

## Die Werdenfelserei



Das erste Boutiquehotel aus Holz in Garmisch-Partenkirchen. Schick. Unkonventionell. Und vor allem: lässig. So, wie es sein soll in einer Auszeit vom Alltag. Egal, ob im Urlaub oder bei der Arbeit: das familiengeführte Hotel bietet eine Reise für alle Sinne, zum Auftanken und Entspannen. In diesem

Vollholzbau mit begrünter Fassade ist Charakter drin. Und darum geht's in der Werdenfelserei. Das Hotel ist ein Ort, in dem sich Gäste und Einheimische wohlfühlen. Das Zentrum ist die Lobby, hier treffen sich alle. Am „Naschwerk“ und im „Wurzelwerk“. Zum Lunchen, zum Snacken, zum ganz gemütlichen Miteinander. Oder zu einem außergewöhnlichen Abendessen.

## Die Gastgeber



Monika, Franz, Barbara, Katharina. Die Erhardts. Mutter, Vater und zwei Töchter. Jeder mit seinem eigenen Spezialgebiet. Und jeder mit viel Leidenschaft bei der Sache. Sie haben genau ein Ziel: „Dass sich jeder Gast bei uns zu Hause fühlt“, sagt Monika Erhardt.

Das sagt wohl fast jeder Hotelier – aber bei den Erhardts ist auch wirklich jeder der Familie dafür verantwortlich. Für einen guten Tipp. Für das gewisse Etwas. Die Hardware, das Hotel mit seinen Zimmern, haben die Vier gemeinsam mit einem Architekten so geplant wie das Haus, in dem sie selbst leben wollen. Die Software, das sind sie selbst. Mit ihrem ganzen Herzblut und der Leidenschaft für ihre Sache, für ihre Werdenfelserei. Denn längst ist aus dem Traum der Mama ein Projekt für die ganze Familie geworden.

## Die Umgebung

Garmisch-Partenkirchen. Garmisch und Partenkirchen, um genau zu sein. Denn die Unterscheidung macht man in beiden Ortsteilen sehr fein. Irgendwie scheint einem dieses Zentrum im Werdenfelser Land wie aus einem Bilderbuch entsprungen. Skigelaufen wird hier, gewandert, geradelt – und natürlich das Bergmassiv der Zugspitze auf unterschiedlichste Weise entdeckt. Der Berg der Berge steht, um exakt zu sein, auf dem Gemeindegebiet von Grainau – zumindest mit dem deutschen Teil. Aus Garmisch-Partenkirchen fährt die einzige Zahnradbahn Deutschlands auf den höchsten Berg der Republik sowie auch die neu erbaute Seilbahn zur Zugspitze. Es gibt Trachtiges, Traditionelles und Heimatverbundenes. Aber es gibt auch viel Innovatives, Menschen mit guten Ideen - so wie die Erhardts. Sie schaffen in der Werdenfelserei eine eigene Welt, in der sich jeder mit der Region auf ganz eigene Weise verbunden fühlt.

## Wurzelwerk – Küche



„Liebe geht durch den Magen“ - folgerichtig steht im Zentrum der Werdenfelserei das Naschwerk. Da gibt es: Frisches. Regionales. Saisonales. Herzhaftes. Süßes. Und vor allem immer: Leckeres. Am Morgen wird von hier der Duft von frischem, hausgemachtem Brot aus dem eigenen Brotbackofen

verströmt. Die Eierspeisen brutzeln nebenher. Am Mittag: ein kleiner Snack für die Gäste oder ein Business-Lunch für die Einheimischen, eine große Mahlzeit oder ein Kaffee mit kleinen süßen Verführungen. Abends kocht das Küchenteam im Restaurant „Wurzelwerk“ auf. Auf der Karte findet sich ein moderner, raffinierter Querschnitt verschiedener Gerichte mit Charakter. Und mit viel Liebe zu frischen Zutaten, die aus den Bergen kommen.

## Die Kulinarik



Es gibt das Naschwerk, für den Morgen und den Mittag und den Nachmittag. Regionale Spezialitäten, zum Frühstück für die Hotelgäste mit eigenem Brot aus dem Brotbackofen sowie Milch, Joghurt, Eiern und Käse aus einer regionalen Käserei. Nachmittags gibt es einen ausgedehnten

Lunch mit Snacks, Salaten, Suppen und süßen Köstlichkeiten aus der Patisserie. Dann sind die Türen nicht nur für die Hotelgäste geöffnet, sondern für jeden, der Lust hat auf eine schmackhafte kleine Mahlzeit.

