

GENUSSMAGAZIN | N°4 | 2022

PASSION

WILLKOMMEN IN DER FAMILIE

HUIMAT- LIEBE

Erleben Sie das Allgäu
auf unseren Touren
direkt ab Hanusel Hof.



HUIMAT- GSCHMÄCKER

So schmeckt das Allgäu:
unsere neuen Köstlich-
keiten zum Mitnehmen.



Inhalt

- 4 Unser magisches Allgäu • 8 Markus' flüssiges Gold • 12 Oma im Kochduell
18 Kennen Sie GoGa? • 21 Neues im Lädlele • 22 Traditionell fescht
24 Auf Tour vor die Tür • 30 Nachhaltigkeit – Landschaftspflege • 32 Heimat-Gschmäcker
36 Dei Heimat – unsere Zimmer und Suiten • 40 Arrangements 2021/2022



Griß Gott, liebe Gäste!

„Schwer ist leicht was“, hören wir öfters und Optimismus ist fast aus der Mode gekommen. Aber wir halten ihn hoch und spüren eine Zuversicht, die uns froh gestimmt in die Zukunft blicken lässt. Weil wir merken, dass wir mit unserem Hanusel Hof den richtigen Pfad eingeschlagen haben: Wir sind klein, direkt, persönlich und führen unser Hotel mit unserem Familiensinn. (Deshalb heißt bei uns der Chef auch nicht CEO, sondern Papa). Und auch wenn wir gerne was schaffen und uns jedes Jahr bemühen, Ihnen eine noch schönere Urlaubsheimat zu bieten – wir bleiben, wie wir sind. Eine Gemeinschaft, die ihre Kraft aus dem familiären Zusammenhalt

bezieht. Alles, was wir gemeinsam auf die Beine stellen, ist für Sie, liebe Gäste. Sie sollen sich „Willkommen in der Familie“ fühlen. Ankommen. Alles Belastende hinter sich lassen. Wir haben hier in Hellengerst das große Glück, dass dies ganz einfach funktioniert: Schauen Sie nur früh morgens auf die sonnenbeschiedene Bergkette der Allgäuer Alpen. Und beobachten Sie, wie ein Schmetterling im Zick-Zack über unsere Wildblumenwiesen flattert oder wie die ersten Schneeflocken durch die Luft tanzen ... Genau, das sind die kleinen Dinge. Wer sie bemerkt, hat es einfacher mit dem Optimismus. Wir freuen uns, wenn Ihnen das bei uns gelingt.

Ihre Familie Rainalter

Mit Alois, Gerti, Wolfram, Frank, Markus, Nicole, Katja, Kilian, Lorenzo, Luis, Vincent und Romy.





Unser MAGISCHES Allgäu

Wir Allgäuer sind auf Höhe der Zeit

Daran besteht kein Zweifel. Doch wenn Sie den Hanusel Hof besuchen und uns Allgäuer und Allgäuerinnen kennenlernen, dann begegnen Sie immer wieder Dingen, die aufgeklärten Städtern eventuell merkwürdig erscheinen: Unerklärliches zwischen Himmel und Erde, das hier zum Leben dazugehört. Gehen Sie mit uns auf eine kleine Reise in ein typisches Stück Allgäuer Heimat.

GLAUBE UND EINE SPUR ABERGLAUBE
BEI UNS IN HELLENGERST



**Über
Glaube,
magische Orte,
Gesundbeter
und Naturkräfte
reden wir heute
mit Senior
Alois und Frank
Rainalter –
zwei absoluten
Realisten.**

Ob das für unser Thema die falschen Gesprächspartner sind? Im Gegenteil, gerade hier zeigt sich, dass du im Allgäu auf dem Boden der Tatsachen stehen und trotzdem glauben kannst, dass es mehr gibt zwischen Himmel und Erde, als du denkst.

IHR SEID GERADE VOR EUREM BILDSTOCK. WAS HAT ES DAMIT AUF SICH?

Alois / Den Bildstock am Hanusel Hof haben Gerti und ich aus Dankbarkeit darüber gebaut, dass Frank vor 27 Jahren einen schweren Absturz auf der Jagd überlebt hat.

Frank / Als ich am Hauchenberg in sehr steilem Gelände einer Gams gefolgt bin, stürzte ich über 30 m in die Tiefe. Haarscharf entging ich einer Querschnittslähmung und mir ist bis heute jeden Tag bewusst, wie viel Glück ich hatte.

Alois / Als das passiert ist, bin ich Tage danach an die Absturzstelle gegangen. Der „Palast“, so nennt sich das Areal am Hauchenberg, ist ein eigenartiger Ort. Wenn ich da hinkomme, dann friert es mich regelrecht. Dort, wo Frank abgestürzt ist, gelangt kein Mensch sonst hin, das ist unwegsames Gelände. Ich gehe die Stelle ab und ent-

decke ein Stück Eisen, das aus dem Boden schaut. Ich habe es rausgezogen – es war ein altes Eisenkreuz. Dieses Kreuz haben wir in unserem Bildstock verbaut.

KENNT IHR DIE SAGE VON DER PALASTFRAU AUF DEM HAUCHENBERG?

Frank / Ja, ich kenne die schon: Oben soll mal ein Palast gestanden haben, den zwei Schwestern bewohnten. Die eine tat der anderen Unrecht und war dazu verdammt, auf dem Hauchenberg zu geistern. Sie soll die Menschen vom Weg abgebracht haben. Auch ein schwarzer Pudel erschien immer wieder, der die Vorbeikommenden in der Nähe des Palastes zu einem Kreuz begleitet hat. Natürlich kannst du jetzt mit Fantasie Parallelen zu mir ziehen. Aber ich glaube, der Palast ist einfach ein Kraftort, der sich zur Legendenbildung anbietet.

IHR GLAUBT ALSO DOCH EIN BISSCHEN DARAN, DASS ES ÜBERSINNLICHES GIBT?

Alois / Nein, ich eigentlich nicht – aber trotzdem hilft's manchmal. Ich selbst habe auch schon einen Gesundbeter angerufen, weil wir damals auf dem Hof ein unlösbares Problem hatten: Plötzlich gingen abends unsere Kühe nicht mehr in den Stall, sie drehten vor der Stalltür um – und wir mussten doch melken! Wir wussten nicht weiter. Nach

mehreren Tagen fragte ich einen hier bekannten Gesundbeter. Er hat mir vorhergesagt, dass am nächsten Morgen jemand auf dem Hof einen sehr schmerzenden Fuß haben werde. Derjenige solle nicht mehr den Stall betreten. Tatsächlich, so war alles! Wir hielten dann diese Person vom Stall fern – und die Kühe gingen wieder, ohne zu zögern, hinein.

**„Wer's glaubt,
wird selig, trifft
bei uns voll und
ganz zu.“**

Frank / Es gibt hier auch heute noch viele Menschen, die mit der Kraft ihres Glaubens heilen und kleine Wunder vollbringen können. Frag hier mal jemanden: Er oder sie kennt 100-prozentig eine oder einen, der Brandwunden heilt, Schmerzen stillt oder Warzen wegbetet. Gerade von den Warzen gibt es unzählige Erfolgsgeschichten. Hier vertraut der Gärtner ebenso auf die besondere Gabe unserer Gesundbeter wie der Wissenschaftler.

IST DAS JETZT GLAUBE ODER ABERGLAUBE?

Frank / Ich finde, das ist schwer zu unterscheiden. Es ist miteinander verwoben.

Und manchmal kommt noch was anderes dazu: Früher hat man wegen des Wissens um die Wirksamkeit von Heilkräutern Hexen verbrannt. Heute ist die Kräuterheilkunde anerkannt, auch von der Schulmedizin. Es geht auch um archaisches Wissen, wie die Natur funktioniert und welche Kräfte hier walten.

Alois / Wir achten zum Beispiel bei allem, was wir draußen machen, auf die Mondphasen.

Frank / Obwohl es nach wie vor noch keinen wissenschaftlichen Beweis dafür gibt, haben wir – und schon viele andere – über Generationen die Erfahrung gemacht, dass sich im Garten, auf den Feldern sowie beim Holz schlagen das bessere Ergebnis einstellt, wenn man sich nach dem Mond richtet.

Alois / Ja, ein Beispiel. Wir haben hier unsere Weiher ohne Folie angelegt im dafür günstigen Mondzeichen. Bei einem einzigen Weiher haben wir nicht darauf geachtet – und was passierte: Er war undicht.

Frank / Ist das jetzt Aberglaube? Oder altes Wissen? Für uns spielt das keine Rolle. Vielleicht ist daran typisch, dass wir uns nicht als Mittelpunkt der Welt sehen. Wir wissen, dass höhere Kräfte wirken – das ist charakteristisch für uns und das ganze Allgäu!



Markus' *FLÜSSIGES* *Gold*

VON WERT UND WIRKUNG
DES EIGENEN HONIGS

WERT- *voller,* ALS WIR *denken*

*Markus Rainalter
pflegt zehn eigene
Bienenstöcke am
Bienenhaus über
der Bahn 1 des
Golfplatzes.*

*Seine Bienen sammeln
meistens 300 bis 500 kg
Honig pro Jahr und
versüßen damit unser
Frühstücksbuffet.*

HONIG KANN NOCH VIEL MEHR,
ALS GUT SCHMECKEN.

