*Guten Tag Allgäu

Griaß di'* Allgäu

LAND | LEUTE | BERGE

Winter 2016/1
Nr. 2 | 4
Österreich 5,50 € | Schweiz 6,
Italien 5,50 € | BeNeLux

ALPIN SPEZIAL
Alle Abfahrten auf einen Blick

ERLEBNISMAGAZIN NEU AUS DEM ALLGÄU

WINTERWELLNESS
Hier wird die kalte Zeit heiß geliebt

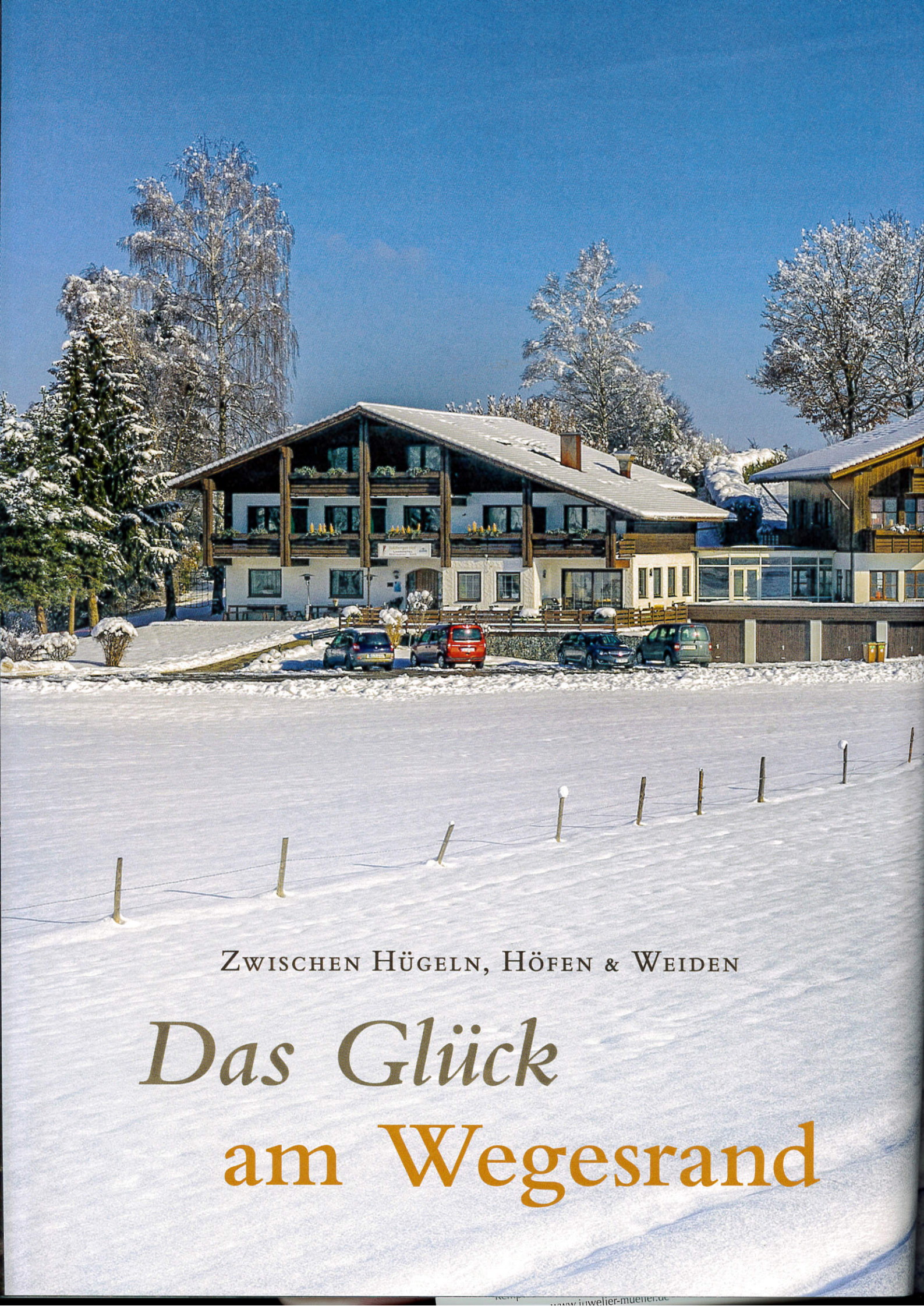
GLEITSCHIRM
Abheben und die Luft von Freiheit schnuppern

