Oberhalb des Bostalsees in Gonnesweiler residiert das Wellnessresort Seezeitlodge, das sich ganz dem Thema des Wohlfühlens und Genießens verpflichtet fühlt.

Seezeitlodge Hotel & Spa, Nohfelden/Saarland

Beglückendes vom Bostalsee

Das weitläufige Boutique-Hotel „Seezeitlodge“ in Gonnesweiler ist Saarlands Sehnsuchtsort für Genießer und Wellnessfans. Seine unverbaute Lage zwischen Wald und See ist hinreißend, die Angebotspalette zum Wohlfühlen von erlesener Vielfalt. Genießer kommen ebenso voll auf ihre Kosten. Beispielsweise bei der jährlichen Küchenparty FEINE FREUNDE, der wir im Spätsommer unsere Aufwartung machten.

Wiederbesuch in der Seezeitlodge in Gonnesweiler am Bostalsee. Ein hinreißendes Rendezvous mit einem der inspirierendsten gastlichen Orte im Saarland. Das von Kathrin und Christian Sersch achtsam und hochmotiviert geführte Boutique- und SPA-Hotel wurde im Jahr 2017 eröffnet und prägt seitdem mit seiner zielführenden Positionierung als Wellnessresort und Rückzugsort inmitten der Natur die Hotellandschaft hierzulande. Dieses in allen Segmenten begeisternde Hotel ist ein Statement für nachhaltig ausgerichteten Genuss und Wohlfühlen im Einklang mit den natürlichen Ressourcen. Eine feine Adresse im stetigen Wandel, was die Konsolidierung der gastlichen Welten auf Spitzenniveau anbelangt. Jahr ums Jahr kommen Novitäten hinzu, jüngst wurde mit dem 560 qm großen „NaturBadeteich“ mit naturbelassenen Regenerationsbereichen auf dem ehemaligen Areal der hauseigenen Golf-Putting-Fläche ein neues Ausrufezeichen gesetzt, der Wellnessbereich rund um das keltische Saunadorf damit auf insgesamt 5.000 Quadratmetern vergrößert. Eine größere Wohlfühldestination wird man im Saarland nicht finden. Seit kurzem gibt es zudem eine über 70 qm große SPA-Suite mit herrlichem Blick auf den Bostalsee und allen erdenklichen Annehmlichkeiten wie etwa die suiteneigene Sauna und Whirlwanne. Ein Floatingbecken, eine erweiterte Poolterrasse, begrünte Terrassen mit Daybeds, ein zusätzlicher Ruheraum, all dies wurde im Frühjahr des Jahres baulich in die schöne Erweiterungstat umgesetzt. Kein Wunder, dass man sich in der Seezeitlodge wie im siebten Himmel wähnt. Insgesamt sind es 97 moderne Zimmer und Suiten, die das Resorthotel in der bewaldeten Kaplage am Bostalsee prägen. Die designaffine Seezeitlodge mit ihrer signifikanten Gebäudefigur räumt Jahr ums Jahr renommierte Gäste- und Jury-Awards ab. In diesem Jahr kürte der „Connoisseur Circle“ das First-Class-Domizil im Naturpark Saar-Hunsrück zum „Besten Hideaway mit Flair“ in ganz Deutschland. Das Wellness- und Naturresort ist verknüpft mit der keltischen Kulturgesichte der Region, denn im „Sankt Wendeler Land“ siedelte einst der Volksstamm. Steinerne Zeugen wie etwa der Ringwall in Otzenhausen künden noch heute davon. Leitmotivisch zieht sich das Thema durch das gesamte Hotelareal, das Gebäude ist exakt auf den Verlauf der Sommer- und Wintersonnwende ausgerichtet und greift zudem die Tag- und Nachtgleiche im Frühjahr und Herbst auf, was glänzende Messingbänder am Boden im Innen- und Außenbereich optisch markieren.

Die Elmar Federkeil-Band aus dem Saarland flankierte die Küchenparty mit souliger Live-Musik zum Tanzen.

