

Haus Journal

★★★★
Superior

Romantik Berg- und Jagdhotel Gabelbach

Nr. 4
2. Jahrgang
November 2008

Themen:

Mit einem Fuß an der
Ilmenauer Universität
„Gabelbachs“ „NANOteria“ sorgt auf
dem Campus für exzellente Angebote

In der kulinarisch-kulturellen
Erlebniswelt
Sommerfest auf „Gabelbach“:
Gäste aus nah und fern,
Angebote für jung und alt

So duftend, knusprig und von
erlesenem Geschmack
Gabelbacher Bratentag: An jedem
Donnerstag ein schönes Erlebnis

Ziegenfrischkäse vom
Wipfrataler Ziegenhof
Die Milch für den Käse stammt aus
garantiert artgerechter Tierhaltung

Vier Sterne Superior für die nächsten vier Jahre



Eine angenehme Aufgabe konnte Dirk Ellinger, Geschäftsführer des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands in Thüringen (DEHOGA), im Berg- und Jagdhotel „Gabelbach“ erfüllen. Für weitere vier Jahre wurde dem Hotel das Prädikat „Vier Sterne Superior“ verliehen. Ellinger überreichte am 28. August das entsprechende Zertifikat an das Hotelier-Ehepaar Emilie Bernet und Karl D. Gaydoul. Im Kreis der leitenden Mitarbeiter des Hotels nahmen sie die Urkunde entgegen.
Im Bild: (v.l.) Dirk Ellinger, Ge-

schäftsführer der DEHOGA Thüringen, Küchenchef Kai Heinemann, Hotelier Karl Gaydoul, Hausdame Ramona Kurth, Geschäftsführerin Emilie Bernet, Buchhalterin Grit Greiner, Frontmanagerin Corinna Baum, Residenzmanager Iván Knižák und Direktionsassistentin Heike Prescher.

Das Prädikat Superior wird an Hotelbetriebe vergeben, die besonders hoch qualifizierte Leistungen in ihrer Kategorie anbieten und dadurch die Punktezahl in der Klassifizierung deutlich überschreiten.

Mit einem Fuß an der Ilmenauer Universität

„Gabelbachs“ „NANOteria“ sorgt auf dem Campus für exzellente Angebote



Annett Käding (r.) und Vera Kwaschak (l.) bieten den Gästen der „NANOteria“ täglich drei Gerichte zu Mittag und viele weitere attraktive Angebote. FOTO:WR

Fast an jedem Arbeitstag – zumindest wenn es seine Zeit zulässt – sucht Günter Springer zum Mittagessen die „NANOteria“ auf: „Hier gibt es sehr gute und preiswerte Speisen. Und man hat mehr Ruhe beim Essen als in der Mensa.“ Günter Springer ist Leiter des Universitätsrechenzentrums der TU Ilmenau. Sein Arbeitsplatz liegt nur wenige Schritte entfernt von der „NANOteria“, dem kleinen Restaurant im Applikationszentrum auf dem oberen Campus der Technischen Universität Ilmenau. Betreiber der „NANOteria“ ist das Romantik Berg- und Jagdhotel „Gabelbach“, das auf diese

Weise mit einem Fuß an der Ilmenauer Universität vertreten ist.

Vor gut zwei Jahren hatte Hotelier Karl D. Gaydoul der Betreibergesellschaft für Applikations- und Technologiezentren Thüringen mbH (BATT), der Eigentümerin der Einrichtung, ein Konzept für die Bewirtschaftung vorgestellt: „Unsere Vorstellungen trafen sich genau mit denen der Geschäftsleitung. So haben wir den Zuschlag erhalten und das Konzept verwirklicht.“

Rasch wurden die Räumlichkeiten gleich neben dem Eingang des Applikationszentrums mit einem modernen Ambiente ausgestattet und der Betrieb auf-

genommen. Die unmittelbare Nachbarschaft zum Zentrum für Mikro- und Nanotechnologie der TU Ilmenau und die Betätigungsfelder mehrerer Firmen im Applikationszentrum auf Gebieten der Nanotechnologien machten die Suche nach einem guten Namen für das Restaurant eher leicht: So entstand die „NANOteria“.

