

CALMA

DAS MAGAZIN DES WALD & SCHLOSSHOTEL FRIEDRICHSRUHE. AUSGABE 36



ZUHAUSE SEIN

WARUM HEIMAT MEHR IST ALS EIN ORT





STEFFEN EISERMANN
ZUHAUSE SEIN

Liebe Gäste, liebe Freunde des Hauses,

„Heimat trägt man im Herzen – und gibt sie durch ein Lächeln an andere weiter“, beschreibt Barbara aus unserem Team. Kaum ein Satz bringt diese Ausgabe so schön auf den Punkt. Seit ich meine Aufgabe als neuer Hoteldirektor im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe übernommen habe, begegnet mir genau das immer wieder: dieses besondere Zusammenspiel aus Ruhe, Herzlichkeit und gelebter Aufmerksamkeit. Diese Ausgabe der CALMA nähert sich dem Thema Heimat aus unterschiedlichen Perspektiven. Sie erzählt von Mitarbeitenden, die diesem Haus Charakter geben, von Gästen, die immer wieder zurückkehren, und von Partnern aus der Region, deren Produkte Herkunft und Qualität spürbar machen. Auch unser Park und die Arbeit unseres Gärtnermeisters zeigen, wie eng Vertrautheit mit Zeit, Beständigkeit und einem tiefen Gespür für den Ort verbunden ist. Vielleicht liegt darin die besondere Stärke unseres Hauses: dass man hier nicht nur ankommt, sondern mit der Zeit ein Stück weit heimkommt.

Ich freue mich sehr, nun Teil dieses Hauses zu sein und dieses besondere Zuhause auf Zeit gemeinsam mit unserem Team weiter in die Zukunft zu führen.

Wir freuen uns auf Sie.

Steffen Eisermann
Direktor

heimat

IM KOPF



HEIMAT ENTSTEHT DORT, WO WIR UNS VERBUNDEN UND VERWURZELT FÜHLEN. WERFEN WIR EINEN WISSENSCHAFTLICHEN BLICK DARAUF, WIE VERTRAUTHEIT ENTSTEHT. HABEN SIE SICH SCHON EINMAL GEFRAGT, WAS GENAU IN IHREM GEHIRN PASSIERT, WENN SIE SICH AN EINEM ORT WOHLFÜHLEN? WARUM MANCHE ORTE SOFORT EIN GEFÜHL VON NÄHE AUSLÖSEN, FAST WIE EIN ZWEITES ZUHAUSE?

TOPOPHILIA –

DIE EMOTIONALE BINDUNG ZWISCHEN MENSCH UND ORT

Hätten wir den Kulturgeographen Yi-Fu Tuan gefragt, wäre Heimat kein Punkt auf der Landkarte. Sondern etwas, das zwischen uns und einem Ort entsteht. Wie ein leerer Raum, der sich nach und nach füllt – mit Erinnerungen, mit gemeinsamen Momenten, mit dem, was wir erleben. Vielleicht sind es Abende mit Freunden, oder Feste, die man immer wieder am gleichen Ort verbringt. Jeder Ort bekommt so eine eigene Farbe. Er entsteht aus den Geschichten, die wir mit ihm verbinden, und aus den Menschen, die zu ihm gehören. Aus psychologischer Sicht verbinden viele Menschen Heimat ganz automatisch mit Familie. Das Gefühl von Geborgenheit hat deshalb viel mit Beziehungen und menschlicher Nähe zu tun: mit Freundschaften aus frühen Jahren, mit der Nähe zu den Eltern oder mit Menschen, die einem im Alltag vertraut geworden sind. Die Psychologen Roy F. Baumeister und Mark R. Leary haben diesen Gedanken in ihrer wegweisenden Studie *The Need to Belong* aufgegriffen. Sie zeigen, wie grundlegend das Bedürfnis nach Zugehörigkeit für uns Menschen ist. Neuere Ansätze wie die Social Baseline Theory gehen noch einen Schritt weiter: Unser Gehirn bewertet Situationen als weniger herausfordernd und sicherer, wenn menschliche Nähe vorhanden ist. Man kann sich das gut vorstellen: Sie stehen vor einem steilen Gipfel – aber nicht allein, sondern mit einer guten Freundin oder einem guten Freund an Ihrer Seite. Ein Satz wie „Das schaffen wir“ kann schon genügen, und der Aufstieg wirkt weniger steil. Ähnlich ist es auch an Orten, an denen wir besonders herzlich und aufmerksam empfangen werden. Solche Erfahrungen beeinflussen unsere emotionale Wahrnehmung – und erklären, warum man sich manchmal auf Anrieb wohl und willkommen fühlt.

WIE DAS GEHIRN VERTRAUTHEIT HERSTELLT

Was in unserem Gehirn geschieht, erklärt die Neurowissenschaft: Vertrautheit entsteht durch das Zusammenspiel mehrerer Systeme. Der Hippocampus hilft uns, Orte wiederzuerkennen und mit Erinnerungen zu verknüpfen. Betreten Sie etwa das Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe wieder, wirkt der Weg durch die Eingangshalle sofort vertraut. Sie wissen, wo es ins Spa geht, erkennen den Blick in den Park wieder oder erinnern sich an Ihren Platz beim letzten Besuch. Gleichzeitig bewertet die Amygdala die emotionale Bedeutung dieser Eindrücke und entscheidet mit, ob sich etwas angenehm, sicher oder vertraut anfühlt. All das geschieht weitgehend unbewusst. Unser Gehirn gleicht neue Eindrücke ständig mit Bekanntem ab. So entsteht Orientierung – und daraus Vertrautheit. Besonders deutlich zeigt sich das bei Geruch und Geschmack. Ein Duft oder ein vertrautes Gericht kann augenblicklich Erinnerungen und Gefühle wachrufen. Ein Gast erlebt

das mit Rocamadour-Ziegenkäse, seinem Lieblingskäse, der ihn gedanklich sofort nach Frankreich versetzt und ein Gefühl von Heimat auslöst. Das ist kein Zufall: Geruch und Geschmack sind eng mit dem limbischen System verbunden, das Emotionen und Gedächtnis verarbeitet. Die Neurowissenschaftlerin Rachel Herz beschreibt, dass solche Erinnerungen oft intensiver und emotionaler sind als andere. Ein Gericht ist deshalb nicht nur Geschmack, sondern auch ein Auslöser für Erinnerungen und Stimmungen. Auch Wiederholung verstärkt Vertrautheit. Der Psychologe Robert Zajonc prägte dafür den Begriff Mere-Exposure-Effekt. Übertragen auf Orte heißt das: Bekannte Abläufe, vertraute Wege und wiederkehrende Eindrücke lassen Nähe entstehen. Im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe können das das vertraute Zimmer, der Weg zum Frühstück, das Mittagessen in der Jägerstube oder ein Spaziergang durch den Park sein. So entsteht mit der Zeit das Gefühl, nicht nur zu Gast, sondern ein Stück weit zuhause zu sein. Hinzu kommt die Wirkung der Umgebung. Natur, Ruhe und viel Grün beeinflussen, wie wir einen Ort wahrnehmen. Der Blick wird ruhiger, der Atem gleichmäßiger, Gedanken ordnen sich. Die Umweltpsychologie zeigt, dass natürliche Umgebungen Stress senken und Wohlbefinden steigern können. Sie schaffen eine Atmosphäre, in der wir Eindrücke positiver wahrnehmen und uns schneller wohlfühlen. Genau das kann der Anfang von Vertrautheit sein.

