

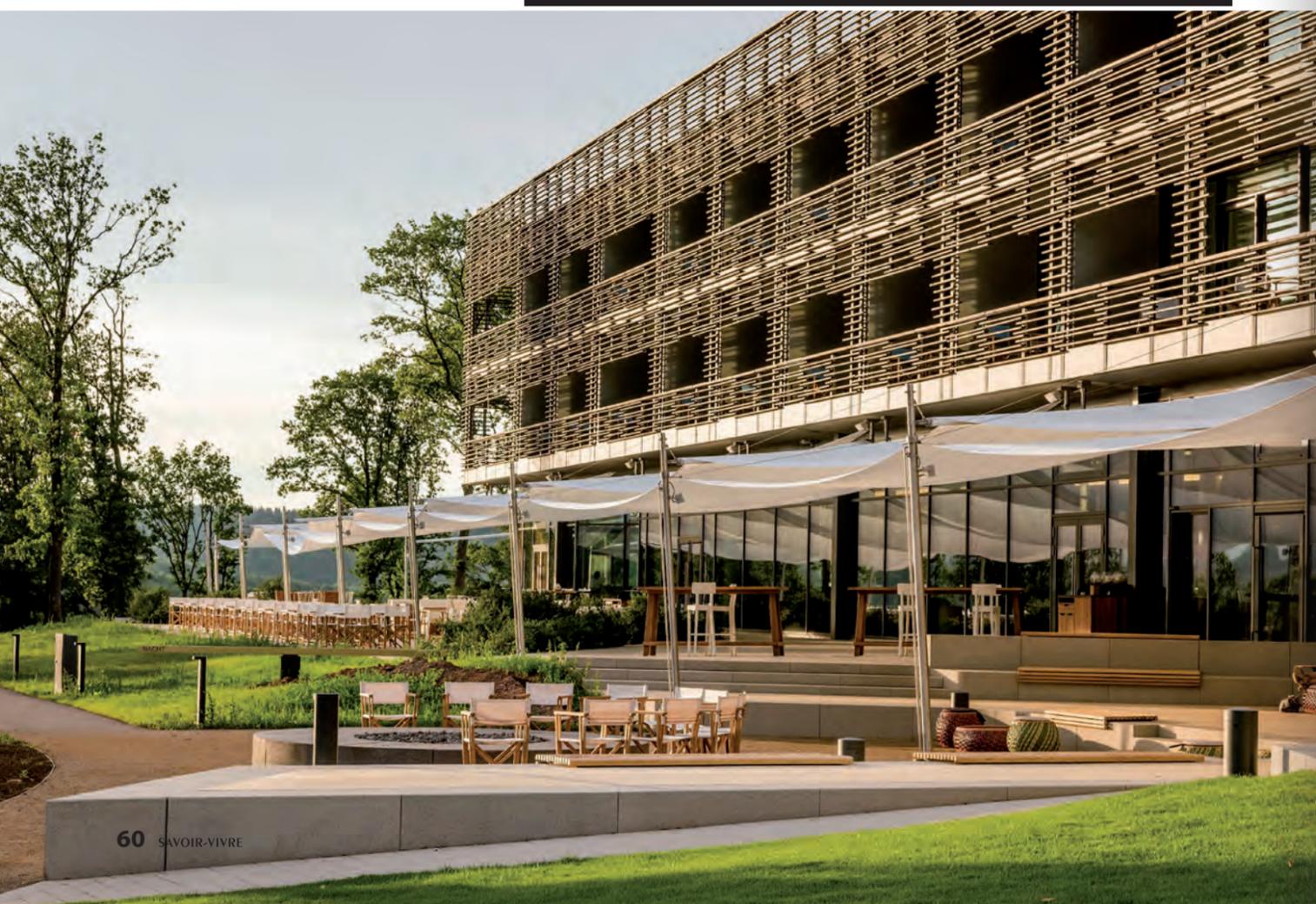
Seezeitlodge Hotel & Spa, Gonnweiler

Die Landmarke am Bostalsee

Seit Anfang Juli hat das mit vier Sternen Superior klassifizierte „Seezeitlodge Hotel & Spa“ im saarländischen Gonnweiler am Bostalsee geöffnet. Das exklusive Wellnesshotel residiert in einzigartiger Lage zwischen Wald und See im Herzen des grünen Saarlands. Und begeistert mit Offerten und Alleinstellungsmerkmalen, die es andernorts so nicht gibt.