Annett Käding, sie leitet die „NANOteria“, und ihre Mitarbeiterin Vera Kwaschak sorgen von Montag bis Freitag, jeweils von 9 bis 17 Uhr dafür, dass sich die Gäste sowohl beim Frühstück als auch beim Mittagessen und zum Kaffee am Nachmittag richtig wohl fühlen. Drei Hauptgerichte – täglich wechselnd – dazu ein Salatbuffet, viele Snacks und eine große Auswahl an Getränken werden angeboten. Alle Speisen kommen täglich frisch aus der Küche des Vier-Sterne-Superior-Hotels „Gabelbach“. Der Küchenchef bereitet zudem ein Überraschungsgericht an unterschiedlichen Tagen. Sonderangebote bereichern Frühstücks und Kaffeetrinken. Auf Wunsch betreuen die Mitarbeiterinnen den Tagungsraum im Applikationszentrum mit Speisen, Getränken und kompletten Buffets.

Die Angebote der „NANOteria“ werden zunehmend gern von Mitarbeitern der Uni angenommen. Annett Käding: „Inzwischen kommen sehr viele Stammgäste.“ Einer davon ist Günter Springer. Er kennt noch einen anderen Vorteil der „NANOteria“: „Seit es dieses Angebot gibt, ist auch das Essen in der Mensa besser geworden.“

WR
Die aktuelle Speisekarte steht im Internet unter: www.nanoteria.de

Impressum:

Herausgeber:
Romantik Berg- und Jagdhotel „Gabelbach“,
98693 Ilmenau, Waldstraße 23a,
Servicehotline: +493677/8600
Internet: www.gabelbach.com
E-Mail: info@gabelbach.com

Redaktion:
Romantik Berg- und Jagdhotel „Gabelbach“,
Karl D. Gaydoul, V.i.S.d.P.,
wr-communication
Kommunikations- und Pressebüro
Wolfgang Rauprich, 98693 Ilmenau
www.wr-communication.com

Layout und Gestaltung:
wr-communication
Kommunikations- und Pressebüro

Druck:
Brandtdruck, 98714 Stützerbach
www.brandtdruck.de

„Gabelbach“ wünscht frohe Weihnachten



In der kulinarisch-kulturellen Erlebniswelt

Sommerfest auf „Gabelbach“: Gäste aus nah und fern, Angebote für jung und alt



Viele Gäste sind zum Gabelbach-Sommerfest gekommen.



Holzschnitzer und andere Handwerker zeigten ihr Können.

Für manchen eiligen Autofahrer, der nur allzu oft die Straße von Ilmenau zum Dreiherrnstein entlang donnert, um möglichst schnell nach Neustadt zu gelangen, bot der 20. Juli dieses Jahres Gelegenheit zum Innehalten. Nicht nur, dass dieser Samstag ohnehin etwas mehr Freizeit versprach, lockte das Gabelbacher Sommerfest so manchen Besucher, den Abzweig zum Romantik Berg- und Jagdhotel hinaufzufahren. So nutzten nicht wenige Gäste aus der Umgebung Ilmenaus das Fest, sich einmal etwas genauer auf „Gabelbach“ umzusehen und die vielen Angebote zu genießen. Viele Gäste sind auch von weiter her gekommen, um angenehme Stunden zu erleben.

Wer kam, oder wer als Hotelgast bereits auf „Gabelbach“ wohnte, konnte in eine kulinarisch-kulturelle Erlebniswelt eintauchen. Küchenchef Kai Heinemann und seine Crew hatten Kraftvolles von Grill und Pfanne aufgeboten. Für die Freunde der süßen Gaumenfreuden gab es ein herrliches Kuchen- und Tortenbuffet, Eis, und für alle zusammen eine große Auswahl erfrischender Getränke. Clown Helmi vom Erfurter Helmi-Self-Theater machte seinem Namen alle Ehre. Als Pantomime, Animateur, als Drehorgelmusikant trat er ebenso auf wie beim Kinderschminken. Die Watzdorfer „Honky Tonk Band“ sorgte für Stimmung, und natürlich durfte Helmi auch dabei nicht fehlen.



Einen eindrucksvollen Auftritt boten die Jagdhornbläser.



Neben dem Karussell wartete auch die Hüpfburg auf die Kleinen.



