

Albführer Bote



Hauszeitschrift des Hofgut Albführen • Ausgabe Dezember 2019 • www.albfuehren.de



FOTOGALERIE



HOFGUT ALBFÜHREN





EDITORIAL



*V*erehrte Gäste und Reitsportfreunde Albführens, liebe Mitglieder des Country-Clubs,

ein aufregendes Jahr neigt sich langsam dem Ende zu und die Weihnachtstage stehen vor der Tür. Das ist genau der richtige Zeitpunkt, um für einen kurzen Moment der Hektik des Alltags zu entfliehen und sich ein wenig Ruhe zu gönnen, mit unserer Haus- und Hofzeitschrift, dem Albführer Boten.

Das Veranstaltungsjahr begann für unsere Clubmitglieder kulinarisch mit „Des Fischers Küchenparty“ und unserem beliebten Spargelessen mit Pferdevorführung, welche ein gelungener Ein-

stieg in den Albführer Kalender waren.

Im Mai fanden unsere Albführen Regio Classics, mit Springprüfungen bis zur Klasse M* und Dressurprüfungen bis zur schweren Klasse, leider bei etwas unbeständigem Wetter, statt.

Im Juli folgte dann unser Veranstaltungshighlight, die Albführen Country Classics, erneut mit CSI***Springturnier und höherer Dotierung im Grossen Preis. Neben den sportlichen Highlights wurde am Turniersonntag Brigitte Curti, als Country Club Leiterin feierlich von der Familie Frey und dem gesamten Albführer Team verabschiedet. Frau Curti wird sich aber weiterhin um den Croquet Club kümmern.

Im Herbst fand unsere Albführer Jazz Session erstmalig statt, hier hatten wir die Jazz Bands „SwingToGo“ und „Hallodrians“ in einer atemberaubenden Szenerie zu Gast.

Auf dem Hofgut selbst gab es dieses Jahr auch einige kleinere Veränderungen, der Mitarbeiterparkplatz wurde gepflastert, die Zufahrt Albführen wurde neu geteert und zum Restaurant wurde eine Rollstuhllampe gebaut. Zudem wurde das zweite neue

Mitarbeiterwohnhaus fertig gestellt. Ebenfalls freut es uns, dass Steve Guerdat so erfolgreich mit Albführen's Bianca viele weitere Platzierungen erspringen konnte und dass sich auch Albführen's Maddox in den Youngster Touren mehrfach platzierte. Auch Marian Müller konnte sich den Sieg des BW-Hallenchampionats auf Albführen's Coupe de Alp sichern.

Zum Jahresende hat uns jedoch noch eine sehr traurige Nachricht zum Tod von Frau Elisabeth Bachmann erreicht, sie hat das Hofgut über 18 Jahre lang erfolgreich geleitet und stark geprägt. Sie wird für immer Albführen's gute Seele sein und in unserer Erinnerung bleiben.

Wir lassen das Jahr mit unserem Albführer Weihnachtsmarkt am ersten Dezember Wochenende ausklingen.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen dieser Ausgabe, sowie ein frohes Weihnachtsfest, Gesundheit, Freude und einen guten Rutsch in das neue Jahr 2020.


Ihr Kai Huttrop-Hage
Geschäftsführer

Inhalt

Fotogalerie	2
Editorial	3
Frau Bachmann	4
Rückblick ACC	5
Rückblick Jazz Session	8
Rückblick Revierrundgang	9
Fachschule Reiten FN*****	10
Albführen's Landwirtschaft	12
Eichenfass	13
Neue Gesichter	14
Aktuelles	16
Besuch im Burgund	19
Privatröstung	20
Rezept	21
Weihnachtsgeschenke	23

ELISABETH BACHMANN – MUTTER UND SEELE ALBFÜHREN'S



HOFGUT ALBFÜHREN

Wir sind noch immer zu tiefst getroffen von der Nachricht, dass Elisabeth Bachmann's grosses Herz am 7. November 2019 aufgehört hat zu schlagen.

Abschied nehmen heisst, sich an die schönen Dinge des Lebens zu erinnern, sie nicht zu vergessen und dankbar zu bewahren. In diesem Sinne möchten wir noch einmal auf Elisabeth Bachmanns Zeit auf Albführen zurückblicken und hervorheben, was für eine unglaubliche Frau sie war, die eine grosse Lücke hinterlassen wird.

