FINEST MANUFACTURERS

FEINES FÜR ALLE SINNE!

Ausgabe 11 · 8,— Euro

BRETZ

EIN MEER AUS FORMEN UND FARBEN

RIEDEL

THE WINE GLASS COMPANY

DEMBELL

EXPERIENCE LAND-YACHTING

HOTEL MUCHELE

SISTER ACT

met-Restaurant für 26 Gäste. In dem früheren „Salle d'audience“, dem Gerichtssaal, mit Terrasse zum Park, imponieren die hohen Decken und das stilvolle Ambiente. Große schwarzweiße Fotografien stylen die Wände zur eleganten Galerie. Très chic und Wohlfühlatmosphäre ist garantiert.
Die Gäste können zwischen zwei Menü-Varianten wählen und köstlich speisen:
Einerseits erwartet sie das traditionelle Menü in drei Größen mit fünf bis acht Gängen. Die Basis ist französisch, die Umsetzung mal modern, mal klassisch. Alternativ bieten sich die kleinen Amuses-Bouches an, die Louis „petits“. Das sind 14 köstliche Gänge. Diese laden zu einem exquisiten Querschnitt der Küchenleistung ein. Unsere Empfehlung! Und die perfekt ausgewählte Weinbegleitung zum Dinner erhebt dieses zu einem Gourmet-Erlebnis höchster Klasse.

Der Genuss-Maître

Martin Stopp, der ambitionierte Küchenchef, wurde in die Gastronomie hineingeboren, er stammt aus dem Landkreis Saarlouis. Seine Kochlehre absolvierte er schon bei jenem Klaus Erfort, damals noch in der Orangerie im saarländischen Völklingen, zu dem er nach Stationen in der Schweiz und Berlin zurückkehrte, jetzt ins sternedekorierte Gästehaus von Erfort nach Saarbrücken. Auch punktete Martin Stopp als Küchenleiter im Saarbrücker Le Noir (zwei Sterne) zusammen mit Jens Jacob. Stopps Küchenhandschrift bürgt für eine klassische französische Haute-Cuisine, die er modern interpretiert. Er gestaltet seine Menüs mit wenigen charakterstarken Grundprodukten. Seine Kreationen stehen für beste Qualität, Herkunft und Frische. Sein Erfahrungsschatz und die Küchenkompetenz lassen auch zukünftig sicherlich noch Großes erwarten.

Der Wein-Profi

Robert Jankowski zelebriert Gäste-Service und Weinkompetenz auf Top-Niveau im Louis. Der smarte Louis-Restaurantleiter und Sommelier Robert Jankowski ist ein Direktimport aus der berühmten Schwarzwaldstube des Hotel Traube in Tonbach und versteht sein Handwerk bestens. Völlig entspannt, fachkundig und trotzdem sehr persönlich agiert er im Service.
Eine hohe Weinkompetenz zeichnet sein Können aus. Seine Weinempfehlungen sorgen für die perfekte Harmonie zwischen den kreativen Speisen des Küchenmeisters und dem Charakter der Weine. Eine solche perfekte Symbiose aus „Speis und Trank“ setzt dem Gast die Krone auf.

Seezeitlodge Hotel & Spa

Inmitten des Naturparks Saar-Hunsrück im nordöstlichen Teil des Saarlandes eröffnete im Juli 2017 die Seezeitlodge Hotel & Spa als neuer Geheimtipp. In exponierter Lage auf einem kleinen bewaldeten Kap und mit Blick über den Bostalsee im Sankt Wendeler Land versteht sich das Wellnessresort als Rückzugsort inmitten der Natur.

Die Verbundenheit zur Region und die kreative Denkweise des Gastgeberpaars Kathrin und Christian Sersch spiegeln sich im gesamten Haus wider. Unter dem Credo „Echt schön. Schön echt.“ erschufen sie mit viel Innovationskraft und Liebe zum Detail ein Hotel, das Wellnessurlauber, Sportler, Genießer sowie Kultur- und Naturliebhaber gleichermaßen begeistert. Diese erwarten 98 moderne Zimmer und Suiten, das Restaurant Lumi mit Terrasse, die Bar Nox mit Feuerlounge, eine Bibliothek, drei Tagungsräume und das Seezeit-Spa. Für die Architektur mit starkem Bezug zur Natur zeichnet das renommierte Berliner Architekturbüro Graft verantwortlich. Das Innen- sowie das Lichtdesign wurden von Birgit Nicolay von Nicolay Design aus Stuttgart und New York entwickelt.

Lage

Für das junge Gastgeberpaar Kathrin und Christian Sersch war von Beginn an klar, dass ihr Hotel nur im Saarland sein Zuhause finden kann. Hier sind sie familiär fest verwurzelt und kennen den Bostalsee seit ihrer Kindheit. Kathrin und Christian Sersch haben sich vorab intensiv mit dem Standort beschäftigt, der Anfangs nur ein bewaldeter Hügel war.

