



Hotel Bareiss*****S in Baiersbronn

Ikone der Gastlichkeit

Das Bareiss: Inbegriff der exklusiven Hotelkultur, internationales Format in allen Segmenten von Dienstleistung und Angebotsvielfalt bietend. Ein Luxus-Ferien- und Familienhotel, das im europäischen Vergleich Vorbildcharakter genießt. Alles ist hier auf genussvollste Momente ausgerichtet. Jede Disziplin ist für sich grandios, im Zusammenspiel wird daraus absolute Spitzenklasse. Diese Pole-Position hat auch Claus-Peter Lumppp im Drei-Sterne-Restaurant „Bareiss“ inne. Hermann und Hannes Bareiss wiederum sind Denker und Lenker einer famosen Mannschaft, die den Gesamterfolg erst möglich macht.

Ich laufe über den Barfußparcours im weitläufigen „Waldpark“ des Hotels „Bareiss“. Spüre jeden Fußabdruck und denke spontan an die großen Fußstapfen, die dieses elegante Ferien- und Familienhotel immer schon geprägt haben. Hotelgründerin Hermine Bareiss legte die Messlatte einst sehr hoch. Ihr legendärer Satz: „Für den Gast gibt es kein Nein“, hat Maßstäbe gesetzt, darf als generationenübergreifendes, verpflichtendes Familienerbe verstanden werden. Dieser Richtschnur folgt Zeit seines beruflichen Lebens kompromisslos und mit der Verve des Gestalters Sohn Hermann, der Gastgeber in Vollendung, mit Fug und Recht als Grandseigneur der europäischen Top-Hotellerie respektiert und hoch geschätzt. Ein Philanthrop unter den Grandhoteliers

dieser Welt. Die dritte Generation verkörpert Sohn Hannes Bareiss, der an der Seite des Vaters längst die volle operative Verantwortung für das Fünf-Sterne-Superior-Hotel im Nordschwarzwald übernommen hat. Die großen familiären Fußstapfen füllt er mit einer Souveränität und Grandezza aus, dass man als Gast oder auch als Autor den Kniefall einüben möchte.

Die hohe Schule der Gastgeberschaft, die herzlich-authentische ist gemeint, sie wird dargeboten in dem unverwechselbaren „Bareiss-Geist“. Wir sind zu Gast bei einer Ikone der internationalen Hotel-Elite. Und wir spüren: Hier herrschen immer Nähe, Wärme, Geborgenheit und Emotion. Es ist das nach perfekter Harmonie strebende Zusammengehörigkeitsgefühl der Familie, das

alles handeln motiviert. Das Glück, an diesem Ort sein zu dürfen – und seien es aus Gast-Sicht nur ein paar Tage –, beseelt hier alle.

Das Bareiss ist das Bareiss

Das „Bareiss“ und seine Menschen sind Wunscherfüller. Empathie und Gastzugewandtheit sind unverrückbare Säulen in der Dienstleistungs-Exzellenz aller 260 „Bareissianer“. Der Gast wird nicht nur wertgeschätzt, er wird verehrt, aufrichtig, ehrlich, leidenschaftlich. Ohne Unterschied der Person gilt ihm die ganze, ungeteilte Aufmerksamkeit. In jeder Gesprächs- und Begegnungssituation hat er das Gefühl, in diesem Moment der wichtigste Mensch der Welt zu sein. Dieser „Moment of truth“ ist

