



F E R I E N Z E I T U N G



Betriebsausflug 2018

SEITE 3



Fotowettbewerb

SEITE 5



Rezept:
Beerentiramisu

SEITE 6

Fotowettbewerb

Zeigen Sie uns Ihre schönste Urlaubserinnerung! Welchen Urlaubsmoment aus Ihrem Urlaub in Hagnau haben Sie fotografisch festgehalten und möchten ihn mit uns und anderen Gästen teilen? Schicken Sie uns Ihr Lieblingsbild bis 28.02.2019 per E-Mail an: info@loewen-hagnau.de

Wir sind schon sehr gespannt auf Ihre Fotos!

Für den Einsender des Siegerfotos gibt es unser Menü, 3 Gänge zum Glück für 2 Personen. Gerne präsentieren wir Ihnen an dieser Stelle den Gewinner des Fotowettbewerbs 2018: Familie H. aus Idar-Oberstein

Herzlichen Dank für dieses stimmungsvolle Foto. Aufgrund der vielen, tollen Einsendungen ist uns die Auswahl sehr schwer gefallen und wir freuen uns schon auf Ihre aktuellen Schnappschüsse.

Dieses Jahr haben wir noch besondere Fotos erhalten, die wir Ihnen nicht vorhalten wollen. Bei einem Flug mit dem Zeppelin über Hagnau sind diese eindrucksvollen Luftbilder von Hagnau und speziell dem „Löwen“ entstanden.

Wir bedanken uns vielmals, diese Eindrücke vom „Löwen von oben“ erhalten zu haben.



Das Gewinnerbild 2018: Familie H. aus Idar-Oberstein



Reinhold Döll

An 353 Tagen im Jahr duftet es im Haus nach frischen Backwaren. Im Sommer kommen nicht nur Einheimische und Touristen zum Brötchen kaufen, sondern wir beliefern auch unsere Hotelkollegen und die Campingplätze. Verantwortlich, dass der Ofen nie kalt bleibt und unsere Kunden mit einer Tüte Backwaren höchster Qualität zufrieden nach Hause gehen können, ist unser Bäckermeister Reinhold Döll, der schon seit 20 Jahren die Backstube leitet. Oft beginnt sein Tag schon abends um 22 Uhr damit an starken Tagen alles zum Frühstück fertig ist. Unsere Teige werden alle von Hand im Haus produziert. Lange Gehzeiten und eine eigene Schnit-

mühle sorgen dafür, dass unsere Produkte immer wieder Preise gewinnen. Obwohl Herr Döll im Prinzip täglich im Haus ist, nimmt man ihn kaum wahr. Sein Reich ist die Backstube und er hält sich gerne im Hintergrund. Auch ein Foto sollen wir lieber nicht veröffentlichen. Wenn Sie mal einen Mann mit dickem Rauschbart im oder am Haus sehen ist es wohl nicht der Weihnachtsmann, auch nicht Felix Bröcker, sondern Sie haben Glück unseren wichtigsten Mann in der Backstube entdeckt zu haben. Wir sind sehr froh, dass er jeden Tag mit großen Einsatz und Engagement sein Handwerk ausübt und hoffen, dass dies noch lange so bleibt.



Reinhold Döll



www.facebook.com/LoewenHagnau

Stammgäste-Frühbucher-Bonus

Wir freuen uns sehr, Sie auch nächstes Jahr wieder bei uns begrüßen zu dürfen und bieten allen Stammgästen (und solchen, die es werden wollen) einen Frühbucherrabatt bei einer Wochenbuchung für die Saison 2019 bis Januar 2019 an! 50,- € Gutscheine pro Zimmer für Ihren Restaurant-Besuch bei uns, bei Buchung eines Zimmers oder einer Suite im Hotel bzw. kostenloser Brötchenservice (täglich eine Tüte) während Ihres Aufenthalts in einer unserer Ferienwohnungen!