Küchenparty unter der Regie von Daniel Schöfisch

Es gibt also viele gute Gründe, in der Idylle der Seezeitlodge sein Quartier aufzuschlagen. Einer davon umfasst das formidable Angebot für Genießer, das rund um den kulinarischen Erlebnistag in beachtlicher Qualität dargeboten wird, z.B. im Restaurant LUMI und in der stylischen Hotelbar NOX sowie im Sommer auf der großzügigen, dem See zugewandten Panoramaterrasse. Küchenchef Daniel Schöfisch, bei dem wir schon mehrma(h)ls zu Tisch waren, verantwortet die diesbezüglichen Geschicke mit souveräner Handschrift und einer elegant-leichten regionalen Jahreszeitenküche und gelingenden Ausflügen in die weite Welt. Der gebürtige Berliner war nach seiner Ausbildung im Hilton Hotel Berlin am Gendarmenmarkt im „Seven Seas“ in Hamburg tätig, hospitierte später bei Dieter Müller und Joachim Wissler im Bergischen Land. Im Restaurant „The Bank“ im Wiener „Park Hyatt“ erkochte sich Schöfisch 15 Gault & Millau-Punkte. Schöfisch ist Küchenmeister-Absolvent der renommierten Heidelberger Hotelfachschule und emsiger Kreateur kulinarischer Events. Auf seine Ideenfindung geht beispielsweise das hoteleigene Angebot der Küchenparty FEINE FREUNDE zurück, die Anfang September in der Seezeitlodge zum vierten Male stattfand und über 300 Gäste an den Bostalsee lockte. Ein Fest der Sinne, das zu begeistern wusste ob seiner gebotenen Vielfalt und des stimmig gewählten Leitmottos „Zero Waste“. Daniel Schöfisch und F&B-Manager Andreas Wendel versammelten ehemalige Weggefährten, hoch dekorierte Küchenchefs, befreundete Netzwerkpartner, renommierte Weingüter und Produzenten auf der Genusszeile der Seezeitlodge. Musikalisch stimmungsvoll umrahmt wurde die Küchenparty von der „Elmar Federkeil-Band“ aus dem Saarland.

Mit von der Partie Zwei-Sterne-Koch Sebastian Sandor

Nach Herzenslust wurde flaniert und geschlemmt, probiert und mit der Zunge geschnalzt bei aller der gebotenen Güte der angebotenen Gerichte, Weine und Snacks. Vom Schwester-Hotel „La Maison“ in Saarlouis von Hoteleigner Günther Wagner kam Zwei-Sterne-Koch Sebastian Sandor zur Küchenparty. Mit im Gepäck hatte er nicht nur Souschef Guillaume Depoortere sowie zwei weitere Kolleginnen und Kollegen, sondern auch die frischgebackene Auszeichnung als „Neuentdeckung des Jahres“ im GUSTO-Guide für das Jahr 2024. Das Sandor-Team begeisterte die Genießer mit gleich zwei Kostproben seines Könnens: „Gereifter Wolfsbarsch | Fenchel | Mandelricotta | Agua Chile“ und der köstlichen Dessertkreation „Schwarzes Bananenschaleneis | Bananenessig | Original Beans Schokolade“. In der Küche hatten Gastgeberküchenchef Daniel Schöfisch und Küchenchef Ben Klein vom „Hotel Hohenzollern an der Ahr“ ihre Kochinsel

Vor dem Event präsentierten sich die teilnehmenden Köche zum gemeinsamen Gruppenfoto.

Der luxemburgische Edelversender „La Provencale“ steuerte zur Küchenparty am Bostalsee Gillardeau-Austern bei.

Das Restaurant LUMI verwandelte sich in eine Genussmeile der Extraklasse.

Die Gastgeber Kathrin und Christian Sersch.

Edle Destillate gab es von der Brennerei Penth.

Seezeitlodge-F&B-Manager Andreas Wendel schenkte fleissig vom hauseigenen EquiNOX-Gin ein.

Ina Schwab vom Weingut Diel aus der Nahe.

Auch das Weingut Zilliken-Forstmeister Geltz war mit edlen Tropfen vertreten.

Winzerin Verena Clüsserath.

Zwei Nachwuchstalente aus der Seezeitlodge: Carlos Jacob und Giulia Preßmar.

Ben Klein, Küchenchef im Hotel Hohenzollern an der Ahr.

Ben Donath von der Eatery Berlin.

Kulinarischer Mastermind der Küchenparty: Küchenchef Daniel Schöfisch.

