



Hotel Thum: Innovation trifft Tradition

Marina und Thomas Meyer führen seit 35 Jahren Balingener Familienbetrieb / Open House Party am 2. August

Maultaschen sind über Region hinaus bekannt

Wer an Balingen und die heimische Gastronomie denkt, kommt am Hotel Thum nicht vorbei. Der Familienbetrieb ist Garant für leckere schwäbische Küche und Gastfreundschaft – und das seit vielen Jahrzehnten. Die vielen Stammgäste schätzen das familiäre Ambiente, das Thomas Meyer und sein Team schaffen.

■ Von Frank D. Engelhardt

BALINGEN. „Einige unserer Stammkunden kommen schon seit Jahrzehnten zu uns“, sagen Marina und Thomas Meyer. Seit 35 Jahren führt das Ehepaar das Hotel Thum in dritter Generation. Besonders stolz sind sie dabei auf ihre Gäste, die aus nah und fern zu ihnen kommen – zum Essen oder Übernachten, zum Stammtisch oder im Rahmen einer Feier. „Wir haben fast jeden Tag einen oder mehrere Stammtische im Haus, viele Jahrgänger schätzen uns seit Jahren, das ist natürlich etwas ganz besonderes für uns.“

Große Party am 2. August

35 Jahre im Dienst ihrer Gäste ist für das Ehepaar auch ein



Das Hotel Thum hat sich über die Jahrzehnte stetig weiterentwickelt.

Foto: Engelhardt

schöner Grund zum Feiern. Am Freitag, 2. August, lädt das gesamte Team des Hotels ab 18 Uhr zur Open House Party ein. „Uns ist es wichtig, allen alten und neuen Gästen ein großes Dankeschön zu sagen“, betont Thomas Meyer. „Alle Stammkunden, aber auch Interessierte, die uns vielleicht noch nicht kennen, sind hierzu herzlich eingeladen. Wir machen den letzten Abend vor unseren Betriebsferien zu einer richtig tollen Party, versprochen.“ Die Räumlichkeiten inklusive ausgewählter Hotelzimmer können dabei besichtigt werden.

Für das leibliche Wohl werde natürlich ebenfalls bestens gesorgt sein – wie immer. „Neben einem großen Salatbuffet und verschiedenem Fingerfood dürfen an diesem Abend natürlich unsere Maultaschen nicht fehlen“, sagt Küchenchef Dennis Meyer, der seit 1. April auch Verantwortung in der Geschäftsführung des Familienbetriebs übernimmt. Er verspricht: „Wir werden an diesem Abend aus dem Vollen schöpfen.“

Spenden für Kinder

Anmelden müssen sich die Gäste nicht, schließlich sei es eine Open House Party. Und auch keinen Obolus für Essen

und Trinken entrichten. „Wir möchten an diesem Abend Spenden für den Kinderschutzbund Balingen sammeln, jeder darf geben, was er möchte“, sagt Thomas Meyer. Bereits zum 40-jährigen Bestehen des Hotels 1991 wurde eine solche Spendenaktion gestartet, stattliche 5000 DM kamen damals für krebserkrankte Kinder zusammen. Dass der Familienbetrieb seit Jahrzehnten eine feste Institution in Balingen und der Region ist, kommt nicht von ungefähr. „Uns ist es wichtig, uns immer weiterzuentwickeln, unsere Ideen umzusetzen – in der Küche ebenso wie im Hotelbetrieb“, betonen Marina und Thomas Meyer. Die Ausbildung junger Menschen sei ihnen dabei ebenso eine Herzensangelegenheit wie die gelebte Nachhaltigkeit. Im derzeit zwölköpfigen Team starten so drei junge Menschen in ihr Berufsleben.

Die Umwelt im Blick

„Wir renovieren und sanieren regelmäßig, bringen alles auf den neuesten Stand der Technik“, erzählt Thomas Meyer. So umweltfreundlich und klimaneutral wie möglich agiere der Familienbetrieb, der zuletzt viel in moderne Heizungen, Lärm- und Wärmeschutz sowie



Vier Generationen auf einem Bild – das Hotel Thum ist ein Familienbetrieb im besten Sinne (von links): Dennis, Evelyn, Leon, Thomas, Sophie, Helga und Marina Meyer.

