



Die Oberkirch-Post

Unser Gästemagazin



Editorial

Liebe Gäste und Freunde des Oberkirch,
das «Oberkirch» besteht weiter - so wie Sie es kennen und lieben.

Als sich im Herbst 2022 Doris Hunn entschieden hatte, aus persönlichen Gründen ihre Zeit im Oberkirch zu beenden, gab es verständlicherweise viel Unsicherheit - bei Ihnen, aber selbstverständlich auch bei uns Angestellten.

Doch recht schnell zeichnete sich ab, dass das Oberkirch auch diesen Sturm überstehen und in bewährte Hände übergehen wird. Dass die allermeisten Angestellten im Oberkirch verbleiben werden - und es genauso erhalten werden, wie es war.

Veränderungen wird es immer geben und diesen kann sich das Oberkirch auch nicht entziehen, aber der Kern des Oberkirch wird bleiben.

Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen und umsorgen zu können!

**Ihre Gastgeber Toni Schlegel,
Simon Berg und das ganze
OberkirchTeam**

*(Redaktion & Bilder, soweit nicht
anders gekennzeichnet: Jana Faro &
Matthias Pohlmann)*

Unsere Inhalte für Sie:

- Rund um das Jahr 2023 im Oberkirch (Seite 3)
 - Wir bleiben «das Oberkirch» (I)
- Mehr Angebote für Sie (Seite 4)
 - Wir bleiben «das Oberkirch» (II) - unser neuer Betriebsleiter
- «Freiburg mit Historix-Tours erleben» - von Hartmut Stiller (Seite 5-7)
 - Wir bleiben «das Oberkirch» (III-V)
- Blick in die Zukunft der Gastronomie: HGK-Future-Day (Seite 8)
 - Was ist die HGK?
- Das ist «das Oberkirch» (Seite 9)
 - Unsere Werte (I)
- Wir feiern 285. Geburtstag! (Seite 10)
 - Unsere Werte (II)
- Freiburg Live 2023 - Münsterplatzkonzerte (Seite 11)
 - Unser Chef: Toni Schlegel
- Sir Bryan im Oberkirch (Seiten 12-15)
 - OrgelMagie & GaumenSchmaus
 - Sir Bryan
 - Sir Bryans Lieblingszimmer
 - Sir Bryan Special 2023
- Neuf-Brisach, Unesco Weltkulturerbe im Elsass (Seiten 16-18)
 - Das RegioElsass-Ticket
 - Neu: Das «Münsterplatz-Double-Feature»
 - Führungen bei Geldermann
- Museumsbergwerk Freiburg (Seiten 19-21)
 - Freiburgs Tourismusportal visit.freiburg.de
 - Silvester 2023/24 geöffnet
 - Die Schauinslandbahn
- Green City Freiburg (Seiten 22)
 - Verbesserung für Sie beim Zugangssystem
- Das Oberkirch - stolzer Top-Ausbilder (Seite 23)
 - Magazinliebhaber-Special 2023



Wochenenden 2023:

Auch in der Zeit nach Corona zeigt sich, dass die Nachfrage nach Übernachtungen für das jeweils gesamte Wochenende in der Hauptsaison (Mai bis Oktober) hoch ist - bei 26 Zimmern können wir diese nicht ausreichend anbieten, wenn wir online eine Buchbarkeit von nur einer Nacht anbieten. Daher wird es auch 2023 so sein, dass während dieser Zeit online nur das jeweils gesamte Wochenende (Freitag bis Sonntag) buchbar sein wird. Selbstverständlich aber können Sie wie auch in den vergangenen Jahren telefonisch nach Übernachtungsmöglichkeiten für nur eine Übernachtung nachfragen und wir werden unser Bestes tun, Ihnen ein Angebot unterbreiten zu können. Für das Himmelfahrts-Wochenende (18.-21. Mai) gilt auch wie in der Vergangenheit, dass wir nur Reservierungen für das komplette lange Wochenende (Donnerstag bis Sonntag) annehmen können.

Ruhetage im Restaurant 2023:

Wie im vergangenen Jahr so werden wir auch im ersten Quartal 2023 an Sonntagen und Montagen Ruhetage in unserem Restaurant haben. Da wir auch weiterhin nichts versprechen wollen, das wir hinterher nicht halten könnten, bitten wir Sie an dieser Stelle um Verständnis, dass wir angesichts des ja hinreichend bekannten Fachkräftemangels noch keine hundertprozentige Garantie dafür aussprechen können, an welchen Tagen das Restaurant 2023 geöffnet ist - insbesondere nicht für die weiter entfernt liegenden Monate. Wir werden das natürlich rechtzeitig kommunizieren - folgen Sie uns auf Facebook oder abonnieren Sie unseren Newsletter.

Feste Reservierungszeiten im Restaurant:

Um der Nachfrage Herr zu werden, haben wir im Restaurant vor einiger Zeit feste Reservierungszeiten - insbesondere für den Abendservice - eingeführt. Diese werden wir auch 2023 beibehalten, Sie können also gerne entweder für 18:00 Uhr bis 20:00 Uhr oder ab 20:15 Uhr Plätze in unserem Restaurant reservieren. Bei besonderen Anlässen berücksichtigen wir natürlich auch weiterhin nach Möglichkeit Ihren Wunsch nach einer Reservierung ohne Begrenzung der Verweildauer - sprechen Sie uns einfach an, wir finden gewiss eine Lösung!

Wir bleiben «das Oberkirch» (I)



Michael Schwarz,
Restaurantleitung.
Im Haus seit 1987.



Matthias Pohlmann,
Hotelleitung.
Im Haus seit 1999.



Dina von Raesfeld,
Rezeption.
Im Haus seit 2001.



Beatrix Rombach, Service.
Im Haus seit 1997.



Olga Ernst, Zimmerdame.
Im Haus seit 2001.



Abdoulie Sanneh, Koch.
Im Haus seit 2018.



Wir bleiben «das Oberkirch» (II):



Simon Berg, der neue Betriebsleiter des Oberkirch und damit der direkte Vorgesetzte der Restaurant- und der Hotelleitung, hat mehr als nur eine Verbindung zu unserem Haus.

Nach seiner Ausbildung zum Koch wurde er nicht nur im Oberkirch unter der Führung von Doris Hunn zum Hotelfachmann ausgebildet und hat das Haus damit von innen und außen bestens kennengelernt, auch seine Familie ist mit dem Oberkirch eng verwoben

Als Mitglied der Geschäftsführung unserer neuen Pächter Schlegel Gastronomie GmbH ist er nun der operative Leiter des Oberkirch.

«Für unsere Gäste soll sich nichts ändern, wir werden das Oberkirch genau so weiterführen, wie unsere Gäste es kennen und lieben gelernt haben. Das bedeutet natürlich nicht, dass wir stehen bleiben - auch in der Vergangenheit hat Doris Hunn behutsam modernisiert und auch durch Digitalisierung mehr Zeit für die eigentliche Gästebetreuung zu schaffen versucht. Diesen Weg werden wir ebenso behutsam wie konsequent weitergehen.»

Mehr Angebote für Sie:

Dass sich mit dem Pächterwechsel an Ihrem «Oberkirch-Erlebnis» nichts ändern wird, ist das große Ziel der Geschäftsleitung der Schlegel Gastronomie GmbH.

Das bezieht sich darauf, dass der Geist des Hauses, die Art wie wir unsere Gäste umsorgen und verwöhnen wollen, genau so bleiben wird wie bisher - natürlich wird es Ihnen als Gäste aber Vorteile bringen, dass das «Oberkirch» nun Teil eines Unternehmens ist, dass einige Traditionshäuser in Freiburg erfolgreich führt.

So werden Sie bald Ihren Aufenthalt am Münsterplatz in Freiburg in einem Buchungsschritt auf beiden Seiten des Münsters genießen können - im gegenüberliegenden Hotel Rappen wie im Hotel Oberkirch.

Mit den gastronomischen Betrieben «Deutsches Haus», «Rappen», «Weber's Weinstube», «Ganter Brauereiausshank», «Greiffenegg Schössle» und dem wunderschönen «Kastaniengarten» werden sich Ihnen auch Möglichkeiten bieten, Ihren Hotelaufenthalt mit ganz unterschiedlichen kulinarischen Erlebnissen zu verbinden - alles von uns nach Ihren Wünschen zusammengestellt. Übernachtung im Oberkirch und Hochzeits- oder Geburtstagsfeier im «Greiffenegg» mit Blick auf die Stadt? Mehrtägiger Aufenthalt mit kleiner «kulinarischer Reise» durch Freiburg? All das können wir für Sie organisieren, Sie müssen sich um nichts kümmern.

Natürlich wird es ein wenig dauern, bis wir den Übergang des Oberkirch auf unsere neuen Pächter auch «hinter den Kulissen» vollständig vollzogen haben und erst danach werden wir uns um vorgefertigte, dann auch online buchbare Kombinationsangebote im Detail kümmern können - aber wenn Sie ein Anliegen haben, können Sie auch jetzt schon auf uns zukommen und wir werden individuell für Sie die bestmögliche Lösung finden.