WAS EINEN ORT VERTRAUT MACHT

Vielleicht haben Sie beim Lesen an einen solchen Moment gedacht. An einen Ort, an dem Sie sich sofort wohlfühlt haben. An einen Geruch, ein Gericht oder eine Begegnung, die etwas in Ihnen ausgelöst hat. Genau dort beginnt Vertrautheit. Nicht allein im Außen, sondern in dem, was Wahrnehmung, Erinnerung und Emotion in uns daraus machen. Ein wissenschaftlicher Blick erklärt lediglich, wie das geschieht. Das Gefühl selbst bleibt dennoch etwas sehr Persönliches.

Was löst bei Ihnen hier das Gefühl
der Vertrautheit aus?

Ist es die Hohenloher Landschaft? Der Mammutbaum? Oder das strahlende Gesicht, das Sie bei Ihrer Ankunft empfängt? Ist es ein Gericht, das Erinnerungen an frühere Lebensabschnitte weckt – an München, an Paris, an Orte, die einmal ein Stück Heimat waren? Oder sind es jene Momente, in denen man loslassen kann: der perfekte Schlag beim Golf, die Ruhe im Shavasana – der Entspannung am Ende einer Yogaeinheit – oder ein stiller Moment des Ankommens. Was es auch sein mag, wir hoffen, dass Ihr nächster Besuch genau dieses Gefühl auf besondere Weise für Sie erlebbar macht. Wir freuen uns auf Sie.



WO DIE WELT IN HOHENLOHE WURZELN SCHLÄGT. WEIT ÜBER DIE GRENZEN EINES KLASSISCHEN RÜCKZUGSORTS HIN-AUS VERSTEHT SICH DAS WALD & SCHLOSSHOTEL FRIEDRICHSRUHE ALS EIN ORT DER BEGEGNUNG. HIER VERSCHMELZEN INTERNATIONALE EINFLÜSSE MIT HOHENLOHER HERZLICHKEIT ZU EINEM EXZELLENTEM GÄSTERLEBNIS. IN DIESEM LUXURIÖSEN REFUGIUM SIND ES VOR ALLEM DIE PERSÖNLICHEN GESCHICHTEN UNSERER MITARBEITENDEN, DIE DEN BESONDEREN GEIST DES HAUSES AUSMACHEN. WAS GIBT IHNEN HIER EIN GEFÜHL VON ZUHAUSE?

JANIE, VIETNAM

RESPEKT UND VIETNAMESISCHE WÄRME

Janie bringt die feine vietnamesische Lebensart und eine tiefe Wertschätzung für das Miteinander in unser Team ein. Für sie ist Heimat ein Gefühl, das sie in Friedrichsruhe durch die herzliche Atmosphäre und die Unterstützung der Kollegen gefunden hat. Besonders wichtig ist ihr der respektvolle Umgang mit anderen Menschen, ein Wert, den sie aus Vietnam mitgebracht hat und hier täglich lebt. Wenn Janie Gäste empfängt, tut sie dies mit einer Aufmerksamkeit, die über das Erwartete hinausgeht: „Heimat ist für mich kein Punkt auf der Karte, sondern das Gefühl, mit Respekt und Herzlichkeit empfangen zu werden“. Für jene bleibt am Ende nicht nur der exzellente Service in Erinnerung, sondern vor allem die menschliche Wärme, die einen Aufenthalt in unserem Hotel erst zu einer bleibenden Erinnerung macht.

herzschlag **DER**
GASTFREUNDSCHAFT

NIKI, ITALIEN

DIE WELT ALS GEMEINSAME HEIMAT

Niki sieht das Thema Heimat philosophisch und weitläufig: „Trotz aller kulturellen Unterschiede haben wir doch alle dieselbe Heimat: die Erde“. Für ihn beginnt Zuhause dort, wo man einfach Mensch sein kann und Ruhe findet – ein Gefühl, das er in der besonderen Atmosphäre im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe perfekt verkörpert sieht. Seine Reise nach Hohenlohe war auch ein Weg des persönlichen Wachstums. „Man sollte keine Angst davor haben, seine Heimat zu verlassen, wenn man neue Erfahrungen sammeln möchte“, sagt er heute. Diese Offenheit spiegelt sich in seiner herzlichen Art wider. Mit einer Prise Humor und einer ehrlichen Kommunikation sorgt er dafür, dass Gäste sich sofort verstanden fühlen. In seiner Freizeit kocht er Gerichte nach den Rezepten seiner Mutter, ein Stück Herkunft, das ihm Kraft gibt, um hier für andere ein Gastgeber mit Leib und Seele zu sein.





BARBARA, POLEN

HEIMAT ALS HERZENSANGELEGENHEIT

Für Barbara ist Heimat untrennbar mit dem Gefühl von Geborgenheit und den Traditionen ihrer polnischen Familie verbunden. „Wenn Heimat ein Bild wäre, dann das meiner Familie, die gemeinsam am Tisch lacht und schlesische Klöße genießt“, erzählt sie. Dieses warme Gefühl von Zusammengehörigkeit bringt sie jeden Tag mit an ihren Arbeitsplatz im Hotel. Dass sie sich in Friedrichsruhe vom ersten Tag an „angekommen“ fühlte, liegt für sie an der Empathie im Team. Heute gibt sie diese positive Energie eins zu eins an unsere Gäste weiter: „Heimat trägt man im Herzen – und gibt sie durch ein Lächeln an andere weiter“. Für Barbara ist echte Gastfreundschaft kein bloßer Service, sondern die Kunst, dem Gast das Gefühl zu geben, ein echter Teil unseres Hauses zu sein.



