

# HERZLICH WILLKOMMEN — *im Berghaus am Söller*

*Dem Berg so nah, dem Trubel fern – hier genießt man einfach gern.*

Liebe Einheimische und Bergfreunde,

auch in dieser Sommersaison freuen wir uns, Mitarbeiter mit Marietheres und Seppl, euch mit Liebe zu bekochen und mit Freude zu bewirten.

Freut euch auf hausgemachte Spezialitäten, regionale Zutaten und ein Stück echte Gastfreundschaft.

Ob beim gemütlichen Hock, beim Ratsch in geselliger Runde oder einfach beim Genießen unter freiem Himmel:

Wir freuen uns auf euch und auf gemeinsame Sommermomente.

*Die Sonne kommt  
Der Schnee schmilzt  
Das Eis bricht  
Die Tage werden länger und wärmer  
Hurra, - das Frühjahr ist jetzt da.*

*Ihre Marietheres*



## LECKERES ZUM LÖFFELN

Suppen

<b>MAULTÄSCHLESUPPE</b> 1,3	<b>13.20</b>
<b>ERBSENEINTOPF</b> 1,3,5,15,16,18	<b>13.20</b>
In Terrine mit Speck und Würstl Kleine Portion	<b>11.50</b>
<b>KAROTTEN - INGWER SÜPPE</b> 6,7,10 	<b>13.50</b>
Vegane Suppe	
<b>BERGLERSUPPENTOPF</b> 3,7	<b>13.80</b>
Mit Flädle, Brät und Leberknödel + Maultäschle	

## KNACKIG FRISCH

Salate

<b>KLEINER GEMISCHTER SALAT</b> a,g,i,j 	<b>6.50</b>
<b>BEILAGENSALAT</b> a,g,i,j,1,2,8,11 	<b>11.80</b>
Mit Croutons	
<b>SALATPLATTE MIT VERSCH. GEMISCHTEN SALATEN</b> a,g,i,j,1,2,8,11	<b>17.20</b>
Putenbruststreifen von Grill	
<b>BAUERNSALAT MIT SCHAFSKÄSE</b> a,c,g,j,i,l,2,3,5 	<b>15.50</b>
Blatt - Zupf + Wiesenkräutersalat, Oliven, Zwiebel, Tomaten	

 Vegan  Vegetarisch



## DEFTIGES FÜR DIE WINTERSPORTLER

& Skihasen

<b>ALLGÄUER KÄSSPÄTZLE</b> a,c,e,f,g,i,j,l,1,3,5 	<b>15.80</b>
Mit Röstzwiebel Kleine Portion	<b>13.50</b>
<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b> a,c,i,j,4	<b>15.90</b>
<b>KRAUTKRAPFEN</b> a,c,f,i,2,3	<b>15.90</b>
Nudelteig mit Sauerkraut und Speck, rösch gebraten	
<b>SPORTLER - STEAK</b> g,1,2,4,4	<b>18.90</b>
Gegrillte Hähnchenbrust, glasierte Champignon, Ananas mit Bergkäs überbacken dazu Süßkartoffelpommes	
<b>ALLGÄUER BAUERNPFANNE</b> a,c,g,i,j,l,2,8,11	<b>18.90</b>
Bratkartoffel mit Speck, Paprika, Tomaten, Streifenfleisch und Ei	

## HÜTTENKLASSIKER

auf 1450 m Höhe

<b>CURRYWURST (ROTE WURST)</b> a,e,i,j,2,3,4,7,11	<b>15.50</b>
Pommes frites und deftige Soße	
<b>ABGEBRÄUNTER LEBERKÄS</b> c,j,2,3,7,11	<b>16.50</b>
Mit Bratkartoffel und Spiegelei	
<b>PANIERTE SCHWEINESCHNITZEL</b> a,c,g,e,i,j,1,7,8,9	<b>18.90</b>
Mit Pommes frites und Salat	
<b>SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN</b> a,c,f,g,i,1,2	<b>18.90</b>
Abgeschmelzt mit Bergkäs überbacken Dazu Paprika Sugo und gemischter Salat	



