



Halfenstube
MOSELREFUGIUM



Aktiv- & Wellnesshotel



Moselweinstr. 30/31 · D-56820 Senheim-Senhals
T.: +49(0)2673-4579 · www.halfenstube.de

2 Chronik und
Geschichte

6 Unser neuer Pool
& neue Spa Suiten

11 Unsere
Mitarbeiter

12 Unser
Ursprung

13 Ausflugstipp
Beilstein

14 Viele
Gründe

16 Rezepte für
Genießer

18 Privat
Spa

20 Vorher &
Nachher

28 Villa
SPA 1894

32 Er-
holung

33 Die schönsten
Wanderrouen

Liebe Mosel-Fans,

In dieser Hotelzeitung erleben Sie das Urlaubshotel Halfenstube Moselrefugium auf besondere Art und Weise. Sie erfahren heimelige Geschichten, besondere Schmankerl und lernen Mitarbeiter mit Gastgeber-Genen kennen.

Das Team erfüllt Ihr Urlaubsdomizil mit Leben. Ein paar Fakten und Informationen über Zimmer, Chronik des Hauses und unsere Visionen dürfen natürlich nicht fehlen.

In den letzten Jahren ist im Hotel Halfenstube Moselrefugium viel geschehen. Schauen Sie selbst bei einer Tasse Kaffee und hausgemachtem Kuchen oder einem guten Glas Moselwein und genießen eine kleine Auszeit.

Ihnen viel Spaß beim Lesen und einen angenehmen Aufenthalt bei uns.

*Silvia und Volker
Hees*

Volker Hees
Gastgeber

Silvia Hees
Gastgeberin

Unsere kleine Hotel Halfenstube Chronik:

Das Hotel Halfenstube wurde viele Jahre von Familie Klinge geführt. Frau Ursula Klinge übernahm es von ihren Eltern im Jahre 1973. Herr Erich Klinge kam als Hesse über die Bundeswehr zu den Moselanern und „angelte“ sich die junge Winzersfrau. Gemeinsam führten sie 40 Jahre dieses idyllische Hotel. Drei Kinder (Kerstin, Silvia, Miriam) wuchsen heran. Inzwischen sind auch schon drei Enkelkinder mit dabei (Emil, Paula, Peter).

Folgen Sie dem roten Faden durch unsere Chronik!



1989 Großbrand, das Nachbarhaus, wo jetzt ein kleiner Dorfplatz ist, brannte nieder und der Wind übertrug die Flammen ins Hotel. Der damals angefangene Neubau brannte nieder.

2000 Neubau, die Gästezimmer in der 1. Etage werden gebaut

2008 schwerer Hagelschaden Ende Mai, Hotel und Weinberge werden schwer beschädigt

1993 enormes Hochwasser (1,70 m im

1995 Restaurant, bis zur Hälfte des Parkplatzes oberhalb des Hotels)

2005 Neubau, die Gästezimmer in der 2. Etage werden gebaut

2011 Riesling Deluxe, 2 moderne Gästezimmer mit vielen Extras werden gebaut

2012 Verschiedene Auszeichnungen wie Servicequalität Deutschland, Wanderbares Deutschland, Bester Schoppen, Initiative Dachmarke Mosel

2014 Betriebsübergabe an Tochter Silvia Hees, großer Umbau des Stammhauses mit Themenzimmern, Winzersuite und Privat SPA
Auszeichnung: Sieger „Neuentdeckung des Jahres 2014“

2013 40 jähriges Betriebsjubiläum Ursula Klinge

2016 gelungene Komplettsanierung des Erdgeschosses: Rezeption mit Lobby, Theke mit Weinbar und Infoecke, Restaurant mit Winzerstube, WC-Anlagen, Mosel Kreativ Raum

2018 Hotel erhält 4 Sterne, Komplettsanierung der Küche, Backstube, Spülküche, Chef's Table, Wein & Wellnesshotel „Villa 1894“ mit Spa-Bereich mit Finnischer Sauna, Dampfsauna, Bio-Sauna, Wohnzimmer mit Kaffeeklatsch, Ruheraum, Beauty-/Massage-Anwendungen, Liegefläche im Weinberg

2015 Hotel erhält 3 Sterne Superior mit einem 5 Sterne Hoteleingang, Bett & Bike Betrieb des Monats April 2015

2017 Fahrradgarage, mehr Parkplätze im Ort

2022 Neue Fahrradgarage im Hotel sowie Erweiterung des Frühstücksbuffet in Planung

2021 Errichtung eines neuen Gebäudekomplex mit dem vermutlich längsten beheizten Pool an der Mosel mit 5x20 Metern, neuen SPA-Suiten mit einer neuen Dachterrasse die zum Entspannen einlädt, sowie tollen Apollo-Zimmern.

INTERVIEW: Frau Klinge erzählt

Anna (A.): Hallo Frau Klinge. Schön, dass wir das Interview machen können. Ich habe einige Fragen vorbereitet. Keine Angst – die können Sie alle beantworten. Legen wir los. Seit wann ist das Hotel eröffnet?

Frau Klinge (Fr. K.): Puh – das weiß ich gar nicht mehr. Meine Großeltern haben es übernommen. Ich selbst habe es offiziell 1973 übernommen. Meine Tochter Silvia ist bereits die 4. Generation.

A.: War es Ihr eigener Wunsch das Hotel weiterzuführen oder war es doch am Anfang eher die Erwartungshaltung der Eltern bzw. Großeltern?

Fr. K.: Nein; wir beide, mein Mann und ich wollten es weiterführen. Wobei Erich hier tatsächlich die treibende Kraft war. Er wollte es unbedingt. Am Anfang wollte ich eigentlich gar nicht so richtig.

A.: Wenn Sie zurück könnten – würden Sie alles nochmal genauso machen?

Fr. K.: Ich glaube nicht. Mit der Erfahrung von heute würde ich schon etwas anders machen. Einiges.

A.: Interessant – gibt es ein konkretes Beispiel?

Fr. K.: Weniger Arbeit; zum Beispiel die Arbeit im Weinberg. Finanziell war das aber nicht möglich. Durch Hochwasser oder Brand waren wir ja immer wieder gezwungen von vorne zu beginnen.

A.: Was würden Sie heute Ihrem jüngeren Selbst empfehlen?

Fr. K.: Das ist eine schwierige Frage. Mehr auf die Gäste eingehen, bzw. mehr private, familiäre Zeit für die Gäste. Ganz wichtig und oberste Priorität war die Sauberkeit. Das kann ich nur immer wieder sagen.

A.: Ja, das ist ja heute noch ihr Steckenpferd. Die Sauberkeit.

Fr. K.: Das ist ja auch das Wichtigste. Was nützt das Schönste und Modernste, wenn es aber verdreckt?

A.: Welche Kindheitserinnerung hat Sie denn besonders geprägt?

Fr. K. (denkt lange nach): Meine Tante in Aachen. Da waren wir oft, als ich klein war. Deshalb möchte ich da jetzt auch nochmal hinfahren.

A.: Wer darf Ihnen denn sagen, dass Sie falsch liegen?

Fr. K.: Jeder! Wenn ich etwas falsche mache, ist es doch wichtig, dass es mir gesagt wird; sonst kann ich auch nichts ändern.

A.: Für welche drei Dinge in Ihrem Leben sind Sie am dankbarsten?

Fr. K.: Für meine Gesundheit, das ich immer arbeiten konnte. Für meine gesunde Familie. Für das sichere Standbein, welches wir uns aufgebaut hatten; sodass wir uns auch mal Urlaub leisten konnten.

Zum Naschen würde ich auch aufstehen. Oder um einen guten Wein zu trinken.

A.: Welches war das schönste Kompliment, das Ihnen jemand einmal gemacht hat?

Fr. K.: Ach du heiliger Gott. (lacht) Da muss ich drüber nachdenken. Einmal – am meinem 70. Geburtstag – war ich hübsch geschminkt. Da hat jemand zu mir gesagt, dass ich mindestens 10 Jahre jünger aussehe.