Elisabeth Bachmann war von 1991 bis 2009 als Geschäftsführerin auf dem Hofgut Albführen tätig und begleitete und prägte die Entwicklung des Hofguts massgebend. Ihr Herzblut steckte in Albführen. So war sie auch noch nach ihrer Pensionierung stets ein wertvoller Ratgeber und blieb uns als gute Seele auf Albführen erhalten.

Sie hat Albführen zu dem gemacht was es heute ist.

Ein kleiner Auszug ihres Lebens

Elisabeth Bachmann wurde am 03. Mai 1935 im Zürcher Oberland geboren.

Sie war verheiratet und hatte 3 Söhne. Sie hatte eine Ausbildung als Dolmetscherin in Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch und sprach zudem Spanisch.

Sie war eine vielfältige Frau, die auf der einen Seite erstaunlich sanftmütig und ruhig war, mit ihrer Vorliebe fürs Nähen, Kochen, Dekorieren. Sie hatte ein so stilsicheres Händchen, alles was sie anpackte sah immer perfekt und dabei nie überladen aus. Ihr Können drängte sie dabei niemals jemanden auf.

Auf der anderen Seite war sie zäh – Sie bezwang mit 48 Jahren den Kilimandscharo, allerdings musste sie kurz vor dem Gipfel auf Grund des Wetters aufhören, und reiste ein Jahr später erneut nach Afrika um den Gipfel zu besteigen. Sie wanderte alle Alpenpässe entlang und war Kantonsrätin in der Schweiz. Zudem war sie unglaublich naturverbunden und



kannte alle Pflanzen und Bäume mit Namen und hatte ein sehr grosses Herz für Tiere. Die Tür zu ihrem Wohnhaus mit Büro im ehemaligen Clubhaus stand jederzeit jedem offen und sie nahm jedes verletzte Tier bei sich auf und pflegte es aufopferungsvoll, von Vögeln über Rehkitze bis hin zu Schweinen.

Wir sind dankbar, dass Elisabeth Bachmann das Hofgut Albführen viele Jahre so stark geprägt und uns mit ihrer vielfältigen Art so sehr bereichert hat.

Es wird nichts mehr so sein wie es war, doch sie wird in unseren Herzen weiterleben.

RÜCKBLICK: ALBFÜHREN COUNTRY CLASSICS 2019



*A*uch in diesem Jahr gab es bei unserem internationalen CSI***-Springturnier den Albführen Country Classics vom 04. – 07. Juli 2019 verschiedenste Springprüfungen mit insgesamt vier Weltranglistenspringen und vier Touren, die sich von Donnerstag bis Sonntag verteilten. Neben den sportlichen Highlights, gab es auch ein spannendes Rahmenprogramm für die ganze Familie.

Am Donnerstagmorgen wurde mit einem freien Training und dem VET-Check begonnen. Danach konnten sich die Amateure das erste Mal miteinander messen. Im Anschluss folgte die Qualifikation der Bronze Tour CSI*** sowie die Qualifikation der Nachwuchspferde.

Am Abend gab es einen Willkommensabend mit leckeren Vesperplatten, für die musikalische Unterhaltung sorgte das Trio „Äfachi Musig“.

Am Freitag wurde mit der zweiten Qualifikation der Youngsters Tour begonnen, im Anschluss konnten die Amateure erneut ihr Können unter Beweis stellen.



Ab 12.30 Uhr starteten die Qualifikationen der CSI3* Bronze, Silber und Gold Tour. Der Abend wurde durch unsere traditionellen Albführen Games Teil I in der Strohscheune eröffnet, hier erkämpften sich die 8 Teilnehmer

mit Holzbalken durchsägen und Hufeisen beschlagen, die Startreihenfolge für den 2. Teil der Albführen Games am Sonntag. Danach sorgten SlamJam und DJ Jay Jones für eine legendäre Partynacht.



RÜCKBLICK: ALBFÜHREN COUNTRY CLASSICS 2019



HOFGUT ALBFÜHREN

Der Samstag wurde durch die Bronze Tour mit Zeitspringen eröffnet, hier konnte sich Pius Schwizer mit Grand Cooper den Sieg erspringen. Darauf folgten nochmal zwei Amateur-Touren sowie die Qualifikation der Silver Tour. Neben den Profis ging auch wieder der Reiternachwuchs an den Start. Bereits zum vierten Mal durften wir das Finale der Albführen Bambini Trophy austragen. So konnten wir am Samstag 5 strahlende kleine Sieger küren.

Für passende Unterhaltung in den Pausen sorgte SwingToGo mit Helen Hoffmann und ihrer Jazz Musik. Das Championat der Südbadischen Wirtschaft – die Qualifikation der CSI3* Gold Tour startete gegen 15:30 Uhr, den Sieg holte sich Bryan Balsiger auf Clouzot De Lassus. Den Abend ausklingen lassen konnte man bei Alpenrock-Musik mit den Steinsberger Musikanten in der Strohscheune.