Wir freuen uns darauf, Sie daher in Zukunft noch besser und vielfältiger umsorgen zu können und auch Sie davon profitieren zu lassen, dass wir mehr Möglichkeiten haben.

Nur **genießen** müssen Sie dann trotzdem noch selbst...



Freiburg mit Historix-Tours erleben - von Hartmut Stiller:

Freiburgs Fußgängerzone hat sich jüngst nach Westen vergrößert und eine Flaniermeile zwischen dem neugestalteten Platz der Alten Synagoge und dem Fahnenbergplatz lädt zum Schlendern ein. Der Name des Platzes erklärt bereits dessen frühere Funktion, denn bis zur Reichspogromnacht (Nacht vom 9. auf den 10. November 1938) stand hier das 1869/70 erbaute jüdische Gotteshaus. Bis vor wenige Jahre erinnerte lediglich die auf einer zur Hundewiese verkommene Wiese runde Gedenktafel an diesen dunklen Flecken der Stadtgeschichte, nun aber sind in Umriss des ehemaligen Gebäudes im Boden gut ersichtlich durch einen Wassertisch.

Vis-à-vis des Platzes steht das prachtvolle Stadttheater. Dessen linker Anbau diente jahrzehntelang als Kino («Kurbel/Kamera»). Dort wo heute im «Kleinen Haus» Theater gespielt hat, befand sich eines der größten Lichtspieltheater der Stadt. Hier fand 1975 eine aufsehenerregende Welturaufführung statt.



«Gina Wildkatze» hieß der Film und das Who is Who der regionalen wie auch der überregionalen Promi-Szene feierte eine Freiburger Institution: Der Film hieß nämlich nicht nur «Gina Wildkatze», so lautete auch der Künstlername der Hauptdarstellerin, Regisseurin, Drehbuchautorin und Produzentin. Sie besaß in der nahen Moltkestraße 3 hinter dem Theater die legendäre Playboy-Bar. Gina war es stets wichtig, dass der Club - zumindest zu ihrer Zeit - kein Bordell war, sondern eine Animierbar mit einem im Keller eingerichteten Schwimmbad.

Wir bleiben «das Oberkirch» (III)



Ole Sczesny,
Rezeption.
Im Haus seit 1998.



Rumyana Racheva,
Zimmerdame.
Im Haus seit 2012.



Sandra Bastos,
Service.
Im Haus seit 2000.



Ouro Bang'Na
Tchagodomou
Küche.
Im Haus seit 2011.



Daniela Albert,
Zimmerdame.
Im Haus seit 2021.



Stephan Fritz,
Koch.
Im Haus seit 2018.



Wir bleiben «das Oberkirch» (II):



Léonie Tchomguo,
Küche.
Im Haus seit 2015.



Anatolia Dimova,
Rezeption.
Im Haus seit September
2022.



Jana Faro,
stv. Hotelleitung,
Im Haus seit 2010



Natalia Zulian,
Frühstück.
Im Haus seit August 2022.



Habibi Gholamyahya,
Küche.
Im Haus seit 2017.



Milica Mrsic
Küche.
Im Haus seit 2017.

Freiburg mit Historix-Tours erleben - von Hartmut Stiller:

In dem durch rote Vorhänge, diverse Nischen und einer Sektbar geprägten Etablissement schaute durchaus auch mal der OB Dr. Eugen Keidel als Geburtstagsgratulant vorbei oder A-Promis wie Rudi Carrell, Roberto Blanco und Dieter Thomas Heck. Selbst «Bonanza-Papa Cartwright» Lorne Greene gab sich einmal hier die Ehre.

Einmal im Jahr aber blieben die hochkarätigen Gäste aus, denn Gina hatte auch ein großes Herz. Dann lud sie Waisenkinder in ihre Bar ein, die einmal König für einen Nachmittag sein sollten.

Auf ihren ersten Spielfilm waren die Meisten sehr gespannt. Vor dem Kino spielte eine Trachtenkapelle und Top-Stars wie Maria Schell trafen ein. Leider blieb dann die erste Aufführung auch die einzige, denn die Kritiker zeigten sich eher enttäuscht von «Gina Wildkatze»: Man hatte wohl eher ein erotisches Meisterwerk erwartet, aber de facto war es eher ein Heimatfilm - ein Flop, der sehr schmerzte.

Ginas Ruf als Chefin der Playboy-Bar litt darunter nicht: bis 1994 leitete sie den Club und verstarb dann nach langer schwerer Krankheit viel zu früh mit 54 Jahren. Der Club blieb noch bis 2017 geöffnet.



Weiter Richtung Fahrenbergplatz überqueren wir die Bertoldstraße. Hier links von der Kreuzung stand bis 1713 eines der fünf Haupttore der Stadt, das Lehener Tor. In jenem Jahr diente es u.a. als Munitionslager. Eher durch einen Unfall explodierte der mittelalterliche Bau während der Belagerung durch die Franzosen und riss viele Anwohner, auch Kinder, in den Tod.



Freiburg mit Historix-Tours erleben - von Hartmut Stiller:

Noch etwas weiter kommen wir vorbei an dem Schwarzen Kloster. Aufgrund der Ordenstracht der Ursulinen, die den Gebäudekomplex zwischen 1708 und 1710 errichteten, bekam das Kloster seinen Namen. Legendär ist bis heute dessen langjährige Oberin Euphemia Dorer, die hier noch heute in der alten Gruft ruht. Bereits zu Lebzeiten wurden ihr viele Wunder zugesprochen.

So war sie stigmatisiert, d.h. sie trug die Wundmale Christi. Nachdem mit 85 Jahren verstarb, wurde sie in der Gruft beigesetzt, musste aber nach dem Ende des Klosterlebens umziehen. Nach dem 2. Weltkrieg brachte man sie jedoch wieder an ihren angestammten Platz zurück. Ein Weinstock in einem der beiden Klosterinnenhöfe, der über 200 Jahre alt sein soll, hat inzwischen seine Wurzeln durch das harte Mauerwerk getrieben und soll heute an ihr Grab stoßen.

Nördlich schließt sich das ehem. Haus von Carl von Rotteck an, das den Weltkrieg überstanden hat. Im Keller birgt das Gebäude noch einen erhaltenen Luftschutzkeller der Nazis. Am Eingang zur Turmstraße hin zeugen Olympische Ringe am Oberlichtgitter noch heute an das



Großereignis im Jahr 1936. In den kommenden Jahren soll hier sinnigerweise ein NS-Dokumentations- und -Informationszentrum entstehen.

Schräg gegenüber steht auf einem kleinen Hügel das Colomby-Schlössle, erbaut zwischen 1858 und 61 von einer Gräfin von Colomby. Sie starb sehr früh und der Park - so erzählen viele Legenden - sei verflucht. Zumindest wandert angeblich die Tochter der Gräfin bis heute angeblich noch in hellen Vollmondnächten als

weiße Lady auf dem Dach des Gebäudes, im Park wollen Viele einen herumirrenden schwarzen Pudeln mit leuchtend roten Augen wahrgenommen haben, der jedem Unglück brächte, der ihn sehe.

Dennoch ist der Park und das Schlössle ein Schmuckstück der neuen Flaniermeile.

>> www.historix-tours.de

Wir bleiben «das Oberkirch» (V)



Hasan Mohammad Mahmudul, Küche. In Ausbildung seit Juli 2022.



Michelle Gerteiser, Frühstück. Im Haus seit Mai 2022.



Dominic Bühler, Service. Wieder im Haus seit Juni 2022.



Sabrina Gutmann, Service. Wieder im Haus seit Mai 2022.



Hiltrud Würstle, Frühstück. Im Haus seit Juli 2022.

Wir freuen uns auch sehr über unsere Neuzugänge Anna-Maria Wagenhäuser, Stefan Britsch, Thilo Haas, David Winterhalder, Hagji Hardt Pudler und Irina Plaksiuk.



HGK - was ist das?

Die Idee der HGK als Einkaufsgenossenschaft für die Hospitality-Branche ist einfach erklärt: „Was der Einzelne nicht vermag, das vermögen viele.“ (Friedrich Wilhelm Raiffeisen)

Die Mitglieder der HGK schließen sich – ohne ihre Selbstständigkeit aufzugeben – freiwillig zusammen, weil sie gemeinsam mehr erreichen können als allein. Auf dieser Basis hat sich die HGK im Laufe ihrer 40-jährigen Erfolgsgeschichte zu der größten deutschen Einkaufs- und Dienstleistungskooperation für die Hospitality mit über 3.000 Mitgliedsbetrieben sowie 500 Lieferanten im Markt entwickelt.

Im Mittelpunkt ihrer Aktivitäten steht das wirtschaftliche Wohlergehen ihrer Mitglieder als Kunden. Dieses genossenschaftliche Leistungsversprechen basiert auf Kompetenz in der Beratung, Effizienz in den Abläufen, Transparenz in der Vermittlung und Verlässlichkeit in der Geschäftsbeziehung. Dazu gehören ebenfalls Angebote und Dienstleistungen, die das nachhaltige Handeln und Wirtschaften der Mitglieder und Kunden fördern. Insbesondere versteht sich die HGK als Innovationsgeber zur Digitalisierung von administrativen und operativen Prozessen in der Hospitality-Branche.

