Der Master-Abschluss ist jetzt sein Ziel, nachdem er seit dem vergangenen Jahr die Bachelor-Urkunde schon in der Tasche hat. Vom Hotel Gabelbach wird er dabei nach Kräften unterstützt.

Sein Können und seine Motivation hat Knížák auf Gabelbach längst unter Beweis gestellt: Bis vor kurzem war er hier noch als Restaurantleiter tätig. Nun hat er die Stelle des F & B-Managers in dem Hotel übernommen. F & B bedeutet Food and Beverage. Auf gut Deutsch heißt das, der F & B-Manager ist für alles verantwortlich, was mit Speisen und Getränken in Verbindung steht. Das reicht vom Einkauf über Kalkulation und Preisgestaltung im Catering bis zum Qualitätsmanagement im Bereich Küche und Restaurant. Ivan Knížák: „Die Abläufe im Wirtschaftsbereich, von denen der Gast selbstverständlich gar nichts merken darf, sind aber nur die eine Seite der Medaille. Der F & B-Manager muss immer den Gast im Auge haben, muss gut beobachten und schnell erkennen, ob



Ivan Knížák ist neuer F & B-Manager des Romantik Berg- und Jagdhotels „Gabelbach“. FOTO:WR

sich Gäste wohl fühlen oder Probleme mit etwas haben, auch wenn sie das nicht gleich aussprechen. Diesen Blick für die Gäste muss der F & B-Manager auch seinem Personal vermitteln können. Das ist ganz wichtig.“

Ivan Knížák wurde in Karlsbad geboren. In Marienbad – oder auf tschechisch Mariánské Lázně – hat er an der Hotelfachschule studiert. In dem berühmten Bäder-Dreieck von Karlsbad, Marienbad und Franzensbad ist der Schritt zu einem Beruf in der Gastronomie nur ein kleiner. So auch bei Knížák, der mit diesem Metier gewissermaßen groß geworden ist. 1991 hat er in Marienbad die

Hotelfachschule mit dem Abitur abgeschlossen.

Ein Praktikum führte ihn in die Schweiz nach Davos. Dort lernte er internationales Flair ebenso kennen wie in Prag bei Hilton und Marriot. Danach arbeitete er in Marienbad. Das Hotel „Cristal Palace“ gehörte zu seinen Stationen. Dort wurde Ivan Knížák nach sechs Monaten stellvertretender Restaurantleiter. Auch im Hotel „Esplanade“ war er tätig. Nach drei Jahren folgte er einem Angebot des Hotels „Excelsior“, wo er die Stelle des Oberkellners im Französischen Restaurant übernahm.

Nach Ilmenau kam Knížák durch Bekannte Karl D. Gaydouls in Marienbad. Sie waren dort auf ihn aufmerksam geworden und stellten den Kontakt her. Als erfahrener Hotelier erkannte Gaydoul sehr schnell das Talent des ambitionierten jungen Hotelfachmanns. Dass er auch über hervorragende Sprachkenntnisse verfügt, war nur ein zusätzliches Motiv, ihn für „Gabelbach“ zu engagieren. Als Restaurantleiter hat er sich hier schon über viele Jahre bewährt.

Fragt man Ivan Knížák nach seinen beruflichen Plänen, nennt er zwei entscheidende Punkte: „Natürlich will ich mein Studium erfolgreich abschließen. Aber vor allem möchte ich das Hotel Gabelbach weiter voranbringen.“ Dies alles noch mit der Familie in Einklang zu bringen ist sicher nicht leicht. Doch für das Fernstudium hat er sich ganz bewusst entschieden: „Wenn ich in ein Direktstudium gegangen wäre, hätte ich schnell den Bezug zur Praxis verloren. Das ist in unserem Beruf von Nachteil.“ Das Wissen, das er dabei erwirbt, will er auf „Gabelbach“ anwenden: „Hier arbeite ich gern, hier will ich bleiben.“ WR

## Impressum:

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

Redaktion:  
Direktion des Romantik Berg- und Jagdhotels  
„Gabelbach“, Karl D. Gaydoul, 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

## Dankeschön an die Ilmenauer Feuerwehr

Hotelier Karl D. Gaydoul hat sich mit einem reichhaltigen Abendessen bei den Kameraden der Ilmenauer Feuerwehr bedankt. Sie haben im Januar vorigen Jahres kräftig zugepackt und die ersten Schäden beseitigt, nachdem der Orkan „Kyrril“ über Gabelbach gefegt war und Bäume reihenweise umgebrochen hatte.