Am Sonntag begann der Tag mit dem Finale der Youngster



pon gewinnen konnte. Darauf folgte noch einmal die Amateur Joker Tour. Anschließend gab es in zwei Umläufen das Finale der CSI3* Silver Tour mit Stechen, den Sieg holte sich wieder Tobias Meyer mit seinem Coeur de Lion 22. Den Albführen Bambini Führzügelwettbewerb

konnte Julia Hafner auf Fuchurs Little Firefox gewinnen. Neben den Touren fand auch der zweite Teil und somit das Finale der Albführen Games statt. Die 8 Teilnehmer mussten einen kleinen Parcours reiten, danach vom Pferd absteigen und über den Platz zum Lasergewehr rennen,



RÜCKBLICK: ALBFÜHREN COUNTRY CLASSICS 2019



um auf Zielscheiben zu schiessen. Anschliessend mussten sie mit einem Fahrzeug einen Parcours durchfahren. Sieger zum fünften Mal in Folge war unser Marian Müller auf Albführen's Colago. Doch bevor es zum Finale des Turniers, dem Grossen Preis von Albführen präsentiert von der Emil Frey Gruppe, kam hatte der Musikverein Geisslingen seinen grossen Auftritt. Er verabschiedete Frau Curti von der Leitung des Country Clubs, sie wird allerdings weiterhin den Croquet Club leiten. Danach machten sich die besten 40 Reiter aus den beiden Qualifikationen der Gold Tour wie Steve Guerdat, Michael Jung, Tobias Meyer und viele weitere



bereit für den grossen Preis. Nach dem mitreissenden Stechen stand der glückliche Gewinner fest: David Will, 31-jähriger Reiter des Reitsportszentrums Dagebertshausen bei Marburg, steuerte seine 13-jährige französische

Stute Spring Dark nach einem fehlerfreien ersten Umlauf auch in Runde zwei ohne Fehler ins Ziel. So ging ein rundum gelungenes Turnierwochenende mit vielen tollen Gewinnern zu Ende.



RÜCKBLICK: ALBFÜHRENS JAZZ SESSION



Wir freuen uns, dass die erstmals stattfindende Albführer Jazz Session am 14. September, bei strahlendem Sonnenschein viele Jazz-Musik-Liebhaber begeistern konnte.

Ab mittags bis spät in die Nacht spielten die beiden Jazz Bands "SwingToGo" und "Hallodrians" in atemberaubender Szenerie auf der Stübli-Terrasse. Das Albführer Gastronomieteam servierte den Gästen fruchtige Cocktails sowie ein exklusives BBQ, fri-



sche Waffeln, Eis und viele weitere Köstlichkeiten. Im Abendlicht leuchteten Fackeln und Lampions und sorgten so für eine

lauschige und einzigartige Sommernacht. Wir bedanken uns bei allen Jazz-Liebhabern, die den Abend bereichert haben.



RÜCKBLICK: REVIERRUNDGANG



HOFGUT ALBFÜHREN

*G*emeinsam mit unseren Clubmitgliedern und einer lustigen Hundetruppe begaben wir uns an diesem leider etwas verregneten Nachmittag auf die Spuren der Sika-Hirsche.

Unser Jagdaufseher Urs Schwaninger und unser Förster Michael Albrecht nahmen uns mit auf eine kleine Wanderung durch die Ruhezonen des Albführer Jagd- und Forstreviers. Wir lernten sehr viel über den Albführer Wildbestand, die Pflege der Hege, die heutige Bewirtschaftung der Wälder und was zu beachten ist bei der Neupflanzung für die nächsten Generationen, um eine optimale ausgeglichene Vegetation zu



erhalten. Nach dem Rundgang ging es dann zurück zum Startpunkt – zur Stübli-Terrasse. Hier erwartete uns schon unter Dach mit Blick auf den Reitplatz ein leckeres Picknick mit allerlei Albführer Leckereien. In Decken eingekuschelt und feinem Albführer Cuvee im Glas liessen wir



den Nachmittag dann gemütlich und bei spannenden Gesprächen ausklingen.

Wir bedanken uns nochmals ganz herzlich bei Urs Schwaninger und Michael Albrecht für diesen überaus interessanten Tag!



Wir blicken auf ein spannendes, erstes Jahr der Fachschule Reiten FN***** zurück.

