



Naturfreundehaus Rahnenhof

Speisen- und Getränkekarte



2026



Herzlich Willkommen!

Mit dieser Karte möchten wir unseren Gästen das gastronomische Angebot des Naturfreundehauses Rahnenhof vorstellen. Neben den Speisen auf diesen Seiten bieten wir auch saisonale Tagesgerichte an, auf die wir entweder in Form von Wochenkarten, durch Aushang an unserem Küchenschalter oder im Internet unter www.naturfreundehaus-rahnenhof.de separat hinweisen.

Menschen, die zum ersten Mal bei uns zu Gast sind, sollten sich die nächsten Seiten bitte noch etwas genauer anschauen, damit sie wissen, wie bei uns die Bestellungen erfolgen und was es sonst noch zu beachten gilt.

Der Rahnenhof ist im Übrigen nicht nur eine Gaststätte: unsere 44 Zimmer sind mit 1 bis 4 Betten ausgestattet und verfügen alle über Dusche und WC, zum Teil auch über Balkon und Telefon. Kegelbahnen, Sauna, Bibliothek, Billardtisch, Tischtennisplatten, Tischkicker, Kinderspielzimmer, Minigolfplatz, Volleyballfeld, Bolzplatz, Kneippanlage, Spielplatz und viele andere Freizeitmöglichkeiten gehören zu unserem Haus. Als eine vom Bundesfamilienministerium anerkannte Familienferienstätte bieten wir damit ideale Voraussetzungen für einen Urlaub mit Kindern, aber auch Kindergärten und Hortgruppen, Schulklassen, Menschen mit körperlichen und geistigen Handicaps, Einzelwanderer oder Wandergruppen sind bei uns gut aufgehoben.

Für Seminare und Tagungen ist unsere Einrichtung ebenfalls hervorragend geeignet: mehrere Seminarräume, ausgestattet mit modernster Seminartechnik wie Beamer, Laptop, DVD-Surround-Anlage, Flip-Chart, Metaplan, Moderatorenkoffer, Fernseher, DVD-Player und kostenfreiem W-LAN-Zugang stehen unseren Gästen zur Verfügung.

Natürlich richten wir auch Familienfeste aller Art und Größe aus. Bei solchen Anlässen stellt unsere Küche mit mehrgängigen Festmenüs oder variantenreichen Buffets ihr gesamtes Können unter Beweis. Wir kümmern uns dabei dann aber nicht nur um die Leckereien auf dem Tisch, sondern sprechen gemeinsam mit unseren Gästen das komplette „Drumherum“ wie Tischdecken-, Servietten- und Kerzenfarben, den Blumenschmuck und vieles mehr ab.

Wer sich für die NaturFreunde und deren Ideologie interessiert oder genaueres über den Rahnenhof erfahren möchte, sollte einen Blick auf die letzten Seiten dieser Karte werfen.

Allgemeine Hinweise zur Speisen- und Getränkekarte

Im Rahnenhof bedienen sich unsere Gäste – wie in vielen anderen Naturfreundehäusern – selbst. Dadurch können wir die Preise günstiger gestalten und Wartezeiten bei Bestellungen gibt es auch kaum. Natürlich sind wir immer bemüht, die Speisen so schnell wie möglich zuzubereiten. Dabei achten wir aber auch auf Qualität ... und das bedeutet, dass es bei vielen gleichzeitig eingegangenen Bestellungen auch mal ein bisschen dauern kann.

Wir bitten um Beachtung folgender ergänzender Hinweise:

- Bei fast allen unseren Menüs findet sich im Beschreibungstext der Text-Zusatz „(Suppe)“. Dies bedeutet, dass zwischen 12.00 und 14.00 Uhr bei dem jeweiligen Gericht eine Tagessuppe als Vorspeise im Preis inbegriffen ist.
- Wir ändern auf Wunsch gerne die Beilagen eines Gerichtes, berechnen jede Änderung allerdings mit einem Aufpreis von 0,50 €.
- Unsere offenen Weine werden auch als komplette Flaschen verkauft. Der Verkaufspreis richtet sich dabei nach dem jeweils angegebenen Preis von 1/4 Wein. Die gleiche Regelung greift auch für Apfelsaft, Orangensaft und Johannisbeersaft; diese verkaufen wir daher nur im Glas.
- Auch in den von uns angebotenen Speisen und Getränken können kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und/oder Allergene vorhanden sein. Zusatzstoffe sind direkt in dieser Karte gekennzeichnet. Darüber hinaus halten wir eine Aufstellung der eventuell in den Speisen und Getränken enthaltenen Allergene bereit. Bitte einfach am Küchenschalter um entsprechende Informationen bitten. Wir geben gerne Auskunft.