Ein Blick in die Zukunft der Gastronomie: HGK-Future Day

Schwerpunkte des diesjährigen HGK-Future Day in der «Smart-City» Ahaus zur Zukunft in der Hospitality-Branche waren Digitalisierung, Nachhaltigkeit und Personal. Aus ganz Deutschland traf sich die Branche zum Austausch und zu spannenden Vorträgen, die von den gastgebenden Tobit.Labs mit dem Hinweis eröffnet wurde, dass Gastronomien als Wirtschaftsmotoren die aktuellen Herausforderungen im Bereich Personalgewinnung nicht mit mehr Ruhetagen sondern mit mehr Verantwortung für den Gast beantworten sollten. Dabei, so war die Essenz vieler Vorträge, geht es nicht zwangsläufig um vollständige Digitalisierung an Stelle menschlicher Arbeitskräfte sondern vor allem um eine Symbiose, die die verbliebenen Arbeitskräfte entlastet, um ihnen mehr Zeit für das eigentlich Wichtige - den Kontakt mit den Gästen - zu geben.

Dabei soll die Digitalisierung natürlich auch helfen, Mitarbeitende zu gewinnen, da administrative Arbeit minimalisiert wird und Arbeitsplätze attraktiver werden können. Tenor aller Vorträge, besonders ausgeprägt bei den Vorträgen von Anja Eigen und Sarah Wankelmann von der Deutschen Hotelakademie sowie der Hotelière des Jahres, Dr. Caroline von Kretschmann von Europäischen Hof in Heidelberg, war, dass es gelte, mehr von den Mitarbeitenden und weniger vom Produkt oder Gast her zu denken. Denn nur motivierte und glückliche Mitarbeitende seien in der Lage, Gäste glücklich zu machen. Das bedeute konkret, dass es nicht mehr zeitgemäß sei, Mitarbeitende für eine bestimmte Stelle zu suchen, sondern umgekehrt man die Arbeit an die Mitarbeitenden anpassen müsse und also die Stelle zum Mitarbeitenden suche. Auch gelte es, gegebenenfalls auf Geschäft zu verzichten, um Mitarbeitende nicht zu überfordern - hier schließt sich dann der Kreis zur Digitalisierung, da diese wiederum dafür sorgen kann, dass es eben weniger Gefahr gibt, die Mitarbeitenden zu überfordern. Wichtig, so hieß es mehrfach ebenfalls, sei auch emphatische und werteorientierte Führung. Heute gehe es darum, kollektive Intelligenz zu heben, Sinn zu stiften, Fehlerkulturen aufzubauen und sich gemeinsam als Unternehmen weiterzuentwickeln. „Andere Führungstypen sind gefragt: der Moderator, der Coach, der Ausprobierer.“

Auf der gemeinsamen Abendveranstaltung und einer Erlebnistour durch die Digital-City Ahaus konnten die Teilnehmer anschließend live erleben, wie digitale Zukunft - auf die Spitze getrieben - in der Hospitality aussehen kann.



Das ist «das Oberkirch»

Im Zuge des Pächterwechsels konnten Sie mehrfach, auch in diesem Magazin lesen, dass sich «nichts» am Oberkirch ändern soll. Natürlich bedeutet das nicht, dass das Oberkirch fortan in der Zeit stehen bleiben wird. Die Welt um uns herum verändert sich ständig, daran muss sich auch das Oberkirch anpassen. Auch in der Vergangenheit gab es immer wieder Änderungen, so hatten die auch bei uns spürbaren Schwierigkeiten, Arbeitskräfte zu finden, schon vor einigen Jahren dazu geführt, dass die Rezeptions-Öffnungszeiten verkürzt wurden.

Ebenfalls schon vor einiger Zeit haben wir über Monate einen Testlauf gemacht, ob unsere Gäste in ihrer großen Mehrheit noch den «Turn-Down-Service» (abendlicher Durchgang durch die Zimmer, Anschalten des Lichts, Aufdecken des Bettes etc) wünschen oder nicht, indem wir gebeten hatten, mittels Schleifen an der Tür anzuzeigen, ob man das wünscht oder nicht. Nach Auswertung der Schleifen war dann klar, dass weniger als 10% unserer Gäste auf diesen Service Wert legen, daher wurde er eingestellt.

Bei allen Änderungen ist aber wichtig, der «Oberkirch-Geist» bleibt, was er ist:

- Wir sind ein Zuhause fern von Daheim.
- Wir umsorgen unsere Gäste nach Kräften, wir sind für sie da - unabhängig davon, was ihr Anliegen ist und wir versuchen, alles möglich zu machen, was an uns als Wunsch herangetragen wird.
- Wir stehen für höchstmögliche Standards und Liebe zum Detail
- Wir legen Wert auf eine persönliche und individuelle Betreuung unserer Gäste - bei uns sind Sie nicht eine «Nummer», sondern jede/r ist ein besonderer Gast für uns.
- Wir sind im Restaurant mehr als ein Ort zum Speisen und im Hotel mehr als eine schlichte Übernachtungsmöglichkeit - vielmehr setzen wir alles daran, Ihnen ein besonderes Erlebnis zu bieten.
- Wenn Sie nach Ihrem Aufenthalt in Hotel oder Restaurant unser Haus verlassen, dann ist unser Anspruch, dass Sie das glücklicher tun als sie es bei Ankunft waren. Wir wollen Ihnen möglichst oft ein Lächeln ins Gesicht zaubern.

Unsere Werte (!):

Respekt

Die Basis für alles ist für uns Respekt. Wir respektieren und schätzen unsere Gäste unabhängig von ihrer Herkunft, ihrer Meinung oder der Frage, ob Sie ein kleines Einzelzimmer für eine Nacht oder eine Suite für einen Monat gebucht haben. Wir kommunizieren ehrlich und auf Augenhöhe, all dies gilt natürlich gleichermaßen innerhalb unseres Teams.

Leidenschaft

Wir sind Feuer und Flamme für unsere Gäste und für unseren Beruf. Wir ziehen an einem Strang, denn wir sehen es als unsere Berufung an, unsere Gäste glücklich zu machen. Wir wissen, dass dies hohen Einsatz vom ganzen Team verlangt und wir bringen diesen mit Stolz - ebenso sind wir natürlich stolz auf unsere Erfolge.

Fairness

Wir legen großen Wert darauf, fair mit unseren Kolleginnen und Kollegen ebenso wie mit unseren Gästen umzugehen. Wir haben deshalb auch immer das «große Ganze» im Blick und achten darauf, nicht durch eine abweichende Behandlung einer Person unfair gegenüber allen anderen zu werden. Daher gelten unsere Regeln und AGB für alle gleichermaßen.



Unsere Werte (II)

Verantwortung

Wir sehen uns als Teil eines größeren Ganzen und handeln danach. So wollen wir nicht nur einen wichtigen Beitrag dazu leisten, Freiburg für Reisende wie auch für Einheimische attraktiv zu halten, sondern wir legen auch Wert darauf, dass es unseren Mitarbeitenden, unseren Partnern, unseren Lieferanten sowie unseren Marktbegleitern gut geht. Wir glauben an eine wirtschaftliche Tragfähigkeit *über* Zeit statt *auf* Zeit, weshalb wir nachhaltig wirtschaften und verantwortungsvolle mit Ressourcen umgehen («Enkelfähigkeit»).

Qualität

Die Bereitschaft das Beste zu geben, spiegelt sich in der Zufriedenheit des Gastes und der Mitarbeitenden. Bei allem, was wir einsetzen, achten wir zuallererst auf die Qualität und Regionalität, denn wir wollen unseren Gästen zu jederzeit das bestmögliche Erlebnis bieten.

Auf Grund dieser hohen Ansprüche an unsere Lieferanten wie an uns selbst stehen wir im Übrigen Preisverhandlungen kritisch gegenüber, da wir abgesehen von einem Verstoß gegen die Fairness anderen gegenüber dann in letzter Konsequenz zu Abstrichen an der Qualität gezwungen wären, wenn wir uns darauf einlassen würden.

Wir feiern den 285. Geburtstag!

Im Jahre 1738 hat Mathias Wilhelm die Buschwirtschaft eröffnet – seitdem werden am Münsterplatz in unseren Räumlichkeiten Gäste bewirtet. Dies jährt sich 2023 zum 285. Mal. Was als Buschwirtschaft begonnen hatte, hat sich nach und nach in ein Restaurant entwickelt, das unter der Ägide Christian Hummels als «Der Hummele am Münsterplatz» innerhalb der Stadt bekannt wurde.



Fast 200 Jahre nach Eröffnung übernahm die Familie Oberkirch, in deren Eigentum sich das Haus bis heute befindet, das Restaurant und erreichte in den folgenden fast 80 Jahren, dass nicht nur das Restaurant, sondern auch der unter ihrer Führung dazu gekommene Hotelbetrieb weit über die Stadtgrenzen hinaus für persönlichen Service und höchste Qualität bekannt wurden.