Es fanden 5 Wochenlehrgänge davon 4x Dressur und 1x Springen unter der Leitung von unserem Gestütsleiter Markus Lämmle statt. Auch Pferdewirtschaftsmeister Marian Müller leitete mehrere Trainingspringen. Das Hofgut Albführen war auch Gastgeber für die persönlichen Mitglieder der Deutschen Reiterlichen Vereinigung und des Pferdesportverbandes Südbaden, welche unter anderem die „Gymnastizierende Arbeit von Springpferden“ zum Thema hatten, geleitet von Markus Lämmle, Marian Müller sowie Bereitem und Auszubildenden des Hofgut Albführen.

Im September fand ein Springlehrgang für Teilnehmer des Reiterjournals Baden-Württemberg statt, welcher von uns gesponsert wurde und dem somit sechs Teammitglieder einen zweitägigen Lehrgang bei Marian Müller, inkl. Gestütsführung, Unterbringung und Verpflegung erleben durften.

Auch bei den Reitabzeichen Lehrgängen konnten wir insgesamt 18 Teilnehmern zu erfolgreich abgelegten Reitabzeichen vom RA 7 bis RA 2 gratulieren. Es gab zudem 4 Trainer Lehrgänge, hier wurden 40 Trainer erfolgreich vom Trainer C bis zum Trainer A mit mehrfacher Auszeichnung ausgebildet. Neben den zahlreichen Veranstaltungen können wir noch von weiteren tollen Ereignissen auf dem Hofgut Albführen berichten. Wir gratulieren Rieke Wulf herzlich zu ihrer bestandenen Prüfung zur Pferdewirtin Fachrichtung Reiten. Nun wird sie eine neue Richtung einschlagen und Stadt- und Regionalmanage-

ment studieren. Wir wünschen ihr alles Liebe und Gute für ihre Zukunft!

Wir gratulieren Nina Lange zu ihrer bestandenen Ausbildung Fachrichtung Klassische Reitausbildung, die sie mit einer traumhaften 1,8 bestanden hat. Sie wurde mit der Stensbeck-Plakette in Bronze ausgezeichnet und zählt zu den besten Pferdewirt-Azubis in ganz Deutschland.

Zudem haben wir vier Hofgut Albführen Jungpferde erfolgreich ausgebildet, sie konnten sich bereits mehrfache Platzierungen in Springpferdeprüfungen sichern und haben garantiert eine tolle Springkarriere vor sich.





HOFGUT ALBFÜHREN

Ausbildungszentrum Hofgut Albführen

Fachschule FN*****



Lehrgangstermine 2020 – Trainer- und Reitabzeichenlehrgänge

Trainerlehrgänge

Trainer C/A Basis - / Leistungssport:

Frühjahr zweigeteilter Lehrgang

10. – 15. Februar (1. Teil)

09. – 20. März (2. Teil)

Frühjahr dreigeteilter Lehrgang

20. – 25. April (1. Teil)

25. – 30. Mai (2. Teil)

13. – 17. Juli (3. Teil)

Sommer Lehrgang

17. August - 04. Sept.

Herbst zweigeteilter Lehrgang

05. – 17. Okt. (1. Teil)

30. Nov. – 04. Dez. (2. Teil)

Trainer B Basis und Leistungssport:

15. – 25. Juni

14. – 24. September

Abzeichenlehrgänge:

Reitabzeichen und Pferdeführerschein
Lehrgang

04. – 09. April

02. – 06. November

Weitere Informationen und Termine auf www.albfuehren.de

Hofgut Albführen GmbH · D-79802 Dettighofen · Telefon +49 (0)7742 92 96 0

Albführen setzt grünes Kreuz
Derzeit finden Sie im ländlichen Raum in ganz Deutschland viele grüne Kreuze. Diese sollen als Mahnung und Protest gegen die Entwicklungen in der Politik und der öffentlichen Wahrnehmung der landwirtschaftlichen Branche dienen - auch Albführen's Landwirte setzen ein Zeichen.

Am 4. Sept. 2019 hat das Bundesministerium für Landwirtschaft gemeinsam mit dem Bundesumweltministerium ein sogenanntes Agrarpaket verabschiedet. Seitdem geht in vielen landwirtschaftlichen Betrieben die Angst um, dass damit jegliche Produktion auf dem Acker und im Stall erschwert und in Einzelfällen nahezu unmöglich gemacht wird. Die Folge: Lebensmittel werden aus dem Ausland importiert, ohne

Rücksicht darauf, wie sie dort erzeugt wurden. Das kann nicht im Sinne des Verbrauchers sein. Die Kreuze sollen als Mahnung an die Gesellschaft verstanden

werden, sich dem Wert der heimischen Landwirtschaft bewusst zu werden. Noch ist es Zeit zu handeln, weil die Beschlüsse noch den Bundestag passieren müssen.



