

# Einst eine fürstliche Amtsstube – heute ein fürstlicher Genuss

Was für ein begnadeter Fleck Erde. Der Besucher sitzt in einem freundlichen, hellen Gastraum und blickt durch große Fenster auf ein einzigartiges Schwarzwald-Panorama. Vor sich einen herzhaft duftenden Teller „Schauinsländer Bergheusuppe mit bunten Blüten“. Vor dem Fenster die saftigen Wiesen, auf denen der Chefkoch Martin Hegar seine Wildkräuter geerntet hat. Über der Idylle erhebt sich die kahle Kuppe des Feldberges aus dem dunklen Wald der Schwarzwald Tannen in das Blau des Himmels. Martin Hegar serviert sein zehnten Jahren eine unverfälschte und ehrliche Schwarzwälder Küche, darauf will sich der Feinschmecker konzentrieren. Obgleich das Panoramabild um das Hotel ebenso faszinierend ist.



Man muss wissen wo man hinfährt. Zufallspassanten gibt es auf dem über 1.000 Meter hoch gelegenen Hausberg der Freiburger nicht. Doch es hat sich längst herumgesprochen. Vor zehn Jahren haben die Hegars die „Halde“ auf dem Schauinsland übernommen, heute ist es ein ganz besonderer Gourmet- und Hoteltipp. „Vielleicht wird die Küche auch überbewertet“, sagt Martin Hegar bescheiden und schaut versonnen aus dem Fenster zum Feldberg hinüber, „es ist halt einfach schön hier oben.“ Doch genau beides zusammen vollendet für die Gourmets

**„Traditionell, unverfälscht, natürlich“, sind die Vokabeln die Martin Hegar gerne verwendet.**

erst ihr Ziel. Die Schönheit der Schwarzwald-Landschaft und Hegars authentische Schwarzwald-Küche. Die „Halde“ ist ein paradiesischer Berghang und dazu verwöhnt die Halden-Küche auf himmlischem Niveau. „Wir kochen halt ehrlich“, erklärt Martin Hegar seinen Erfolg. „Ehrlich“, das heißt für ihn ohne Firlefanz. Er reduziert sich und

das Angebot auf seinen Tellern. Ein Kalbsbraten ist ein Kalbsbraten, dazu gibt er einen Schlag schmackhaften Kartoffelbrei und eine raffiniert abgeschmeckte Bratensoße, das war's! Mehr steht zu dem Gericht auch nicht auf der Speisekarte. Doch wer nachfragt warum der „Teller“ so überzeugend und herzhaft schmeckt, erfährt, dass der Küchenchef sich das Kalb bei seinem Freund und Nachbar Martin Rudiger unter freiem Himmel genau angesehen hat. Auch die Kartoffeln liefert ein Bauer aus der Region. Und die Bratensoße ist mit frischen Schwarzwald-Kräutern perfekt abgestimmt. „Traditionell, unverfälscht, natürlich“, sind die Vokabeln die Martin Hegar gerne verwendet. Dann lacht er und schiebt in seinem Schwarzwälder Dialekt nach: „Dann wird's von alleine guet!“

Eigentlich wollte Martin Hegar Bauer werden. Welch Glück für die Feinschmecker, dass die Zukunftsaussichten für Schwarzwald-Bauern noch nie rosiger waren. Also erlernte er das Handwerk des Kochs. Dabei ist er sich



## Hotel Die Halde

Familie Hegar  
Halde 2  
79254 Oberried-Hofsgrund  
Telefon +49 (0)7602 / 9447 - 0  
www.halde.com



und seinen ursprünglichen Zielen immer treu geblieben. Heute ist er ein Naturparkwirt des Südschwarzwalds und kümmert sich so um die Lebensmittel seiner Region. Er hat sich selbst verpflichtet mit den Produkten der Schwarzwaldbauern zu arbeiten. Aber auch dabei heißt „ehrllich“ für ihn zuzugeben: „70 Prozent, mehr geht nicht, wir wollen im Schwarzwald ebenso mal einen Meeresfisch, und im Winter nicht nur Äpfel essen.“ Täglich bietet er in seinem Hotel ein Hausgastmenü. Leicht kann er davon ausgehen, dass jeder, der in der „Halde“ ein Zimmer ergattert hat, auch bei ihm speisen will. Die Hausgäste geben ihm Planungssicherheit. „Ich muss nicht nur Steaks braten, ich kann kochen, wie ich es mir vorstelle.“ So bereitet er in seiner Küche, Wild oder Rind, Schaf oder Schwein zu. Hegar lässt sich abwechslungsreiche Variationen einfallen, Kalbsleber mit Brotknöpfle, gefüllte Kalbsbrust oder einen geschmorten Rinderbraten in Spätburgundersoße oder Lachsforellenfilet auf Grünkernrisotto. Es scheint ihm keine Arbeit zu viel, er kocht ganz traditionell, wie sich dies im Schwarzwald schon immer gehörte.