Jetzt, 2023, ist es an der Zeit, die großartige und einmalige Geschichte unseres Hauses zu feiern.

Freuen Sie sich auf viele tolle Aktionen unter der Ägide der Schlegel Gastronomie GmbH, die unsere Tradition zusammen mit Ihnen feiern werden.





Freiburg Live 2023 - Konzerte auf dem Münsterplatz:

Vom 14. Juni 2023 bis zum 18. Juni 2023 wird sich der Münsterplatz in Freiburg auf der dem Oberkirch zugewandten Seite in eine große Konzertbühne verwandeln.

Im Rahmen eines Konzeptes, das die Freiburger Innenstadt lebendig und interessant halten soll, hat die Stadt Freiburg beschlossen, zumindest für die Jahre 2023 bis 2025 eine Konzertreihe mitten in der Stadt - auf der Südseite des Freiburger Münsterplatzes - zu veranstalten.

Dabei wird auf ein buntes und vielfältiges Programm Wert gelegt - daher werden ganz verschiedene Musikstile zu hören sein.

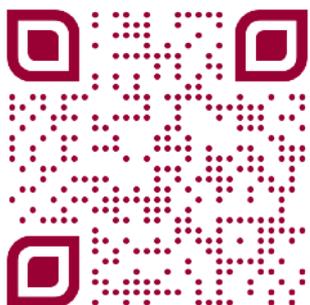
Eingerahmt wird die Konzertreihe in diesem Jahr von zwei Konzerten mit klassischer Musik - am Mittwoch, 14. Juni 2023 wird die weit über Freiburg hinaus bekannte Konzertreihe der **«Albert-Konzerte»** die Reihe eröffnen und neben Solisten von Rang und Namen das **Philharmonische Orchester Freiburg** und den **Freiburger Bachchor** mit der 9. Symphonie von Ludwig van Beethoven präsentieren - **«Freude schöner Götterfunken»** auf dem Münsterplatz!

Abschließen wird die diesjährige Konzertreihe am 18. Juni 2023 das **Freiburger Barockorchester** mit - unter anderem - Musik von Vivaldi, Monteverdi und der **Feuerwerksmusik** von Georg Friedrich Händel.

Donnerstag, 15. Juni 2023 und Freitag, 16. Juni 2023 werden dann im Zeichen der **Pop- und Rockmusik** stehen. Während zum Zeitpunkt des Drucks des Magazins das Programm für den Donnerstag noch nicht bekannt ist, wird sich am Freitag **Peter Maffay** die Ehre geben.

Am Samstag, 17. Juni 2023 kommen dann die Fans **elektronischer Musik** auf ihre Kosten - **«Sea You On Tour»** wird den Münsterplatz bespielen.

Ein Zimmer buchen:



Veranstaltungsseite:



Unser Chef: Toni Schlegel

Als Doris Hunn im Oktober die Entscheidung traf, das Oberkirch aufzugeben und ihre Zeit als Pächterin vorzeitig zu beenden, stand das Oberkirch kurzzeitig vor einer unsicheren Zukunft. Aber mit viel Energie und einem überzeugenden Konzept gelang es Toni Schlegel recht schnell, die Eigentümer und die Brauerei Rothaus davon zu überzeugen, dass er der richtige Mann ist, um das Oberkirch fortzuführen - dabei war er der einzige der Bewerber, der schon bei der Besichtigung auf jede/n Mitarbeitende/n zugegangen ist und zum Ausdruck gebracht hat, dass er uns als Team braucht.

Toni Schlegel ist kein klassischer Gastronom, sondern Volkswirt und kam über einen zum Koch ausgebildeten Nachbarn, der sich selbständig machen wollte und Beratung brauchte, zur Gastronomie. Er entwickelte mit ihm ein nachhaltiges Konzept, das sich bis heute erfolgreich trägt. Nach und nach kamen verschiedene Restaurants dazu, 2019 das Hotel und Restaurant Rappen auf der anderen Seite des Münsterplatzes und jetzt auch das Oberkirch. Er sieht sich der Stadt, ihren Einwohnern und Touristen verpflichtet und möchte mit seinem Team, dessen Teil wir nun sind, dazu beitragen, dass sich Freiburger ebenso wie alle Gäste wohlfühlen.



OrgelMagie & Gaumenschmaus

Von Juni bis September finden im Münster immer dienstags um 20:15 Uhr Orgelkonzerte statt.

Nationale und internationale Künstler entführen Sie dabei in wundervolle und magische Klangwelten.

Verwöhnen Sie doch bei dieser Gelegenheit auch noch Ihren Gaumen und genießen Sie, was unsere Küche zu bieten hat.

Ein **badisches 3-Gang-Menü**

- auf Wunsch auch vegetarisch - vor oder teilweise nach dem Konzert, auf Wunsch, Anfrage und nach Verfügbarkeit auch tags darauf natürlich mit **Aperitif**

Eine **Eintrittskarte** für ein Orgelkonzert im Freiburger Münster

Buchen Sie Ihr Angebot zusätzlich zu Ihrer Übernachtung oder als Freiburger auch „einfach so“ zum Preis von **Euro 74,00 pro Person**

Das Angebot ist an jedem Dienstag, an dem ein Orgelkonzert im Freiburger Münster stattfindet, verfügbar und hat pro Abend ein begrenztes Kontingent.

Besuch unseres Stammgastes

Sir Bryan ist Stammgast im Oberkirch seit 1945. Kurz nach Kriegsende war er zum ersten Mal zu Besuch in Freiburg und hat sich sofort in die Stadt und das Oberkirch verliebt.

Einige der schönsten Anekdoten seiner zahlreichen Besuche in den vergangenen Jahren hat er in Form seiner Memoiren veröffentlicht und uns dankenswerterweise zur Verfügung gestellt.

Dass er uns im stolzen Alter von 98 Jahren - und 77 Jahre nach seinem ersten Besuch in unserem Haus - erneut besucht hat, macht uns stolz - und hat die Badische Zeitung zum Anlass genommen, ihn zu seiner Liebe zu Freiburg und zum Oberkirch zu befragen.

Er erzählte dem Redakteur James Roederer davon, wie er als damals junger Forscher erstmals nach Freiburg kam, wie er das Oberkirch und den damaligen Wirt Karl Oberkirch kennenlernte und dass er trotz der Tatsache, dass das Ende des zweiten Weltkriegs gerade erst wenige Monate zurückgelegen hatte, keinerlei Feindseligkeiten der Freiburger gegenüber ihm als Briten verspürt hatte.

Den gesamten daraus entstandenen Artikel können Sie - nach kostenfreier Registrierung - auf der **Website der Badischen Zeitung** lesen.

Dass sein Besuch auch über das Oberkirch hinaus etwas Besonderes war, mag man im Übrigen daran erkennen können, dass ihm die Organisatoren der Internationalen Orgelkonzerte eine exklusive Orgelführung samt Privatkonzert ermöglichten.

Auch wenn Sir Bryan angesichts seines hohen Alters davon gesprochen hatte, dass es vermutlich sein letzter Besuch in Freiburg und dem Oberkirch gewesen sei, hofft natürlich das ganze Oberkirch-Team, dass er spätestens zu seinem 100. Geburtstag einen weiteren Besuch in seinem Stammhotel und Stammrestaurant in seiner Lieblingsstadt Freiburg wird machen können.

Sein Lieblingszimmer (unsere Suite No. 57) jedenfalls wartet auf ihn.



BZ-Artikel



«Freiburg-Erinnerungen» von Sir Bryan

«Freiburg ist meine Lieblingsstadt» - so lautet meine unerwartete Antwort, wenn in es im allgemeinen Gespräch um die Vorzüge verschiedener Städte auf der ganzen Welt geht. Sicherlich New York, London oder Singapore?

Um diese Frage zu beantworten, muss ich bis 1945 und dem Ende des Krieges in Europa zurückgehen. Dieser Krieg war der erste in der Geschichte, in dem Wissenschaft und Technologie eine große, wenn nicht entscheidende Rolle spielten. Die alliierten Nachrichtendienste versuchten daher ständig, ihre Kenntnisse der deutschen wissenschaftlichen Forschung auf den neuesten Stand zu bringen. Aber sobald die Kämpfe im Mai aufhörten, begann ein weiterer Kampf zwischen den Westmächten und Russland – es war lebenswichtig, dass die Alliierten in die deutschen Forschungseinrichtungen eindringen, bevor die Russen sie erreichten.

Ich war erst 21 Jahre alt, hatte mir aber bereits einen Namen in der aerodynamischen Forschung am National Physical Laboratory in London gemacht. Und so wurde ich nach Freiburg geschickt, um ein paar Tage an der Universität zu verbringen und mit den zuständigen Professoren zu sprechen. Zufällig hatte sich auf meinem Gebiet wenig getan, sodass ich Zeit hatte, die allgemeine Atmosphäre der Stadt und ihrer Umgebung aufzunehmen. Beides hat mich verzaubert!