Abends bekocht das Küchenteam dann sein **Wurzelwerk**. Küchenchef Sven Karge und Sous Chef Christian Hahn verbindet die Leidenschaft für das Kochen, das Emotionale. Sven Karge hat sein Handwerk im Schloss Albrechtsberg in Dresden gelernt und ist dann über verschiedene Stationen in Österreich, Deutschland und Frankreich in Garmisch-Partenkirchen gelandet. Christian Hahn, ein gebürtiger Rheinländer, hat das Kochen im Hotel Jagdhaus in Siegburg gelernt und kocht bereits seit einem knappen Jahrzehnt an verschiedenen Stationen im Werdenfelser Land. Es gibt nichts, das den beiden nicht in Töpfe und Pfannen kommt - sie sind jedem Wunsch ihrer Gäste gegenüber aufgeschlossen - „wenn er vorbestellt wird“, so Karge. Er bereitet alles zu, von „Currywurst bis Kaviar“, Berührungsängste gibt es nicht. Sicher ist aber: Was auf den Teller im Wurzelwerk kommt, ist qualitativ hochwertig und erfreut Auge und Magen gleichermaßen. Und vielleicht ist auch die eine oder andere Überraschung dabei - Christian Hahn ist nämlich zertifizierter Ayurveda-Koch.

Sven Karge und Christian Hahn kochen Bewährtes - vom Tafelspitz über das klassische Werdenfelser Rindergulasch bis zum krossen Wiener Schnitzel. Das Angebot haben sie auf einer Bayerischen Schmankerl-Karte festgehalten. Besonders wird es in ihrem Feuerwerk-Menü. Darin vereinen sie beste regionale und saisonale Zutaten mit viel Kreativität. Ungewöhnlicher ist da schon das Hutessen: Statt eines Raclettes oder

Fonduetopfs kommt ein heißer „Hut“ auf den Tisch, an dem feines Landschweinfilet und Werdenfeler Rind ganz nach Belieben gebrutzelt werden kann. In der Hutkrempe köchelt eine Rindsbouillon, in der frisches Gemüse gar wird. Ein geselliges Vergnügen, bei dem jeder Gast sein Lieblingsessen ganz nach seinem Geschmack zubereiten kann - leckere Dips und eine Salatbowl aus Wildkräutern gehören auch dazu.

Gut essen und dabei etwas für die Umwelt tun - auch das ist in der Werdenfelserei möglich. Mit jedem verspeisten CO<sub>2</sub>-Menü spendet ein Gast einen Baum. In Zusammenarbeit mit dem Projekt „Click a Tree“ hat sich die Werdenfelserei diesem Projekt verschrieben, das vor allem in Afrika bei der Wiederaufforstung hilft und dabei, Menschen in Arbeit zu bringen. Und lecker ist es noch dazu, wie Küchenchef Karge betont. „Da gibt es etwa ein Menü aus gebeiztem Zander mit Wildkaffee, Buttermilch, Kohlrabi und Estragon, als Hauptgang rosa gebratenen Rinderrücken mit weißen Zwiebeln und Kaffee Beurre Blanc. Und als krönenden, süßen Abschluss einen „Milchkaffee“ aus weißem Kaffeeis, Blaubeeren und Milchschaum.

## Design



Ist eines der wichtigsten Elemente – denn in der Werdenfelserei kann man das Design mit allen Sinnen erfassen. Sogar riechen kann man es. Denn das 15 Millionen Euro teure Refugium ist nahezu vollständig aus Holz gebaut. „Nur die Tiefgarage, Treppenhäuser und die Keller sind aus Beton gegossen“, sagt

Architekt Fred Walzl von der W2 Manufaktur GmbH. Alles andere wird in der so genannten Vollholz-Bauweise errichtet. Das sieht man von außen und von innen gleichermaßen, denn verputzt ist nicht viel. So ist auch in den Zimmern, Suiten und im Spa auf dem Dach so einiges Rohes zu sehen. Aus Holz. Das andere wichtige Bauelement: Glas. Denn die Natur zeigt die interessantesten Schauspiele direkt vor der Terrassentür. Um die zu sehen, und um sich auch im Hotel nahe am Berg zu fühlen, gibt es große Flächen aus Glas.

## Zimmer und Suiten



43 Studios und acht Suiten, eine davon ganz besondere Top-Suite, hat die Werdenfelserei. Die Top-Suite liegt nämlich auf dem Dach des hölzernen Hotels. Mit Rundumblick in die bayerischen Alpen und auf den Berg der Berge: die Zugspitze. Eine „Hommage an die Heimat“ nennt Monika Erhardt die Gestaltung der Räume – denn die Natur direkt vor der Haustür ist einzigartig. Da ist die „tree therapy“ draußen, also der Gang durch den Wald, schon die zweite Stufe der Tiefenerholung. Denn der Wald mit seinen verschiedenen Gehölzen und den unnachahmlichen Düften ist die Grundausstattung jedes Zimmers.