LIEBER SPAZIERGÄNGER

GRÜNE KREUZE

ein stiller Protest!

<p>WIR MACHEN EUCH SATT! wir versorgen Dich mit guten Lebensmitteln und pflegen unsere Kulturlandschaft. Alles was wir tun, tun wir aus Leidenschaft! Das neue Agrarpaket vom BMEL und BMU hat das „Fass zum Überlaufen gebracht“!</p>	<p>DIE GRÜNEN KREUZE STEHEN FÜR:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fruchtbare Böden statt Beton • Gesunde statt kranke Pflanzen <ul style="list-style-type: none"> • Düngen nach Bedarf statt nach Frist • Heimische Lebensmittel statt Fleisch aus Übersee • Tiere auf Bauernhöfen
<p>DER LEBENSMITTELEINZELHANDEL Er nimmt uns die Luft zum Atmen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Er drückt die Erzeugerpreise und importiert billige Lebensmittel <ul style="list-style-type: none"> • Von fairen Erzeugerbedingungen - Keine Rede! 	<p>GRÜNE KREUZE MAHNEN GEGEN:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Steigende Auflagenflut • Überzogene Bürokratie <ul style="list-style-type: none"> • Dumpingpreise für unsere Lebensmittel • Ungebremsten Flächenverbrauch <ul style="list-style-type: none"> • Unfaire Handelspolitik



UNS LIEGT DIE UMWELT AM HERZEN



Deshalb haben wir dieses Jahr viele Schwarznuss-Bäume gepflanzt. Dieser Exote wird besonders gegen den Klimawandel gepflanzt, da sie die Erderwärmung besser verkraften als Buche oder Ahorn und kommen viel besser mit hohen Temperaturen klar.

Die Schwarznuss wächst vor allem in Nordamerika und dort am häufigsten in Texas. In Europa findet man ihn bislang nur als Zierbaum in Parkanlagen. In absehbarer Zeit gehen Sie vielleicht

nicht mehr nur zum Pilze sammeln in den Wald, sondern auch zum Nüsse suchen. Ein paar Jahre wird es natürlich noch dauern, bis die Nuss-Bäume Früchte tragen, doch gelten diese dann in der Tat als besonders schmackhaft.

Auch Sie können Ihren Beitrag zum Umweltschutz leisten ...

Ausgespuckt und weggeworfen: Das passiert schnell und vielleicht sogar unbewusst. Doch der Müll verbleibt über Jahrzehnte und Jahrtausende und

gefährdet somit auch uns Menschen. So benötigt ein einfacher Zigarettenfilter bis zu 15 Jahre, um von der Umwelt abgebaut zu werden. Und nicht nur das: Ein einziger Zigarettenfilter enthält Gifte wie Nikotin, Dioxin, Formaldehyd und Cadmium, die einem Kleinkind das Leben kosten können.



Abbauzeit von verschiedenen Stoffen:

Zeitung	1 – 3 Jahre
Kaugummi	5 Jahre
Zigarettenfilter	10 – 15 Jahre
Plastiktüte	10 – 15 Jahre
Kaffeebecher	50 Jahre
Feuerzeug	100 Jahre
Aluminiumdose	200 Jahre
Wegwerfwindel	450 Jahre
Plastikflasche	450 Jahre

Danke für Ihre Mithilfe unser Hofgut sauber zu halten und einen Beitrag für die Umwelt zu leisten!

NEUE GESICHTER IN ALBFÜHREN



Pedro Schlude

hat Mitte August seine Ausbildung zum Hotelfachmann mit Zusatzqualifikation Hotelmanagement bei uns begonnen.

Bisher hat er unser Team an der Rezeption unterstützt und seinen Kollegen mit farnefrohen Socken den Tag versüsst.

Er wird im Laufe seiner Ausbildung alle Abteilungen durchlaufen.

Seine Freizeit verbringt er auch im Sattel, allerdings lieber mit zwei Reifen.



Lena Seidel

ist seit Juli an der Rezeption unseres Restaurants & Hotels. Nach einem Studium der Sprachwissenschaften hat sie in der Assistenz gearbeitet und nun den Sprung in die für sie neue Welt der Gastronomie gewagt. In ihrer Freizeit ist sie auf Reisen und spielt gerne Klavier.