Der Gründer der Côcô-Restaurants: Tuan Nguyen.

aufgebaut. Die Gäste goutierten „konfierten weißen Stör aus dem Trauntal | Kaffee Shoyu | Ricotta | Yamskohle“ und „Alles von der Eifelente | Kirsche | Blumenkohl | Haselnuss“ (Ben Klein). Ebenfalls auf Spitzenniveau gingen all die anderen Petitessen weg wie die sprichwörtlichen warmen Semmeln, darunter die „Spaghetti von Pastificio Morelli mit Piemonteser Sommertrüffeln aus dem Parmesanlaib“, die Raphael Ianniello vom „Weingut und Gästehaus Clüsserath-Weiler an der Mosel und Stefano Suich vom „Würzwerk“ offerierten.

Die 4. Küchenparty FEINE FREUNDE war auch eine wunderbare Bühne für den Nachwuchs. So begeisterten die Auszubildenden Giulia Preßmar und Carlos Jacob von der Seezeitlodge mit „veganem Pilzcappuccino“, während auf der Freifläche die befreundeten Peterberger Jäger Mufflon und ein Wildschwein auf offenem Feuer zubereiteten. An über 20 Verzehrständen wurde bei allerbestem Spätsommerwetter probiert und gefachsimpelt. Souschef Matthias Jüngling aus der Seezeitlodge folgte mit seinem „gefüllten Krabbenchip“ den kulinarischen Spuren von Zwei-Sterne-Legende Hans Neuner aus Portugal. „La Provencale“ aus Luxemburg steuerte feinste Gillardeau-Austern bei und für alle Naschkatzen war das Angebot ebenfalls von geradezu überbordender Qualität. Chef-Pâtissier Nico Klink von der Seezeitlodge offerierte „LUMI-Honigwabe | Maiscrème | eingelegte Sake-Pflaume | Holunderbeerensorbet | Popcorn“. Ebenso köstlich und verführerisch die von Ben Donath (Eatery Berlin) dargebotene „Miso-Schokoladencrème | Seidentofu | Pilzdashi | Haselnüsse | Wakame | Sauerkirsch-Sorbet“. Dem standen die Nachwuchspâtissiers aus der Konditorei der Seezeitlodge mit ihrem Petit-Fours-Buffet in nichts nach. Thilo Nast von „Brot & Sinne“ sowie Joachim Plein, der Bäckermeister der Seezeitlodge, kredenzten hausgebackene Brotspezialitäten in Manufakturqualität und von „Buchwald-Wagyu“ stammten erlesene Schinken und Salami vom Wagyu-Rind. Rungis-Express war mit Stephane Pata vertreten. Der bereitete „Risotto | Kürbis | Miso-Cracker | Sous-vide gegartes Schaufelstück“ à la minute zu.

Ferner gab es liquide Angebote aus den Weingütern Clüsserath-Weiler, Diel/Schlossgut Diel, Bischöfliche Weingüter, vom Sektgut Gilg und dem Weingut Zilliken-Forstmeister Geltz. Biertrinker kamen in den Genuss von Kostproben aus „Bach`s Brauerei“ und Seezeitlodge-F&B-Manager Andreas Wendel kredenzte den hauseigenen „EquiNOX Yggdrasil Gin“. Feinste Digestifs steuerte schließlich die Brennerei Penth bei und für alkoholfreie Drinks sorgte das Team von „Dr. Jaglas“. In der Summe des Gebotenen ein Event der Extraklasse mit Stars der Szene und Nachwuchstalenten aus eigener Reihe. Prädikat absolut nachahmenswert und erfrischend. Die 5. Auflage von FEINE FREUNDE, der großen Küchenparty am Bostalsee, ist für das Jahr 2024 bereits in der ersten Planungsphase.

