

Gastlichkeit in der Region

Das Flair Hotel mit dem gewissen **essWas**

Im Flair Hotel Grüner Baum kann der Gast angenehme Stunden verbringen: Mit ausgefallenen **kulinarischen Spezialitäten** aus der Region und in stilvoller Atmosphäre.

Im gepflegten „Flair Hotel Grüner Baum“ in Allmendshofen, einem Donauesschinger Stadtteil, ist kulinarisch kein Tag wie der andere. Hotels der Flair Gemeinschaft zeichnen sich durch eine eigene Tradition, die spezifische Region, eine gegenseitige Kooperation und gemeinsame Vermarktung sowie hohe Qualitätskriterien aus. Sie sind – wie im Fall des „Flair Hotel Grüner Baum“ – zumeist inhabergeführte Familienbetriebe und bestechen dadurch mit ganz individuellem Charme.

Tradition seit 1875

Diese Tradition wird im „Flair Hotel Grüner Baum“ hochgehalten. Es ist seit 1875 als Gastwirtschaft im Besitz der Familie Preis. Michael Preis und seine Lebensgefährtin Natalie Ofenloch führen das Haus seit fünf Jahren. Beide lieben ihren Job, üben ihn mit Herzblut aus, was sich bis in das familiäre Verhältnis mit dem jungen und professionellem Mitarbeiterstab fortsetzt und so spürbar in der von den Gästen hoch geschätzten persönlichen Atmosphäre wieder zu finden ist.

Während sich Michael Preis um die Küche kümmert, leitet seine



Michael Preis und seine Lebensgefährtin Natalie Ofenloch lieben ihren Job über alles.

Bild: Sabine Nalerni

Partnerin Natalie Ofenloch als ausgebildete Restaurantfachfrau eben dieses. Da beide zudem staatlich geprüfte Hotelbetriebswirte sind, wird die Liebe zum Beruf und Gast mit professionellen Fachwissen gepaart. Küchenmeister Michael Preis ist außerdem Mitglied bei den Südländ-Köchern, einer Vereinigung regionaler Spitzenköche. „Wir wollen die Tradition erhaltend alles mit der Moderne verbinden“, erklärt das Paar. So wird denn auch viel in die Modernisierung der Zimmer investiert. „Wir legen Wert auf Qualität statt Quantität“, ergänzt

Michael Preis. Dieser hohe Anspruch an den Standard schlägt sich in der Zufriedenheit der Gäste nieder. „Das macht wirklich Spaß“, finden beide.

Beste regionale Qualität

Was ist das Besondere am „Flair Hotel Grüner Baum“? Nun, von vornherein die ausgefallene Speisekarte. Sie drückt die Liebe zum Genuss aus. So hat Küchenmeister Preis zum Beispiel neugierig mit Porterhouse-Steak vom Allmendshofener trockengeräuterten Limousin-Rind eine ganz besondere Spezialität im Ange-

bot. Dieses Regionalbewusstsein setzt sich in vieler Gestalt fort; mit Honig aus dem Dorf, Forellen aus dem Schwarzwald, Wild von heimischen Jägern, Bränden aus heimischer Fertigung und vielem mehr. Eis und Sorbets, Krokettchen und Maultaschen entstehen handgemacht in der eigenen Küche. Für diese Genüsse nehmen Gäste auch gern einen etwas weiteren Anfahrtsweg in Kauf, weiß der Chef. Ankommen können die Gäste dann mit einem der köstlichen Aperitifs, welche die Damen des Hauses selbst kreieren.



Qualität statt Quantität: Der hohe Anspruch an den Standard ist auch in den hellen, modernen Zimmern zu sehen.



Kulinarische Köstlichkeiten auf höchstem Niveau.

Das „Flair Hotel Grüner Baum“ punktet außerdem durch eine verkehrsgünstige Lage, als zentraler Ausgangspunkt zur Erkundung der näheren wie weiteren Umgebung, sei es in der Jugendstilstadt Donauesschingen selbst, der nahen Bodenseeregion, der Schweiz oder im Schwarzwald. Abgerundet wird das Angebot des Hauses durch die Organisation von Tagungen, Hochzeiten oder sonstigen Feiern. „Wir bieten unseren Gästen einen tollen Rundumservice“, erklärt Natalie Ofenloch stehend, „über sportliche Stunden auf der hauseigenen Kegelbahn, bis hin zu stimmungsvollen

Weihnachtsfeiern im winterlichen Garten bei Lagerfeuer und Glühwein.“

Kontakt

Das „Flair Hotel Grüner Baum“ ist im Internet zu finden unter: www.flairhotel-gruenerbaum.de. Adresse: Friedrich-Ebert-Straße 59, 78166 Donauesschingen, Telefon 0771-809 10, E-Mail: info@flairhotel-gruenerbaum.de.



Das „Flair Hotel Grüner Baum“ liegt in idyllischer Landschaft im Donauesschinger Stadtteil Allmendshofen. Es besticht die Gäste mit seinem ganz individuellen Charme, langjähriger Tradition und bester regionaler Qualität.