

KAPUZINERGARTEN

Sehen · Erleben · Genießen
Panoramahotel · Eventrestaurant

50 Jahre Jubiläumsmagazin





1962-2012

Am 25. Juni 1962 mit der ersten Vorstellung der Festspiele auf dem Schlossberg wurde der „Kapuzinergarten“ – eine ehemalige Bierverkaufsstelle – als Garten- und Schankwirtschaft gegründet.

Hedwig und Robert Hau haben während 21 Jahren ihre Gäste mit Engagement und Mut umsorgt und so mit der Zeit aus einer kleinen Schankwirtschaft ein beliebtes Ausflugsziel gemacht.



Im Jahr 1983 erfolgte der Generationswechsel: Engelbert Hau übernahm den elterlichen Betrieb und setzte die Idee eines Hotel und Restaurants zielstrebig und erfolgreich um.

1991 wurden Maisonette-Suiten und hochwertige Komfortzimmer im Dachgeschoss ausgebaut.

1996 in seiner heutigen Form vollendet. Mit der Zeit entstand also aus der kleinen Gartenwirtschaft ein Hotelbetrieb über neun Stockwerke mit Wellness-Bereich.

Der KAPUZINERGARTEN rangierte von Anfang an in allen Hotelführern unter den führenden Plätzen und ist eines der wenigen barrierefreien Häuser in der Region.

So ist der Kapuzinergarten von Wirtschaftsminister Ernst Pfister 2010 als eines der ersten Hotels und Restaurants als seniorenfreundliches Haus ausgezeichnet worden. Seit einigen Jahren sind wir ein „Bett und Bike-Hotel“, gehören zu „Motorhotels Europa“ und „Motorradstraße Deutschland“. 2012 gründeten wir die Kooperation „Weinhotels Kaiserstuhl“ mit.



Seit 2006 sind wir ein ROTARY Haus.

Heute dürfen **Engelbert & Svetlana Hau** mit dem außergewöhnlichen Kapuzinergarten auf **50 Jahre Familientradition** blicken

Nach dem Motto des Hauses: „Sehen – Erleben – Genießen“, handeln die charmanten Gastgeber **Engelbert & Swetlana Hau**. Aber nicht genug. Dieses nette Team besteht aus **Hedwig Hau** – Grand Seniorin und „Beste Seele“ (links), **Trudbert Hau** – Allround Haustechniker (links hinten). **Maria Mohr** – Mutter von Swetlana und Frühstücksendel (zweite von links). Nicht zu vergessen – **Sascha Mohr** – Vater von Swetlana und rettender Feuerwehrmann, jedem immer zu Hilfe, wenn es wirklich wichtig ist (mitte hinten). Und natürlich **Paul Demarche** – unser begnadeter Küchenchef (mitte unten), der seit 20 Jahren die feinsten Speisen kreiert. Dieses flexible Sextett fungiert wie ein gutes Orchester, welches jede Symphonie perfekt intoniert.

Wer Dirigent ist, erraten Sie am besten selbst.

Um die Zukunft vom Kapuzinergarten muss es einem nicht bange sein: Mit dem reizenden Nachwuchs **Lisa-Marie** und **Eric** steht schon die nächste Generation parat.



Patron Engelbert Hau hat einen ausgeprägt feinen Sinn für edle Qualität:



Seit 1981 ist er Mitglied der **Sommelier Union Deutschland**; seit 1989 in der **Confrère de la Guilde St. Uguzon** (Bruderschaft der Rohmilch-Käsemacher). 2006 erhielt er die Berufung als „östlichstes Mitglied“ in die **Commanderie des Cordons bleus** Alsace (Hüter feiner traditioneller handwerklicher Küche).

Und schon seit über 20 Jahren entstehen im unserem Hause **eigene Weincuvées** und **Hau'Sekte**.



Palle Wöst – mit Leidenschaft und Wissbegierde im 2. Studienjahr zum Hotel- und Gastronomiemanager



Ulrike Cäcilia Meyer – mit Kreativität und Flexibilität findet sie umsetzbare Ideen fürs Marketing



Luba Semenyuk – charmant an der Rezeption, immer bester Laune und stets das richtige Wort parat



„Steve“ Stiliyan Asadurov ist unser Chef de Range – selbständiges Arbeiten ist seine Stärke.

