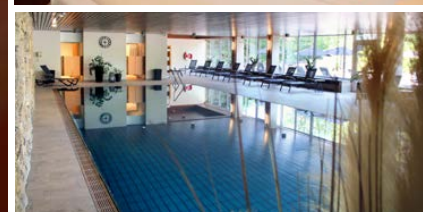


KAISERALM POST

SOMMER 2022

WIR LIEBEN
Sommer



HOTEL KAISERALM GMBH • FRÖBERSHAMMER 31 • 95493 BISCHOFSGRÜN • ☎ 09276 - 800 • ✉ INFO@KAISERALM.DE • 🌐 KAISERALM.DE



Liebe Gäste,

es gibt wieder viel zu berichten. In der Kaiseralmpost Frühjahr/Sommer 2022 informieren wir Sie über aktuelle Änderungen, Investitionen, Arrangements und vieles mehr.

Beispielsweise enthält diese Ausgabe der Kaiseralm-Post Infos zur neuen E-Ladestation – ein Service, den wir den zahlreicher werdenden Gästen mit E-Auto bieten möchten und der bereits ab Mai/Juni 2022 zur Verfügung steht.

Und wir haben weiter in Hygieneoptimierung und Digitalisierung investiert. So gibt es für noch mehr präventive Sicherheit UV-Reinigungs-

geräte in unseren Aufzügen. Die digitale Gästemappe, die rund um die Uhr tolle Informationen bietet, etwa zum Hotel Kaiseralm, zu tollen Ausflugsmöglichkeiten und vielen Wandertouren in der Region rund um Ochsenkopf und Schneeberg.

Das Wetter spielte 2022 ja bestens mit. So durften wir schon im März herrliche Sonnentage genießen und die Wander- und Radsaison konnte bereits eingeläutet werden. Dazu passend finden Sie unseren Wandertipp zur Egerquelle auf den Innenseiten.

Auch Stammgäste unseres Hotels können immer wieder neue Wege und Ziele entdecken. Wir beraten hierzu

ausführlich und sind gerne behilflich einen geeigneten Weg mit entsprechender Schwierigkeitsstufe zu finden.

Zusätzlich ist es natürlich möglich die Schönheiten unserer Natur im Rahmen einer geführten Wanderung kennenzulernen und mit fachkundigen Wanderführer/innen unterwegs zu sein. Sprechen Sie uns dazu bitte an!

Zudem können Sie viele kulturelle, sportliche, erholsame und absolut sehenswerte Attraktionen in unserer Umgebung entdecken. Die meisten sind bequem per Bus/PKW erreichbar. Mit dem Bus können Gäste unseres Hauses die Buslinien im Hohen

Fichtelgebirge kostenfrei nutzen, sogar bis in die Kreisstadt Bayreuth.

In unserer Umgebung finden Sie das passende „Tagesprogramm“ – und in unserer Kaiseralm können Sie es sich gut gehen lassen. Unser Hallenbad und die Sauna bieten erholsame Stunden.

Wir freuen uns, Sie im Sommer 2022 bei uns in der Kaiseralm begrüßen zu dürfen!

Ihre Familie Schreiner
 & die
Kaiseralmfamilie

Digitale Gästemappe

Jetzt schon alle Informationen, Angebote und Tipps für Ihren Aufenthalt entdecken.

In Zusammenarbeit mit:  **GASTFREUND**



DER „GASTFREUND“

Auch bei uns in der Kaiseralm hält die Digitalisierung immer mehr Einzug.

Bei allen Investitionen in diese Technik versuchen wir den Nutzen des Gastes in den Vordergrund zu stellen. Dabei ist es uns wichtig, dass unserer Philosophie – der persönliche Kontakt – niemals durch diese Neuerungen in Hintergrund treten. Die Gästemappe „Der Gastfreund“ bietet Ihnen schnelle übersichtliche Informationen über unser Hotel. Die Daten können über Ihr Handy, Tablett oder Notebook jederzeit und überall abgerufen werden. So sind Sie immer auf dem Laufenden. Weiterhin bietet dieses Tool einen Reiseführer durch das Fichtelgebirge

mit Ausflugszielen, Fahrplänen, nützliche Adressen uvm. Wir haben zusätzlich in unserer Hotelhalle einen Touchscreen-Bildschirm aufgestellt, hier haben Sie vor Ort die Möglichkeit, diese neue

Errungenschaft zu nutzen. Und über den QR-Code können Sie bereits von zuhause aus auf unsere digitale Gästemappe und den Reiseführer durch das Fichtelgebirge zugreifen. **Probieren Sie es aus!**



E-Ladestation



NEUER SERVICE FÜR GÄSTE MIT E-AUTO

Diesen neuen Service können wir demnächst allen Gästen, die mit einem E-Fahrzeug zu uns kommen, anbieten.

