

**TEXT**  
Hannelore Eberhardt-Arntzen

**FOTOS**  
Schloss Hopferau,  
Michael Schittenhelm

Schlosshotel  
Hopferau

# Kunst, Kultur und Kulinarik

Im Kurzprofil des Schlosses heißt es: „Das Schloss zu Hopferau ist das älteste erhaltene Ritterschloss des Ostallgäus und heute eines der modernsten Tagungszentren Deutschlands mit regelmäßigen kulturellen und kulinarischen Veranstaltungen.“ Hinter der nüchternen Beschreibung verbirgt sich ein gastronomisches und architektonisches Kleinod, in dem nicht nur Brautpaare gerne „ja“ sagen, sondern das auch Allgäu-Urlauber, Seminar-gäste und Freunde stilvoller Kunst-Events schätzen.

Imposant sieht es aus, das frisch renovierte, dreigeschossige Anwesen im Ferienort Hopferau im Ostallgäu. Mit viel Liebe zum Detail hat es Schlossherr Bernd Rath zu dem gemacht, was es heute ist: ein charmantes Vier-Sterne-Hotel mit Mittelalter-Flair, das perfekt Tradition und Moderne verbindet, ohne abgehoben oder elitär zu wirken. Ganz im Gegenteil: Das offene Tor an der Einfahrt zum zwei Hektar großen Park, die gepflegte Schlossallee, der Kinderspielplatz und der windgeschützte Biergartenbereich wirken sofort einladend und familiär. Dass ihm das Schloss eine Herzensangelegenheit ist, spürt man auch im Gespräch mit Schlossherr Bernd Rath, der das Ensemble im Jahr 2011 von der Kultur-Stiftung Füssen e.V. kaufte, um es mit neuem Leben zu erfüllen. Bernd Rath ist Gründer und Geschäftsführer der renommierten Personal-dienstleistungsgesellschaft Bera GmbH mit Hauptsitz in Schwäbisch Hall. Da fragt man sich natürlich zu allererst, wie



**DIE ZIMMER UND BÄDER** sind nach den modernsten Anforderungen gestaltet und ausgestattet.

## ADVENTSMARKT

Samstag, 28. November,  
15:00 bis 21:00 Uhr  
Sonntag, 29. November,  
10:00 bis 18:00 Uhr

## FOTO- UND SKULPTUREN- AUSSTELLUNG

„Schönes für die Sinne“,  
Peter Krahe, Nesselwang  
Bis 14. Februar 2016

ein Betriebswirt und „Personaler“ dazu kommt, sich ein Schloss zuzulegen. In einem Zeitungsinterview verriet er einmal, dass er als kleiner Bub nach einem Besuch von Neuschwanstein seiner Mutter ganz begeistert ankündigte: „So ein Schloss kaufe ich mir auch einmal“. Und es geschah – fast wie im Märchen. Viele Jahre später entdeckte der schwäbische Unternehmer das Schloss zu Hopferau während eines Camping-Urlaubs am Hopfensee. Ein solches Objekt hatte er lange gesucht – für Veranstaltungen für seine Kunden und Mitarbeiter. Rund zwei Jahre später war der Handel perfekt und der „Grundstein“ gelegt für eine nachhaltige innovative Geschäftsidee ganz im Sinne seiner Firmenphilosophie.

### EIN GESCHICHTS-TRÄCHTIGER ORT

Das Schlosshotel zu Hopferau könnte viele Geschichten über seine Besitzer und prominenten Besucher erzählen, aus grauer Vergangenheit bis in die heutige Zeit. 1468 von Ritter Sigmund von Freyberg-Eisenberg als Jagdschloss erbaut, wurde es 1830 von Domenico Quaglio, keinem geringeren als dem Baumeister von Schloss Hohenschwangau, in den neugotischen Stil versetzt. Von 1910 bis 1933 lebte und arbeitete dort der Kunstmaler Paul Segisser aus Karlsruhe. Außerdem war das Schloss Schauplatz eines überaus bedeutenden Ereignisses der Technikgeschichte: Der Berliner Ingenieur und Computerpionier Konrad Zuse hatte von 1946 bis 1949 Zuflucht in Hopferau gesucht und dort die erste vollautomatische und programmierbare Rechenmaschine Z4 gebaut. Mit diesem Rechner, den Zuse erstmals im Schloss zu Hopferau in Betrieb nahm, läutete er das digitale Zeitalter ein. Der ersten kommerziellen Anwendung des Computers lag übrigens eine Wette zugrunde: Zuse bewies dem Senner Xaver Röck, dass sein Rechenapparat den Milchpreis schneller und präziser berechnen konnte als Röcks erfahrene Fachleute. Die Geschichte über Zuse und seinen Rechner hat der Journalist Christoph Bode im Auftrag des Schlossbesitzers in seinem Tatsachenroman „Die Milchmädchen Rechnung“ zusammengefasst. Der legendäre Z4 steht heute im Deutschen Museum in München, dafür aber sind im Schloss andere Pretiosen zu bewundern. Der Gast findet sich wieder inmitten zahlreicher, gut erhaltener Ausstattungsgegenstände und Möbel vergangener Epochen, darunter mehrere funktionsfähige Kachelöfen aus dem 16. bis 18. Jahrhundert und Skulpturen aus der



2011 ging das Schloss in den Besitz von **BERND RATH** über, der in dem früheren Adelssitz seine Vision verwirklicht.