## Das Hotel ist ein historischer Schatz

Erst vor zehn Jahren wurde die „Halde“ wieder zu neuem Leben erweckt. Die Freiburger Familie Bärbel und Peter Mock investierte in das alte Gehöft und sanierte es behutsam. Manchmal kehrten die Beiden auf der Fahrt nach Freiburg im Tal in der „Sternenpost“ ein. Lucia Hegar begrüßte die Gäste, Martin Hegar hatte sich dort längst einen Namen erkocht. Die Mocks wussten was sie taten: Sie fragten die Hegars, ob sie nicht die „Halde“ übernehmen wollten?

Heute kann die Familie Mock, mit ihrem Architekten Karl Langenbach aus Lahr, auf ein besonderes Kleinkleinblicken. Die Restaurierung des alten stattlichen Gehöfts aus dem 16. Jahrhundert ist kunstvoll gelungen, und dank der Familie Hegar wird das Prachtanwesen genutzt, wie man es einem Schatz nur wünschen kann. Ob Sommer oder Winter, die Gäste pilgern auf den Schauinsland in die „Halde“ und bestaunen ein Kulturidyll. In der Bauernstube knarren die schweren Holzdielen, die Wände sind mit dunklem Holz vertäfelt, die Ahnen blicken von ihren Porträts in die

gute Stube. Im modernen Gastraum sitzt man in einem lichtdurchfluteten, freundlichen und modern gestalteten Raum, und ist von natürlichen Baustoffen umgeben: Die Wände zeigen ihre Steinmauern, der Boden ist mit Eichenparkett ausgelegt, und durch große Glasscheiben schweift der Blick ins unendliche Grün. Die Äbte des Klosters St. Blasien wussten, wo sie ihre Höfe errichteten. Schon im 16. Jahrhundert residierte hier ein Statthalter des mächtigen Fürstbistums. Heute werden die Gäste von der Familie Hegar fürst-

### Wasser aus eigener Quelle

Die gesamte Hotelanlage wird mit dem reinsten Wasser der eigenen Quelle versorgt. Da braucht es kein Chlor oder andere chemische Mittel, das Wasser der „Halde“ ist rein, belebend und hat einen unverfälschten, wohltuenden Geschmack. Auf jedem Tisch in den Restaurants und in den Gästezimmern steht das besondere Quellwasser: Kalt, erfrischend und unverfälscht wie die Küche.



**Zimmer** 38 Zimmer – die Auswahl ist riesig, von einem Doppelzimmer ab 21 qm, bis zum Familien-Appartement mit 76 qm. „Feldberg“ heißen die meisten Gästezimmer, denn von ihnen hat man immer den freien Blick auf den höchsten Berggipfel des Schwarzwaldes. Auch die Zimmer mit dem Zusatz „Haldenköpfe“ blicken ins Grün, denn rund um den Haldenhof finden sich nur Wälder und Wiesen. Einige Zimmer bieten einen Balkon, andere gemütliche Sitzecken. Die Zimmer sind alle modern eingerichtet, hell und freundlich, und doch unverfälscht mit den typischen, warmen Schwarzwälder Naturmaterialien ausgestattet.

**Wellness** Die „Halde“ ist dank ihrer unverfälschten Küche ein schmackhaftes Gourmet-Hotel. Doch gleichzeitig ist die „Halde“ ein Wellness-Hotel, wie man es sich nur träumen kann. Die Gäste schwimmen mitten im Grün in einem Erfrischungsbecken, rundum nur Wiesen und Wälder. Dazu gibt es ein Hallenbad, Fitnessraum, Finnische- und Kräutersauna, Dampfbad, Sonnendeck, PartnerSPA, Massagen, Beauty und Kosmetik... „Die Halde wirkt entspannend, pflegend und harmonisierend“, verspricht ein Hausprospekt. Der großzügig eingerichtete Wellnessbereich wirkt aber auch anregend, antreibend und aufbauend.

