



Jagdhaus Eiden am See

Ein St(r)andort zum Verweilen

Ihren Gästen das Gefühl zu vermitteln, rundum willkommen zu sein, das versteht das Ehepaar Silke und Gerd zur Brügge vom Vier-Sterne-Superior Romantik-Hotel in Bad Zwischenahn mit treffsicherem Gespür für unaufdringliche Eleganz und charmanter Perfektion, die den Gast überzeugt. In allen Bereichen des Hauses – drinnen wie draußen.

Traditionen zu erhalten und am Puls der Zeit zu bleiben, innovative Ideen zu entwickeln und diese kreativ umzusetzen – dies ist eine Kunst, die das Power-Paar zur Brügge, das sich bereits während der Hotelfachschule kennen lernte, perfekt beherrscht. Die Nähe zum Gast sei ihr besonders wichtig, erzählt Silke zur Brügge. Die Eheleute planen gemeinsam, ziehen am gleichen Strang, mit Ruhe, mit Kraft, als Team und zusammen mit ihrem Team – eine Kombination, die immer wieder Neuerungen zulässt. Vor 23 Jahren überließ der Schwiegervater der Jugend das Zepter über ein Hotel, das auf eine lange Geschichte

zurückblickt. Schon 1791 erwarb Gründer Gerd zur Brügge das Heuerhaus zum Eiden und legte so den Grundstein für die zur Brügges auf dem Hof. Wäre er heute noch am Leben – mit Stolz und Wohlgefallen würde er auf das blicken, was seine Nachkommen aus den Anfängen bis heute weitergeführt haben.

Ruhe oder Nervenkitzel?

In der geschmackvoll gestalteten Lobby findet der Ruhe suchende Gast kleine, gemütliche Oasen zum Verweilen. Wer mag blickt auf das Kaminfeuer, lauscht dem unaufdringlichen Plätschern eines kleinen Springbrunnens, lässt

die Gedanken schweifen, den Blick auf einem liebevoll ausgesuchten Accessoire ruhen oder zieht sich mit einem Buch in die Bibliothek zurück. Oder der Gast testet, ob Fortuna ihm hold ist. „Faites vos jeux!“ Denn für Spaß am Spiel ist ebenso gesorgt. Die Bad Zwischenahner Spielbank befindet sich direkt im Haus. Hotelgäste erreichen das Casino durch den Wintergarten – bei freiem Eintritt.

Wundervolle Träume

Wundervolle Träume versprechen die Räume – ob Einzelzimmer, Suite oder Wellness-Suite mit privater Sauna und eigener Outdoor-Whirlwanne. Indivi-

Das Team vom Jagdhaus Eiden am See: Zahlreiche gute Geister verwöhnen den Gast.

duell gestaltet, besticht jedes Zimmer mit besonderem Ambiente – eben Klasse statt Masse. Schon Prominente wie Helmut Schmidt, Chris de Burgh, Uwe Seeler, Klaus und Klaus oder Johann Lafer, um nur einige von vielen zu nennen, träumten hier. Wovon? Vielleicht vom „Garten E(i)den“?

Sauna and Mo(o)re

Kelo ist Kult. Was ist Kelo? Und wer hat's erfunden? Die Finnen. Die erste „Moor-sauna“ in Deutschland überhaupt befindet sich im Jagdhaus Eiden am See. Ein Holzhäuschen, gefertigt aus 500 Jahre alten, abgestorbenen Polarkiefern. Zur Maxime des Hauses gehören Energieeffizienz und Ressourcenschutz. Durch Torf wird in einem Kupferkessel ein Moorbad mit ätherischen Ölen erhitzt, das die Luftfeuchtigkeit reguliert und

angenehme Duftaromen entfaltet. Ein Sauna-Erlebnis der besonderen Art. Für anspruchsvolle Freunde der Entspannung bleiben im EidenSpa keine Wünsche offen. Auf 1000 Quadratmetern hat man die Möglichkeit, herrlich zu relaxen und in vielfältigen, separaten Bereichen innere Ruhe zu finden, im Pool ein paar Runden zu schwimmen, in verschiedenen Saunen zu schwitzen und energiefreisetzende Massagen jeglicher Art, von klassisch bis exotisch, zu genießen. Die Schönheit kommt ebenfalls nicht zu kurz – sowohl Frauen- als auch Männerhaut wird gleichermaßen mit hochwertigen Produkten der Firmen Babor und La Mer verwöhnt.

Mehr vom Binnenmeer? Ja, bitte gern!

In frischer Ammerländer Luft die Seele baumeln lassen, gemütliches Spazieren gehen, Joggen, per Rad die Umgebung erkunden, Boccia-Kugeln rollen lassen, ein paar Schläge auf dem Putting Green üben, Schwimmen, Surfen, Segeln – und sogar am Strand Saunieren. Nein, nicht in den üblichen Hütten, sondern in zwei Strandwagen-Saunen, liebevoll von Meisterhand gefertigt, mit großen Panoramafenstern, die den Blick bis zum Horizont ermöglichen, und das bei fast jedem Wetter – der private Strand ist nur ein paar Schritte vom Hotel entfernt.

Herr der Töpfe

Herr der Töpfe im Gourmetrestaurant „Apicius“ ist Martin Heinrich. Er freut sich zur Zeit, ebenso wie sein Kollege Thomas Eilers, auf die Komplett-Erneuerung des Küchenkomplexes. Die Eröffnung – das ist kein Scherz – wird am 1. April 2012 mit einer Küchen-Party gefeiert. Die Lust am Kochen liegt Martin Heinrich im Blut: Die Mutter kochte schmackhafte Hausmannskost. „Kennen, schätzen und lieben gelernt habe ich die klassische, französische Küche bei Helmut Ammann, meinem Mentor, Deutschlands erstem Sternekoch“, schwärmt er. Ja, diese Art der Kochkunst beherrscht Martin Heinrich heute selbst meisterhaft. Genießen durften wir Entenstopfleber, köstlich harmonisierend mit einer leichten Vanillecreme, dazu ein fein gewürztes Salatbouquet. Die Kombination aus Seeteufel, gekrönt durch Hummer, umringt von Krabben-Cous-



Einladendes Interieur im Gourmetrestaurant Apicius.

Cous, einer Dekoration aus grünem Spargel, Möhren- und Rote-Beete-Stiften, beträufelt mit Hummersoße – einfach perfekt. Wie gemalt das Dessert: Mürbteigtörtchen gefüllt mit feinem Quarkschaum, Nougathaube, Portweineis und frischen Mangoscheiben – ein sinnlicher Genuss für den Gaumen und die Augen. Weitere Restaurants für Genießer sind die Jäger- und Fischerstuben, der Pavillon und der Wintergarten.

Monika Kühnel ■

Kostproben



Entenstopfleber mit Salatbouquet. Seeteufel an der Gräte gebraten mit Bretonischem Hummer auf Krabben Cous-Cous. Mürbteigtörtchen, gefüllt mit Quarkschaum, Portwein-Eis und Mangoscheiben – insgesamt wundervolle Gaumenkitzler.



Jagdhaus Eiden am See****S Gourmetrestaurant Apicius

Eiden 9, 26160 Bad Zwischenahn
Tel.: 0 44 03 / 698 000, Fax: 0 44 03 / 698 398
info@jagdhaus-eiden.de, www.jagdhaus-eiden.de

Geschäftsführer: Gerd zur Brügge
Küchenchef: Martin Heinrich
Restaurantleiter: Francesco Floris, Gerd Laubach

Service: Ausgezeichnet
Weine: Sehr Gut
Ambiente: Unaufdringliche Eleganz