A.: Wofür würden Sie mitten in der Nacht aufstehen?

Fr. K.: Wenn etwas Schlimmes passiert (Hochwasser, Brand, Unfall, ...).

A.: Haben Sie denn auch ein Laster wofür Sie nachts aufstehen würden?

Fr. K.: Zum Naschen würde ich auch aufstehen. Oder um einen guten Wein zu trinken.

A.: Welche Entscheidung in Ihrem Leben würden Sie im Nachhinein rückgängig machen wollen?

Fr. K.: Was soll ich denn dazu sagen?

A.: Gibt es nichts, dass Sie bereuen?

Fr. K.: Vielleicht doch – dass man zu viel gearbeitet und sich zu wenig Ruhe gegönnt hat. Zuviel auf andere gehört.

A.: Welche ist Ihre liebteste Geschichte, die Sie gerne über die Halfenstube erzählen?

Fr. K.: Einmal haben Erich und ich noch mit den Gästen abends zusammengesessen und was getrunken. Die Kinder waren schon im Bett. Ich muss dazu sagen, dass Silvia, egal wann sie ins Bett ist, morgens früh gegen 6 schon wieder aufstand. Genau wie Peter jetzt! Deshalb brauch sie sich gar nicht zu beschweren.

Jedenfalls haben wir mit den Gästen zusammengesessen und einen gezwitschert. Aber irgendwann musste ich ins Bett – ich musste ja am nächsten Morgen Frühstück machen. Morgens um halb 6 bin ich dann runter – alle Türen vom Hotel standen offen – nirgends fand ich Erich oder die Gäste. Keiner reagierte auf mein Rufen.

Irgendwann bin ich dann nach draußen – da lagen sie dann. Vor der Türe, in Liegestühlen, betrunken in der Sonne – am Schlafen.

Im Anschluss wollten die Männer dann noch ihr Konterbier.

Das ist eine der lustigen Anekdoten.

A.: Haben Sie ein Lieblingsgericht in der Halfenstube?

Fr. K.: Braten, Rouladen und auch Sauerbraten. Wildgulasch mit Spätzle und Rotkohl oder das Schnitzel Halfenstube.

A.: Welche drei Dinge würden Sie mit auf eine einsame Insel mitnehmen?

Fr. K.: Auf jeden Fall ein Fahrrad. Einen Badeanzug, damit ich schwimmen gehen kann.

A.: Ach warum denn Frau Klinge – Sie sind doch alleine – gehen Sie nackig.

Fr. K. (lacht): Ja dann einen guten Wein. Fass-weise. Und ein gutes Buch.



1. Generation

Jakob Losen + Ursula Losen geb. Krötz
1882-1951 1891-1962

Das heutige Hotel Halfenstube war damals nur ein kleines Dorfstaurant, direkt am Treidelpfad gelegen. Somit war es als Einkehr für die Halfen mit ihren Pferden geeignet, denn ein Pferdestall war vorhanden, ebenso wie Kühe, Schweine und Hühner.



3. Generation

Erich Klinge + Ursula Klinge geb. Dehren
11.04.1949 18.02.1949

Jetzt Rentner, 3 Kinder, 3 Enkelkinder.

Mehrmals Hochwasserkatastrophen überstanden, großer Brand 1989.

Die ersten Jahre lief das Hotel unter dem Namen „Zum Moselstrand“, was immer zur Verwirrung mit einem gleichnamigen Hotel in Briedern führte. Wenige Jahre nach der Übernahme änderten das Ehepaar Klinge den Namen in „Hotel Weinhaus Halfenstube“. Aus der „kleinen Wirtschaft“ wurde die Winzerstube 1752, wo heute das Frühstücks- bzw. Salatbuffet zu finden ist.

Im Innenhof wurde das Restaurant gebaut und 3 Häuser miteinander verbunden. Die Zimmeranzahl wurde erweitert und aus Etagendusche wurden Zimmer mit eigenen Bädern. Das abgebrannte Haus aus 1989 wurde 2000 wieder erbaut mit weiteren Zimmern. Die 2. Etage wurde 2005 fertig gestellt.

Eine Familie schreibt Geschichte!



2. Generation

Josef Dehren + Paula Dehren geb. Losen
1904 - 1974 1922 - 1952

Gasthaus Dehren mit den ersten – eine Handvoll Zimmer – sehr einfache Ausstattung. Weiterhin gab es Hühner und den eigenen Weinbau.



4. Generation

Silvia Hees geb. Klinge
02.09.1976

Verheiratet mit Volker Hees, 2 Kinder (Paula und Peter)

Übernahme 2014

Zahlreiche Umbaumaßnahmen wie Deluxezimmer, komplettes Erdgeschoss mit Restaurant, Lobby, Rezeption, Winzerstube, Riesling Lounge, Küchensanierung, Villa 1894 ...

Unser neuer beheizter Außenpool mit Sonnenterrasse ist endlich fertig. Ein Bademantelgang mit WC-Anlage und Duschen führt vom Ruheraum zum Außenpool.

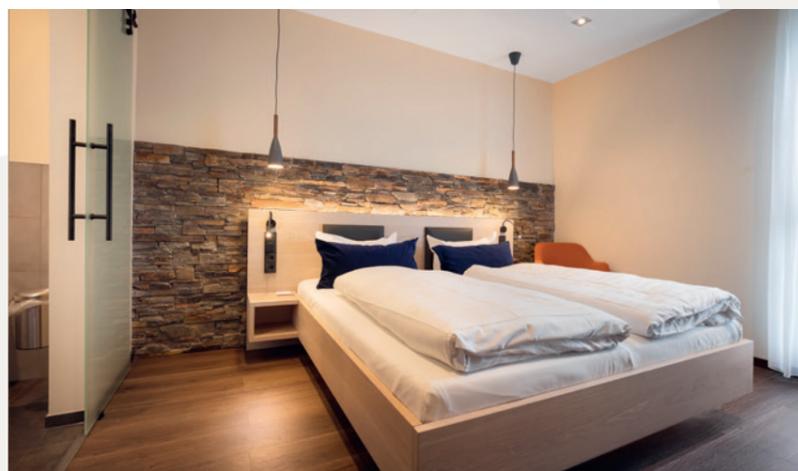
Dafür ist im Bereich hinter der VILLA 1894 ein Neubau entstanden, der sich hervorragend in den Garten einpasst.

PAUSE?

Na klar, können Sie gerne bei uns machen!

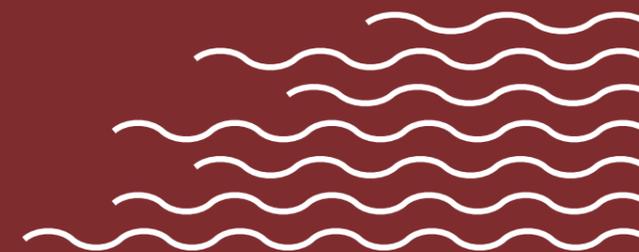


Der Pool ist mit 5 x 20 Meter der vermutlich längste an der Mosel. Davon sind 2 Meter als Liegefläche im Wasser verfügbar. Es bleiben also tolle 5 x 18 Meter zum Schwimmen für unsere Gäste!



Der Neubau beherbergt allerdings nicht nur einen Pool. Im selben Zug sind zusätzlich neue Spa-Suiten entstanden, die durch luxuriöses Interior und private Terrasse mit Weinbergblick überzeugen und zum Entspannen einladen.

Die Grundrisse haben ja bereits erahnen lassen, dass unser Neubau sich nur positiv auf das Flair des Hotels auswirken kann. Wir freuen uns, Sie zukünftig noch besser verwöhnen zu können und laden Sie zum Planschen und Entspannen ein!



GESCHICHTEN: *Es war einmal ...*

... ein Idyllisches Hotel an der Mosel in dem kleinen Ort Senhals, mit dem Namen „Hotel Halfenstube“.