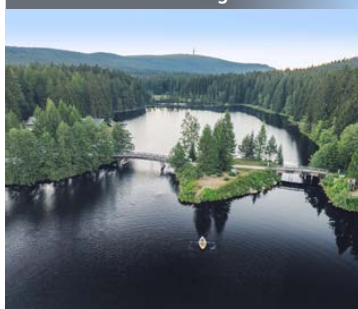
Die Ladesäule steht bereits und wird Ende Mai/Anfang Juni in Betrieb genommen. Hiermit möchten wir den Wünschen unserer Gäste gerecht werden, die bereits auf E-Mobilität umgestiegen sind.

Die Ladestation steht auf unserem Parkplatz und hat zwei Anschlüsse.

Wildpark Waldhaus Mehlmeisel



Fichtelsee in Fichtelberg



Granitlabyrinth Kirchenlamitz



Kräutergarten in Nagel



HOTEL KAISERALM • FRÖBERSHAMMER 31 • 95493 BISCHOFSGRÜN • ☎ 09276 - 800 • ✉ INFO@KAISERALM.DE • 🌐 KAISERALM.DE



Jubiläum

20 40

KAISERALM-DUO

Unser Kaiseralm-Duo feiert Jubiläum: 40 Jahre bzw. 20 Jahre Manfred und Tanja Wegmann.

Wir gratulieren recht herzlich, aber vor allem sagen wir recht herzlichen Dank für die tollen musikalischen Umrahmungen, mit denen sie uns über die Jahre begleitet haben. Manfred hatte seine ersten Auftritte bereits als Jugendlicher bei uns – er spielte damals beim „Tanztee“ an den Sonntagnachmittagen. Über die Jahre hinweg wurde er eine feste Größe für unsere wöchent-



lichen Tanzabende. Genau vor 20 Jahren stieß Tanja, seine heutige Frau, dazu und sie treten seitdem als Duo bei uns auf. Wir freuen uns sehr, dass die beiden uns so lange die Treue gehalten haben – zusammen haben wir in dieser Zeit viele Hürden gemeistert. Hoffentlich gibt es noch viele musikalische Abende und gemeinsame Jahre in der Kaiseralm!

Ein ganz HERZLICHES DANKESCHÖN!

UV-Reinigungsgeräte

NEUES AUS DEN AUFZÜGEN

Zum Schutz vor Krankheitserregern haben wir unsere Aufzüge mit speziellen UV-Desinfektionsgeräten ausgestattet.

Wirkungsvolle Desinfektion lässt sich schnell und umweltfreundlich erreichen, z.B. mit Licht: Schindler UV CleanCar nutzt UV-C-Strahlung um Bakterien und Viren in Aufzugskabinen zu beseitigen.

Ganz ohne Chemie wird so das Risiko einer Übertragung von Krankheitserregern zwischen den

Fahrgästen zuverlässig minimiert.

Hygiene ist für uns ein wichtiger Bestandteil in unserer Dienstleistung. Sie sind uns wichtig!



Unser Wandertipp

VON DER KAISERALM ZUR EGERQUELLE

Vorbei an Höhenklinik und Ehrenfriedhof geht es zunächst auf dem alten Weißenstädter Weg in Richtung Schneebergsattel. Dort wird die Fahrstraße überquert bevor man auf den Quellenweg in Richtung Egerquelle gelangt. Die Egerquelle liegt idyllisch und wurde 1923 neu gefasst. Bänke und Tische laden zum Verweilen und zur Rast ein.

Die sogenannte „Alte Egerquelle“ (andere Seite der Fahrstraße – Schneebergseite – nicht gefasst) wurde bis ins 19. Jahrhundert als Ursprung des Flusses angenommen.