„Wir haben von Beginn an gespürt, dass der Standort ein besonderer ist. Die Kraft dieses Ortes soll der Gast beim Betreten des Hotels spüren und erleben: Die Natur mit ihren Spannungspolen Wald und See, die Region mit ihrer keltischen Historie und unsere familiäre Tradition, spiegeln sich in verschiedenen Erlebniswelten und im Design des Hotels wider.“

Architektur

Aus der einzigartigen Topografie des Kaps am Bostalsee hat das international tätige Architekturbüro Graft ein Gebäude gestaltet, das sich aus dem Charakter des Ortes entwickelt und die inspirierende Umgebung positiv verstärkt hat. Der Gast nähert sich der Anlage durch ein dichtes Waldstück. Betritt er die Lobby, eröffnet sich ein atemberaubender Blick auf den See. Von hier aus gelangt er zum einen über die Bar Nox mit Bibliothek in das Restaurant Lumi und zum anderen in die Veranstaltungsräume und das Seezeit-Spa.

Über die Lifte in der Lobby erreichen Hotelgäste die darüber gelegenen Zimmergeschosse. Fast jedes der 98 Zimmer und Suiten verfügt über Seeblick: Auf der einen Seite nach Südwesten mit langer Abendsonne und Blick über den südlichen Bostalsee, auf der anderen Seite nach Nordosten mit Morgensonne und Blick über die Wipfel der Bäume auf den nördlichen Teil des Sees. An der Spitze des Hotels bestechen Suiten mit spektakulärem Rundum-Blick über das Kap und den See.

Zimmer und Suiten

Die 98 Zimmer und Suiten verfügen über 30 bis 80 qm Größe. Zu den Raffinessen der Ausstattung zählen Himmelbetten, teilweise eine Walddusche und ein Spiegel auf dem Balkon. Alle Kingsize-Boxspringbetten sind zur Fensterfront mit Blick auf den See und die Natur ausgerichtet.

Alle Suiten halten ganz besondere Raffinessen bereit: So verfügen die Traumblick-Suiten über einen Eckbalkon mit Hängematte, in der Lieblingssuite gibt es eine vollausgestattete Bar, eine Holzbadewanne im Zimmer mit Blick auf den See und einen begehbaren Kleiderschrank. Die Feuer-Suite überzeugt mit einem eigenen Kamin und Blick auf die Feuerstelle im Garten sowie einem begehbaren Kleiderschrank. Die Waldlodge setzt sich aus zwei über einen Flur verbundenen Ecksuiten zusammen.

Restaurant

Die Kulinarik von Küchenchef Daniel Schöfisch zeichnet sich durch Leichtigkeit und Natürlichkeit aus. Im Restaurant Lumi mit weitläufiger Terrasse und Blick auf den See genießen Gäste hochwertig zubereitete Speisen ohne viel Schnickschnack, aber immer saisonal und mit würzigen Kräutern aus dem Garten verfeinert. Unter den zirka 40 Kräutern sind Pflanzen wie Bärlauch, verschiedene Kressen, Wiesenkerbel, Sauerampfer oder Giersch, die bereits die Kelten verwendeten. Alte Getreidesorten wie Dinkel, Einkorn oder Emmer fließen neben Trieben aus dem Wald, Pilzen und alten Gemüsesorten wie Tondo di Chioggia (Ringelbeete), Ochsenherzkarotte oder Nero die Tosca (Schwarzkohl) in die saisonale Zubereitung der Gerichte ein. Zudem arbeitet der Küchenchef mit klassischen Konservierungsmethoden wie Räuchern, Einlegen und Fermentieren, die bereits die Kelten kannten. Die Zutaten stammen überwiegend von regionalen Produzenten.

Seezeit-Spa

Das 2.700 qm große Seezeit-Spa holt die Natur ins Innere und steht ganz im Zeichen der keltischen Heilkunst und Naturrituale, die einst durch dieses Volk in der Region Einzug hielten. Uraltes Wissen um Lebensrhythmen, Jahreszeiten und Heilkräuter fließen in die Saunarituale, Signature Behandlungen und das mentale Rahmenprogramm ein. Alle Angebote und Anwendungen, die von Rizzato Spa Consulting entwickelt wurden, folgen vier Erlebnisqualitäten, die die Bedürfnisse der Gäste berücksichtigen und in spezielle Erlebnisformen transformieren.

Ein 23 m langer, auf 31 Grad beheizter Innen- und Außenpool im Infinity-Stil mit Blick auf den See, ein Indoor-Saunabereich mit Panoramasauna — ebenfalls mit Seeblick —, Aroma-Dampfbad, Kräuterbad sowie Biosauna und Aroma-Dampfbad speziell für Damen und je nach Auslastung auch ein bis zwei Mal pro Woche für Familien, Spa Bistro, ein Ruheraum mit Hängesessel und Relax-Nischen sowie ein Liegebereich im Außenraum sorgen zudem für Wohlgefühl.

Keltische Bezüge werden im Aktiv- und Mentalprogramm des Hotels hergestellt. Fließende Bewegungen in Einklang mit dem Atem kennzeichnen den typischen Seezeitlodge Yogastil, den die gebürtige Saarländerin und Diplom-Yogalehrerin Stefanie Dell unterrichtet.

www. seezeitlodge-bostalsee.de