Familie Bröcker 2018

benötigte Zutaten:

750 g Löffelbiskuit
300 g Johannisbeersaft
50 g Cassissee
50 g Kirschlikör

750 g Mascarpone
500 g Naturjoghurt oder Sauerrahm
7 g Gelatine
250 g geschlagene Sahne

insgesamt 1 kg Erdbeeren und gemischte Beeren (Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren) am besten von Erich Pflegehaar aus Reute
150 g Puderzucker
1 EL Vanillezucker
1-2 TL Zitronensaft

Wenn Felix Bröcker im Sommer in der Küche mithilft, gibt es immer wieder besondere Leckereien. Dieses Jahr möchten wir Ihnen sein beliebtes Beerentiramisu vorstellen, welches schon leicht und lecker an den heißen Sommertagen schmeckt.

Zubereitung:

Den Boden der Auflaufform mit Löffelbiskuits auslegen. Mit jeweils der Hälfte Saft und Likör tranken bis alle Biskuits gut feucht sind.

Mascarpone mit Joghurt verrühren und mit Zitronensaft und Puderzucker abschmecken.

Gelatine in kaltem Wasser aufweichen, mit etwas Wasser bei schwacher Hitze auflösen und in die Joghurtmasse einrühren. Die geschlagene Sahne unterheben, mit den Beeren verrühren und die Hälfte davon auf den Löffelbiskuits verteilen

Beerentiramisu

Dann eine zweite Schicht Löffelbiskuits verteilen, diese mit dem restlichen Saft tränken und die Joghurt-Beeren-Masse darauf verteilen.

Die Auflaufform mindestens 2 Stunden oder über Nacht kalt stellen.

Zum Dekorieren und Servieren eignen sich sehr gut ein hausgemachtes Mandelkrokant, Pfefferminzblätter oder Kakaopulver.



Ferienwohnungen

Neugartenstraße 37 und In der Bitze 10

Profitieren Sie auch als unser Ferienwohnungsgast von den Leistungen unseres Hotels:

- Nutzung des Privat-Badestrandes mit kostenfreien Liegen, Duschen, WC und Umkleidemöglichkeit
- reichhaltiges Schlemmer-Frühstücksbuffet mit Backwaren aus der hauseigenen Bäckerei, frischem Obst, Säften, Kaffeespezialitäten und viele Leckereien mehr zum Sonderpreis von 11,00 € pro Person und Tag auf Wunsch zubuchbar

Säntis

Wohnung

1 Zimmer Süd-Appartement für 2 Personen. Parkettboden, Doppelbett, Sofaecke, moderne Massivholzmöbel, Tageslichtbad, Küchenzeile.

Preis: 60-80 € / Tag bei Belegung mit 2 Personen, zzgl. Kurtaxe.



Wilhelmshöhe

Wohnung

2 Zimmer Wohnung für 2-4 Personen. Mit separatem Schlafzimmer, kombiniertem Wohn-/ Esszimmer mit offener Küchenzeile. Frisch renoviert mit neuem Dielenboden, modernem Schlafzimmer & neuer Küchenzeile.

Preis: 70-100 € / Tag bei Belegung mit 2 Personen, zzgl. Kurtaxe.



Übersee

Wohnung

1 Zimmer Komfort-Ferienwohnung mit Balkon und Seesicht für 2 Personen. Parkettboden, Doppelbett, Sofaecke, moderne Einrichtung, Tageslichtbad, Küchenzeile mit Spülmaschine.

Preis: 80-120 € / Tag bei Belegung mit 2 Personen, zzgl. Kurtaxe.



Bitze

Wohnung

Große 2-3 Zimmer-Ferienwohnung mit Balkon und Seeblick für 2-4 Personen. Parkettboden, Doppelbett, großes Wohnzimmer, große Küche, Tageslichtbad, 2. Schlafzimmer möglich.

Preis: 85-130 € / Tag bei Belegung mit 2 Personen, zzgl. Kurtaxe.