Sie gilt als eine der spektakulärsten Hotelöffnungen des Jahres: Anfang Juli eröffnete am Bostalsee in Gonnweiler, im nordöstlichen Saarland, das mit vier Sternen Superior klassifizierte „Seezeitlodge Hotel & Spa“. Eine von privater Hand gestemmte Investition in zweistelliger Millionenhöhe. Das 88 moderne Zimmer und 10 top ausgestattete Suiten umfassende Retreat ist von nahezu solitärer Anmutung. Erhaben residiert das Wellnesshotel oberhalb des 120 Hektar großen Bostalsees auf einem bewaldeten Kap namens Rabenkopf. Von nahezu allen Zimmern aus geht der komplett unverbaute Blick auf den See oder in den nahen Wald. Die Panoramalage könnte nicht schöner sein. Denn hier zeigt sich das Saarland, Deutschlands kleinstes Bundesland, von seiner grünen Seite. Mitten im Herzen des Sankt Wendeler Landes verortet und idyllisch eingebettet in die

Welch ein Blickfang: Die äußere, der Natur nachempfundene Hülle der als First-Class-Hotel klassifizierten Seezeitlodge in Gonnweiler.

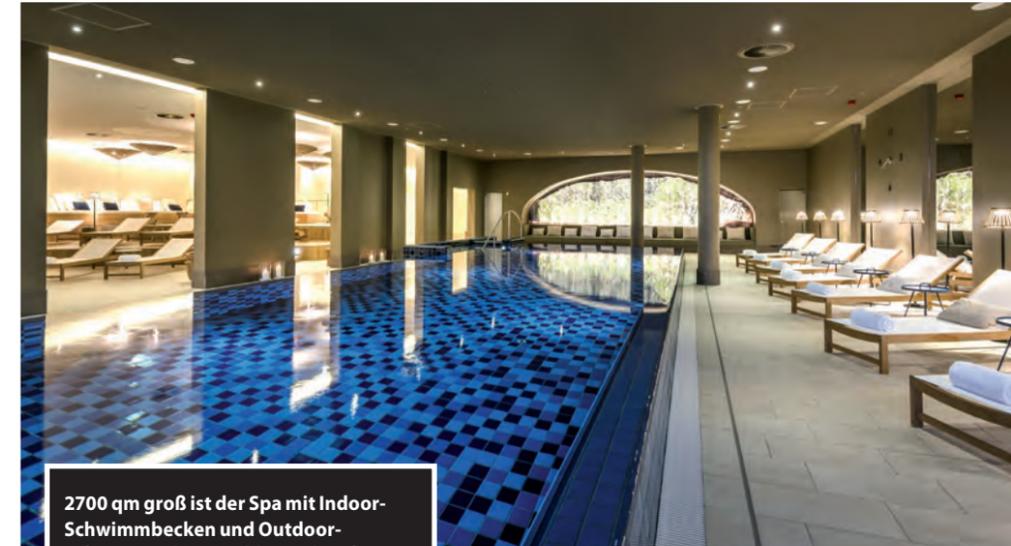
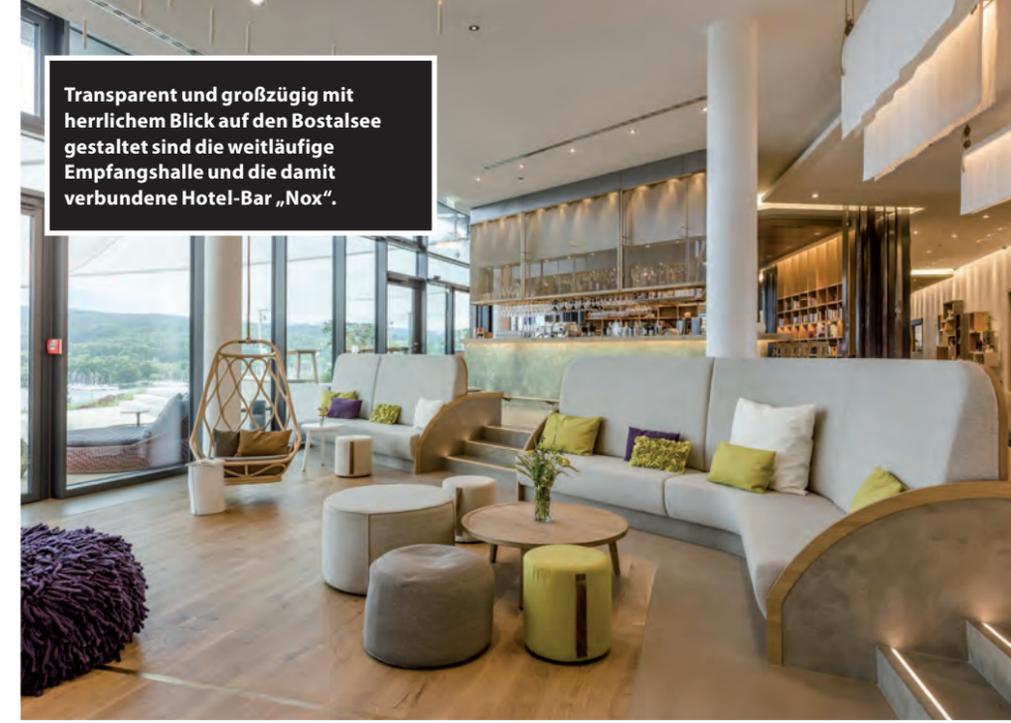