bei jedem Bareiss-Mitarbeiter verinnerlicht, er wird nicht abgerufen, sondern ist schlicht konstitutiv. In der Hotellerie, erst recht in der Spitzen-Hotellerie, werden gerne Alleinstellungsmerkmale, die so genannten „USPs“ bemüht, wenn es um die besondere beispielgebende Leistung oder das einzigartige Angebot geht. Von daher sei gesagt: Das Bareiss ist das Bareiss. Soll heißen, es hat sich im Laufe seiner inzwischen 64-jährigen Hotelgeschichte seit der Gründung im Jahr 1951 zu einer Institution und Instanz für Genießen und Erleben auf höchst beachtlichem Niveau entwickelt. In jeder Disziplin ist es außergewöhnlich. Das gilt allen voran für die Kulinarik, aber auch für die Badewelt, wie für das überbordende Kinder-, Freizeit- und Sportangebot und selbstredend auch für die feinen Logisangebote. All das zusammen ergibt in der Differenzierung, Spezialisierung und kompromisslosen Qualitätsorientierung das singuläre Erlebnis Bareiss. In der Summe des Gebotenen ist es phänomenal und zutiefst bewegend. Anders formuliert: Das Alleinstellungsmerkmal des „Bareiss“ heißt Glück. Es ist das große Glück, am rechten Ort herzlich willkommen zu sein.

Zwischen Traum und Wirklichkeit

Blicken wir uns um im luxuriös-charmanten Ferien- und Familienhotel im Hermine-Bareiss-Weg, dann sind wir, egal wo wir uns gerade befinden, mitten drin in dieser Zauberwelt aus Sinnlichkeit und Genuss. Alles ist aus- und ange richtet für kostbare Momente abseits jedweder Alltagspflicht. Das strahlende Lächeln in den Gesichtern begleitet uns durch den perfekten Urlaubstag. Und der beginnt mit dem legendären Bareiss-Frühstücks- und Brunchbuffet, das SAVOIR-VIVRE-Kolumnist Heinz Horrmann zu Recht als „das beste deutsche Hotelfrühstück“ bezeichnet hat. Die Auswahl ist so reichhaltig, dass man staunend davorsteht und sich eigentlich zwicken müsste, um zu überprüfen, ob es Traum oder doch Wirklichkeit ist, was hier in Opulenz und Qualität zum Tagesstart dargeboten wird. Und so geht es dem Autor dieser Zeilen für die Dauer seines viel zu kurzen Aufenthaltes permanent. Er wird allerorten ver führt und beglückt. Es geht ihm dabei wie jedem anderen Gast auch. Und doch möchte er Objektivität wahren,

Formvollendete Gastgeber mit dem Blick für wegweisende Impulse: Hannes und Hermann Bareiss.