Abschließend noch eine herzliche Bitte: schmutziges Geschirr an unsere Spülstation, benutzte Gläser und leere Flaschen bitte wieder an die Theke zurückbringen. Ganz herzlichen Dank für die Mithilfe!

Jetzt wünschen wir einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.

Stephan Schenk, Leiter des Naturfreundehauses und das gesamte Team des Rahnenhofes

Speisekarte

Menüs

Paniertes Schweineschnitzel

mit Pommes und gemischtem Salat (Suppe) € 16,20

„Jägerschnitzel“

paniertes Schweineschnitzel mit Pilzrahmsoße (2),
dazu Pommes und gemischter Salat (Suppe) € 17,70

„Pfefferschnitzel“

paniertes Schweineschnitzel mit grünem Pfeffer in
pikanter Bratensoße
dazu Kroketten und gemischter Salat (Suppe) € 16,60

Cordon bleu vom Schwein (2,4)

mit Kartoffelrösti und gemischtem Salat (Suppe) € 18,30

Schweinerollbraten

mit Spätzle und gemischtem Salat (Suppe) € 14,80

mit Pommes und gemischtem Salat (Suppe) € 14,80

mit Semmelknödeln und gemischtem Salat (Suppe) € 16,20

Zwei Wildschweinfrikadellen mit Pilzrahmsoße (2)

dazu Kroketten und gemischter Salat (Suppe) € 22,00

Zwei Wildbratwürste (5)

mit Kartoffelpüree und Sauerkraut (2) (Suppe) € 16,30

Partner

Biosphärenreservat
Pfälzerwald-
Nordvogesen



Der Rahnenhof ist Partnerbetrieb des Biosphärenreservates Pfälzerwald und Nordvogesen und hält sich damit an definierte Standards und Qualitätskriterien. Viele spannende Informationen rund um das Partnernetzwerk finden sich auf www.pfaelzerwald.de.

Speisekarte

Kinderteller

„Rapunzel“

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes,
kleinem Salat und Eis (1) (Suppe) € 9,60

„Tabaluga“

Hähnchennuggets mit Pommes,
kleinem Salat und Eis (1) (Suppe) € 7,90

„Hans im Glück“

Bratwurst (4) mit Pommes,
kleinem Salat und Eis (1) (Suppe) € 8,30

Spätzle mit Soße € 2,60

1 hausgemachter Semmelknödel mit Soße € 4,50

Seniorenteller

Schweinerollbraten

mit Spätzle und gemischtem Salat (Suppe) € 12,40

mit Pommes und gemischtem Salat (Suppe) € 12,40

mit Semmelknödel und gemischtem Salat (Suppe) € 13,90

1 Bratwurst (4) mit Kartoffelpüree und Sauerkraut (Suppe) € 10,10

1 Leberknödel mit Kartoffelpüree und Sauerkraut (Suppe) € 9,90

1 Scheibe Saumagen (2,5)

mit Kartoffelpüree und Sauerkraut (Suppe) € 9,90

1 hausgemachter Semmelknödel

mit Waldpilzsoße und gemischtem Salat € 10,50

Partner

Biosphärenreservat
Pfälzerwald-
Nordvogesen



Der Rahnenhof ist Partnerbetrieb des Biosphärenreservates Pfälzerwald und Nordvogesen und hält sich damit an definierte Standards und Qualitätskriterien. Viele spannende Informationen rund um das Partnernetzwerk finden sich auf www.pfaelzerwald.de.