## EINE ZÜNFTIGE BROTZEIT

*Zeit für Brotzeit*

<b>WURSTBROT</b> <sup>a,3,4,5</sup>	<b>13.50</b>
Holzofenbrot mit Wurstsorten, bunt garniert	
<b>KÄSEBROT</b> <sup>a,g,1</sup> 	<b>13.50</b>
Holzofenbrot mit Emmentalerkäse bunt garniert	
<b>ALLGÄUER BERGKÄS AM STÜCK</b> <sup>a,g,1</sup> 	<b>15.90</b>
Mit Steinbackofenbrot und Butter	
<b>SCHWEIZER WURSTSALAT</b> <sup>a,f,g,j,k,2,3,8,11</sup>	<b>12.80</b>
Steinbackofenbrot, Butter und frischen Zwiebele	
<b>1 PAAR WEISSWÜRSTL</b> <sup>a,j,7</sup>	<b>11.80</b>
In der Brühe mit Senf und Brezel	

## GLUTEN- & LAKTOSEFREI

*Gerichte für unsere Allergiker*

<b>GRÖSTL</b>	<b>18.90</b>
Bratkartoffeln mit Tomaten, Paprika und Putenfleisch (klein geschnitten) mit Spiegelei, Bratensauce (ungebunden) und kl. gemischten Salat (Essig/Öl Dressing)	
<b>PORTION CHILLI CON CARNE</b>	<b>16.90</b>
vom Rinderhack (ohne Sahne)	
<b>WRAP MEDITERRAN</b> (Glutenfrei) 	<b>15.50</b>
<b>LEBERKÄSE MIT BRATKARTOFFELN &amp; SPIEGELEI</b>	<b>16.50</b>
und Bratensauce (ungebunden)	
<b>PUTENSTEAK NATUR MIT REIS</b>	<b>18.50</b>
und gekochten Erbsen an Tomaten-Paprika Sauce (ungebunden)	
<b>KAROTTEN-INGWER SÜPPLE</b> (Naturbelassen) 	<b>13.50</b>
<b>PORTION BRATKARTOFFELN</b> 	<b>6.90</b>
mit Bratensauce (ungebunden)	
<b>KARTOFFELECKEN MIT BUNTEM GEMÜSE</b> 	<b>15.50</b>
in Rapsöl geschwenkt + kl. gemischter Salat (Essig/Öl Dressing)	





## VEGETARISCHES

*am Berg*

<b>FOLIENKARTOFFEL</b> 	<b>15.90</b>
Mit Vorarlberger Bergkäs und Kräuterquark	
<b>OMELETTE</b> <sup>t,g,1,3</sup> 	<b>17.80</b>
Mit Bergkäse gefüllt, dazu Bratkartoffel und Salat	
<b>ÜBERBACKENE KÄSKARTOFFEL</b> <sup>a,g,i,j,1,3</sup> 	<b>17.50</b>
Mit gemischtem Salat Kleine Portion	
<b>WRAP MEDITERRAN (VEGAN)</b> <sup>a,1,3</sup> 	<b>15.50</b>
Aus Vegane Joghurtsoße und gegrilltem Gemüse aus Paprika, Tomaten, Zwiebel, Zucchini, Aubergine, Pilze	
<b>ALPEN TRILOGIE</b> <sup>a,t,g,i,j,l,3</sup> 	<b>18.90</b>
Spinat, Käse und Rote Beete Knödel, Brauner Butter, Parmesan und Gemischter Salat	
<b>PARMESAN - KNOBLAUCH - KARTOFFELECKEN</b> <sup>a,c,g,2</sup> 	<b>15.50</b>
mit Kräuter Dip	

## PFANNKUCHEN

*Variation*

<b>KAISERSCHMARREN</b> <sup>1,2,8,9,c,g</sup> 	<b>16.90</b>
Mit Apfelmus, Preiselbeeren, Apfelstücke, Rosinen Kleine Portion	
<b>PFANNKUCHEN</b> <sup>1,2,8,9,c,g</sup> 	<b>12.50</b>
Mit Sahne + Apfelmus	
<b>HEIDELBERPFANNKUCHEN</b> <sup>1,2,8,9,c,g</sup> 	<b>16.80</b>
Mit Eis Kleine Portion	
<b>BERGHAUS - PFANNKUCHEN</b> <sup>1,2,8,9,c,g</sup> 	<b>16.50</b>
Mit Bergkäse und Tomaten	
<b>SPECKPFANNKUCHEN</b> <sup>1,2,5,7,8,9,c,g</sup>	<b>17.50</b>
Mit Tomaten und gemischtem Salat	