Wegen ihrer freundlichen Art und ruhigen Ausstrahlung ist sie bei Kollegen und Gästen sehr geschätzt. Übrigens: Rot steht ihr wunderbar 😊!



Jana Waizmann

ist unser neuestes Mitglied und seit Oktober Teil der Albführer Familie.

Durch ihren erfolgreichen Abschluss als Restaurantfachfrau bringt sie bereits gewonnene Erfahrungen aus der Gastronomie mit.

Mit ihrer aufgeweckten und herzlichen Art ergänzt sie das Rezeptionsteam perfekt.

NEUE GESICHTER IN ALBFÜHREN



Jenny Golombeck

unterstützt unsere Buchhaltung halbtags seit Ende April. Sie ist Albführen kein unbekanntes Gesicht, sie war bereits von 2014 bis 2017 an unserer Rezeption. Danach hat sie eine Weiterbildung als Finanzkauffrau gemacht und ihre Vorliebe für die Buchhaltung entdeckt. Ansonsten wird Jenny von ihren 2 kleinen Söhnen auf Trab gehalten, die auch gerne beim Beete umgraben in Albführen mithelfen 😊.



Roosmarijn Moens (Rose)

Rose stammt ursprünglich aus Südafrika. Sie unterstützt unser Team als Chefpflegerin für Marian Müller. Mit 18 hat sie Südafrika verlassen und den Pflegeberuf in den Niederlanden und England erlernt.

Nach ihrer Ausbildung hat sie erst einige Zeit in Deutschland und der Schweiz gearbeitet, um am 01. November bei uns in Albführen die Stelle als Chefpflegerin zu übernehmen.



Linda Biggen

Linda ist seit dem 01. September bei uns als Auszubildende Pferdewirtin Klassische Reitausbildung tätig. Sie ist zu uns gekommen nachdem sie erfolgreich ihr Abitur bestanden hatte. Linda ist uns vor allem durch ihr Bewerbungsvideo aufgefallen. Wir freuen uns, Sie im Team zu haben und wünschen ihr eine schöne und erfolgreiche Ausbildung.

Sportliche Erfolge 2019

Unsere Bereiter waren dieses Jahr besonders erfolgreich unterwegs. Im Springsattel Marian Müller und Nina Lange. Doch Albführer sind nicht nur im Springsattel erfolgreich, sondern auch im Dressursattel. Lotte Heuser zeigte mit ihren Dressurpferden grosse Leistungen. Viele Sportliche Erfolge blieben wie im vergangenen Jahr 2018 nicht aus. Insgesamt gab es 229 Platzierungen darunter sogar einen Sieg beim CSI in Mannheim und eine Platzierung im Grossen Preis beim CSI in Donaueschingen.

Doch den grössten sportlichen Erfolg holte sich Marian Müller am 14. November beim BW-Hallenchampionat in der Hanns-Martin-Schleyerhalle in Stuttgart. Er ritt um sein Leben und gewinnt mit Albführen's Coupe de Alb sensationell das diesjährige BW-Bank Hallenchampionat 2019 im Stechen mit 0 Strafpunkte 34.77 sec - Hans-Dieter Dreher mit Twenty Clary legte "scharf vor", aber Marian konterte und kannte kein Halten mehr. Er geht nun als BW-Bank-Sieger in die baden-württembergische Springsportgeschichte ein. Wir hoffen, das nächste Jahr geht genauso weiter, wie das diesjährige aufhört und sind sehr stolz, auf unsere Bereiter!



Albführer Chronik

Ab sofort gibt es die Albführer Chronik – nun in Neuauflage – wieder an unserer Rezeption zu erwerben. Für 30 € erhalten Sie die ganze spannende Geschichte Albführens.

6. Albführer Golf Croquet Open

Bei schönstem Wetter konnte am Wochenende vom 14./15. September 2019 unser alljährlich stattfindendes Croquetturnier – das Albführer Golf Croquet Open – durchgeführt werden.

Die Spielstärke der insgesamt 17 Teilnehmenden war sehr ausgeglichen. Viele Spiele endeten mit einem knappen Vorsprung von nur einem Punkt. Im Einzel am Samstag durfte sich unser jüngster Teilnehmer Rouven Rebmann nach einem spannenden Finalspiel gegen Romy Frischknecht als Sieger feiern lassen. Präzise Schläge waren auch am Sonntag beim Doppel gefragt. Ein packendes Duell im Finale lieferten sich Karin Stöffler/Juan Rivas und Kurt Saxer/Thomas Stöffler. Jedes Tor war hart umkämpft. Das glücklichere Ende behielten Karin Stöffler und Juan Rivas für sich und gewannen mit 5 : 4.



