

HOTEL AKZENTE

NIMM
MICH MIT

*Ostern
& Frühling*

Die Magie des
Frühlings erleben

REGION DES MONATS

Schwäbische Alb

S. 8

ESSEN & TRINKEN

Frühling in der Küche

S. 18

GESUNDHEIT & FITNESS

Fahrradtour & Frühlingserwachen

S. 12

HOTELPORTRÄT

AKZENT Waldhotel Rheingau

S. 22



LIEBE LESERINNEN. LIEBE LESER.

die ersten Monate des Jahres 2025 sind schon wieder um, und endlich werden die Tage wieder länger. Mit den Monaten März & April hält nämlich der Frühling wieder, mit Vogelgezitscher und Blumen, Einzug in unseren Alltag. Was die neu angebrochene Jahreszeit für Sie bereithält, erfahren Sie auf den nachfolgenden Seiten.



© Pixel-Shot - Shutterstock.com

Die beste Zeit zum Reisen ist die Osterzeit, da sich hier die Feiertage ideal für einen längeren Ausflug anbieten. Die Temperaturen sind herrlich angenehm für eine Wanderung oder eine ausgiebige Radtour. Entdecken Sie die wunderschöne Region um die Schwäbische Alb und deren Vorzüge im Frühling.

Kulinarisch schicken wir Sie in dieser **AKZENTE** auf eine saisonale und regionale Reise. Denn der Frühling ist die ideale Jahreszeit, um sich aus dem Wald auf die Suche nach heimischen Kräutern zu begeben. Was Sie dann daraus alles zaubern können, erfahren Sie ab Seite 18.

Viel Spaß beim Lesen und Inspirieren lassen, und wir wünschen herrliche erste warme Tage.

M. Grönding

Ihre Meike Grönding





© dropStock - stock.adobe.com

12 | **GESUNDHEIT & FITNESS**
E-Bike, Fahrradtour & Frühlingserwachen

INHALTSVERZEICHNIS

<p>04 Titelthema Ostern & Frühling</p>	<p>Wissenswertes Waldleben</p>	<p>24</p>
<p>08 Region des Monats Schwäbische Alb – Eine Reise ins Ländle!</p>	<p>AKZENT Aktuell AKZENT Hotel Goldener Hirsch, Kamenz</p>	<p>26</p>
<p>12 Gesundheit & Fitness E-Bike, Fahrradtour & Frühlingserwachen</p>	<p>Veranstaltungskalender Das passiert im März und April</p>	<p>27</p>
<p>16 Q&A AKZENT Hotel Lindenhof</p>	<p>Sport & Outdoor Wenn der Wald wieder grün wird</p>	<p>28</p>
<p>18 Essen & Trinken Wenn der Frühling auch in der Küche erblüht</p>	<p>Superheld des Monats Chichoree</p>	<p>30</p>
<p>22 Hotelporträt AKZENT Waldhotel Rheingau</p>	<p>Rätsel Kreuzwörterrätsel mit tollen Preisen</p>	<p>31</p>

IMPRESSUM: Hotel AKZENTe erscheint 6 x jährlich. Hotel AKZENTe sind erhältlich in allen AKZENT Hotels. © 2025 bei wiegedruckt. Eine Vervielfältigung, auch auszugsweise, ist nicht gestattet. Herausgeber: Druck- und Verlagshaus Wiege GmbH | Anschrift: Sanderskamp 17 | 48477 Hörstel | Mail: info@wiegedruckt.com | Redaktion: Martina Kopf | Titelbild: allouphoto – stock.adobe.com | Dieses Magazin wird auf nachhaltigem Papier gedruckt.



© Kzenon - stock.adobe.com

*Ostern im Frühling
– eine wunderschöne Reisezeit!*

*Warum es an Ostern und im Frühling
schön ist zu verreisen*

Der Frühling ist die Jahreszeit des Erwachens. Nach den kalten Wintermonaten beginnt die Natur wieder zu blühen, die Tage werden länger und die Temperaturen steigen. Besonders rund um Ostern bietet sich eine Reise an, um die neue Jahreszeit in vollen Zügen zu genießen. Ob ein entspannter Kurzurlaub, eine aktive Wanderreise oder ein Städte-Trip – der Frühling ist der perfekte Moment für Erkundungen und Erholung.

Die Magie des Frühlings

Wenn alles in frischen Farben erstrahlt und die ersten warmen Sonnenstrahlen die Haut berühren, steigt die Reiselust. Frühling bedeutet Aufbruch, neue Energie und die Möglichkeit, Zeit im Freien zu verbringen. Die Parks und Wälder sind voller Leben, Blumen beginnen sich zu entfalten, und Vögel kehren aus ihren Winterquartieren zurück. Ein Spaziergang durch eine farbenfrohe Landschaft oder entlang eines Flusses lässt den Alltag schnell in den Hintergrund treten.

Ostern fällt in eine besonders reizvolle Phase des Jahres. Die Feiertage offenbaren eine wunderbare Gelegenheit für eine kleine Auszeit, ohne viele Urlaubstage nehmen zu müssen. Familien, Paare oder Alleinreisende können die Zeitspanne nutzen, um eine neue Region zu entdecken oder einfach dem Alltag zu entfliehen.

*Die perfekte Mischung aus
Entspannung und Aktivität*

Der Frühling ist eine hervorragende Mischung für alle, die eine ausgewogene Mixtur aus Ruhe und Aktivität suchen. Während es im Sommer oft heiß und überfüllt ist, bringt der Frühling angenehme Temperaturen und eine aufgelockerte Atmosphäre. Ob Wandern in beeindruckenden Landschaften, Radtouren durch grüne Täler oder gemütliche Stadtbummel – die Möglichkeiten sind vielfältig. Einige Gegenden veranstalten zudem saisonale Feste und Märkte, die einen Einblick in lokale Traditionen schenken.

Ein weiterer Vorteil von Frühlingsreisen ist die geringere Touristenanzahl. Sehenswürdigkeiten lassen sich relaxt besuchen, Wanderwege sind nicht überlaufen und Cafés und Restaurants laden zum Verweilen ein, kulinarische Spezialitäten der Region zu verkosten. Zudem sind Unterkünfte oft günstiger als in der Hochsaison, was einen Osterurlaub besonders attraktiv macht.



© A_Bruno - stock.adobe.com



Das AKZENT Hotel Goldner Hirsch in Kamenz – goldrichtig für eine Auszeit

Ein reizvoller Hotspot im Frühling ist das **AKZENT** Hotel Goldner Hirsch in Kamenz. Das charmante Hotel verbindet Tradition mit modernem Komfort und verbreitet eine gemütliche Stimmung für einen regenerativen Aufenthalt. Das Hotel liegt zentral in der historischen Stadt Kamenz und passt für Erforschungen aller Art.

Besucher können die wunderschöne Landschaft der Oberlausitz kennenlernen, Spaziergänge in den nahegelegenen Wäldern unternehmen oder die kulturellen Highlights der Stadt erleben. Nach einem ereignisreichen Tag lädt das Hotel mit seinen liebevoll eingerichteten Zimmern und herzlicher Gastfreundschaft zum mentalen Ankommen ein.

Besonderes Arrangement für einen romantischen Aufenthalt

Ein Highlight des **AKZENT** Hotels Goldner Hirsch ist das spezielle Frühlings-Arrangement «Candle Light Dinner mit Übernachtung». Gäste können einen romantischen Abend voller Genuss und Entspannung feiern.

Das Angebot beinhaltet ein individuell wählbares 3-Gänge-Menü aus der aktuellen Speisekarte, das an einem einladend dekorierten Tisch im Kerzenschein serviert wird. Für einen schmackhaften Weingenuss werden zu den jeweiligen Gängen korrespondierende Weine empfohlen. Nach dem Dinner wartet eine erholsame Nacht in einem stilvollen Doppelzimmer, gefolgt von einem reichhaltigen Frühstücksbuffet am Morgen.

Die Zusammenstellung ist montags bis sonntags buchbar. Einfach mal zu zweit die Seele baumeln lassen.

Candle Light Dinner ohne Übernachtung

Einen Abend die Ruhe genießen und sich verwöhnen lassen! Aus der aktuellen Speisekarte selbst ein 3-Gänge-Menü nach eigenen Vorlieben und Wünschen auswählen. Für den besonderen Weingenuss wird zu den jeweiligen Gängen ein Glas korrespondierenden Wein empfohlen. Ein unvergesslich romantisches Erlebnis für Zwei an einem romantisch liebevoll dekorierten Tisch im Kerzenschein. Buchbar Montag bis Sonntag.

Leistungen:

- ◆ 1x 3 Gang-Menü nach Wahl (inkl. Amuse)
- ◆ Begrüßungssekt zum Abendessen
- ◆ Begleitender Wein zu den jeweiligen Gängen
- ◆ Romantisch eingedeckter Tisch mit Blumen & Kerzen

Preis pro Person 59,50 €



Rathausmarkt, Kamenz

Candle Light Dinner mit Übernachtung

Einen Abend die Ruhe genießen und sich verwöhnen lassen! Aus der aktuellen Speisekarte selbst ein 3-Gänge-Menü nach eigenen Vorlieben und Wünschen auswählen. Für den besonderen Weingenuss wird zu den jeweiligen Gängen ein Glas korrespondierenden Wein empfohlen. Ein unvergesslich romantisches Erlebnis für Zwei an einem romantisch liebevoll dekorierten Tisch im Kerzenschein. Nach dem Essen kann eine erholsame Nacht in einem der Doppelzimmer genossen und sich am nächsten Morgen an dem Frühstücksbuffet gestärkt werden. Buchbar Montag bis Sonntag.

Leistungen:

- ◆ 1x Übernachtung in einem Doppelzimmer
- ◆ 1x reichhaltiges Frühstück
- ◆ 1x 3 Gang-Menü nach Wahl (inkl. Amuse)
- ◆ Begrüßungssekt zum Abendessen
- ◆ Begleitender Wein zu den jeweiligen Gängen
- ◆ Romantisch eingedeckter Tisch mit Blumen & Kerzen

Preis pro Person 114,00 €



Ihr Gastgeber
Jens Ueberfuhr

AKZENT Hotel ★★★★★
Goldner Hirsch

Markt 10
01917 Kamenz

Telefon: 03578 78350

Mail: info@hotel-kamenz.de

www.hotel-kamenz.de



Die **AKZENT** Hotels – spannendes Reisen im Frühling

Die **AKZENT** Hotels sind Dreh- und Angelpunkt für eine Reise rund um Ostern. Mit einer Vielzahl an Standorten in Deutschland ermöglichen sie unvergessliche Augenblicke in eindrucksvollen Regionen, historischen Städten oder tollen Naturlandschaften. Jedes **AKZENT** Hotel überzeugt durch persönlichen Service, regionale Küche und eine gemütliche Atmosphäre, die den Aufenthalt angenehm macht. Viele Hotels verfügen über Wellnessbereiche mit Saunen, Massagen und Pools, die nach einem erlebnisreichen Tag pure Entspannung einleiten.

Oster-Angebote für einen gelungenen Aufenthalt

Rund um Ostern bieten die **AKZENT** Hotels wundervolle Arrangements an, die den Aufenthalt Erinnerungswürdig machen. Osterbrunches mit heimischen Köstlichkeiten, geführte Wanderungen oder Fahrradverleih für ausgedehnte Touren durch die Natur – die Möglichkeiten sind vielfältig. Familien profitieren von kinderfreundlichen Angeboten, während Paare romantische Rückzugsorte finden, um die ersten warmen Tage des Jahres einzufangen.