SANDOR, UNGARN

DIE KUNST DES GEBENS

Für Sandor ist Heimat untrennbar mit dem Gefühl von Sicherheit und dem Beisammensein mit der Familie verbunden. Ein Haus allein ist für ihn nur ein leeres Gebäude; erst die Menschen darin verleihen ihm Leben und Seele. Wenn er seine Vorstellung von Heimat malen müsste, wäre es ein Bild voller warmer Farben. Die Ruhe und das Miteinander im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe ermöglichen es ihm, Beruf und persönliche Leidenschaften in Einklang zu bringen. Diese Balance ist das Fundament für seine ganz eigene Art der Bewirtung. Denn für ihn ist Gastfreundschaft etwas zutiefst Menschliches, das über reinen Service hinausgeht: „Wahre Gastfreundschaft bedeutet nicht nur, was man gibt, sondern vor allem, wie man es gibt.“ Mit dieser Einstellung trägt er täglich dazu bei, dass das Hotel für unsere Gäste zu einer Heimat auf Zeit wird. Sein persönliches Leitmotiv bleibt dabei bodenständig und heimatbezogen: „Überall ist es gut, aber zuhause ist es am schönsten“.



der Geruch von
Heim im Juni
Lena - Stone Pub
XOXO

Heimat ist für mich nicht unbedingt ein Ort, sondern ein Gefühl, das durch die Menschen entsteht, die mich umgeben und mit denen ich Erinnerungen verbinde.

Il Fahn

Für mich bedeutet Heimat ein Ort, an dem ich immer zurückkehren kann. Ein Ort, der mir Halt gibt. Aber Heimat ist für mich auch ein inneres Gefühl von Sicherheit, Geborgenheit und das Gefühl, angekommen zu sein, ganz unabhängig davon, wo ich gerade bin.

Alles



Es ist wie nach Hause kommen.
Friedrichsruhe im Juni 1978.



Heimat ist für mich
dieses kleine Stückchen,
wenn ich weiß,
ich bin unterwegs. b41



SE Cornie Cool
Se Plus

Ich habe hier Generationen kommen und gehen sehen. Meine Wurzeln reichen tief – nicht nur in die Erde, sondern auch in die Zeit. Heimat ist für mich der Boden, der mich hält, während sich alles andere verändert.

Almaubbaum Friedrichsruhe

heimatgefühle

IN ZITATEN UND PERSÖNLICHEN EINDRÜCKEN
ERZÄHLEN MENSCHEN AUS ALLER WELT RUND
UM DAS HOTEL, WAS HEIMAT FÜR SIE AUSMACHT.
MAL IN WORTE GEFASST, MAL GEZEICHNET –
IMMER EHRlich UND GANZ INDIVIDUELL.

A man with short brown hair and blue eyes, wearing a dark blue suit, white shirt, and a patterned tie, is sitting on a brown leather sofa. He is smiling and looking towards the camera. A red cushion is visible in the foreground. The background is a blurred interior with warm lighting.

neues ZUHAUSE

MIT STEFFEN EISERMANN HAT DAS WALD & SCHLOSSHOTEL FRIEDRICHSRUHE EINEN NEUEN HOTELDIREKTOR GEWONNEN. ER WAR IN VERSCHIEDENEN REGIONEN DEUTSCHLANDS UND IM AUSLAND TÄTIG, ZULETZT IM NORDEN. NUN IST ER IN HOHENLOHE ANGEKOMMEN. IM GESPRÄCH GEHT ES UM SEINE ERSTEN MONATE IN FRIEDRICHSRUHE, UM SEIN VERSTÄNDNIS VON GASTFREUND-SCHAFT UND UM DIE FRAGE, WAS DIESEN ORT BESONDERS MACHT...

CALMA: Herr Eisermann, Sie sind seit Kurzem im Wald & Schlosshotel Friedrichruhe. Wie haben Sie die ersten Monate erlebt?

Steffen Eisermann: Sehr intensiv, aber vor allem sehr positiv. Ich bin hier außergewöhnlich herzlich aufgenommen worden. Das „Ankommen“ ging erstaunlich schnell. Ich hatte früh das Gefühl, dass hier vieles zusammenkommt, was mir auch in der Hotellerie wichtig ist: Persönlichkeit, Nähe und ein sehr menschliches Miteinander.

CALMA: Was bedeutet Heimat für Sie – und was macht das Hotel für Sie zu einem Ort, der Ihnen genau dieses Gefühl gibt?

Steffen Eisermann: Heimat ist für mich kein fester Ort. Es ist dort, wo meine Familie ist und wo ich mich wohlfühle. Dieses Gefühl von Nähe und Vertrautheit lässt sich auch auf ein Hotel übertragen. Wir möchten unseren Gästen ein Zuhause auf Zeit geben – einen Platz, an dem man ankommt und sich direkt gut aufgehoben fühlt. Hier bedingt durch die Ruhe, die Natur, die Kulinarik, das Spa, den Golfplatz – dieses ganze Ensemble hat eine große Qualität. Aber entscheidend ist die Art, wie die Menschen hier arbeiten. Viele Mitarbeitende sind seit Jahren hier und haben eine starke Verbindung zum Haus. Diese Identifikation spürt man. Das schafft Kontinuität, Stolz und Verlässlichkeit. Gäste spüren sofort, ob ein Team gern Gastgeber ist.

CALMA: Viele Gäste erinnern sich oft gerade an kleine Details. Wie wichtig ist das für Sie?

Steffen Eisermann: Sehr wichtig. Für mich sind es insbesondere diese scheinbar kleinen Dinge, die den Unterschied machen. Wenn man sich an Vorlieben erinnert, wenn ein Wunsch nicht erst ausgesprochen werden muss oder wenn ein Gast merkt, dass er wiedererkannt wird. Das ist kein Nebenaspekt, sondern ein zentraler Teil guter Gastgeberkultur.

CALMA: Braucht es dafür vor allem Erfahrung?

Steffen Eisermann: Erfahrung hilft, aber genauso wichtig ist Menschenkenntnis: aufmerksam beobachten und Bedürfnisse wahrnehmen. In der Hotellerie geht es nicht nur darum, auf Wünsche zu reagieren, sondern sie im besten Fall vorausszudenken. Genau darin liegt die Kunst: dass sich Service nicht wie Leistung anfühlt, sondern wie etwas ganz Natürliches.

CALMA: Ihre eigene Nähe zu den Gästen spielt dabei bestimmt auch eine wichtige Rolle?

Steffen Eisermann: Auf jeden Fall! Ich bin täglich im Haus unterwegs und suche bewusst das Gespräch. Diese Nähe schafft Vertrauen und zeigt Wertschätzung. Gleichzeitig bekommt man ein direktes Gefühl dafür, was Gäste wirklich brauchen.

CALMA: Was hat Sie am Wald & Schlosshotel Friedrichruhe besonders beeindruckt?

Steffen Eisermann: Die Verbindung zur Natur. Nach Jahren in anderen Regionen war das für mich sofort wieder sehr präsent. Dieser Ort hat eine starke Ruhe und Erdung. Der Mammutbaum hier ist dafür fast ein Symbol. Solche Dinge geben einem Haus Tiefe. Sie machen deutlich, dass das Wald & Schlosshotel Friedrichruhe nicht nur ein Hotel ist, sondern ein Ort mit Charakter.