60 bis 90 Quadratmeter hat jede Suite, ein kuscheliges Schlafzimmer mit einem King-Size-Bett und einem separaten Wohnbereich. Wie in den 28 beziehungsweise 34 Quadratmeter großen Studios spielt auch hier das Holz, heimisch und aus dem Alpenraum, eine große Rolle. Nicht nur sind die Möbel natürlich aus dem Werkstoff, auch die Wände sind mit Holz belegt. Einem Stadl ist die Wand hinter dem Bett nachempfunden – auch mit diesem Stilelement kommt die Heimat direkt ins Zimmer.

## Spa



Im Keller? Bloß nicht, sagt Monika Erhardt. 1000 Quadratmeter auf dem Dach, der „Himmel über Garmisch“ das passt viel besser ins Konzept. Großzügig, luftig, auch hier werden viel Holz und Glas verbaut. Das Highlight ist der Rooftop Pool, in dem man im wohltemperierten Wasser direkt auf die Zugspitze zu schwimmt. In dem zweistöckigen Penthouse-Spa zum Wohlfühlen kann jeder über den Dächern der Stadt ungestört in den Saunen und Dampfbad schwitzen,

ein paar Runden im Pool drehen und einfach den Ausblick genießen. Oder das Wetter, denn das kann in den Bergen die größte Diva sein.

Das Spa-Menü ist mit Naturproduktlinien aufgebaut. Für die Anwendungen benutzen die Experten die Produkte von Pharmos Natur, Vitalis Dr. Joseph sowie Alpienne. Natürlich, regional und bestens für Haut und Sinne. Vier Behandlungsräume gibt es auf dem Dach, einer davon ist für Paare reserviert.

## MICE



Arbeiten, wo andere Urlaub machen? Klar! Das Team ist auf alles vorbereitet: Tagungen, Seminare, Workshops, Präsentationen, Fachveranstaltungen, Ausfahrten, Konferenzen, Verhandlungen, Incentives, Events – oder Familienfeiern und Feste. Ein Konferenzraum mit viel Glas, ganz oben, Tageslicht und Sicht auf die umliegende Bergwelt – angrenzend an eine große Dachterrasse. So geht Tagen auf höchstem Niveau in der Werdenfelserei. Dazu natürlich modernste Technik. Wer mehr Platz braucht, kann ebenfalls in der Werdenfelserei starten - die Gastgeber kooperieren eng mit dem nahegelegenen Kongresshaus, das immerhin das größte in den bayerischen Alpen ist und bis zu 2000 Personen Platz bietet.

Für Incentives und Teamevents bietet sich der riesige Outdoor-Spielplatz an, der sich kilometerweit rund um das Hotel erstreckt. Und auch für Familien-, Hochzeits- und Geburtstagsfeiern lässt sich die Familie Erhardt etwas ganz Besonderes einfallen damit einzigartige Tage unvergesslich bleiben.

## Wohlfühlen



Die Familie Erhardt hat sich mit der Werdenfelserei einen lang gehegten Wunsch erfüllt. Und nun sind die Gäste dran: Die Familie und ihre Mitarbeiter kümmern sich und umsorgen die Gäste mit der ihnen eigenen bayerischen Herzlichkeit. Nicht mehr – und nicht weniger. „Wir versuchen, auf alle Fragen eine Antwort zu haben“, sagt Franz Erhardt. In der Umgebung kennen sie sich bestens aus, schließlich haben alle vier ihr ganzes Leben in Garmisch und in Partenkirchen verbracht. Sie haben die besten Tipps für eine Bergtour, einen Wandertag, ein Mountainbike-Abenteuer oder einen Tag im Schnee. „Ab und zu wird es auch mal einen Tag geben, an dem wir raten, einfach nicht vor die Tür zu gehen“, sagt Monika Erhardt mit einem Augenzwinkern. Denn wenn der Nebel zwischen den Bergen hängt und die Sonne es einfach nicht durch die Wolken schafft, dann kann der perfekte Urlaubstag auch in der Werdenfelserei stattfinden. Im Zimmer. Im Spa. In der Sauna. In der Lounge. Denn so ein Tag ohne jeden Plan, der kann ganz unverhofft zu etwas ganz Besonderem werden.

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Silvia Unger  
SUCCESS PR  
Unsöldstraße 14, 80538 München  
Tel +49 (0)89 5404 69710  
Fax +49 (0)89 921 85 208  
s.unger@success-pr.de  
www.success-pr.de

Familie Erhardt  
Alleestraße 28, 82467 Garmisch-Partenkirchen  
Telefon +49 (0)8821 6869390  
info@werdenfelserei.de  
[www.werdenfelserei.de](http://www.werdenfelserei.de)