Foto: Engelhardt

LED-Beleuchtung investiert habe. Bereits 2013 wurde ein Erdgas-Blockheizkraftwerk eingebaut, die Kälteverbundanlage arbeitet mit Wärmerückgewinnung. „Und natürlich haben wir auch eine Ladestation für E-Autos und E-Bikes.“ Das elektrifizierte Fahrrad können übrigens vom Personal ebenso genutzt werden wie von den Hotelgästen gemietet. Apropos Übernachtung: 25 Zimmer stehen zur Verfügung, vier wurden erst kürzlich frisch renoviert.

Kulinarische Highlights

Wer im Hotel Thum auf die Speisekarte schaut, dem läuft sprichwörtlich das Wasser im Mund zusammen. „Wir legen großen Wert auf schwäbische Küche, saisonal und regional ist“, erklärt Dennis Meyer. Ob Zwiebelrostbraten oder die berühmten Thum-Maultaschen, opulentes Salatbuffet oder Balingener Leibgericht, wo Schweinelendchen auf Maultasche an Champignonrahmsauce, Eierspätzle und Schupfnudeln trifft, kulinarisch wird bei Mey-

ers einiges geboten – und das nicht nur am Abend.

Denn auch der Mittagstisch, Montag bis Freitag jeweils von 11.30 bis 14 Uhr, bietet viel Abwechslung und zaubert so manches außergewöhnliches Schmankerl auf den Teller. Und: Das umfangreiche Frühstücksbuffet ab 6.30 Uhr steht nicht nur Übernachtungsgästen zur Verfügung. Besondere Veranstaltungen wie das Maultaschenbuffet jeden ersten Freitag im Monat runden das Angebot ab.

RESTAURANT **HOTEL THUM** BALINGEN

OPEN HOUSE PARTY
Freitag, 02. August 2024
ab 18.00 Uhr

Sie sind herzlich eingeladen.
Für Ihr leibliches Wohl ist gesorgt.

Montag bis Freitag
täglich wechselndes Tagesessen.
Jeden 1. Freitag im Monat
Thums Maultaschen-Bufferet
ab 18.00 Uhr.

Betriebsferien
Sa. 03.08. bis So. 25.08.2024.
Ab Montag den 26.08.2024
sind wir wieder für Sie da.

Hotel Restaurant Thum
Thomas Meyer
Klausenweg 20 - 72336 Balingen
Telefon (0 74 33) 96 90-0
E-Mail: info@hotel-thum.de
www.hotel-thum.de

Heute neu:
Ihre Zeitung!

Herzlichen Glückwunsch zum Jubiläum.

Seit 35 Jahren ist das Hotel Thum unter der Leitung von Marina und Thomas Meyer. Dazu gratulieren wir als langjähriger Finanzpartner recht herzlich. Wir wünschen dem Paar noch viele Jahre erfolgreiches Wirken zum Wohle der zahlreichen Gäste in der über 70-jährigen Firmengeschichte.

S
Sparkasse Zollernalb

DEINE RAUM AUSSTATTER

UNSERE LEISTUNGEN- IHR VIELFÄLTIGER VORTEIL

- // PARKETTRESTAURIERUNG, FLIESEN & BODENBELÄGE
- // TROCKEN- UND AKUSTIKBAU
- // WANDGESTALTUNG
- // LICHT-, SICHT- & SONNENSCHUTZ

72379 Hechingen | Holger-Crafoord-Str. 11
info@deine-raumausstatter.de
www.deine-raumausstatter.de
Handy 0172-6205272 | 0172-2164387

Blumen Jetter
Balingen
Jetter + Jetter GbR

Wir gratulieren zum „Triple“ und wünschen weiterhin viel Erfolg!

GUTE AUTOS GUTER SERVICE NETTES TEAM

HARICH
Für Dich und Dein Auto

4 MARKEN 1 TEAM!

Autohaus Franz Harich GmbH & Co. KG
Neue Balingener Straße 19
72336 Balingen-Obdorf
Tel.: 0 74 33 / 19 61 - 0
service@autohaus-harich.de
www.autohaus-harich.de

Getränke für den guten Geschmack.

Mebold
www.mebold.de

Herzlichen Dank für 35 Jahre Verbundenheit und Treue!

Mebold Wein- und Getränkehandels GmbH
Albstadt-Ebingen
Kientenstraße 14
Tel. 07431.93730

Wir gratulieren herzlich zum Jubiläum.