## AUS OMAS REZEPTBUCH

*Wie früher*

<b>GERMKNÖDEL</b> <small>a,f,g,h,3</small> Mit Zimtucker und Vanillesoße	<b>11.80</b>
<b>GERMKNÖDEL</b> <small>a,f,g,h,3</small> Mit heißen Waldbeeren und Vanillesoße	<b>12.80</b>
<b>PORTION APFELRINGERL</b> <small>a,c,g,3</small> Dazu einen Kugel Vanilleeis – Sauce	<b>12.50</b>
<b>3 STÜCK KARTOFFELPUFFER</b> <small>g</small> Mit Apfelmus	<b>11.80</b>

## SÜSSES NASCHWERK

*zum Nachtsch*

<b>APFELSTRUDEL</b> <small>A, c, g, h, 2, 3, 8, 11</small> Mit Rosinen	
<b>ZWETSCHGENSTRUDEL</b> <small>A, c, g, h, 2, 3, 8, 11</small>	
Natur	<b>5.50</b>
Mit Sahne	<b>8.50</b>
Mit Vanillesauce	<b>8.50</b>
Mit Vanilleeis	<b>8.50</b>
Mit Eis / Vanillesauce und Sahne	<b>10.90</b>
<b>OMAS KÄSEKUCHEN</b> <small>a,c,e,f,g,h,8,11</small>	
Mit Sahne	<b>5.50</b>
Ohne Sahne	<b>4.50</b>

FRAGEN SIE GERNE AUCH NACH UNSEREN AKTUELLEN KUCHEN



## FÜR UNSERE KLEINEN

*Gipfelstürmer*

<b>KARTOFFELPRINZ</b> <small>V</small> Portion Pommes	<b>6.90</b>
<b>PUMUKEL</b> <small>a,c,i,4,11</small>	<b>7.50</b>
Spätzle mit Soße	
<b>PLUTO</b> <small>a,c,e,g,j</small>	<b>11.50</b>
Kinderschnitzel mit Pommes frites	
<b>OBELIX</b> <small>a,g,i,7</small>	<b>9.50</b>
Chicken Crossis mit Pommes frites	
<b>MICKEY MOUSE</b> <small>a,c,7</small>	<b>7.50</b>
3 Stück Kartoffelpuffer mit Apfelmus	
<b>STRUWWELPETER</b> <small>a,c,i,j,4</small>	<b>8.80</b>
Spaghetti mit Fleischsauce- Bolognese	
<b>PFANNENKÖNIG</b> <small>a,c,f,g,h</small>	<b>8.50</b>
Pfannkuchen Natur dazu Puderzucker, Schokocreme und Apfelmus	



## KALTE GETRÄNKE

*zischende Erfrischung*

	0.30 l	0.50 l
TAFELWASSER STILL	2.50	2.90
TAFELWASSER MIT KOHLENSÄURE	2.90	3.90
SKIWASSER (HIMBEER FRUCHTSIRUP) <sup>1,2</sup>	3.50	5.00

### SOFTGETRÄNKE

FANTA <sup>1,9,11</sup>	3.90	5.50
SPRITE <sup>1,11</sup>	3.90	5.50
COLA <sup>1,9,11</sup>	3.90	5.50
COLA-LIGHT <sup>1,2,9,11</sup>	3.90	5.50
SPEZI <sup>1,2,9,11</sup>	3.90	5.50
ALMDUDLER <sup>11</sup>	4.90	

SÄFTE	3.90	5.80
Apfelsaft, O-saft, Johannisbeersaft, Kirschsft, Traubensft <sup>2,11</sup>		

SCHORLEN	3.90	5.80
----------	------	------

Apfel, Orangen, Johannisbeer, Kirsch, Traube, Holunder, Grapefruit <sup>2,11</sup>

### WAS SPRITZIGES?

WEINSCHORLE <sup>m</sup>	5.80	7.50
Rot oder weiß – sauer oder süß		
APEROL SPRITZ <sup>m,1,10</sup>		7.50
HUGO <sup>m</sup>		7.50



## BIERE

*Zum Wohl!*

	0.30 l	0.50 l
PILS TEUTSCH	4.50	5.50
EXPORT VOM FASS	3.90	5.70
RADLER <sup>1,2,11</sup>	3.90	5.70
HEFEWEIZEN HELL / DUNKEL / LIGHT		5.70
COLA WEIZEN <sup>1,9,11</sup>		5.70
RUSS <sup>1,2,11</sup>		5.70
ALKOHOLFREIES BIER / WEIZEN <sup>1</sup>		5.70