Dort lebte die Familie Klinge mit ihren drei Töchtern. Zu der Zeit, in der unsere Geschichte spielt, noch mit einer Tochter, die mittlerweile die Geschicke des Hotels leitet. Tatkräftig unterstützt durch die Eltern, wobei der Vater – nach eigener Auskunft „der weltbeste Koch“ – eine besondere Rolle in unserer Geschichte spielt.

Nachdem natürlich niemand den Frühstücksspeck so lecker braten kann wie ein *weltbestener Koch*, übernahm Herr Klinge das Braten seines Frühstücks selbst.

Nachdem er aber noch ein sehr zeitintensives Hobby hat, nämlich das Studieren der Ferienanzeigen in der Tageszeitung, wurde der Küche



mal kurz der Rücken zugekehrt und im Wohnzimmer die Zeitung gelesen. Die Aufsicht über die Pfanne muss dabei an niemanden übergeben werden, man ist ja schließlich gleich wieder da.

Und es kam, wie es kommen musste: der Speck brutzelte, die Zeitung war höchst interessant. Plötzlich: was riecht da so? Warum kann man die Buchstaben in der Zeitung kaum noch lesen?

Eine wahrhaft sportliche Leistung war dann der Sprint zum Herd, die Flammen in der Pfanne mit einem Deckel erstickt und raus mit der Pfanne auf die Terrasse. Puh, nochmal gut gegangen. Das Belüften von Küche und Frühstücksraum wurde dann uns Damen überlassen.

Und die Moral von der Geschichte: *Trau keinen weltbesten Köchen nicht!*

TIPPS: *Für meine Chefin Silvia*

Wenn Sie das Büro verlassen, sagen Sie mir nicht, wo Sie hingehen. Das gibt mir die Chance, richtig kreativ zu sein, falls mich jemand fragt, wo Sie sind.

Zitat Chefin: „Vielleicht brauchen Sie eine neue Brille?“

Warten Sie bis zum Jahresende, um mir zu sagen, was meine Aufgaben und Ziele gewesen wären. Geben Sie mir nur eine Lohn-erhöhung, die die Inflationsrate ausgleicht. Ich bin doch nicht wegen des Geldes im Hotel Halfenstube!

Zitat Chefin: „Geld ist doch nicht alles im Leben.“

Wenn Sie mir mehr als einen Job geben, dann sagen Sie mir nicht, welcher dringender ist. Ich liebe es

geradezu, eine Hellseherin zu sein.

Zitat Chefin: „Morgens den richtigen Kaffee trinken und Kaffeersatz lesen lernen...!“

Versuchen Sie, mich immer so spät wie möglich gehen zu lassen. Ich liebe dieses Hotel und wüsste sowieso nicht, wo ich hingehen oder was ich sonst tun könnte.

Zitat Chefin: „Wie eine große Familie.“

Wenn Ihnen meine Arbeit gefällt, dann halten Sie das geheim. Wenn es rauskäme, könnte es ja eine Beförderung bedeuten.

Zitat Chefin: „Der Neid der anderen Mitarbeiter bringt doch nur Unruhe ins Team.“

Wenn Sie besondere Anweisungen zu einer Arbeit haben, dann schreiben Sie diese nicht auf. Warten Sie lieber, bis ich fast mit der Arbeit fertig bin. Es hat keinen Zweck, mich mit nützlichen Instruktionen zu irritieren.

Zitat Chefin: „Nach 28 Jahren Berufserfahrung darf ich Eigeninitiative wohl voraussetzen.“

Das waren ein paar gut gemeinte Tipps. Zum Schluß möchte ich mich aber bei Ihnen bedanken, denn seit April 2019 arbeite ich zusammen mit einem ganz tollen Kollegenteam und außerdem lernte ich schon viele nette Gäste kennen.

Ilona & ihre Chefin Silvia



DIE MITARBEITER: *Man lernt nie aus*

In der Halfenstube öffneten sich uns ganz neue Dimensionen.

So wurde einigen schnell klar: bei „Kabeljaukann“ handelt es sich nicht etwa um ein außergewöhnlich exotisches Gericht, sondern einfach um die Aufforderung, das nächste Kabeljaugericht fertig zu machen.

Auch dass „Klaus“ nicht der Name eines Kollegen – den manch einer an seinem ersten Arbeitstag vergeblich suchte – sondern der Kosename des heiß begehrten Staubsaugers ist.

Dass man vor lauter Arbeit auch mal in ein Fettnäpfchen tritt, kann schon mal passieren. So über- raschte ein Mitarbeiter einen netten Herren in Zimmer 42 aus ver-

sehen, als er gerade sein Geschäft erledigte.

Wir nehmen das alles mit Humor und sind stets freudig auf der Arbeit mit dabei, denn im Hotel ist immer viel zu tun. Mach dies, tu das, erledige jenes ... immer von dem Satz begleitet:

„Alles für Silvia!“

UNSER URSPRUNG: „Halfen“ & „Treidelpfad“

Treideln, auch Schiffziehen, Halferei, sächsisch Bomätschen, schweizerisch Recken, ist das Ziehen von Schiffen auf Wasserwegen durch Menschen oder Zugtiere.

Beschreibung und Geschichte:

Schiffe wurden in der Regel nur stromauf getreidelt und stromab durch die Strömung oder den Wind angetrieben. Auf manchen Abschnitten wie vor Schleusen kamen auch technische Hilfsmittel zum Einsatz, darunter Treidelloks, wie bis heute am Panamakanal oder Traktoren am Rhein-Marne-Kanal. An Stellen mit besonders starker Strömung (z. B. unter Brücken) wurden teilweise auch ortsfeste Seilwinden eingesetzt, wie z. B. der Schiffsdurchzug an der Steinernen Brücke in Regensburg.

Die Pfade der Schiffszieher wurden Leinpfad, Treidelpfad, Reckweg,

Bomätscherpfad oder im Donauraum Treppelpfad oder Treppelweg genannt. Das Aufkommen der Dampfkraft ermöglichte den Eisenbahnverkehr und Alternativen in der Schifffahrt. Bei der Binnenschifffahrt begann man mit der Ketten- und Seilschifffahrt, hier zog



Bild: Wikipedia

sich der Schlepper an einer Kette oder Seil vorwärts, hinter sich bis zu zehn Lastkähne. Später zogen Radschleppdampfer – etwa ab 1920

zunehmend Motorschlepper – die Lastkähne. Ab etwa 1950 wurden sie zunehmend von selbstfahrenden Motorschiffen abgelöst.

In den Habsburgischen Erbländen wurde von 1783 bis 1790 Schiffziehen als Strafe verhängt, nachdem Joseph II. die Todesstrafe im Rahmen der Josephinischen Strafgesetze reformiert so gut wie abgeschafft hatte. Von den 1173 Sträflingen, die zwischen 1784 und 1789 zum Treideln verurteilt worden waren, starben 721 bis zum Jahr 1790.

Das Treideln war auch für Zugtiere eine schwere Arbeit. „Auf alten Stichen und Gemälden wirken die Treidelpferde und ihre Reiter in idyllischer Umgebung recht romantisch. Tatsächlich

waren die Arbeitsbedingungen für Tier und Mensch überaus hart und mühevoll und alles andere als beschaulich.“



Bild: Wikipedia

Nehmen Sie sich eine Erinnerung mit nach Hause!

„Erinnerung: Eindruck, an den sich jemand erinnert; wieder lebendig werdendes Erlebnis“



Moselwein, Liköre, Brände vom Winzer, hausgemachte Marmelade, Eifel-Honig oder Moselkrimibuch. Als kleines Dankeschön für's Blumen gießen oder Hunde-hüten: ideal zum Verschenken.



AUSFLUGSTIPP: Beilstein

Wenn mich jemand nach einem schönen Ausflugsziel fragt, dann kommt immer die gleiche Antwort von mir:

„Beilstein, das Dornröschen der Mosel.“

Das nur über gut 120 Einwohner zählende Beilstein gehört heute zu den beliebtesten Ausflugszielen an der Mosel. Der Ort lebte jahrhundertlang nur vom Weinbau. Jetzt ist der Tourismus die größte Einnahmequelle.