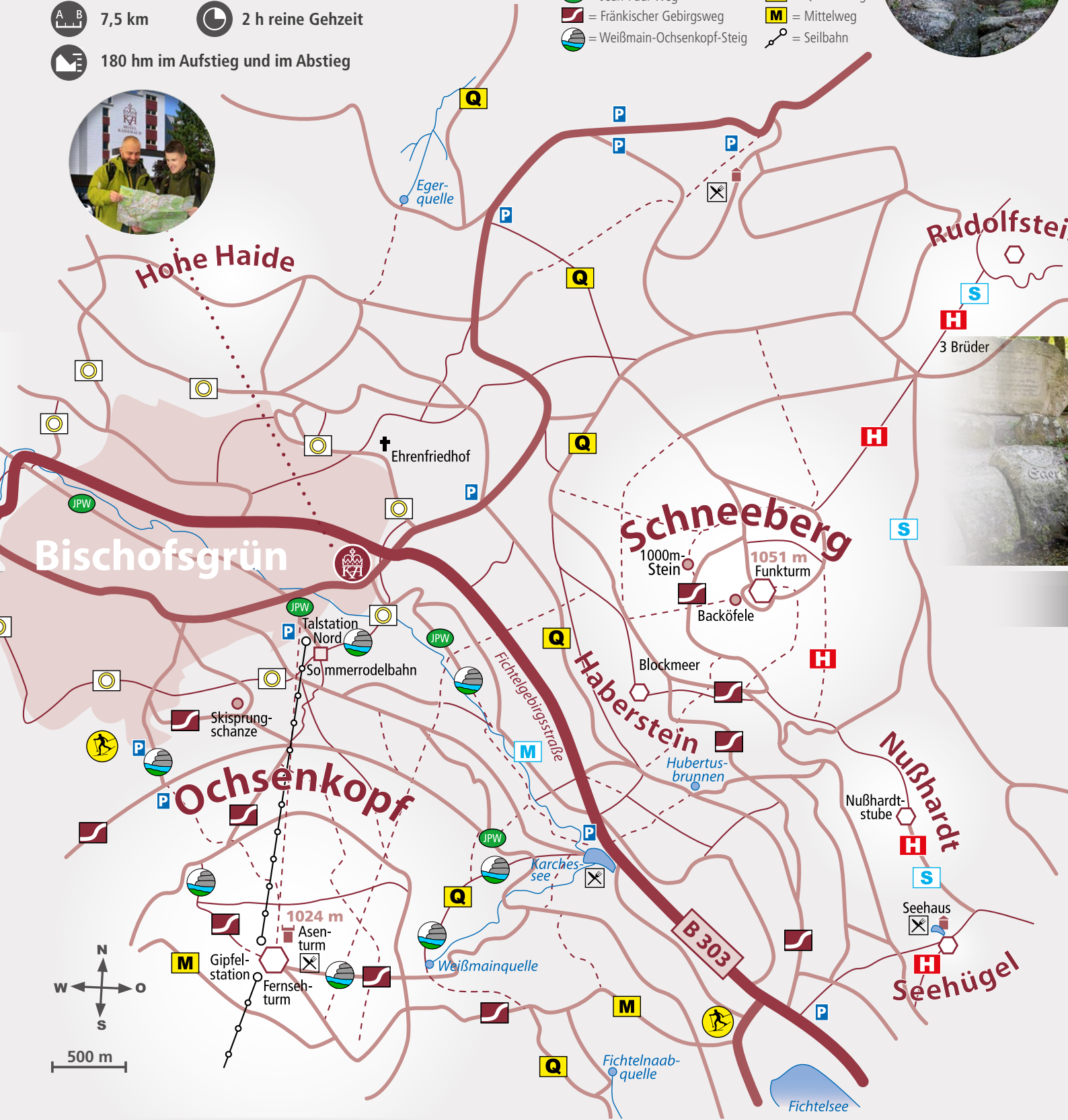
Zurück geht es über den Höhenzug der Hohen Haid auf herrlichen Pfaden nach Bischofsgrün. Hier hat man die Möglichkeit noch einen Abstecher in den Bischofsgrüner Ortsteil Birnstengel zu unternehmen mit schöner Einkehrmöglichkeit im Café.