Die drei Erstplatzierten im Einzel



und unsere Finalisten im Doppel

Stutfohlen

Dieses Jahr wurden fünf gesunde Stutfohlen auf dem Hofgut geboren, alle von unseren eigenen Hengsten – Albführens Coupe de Alb und Albführens Colander. Die Fohlen sind nun im Offenstall-Kindergarten untergebracht in dem sie den Winter über rumtollen können. Wir freuen uns schon ganz besonders darauf, dass im kommenden Frühjahr wieder Fohlen bei uns zur Welt kommen werden. Momentan haben wir 4 tragende Stuten auf dem Hofgut.



Ape on Tour

Unser Kleinster hatte im Juli seinen grossen Auftritt – unsere Ape war das erste Mal ausserhalb des Hofguts im Einsatz. Unser Gastronomie-Team durfte eine Wandergruppe am Käppele zu einem Vesper begrüssen und die Gäste hatten eine grosse Freude, in solch einer tollen Umgebung mit Alpenblick vespers zu dürfen.

Da die Ape so gut ankam, wurde sie gleich noch auf eine zweite Reise zum Klettgauschaufenster Erzingen, dass im Oktober stattfand, geschickt. Der Gewerbeverein Klettgau veranstaltete den Tag der offenen Tür unter dem Motto “Bahn frei!” - rund um das Thema Bahn – Geschichte und Versionen. Unser Gastronomische Leiter Christian Andlauer, Stellv. Restaurantleiter Fabian Sihler und Bankettleiter Andreas Meineke bewirteten die Gäste mit der Albführer Privatröstung, Albführer Wildschüblingen, Albführer Honig und weiteren hauseigenen Spezialitäten. Da die Ape so gut ankommt, werden nächstes Jahr sicherlich noch einige Stationen mehr dazukommen.



BESUCH IM BURGUND



HOFGUT ALBFÜHREN

*B*ereits vor 5 Jahren liessen wir unsere Eichen fällen, um später daraus Barrique-Weinfässer in Frankreich herstellen zu lassen.

Nun war es wieder soweit, unser Gastronomieleiter Christian Andlauer und Berthold Claus vom Weingut Claus in Lottstetten-Nack, machten sich auf den Weg Richtung Frankreich nach Burgund in die Tonnellerie (Fassfabrik). Auf der Ladefläche des Pickup's befanden sich unsere eigens im Albführer Wald gefällten Eichenstämmе.

Der Weg vom Eichenstamm zum Barrique-Eichenfass ist jedoch

ein langer. Zuerst mussten die Eichen in die Sägerei, damit man sie dort zu passenden Fassdauben sägen konnte, welche dann 18-36 Monate trocknen müssen. Danach kamen die Fassdauben in die Tonnellerie, um dort von den Meistern der Fässer zu Barrique-Eichenfässern verarbeitet zu werden. Am Ende durften 2 fertige Barrique-Weinfässer mit zurück nach Albführen, in denen bald unser berühmter Albführer Pinot Noir reifen darf. Denn diese Fässer sind besonders für Burgunder Weine geeignet.

Zum Wohl!



PRIVATRÖSTUNG HOFGUT ALBFÜHREN



HOFGUT ALBFÜHREN

Gastlichkeit im

HOFGUT ALBFÜHREN

ist, wo die Stangen so hoch liegen wie auf dem Springplatz und die Performance in jedem Detail und jeder Beziehung so anspruchsvoll zu sein hat wie im Dressurviereck. Die Richter sind die Gäste – Gourmands höchster Ansprüche, die es nicht nur gilt mit Pflichtstandards zu überzeugen, sondern mit überraschender Kür zu begeistern.

Die PRIVATRÖSTUNG HOFGUT ALBFÜHREN wird deshalb aus speziell kultivierten Kaffeebohnen von distinguierten Plantagen cuvétiert, also nach deren individuellen Eigenschaften optimal ergänzt.

Aus drei äquatorialen Provenienzen werden zwei Sorten edler



Coffea Arabica aus Zentralamerika, mit einer ganz besonderen Coffea Robusta aus Asien eingekreuzt, welche in dieser temperamentvollen und rassigen Verbindung mit einem vollmundigen Körper und schokoladigem Abgang beeindruckt.

Die Crema ist seidig, feinporig und lange anhaltend, schon der Anblick ist ein Genuss.