Beilstein ist vom Hotel Halfenstube über den Moselsteig (Etappe 17) in etwa 1,5 Stunden zu Fuß zu erreichen und bietet all das, was der Moseltourist sucht: ein historisches Ambiente mit vielen kleinen verwinkelten Gassen, die sich zur Klosterkirche hochschlängeln und viele Lokale, die den Moselwein und andere Köstlichkeiten servieren. Und all das auf kleinstem Raum.

Besuchen Sie unbedingt:

- Marktplatz in Beilstein in der Altstadt
- Karmeliterkirche St. Joseph in Beilstein mit Klostercafe
- Historisches Ambiente rund um die Burg Metternich

Einen Besuch in Beilstein sollten Sie besser morgens einplanen, da nachmittags viele Gäste mit dem Schiff von Cochem eintreffen.

Sie werden, genau wie ich es bin, verzaubert sein vom Dornröschen der Mosel



VIELE GRÜNDE

DEN URLAUB IM MOSELREFUGIUM
HALFENSTUBE ZU VERBRINGEN



Verkosten von erstklassigen
Moselweinen



Unbeschwert Radfahren
am Moselufer



Sauberkeit ist unser A und O



Freundlichkeit der
Mitarbeiter



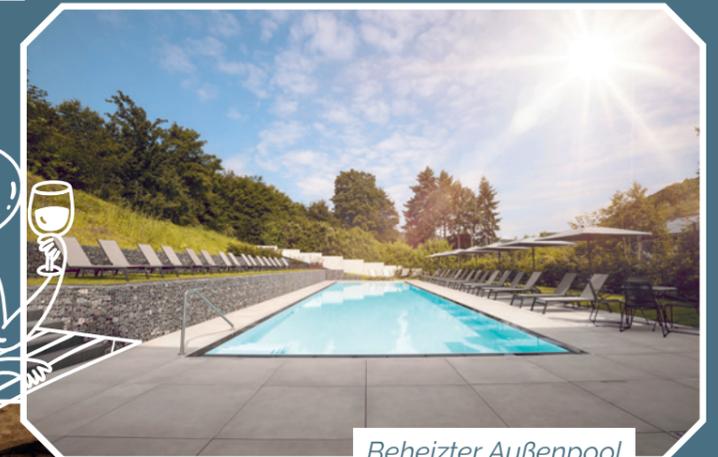
Wandern auf dem Moselsteig,
Traumpfad, über die Geierlay
oder im Klettersteig Calmont



Terrasse mit
direkter Mosellage



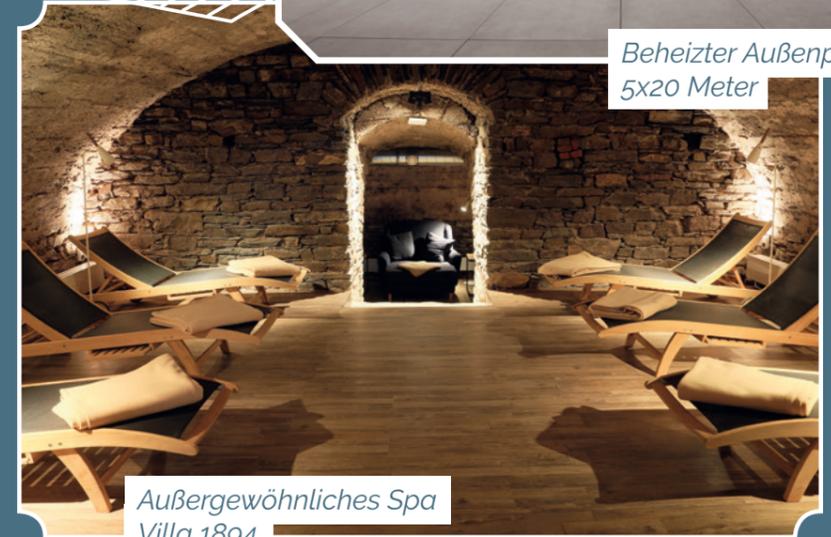
Privat Spa
Halfenscheune



Beheizter Außenpool
5x20 Meter



Traumhafte Zimmer mit Aussicht
in malerischer Lage



Außergewöhnliches Spa
Villa 1894



Hausgebackenes,
Lieblingsplatz, Küchenparty,
Schlemmer-Frühstück uvm.

Kennzeichnung von allergenen Stoffen in der Gastronomie

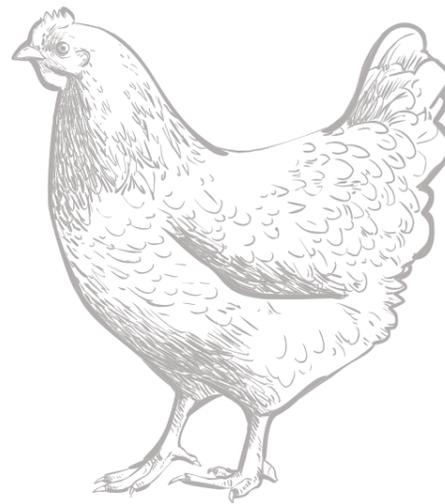


Morgens eine Tasse Kaffee mit Milch, dazu Vollkornbrot mit Käse oder Marmelade und vielleicht noch ein Ei. Ein typisches Frühstück. Doch es gibt immer mehr Menschen, die genau das nicht vertragen. Ihnen wird übel, sie bekommen Bauchkrämpfe oder Herzsrasen. Lebensmittel-Unverträglichkeit heißt das Leiden, das durch ganz unterschiedliche Nahrungsmittel ausgelöst werden kann.

Allergiker-Rezept für 4 Personen

- Ohne Ei
- Ohne Weizen
- Glutenfrei
- Histaminarm
- Ohne Milch
- Ohne Soja
- Laktosefrei
- Low Carb

Hähnchen	700g
Paprika (rot)	4 Stück/650g
Brokkoli	2 Stück/20g
Öl (zum braten)	4 Esslöffel
Knoblauchzehen	6-8 Stück
Paprikapulver	4 Teelöffel
Rosmarin (frisch)	20g
Pfeffer	4g
Salz	10g



1. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Rosmarin waschen, von den Zweigen zupfen und fein hacken. Paprika waschen, von Strunk und Kernen befreien und in kleine Würfel schneiden. Brokkoli waschen und in kleine Röschen schneiden.
2. Hähnchenbrustfilets waschen, trocknen und in kleine Stücke schneiden
3. Öl in einer großen tiefen Pfanne erhitzen. Hähnchen zusammen mit dem Knoblauch und Rosmarin 4 – 5 Minuten goldbraun braten. Mit Salz und Paprika würzen. Hähnchen, Knoblauch und Rosmarin herausnehmen.
4. In der heißen Pfanne Paprika unter wenden, ca. 4 Minuten braten. Brokkoli dazugeben und kurz mitbraten.
5. Hähnchenfleisch mit Knoblauch und Rosmarin dazugeben, umrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken
6. **Fertig ist die Hähnchenpfanne!**

Die 14 kennzeichnungspflichtigen Hauptallergene

1. Weizen und daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
3. Eier und Eierzeugnisse
4. Fisch und Fischerzeugnisse
5. Erdnüsse und Erdnuss-erzeugnisse
6. Soja und Sojaerzeugnisse
7. Milch und Milcherzeugnisse
8. Sellerie und Sellerie-erzeugnisse
9. Senf und Senferzeugnisse
10. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
11. Lupinen und Lupinen-erzeugnisse
12. Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
13. Schwefeldioxide und Sulfite
14. Nüsse (Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pecan-, Para-, Macademia-, Queenslandnuss und Pistazie) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse



Für mehr Spaß am Kochen



Weißwein eignet sich nicht nur hervorragend zum Trinken, sondern ist auch eine beliebte Zutat beim Kochen. Hier ein Rezept für Truthahn an Weißweinsosse. Mit Humor.