7,5 km **2 h reine Gehzeit**

180 hm im Aufstieg und im Abstieg



- = Bischofsgrüner Panoramaweg
- = Höhenweg
- = Jean-Paul-Weg
- = Fränkischer Gebirgsweg
- = Weißmain-Ochsenkopf-Steig
- = Mainweg
- = Seenweg
- = Quellenweg
- = Mittelweg
- = Seilbahn





WUNDERVOLLE SOMMERSTUNDEN IM HERZEN DES FICHELGEORGES

Verbringen Sie genussvolle Urlaubsstunden im Herzen des Fichtelgebirges. Ob Aktiv- oder Wanderurlaub oder einfach nur die Seele baumeln lassen oder mit der ganzen Familie spannende und unterhaltsame Urlaubstage verbringen – in der Kaiseralm kommt jeder auf seine Kosten.

Die folgenden Arrangements für Ihren Start in die Urlaubssaison haben wir für Sie zusammengefasst. Selbstverständlich unterbreiten wir Ihnen auch einen individuellen Programmvorschlag.

Kaiseralm Sommerprogramme 2022

**JETZT
BUCHEN**

URLAUB IM FICHELGEORGES

i 7 ÜBERNACHTUNGEN

- die Zimmer sind ausgestattet mit Bad o. Dusche, WC, Föhn, Telefon, Minibar, TV, Safe
- Begrüßungscocktail
- 7 x Teilnahme am reichhaltigen Frühstücksbuffet
- 7 x Halbpension: 4-Gang-Menü mit 3 Hauptgängen zur Wahl**
- Nutzung des Schwimmbadbereiches (nach gesetzl. Vorgaben)

€ PREIS PRO PERSON FÜR 7 ÜBERNACHTUNGEN

bis 21.07.2022

01.09. – 21.12.2022

Doppelzimmer ab € 665,00

Einzelzimmer* ab € 840,00

22.07. – 31.08.2022

Doppelzimmer ab € 756,00

Einzelzimmer* ab € 931,00

(Hinzu kommt die örtliche Kurtaxe)

* = Doppel- als Einzelzimmer

KAISERALM WOCHENENDE

i 2 ÜBERNACHTUNGEN

- die Zimmer sind ausgestattet mit Bad o. Dusche, WC, Föhn, Telefon, Minibar, TV, Safe
- Begrüßungscocktail
- 2 x Teilnahme am reichhaltigen Frühstücksbuffet
- 2 x Halbpension: 4-Gang-Menü mit 3 Hauptgängen zur Wahl**
- Nutzung des Schwimmbadbereiches (nach gesetzl. Vorgaben)

€ PREIS PRO PERSON FÜR 2 ÜBERNACHTUNGEN

bis 21.07.2022

01.09. – 21.12.2022

Doppelzimmer ab € 198,00

Einzelzimmer* ab € 248,00

22.07. – 31.08.2022

Doppelzimmer ab € 224,00

Einzelzimmer* ab € 274,00

(Hinzu kommt die örtliche Kurtaxe)

* = Doppel- als Einzelzimmer

KURZURLAUB IM FICHELGEORGES

i 3 ÜBERNACHTUNGEN

buchbar unter der Woche von So. bis Fr.

- die Zimmer sind ausgestattet mit Bad o. Dusche, WC, Föhn, Telefon, Minibar, TV, Safe
- 3 x Teilnahme am reichhaltigen Frühstücksbuffet
- 3 x Halbpension: 4-Gang-Menü mit 3 Hauptgängen zur Wahl**
- Nutzung des Schwimmbadbereiches (nach gesetzl. Vorgaben)

€ PREIS PRO PERSON FÜR 3 ÜBERNACHTUNGEN

bis 21.07.2022

01.09. – 21.12.2022

Doppelzimmer ab € 285,00

Einzelzimmer* ab € 360,00

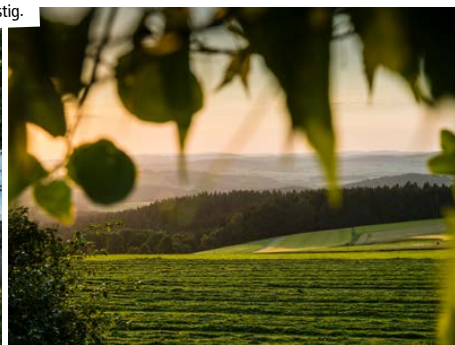
22.07. – 31.08.2022

Doppelzimmer ab € 324,00

Einzelzimmer* ab € 399,00

(Hinzu kommt die örtliche Kurtaxe)