**SEHENSWERT:** der Tafelsaal mit handkolorierter Tapete und Originalmöbeln

Werkstatt des ehemaligen Schlossbesitzers und Bildhauers Georg Halbich sowie einige wertvolle Faksimiledrucke historischer Weltkarten. Im Empfangssaal steht ein romantisches Taufbecken aus dem 12. Jahrhundert; den historischen Tafelsaal schmückt eine handkolorierte Tapete, von deren Art nur noch drei Tapeten europaweit existieren. Alle Details entdecken kann man auf Wunsch während der kostenlosen Schlossführungen.

### „SIGHTSLEEPING“ FÜR AUGENMENSCHEN

Wer sich nun in einer Art Museum wähnt, liegt falsch. Die 15 modernen Hotelzimmer stellen eine harmonische Komposition von Licht, Sinnlichkeit und Farben dar und befinden sich durchaus auf Fünf-Sterne-Niveau. Im neu gestalteten Eingangsbereich, an der Bar und im Gourmet-Restaurant sorgen geschmackvolle Farbakzente, viel Textil und ein hochwertiges Interieur, das perfekt auf das historische Ambiente abgestimmt ist, für Wohlfühlatmosphäre. Nicht zuletzt deswegen gehört das

Schlosshotel zu Hopferau zu den wenigen ausgewählten bayerischen „traumhaften Sightsleeping Hotels für Augenmenschen“. Ganz besonders viel Wert legt Bernd Rath auch auf das kulinarische Angebot. Das Team um Küchenchef Franz Richter-Neckermann verwöhnt die Gäste im eleganten Restaurant, der uralten Schlossküche oder im Gewölbe der Burgwache mit deftigen, feinen und saisonalen Schmankerln, natürlich mit besten Zutaten aus heimischer Provenienz und gehobenem Anspruch – so, wie es sich für ein Schloss gehört. In diesen Genuss kommt jeder Gast an jedem Tag der Woche. Die Restaurants haben mittags und abends die ganze Woche über geöffnet. Reservierungen sind natürlich erwünscht, um auf die individuellen Wünsche jedes Gastes besser eingehen zu können. In den Sommermonaten laden auch das Schlossgartencafé und der Biergarten zum Schlemmen und Entspannen ein. Die wunderbare Außengastronomie, die stilvollen Räumlichkeiten und die geweihte schlosseigene Marienkapelle bieten ideale Voraussetzungen für Hochzeiten aller Größenordnungen, die dort regelmäßig stattfinden. Die Hochzeitsgesellschaften reisen bis aus Russland und den USA an; im kommenden Frühjahr wird auf Hopferau auch ein prominentes Paar heiraten. Statt einer Kutsche stellt Bernd Rath seine Oldtimer zur Verfügung: einen Rolls Royce Silver Cloud II, Baujahr



1961 und einen Auburn Boattail Speedster, Baujahr 1978. Ein Shuttle-Service wird standesgemäß mit dem schlosseigenen VW Phaeton durchgeführt. Wer mit dem eigenen PKW anreist, braucht z. B. von Starnberg bzw. Augsburg aus nur rund 1,5 Stunden Anfahrt einzuplanen.

### ERLEBEN, WO KLUFTINGER ERMITTELT HAT

Gerne wird das Schloss zu Hopferau als Film- und Fernsehkulisse genutzt. So wurden hier z. B. Szenen für einen Kluftinger Krimi gedreht und auch der Sender VOX ist häufig zu Gast. Selbst das russische Fernsehen wählte Hopferau schon als Spielort für einen Hochzeitsfilm. Kultur wird hier aber nicht nur gefilmt, sondern vor allem gelebt. Fast schon legendär sind die sog. Treppenhauskonzerte mit ihrem abwechslungsreichen Programm. Schlossparkfeste, Oster- und Adventsmärkte sowie Kunstausstellungen runden das kulturelle Angebot ab. Und nicht zu vergessen: Unter dem Dach von Schloss Hopferau befindet sich ein innovatives Seminarzentrum.