Der Kapuzinergarten ist **anerkannter Ausbildungsbetrieb** für Hotel- und Restaurantfachkräfte, Köchinnen/ Köche, Hotel- und Gastronomiemanagement und in Kooperation mit der Fachhochschule Baden-Württemberg in Ravensburg für **BWL – Tourismus, Hotellerie und Gastronomie**



Lavendel, Rosmarin & Co.

Frische Kräuter zaubern ein unverwechselbares Aroma an die Speisen. Direkt unter der Küche befindet sich, der von Oma Hedwig gehegte und gepflegte Kräutergarten. Das bedeutet ganz kurze Wege für die Küche zu den frischen Kräutern wie Thymian, Salbei und Basilikum. Sie dürfen dort auch schnuppern – und von der Breisacher „Kräuter-Fee“ erfahren Sie viel Wissenswertes rund um die aromatischen Gewürz- und Heilpflanzen. Wir wissen selbst kaum noch, wieviel unterschiedliche Kräuter in unserem Garten wachsen.



Ein wahrer Käsegenuß – eine Auswahl exzellenter Käsesorten auf dem Brett – das schätzen Käseliebhaber bei uns.

Schon die Römer haben in Breisach frisch und natürlich gekocht, denn Fast-food und Kühlketten-Laster, gab's ja noch nicht. Künstliche Geschmacksverstärker zum Glück auch nicht. – Heute sind wir slow-food Förderer.





Über den Dächern von Breisach auf der Panorama-Terrasse geniessen Sie bei uns in entspannendem Ambiente einen spritzigen Aperitif bevor Sie sich eine Gänseleber mit karamelisierter Haube auf der Zunge zergehen lassen. Genießen Sie dann den Lammrücken in Rosmarinjus und dazu einen Spätburgunder aus der wärmsten Region Deutschlands, dem Kaiserstuhl.

Patron Engelbert Hau weiß ganz genau, welche Aromen zu welchen Gewürzen passen. Deshalb kreiert und kredenzt er seine Weine auch selbst.

Im Event-Restaurant kocht seit 20 Jahren unser Stern, Küchenchef Paul Demarche mit seinem treuen Team außergewöhnliche Speisen. Patron Engelbert kümmert sich persönlich um den Einkauf bei den hiesigen, regionalen Partnern. Nur einige ganz wenige Produkte haben einen weiteren Weg zu uns, die sogenannten Ausnahmen. Deshalb wird sich immer mal wieder ein Wildlachs, eine Eismeer- garnele oder Ananas-Scheibe in Pauls Küche verirren.

Aber in der Hauptsache liefert der Kaiserstuhl die besten Zutaten aller Art. So kommt z. B. der Spargel direkt vom Biospargelfeld „Frey“ am Tuniberg. Saisonales Gemüse beziehen wir sowohl vom Biolandhof „Pulvermühle“, wie auch von den Bauern in unserer Umgebung. Das Fleisch wird hauptsächlich unmittelbar vom Erzeuger bezogen, z.B. Lammfleisch vom Schäfer Höhn oder Kalbfleisch aus der Kälberzucht „Lösch“.

Gesunde Küche heißt auch hochwertige Öle. z. B. Olivenöl „extra Vergine“ aus Kaltpressung oder ebenfalls kaltgepresstes Traubenkernöl aus biologischem Anbau der „V.I.T.I.S-Ölmühle“, welches im Gegensatz zu vielen anderen Traubenkernölen den vollen Geschmack der Maische hat – außerdem tut es genauso gut, wie das bei der Ölpressung sozusagen „nebenbei“ entstehende Traubenkernmehl.



Unsere Köche können noch richtig traditionell und handwerklich sauber kochen! Deshalb kann unsere feine kreative Küche auch bewußt auf Convenience-Food (Fertig- und Halbfertiggerichte) verzichten, um so höchste Qualität mit größtmöglichem Genuß zu verbinden.

Und da alle Speisen frisch zubereitet werden, können wir auch gerne auf mögliche Änderungswünsche Rücksicht nehmen. Fehlt Ihnen also einmal eine lieb gewonnene Spezialität mit Ihren Wunsch-Zutaten – dann sagen Sie es uns, wir machen fast alles möglich.



Guten Appetit!



Hier weckt Sie die Natur

Strahlende Morgensonne, zartes Vogelgezwitscher und ein „Gute Laune“ Frühstücksbuffett, so kann der Tag beginnen!