# Werther zwischen Ilmenau und Rennsteig

Film-Crew hatte auf „Gabelbach“ ihr Hauptquartier für die Dreharbeiten bezogen



David Rott (l.) spielt den Albert im Werther-Film Uwe Jansons. Hannah Herzsprung (r.) wird im Herbst als Lotte in dem Streifen zu sehen sein. FOTOS (3): WR

Goethes Briefroman aus dem Jahr 1774 „Die Leiden des jungen Werther“ war seit seinem Erscheinen ein Bestseller, sein Protagonist mit erheblichen autobiografischen Zügen wurde zur Kultfigur, Musik- und Sprechtheater haben Werther-Adaptionen im Lauf der Jahrhunderte zu verzeichnen. Damals begann etwas, was wir Heutigen mit dem Wort „Hype“ beschreiben: Werther-Mode, Werther-Geschirr, Werther-Duftwasser. Hätte es in jenen Tagen die Unsitte der omnipräsenten Talkshows schon gegeben, der Werther-Stoff wäre glänzend als Quotenbringer geeignet gewesen.

Dieses erhebliche Auf- und Anregungspotenzial haben Hauptfigur und Stoff bis in die Gegenwart beibehalten. Unvergessen in der neueren Kunst sind



Gerold Wucherpfennig (r.), Chef der Thüringer Staatskanzlei, im Gespräch mit Sigi Kamml (l.), sturmunddrangfilm GmbH, und Wolfgang Bergmann (Mitte) vom ZDF-Theaterkanal.

„Die neuen Leiden des jungen W.“, 1972 als Theaterstück von Ulrich Plenzdorf auf die Bühne des Landestheaters Halle gebracht. Auch das wurde ein Kultstück, welches von den DDR-Oberern damals ganz richtig als Provokation verstanden worden war. 1973 legte der voriges Jahr verstorbene Plenzdorf den Roman gleichen Titels vor, 1976 erfolgte in der Bundesrepublik die Verfilmung.

## „Werther“ nach der historischen Vorlage auf Gabelbach

Nun also „Werther“ – zumindest im Titel ganz ohne Leiden – auf Gabelbach. Regisseur, Drehbuchautor und Produzent Uwe Janson (film- und fernsehverfahren, oft ausgezeichnet und hoch motiviert) dreht den Theaterfilm „Werther“ nach der historischen Vorlage von Goethe für den ZDFtheaterkanal in Zusammenarbeit mit ARTE und 3sat. Der Film ist eine Koproduktion der team-Worx Television&Film GmbH und der sturmunddrangfilm GmbH.

Im Rahmen des Themenschwerpunkts „Die großen Dramatiker“ wird er am 15. September 2008 auf ARTE Premiere haben. Interessierte Zuschauer können diesen „Werther“ danach auch auf dem ZDF-Theaterkanal und auf 3sat anschauen, sich an- und gewiss auch aufregen lassen. Angedacht ist auch eine interne Landespremiere in Thüringen, da weite Teile des Films hier gedreht worden sind. Im Jagdhaus Gabelbach hätte

die Filmcrew, so Regisseur Janson, den Geist Goethes förmlich spüren können. Produzent Oliver Szeslik mahnte an, dass unser Kulturerbe nicht nur adäquat zu verwalten sei, sondern dass wir auch den Auftrag annehmen sollten, es in der Moderne ankommen zu lassen.

Die produktionstechnischen Voraussetzungen seien hier im Thüringischen (Ilmenau, Rennsteig, Suhl) hervorragend, das Romantik Berg- und Jagdhotel Gabelbach habe einen guten „Heimathafen“ für die nicht gerade kleine Filmfamilie abgegeben. Da wurden schon erhebliche Kapazitäten benötigt, um den Ansprüchen gerecht werden zu können.

„Es war alles passend, alles kompatibel – sehr gut war es auch, dass eine Sauna im Haus ist, weil die Dreharbeiten gerade bei diesem Wetter ja doch sehr anstrengend sind und eine solche Entspannung danach gut tut!“ – so Regisseur Janson nach einer Pressekonferenz, die die Filmcrew in Anwesenheit von Gerold Wucherpfennig, Minister für Bundes- und Europaangelegenheiten und Chef der Thüringischen Staatskanzlei, im Hotel gab.

Hannah Herzsprung, hoch gelobter und mehrfach ausgezeichnete Jungstar des deutschen Films (u. a. „Vier Minuten“, 2006 mit Monica Bleibtreu, Jasmin Tabatabai, Vadim Glowna) spielt im „Werther“ die Lotte. Sie versicherte, dass es ihr sehr gut hier gefallen hat. Gerne würde sie genug Zeit haben, um mit Ruhe Ilmenau, Suhl und die Umgegend erkunden zu können.

Unser Haus jedenfalls freut sich über jedes Wiedersehen mit den „Wertherianern“ und steht ihnen und anderen filmenden Kollegen ebenso gerne mit der bewährten Gastlichkeit offen.

Das gilt selbstredend auch für alle anderen Gäste – ob sie nun auf Goethes Spuren unterwegs sind oder ihre ganz eigenen Wege verfolgen. JR



Regisseur Uwe Janson (r.) mit Oliver Szeslik (l.), Co-Produzent der sturmunddrangfilm GmbH.