CALMA: Welche Rolle spielt die Region dabei?

Steffen Eisermann: Eine große. Friedrichruhe ist eng mit Hohenlohe verbunden – gerade durch das Farm-to-Table-Konzept. Regionale Produkte aus dem Hohenlohekreis werden dabei mit Zutaten aus dem eigenen Garten kombiniert. Diese Verbindung zu regionalen Produkten und zur Natur ist ein wichtiger Teil des Erlebnisses. Im Haus wird das bereits gelebt und von unserem Team sehr gut umgesetzt. Gleichzeitig sehe ich darin noch weiteres Potenzial, das wir künftig noch stärker nach außen tragen können.

CALMA: Was ist Ihre Vision für das Wald & Schlosshotel Friedrichruhe?

Steffen Eisermann: Dieser Ort soll für Gäste ein Platz sein, an den sie immer wieder gerne zurückkehren. Ein Ort der Erholung, an dem man sich wohlfühlt – und vielleicht ein Stück Zuhause findet.

CALMA: Und worauf freuen Sie sich am meisten?

Steffen Eisermann: Gemeinsam mit dem Team Bestehendes weiterzuentwickeln und die besonderen Qualitäten noch stärker sichtbar zu machen. Mich reizt die Aufgabe, dieses Haus so zu führen, dass seine besondere Atmosphäre erhalten bleibt und gleichzeitig weiter wächst. Es geht darum, Qualität mit Persönlichkeit zu verbinden – genau darin liegt für mich die Zukunft.

CALMA: Wann wird aus einem Ort ein Zuhause?

Steffen Eisermann: Dann, wenn man sich vom ersten Moment an willkommen fühlt.

WO HEIMAT wächst

Für Michael Bühler beginnt jeder Tag mit einem Rundgang durch die Anlage.



EIN GÄRTNERMEISTER UND SEIN ORT... WENN MICHAEL BÜHLER MORGENS DURCH DIE ANLAGE GEHT, IST ES STILL. ER SCHAUT, WAS ZU TUN IST, WO ETWAS AUFMERKSAMKEIT BRAUCHT, WAS SICH VERÄNDERT HAT. SO BEGINNT SEIN TAG IM WALD & SCHLOSSHOTEL FRIEDRICHSRUHE: MIT EINEM RUNDGANG UND MIT DEM GENAUEN BLICK EINES MENSCHEN, DER DIESEN ORT SEIT MEHREREN JAHRZEHNTE KENNT.

Im Mittelpunkt dieses Porträts steht ein Lebensweg, der früh mit dem Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe begonnen hat. Schon seine Eltern arbeiteten für das Fürstenhaus, und auch für ihn gehört der Ort seit Kindertagen ganz selbstverständlich dazu. Er spielte auf dem Gelände, kannte die Wege



Verwurzelung: Genau wie die alten Bäume des Parks ist auch Michael Bühler eng mit diesem Ort verbunden.

früh und erinnert sich noch gut an die Besuche im Schloss – und daran, dass es für die Kinder immer ein Eis gab. Hier beginnt die Geschichte: mit Kindheitserinnerungen, mit der frühen Nähe zu Friedrichsruhe und mit einem Weg, der ihn schließlich genau dorthin geführt hat, wo er heute steht. Schon in seiner Kindheit war Michael Bühler eng mit der Natur verbunden. Vieles spielte sich draußen ab – in den Hohenloher Wäldern, auf Wiesen, unterwegs im Freien. Die Natur gehörte für ihn einfach dazu. Der Schritt in einen Beruf mit Pflanzen und Landschaft lag da fast nahe. Er lernte in der fürstlichen Baumschule und übernahm früh Verantwortung in einem Umfeld, das ihm seit seiner Kindheit vertraut war. Mit dem Übergang des Schlosses veränderten sich die Strukturen, nicht aber seine enge Verbindung zu diesem Ort. Was zunächst vor allem aus praktischer Arbeit bestand, entwickelte sich über die Jahre zu einer Aufgabe mit großer Verantwortung: für rund 47 Hektar Parkanlage, für alte Bestände, Nachpflanzungen und die Frage, wie ein Park

weitergeführt werden kann, ohne seinen Charakter zu verlieren. Was ihn antreibt, sagt er ganz einfach: „Herzblut.“ Dass er seine Arbeit so versteht, hängt eng mit seinem Blick auf Zeit zusammen. „Mein Zeitraum sind 50 bis 100 Jahre, wenn ich einen Baum setze.“ In diesem Satz steckt fast schon sein ganzes Berufsverständnis. Es geht nicht um schnelle Effekte, sondern um Entwicklungen, die weit über den Moment hinausreichen. Wer hier pflanzt, denkt an das, was später einmal daraus werden soll. Und wer einen alten Park begleitet, muss auch entscheiden, was bleiben kann, was nachgepflanzt werden muss und was Zukunft hat. Dazu gehört für ihn auch, Wissen weiterzugeben. Nicht nur Pflanzen sollen wachsen, sondern auch das, was man über Jahrzehnte gelernt hat. Der Park soll nicht nur gepflegt, sondern



„
BAUMLLOS
GEHT GAR NICHT.
“

zukunftsfähig bleiben. Heimat ist für Michael Bühler dabei nichts Abstraktes. Sie hat mit Landschaft zu tun, mit Bäumen, mit Wegen, mit Verlässlichkeit. „Baumlos geht gar nicht“, sagt er. Und damit meint er mehr als eine Vorliebe. Er beschreibt damit auch, wie eng sein eigenes Leben mit Natur und Umgebung verwurzelt ist. Vielleicht liegt genau darin die Parallele zum Baum: standzuhalten, auch wenn das Wetter umschlägt. „Ich bin sehr ortstreu und bewege mich nicht sofort weg, wenn es unangenehm wird. Ich bleibe auch bei schlechtem Wetter.“ In diesem Satz zeigt sich viel von dem, was Michael Bühler