Auch für Feinschmecker sind die **AKZENT** Hotels eine gute Wahl. Die Restaurants setzen auf frische regionale Zutaten und saisonale Spezialitäten. Besonders an Ostern erwarten Gäste festliche Menüs mit traditionellen Gerichten, die den Aufenthalt kulinarisch abrunden.





Schotten

Das **AKZENT** Hotel Haus Sonnenberg in Schotten – unvergleichliche Kombination aus Erholung und Aktivität

Ein weiteres reizvolles Reiseziel im Frühling ist das **AKZENT** Hotel Haus Sonnenberg in Schotten. Inmitten der wunderschönen Natur des Vogelsbergs gelegen, bietet das Hotel eine perfekte Kombination aus Erholung und Aktivität. Die idyllische Umgebung lädt zu ausgedehnten Wanderungen, Radtouren oder Spaziergängen ein. Die frische Luft und das erwachende Grün der Landschaft machen jede Outdoor-Aktivität zu einem denkwürdigen Highlight. Das **AKZENT** Hotel Haus Sonnenberg selbst überzeugt mit einer freundlichen Atmosphäre, komfortablen Zimmern und hervorragendem Service. Gäste können im hoteleigenen Schwimmbad entspannen oder die Sauna nutzen, um neue Energie zu tanken. Zudem wird für den Gaumen einiges geboten – das Restaurant-Team bereitet regionale und saisonale Gerichte zu.

Für Urlauber, die Ostern in einer herzlich-angehauchten Umgebung verbringen möchten, bietet das **AKZENT** Hotel Haus Sonnenberg zwei attraktive Arrangements.

Ostern

3 ÜN / 4 Tage vom 18.04.-21.04.2025

Ostern im Vogelsberg – das heißt warme Frühlingssonne oder knackig kalte Wintertage. Sich einfach überraschen lassen.

Leistungen:

- ♦ 3 x Übernachtung inklusive Frühstücksbüfett
 - ♦ 3 x 3-Gang Abendmenü oder Büfett
 - ♦ Schwimmbad- und Saunanutzung
 - ♦ kostenfreie Parkplätze direkt am Haus
- | | |
|-------------------|----------|
| Doppelzimmer p.P. | 287,00 € |
| Einzelzimmer p.P. | 315,50 € |

Osterferienschnäppchen

Gültig vom 07.04. bis 17.04.2025

Dieses Arrangement richtet sich an alle, die in den Osterferien mit dem Urlaub nicht an die Feiertage gebunden sind.

Leistungen:

- ♦ 2 x Übernachtung inkl. Frühstücksbüfett
 - ♦ 2 x 3-Gang Abendmenü oder Büfett
 - ♦ Schwimmbad- und Saunanutzung
 - ♦ kostenfreie Parkplätze direkt am Haus
- | | |
|-------------------|----------|
| Doppelzimmer p.P. | 172,00 € |
| Einzelzimmer p.P. | 193,00 € |

Verlängerungsnacht möglich!



Ihre Gastgeber
Arno Mangold, Frauke Herget

AKZENT Hotel ★★★ 
Haus Sonnenberg

Laubacher Str. 25
63679 Schotten

Telefon: 06044 96210

Email: info@hotel-haus-sonnenberg.de

www.hotel-haus-sonnenberg.de

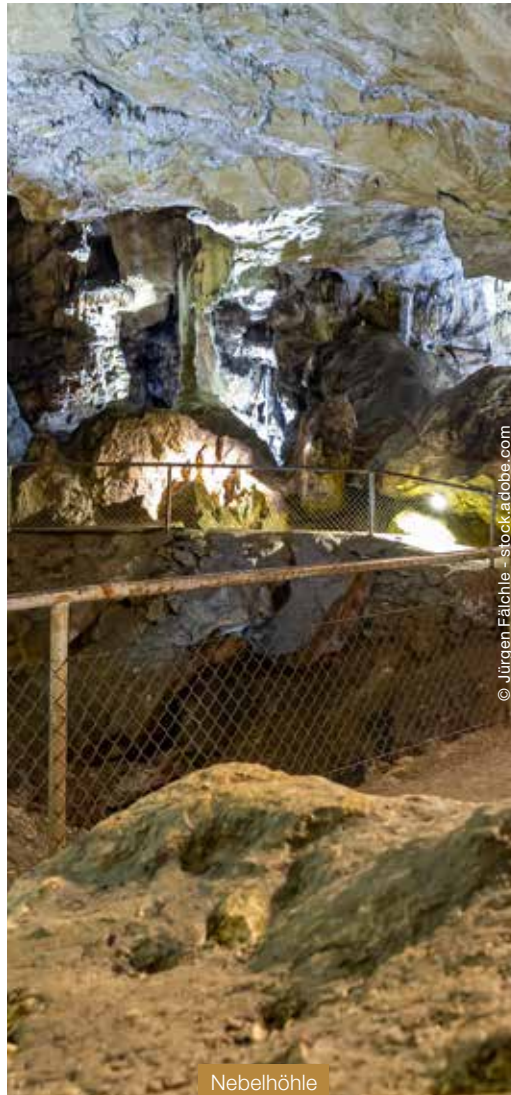


REGION DES MONATS

Schwäbische Alb



© Alexander - stock.adobe.com



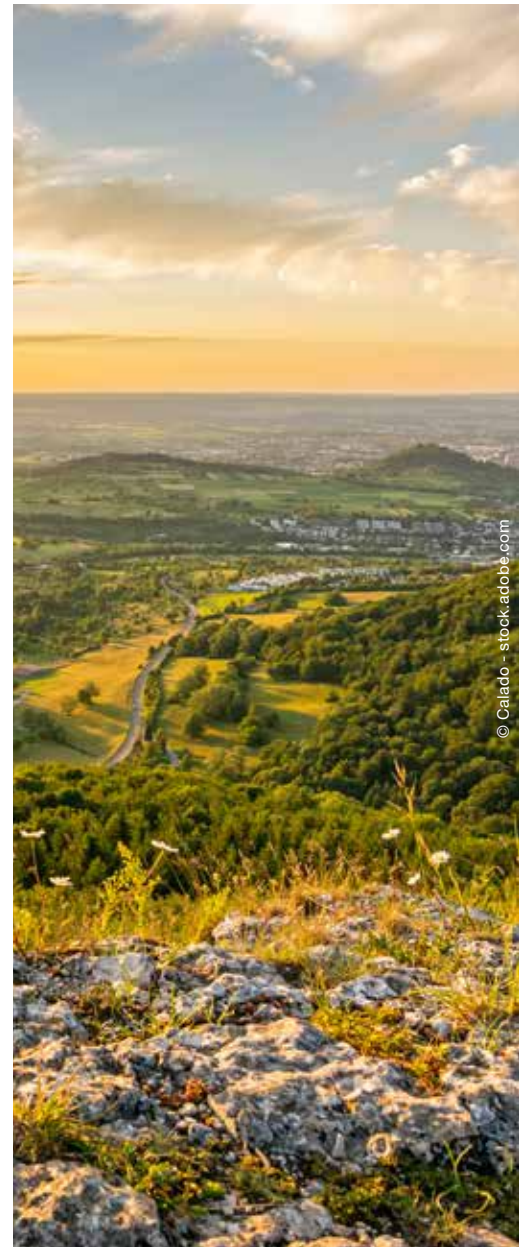
© Jürgen Fächle - stock.adobe.com

Nebelhöhle



© scalliger - stock.adobe.com

Burg Hohenzollern



© Calado - stock.adobe.com



Aussicht AKZENT Hotel Höhenblick, Mühlhausen im Täle

DIE SCHWÄBISCHE ALB ERLEBEN – HIGHLIGHTS UND SEHENSWÜRDIGKEITEN

Die Schwäbische Alb ist eine der reizvollsten Regionen Deutschlands – eine Landschaft voller rauer Felsen, grüner Täler und malerischer Dörfer. Geprägt von jahrtausendealter Geschichte, beeindruckenden Naturphänomenen und kulturellen Schätzen, bietet sie zahlreiche Möglichkeiten für Aktivurlauber, Genießer und Ruhesuchende. Ob spektakuläre Wanderwege, imposante Burgen oder kulinarische Spezialitäten – die Schwäbische Alb hält für jeden etwas bereit.

NATURWUNDER UND HISTORISCHE SCHÄTZE DER SCHWÄBISCHEN ALB

Die Region erstreckt sich als Mittelgebirge von Baden-Württemberg bis Bayern und beeindruckt mit ihrer facettenreichen Landschaft. Besonders beliebt sind die tiefen Karsthöhlen, wie die Bärenhöhle und die Nebelhöhle, die mit faszinierenden Tropfsteinformationen aufwarten. Wer eine erinnerungswürdige Aussicht genießen möchte, sollte den Albtrauf erklimmen, die steile Kante der Schwäbischen Alb, die ein atemberaubendes Panorama über das Umland bereithält.

Auch geschichtlich Interessierte kommen auf ihre Kosten: Die Burg Hohenzollern, majestätisch auf einem Bergkegel gelegen, zählt zu den schönsten Burgen Deutschlands. Das Schloss Lichtenstein, oft als „Märchenschloss Württembergs“ bezeichnet, bereitet mit seiner einzigartigen Architektur und Lage ein außergewöhnliches Fotomotiv.

Für Wanderfreunde ist der Albsteig (auch HW1 genannt) ein absolutes Muss. Dieser Fernwanderweg führt über rund 350 Kilometer entlang des Albtraufs und offenbart bezaubernde Ausblicke, mystische Wälder und herausragende Felsformationen.

Mit ihrer Mischung aus Natur, Geschichte und regionaler Herzlichkeit ist das Schwabenländle ein Ort, der unvergessliche Reiseerlebnisse bietet – von geschichtsträchtigen Sehenswürdigkeiten bis hin zu kulinarischen Entdeckungen.

Die Schwäbische Alb ist zu jeder Jahreszeit eine Reise wert: Im Frühling locken blühende Wiesen und klare Bäche, im Sommer offerieren sich endlose Wandermöglichkeiten und Outdoor-Aktivitäten, im Herbst verwandeln sich die Wälder in ein leuchtendes Farbenmeer, und im Winter locken verschneite Landschaften zu gemütlichen Stunden am Kamin.

Ob Naturliebhaber, Kultursuchende oder Genießer – mit einem Aufenthalt in den **AKZENT** Hotels lässt sich die Vielfalt dieser Region in vollen Zügen genießen.

AKZENT HOTEL HÖHENBLICK IN MÜHLHAUSEN IM TÄLE – DIE PERFEKTE BASIS FÜR ALB-ABENTEUER

Mitten in der traumhaften Kulisse der Schwäbischen Alb, unweit der A8, liegt das **AKZENT** Hotel Höhenblick in Mühlhausen im Täle. Dieses charmante Hotel verbindet eine idyllische Lage mit einem hohen Maß an Komfort und Gastfreundschaft.

Ein besonderes Highlight des Hotels ist die Panorama-Terrasse, von der aus Gäste einen unvergleichlichen Blick über die sanften Hügel und Täler erhaschen können. Die hellen und gemütlichen Zimmer stellen einen perfekten Rückzugsort nach einem ereignisreichen Tag dar.

Kulinarisch setzt das Hotel auf regionale Spezialitäten – auf der Speisekarte stehen schwäbische Klassiker wie Maultaschen, Käsespätzle und der deftige Zwiebelrostbraten. Dazu gibt es eine erlesene Auswahl an Weinen aus Baden-Württemberg, die das Schlemmen abrunden.