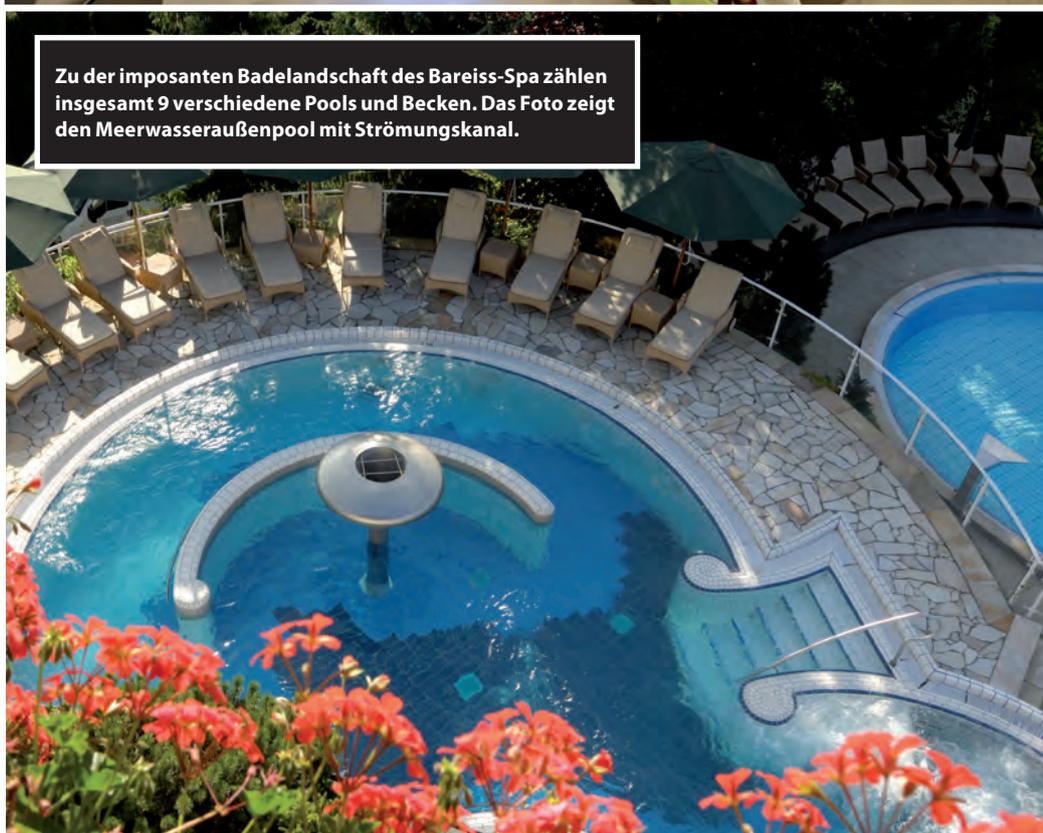


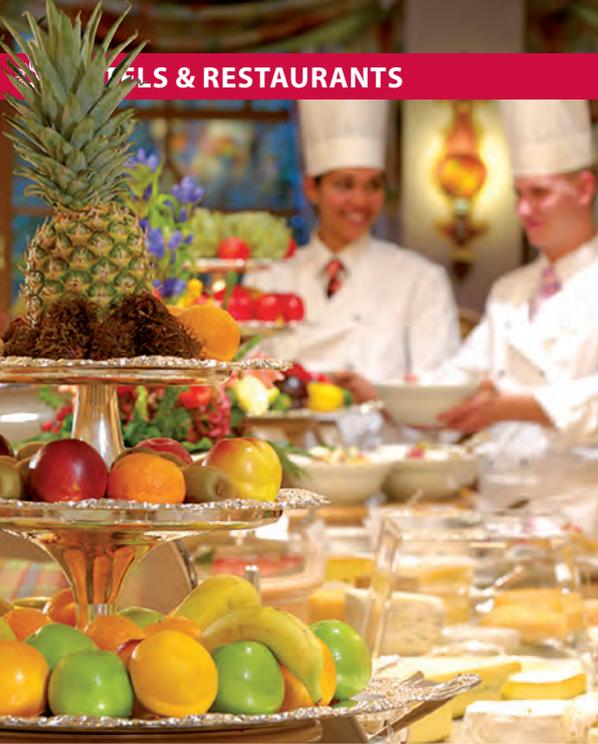
ALLE FOTOS: © HOTEL BAREISS

99 Wohneinheiten in verschiedenen Landhausstilen umfasst das „Hotel Bareiss“. Alle Refugien eint die exklusive, behagliche Ausstattung bei höchstem Komfort.



Zu der imposanten Badelandschaft des Bareiss-Spa zählen insgesamt 9 verschiedene Pools und Becken. Das Foto zeigt den Meerwasseraußenpool mit Strömungskanal.





Legendär ist im „Hotel Bareiss“ vieles, das sensationelle Frühstücks- und Brunchbuffet zählt ganz sicher zum Besten, was die internationale Luxus-Hotellerie zu bieten hat.



Die „Dorfstuben“ mit ihrem nostalgischen Charme sind die kulinarische Klausur für die Bareiss-Gäste, die à la carte speisen möchten. Eine Alternative dazu: die ebenfalls mehrfach ausgezeichnete „Kaminstube“.

seiner Chronistenpflicht nachkommen und auflisten, was an Gebotenen Einmaligkeit erlangt hat. Ein hoffnungsloses Unterfangen. Die Grandeur des Drei-Generationen-Hotels erschließt sich wahrlich nur in Gänze, wenn man sie vor Ort erleben darf. Deshalb deuten wir hier lediglich an, dass die Gastgeber des „Bareiss“ ein Buch schreiben könnten über die nationalen und internationalen Auszeichnungen, die es erfahren hat. Sie tun dies freilich nicht, das würde auch so gar nicht ihrer Art entsprechen, ihren weit gereisten Gästen zuallererst alles erdenklich Angenehme in sehr persönlicher und individueller Rahmung angeidehen zu lassen.