* = Doppel- als Einzelzimmer



** An einzelnen Samstagen bieten wir statt dem 4-Gang-Menü ein Abendbuffet an; dies entscheiden wir jeweils kurzfristig.

HOTEL KAISERALM • FRÖBERSHAMMER 31 • 95493 BISCHOFSGRÜN • ☎ 09276-800 • ✉ INFO@KAISERALM.DE • 🌐 KAISERALM.DE



DIE OCHSENKOPFREION UM BISCHOFSGRÜN – EIN WAHRES WANDER- UND URLAUBSPARADIES

- 300 km markierte Wanderwege
- unterschiedliche Schwierigkeitsstufen direkt ab Hotel
- Gipfelwanderungen auf Schneeberg (1.053 m) und Ochsenkopf (1.024 m)
- direkt am Jean-Paul-Wanderweg und am Fränkischen Gebirgswanderweg
- zertifizierte Wanderführer
- rustikale fränkische Hütten und Waldgasthäuser zur Einkehr
- ausgearbeitete Wandertouren inkl. Schwierigkeitsgrad, Länge und Höhenunterschied



Pfingstangebot

i 3 ÜBERNACHTUNGEN (03.06. – 06.06.2022)

- die Zimmer sind ausgestattet mit Dusche oder Bad, WC, Föhn, Telefon, Minibar, TV und Safe
- kleines Willkommensgeschenk auf dem Zimmer
- 3 x Teilnahme am Kaiseralm-Frühstücksbuffet
- Freitagabend: 4-gängiges Spargelmenü bei Kerzenschein
- Samstagabend: 4-Gang-Menü mit 3 Hauptgerichten zur Wahl musikalisch umrahmt von unserem „Kaiseralm-Duo“
- Sonntagabend: 4-Gang-Menü mit 3 Hauptgerichten zur Wahl (Wir bitten um Ihr Verständnis, dass vegane Menüs im Rahmen der Halbpension nicht möglich sind)

€ PREIS PRO PERSON FÜR 3 ÜBERNACHTUNGEN

Pfingsten (03.06. – 06.06.2022)

Doppelzimmer ab € 279,00

Einzelzimmer* ab € 354,00

* = Doppel- als Einzelzimmer | (Hinzu kommt die örtliche Kurtaxe)

Änderungen der Arrangements vorbehalten!

Änderung des Arrangements vorbehalten!

Kaiseralm-Rezept



„KAISERALM TOMATENVIELFALT“ (Rezepte für 4 Personen)



WEISSE TOMATENSUPPE

ZUTATEN

- 6 Tomaten
- 1 mittelgroße gewürfelte Zwiebel
- 1 Stück Butter zum Anschwitzen
- 500-600 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Prise Zucker
- 1 EL Speisestärke zum Abbinden

ZUBEREITUNG

Tomaten waschen, Strunk entfernen, vierteln, mit einem Mixer fein pürieren und anschließend durch ein Sieb passieren. Um eine möglichst weiße Farbe zu erzeugen vor dem passieren ein Küchentuch auf das Sieb legen. Zwiebelwürfel in einem Topf mit etwas Butter glasig anschwitzen. Mit Sahne und dem passierten Tomatenwasser auffüllen und köcheln lassen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und in die Tomatensuppe rühren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Je nach Belieben in einer ausgehöhlten Ochsenherztomate servieren und mit einer kleinen Cocktailltomate und einem Basilikumblatt garnieren.

TOMATEN-CARPACCIO

ZUTATEN

- 6-8 große feste Tomaten
- 2 Stück Büffelmozzarella
- Balsamicoessig & Olivenöl
- Pfeffer & Meersalz
- Basilikum zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Tomaten waschen, den Strunk entfernen und anschließend in sehr dünne Scheiben schneiden. Optimal wäre dafür eine Schneidemaschine oder ein scharfer Gemüsehobel geeignet. Alternativ kann man die Tomaten auch vorsichtig mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden. Die Tomatenscheiben fächerartig auf einen Teller auflegen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl und Balsamicoessig beträufeln. Salz, Pfeffer, Öl und Essig mit der Rückseite eines Esslöffels in die Tomaten einmassieren. Den Büffelmozzarella per Hand in kleine Stücke zerrupfen und auf dem Tomaten-Carpaccio verteilen. Mit frischem Basilikum garnieren.

