

Entspannen, Schlemmen, Feiern

Das Leben genießen – im Hotel Hirsch in Ottobeuren

„Gute Tradition im neuem Format“ – Das ist das Motto der Gastronomiefamilie Hafenrichter. Im Hotel Hirsch in Ottobeuren bietet sie genussreiche Erholung für die Ferienzeit, gediegene und moderne Räume für Feste und Anlässe sowie ungestörten Freiraum für Tagungen, Seminare, oder Workshops.



Basilika und Goldener Hirsch - Foto: Stefan Reichel

„Brauerei – Hotel – Hirsch“. Mit diesen Lettern macht die Fassade auf sich aufmerksam. Besonderer Schmuck an dem Gebäude aus dem 13. Jahrhundert ist der Ausleger: ein goldener Hirsch, der stolz auf den Marktplatz von Ottobeuren blickt. Und stolz kann der Hirsch tatsächlich sein: Über viele Jahrhunderte wurden hier Gäste empfangen und bewirtet. Bis zum Jahr 2000 war er als Hotel und Brauerei in Betrieb, dann stand er leer. Als Familie Hafenrichter 2009 das Haus nach umfangreicher Renovierung und Sanierung übernahm, kehrte das Leben zurück in die alten Mauern; der Hirsch etablierte sich als erstes Haus am Platz. Nur wenige Schritte von der weltberühmten Barockbasilika entfernt, bietet das 3-Sterne-superior-Hotel insgesamt 44 Zimmer und vier Suiten. Helles Parkett, sanfte Gold- und Rottöne und klare Formen lassen viel Raum, um die Seele baumeln zu lassen. Für noch mehr Entspannung sorgt der behagliche Wellnessbereich mit Sauna und einem Kneippbecken voll hauseigenem Quellwasser. Aber auch die herrliche Vor-alpenlandschaft erfrischt Herz und Geist; Radfahren oder Wandern sowie Ausflüge zu den Sehenswürdigkeiten der Region, wie dem Skyline Park, den Königsschlössern oder zum Bodensee, machen den Aufenthalt im Hirsch zu einem Erlebnis.

Familiensinn und Gastlichkeit

Kopf und Herz des Hotels ist das Ehepaar Hafenrichter. Als gelernte Hotelfachfrau und Hotelmeisterin lenkt Christine Hafenrichter den Hirsch hinter den Kulissen. Bernd Hafenrichter, gelernter Koch und Küchenmeister, fühlt sich hinter dem Herd am wohlsten. Die beiden Töchter Bianka und Veronika haben ebenfalls Feuer gefangen für die Profession ihrer Eltern. Sie umsorgen die Gäste unter anderem im Hotelpark, im Service oder an der Rezeption. Sohn Benjamin macht indes seinem Namen als Jüngster alle Ehre und bereitet

sich mit Auslandsaufenthalten auf sein Touristikstudium vor. Unterstützt wird die Familie von einem passionierten Team aus rund drei Dutzend Personen. Familiensinn und Gastlichkeit – diese Triebfedern sorgen dafür, dass die Bedürfnisse aller Gäste mit viel Engagement erfüllt werden. Der Hirsch ist übrigens mit öffentlichen Verkehrsmitteln gut erreichbar. Für die Anreise mit dem Auto stehen hinter dem Hotel großzügige Parkflächen zur Verfügung.

Hier kocht der Chef: regional, kreativ, raffiniert

„Fein-bürgerlich“ nennt Bernd Hafenrichter seine Künste am Herd. Mit großem Können und ebenso viel Genuss verarbeitet er in seiner Küche überwiegend Produkte aus der Region. Damit stellt er sicher, dass seine Ansprüche an Qualität und Ökologie erfüllt werden. Und das schmeckt man. So verwandelt sich die Speisekarte je nach Saison vom Frühlingsgruß zum Wintermärchen. Regional typische Gerichte sowie raffiniert leichte Speisen verwöhnen dabei zu jeder Jahreszeit den Gaumen.

Zeit genießen, Freunde treffen

Hausgemachte Kuchen und Torten machen das Café „Sebastian Kneipp“ zum beliebten Treffpunkt. Jeden Montag gibt es hier zum Beispiel die „bodenlose Kaffeetasse“: ein Stück Kuchen und unbegrenzt Kaffee oder Tee. Ideal, um sich nach einem Einkaufsbummel zu erholen oder um mit Freundinnen zu ratschen. Noch viele weitere Angebote laden zum Beisammensein mit dem Partner, mit Freunden oder der Familie ein. So zum Beispiel an jedem ersten Sonntag im Monat der Familienbrunch, mit frischer Zubereitung direkt am Buffet. Oder der „Gockeltag“ am Mittwoch, der „Haxentag“ am Donnerstag, das romantische Candle-Light-Dinner oder auch ein Fondue-Abend mit anschließendem Absacker in der Hirsch-Bar. Wer es sportlich mag, kann sich auf der hauseigenen Kegelbahn austoben – ein großer Spaß für Kindergeburtstage, aber auch für alle anderen Kegelfreunde von Jung bis Alt.

Stilvoll feiern, erfolgreich arbeiten

So abwechslungsreich wie die Speisekarte präsentieren sich auch die insgesamt acht Räume im Hirsch. „Wir erfüllen die verschiedensten Wünsche und Erwartungen unserer Gäste“, so Christine Hafenrichter. Mit viel Erfahrung und Begeisterung plant das Team besondere Anlässe und Familienfeiern. Ein Tipp für Verliebte: Wohl nirgends kann man den Bund fürs Leben romantischer schließen als in der Basilika Ottobeurens oder in der Barockkirche Maria Steinbach. Zum Feiern geht es dann in den Hirsch: Ihre Gäste finden an runden Tischen oder festlichen Tafeln Platz. Die Bühne des Hirschsals bietet Raum für musikalische und heitere Einlagen, und auf dem großzügigen Balkon kann die herrlich frische Luft und die Weite des Himmels genossen werden. Das Hotel hat sich zunehmend auch als Ort für Meetings, Tagungen oder Workshops etabliert. Die überzeugenden Argumente: ein erhellendes Ambiente und modernste Tagungstechnik.

Frisch gebraut – in alter Tradition

Seit mehr als 200 Jahren wird im Hirsch gebraut. Die Grundlagen dafür: die alte urbayerische Handwerkstradition und das Reinheitsgebot von 1516. Auf dessen Einhaltung achtet der Braumeister streng. Naturfrisch, mit leichter Hefetrübung, voller Vitamine und Spurenelementen stellen sich die hausgebrauten Biersorten vor. Der direkte Blick ins Sudhaus, eine Führung oder ein Brauereiseminar sind unterhaltsame Erlebnisse. Für Bier-Kenner und -Genießer bietet das Hotel übrigens interessante Pauschalen an.

Text: Christina Schwarz



Hotel
HIRSCH
OTTOBEUREN

Marktplatz 12
87724 Ottobeuren
Tel.: +49 (0)8332/796 77-0
info@hirsch-ottobeuren.de
www.hirsch-ottobeuren.de



Einer der Tagungsräume



Blick in die Brauerei



Eines der 44 Zimmer



Stilvoll feiern im Hirschsall