Wussten Sie schon, dass im Honig an die 200 Inhaltsstoffe enthalten sind? Mineralstoffe und Spurenelemente, Enzyme, Aminosäuren und Vitamine – alles zusammen ein Wirkstoffkomplex, der zum einen auf einem Butterbrot gut mundet. Zum anderen wird Honig in der Naturheilkunde eingesetzt. Und dies schon seit der Antike: Bereits um 400 vor Christus lehrte Hippokrates, dass Honig fiebersenkend und leistungssteigernd ist. So sollte das flüssige Gold Gold bringen: Bei den antiken Olympischen Spielen bekamen die Athleten vor dem Wettkampf Honig verabreicht, damit sie erfolgreicher waren. Auch heute noch ist Honig als Hausmittel beliebt. Ihm wird eine entzündungshemmende, antibiotische und antiallergische Wirkung nachgesagt. Außerdem soll Honig das Immunsystem sowie das Herz-Kreislauf-System stärken.

HONIG BEI HUSTENREIZ ODER
HALSKRATZEN

Die Tasse warme Milch mit Honig, wer kennt sie nicht seit der Kindheit? Zwar bekämpft der Honig nach allgemeiner medizinischer Meinung nicht die Ursache der Schmerzen. Aber er sorgt dafür, dass sich ein wunder, trockener Hals für kurze Zeit erheblich angenehmer anfühlt. Honig regt nämlich den Speichelfluss an, besonders wenn man ihn mit heißer Milch trinkt.

HONIG FÜR DIE
WUNDHEILUNG

Seit Ende 2006 gibt es in Deutschland speziellen, antibakteriellen medizinischen Honig und Wundgels auf Honigbasis. In verschiedenen wissenschaftlichen Untersuchungen und Studien wurde nachgewiesen, dass Honig ein breites antibakterielles Spektrum und gleichzeitig günstige Auswirkungen auf das Wundgewebe hat. Außerdem wurden mit medizinisch aufbereitetem Honig Behandlungserfolge bei Wunden mit multiresistenten Keimen erreicht.

*„Was die Bienen
produzieren, kann
man nicht hoch
genug schätzen.“*

NOCH MEHR WERTVOLLES
AUS DEM BIENENSTOCK

Kennen Sie Propolis? Das ist ein von Bienen produziertes Harz, das sie zum Kitten von Fugen im Stock einsetzen und sie vor Pilzen und Bakterien schützt. Auch wenn es noch nicht wissenschaftlich bewiesen ist, wird Propolis gesundheitsfördernde Wirkung nachgesagt. „Wir haben immer eine Propolis-Tinktur aus der Apotheke da. Das ist unser Hausmittel, wenn der Hals kratzt“, erzählt Katja Rainalter. „Aber Vorsicht: Reagiert man allergisch auf Bienen, sollte man das nicht einnehmen.“



Sum mm..

NEUES AUS
MARKUS' BIENENHAUS

Immer ein Glas eigenen Honig am Frühstücksbuffet – so sehr wir das lieben, selbstverständlich ist es nicht. In diesem Jahr gibt's zum Beispiel keine eigene Hellengerster „Honigernte“. Nicht dass Markus' Bienen faul wären – sie hatten im Frühling 2021 einfach zu wenig Blütenpollen im Angebot. Während der Löwenzahnblüte regnete es durchgehend und auch wenn wir unsere Flächen, die nicht anderweitig genutzt werden, nur ein bis zwei Mal pro Jahr mähen und die Blüten- und Gräservielfalt stehen lassen, war das für unsere Bienen zu wenig. Doch es gibt gute Nachrichten: Erstens geht es den Bienenstöcken durch Markus' Zufütterung gut. Und zweitens können wir Ihnen trotzdem regionalen Honig auftischen: mit den Gläsern unseres befreundeten Wanderimkers Adalbert Mayr aus Maierhöfen.



Oma im KOCH- DUELL

GERTI RAINALTER UND
KÜCHENCHEF MARCUS ANDRÉ JANZEN
KOCHEN FÜR DIE ENKEL

Küchenchef Marcus André Janzen hat hohen Besuch in seiner Küche:

Seniorchefin Gerti Rainalter!

Anlass:
KOCHDUELL.

Jury:
DIE HÄRTESTE DER WELT –
DIE ENKEL ROMY, LUIS UND
LORENZO.

Gerti und Marcus haben sich beide ein Gericht vorgenommen, mit dem sie punkten wollen. Doch Oma Gerti weiß natürlich am besten, was den Enkeln schmeckt: Pfannkuchen! Marcus geht ein höheres Risiko mit einem raffinierten Wildgericht: ein Hirschrücken mit Kürbiscreme, Kürbiswaffeln, Maronen im Karamell, Mokka-Maronenstaub, Urkarotten und eingelegten Kapstachelbeeren.

WER KOCHT BESSER?

Der Küchenchef schätzt seine Erfolgchancen nicht sehr hoch ein: „Gerti ist für mich eine fast unschlagbare Gegnerin.“ Und recht hat er, sorgt sie doch seit Jahrzehnten dafür, dass ihre Familie nicht nur satt, sondern

auch glücklich ist. „Früher“, erzählt sie, „habe ich für Alois und die Buben natürlich jeden Tag gekocht. Es gab einfache Gerichte ohne Schnickschnack – aber immer Suppe, Hauptspeise, Salat und Nachtisch.“ Wenn man sieht, wie Frank, Markus und Wolfram heute zu echten Mannsbildern und Feinschmeckern geworden sind, weiß man, woher das kommt. Gerti kocht heute immer noch regelmäßig – am liebsten Einfaches wie Apfelkompott, die Mehlspeise Ziegernudeln oder eine Brätknödelsuppe. Auf Neudeutsch heißt das „Soulfood“: Einfache Gerichte, die mit Liebe gekocht sind und Erinnerungen an früher wecken. Genau diese Emotion versucht Marcus, mit seinem ausgeklügelten Wildrezept und einem Feuerwerk an kochtechnischer Kreativität zu schlagen.

STARTSCHUSS ZUM DUELL

Ab in die Küche! Gertis Devise lautet: Es muss schmecken und schnell gehen. Während Marcus bereits seit ein paar Stunden in der Küche zaubert, kommt Gerti kurz vor dem Mittag dazu, bringt die eigene Marmelade mit, rührt den Teig und backt die Pfannkuchen aus. Ein paar frische Erdbeeren drauf, fertig! Marcus richtet seinen Hirschrücken kunstvoll an, ein wunderbarer Teller und echte Konkurrenz! Finden das auch Romy, Luis und Lorenzo? Die Drei haben bereits am Jurypult – dem Familientisch im Hanusel Hof – Platz genommen und testen ...

Das Jury-Urteil:

Romy / Es hat mir super geschmeckt. Das von Oma war noch besser, aber sag's dem Marcus bloß nicht, sonst ist er noch traurig!

Luis / Ich fand beide sehr lecker. Da man die Gerichte gar nicht vergleichen kann, ist schwierig zu sagen, welches besser ist.

Lorenzo / Auch mir haben beide sehr gut geschmeckt, ich persönlich fand die Pfannkuchen von Oma am besten.

Luis / Ja, Omas Hausmannskost ist unschlagbar!

Romy / Oma kann einfach super kochen, vor allem Pfannkuchen. Manchmal vergisst sie allerdings den Backofen auszuschalten, da ist das Essen dann gut gebräunt.

Lorenzo / Ich finde auch: Oma ist die beste Köchin, die ich kenne! Schnell, einfach und sehr gut. Das kann niemand so wie sie. Wobei ich auch gern bei Marcus esse. Das Restaurant ist ein gemütlicher Ort, ich verbringe gerne die Zeit dort.

Romy / Mhm ... jaaaaa klar! Da kann man sich tolle Sachen bestellen ... aber da muss ich still sitzen und das schaffe ich nicht immer.

Ergebnis:

*Oma ist außer Konkurrenz!
Und Marcus der beste Küchenchef
aller Zeiten.*



Unsere Fachjury:

*„And the winner is: Omaaaa!
Und natürlich auch Marcus.
Der kocht anders - aber auch
sooo gut!“*

GERTIS PFANNKUCHEN

WENN ES
MAL SCHNELL
GEHEN
MUSS

VON GERTI RAINALTER



ZUTATEN (für 2 Personen):

160 g Mehl, 3 Eier (Größe M),
Prise Salz, Milch dazu, bis der
Teig flüssig ist.