ausmacht – Beständigkeit, Verlässlichkeit und seine tiefe Verbundenheit mit dem Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe. Kein Wunder also, dass gerade die alten Bäume der Anlage für ihn mehr sind als nur ein Teil des Parks. Sie gehören zu seiner Geschichte mit diesem Ort. Der Mammutbaum ist dabei sein besonderer Bezugspunkt, sein Lieblingsbaum, fast so etwas wie der Augapfel des Parks. An ihm zeigt sich, was diesen Ort ausmacht: Zeit, Größe, Kontinuität. Und trotzdem geht es Michael Bühler nicht nur um das Bewahren. Gerade zwischen alten Strukturen setzt er bewusst Kontraste. Zitruspflanzen, Exoten, besondere Gewächse – Dinge, die man in dieser Landschaft nicht unbedingt erwartet und die genau deshalb ihren Reiz entfalten. Heimat heißt für ihn nicht Stillstand, sondern Weiterentwicklung mit Gespür für den Ort. „Vieles, was heute entschieden wird, zeigt seine Wirkung erst Jahre später.“ Vieles von dem, was seine Arbeit ausmacht, bringt er mit einem Wort auf den Punkt: „Geduld.“ Wer mit Pflanzen arbeitet, in Jahreszeiten denkt und Entwicklungen über Jahrzehnte begleitet, weiß, dass Wachstum weder planbar noch beschleunigbar ist. Und genau das macht ihn und seine Arbeit besonders aus. Nicht alles sofort verändern zu wollen, sondern zu sehen, was da ist, und damit weiterzuarbeiten. Entwicklungen zu begleiten, statt sie zu erzwingen. Auch außerhalb der Arbeit bleibt er der Landschaft verbunden. Mit seinen beiden Ponys, Indiana und Yukelele, ist er in der Hohenloher Natur unterwegs. Auch Hündin Loky ist dabei eine treue Wegbegleiterin. Wälder, frische Luft, Ruhe. Für ihn ist es ein Privileg, diese Schönheit wahrzunehmen und in ihr Ausgleich zu finden. Nicht jeder schätzt die Schönheit einer Landschaft auf diese Weise. Für Michael Bühler ist sie Teil seines Lebens – und vielleicht auch ein Schlüssel zu dem, was Heimat für ihn bedeutet.



*s*chaf DRAUF

EHRLICHER GENUSS VON HIER. WILLKOMMEN AUF DEM SCHAFHOF JAUERNIK. EIN SYMPATHISCHER MANN MIT MÜTZE STEHT IM HOF-LADEN, BESTELLT EIN EIS UND NIMMT NOCH EIN STÜCK SCHAFS-KÄSE MIT. FAMILIEN KAUFEN EIN, KINDER LÖFFELN EIS, AN DER THEKE WIRD KURZ BERATEN. DER HOFLADEN IST KLEIN, ABER VOLLER LEBEN: KÜHLTHEKE, EISBECHER, GESPRÄCHE – UND NUR WENIGE SCHRITTE WEITER DIE WEIDEN UND TIERE DES HOFES.



HIER BEI HANNAH UND VALENTIN JAUERNIK GEHÖRT ALLES ZUSAMMEN:

der Hofladen, die Tiere, die Wiesen, die Käserei, die Familien, die mit ihren Kindern kommen. Dieser Ort lebt nicht nur von seinen Produkten. Er lebt auch von einer Art zu arbeiten und zu wirtschaften, die eng mit der Natur verbunden ist. Das Wohlergehen und die Gesundheit der Tiere stehen im Mittelpunkt – und genau darin liegt das Herz des Hofes. Gegründet wurde der Schafhof im Jahr 2000 als Biohof. Was einst als kleiner Selbstversorgerhof begann, hat sich über die Jahre Schritt für Schritt weiterentwickelt. Heute bewirtschaften Hannah und Valentin Jauernik den Hof hauptberuflich, unterstützt von Hannahs Eltern und einer Mitarbeiterin. Rund 100 Mutter-schafe leben auf dem Hof, etwa 90 davon werden gemolken. Auch Dam- und Sikahirsche, Hühner und drei Hasen gehören zum Hof. Vor allem aber sind es die Ostfriesischen Milchschafe, die den Alltag und das Bild des Hofes prägen. Sie grasen auf den Streuobstwiesen rund um Weißensburg, wechseln regelmäßig ihre Weiden und bekommen täglich Auslauf. Einen weiteren Protagonisten hätten wir dabei fast vergessen: Hank. Der ausgebildete Hütehund sorgt mit sichtbarer Begeisterung dafür, dass die Herde zusammenbleibt und kleine Ausflüge in die falsche Richtung schnell beendet werden. „Um fünf Uhr aufzustehen fällt mir nicht immer ganz leicht“, sagt Valentin Jauernik und lacht. Tauschen wolle er trotzdem nicht. Wenn er gegen 5.30 Uhr in den Stall kommt, ist seine Schwiegermutter meist schon da. Dann wird gemolken, gefüttert, kontrolliert. Gerade im Frühjahr

ist viel gleichzeitig los: Lämmer versorgen, Käserei, Weiden. Gegen 8.30 Uhr wird gemeinsam gefrühstückt, meist Müsli mit frischer Milch. Danach geht es weiter. Der Tag bringt viel Arbeit mit sich, aber vor allem auch Abwechslung. Tiere, Käserei, Hofladen, Maschinen, Büro: Genau das schätzen die Jauerniks. Oder, wie Valentin Jauernik es selbst sagt: „Es ist ein überdurchschnittlich anstrengendes, aber auch ein überdurchschnittlich zufriedenes Leben.“

ARTGERECHTE HALTUNG, DIE MAN SCHMECKT

Für Valentin Jauernik hängt gute Qualität direkt mit gesunden Tieren zusammen. „Im Endeffekt schmeckt man das auf jeden Fall“, sagt er. Die artgerechte Haltung und die hohe Milchqualität bilden die Grundlage für alles, was auf dem Hof entsteht. Schafsmilch sei cremiger, etwas süßer und im Geschmack oft überraschend fein, fast vanillig. Regelmäßige Analysen bestätigen die gute Qualität.

Schafhof Jauernik

Am Steg 3
74626 Bretzfeld
kontakt@schafhof-jauernik.de
www.schafhof-jauernik.de

Montag Ruhetag
Di bis Sa: 9–12 & 15.30–18.00 Uhr
Sonntag Selbstbedienung!

Für Jauernik beginnt sie aber lange davor: bei gesunden Tieren, guten Weiden, sauberem Melken und der Zeit, die man sich nimmt. „Die ganz besonderen Momente, die gibt es eigentlich jeden Tag“, sagt Valentin Jauernik. Etwa wenn die Schafe ihn sofort erkennen. Oder wenn die besonders zutrauliche Frieda ihm wieder den Kopf auf die Schulter legt. Führt er mit dem Fahrrad an der Herde vorbei, werden die Tiere direkt aufmerksam. Bei anderen Vorbeifahrenden bleiben sie deutlich gelassener. Genau in solchen Situationen zeigt sich, wie eng der Kontakt zwischen Mensch und Tier auf diesem Hof tatsächlich ist. Neben Frischmilch gibt es Frischkäse, Quark, Natur- und Fruchtjoghurts, Grillkäse, Weichkäse in verschiedenen Varianten, Pudding und Eis aus Schafsmilch. Saisonal gibt es auch Fleisch. Gerade Familien schätzen diese Mischung aus Einkauf, Ausflug und Einblick in das Hofleben. Kinder sehen Tiere aus nächster Nähe, dürfen Lämmer erleben und lernen spielerisch, wo Lebensmittel eigentlich herkommen. Inzwischen kommen auch Schulklassen auf den Hof. Beim **Lernort Bauernhof** geht es um Tierhaltung, Wolle, Milch und nachhaltige Landwirtschaft als Kreislauf.

