

Das Gourmet-Imperium Bareiss: Die Hotel-Legende feiert 75 Jahre

Das Hotel Bareiss ist eine Bastion des guten Geschmacks und der lebenswürdigen Serviceleistungen. Es gibt nicht allzu viele Häuser in Europa, die auf solch hohem Niveau die Gäste bei bester Laune halten. Wir widmen der Hotel-Legende eine Sonderausgabe mit den Highlights der Gastronomie, aktuellen News und den Aussichten für die Zukunft.

Lieber mehr essen als zu wenig trinken

Der erste Eindruck ist das Schlüsselerlebnis in einem Hotel. Es ist nicht der Direktor oder der Küchenchef, der dafür sorgt, es sind die Bellboys, hierzulande Pagen oder Kofferträger genannt. Šimun steht auch nach 34 Jahren das Lächeln ins Gesicht geschrieben, wobei alle Mitarbeiter, die für den Gepäckservice zuständig sind, durch ihre ausgesuchte Freundlichkeit dem Gast das gute Gefühl vermitteln, willkommen zu sein. Im Hotel Bareiss wirbelt eine Armada an bestens geschulten, engagierten und herzlichen Servicemitarbeitern umher, die vor allem eins sein wollen: so großartige Gastgeber wie die Familie Bareiss selbst.



Kaminstuben

Aus einem eher bescheidenen Hotel mit 25 Betten wurde in nunmehr 76 Jahren ein Gourmet-Imperium, das seinesgleichen sucht. Was es dort nicht alles gibt: das 3-Sterne-Restaurant Bareiss, die wunderbaren Dorfstuben mit schönster regionaler Gasthauskultur, die stilvolle Kaminstube mit mediterran inspirierter Küche, den Forellenhof mit frischem Fisch, den mystischen historischen Morlokhof, ein Hotel-Schlaraffia mit einem sensationellen Frühstück sowie erstklassigen Menüs und Buffets für die Gäste mit Halbpension.

Für uns gehört das Bareiss längst zum kulinarischen Weltkulturerbe. Der Wahlspruch des Hausherrn Hermann Bareiss „Lieber mehr essen als zu wenig trinken“ wird auch von den

Gästen gelebt.



Kaminstube



Spa

Das Bareiss ist ein Dorf für sich, mit herrlicher Liegewiese, Innen- und Außen-Pool mit Meerwasser sowie Beauty-Farm. Sogar für die Kinder hat man allerliebste Häuschen gebaut, in denen sie den ganzen Tag betreut werden. Das 5-Sterne-Resort bietet 124 Zimmer und Suiten im Landhausstil oder traditionellem

Schwarzwaldlook. Die neuen Penthouse-Suiten sind moderner eingerichtet und bieten einen Panoramablick über die Wälder und Wiesen, in die sich Häuser einreihen. Alles wirkt wie eine seelenruhige Landschaft aus einer Spielzeugeisenbahn.



Außenpool

Wenn man sich die Hotel-Bar in seinem behaglichen Schwarzwaldbarock anschaut, so mag man kaum glauben, wie viel sich in letzter Zeit getan hat. Gleich nebenan findet man die neue stilvolle Smokers Lounge. Very british. Eichenparkett, handgenähte Ledersessel, dunkelrote Wände und ein alter Kamin geben dem Raum Charakter. 40 Zigarrenformate aus Kuba, der Dominikanischen Republik und Nicaragua sowie 65 Single Malts und 25 verschiedene Rumsorten stehen parat.



Hotel-Bar

In der Hotel-Bar selbst, die ganz rauchfrei ist, gibt eine sehr gute Auswahl an Weinen und Cocktails, aber manch schöne Entdeckung macht man im Bereich der Tradition. Der Obstler aus Äpfeln und Birnen von der Schwarzwaldbrennerei Christian Zimmermann ist von einer Klarheit und Aromatik, die begeistert.



Liegewiese mit Teich

Das Bareiss ist ein Luxus-Hideaway, das auf Pomp und Prahlerei verzichtet. Luxus ohne Esprit und Herzlichkeit hat keinen Charakter. Charakter war schon immer hier zu Hause und konnte sich weiterentwickeln. Nächstes Jahr feiert die Hotel-Legende ihr 75jähriges Bestehen. In einem solch beruhigend wirkenden Resort wird Entspannung leicht gemacht. Die Wechselwirkung zwischen Service und Gästen ist bemerkenswert, sehr viel Manierlichkeit auf beiden Seiten. Auffällig: In keinem der Restaurants oder auch beim Frühstück hört man Handys klingen. Die Gäste blicken nicht einmal darauf oder scrollen nervös herum. In Baiersbronn ticken die Kuckucksuhren anders.

Ludwig Fienhold



Dr. Zimmermann
Schwarzwälder

Obstler



Aus Äpfel
und Birnen

40% vol.

1,01

Schwarzwald-Brennerei

Dr. Klaus E. Zimmermann e.K.
72270 Mitteltal / Schwarzwald
Telefon 0 74 42 / 8 12 03

Fotos: Barbara Fienhold, Hotel Bareiss