Dank seiner Nähe zu beliebten Ausflugszielen wie der Wimsener Höhle, dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb und dem Kletterwald Laichingen eignet sich das **AKZENT** Hotel Höhenblick ausgezeichnet als Ausgangspunkt für Entdeckertouren.

Ihre Gastgeberin
Doris Junginger

AKZENT Hotel ★★★ Höhenblick

Obere Sommerbergstraße 10
73347 Mühlhausen im Täle
Telefon: 07335 9699 00
Email: info@hotel-hoehenblick.de
www.hotel-hoehenblick.de





DAS HAUS MIT CHARME IN HEIDENHEIM

Sich wohlfühlen und genießen können die Gäste im **AKZENT** Hotel Restaurant Hirsch in Heidenheim. Die in Schwaben gefeierte Maultasche findet in diesem **AKZENT** Hotel ein kreatives Zuhause.

Der Hirsch ist ein familiengeführtes 3*-Superior-Hotel, das mit Charme, Witz und einer langen Geschichte begeistert. Besonders hervorzuheben ist das Hirsch-Restaurant, in dem Chefin Karin Heinle selbst am Herd steht. Mit frischen, ausschließlich hausgemachten Speisen, die sich an der jeweiligen Jahreszeit orientieren, schafft sie kulinarische Erlebnisse.

Eine Spezialität des Hauses sind die hausgemachten Maultaschen, die in immer neuen Variationen auf den Tisch kommen. Neben diesen schwäbischen Klassikern bietet die saisonal viermal wechselnde Karte eine Auswahl an regional inspirierten Gerichten, bei denen bevorzugt Produkte aus der Umgebung verwendet werden. „Für unsere Herrgottsbscheißerle, also die Maultaschen, lasse ich mir ständig neue Kreationen einfallen“, erklärt Karin Heinle mit einem Lächeln.

DIE BESONDERE SPEZIALITÄT: MAULTASCHEN

Neben den traditionellen Varianten gibt es saisonale und außergewöhnliche Füllungen, die für Abwechslung sorgen. So werden Maultaschen in überraschenden Kreationen serviert: gefüllt mit Spargelmousse, Pilzen, Forellen aus regionaler Zucht oder Wildragout. Auch kreative Variationen wie Maultaschen als eine Art Cordon Bleu, Lasagne oder ganz neu als frittierte Maultaschensticks mit hausgemachten Dips bereichern die Speisekarte. Ein echtes Maultaschenparadies mitten im Ländle.

Karin Heinle, eine erfahrene Gastronomin, führt den Hirsch, der erstmals 1618 schriftlich erwähnt wurde und bis 1915 als Brauerei diente. Nach dem Neubau des Anwesens im Jahr 1979 übernahm Karin Heinle 1997 das Hotel mit Restaurant. Mit ihrem engagierten Team bietet sie nicht nur Gastlichkeit, sondern auch Räumlichkeiten für Seminare und Workshops.

	<p>AKZENT Hotel ★★★ Restaurant Hirsch Buchhofsteige 3 89522 Heidenheim Telefon: 07321 9540 Mail: info@hotel-hirsch-heidenheim.de www.hotel-hirsch-heidenheim.de</p>	
--	--	---

Ihre Gastgeberinnen
Karin und Vera Heinle

NEU!

VEGETARISCHE MAULTASCHEN-LASAGNE

Für den Teig: 300 g Weizenmehl | 3 Eier | Etwas Wasser | Evtl. etwas Öl | 1 Prise Salz

Für die Tomate-Feta-Spinat-Füllung: 5 Oliven | 150 g Feta | 100 g Ricotta | 80 g getrocknete Tomaten | 100 g Spinat | 1 Ei | Etwas Semmelbrösel | Pfeffer, Oregano | 1 Prise Muskat | 1 Eiweiß für die Herstellung der Maultaschen

Für die Tomatensoße: 6 frische Tomaten | 1 Zwiebel | 1 Knoblauchzehe | 500 g passierte Tomaten | Olivenöl zum Andünsten | Salz, Pfeffer, Muskat, Thymian, Majoran, Oregano

Für die Bechamelsoße: 20 g Butter | 20 g Mehl | ½ l Milch | 250 g geriebener Käse

1. Für den Nudelteig das Mehl sieben, aufhäufen und mit dem Löffel eine Mulde eindrücken. Eier und Salz hineingeben und mit ein wenig Mehl verrühren. Dann mit beiden Händen das restliche Mehl von außen nach innen über dem flüssigen Teig verteilen und vollständig einarbeiten. Etwa 10-15 Minuten kneten, bis der Teig glatt und fest ist. Ist der Teig zu hart, etwas Wasser und eventuell etwas Öl zugeben. In Folie einschlagen und 30 Minuten ruhen lassen.

2. Für die Füllung den frischen Spinat kurz in warmem Wasser dünsten und gut abtropfen lassen. Die getrockneten Tomaten aus dem Öl nehmen. Alle Zutaten in der Küchenmaschine grob zerkleinern. Das Ei zugeben, die Masse vermischen und abschmecken. Sollte die Masse zu weich oder zu flüssig sein, mit Semmelbröseln binden.

3. Für die Tomatensoße Tomaten klein schneiden, Zwiebel und Knoblauch kleinhacken und in Olivenöl kurz glasig dünsten. Die Tomaten dazu geben. Würzen. Passierte Tomaten dazugeben und kurz aufkochen lassen. Zum Schluss die Kräuter hinzufügen, vom Herd nehmen.

4. Für die Bechamelsoße aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze anfertigen. Die Milch unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen dazugeben. Aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, vom Herd nehmen.

5. Für die vegetarischen Maultaschen den Nudelteig ausrollen oder mit der Nudelmaschine eine Teigplatte herstellen. Handbreite Rechtecke mit dem Messer teilen. Jeweils ca. 60 g der Füllung auf den einzelnen Teigplatten verteilen, mit Eiweiß einstreichen und zu Täschle falten. In einem großen Topf Wasser und Salz zum Kochen bringen und die Teigtaschen im nicht mehr kochenden Wasser 10 Minuten ziehen lassen.

6. Den Herd auf 180° C Heißluft vorheizen. In einer feuerfesten Form die einzelnen Komponenten schichten: Tomatensoße, Maultaschen, Tomatensoße, etwas Béchamelsoße, Maultaschen, zuletzt etwas Tomatensoße und viel Béchamelsoße, zuletzt den Käse darüber streuen und im Ofen ca. 20-30 Minuten überbacken.

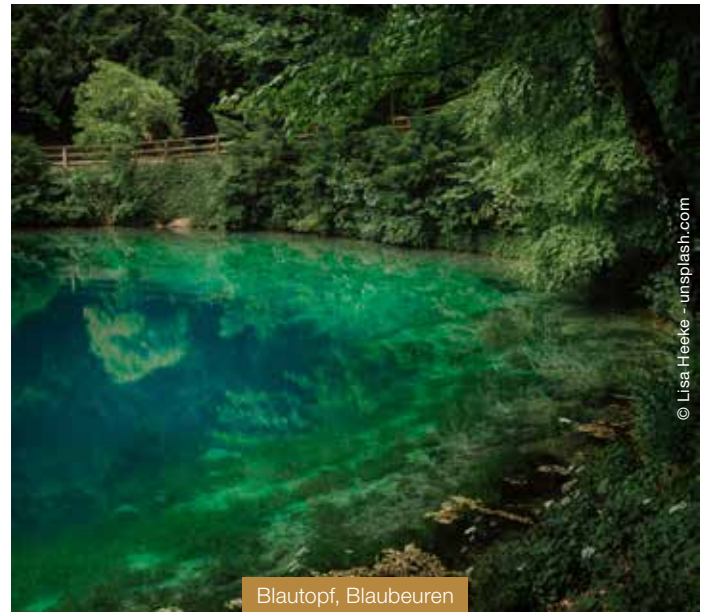
AKZENT HOTEL & RESTAURANT KLINGENSTEIN IN BLAUSTEIN – HERZLICHE TRADITION TRIFFT MODERNE ARCHITEKTUR

Eines der außergewöhnlichsten Hotels in der Region ist das **AK-ZENT** Hotel & Restaurant Klingenstein in Blaustein. Das Gebäude verbindet historische Elemente mit zeitgemäßem Design und strahlt eine besondere Atmosphäre aus.

Das Highlight ist die hauseigene Brauerei, die den Gästen frisch gebraute Bierspezialitäten serviert – eine perfekte Ergänzung zur schwäbischen Küche des Restaurants. Hier stehen traditionelle Gerichte mit einem modernen Twist im Mittelpunkt, wobei großer Wert auf saisonale Zutaten und regionale Herkunft gelegt wird.

Ein beeindruckender Eyecatcher ist die stilvolle Kombination aus Alt und Neu: Während das geschichtsträchtige Gebäude einen authentischen Charakter vermittelt, sorgen einladend wirkende Zimmer mit gemütlicher Einrichtung für hervorragenden Komfort. Die lichtdurchflutete Architektur schafft eine angenehme Wohlfühlstimmung.

Durch die Nähe zum Blautopf in Blaubeuren, zur Höhlenwelt der Schwäbischen Alb und zur Stadt Ulm bietet sich das Klingenstein als hervorragende Unterkunft an, die jeden Reisenden rundum zufrieden stellt.



© Lisa Heeke - unsplash.com

Blautopf, Blaubeuren



Ihre Gastgeber
Herr Leibinger

AKZENT Hotel Klingenstein

Ulmer Straße 30
89134 Blaustein
Telefon: 07304 436 990
Email: info@klingenstein.online
www.klingenstein.online



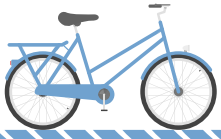
Terrasse, AKZENT Hotel Klingenstein



AKZENT Hotel Klingenstein, Blaustein



Gesundheit & Fitness – E-Bike, Fahrradtour und das Frühlingserwachen



Der Frühling ist eine hervorragende Jahreszeit, um das Fahrrad aus dem Winterschlaf zu holen und die erwachende Natur auf zwei Rädern zu erkunden. Wenn die ersten Sonnenstrahlen die Landschaft in ein frisches Grün tauchen und die Temperaturen milder werden, zieht es viele Menschen hinaus in das Freie. Gerade der März und April bieten eine wunderbare Gelegenheit für ausgedehnte Fahrradtouren – sei es mit dem klassischen Fahrrad oder dem komfortablen E-Bike.

Der Frühling ist eine Zeit des Aufbruchs und der Erneuerung. Die Natur erwacht zu neuem Leben, die Temperaturen steigen und die Sonne lockt ins Freie. Was gibt es Schöneres, als diese Jahreszeit mit einer ausgiebigen Radtour oder einer entspannten E-Bike-Tour zu genießen? Ob sportlich ambitioniert oder gemütlich, ob kurze Ausfahrt oder mehrtägige Tour – für jeden Geschmack gibt es die passende Route.

Radfahren im Frühling ist nicht nur ein Genuss für die Sinne, sondern auch für den Körper. Die Bewegung an der frischen Luft stärkt das Immunsystem, kurbelt den Kreislauf an und sorgt für gute Laune. Zudem ist das Radfahren eine umweltfreundliche Art der Fortbewegung und ermöglicht es, die Natur auf eine ganz besondere Weise zu erleben.

