Seezeitlodge

HOTEL & SPA

GONNESWEILER
DEUTSCHLAND

5 GRÜNDE FÜR DIE SEEZEITLODGE Hotel & Spa

Exponierte Alleinlage im Naturpark
Saar-Hunsrück mit Panoramablick
über den Bostalsee

Starke Verbundenheit zur Region,
Natur und Tradition

Erweitert seit Sommer 2023:
Wellness auf 5.000 Quadratmetern mit
keltischem Saunadorf, Jurte, Ruheräumen,
Infinity Pool & Naturbadeteich

Unverfälschte Kulinarik
mit eigener Brotmanufaktur

18-Loch Golfplatz
in nur fünf Kilometern Entfernung

Seezeit Lodge
HOTEL & SPA

Inhalt

PRESSEMAPPE

4 LAGE UND HOTEL

4 GASTGEBER UND PHILOSOPHIE

5 ARCHITEKTUR UND DESIGN

6 ZIMMER UND SUITEN

7 PREISE

7 SPA

9 KULINARIK

10 BAR NOX

10 NACHHALTIGKEIT

11 AKTIVITÄTEN

12 GOLF

LAGE UND HOTEL

Die Seezeitlodge Hotel & Spa liegt im Sankt Wendeler Land im Saarland, direkt am Bostalsee eingebunden in die umgebende Mittelgebirgslandschaft und eng verknüpft mit der regionalen Kulturgeschichte. Bereits die Kelten ließen sich im Naturpark Saar-Hunsrück im Norden des Saarlandes nieder. Der Wald beherbergt bis heute die steinernen Zeugen dieser Kultur, wie der keltische Ringwall in Otzenhausen belegt. Bis in die Kreisstadt St. Wendel sind es von der Seezeitlodge aus 22 Kilometer. Saarbrücken und Saarlouis befindet sich jeweils rund 55 Kilometer entfernt im Südwesten des Bundeslandes. In exponierter Lage auf einem kleinen bewaldeten Kap 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." führen sie mit viel Innovationskraft und Liebe zum Detail ein Hotel, das Wellnessurlauber, Sportler, Genießer sowie Kultur- und Naturliebhaber gleichermaßen begeistert. Diese erwarten 97 moderne Zimmer und Suiten, das Restaurant LUMI mit Terrasse, die Bar NOX mit Feuerlounge, eine Bibliothek, drei Tagungsräume und das über 5.000 Quadratmeter große Seezeit Spa. Das Hotel ist Mitglied bei den Hideaways Hotels, den Wellness Hotels & Resorts, den Design Hotels TM sowie den Pretty Hotels.

GASTGEBER UND PHILOSOPHIE

Das Gastgeberpaar Kathrin und Christian Sersch kennen den Bostalsee seit ihrer Kindheit und sind beide im Saarland familiär verwurzelt. Während die gelernte Hotelfachfrau und Medien-Ökonomin Marketing und Spa verantwortet, ist der studierte Betriebswirt erster Ansprechpartner für Controlling, Haustechnik und Küche. Gemeinsam mit Hoteldirektor Kilian Rau kümmert sich das Paar um die Gäste.

„Wir haben von Beginn an gespürt, dass der Standort auf dem bewaldeten Hügel ein Besonderer ist. Die Kraft des Ortes soll der Gast beim Betreten unseres Hotels spüren und erleben: Die Natur mit ihren Spannungspolen Wald und See, die Region mit ihrer keltischen Historie und unsere familiäre Tradition. All das zieht sich wie ein roter Faden durch das Haus und spiegelt sich auch im Design wider."

Kathrin und Christian Sersch

Als Gesellschafter der HotelKultur Betriebs GmbH und Investoren stehen Anette (geb. Wagner) und Gottfried Hares, die Eltern von Kathrin Sersch, seit Beginn der Entwicklung des Hotels an der Seite des Paares. Sie sind zudem Gesellschafter der Wagner Holding, die ursprünglich aus der Wagner Tiefkühlprodukte GmbH hervorgegangen ist und heute Beteiligungen an verschiedenen Unternehmen hält. Eine gesellschaftsrechtliche Verbindung zur Wagner Tiefkühlprodukte GmbH besteht nicht mehr.