1 Man kaufe einen Truthahn von 5 kg (für 6 Personen) und eine Flasche Weißwein, am besten Muskateller aus der Halfenstube. Dazu Salz, Pfeffer, Olivenöl und Speckstreifen.

2 Truthahn mit Speckstreifen belegen, schnüren, salzen, pfeffern und etwas Olivenöl dazugeben. Ofen auf 200 Grad einstellen. Dann 1 Glas Muskateller einschenken und auf gutes Gelingen trinken. Anschließend den Truthahn auf einem Backblech in den Ofen schieben. Nun schenke man sich 2 schnelle Gläser Weißwein ein und trinke wieder auf gutes Gelingen. Den Thermostat nach 20 Min. auf 250 Grad stellen, damit es ordentlich brummt. Danach schenke man sich 3 weitere Traubenextrakte ein.

3 Nach 'ner halm Schdunde öffnen, wenden und den Brat'n überwachn. Die Feißfeinflasche ergreiff unnn sich eina hinnä die Binde kippn. Nach 'ner weiteren

albernen Schdunde langsam bis zum Ofen hinschenderen uhnd die Trute umwenden. Drauf achtn, sich nitt die Hand zu vabrenn an die schaiss Offndür. Sisich waidere ffünff odda siehm Muuhskadinger innen Glas sich unnn dann unnn so. Di Drute wwhrend 3 Schunn'nt (iss auch egal) waiderbraan un all ssehn Minud'n pinkeln. Wenn üerentwi möchlich, ssum Trathuhn hinkrieschn unnn den Ohwn aus'm Viech ziehn. Nommal ein Schlugg geneemign und anschliesnt wida fasuchen, das Biest rauszukriegn. Den fadammt'n Vogel vom Bodn aufläsen unnn uff ner Bladde hinrichten. Uffbasse, dass nicht aussrutschn auff'am schaisssfattichn Kühchnbodn. Wenn sissch drossdem nitt fameidn fasuhn

4 Wida aufssusischschorndaerschahha isalles jae scheissegaaa!!!! Ein wenig schlafen.

5 Am nächsten Tag den Truthahn mit Mayonnaise, sauern Gurken und Aspirin kalt essen.

Auf gutes Gelingen!

PRIVAT SPA HALFENSCHAUENE: Das ganz besondere SPA-Erlebnis

Auftanken in der Privat SPA Halfenscheune, das ganz besondere SPA Erlebnis.

Finnische Sauna, Whirlwanne, Erlebnisdusche, Vitalecke, kleiner Ruheraum mit Designer-Kamin. Die Sauna wird für Sie auf Vorbestellung geheizt. Bitte melden Sie sich daher rechtzeitig an. Genießen Sie Ihre SPA Auszeit 3 Stunden lang nur für Sie ganz privat.

Wenn Sie Ihren Freunden etwas Besonderes schenken möchten, ist ein Gutschein für die Privat SPA Halfenscheune genau das Richtige.

Alle Angebote der Spa Halfenscheune und der Villa Spa finde Sie auch in unserem Angebotsflyer.



ÖFFNUNGSZEITEN
10.00 Uhr - 13.00 Uhr,
14.00 Uhr - 17.00 Uhr,
18.00 Uhr - 21.00 Uhr
oder 19.00 - 22.00 Uhr

Jetzt Gutschein kaufen und Entspannung schenken!

Alles was zählt:



5268 Kuchen und Kaffee in 2021



von 3 zu 30 Mitarbeitern



5x20 Meter beheizter Pool



12 Rebstöcke im Villa-Weinberg



7 Rebstöcke im Hotel-Weinberg

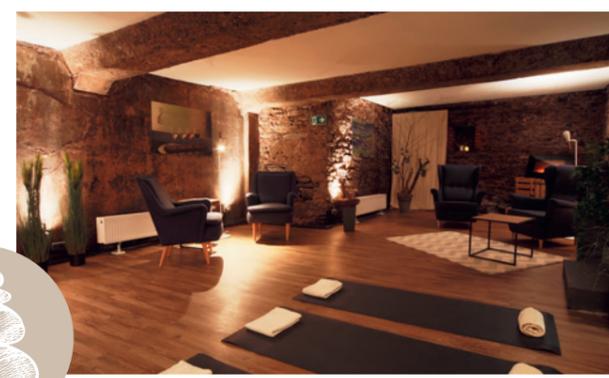
Basenfasten für Gesunde basenfasten[®] die wacker-methode[®]



Entspannungsprogramm – dazu basische Kost

- ab 4 Übernachtungen mit basischer Kost zum Frühstück, Mittagessen und Abendessen
- Aktiv- & Relax-Programm wie z. Bsp. Wanderung durch die Weinberge, Yoga, Faszien-Training, Klangschalenreise in der Bio-Sauna, Aquafit
- 30 minütige Massage
- basisches Fussbad
- Wasser / Tee
- Abschiedsgeschenk

Tägliche Anreise möglich.
Wir empfehlen mindestens 7 Nächte.





Der große Umbau

& VORHER & NACHHER

2018 gingen wir gleich zum nächsten Projekt über und renovierten das komplette Nachbarhaus des Hotels, heute besser bekannt als **VILLA Spa 1894**

Für das alte Winzerhaus hatten wir große Pläne: neue großzügige und moderne Zimmer in einer einzigartigen Architektur mit hauseigenem Spa-Bereich, der zum Entspannen einlädt.

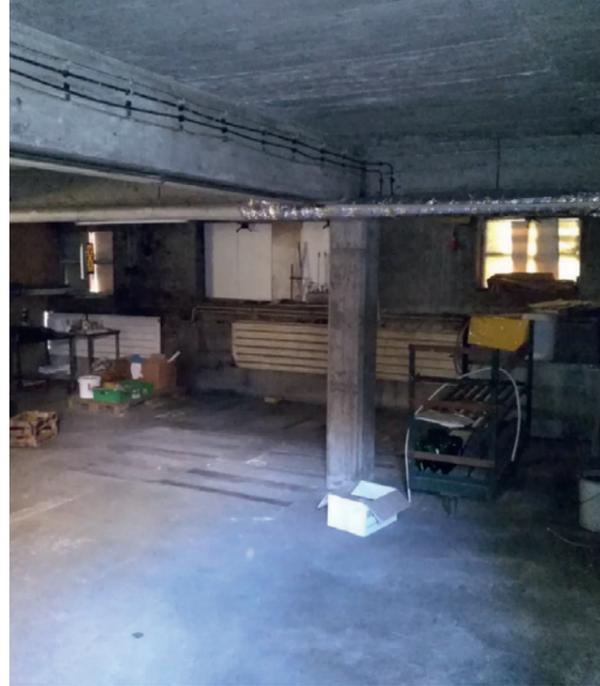
Der Umbau war zwar sehr anstrengend – keine Frage – aber wirklich jeden Tropfen Schweiß wert. Wir sind sehr stolz auf das Ergebnis und freuen uns, Sie hier willkommen zu heißen.

Auch der Außenbereich sollte in einem Rutsch mit erneuert werden, Wieso sollte man sich denn auch keine Sauna in der Garten stellen? Also uns fällt da kein Gegenargument ein.

Aber zunächst möchten wir Ihnen mit den folgenden Vorher- und Nachherfotos einen ersten Eindruck verschaffen!