Deutschland bietet ein gut ausgebautes Netz von Radwegen, das für jeden Anspruch etwas zu bieten hat. Ob flache Strecken entlang von Flüssen, anspruchsvolle Touren durch Mittelgebirge oder idyllische Wege durch Weinberge – die Auswahl ist riesig.

Radfahren in der Vulkanregion Vogelsberg

Eine der schönsten Regionen für Fahrradunternehmungen in dieser besonderen Jahreszeit ist die Vulkanregion Vogelsberg. Sanfte Hügel, idyllische Täler und gut ausgebaute Radwege machen diese Gegend zu einem echten Paradies für Radfahrer. Wer es sportlich mag, kann sich auf den zahlreichen Mountainbike-Strecken austoben, während Genussradler die ausgedehnten Radwege nutzen, um die malerische Landschaft in aller Ruhe zu erkunden. Dank der Vielfalt an ausgewiesenen Wegen kommen sowohl Anfänger als auch geübte Radfahrer auf ihre Kosten.

Der Vogelsberg ist mit seinen vulkanischen Formationen und dichten Wäldern eine beeindruckende Kulisse. Besonders im Frühling, wenn die Wiesen erblühen, sind die Ausflüge eine Freude für alle Sinne. Egal ob gemütliches Schlängeln entlang von Flüssen und Seen oder herausfordernde Bergwindungen – dieser Hotspot hält für jeden das passende Terrain bereit.



E-Bike-Boom: Mühe los unterwegs

E-Bikes haben sich in den letzten Jahren zu einer echten Alternative für Radfahrer jeden Alters und Fitnesslevels entwickelt. Die elektrische Unterstützung ermöglicht es, auch längere Strecken oder hügeliges Gelände mühe los zu bewältigen. So können auch weniger trainierte Personen oder Familien mit Kindern problemlos längere Touren unternehmen und die Schönheit der Natur genießen.



Vulkanregion Vogelsberg



Das **AKZENT** Hotel Haus Sonnenberg in Schotten – der perfekte Ausgangspunkt für Radtouren

Wer die Einzigartigkeit der Vulkanregion Vogelsberg auf zwei Rädern erleben möchte, findet im **AKZENT** Hotel Haus Sonnenberg in Schotten die ideale Unterkunft. Das Hotel liegt direkt am Nid-daradweg sowie am R4 (Rundwanderweg) und generiert somit ausgezeichnete Voraussetzungen für einen aktiven Radurlaub. Die zentrale Lage inmitten der Natur erlaubt es, morgens unmittelbar auf das Fahrrad zu steigen und die Umgebung zu erforschen.

Das Hotel überzeugt mit einer herzlichen Atmosphäre, modernen Zimmern und einem ansprechenden kulinarischen Angebot. Nach einem ausgedehnten Tagwerk lädt das hoteleigene VulkanSpa zum Entspannen ein. Dort können Gäste im Hallenbad schwimmen, in der Sauna relaxen oder den Fitnessraum nutzen, um sich weiter auszupowern. Für zusätzliche Erholung stehen Massagen auf Anfrage zur Verfügung.



Ein nennenswertes Highlight des **AKZENT** Hotel Haus Sonnenberg ist die abwechslungsreiche Küche. Regionale Spezialitäten und saisonale Zutaten stehen im Mittelpunkt und sorgen für ein geschmacksintensives Erlebnis. Wer gerne die Abende gemütlich ausklingen lassen möchte, kann sich an der Hotelbar einen Drink gönnen oder auf der Sonnenterrasse den Blick über die Vulkanlandschaft schweifen lassen. Besonders geschätzt wird das Haus auch für seine familiäre Gastfreundschaft und seinen erstklassigen Service, der den Aufenthalt zu einem rundum gelungenen Akt macht.

Zusätzlich hierzu stellt das Hotel noch gemütliche Aufenthaltsräume, eine weitläufige Sonnenterrasse mit Aussicht auf die atemberaubende Landschaft und zahlreiche Freizeitmöglichkeiten. Insbesondere für Radfahrer ist das Hotel bestens ausgestattet: Neben sicheren Abstellmöglichkeiten für Fahrräder gibt es eine kostenfreie Ladestation für E-Bike-Akkus. Darüber hinaus können geführte Radaktionen durch die Vogelsbergregion direkt vom Hotel aus organisiert werden. So wird jede Reise zu einer ausgeglichenen Kombination aus Abschalten vom Alltag, Genuss und sportlicher Aktivität.



Touren durch die blühende Landschaft

Speziell im Frühling entfaltet dieser außergewöhnliche Ort seinen besonderen Charme. Hervorzuheben und empfehlenswert ist der Niddaradweg, der sich über 93 Kilometer durch wunderschöne Landschaften zieht. Er führt entlang von Flüssen, durch stimmungsvolle Dörfer und schenkt gemütliche Zwischenstopps.

Für Mountainbike-Fans gibt es herausfordernde Trails, die sich durch die hügelige Vulkanlandschaft furchen. Auch Abwechslungs-Junkies können sich auf dem R4 versuchen – eine vielseitige Wegausrichtung, die durch das gesamte Vogelsberggebiet reicht. Weite Wiesen, dichte Wälder und Panoramablicke sorgen für ein einmaliges Naturschauspiel. Eine Fahrradtour im Frühling ist die perfekte Möglichkeit, um frische Luft zu tanken und aktiv in die warme Jahreszeit zu starten.

Radtouren und E-Bike-Touren im Frühling sind eine wunderbare Möglichkeit, die Natur zu genießen, sich sportlich zu betätigen und dem Alltag zu entfliehen. Ob alleine, mit Freunden oder mit der Familie – eine Radtour im Frühling ist ein unvergessliches Erlebnis.

Brillante Frühjahrs-Arrangements: Radfahren und E-Bike in toller Atmosphäre

Für alle, die das Frühlingserwachen in der Vogelsberg-Umgebung auf dem Fahrrad oder E-Bike auskosten wollen, offeriert das **AKZENT** Hotel Haus Sonnenberg ein attraktives Arrangement. Ob gemütliche Radler oder ambitionierte Mountainbiker – jeder Urlauber kommt auf seine Kosten.



Tipps für die Planung einer Radtour

Die richtige Ausrüstung

Für eine gelungene Radtour ist die richtige Ausrüstung das A und O. Dazu gehören ein verkehrssicheres Fahrrad, bequeme Kleidung, ein Helm und eventuell Regenkleidung. Auch ein Fahrradreparaturset und eine Trinkflasche sollten nicht fehlen.

Die passende Route

Bei der Planung der Route sollte man sich nach seinen eigenen Vorlieben und Fähigkeiten richten. Für Anfänger eignen sich eher flache Strecken, während ambitionierte Radfahrer auch anspruchsvolle Touren in Angriff nehmen können.

Die richtige Zeit

Der Frühling ist eine ideale Zeit für Radtouren, da die Temperaturen mild sind und die Natur in voller Blüte steht. Besonders schön sind Touren am frühen Morgen oder am späten Nachmittag, wenn das Licht besonders warm ist.

Arrangement Frühlingserwachen

Radfahren und E-Bike

Die Vulkanregion Vogelsberg ist ein Paradies für Radfahrer. Das Hotel liegt direkt am Niddaradweg (Infos: niddaroute.de) und dem R4. Ob man gemütlich mit dem E-Bike durch die Landschaft radelt oder mit dem Mountainbike „Downhill“ die Hänge hinabrast. Egal – das Hotel bietet ein attraktives Angebot für alle interessierten Gäste:

Leistungen:

- ◆ Übernachtung im Doppelzimmer
- ◆ reichhaltiges Frühstücksbüfett
- ◆ 3-Gang-Abendmenü **oder** Büfett
- ◆ eine Radkarte der Region pro Zimmer
- ◆ Nutzung des VulkanSpa mit Hallenbad, Sauna und Fitnessraum
- ◆ Massagen auf Anfrage (kostenpflichtig)
- ◆ auch nur eine Übernachtung möglich

Preis pro Person:

1 Übernachtung 95,00 €/Nacht
ab 2 Übernachtungen 89,00 € / Nacht
Einzelzimmerzuschlag: 11,00 € / Nacht

Sichere Unterstellmöglichkeit und das Laden der e-Bikes sind für Gäste kostenfrei.



Ihre Gastgeber
Arno Mangold, Frauke Herget

AKZENT Hotel ★★★ Haus Sonnenberg

Laubacher Str. 25
63679 Schotten

Telefon: 06044 96210

Email: info@hotel-haus-sonnenberg.de

www.hotel-haus-sonnenberg.de



Arnold Geiger,
Geschäftsführer des AKZENT Hotel Lindenhof

EIN ORT DER ERHOLUNG UND INSPIRATION

Hallo Herr Geiger, schön, dass wir Sie interviewen dürfen. Was macht Ihr Hotel zu einem schönen Ort, um dort Urlaub zu verbringen?

Vielen Dank! Unser **AKZENT** Hotel Lindenhof ist nicht nur ein Ort der Entspannung, sondern auch ein Herzstück der **Nehemiah Gateway Familie** - einem Team, welches weltweit Menschen hilft, ihr Potenzial zu entfalten und nachhaltig zu entwickeln. Das Besondere an einem Aufenthalt bei uns: **Mit jedem Besuch Gutes bewirken.**

Unser Hotel liegt inmitten der malerischen **Hersbrucker Schweiz** und bietet die perfekte Mischung aus Ruhe und Aktivität. Die Umgebung lädt zu ausgedehnten Wanderungen, Fahrradtouren und Ausflügen ein. Beliebt ist zum Beispiel der nahegelegene **Happurger Stausee** - ein Ort für Naturfreunde, Spaziergänger oder einfach zum Entspannen mit einem wunderschönen Panorama. Nach einem erlebnisreichen Tag bietet unser kleiner, aber feiner **Wellnessbereich** die perfekte Möglichkeit zum Abschalten - mit Sauna und gemütlichen Ruheräumen.

Zusätzlich bieten wir abwechslungsreiche Arrangements, die auf unsere Gäste abgestimmt sind - egal ob für Genießer, Aktive oder Erholungssuchende.

Welche Highlights gibt es in Ihrem Hotel?

Ein Highlight unseres Hauses ist unser **persönlicher Service**. Unser freundliches Team wird immer wieder in Bewertungen gelobt und das macht uns besonders stolz. Wer bei uns übernachtet, soll sich nicht nur willkommen fühlen, sondern wirklich **wie zu Hause**.

Kulinarisch setzen wir auf **Qualität und Nachhaltigkeit**. Unserem Hotel ist eine **Bio-Landwirtschaft** angeschlossen, die uns mit fri-



schen Produkten versorgt. Gäste genießen bei uns sowohl traditionelle fränkische Spezialitäten als auch internationale Gerichte mit kreativem Twist.

Ein weiteres besonderes Highlight sind unsere individuellen Themenzimmer, die Länder repräsentieren, in denen Nehemiah Gateway aktiv ist - von Afrika über Albanien und Israel bis nach Kuba. Sie erzählen nicht nur kulturelle Geschichten, sondern stehen auch für Projekte, die dort Perspektiven schaffen.

Ihr Hotel ist auch für eine ausgezeichnete Küche bekannt. Was hat es damit auf sich?

Uns liegt die regionale Verbundenheit besonders am Herzen, daher arbeiten wir eng mit Erzeugern aus der Umgebung zusammen und sind aktives Mitglied von „Heimat auf'm Teller“. Unsere





Speisekarte wird regelmäßig angepasst, da wir stets an neuen Gerichten arbeiten und uns an die Saison anpassen - so bieten wir unseren Gästen immer abwechslungsreiche und frische kulinarische Erlebnisse.