Die Watzdorfer Honky Tonk Band spielte Dixyland-Jazz und sorgte gemeinsam mit Clown Helmi für gute Stimmung vor dem Hotel.



Clown Helmi begeisterte nicht nur die Kinder an diesem Nachmittag.

So duftend, knusprig und von erlesenem Geschmack!

Gabelbacher Bratentag: jeden Donnerstag ein Erlebnis



Mathias Schön, stellvertretender Küchenchef des Romantik Berg- und Jagdhotel „Gabelbach“ tranchiert zum Bratentag direkt am Tisch.

An jedem Donnerstag wird den Gästen im Romantik Berg- und Jagdhotel „Gabelbach“ etwas ganz Besonderes geboten. Der Donnerstag ist nämlich ab sofort Bratentag, im Restaurant „Ilmenau“. Ab 18 Uhr gibt es dann die schönsten und schmackhaftesten „Bratenvariationen“, die die Hotelküche anbietet

kann. Am besten schmeckt es in guter Gesellschaft, im Kreis der Familie oder gemeinsam mit Freunden. Unmittelbar am Tisch tranchiert, läuft den Gästen noch vor dem ersten Bissen das Wasser im Mund zusammen. Und die 18 Euro pro Person für eine „Bratenvariation“ sind dieses Erlebnis allemal Wert.

Ziegenfrischkäse vom Wipfrataler Ziegenhof

Mit Ziegenfrischkäse vom Wipfrataler Ziegenhof verwöhnen wir unsere Gäste. Die Milch dafür stammt aus garantiert artgerechter Tierhaltung der Thüringer Wald Ziege. Zur Verfügung stehen verschiedene Varianten des Ziegenfrischkäses: Italienisch, Natur, Kräuter der Provence, Meerrettich, Weichkäsewürfel mit Olivenöl. Serviert wird mit hausgemachtem Chutney und Baguette. FOTO: WR



Unsere Angebote im Advent

„Adventsarrangement“

Gilt für alle Adventwochenenden.
28. November bis 30. November 2008,
5. Dezember bis 7. Dezember 2008,
12. Dezember bis 14. Dezember 2008,
19. Dezember bis 21. Dezember 2008.

Inklusive:

- 2 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: 18 Uhr, Begrüßungscocktail in der Hotelbar „Jägerwinkel“. Ab 19.00 Uhr servieren wir Ihnen ein 4-Gang-Candle-Light-Dinner begleitet von weihnachtlichen Liedern durch unseren Pianisten am Flügel.

Samstag: Besuchen Sie den Glasmarkt Greiner in Neuhaus am Rennsteig. Dort erwartet Sie eine traumhafte Weihnachtschmuckausstellung im Weihnachtsland und ein Überraschungsgeschenk. 17.00 Uhr, „Tour de Gabelbach“ – interessante Einblicke hinter die Kulissen des Hauses. Ab 18.00 Uhr servieren wir Ihnen ein 4-Gang-Adventsmenü.

Sonntag: Abreise nach der Stärkung an unserem reichhaltigem Frühstücksbuffet.

Preise:

142,00 € pro Person im Doppelzimmer für 2 Übernachtungen.

„Gabelbacher Weihnachtszeit“

Ab 11. November können wir Ihnen Thüringer Freilandgänse und -enten in höchster Qualität aus Mihla anbieten. Für Sie frisch zubereitet, innerhalb 4 Stunden nach Bestellung knusprig aus dem Backofen.

Freilandgans:

5kg für 5-6 Personen (22,00 € p.P.)

Freilandente:

3-4kg für 3-5 Personen (19,00 € p.P.) – jeweils mit pikanter Füllung, nach Wahl mit Rotkraut oder Rosenkohl, Maronen, Bratapfel und Thüringer Kloß.

Alle Adventssonntage:

30.11., 07.12., 14.12., 21.12.08:
Familien-Advents-Buffet von 12-14 Uhr, mit musikalischer Unterhaltung vom Piano.
Preis pro Person 22,00 €.

Nikolaus – 6. Dezember 2008

Der Nikolaus kommt – ab 18 Uhr festliches Nikolausmenü in 4 Gängen.
Preis pro Person 22,00 €.
Der Gabelbacher Nikolaus hat viele Überraschungen für Groß und Klein!