4 Sprüche zum Staunen und Schmunzeln

1. Zwei junge Wandsleute (Hausgäste) reservieren einen Tisch für abends im Restaurant. Zur Essenszeit erscheinen Sie an der Theke, bestellen den Tisch ab und gehen zu unserer Moselterrasse. Als ich fragte, ob sie nun doch zum Essen bleiben möchten, kam die Antwort: „Wir möchten hier beim Kollegen essen, nicht im Hotelrestaurant.“ Die 2 Jungs dachten, die Terrasse wird von jemand anderem bewirtschaftet.
2. Auf der Terrasse möchte ein Gast einen Weißwein bestellen: „Ich hätte gerne den Dornfelder.“
3. Wir legen sehr viel Wert, bei Lebensmittelunverträglichkeiten zu helfen und zu unterstützen. Immer wieder freut es uns, wenn wir Gäste mit Lactoseunverträglichkeit verköstigen, Alternativen anbieten und zum guten Schluß eine extra große Portion Schokomousse gegessen wird.
4. Ein Gast bestellt einen Cuvée-Wein: „Gerne hätte ich den Gewürztraminer/Riesling vom Weingut Clemens. Aber bitte ohne Riesling.“

BEWERTUNGEN:

Das denken unsere Gäste von uns

„Uns hat der Aufenthalt sehr gut gefallen und wir haben uns sofort wohl gefühlt. Das Hotel, unser Zimmer in der Villa und der Wellnessbereich in der Villa sind modern, gemütlich und mit viel Liebe zum Detail hergerichtet.“

– Frau K. –

„Sehr gutes Hotel mit hervorragender Küche. Personal sehr freundlich. Vor dem Hotel ausreichend Parkplätze vorhanden (daneben noch Ausweichparkmöglichkeit in fußläufiger Entfernung). Auch für Radfahrer gut geeignet (abschließbare Fahrradgarage). Idyllische Lage am Moselufer. Von unserem Zimmer schöner Blick auf die Mosel über die hoteleigene Terrasse hinweg.“

– Willi –

„Vielen Dank für Ihr Vertrauen! Wir hoffen, Sie schon bald wieder als Gäste in unserem Haus begrüßen zu dürfen.“

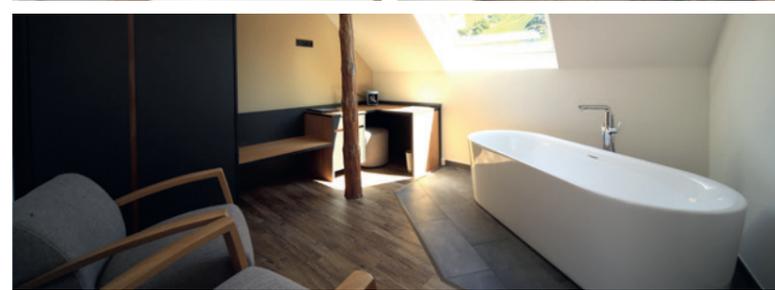
– Gastgeberin Silvia Hees –

„Ich habe mich von der ersten Minute an in Ihrem Hotel wohlfühlt. Es hat einfach alles gestimmt – Freundlichkeit der Mitarbeiter, gutes Essen und ein sauberes Zimmer mit kuscheligen Handtüchern und nicht zu vergessen einfach die Lage mit ihren Weinbergen und der Mosel mit den wunderbaren Wanderwegen. Da wir mit dem Bus nach Cochem gefahren sind, war natürlich auch die vor dem Haus befindliche Bushaltestelle sehr von Vorteil. Ich werde auf jeden Fall wiederkommen.“

– Bettina –

„Wir waren in einer Gruppe mit 8 Personen bei Ihnen. Allen haben die wunderschönen Zimmer sowie der Spa Bereich in der Villa sehr gut gefallen. Das Essen war sehr gut, das Personal sehr freundlich und auch die Sauberkeit ließ nicht zu wünschen übrig. Wir können ihr Hotel zu hundert Prozent weiter empfehlen!“

– Heidi und Udo Thiel –



WOHNEN IN DER VILLA 1894: *Fühlen Sie sich in angenehmer Atmosphäre wie zuhause.*

Doppelzimmer mit Tal-/Gartenblick:

Stilvolle und geräumige Zimmer in der Villa 1894. Doch lieber ein bisschen mehr frische Luft? Dann bedienen Sie sich am Nachmittag beim Kaffeeklatsch im Wohnzimmer und genießen die Sonne im Außenbereich der Villa. Ein großer Liegebereich im Garten wartet bereits auf Sie.

Doppelzimmer mit Balkon:

Von Ihrem Balkon aus können Sie die wundervolle Stille unseres kleinen Moselörtchens in vollen Zügen genießen. Das Balkonzimmer in der Villa ist großzügig und stilvoll eingerichtet, u. a. mit Klimaanlage und Kaffeemaschine. Jetzt wartet nur noch der Wanderrucksack darauf, von Ihnen ausgeführt zu werden. Wandertipps finden Sie auf dem Zimmer Tablet.

Juniorsuite:

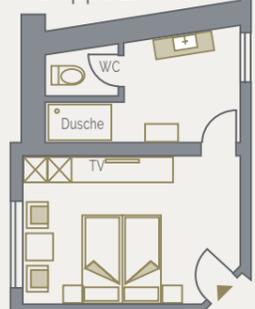
Hoch hinaus in der 3. Etage haben Sie dank der großen Dachflächenfenster einen schönen Blick über Garten oder Weinberge. Ein warmes Bad am Nachmittag in der freistehenden Badewanne, anschließend eine Tasse Kaffee – das sind Annehmlichkeiten, die einem das Leben doch gerne versüßen.

XXL-Suite:

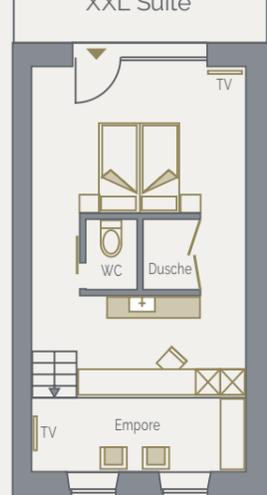
Aus dem ehemaligen Traktorzimmer wurde eine Suite der besonderen Art: ein Badezimmer - Kubus mittig im großen Raum prägt das Zimmer, vom Bett aus einen Blick in den Garten, gemütlich auf der Empore ein Buch lesen und einen Kaffee trinken – so könnte Ihr Urlaub aussehen. Die großzügige Terrasse mit Liegen wartet auf Sie zum Entspannen direkt vor Ihrer Suite.