Unsere vier gemütlichen Restauranträume mit Kachelofen bieten Platz für bis zu 190 Gäste und sind perfekt für Feiern, Hochzeiten oder besondere Anlässe. Die Mischung aus gutem Essen und einem stilvollen Ambiente sorgt für ein unvergessliches Genusserlebnis.

Einer der Schwerpunkte Ihres Hotels liegt auf Tagungen, richtig?

Ja, unser Hotel ist ein idealer Ort für erfolgreiche Tagungen und Seminare. Wir bieten verschiedene flexible Tagungsräume, die je nach Bedarf ausgestattet werden können. Unser Fokus liegt darauf, unseren Gästen einen reibungslosen Ablauf mit professionellen und herzlichen Service zu ermöglichen.

Unsere Gäste schätzen vor allem die ruhige Umgebung, die konzentriertes Arbeiten ermöglicht, sowie die Möglichkeit, nach einem anstrengenden Seminartag in der Natur abzuschalten. So manches Seminar hat dann schon im Freien auf der Wiese in Biergartennähe stattgefunden, was sicher zu zusätzlicher Inspiration geführt hat.



Und wer lieber mit der Familie anreist?

Familien sind bei uns herzlich willkommen. Direkt neben dem Biergarten gibt es einen Spielplatz mit Schaukel, Rutsche und Klettergerüst, sodass sich die Kleinen austoben können, während die Eltern entspannen. An Regentagen sorgt unser Indoor-Kinderbereich mit Spielen, Büchern, Tischkicker und Malsachen für Unterhaltung. So kann die ganze Familie eine schöne Auszeit genießen.

Das klingt alles großartig. In Ihrem Hotel ist jeder Gast gut aufgehoben. Vielen Dank für das inspirierende Interview.



AKZENT Hotel ★★★★★ Lindenhof

Hubmersberg 2
91224 Pommelsbrunn
Telefon: 09154 979910
Email: gast@hubmersberg.de
www.hubmersberg.de



Ihr Gastgeber
Das Lindenhof-Team

Wenn der Frühling auch in der Küche erblüht ...



© Nana_studio - stock.adobe.com

Entdecke Bärlauch, Waldmeister, Rhabarber, Radieschen, Chichorée, Kerbel und Rucola

Wenn der Frühling Einzug hält, erwacht nicht nur die Natur zu neuem Leben, sondern auch die Küche erblüht mit frischen, saisonalen Zutaten. Die ersten warmen Sonnenstrahlen bringen eine Vielfalt an aromatischen Kräutern und knackigem Gemüse, die den Speiseplan bereichern und den Frühling auf den Teller zaubern.

Bärlauch ist eines der ersten Kräuter, das im Frühling gesammelt wird. Mit seinem intensiven Knoblauchduft verleiht er Suppen, Pestos oder frischem Brotaufstrich eine würzige Note. Besonders beliebt ist Bärlauchpesto, das sich vielseitig einsetzen lässt, etwa zu Pasta oder als Topping für Salate.

Der **Waldmeister**, bekannt für seinen charakteristischen Duft, ist ein Star der Frühlingsküche. Ob in Bowlen, Sirup oder Desserts – sein süßliches Aroma verleiht besonderen Gerichten eine feine Note.

Auch **Rhabarber** erobert zunehmend die Gunst erfahrener Köchinnen und Köche. Mit seinem fruchtig-sauren Geschmack ist er die ideale Basis für Kuchen, Kompott oder Marmelade. Doch nicht nur in Süßspeisen, auch in herzhaften Gerichten, etwa als Beilage zu Fleisch, setzt Rhabarber besondere Akzente.

Knackige **Radieschen** bringen Frische und Schärfe in Gerichte. Ob im Salat, als Brotbelag oder eingelegt – sie sind ein vielseitiger Frühlingsbote. Ihre Blätter, oft unterschätzt, eignen sich hervorragend für würzige Radieschenblätter-Pesto.

Chichorée ergänzt den Teller mit seiner feinen Bitterkeit. Als Salat, in Aufläufen oder karamellisiert in der Pfanne entfaltet er sein volles Aroma und sorgt für Abwechslung.

Kerbel, mit seinem milden Anisaroma, ist ein weiteres Frühlingskraut, das Suppen, Saucen und Kräuterquark verfeinert. Besonders in Kombination mit Kartoffeln oder frischem Gemüse entfaltet er seinen zarten Geschmack.

Rucola bringt eine angenehm nussige und leicht scharfe Note in schmackhafte Zubereitungen. Ob als Salat, auf einer Pizza oder in Kombination mit Parmesan und Pinienkernen als Pesto – Rucola sorgt stets für eine frische, würzige Note.

Diese wundervolle Jahreszeit lädt dazu ein, mit Aromen und Texturen zu experimentieren. Die Vielfalt an Kräutern und Gemüse ermöglicht es, leichte und kreative Speisen zu zaubern, die den Geist des Frühlings in jeder Mahlzeit einfangen.

Folgend ein paar leckere Kreationen, die jeden Hunger nicht nur stillen, sondern eine Mahlzeit zu einem tollen Genuss werden lassen:



Bärlauch Brot (Grilled Cheese Style)

Brot: 80 g Bärlauch Blätter | 500 g Mehl | 1 Tüte Trockenhefe oder 1/2 Würfel frische Hefe | 1 TL Zucker | 2 TL Salz | 3 EL Olivenöl | 300 ml Wasser (lauwarm) Butter: 60 g Bärlauch | 250 g Butter | 1 TL Zitronenabrieb | Salz & Pfeffer | Käse nach Wahl

Die gesammelten Bärlauch Blätter (ohne Stiele) gut waschen und klein schneiden. Mehl, Hefe, Zucker & Salz gut zusammen vermengen. Nun zu der Masse das Öl und 300ml lauwarmes Wasser geben und 10 Minuten gut durchkneten. Teig in einer Schüssel, bedeckt mit einem feuchten Geschirrtuch, eine Stunde in einem warmen Raum (20 C°+) gehen lassen. Den Ofen auf 200 C° vorheizen. Kastenform (25 cm) einfetten und den aufgegangenen Teig in die Kastenform füllen. Den Teig mit einem Messer einschneiden. Den Teig im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene 40 Minuten backen. (Für ein besonders knuspriges Ergebnis, eine backofenfeste Schüssel mit Wasser auf den Boden des Ofens stellen.) Wenn das Brot fertig ist, abkühlen lassen.

Für die Butter den gewaschenen Bärlauch feinhacken und mit zimmerwarmer Butter, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer mischen. Die Butter dann in Klarsichtfolie geben und zu einer Rolle zusammendrücken und im Kühlschrank kaltstellen. Hier können auch mehrere Portionen geformt werden.

Für das Grilled Cheese Sandwich nun zwei Scheiben Brot abschneiden und alle 4 Seiten mit der Butter einschmieren. Dann in einer Pfanne anbraten und nach dem ersten Wende den Käse auf eine Scheibe verteilen und die andere mit der gebratenen Seite auf den Käse legen. Nun nur noch die restlichen Seiten anbraten & fertig.

Tipps: Die Bärlauch Butter lässt sich super einfrieren und hält sich hier über ein Jahr.



Bärlauch Pesto (2 Gläser)

150 g frischer Bärlauch | 25g Pinienkerne (oder Walnüsse) | 70g Parmesan oder vegetarischer Hartkäse | 150 ml Olivenöl (alternativ ein anderes pflanzliches Öl) | Salz | Pfeffer

Bärlauch waschen, trocken tupfen und grob hacken. Pinienkerne (Walnüsse) in einer Pfanne anrösten. Parmesan reiben. 2 EL Öl zum Bedecken der Gläser aufheben. Den Rest mit einem Stabmixer pürieren oder in einem Standmixer. In die Gläser abfüllen und mit dem restlichen Öl bedecken.

Tipp: Das Pesto dient auch ideal als Brotaufstrich oder zum Verfeinern von Pizza u.v.m. Außerdem kann nicht nur das Pesto, sondern auch übriggebliebener Bärlauch eingefroren werden.





© Mikhaylovskiy - stock.adobe.com

Nudeln nach Green Goddess Art

300 g Mehl | 250 g TK- Spinat | 2 TL Salz | 1 Spitzkohl | Nüsse | Frische Kräuter | 1 Bund Basilikum | 1 Avocado | 60 g Parmesan | 3 Knoblauchzehen | 2 EL Zitronensaft | 3 EL Olivenöl | 1 Prise Salz | 1 Prise Pfeffer

Für die Pasta 300 g Mehl mit 250 g püriertem TK-Spinat vermengen, bis ein Teig entsteht. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und mit einer Schere nach und nach Stücke vom Teig in den Topf schneiden. Sobald die Nudeln oben schwimmen, sind sie fertig und können abgeschöpft werden.

Den Strung des Spitzkohls entfernen, den Spitzkohl würfeln und ebenfalls kochen.

Für das Pesto die Avocado halbieren und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch mit Hilfe eines Löffels entfernen und in einen Mixer geben. Den feingehackten Knoblauch & Basilikum hinzugeben, sowie geriebenen Parmesan, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Öl. Das Ganze zu einer sämigen Masse pürieren und mit den Nudeln und dem Spitzkohl vermengen. Zum Schluss mit Nüssen und frischen Kräutern wie Petersilie, Schnittlauch, Kerbel Dill u.v.m. toppen.

Tipp: Man kann auch die Hälfte des Avocado Pestos herstellen und die andere Hälfte durch das Bärlauch Pesto ersetzen. Das Rezept eignet sich perfekt zur "Resteverwertung". Zudem kann man auch übrigen Lauch & Rosenkohl verwenden. Auch bei der Pasta kann der Spinat z. B. durch gekochte Brokkoli ersetzt werden.

Pink Pasta mit Feta und Chicorée

500 g Spaghetti | 2 Knoblauchzehen | 4 Knollen Rote Bete (vakuumiert, geschält & gekocht) | 250 g Feta | Salz | Pfeffer | Minze | 2 Chicorée | Walnusskerne

Nudeln in Salzwasser kochen. Walnüsse in einer großen Pfanne ohne Fett rösten und zur Seite stellen. Den Strunk vom Chicorée keilförmig herausschneiden, und den Chicorée längs halbieren. Dann in einer Pfanne mit Öl auf der Schnittfläche anbraten, bis angebräunt. Nun etwas Wasser hinzugeben, mit Brühe oder Fondor würzen und noch weitere drei Minuten garen. Wenn der Chicorée fertig ist, ihn in Würfel schneiden. Die Nudeln abgießen und ungefähr 100 ml Nudelwasser bei Seite stellen. Knoblauch schälen, Rote Beete, 200 g Feta und zwei Kellen vom Nudelwasser in einem Mixer cremig mixen. Die Sauce mit Salz & Pfeffer abschmecken. Falls die Sauce zu dick ist, mit mehr Nudelwasser die Sauce verdünnen. Danach die Sauce mit den Nudeln und dem Chicorée vermengen und nochmal kurz auf dem Herd erwärmen. Zum Schluss mit dem restlichen Feta, Minze und Walnüssen garnieren & servieren.

Tipp: Viele Wege führen nach Rom – das Rezept kann man mal mit anderen Nudelsorten probieren. Auch kann man die Minze durch Thymian ersetzen oder noch etwas frische Zitrone hinzufügen. Beim Feta funktionieren ebenso Hirtenkäse oder Schafskäse. Des weiteren kann das Rezept auch mit Agavendicksaft oder Honig verfeinert/ getoppt werden.