DER MANN MIT DER MÜTZE

Der Mann mit der Mütze steht wieder im Hofladen. Er stellt sich vor, Boris Rommel, Küchendirektor im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe: Hochwertige, nachhaltige Produkte aus der Heimat seien ihm wichtig und der Schafskäse passe da perfekt. Ob sich der Schafhof Jauernik vorstellen könne, Friedrichsruhe zu beliefern? Das war vor über fünf Jahren.

Heute bezieht das Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe vor allem den Weichkäse vom Schafhof Jauernik, punktuell aber auch weitere Produkte. Für die Familie ist das eine schöne Form der Wertschätzung – „wenn das, was auf den eigenen Weiden und in der eigenen Käserei entsteht, in einer Küche weitergedacht wird, die ebenso viel Wert auf Herkunft und Qualität legt.“ Und gelegentlich kommt Boris Rommel auch privat vorbei, mit seiner Familie. Dann stehen wieder Eisbecher

auf dem Tresen.

”

ES IST EIN ÜBER-
DURCHSCHNITTLICH
ANSTRENGENDES, ABER
AUCH EIN ÜBERDURCH-
SCHNITTLICH
ZUFRIEDENES LEBEN.

“

Enger Kontakt zwischen
Mensch und Tier – Alltag auf
dem Schafhof Jauernik.



jauerniks

SCHAFSKÄSE MIT KÜRBIS & SHIITAKE-PILZE



KÜRBISWÜRFEL

200 g Butternutkürbis
1 Stk. Schalotte
Rapsöl, Salz, Zucker

SHIITAKE-PILZCREME

300 g frische Shiitake-Pilze
(ohne Stiel)
100 ml Sahne
Salz, Olivenöl

KERBELCREME

50 g frischer Kerbel (blanchiert,
abgeschreckt, ausgedrückt)
100 g Jauerniks Schafskäse Natur
Olivenöl, Salz

SHIITAKE-PILZE

24 Stk Shiitake-Pilze (ohne Stiel)
100 ml Gemüsebrühe
Rapsöl, Salz
1 Stk Schalotte in feine
Würfel geschnitten
1 Stk Knoblauchzehe in feine
Würfel geschnitten

SÜSS-SAUER KÜRBIS

100 g Zucker
100 ml Wasser
100 ml Champagner-Essig
Koriander-Körner,
Lorbeerblätter,
schwarzer Pfeffer,
½ Vanillestange,
Wacholderbeeren, Thymian
200 g Butternutkürbis
dünn geschnitten
Olivenöl

HERSTELLUNG

Kürbiswürfel: Die Schalotten und den Kürbis in feine Würfel schneiden. Die Schalottenwürfel in etwas Rapsöl glasig anziehen. Die Kürbiswürfel dazugeben und mit Salz und Zucker würzen. Den Kürbis circa 5 bis 8 Minuten anschwanken bis er gar ist.

Shiitake-Pilzcreme: Die Pilze mit der Sahne und etwas Salz einkochen lassen, bis die Sahne eine dicke Konsistenz hat. Nun die Masse fein mixen und mit etwas Olivenöl abrunden.

Kerbelcreme: Kerbel mit Schafskäse fein mixen und mit Salz und Olivenöl abrunden.

Shiitake-Pilze: Die Pilze in eine Pfanne geben mit etwas Gemüsebrühe und etwas Rapsöl. Einkochen lassen, bis die Gemüsebrühe vollständig verkocht ist. Die Pilze noch leicht anbraten, Salzen und Schalotten und Knoblauch dazugeben, kurz durchschwenken.

Süß-sauer Kürbis: 50 g Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren. Einen Esslöffel der jeweiligen Gewürze zugeben, mit Wasser und Champagner-Essig ablöschen und den restlichen Zucker zugeben. Den Einlegesud 5 Minuten leicht köcheln lassen, vom Herd nehmen und den geschnittenen Kürbis darin einlegen. Mindestens 24 h den Kürbis in dem Sud einziehen lassen, besser sind 5 Tage. Den Einlegesud passieren und mit etwas Olivenöl anrühren. Dieser ist gleichzeitig die Vinaigrette für das Gericht. Den Kürbis auf dem Teller anrichten.

Das Gericht mit Kerbel und Blüten ausgarnieren und etwas zerbröselten Jauernik Schafskäse verteilen.



ANKOMMEN.
WIEDERKOMMEN.
ZUHAUSE
sein



MITTAGS IN HOHENLOHE... EIN WAGEN BIEGT IN DIE AUFFAHRT DES WALD & SCHLOSSHOTEL FRIEDRICHSRUHE EIN. WÄHREND FÜR ANDERE GÄSTE DIE REISE MIT DEM CHECK-IN AN DER REZEPTION BEGINNT, FOLGT HERR THIBAUT SEINEM GANZ EIGENEN RITUAL: ER STEUERT DIREKT DIE JÄGERSTUBE AN. PUNKT 12 UHR ZUM MITTAGESSEN – DAS IST FÜR IHN DER WAHRE MOMENT DES ANKOMMENS.

Seit 2017 zieht es den studierten Wirtschaftswissenschaftler alle sieben bis acht Wochen hierher. Sobald er auf dem Parkplatz aussteigt, so beschreibt er es, „fällt schon alles ab“. Das Mittagessen ist dann der erste genussvolle Schritt zurück in seine Welt der Entschleunigung. Die Kunst der unaufdringlichen Aufmerksamkeit. Was macht einen Ort zum „Zuhause auf Zeit“? Hoteldirektor Stefan Eisermann beschreibt es als ein Zusammenspiel aus Persönlichkeit und Kontinuität. „Gäste spüren sofort, ob ein Team gern Gastgeber ist“, erklärt er. Bei Herrn Thibault hat dieses Gefühl schon beim zweiten Besuch Wurzeln geschlagen. Dabei war er anfangs skeptisch: Passt er als „Jeans-und-Strickpull-over-Typ“, der gerne inkognito bleibt, in das exzellente Ambiente des Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe? Die Antwort gab ihm das Haus durch eine Atmosphäre, in der man sich nicht verstellen muss. Hier wird diese Sicherheit durch eine Herzlichkeit geschaffen, die den Gast nicht bedrängt, sondern ihm den Raum gibt, in seinem eigenen Tempo anzukommen. Es ist das Gefühl, „richtig“ zu sein, das den Kopf ausschalten und die Erholung beginnen lässt. Der stärkste Anker für Herrn Thibault ist die Kulinarik. „Heimat ist Küche und Gefühle, die durch Geschmäcker erzeugt werden“, sagt er. Wenn er im 2-Sterne Restaurant Le Cerf sitzt und ihm der Rocamadour-Ziegenkäse serviert wird, den das Team extra für ihn bereithält, ist er gedanklich sofort wieder in Frankreich – einer seiner früheren Lebensstationen. Düfte und Geschmäcker haben einen direkten Draht zu unseren Erinnerungen; ein einziger Bissen kann Jahre an Emotionen zurückholen. Dass das Team um Boris