In der Seezeitlodge verweist einiges auf die Wurzeln der Familie, deren Erfolgsgeschichte 1952 mit den Großeltern, Ernst und Herta Wagner, in Braunshausen begann und 1969 zur Gründung der Wagner Tiefkühlprodukte GmbH führte. 1952 eröffneten diese eine Bäckerei und den Peterberger Hof, ein Gasthaus mit angeschlossenem Hotel und damals eines der bekanntesten Ausflugrestaurants im Saarland. Neben dem Bäckerhandwerk wurde die Hotellerie der Familie somit in die Wiege gelegt. Kathrin und Christian Sersch führen diese Tradition neben Onkel Günter Wagner, Inhaber des LA MAISON hotel in Saarlouis, fort. Die einsehbare Backstube mit großem Brotbackofen, der starke Fokus auf das Bäcker- und Patissierhandwerk sowie Originalaufnahmen aus der Zeit erinnern vor Ort an die Familiengeschichte.

Seit August 2023 verzichtet die Seezeitlodge bewusst auf die Sterne-Klassifizierung des Deutschen Hotel- und Gaststätten Verbands (DEHOGA) und stärkt damit ihre Entscheidungsfreiheit als inhabergeführtes Privathotel. So können Kathrin und Christian Sersch ihrem eigenen hohen Anspruch noch besser gerecht werden.

ARCHITEKTUR UND DESIGN

Angelehnt an die einzigartige Topografie des Kaps am Bostalsee gestaltete das international tätige Berliner Architekturbüro GRAFT ein Gebäude, das sich perfekt in die Umgebung einfügt und diese positiv verstärkt. Während die Gäste sich der Anlage durch ein Waldstück nähern, eröffnet sich ihnen beim Betreten der Lobby ein großzügiger Blick auf den See. Restaurant, Spa-Bereich und die Veranstaltungsräumlichkeiten warten ebenfalls mit herrlichem Seepanorama auf. Die Fassade aus Holzlamellen schimmert durch deren natürlichen Alterungsprozess silbrig-grau.

Birgit Nicolay von NICOLAY DESIGN aus Stuttgart und New York wirkte von Beginn an am Gesamtkonzept mit. Von ihr stammen Design und Storytelling aller Innenbereiche, Zimmer und Suiten, Lobby, Restaurant und Bar, Bibliothek, Shop und Spa. Sie wählte einen Stil, der zugleich geradlinig, lässig, gemütlich aber auch immer wieder überraschend ist. Im Fokus steht stets die Verortung zwischen Wald und See und die keltische Historie. So dominieren natürliche Materialien wie heimische Hölzer und gewebte Baumwollstoffe wie Sand-, Weiß- und Brauntöne das Interieur. Ein Baum in der Mitte des Restaurants, Sofas aus Schilfrohr, gestrickte Lampenschirme in Fischreusen-Optik und verspiegelte Balkontrennwände, die die Wahrnehmung des Sees verdoppeln, holen die Umgebung ins Haus.

Zum Verweilen laden Schaukelsessel in der Lobby und Liegen auf den Balkonen der Suiten ein. Keltische Muster und Symbole finden sich auf Tapeten, in Grafiken, aber auch in Lichtinstallationen und den Bodenvitrinen in der Lobby wieder. Zudem integrierte Birgit Nicolay die Sonnenwend- und Equinox-Achsen in Form von drei Messinglinien sichtbar ins Design; sie beginnen in der Lobby, dem Zentrum des Hauses, und münden im Außenraum. Ein Messingband symbolisiert die Sonnenwendachse und verläuft durch das Restaurant LUMI über den Community Table bis zum Kunstwerk „Der Himmel auf Erden"; einem Strahl der senkrecht in den Himmel ragt und Sonne und Mittsommer versinnbildlicht. Endpunkt der Wintersonnwendachse ist hingegen die Feuerstelle, die allabendlich auf der Terrasse entzündet wird. Die sogenannte Equinox-Achse, die für die Tag- und Nachtgleiche im Frühling und Herbst steht, führt durch die danach benannte Bar NOX zu einem Kunstwerk, das wie eine Waage aussieht und die Balance zwischen Tag und Nacht hält. Beide Kunstwerke stammen von der regionalen Künstlerin Katharina Bender.

Im Frühjahr 2023 durchlief die Seezeitlodge einen aufwändigen Um- und Neubau. Der Spa-Bereich hat sich mit nun 5.000 Quadratmetern fast verdoppelt und verfügt über einen zusätzlichen, rund 260 Quadratmeter großen Ruheraum, ein Floating-Becken und eine weitläufige Poolterrasse sowie einen NaturBadeteich auf 560 Quadratmetern. Zudem genießen Gäste ein neues, exquisites Wohnerlebnis. Zwei Zimmer sind zur Spa-Suite verschmolzen. Auf 70 Quadratmetern finden eine Sauna, Whirlwanne und eine private Terrasse mit Daybed und Seeblick Platz. Neben den Umbaumaßnahmen war es den Gastgebern Kathrin und Christian Sersch ein großes Anliegen, das Energiesparkonzept weiter zu optimieren. Es wurde daher um eine Photovoltaik-Anlage auf dem Dach sowie ein eigenes Hackschnitzelwerk, über das zukünftig die komplette Wärmegewinnung laufen wird, erweitert.

