

EINE KURZE GESCHICHTE UNSERES HAUSES:

Unser Vater Gottlieb Bechter erwarb dieses Haus im Jahre 1980. Die vorherige Besitzerin Herta Raid konnte es aus gesundheitlichen Gründen nicht mehr weiterführen. Kurzfristig bis 1986 wurde das Haus an das Ehepaar Gustl & Annemarie Leitner weiterverpachtet.

1987 und 1988 wurde der Umbau bzw. Neubau an unserem Gasthof vorgenommen. Besondere Rücksicht nahmen wir auf die Außenfassade, deren möglichst originalgetreuen Nachbau immer unser Ziel war. Ebenfalls fast identisch, mit den originalen, restaurierten Materialien, wurde die zum Dorfplatz liegende „Alte Stube“ wieder eingerichtet. Unser Stolz sind die **mehrfach übermalten Deckengemälden**, die durch den Kunstrestaurateur Ewald Fetz aus Alberschwende in mühsamer Millimeterarbeit wiederbelebt wurden. Rechts der Haustüre unter den Schindeln wurde eine Inschrift in einem stierblutbemalten Balken gefunden, die jetzt im Eingangsbereich zu lesen ist.

Mit viel Einsatz der heimischen Handwerker konnten wir am 22. Dezember 1988 unser Haus eröffnen.

Wir bieten für 35 Gäste Unterkunft in Komfortzimmern, 100 Sitzplätze im Restaurant, 35 auf der Terrasse, ein Seminarraum von 10 bis 100 Personen oder einen Saal für bestimmte Festlichkeiten bis zu 200 Personen. Auch bieten wir eine Wohlfühl-Oase im Dachgeschoss mit einer Farblicht- und Klangtherapie, verschiedene Kräuterbäder, Anwendungsbereich mit Honigmassagen, Moxa-Therapie, Wirbelsäulen-Regulierung, Kräuterstempel-Massage, Hot-Stone-Massage, energetische Behandlungen und einen Ruheraum an. Sauna und Dampfbad befinden sich im Keller.



WER SIND WIR?

Wir, **Rosemarie und Gabriele**, führen dieses Landhotel. Unsere Jugend verbrachten wir auf einem Bauernhof, wo wir in einer Großfamilie mit 8 Kindern aufwuchsen. Dieser große Rückhalt der Familie gab uns auch die Kraft zur Selbstständigkeit.

Gabriele Bechter



16.7.1961, Konditormeisterin, Kräuterfee, Gesundheitsberaterin

Nach der Pflichtschule absolvierte ich die Konditorlehre bei Othmar Reidel in Hittisau. Danach lernte ich in der Konditorei Hamma in Ravensburg und in der Konditorei Holz in Wangen und machte die ersten Erfahrungen als Pâtissier im Hotel Löwen in Schruns.

Anschließend im Jahre 1982 absolvierte ich die Meisterprüfung mit Auszeichnung in Innsbruck.

Jetzt steckte ich meine Nase das erste Mal in den Service.

1984 war ich noch mal, als Demi-Chef-Pâtissier im Hotel Löwen Schruns, danach machte ich noch Erfahrung als Demi-Chef-Gardemanger und abschließend nochmal als Pâtissier im Montafonerhof in Tschagguns.

Nun freute ich mich auf das eigene Geschäft.

Nach 5 Jahren ist meine Tochter Yvonne auf die Welt gekommen.

Danach habe ich begonnen, mich neben dem Geschäft weiterzubilden.

Folgende Kurse habe ich absolviert:

Edelsteine, Reiki, Energiekurse, Körperzentrierung, Moxa-Therapie, Honigmassage und viele Kräuterkurse.

Im Mai 2001 habe ich dann einen großen Kräutergarten in der Parzelle „Wilden Rain“ in Hittisau angelegt. Auch mache ich aus den Kräutern viele verschiedene Cremes, Liköre und Sirupe. Hausgemachte Marmeladen biete ich Ihnen am Frühstücksbuffet an.

2008 habe ich auch die Ausbildung zur Kräuterpädagogin abgeschlossen.

Im Herbst 2011 habe ich das Projekt Naturparadies Wilden Rain eröffnet. Momentan biete ich dort 2 Ferienwohnungen und einen Seminarraum für verschiedene Zwecke zum Mieten an.