© cck-print-media.de

Vielfalt statt Einfältigkeit

Wir leben in Zeiten des Umbruchs. Überall scheint Unruhe zu herrschen. Da genießt man den Urlaub im beschaulichen Hagnau umso mehr. Doch auch bei uns steht die Welt nicht still. Sie wächst zusammen!

Für uns ist es bereits seit Jahrzehnten Alltag, mit Menschen aus verschiedenen Ländern im Team zu arbeiten. In den 1990er Jahren kamen viele Familien aus dem ehemaligen Jugoslawien nach Hagnau. Einige haben hier eine neue Heimat gefunden und bereichern nun seit mehreren Jahren unser Löwen Team.

Unsere Köchin Ana Koch leitet mittlerweile die Küche und Mila Medic (Anas Schwägerin)

ist seit 2014 die zweite Frau am Herd, ein wirklich starkes Doppell! (siehe Ferienzeitung 2018) Mittlerweile schaut schon das Enkelkind von Ana Koch regelmäßig vorbei.

Auch die anderen Positionen in der Küche werden aus den Reihen der Familie besetzt und halten den Betrieb zuverlässig am Laufen. Ivan Medic, Anas Neffe ist seit 3 Jahren für die Vorspeisen verantwortlich und hilft zusätzlich in der Spülküche. Wenn es viel zu tun gibt, ist auch Mladen mal wieder in der Küche zu sehen, Milas Mann hatte schon 2014/2015 bei uns gearbeitet, ist nun aber hauptberuflich anderweitig beschäftigt.

Draga Vukojevic war seit Mitte der 80er zunächst in der Küche und dann im Housekeeping tätig. Erst kürzlich waren wir zur Hochzeit Ihres Sohnes in Hagnau eingeladen.

David Hegyi aus Ungarn hatte über 8 Jahre den Posten des Beikochs inne, auch wenn er nun beruflich einen anderen Weg eingeschlagen hat, hilft er in Notfällen noch immer aus. Gemeinsam mit Karolina Nowak-Hegyi aus Polen, die er bei uns im Löwen kennenlernte (sie war im Housekeeping tätig), hat er einen Sohn. Der Küche hat er übrigens sein ungarisches Gulasch Rezept hinterlassen.

Im Rahmen eines Austauschprogramms hatten wir in den letzten Jahren schon Berufsschüler aus Polen, Ungarn, Tschechien, der Türkei, der Slowakei, Mazedonien und Bulgarien bei uns in Hagnau.

Fisnik Zumberi und seine Frau Vildane aus Mazedonien sind in Küche, Garten, Bäckerei und Service tätig. Henrietta Toth aus Rumänien arbeitet im Housekeeping, ihr Mann Lenard ist die rechte Hand unseres Bäckermeisters. Diese Konstellation wiederholt sich mit Aniko Andrasi und Mihail Karacsany, die ebenfalls aus Rumänien kommen.

Unsere Löwen-Filiale am See leitet seit 2009 Barbara Krizancic, die aus Kroatien stammt und Sebastian Stepien aus Polen ist seit 2016 im Sommer im Verkauf tätig.

Fortsetzung auf Seite 2



Vielfalt statt Einfältigkeit

Fortsetzung von Seite 1

Zuletzt haben wir mit Nali Andriamihaja an der Rezeption und Eliana Rakotomala als Auszubildende zur Hotelfachfrau zuverlässige Unterstützung aus Madagaskar in unser Team bekommen.

Auch die innerdeutsche Grenzüffnung hat übrigens unseren Betrieb geprägt. Heike Wysocki ist seit 1991 und Nicole Hochmann seit 2006 bei uns im Betrieb tätig.