### DER ZUSE-RAUM: TRADITION VERPFLICHTET

Alle Tagungsräume sind mit modernster Technik ausgestattet. Speziell im Zuse-Raum. Sämtliche Elemente im Raum wie Beamer, Ton, Licht und Verdunkelung können über ein installiertes iPad bedient und gesteuert werden. Für Vorträge steht ein leistungsstarker High-Definition-Projektor sowie kostenloses WLAN zur Verfügung. Um Präsentationen oder Videokonferenzen optisch perfekt in Szene zu setzen, lässt sich mit einem zweiten High-Definition-Projektor die gesamte riesige Leinwand illuminieren. Die indirekte, blendfreie Beleuchtung über 625 LED-Lichtpunkte an der Decke simuliert unterschiedliche Lichtverhältnisse, ganz nach Wunsch. Neben der Vermietung der Seminarräume an externe Veranstalter werden hier vor allem Schulungen und Tagungen des interdisziplinären Ersten Deutschen Zentrums für Leistungsmanagement durchgeführt. Dieses entwickelt für Unternehmen und Führungspersonen, Entscheider und Mitarbeiter Programme zur Steigerung von Führungs- und Leistungsfähigkeit. Der Ruf eines guten Gastgebers eilte bereits im 15. Jahrhundert dem Erbauer des Schlosses zu Hopferau, Ritter Sigmund von Freyberg-Eisenberg, voraus. Dieser Tradition fühlt sich der heutige Schlossherr Bernd Rath verpflichtet. Getreu dem Motto „Zu Gast sein bei Freunden“ soll das so bleiben. #



★★★★  
**Schloss  
zu Hopferau**

**SCHLOSS ZU HOPFERAU**  
**BERA Service GmbH**

Schlossstraße 9 –11 · 87659 Hopferau  
Tel. 08364-98489-0 · Fax 08364-98489-44  
[www.schloss-hopferau.com](http://www.schloss-hopferau.com)



## AM STÜCK GEBRATENES REHRÜCKEN- FILET AN BRANDY-SCHOKOSOSSE

**Exklusiv für die Leserinnen und Leser des SchlossMagazins von Franz Richter-Neckermann, Küchenchef im Schlosshotel Hopferau**

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g Rehrücken ohne Knochen, roh + 150 ml Wildfond + 2–3 Schalotten + 2 Rosmarinzwige + 2 Thymianzwige + ein paar Wacholderbeeren + 1 EL Koriander + 100 ml Brandy + 200 ml Portwein + 60 g Zartbitterschokolade + 1 EL Waldhonig + 200 g Quitten + 100 g Hokkaido-Kürbis + 4 Baby-Birnen + 20 g Trüffelöl + 60 g Butter + 40 ml Sahne + 60 g Karotten + 80 g Steinpilze + 150 ml Weißwein + 80 g Süßkartoffel + 10 g Vanille + 50 g Rote Beete + 60 g Maronen + Salz, Pfeffer, Muskat, Chili, Zucker

### ZUBEREITUNG

- # Die Süßkartoffel waschen und schälen, zusammen mit den Quitten weichkochen und stampfen. Salz, Pfeffer und eine Prise Muskat dazugeben und mit Sahne, Butter und Trüffelöl verfeinern.
- # Hokkaido-Kürbis in Würfel oder Kugeln ausstechen, in Butter anbraten, mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.
- # Steinpilze säubern, zerteilen und anbraten. Salz, Pfeffer und etwas Thymian dazugeben.
- # Die Karotten schälen und waschen, in Scheiben schneiden, anschließend blanchieren und nach Wunsch mit Butter und etwas Zucker anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- # Baby-Birnen in Weißwein dämpfen; Rote Beete in dünne Scheiben schneiden, in reichlich Fett ausbacken und salzen. Maronen kurz in Butter karamellisieren.
- # Den Backofen auf 140 °C vorheizen. Rehrücken von Sehnen und Abschnitten befreien, danach von allen Seiten gut anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Thymian bestreuen und für ca. 13 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.
- # Die Sehnen und Abschnitte mit Koriander und Schalotten in die noch heiße Pfanne geben und für ca. 2 bis 3 Minuten anbraten. Mit Brandy und Portwein ablöschen. Mit dem Wildfond aufgießen und reduzieren, bis die Flüssigkeit eine sämige Konsistenz bekommt. 1 EL Waldhonig und die Schokolade dazugeben und schmelzen lassen. Soße durch ein Passiertuch filtern, mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm stellen.
- # Rehrückenfilet aus dem Ofen nehmen, ca. 4 Minuten ruhen lassen und dann in Scheiben schneiden.
- # Alles dekorativ auf einem Teller anrichten.



GUTEN APPETIT!

**DAS KÜCHENTEAM:** Chefkoch Franz Richter-Neckermann, Nils Ritter und Adam Takacs