

Albführer Bote



Hauszeitschrift des Hofgut Albführen • Ausgabe Oktober 2023 • www.albfuehren.de



DAS HOFGUT ALBFÜHREN

Eine Welt für sich - eine Welt für Geniesser



- RESTAURANT
- TAGUNGEN & SEMINARE
- 4* HOTEL
- BANKETTE & FEIERN

EDITORIAL



Liebe Mitglieder des Country Club, verehrte Gäste,

wenn der Winter naht und die Tage auf Albführen kürzer werden, steht immer ein ganz besonderer Termin ins Haus: die Planung des kommenden Veranstaltungsjahres, wobei wir gern an die vergangenen Anlässe zurückdenken.

Für 2024 haben wir wieder ein buntes neues Programm kreiert, das Sie verehrte Leser, regelmäßig nach Albführen locken soll.

Unseren neuen Mitarbeitern wünsche ich einen guten Start in der neuen beruflichen Herausforderung und viel Freude auf dem Hofgut.

Nun wünsche ich Ihnen viel Freude beim Lesen des Boten sowie eine wunderbare Herbstzeit.

Wir freuen uns, wenn wir Sie auf unserem Albführer Weihnachtsmarkt begrüßen dürfen.

Ihr Kai Huttrop-Hage
Geschäftsführer

Inhalt

Inhaltsverzeichnis	3
Editorial	3
Neue Gesichter	4
Rückblick Vanille Degustation vom 22. September 2023	5
Weihnachtsmarkt Albführen	6
Impressionen von 2023	8
Albführer Fondue-Plausch	10
Quitten-Rezept	11
Albführen Country Classic	12
Aktuelles	14
Impressionen der Fohlenschau	16
Regio Classic Dressur	17
Herausragende Leistungen von Steve Guerdat und dem Schweizer Team	18
Portrait Steve Guerdats Albführer Pferde	20
Vorschau unserer Anlässe	22
Wie lebt es sich in Albführen	23
Vielseitige Ausbildungen in Albführen	24
Der Country Club stellt sich vor	26
Croquet Club	28
Weihnachtliches Bastelvergnügen	29

NEUE GESICHTER IN ALBFÜHREN



REZEPTION

Romy Stäger ist seit 15. Juni im Rezeptionsteam und gebürtige Schweizerin. Sie ist eigentlich schon Rentnerin, will aber lieber noch etwas arbeiten und in ihrer Freizeit ist sie viel mit ihrem Hund unterwegs.

Claudia Henninger unterstützt seit 01. Juli ebenfalls die Rezeption von Hotel & Restaurant in Teilzeit.

SERVICE

Salvatore Gulli bereichert das Serviceteam seit 01. September mit seiner fröhlichen, italienischen Art.

Ebenfalls im Service hat **Claudia Hornung** Anfang Juli begonnen, sie übernimmt vor allem den Frühstücksservice und sorgt für einen guten Start in den Tag.

HOUSEKEEPING

Johanna Schorn hat am 01. August angefangen in Teilzeit unser Housekeeping zu unterstützen.

GESTÜT

Sarah Detzel, Pferdewirtin mit Schwerpunkt "Haltung & Service" verstärkt seit dem 01. September das Gestütsteam und wird sich künftig im Schwerpunkt um die Hengsthaltung und die Sportpferde Albführens kümmern.

AUSZUBILDENDE

Anna-Sophia Krassnig ist eine unserer neuen Auszubildenden und kommt gebürtig aus Österreich. Nachdem sie bereits



eine dreijährige Ausbildung zur Pferdewirtin mit Schwerpunkt "Haltung & Service" in Aachen erfolgreich abgeschlossen hat,

macht sie nun hier auf Albführen noch eine einjährige Ausbildung im Schwerpunkt "klassische Reitausbildung" als Ergänzung. Nach Albführen kam sie mit ihrer Stute Weekend mit der sie selbst auch in ihrer Freizeit auf A-Springen geht und auch die Abschlussprüfung absolvieren möchte. Durch ihre Mutter, welche selber Reiterin ist, ist sie schon von klein auf mit Pferden aufgewachsen.

Ronja Klotz macht eine 2-jährige Ausbildung zur Pferdewirtin mit der Fachrichtung "klassische Reitausbildung". Sie kommt ebenfalls gebürtig aus Österreich und hat zwei eigene Pferde Rocky und Acimo.



RÜCKBLICK VANILLE DEGUSTA- TION VOM 22. SEPTEMBER 2023



Zum ersten Mal fand zusammen mit Stephan Stemming, Gründer der ersten Vanille Manufaktur der Schweiz, gelernter Koch und ehemaliges Teammitglied der Schweizer Koch- Nationalmannschaft und unserem Chefkoch Heiko Bergner ein 5-Gang Vanille Degustationsmenü inkl. Aperostatt.

Der Abend wurde durch Stephan Stemmingers Fachwissen durch die Welt der Vanille und vielen köstlichen Kreationen durch unser Küchenteam begleitet und kam sehr gut bei den Gästen an.