Suiten, Apartments, gemütliche Komfort- Balkon- oder einfache Klosterzimmer Wir lieben es natürlich und es ist uns wichtig, daß Sie sich bei uns wohl und fit fühlen. Alle 43 Zimmer sind geschmackvoll und mit Liebe nach Farbthemen eingerichtet. In den naturbelassenen Zimmern/Etagen finden Sie wertvolle Antiquitäten und hochwertige Holzböden, das verleiht Ihnen seine spezielle Note und einen unverwechselbaren Charakter.



Seit vielen Jahren unsere zuverlässige Hausdame Nina Gref und ihre „rechte Hand“ Shkendije Islami.



„Gute Laune“ Frühstücksbuffett.

Ob Frühaufsteher oder Langschläfer, beim morgendlichen Büffet von 7 bis 11 Uhr kommt jeder auf seinen Geschmack. Wir bieten überwiegend Bioprodukte: hausgemachter Joghurt, Bircher-Müsli, verschiedene Marmeladen, vielfältige Brote und Brötchen, Käseauswahl, Wurst vom hiesigen Metzger Pfunder, mehrere Sorten Bienenhonig von Dorle Reimann, frisch gemahlener Kaffee und offene Tee-Variationen.

Da wird selbst ein Morgenmuffel glücklich!



Auch bei uns hält der technische Fortschritt einzug. So sind alle Zimmer mit Multimediastationen ausgestattet. Freier WLAN-Zugang ist im ganzen Haus selbstverständlich.

Und auch die Küche profitiert von den technischen Entwicklungen: 2010 zog High-Tec ein u. a. mit einem professionellen Induktionsherd. Da macht gut Kochen wieder ganz neu richtig Spaß!

Seit 2011 hat unser Wasser Quellwasserqualität – spüren Sie das mit aqua blue extra veredelte Wasser wohlig angenehm und samtweich auf Ihrer Haut. Mit aqua blue hat das Wasser selbst und die damit verbundenen Speisen, Getränke eine deutlich bessere Geschmacksqualität.



2011 erfolgte der Einbau von 2 Blockheizkraftwerken der Firma DACHS Senertec. Seitdem gibt es bei uns auch die 1. Elektrotankstelle in Breisach. Hier tanken Sie regenerative Energien.



Haben Sie Lust mal mitzuerleben, wie Weincuvees entstehen?

Wir machen den hervorragenden Kap-Wein.

Gemeinsam mit Patron Engelbert begeben wir uns in den Keller an den Weinmach-Tisch mit interessanten Utensilien lernen wir handtieren und goutieren und somilieren und am Abend genießen wir das gemeinsame Weinergebnis.

Termine auf Anfrage

Mit den richtigen Partnern

Wir danken den **Sponsoren** der Jubiläumsveranstaltung
(der Reinerlös kommt sozialen Einrichtungen in Breisach zu Gute):



- Das Atelier – Carola Hau-Juris
- Biolandhof Frey, Tiengen
- Biolandhof Pulvermühle, Volgelsheim



- Brennerei Jenne, Oberbergen
- Familie Wochner, Merdingen
- FunBike, Familie Guy



- Imkerei Dorle Raimann
- Kälbermästerei Lösch, Forchheim
- Metro C&C, Colmar



- Metro C&C, Gundelfingen
- Müller-InfoText, Freiburg
- Rungiest Fisch&Meeresfrüchte, Straßburg



- Saumer Fischgroßhandlung, Rastatt
- Stauder Brauerei
- UHL Fleisch & Wurst GmbH



- Weingut Wiedemann, Sasbach



- Saumer Fischgroßhandlung, Rastatt
- Stauder Brauerei
- UHL Fleisch & Wurst GmbH
- Weingut Wiedemann, Sasbach



Sollten wir einen Sponsor vergessen haben oder ein Logo, bitten wir um Verzeihung – das war dann ganz sicher keine Absicht sondern nur Stress!

Ulrike Cäcilia Meyer



Wir danken von Herzen
Gästen die uns schätzen und
Vertrauen schenken
Partnern für die hervorragende
Zusammenarbeit
und langjährige,
zuverlässige Qualität,
den **Mitarbeitern**,
Freunden und
unserer **Familie**,
die uns immer wieder
gerne unterstützen.

