



Romantischer Winkel*****, Spa & Wellness Resort, Bad Sachsa

Genießers Glück im Südharz

Zu Gast bei Nora und Josef Oelkers im Fünf-Sterne-Domizil „Romantischer Winkel“ in Bad Sachsa. Ein ganzheitliches Gesamtgenusserlebnis aus Verwöhnen, Entdecken und Genießen. Die Vielfalt der Angebote ist berauschend, die Exzellenz der gastlichen Welten von überregionaler Strahlkraft. Und Küchenchef Andreas Knott kocht junge Harzer Kreativ-Küche.

Es gibt sie, diese kostbaren, weil kompromisslos dem Gast zugewandten Hotelpretiosen im Harz, Deutschlands nördlichstem Mittelgebirge. Man muss sie nur suchen. Eine dieser weithin leuchtenden gastlichen Vorbildadressen ist das mit fünf Sternen klassifizierte Hotel „Romantischer Winkel Spa & Wellness Resort“ in Bad Sachsa. Das heute in dritter Generation von der Familie Oelkers geführte Luxushotel residiert im Herzen des heilklimatischen Luftkurortes im

südlichen Harz und strahlt mit seiner ausgewiesenen Expertise zu den Themen Verwöhnen, Genuss und Wohlfühlen weit über den Harz hinaus. Das von Nora und Josef Oelkers und Direktor Matthias Reuter (seit fast 20 Jahren im Haus) sowie den rund 130 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit ganz viel Herzblut und Kompetenz geleitete Hideaway-Hotel präsentiert sich als Erlebnisraum für ganzheitliche und nachhaltige Emotionen. Was hier gleich vis à vis des Schmelzteiches

und des Kurparks an gastlichen Offerten geboten wird, ist mehrfach ausgezeichnet und in der Summe Top-Hotellerie von individueller Prägung, mit Angeboten, die durchaus solitären Status in der deutschen Hotellandschaft genießen wie beispielsweise das preisgekrönte Wellness- und Gesundheitskonzept RoLigio®, mit der Gastgeberin und Inhaberin Nora Oelkers vor Jahr und Tag eine neue interdisziplinäre Dimension von Wellness erlebbar machte.

RoLigio® und die Vielfalt der Angebote

Leitmotivisch verankert unter der Maxime „Einfach.Glücklich.Sein!“ tauchen die Gäste in eine Welt der Rekreation ein, die weit über die momentane Entspannung hinaus als nachhaltige Erfahrung bis in den Alltag hinein physische und emotionale Kraftquellen fördert und/oder zurückerobert. Körper und Seele finden in diesem einzigartigen Gesundheits- und Lebenskonzept, für das der „Romantische Winkel“ den Brancheninnovationspreis „Wellnes-Aphrodite“ und den renommierten deutschen „Mittelstandspreis“ erhalten hat, wieder zueinander. Im nächsten Jahr feiert der „Romantische Winkel“ sein 40-jähriges Bestehen. Kein Jahr vergeht, in dem Nora und Josef Oelkers an ihrem „RoWi“ nicht wegweisende Neuerungen und bauliche Ergänzungen zum Wohle ihrer weitgereisten Gäste initiieren. Derzeit stehen insgesamt 78 Zimmer, Appartements und Suiten in sieben Kategorien zur Verfügung. Sie alle eint die noble Anmutung und die erstklassige Ausstattung, wie sie einem Luxushotel eben geziemt. Das Hotel-Resort verteilt sich auf verschiedene Gebäude und Hotelflügel, darunter die prachtvolle Jugendstilvilla „Villa Vide“ aus dem Jahr 1901, die Familie Oelkers mit großer Passion aufwändig restaurieren ließ. Heute sind hier in der historischen Kulisse stimmungsvolle, stuckverzierte Salons, Zimmer und Suiten sowie der bei den jungen Gästen angesagte „Young Beach Kids & Teens Club“ untergebracht. Die großzügige Wellness- und Spa-Landschaft mit über 3500 qm Fläche sucht in der Harzer Spitzenhotellerie ihresgleichen. Der „Romantische Winkel“ wurde jüngst zum „beliebtesten Hotel in Niedersachsen“ gewählt und bietet rund um das schöne Thema Wohlfühlen eine überragende Vielfalt der Angebote. Diverse Pools und Erlebnisbecken, außen und innen, eine großzügige



Kostproben



„Pastinaken-Espuma mit Preiselbeere, Chorizo und Wildschinken“, „Harzer Sushi“ mit Bachforelle und Apfel, Rehfilet und Preiselbeere, Lachsforelle und Kartoffel, „Wildconsommé mit Waldpilzen und Karotte“, „Gebratener Seeteufel mit Petersilienschäum und Tomatenrisotto“ und „Sweet Sensation“.