Mundt
Glaserie - Fensterbau

Sanieren mit **weru** und **UNILUX**
Fenster und Türen fürs Leben

Goethestr. 8 • 72336 Balingen • Tel.: 0 74 33 / 38 16 03

HÖRTER ELEKTROTECHNIK JENTER

Elektrotechnik Hörter & Jenter GmbH
72336 Balingen • Rohrlochstr. 10
07433/1760 • info@huj-ektro.de

Jenter Kälte- und Klimatechnik

- Kühlzellen
- Industriekühlung
- Gewerbekälte
- Kühlmöbel

Wärmepumpen

www.jjenter.de • Tel. 0 74 33 / 27 85 51



Hotel Thum: Innovation trifft Tradition

Marina und Thomas Meyer führen seit 35 Jahren Balingener Familienbetrieb / Open House Party am 2. August

Die Geschichte des Hotel Thum

Nicht auf dem Erreichten ausruhen, sondern sich immer weiterentwickeln: Die Betreiberfamilie des Hotel Thum will seinen Gästen immer noch etwas mehr bieten.

BALINGEN. Seit fast schon neun Jahrzehnten steht der Name Hotel Thum für gutes schwäbisches Essen und Gastfreundschaft. Es ist aber auch die Geschichte einer Familie, die sich und ihren Betrieb kontinuierlich weiterentwickeln.

- **1935** begann die Ära Thum. Die Großeltern des heutigen Inhabers, Karl und Paula Thum, übernahmen das Gasthaus Engel in Balingen. Bald ging ein guter Ruf diesem Gasthaus voran.
- **1951** erfolgte der Umzug in das neu erbaute Hotel Thum an der Bundesstraße 27. Bedenken einiger Bürger, dass der Standort ungünstig sei, haben sich bald als unbegründet erwiesen.
- **1964** wurde ein Konferenzraum angebaut. Dadurch wurde ein zentraler Treffpunkt für Tagungen und Besprechungen in der Region geschaffen.
- **1970** wurde das Hotel geschmackvoll und anmutig erweitert.
- **1977** wurde die Terrasse ausgebaut. Dadurch wurde die rustikale „Paulinenstube“ geschaffen - eine traute Ecke, die nach der Großmutter Paula benannt wurde.
- **1978** verstarb Hotelier Karl



2011 wurde das 60-jährige Bestehen des Traditionshotels gebührend gefeiert – stiehlt mit mehr als 150 Gästen. Foto: Archiv/Hotel Thum

Thum. Paula Thum führte nun mit ihrer Tochter Helga und deren Mann, Küchenchef Dieter Meyer, das Hotel bis 1989 weiter.

- **1989** wurde das weit über die Kreisgrenzen hinaus bekannte Hotel dem Enkel von Paula Thum, Thomas Meyer, übergeben. Zusammen mit seiner Ehefrau Marina führt er das traditionsreiche Haus in der dritten Generation.
- **1990** wurde das Dachgeschoss ausgebaut. Dadurch entstanden exklusive Appartements, die über modernste Einrichtungen verfügen.
- **1991** kam das Hotel Thum ins Schwabenalter. Zum 40-jährigen Bestehen wurde das Hotel rundherum herausgeputzt und ein glanzvoller Festabend veranstaltet. 5000 DM konnten an den Förderverein für krebserkrankte Kinder in Tübingen überwiesen werden. Paula Thum durfte dieses Jubiläum noch miterleben, kurze Zeit später ist sie verstorben.

- **1995** Restaurant und Rezeption wurden neu gestaltet.
- **2002** wurde eine neue Küche nach modernsten Standards eingebaut.
- **2008** wurde neben neuen Klima- und Heizungsanlagen, Induktionsherd und Schankanlage auch die neue Maultaschen-Club-Lounge eingeweiht. In dieser können die Gäste auch heute noch im Freien wettergeschützt durch die Glasstruktur alles genießen, was die Küche zu bieten hat.
- **2011** feierte das Traditionshotel seinen 60. Dieses Jubiläum beging die Familie Meyer gebührend mit mehr als 150 Gästen. Es gab verschiedene Jubiläumskategorien in den Folgemonaten.
- **2012** Deutsche Hotelklassifizierung mit 3 Sternen Superior.
- **2013** Fassade und Dach wurden erneuert. Außerdem kamen weitere Beiträge zum Umweltschutz und zur Nachhaltigkeit dazu. Der Einbau von Schallschutz-

fenstern und -isolierung hat zudem in Sachen Lärm- und Wärmeschutz einen positiven Effekt für die Gäste. Vor allem das Wohnklima in den Appartements im dritten Stockwerk hat sich dadurch wesentlich verbessert.

