

Flair-Hotel
Die Post
 91583 Schillingsfürst
 Rothenburger Str. 1
 09868 / 9500
 diepost@arcor.de
 www.flairhotel-diepost.de



*Wir haben renoviert,
 genießen Sie oder Ihre
 Gäste die neuen
 Obst-Themen-Zimmer.*

*Außerdem empfiehlt
 unsere Küche
 leichte Sommergerichte
 im Biergarten oder auf
 der Terrasse*

*Das feine Betthupferl:
 Obstpralinen mit
 Obstdestillaten*



Brennerei Frankenhöhe
 Obstdestillate jederzeit zum
 Probieren und Kaufen



Ein Raum zum Wohlfühlen: Die „Traube“ hat einen unverbauten Blick bis zum Horizont.

otos: am

Frische Früchtchen

Die neuen Zimmer im Hotel „Post“ in Schillingsfürst huldigen vier Obstsorten

Was lange währt wird endlich gut. Die Rede ist von Pflaume, Apfel, Birne und Traube. So heißen die vier neuen Zimmer des Hotels und Restaurants „Die Post“ in Schillingsfürst.

Die Kenner des Hauses wissen, dass der Chef Friedrich Leiblein gleich neben dem Haus eine Brennerei hat und aus den regionalen Obstsorten Hochprozentiges herstellt. „Bei der Zimmergestaltung lag daher die thematische Anbindung an die Obstsorten nahe“, erklärt seine Frau Ute von Berg-Leiblein.

Geplant hatte die Familie, die seit 1996 den Betrieb führt (einst eine Bäckerei mit Recht auf Postexpe-

dition), den Umbau schon seit Langem. Am 15. März aber ging es richtig los.

Wände wurden eingerissen, Bäder ausgebaut, Böden entfernt.



Die neuen Bäder sind Fertigmodule.

Mit den vier neuen Zimmern wurde die Raumaufteilung im ersten Stock verändert. Aus drei kleineren Räumen wurden zwei helle Zimmer: Apfel und Pflaume.

Der Tagungsraum, der eigentlich nur noch als Abstellraum genutzt wurde, wurde in die Gästezimmer Birne und Traube eingebunden. „Wir haben so einen unwirtschaftlichen Raum zum wirtschaftlichen gemacht“, stellt Friedrich Leiblein fest.

Gemeinsam mit einer Innenarchitektin, die die Leibleins über die Hotelkooperation Flair-Hotel kannten, haben sie ein harmonisches Konzept für die neuen Räume entwickelt. Jedes Zimmer ist

in der entsprechenden Fruchtfarbe gestrichen: saftiges Grün für den Apfel, sattes Violett für die Pflaume, sanftes Gelb für die Birne und ein erdiger Ton für die Traube.

Die Böden sind flauschiger Hochfloor, die Einrichtung ist modern-zurückhaltend. Mit kleinen Besonderheiten, wie Aussägearbeiten mit der jeweiligen Frucht im Kopfteil der Betten, in den Nachttischen und Schreibtischen wird das Thema wieder aufgenommen. Die Flachbildfernseher sind schwenkbar, die Kofferböcke zieren halbe Baumstämme. Teile von Schnapsflaschen sind als Reliefs eingebaut, und die Wände schmücken großformatige Bilder der Obstsorte in verschiedenen Reifestadien.

Toller Ausblick

Die Bäder nehmen das Zimmermotto mit farbig angepassten Glaselementen auf. Die Leibleins haben sich für schicke Badmodule entschieden, die im Fertigbau eingesetzt wurden. „Damit haben wir über die Jahre gute Erfahrungen gemacht“, erklärt Ute von Berg-Leiblein.

Insgesamt 13 Doppelzimmer (teilweise mit Möglichkeit zum Mehrbettzimmer) und ein Einzelzimmer stehen in der „Post“ zur Verfügung. Die „Birne“ und die „Traube“ sind aber etwas Besonderes.

Große, doppelflügelige Balkontüren bieten Außergewöhnliches: „Die Post“ liegt mit einem Blick auf mehr als 20 Kilometer Natur im Tauberquellgebiet. Der Horizont gehört schon Baden-Württemberg. Der Sonnenuntergang ist einmalig und komplett unverbaut. Die beiden Zimmer im ersten Stock des Hauses sind sozusagen die Logenplätze.

Familiäre Unterstützung

Ähnlich faszinierend ist natürlich auch der Blick von der Terrasse des Restaurants. Ute von Berg-



Die Familie Leiblein auf der Restaurantterrasse.

Leiblein hat seit Juni letzten Jahres in der Küche Unterstützung von Tochter Stefanie.

Nach der Lehre zur Hotelfachfrau und Köchin hat die Tochter des Hauses im Zwei-Sterne-Restaurant in der Schweiz und als Küchenchefin am Genfer See ihre Erfahrungen gesammelt. Nun bereichert sie mit neuen und kreativen Ideen die kulinarische Ausrichtung in dem Traditionshaus in Schillingsfürst. am