Zum Glück war Freiburg nicht so schwer bombardiert worden. Das Münster, das Alte Rathaus und das Historische Kaufhaus blieben weitgehend unberührt, ebenso wie «Oberkirchs Weinstuben», wo ich draußen saß, Kaffee trank und Herrn Oberkirch, den Besitzer, traf, der etwas überrascht war, so kurz nach dem Ende einen so jungen englischen Besucher zu sehen des Krieges. Auch liebte ich die wunderbare Aussicht auf die Stadt von der Höhe des Schlossbergs. Während dieses kurzen Aufenthalts war ich mir weder Feindseligkeit noch Groll bewusst, und so kehrte ich nach England zurück, entschlossen, einen so schönen Ort und seine bezaubernden Menschen erneut zu besuchen.

So bin ich seitdem oft zurückgekehrt, fast immer in der Oberkirche. Mit meiner Frau wohnte ich meistens im Zimmer 20, das in zwei Richtungen auf die Schusterstraße hinausgeht. Nach ihrem Tod im Jahr 1991 habe ich diese Tradition einige Jahre beibehalten, aber zuletzt die schöne Dachsuite mit Blick auf den Münsterplatz bezogen.

Sir Bryan

Sir Bryan Thwaites, (* 6. Dezember 1923) ist ein englischer Mathematiker, Pädagoge und Verwaltungsbeamter.

Thwaites erste Ernennung nach seinem Abschluss war als Wissenschaftsbeauftragter am National Physical Laboratory (NPL) in Teddington (1944–1947).

Anschließend wechselte er an das Department of Aeronautics am Imperial College of Science (1947–1951), wo er einen frühen Eindruck hinterließ: Seine Thwaites-Klappe wurde zur Unterstützung von Luftfahrttests verwendet.

Nach einer Zeit als Mathematik Lehrer wurde Dr. Thwaites 1961 zum Professor für Theoretische Mechanik an der neuen University of Southampton (1961–1965) ernannt. Hier entwickelte er zusammen mit Kollegen einen neuen Lehrplan für «moderne Mathematik»

Thwaites entwickelte ein Interesse an medizinischer Verwaltung und nahm im Laufe der Jahre eine Reihe von Ernennungen an: Er war Vorsitzender des Northwick Park Hospital Management Committee und Mitglied des Council of the Middlesex Hospital Board.

Er wurde in der New Year's Honours List von 1986 für seine Verdienste um Bildung und Medizin zum Ritter geschlagen.

Quelle: Wikipedia



Sir Bryans Lieblingszimmer

Seit vielen Jahren ist unsere Suite Nummer 57 das erklärte Lieblingszimmer Sir Bryans.

Wie auch die Suite Nr. 59 hat die Suite Nr. 57 das Wohnzimmer mit Blick auf Markt und Münster, während das Schlafzimmer vom Münsterplatz abgewandt liegt.

Besonders - und einmalig - in der Suite 57 ist jedoch, dass das Schlafzimmer auch nicht zu einer Gasse der Fußgängerzone, sondern zu einem üblicherweise ruhigen Innenhof liegt.

Dazu kommt natürlich, dass sie wie jedes unserer Zimmer individuell eingerichtet ist und wir mit der Einrichtung dieser Suite offensichtlich seinen Geschmack am Besten getroffen haben.

Und natürlich gilt es zu erwähnen, dass seine Liebessuite das einzige unserer Zimmer mit einem Vorzimmer (zusätzlich zu Wohn- und Schlafzimmer) ist, was natürlich ein einzigartiges Ambiente schafft.

Wollen Sie diese Suite auch erleben? Buchen Sie sie (nach Verfügbarkeit) hier:

hotel-oberkirch.de/buchen/



«Freiburg-Erinnerungen» von Sir Bryan

Erinnerungen an Dinge und Ereignisse in diesen siebenundsiebzig Jahren kommen hoch. Wanderung um einen zugefrorenen Titisee und Mittagessen im Alemannenhof auf halber Strecke. Die spektakuläre Schauinslandbahn und die lange Wanderung im Schwarzwald hinunter nach Kirchzarten.

Die prächtige Domorgel von Rieger aus dem Jahr 1965. Der geschäftige Weihnachtsmarkt. Die tadellosen Buden auf dem Münsterplatz, die mittags spurlos verschwinden – und eben die allgegenwärtige Sauberkeit! Der Handwerker, der viele Jahre damit verbrachte, die Bürgersteige mit kleinen ovalen Steinen nachzubilden und mit ihnen Entwürfe zu machen. Das Gerüst, das sich über viele Jahre Stück für Stück um den Dom bewegte, während das Steinwerk renoviert und schließlich nach Jahrzehnten fertiggestellt wurde. Die Pünktlichkeit der Busse und Bahnen. Die Liste geht weiter und weiter.

Zwei besondere Vorfälle ragen als Beispiele für die Freundlichkeit heraus, die ich oft erfahren habe. Einmal war ich im Restaurant in der Schauinsland Bergstation und kam mit dem Chef ins Gespräch. Ich erwähnte, dass es mein 85. Geburtstag sei, woraufhin er darauf bestand, mir ein kostenloses Mittagessen zu geben!

Am ersten Morgen eines weiteren Besuchs ging ich zu einem Geldautomaten in der Schusterstraße, um einige notwendige Euros zu holen, und stellte zu meinem Entsetzen fest, dass meine Bankkarte in meiner Brieftasche fehlte. Hektische Anrufe bei meiner Bank, Barclays, halfen mir nicht. Also gestand ich der Familiennachfolgerin von Herrn Oberkirch, Doris Hunn, dass ich keine Mittel hatte, um ihre Rechnung zu bezahlen, und kein Geld, um irgendetwas anderes zu bezahlen, einschließlich meiner Rückreise zum Frankfurter Flughafen.

Ohne zu zögern gab sie mir genug Bargeld und vertraute auf mein Wort, dass ich es ihr in dem Moment, in dem ich nach Hause kam, vollständig zurückzahlen würde. Kein anderes Hotel auf der Welt hätte das geschafft. Nochmals vielen Dank, Doris!



«Freiburg-Erinnerungen» von Sir Bryan

Aber Freiburg hat so viel mehr zu bieten als solche Erlebnisse. Wie der Name schon sagt, ist es eine Stadt der freien Menschen, und ihre Freiheit erlaubt es ihnen, ihre eigenen Verhaltensregeln festzulegen, die in ihrem Sprichwort «Ordnung muss sein» zusammengefasst sind. Luther zugeschrieben, steht es für eine fest verwurzelte historische Kultur, die 1975 zu einem Massenprotest gegen den Bau eines Kernkraftwerks führte, der wiederum zu einer Bürgerpolitik führte, die die Stadt international als die umweltfreundlichste bekannt machte. Kurz gesagt, die Art und Weise, wie die Bürger ihren Alltag mit einem angeborenen Sinn für „Ordnung“ gestalten, wird keinem Besucher entgehen. Dazu kommt, dass die Innenstadt ganz außergewöhnlich schön ist!

Ich werde diesen kleinen Bericht mit einer weiteren Vignette abschließen. Musik ist überall – in den Straßen, aber besonders in der Kathedrale, wo die glorreichen lutherischen Hymnen mit ihren langen Linien zu den mitreißenden Choralklängen eines späteren Jahrhunderts gesungen werden. Mein Held, Johann Sebastian Bach, war meines Wissens nach nie in Freiburg, aber sein Geist ist sehr präsent. Nach dem Hochamt an einem Sonntag wird der Organist ausführlich improvisieren, wie es Bach getan hat, und viele aus der Gemeinde werden sich in der Nähe des Spieltisches versammeln, um zuzuhören und zu applaudieren. Leider sind Versammlungen in englischen Kathedralen nicht auf einem ähnlichen musikalischen Niveau!

Bereits zwei Jahre ist es her, dass Freiburg sein 900-jähriges Bestehen feierte. Die Stadt kann sehr stolz auf ihre weithin anerkannten Leistungen sein, und ich danke Gott für alles, was sie mir gegeben hat. So denke ich im Alter von 98 Jahren und bei meinem sicher letzten Besuch auch an das Hotel Oberkirch, seine Patronin Doris und alle seine Mitarbeiter und wünsche ihnen viel Glück und Erfolg für die Zukunft.