LANGLAUF
Familienspaß und göttlicher Segen

Willkommen im Märchenland

LUDWIG II. Kinderschloss Hohenschwangau | NATUR Kraft der K
WILDFÜTTERUNG Nahe an der Natur | REZEPTE Omas Backstube

+++ GROSSES GEWINNSPIEL +++ SUPER PREISE +++ GROSSES GEWINNSPIEL +++ SUPER PREISE +++



Zwischen Hügeln, Höfen & Weiden

Das Glück am Wegesrand

www.juwelier-mueller.de

Das Landhotel Sulzberger Hof bietet nicht nur Zimmer, Apartments und einen Wellness-Bereich, sondern auch Menüs mit außergewöhnlichen Namen. Nach Ski-Langlauf und Winterwanderung locken „Katzeg'schrei" oder ein „Tiroler Hut".

Text *Tobias Schuhwerk*
Fotos *Ralf Lienert & Anne-Sophie Schuhwerk*

Wer im Allgäu das Glück sucht, muss stets die Augen offenhalten. Denn manchmal liegt es am Wegesrand. Im Fall von Lars (45) und Bettina (40) Menzel genügte eine einzige Abzweigung, um das Leben des Ehepaares und ihrer kleinen Tochter Madleine (4) zu verändern.

Die neuen Betreiber des Landhotels Sulzberger Hof können die Geschichte selbst kaum glauben. Sie hat mit einem großen Zufall zu tun und einer wohl noch größeren Bereitschaft des Herzens. Und die war bei den Menzels gründlich gereift. Ungezählte Male fuhren sie fast täglich an ihrem Traumobjekt vorbei. Während dieser Zeit betrieben der Kemptener und die gebürtige Durach-erin das Berghotel-Restaurant „Höhenwirt" zwischen Sonthofen und Bad Hindelang. In der Marktgemeinde Sulzberg, kurz vor dem Ortsausgang in südlicher Richtung, schmiegt sich auf der linken Seite der Sulzberger Hof zwischen sanfte Hügel, ➛

Gemütlich: Wohnen im Landhaus-Stil.

Haben sich einen Traum erfüllt: die Menzels.

Höfe und Weiden. Im Winter führt die Skilanglauf-Loipe direkt an der Haustüre vorbei, der örtliche Skilift ist zu Fuß erreichbar – und mit etwas Glück sind die Seen in der Umgebung gefroren und laden Schlittschuhläufer zur Erkundungstour ein. Damit nicht genug: In Sichtweite erhebt sich die mittelalterliche Burgruine Sulzberg an schönen Tagen in den weiß-blauen Himmel.

An Tagen wie diesen begann die Schwärmerei von Lars Menzel für den Sulzberger Hof: „Die Lage und die Landschaft sind wunderbar. Dieses Hotel betreiben zu dürfen, wäre ein Traum." Ein Traum, der im Sommer 2014 Wirklichkeit wurde. Eines Abends rief ihn sein bester Kumpel an und berichtete heiße Neuigkeiten, die er im Freibad am Öschlesee nebenan am Stammtisch aufgeschnappt hatte: „Stell Dir vor: Für den Sulzberger Hof werden neue Pächter gesucht."

Spezialität im Sulzberger Hof: „Katzeg'schrei".

Lars Menzel war elektrisiert. Sofort wählte er die Nummer der Unternehmerfamilie Alfons und Cordula Hörmann, in deren Besitz sich das Landhotel befindet – und hatte das Glück auf seiner Seite. „Da waren von Anfang sehr viel Sympathie und gemeinsame Vorstellungen vorhanden", erzählt Menzel. Ein neues Kapitel in der Geschichte des 1978 erbauten Hotels konnte beginnen. Eines, das allen Beteiligten viel Kraft und Ausdauer abverlangte. Heute, tausende von Arbeitsstunden später, bescheinigen die Gäste, dass sich die Investitionsbereitschaft der Hörmanns und der Tatendrang der Menzels perfekt verbunden haben. Alle 22 Zimmer und Apartments, die öffentlichen Bereiche, Sauna sowie Hallenbad mit Infrarotkabine erstrahlen in neuem Glanz. Und auch das Ambiente in der renovierten Gaststube und auf der großzügigen Terrasse atmet den Geist des gesamten Landstriches am Rande der Alpen. Die Einheimischen sind der Geschichte verbunden, der Gegenwart zugewandt.