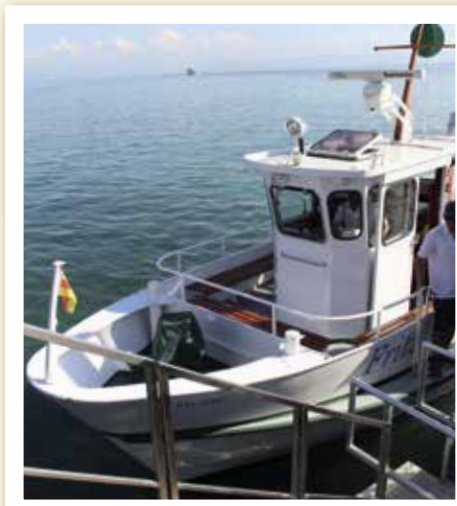
Wie sie vielleicht bemerkt haben, eint uns nicht immer die gemeinsame Sprache manchmal beruht unsere Teamfähigkeit auf dem Willen Ihnen eine schöne Urlaubszeit im Löwen zu gestalten. Unter Tradition könnte man sich in Tracht auftretende Kellner mit süddeutschem Dialekt vorstellen. Bei uns erleben Sie eine moderne Tradition, die wirklich weltoffen ist.

Wir freuen uns, alljährlich so ein Spitzenteam zu haben, das über Länder- und Sprachgrenzen hinweg Gastlichkeit lebt. Diese Gastfreundschaft können Sie bei uns täglich spüren.



Betriebsausflug 2018

Beim diesjährigen Betriebsausflug fuhren wir mit dem Schiff zur Blumeninsel. Hierfür wurde eigens ein kleines Schiff, die „MS Fritzle“, gechartert, das uns am Nachmittag zur Insel Mainau bringen sollte. Lange war unklar, ob die „Fritzle“ überhaupt in Hagnau anlegen kann, da der Wasserstand im Bodensee dieses Jahr viel zu niedrig war. Doch wir hatten Glück und mussten nicht selbst schwimmen!



Temperaturen konnte man die vielen umherfliegenden Schmetterlinge bewundern oder die kleinen Vögel bestaunen, die fröhlich in den Ästen umherhüpften. Auch Wasserschildkröten, die gemütlich ihre Bahnen durchs Wasser zogen konnte man hier beobachten.

Gegen Abend durften wir uns dann auf ein leckeres Abendessen in der festlich geschmückten „Comturey“ freuen. Natürlich wurde zuerst noch ein Gruppenbild mit allen Mitarbeitern gemacht (das Ergebnis präsentieren wir auf der ersten Seite). Das leckere, mediterrane Buffet bot uns allerlei Köstlichkeiten und bei einem guten Glaschen Wein blieb uns genug Zeit für anregende Gespräche und viel Gelächter mit den Kollegen.

Viel zu bald war dann wieder die „Fritzle“ da und es wurde Zeit zur Abfahrt. Entlang am schön beleuchteten Bodenseeufers fuhren wir mit dem Schiff zurück nach Hagnau.

An dieser Stelle möchten wir „DANKE“ an Familie Bröcker sagen, für die vielen, tollen Ausflüge, die wir in den letzten Jahren erleben durften. So waren wir schon im Kletterpark, beim SwingGolf, tollen Weinproben, auf dem Konstanz Oktoberfest, ...um nur einige zu nennen. Uns hat es immer sehr viel Spaß gemacht und wir freuen uns schon auf die zukünftigen Einfälle.



Ein besonderes Highlight war das Schmetterlingshaus. Bei tropisch feucht-warmen

Kurz und Gut

Sonderangebote in der Nebensaison:

3 Übernachtungen

Donnerstag bis Sonntag
oder

4 Übernachtungen

Sonntag bis Donnerstag

- Inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet
- 3 x Abendmenü
- 1 x Kaffee und Kuchen

Preis pro Person
bei Belegung mit 2 Personen.
Einzelbelegung auf Anfrage.

Komfort-Doppelzimmer 215 €

Balkon-Doppelzimmer
Belegung ab 255 €

Buchbar bis 18.04.2019 und ab 20.10.2019
nach Verfügbarkeit.
(Messe- und Feiertage ausgenommen).



Ganzjährig buchbar nach Verfügbarkeit.

Nehmen Sie sich die Zeit für einen Kurzurlaub in Hagnau. Genießen Sie den Bodensee bei einem Spaziergang, erleben Sie die Vielfalt der Ausflugsmöglichkeiten oder entspannen Sie in unserem japanischen Teichgarten oder an unserem privaten Badestrand.