Sir Bryan Thwaites, Juni 2022

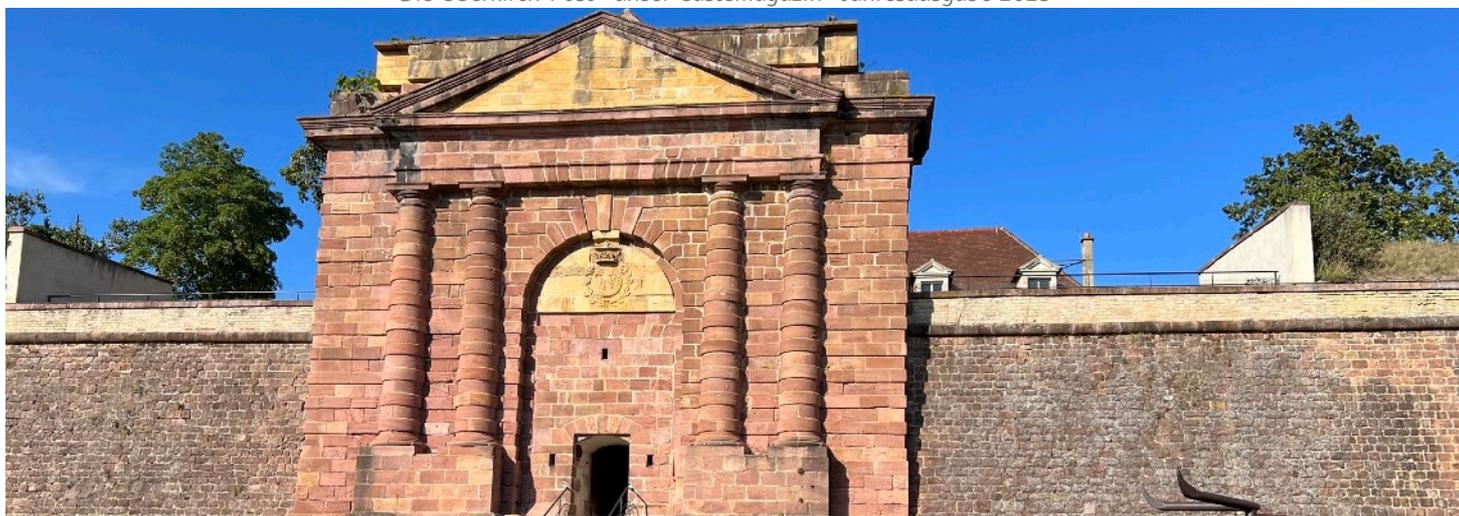
77/100 - Sir Bryan-Special 2023

2023 – Ein besonderes Jahr fürs Oberkirch, denn auch (und besonders) unter neuer Führung wollen wir zeigen, was das Oberkirch, wie schon seit seinem Bestehen, ausmachen wird: UNSERE GÄSTE und unser TEAM, für das die Leidenschaft fürs Gastgeben ganz oben steht. Das nehmen wir zum Anlass um unseren ältesten und lang-jährigsten Stammgast zu feiern:

Sir Bryan, der in diesem Jahr 100 Jahre alt wird, besucht seit mehr als 77 Jahren das Oberkirch und Freiburg - das ist schon etwas ganz besonderes für uns. Daher werden wir zu seinen Ehren 2023 für jeden Gast, der über unsere eigene Website eine Reservierung tätigt und **im Nachrichtefeld** den Buchungscode **Sir Bryan 77 von 100** angibt, eine besondere Überraschung bereit halten.

Es erwartet Sie ein «very british present», das dennoch ganz im Geist des Oberkirchs regional gehalten ist: Regional produzierter Cidre von «Wildfang» und English Breakfast Tea von Freiburgs Traditions-Tee-Produzenten «Tee Peter», damit Sie ganz im Stil der Briten ein paar gemütliche Stunden verbringen können.

Dieser Buchungscode ist nur einmalig anwendbar und nicht mit anderen Buchungs-codes kombinierbar.



Das RegioElsassTicket

Neben Neuf-Brisach wartet auch Colmar mit einer reizvollen Altstadt, dem Unterlindenmuseum und exzellenter Gastronomie auf. Eingebettet in die Vogesen ist es idealer Ausgangspunkt für Wanderungen.

Das RegioElsassTicket bringt Sie nicht nur nach Neuf-Brisach und Colmar, sondern gilt nahtlos 24 Stunden lang ab Entwertung im gesamten Verbundgebiet.

- Gültig 24h für beliebig viele Fahrten auf der Linie 026 (Breisach-Colmar)
- Gültig während dieser 24h auch im gesamten Verbundgebiet des Regio-Verkehrsverbundes Freiburg
- Auch gültig in allen Regiobussen im Haut-Rhin, nicht jedoch in Stadtbussen und auch nicht bei TER
- Preis für 1 Person: 19,00 Euro (Stand Februar 2023)
- Preis für bis zu 5 Personen: 37,00 Euro (Stand Februar 2023)
- Erhältlich in SBG-Bussen und KundenCentern und an Automaten am Bahnhof

Neuf-Brisach Unesco Weltkulturerbe & Geheimtipp im Elsass:

Wenige Kilometer hinter der deutsch-französischen Grenze und ca. eine halbe Autostunde westlich von Freiburg entfernt liegt die kleine, man könnte meinen unscheinbare Gemeinde Neuf-Brisach.

Aber Neuf-Brisach ist nicht unscheinbar, sondern ein echter Geheimtipp für einen Tagesausflug ins Elsass.

Die Stadt wurde im 18. Jahrhundert von Sébastien Vauban und Jaques Tarade als Festungsstadt in Achteckform geplant und mit einem schachbrettartigen Straßennetz versehen. In der Mitte befindet sich ein Exerzierplatz, der heute Marktplatz ist. Ihre Entstehungsgeschichte geht zurück auf den vom französischen Sonnenkönig Ludwig des XIV. herbeigeführten Pfälzischen Erbfolgekrieg von 1688.



Dieser Krieg ging für Frankreich verloren und man musste das heutige Breisach, das den Franzosen als Festungsstadt auf der anderen Seite des Rheins diente, abtreten.

So beauftragte er den Festungsbaumeister Sébastien Vauban mit der Planung einer eigenen Festungsstadt, die ausschließlich zur Sicherung der Grenzregion Elsass und Lothringen entworfen und gebaut wurde.

Die Stadt wird von zwei Wällen geschützt. Der vordere Kampfwall wurde mit Artillerie versehen, der hintere Sicherungswall aus Türmen und Zwischenwällen, wo die Verteidigung gut organisiert werden konnte. Es war nahezu unmöglich beide Schutzwälle zu überwinden.



Neuf-Brisach Unesco Weltkulturerbe & Geheimtipp im Elsass:

Bei einem Spaziergang durch die Befestigungsanlagen und die beeindruckenden Wälle, gibt es jedoch nicht nur militärische Baukunst zu entdecken, sondern noch Kunstwerke ganz anderer Art.

Es erwarten Sie viele tierische Überraschungen entlang des gemütlichen Spazierweges und zwischen den Wallanlagen, die sie dadurch etwas weniger bedrohlich erscheinen lassen. Man fühlt sich begleitet und freut sich darauf hinter jeder Ecke etwas Neues zu entdecken.



Doch das ist noch lang nicht alles was Neuf-Brisach an Kunst zu bieten hat.

Im Juli 2018 hat in den Festungsmauern das MAUSA Vauban – Musée d'art urbain et de street art auf 1200 Quadratmetern eröffnet.

Hier können Sie an den trostlosen Festungswänden inspirierende Straßenkunst entdecken, internationale, renommierte Straßenkünstler haben diesen Teil der Anlage zum Leben erweckt und mit Ihrer Phantasie zum Leuchten gebracht.

Es ist an keinem Tag gleich, es verändert sich ständig, denn immer wieder fügt ein anderer Künstler ein neues Kunstwerk hinzu. Mit ein bisschen Glück können Sie sogar live dabei sein, wenn ein neues Kunstwerk entsteht. Natürlich darf hier auch das Portrait des Stadterbauers Vauban keinesfalls fehlen. Auf dieses beeindruckende Bild kann man schon beim Betreten des Museums einen Blick erhaschen.

Münsterplatz-Double-Feature:

«Rappen & Oberkirch»

Genießen Sie zwei verschiedene Küchenstile auf beiden Seiten des Münsterplatzes.

Beide Male verwöhnen wir Sie mit einem Drei-Gang-Menü, zusammengestellt vom jeweiligen Chefkoch des Hauses.

Es erwartet Sie ein exquisites 3-Gänge-Menü im Restaurant Rappen am Münsterplatz. Das Überraschungsmenü bestehend aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert, vereint deren Kochkunst aus Fisch, Fleisch und vegetarischen Höhepunkten. Das Menü kann als vegetarische Variante gewählt werden.

Im Oberkirch zaubert unser kreatives Küchenteam ein wechselndes Abendmenü aus saisonalen und - vorwiegend - regionalen Zutaten, das die hochgelobte Kochkunst des Oberkirchteams in seinen verschiedenen Facetten zeigt.

Wählen Sie Ihre Vorspeise und Ihren Hauptgang aus und genießen Sie!

Preis pro Person: 99 Euro

(Getränke in beiden Häusern exklusive).



Führungen bei Geldermann:

Breisach und Neuf-Brisach liegen einander direkt gegenüber am Rhein - und auch auf der deutschen Seite, in Breisach, lohnt sich ein Zwischenstopp für Sie - die Privatsektkellerei Geldermann bietet offene Führungen an.

Öffentliche Führungen finden täglich um 14:00 Uhr statt, von November bis Februar nicht an Sonn- und Feiertagen.