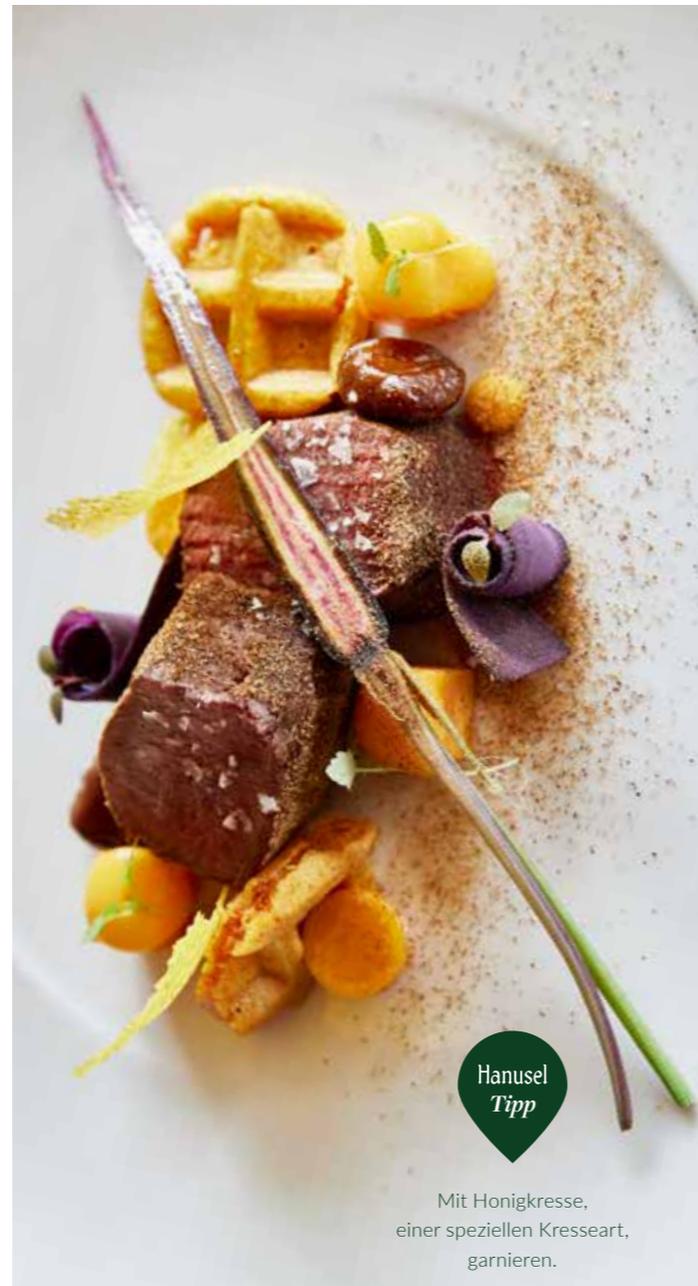
ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten gut verrühren,
damit keine Klümpchen ent-
stehen. Die Pfannkuchen nun in
einer heißen Pfanne mit Butter
ausbacken. Den fertigen Pfann-
kuchen auf einen Teller geben
und mit Johannisbeer-Marme-
lade bestreichen. Oder einfach
mit der Lieblingsmarmelade.
Zum Schluss kann der Pfann-
kuchen nach Lust und Laune
dekoriert werden, z.B. mit
Puderzucker und frischen
Früchten.

HIRSCHRÜCKEN

MIT KÜRBISCREME, KÜRBISWAFFELN,
MARONEN IM KARAMELL UND
MOKKA-MARONENSTAUB, URKAROTTEN
UND EINGELEGTEN KAPSTACHELBEEREN

VON MARCUS ANDRÉ JANZEN



Hanusel
Tipp

Mit Honigkresse,
einer speziellen Kresseart,
garnieren.

ZUTATEN (für 4 Personen):

HIRSCHRÜCKEN

1 Hirschrücken ca. 600 g,
200 ml Wildjus, 1 Stange Zimt,
1 Stk Sternanis, 1 Stk Nelke,
3 – 4 Wacholderbeeren

KÜRBISCREME

600 g Muskatkürbis, 50 g But-
ter, 50 ml Apfelsaft, 1 kleines
Stück Ingwer, 1 TL Crème
fraîche, Salz, Chiliflocken,
Muskat, Spritzer Limettensaft,
Prise Curry, Zucker, Prise Zimt

KÜRBISWAFFELN

100 g Butter zimmerwarm,
1 Ei zimmerwarm, 100 g Dinkel-
mehl, 1 TL Backpulver, 150 g
Kürbispüree (Hokkaido), 100 ml
Allgäuer Milch, Prise Kardamom,
Curry, Salz, Pfeffer, Muskat

URKAROTTEN

4 Urkarotten, 1 Mini-Urkarotte,
Butter, Salz, Zucker

EINGELEGTE

KAPSTACHELBEEREN
400 g Kapstachelbeeren
(Physalis), ½ Vanilleschote,
125 ml Weißwein, 125 ml
Läuterzucker, 3 Stk Nelken,
1 Stk Sternanis, ¼ Zimtstange

KARAMELLMARONEN

120 g Maronen, 90 g Zucker,
20 g Butter, 100 ml Sahne,
Prise Salz, optional Vanille oder
Rum

MOKKA-MARONENSTAUB

5 Stk Espressobohnen,
50 g Maronen, Abrieb von einer
¼ Orange, Zimt, Sternanis,
Kardamom, Vanille

ZUBEREITUNG:

HIRSCHRÜCKEN

Hirschrücken von Sehnen be-
freien und in Portionen schnei-
den. Danach mit wärmenden
Gewürzen (Zimt, Sternanis,
Nelke, Wacholder) und etwas
Jus in einen Vakuumbutel ge-
ben. Im Sous Vide-Becken auf
58 °C ca. 40 Min. garen.

Aus dem Beutel nehmen, salzen
und von jeder Seite kräftig in
etwas Öl anbraten. Danach für
ca. 3 bis 5 Minuten auf einem
Küchentuch ruhen lassen, in
Medaillons schneiden und mit
dem zuvor hergestellten Mokka-
Maronenstaub (mit Hilfe eines
feinen Siebs) bepudern.

KÜRBISCREME

Den Muskatkürbis von der
Schale und den Kernen befreien
und in kleine Würfel schneiden.
Alle Zutaten in einen Vakuumb-
beutel geben und bei 95 °C ca.
30 Min. im Wasserbad garen.
Danach den Ingwer heraus-
nehmen und in einer Küchen-
maschine mit Crème fraîche zu
einer glatten Masse pürieren.

KÜRBISWAFFELN

Die temperierte Butter mit dem
Ei schaumig schlagen. Nun das
Kürbispüree hinzufügen und mit
den restlichen Zutaten zu einem
glatten Teig verrühren. Je nach-
dem wie viel Wasser das Kürbis-
püree hatte, etwas mehr Mehl
dazu geben. Danach die Masse
abschmecken, goldbraune Waf-
feln im Waffeleisen ausbacken
und ggf. danach ausstechen.

URKAROTTEN

Karotten schälen und längs in
feine Streifen schneiden. Kurz in
Salzwasser blanchieren und mit
etwas Butter, Salz und Zucker
anbraten. Danach aufrollen. Die
Mini-Urkarotte waschen, schälen
und kurz blanchieren. Mit etwas
Butter, Salz, Muskat, Zucker an-
braten.

KAPSTACHELBEEREN

Ein Weckglas sterilisieren, die
Beeren schälen und mit einer
Nadel einstechen. Weißwein
mit Läuterzucker, Vanilleschote
und den Gewürzen aufkochen.
Alles in das Glas geben und mit
dem heißen Fond auffüllen. Die
Gläser sofort verschließen und
auf den Kopf stellen. Mindest-
ens eine Woche ziehen lassen.

KARAMELLMARONEN

Zucker in einen Topf geben
und unter Rühren auf geringer
Hitze schmelzen, bis er anfängt
zu bräunen. Dann sofort die
Butter dazu und mit der Sahne
ablöschen. Abschließend die
Maronen dazugeben und von
der Herdplatte nehmen.

MOKKA-MARONENSTAUB

Die Maronen in einer Pfanne
mit den Espressobohnen ohne
Öl anrösten. Die Gewürze und
Orangenzesten dazugeben
und alles bei 90 °C ca. 6 Std.
im Ofen trocknen. Auskühlen
lassen und in einem Mixer oder
in der Mulinette zu Staub zer-
kleinern. Alle fertigen Einzelteile
auf einem Teller schön anrich-
ten. Am Schluss den Mokka-
Maronenstaub mit einem feinen
Sieb auf der Speise verteilen.



Kennen Sie GOGGA?

NEU IM HANUSEL HOF:
YOGA FÜR GOLFERINNEN
UND GOLFER

KENNEN SIE GOGA?

„Yoga bereichert alle, ob jung oder alt, ambitionierter Golfer oder Hobbyspieler, Mann oder Frau“, erklärt Steffen Schild, Inhaber der ProGolfAcademy. Steffen ist PGA Professional, Lizenztrainer für Leistungssport und Yoga-Lehrer. Warum Yoga für Golferinnen und Golfer ein idealer Ausgleich ist, erklärt uns Steffen in 5 Antworten.

GOLF UND YOGA – WIE PASST DAS ZUSAMMEN?

Steffen / Der Körper hat etwa 600 Muskeln, davon werden beim Golfschwung ca. 500 benötigt. Zusätzlich werden Sehnen, Bänder und die Gelenke stark beansprucht. Vorbeugend sollte man sich vor jeder Trainingseinheit aufwärmen und zur Regeneration nach der Einheit dehnen. Hier kommt Yoga ins Spiel. Beim Yoga wird der gesamte Körper beansprucht und auf jegliche Belastung vorbereitet. Die Dehnfähigkeit wird durch Übungen „Asanas“ verbessert. Ein elastischer Muskel ist schneller und arbeitet effektiver. Verkrampfungen und Verspannungen wird ebenfalls vorgebeugt.