Speisekarte

Pfälzer Spezialitäten

„Naturfreundeteller“

1 Leberknödel, 1 Bratwurst (4), 1 Scheibe Saumagen (2,5) mit Sauerkraut (2) und Brot	€ 14,40
1 Leberknödel, 1 Bratwurst mit Sauerkraut (2) und Brot	€ 10,60
1 Leberknödel, 1 Saumagen (2,5) mit Sauerkraut (2) und Brot	€ 10,20
1 Bratwurst (4), 1 Scheibe Saumagen (2,5) mit Sauerkraut (2) und Brot	€ 10,60
2 Scheiben Saumagen (2,5) mit Sauerkraut (2) und Brot	€ 10,20
1 Scheibe Saumagen (2,5) mit Sauerkraut (2) und Brot	€ 8,10
2 Leberknödel mit Sauerkraut (2) und Brot	€ 10,30
1 Leberknödel mit Sauerkraut (2) und Brot	€ 8,30
2 Bratwürste (4) mit Sauerkraut (2) und Brot	€ 10,60
1 Bratwurst (4) mit Sauerkraut (2) und Brot	€ 8,50
2 Bratwürste (4) mit Pommes	€ 11,30
1 Bratwurst (4) mit Pommes	€ 9,40

Partner

Biosphärenreservat
Pfälzerwald-
Nordvogesen



Der Rahnenhof ist Partnerbetrieb des Biosphärenreservates Pfälzerwald und Nordvogesen und hält sich damit an definierte Standards und Qualitätskriterien. Viele spannende Informationen rund um das Partnernetzwerk finden sich auf www.pfaelzerwald.de.

Speisekarte

Pfälzer Spezialitäten

„Weißer Käse“

Quark mit Kräutern und Zwiebeln dazu Butter und Brot € 7,60

Handkäse „mit Musik“

eingelegt in Essig und Öl, mit Zwiebeln, Paprika und Kümmel

dazu Butter und Brot € 8,40

„Pfälzer Musik“ (Kombination aus Handkäse und weißem Käse)

dazu Butter und Brot € 10,60

Portion Hausmacher Wurst

Leberwurst, Blutwurst (2) und Schwartenmagen (2) mit Brot € 10,10

Belegtes Brot mit Hausmacher Wurst € 6,80

Vegetarisch/Vegan

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat € 8,90

„Käseschnitzel“

Edamer Käse paniert und frittiert
mit Pommes und gemischtem Salat € 11,60

2 hausgemachte Semmelknödel

mit Waldpilzsoße und gemischtem Salat € 12,80

Gemüsemaultaschen (vegan)

mit Tomatensoße und gemischtem Salat € 12,80

Warme Speisen

Wurstsalat (2,5)

mit Pommes € 10,90

mit Käse und Pommes € 11,50

Käsespätzle mit Schinken (2,4), Röstzwiebeln und gemischtem Salat € 10,10

Partner

Biosphärenreservat
Pfälzerwald-
Nordvogesen



Der Rahnenhof ist Partnerbetrieb des Biosphärenreservates Pfälzerwald und Nordvogesen und hält sich damit an definierte Standards und Qualitätskriterien. Viele spannende Informationen rund um das Partnernetzwerk finden sich auf www.pfaelzerwald.de.

Speisekarte

Kalte Speisen

Wurstsalat (2,5)	
mit Brot	€ 10,10
Wurstsalat (2,5)	
mit Käse und Brot	€ 10,70
„Schinkenplatte“	
roher (2) und gekochter (2,4) Schinken (oder nur eine Sorte)	
mit Butter und Brot	€ 10,80
Belegtes Brot	
mit rohem (2) oder gekochtem Schinken (2,4)	€ 7,60
mit Emmentaler Käse	€ 7,90

Beilagen

Portion Pommes	€ 3,20
mit Ketchup oder Mayonnaise	€ 3,70
gemischter Salat	€ 4,80
Tagessuppe	€ 4,80

Partner

Biosphärenreservat
Pfälzerwald-
Nordvogesen



Der Rahnenhof ist Partnerbetrieb des Biosphärenreservates Pfälzerwald und Nordvogesen und hält sich damit an definierte Standards und Qualitätskriterien. Viele spannende Informationen rund um das Partnernetzwerk finden sich auf www.pfaelzerwald.de.