## SCHNÄPSE

*Gebanntes*

	2 cl
OBSTLER	4.00
GEBIRGSENZIAN	4.00
WILLIAMS BIRNE <sup>1,2</sup>	4.50
FERNET BRANCA <sup>1,2</sup>	4.50
RAMAZOTTI	5.00
MARILLE MIT FRUCHT <sup>1,2,11</sup>	5.00



# QUALITÄTSWEINE

*Prost!*

## WEISSWEINE <sup>m</sup>

0,25 L / 7.20

**BODENSEE GRAUBURGUNDER**, Gutswein Qw trocken VDP Weingut Marktgraf von Baden / Bodensee-Baden Kraftvoll in der Nase und am Gaumen, viel Frucht und Wucht.

**RIESLING**, Gutsriesling Qw trocken VDP Weingut Graf Neipperg / Württemberg Rassig, elegant aufreizend animierend.

**GRÜNER VELTLINER**, Kamptaler QW trocken Weingut Fred Loimer / Österreich, viel Apfel- frucht auf zarter und subtiler Säure.

## ROSÉWEINE <sup>m</sup>

0,25 L / 7.20

**SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST**, Qw halbtrocken, Staatsweinkeller Meersburg / Baden, Herzhafte Erdbeer- und Himbeeraromatik mit erfrischender Süße im Mittelpunkt.

## ROTWEINE <sup>m</sup>

0,25 L / 7.20

**BODENSEE SPÄTBURGUNDER**, Rotwein Seetröpfle Qw trocken Weingut Engelhof / Hoch- rhein Bodensee- Baden, Erfrischung pur: alpine Säure, klare Sauerkirsche, feste Struktur.

**TROLLINGER LEMBERGER**, Strümpfelbacher Gutswein Qw halbtrocken Weingut Andreas Knauß / Württemberg, Entspannung pur: zarte säure, Pflaumenaromatik, fruchtige, zurück- haltende Süße.

**BLAUER ZWEIFELT**, Kamptaler Qw trocken, Weingut Fred Loimer / Österreich kraftvoll und muskulös wird das Aroma von reifen dunkeln Beeren dargestellt.



# KAFFEE & TEE

*Spezialitäten*

<b>ESPRESSO <sup>9</sup></b>	<b>3.50</b>
<b>DOPPELTER ESPRESSO <sup>9</sup></b>	<b>4.80</b>
<b>MILCHKAFFEE <sup>g,2,8,9</sup></b>	<b>5.50</b>
<b>HAFERL FRISCHER KAFFEE <sup>9</sup></b>	<b>5.50</b>
<b>CAPPUCCINO <sup>g,2,8,9</sup></b>	<b>5.50</b>
<b>LATTE MACCHIATO <sup>g,2,8,9</sup></b>	<b>5.50</b>

## HEISSGETRÄNKE FÜR GROSS UND KLEIN

<b>HAFERL TEE / VERSCH. SORTEN</b>	<b>3.90</b>
<b>HAFERL TEE MIT ZITRONE</b>	<b>3.90</b>
<b>HEISSE ZITRONE</b>	<b>4.50</b>
<b>HAFERL SCHOKOLADE MIT SAHNE <sup>g,8,11</sup></b>	<b>5.80</b>

## HEISSGETRÄNKE FÜR ERWACHSENE

<b>HAFERL TEE MIT RUM <sup>1,11</sup></b>	<b>6.50</b>
<b>HAFERL JAGERTEE <sup>3</sup></b>	<b>6.50</b>
<b>GLÜHWEIN</b>	<b>6.50</b>
<b>LUMUMBA <sup>8</sup></b>	<b>7.90</b>

# KENNZEICHNUNGSPFLICHT

*Allergene & Zusatzstoffe*

**1** mit Farbstoff | **2** mit Konservierungsstoff | **3** mit Antioxidationsmittel | **4** mit Geschmacksverstärker  
**5** geschwefelt | **6** geschwärzt | **7** mit Phosphat | **8** mit Milcheiweiß | **9** koffeinhaltig | **10** chininhaltig  
**11** mit Süßungsmittel bzw. Säuerungsmittel enthält eine Phenylanquelle | **12** gewachst | **13** mit Taurin  
**14** KBA kontrolliert biologischer Anbau mind. 50% Fruchtgehalt