Mittelgebirgslandschaft des Naturparks Saar-Hunsrück, trifft der weitgereiste Gast auf ein Refugium des Besonderen, auf eine gastliche Adresse mit absolutem Wow-Effekt was Architektur, Philosophie und Gesamtperformance anbelangt. Bauherr ist die „Hotellkultur GmbH & C.KG“, hinter der die Familie Gottfried und Anette Hares steht, die wiederum gemeinsam mit Günter Wagner (Hotel La Maison, Saarlouis, siehe SAVOIR-VIVRE, Heft 9/10 2017) als Gesellschafter der Wagner Holding aus Nonweiler fungieren. Geleitet wird die neue gastliche Landmarke mit Leuchtturmfunktion für den saarländischen Hotelmarkt von Kathrin Sersch, der 35-jährigen Tochter von Anette und Gottfried Hares, und ihrem Ehemann Christian Sersch (37). Ihnen zur Seite stehen der stellvertretende Hoteldirektor Kilian Rau (zuvor im Weinromantikhotel Richtershof) und aktuell rund 70 Mitarbeiter. Sie alle eint die pure Lust, an diesem besonderen Standort in Alleinlage einzigartige Genusserlebnisse in Vielfalt zu kreieren.

Das Erbe der Kelten

Mit seiner imposanten Holzlamellenfassade ist der dreigeschossige Hotelbau in die Topographie der Landschaft optisch optimal eingebettet. Wer die weitläufige Lobby betritt, wird sogleich von der Transparenz und den Sichtachsen (hin zum See) sowie der Großzügigkeit der miteinander verbundenen öffentlichen Bereiche begeistert sein. Den Architekten und Gastgebern ist es trefflich gelungen, die Natur gleichsam ins Haus zu holen. Nichts wurde hier dem Zufall überlassen, schon gar nicht das leitmotivisch auf allen Ebenen implementierte Thema des Keltentums. Die Kelten siedelten hier einst und nur wenige Kilometer vom Hideaway-Hotel entfernt liegt der mächtige keltische Ringwall in Otzenhausen, der als das besterhaltene steinerne Zeugnis keltischer Kultur in deutschen Landen gilt. Diesem Thema der kulturellen Prägung begegnet der Gast allorten im Lodgehotel. So finden sich zahlreiche keltische „Einflüsse“ auf dem 7 Hektar großen Hotelareal, etwa im Seezeit-Spa, in den Gasträumen und im Außenbereich wieder, die zeitgemäß, vor allem aber authentisch in Wohlfühlrituale eingebunden sind. Es gibt ein eigenes keltisches Saunadort mit Ritualplatz, Erdsauna, Feuerstelle

Transparent und großzügig mit herrlichem Blick auf den Bostalsee gestaltet sind die weitläufige Empfangshalle und die damit verbundene Hotel-Bar „Nox“.