Ingo Schmidt

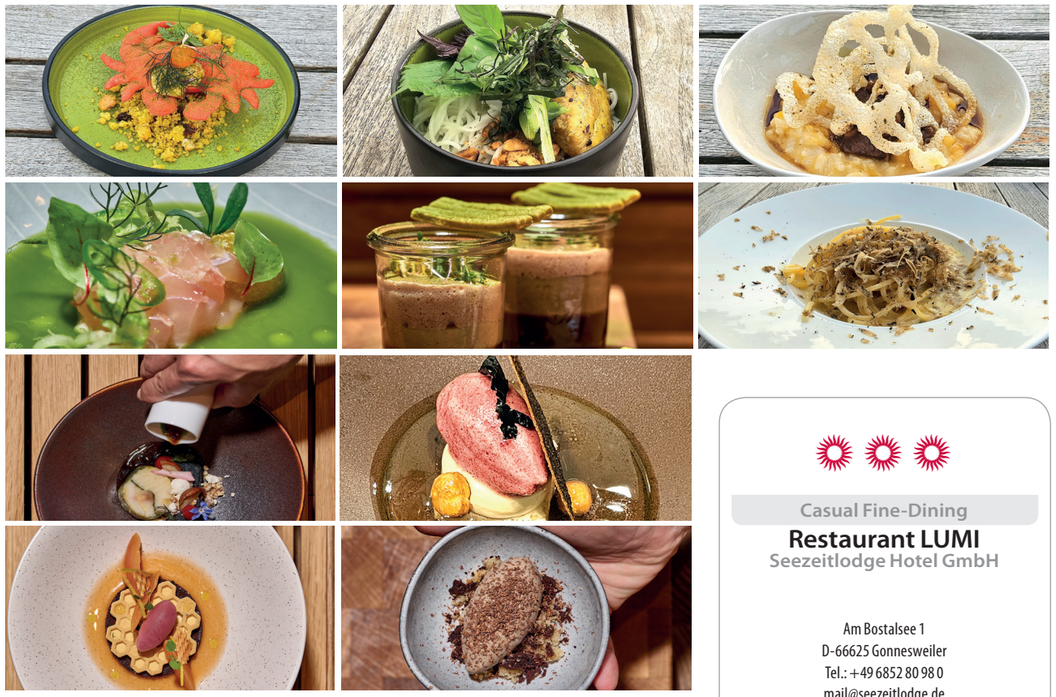
Seezeitlodge-Souschef Matthias Jüngling am Werk.

Chef-Pâtissier Nico Klink am Pass.

Thilo Nast von „Brot & Sinne“.

Genuss-Trio: Zwei-Sternekoch Sebastian Sandor (r.) mit Daniel Schöfisch und Raphael Ianniello (m.)

Kostproben von der Küchenparty FEINE FREUNDE:



FOTOS, COPYRIGHT: INGO SCHMIDT UND BEN DONATH, EATERY BERLIN

Matthias Jüngling (Seezeitlodge) | Gefüllter Krabbenchip | **Tuan Nguyen (Côcô-Restaurants)** | Cha Ca Ka Vong | **Stephane Pata (Rungis Express)** | Risotto | Kürbis | Miso-Cracker | Sous-vide gegartes Schaufelstück | **Sebastian Sandor und Guillaume Depoortere (Hotel La Maison Saarlouis)** | Gereifter Wolfsbarsch | Fenchel | Mandelricotta | Agua Chile | **Giulia Preßmar und Carlos Jacob (Seezeitlodge)** | Veganer Pilzcappuccino | **Raphael Ianniello (Weingut Clüsserath-Weiler) und Stefano Suic (Würzwerk)** | Spaghetti von Pastificio Morelli mit Piemonteser Sommertrüffeln aus dem Parmesanlaib | **Daniel Schöfisch (Seezeitlodge)** | Konfierter weißer Stör aus dem Trauntal | Kaffee Shoyu | Ricotta | Yamskohle | **Ben Klein (Hotel Hohenzollern an der Ahr)** Alles von der Eifelente | Kirsche | Blumenkohl | Haselnuss | **Ben Donath (Eatery Berlin)** | Miso-Schokoladencrème | Seidentofu | Pilzdashi | Haselnüsse | Wakame | Sauerkirsch-Sorbet | **Nico Klink (Seezeitlodge)** | LUMI-Honigwabe | Maiscrème | eingelegte Sake-Pflaume | Holunderbeerensorbet | Popcorn | **Sebastian Sandor und Guillaume Depoortere (Hotel La Maison Saarlouis)** | Schwarzes Bananenschaleneis | Bananenessig | Original Beans Schokolade |

Casual Fine-Dining

Restaurant LUMI

Seezeitlodge Hotel GmbH

Am Bostalsee 1
D-66625 Gonnesweiler
Tel.: +49 6852 80 98 0
mail@seezeitlodge.de
www.seezeitlodge.de

Geschäftsführung: Kathrin und Christian Sersch
Direktor: Kilian Rau
Küchenchef: Daniel Schöfisch
F&B-Manager: Andreas Wendel
Restaurantleitung: Nadine Leichtle

Service: Ausgezeichnet
Weine: Sehr gut
Ambiente: Legere Eleganz