DAS VANILLE- MENÜ

Gerste | Eigelb | Speck
Kartoffelschaum | fermentiertes
geraffeltes Vanille Eigelb
* * *

Lauwarmer Saibling | Knusper
Limette Kresse | Radieschen
Vanillesauce Belugalinsen
Granatapfel | Cashew Nüsse
* * *

Vanille Perlhuhn Brust Sous
Vie gegart Pastinakenpüree
Zwergtomaten
* * *

16 Stunden Niedergearter
Kalbsschulterspitz | Portweinjus
Schmorgemüse
Süsskartoffel | Vanille
Lauchzwiebeln
* * *

Vanille Blätterteig Mille feulle
Vanillecreme
Vanillemascarpone



Im Sommer 2021 gründete Stephan Stemming die erste Vanille- Manufaktur der Schweiz in Schlieren ZH. Die Manufaktur importiert Vanilleschoten aus Indonesien und Madagaskar und stellt verschiedene handgefertig-



te Produkte her. Die Qualität der Schoten wird durch Laborberichte bestätigt, die einen hohen Vanillin-Gehalt von 2,63 % aufweisen, den höchsten in der Schweiz gemessenen Wert. Durch enge Zusammenarbeit mit den Vanille Bauern kann die Manufaktur beste Qualität anbieten.

10. ALBFÜHRER WEIHNACHTSMARKT - 2023



**Samstag, 25. November &
Sonntag, 26. November 2023**
Uhrzeit: von 10:00 bis 20:00 Uhr

Ganz traditionell stimmt uns der bereits 10. Albführer Weihnachtsmarkt auf die bevorstehende Weihnachtszeit ein.

Erleben Sie unseren kleinen aber feinen Weihnachtsmarkt in mitten des Hofgutes. Schlendern Sie entlang der Marktstände mit regionalen Produkten und geniessen Sie das zauberhafte Ambiente! Schon aus der Ferne hört man

das gleichmässige Hufgetrappel der zwei prächtigen Schimmel vor der Kutsche, die klingenden Glöckchen der Schafe, untermalt von stimmungsvoller Weihnachtsmusik sowie das Knistern und Knacken des lodernen Feuers auf dem Marktplatz. Der Duft von leckerem Glühwein, heissen Maroni und frisch gebackenen Waffeln liegt in der Luft.

Fröhliches Kinderlachen dringt hier und da durch, aber auch ein brummendes tiefes „Seid ihr alle schön brav gewesen?“ vom Ni-

kolaus ist zu hören. In unserem grossen Hofsaal werden eifrig die farbenfrohesten Lebkuchen verziert, während man weihnachtlichen Märchen aus alter Zeit lauschen und sich bei einem leckeren Stück Kuchen mit heissem Kaffee oder Tee wärmen kann.

Besuchen Sie uns auf dem Albführer Weihnachtsmarkt und geniessen Sie besinnliche Stunden mit Freunden und Familie.

Wir freuen uns auf Sie!



10. ALBFÜHRER WEIHNACHTSMARKT - 2023



IMPRESSIONEN DES JAHRES 2023



IMPRESSIONEN DES JAHRES 2023



GENUSSVOLLE WINTERZEIT MIT DEM ALBFÜHRER FONDUEPLAUSCH



Von November bis Januar wird unser gemütliches Stübli zum Schauplatz köstlicher Gaumenfreuden. Treten Sie ein und lassen Sie sich von unserem Fondue verwöhnen.

Erleben Sie den Genuss eines Käsefondues.

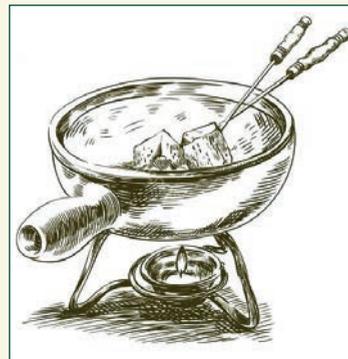
Für wahre Käseliebhaber bieten wir auch das Käsefondue à discrétion an, verfeinert mit Marder Kirschwasser. Serviert mit duftendem Bauernbrot, zarten

Gschwellti (Kartoffeln) und aromatischem Essiggemüse, bietet dieses Erlebnis eine vielfältige Geschmackspalette.

Planen Sie eine Weihnachtsfeier oder haben Sie einen besonderen Anlass, den Sie gebührend feiern möchten? Unsere Fondue-Variationen stehen auch für solche Events zur Verfügung. Verleihen Sie Ihrer Feier eine einzigartige Note, indem Sie Ihre Gäste mit unserem winterlichen Fondue verwöhnen.



Wir heissen Sie herzlich willkommen, um unvergessliche Momente bei unserem Fondue-Plausch zu erleben, der Gaumenfreuden und Geselligkeit miteinander verbindet.



Reservieren Sie gerne telefonisch unter +49 (0) 7742 9296 0 oder per Mail an hofgut@alb fuehren.de.



ALBFÜHRER QUITTEN REZEPT



Zubereitung von Albführer Quitten:

Zutaten:

2 Stk. Quitten
350 g Zucker
Saft von ca. einer Zitrone
5 Nelken
Schlagsahne Sahne / Nüsse (nach Belieben)

Portionen: 4

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Die Quitten werden gewaschen, halbiert und der Kern herausgelöst.

Anschliessend wird die harte Schale abgezogen und die Quittenhälften werden mit der Breitseite nach oben nebeneinander in einen breiten flachen Topf gesetzt.

Alle Kerne mit in den Topf geben, um die schöne Farbe zu erhalten. Den Saft einer Zitrone über die

Quitte geben. Anschliessend wird reichlich Zucker über die Quitten gegeben und ein paar Gewürznelken hinzugefügt. Der Topf wird verschlossen und bei hoher Hitze zum Kochen gebracht.