Rhabarber Crumble

Für die Streusel: 140 g Weizenmehl | 50 g Rohrzucker | 80 g kalte Butter | Zitronenabrieb (halbe Zitrone) | Salz

Für den Fruchtboden: 500 g Rhabarber | 150 g gefrorene Himbeeren | 80 g Rohrzucker | 2 EL Speisestärke | Zitronensaft (halbe Zitrone)

Den Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Rhabarber waschen & putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Himbeeren auftauen lassen und mit dem Rhabarber, 80 g Zucker, Stärke, dem Saft einer halben Zitrone und einer Prise Salz vermischen.

Für die Streusel Mehl, Zucker, einer Prise Salz und dem Zitronenabrieb vermischen. Danach die kalte Butter in Stücken zur Mehlmischung geben und alles verkneten. Die Fruchtmischung in einer backofenfesten Form verteilen und den Streuselteig darüber zupfen. Das ganze 25 Minuten backen.

Tipp: Für eine gesündere Variante können 40 g Weizenmehl durch 30 g zarte Haferflocken und 30 g gehackte Nüsse ersetzt werden. Perfekt dazu – Vanilleeis.



Das AKZENT Waldhotel

Ein spannendes Hotelporträt über Naturschönheiten und kulturelle und kulinarische Genüsse

Eingebettet in die bezaubernde Wein- und Rheinregion des Rheingaus, beinhaltet das **AKZENT** Waldhotel Rheingau eine harmonische Verbindung von Natur, Komfort und Gastfreundschaft. Als familiär geführtes 4-Sterne-Hotel in Geisenheim-Marienthal lädt es Gäste ein, die Schönheit des Rheingaus zu entdecken und dabei den gastfreundlichen Service zu genießen.

Lage und Umgebung

Das Hotel liegt idyllisch am Rande des Hochtaunus-Naturparks, nur etwa fünf Kilometer von Rüdesheim entfernt. Diese Nähe ermöglicht, die berühmte Drosselgasse mit ihren historischen Fachwerkhäusern und vielfältigen Souvenirläden zu erkunden. Zudem befinden sich Sehenswürdigkeiten wie das Niederwalddenkmal, die Burg Rheinstein und das Kloster Eberbach in unmittelbarer Nähe, die alle einen Besuch wert sind.

Zimmer und Ausstattung

Mit insgesamt 60 geschmackvoll eingerichteten Zimmern erschafft das **AKZENT** Waldhotel Rheingau für jeden Gast das passende Ambiente. Einige Zimmer verfügen über einen Balkon mit herrlichem Blick ins Elsterbachtal, während Romantiker sich in den Himmelbettzimmern mit Baldachin besonders wohlfühlen. Für Familien stehen Komfortzimmer mit Verbindungstüren zur Verfügung. Alle Zimmer sind mit kostenfreiem WLAN ausgestattet, und die „Auslesezimmer“ sind klimatisiert. Die frische Waldluft und die nächtliche Ruhe sorgen für erholsamen Schlaf.

Kulinarische Genüsse

Das hauseigene Restaurant serviert traditionelle lokale Küche, die mit frischen, regionalen Zutaten zubereitet wird. Besucher können

sich auf eine abwechslungsreiche Speisekarte freuen, die sowohl klassische als auch innovative Gerichte umfasst. Ein reichhaltiges Frühstücksbuffet sorgt für einen gelungenen Start in den Tag, während die gemütliche Bar und Lounge zum Verweilen bei einem Glas Rheingauer Wein einladen.

Wellness und Entspannung

Für Erholungssuchende beheimatet das Hotel eine Wellness-Oase mit Innenpool, Sauna, Whirlpool und Massageangeboten. Nach einem aktiven Tag in der Region können Interessierte hier entspannen und neue Energie tanken. Die Spa-Einrichtungen sind modern ausgestattet und regen ein umfangreiches Abschalten vom Alltag an.

Aktivitäten und Freizeit

Die Umgebung des Hotels ist hervorragend geeignet für Outdoor-Highlights wie Wandern und Radfahren. Zahlreiche Wanderwege führen durch die Weinberge und Wälder des Rheingaus und überraschen mit atemberaubenden Ausblicken auf den Rhein. Zudem organisiert das Hotel auf Anfrage Weinproben und Führungen durch lokale Weingüter, sodass Gäste die berühmten Rheingauer Weine direkt vor Ort kennenlernen können.

Tagungen und Veranstaltungen

Für geschäftliche Anlässe und private Feiern verfügt das **AKZENT** Waldhotel Rheingau über ein Konferenzzentrum mit sechs Tagungsräumen, die Platz für bis zu 100 Personen bieten. Die Räume sind mit moderner Technik ausgestattet und stellen somit den idealen Rahmen für Seminare, Workshops oder festliche Veranstaltungen dar.



Service und Gastfreundschaft

Das familiengeführte Hotel legt großen Wert auf persönlichen Service und eine herzliche Atmosphäre. Ein engagiertes Team steht den Gästen jederzeit mit Rat und Tat zur Seite und sorgt dafür, dass der Aufenthalt zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Kostenfreie Parkplätze und die Möglichkeit, kleinere Hunde mit Voranmeldung mitzubringen, runden das Angebot ab.

Das **AKZENT** Waldhotel Rheingau ist ein passender Ort für alle. Ob für einen erholsamen Wellnessurlaub, eine Entdeckungsreise durch die Weinregion oder eine erfolgreiche Tagung – in dem Hotel wird sich jeder Reisende wohlfühlen und ankommen.

Eine Hotel-Anekdote:

Der vergessene Wein und die legendäre Verkostung

Eines Abends betrat eine Gruppe von Weinkennern das **AKZENT** Waldhotel Rheingau mit einer bestimmten Mission: die seltenste Weinverkostung ihres Lebens. Sie hatten sich vorgenommen, einige der ältesten und exquisitesten Weine des Rheingaus zu probieren. Der Gastgeber des Abends, ein renommierter Sommelier, begann, die edlen Tropfen zu präsentieren, als plötzlich ein Mitarbeiter aufgeregt aus dem Keller stürmte: „Wir haben noch eine Überraschung! Eine Flasche, die wir fast vergessen hätten!“

Es stellte sich heraus, dass bei einer Renovierung im Weinkeller eine längst vergessene Flasche Riesling aus dem Jahr 1921 entdeckt worden war – über 100 Jahre alt! Mutig öffnete der Sommelier die Flasche, und die Gäste waren sprachlos: Der Wein war nicht nur noch trinkbar, sondern eine absolute Rarität mit einem tiefen, goldenen Farbton und einem einzigartigen Geschmack.

Seitdem erzählt sich die Geschichte unter Weinliebhabern wie eine Legende, und immer wieder gibt es Gäste, die nach «dem geheimen Jahrhundertwein» fragen. Ob es noch mehr solcher Schätze im Keller gibt? Das bleibt wohl ein gut gehütetes Geheimnis des **AKZENT** Waldhotels Rheingau.

Wissenswertes zum AKZENT Waldhotel Rheingau

1. Ehemaliges Klosterland

Das Hotel steht auf historischem Boden! Ursprünglich gehörte das Gebiet rund um das heutige Waldhotel zum Kloster Marienthal, einer jahrhundertealten Pilgerstätte. Wer hier übernachtet, schläft also auf geweihtem Boden – mit einer extra Portion Ruhe und Erholung.

2. Wein, wohin das Auge reicht

Als echtes Rheingau-Hotel dreht sich vor Ort alles um Wein. Die hauseigene Karte umfasst über 100 verschiedene Rheingauer Weine, und es gibt regelmäßig exklusive Weinproben mit lokalen Winzern. Manche Gäste behaupten sogar, dass der Weinkeller des Hotels mehr Geschichten erzählen könnte als die ältesten Bücher der Region!

3. Der «geheime» Aussichtspunkt

Wer nach einem kurzen Spaziergang den versteckten Weg hinter dem Hotel nimmt, gelangt zu einer kleinen Lichtung mit einem unvergleichlichen Blick auf das Rheintal. Es ist kein offizieller Aussichtspunkt, aber ein echter Geheimtipp für Romantiker und Naturliebhaber.

4. Großartige Städte

Innerhalb einer Autostunde erreichen die Gäste die Städte Bingen, Mainz, Wiesbaden, Frankfurt und auch Koblenz.

5. Exzellente Menüs

Die Halbpensionsgäste des Hauses genießen vorzügliche Menüs mit verschiedenen Hauptgängen zur Wahl, serviert am dekorativen Tisch.



Ihre Gastgeber
Familie Gietz

AKZENT Waldhotel ★★★★★ Rheingau

Marienthaler Str. 20
65366 Geisenheim-Marienthal
Telefon: 06722 996 00

Mail: info@waldhotel-rheingau.de
www.waldhotel-rheingau.de



Waldleben: Tiere und Pflanzen im Frühlingserwachen

Mit den ersten warmen Sonnenstrahlen kehrt das Leben in den Wald zurück. Bäume wie die Buche oder die Eiche treiben langsam ihre frischen Blätter aus, während Frühblüher wie das Buschwindröschen oder die Schlüsselblume den Waldboden in bunte Farbtupfer verwandeln. Die Luft ist erfüllt vom Gesang der Vögel, die nach ihrer Winterpause wieder aktiv werden. Besonders der melodische Gesang der Amsel und das lebhaftes Zwitschern der Meisen begleiten den Spaziergang durch den Wald.

Wild- und Heilkräuter im Frühling

Ein besonderer Schatz der Frühlingsmonate sind die zahlreichen Wild- und Heilkräuter, die in deutschen Wäldern gedeihen. Viele von ihnen sind nicht nur kulinarisch wertvoll, sondern auch für ihre heilenden Eigenschaften bekannt.



Der Bärlauch (*Allium ursinum*) ist eines der bekanntesten Wildkräuter. Seine langen, grünen Blätter erinnern an Maiglöckchen, doch sein unverwechselbarer Knoblauchduft macht ihn leicht identifizierbar. Bärlauch wächst bevorzugt in schattigen Laubwäldern mit feuchten Böden und ist reich an Vitamin C. Er wird gerne für Pesto, Suppen oder Kräuterbutter verwendet und wirkt antibakteriell sowie verdauungsfördernd.



Die Knoblauchsrauke (*Alliaria petiolata*) ist ein vielseitiges Wildkraut, das an Waldrändern und in lichtdurchfluteten Bereichen gedeiht. Ihre herzförmigen Blätter haben einen dezenten Knoblauchgeschmack und eignen sich hervorragend für Pestos oder als Würze für Suppen und Eintöpfe. Sie enthält zahlreiche sekundäre Pflanzenstoffe, die sich positiv auf die Gesundheit auswirken.



Auch die Tierwelt erwacht im März und April zu neuer Aktivität. Viele Säugetiere wie Rehe, Wildschweine oder Füchse kehren aus ihren winterlichen Rückzugsorten zurück und sind nun vermehrt auf Nahrungssuche. Besonders die Jungtiere machen jetzt ihre ersten Schritte ins Leben.



Mit dem Frühling kehren viele Zugvögel aus ihren Winterquartieren zurück. Der Kuckuck ist einer der bekanntesten Frühlingsboten und sein charakteristischer Ruf hallt durch die Wälder. Auch der Pirol mit seinem leuchtend gelben Gefieder oder der zierliche Zilpzalp lassen sich nun beobachten.