2700 qm groß ist der Spa mit Indoor-Schwimmbecken und Outdoor-Infinity-Pool. Ein Lieblingsplatz für Mußbestunden ist die gut bestückte Bibliothek (u.)





Küchenchef Daniel Schöfisch und sein kreatives Reich: Das Restaurant „Lumi“, Schauplatz erlesener Genüsse und feiner weltläufiger Küche auf Zwei-Sonnen-Niveau.



Ein Quintett, das begeistert (v. l. n. r.): F&B-Manager Max Murmann, Geschäftsführerin Kathrin Sersch, Geschäftsführer Christian Sersch mit dem stellvertretenden Direktor Kilian Rau und Küchenchef Daniel Schöfisch.

Kostproben



„Lande mit Brandade vom Wels, Saiblingskaviar, Lauchöl und Salzzitrone“,
 „Confierte Lachsforelle mit Buttermilch-Senfsaat, Birne und Fenchel“,
 „Niederrheinisches Schneckenfrikassee mit Pfifferlingen, grünem Spargel,
 Freilandhühnchen, Emmer und Einkornporridge“,
 „Adlerfisch mit Bohnencassoulet und Lardo di Colonnata“
 „Gegrilltes Rinderfilet mit Paprika-Chorizojus und Artischocke“
 und „Bienenstich“.

und speziellen Angeboten, die das uralte keltische Wissen um Lebensrhythmus, Jahreszeiten, Heil- und Pflanzenkräfte in die Vielfalt der Wellnessofferten integrieren. Kathrin und Christian Sersch haben eigens geomantische Untersuchungen am Standort machen lassen und können auf Grundlage dieser Erkenntnisse Kraft- und Energieorte auf dem Hotelareal ausweisen. Die Hotelbar „Nox“ (lateinisch für Nacht) befindet sich exakt auf der „Equinox-Achse“, der Linie für die Tag- und Nachtgleiche, die mittels eines Messingstrahls quer durch den gastlichen Raum verläuft. Solcherart gibt es zahlreiche optische und figürliche Zitate aus der uralten keltischen Geschichte. Das Interiordesign ist als großer Wurf treffend beschrieben, die natürliche Materialien, die gewählte Farbpalette aus Sand-, Weiß- und Brauntönen, all das ist von einer atmosphärischen Dichte, die stimmig und stimmungsvoll zugleich ist. Kraft und Ruhe, diese beiden Pole menschlicher Sehnsucht, bedient die Seezeitlodge schon mittels ihrer weitläufigen Flächen. So ist der Seezeit-Spa mit seiner 2700 qm großen Fläche wie geschaffen für die je individuell akzentuierte Wohlfühlzeit. Der große Innenpool mit Verbindung zum Außenpool im Infinity-Stil, Saunalandschaft, Ruhe- und Krafträume sowie Signature-Anwendungen (z. B. mit dem Keltenstab) sind in der Fülle des Gebotenen von ausgewiesener Exzellenz.