Dank seiner charakterlichen Eigenschaften und der besonderen Röstung ist dieser gelungene Blend sowohl für Espresso und Café Crème als auch Milchkaffees prädestiniert.

Maromas Premium Coffee ist die Stufe höchster Qualitäten des BiBiCo Kaffeeröster Consortiums aus Salerno in Italien und wurde für die höchsten Standards der

internationalen Hotellerie und Gastronomie etabliert, wo die wichtigsten Trends entwickelt und die höchsten Benchmarks gesetzt werden. BiBiCo steht für Bianco und Bihler Consortium, ein Zusammenschluß von zwei gleichgesinnten Familien, die sich hingebungsvoll der Kaffeeröstung und Schaffung hochwertiger Kaffeeprodukte widmen.





Zutaten

- 6 Eiweiss (steif geschlagen)
- 2 Prisen Salz
- 200 g Zucker
- 600 g gemahlene Haselnüsse
- Ganze Haselnüsse als Garnitur (ca. 90 Stück)

Haselnuss - Makrönli

Zubereitung

Eiweiss mit der Hälfte des Zuckers (100 g) und 2 Prisen Salz zu einer glänzigen Masse rühren. Die gemahlene Haselnüsse und der Rest des Zuckers unterheben. Den Backofen vorheizen.

Ein Blech mit Backpapier auslegen. Die Makrönlimasse in einen Spritzbeutel mit grosser Lochtülle füllen. Kleine, runde Häufchen mit etwas Abstand auf das Backpapier spritzen. Jeweils eine Haselnuss mittig als Garnitur oben auf die Häufchen setzen.

Die Haselnuss-Makrönli bei 200 Grad für 7-10 Minuten backen. Das Gebäck vorsichtig vom Backpapier lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen

Küchenmeister Chris Trewer

ALBFÜHRER WINTER SPECIAL



Unser Festmenü

Hausgebeizte Schwarzwaldforelle

Gurke & Crème Fraîche

Ochsenschwanz-Ravioli & Kürbis

Rosa gebratene Entenbrust, karamellisiertes Rotkraut

Brotpudding & Orangensauce

Bratapfel mit Vanille-Zabaione & Lebkucheneis

68,00 € pro Person

Für vegetarische Varianten ist gesorgt.

— Reservation erforderlich —

Fondue - Plausch

immer Sonntagabend von November bis Ende Januar



Käsefondue à discrétion

mit Marder Kirschwasser,

dazu Bauernbrot, Gschwellti & Essiggemüse

á 32,00 € pro Person

á 46,00 € inkl. Aperitif-Brettele

mit Champagner oder Glühwein

*Gerne bieten wir unser Festmenü und unseren Fondue-Plausch
auch für Ihre Weihnachtsfeier oder einen anderen Anlass an.*

SUCHEN SIE NOCH DAS PASSENDE WEIHNACHTSGESCHENK?



Wie wäre es mit...

- 🐾 einer Übernachtung auf dem Hofgut Albführen mit reichhaltigem Landhausfrühstück und einem geführten Ausritt um das Gelände des Hofguts
- 🐾 einem Hirschgeweih-Kerzenständer (Abwurfstangen aus unserem Revier in Montafon)
- 🐾 einem Albführer Spezialitätenkorb mit Sika-Schübling aus Albführens Wäldern, Albführer Honig und dem nach Albführens Rezeptur gebrautem naturtrüben Bier in der Bügelflasche
- 🐾 einer Führung durch das Gestüt und anschließendem Dinner in unserem Clubhaus
- 🐾 einem Wochenendlehrgang in Dressur, Springen oder Vielseitigkeit
- 🐾 Tickets für den Logen-Bereich bei den Albführen Country Classics 2020
- 🐾 einem Gutschein für ein Albführer Event
- 🐾 der Albführer Chronik
- 🐾 Albführer Apfelsaft und Albführer Apfelbrand von selbst gepflückten Äpfeln



Winterferien

Vom 16. Dezember 2019 bis 14. Januar 2020 sind das Hotel und Restaurant geschlossen. Ab dem 15. Januar 2020 sind wir wieder wie gewohnt für Sie da.

Hofgut Albführen GmbH

D-79802 Dettighofen
Telefon +49 (0)77 42 92 96-0
www.albfuehren.de
hofgut@albfuehren.de

Herausgeber: Hofgut Albführen GmbH

Texte: B. Curti, C. Ebi, J. Heidenreich, F. Huber, K. Huttrop-Hage, M. Lämmle, P. Schlude, L. Struckmeyer
Bilder: J. Heidenreich, F. Huber, V. Stein, L. Struckmeyer