Rommel solche Details ungefragt vorbereitet, ist für Thibault ein Zeichen höchster Wertschätzung. Es sind diese „Löffelgeschichten“ – kleine, feine Kunstwerke der Küche –, die ihm zeigen: Man kennt mich hier. Man weiß, was mir Freude macht. Wie tief dieses Vertrauensverhältnis gewachsen ist, zeigt ein besonderer Moment: die Einladung an den Chef's Table direkt in der Küche. Für Herrn Thibault war dies mehr als eine nette Geste; es war eine Ehre, die kulinarische Exzellenz dort zu erleben, wo sie entsteht, und für einen Augenblick Teil der Brigade-Gemeinschaft zu

sein. Diese Form der Integration macht den Unterschied zwischen einem Hotelbesuch und einem echten Heimkommen aus.

”

ICH HABE HIER
NIE DIE GROSSEN
ERLEBNISSE GESUCHT.
MIR GEHT ES UM DIE
KLEINEN, WIEDER-
KEHRENDEN DETAILS.
IN FRIEDRICHSRUHE
FINDE ICH DIE RUHE
UND DEN FRIEDEN,
DEN ICH IM ALLTAG
VERMISSE.

“

„Guter Service kann gelernt werden, aber echte Gastfreundschaft muss gelebt werden“, ist sich Herr Thibault sicher. Durch seinen beruflichen Hintergrund hat er einen geschulten Blick für Professionalität. Doch im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe beeindruckt ihn vor allem die menschliche Tiefe. Da ist Anke Kollmar, die Guest-Relation-Managerin, die ungefragt die aktuelle Ausgabe des Feinschmeckers auf sein Zimmer legt. Da ist Niki Minore im Le Cerf, der Nahbarkeit mit höchstem Niveau verbindet. Oder Erika Mayer, die im Hintergrund seit Jahren diskret dafür sorgt, dass

alles perfekt ineinandergreift. Diese Beständigkeit im Team schafft eine Vertrautheit, die fast schon freundschaftlich wirkt. Es ist das Wissen um die Menschen hinter den Kulissen, das Friedrichsruhe eine Seele verleiht. Man fühlt sich hier nicht nur als Gast, sondern als Teil einer Gemeinschaft, in der man ohne viele Worte verstanden wird. In einer Welt, die immer schneller wird, bietet Friedrichsruhe für Herrn Thibault das Gegenteil: einen Rückzug in einen „kleinen Kokon“. Hier sucht er nicht das große Event, sondern die Stille, den Frieden und das Wissen, dass der Service-Gedanke hier aus innerer Überzeugung gelebt wird. Wenn Herr Thibault nach seinen zwei oder drei Nächten wieder abreist, nimmt er ein Stück dieser Ruhe mit. Bis in sieben Wochen, wenn er wieder um Punkt zwölf Uhr zum Mittagessen erscheint. Weil er weiß, dass hier alles bereitsteht. Nicht nur sein Käse, sondern das tiefe Gefühl, wirklich willkommen zu sein.



WO MENSCHEN SICH AUFGEHO BEN *fühlen*

... DORT ENTSTEHT HEIMAT.

AUCH IN DER BETREUUNG VON VERMÖGEN IST GENAU DAS ENTSCHEIDEND. WER VERMÖGEN ANVERTRAUT, SUCHT NICHT NUR FACHLICHE KOMPETENZ, SONDERN VERLÄSSLICHKEIT UND EIN GEGENÜBER, DAS VERSTEHT, WAS ÜBER EIN LEBEN HINWEG AUFGEBAUT WURDE. DIE INTERNATIONALES BANKHAUS BODENSEE AG IST TEIL DER WÜRTH-GRUPPE, EINEM FAMILIENUNTERNEHMEN, DAS SEIT JAHRZEHNEN FÜR LANGFRISTIGES DENKEN, VERLÄSSLICHKEIT UND PARTNERSCHAFTLICHES HANDELN STEHT. WERTE, DIE AUCH DIE ARBEIT DER BANK PRÄGEN.

Denn die Betreuung von Vermögen bedeutet hier nicht nur Strategie und Zahlen, sondern vor allem eines: Verantwortung zu übernehmen. Wie sich diese Haltung in der täglichen Arbeit zeigt, wird im Gespräch mit Peter Wieland, Leiter der Niederlassung Künzelsau, deutlich. Es geht um Verantwortung, Vertrauen und um die Frage, was persönliche Betreuung im Umgang mit Vermögen ausmacht.

CALMA: Vermögen ist oft eng mit der Lebensgeschichte verbunden. Wie beeinflusst das Ihre Perspektive auf die Betreuung?

Peter Wieland: Es schafft ein sehr bewusstes Arbeiten. Es geht nicht nur um Strukturen oder Märkte, sondern um das, was über Jahre aufgebaut wurde. Mit der Zeit lernt man auch den Menschen hinter dem Vermögen kennen, seine Geschichte, seine Haltung, seine Ziele. Daraus entsteht eine Sorgfalt, die über das Übliche hinausgeht.

CALMA: Viele suchen in unsicheren Zeiten Orientierung. Was ist entscheidend für langfristigen Erfolg?

Peter Wieland: An erster Stelle steht für mich eine klare Strategie. Sie muss zur persönlichen Situation passen, sowohl in den Ertragszielen als auch im Umgang mit Risiken. Genauso wichtig ist ein verlässlicher Sparringspartner: jemand, der fachlich kompetent ist, frei von Interessenkonflikten bleibt und langfristig denkt. Wenn diese Faktoren zusammenkommen, werden bessere Entscheidungen getroffen. Das zusätzliche Vertrauen, das dabei entsteht, ist die Basis für alles Weitere.

CALMA: Sie begleiten viele Kunden über sehr lange Zeiträume. Wie verändert sich die Strategie, wenn eine Beziehung über Jahre oder sogar Generationen besteht?



PETER WIELAND
Niederlassungsleiter Internationales
Bankhaus Bodensee AG, Künzelsau

Peter Wieland: Mit der Zeit wird man in gewisser Weise Teil des Ganzen. Man lernt die Menschen immer besser kennen, ihre Haltung und ihre Prioritäten, auch in schwierigen Situationen. Das Vertrauen bestätigt sich im gemeinsamen Weg und vertieft sich weiter. Im besten Fall entsteht so eine Verbindung, die es ermöglicht, die Strategie immer genauer auf die persönliche Situation abzustimmen. Kurz gesagt: Die Präzision nimmt mit der Zeit deutlich zu.