Emsige Wildbienen und Schmetterlinge



Die ersten warmen Tage locken zahlreiche Insekten hervor. Wildbienen und Hummeln summen umher und bestäuben die Frühblüher, während Zitronenfalter und Tagpfauenauge mit ihren bunten Flügeln durch die Luft flattern. Diese kleinen Bestäuber spielen eine wichtige Rolle im Ökosystem Wald.

Waldwanderung im Frühling



Ein Erlebnis für alle Sinne

Ein Spaziergang durch den Frühlingswald ist eine Einladung, die Natur mit allen Sinnen zu erleben. Der Duft von feuchter Erde, das Knacken der Zweige unter den Füßen, das Summen der Insekten – all das macht den Wald in dieser Jahreszeit zu einem besonderen Erlebnis. Wer mit wachen Augen durchstreift, kann nicht nur faszinierende Pflanzen und Tiere entdecken, sondern auch einen Moment der Ruhe und Entspannung inmitten der Natur genießen.

Ob als Kräutersammler, Naturfotograf oder einfach nur als Wanderer – der Frühlingswald hält für jeden eine Überraschung bereit. Die Vielfalt an Wildkräutern, die Rückkehr der Tiere und die leuchtenden Farben der Blüten machen ihn zu einem perfekten Ziel für alle, die die Natur lieben und schätzen. Ein Waldausflug ist nicht nur eine Bereicherung für den Geist, sondern auch eine wunderbare Möglichkeit, sich mit der Natur zu verbinden und ihre Schönheit zu zelebrieren.

Das AKZENT Aktiv & Vital Hotel
 Thüringen – perfekter Ausgangspunkt für
 Walderkundungen

Das **AKZENT** Aktiv & Vital Hotel Thüringen bietet ideale Voraussetzungen für Naturfreunde, die den Wald in seiner ganzen Vielfalt erleben möchten. Eingebettet in die wunderschöne Landschaft Thüringens, ermöglicht es direkten Zugang zu den umliegenden Wäldern und lädt zu ausgedehnten Erkundungstouren ein. Ein besonderes Highlight ist das speziell angebotene Arrangement für Wild- und Naturheilkräuter-Erfahrungen.

Unter fachkundiger Anleitung können Gäste essbare und heilende Kräuter kennenlernen, sammeln und direkt vor Ort verarbeiten. Ob bei geführten Wanderungen oder in Workshops – das Wissen über die heimische Pflanzenwelt wird hier auf anschauliche Weise vermittelt. Eine perfekte Gelegenheit, die Natur mit allen Sinnen zu erleben und sich eine kleine Auszeit vom Alltag zu gönnen.



**Kräuterschule –
 von der Wiese zur kleinen Hausapotheke**

23.-25.05.2025 / 26.-28.09.2025

Dieses Wochenende wird sich ganz den Wild- und Heilkräutern gewidmet. Viel Zeit wird dabei in der Natur verbracht und Kräuter gesammelt, die dann gemeinsam für eine kleine Hausapotheke verarbeitet werden. Die selbstgemachten Dinge kann jeder mit nach Hause nehmen. Jeder Teilnehmer erhält ein Skript mit vielen Informationen und Rezepten.

Leistungen:

- ♦ 2 x Übernachtungen inkl. Frühstücksbuffet
- ♦ tgl. Verwöhnspension inkl. Kaffee- und Kuchenbuffet 14:00-16:00 Uhr und 3-Gang-Abendmenü
- ♦ Kräuterschule mit Berit Klaedtke inkl. Sammeln und Verarbeiten, sowie viele Informationen rund um das Thema Kräuterkunde und Kräuterrezepte
- ♦ Informationsmaterial und Kräuter aus der eigenen Herstellung zum Mit-nach-Hausenehmen nach dem Wochenende
- ♦ Nutzung des großen Saunabereiches
- ♦ Nutzung des beheizten Innen- & Außenpools
- ♦ Parkplatz direkt am Hotel.

Doppelzimmer p.P.	499,00 €
Einzelzimmer p.P.	549,00 €

AKZENT ★★★★★
Aktiv & Vital Hotel Thüringen

Notstraße 33
 98574 Schmalkalden
Telefon: 036 83 466570
Email: info@aktivhotel-thueringen.de
www.aktivhotel-thueringen.de

Ihre Gastgeber
Familie Gerber



AKZENT HOTEL HIRSCH IN KAMENZ

Mit ca. 40 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen hat sich das **AKZENT** Hotel Goldner Hirsch seit seiner Gründung 2003 als Inhabergeführtes 4 Sterne Hotel etabliert. Mit den über 40 Zimmern und dem Ratskeller ist das Hotel das erste Haus am Platz in Kamenz.

Mitarbeiter Frühstückskoch (m/w/d) in Vollzeit und Teilzeit

An 364 Tagen im Jahr versucht das Team den Gästen einen angenehmen und unvergesslichen Aufenthalt zu ermöglichen. Mit kulinarischen und regionalen Leckerbissen finden die Gäste Ruhe und Entspannung in den Räumlichkeiten.

Teil dieses Teams werden und das Hotelteam kennenlernen! Vor Ort freut man sich auf die Bewerber!

Die Aufgaben:

- Vorbereitung Frühstücksbuffet
- Zubereitung von Eierspeisen
- die Einhaltung der HACCP

Das Profil:

- Liebe und Passion für internationale Küche
- Erfahrung im Bereich Gastronomie & Hotellerie
- Gastorientierung
- Teamwork
- Umfassendes und detailliertes Wissen über Küchenprozesse

Das Hotel bietet:

- Unbefristeter Arbeitsvertrag
- Arbeiten in einem dynamischen, jungen Team
- Arbeitsplatz mit Perspektive
- Vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten durch eine offene „Mitmachkultur“
- Prämiensystem + Bonuszahlungen

Mitarbeiter Barkeeper (m/w/d) in Vollzeit und Teilzeit

Angeschlossen an den Goldnen Hirsch ist die Hotelbar „The Little Irish Pub“. Das eingespielte Team schafft für die Gäste einen angenehmen Aufenthalt. Mit Cocktails, alkoholischen und alkoholfreien Getränken finden die Gäste neben Musik und Sportschau Entspannung vom Tag.

Teil des Teams werden und das Hotelteam kennenlernen. Das Hotelteam freut sich auf die Bewerber!

Die Aufgaben:

- Getränkeauschank
- Beratung der Gäste bei der Getränkeauswahl
- Vor- und Nachbereitungsaufgaben, wie Reinigung am Bartresen
- Umsatzabrechnung
- Prüfung der Lagerbestände
- Aufgeben von Bestellungen
- Kreation neuer Getränke

Das Profil:

- Im Idealfall bereits Erfahrungen als Barkeeper*in
- Fachwissen in Getränkekunde
- Kundenorientierung
- hohes Maß an Belastbarkeit, Flexibilität und Organisationstalent
- gepflegtes Äußeres, perfekte Umgangsformen
- serviceorientiertes Denken & Dienstleistungsbereitschaft
- Spaß am Umgang mit Gästen
- Quereinstieg möglich

Das Hotel bietet:

- Vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten durch eine offene „Mitmachkultur“
- Ein kleines und bestens organisiertes Team
- Offene Kommunikation
- Eine abwechslungsreiche Tätigkeit mit umfassender Einarbeitung
- Freiraum zum eigenständigen Arbeiten & für kreative Ideen
- Langfristiges Arbeitsverhältnis



Ihr Gastgeber
Jens Ueberfuhr

AKZENT Hotel ★★★★★
Goldner Hirsch

Markt 10
01917 Kamenz

Telefon: 03578 78350

Mail: info@hotel-kamenz.de

www.hotel-kamenz.de



Save THE Date

Der AKZENT Veranstaltungskalender
für die Monate März und April

März

14.03.2025

COMEDY-ABEND

MIT MADDIN SCHNEIDER

Am 14. März 2025 tritt der bekannte Comedian Maddin Schneider im Brenzpark in Heidenheim an der Brenz auf. Sein humorvolles Programm verspricht einen unterhaltsamen Abend für alle Besucher.

AKZENT Hotel Restaurant Hirsch,
Heidenheim

> hotel-hirsch-heidenheim.de

April

13.04.2025

16:00 Uhr

AUFTRITT DES GOSPELCHORS

"SWINGING VOICES" IN GRÜNBERG

Am 13. April 2025 um 16:00 Uhr tritt der Gospelchor "Swinging Voices" in der Evangelischen Kirche Grünberg auf. Unter der Leitung von Kiwon Lee präsentiert der Chor ein vielfältiges Repertoire an Gospelsongs und sorgt für musikalische Highlights.

AKZENT Hotel Haus Sonnenberg,
Schotten

> hotel-haus-sonnenberg.de



AKZENT Hotel Haus Sonnenberg, Schotten

März & April

Jeden Freitag

15:00 – 20:00 Uhr

FEIERABENDMARKT IN SCHOTTEN

Jeden Freitag zwischen 15:00 und 20:00 Uhr findet in der Marktstraße von Schotten der Feierabendmarkt statt. Besucher können regionale Produkte und Lebensmittel erwerben, die größtenteils aus Schotten und dem Vogelsberg stammen. Ein besonderes Highlight sind die monatlichen Eventmärkte mit speziellen Themen und Angeboten.

AKZENT Hotel Haus Sonnenberg,
Schotten

> hotel-haus-sonnenberg.de

Vorschau Mai Highlight

22.05.2025

17:30 – 19:00 Uhr

NOUGAT-PARTY

Am 22. Mai 2025 von 17:30 bis 19:00 Uhr lädt die Viba Nougat-Welt zur Nougat-Party ein. Gäste können Nougat-Spezialitäten genießen, neue Viba-Produkte entdecken und sich mit anderen Genussfreunden austauschen.

AKZENT Aktiv & Vital Hotel Thüringen
Schmalkalden

> aktivhotel-thueringen.de



Wenn der Wald wieder grün wird

Wenn der Frühling in den Wäldern Einzug hält, beginnt eine der schönsten Jahreszeiten für Outdoor-Sportler und Naturfreunde. Die Monate März und April verwandeln die Landschaft in ein grünes Paradies, das sich hervorragend für sportliche Aktivitäten eignet. Die frische Luft und die zunehmenden Sonnenstunden laden dazu ein, die Natur aktiv zu erleben – ob beim Wandern, Laufen oder Radfahren.

Bewegung in der Natur – aktiv den Frühling genießen

Mit den ersten warmen Tagen steigt die Lust, sich an der frischen Luft zu bewegen. Die Tage werden länger, die Temperaturen angenehmer, und die Wälder erwachen mit einer unglaublichen Farbenpracht. Die zahlreichen Wander- und Radwege zeigen perfekte Bedingungen für alle auf, die sich nach einem aktiven Naturerlebnis sehnen. Gerade in den Wäldern Thüringens eröffnen sich unzählige Möglichkeiten für Outdoor-Sportler. Die abwechslungsreiche Landschaft mit sanften Hügeln, dichten Wäldern und spektakulären Ausblicken sorgt für ideale Trainingsbedingungen.

Besonders beliebt sind die zahlreichen Fernwanderwege, die sich durch das dichte Grün ziehen. Der Rennsteig, einer der bekanntesten Höhenwege Deutschlands, lädt dazu ein, die Natur intensiv zu erleben. Trailrunner und Wanderer finden hier prächtige Bedingungen, um ihre Fitness zu verbessern und gleichzeitig die beeindruckende Naturkulisse zu genießen.