Danach die Temperatur senken und die Quitten im eigenen Saft gar dünsten. Je nach Quittensorte kann das unterschiedlich lang dauern. Kurz vor dem Ende der Garzeit kommt, wenn man den Geschmack mag, noch etwas Zimtpulver über die Früchte. Wenn die Quittenhälften ganz weich sind, wird der Topf zum Auskühlen beiseitegestellt.

Dann hat sich auch ein dicker dunkler Sirup gebildet. Nach dem Erkalten können die Quitten serviert werden.

Sie kommen auf einen Teller oder in eine Portionsschale. Obenauf kommt ein Klecks Schlagsahne, Mascarpone, je nach Geschmack ausserdem gemahlene Walnüsse, Haselnüsse oder Schokostreusel.



ALBFÜHREN COUNTRY CLASSICS 2024



Bei unserem internationalen Springturnier im nächsten Sommer (Datum wird noch bekannt gegeben) gibt es wieder verschiedenste Springprüfungen.

Neben den sportlichen Highlights dürfen Sie sich auf Livemusik und Shopping freuen.

Während der Turniertage:

- Gastronomiezelt direkt am Turnierplatz
- Logen-Bereich mit Delikatessen der Albführer Küche
- Livemusik und Unterhaltung



ALBFÜHREN COUNTRY CLASSICS 2024



Das Special Olympics Team besuchte uns

Wir freuen uns ganz besonders, für die Special Olympics Delegation aus Liechtenstein, die Mitte Juni bei uns auf dem Hofgut Albführen zu Gast war - sie konnten in Berlin sieben Medaillen gewinnen.

Und ganz besonders freuen wir uns mit Fiona Pfeiffer, die 15-jährige Reiterin gewinnt nach Bronze in der Dressur auch Gold im Klassischen Reiten.

Klettgaulauf

Insgesamt gingen beim diesjährigen Klettgaulauf des TV Erzingen 1905 e.V. 522 Läuferinnen und Läufer an den Start.

Wir waren nicht nur wieder als Sponsor, sondern auch mit 5 Läuferinnen und Läufer aus Albführen dabei.

Schnellster war unser Stallmeister Marcel Vlad mit 27:05 Minuten – herzlichen Glückwunsch!



Der erste Albführer Croquet Vollmondplausch

Eine lustige und motivierte Croquetgruppe traf sich zum ersten Mal zum Albführer Croquet Vollmondplausch «Blue Moon» am Donnerstag, den 31. August 2023. Treffpunkt war um 18.00 Uhr auf der Spielwiese mit zeitnahe Beginn. Nach dem freudigen Einspielen wurde ein Plauschtunier angekündigt und dies wurde mit Freude von allen begrüßt. Es gab spannende Spiele und bei einem Turnier gibt man sich doch noch etwas mehr Mühe und holt das Beste aus sich heraus. Alle hatten grossen Spass, ca. 19.30 Uhr gin-



gen alle gemeinsam Essen und die Albführer Küche verwöhnte die Gruppe mit einem köstlichen Abendessen.

Nach dem Essen wurde es langsam dunkel, leider wollte sich der Vollmond einfach nicht so zeigen wie gewünscht. Dank Peter Jehle und Albführen waren die Spieler bestens mit Lichtstrahler ausgerüstet, sodass das Plauschtunier mit vollem Enthusiasmus fortgesetzt werden konnten. Es war eine sehr schöne Stimmung, das Wetter war gut und die Temperaturen mild. Nach erfolgreichem Spielende gingen alle glücklich und zufrieden (wie schon immer Piggeldy und Frederick sagten) nach Hause. Auch der Vollmond zeigte sich um 00.15 Uhr in seiner vollen Schönheit.

(Herzlichen Dank an Eliana Rebmann-Müller, die uns die Infor-

mationen zur Verfügung gestellt hat!)

Besuch des Förderverein Sozialstation Klettgau-Rheintal

Zum ersten Mal seit den Corona-Beschränkungen hat der Förderverein Sozialstation Klettgau-Rheintal wieder zu seinem Kaffeekränzchen für die Senioren auf dem Hofgut Albführen eingeladen.

Herr Huttrop-Hage begrüßte 45 Gäste der Tagespflege und 20 Betreuer und Fahrer. Wir stellten das Clubhaus, den Service sowie den Kaffee zur Verfügung, die Mitglieder des Fördervereins hatten den Kuchentisch mit vielen Torten ausgestattet.

Auch die Gemütlichkeit kam dabei nicht zu kurz, so sangen die Senioren aus ihren Liederbüchern von "Bajazzo" über



"Sierra Madre" bis hin zu alten deutschen Heimatliedern viel Bekanntes. Bei vielen kamen auch die Erinnerungen an die Vergangenheit wieder und zauberten ein Lächeln auf ihr Gesicht.

Neubepflanzung Teich

Rund um den Teich wurden neue Bäume gepflanzt sowie Seerosen in Teich gesetzt. Gepflanzt wurden eine Trauerweide und sieben Sumpfeichen. Auch sonst wird der Hof im Frühjahr wieder in den buntesten Farben blühen.



IMPRESSIONEN DER FOHLENSCHAU



IMPRESSIONEN ALBFÜHREN REGIO CLASSICS DRESSUR 2023



HERAUSRAGENDE LEISTUNGEN VON STEVE GUERDAT UND DEM SCHWEIZER TEAM!



Zum ersten Mal seit 21 Jahren hat das Schweizer Team den begehrten Nationenpreis des CHIO Aachen gewonnen.