Beispiel Doppelzimmer



XXL Suite



Beispiel Juniorsuite



Doppelzimmer

34-40 m² 2. Etage

Doppelzimmer

30-35 m² 1. + 2. Etage mit Balkon

Juniorsuite

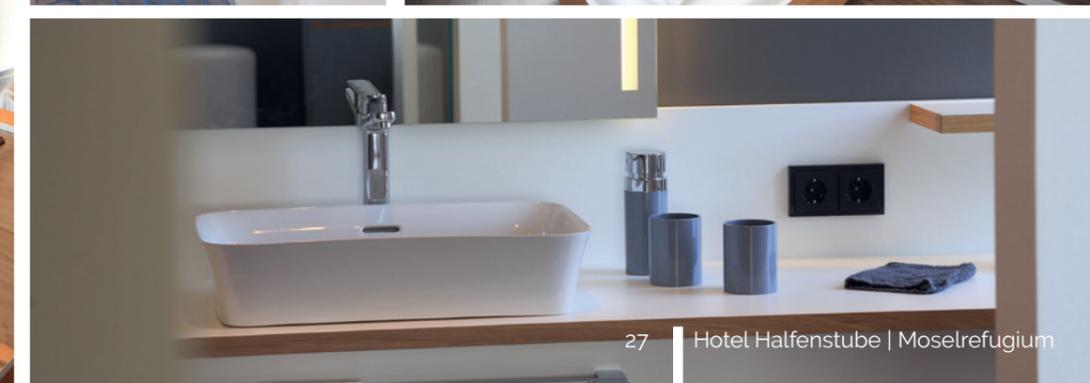
35 m² 3. Etage mit Wannenbad

XXL Suite

45 m² Parterre mit Terrasse

Spa Suite

62 m² Neubau mit Dachterrasse

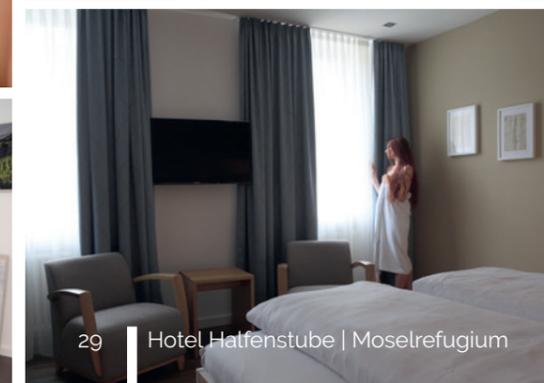
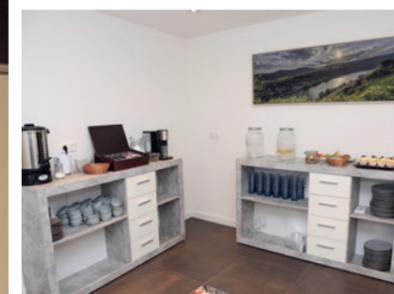
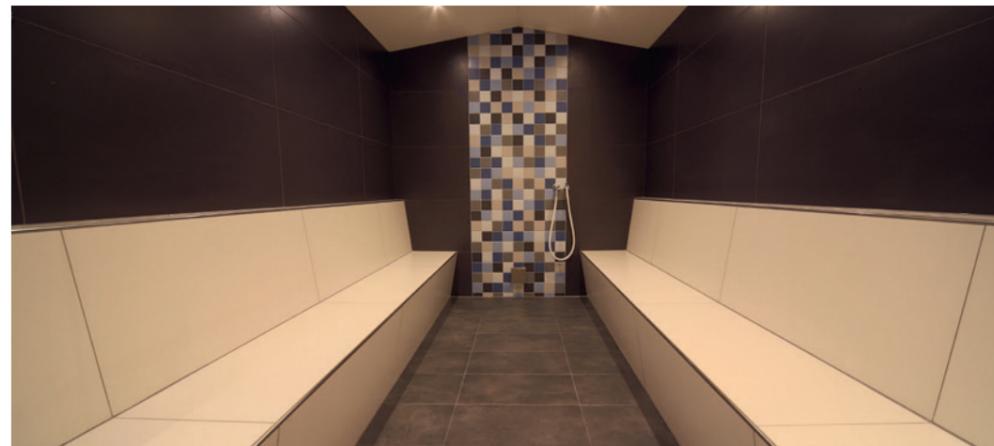
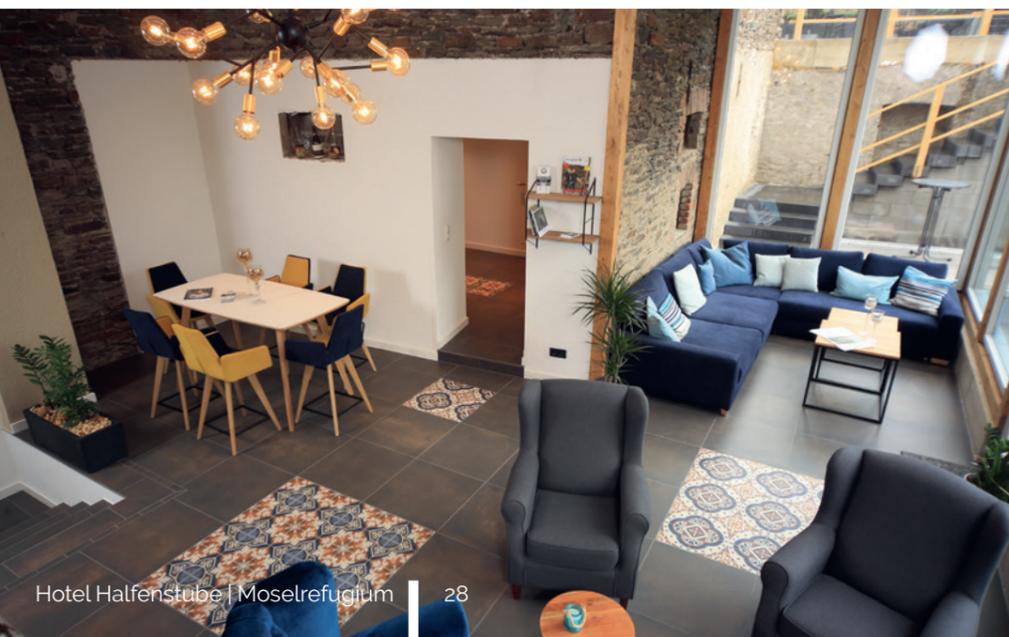


VILLA SPA 1894: Sauna - Spa - Kosmetik - Massage

Wellness im ehemaligen Winzerhaus und im großzügigen Garten. Die Villa Spa bietet einmalige Entspannungserlebnisse im einstigen Winzerhaus. Im früheren Weinkeller erstreckt sich eine großzügige Saunalandschaft, die zum Erholen in Dampfbad und Bio-Sauna einlädt. Nach einem entspannenden Saunabesuch genießen Sie die stille Atmosphäre im Ruheraum des Kellergewölbes. Von typischen Steinziegeln umgeben stehen hier komfortable Ruheliegen und Sesseln.

Im Außenbereich der Villa Spa setzen sich die Erholungsmomente in der Finnischen Sauna fort. Der umliegende Garten erweist sich mit seinen Liegemöglichkeiten als Ruheoase an der erfrischenden Moselluft.

Für Wellnessliebhaber hält die Villa Spa eine gute Auswahl an Massagen und Kosmetikbehandlungen bereit. Ausgebildete Fachkräfte und die Qualitätsprodukte von **BABOR** sorgen für Wohlfühlmomente der besonderen Art. Der kulinarische Genuss findet an der Vitalecke der Villa Spa statt. An dieser Anrichte stärken Sie sich mit Obst, Nüssen und hausgemachtem Kuchen. Dazu genießen Sie je nach geschmacklicher Vorliebe Tee, Kaffee oder Wasser. Die Villa Spa ist der ideale Ort, um bei Wellness Ruhe zu finden und im Garten frische Energie zu tanken.





WOHNEN IM HALFENSTUBE MOSELREFUGIUM:

Doppelzimmer:

Ideal für den kurzen Aufenthalt oder für die tagsüber Aktiven. Standardmäßig ausgestattet für den normalen Komfort. Bodentiefe Fenster mit viel Sonnenlicht.

Doppelzimmer mit Moselblick:

Auf den Moselblick möchten Sie nicht verzichten? Das können wir Moselaner gut verstehen. Wasser ist ein lebendiges Element und trotzdem beruhigend beim Zuschauen. Öffnen Sie die bodentiefen Fenstertüren und genießen den Blick auf die Mosel. Entspannen Sie in Ihrem Urlaub.

Doppelzimmer mit Moselblick und Balkon:

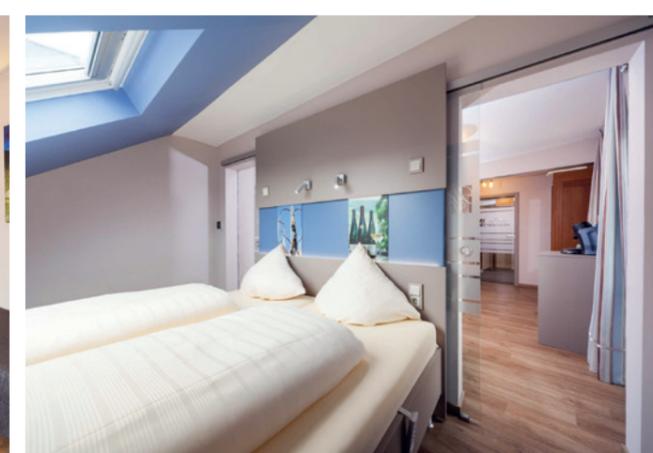
Von hier aus haben Sie einen tollen Blick über die Mosel, die Weinberge sowie Wanderwege, die auf Ihre Erkundung schon warten. Nach Ihrem Ausflug oder Wanderung erfreuen Sie sich an der einzigartigen WeinKulturLandschaft. Inspirieren lassen oder sich gemütlich entspannen - auf Ihrem schönen Balkon.