**a** glutenhaltige Getreidesorten, Weizen und die daraus erzeugten Lebensmittel | **b** Krebstiere & Krebser- zeugnisse | **c** Eier & Eierzeugnisse | **d** Fisch & Fischerzeugnisse | **e** Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse  
**f** Sojabohnen & Sojaerzeugnisse | **g** Milch & Milchprodukte sowie Milchzucker | **h** Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Pistazien, Pinienkerne, versch. "Nusssorten) | **i** Sellerie & daraus gewonne Erzeugnisse | **j** Senf & daraus gewonne Erzeugnisse | **k** Sesam & daraus gewonne Erzeugnisse | **l** Schwefeldioxid und Sulphite  
**m** Lupinen & daraus gewonne Erzeugnisse | **n** Weichtiere & daraus gewonne Erzeugnisse

# HÜTTEN ZIMMER

*Reservierung*

Urige Hüttenzimmer zum Wohlfühlen !

Seit mehr als einem halben Jahrhundert ist das Berghaus am Sölller im Besitz meiner Familie. Ich bin mit Leib und Seele Gastgeberin und mir liegt das Wohl meiner Gäste natürlich ganz besonderes am Herzen. Es erwarten Sie mit viel Liebe eingerichtete Zimmer mit einer traumhaften Aussicht auf die beeindruckende Allgäuer Bergwelt.

## HÜTTENZIMMER

Für 2-5 Personen mit DU/WC, teilweise Balkon

## MEHRBETTZIMMER

Für bis 12 Personen mit Erlebnisdusche und WC

## ZIMMER MIT NOSTALGIEBAD

Und eigener DU/WC auf dem Gang gegenüber

## HALBPENSION

Reichhaltiges Frühstück und 4 Gänge Menü am Abend

Buchungsmöglichkeiten finden Sie unter:



[www.berghaus-am-soeller.de](http://www.berghaus-am-soeller.de)

[mail@berghausamsoeller.de](mailto:mail@berghausamsoeller.de)

Tel: +49 8322 3341

*Ihre Marietheres*



# DAMALS & HEUTE

*Wie alles anfing*

In dieser Rubrik möchte ich Ihnen erzählen, wie sich das Berghaus am Sölller von einer kleinen uralten Berghütte zum heutigen Berghaus am Sölller mitten im Ski- und Wandergebiet Söllereck entwickelt hat. Seien Sie gespannt !

## Die Entstehung des Berghaus am Sölller

Durch den plötzlichen Tod meiner Mutter am 23. März 2008 und das tragische Ableben meines Vaters am 20.12.1980 ist ein Stück Gastronomiegeschichte hier oben am Söllereck zu Ende gegangen. Deshalb möchte ich Ihnen voller Stolz die Entstehungsgeschichte vom Berghaus am Sölller erzählen, dies das Lebenswerk meiner Eltern war.

## Das Söllereck als Hausberg für viele Einheimische

Da mein Vater ein begeisterter Skifahrer und Skispringer war, nutzte er in seiner Freizeit jede Möglichkeit seinem Hobby nachzugehen. Wie für viele Oberstdorfer, war auch für mein Vater das Söllereck der Hausberg. Da es am Söllereck damals noch keine Bahn und keine Lifte gab, mußte man mit Tourenskiern auf den Schönblick Bichl laufen, um eine Abfahrt genießen zu können. Der Weg ging über den Karatsbichl bis aufs Köpfle - Schrattenwang, - ehe es mit Telemark Stil dann wieder bergab ging.

Bereits in dieser Zeit waren viele Einheimische und Gäste am Söllereck. Mein Vater sah für sich eine unglaubliche Chance auf diesem Berg etwas Einmaliges zu schaffen. Seine Küchenchefstelle als sehr junger Bursch im bayr. Hof in München gab er für seinen eigenen Traum auf um nochmals einen Start in die Gastronomie zu wagen wieder etwas Außergewöhnliches zu schaffen.