- 3 Übernachtungen inkl. Schlemmer-Frühstücksbuffet
- 1x großes Löwenmenü
- 1x Nachmittagskaffee und Kuchen nach Wahl

*Preis pro Person
je nach verfügbarer Kategorie 199 € bis 339 €



22. März – 05. Mai 2019

Vogelgezwitscher, Sonnenstrahlen, die die Nase kitzeln, blühender Bodensee! Sicher haben auch Sie schon das Frühlingserwachen bemerkt. Auch wir haben unser Hotel und Restaurant aus dem Winterschlaf geweckt und möchten Sie mit unserer leichten, frischen Küche und kreativen Frühlingsmenüs kulinarisch auf die Jahreszeit einstimmen.

- Begrüßungscocktail
- 7 Übernachtungen inkl. Schlemmer-Frühstücksbuffet
- 6x Abendmenü
- 5x Kaffee und Kuchen aus eigener Bäckerei
- 1x Gartenplauderei inkl. Kaffee und Kuchen, Führung durch den japanischen Teichgarten mit Hans Bröcker
- Leihfahrräder für 1 Tag

*Preis pro Person
Im Doppelzimmer 495 €
Im Doppelzimmer mit Seeblick/Beletage 540 €
Im Balkon-Doppelzimmer Beletage 580 €
In den Suiten 580 €/590 €/690 €



05. Mai – 30. Juni 2019

Genießen Sie die farbenfrohe Blütezeit am Bodensee. Verweilen Sie in unserem japanischen Teichgarten, umrahmt von blühenden Rhododendren und Pfingstrosen. Beim Nachmittagskaffee verwöhnen wir Sie mit leckerem Erdbeerkuchen aus unserer Konditorei. Erleben Sie bei einem Tagesausflug die Blumeninsel Mainau in voller Blüte, und lassen Sie den Tag ausklingen mit einem leckeren Abendmenü in unserem Gartenrestaurant.

- 7 Übernachtungen inkl. Schlemmer-Frühstücksbuffet
- 6x Abendmenü
- 2x Kaffee und Erdbeerkuchen aus eigener Bäckerei
- Mineralwasser und Blumengruß auf dem Zimmer
- Eintrittskarte zur Insel Mainau

*Preis pro Person
Im Doppelzimmer 580 €
Im Doppelzimmer mit Seeblick/Beletage 600 €
Im Balkon-Doppelzimmer Beletage 660 €
In den Suiten 660 €/670 €/750 €



30. Juni – 15. September 2019

Sie mögen es sportlich und wollen den Bodensee per Rad erkunden? Oder lieber gemütlich auf den Bodenseeschiffen die schöne Seeregion erleben? Und nach einem erlebnisreichen Ausflug an unserem Privatstrand die Seele baumeln lassen und die Aussicht genießen? Am Abend reservieren wir Ihnen ein schönes Plätzchen in unserem Gartenrestaurant und verwöhnen Sie mit leichten, regionalen Köstlichkeiten. Ihr perfekter Urlaubstag endet mit einem Glas Sekt an Ihrem Lieblingsplatz im romantisch beleuchteten Japangarten. Kann Urlaub schöner sein?

- 1 Glas Kullerbeeren
- 7 Übernachtungen inkl. Schlemmer-Frühstücksbuffet
- 6x Abendmenü – bei schönem Wetter serviert im Gartenrestaurant
- 3x Kaffee und Kuchen aus eigener Bäckerei oder Eisbecher

*Preis pro Person
Im Doppelzimmer 590 €
Im Doppelzimmer mit Seeblick/Beletage 650 €
Im Balkon-Doppelzimmer Beletage 690 €
In den Suiten 690 €/700 €/790 €



15. September – 06. Oktober 2019

Entdecken Sie den Bodensee im wunderschönen Spätsommer als Wanderparadies! Egal ob auf den Uferwegen und Promenaden direkt am See oder auf idyllischen Routen im ursprünglichen Hinterland mit Weinbergen und Obstgärten voll köstlicher Trauben, Äpfel, Birnen, Zwetschgen... Sie werden den Bodensee immer wieder neu für sich erleben und von der Vielfältigkeit unserer Region begeistert sein! Wir halten für Sie eine Wanderkarte mit den schönsten Touren bereit! Sie müssen nur noch Ihre Wanderschuhe schnüren!