IST YOGA FÜR ALLE GUT?

Steffen / Ja. Wir passen sämtliche Übungen auf den „Yogi“ an und finden gemeinsam den optimalen Belastungsgrad. Alter, Anatomie, Einschränkungen und Fitness werden dabei selbstverständlich berücksichtigt. Und ja, Yoga ist auch für alle mit Vorurteilen geeignet. Probieren Sie es einfach aus!

SPÜRT MAN GLEICH EINEN EFFEKT?

Steffen / Ja, meistens werden die Übungen am Anfang als unangenehm, ziehend, manchmal auch schwierig empfunden. Jedoch spürt man schon nach der ersten Einheit eine Verbesserung in der Beweglichkeit und im Wohlbefinden. Von Mal zu Mal werden die Beschwerden im Bewegungsapparat weniger und man kann mehr Golfrunden ohne nennenswerte Beschwerden spielen.

WIE LÄUFT EIN YOGAKURS AB?

Steffen / Im Gruppentraining lernen wir uns zu Beginn kennen und erfragen eventuelle Verletzungen oder Einschränkungen bzw. den Yoga-Kennntnisstand. Jede Einheit ist in eine Aufwärm-, Haupt- und Entspannungsphase unterteilt. Morgens sind die Einheiten eher aktivierend, abends eher entspannend und dehnend. Es gibt auch Personal-Training, hier ist der Kurs zu 100% individuell zugeschnitten.

WIRD MAN DURCH YOGA BESSER IM GOLF?

Steffen / Golf ist extrem komplex. Es ist eine Gesamtheit aus vielen Voraussetzungen und Prozessen. Eine dieser Voraussetzungen ist die körperliche. Durch Yoga wird man beweglicher, kräftiger, belastbarer, entspannter, körperbewusster u.v.m.; also kann man die Frage teilweise mit „ja“ beantworten.

GOGA

FÜR MEHR
BEWEGUNGS-
FREIHEIT

PROBIEREN SIE
YOGA
IM HANUSEL HOF

Mit besonderem Fokus
auf die am Golfschwung
beteiligte Muskulatur.

Wöchentliches
Golf-Yoga-Training:
April bis Oktober,
jeden Di und Do,
8.00 bis 9.00 Uhr,
ab 4 Personen

Anmeldung:
Hotelrezeption
Anmeldeschluss:
12.00 Uhr am Vortag

€ 19,- pro Person

HANUSEL
GOLF WOCHE

Eine Woche unbegrenztes
Greenfee, mit Caddybox +
Leihtrrolley. Und natürlich
Genuss und
Gastfreundschaft
inklusive.

7 Nächte ab € 1.372,-



2117 of Sweden
Roxtuna Hybrid Jacket
Damen | € 150,-



Ecco
Golfschuh Damen
€ 180,-



Ecco
Golfschuh Herren
€ 190,-

Hanusel
Tipp

Im Lädelle gibt's
auch eine feine Auswahl an
Wohn- und Deko-Ideen
zu entdecken!



IB Laursen
Steingutserie Mynte

Schönes NEUES

IN UNSEREM LÄDELE

Im Allgäu heißt ein Shop „Lädelle“. Trotzdem finden Sie hier nicht nur die kleinen Trends, sondern auch die großen!



Villeroy & Boch
kabellose LED-Tischleuchte
dimmbar | € 109,-



2117 of Sweden
Roxtuna Hybrid Jacket
Herren | € 150,-



MDC SPORT
Jacke: € 230,-
Hose: € 170,-

Traditionell FESCH

KATJA RAINALTER ÜBER
DIE ALLGÄUER TRACHT

Katja Rainalter gibt heute nicht nur Einblick in ihren Kleiderschrank und zeigt uns ihr Lieblingsdirndl – sie erzählt uns auch viel Wissenswertes übers Allgäuer Dirndl und geschichtsträchtige Lederhosen.

„In einem Dirndl sieht jede Frau noch schöner aus“,

ist sie überzeugt – und „für jeden besonderen Anlass bist du perfekt angezogen“. Das findet auch schon Tochter Romy, die zwar Kleider nicht so gerne mag, aber ein Dirndl geht immer! Romy bindet sich dann die Schleife ihrer Schürze in der Mitte – Katja als verheiratete Frau rechts. (Der Vollständigkeit halber: unverheiratete Frauen links, verwitwete hinten.)

MEHR ALS ALPIN-CHIC

Die Tracht ist in der Familie Rainalter ein stolzes Bekenntnis zur Tradition, zu Werten und vor allem zur Herkunft. Wenn Katjas Mann Markus seine Lederhose mit den typischen Hosenträgern anhat, weiß jeder: „Aha, ein Allgäuer!“ Das verateten die gestickten Edelweiße auf den Hosenträgern und auch die Länge der Lederhose, die kurz überm Knie endet. Obwohl es je nach Region auch wieder Unterschiede gibt. Der Oberstdorfer trägt zum Beispiel sehr kurze Lederhosen. Das kommt wohl daher, weil er früher zur Bewirtschaftung der Alpen hoch auf den Berg musste. Um hier beweglich zu bleiben, sagt man, waren die Hosen kürzer. Und

TRADITIONELL FESCH

zur Hindelanger Tracht gehört eine edle Samtweste, was sonst fürs Allgäu eher untypisch ist.

HARTES LEBEN, EINFACHE TRACHT

„Charakteristisch für unsere Tracht ist das Schlichte und Einfache. Die Allgäuer waren arm – und das spiegelt sich in der Tracht wider“, erklärt Katja. So glitzert am Allgäuer Dirndl kein Schmuck, sondern – wenn überhaupt – dann „Froschgoscherl“, kleine Blüten aus Stoff. Auch die Männer konnten sich keine verzierten oder schmuckbehangene Westen leisten, sondern einen einfachen „Strick-Kittel“ überm weißen Hemd.

Die Bestandteile der Trachten sind jedoch nicht in Stein gemeißelt – es gibt nirgends einen „Obertrachtenaufseher“. Und neben regionalen Unterschieden pflegt auch jede Familie ihre eigene Tradition. Katja beschreibt das so: „Das ist wie beim Kässpätzen-Rezept, das variiert auch von Familie zu Familie.“ Apropos Familientradition: Markus Rainalters Lederhose stammt vom Großonkel Hans und ist inzwischen 120 Jahre alt. Ob sie schon mal gewaschen wurde? Nein – Patina gehört dazu! Erst die Lebensspuren machen die Hose besonders. Diese so sehr, dass Markus sogar schon einmal dafür auf der Münchner Wiesn ein vierstelliger Betrag geboten wurde. „Aber er verkauft doch nicht die Hose vom Großonkel – und geht dann noch in der Unterhose nach Hause“, lacht Katja. Die Hose bleibt im Hause Rainalter – und die Freude an der Tracht sowieso!



„
*A guate Hos
isch so speziell
wie ihr Besitzer!*
“



Hanusel
Tipp

Wir geben Ihnen gerne
die Adressen der besten
Trachtenläden in der Region.





auf GEHT'S

LUST AUF
DIE TOUR
BEKOMMEN?

Auf Tour VOR DIE Tür

START: HANUSEL HOF.
ZIEL: DAS ALLGÄU ERLEBEN

BILGERI-SKITOUR ZUM SPECKBACH- WASSERFALL

Wer Schnee liebt, der ist in Hellengerst am richtigen Platz. Auch wenn in der näheren Umgebung nur noch ein Fleckerlteppich übrig geblieben ist, liegt auf dem Hochplateau rund um den Hanusel Hof hoher Schnee. Eine Augenweide.

Wenn du den Blick über die sanften Hügel um das Hotel schweifen lässt und die schneebedeckten Gipfel der Alpenkette erspähist, kommen Glücksgefühle auf. Weit und breit unberührte Natur. Nur die Fußabdrücke von Wald- und Wiesentieren zeichnen ein Muster in den weißen Teppich. Bis jetzt! Nun kommen Spuren der Bilgeri-Ski dazu, die Wolfram gerade frisch gewaxt hat. Die leichten Skier sind eine Mischung aus Langlauf- und Tourenski, haben in der Mitte des Belags einen schuppigen Abschnitt, so dass du sanfte Hügel locker bergauf gehen kannst. Trotzdem laufen sie bergab so gut, dass man ins Abfahrt-Feeling kommt. Auf geht's an den Speckbach-Wasserfall! Kaum

sind die Latten angeschnallt – mit normalen Trekkingschuhen an den Füßen – geht es direkt vor dem Hotel einen sanften Hügel hinauf. Wolfram erklärt die Tierspuren im Schnee: „Hier, da war ein Hase unterwegs. Und das da sind Fuchsspuren, die erkennst du daran, dass jeder Abdruck genau in einer Linie liegt.“

In gleichmäßigem Rhythmus läuft Wolfram durch den Pulverschnee. Manchmal bleibt er stehen, um die Ruhe und winterliche Stimmung in sich aufzusaugen. Oder um eine neue Tierspur zu entdecken. Wenn man genau hinschaut, sieht man ganz feine Abdrücke eines Mauswiesels, das auf Beutefang war, denn direkt daneben ist ein Mausloch. Im Winter gleicht dieses kleine Wiesel fast einem Hermelin, mit weißem Fell in perfekter Tarnung.