**Lage** „Die Halde“ ist ein perfektes Ferienhotel. Wer auf dem über 1.147 Meter hohen Schauinsland angekommen ist, hat eines der schönsten Ziele erreicht. Er steht auf einer Augenweide – ob im Sommer oder im Winter!  
**Parkplatz** am Haus und Tiefgaragen  
**Terrasse** großzügig im Hotelhof  
**Hotelauszeichnung** 4 Sterne, 5-Sterne Wellnessstars  
**Küche** Michelin 1 Bib, unter den 500 Besten im Feinschmecker, Mitglied der Naturparkwirte Süd-Schwarzwald  
**Arrangements** variieren nach Saison, rufen Sie einfach an oder besuchen Sie die Internetseite  
**Preise** Einzel-Zimmer ab 105 Euro, Doppelzimmer von 200 bis 290 Euro inkl. regionalem, marktfrischem Landfrühstücksbüfett



**Naturwanderung mit dem Küchenchef**

„Wer zu uns kommt, der lässt sein Auto stehen, bleibt und genießt“, freut sich Lucia Hegar über das breite Freizeit-Angebot rund um ihr Hotel. Ein abgestimmtes Aktiv-Programm legt sie jede Woche neu aus, darin werden Touren zu Berg-hütten mit geübten Bergführern angeboten und auch Wahrnehmungs- und Phantasie Reisen rund um den Schauinsland. Manchmal führt der Küchenchef Martin Hegar eine Wandergruppe an, dabei geht es – wie könnte es anders sein? – um die Genussregion südlicher Schwarzwald. Martin Hegar kennt sie alle, die verschiedenen Kräuter und Pilze. Er erläuterte auch kenntnisreich den Unterschied der Vorderwälder- und Hinterwälder Rinder. Oft trifft man auf diesen Wanderungen auf scheues Wild. Reh und Hirsch stehen schutzsuchend im Gebüsch, und mit etwas Glück auch eine Schwarzwald Gams.  
 „Die Gäste wandern mitten durch meine Suppe“, lacht er, und verrät gerne die Zutaten für seine legendäre „Schauinsländer Bergheusuppe mit Blüten“.



**Auf den Spuren des Teufels...**

Eine märchenhafte Schwarzwald-Tour führt von dem „Hotel Halde“ durch das Münstertal nach Staufen. Das Münstertal ist eine unvergleichliche Schwarzwald-Landschaft wie aus dem Bilderbuch. Staufen glänzt durch die historische Altstadt mit ihrem romantischen Bächle, Gässle und der Burgruine – das ganze Jahr über Kulisse für große und kleine Kulturereignisse. Die Geschichte Staufens geht weit zurück. Die Stadt ist voller geheimnisvoller Orte. In den verwinkelten Gassen lebte einst auch der Magier und Alchemist Doktor Faust, gerufen von den Burgherren, ihnen Gold herzustellen. 1539 holte ihn hier Mephistopheles, „der obersten Teufel einer“. Der Zauber des Städtchens wirkt fort bis heute und zieht jeden in seinen Bann. In Ballrechten-Dottingen kommen Weinkenner voll auf Ihre Kosten, denn hier werden eine Vielzahl ausgezeichnete Weine produziert.



**Biking – Rolling - Wintersport**

Der Schauinsland ist nicht nur ein Schauberg, sondern auch ein Sportberg. Vom Hightech-Roller für rasante Abfahrten, über Nordic Walking Routen und Mountainbike Parcours, bis zu ausgiebigen Wanderwegen bietet der Schauinsland für jeden Freizeitsportler alle Möglichkeiten. Mit einem Hightech-Roller und professioneller Schutzkleidung geht es nach kurzer Sicherheits-Einweisung acht Kilometer, auf der längsten Downhill Rollerstrecke Europas, den Berg hinunter. Mit dem Cityrad oder Mountainbike bietet der Schauinsland genügend sportliche Herausforderungen für geruhsame Fahrradtouren oder steile Anstiege. Im Winter führen Langlaufloipen rund um die „Halde“, und manchmal schnallt der Hotelchef Martin Hegar sich und seinen Gästen Schneeschuhe an die Füße, und zeigt ihnen die einmalige, verträumte Ruhe und Stille seines Wintermärchens.