Steve Guerdat, Niklaus Schurtenberger, Edouard Schmitz und Martin Fuchs, Equipechef Michl Sorg & Cheftrainer Thomas Fuchs haben mit ihren herausragenden Leistungen ihre Konkurrenten in den Schatten gestellt. Besonders bemerkenswert sind die zwei makellosen Runden von Steve Guerdat und Martin Fuchs.

Mit nur vier Punkten sicherten sie sich den Sieg, während Grossbritannien und Belgien mit je acht Punkten auf den Plätzen folgten.

Wir möchten unsere Freude und unseren Stolz mit dem gesamten Team teilen. Ihr habt die Schweiz mit eurer herausragenden Leistung auf der internationalen Bühne repräsentiert und uns allen unvergessliche Momente beschert. Ebenso gewannen sie den Nationenpreis des CSIO 5* in Dublin! Zum ersten Mal seit 40 Jahren

gewann die Schweiz in Dublin die Aga-Khan-Trophäe und damit die sechste und letzte Etappe der europäischen Division der FEI-Nationenpreis-Serie.

Nach ihren Triumphen in St. Gallen, Aachen und Falsterbo dominierte die Schweiz das Geschehen mit einem makellosen Ergebnis. Steve und Martin Fuchs blieben beide fehlerfrei, Bryan Balsiger 4 und 0, Edouard Schmitz musste im zweiten Durchgang nicht mehr starten (0+NP).



STEVE GUERDAT IST EUROPAMEISTER



Am Sonntag im Grand Prix zog sich Steve zurück, nachdem Venard beim Verlassen der Kombination einen Fehler begangen hatte.

Steve Guerdat ist Europameister der Springreiter! Wir gratulieren ganz herzlich!

In einem Finale, das an Spannung kaum zu überbieten war, bestätigten Steve Guerdat und Dynamix de Belhême, die erstmals an einem Championat mit dabei waren, was für ein fantas-

tisches Paar sie sind. Sie sind die Europameister 2023! Nicht einen einzigen Hindernisfehler mussten sich die 10-jährige Stute und der Jurassier während dem gesamten Championat in Mailand (ITA) anschreiben lassen. Eine Leistung, die sonst niemandem gelang. So dankte Steve Guerdat mit emotionalen Worten denn auch zuallererst der schönen Braunen: «Ich habe immer an Dynamix geglaubt und heute hat sie bewiesen, wie aussergewöhnlich sie ist. So ruhig sie im Alltag

ist, so kämpferisch ist sie im Parcours. Ich hoffe, wir werden noch viel gemeinsam erleben.»

Der Equipenchef Michel Sorg bringt diese unvergleichliche Partnerschaft auf den Punkt: «Wenn ein fantastischer Reiter auf ein fantastisches Pferd trifft, dann bedeutet das den Europameistertitel. Steve trainiert Dynamix seit sie 6-jährig ist und hat sie sorgfältig auf höhere Aufgaben vorbereitet. Seine Geduld hat sich ausgezahlt – und genau das zeichnet Steve Guerdat als unvergleichlichen Pferdemenschen aus.»

Steve Guerdat, der bereits Olympiagold (London 2012) und Weltmeisterschaftsbronze (Tryon 2018) gewonnen hat, betont die Bedeutung, die diese europäische Goldmedaille für ihn hat: «Championate haben für mich einen ganz besonderen Stellenwert. Mit der Mannschaft konnte ich schon vier Medaillen an Europameisterschaften gewinnen (Gold 2009, Silber 2005, Bronze 2003 und 2017, AdR), nun hat es endlich auch im Einzel geklappt.»

PORTRAIT STEVE GUERDATS ALBFÜHRER PFERDE



Iashin Sitte
Geb. 2014
Rasse SBS
Wallach
Grösster Erfolg: 2. Platz GP4*

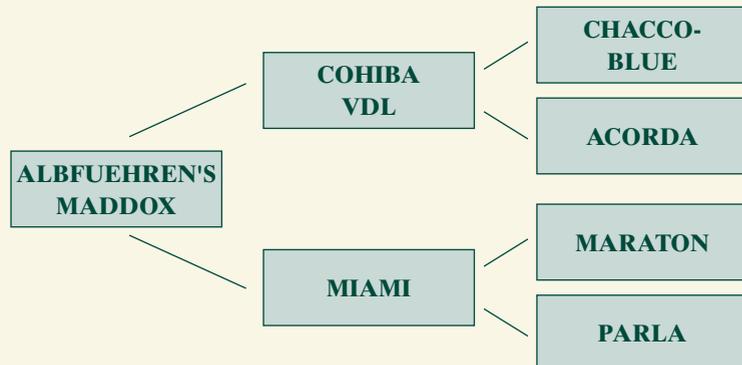
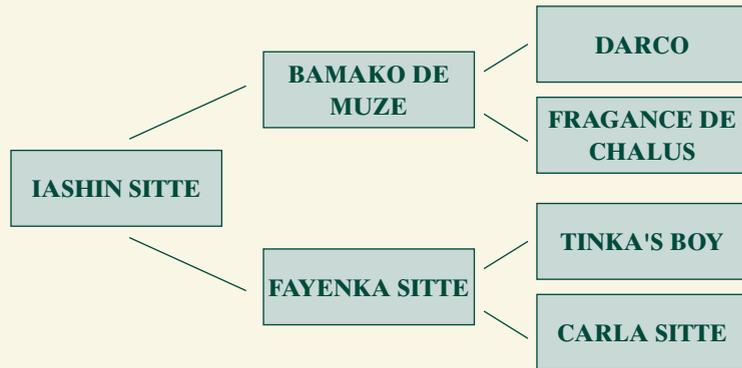


Albführen's Maddox
Geb. 2011
Rasse Sweden
Wallach
Grösster Erfolg: 1. Platz GP5*

Schon seit 2014 dürfen wir mit dem Schweizer Olympiasieger Steve Guerdat zusammenarbeiten. Er stellt Albführer Pferde auf internationalen Springturnieren weltweit vor, wodurch das Hofgut im Spitzensport bestens vertreten

ist. 2015 gewann er mit Albführen's Paille de la Roque das FEI World Cup Final in Las Vegas. Im Moment reitet er die Pferde Iashin Sitte und Maddox und ist mit ihnen im intentionalen Springsport sehr erfolgreich.