Dauer ca. 75 Minuten
12,00 € inkl. MwSt./Person
(Stand Februar 2023)

Daneben gibt es auch mehrere Führungen mit Verkostung auf Voranmeldung und nach Terminvereinbarung:

- **Les Premiers** - nehmen Sie an einer Führung durch die Kellergewölbe teil und verkosten Sie im Anschluss die drei Sorten der Les Premiers-Linie.
- **Les Grands** - verkosten Sie im Anschluss an eine Führung die drei Sorten der Les Grands-Linie - Grand Brut, Grand Rosé, Carte Blanche.
- **Crémant** - verkosten Sie im Anschluss an eine Führung die beiden Sorten der Crémant-Linie.
- **Les Spécialités** - verkosten Sie im Anschluss an eine Führung die beiden Sorten der Les Spécialités-Linie.

Terminvereinbarung unter
07667 83 40.

Neuf-Brisach Unesco Weltkulturerbe & Geheimtipp im Elsass:

Weitere eindrucksvolle Kunstwerke, die man entdecken kann sind die Fresken des Malers Seth, die großen weißen Körper von Jérôme Mesnager, das Kind von Colmar und viele weitere aufregende Installationen. Kleiner Tipp: Hier und da muss man unbedingt auch mal zurückblicken oder etwas genauer hinsehen und wird verblüfft sein, was es in manchen Ecken und Nischen zu entdecken gibt.

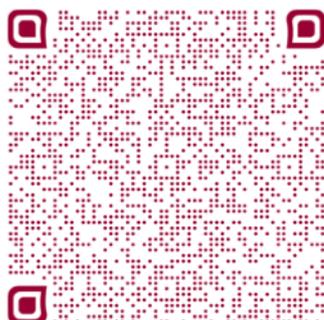


Das Museum ist Dienstag, Donnerstag bis Sonntag von 11.00 bis 19.00 Uhr geöffnet, Mittwoch von 14.00 bis 19.00 Uhr und montags immer geschlossen.

Die Adresse für die Anfahrt lautet 13 rue d' Angoulême, F-68600 Neuf-Brisach

Quelle: visitalsacehinbrisach.com

Routenplaner:



Restaurantempfehlung:





Museumsbergwerk Freiburg:

Silber, Zink und Blei haben Freiburg rund 800 Jahre lang reich gemacht, denn diese wertvollen Metalle sind in den Tiefen des Freiburger Hausbergs, dem Schauinsland über viele Jahrtausende entstanden.

Deren Abbau durch das Bergwerk hat auch im wesentlichen zur Entstehung und Finanzierung des Freiburger Münsters beigetragen. Auch eines der Glasfenster im Münster, welches Bergwerksarbeiten zeigt, wurde von den früheren Bergwerksarbeitern gestiftet. Anfänglich wurde in den oberen Gesteinsschichten noch das begehrte und teure Silber abgebaut, das den Wohlstand des 5000 Einwohner großen damaligen Freiburgs begünstigte. Das abgebaute Silber wurde eingesetzt um daraus den Freiburger Rappenpfennig zu schlagen.



Im 13. bis 15. Jahrhundert hatte der Bergbau auf dem Schauinsland seine Hochzeit. Bald danach drang man, durch anstrengenden körperlichen Einsatz der Bergwerksmitarbeiter mit Hammer und Meißel, aber in tiefere Gesteinsschichten durch. Dadurch entstand ein Stollensystem mit ca. 10 Kilometer Länge. Aus der Silbertagebauminerale wurde ein Stollen und Schachtbau.

Mit guten 100 Kilometer Länge und 22 Sohlen war es dann im 20. Jahrhundert das größte Grubengelände im Schwarzwald und den Vogesen. Die abgebauten Erze wurden bis zum Ende des 18. Jahrhunderts nach Abbau noch direkt vor Ort aufbereitet und verhüttet. Im späteren Verlauf des 16. bis 18. Jahrhunderts wurde zudem noch Blei gefördert, welches dann im Militär bei der Herstellung von Kanonenkugeln und im Bauwesen zur Anwendung kam.

Freiburgs Tourismusportal:

Im Rahmen der Verbesserung der Angebote für die Gäste unserer Stadt hat sich auch die Stadt selbst nicht von einer Überprüfung ihrer Angebote ausgenommen und ein neues Tourismusportal online gestellt, auf dem Sie gebündelt die Angebote unserer Stadt finden können.

Sie können sich auf der Seite einfach inspirieren lassen - selbst Stammgäste unserer Stadt dürften dabei noch etwas Neues entdecken.

Unterteilt in die Sektionen

- Sehenswertes
- Kulinarisches
- Natur & Aktiv
- Shopping
- Kunst & Kultur
- Nachhaltigkeit

bietet Ihnen die Stadt eine Fülle von Informationen, die Ihren Aufenthalt in Freiburg noch schöner und interessanter machen können.



<https://visit.freiburg.de>



Neu: Öffnung an Silvester:

In der Vergangenheit erreichten uns jedes Jahr viele Anfragen für Übernachtungen ebenso wie für Restaurantreservierungen an Silvester.

Unter der früheren Leitung blieb das Restaurant aber schon immer an Silvester geschlossen - das Hotel war ebenfalls seit der Aufgabe unseres einstigen Sterne-Restaurants «Die Traube» über den Jahreswechsel geschlossen.

Da wir aber für unserem Anspruch, für unsere Gäste da zu sein, ganzjährig gerecht werden wollen, werden wir das Hotel erstmals seit langer Zeit und unser Restaurant erstmals überhaupt in diesem Jahr an Silvester für Sie geöffnet halten.

Zimmerbuchungen für Silvester können Sie bereits vornehmen, für das Restaurant werden wir Reservierungen annehmen, sobald wir genau geplant haben, wie wir Silvester im Restaurant Oberkirchs Weinstuben gestalten wollen.

Wir freuen uns auf Sie!



Museumsbergwerk Freiburg:

Im 17. Jahrhundert erfand der Franziskaner Mönch Berthold Schwarz in Freiburg für Europa das Schwarzpulver, was den Bergwerksbetreibern einen starken Vorsprung brachte, denn nun konnte Untertage gesprengt werden. Die Abbaumenge und -schnelligkeit erhöhte sich.

Ca. Um das Ende des 19. Jahrhunderts begann man das nun in der Industrialisierung genutzte Zink abzubauen, welches heute noch zur Herstellung von Messing benötigt wird und wichtiger Werkstoff in der Elektrotechnik ist.



Heute ist das Bergwerk, das 1954 aus wirtschaftlichen Gründen geschlossen wurde, ein Museums- und Forschungsbergwerk. Entstanden ist es dank privater Mittel und mit viel ehrenamtlicher Arbeit.

Eröffnet wurde es 1990. Dieser Eröffnung ging harte Arbeit und eine langwierige Suche nach den Stollen durch Berthold Steiber voraus. Der zusammen mit Freunden die alten Stollen wieder entdeckte und sie schließlich für den Publikumsverkehr mit seiner Forschergruppe Steiber in über 40 Jahre zu einem Museumsbergwerk machte. Dafür erhielt er 2014 das Bundesverdienstkreuz für sein Lebenswerk.

Das Museumsbergwerk ist für seine Besucher eine Art Abenteuermuseum. Es werden ganzjährig verschiedene Führungen angeboten, die tief in den Schauhainland hineinführen. Durch die immer noch stattfindenden Forschungsarbeiten bekommen die Besucher einen realen Eindruck von der Arbeit der Bergleute. Außerdem werden immer neue Besucherkonzepte entwickelt um den Besuch im Bergwerksmuseum immer wieder Spannung zu verleihen.



Museumsbergwerk Freiburg:

Das Angebot an Führungen reicht von verschiedenen offenen Führungen auf unterschiedlichen Ebenen, sowie Gruppenangeboten, bis hin zu Kindergeburtstagsereignissen. Für jede Altersgruppe das passende Abenteuer...



Das Museumsbergwerk erreichen Sie entweder direkt mit dem PKW in ca. 30 Minuten oder mit öffentlichen Verkehrsmitteln inklusive einer Fahrt mit der Schauinslandbahn, der längsten Umlaufseilbahn Europas. Somit ist bei einem Besuch im Bergwerk auch gleich ein atemberaubender Ausblick über Freiburg und das Oberrheintal bis hin zu den Vogesen mit inklusive. Der Aufstieg zum Schauinslandturm ist zurzeit allerdings nicht möglich, da er aus Sicherheitsgründen auf unbestimmte Zeit gesperrt wurde.

Öffnungszeiten Museumsbergwerk:

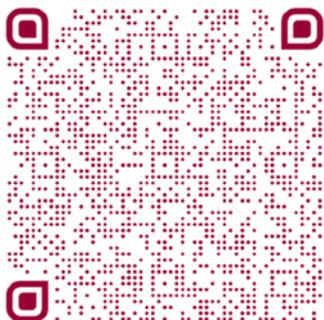
Ab 08. April 2023 (Ostersamstag)

Führungsstarts immer stündlich ab 11.00 bis 15.30 Uhr

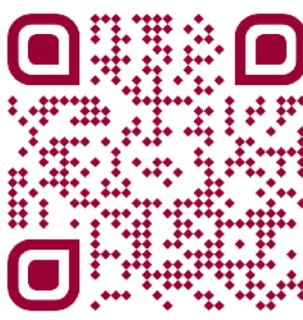
Sonderführungen für Gruppen werden ganzjährig angeboten

Weitere aktuelle Informationen finden Sie auf www.schauinsland.de

Routenplaner:



Schauinslandbahn:



Die Schauinslandbahn:

Mit der Straßenbahnlinie 2 und der Buslinie 21 kommen Sie bequem zur Talstation, von wo aus Sie die längste Umlaufseilbahn Deutschlands in ca. 20 Minuten auf den Freiburger «Hausberg» Schauinsland bringt.