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke:

Mineralwasser	0,7l	€ 2,90
Stilles Mineralwasser	1,0l	€ 3,60
Zitronen- oder Orangenlimonade (1)	0,7l	€ 2,30
Karamalz Nährbier (1)	0,33l	€ 2,10
Apfelsaft	0,25l	€ 2,30
Orangensaft	0,25l	€ 2,80
Schwarzer Johannisbeernektar	0,25l	€ 2,80
Grapefruitsaft	0,25l	€ 2,90
Traubensaft	0,25l	€ 2,90
Apfelsaftschorle	0,5l	€ 4,20
Orangen-/Traubensaftschorle	0,5l	€ 5,20
Johannisbeerschorle	0,5l	€ 5,00
Cola (1,8), Cola light (1,2,7,8,9)	0,2l	€ 2,00
Fanta (1,2,4)	0,2l	€ 1,70
Mezzo Mix (1,2,4,8)	0,2l	€ 1,90

Biere

Pils/Export/alkoholfreies Bier	0,5l	€ 4,00
Hefe/Kristallweizen/alkoholfreies Weizen	0,5l	€ 4,30
Radler	0,33l	€ 2,90

Getränkekarte

Weine

Müller-Thurgau halbtrocken		0,25l € 3,40
Silvaner trocken		0,25l € 3,80
Riesling halbtrocken/trocken		0,25l € 4,00
Gewürztraminer Spätlese		0,25l € 4,50
Portugieser Rose		0,25l € 4,20
Portugieser Rotwein lieblich/trocken		0,25l € 4,20
Dornfelder trocken		0,25l € 4,80
Grauburgunder trocken	Flasche	0,75l € 13,80

Weinschorle

Weißweinschorle	0,5l € 5,20
Rotwein- oder Roseschorle	0,5l € 5,40

Sekt

Winzersekt Riesling extra trocken	Flasche	0,75l € 18,70
Piccolo	Flasche	0,2l € 5,20

Spirituosen

Williams Christ	2cl € 3,00
Obstwässerle	2cl € 2,80
Himbeergeist	2cl € 2,80
Aquavit Malteserkreuz	2cl € 2,80
Grappa	2cl € 3,60
Ramazotti	2cl € 3,20
Jägermeister	2cl € 3,00
Underberg oder Kümmerling	2cl € 3,30
Pfälzer Weinbrand	2cl € 3,60
Baileys (1,8)	2cl € 3,60

Getränkekarte

Warme Getränke

Kaffee (gerne auch koffeinfrei)	Tasse	€ 2,60
	Pott	€ 3,70
	Kännchen	€ 4,70
Espresso	Tasse	€ 3,00
Cappuccino mit Milchschaum oder Sahne	Becher	€ 3,80
Milchkaffee	Becher	€ 3,80
Latte Macchiato	Glas	€ 4,40
Chocochino	Becher	€ 4,60
Teevariationen	Glas	€ 2,70
Heiße Zitrone	Glas	€ 1,90
Heiße Schokolade mit Milchschaum oder Sahne	Becher	€ 3,50
Milch warm oder kalt	Becher	€ 0,60
Jagertee	Becher	€ 4,20
Grog von Rum	Glas	€ 4,40
Tee mit Rum	Glas	€ 4,60

Getränkekarte

Warme Getränke

„Großmütterchen“:

Kaffee mit Eierlikör und Sahne	Becher	€ 5,50
--------------------------------	--------	--------

„Café Royal“:

Kaffee mit Asbach Uralt und Sahne	Becher	€ 5,70
-----------------------------------	--------	--------

„Pharisäer“:

Kaffee mit Rum und Sahne	Becher	€ 5,40
--------------------------	--------	--------

„Baileys-Kaffee“:

Kaffee mit Baileys (1,8) und Sahne	Becher	€ 5,70
------------------------------------	--------	--------

„Baileys-Schoko“:

Heiße Schokolade mit Baileys (1,8) und Sahne	Becher	€ 5,70
--	--------	--------

„Amaretto-Kaffee“

Kaffee mit Amaretto (1) und Sahne	Becher	€ 5,20
-----------------------------------	--------	--------

„Amaretto-Schoko“

Heiße Schokolade mit Amaretto (1) und Sahne	Becher	€ 5,20
---	--------	--------

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- 1) Farbstoff
- 2) Konservierungsmittel
- 3) Geschmacksverstärker
- 4) Antioxidationsmittel
- 5) Phosphat
- 6) "geschwärzt"
- 7) Zuckerart und Süßungsmittel
- 8) koffeinhaltig
- 9) enthält eine Phenylalaninquelle

Wer sind die NaturFreunde?

In der Zeit der Aufbruchstimmung der Arbeiterbewegung Ende des neunzehnten Jahrhunderts riefen in der Wiener Arbeiterzeitung Sozialisten zur Gründung einer touristischen Gruppe der Arbeiter auf. Neben der Partei- und Gewerkschaftsarbeit nahmen sich die Gründer des Vereins der spärlichen Freizeit bei einem 12-Stunden-Tag und mehr an, um den Menschen die Natur näherzubringen und der bürgerlichen Kultur eine eigenständige Arbeiterkultur entgegenzusetzen. Einer der Gründer, der spätere Präsident der Republik Österreich, Karl Renner, formulierte dies so:

„Wir wollten aus Arbeitstieren wieder Arbeitsmenschen machen“

Die Organisation verbreitete sich rasch, meist durch wandernde Handwerker, über ganz Europa.

1905 wurde die erste deutsche Ortsgruppe in München gegründet, 1911 die Ortsgruppe Frankenthal, zu deren Eigentum auch das Naturfreundehaus „Rahnenhof“ zählt.

Als Teil der Arbeiterbewegung wurden auch die NaturFreunde 1933 von den Faschisten verboten, ihre führenden Funktionäre verhaftet und das Vereinseigentum beschlagnahmt. Nach 1945 begannen die NaturFreunde sofort wieder mit dem Aufbau ihrer Organisation. Ihr Eigentum bekamen sie teilweise von den Besatzungsmächten sehr viel später zurück als eine Reihe von Verantwortlichen aus Wirtschaft und Industrie, die während der Nazi-Herrschaft ihr Geschäft gemacht hatten. In Ungarn, nicht aber in der DDR und der Tschechoslowakei, durften sich die NaturFreunde nach 1945 als selbständige Organisation wieder gründen, dort war dies erst 1990 möglich.

Die „NaturFreunde Internationale“, NFI, Dachverband aller NaturFreunde-Organisationen, zählt heute mit über 500.000 Mitglieder in rund 50 Mitglieds- bzw. Partnerorganisationen zu den größten Nicht-Regierungsorganisationen (NGO's) weltweit. Darüber hinaus ist die NFI Mitglied der Green 10, einer Plattform der zehn größten europäischen Umweltorganisationen. Über 1.000 Übernachtungseinrichtungen, davon etwa die Hälfte in Deutschland, befinden sich im Besitz der NaturFreunde.

Als internationale und demokratisch organisierte Bewegung setzen wir uns für ökologische und sozialpolitische Themen ein. Im Mittelpunkt unserer Arbeit stehen die Gestaltung und Umsetzung einer nachhaltigen Entwicklung von Umwelt und Gesellschaft auf regionaler, nationaler und internationaler Ebene.

Das Leitbild der NaturFreunde Internationale für die Häuser

Einleitung

Die NaturFreunde haben 700 und mehr Häuser weltweit im Verlauf von fast hundert Jahren errichtet. Die Breite des Angebotes reicht von der einfachen Berghütte bis zum Naturfreundehotel. Dieses Leitbild beschreibt die Zielsetzungen unserer Arbeit im Bereich des Häuserwesens und dient als gemeinsame Orientierung nach innen und außen. Alle Naturfreundehäuser sind durch das NaturFreunde-Logo und den Namen der NaturFreunde erkennbar.