Winzersuite:

Inspiziert von den Winzern, die viel an der frischen Luft sind, genießen Sie in Ihrer Winzersuite zarte „Himmel“-blaue Farbtöne, Schiefer- sowie Weinelemente.

Nach dem Saunagang im eigenen großzügigen Badezimmer relaxen Sie auf den individuell verstellbaren Komfortmatratzen und genießen den Himmelsblick. In den warmen Nächten kühlen Sie Ihr Zimmer mit der Klimaanlage. Ein zartes Knistern des Wandkamines im Wohnbereich bei einer Tasse Kaffee ...

Die Dachterrasse liegt direkt vor Ihrem Zimmer - mit reserviertem Tisch für Sie. Haben Sie schon den tollen Blick über die Weinberge entdeckt? Das Leben kann so schön sein.



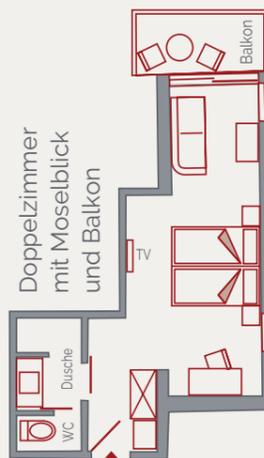
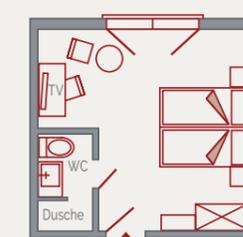
Doppelzimmer | 18 m²
(oder zur Alleinnutzung)

Doppelzimmer | 24 m²
Moselblick

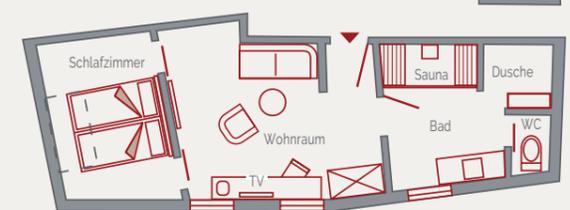
Doppelzimmer | 27-30 m²
mit Moselblick und Balkon

Winzersuite mit Sauna | 36 m²
mit Zugang zur Dachterrasse

Beispiel Doppelzimmer



Winzersuite mit Sauna



Er-holung

Mir ist es eine Bereicherung, die Bedeutung der Wörter wahrzunehmen, die ich alltäglich gebrauche. Ihnen auch?

Er-holung

Wenn ich Sie – geschätzte Gäste – sehe, dann sehe ich Menschen, die Erholung wollen.

„Die Vorsilbe „er-“ drückt in Bildung mit Verben aus, dass etwas erfolgreich abgeschlossen wird, zum gewünschten Erfolg führt, dass man eine Sache bekommt, erreicht“ sagt Wolfgang Pfeifer, deutscher Germanist und Linguist.

Der Wortteil „-holung“ hingegen ist in der deutschen Sprache eigentlich nicht vorhanden. Das liegt sicher daran, dass die meisten Menschen gar nicht erst über *Er-holung* nachdenken, sondern sie suchen, brauchen und sich gönnen.

Ist Erholung machbar?

Sich erholen ist ein rückbezügliches Verb. Erholung ist ein Vorgang, der gefühlt ein Rückwärtsgang, ein Umgang, ein Hin- und-Weg-Gang ist.

Das dauert, das kostet Energie und Willen und das Wissen um ein Ziel und die Richtung. Das kann gut schmecken, das kann nach Glück duften.

In diesen Tagen und Nächten will ich zu mir kommen, hoffentlich bin ich da. Ich werde von mir erwartet, ich erreiche mich, ich bin erholt.

Wir wünschen Ihnen bestmögliche Erholung im Hotel Halfenstube Moselrefugium und dem VILLA Spa 1894.

DER BERG RUFT: Wandern an der Mosel

Anspruchsvolle Rundwanderung: Klettersteig Calmont



Höhepunkt und Geheimtipp zugleich ist der CALMONT-Klettersteig, der Sie mit teils alpinen Herausforderungen zwischen Eller und Bremm auf 200 bis 300 Höhenmetern über der Mosel quer durch die steilsten Weinberge Europas führt. Für Wander- und Kletterfreunde tun sich große Herausforderungen auf, die durch atemberaubenden Ausblick überzeugen und gleich doppelt Freude bereiten.

Der CALMONT-Klettersteig wurde im Jahre 2002 als Gemeinschaftsprojekt der Gemeinden Bremm, Ediger-Eller und Neef errichtet. Der Deutsche Alpenverein e.V. hat die Strecke mit Stahlseilen, Leitern sowie zahlreichen Trittbügeln und -stiften gesichert, so dass ein sicherer Auf- und Abstieg für Wandergäste immer gewährleistet ist.

Für Wander- und Klettertouren in der CALMONT REGION benötigen Sie festes Schuhwerk, Schwindelfreiheit und eine gute körperliche Kondition. Rast- und Aussichtshütten gibt es unterwegs an vielen Stellen.

An heißen Sommertagen empfiehlt sich eine Wandertour in den Morgenstunden! Ausreichend Mineralwasser, etwas Proviant und eine Kopfbedeckung sollten im Rucksack auf keinen Fall fehlen!



Blick auf die Moselschleife bei Bremm



GENUSS- WANDERUNG: Steinreichskäppweg Mesenich

Der Kulturweg „Mesenicher Steinreichskäpp“ ist ein Erlebnisangebot im WeinKulturLand Mosel. Als Teil der Mosel-Erlebnis-Route, des Fernwanderweges zwischen Trier und Koblenz, bereichert er die vielen Themenwege in künstlerischer und humorvoller Art und Weise.

Im Mittelpunkt des Kulturweges steht der Mensch, der im Spannungsfeld zwischen Natur und Landschaft die mosel-ländische Kultur geschaffen hat. Dabei gruppieren sich hier in Mesenich die zentralen Themen um die Geologie: Was-

ser, Stein und Wein - dieser Kurzformel folgen Inhalt und Ausgestaltung des Kulturprojektes. So sind es vor allem die in Stein gemeißelten Köpfe von Mesenicher Persönlichkeiten sowie der spielerische Umgang mit Steinen, welche die Besonderheit der „Steinreichskäpp“ ausmachen. Den Wanderern wird auch Gelegenheit geboten, sich kreativ und sportiv mit Steinen zu beschäftigen.

In Senheim links an der Kirche vorbei, im Weinberg links um die Kurve zum Margarethen-Häuschen, vorbei an der gelben Bank immer weiter der Beschilderung Moselsteig folgen. Unterwegs gibt es einiges zum Anschauen & Anpacken. Sie können weiter wandern auf der Briederner Schweiz, siehe unten oder gehen am Ende von Mesenich runter ans Moselufer und von dort zurück über das Hafengelände zum Hotel Halfenstube Moselrefugium.



Sie haben keinen Rucksack für Ihre Wanderung dabei? Gerne leihen wir Ihnen einen Halfenstube Moselrefugium-Rucksack für Ihre Pläne.



Mittelschwere Moselbergwanderung: Beilstein mit Briederner Schweiz

Verbindet das mittelalterliche Städtchen Beilstein („Dornröschen der Mosel“) und die Ortsgemeinde Briedern über einen schmalen bewaldeten Höhenpfad und informiert über die Bau- und Kulturgeschichte sowie den Schiffsbau in Briedern.

Eine einheitliche und wegweisende Beschilderung, Themen- und Objekttafeln sollen dem Wanderer die hier vorzufindende wildwüchsige Natur, Felsklippe, Flora und Fauna sowie herrliche Aussichten und Einblicke in die WeinKulturLandschaft Mosel vermitteln.

Die aktuellsten Angebote sowie Informationen und News rund um das Hotel Halfenstube Moselrefugium und dem VILLA Spa 1894 gibt es auf unseren Social Media Kanälen bei Facebook, Instagram und Pinterest! Ihnen gefällt, was Sie sehen? Lassen Sie uns ein „Like“ da.



@hotelhalfenstube