- 7 Übernachtungen inkl. Schlemmer-Frühstücksbuffet
- 6x Abendmenü
- 2x hausgemachter Zwiebelkuchen mit frisch gepresstem Suser
- 1 Flasche Hagnauer Apfelsaft und frisches Obst auf dem Zimmer
- 1 Wanderkarte mit den schönsten Tourentipps

*Preis pro Person
Im Doppelzimmer 560 €
Im Doppelzimmer mit Seeblick/Beletage 590 €
Im Balkon-Doppelzimmer Beletage 650 €
In den Suiten 650 €/660 €/750 €



06. Oktober – 03. November 2019

Wandern Sie durch die Weinberge und beobachten Sie die Winzer bei der Weinlese, kosten Sie frische Bodenseepfäfel, lassen Sie sich vom Farbenspiel des Herbstlaubens bezaubern oder genießen Sie die Bodenseelandschaft bei einer Radtour.

- Begrüßungscocktail
- 7 Übernachtungen inkl. Schlemmer-Frühstücksbuffet
- 6x herbstliches Abendmenü
- 6x Kaffee und Kuchen aus eigener Bäckerei
- 1 Flasche Hagnauer Apfelsaft, jahreszeitliches Obst und einen Blumengruß auf dem Zimmer
- Teilnahme an einer Weinprobe im Winzerverein Hagnau
- Leihfahrräder für 1 Tag

*Preis pro Person
Im Doppelzimmer 500 €
Im Doppelzimmer mit Seeblick/Beletage 550 €
Im Balkon-Doppelzimmer Beletage 590 €
In den Suiten 590 €/600 €/690 €



2019 unsere Zimmerpreise	Nebensaison: bis 19.04.2019 und ab 06.10.2019 Saison: 19.04. - 30.06.2019 und 15.09. - 06.10.2019 Hauptsaison: 30.06. - 15.09.2019
Doppelzimmer zur Einzelnutzung	90,00 € - 120,00 €
Doppelzimmer	110,00 € - 150,00 €
Doppelzimmer mit Seeblick	125,00 € - 160,00 €
Doppelzimmer in der Beletage	125,00 € - 160,00 €
Balkon-Doppelzimmer in der Beletage	140,00 € - 180,00 €
2-Zimmer-Appartement mit Seeblick	140,00 € - 180,00 €
Suiten mit historischem Flair in der Beletage, mit Seeblick und getrennter Schlafmöglichkeit im separaten Zimmer	145,00 € - 205,00 €
Halbpension (3-Gang-Auswahlmenü)	21,50 €
• Mehrwertsteueränderungen vorbehalten. • Preise gültig pro Zimmer/Tag bei Belegung mit 2 Personen. • An Feiertagen und zu Messezeiten gelten die Hauptsaisonpreise. • Für alle Aufenthalte von 01. April bis 31. Oktober wird von der Gemeinde Kurtaxe in Höhe von 1,60 € / Person/Tag erhoben. • Für alle Aufenthalte von 01. November bis 31. März wird von der Gemeinde Kurtaxe in Höhe von 0,30 € / Person/Tag erhoben. • Aus hygienischen Gründen nehmen wir keine Tiere auf. • Am Mittwoch ist in unserem Haus Ruhetag, deshalb mittwochs kein An- und Abreisetag!	

Sparwochen
7=6

Bis 05. Mai 2019 sowie ab 06. Oktober 2019 wohnen Sie bei uns besonders günstig: 7 Tage bleiben - 6 Tage bezahlen!