Unser Leitbild für alle Naturfreundehäuser

Die NaturFreunde

Wir sind eine internationale und demokratisch organisierte Bewegung mit dem Ziel, nachhaltige Beziehungen unter den Menschen und zwischen Mensch und Natur zu schaffen oder zu erhalten.

Offen, international und solidarisch

Naturfreundehäuser sind lebendige Orte der offenen Begegnung. Uns sind alle Besucher*innen mit demokratischer, toleranter und solidarischer Grundhaltung willkommen.

Ökologisch und nachhaltig

Die nachhaltige Nutzung der Ressourcen und der schonende Umgang mit der Natur sind integraler Bestandteil unserer Verbandsziele. Wir versuchen bei der Energieversorgung so weit wie mögliche erneuerbare Energiequellen einzusetzen, sparen Wasser und Energie gemäß dem Stand der Technik und leiten keine ungeklärten Abwässer in die Natur.

Sozial engagiert

Familien, Kinder und Jugendliche sind bei uns besonders herzlich willkommen. Benachteiligte Gruppen (z.B. alleinerziehende Elternteile, Menschen mit Handicap, Arbeitslose oder Menschen aus Ländern mit geringerer Kaufkraft) gehört unsere Solidarität. Unsere Angebote nehmen darauf besonders Rücksicht.

Ermäßigung

Mitglieder der NaturFreunde tragen über den Mitgliedsbeitrag wesentlich zur Erhaltung unserer Häuser bei und haben deshalb einen Anspruch auf Ermäßigungen bei allen Übernachtungen.

Fit und Fun

Die freudvolle Begegnung mit Menschen und der Natur steht im Vordergrund unserer Arbeit. Wir wollen den Menschen Freude, Entspannung und Gesundheitsbewusstsein vermitteln.

Freundschaftliche Atmosphäre

Im Mittelpunkt steht das Wohlbefinden unserer Besucher*innen. Wir gehen aktiv auf sie zu und behandeln alle gleich und zuvorkommend.

Ruhe und Erholung

Wir sorgen dafür, dass das Erholungsbedürfnis unserer Besucher*innen und die Umgebung unserer Häuser nicht durch Lärm oder Abgase beeinträchtigt werden.

Ausstattung und umweltverträglicher Komfort

Unsere Häuser zeichnen sich durch Bequemlichkeit und Gemütlichkeit aus. In sensiblen Regionen wird der Komfort an das umweltverträgliche Maß angepasst.

Regionales Bauen

Bei Bau, Ausbau und Umbau unserer Häuser achten wir auf die Verwendung regionaler Baustoffe und einen regional angepassten Baustil. Im Innenausbau versuchen wir eine offene, funktionelle und freundliche Gestaltung der Räume zu erreichen.

Gesetzliche Vorschriften

Die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften bei Hygiene, Sicherheit, Brandschutz, Arbeitnehmer*innen-schutz und Umweltschutz ist bei uns eine Selbstverständlichkeit.

Teamarbeit und Fortbildung

Unsere Hausleiter*innen, Pächter*innen und Angestellten sind ein freundliches und kollegiales Team und bilden sich in regelmäßigen Schulungen fort. Sie informieren die Besucher*innen gerne über Aktivitäten der NaturFreunde.

Ergänzungen

a) Vollbewirtschaftete Häuser

Gesunde Ernährung

Gesunde Ernährung ist fester Bestandteil unseres Speiseplanes. Nicht-Raucherzonen und die Einhaltung von Hygiene und Sauberkeit ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

Nachhaltigkeit bei der Verpflegung

Unser Ziel ist es, in keinem unserer Häuser Einweggebinde oder verpackte Kleinportionen zu verwenden. Unsere Gäste werden angehalten, Abfall wieder nach Hause zu nehmen. Wir bevorzugen Produkte aus der Region, welche die lokale Wirtschaft fördern.

b) Häuser mit Spezialfunktionen

Sanfter Tourismus im Zentrum

Unsere Häuser versuchen, den Besucher*innen Natur und Kultur in der Region nahezubringen und informieren über entsprechende Ausflugsmöglichkeiten, Exkursionen, Routen und Wege. Soweit möglich bieten wir dazu auch kleine schriftliche Beschreibungen oder Skizzen an. Naturfreunde-Wanderführer*innen sind stets bestens ausgebildete Betreuer*innen unserer Gäste. Wir bemühen uns, Wege, Markierungen und Beschilderungen im Umfeld unserer Häuser instand zu halten.