Erlebnisräume und Fazilitäten

Das weltweite Ansehen des Verwöhndomizils „Bareiss“ sei der Erfolg aller, betonen Hermann und Hannes Bareiss im Tonfall der absoluten Überzeugung. Glaubhaft zudem. Wir erwähnten eingangs die totale Identifizierung aller Mitwirkenden mit dem „Projekt Bareiss“. Ein nicht unwesentlicher Baustein der Erfolgsgeschichte ist sicherlich die Hotelinfrastruktur, die nicht minder Vorbildcharakter in der High-End-Hotellerie genießt. Das Ferienhotel, und als solches firmiert das „Bareiss“ ausschließlich, erfüllt die unterschiedlichsten Sehnsüchte. Die Badelandschaft und Saunawelt beispiels-

weise wird zu Recht gerühmt und ist berechtigterweise mehrfach prämiert. So vergibt der strenge „Relax Guide“ Jahr für Jahr 19 Punkte und vier Lilien, damit ist das Resort deutschlandweit an der Spitze. Alleine 9 (!) Becken und Pools, darunter zwei Meerwasserbecken und die Gartenteich-Erlebnisanlage umfasst die Badelandschaft im Innern und im weitläufigen Außenbereich. Es fehlt an nichts in dieser kostbaren Ferien-Insel. Fünf großzügige Saunen, das „Bareiss-Beauty“ mit Premiumkosmetik von „Gertraud Gruber“, „Thalgo“ und einer hauseigenen Kräuterserie zählen ebenso zum Wohlfühlbereich des Mitgliedshotels der noblen „Relais & Châteaux“-Hotelkollektion wie vollklimatisierte Fitness-Einrichtungen, Gymnastikraum und unzählige Wellness- und Vitalangebote im „Bareiss-Spa“. Im Pool-Bistro gibt es gesunde frische Kost, der neue Pool-Wintergarten ist eine einzige Ruhe-Oase, stilvoll möbliert und konzeptionell wie alles im Hause konsequent zu Ende gedacht. Die Kamin-Lounge lädt zum Verweilen ein. Und von hier aus ist es gar nicht weit bis zum ultimativen Shopping-Erlebnis, das die Ladenpassage mit ihren ausgewählten Angeboten an diversen Stores und Boutiquen ermöglicht. Für jede Zielgruppe offerieren Hannes und Hermann Bareiss maßgeschneiderte Offerten. Den Kindern und Jugendlichen bereiten sie ein kleines Paradies.

Mit dem hoteleigenen „Kinderdörfle“, bewusst zentral im Hotelareal gelegen, werden altersgerecht und unter ganzjähriger fachlicher, Betreuung Angebote umgesetzt, die ihresgleichen suchen dürften. Ein paar Stichworte seien genannt: Es gibt gleich zwei „Kinderhäuser“ die „Villa Kunterbunt“ und die „Villa Sternentaub“. Hinzu gesellen sich ein Zirkuswagen, ein Baumhaus und das „Haus der Spiele“, das auch gerne von den erwachsenen Gästen genutzt wird. Nicht zu vergessen der Abenteuer-Piraten-spielplatz im Waldpark. Den jungen Gästen soll es ganz selbstverständlich nicht anders ergehen als den Eltern und Großeltern. Sie sollen glückliche, freudige und aktive Stunden genießen.

Gesamtgenusswerk der Extraklasse

So exquisit die Angebotspalette an Zerstreuung, regenerativer und aktiver Erholung in diesem Privathotel der Luxusklasse ist, so handverlesen ausgestattet und eingerichtet sind auch die insgesamt 99 Wohneinheiten im „Bareiss“. Jedes Refugium trägt die gestalterische Handschrift von Seniorchef Hermann Bareiss. Mit ganz viel exklusivem Geschmacks hat der Hotelier die Einzel- und Doppelzimmer, Appartements und Suiten in vier verschiedenen Landhausstilen ausgestattet. Sie sind Rückzugsräume, die jeden Anspruch an



FOTOS: HOTEL BAREISS

Der lukullische Olymp: „Restaurant Bareiss“.
Hier zaubert Claus-Peter Lumpp seine hinreißende
Drei-Sterne-Küche in erlesener Ambiance.