Auf dem Hügel angekommen, zeigt Wolfram zum alten Bahndamm: „Da runter bis zur kleinen Brücke können wir >>>

DIE NEUE HANUSEL HOF- TOURENKARTE

Gegenüber der Rezeption finden Sie jetzt eine Winter- oder Sommer-Wanderkarte mit dieser und neun weiteren Touren, die alle direkt vor der Hoteltür starten.

Und damit Sie nicht nur uns, sondern auch alle Wege gut finden, können Sie jede Tour über einen QR-Code direkt auf Ihrem Handy abrufen.





DIREKT ZU KARTE UND
TOURBESCHREIBUNG



es laufen lassen, einfach bisschen in die Knie gehen und das Gewicht etwas nach vorne bringen.“ Kurven sind nicht nötig, der halbtiefe Pulverschnee reguliert wie von selbst das Tempo. Die kleine Abfahrt macht Laune!

Nun geht es am alten Bahndamm entlang Richtung Weitnau. Das Isny-Bähnle fuhr hier von 1908 bis 1980 regelmäßig zwischen Isny und Kempten. Heute ist die stillgelegte Zugstrecke Rad-, Spazier-, Wander- und Bilgeriski-Weg! Nur nebenbei: Auf der Zugstrecke gab es eine Haltestelle Hellengerst, die als höchstgelegene Haltestelle im deutschen Bahnnetz zu historischer Berühmtheit gelangte.

Mit gleichmäßigem Schritt geht es weiter voran. Wolfram zeigt zum Speckbach, der links unseren Weg begleitet: „Bald kommen wir am Wasserfall vorbei, hier stand bis 1884 die alte Tobelmühle, eine Mahl- und Sägemühle.“ Im Sommer laden dort ein paar Bänke zu einer schattigen Rast ein – heute liegt alles unberührt im tiefen Schnee.

Und weil wir Idylle suchten, sollten wir auch Idylle bekommen: Schneeflocken fangen an, vom Himmel zu tänzeln. Federleicht schweben sie zu Boden. Mit einer eindrucksvollen Stimmung aus Sonne, Schneewolken und

Schneeflocken am Himmel geht Wolfram voran, bis wir nach links in den Wald abbiegen.

Ein schmaler, enger Weg führt einen Hang hinauf und wir stapfen durch den jungfräulichen Tiefschnee – doch nein, er ist nicht ganz unberührt: Auf einmal ist die Schneedecke übersät mit Spuren. „Rehe legen hier die Blätter von den Brombeerbüschen frei und genehmigen sich ein pflanzliches Mahl“, erklärt Wolfram. Kaum hat er es ausgesprochen, galoppieren vier Rehe durchs Gehölz. „Wir kommen gleich an eine Futterstelle, die Frank versorgt. Wir bewegen uns gerade mitten durch sein Revier.“

An einer Lichtung steht Franks Hochsitz, diesen lassen wir hinter uns und sind wieder oben am Plateau des Golfplatzes angekommen. Die Sonne zeigt sich noch einen Moment und wird dann in unserem Rücken von den Schneewolken verschluckt. In wenigen Minuten erreichen wir wieder den Hanusel Hof.

Die ersten Schritte ohne Ski sind noch etwas wackelig, aber jetzt wartet auf uns eine Tasse Tee – und der Zustand von vollkommener Zufriedenheit. Ein perfekter Nachmittag.

Wann gehen wir wieder auf Tour vor die Tür?

auch SCHÖN

WINTER-
WANDERN
IN HELLENGERST

SCHNEE-
SCHUHE
ANSCHNALLEN!



Neben den Bilgeri-Skiern bekommen Sie an der Rezeption auch Schneeschuhe gratis.

Die sanften Hügel um den Hanusel Hof eignen sich hervorragend für eine Schneeschuh-Tour durch die unberührte Winterlandschaft.

E-BIKE-TOUR ZUR
SIEDELALPE &
PFARRALPE

„Wenn Lorenzo und ich eine Bike-Tour starten, dann geht's uns ums Auspowern und ums Einkehren. Gmütschlich muss es scho au sei“, findet Wolfram, bevor er sich aufs E-Bike schwingt. Deshalb ist die Tour vom Hanusel Hof aus auf die Siedelalpe, Pfarralpe, Missen und über den Carl-Hirnbein-Weg zurück eine der Lieblingsstrecken der beiden. Zwei Alpen warten mit ihrem Allgäuer Vesper auf die Radler – und dazu gibt's noch ein Etappenziel ganz nach Geschmack: den Brauereigasthof Schöffler in Missen.

Es bestehen jedoch nicht nur gute Aussichten auf kulinarische Pausen, auch herrliche Ausblicke auf den großen Alpsee oder die Gipfel des Allgäuer Hauptkamms warten auf Wolfram und Lorenzo.

Nach dem Start am Hanusel Hof verläuft der Weg zum Warmwerden knapp drei Kilometer auf asphaltierter Straße Richtung Stoffelberg. Danach kommt der erste Anstieg über eine Schotterstraße bis auf knapp über 1.000 m.

Wer jetzt wie Vater und Sohn mit dem E-Bike unterwegs ist, freut sich über den Elektroantrieb. Nach zwei weiteren Anhöhen erreichen Wolfram und Lorenzo die Siedelalpe,

die einen herrlichen Blick auf Immenstadt sowie die dahinter liegenden Berge und Täler rund um den Mittag bietet.

Auf der Sonnenterrasse serviert Michl Jäckle mit seiner Familie herzhaft und liebevoll angeordnete Brotzeiten und selbst gebackenen Kuchen. „Perfekte Sportlernahrung!“, findet Lorenzo und bestellt sich einen Zwetschkuchen.

Nach kurzer Abfahrt wartet der Anstieg auf die Pfarralpe, dem höchsten Punkt der Tour. Die in der Mitte des 19. Jahrhundert gebaute Alpe liegt wunderschön auf einem Hügel. Auch hier gibt's wunderbare Vesperplatten und Kuchen.

Gut, dass es danach erst mal richtig bergab geht, nach Missen. Wer jetzt immer noch hungrig oder durstig ist, kehrt im Brauereigasthof Schöffler ein. Auf dem Heimweg fahren die beiden ein Stück auf dem Carl-Hirnbein-Weg, der nach dem Allgäuer Käse-Pionier benannt ist. Den Erlebnisweg säumen Infotafeln, Sinnespfade und vieles mehr. Kurz vor Hellengerst legen Wolfram und Lorenzo eine letzte wohltuende Pause am Speckbach Wasserfall ein: Eine Runde kneipen ist angesagt.

Nach der eiskalten Erfrischung fühlt man sich wie neu – wobei: nicht nur deswegen, die ganze Tour trägt dazu bei!

unter STROM

GEHT
GANZ EINFACH

E-BIKES ZUM
MIETEN
IN UNSEREM
LÄDELE

Wer das entspannte Radeln liebt und doch gerne mal eine größere Runde dreht – rauf auf's E-Bike!

Unsere E-Bikes eignen sich auch für alle, die den feinen unterstützenden Antrieb zum ersten Mal ausprobieren.

Gerne weist unser Team Sie vor Ihrer Tour ein.

1 E-Bike-Tag
€ 40,-



DIREKT ZU KARTE UND
TOURBESCHREIBUNG



Hanusel
Tipp

Eine Erfrischung am Speckbach-Wasserfall ist nur 10 Minuten vom Hanusel Hof entfernt!



LANDSCHAFTSPFLEGE

Flora & FAUNA erhalten

WIE WIR IM HANUSEL HOF AUF BIODIVERSITÄT ACHTEN

UNSER ENGAGEMENT IM BEREICH NACHHALTIGKEIT



Die Familie Rainalter pflegt rund 60 ha eigenes Land um den Hanusel Hof – im Einklang mit der Natur. „Das hat unsere Familie immer so gemacht, auch als unsere Eltern noch Landwirte waren“, erzählt Frank Rainalter. Inzwischen ist das überlieferte Wissen gepaart mit den neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen einer nachhaltigen Landschaftspflege. Das Ziel bleibt das Gleiche: die Schöpfung bewahren.

Alles bio

Noch bis 1971 führten Gerti und Alois Rainalter den Bauernhof Hanusel Hof und heute noch bewirtschaftet die Familie einen eigenen Wald und Grünland, auf dem das eigene Weiderind gras. Frank mäht die Wiesen um den Golfplatz nur zweimal im Jahr und verzichtet hier komplett auf Düngung. Dadurch wachsen mehr Gräser, Blumen und Kräuter. Die Artenvielfalt ist gut für Bienen und Insekten und bietet bestes Futter für die Rinder, die dann in der Hanusel Küche verwertet werden – nach dem alten neuen Grundsatz von Nose to Tail, d.h. vom Kopf bis Schwanz wird alles verwendet.