HOTEL KAISERALM • FRÖBERSHAMMER 31 • 95493 BISCHOFSGRÜN • ☎ 09276-800 • ✉ INFO@KAISERALM.DE • 🌐 KAISERALM.DE



Gesundheitsreisen

FASTENWANDERN IM HERBST¹

EXKLUSIV-ARRANGEMENT
VON MICHAELA SCHUBERT

Ein idealer „Fastensport“ ist das Wandern. Durch die Muskelbewegung kommt es zur Kräftigung und Steigerung der Durchblutung. Es dient der Verbesserung des Nährstroms und unterstützt die Ausscheidungsprozesse. Dies hat positive Auswirkungen auf Körper, Seele und Lebensfreude.

7 ÜBERNACHTUNGEN | 16. BIS 23. OKTOBER 2022

- 7 x Teilnahme am speziellen Basenfasten-Frühstück
- 5 x 3-Gang Mittagessen mit zwei Hauptgängen zur Wahl (die Menüs sind auf der Grundlage des Basenfastens zusammengestellt)
- 7 x Basenfasten-Abendessen (Hauptgang, das Gericht ist auf der Grundlage des Basenfastens zusammengestellt)
- täglich eine Flasche stilles Mineralwasser (0,75 l) auf dem Zimmer
- täglich basische Kräutertees
- Nutzung des Schwimmbadbereiches (nach gesetzl. Vorgaben)

Preis pro Person für 7 Nächte (Mindestteilnehmerzahl: 8 Personen, maximale Teilnehmerzahl: 15 Personen)

im Doppelzimmer € 939,00 | im Doppel- als Einzelzimmer € 1051,00 | im regulären Einzelzimmer € 939,00
(Hinzu kommt die örtliche Kurtaxe)

VERANSTALTER

Bitte buchen Sie dieses Angebot direkt über Frau Schubert – gerne leiten wir Ihre Anfrage aber auch an sie weiter.

Heilpraktikerin Michaela Schubert, Pfarrgässchen 4, 95466 Weidenberg
🌐 www.entspannung-natur-leben.de | ☎ 09278/775895



¹ = Ein Teilnahmeverbot gilt für Schwangere und stillende Mütter, für Kinder unter 16 Jahren, Menschen mit Magen oder Zwölffingerdarmgeschwüren, fortgeschrittener Leber- und Nierenfunktions-schwäche und nach größeren Operationen.

TOMATEN-FOCACCIA

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

- 15 g frische Hefe
- 350 ml lauwarmes Wasser
- 500-550 g Weizenmehl
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Salz, 1 Prise Zucker

ZUTATEN FÜR DEN BELAG

- 12 kleine (bunte) Cocktailtomaten
- Olivenöl & Meersalz
- gehackter Rosmarin

ZUBEREITUNG 4 MINI-FOCACCIA

Für den Teig frische Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und mit Mehl, Olivenöl, Salz und einer Prise Zucker verkneten. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen. Ofen auf 220°C Umluft vorheizen. Cocktailtomaten waschen, halbieren. Hefeteig in 4 gleiche Teile zerteilen und ca. 1 cm dick ausrollen. Mit dem Finger Mulden in den Teig drücken, Tomatenhälften darauf verteilen, mit Meersalz und gehacktem Rosmarin bestreuen und mit Olivenöl stark beträufeln. Für 15 Minuten goldbraun backen. Am besten warm servieren.

MOZZARELLA GEFÜLLT MIT TOMATENSALAT

ZUTATEN

- 4 Mozzarellakugeln
- 16 (bunte) kleine Cocktailtomaten
- 12-16 große Basilikumblätter
- Balsamicoessig & Olivenöl
- Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den Mozzarella gut abtropfen lassen, ein Stück als Deckel abschneiden und den Mozzarella vorsichtig mit einem Löffel oder kleinem Messer aushöhlen. Die dabei entstehenden Mozzarellastücke klein schneiden und in eine Schüssel geben. Anschließend die kleinen Cocktailtomaten waschen und vierteln und zum Mozzarella in die Schüssel geben. Mit Balsamicoessig, Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken. Das Basilikum in feine Streifen schneiden und unter die Tomaten mischen. Den ausgehöhlten Mozzarella mit dem Tomatensalat füllen und mit einem Basilikumblatt garnieren.