**Das Biedermeierzimmer ist eines der schmucken
Hausgastrestaurants, in denen der „Kulinarische
Ferientag“ zelebriert wird.**

Logis-Exzellenz erfüllen, weil sie bis ins letzte Detail gästeorientiert konzipiert sind. Der Luxus kommt zurückhaltend daher und doch lässt er keine Wünsche offen. Der Stil aller Zimmer ist betörend elegant, Noblesse vereint mit Charme und Behaglichkeit. Abermals: Ein weiterer Beitrag zum verpflichtenden Thema Entspannung und Erholung.

Das große Gesamthema des Genusses ist im „Bareiss“ untrennbar mit der vielfältigen, stets erstklassigen Kulinarik verbunden. Sie ist ein Kristallisationspunkt im Ferien- und Familienhotel. Vielleicht nirgendwo sonst hierzulande wird ihr ein größerer Stellenwert eingeräumt, manifestiert im „Kulinarischen Ferientag“, der morgens spektakulär beginnt, am Nachmittag mit dem sündhaft leckeren Köstlichkeiten vom Kuchen- und Tortenbuffet seine Fortsetzung erfährt, abends im sechsgängigen Diner gipfelt und erst nach Mitternacht mit dem gleichnamigen Imbiss seinem Finale zusteuert. All dies wird von den Gästen goutiert in den anheimelnden, stilvollen Stuben und Räumen des Hausgastrestaurants, und all das ist – wie manches mehr – in den Übernachtungspreisen inkludiert. Spitzenklasse eben. Zwei gemütliche Stuben, die „Dorfstuben“, ergänzen das gastliche Repertoire höchst eindrucksvoll. In der „Förster-Jakob-Stube“ (benannt nach dem Vater von Hermann Bareiss) und

der „Uhrenstube“ lässt es sich in authentischer Kulisse zweier originärer Bauernstuben aus dem 19. Jahrhundert trefflich à la carte speisen. Regional akzentuiert, mit bodenständigen Produkten in vorbildlicher Qualität, sind die Dorfstuben seit Jahr und Tag vom Gault&Millau mit 15 Punkten ausgezeichnet. Selbiges gilt für die „Kaminstube“ mit ihren klassischen Gerichten der europäischen Küche. Die stimmungsvolle „Hotel-Bar“ und die klassisch gestaltete „Smokers Lounge“ sind zwei weitere Lieblingsplätze der Einkehr und des genussvollen Verweilens. Ein exterritorialer Anlaufpunkt ist die von Christian Bareiss in Düsseldorf geleitete „Dorfstube“, ein Ableger des Baiersbronner Originals, nicht minder erfolgreich und ebenso zur „Kulinarischen Institution Bareiss“ (Jürgen Dollase in der FAS) zählend wie der wunderschöne „Morlokhof“ und die „Wanderhütte Sattelei“ in Mittelal.

Im Reich der drei Sterne

Der Olymp des Bareiss-Kulinariums ist das „Gourmetrestaurant Bareiss“, die nachgefragte Pilgerstätte für Genießer aus aller Welt. Es ist das Reich von Claus-Peter Lumpp, dem sympathischen Drei-Sterne-Koch aus Wannweil bei Reutlingen. Seit 2007 leuchten drei Michelin-Sterne über dem noblen Genießerrestaurant mit seiner prachtvollen floralen Ausstattung. Der heute