AKZENT Aktiv & Vital Hotel Thüringen – der perfekte Ausgangspunkt

Das **AKZENT** Aktiv & Vital Hotel Thüringen ist die ideale Unterkunft für alle, die den Frühling aktiv erfahren möchten. Das Hotel liegt eingebettet in einer atemberaubenden Landschaft und steht für die perfekte Balance zwischen sportlicher Betätigung und Erholung. Die unmittelbare Nähe zu zahlreichen Wander- und Radwegen macht es zu einem spannenden Hotspot für körperlich herausfordernde Tage in der Natur.

Neben komfortablen Zimmern erwartet die Gäste eine einladende Wellnesslandschaft, die nach einem aktiven Ausflug pure Entspannung bietet. Die großzügige Saunaaanlage, ein beheizter Pool und zahlreiche Massageangebote sorgen für Regeneration nach erlebnisreichen Augenblicken. Auch kulinarisch wird einiges geboten: Die regionale Küche verwöhnt mit frischen, gesunden Speisen, die ausgezeichnet auf die Bedürfnisse von Sportlern abgestimmt sind.

Ein Paradies für Läufer und Wanderer

Die Umgebung des Hotels ist ein wahres Paradies für Läufer und Wanderfreunde. Direkt vor der Haustür beginnt ein Netz aus gut ausgeschilderten Wegen, die sich für unterschiedlichste Fitnesslevel eignen. Von gemütlichen Spaziergängen über anspruchsvolle Bergtouren bis hin zu herausfordernden Trailruns ist für jedes Verlangen etwas dabei. Wer sich intensiver mit der Region auseinandersetzen möchte, kann an geführten Wanderungen teilnehmen, die aufregende Einblicke in die Flora und Fauna schenken.

Auch Radfahrer kommen auf ihre Kosten. Mountainbike-Strecken schlängeln sich durch die dichten Wälder, und gut ausgebaute Radwege offerieren weitere Highlights. Mit den steigenden Temperaturen im Frühling sind diese Betätigungen eine wunderbare Ausgangslage, den Kreislauf in Schwung zu bringen und die Energie dieser Jahreszeit zu nutzen.

Nicht verpassen: GutsMuths Rennsteiglauf mit Rundum-Arrangement

Ein besonderes Highlight für Sportbegeisterte ist der legendäre GutsMuths Rennsteiglauf, einer der traditionsreichsten Landschaftsläufe Europas. Das **AKZENT** Aktiv & Vital Hotel Thüringen hält ein tolles Arrangement für alle bereit, die dieses hervorragende Event in vollen Zügen auskosten möchten.

Das Arrangement umfasst zwei Übernachtungen mit Frühstück, die Startgebühr, ein Läufer-T-Shirt und einen bequemen Shuttle-Service vom Hotel zum Lauf und zurück. Bestens geeignet für alle, die den Rennsteig laufend erkunden und die einzigartige Atmosphäre dieser Veranstaltung hautnah erleben möchten. Der Rennsteiglauf ist weit mehr als ein sportlicher Wettkampf – er ist ein echtes Erleben für Körper und Geist. Die Mischung aus anspruchsvollen Strecken, grandiosen Naturkulissen und der ertümlichen Stimmung entlang des Weges macht ihn zu einem erinnerungswürdigen Ereignis.

Rennsteiglauf – ein All-Inclusive-Angebot

16.-18.05.2025

Nicht verpassen: Den GutsMuths Rennsteiglauf mit einem Rundum-Arrangement des Hotels erleben! Das Arrangement beinhaltet 2 Übernachtungen mit Frühstück, die Startgebühr, ein Läufer-T-Shirt und den Shuttle-Service vom Hotel zum Lauf und zurück. Perfekt für Laufbegeisterte, die den Rennsteig in vollen Zügen genießen möchten. Sich einfach von der einzigartigen Atmosphäre begeistern lassen!

Leistungen:

- ◆ 2 x Übernachtungen inkl. Frühstücksbuffet
- ◆ Startkosten für den GutsMuths Rennsteiglauf
- ◆ Shuttle vom Hotel nach Oberhof am Morgen des Rennsteiglaufs und Shuttle zurück zum Hotel nach dem Lauf
- ◆ Läufer T-Shirt
- ◆ Nutzung des großen Saunabereiches
- ◆ Nutzung des beheizten Innen- & Außenpools
- ◆ Parkplatz direkt am Hotel

Doppelzimmer p.P. 349,00 €
Einzelzimmer p.P. 399,00 €



Ihre Gastgeber
Familie Gerber

AKZENT ★★★★★
Aktiv & Vital Hotel Thüringen

Notstraße 33
98574 Schmalkalden
Telefon: 036 83 466570

Email: info@aktivhotel-thueringen.de
www.aktivhotel-thueringen.de



Frühlingserwachen für Körper und Seele

Der Frühling ist eine gut anwendbare Jahreszeit, um das eigene Innenleben in Einklang zu bringen. Das Zusammenspiel aus Bewegung, frischer Luft und Naturerkundungen sorgt für neue Energie und ein gesteigertes Wohlbefinden. Wer sich für eine Reise in die grüne Lunge Deutschlands entscheidet, findet im **AKZENT** Aktiv & Vital Hotel Thüringen die beste Basis für einen aktiven und erholsamen Aufenthalt. Die Rahmenbedingungen vor Ort aus erstklassigem Komfort und herzlicher Gastfreundschaft, direktem Naturzugang und einem besonderen Sportangebot macht es zu einer Top-Adresse für alle, die den Frühling in seiner vollen Pracht feiern und wieder zu sich selbst finden möchten.

CHICORÉE

+ ... schützt die Darmflora

+ ... enthält natürliche Bitterstoffe

+ ... stärkt das Immunsystem

+ ... reich an Folsäure

© Gresei - stock.adobe.com

+ ... unterstützt die Funktion von Muskeln und Nerven

+ ... schützt die Zellen vor oxidativem Stress



Fun Facts über Chicorée

- Chicorée wird aus den Wurzeln der Zichorie gewonnen, die nach der Ernte bei Dunkelheit getrieben werden. Diese besondere Wachstumsweise schützt die Blätter vor Sonnenlicht und verleiht dem Chicorée seine blasser Farbe und die milden Bitterstoffe.
- Das Gemüse wurde im 19. Jahrhundert in Belgien „entdeckt“, als Bauern die Wurzeln der Zichorie im Winter lagerten und überraschend neue, zarte Sprossen fanden.
- Chicorée ist nicht nur gesund, sondern auch kalorienarm – mit nur etwa 15 Kalorien pro 100 Gramm eignet er sich hervorragend für eine bewusste Ernährung.
- Die Bitterstoffe im Chicorée galten früher als Zeichen von Qualität, heute werden oft mildere Sorten bevorzugt.
- Er eignet sich sowohl roh als knackiger Salat als auch gedünstet, gebraten oder überbacken, was ihn zu einem vielseitigen Küchenbegleiter macht.



Gewinnen Sie 2 Übernachtungen für Zwei im AKZENT Hotel Restaurant Hirsch in Heidenheim

IHR GEWINN

Das **AKZENT** Hotel Restaurant Hirsch in Heidenheim ist ein familiengeführtes 3*Superior Hotel mit Charme, Geschichte und einer herzlichen Atmosphäre. Geprägt von 30 Jahren Erfahrung in der internationalen und deutschen Privathotellerie. Die Speisekarte überrascht mit kreativen, hausgemachten Maultaschen-Variationen, die mit originellen Ideen begeistern.

Gemütliche Einzel-, Doppel- und Familienzimmer sowie stilvolle Retrozimmer bieten hohen Komfort. Für längere Aufenthalte, etwa für Monteure, sind die Retrozimmer zu attraktiven Konditionen verfügbar. Es ist ein charmantes Hotel mit gemütlichem Ambiente, das Genuss verspricht. Die Spezialität: Maultaschen in immer neuen, kreativen Variationen, oft von der Chefin persönlich zubereitet. Hier stehen regionale, hausgemachte Gerichte auf der saisonal wechselnden Speisekarte.

Als vielseitige Eventlocation stellt das **AKZENT** Hotel Restaurant Hirsch den perfekten Rahmen für Feiern aller Art. Für Urlaubsgäste gibt es ein besonderes Extra: die AlbCard. Ab der ersten Übernachtung ist sie inklusive und ermöglicht nicht nur freie Fahrt im öffentlichen Nahverkehr, sondern auch kostenfreien Eintritt zu über 150 Sehenswürdigkeiten.



AKZENT Hotel ★★★
Restaurant Hirsch

Buchhofsteige 3
89522 Heidenheim

Telefon: 07321 9540

Mail: info@hotel-hirsch-heidenheim.de

www.hotel-hirsch-heidenheim.de

NEU!



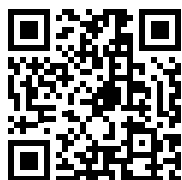
kurze Schutz- bekleidung	internat. Seenot- zeichen See (ital.)	Bürg- schaft				
modischer Holz- schuh						
Jagdtier						
Lokomotive mit Wagen						
		Fragewort Museum in Madrid			Zutat zum Grog Märchen- wesen	deutscher Komponist, † 1982 (Carl)
				Flugobjekt (Abk.) nordfinni- sche Stadt		
älterer Bluts- verwandter (fam.)	Verse- schmied Riemen- peitsche					
eine Land- marke ist das ...	Wasser- fahrzeug US-Staat			Autokz. von Erfurt gasförm. Wasser		
					gekünstelte Haltung	
Künstler- paar			Musikstil Nieder- schlag			größter- Strom Afrikas
Hut (engl.)		altathen. Philosoph Millimeter (Abk.)				
				23. Buch- stabe des griech. Alphabets		
Ge- sprächs stoff	mürris- cher Mensch					

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

SPIELREGELN

Gewinnen Sie 2 Übernachtungen im Doppelzimmer mit Frühstück inkl. AlbCard im **AKZENT** Hotel Restaurant Hirsch in Heidenheim! Senden Sie Ihre Lösung bis zum 30.04.2025 handschriftlich unter Angabe Ihrer Anschrift und eMail-Adresse an: **AKZENT** Marketingzentrale - Stichwort „Kreuzworträtsel“ - Spitalstraße 1 - 38640 Goslar oder per Mail an info@akzent.de mit dem Betreff „Kreuzworträtsel“. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

IMMER TOP INFORMIERT
Newsletter jetzt abonnieren



AUSFÜLLEN UND EINSENDEN:

Lösungswort:

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

VIEL GLÜCK!



Das **AKZENT** Gästemagazin einfach downloaden:



Telefon + 49 53 21 / 75 91 40 Fax · + 49 53 21 / 75 91 49 · Spitalstraße 1 · D-38640 Goslar · www.akzent.de · info@akzent.de

Pinterest · Facebook · Instagram



Werden Sie unser

AKZENT Stammgast

... und profitieren Sie von unschlagbaren Rabatten und unserem Stammgastvorteil in Höhe von 5 Euro.

Ihre Treue belohnen wir!

Ihren **AKZENT**-Stammgastcode erhalten Sie bei Abreise in einem unserer **AKZENT** Hotels oder in der **AKZENT** Hotels Marketingzentrale. Danach können Sie direkt von den Vorteilen profitieren!

Wir wünschen Ihnen einen guten Aufenthalt in einem unserer **AKZENT** Hotels und viel Spaß mit der **AKZENT** Stammgastkarte!

Wie?

Fragen Sie unser freundliches Rezeptions-Team!