Wald der Vielfalt

Auch beim Wald bemühen sich die Rainalters um Biodiversität. Wenn Wälder betriebswirtschaftlich geführt werden, dann sollen hohe Erträge durch schnell wachsende Monokulturen erzielt werden. Hier in Hellengerst gilt ein anderes Prinzip. Sogenanntes Totholz bleibt stehen und vielfältige Baumarten halten die Waldkultur natürlich gesund. „Das was wächst, wächst!“, beschreibt Frank den eigenen Plenterwald (ein Wald mit verschiedenen Altersklassen). „Das ist zwar schwieriger zu bewirtschaften, aber es entsteht ein natürlicher Wald mit Ahorn, Buche, Weißtanne, Fichte.“ Viele Tierarten wie der Schwarzstorch, Milan, Siebenschläfer, Hase, Fuchs, Dachs, die Haselmaus und Rehe haben hier ihren Lebensraum. Und wenn Schwarz-, Bunt- oder Grünspecht anklopfen – hier finden sie ideale Bedingungen.

Natürlich golfen

Hagebutte, Holunder, Haselnuss oder auch blühende Sträucher – am Golfplatz werden nur Pflanzen aus dem eigenen Wald oder

der Region gesetzt. Eine japanische Zierkirsche kommt nicht in Frage. Und bei der Pflege der Fairways setzt Frank auf die Devise: „Nicht die Chemie zählt, sondern du musst zum richtigen Zeitpunkt das Richtige machen“. Jedes Jahr schickt er Bodenproben in die USA, um einen Plan für minimalen Düngereinsatz zu erstellen.

Einen Ausgleich für die kultivierten Grüns schafft Frank durch das Einsäen der Roughs mit Wildblumensamen. Viele Pflanzen und Kräuter, wie zum Beispiel der wilde Kümmel wachsen hier, genauso wie Schafgarbe und Margeriten. Das und auch den Bau von Insektenhotels um den Golfplatz bewahren den Lebensraum von Bienen und Insekten. „Wenn hier Bienen und Schmetterlinge fliegen, ist das einfach schön. Das passt zu unserem Konzept: Wir sind ein naturbelassener Platz und kein Retortenplatz.“ Wichtig ist der Familie, den Blick fürs Ganze und für natürliche Zusammenhänge zu schärfen. Nur das schafft beste Lebensbedingungen für Flora und Fauna, Naturgenuss für die Gäste – und auch einen intakten Lebensraum für die nächsten Generationen.

Hanusels HUIMAT- Gschmäcker

UNSERE SPEZIALITÄTEN
AUS EIGENER PRODUKTION

Nehmen Sie unsere Heimat mit nach Hause!

Ein altes Allgäuer Sprichwort sagt: „Verweile da, wo dir die Wurst am besten schmeckt!“ Wir haben noch einen besseren Rat: Nehmen Sie sich die Wurst nach dem Urlaub einfach mit! Unsere Pfefferbeißer, die Landjäger, Wildsalami oder Wildwurst gibt es jetzt in unserer eigenen Produktlinie Huimat-Gschmäcker – und noch viele selbst gemachte Produkte mehr: Marmeladen, Fonds, Salze, lauter Köstlichkeiten aus unserer Hanusel Küche.

ALLE PRODUKTE
HABEN DIESELBE ZUTAT:
DAS ALLGÄU!

Wir geben es zu, das Sprichwort oben haben wir erfunden, dafür sind unsere Huimat-Gschmäcker zu 100 Prozent echt. Zum Beispiel das Wildragout vom Wild aus Franks Jagd, eine exzellente Dosenwurst von den Rindern, die hinterm Hanusel Hof grasen, ein Senf-Dip mit Löwenzahnhonig von Markus' Bienen – oder Marmeladen von den Früchten rund um den Hanusel Hof. Schauen Sie einfach in den Bauernschrank neben der Rezeption, der ist randvoll gefüllt mit Huimat!



5 Gründe,

warum
unsere Huimat
so gut
schmeckt!



1

MADE BY
HANUSEL HOF

Die Huimat-Gschmäcker entstehen in unserer Küche aus unseren eigenen regionalen Qualitäts-Produkten oder bei Produzenten unseres Vertrauens. Die Würste lassen wir mit unserem Wild- oder Rindfleisch bei einem heimischen Metzger herstellen. Und die Bergkäse stammen aus benachbarten Sennereien. Auch bei unseren Weinen, der Hanusel Hof Selection und dem Hauscuvée, arbeiten wir mit befreundeten Winzern zusammen, deren Qualität, Anbauphilosophie und Freundschaft wir hoch schätzen.



„Du bist, was du isst“ – über dieses Zitat von Ludwig Feuerbach sind Sie sicher auch schon einmal gestolpert. Und es stimmt, industriell erzeugte Lebensmittel begünstigen laut Studien durch ihre Zusatzstoffe schwere Darmkrankheiten. Unsere Huimat-Gschmäcker im Glas kommen komplett ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker aus. Da sie langsam



2

QUALITÄT
TUT ALLEN GUT

und schonend direkt im Glas erhitzt werden, bleiben alle Nährstoffe erhalten. Auch auf Zuckerreduktion achten wir: Die Marmeladen sind mit Apfelpektin statt Gelierzucker gemacht. Sie werden es merken: Selten hat ein gutes Gefühl so gut geschmeckt!

Hanusel
Tipp

Richtig aufschneiden
mit unseren Vesperbrettern.
Jetzt im Lädle erhältlich.



3

IM EINKLANG MIT
DER NATUR:
FRANKS JAGD



Wer auf Fleisch aus ökologischer Haltung achtet, dem seien die Wild-Produkte aus Franks Jagd empfohlen. Natürlichere und artgerechtere Lebensbedingungen für Tiere gibt es nirgends! Das frei lebende Wild ernährt sich von feinen Kräutern und Gräsern unserer Wiesen und Wälder, bewegt sich viel und führt ein stressfreies Leben.

Hanusel
Tipp



Unentbehrlich:
das Huimat-Gschmäcker
„Sackmesser“.

den letzten Gang gemeinsam mit ihnen. Dazwischen haben sie auf unseren Weiden, wo sie eine Vielfalt an Gräsern und Kräutern finden, ein gutes Leben. Nach traditionellem Wissen verarbeiten wir von einem Tier möglichst alle Teile, vom Kopf bis zum Schwanz (Nose to Tail). Noch etwas: Rindfleisch aus Weidehaltung hat eine wesentlich gesündere Nährstoffzusammensetzung als Masttierfleisch.

4

UNS IST NICHT
ALLES WURST



Unsere Weideschumpen werden hier im Allgäu geboren, wir ziehen sie auf und gehen auch

5

REGIONALITÄT
IST DIE ZUKUNFT

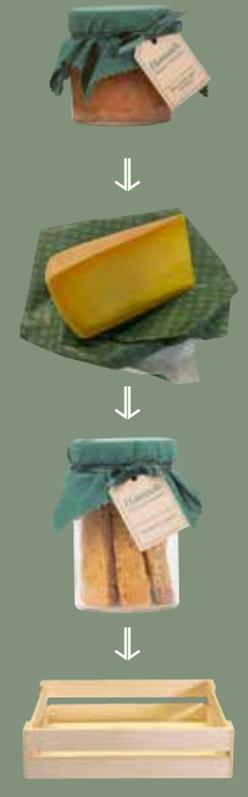
Wir setzen uns für regionale und naturnahe Bewirtschaftung von Land ein – und für Qualität anstatt Quantität. So kann es sein, dass es Ihre Lieblings-Marmelade von den Huimat-Gschmäckern gerade nicht gibt, weil die Birnbäume am Golfplatz nicht unendlich Früchte tragen. Und das ist gut so! Echte Regionalität liefert Beiträge zur Lösung brisanter und zeitaktueller Herausforderungen. So sind die Huimat-Gschmäcker unser kleiner Beitrag für eine bessere Zukunft.

Mmmm mmh

NACHHALTIGKEIT
MACHT FREU(N)DE

MITBRINGSEL
UND
GSCHENKLE

Stellen Sie sich
Ihre eigene
Huimat-Gschmäcker-
Auswahl zusammen.