51-Jährige hat den so innig erwünschten dritten Macaron seinerzeit erkocht und seitdem Jahr für Jahr souverän verteidigt. Damit zählt er zu den 80 besten Köchen der Welt und zu den 10 besten hierzulande. Claus-Peter Lumpp ist alles andere als ein unnahbarer Starkoch. Trotz aller Meriten ist der Grand Chef bodenständig und sehr liebenswert geblieben, sieht sich als Teil einer Mannschaft, als Dirigent und Teamplayer zugleich. Seine Küche ist klassisch begründet, französisch geprägt und voll sinnlicher Aromen. Sie ist zeitlos modern und kompromisslos zielführend in der handwerklich perfekten Verarbeitung von Produkten aus der Region und aus aller Welt. Im Jahr 2011 wurde er mit dem „Internationalen Eckart-Witzigmann-Preis“ ausgezeichnet, eine ihm wichtige Anerkennung, weil Lumpp einst beim „Jahrhundertkoch“ Witzigmann in München arbeitete. Wie auch bei Alain Ducasse in Monte Carlo, bei Heinz Winkler im „Tantris“ oder bei Horst Petermann in dessen „Kunststuben“ im schweizerischen Küsnacht. Stationen, die ihn prägten und formten.

Hier im „Hotel Bareiss“ hat Claus-Peter Lumpp einst bei Paul Mertschweit das Kochfach von der Pike auf erlernt, hierher kam er im Jahr 1987 zurück und ist geblieben. In seinem Verständnis von Gastgeberschaft und in dem unbedingten Willen, jeden

Tag das Bestmögliche zu geben und zu bestätigen, steht Claus-Peter Lumpp in einer Reihe mit Hermann und Hannes Bareiss. Die Brigaden in Küche und Service sind bestens aufeinander eingespielt. Der Service wird von Thomas Brandt seit 20 Jahren dirigiert. So tief, so einführend, so menschlich, dass ihn der Gault Millau jüngst zum „Oberkellner des Jahres“ kürte. Die Weinkompetenz von Chef-Sommelier Jürgen Fendt (seit 15 Jahren im Hause) ist Legende. Sein Buch der Weine ist mit rund 1000 Positionen gefüllt. Im Bareiss-Weinkeller lagern annähernd 25.000 Bouteillen, darunter Granden aus dem Burgund und dem Bordelais.

Das Zusammenspiel aus dem Dreiklang Service, Genuss und Wein ist von grandioser Genialität. Claus-Peter Lumpp offeriert vier Menüs, die allmonatlich wechseln.

Grande Cuisine von Claus-Peter Lumpp

Wir entschieden uns für sein großes Degustationsmenü, das stets mit einer Overture von vier Appetizern auf einer Apéro-Etagère beginnt. Dieses Ma(h)l bestand sie aus „Sushi von der Makrele, mit Karotte und Ingwer“, „Lauchtarte“, „Kaninchensülze mit Thymian“ und „Hefeteigravioli mit Petersilie gefüllt“. Feinste kulinarische Petitessen, die den

fulminanten Auftakt bildeten zu einer Genussreise der Extraklasse. Es folgten zwei Amuse Bouches, zunächst als Gruß aus der kalten Küche „Variation von Blumenkohl“, mit Curry und Couscous, eskortiert von Blumenkohlschaum und karamellisierten Haselnüssen. Hernach gab es „Krustentieragout“ mit Jasminreis, China-Kohl, Shiitakepilz und Koriander. Diesen vorzüglichen lukullischen Präliminarien folgte eine „Variation von der Gänsestopfleber mit wilder Feige und Cassis“. Eine anbetungswürdige Kreation, bei der Lumpp und seine Mannen die Texturen der Grundprodukte hinreißend kreativ in Szene setzten. Die sensationelle Leber gab es als Terrine, als Eis und als

Kreationen von Drei-Sterne-Koch Claus-Peter Lumpp und Pâtissier Stefan Leitner



Kleine Auswahl von Claus-Peter Lumpps Meisterstücken: „Flusskrebse mit Estragon“, „Lachs mit Radieschen und Balsamico“, „Gambas Carabiniero“, „Tauben mit Hagebutte und Trompetenpilzen“, „Geflammte Jacobsmuscheln mit Kürbis“, „Gänseleber mit gesalzenem Caramell und Portwein“, „Milchkalbsbries“, „Rotbarbe“, „Kingfisch mit Orangenblütensauce“.