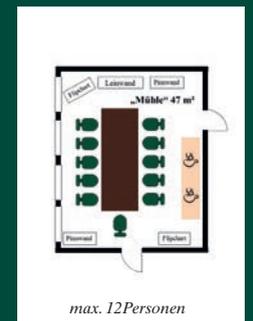
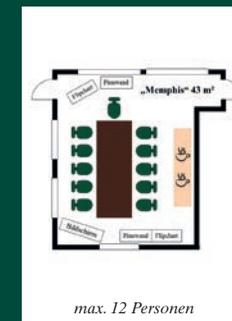
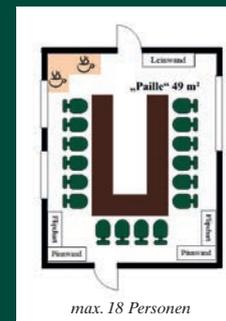
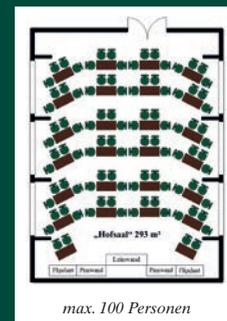
STAMMBÄUME



KONFERENZ, TAGUNG UND SEMINAR



Vier Seminarräume mit moderner Technik stehen unseren anspruchsvollen Seminargästen zur Verfügung:



Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage oder in unserer Seminarmappe.

VORSCHAU UNSERER ANLÄSSE



Fabulous Four –

A capella mit Wine & Dine

Samstag, 18. November 2023, 18.00 Uhr

»Fabulous Four« mit Ihrem aktuellem Programm »Gestern. Heute. Morgen«

Sie bezeichnen sich selbst als a-cappella Cover Band weshalb ein großer Teil ihres Repertoires aus Songs besteht, die man eigentlich aus dem Rock-, Pop-, und Jazz-Genre kennt. Dabei folgen Sie nicht unbedingt dem klassischen a-cappella Stil sondern erzeugen einen ganz eigenen Sound. **An den sonnenverwöhnten Südwesthängen des Hohentwils, auf 560 Metern über dem**

Meeresspiegel, liegt die höchste Weinlage Deutschlands - der Elisabethenberg.

Seit 1928 kultiviert Familie Vollmayer in dieser Lage mit Hingabe und Leidenschaft charakterstarke Weine unter ökologischen Richtlinien. Sie haben die Möglichkeit etwas über die Geschichte des Elisabethenbergs und die Arbeit der Vollmayer's zu erfahren. Selbstverständlich werden Sie auch in den Genuss ihrer Weine kommen und dürfen sich auf eine Verkostung freuen.

Preis pro Person 124,- € inklusive Apero, Abendessen und musikalischer Unterhaltung

Märchenhaftes Dinner

Samstag, 09. Dezember 2023, 18.00 Uhr

In der kalten Jahreszeit erstrahlt unser idyllisches Hofgut alljährlich im wunderschönen Lichterglanz und stimmt uns auf die Weihnachtszeit ein. Winterzeit ist Märchenzeit.



Lassen Sie sich verzaubern von einer uralten und doch erstaunlich zeitgemässen Kunst und geniessen Sie ein exquisites Dinner.

Preis pro Person 75,- € inklusive Apero, Abendessen und Märchenerzähler

Die Menüs finden Sie hier:



WIE LEBT ES SICH IN ALBFÜHREN



Das Hofgut Albführen ist für manche unserer Mitarbeitenden mehr als nur ein Arbeitsplatz – es ist für einige von ihnen ebenso ein Zuhause. Ob in den Familienwohnungen und Wohngemeinschaften direkt auf dem Hof oder in den zwei Mitarbeiterhäusern im Dorf, Albführen bietet momentan insgesamt über 30 Menschen ein Zuhause, sprich fast jeder zweite Mitarbeiter wohnt auch hier.

Mitten auf dem Hof gibt es drei lebendige Wohngemeinschaften, eine davon beherbergt unsere Auszubildenden zu Pferdewirtinnen. Wie es sich anfühlt, sowohl Seite an Seite zu arbeiten als auch gemeinsam zu leben, erzählen uns unsere Azubinen, die bereits seit ihrem Ausbildungsbeginn in einer dieser WG's leben.

Sie erzählen, dass sie sich anfangs alle fremd waren, doch dank des gemeinsamen Lebensraums wurden sie rasch zu engen Vertrauten und haben sich miteinander angefreundet. Diese Verbundenheit zeigt sich nicht nur im alltäglichen Wohnen, sondern zieht sich auch



in die Arbeitsatmosphäre ein, wo ein gemeinsames Miteinander genauso wichtig ist.

Besonders für jene Azubis, die von weit herkommen und zum ersten Mal eigenständig leben, ist diese Gemeinschaft eine wertvolle Unterstützung.