TOMATEN-MOZZARELLA-TARTELETTES

ZUTATEN TARTE-TEIG:

- 2 Eier
- 300 g Mehl
- 150 g kalte gewürfelte Butter
- Prise Salz

ZUTATEN TARTE-FÜLLUNG

- 20-24 kleine Cocktailtomaten
- 2 Mozzarellakugeln
- 3 Eier
- 120 g Crème Fraîche
- 1 mittelgr. feingewürfelte Zwiebel
- Stück Butter zum Anschwitzen
- Salz, Pfeffer, Prise Zucker, Muskat
- Basilikum zum Garnieren

ZUBEREITUNG 8 MINI-TARTELETTES

Für den Tarte-Teig alle Zutaten rasch miteinander verkneten und kalt stellen. Tarte-Förmchen einfetten und den Teig in 8 Stücke zerteilen. Stücke ausrollen und vorsichtig über die Förmchen legen und andrücken. Den überschüssigen Teig mit einer Teigkarte oder mit einem kleinen Messer am Rand der Tarte-Form abtrennen.

Mit einem Tuch oder etwas Klarsichtfolie abdecken und erneut kühlstellen.

Kleine Cocktailtomaten waschen und halbieren. Währenddessen die feingewürfelte Zwiebel mit etwas Butter glasig anschwitzen und anschließend in eine kleine Schüssel geben. Die Crème Fraîche und die Eier zu den Zwiebeln geben und gut verrühren. Den Mozzarella würfeln oder in kleine Stücke zupfen und ebenfalls in die Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und etwas Muskat würzen.

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Nun das Ei-Mozzarella-Gemisch in die Tarte-Förmchen füllen und die Tomatenhälften verteilen.

Die Tartelettes für ca. 15 Minuten backen bis sie eine schöne goldbraune Farbe bekommen.

Mit Basilikum garnieren.



HOTEL KAISERALM • FRÖBERSHAMMER 31 • 95493 BISCHOFSGRÜN • ☎ 09276-800 • ✉ INFO@KAISERALM.DE • 🌐 KAISERALM.DE • 📱

Zimmerpreisliste 2022

ÜBERNACHTUNG MIT FRÜHSTÜCKSBUFFET

(Preis pro Person und Nacht)

Die Zimmer stehen am Anreisetag ab 15:00 Uhr und am Abreisetag bis 11:00 Uhr zur Verfügung! Hinzu kommt die örtliche Kurtaxe pro Person und Tag.



01.04. – 20.07.2022

01.09. – 21.12.2022

21.07. – 31.08.2022

Doppel- als Einzelzimmer

ab € 95,00

ab € 109,00

Doppelzimmer

ab € 70,00

ab € 83,00

Suite „Nürnberg“

ab € 100,00

ab € 112,50

Suite „Würzburg“

ab € 100,00

ab € 112,50

Suite „Coburg“

ab € 100,00

ab € 112,50

Naturpark
Fichtelgebirge

Ihr Widerspruchsrecht:

Sie können der Verwendung Ihrer Daten zum Erhalt von Informationen bzw. der Kaiseralm Post vom Hotel Kaiseralm jederzeit widersprechen. Sie erhalten ab diesem Zeitpunkt keine weiteren Nachrichten von uns. Möchten Sie von Ihrem Widerspruchsrecht (gemäß Artikel 21 Absatz 2 und 3 DSGVO) unentgeltlich Gebrauch machen, genügt eine entsprechende Nachricht:

- per E-Mail: info@kaiseralm.de
- per Telefon: 09276 – 800
- per Post: Hotel Kaiseralm GmbH
Fröbershammer 31
95493 Bischofsgrün

Bildnachweise / Texte:

Hotel Kaiseralm GmbH, Leppert & Partner Werbeagentur, Tourismus und Marketing GmbH Ochsenkopf (Paula Bartels, Mirko Fikentscher), TZ Fichtelgebirge (HUB, Flo Trykowski, Florian Manhardt), Michaela Schubert, Adobe Stock.

Bei Erscheinen einer neuen Preisliste, verliert diese ihre Gültigkeit (Stand 04-2022).