



DJH Jugendherberge Oberstdorf

Familien|Jugendherberge

Kornau 8

87561 Oberstdorf

Anmeldung:

Jugendherberge Oberstdorf

Telefon: 08322/9875-0

Webseite: <http://www.oberstdorf.jugendherberge.de>

E-Mail: oberstdorf@jugendherberge.de

INFOS ZUM HAUS:

HAUSEIGNUNG

Freizeit, Seminare, Klassen, Musik, Familien, private Feiern

KAPAZITÄT

214 Betten in 6 DZ und 36 MBZ mit 3 bis 10 Betten

2 Gruppenräume für 37 und 55 Personen

SANITÄRE ANLAGEN

19 Zimmer mit Dusche und WC, 8 Duschräume

ENTFERNUNGEN

Bademöglichkeit 4 km, Hallenbad 2 km, Bahnhof 3 km

PREISE

25.90 € pro Person (Übernachtung / Frühstück)

33.80 € pro Person (Halbpension)

39.70 € pro Person (Vollverpflegung)

Ausstattung

39 Zimmer zum Teil mit Balkon, davon 13 für Begleitpersonen oder Familien mit eigener Dusche/WC und Telefon. 3

Speise- und Aufenthaltsräume (123/48/42 Plätze), Fernseh- und Schulungsraum (50 Plätze), Sport & Spielraum mit Disco, Kinderspielzimmer, Aufenthaltsraum für Gruppenleiter mit Teeküche, Ski-/Snowboard und Fahrradkeller, Skiwerkstatt, Schuhraum, Trockenraum.

Bemerkungen

Die Jugendherberge liegt auf der Sonnenterrasse Oberstdorfs in der Bergsiedlung Kornau mit Blick auf die Allgäuer Alpen. Weitere Infos und Kosten für Ü/F und Ü/HP finden Sie auf der Homepage der Jugendherberge.

Freizeit

Das Haus bietet in Zusammenarbeit mit professionellen Partnerbergschulen und Outdoor-Event-Veranstaltern die gesamte Palette des Berg- u. Wintersportes an. Kletter-, Rafting-, Canyoning- Kanu/Canadier-, Schneeschuh-, Freeridekurse und Lawinenausbildung. Erlebnispädagogische Programme für Gruppen (eigener Abenteuer-Parcours auf dem Grundstück).

Verpflegung

Bio is(s)t besser

Die Jugendherbergen in Bayern hatten zuletzt im März 2020 ihre Palette von Lebensmitteln in BIO-Qualität deutlich erweitert. 2021 gehen wir konsequent die nächsten Schritte.*

Im Frühjahr 2020 hatten die Jugendherbergen in Bayern die Messlatte für Nachhaltigkeit abermals ein Stück höher gelegt: Über das bereits bestehende Angebot von BIO-Produkten aus Nudeln, Reis, Kaffee/Tee und Honig hinaus, hatten sich alle Häuser verpflichtet, Eier, Milch, Butter, Quark, Joghurt sowie Müsli und Äpfel ausschließlich in BIO-Qualität anzubieten. Corona und instabile Lieferketten hatten diesen Prozess zwar nicht gestoppt, aber doch verlangsamt.

Nun geht es mit voller Kraft weiter: Ab Juli können alle Häuser wieder verbindlich dieses Sortiment an BIO-Produkten anbieten. Damit nicht genug: In einem nächsten Schritt soll das gesamte Angebot an Gemüse und Obst in BIO-Qualität auf den Tisch kommen.

Ein großer Schritt in Richtung noch mehr Nachhaltigkeit, noch mehr Gesundheit und noch mehr Geschmack. Dabei gilt auch: wir wollen zunächst genau herausfinden, ob wir diese Lebensmittel künftig verlässlich und in der geforderten Qualität beziehen können, wie wir unsere Lagerhaltung anpassen müssen und welche (neuen) Rezepturen wir für unser Gäste entwickeln werden. Kurzum, bis Ende 2021 werden zunächst die Jugendherberge in Bayreuth, Possenhofen, Garmisch-Partenkirchen, Oberammergau und Würzburg diese Umstellung vollziehen, um aus den gewonnenen Erfahrungen die Umstellung auf BIO-Gemüse und BIO-Obst für alle Häuser so reibungslos wie möglich zu gestalten.

*Stand: 08.03.2021

Über den Tellerrand genießen

Unser „Gruß aus der Küche“: ein Speiseplan mit regelmäßigen vegetarischen Highlights ist unsere Antwort zum Thema Nachhaltigkeit

Man könnte die Küchen-Teams in den Jugendherbergen in Bayern auch „Story-Teller“ nennen. Denn mit ihren vegetarischen und oft auch veganen Rezepturen überraschen und begeistern sie reihenweise unsere Gäste. Oder anders gesagt: die kleine rote Beete, die Handvoll Spinat oder der einzelne Kohlrabi, die bei uns auf den Tisch kommen, sind Teil von etwas ganz Großem.

Das gute Gefühl, die Welt allein durch „Kraut & Rüben“ ein wenig besser machen zu können, wollen wir gern mit Ihnen teilen – mit täglich einem vegetarischen Gericht auf den Tellern in den bayerischen Jugendherbergen und mindestens einmal wöchentlich einem komplett „grünen“ Verpflegungstags.

Das spart nicht nur über 20 Prozent der CO₂-Emission bei der Zubereitung der Verpflegung; die Gerichte sind darüber hinaus immer wieder ein Genuss, der im wahrsten Sinne des Wortes über den Tellerrand hinaus reicht.

Zusätzliche Angaben

Die genannten Preise sind Ab-Preise. Die Gruppenmitgliedschaft ist die Eintrittskarte für Jugendherbergen. Vereine, Verbände, Institutionen und Ausbildungsbetriebe beantragen die Gruppenkarten bei ihrem zuständigen DJH-Landesverband, in denen die antragstellende Organisation ihren Sitz hat. Näheres finden Sie auf der Website unter: www.jugendherberge.de/mitgliedschaft

Altersgrenze Jugendherbergen sind in erster Linie ein Angebot für junge Menschen. Gegen einen Aufpreis von 4 Euro pro Person und Nacht werden auch Mitglieder über 27 Jahren aufgenommen. Diese Altersbeschränkung gilt selbstverständlich nicht für Gruppenleiter sowie für Familien und Alleinerziehende mit mindestens einem minderjährigen Kind.

Freiplätze für Schulklassen Pro Schulklasse werden 2 Freiplätze ab 4 Übernachtungen mit Vollpension und einer Mindestteilnehmerzahl von 22 (20 abzurechnenden Personen) gewährt.