CALMA: Die IBB ist Teil der Würth-Gruppe, einem Familienunternehmen mit starken Werten. Welche Rolle spielen diese Werte in Ihrer täglichen Arbeit?

Peter Wieland: Als Mitglied einer familiengeführten Unternehmensgruppe kommen viele Werte zum Tragen, die wir auch aus einer Familie kennen: Verantwortung für das große Ganze, Zusammenhalt und Verlässlichkeit. Diese Werte spiegeln sich auch in der Vorgehensweise bei der Betreuung unserer Kunden wider. Langfristiges Handeln, persönliche Nähe, Verantwortung übernehmen und auch der Mut zur Veränderung prägen unser tägliches Handeln.

NUR FÜR
CALMA
LESER



Wenn Sie einzelne
Punkte weiterdenken
möchten, melden Sie
sich gerne.

www.ibb-ag.com/calma
Tel.: +49 7940 9314-0

CALMA: Können Sie eine Situation beschreiben, in der Ihre Beratung für eine Unternehmerfamilie besonders entscheidend war?

Peter Wieland: Solche Situationen gibt es viele. Unternehmerfamilien sind sehr eng mit ihrem Unternehmen verbunden. Diese Nähe beeinflusst viele Entscheidungen, die außerhalb des Unternehmens getroffen werden, auch im privaten Vermögen. In einem konkreten Fall war das Unternehmen während der Coronakrise besonders stark betroffen. Diese Entwicklung hat sich deutlich negativ auf die Entscheidungen zur Ausrichtung des privaten Vermögens ausgewirkt. Gerade in solchen Momenten braucht es Mut und gegenseitiges Vertrauen, um einen Schritt zurückzutreten und die Situation neu einzuordnen. Oft entstehen genau daraus die besseren, unabhängigeren Entscheidungen.

CALMA: Vielen Dank für die Einblicke. Zum Schluss noch eine Frage: Wenn Sie nur einen Rat geben dürften – welcher wäre das?

Peter Wieland: Eine klare, langfristig angelegte Strategie definieren – und dann auch konsequent daran festhalten. Waren das jetzt zwei? [lacht] Ein gutes Gespräch ist oft der Anfang.

”

WAS MIT VERTRAUEN BEGINNT,
GEWINNT DURCH KONTINUITÄT AN TIEFE.

“

DIETER GRÄTER, Aufsichtsrat der
Würth Finance International B.V.



Eduard Gaertner, Schloss Friedrichsruhe, 1831
Öl auf Leinwand auf Holz, 16 x 20 cm, Sammlung Würth, Inv. 9074

EIN MALER AUF DER durchreise

EIN SONNTAG, SO HAT ES DEN ANSCHEIN, IN FRIEDRICHSRUHE, 1831. EDUARD GAERTNER (* 2. JUNI 1801 IN BERLIN; † 22. FEBRUAR 1877 IN FLECKEN ZEHLIN, BRANDENBURG), EIN DAMALS BEREITS GEFRAGTER JUNGER BERLINER VEDUTEN- UND ARCHITEKTURMALER WAR INS SÜDDEUTSCHE GEREIST UND HATTE VERSCHIEDENE STATIONEN SEINER REISE IM BILD FESTGEHALTEN.

Aus kleinsten Verhältnissen stammend, hatte er eine Ausbildung an der Königl. Porzellan-Manufaktur Berlin [KPM] erhalten und bei seinem Lehrer Leopold Ludwig Zielcke insbesondere das perspektivische Zeichnen erlernt. Dann war er ins Atelier des Hoftheatermalers Carl Wilhelm Gropius gewechselt, der ihn in der Technik perspektivisch-illusionistischer Malerei unterwies, um schließlich seine Lehrjahre in Paris unter Anleitung des Landschaftsmalers Jean Victor Bertin, des Lehrers von Corot, zu vollenden. Hier entschied er sich auch endgültig, fortan Veduten, also Architekturansichten zu seinem Hauptbetätigungsfeld zu machen. Zurück in Berlin, war er mit dieser Leidenschaft an der richtigen Stelle. Allerorts wurde gebaut und vielfältige architektonische Reize schulten seinen Sinn, „in der Wirklichkeit das Schöne zu entdecken“ (Börsch-Suppan). Schnell wurde Gaertner für das Berliner Biedermeier das, was Canaletto und dessen Neffe Bernardo Bellotto im Venedig und Dresden des Spätba-

rocks waren – hochpräzise Vedutenmaler, deren Gemälde wir noch heute gern auf Wiedererkennbarkeit untersuchen. Gaertners Berlin-Ansichten und Panoramen einschließlich der seine Heimatstadt umgebenden Schlösserlandschaft sind wegen ihrer überragenden Qualität, ihres Wohlklangs und der Noblesse heute weltweit geschätzt. Was für eine Trouville, eine Ansicht von Schloss Friedrichsruhe aus Gaertners Hand zu entdecken. Jahrzehntlang verbarg sie sich in einer Berliner Privatsammlung, ehe sie vom Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe erworben werden konnte. Nun ist sie wieder zu dem Ort zurückgekehrt, an dem sie 1831, vermutlich auf der Durchreise, entstand: nach Zweiflingen ins Hohenlohische. Mit den Augen des Städters und dem genauen Blick für die Realien zeigt uns der Berliner nicht nur die Eleganz des Schlosses, sondern auch die sonntägliche Beschaulichkeit der flanierenden Bürger, die die Schönheit des Moments genießen. Die ist so ganz anders als die bereits quirlige Urbanität Berlins mit ihrem endlosen „Laufsteg bürgerlicher Zivilität“ (Peter-Klaus Schuster) von der Gaertner sonst umgeben war. Geschätzt hat er beides. Seinen Lebensabend verbrachte er zurückgezogen auf dem Land in Flecken Zechlin, wo er 1877 im Alter von 75 Jahren starb.

50 Jahre später wird der lebenskluge Kurt Tucholsky schreiben: „Ja, das möchte: Eine Villa im Grünen mit großer Terrasse, vorn die Ostsee, hinten die Friedrichstraße.“ (Anfang des Gedichts „Das Ideal“ aus dem Jahr 1927)

ENTDECKE UNSERE
WEBSITE:



**Wo sich die Seele
in der Landschaft
verliert.**

**Worauf
wartest
du?**

@visithohenlohe

www.hohenlohe.de
Tel. 07940 509980

Hier, wo Kocher, Jagst und Bühler durch romantische Täler fließen und sanfte Hügel Wälder und Wiesen umrahmen, findest du Ruhe und Natur pur.