- **2016** Eine moderne LED-Beleuchtung und die neu gestaltete Decke lassen die Innenräume in frischem Glanz erstrahlen. Im Brunnenzimmer sorgt ein Wandbrunnen für eine angenehme Luftfeuchtigkeit. Die neu eingebaute Klimaanlage temperiert die Gasträume nun optimal.
- **2017** Anschaffung einer Eco-Volt-Trafoanlage zur Stromsparung.
- **2019** Anschaffung von zwei neuen Kombidämpfern, Renovierung vom Nachteingang des Hotels und Code Box. Die Gäste profitieren nun auch von freiem Highspeed-Internet.
- **2020** wurde eine Ladestation für Elektroautos installiert.
- **2024** Mehrere Zimmer sind grundlegend renoviert worden.
- **2025** steht die Neugestaltung von Büffetbereich und Theke an.



Engagieren sich jeden Tag gemeinsam, um den Gästen ein unvergesslichen Aufenthalt zu garantieren – im Restaurant und im Hotel: das Team des Hotel Thum. Foto: Engelhardt



Das Hotel Thum 1956, fünf Jahre zuvor wurde der neue Standort an der Bundesstraße 27 bezogen. Foto: Archiv/Hotel Thum

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH



Wir gratulieren herzlich zu 35 Jahren erfolgreicher Leitung des Hotel Thum in 4. Generation! Vielen Dank für die jahrzehntelange Gastfreundschaft und alles Gute für die Zukunft!
Ihr Blickle Team

Blickle Räder+Rollen GmbH u. Co. KG
Heinrich-Blickle-Straße 1
72348 Rosenfeld



Herzlichen Glückwunsch zum Jubiläum

Bei uns liegen Sie richtig mit Matratzen und Betten von

Haug

Schlaf(t)räume
Wiesenstraße 16
72351 Geislingen
Telefon 07433 8590
info@haug-schlaftraeume.de
www.haug-schlaftraeume.de

KLUMPP GASTRONOMIE UND HOTEL EINRICHTUNG

Hallo Familie Marina und Thomas Meyer, herzlichen Glückwunsch zu Ihren stolzen Jubiläen!
Einen guten Start und viel Erfolg wünschen wir der nächsten Generation Evelyn und Dennis Meyer.

Kreuzstraße 43 • 71723 Großbottwar
Tel. 07148 / 16 19 20 • www.klumpp-gastroplanung.de

Clever werben!

Haben Sie Fragen? Wir stehen jederzeit gerne zur Verfügung.

Information & Beratung
Tel.: 0800 780 780 1 (gebührenfrei)
Fax: 07423 78-328
E-Mail: service@schwarzwaelder-bote

Schwarzwaelder Bote

Profis wissen, was Profis brauchen

Wir sind Ihr starker Partner in der Region:
EDEKA Foodservice Stiftung & Co. KG
Russwanger Str. 31 | 72336 Balingen | www.edeka-foodservice.de

EDeka FOODSERVICE QUALITÄT, DIE ANKOMMT

Helfen bringt was
www.misereor.de

MISEREO DAS HILFSWERK

Georg & Kerri GmbH
gk WERBETECHNIK

...wir gratulieren zu 35 Jahren

HOTEL THUM

72336 Balingen Tel. 0 74 33 - 99 82 70
www.gk-werbetechnik.de

Eine große Portion News bitte!
Ihr Sommer mit dem Schwarzwälder Boten.

Nur für kurze Zeit! Unser All-inclusive-Sommer-Special.

- **Paket 1: SB Premium-Abo**
Ihr SB als gedruckte Zeitung*
- **Paket 2: SB Plus Komplett**
Die digitale Welt des SB*
- **Immer dabei: Apple iPad in Wunschfarbe***

Scanne mich

Sichern Sie sich jetzt Ihre Extra-Portion News:
schwabo.de/sommer

*Alle Angebotsbedingungen unter schwabo.de/sommer

Schwarzwälder Bote

shp Steuern & Recht
Beratergruppe Beratung – so individuell wie Sie.

Wir gratulieren ganz herzlich zum 35-jährigen Betriebsjubiläum!

www.shp-beratergruppe.de

Unsere Standorte: Balingen • Albstadt • Hechingen