Rosemarie Feurstein-Bechter



14.9.1969, Hotel- und Gastgewerbeassistentin, Yogalehrerin und Therapeutin für energetische Körperarbeit

Nach der Pflichtschule besuchte ich die Handelsschule in Bezau, absolvierte dann die Lehre als Hotel- und Gastgewerbeassistentin im Tennishotel Kanisfluh in Mellau erfolgreich und sammelte im Hotel Kreuz in Mellau Erfahrungen im Service.

Mit 18 Jahren übernahm ich mit meiner Schwester den Hirschen.

1996 heiratete ich den Fleischkaufmann Norbert Feurstein. Der uns auch mit frischem Fleisch und Wurstwaren beliefert. Aus unserer Ehe kommen die Kinder Markus, Matthias und Maria-Theresa.

Mir macht das Geschäft nach so vielen Jahren immer noch sehr viel Spaß, da ich gerne mit Leuten in Kontakt bzw. ins Gespräch komme. Auch organisiere ich gerne größere Veranstaltungen. Es ist immer wieder eine neue Herausforderung. Die Abwechslung in unserem Beruf ist auch ein großer Pluspunkt.

Besonderen Rückhalt finde ich in unserer Großfamilie und in der „Engelwelt“. Gerne bilde ich mich auch im spirituellen Bereich weiter. So mache ich gerne Kurse über Prana-Healing, Numerologie, Engelarbeit, Kinesiologie, Yoga und vieles mehr.

Im Sommer 2007 habe ich eine Ausbildung zur Yogalehrerin absolviert. Diese Fähigkeit hat mich unendlich gestärkt und möchte diese auch unseren Gästen weitergeben.

Yoga bietet eine Fülle an Techniken um Körper, Geist und Seele zu harmonisieren. So haben wir die Möglichkeit, uns selbst kennen zu lernen, und mit mehr Bewusstheit und Dankbarkeit durchs Leben zu gehen.

Gerne male ich auch Mandalas, Symbole und Seelenbilder.

Die Ausbildung „Therapeutin für energetische Körperarbeit“ war für mich eine wundervolle Lebensschule. So biete ich jetzt verschiedene Behandlungen, wie zum Beispiel Energieanpassung, Kieferbehandlung, Clearing, Wirbelsäulenclearing, Störfelder, Lebensberatung, Prozessarbeit, Wirbelsäulenregulierung, Bandscheibenpflege und anderes für unsere Gäste an. Gerne begleite ich auch Sie auf Ihrem Weg.

Wir bemühen uns auch, unseren Betrieb so umweltfreundlich wie möglich zu führen, da es uns ein großes Anliegen ist. Es ist doch unsere Region, die für unsere Gäste als Ruhezone bzw. Erholungsraum genützt werden sollte.

Auch **verarbeiten wir in unserer Küche alle Familienprodukte**, das heißt: von unserem Kräutergarten, Käse und Butter von der Alm, Fleisch von unserer Landwirtschaft bzw. von der Metzgerei meines Mannes. Stets sind wir bemüht, unseren Gästen frische und hausgemachte Produkte anzubieten.

Wir möchten ihnen auch gerne die heimelige und warme Atmosphäre eines kleinen Landhotels für Ihre kostbaren Urlaubstage bieten.

Die feine Saunalandschaft, die zum Träumen einladende Wellness-Oase, unsere Kräuterstube und der Kräutergarten sind zum Ausruhen und Entspannen für Sie da.

Alles, was wir für Ihr Wohlergehen in diesen Tagen tun können, lassen Sie es uns wissen. Unser Team freut sich. Mit den besten Wünschen für einen wundervollen Aufenthalt.

Bechter Gabriele & Feurstein Rosemarie



Noch weitere Tipps:

- Im Sommer können sie unsere Geschwister auf der Schwarzenberger Platte (Käsealm im Lecknertal) besuchen. Sie können früh Morgens (zwischen 7.00 und 9.00 Uhr) bei der Bergkäseerzeugung gerne zuschauen. Oder wandern Sie auf die Alm, und genießen Sie einfach die schöne Aussicht bei einer Vesper und beobachten das übrige Geschehen.
Alp-Berg-Käse können Sie auch bei uns im Hause bestellen!
- Wenn Sie mit Ihren Kindern den Bauernhof unseres Bruders Christoph besichtigen möchten, dann finden Sie ihn einen halben Kilometer aufwärts, in Richtung Rain 177.
Gerne macht Christoph mit Ihnen eine Führung durch den Stall.
- Die Metzgerei Feurstein (Rosemarie's Mann) finden Sie in Andelsbuch, Riezlern, Mittelberg, Höchst und Fernpaß.
Besondere Spezialitäten sind luftgetrockneter Schinken oder geräucherter Bauchspeck.