Der Weg zur Arbeit könnte nicht bequemer sein: Kaum aus der Tür heraus, ist man bereits an seinem Arbeitsplatz angekommen. Und das bedeutet natürlich mehr wertvolle Schlafzeit! ;)

Auch die Mitarbeiter im Dorf haben einen ähnlich kurzen Weg. Mit dem Auto sind es gerade einmal fünf Minuten bis zum Hof. Aber die Strecke bietet sich auch hervorragend für einen morgentlichen Spaziergang an, denn sie führt durch malerische Wälder

und Wiesen. Ein perfekter Start in den Tag ist somit garantiert.

Die Mitarbeiterhäuser sind von einem liebevoll angelegten Garten mit Obstbäumen, gemütlichen Sitzplätzen und duftenden Blumen umgeben. Die Natur kann ebenso optimal vom Balkon aus genossen werden, der zu jeder Wohnung dazugehört. Insgesamt stehen 23 Wohnungen zur Verfügung, variierend von ein bis vier Zimmern.

Um noch mehr Raum und Möglichkeiten für unsere Mitarbeiter zu schaffen, wurde das neuere Mitarbeiterhaus vor 4 Jahren erbaut. So schaffen wir, nicht nur erschwinglichen, sondern auch erholsamen Wohnraum für unser wertvolles Team.

VIELSEITIGE AUSBILDUNGEN IN ALBFÜHREN



Das Hofgut Albführen bietet eine breite Palette an Ausbildungsberufen an. Wir bilden in der Gastronomie, in der Eventbranche, im Gestüt und in der Land- und Forstwirtschaft aus. Ein zentrales Anliegen für uns, ist es, die Auszubildenden auf ihrem Weg durch die Lehrzeit zu begleiten und ihnen die nötigen Kenntnisse und Fertigkeiten zu vermitteln.

Eine unserer Ausbilderinnen und Pferdewirtschaftsmeisterin, Laura Schulze, gibt Einblicke in die Ausbildungsinhalte für angehende Pferdewirte. Zu den Ausbildungsinhalten gehören je nach Schwerpunkt unter anderem die vielseitige klassische Ausbildung von Pferd und Reiter, die tiergerechte Pferdehaltung und Pferdefütterung, die Tiergesundheit, sowie betriebswirtschaftliche Zusammenhänge und die Kommunikation mit Kunden.

Bei uns haben alle Auszubildenden die Möglichkeit, täglich zu reiten. Doch noch wichtiger ist es, sich um die Pferde zu kümmern und sicherzustellen, dass sie sich



stets in bester Gesundheit befinden.

Doch worin unterscheiden sich die Bereiche Haltung und Service von der klassischen Reitausbildung? In der klassischen Reitausbildung legen wir besonderen Wert auf die umfassende klassische Ausbildung von Pferd und Reiter und die Möglichkeit der Vorstellung der erlangten Kenntnisse auf Leistungsprüfungen. Unsere Auszubildenden haben die einzigartige Möglichkeit, un-

ter Anleitung erfahrener Ausbilder, unsere Nachwuchspferde auszubilden und das Pferd an seine zukünftigen Aufgaben als Reitpferd heranzuführen. Beim Anreiten von Jungpferden ist es besonders wichtig, korrekte Anweisungen zu geben, damit das Pferd die richtigen Fähigkeiten entwickeln kann. Zudem verstehen die Auszubildenden dann besser, wie die Fähigkeiten den Pferden beigebracht wurden, und können die korrekte Reitweise besser nachvollziehen. Im Be-

VIELSEITIGE AUSBILDUNGEN IN ALBFÜHREN



reich Haltung und Service liegt der Schwerpunkt hingegen auf individueller Pferdefütterung, Stall- und Weidemanagement, Preiskalkulation und kundenorientierter Beratung. Hier ist ein gewisses Organisationstalent erforderlich, um alle anfallenden Tätigkeiten optimal zu managen.

Ein völlig anderer aber dennoch genauso spannender und abwechslungsreicher Ausbildungsberuf ist der der Hotel- und Restaurantfachleute. Diese Ausbildungen eröffnen die Türen zu einer faszinierenden Welt, in der Gastfreundschaft und Service im Mittelpunkt stehen. Auch hier ist die Vielseitigkeit ein besonderer Pluspunkt. Als angehende

Hotel- und Restaurantfachleute werden unsere Auszubildenden in verschiedene Bereiche eingeführt. Vom Empfang über die Gästezimmer bis hin zum gastronomischen Service werden von uns verschiedenste Fähigkeiten vermittelt. Unsere Auszubildenden haben die Möglichkeit, unse-



re Gäste zu verwöhnen und ihre Erwartungen zu übertreffen. Die Gastgewerbebranche bietet vielfältige Karrieremöglichkeiten. Nach der Ausbildung hat man die Chance in eine leitende Position aufsteigen, in der Eventplanung tätig werden oder sogar ein eigenes Restaurant zu eröffnen. Unsere Ausbildungen legen die Grundsteine für eine erfolgreiche und erfüllende berufliche Laufbahn.

Wer noch auf der Suche nach einer spannenden und herausfordernden beruflichen Laufbahn ist, sollte definitiv eine gastronomische Ausbildung in Erwägung ziehen, diesen aufregenden Weg zu erkunden.

DER COUNTRY CLUB STELLT SICH VOR



Die Leidenschaft für Pferde, die Liebe zur Natur und die Freude an gepflegter Gastlichkeit. All das verbindet die Mitglieder unseres exklusiven Country Clubs Albführen.