## Der Bau des Berghaus am Sölller

Das Jahr 1950 war der Höhepunkt für die Entstehung der Söllereckbahn als auch die zugleich vom Berghaus am Sölller. Beides wurde über die Sommermonate erbaut um dann im Dezember einfach eröffnen zu können. Zu dieser Zeit war das Bauen unter äußerst erschwerten Bedingungen nur möglich. Beton wurde in einer Wanne gemischt und dann mit Schubkarren verfahren. Es war handwerkliches Geschick gefragt, Ausdauer, Kraft und auch Improvisation. Im Juli 1950 erhielt mein Vater von seinem Freund und langjährigem Weggefährten Max Graf von der Hirschbrauerei Otto beuren ein kleines Darlehen sowie einen alten gebrauchten Holzherd. Und so konnte es losgehen. Der Grundstein zum einfachen wirtschaften, - wie man so sagte war gelegt. Fast ohne Geld, und nur mit Freunden und seinem unglaublichen Mut hat er auf dem Bichl - Söllereck / Schönblick eine uralte Berghütte gebaut und eine erstklassige Gastronomie betrieben. Im Jahre 1954 kam meine Mama hinzu. Sie stammte aus der Pfalz, arbeitete in München wo mein Vater Sie im englischen Garten eroberte und mit ans Söllereck nahm.



*weiterlesen ->*

### **Reges Treiben im damaligen Berghaus am Söller**

Durch die Kochkunst meines Vaters wurde das Berghaus am Söller schon bald ein Plätzle für alle Schichten der Gesellschaft. Jeder Gast war immer herzlich willkommen, jeder Einzelne spürte dass er willkommen war – das war das Rezept von Josef Kaiser. Meine Mama war die starke Persönlichkeit im Hintergrund, hatte die finanziellen Fäden in der Hand.

Weiters war Sie eine sehr robuste, und äusserst fleißige Frau die unermüdlich arbeitete. Sie ist bei Wind und Wetter, Sommer wie Winter am Tag bis zu 3 Mal zu Tale gelaufen mit Reef und Rucksack und hat Lebensmittel hoch getragen. Hierfür gebürt ihr allergrößten Respekt und Hochachtung. Diese Knochenarbeit hat Sie in vielen Lebenslagen extrem gemacht. Die Schale war hart aber der Kern butterweich. Sie war eine liebevolle Mama und für Papa war ich das Schimmele vom Berg.

Auch Oma und Opa Berger haben sich sehr fleißig ins Berghaus am Söller eingebracht. Opa hat alles repariert, hat aus Alt Neu gemacht und die Oma, - die gute Seele putzte, Backte, und nähte und sorgte für klein Mariechen. Mein Vater hatte das Privileg viele Jahre in der UFA – Filmschauspielschule in Berlin kochen zu dürfen. Dort lernte er viele Größen aus Film, Musik und Politik kennen.

Es hat sich schnell bis nach Berlin herum gesprochen das ihr JOF, so man ihn nannte er an einem wunderschönen Platzerl bei Oberstdorf ein gastronomisches Hüttle mit alpenländischem Flair errichtet hat. Da zu der damaligen Zeit noch viele Grenzen geschlossen waren, war es für viele Weggefährten Berlins ein Muß zum JOF nach Oberstdorf zu kommen. In den gemütlichen Stuben fühlte sich jeder wie in einer großen Familie, es wurde aus vollem Herzen gelacht, die unterschiedlichsten Menschen trafen sich und erlebten gesellige Stunden. Meine Eltern vermittelten Herzblut und Idealismus in allen Fasetten zu ihrem Beruf. Die Leidenschaft als Wirtsleut zum Kochen und Backen und das Verständnis zum Gast war immer und überall einfach zu spüren. Und wenn mein Vater, der Jof, wie er von den meisten genannt wurde, sich dann noch von seiner musikalischen Seite zeigte, Geschichtle von Wilhelm Busch erzählte war eine Stimmung in der Stube, die man heute fast nicht mehr kennt.

Steppen mit Fred Astaire, pfeifen mit Ilse Werner, kölnsche Witze mit Millowitsch, Tanzen mit Marikka Röck, Spass zu haben mit Heinz Rühmann, Kai Uwe von Hassel und viel andere. Freude zu bekommen, Freude verteilen zu dürfen, Bescheidenheit und Bodenhaftigkeit – dies gehörte zu den Lebenslinien meines Papas und meiner Mama.

Ich hatte ein tolle ungezwungene Kindheit, hatte für mich die besten Eltern der Welt und bin dankbar für alles was mir ermöglicht wurde.

*Der Weg war vor gegeben!*