Die feinen Kreationen des Daniel Schöfisch

Was für Logis und Wellness gilt, nämlich die lässige Eleganz ohne steife Etikette, das trifft ebenfalls auf die kulinarischen Welten der Seezeitlodge zu. Auch hier ist Transparenz das gebotene Stichwort. Im lichtdurchfluteten Restaurant „Lumi“ mit seiner großen Sommerterrasse mit Traumblick auf den See kocht Küchenchef Daniel Schöfisch eine fantastisch geerdete Jahreszeitenküche der kreativen Art, mit Einflüssen des Mediterranen, aber auch des puristischen Skandinavien. Regionalität spielt beim gebürtigen Berliner eine tragende Rolle, so liefern heimische Erzeuger Topprodukte, nicht wenige darunter in Bioqualität. Von der Bauernmolkerei Johannishof der Familie Gansen aus Furschweiler stammt beispielsweise der köstliche Joghurt, der zu den absoluten Rennern des erstklassigen Frühstücksbuffets zählt. Der Forellenhof Trauntal liefert fangfrische Forellen und Saiblinge in Bioqualität, vom Wendelinushof stammen Eier und Wurstwaren, und das ausgezeichnete Fleisch vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein beziehen Daniel Schöfisch und seine Brigade der annähernd 24 Köche vom Hofgut Imsbach in Tholey. Der Honig kommt in Bälde vom eigenen Bienenvolk und auch rund 60 verschiedene Kräuter und Heilpflanzen zieht der Küchenchef im eigenen Hotelgarten. Dass zwei Bäcker und Konditoren in der gläsernen Backstube täglich das sündhaft leckere

re Hausbrot, Frühstücksbrötchen und Kuchen backen, manifestiert zudem den hohen Anspruch des Hauses an feine Kulinarik. Daniel Schöfisch selbst listet beste Adressen in seiner Vita. So war er nach seiner Ausbildung im Hilton Hotel Berlin am Gendarmenmarkt im „Seven Seas“ in Hamburg tätig, kochte in Palm Beach für den amtierenden US-Präsidenten Donald Trump in dessen „Trump National Golf Club Mar a Lago“ und hospitierte später bei Dieter Müller und Joachim Wissler. Im Restaurant „The Bank“ im Wiener „Park Hyatt“ erkoachte sich Schöfisch 15 Punkte im österreichischen Gault&Millau. Gemeinsam mit Freund und Kochkollege Martin Stopp (La Maison) absolvierte er die renommierte Heidelberger Hotelfachschule als Küchenmeister.

Zu den Kostproben unseres Testmenüs: Zum Auftakt gab es „Lande mit Brandade vom Wels, Saiblingskaviar, Lauchöl und Salzzitrone“. Ein erstes Ausrufezeichen. Von tadelloser Güte war die dann gereichte „Confierte Lachsforelle mit Buttermilch-Senfsaat, Birne und Fenchel“. Hernach mundete uns das „Niederrheinische Schneckenfrikassee mit Pfifferlingen, grünem Spargel, Freilandhühnchen, Emmer und Einkornporridge“. Köstlich und perfekt gebraten war der „Adlerfisch mit Bohnencassoulet und Lardo di Colonnata“. Top-Niveau bescheinigen wir ebenfalls dem folgenden „Kabeljau mit eingelegten Zwiebeln und Röstzwiebel-

Aufguss“. Auch die „Topfengnocchi mit Mangold, Sommerpilzen, Rouille und Pecorino“ notierten wir auf sicherem Zwei-Sonnen-Niveau. Ebenfalls keinen Makel hinterließ das „Gegrillte Rinderfilet mit Paprika-Chorizojus und Artischocke“ und zum Dessert begeisterte uns die Interpretation zum Thema „Bienenstich“ mit den Komponenten Mandel, Vanille, Honig und Himbeere. Ein Wort zur Weinkarte: Sie ist den großen Ambitionen des Hauses entsprechend mit rund 160 Positionen (Schwerpunkt bei den Weißen ist Deutschland) stark aufgestellt und wird von F&B-Manager Max Murmann umsichtig gehütet.

Ingo Schmidt ■



Casual Fine Dining und urban

Restaurant Lumi
Seezeitlodge Hotel GmbH

Am Bostalsee 1, D-66625 Gonneseiler
 Tel. +49 (0)6852-8098-0
 mail@seezeitlodge.de
 www.seezeitlodge.de

Geschäftsführung: Kathrin Sersch, Christian Sersch
 Stellv. Direktor: Kilian Rau
 Küchenchef: Daniel Schöfisch
 F&B-Manager: Max Murmann

Service: Sehr gut
Weine: Sehr gut
Ambiente: Legere Eleganz