Dei
HUIMAT

Zimmerpreise

2022

Pro Person und Nacht
inklusive Genießer-Pension

S'kleine Gade

28 m², ab € 147,-

S'Gade

31 m², ab € 163,-

S'große Gade

32 - 35 m², ab € 170,-

Juniorsuite S'Eckgade

30 - 38 m², ab € 184,-

Rosengarten-Suite

Dependance, 39 m², ab € 184,-

Fliedergarten-Suite

Dependance, 45 - 49 m², ab € 211,-

Turmsuite

40 m², ab € 211,-

D'Hanusel Suite

42 - 56 m², ab € 237,-

Detaillierte Zimmeransichten und -preise
finden Sie auf www.hanusel-hof.de

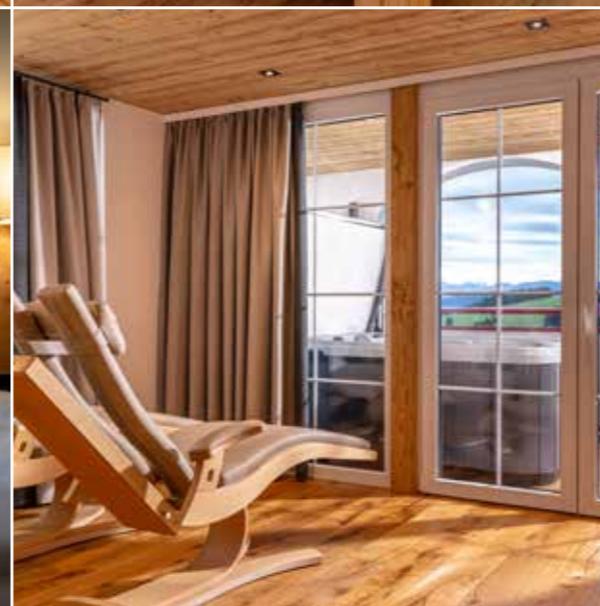


Neu: private Allgäu-Wellness. Unsere Hanusel Wellness-Suite:

- + 2 Etagen, 81 m²
- + Panorama-Whirlpool
- + Wellness-Infrarotliegen

ab € 383,-

Pro Person und Nacht



Wellness

ARRANGEMENTS

7 Tage Paradies

Wellness-Woche

Wollten Sie schon immer mal eine ganze Woche einfach nur die Seele baumeln lassen? In die Sauna gehen, wann immer Sie Lust haben? Anwendungen genießen? Den neuen Außenpool – egal, ob Sommer oder Winter? Und sich hungrig am Abend von den Kreationen unseres Küchenchefs verwöhnen lassen? Bitte!

- + 7 Übernachtungen im DZ
(auch zur Einzelnutzung)
- + 7 Tage Hanusel Genießer-Pension

Inklusive

- + 1 x Entschlackungspackung mit Birke & Wacholder (50 min) für den ganzen Körper
- + 1 x Aromaölmassage (50 min) für den ganzen Körper
- + 1 x Gesichtsbildung „Classic+“ (85 min)
- + 1 x Kopf-Schulter-Nackentherapie (20 min)

- + Begrüßungs-Aperitif
- + Freie Benutzung der Sauna- und Wellnesslandschaft
- + Abschiedsgeschenk
- + Late Check-out 13:00 Uhr

ab € 1.219,-*

Pro Person im Doppelzimmer

Die 5-Tage-Auszeit

Sonntags einfach mal weg

Am Sonntag nicht schon an all die Aufgaben der kommenden Woche denken, sondern das erste Abendessen im Hanusel Hof genießen. Dann vier Tage lang den Genuss nicht abreißen lassen, bei unseren Wellness- und Beauty-Anwendungen und der zeitlosen Zeit im neuen, vergrößerten Wellnessbereich. Natürlich wartet draußen Allgäu-Wellness auf Sie. Mit allem!

- + Anreise Sonntag
- + 5 Übernachtungen im DZ
(auch zur Einzelnutzung)
- + 5 Tage Hanusel Genießer-Pension

Inklusive

- + 1 x Peelingmassage & Quark-Honig-Packung (50 min) für den ganzen Körper
 - + 1 x Gesichtereinigung „Classic“ (55 min)
 - + 1 x „Macht-müde-Beine-wieder-munter“-Massage (20 min)
-
- + Begrüßungs-Aperitif
 - + Freie Benutzung der Sauna- und Wellnesslandschaft
 - + Abschiedsgeschenk
 - + Late Check-out 13:00 Uhr

ab € 862,-*

Pro Person im Doppelzimmer

4-Tages-Kurzurlaub

Verwöhntage

Einfach abschalten und für vier Tage den Entspannungsturbo laden. Keine Meetings, keine Mails. Geschwitzt wird nur in der Sauna. Oder eventuell auf einer kleinen Wanderung. Aber das alles genussvoll. Denn das ist das Motto: auch und vor allem an den kulinarisch wertvollen Abenden mit den besten Tröpfchen aus Wolfram Rainalters Weinauswahl.

- + 4 Übernachtungen im DZ
(auch zur Einzelnutzung)
- + 4 Tage Hanusel Genießer-Pension

Inklusive

- + 1 x wärmende Moorpackung & anschließende Massage (Teilkörperbehandlung, 50 min)
 - + 1 x Wellnessfußmassage (20 min)
-
- + Begrüßungs-Aperitif
 - + Freie Benutzung der Sauna- und Wellnesslandschaft
 - + Abschiedsgeschenk
 - + Late Check-out 13:00 Uhr

ab € 681,-*

Pro Person im Doppelzimmer

Wellness-Wochenende

Frei von allem

Den Alltag abschütteln. Ausschlafen dürfen. Draußen sein, Saunabaden, ein paar Züge schwimmen und auf einen gemütlichen Abend freuen. So geht die Genießer-Auszeit!

- + 2 Übernachtungen im DZ
(auch zur Einzelnutzung)
- + 2 Tage Hanusel Genießer-Pension

Inklusive

- + Begrüßungs-Aperitif
- + Freie Benutzung der Sauna- und Wellnesslandschaft

ab € 341,-*Pro Person im Doppelzimmer.
Auch wochentags buchbar ab € 302,-*Wellness-Wochenende*

Auszeit

Raus aus dem Alltagstrott, rein in die Auszeit! Zwei Tage es sich gut gehen lassen: in der Hellengerster Natur – auf Bergen, Wiesen, Bänkchen mit Alpenpanorama. Im Restaurant mit exzellenten 4-Gänge-Menüs und natürlich im Wellnessbereich mit den „heilenden Händen“ unserer Wellness-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeiter.

- + 2 Übernachtungen im DZ
(auch zur Einzelnutzung)
- + 2 Tage Hanusel Genießer-Pension

Inklusive

- + 1 x kleine Rückenmassage (20 min)
-
- + Begrüßungs-Aperitif
 - + Freie Benutzung der Sauna- und Wellnesslandschaft
 - + Abschiedsgeschenk
 - + Late Check-out 13:00 Uhr

ab € 391,-*Pro Person im Doppelzimmer.
Auch wochentags buchbar ab € 351,-

Freude
machen,
GUTSCHEIN
SCHENKEN!

www.hanusel-hof.de

Golf

ARRANGEMENTS

Golfen ohne Ende

Hanusel Golfwoche

Eine Woche unbegrenztes Greenfee auf einem der schönsten Plätze des Allgäus. Dazu unbegrenztes Wellness-Vergnügen, unbegrenzte Gaumenfreuden, unbegrenzte Gastfreundschaft.

- + 7 Übernachtungen im DZ (auch zur Einzelnutzung)
- + 7 Tage Hanusel Genießer-Pension

Inklusive

- + Unbegrenztes Greenfee
- + Caddybox und Leihrolley für Ihr Golfgepäck
- + Benutzung der Übungseinrichtungen: Driving Range (ohne Rangebälle), Pitch- und Putting-Grün
- + Wir schenken Ihnen eine kleine Rückenmassage (20 min)

- + Begrüßungs-Aperitif
- + Freie Benutzung der Sauna- und Wellnesslandschaft

ab € 1.372,-*

Pro Person im Doppelzimmer

5 Tage Golferhimmel

SoFrei-Golfpaket

Sind Sie so frei? Und gönnen sich fünf Tage im Golfhotel Hanusel Hof? Golfplatz direkt vor der Haustür, Sonnenterrasse am 19. Loch, Wellnessbereich mit neuem Außenpool, Slowfood-Küche mit regionalen Spezialitäten, riesiger Weinkeller. Kein Wunder, dass wir ein Geheimtipp sind!

- + Anreise Sonntag
- + 5 Übernachtungen im DZ (auch zur Einzelnutzung)
- + 5 Tage Hanusel Genießer-Pension

Inklusive

- + Unbegrenztes Greenfee
- + Caddybox und Leihrolley für Ihr Golfgepäck
- + Benutzung der Übungseinrichtungen: Driving Range (ohne Rangebälle), Pitch- und Putting-Grün

- + Begrüßungs-Aperitif
- + Freie Benutzung der Sauna- und Wellnesslandschaft

ab € 936,-*

Pro Person im Doppelzimmer

Start: Mitte der Woche

MiSo-Golfpaket

Mittwochs nach dem Einchecken auf den nur 20 Meter entfernten Abschlag 1 gehen, auf-teen und wissen, dass ab jetzt das Golferlebnis bis Sonntag nur unterbrochen wird von Wellnesen, Gourmetstunden und Hanusel-Genüssen. Das sind große Momente!

- + Anreise Mittwoch
- + 4 Übernachtungen im DZ (auch zur Einzelnutzung)
- + 4 Tage Hanusel Genießer-Pension

Inklusive

- + Unbegrenztes Greenfee
- + Caddybox und Leihrolley für Ihr Golfgepäck
- + Benutzung der Übungseinrichtungen: Driving Range (ohne Rangebälle), Pitch- und Putting-Grün

- + Begrüßungs-Aperitif
- + Freie Benutzung der Sauna- und Wellnesslandschaft

ab € 864,-*

Pro Person im Doppelzimmer

Urlaubsbeginn: Sonntag

SoMi-Golfpaket

Sonntag: essen, trinken, schlafen, golfen, wellnesen. Montag: essen, trinken, schlafen, golfen, wellnesen. Dienstag: essen, trinken, schlafen, golfen, wellnesen. Mittwoch: essen, trinken, schlafen, golfen, wellnesen. Ein ausgefeilter Plan, oder?