Ausrüstungsverleih (Kannbestimmung für Bootshäuser, Kletterzentren, Radherbergen, etc.)

Für die Sportausübung vor Ort beim Klettern, Paddeln oder anderen Freizeitaktivitäten stellen wir gerne, soweit vorhanden, Ausrüstungsmaterial leihweise zur Verfügung. Falls Beratung oder Unterricht benötigt wird, sind die Hausverantwortlichen gerne bereit, entsprechende Kontakte zu vermitteln.

Sicherheit und Beratung

Im Gebirge oder in unübersichtlichem Gelände (Wald, unbesiedelte Regionen) steht unser Personal zur Beratung bei Fragen der Wetterentwicklung, Ausrüstungswahl und Orientierung jederzeit zur Verfügung. Entsprechende Rettungsgeräte für Gefahrenfälle sowie Einrichtungen zur Ersten Hilfe und zur Verständigung von Rettungskräften sind auf bewirtschafteten Häusern selbstverständlich.

Was heißt das für uns als Naturfreundehaus Rahnenhof?

Wir versuchen den Idealismus der NaturFreundebewegung ganz konkret in der betrieblichen Praxis auch zu leben. Ein paar Beispiele:

- Seit 1998 sind wir Teil des „Ausbildungsverbundes der NaturFreunde und Arbeiterwohlfahrt GdbR“ und bilden junge Menschen, egal welcher Nationalität und Herkunft, zu HauswirtschafterInnen im städtischen Bereich aus. Ziel ist dabei neben der Qualifizierung für den späteren Beruf natürlich auch die Gewinnung eigenen Nachwuchses für unsere Einrichtung oder andere Naturfreundehäuser.
- Verschiedenste Maßnahmen im Bereich des Umweltschutzes wie z.B. der Einbau von Hygiene- und Sparventilen in den Waschbecken und Duschkombibatterien; einer Solarthermieanlage zur Brauchwassererwärmung, Bewegungsmelder in Kombination mit Zeitschaltuhren zur Steuerung der Beleuchtung, Einsatz eines Pelletbrenners zur Grundlastabdeckung für Heizung und Warmwasser in Kombination mit effizienter Pumpen- und Regelungstechnik, Dämmmaßnahmen im Dachflächenbereich uvm.
- Seit dem Jahr 2005 sind wir anerkannter Partnerbetrieb des „UNESCO Biosphärenreservates Pfälzerwald und Nordvogesen. Wir haben uns vertraglich verpflichtet, überwiegend frische regionale Produkte, z.B. aus „Bioland“- oder „Demeter“- zertifizierten Betrieben einzusetzen und versprechen unseren Gästen damit eine hohe Qualität der angebotenen Speisen und Getränke, stärken die Kulturlandschaften unserer Heimat und sichern Arbeitsplätze vor Ort. Das damit verbundene Zertifikat wird vom Träger des Biosphärenreservates verliehen und wird auch regelmäßig überprüft. Naturgemäß gibt es bei einem solchen Betriebskonzept saisonale Schwankungen oder auch Mengenbegrenzungen der von uns nachgefragten Lebensmittel. Es kann also durchaus vorkommen, dass das eine oder andere Gericht einmal nicht vorrätig ist.
- Wer bei seinem Urlaubsaufenthalt und der damit verbundenen Anreise zu uns auf das Auto verzichtet, bekommt einen 10%igen Preisnachlass auf die Pensionsrechnung. Einzige Bedingung: wir müssen den Fahrausweis kopieren dürfen. Kleine Einschränkung: bei Gruppenfahrtscheinen gewähren wir den Nachlass nur für eine Person.

Wer weitere Informationen zum Rahnenhof oder den NaturFreunden haben möchte, sollte uns einfach ansprechen, wir helfen auch hier gerne weiter.