Auf fast 1300 Meter Höhe können Sie bei geeigneter Wetterlage einen Blick bis zum Mont Blanc und bis zu den Vogesen genießen. Natürlich können Sie auch die Stadt Freiburg aus rund 10km Entfernung betrachten, so es die Wetterverhältnisse zulassen.

Mit der «WelcomeKarte» der Freiburger Verkehrsbetriebe ist übrigens eine Fahrt mit der Schauinslandbahn bereits abgegolten.

Für präzise Wetterdaten und Vorhersagen betreibt die Schauinslandbahn eine Wetterstation auf dem Dach der Bergstation. Wenn Sie sich ein eigenes Bild vom Wetter auf dem Schauinsland machen möchten, können Sie auch einen Blick auf die Webcam werfen, die Sie auf der Seite der Schauinslandbahn (QR-Code nebenstehend) aufrufen können - so wissen Sie «live», wie die Wetterverhältnisse auf dem Berg gerade sind.



Verbesserung für Sie:

Wir haben das Zugangssystem verbessert:

Seit 2019 gibt es im Oberkirch keinen Nachtdienst mehr – gleichzeitig wurde natürlich damals schon nach einer Lösung gesucht, wie Gäste spät ins Haus kommen können, aber der Eingang mitten in der Innenstadt dennoch sicher ist. 2021 entschied sich Frau Hunn dann für das ILOQ-System in der Schusterstraße, seitdem kennen Sie es, dass Sie abends mit einem Code ins Haus kommen konnten.

Leider hat sich aber im Laufe der Zeit gezeigt, dass das Pad für den Code recht empfindlich ist und Gäste Schwierigkeiten hatten, das Pad genau so zu bedienen, dass es jede eingegebene Zahl nimmt, aber nur einmal. Insbesondere – aber nicht nur – nach Feiern stellte sich das als große Herausforderung dar.

Daher haben die neuen Pächter nach einer schnell realisierbaren besseren Lösung gesucht – und diese gefunden. Gäste erhalten nun bei Anreise einen zweiten Schlüssel mit Sensor, der die Haustür ebenso öffnet.

Ganz im Sinne des Mantras von Schlegel Gastronomie GmbH, dass wir jeden Tag ein bisschen besser für Sie werden wollen.

Green City Freiburg:

Es kann nicht heißen «Irgendwann sollte man...», sondern der Zeitpunkt, zu handeln ist genau jetzt. Dies hat Freiburg bereits in den 1970er-Jahren erkannt und seitdem viele Anstrengungen unternommen, eine umweltfreundliche Stadt zu werden.

Nachhaltigkeit war das Thema vieler erarbeiteter und umgesetzter Konzepte und ist es nach wie vor. Dabei ist es der Stadt seit den Anfängen wichtig, dass dabei das «Wir» im Vordergrund steht und die Maßnahmen gemeinsam gemeinsam mit der Bevölkerung, der Wirtschaft, Wissenschaft, den Bildungseinrichtungen, den Kirchen, den kulturellen Einrichtungen und vielen weiteren Institutionen entwickelt werden.

So entstand ein einzigartiger Freiburger Mix, der mittlerweile weltweit unter dem Slogan «Green City Freiburg» bekannt ist. Dazu passend gibt es eine eigene Website der Stadt Freiburg, auf der Sie sich genau informieren können, was in Freiburg alles umgesetzt wurde und wird. Auch können Sie dort eine Route entlang ausgewählter Modellprojekte abrufen, sich über Veranstaltungen für Fachbesucherinnen und Fachbesucher informieren oder finden den Kontakt zum Green City Büro in Freiburg.

Auch über Meilensteine des Freiburger Wegs werden Sie informiert: Wussten Sie beispielsweise, dass das erste solare Mehrfamilienhaus in Freiburg bereits 1977 erbaut wurde?

Wussten Sie, dass mit dem «Heliotrop» 1994 das weltweit erste Plusenergiehaus in Freiburg gebaut wurde?

Diese und viele weitere spannende Informationen finden Sie auf <https://greencity.freiburg.de>





Das Oberkirch - stolzer Top-Ausbilder

Das Oberkirch hat nicht nur eine stolze Tradition, seine Gäste nach Kräften persönlich und individuell zu betreuen, sondern ist auch als exzellenter Ausbildungsbetrieb bekannt.

Wir sind stolz darauf, dass ehemalige Auszubildende unseres Betriebes heute Hotels in Deutschland und weltweit leiten. Ebenso erfüllt uns mit Stolz, zu sehen, dass bei uns ausgebildete Menschen heute erfolgreich eigene Restaurants betreiben.

Die Tatsache, dass es sich dabei nicht um Einzelfälle handelt, sondern dass die Erfolgsgeschichten ehemaliger Auszubildender des Oberkirch ein eigenes Magazin füllen könnten, zeigt uns, dass wir mit unserem Weg der Ausbildung richtig liegen. Dies zeigt auch das Zertifikat als Top-Ausbildungsbetrieb, das uns vom DEHOGA verliehen wurde. Im Rahmen dieses Zertifikates verpflichten wir uns zu 12 Leitsätzen, um die hohe Qualität der Ausbildung zu sichern:

Wir ermöglichen einen **optimalen Start** in die Ausbildung durch eine angemessene **Orientierungsphase** und **Einarbeitungszeit**. Jede/r Auszubildende hat eine **Bezugsperson** im Betrieb, die ihm/ihr bei Fragen und Problemen als **Ansprechpartner/in** zur Seite steht. Die **Qualifizierung und Präsenz unserer Ausbilder/innen** garantiert eine Ausbildung auf fachlich und menschlich hohem Niveau. Unser **Arbeitsklima** ist geprägt von Respekt, Weltoffenheit, Fairness und Toleranz. Wir **wertschätzen** die Persönlichkeit und die Leistung unserer Auszubildenden und sind offen gegenüber konstruktivem Feedback.

Wir fördern die Teilnahme an berufsbezogenen Projekten, Wettbewerben und **Schulungen**. Die **Berufsschule** ist unser Partner bei der dualen Ausbildung, mit dem wir Austausch und Zusammenarbeit pflegen. Unsere Auszubildenden werden intensiv auf die **Abschlussprüfung** vorbereitet. Wir **unterstützen** unsere Auszubildenden bei der Planung ihrer **Karriere und Weiterbildung**. Wir achten auf eine **Balance von Arbeit und Privatleben**. Das Einhalten der gesetzlichen Bestimmungen und des **Ausbildungsrahmenplans** ist für uns selbstverständlich, darüber hinaus orientieren wir uns bezogen auf Arbeitszeit und Ausbildungsvergütung an den **tariflichen Regelungen**. Wir handeln **verantwortlich** für das Image der gesamten Branche.

Kennen Sie jemanden, der sich für eine Ausbildung zum Gäste-Glücklich-Machen interessieren könnte? Jede/r kann sich gerne unter personal_bewerbungen@hotel-oberkirch.de bewerben.

Magzinliebhaber-Special 2023

Wir freuen uns, dass auch in diesem Jahr unsere geliebtes Oberkirch Magazin wieder erscheinen kann. Mit viel Freude und Leidenschaft arbeiten wir viele Wochen zusammen, um interessante Themen für unsere Gäste zusammen zu tragen. Jeder Leser und jede Leserin ist für uns etwas besonderes, denn die Bestellung unseres Magazins zeigt Ihre ganz besondere Verbundenheit zu unserem Hause.

Gerne möchten wir einmal Danke sagen, dafür das unsere Gäste so gern in unserem Magazin stöbern und sich für Ihren Aufenthalt inspirieren lassen.

Buchen Sie Ihre Übernachtung über unsere eigene Website und sichern Sie sich mit dem Buchungscode **Magazin 2023** *entweder* eine Flasche 0,25l feinsten badischen Wein auf Ihrem Zimmer *oder* 1 Glas 0,2l Wein pro Person bei einem Abendessen in unserem Restaurant.

Dieser Buchungscode ist nur einmalig anwendbar und nicht mit anderen Buchungscode kombinierbar.

Impressum:

Schlegel Gastronomie GmbH
Hotel Oberkirchs Weinstuben
Geschäftsführer, verantwortlich für
den Inhalt: Toni F. Schlegel
Münsterplatz 22, 79098 Freiburg



Das
Münster-Mapping
beginnt in 03:22 Minuten

badenerwa

badenerwa
Energie
Mit der Energie
Badenerwa bringt das
Münster zum Leuchten!