## Rustikale Schinkenvariationen nach altem Familienrezept

Köstlichkeiten, die Hotelier Gaydoul selbst herstellt



Küchenchef Kai Heinemann sucht einen geeigneten Schinken für ein Arrangement aus. Auf dem Dachboden des Hotels Gabelbach reifen Speckseiten und Schinken. FOTO: WR

Welcher Feinschmecker freut sich nicht darauf, nach ausgiebigen Erkundungen in der Haute Cuisine, hin und wieder etwas ganz Einfaches, ja Rustikales zu genießen. Da sind Schinken und Speck aus der eigenen Herstellung des Romantik Berg- und Jagdhotels „Gabelbach“ genau das Richtige.

Hotelier Karl D. Gaydoul selbst bringt die Schinken zur Reife. Nach einem alten und streng gehüteten Rezept seiner Familie bereitet er das Fleisch des thüringischen Sattelschweins vor und sorgt

dafür, dass es – auf dem Dachboden des Hotels luftgetrocknet – seinen herrlichen Geschmack entfaltet.

Es lohnt, die Schinkenvariationen zu probieren. Einige Scheiben Brot gehören dazu, gern auch leicht geröstet, mit Olivenöl und einem Hauch Knoblauch überzogen. Ansonsten spricht dieser Schinken für sich. Allenfalls ein wenig Gorgonzola mag man zur Abwechslung dazu nehmen. Und die Freunde der Schärfe könnten vielleicht an etwas Meerrettich dabei gefallen finden.



Rustikal auf Holz arrangiert sind hier die Schinkenvariationen, die nach einem Familienrezept Karl D. Gaydouls behandelt und an der Luft getrocknet wurden. FOTO: WR

### „Ihr Pfingst- und Muttertagsurlaub“

Buchbar: 09. Mai bis 12. Mai 2008

Preise:

€ 250,00 pro Person im Doppelzimmer für 3 Übernachtungen inklusive Frühstück  
Einzelzimmerzuschlag: € 15,00 pro Nacht  
Gern können Sie auch unsere Suiten buchen! Suitenzuschläge (pro Nacht):  
Juniorsuite: € 25,00  
Mittlere Suite: € 55,00  
Große Suite: € 70,00  
Landhaussuite: € 25,00

**Inklusive:**

- 3 Übernachtungen
- täglich Frühstück vom reichhaltigen Buffet
- Die komplette Minibar steht Ihnen am Anreisetag kostenlos zur Verfügung.
- kostenlose Nutzung des Schwimmbades & Fitnessraumes von 6:00 bis 21:30 Uhr
- kostenlose Nutzung der Saunalandschaft von 17:00 bis 21:30 Uhr

**Ihr Programm inklusive:**

**Freitag:** Begrüßungscocktail in der Hotelbar „Jägerwinkel“. Am Abend Candle-Light-Dinner in 4 Akten mit Live-Pianomusik

**Samstag:** Vormittag zur freien Verfügung (Wohlfühlmassagen mit Vorbestellung). 16.00 Uhr „Dia-Vortrag“ auf den Spuren Goethes. Abend Pfingst-Gala-Büfett.

**Pfingstsonntag:** Überraschung für alle Muttis und die, die es noch werden!

„Muttertag“, 14.00 bis 17.00 Uhr, Wanderung auf Goethes Spuren mit Picknick im Wald. Abendessen mit festlichem 4-Gänge-Menü, anschließend Tanz mit der Band „Rot-Gold“ und mit einem freien Cocktail.

**Pfingstmontag:** Nach dem reichhaltigem Frühstücksbüfett individuelle Abreise.

### „Sommernachtstraum“

Buchbar: 1. Mai 2008 bis 31. August 2008

Preise:

€ 225,00 pro Person im Doppelzimmer für 3 Übernachtungen  
€ 335,00 pro Person im Doppelzimmer für 5 Übernachtungen  
€ 445,00 pro Person im Doppelzimmer für 7 Übernachtungen  
Einzelzimmerzuschlag: € 15,00 pro Nacht  
Gern können Sie auch unsere Suiten buchen! Suitenzuschläge wie oben.

**Inklusive:**

- 3, 5 oder 7 Übernachtungen
- Die komplette Minibar steht Ihnen am Anreisetag kostenlos zur Verfügung
- täglich Frühstück vom reichhaltigen Büfett
- Abendessen täglich mit 4 Gängen
- An jedem Freitagabend Abendessen im Rahmen des Candle-Light-Dinners mit 4 Gängen mit Live-Pianomusik
- Frisches Obst steht bei Anreise auf dem Zimmer für Sie bereit
- Nostalgische Uhr als kleines Willkommensgeschenk
- Kostenlose Nutzung des Schwimmbades & Fitnessraumes von 6:00 bis 21:30 Uhr
- Kostenlose Nutzung der Saunalandschaft von 17:00 bis 21:30 Uhr
- Freier Eintritt Schaubergwerk „Volle Rose“ in Ilmenau

An jedem Dienstag „Prime Rib“ im Abendmenü. Lassen Sie sich überraschen!