FOODFOTOS: INGO SCHMIDT



Die beiden Gastgeber und Inhaber Nora und Josef Oelkers mit ihren drei Kindern werden unterstützt von insgesamt 130 Mitarbeitern, darunter auf Direktionsebene Matthias Reuter und Küchenchef Andreas Knott.



Der Palmengarten ist nur ein beachtliches Angebot unter vielen in der imposanten 3500 qm großen Spa- und Badelandschaft des „RoWi“.

Saunalandschaft, Fitness-Gym und insgesamt 24 Behandlungsräume im „RoWital Health & Beauty-Center“ seien hier stellvertretend genannt.

Knotts Kulinarik der feinen Regionalität

Als Mitgliedsbetrieb von „Slow Food Deutschland“ setzt die Hoteliersfamilie Oelkers in der Kulinarik auf regionale Köstlichkeiten und einen verantwortungsvollen Kreislauf des Genusses. Diesen hohen Anspruch erfüllt der erst 28-jährige Küchenmeister Andreas Knott: ein ruhiger, gleichwohl ambitionierter Meister seines Fachs. Ausgebildet wurde der gebürtige Eisenacher von Sternekoch Benedikt Faust in dem mit einem Michelinsterne geadelten Restaurant „L'Etable“ im „Romantik Hotel Zum Stern“ in Bad Hersfeld. Hernach kochte Andreas Knott wiederum an der Seite von Benedikt Faust im „Berliner Salon“ auf Rügen. Seit Sommer 2015 steht der sympathische Knott nun in Bad Sachsa an den Herden und begeistert die Genießer mit einer feinkreativen Regionalküche, die er selbstbewusst als „Junger Harz“ überschreibt. Wir probierten aus dem aktuellen „Slow Food-Menü“ als Amuse-Bouche „Pastinaken-Espuma mit Preiselbeere, Chorizo und Wildschinken“, ein sehr gelungener Auftakt. Es folgte „Harzer Sushi“ mit Bachforelle und Apfel, Rehfilet und Preiselbeere sowie Lachsforelle und Kartoffel. Alle Komponenten waren handwerklich tadellos herausgearbeitet. Hochkonzentrierte Aromatik bot zudem die dann

gereichte „Wildconsommé mit Waldpilzen und Karotte“. Perfekt zubereitet war auch der „Gebratene Seeteufel mit Petersilienschäum, Tomatenrisotto, Velouté und Macadamia-Spinat“. Zum Hauptgang gab es „Duett von Wildschwein mit Rote Bete, Kartoffel und Sellerie“, eine wunderbar geerdete Kreation. Das Finale des Menüs war mit „Sweet Sensation“ überschrieben und bot einen Beerencupcake mit Himbeerhippe, Mousse von weißer Schokolade und Schokoladen-Whisky-Eis (Single Malt Glen Els). Auch diese finale Köstlichkeit mundete vorzüglich, so dass wir nicht zögern, die Knott-Küche mit zwei Sonnen zu dekorieren.

Ingo Schmidt ■



Ländlich-fein

**Genießerrestaurant
Romantischer Winkel**
Spa & Wellness Resort
Oelkers Betriebe OHG

Bismarckstraße 23, D-37441 Bad Sachsa
Tel.: +49 (0)5523-3040
info@romantischer-winkel.de
www.romantischer-winkel.de

Gesellschafter: Nora und Josef Oelkers
Direktion: Matthias Reuter
Küchenchef: Andreas Knott
Restaurantleitung: Caroline Ulm

Service: Ausgezeichnet
Weine: Sehr gut
Ambiente: Harz de luxe