Wie es der Zufall so will

„Es gibt nix Besseres als ebbas Guates", lautet ein Allgäuer Sprichwort, mit dem Bewährtem gehuldigt wird. Ein anderes fordert selbstironisch zur Offenheit gegenüber Neuem auf: „Hinterm Berg sind au Leut. Saget se..."

Lars Menzel kennt die Bedeutung beider Redensarten. Der Allgäuer, dessen Eltern ein Sporthotel im Kleinwalsertal betrieben, kam als junger Mann schließlich viel herum. Und das ver-

dankt er wiederum einem Zufall. Der gelernte Bürokaufmann lernte mit Mitte Zwanzig in einer Bar in Kempten den damaligen Spitzenrennfahrer Chrsitian Abt kennen. Beide verstanden sich auf Anhieb bestens und es dauerte nicht lange, da wechselte Menzel zu den „Äbten", wie die legendären Tuningspezialisten aus Kempten genannt werden. Beim Rennteam wurde er zum „Mädchen für alles", wie er schmunzelnd erzählt. Er betreute die Ehrengäste, kümmerte sich um Fanwünsche und vieles mehr. Heutzutage würde man es Marketing nennen.

Die Entscheidung nicht bereut

„Es war eine geniale Zeit. Wir waren mehr als 100 Tage im Jahr auf Achse, saßen immer auf gepackten Koffern", sagt Menzel, den die turbulenten Jahre prägten. „Ich durfte viele Hotels kennenlernen und mir dabei einiges abschauen. Vor allem aber weiß ich aus eigener Erfahrung, wie sich der Gast fühlt und was er braucht", erzählt er. Mit dem gleichen Herzblut und Teamgeist, den er an den Äbten schätzte, startete er mit 32 Jahren schließlich seine eigene Karriere in der Hotelerie. Bereut haben er und seine Ehefrau, die auch bei den „Äbten" arbeitete, die Entscheidung bis heute keinen Tag.

„Klar ist der Beruf oft stressig. Aber es erfüllt einen mit Stolz, wenn die Gäste glücklich sind. Egal ob es Geschäftsleute, Urlauber oder Einheimische sind", sagen die Menzels, die besondere Momente schaffen wollen. Eine nächtliche Fackelwanderung auf knirschenden Schneewegen zur Burgruine gehört dazu – und als Belohnung beispielsweise ein „Tiroler Hut". Darunter versteht man freilich keine Kopfbedeckung, sondern eine Gaumenfreude in der Tischmitte der festlich gedeckten Gaststube. An einem erhitzten Eisenhut mit Stacheln lassen die hungrigen Winterwanderer vorbereitetes Fleisch je nach Gusto brutzeln. Rindssuppe und Gemüse in der Hutkrempe runden den Klassiker der alpenländischen Küche nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich ab. Zufriedenes „Schnurren" ist auch zu hören, wenn mit dem „Katzeg'schrei" eine weitere regionale Spezialität aufgetischt wird: dünne Streifen vom Tafelspitz, abgeschmelzt mit Ei und Zwiebeln auf Kartoffelrösti, dazu Preiselbeeren und Blattsalate.

„Wir verwenden nahezu ausschließlich frische Ware von heimischen Lieferanten", erklären die Menzels. Um die hohe Qualität zu sichern, bitten sie um Tisch-Reservierung. Das Erfolgsrezept von Küchenchef Jörg Huber und seinem Team: „Traditionelle Alpenküche, mediterran angehaucht." Dazu gibt's fassfrische Biere vom Allgäuer Brauhaus. Eine Mischung, die den Schluss zulässt: Das Glück im Allgäu liegt mitunter tatsächlich am Wegesrand. Im Fall des Sulzberger Hofes muss man, von Kempten kommend, nur am südlichen Dorfrand links abbiegen.

LANDHOTEL SULZBERGER HOF
Sonthofener Straße 17 | 87477 Sulzberg *www.sulzberger-hof.de*

RAPUNZEL
Bio-Pionier seit 1974

Erleben Sie Rapunzel!

Besichtigung

Seien Sie live dabei in der Produktion von Nussmus, Müsli & Co.

Laden

Entdecken Sie in unserem modernen Bio-Laden ein reichhaltiges Angebot auf 240 m².

Casino

FEINES Mittags-Menü

Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen!

Rapunzel in Legau im Allgäu
nur ein Abstecher von der A96
MM Richtung LI

www.rapunzel.de/erleben | Anmeldung: 08330/5291151

Wir machen Bio aus Liebe.