Untere Reihe: Dessert-Kreation von Stefan Leitner: „Erdbeere und Rosmarin“.

ALLEGROS: HOTEL BAREISS

Crème brûlée. Harmonisch abgerundet wurde die Komposition durch die Entourage aus Cassis, Feige und Hibiskusgelee. Was folgte, wird, ginge es nach uns, den Einzug in die Walhalla des ultimativen Geschmacks finden: „Sautierte Langostinos mit Erbsencrème, Zuckerschoten-salat, Crustacéglace (d. i. Krebsfond) und Estragon“. Einfach von nicht zu überbietender Geschmacksdichte. Claus-Peter Lumpp und sein Souschef Imo Klausmann bedienen sich in ihrer Küche eines unerschöpflichen Arsenal an Aromen, Ergebnis detailverliebter Erprobung.

Zu einem der Lumppp'schen Referenzprodukte zählt der Kingfish. Wir bekamen ihn als Carpaccio mit „Tobikko (d. i.

Fliegenfischkaviar) und Frühlingskräutern mariniert, auf schwarzem Reis aus der Lombardei und Koriandersauce“ serviert. Ein ebenfalls beglückender Gang für das kulinarische Langzeitgedächtnis. Das dann aufgetragene „Cassolette vom pyrenäischen Pré-Salé-Lammrücken mit Bärlauchsauce, Artischocken, Fèves und Crémolata“ unterstrich in seiner pointierten Zubereitung die virtuose Meisterschaft der Bareiss-Küche. In den Kanon der ganz großen Kreationen von Claus-Peter Lumpp gehört neben der „Rosette von der Jacobsmuschel mit Kaviar“, um ein Signature Dish zu nennen, auch die „Gebratene Taube aus dem Elsass mit emulgierter Taubenglace, Rotwein-

Perlzwiebeln und Soubis Crème (d. i. Béchamel-Zwiebelsauce)“. Das ist die brillante Opulenz, für die Claus-Peter Lumpp zu Recht weltweit verehrt wird. Die Taube stammt im Übrigen von Taubenzüchter Théo Kieffer aus dem nahen Elsass. Die weit geschätzte Käseauswahl von Maître Affineur Tourette aus Straßburg ließen wir aus, um noch von den Köstlichkeiten der Patisserie zu probieren, die Stefan Leitner verantwortet, auch er ein Großmeister seines Fachs und kongenialer Partner, Freund und Co-Buchautor von Claus-Peter Lumpp. „Dulce und Guanaja-Schokolade mit Erdnüssen und Ananas“ war seine betörend sinnliche Kreation überschrieben. Eine einzige Offenbarung im Reich der süßen Verführung. Und weil der Gast auch hier geliebt wird und also nach allen Regeln der Kunst verwöhnt werden soll, kam nach so viel außergewöhnlichem Genuss noch eine ganze Armada von Friandises sowie feinste Confiserie in Form von Pralinen vom Wagen an die festlich gedeckten Tische. Wir verneigen uns in Demut vor so viel Können, Passion und Hingabe und erneuern gleichsam auf Lebenszeit unsere vor Jahr und Tag vergebene höchste Auszeichnung der drei Sonnen plus.

Ingo Schmidt ■



Restaurant Bareiss im Hotel Bareiss*****S

Hermine-Bareiss-Weg
D-72270 Baiersbronn-Mitteltal
Tel.: +49 (0) 7442 47-0, Fax: +49 (0) 7442 47-320
info@bareiss.com
www.bareiss.com

Geschäftsführung: Hermann und Hannes Bareiss
Chef de Cuisine Bareiss: Claus-Peter Lumpp
Restaurantleiter: Thomas Brandt
Sommelier: Jürgen Fendt

Service: Herausragend
Wein: Herausragend
Ambiente: Luxuriöser Charme

Claus-Peter Lumpp, erfreulich geerdeter und sympathischer Drei-Sterne-Koch des „Restaurant Bareiss“. Mit seiner modernen Klassik begeistert er Gäste aus aller Welt.