- + Anreise Sonntag
- + 3 Übernachtungen im DZ (auch zur Einzelnutzung)
- + 3 Tage Hanusel Genießer-Pension

Inklusive

- + Unbegrenztes Greenfee
- + Caddybox und Leihrolley für Ihr Golfgepäck
- + Benutzung der Übungseinrichtungen: Driving Range (ohne Rangebälle), Pitch- und Putting-Grün

- + Begrüßungs-Aperitif
- + Freie Benutzung der Sauna- und Wellnesslandschaft

ab € 612,-*

Pro Person im Doppelzimmer

Golfwochenende
Golfausflug

Auch der kurze Ausflug fühlt sich im Hanusel Hof wie großer Urlaub an: Golfen, auf der großen Sonnenterrasse die Runde Revue passieren lassen, den ersten Drink genießen. Dann in unserem noch größeren Wellnessbereich die Zeit vergessen. Natürlich nur bis zum feinen Abendessen, wo exzellente Slow-food-Küche aufwartet.

- + 2 Übernachtungen im DZ
(auch zur Einzelnutzung)
- + 2 Tage Hanusel Genießer-Pension

Inklusive

- + Unbegrenzt Greenfee
- + Caddybox und Leihrolley für Ihr Golfgepäck
- + Benutzung der Übungseinrichtungen:
Driving Range (ohne Rangebälle), Pitch- und Putting-Grün

- + Begrüßungs-Aperitif
- + Freie Benutzung der Sauna- und Wellnesslandschaft

ab € 485,-*

Pro Person im Doppelzimmer
je nach Verfügbarkeit.
Auch wochentags buchbar ab € 430,-

Start ins Golferglück
Platzreifewoche

- 17. April bis 24. April 2022
- 15. Mai bis 22. Mai 2022
- 12. Juni bis 19. Juni 2022
- 10. Juli bis 17. Juli 2022
- 14. August bis 21. August 2022
- 4. September bis 11. September 2022

Eine Woche, die ein Leben verändert. Eine Woche, in der man eins wird mit der Driving-Range. In der man das Gefühl für den Schwung bekommt. Die ersten Erfolge feiert – und von der Golf-Leidenschaft infiziert wird. Ganz gewiss!

- + Anreise am Sonntag
- + 7 Übernachtungen im DZ
(auch zur Einzelnutzung)
- + 7 Tage Hanusel Genießer-Pension

Inklusive

- + 10 x 50 min. Golfunterricht
- + Leihschläger und Rangebälle während des Unterrichts und am Tag der PE-Prüfung
- + Benutzung der Übungseinrichtungen:
Driving Range (ohne Rangebälle), Pitch- und Putting-Grün
- + Samstag: 1 x Greenfee
- + Gemeinsames Mittagessen an den Unterrichtstagen

- + Begrüßungs-Aperitif
- + Freie Benutzung der Sauna- und Wellnesslandschaft

ab € 1.640,-*

Pro Person im Doppelzimmer

Aktiv-Kurzurlaub
Radl-Zeit

Start zahlreicher Touren: direkt am Hanusel Hof. Erlebnis aller Touren: atemberaubendes Panorama, unberührte Allgäuer Natur, Pausenplätze, an denen man länger verweilen möchte. Für jeden Anspruch – mit E-Bikes vom Hotel oder dem eigenen Mountainbike. Rauf aufs Rad, rein ins Vergnügen!

- + 4 Übernachtungen im DZ
(auch zur Einzelnutzung)
- + 4 Tage Hanusel Genießer-Pension

Inklusive

- + E-Bike für Ihren Aufenthalt
- + 3 x Lunchpaket im Leihrucksack
- + 1 Radkarte mit ausgesuchten
Tourenvorschlägen
- + 1 x wärmende Moorpackung & anschließende
Massage (Teilkörperbehandlung, 50 min)

- + Begrüßungs-Aperitif
- + Freie Benutzung der Sauna- und Wellnesslandschaft

ab € 789,-*

Pro Person im Doppelzimmer



Genuss

ARRANGEMENTS

Genuss-Wochenende

Genießertage

Wellness für Körper und Gaumen: mit wohltuenden Massage- und Kosmetikanwendungen, der feinen Auszeit in unserem Wellnessbereich – und der noch feineren Aussicht auf unsere 4-Gänge-Menüs mit einer perfekten Auswahl aus Wolfram Rainalters großem Weinkeller.

- + 2 Übernachtungen im DZ
(auch zur Einzelnutzung)
- + 2 Tage Hanusel Genießer-Pension

Inklusive

- + Korrespondierende Weinbegleitung zur Genießer-Pension
- + 1 x kleine Rückenmassage (20 min)
- + Begrüßungs-Aperitif
- + Freie Benutzung der Sauna- und Wellnesslandschaft
- + Abschiedsgeschenk
- + Late Check-out 13:00 Uhr

ab € 418,-*

Pro Person im Doppelzimmer.
Auch wochentags buchbar ab € 378,-

Alle Details zu unseren Arrangements finden Sie auf www.hanusel-hof.de
* Preis je nach Zimmerkategorie und Saison

Winter

ARRANGEMENTS



Unser
GANZ-
JAHRES-
SPECIAL

Beschwingt rüberrutschen

Silvesterwoche 2022

25.12.2021 bis 01.01.2022
oder 26.12.2021 bis 02.01.2022

Das alte Jahr gebührend verabschieden, das neue erwartungsfroh beginnen. Echte Genießer nehmen sich dafür konsequent eine Woche Zeit – und begehen den Silvesterabend stilvoll, genussvoll, eindrucksvoll.

- + 7 Übernachtungen im DZ
(auch zur Einzelnutzung)
- + 7 Tage Hanusel Genießer-Pension

Inklusive

- + Silvester-Gala-Abend am 31. Dezember, ab 19:00 Uhr mit Aperitif, 6-Gang-Menü, Live-musik zum Tanzen, Feuerwerk und traditionelle Neujahrssuppe
- + 1 geführte Schneeschuhwanderung

- + Begrüßungs-Aperitif
- + Freie Benutzung der Sauna- und Wellnesslandschaft

ab € 1.041,-*

Pro Person im Doppelzimmer

Schnee macht glücklich

Winterwoche

für die Zeit ab
31.10.2021 bis 28.03.2022 buchbar

Die Stille, die Berge, die Luft: Einige unserer Gäste meinen, dass es bei uns im Winter am schönsten sei. Sie könnten recht haben. Aber am besten, Sie beurteilen es selbst ...

- + 7 Übernachtungen im DZ
(auch zur Einzelnutzung)
- + 7 Tage Hanusel Genießer-Pension

Inklusive

- + € 50,- Wellnessgutschein, einlösbar auf alle Anwendungen und Wellnessprodukte
- + Schneeschuhe zum Ausleihen, auf Wunsch geführte Schneeschuhwanderung

- + Begrüßungs-Aperitif
- + Freie Benutzung der Sauna- und Wellnesslandschaft
- + Late Check-out 13:00 Uhr

ab € 980,-*

Pro Person im Doppelzimmer

Der Erholung auf der Spur

Langlaufzeit

Winter 2021/2022

Langlaufvergnügen, wo im Sommer die Golfbälle fliegen. Für dieses ganz besondere Erlebnis spüren wir die Loipe auf Deutschlands schneesicherstem Golfplatz direkt vor der Haustür.

- + 4 Übernachtungen im DZ
(auch zur Einzelnutzung)
- + 4 Tage Hanusel Genießer-Pension

Inklusive

- + 2 Std. Langlauf-Privatkurs (klassisch oder Skating) für Anfänger oder Fortgeschrittene
- + Leihusrüstung für 2 Tage
- + 1 x Aromaöl-Massage (50 min)

- + Begrüßungs-Aperitif
- + Freie Benutzung der Sauna- und Wellnesslandschaft

ab € 808,-*

Pro Person im Doppelzimmer

Eine ganze Woche Nichtstun

Hanusel Urlaub

Hofele due, riebige sei, hi flacke, Drwiel hong ... Ein idealer Urlaub ohne Konvention und mit viel Genuss im Hanusel Hof. Durchatmen auf höchstem Niveau – dafür sorgen wir mit jedem Detail.

- + 7 Übernachtungen im DZ
(auch zur Einzelnutzung)
- + 7 Tage Hanusel Genießer-Pension

Inklusive

- + € 50,- Wellnessgutschein, einlösbar auf alle Anwendungen und Wellnessprodukte

- + Begrüßungs-Aperitif
- + Freie Benutzung der Sauna- und Wellnesslandschaft

ab € 980,-*

Pro Person im Doppelzimmer

5%
Frühbucher-Vorteil
bei einer Buchung
bis 2 Monate vor
dem Anreisetag.

Alle Details zu unseren Arrangements finden Sie auf www.hanusel-hof.de
* Preis je nach Zimmerkategorie und Saison



Hanusel Hof Rainalter GmbH
Helingerstraße 5 · 87480 Weitnau-Hellengerst
Rezeption 0 83 78 / 92 00-0 · Restaurant 0 83 78 / 92 00-11
Golfrezeption 0 83 78 / 92 00-14
E-Mail info@hanusel-hof.de · www.hanusel-hof.de