Seit Jahren schon wird dieser besondere Rahmen genutzt, um Einander zu treffen und an den zahlreichen Events teilzunehmen. Von unterhaltsam bis infor-

mativ, von köstlich bis genussvoll reichen die Veranstaltungen, die jedes Mal ein grosses Publikum locken und auch das Interesse neuer Clubmitglieder wecken.

Eine Veranstaltung interessiert Sie ganz besonders? Sie sind aber noch kein Clubmitglied? Gerne steht Ihnen unsere Rezeption bei Fragen zum Aufnahmeverfahren und für weitere Auskünfte zur Verfügung.

Alle Informationen zum Country Club Albführen finden Sie auch auf unserer Homepage www.albfuehren.de.

Zur Anmeldung:



DER COUNTRY CLUB STELLT SICH VOR



Vorteile für Mitglieder

- Regelmässige Hofgut-News per E-Mail
- 10 % Rabatt auf den Menüpreis bei besonderen Anlässen
- 20 % Rabatt auf die Übernachtungspreise im Hotel
- Eine Mitgliedschaft im Croquet Club Albführen
- Monatsrechnungen für sämtliche Konsumation.

Heiko Bergner übernimmt von nun an die Leitung des Country Clubs.

„Man muss die Lebensmittel mit Respekt behandeln, ihnen Zeit geben zu garen.“ (Heiko Bergner)

Heiko Bergner hat in der Vergangenheit sehr viel Erfahrungen als Chef de Cuisine sammeln können. 2008 übernahm er zusammen mit seiner Frau das Hotel Krone in Malek. Davor gehörte



Ihnen das Restaurant Storchen in Waldkirch, hier konnten sie sich bereits einen sehr guten Namen in der Region schaffen. Regionale Gerichte und internationale Spezialitäten, basierend auf stets frischen und saisonal abgestimmten Produkten vom heimischen

Markt, (frei von Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen) werden vom Chef de Cuisine Heiko Bergner sorgfältig ausgesucht, verarbeitet und für Sie zubereitet.



CROQUET CLUB



*I*m Herzen unseres Country-clubs findet sich ein verstecktes Juwel: unser Croquetclub, ein Ort, der nicht nur für seine sportlichen Qualitäten, sondern auch für seine Geselligkeit bekannt ist. Der Croquetplatz bietet einen atemberaubenden Ausblick über sattgrüne Koppeln und malerische Wälder.

Doch nicht nur Clubmitglieder, sondern jeder, der sich für das Spiel interessiert, ist herzlich

eingeladen, daran teilzunehmen. Der Sommer bringt eine Fülle von Aktivitäten mit sich, angefangen bei entspannten Spielnachmittagen bis hin zu lehrreichen Trainerstunden. Der Höhepunkt ist zweifellos das alljährliche Croquetturnier, bei dem Spielerinnen und Spieler ihre Fähigkeiten unter Beweis stellen und um den Sieg kämpfen können.

Und so funktioniert das Spiel: Zwei oder vier Spieler greifen

zu Schlägern, um Kugeln durch Tore zu befördern und Punkte zu sammeln. Ein standardmässiges Spielfeld erstreckt sich über 32 x 25,5 Meter und beinhaltet sechs Tore sowie einen Mittelpunkt, der die Reihenfolge der Kugeln angibt.

Der Kerngedanke des Spiels besteht darin, dass zwei rivalisierende Parteien versuchen, ihre Kugeln mit guter Strategie und Taktik durch die Tore zu lenken und dabei so viele Punkte wie möglich zu sammeln. Jedes durchquerte Tor ergibt einen Punkt. Der Spieler oder das Team, das zuerst sieben Punkte erreicht, oder eine andere vorher vereinbarte Punktzahl, geht als Sieger hervor.

Beim Croquet geht es aber nicht nur darum, wer die meisten Tore erzielt, sondern auch darum, die Freude am Zusammensein zu teilen und wertvolle Momente miteinander zu erleben. Egal ob während des Spiels oder aber auf der Sitzfläche direkt neben dem Croquetplatz und in unserem Restaurant – die Gemeinschaft steht stets im Vordergrund.



EIN WEIHNACHTLICHES BASTELVERGNÜGEN



*S*obald sich die ersten Schneeflocken zeigen, wird Albführen zu einem kleinen verschneiten Wunderland. Inmitten der wunderbar verschneiten Wälder und Wiesen zeigt sich Albführen in seiner vollen Pracht und der Schnee glitzert wie kleine Kristalle. Ein prächtig geschmückter Weihnachtsbaum steht auf dem Hof, und die Vorfreude auf unseren Weihnachtsmarkt liegt in der Luft.

Möchten Sie sich ein Stück dieser Weihnachtsmagie nach Hause holen? Dann haben wir nachfolgend eine besondere Bastelanleitung, um ihr eigenes Albführer Häuschen zu gestalten.



Materialien, die Sie benötigen:

- Schere
- Klebstoff
- Elektrisches Teelicht (optional)
- Cutter (optional)

Schritt-für-Schritt Anleitung:

Schritt 1:

Schneiden Sie sorgfältig entlang den durchgezogenen Linien aus, um die Umrisse des Häuschens zu erhalten.

Schritt 2:

Falten Sie entlang der gestrichelten Linien, um das Häuschen zu formen. Achten Sie darauf, dass die Klebeflächen nach innen zeigen.

Schritt 3:

Tragen Sie Klebstoff auf die Klebeflächen auf und kleben das Häuschen zusammen. Halten Sie es einige Sekunden lang fest, damit der Klebstoff gut haftet.

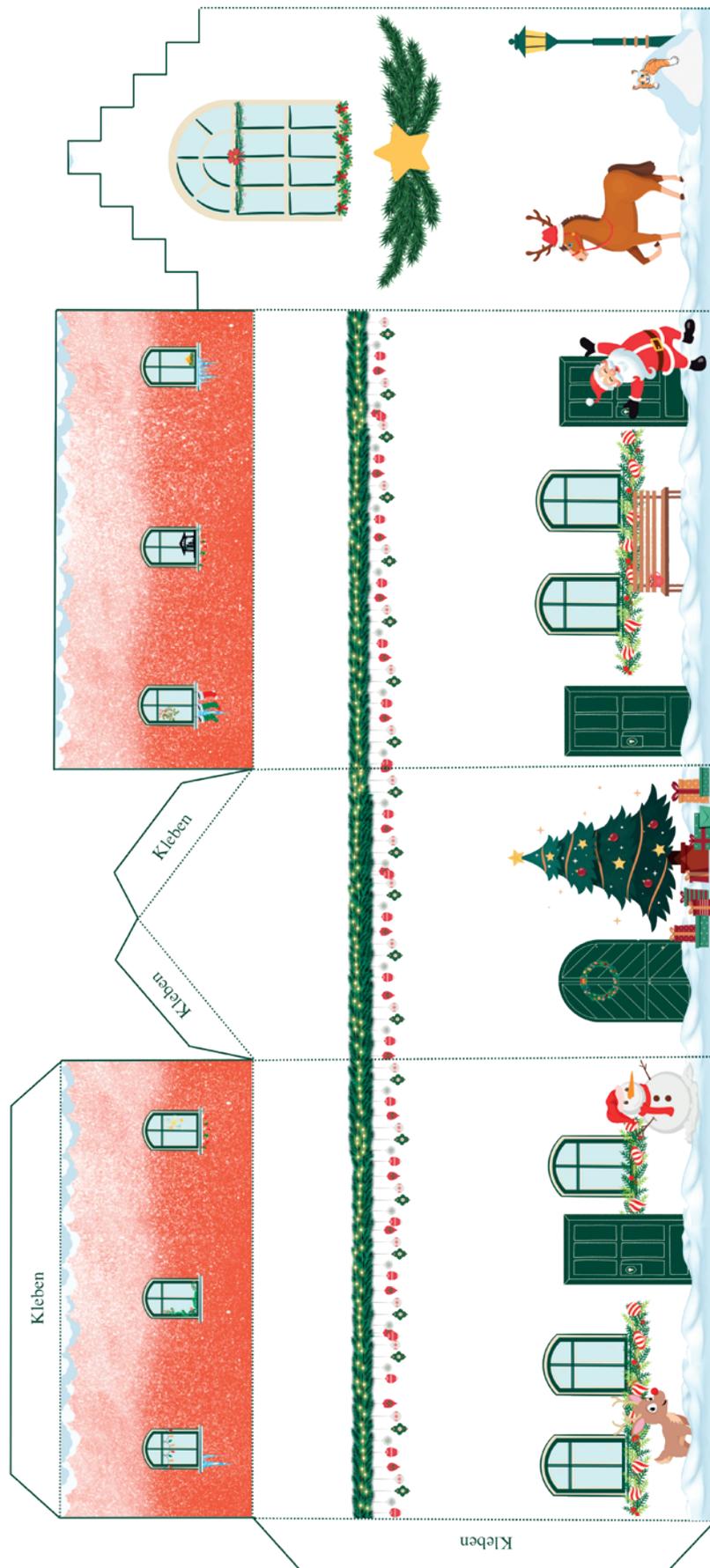
Schritt 4 (optional):

Möchten Sie eine extra Portion Weihnachtszauber?



Verwenden Sie einen Cutter, um die kleinen Fensterchen auszuschnitten. Hier können Sie gerne ein elektrisches Teelicht hineinstellen und bewundern, wie das Albführen Häuschen leuchtet.

Lassen Sie uns gemeinsam die Weihnachtsvorfreude verbreiten und ein kleines Stück Albführen in unser Zuhause bringen. Viel Spass beim Basteln!



Ein freundliches
"Hallo"

MITARBEITER/IN
FÜR EMPFANG UND REZEPTION

WIR SUCHEN DICH! (m/w/d)

DU WILLST ...

- ... eine überdurchschnittliche und pünktliche Bezahlung?
- ... einen 13. Monatslohn?
- ... einen sicheren Arbeitsplatz?
- ... auf Wunsch Mitarbeiteressen an 5 Tagen / Woche?
- ... 2x im Monat Mitarbeiterfrühstück?
- ... ein familiäres Arbeitsklima und eine schnelle Integration in das Team?
- ... Arbeitskleidung sowie deren Reinigung?
- ... eine moderne und preiswerte Betriebswohnung?
- ... After-Work-Partys?
- ... an Deinem Geburtstag frei?



DANN BEWIRB DICH JETZT!

Hofgut Albführen GmbH
70802 Dettighofen

Telefon: +49 (0)7742 92 96 0
E-Mail: jobs@albfuehren.de
www.albfuehren.de





Seien Sie unsere Gäste!

Hofgut Albführen GmbH
D-79802 Dettighofen
Tel. +49 (0)7742 92 96 0



hofgut@albfuehren.de
www.albfuehren.de
Fax +49 (0)7742 92 96 149