ZIMMER UND SUITEN

Fast alle der 97 Zimmer und Suiten mit 30 bis 80 Quadratmetern verfügen 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. Zur Ausstattung zählen Himmelbetten, teilweise eine Walddusche und ein Balkon. Alle Kingsize Boxspringbetten sind zur Fensterfront mit Blick auf den See und die Natur ausgerichtet. Zudem warten die Kategorien Wohlfühlkoje, Wald- und Seezimmer, Seezimmer Lieblingsblick, Seezimmer Gartenloge (mit Daybed und exklusiver Terrasse), Familiennest, Kleine Waldsuite, Gartenlogen Suite und Kleine Seesuite mit Sofa, Schreibtisch oder Konsole, Minibar, TV mit Sky-Kanälen, Badewanne oder Regendusche, separater Toilette, einer Spa-Tasche mit Bademantel und Saunatüchern sowie schnellem WLAN auf. Das Familiennest verfügt zudem über ein separates Kinderzimmer.

Darüber hinaus verfügen alle Seezimmer Lieblingsblick und Seezimmer Gartenloge und die Suiten über eine Nespresso-Maschine mit Kaffee- und Teeauswahl sowie eine Bluetooth-Musikbox und halten jeweils Besonderheiten bereit: So bieten die Seezimmer Lieblingsblick einen direkten Seeblick und in der Gartenloge wartet zusätzlich eine Terrasse mit Daybed. In der Lieblings Suite gibt es eine vollausgestattete Bar und eine freistehende Holzbadewanne mit Blick auf den See. Die Feuer Suite überzeugt hingegen mit einem eigenen elektrischen Kamin und Blick auf die Feuerstelle im Garten sowie einem begehbaren Kleiderschrank. Die Waldloge setzt sich aus zwei über einen Flur verbundenen Ecksuiten zusammen und eignet sich perfekt für Familien oder kleinen Gruppen.

Im Zuge des großen Umbaus im Frühsommer 2023 wurden zwei der Zimmer zu einer geräumigen Zwei-Raum-Spa-Suite mit eigener Sauna, Whirlwanne und privater Terrasse zusammengelegt. Mit 70 Quadratmetern ist sie nun die größte Suite des Hauses. Die Seezimmer, die sich in der ersten Etage über dem Spa befinden, erhielten zusätzlich eine Terrasse mit Daybed und laden zum Sonnenbaden mit Seeblick ein. Statt einer Klimaanlage kommt mit der Betonkernaktivierung in allen Zimmern und Suiten eine nachhaltige, emissionsfreie Lösung zum Einsatz. Dabei sind in der Decke und im Boden Stangen eingefasst, die über eine Steuerung entweder gekühlt oder beheizt werden können.

PREISE

Die Übernachtungspreise beginnen bei 430 Euro in der Wohlfühlkoje, ab 550 Euro im Seezimmer, in den Kleinen Seesuiten ab 690 Euro und in der Lieblings Suite ab 830 Euro, jeweils für zwei Personen. Alle Zimmerpreise verstehen sich inklusive Seezeit Kulinarik. Diese enthält das Frühstücksbuffet mit hausgemachtem Brot und regionalen- und Bioprodukten, eine Smoothie Bar am Mittag, hausgebackene Kuchen, Torten, keltische Teemischungen und Kaffeespezialitäten am Nachmittag sowie das abendliche Genießer-Menü mit knackigem Salat und anschließender Menüwahl in drei Gängen. Zudem sind unter anderem ein Parkplatz, Spa-Nutzung und das wechselnde Aktivprogramm im Preis enthalten.

SPA

Im Januar 2022 kürte das renommierte Reisemagazin GEO Saison, zusammen mit einer zehnköpfigen Jury, die 100 besten Hotels in Europa. In der Kategorie Wellness-Orte zum Auftanken zählt die Seezeitlodge Hotel & Spa zum wiederholten Mal zu einer der besten Adressen mit herausragendem Wohlfühlfaktor. Im Mai 2023 gewann die Seezeitlodge die alljährlich vom Freizeit Verlag verliehene Wellness Aphrodite in der Kategorie „Beauty & Treatments“.

Im Zuge der umfangreichen Umbauarbeiten im Frühsommer 2023 entstanden im Spa-Bereich der neue Ruheraum Waldgeflüster mit 260 Quadratmetern und eine größere Poolterrasse. Darüber hinaus wurde eine weitere Wasserfläche geschaffen. Auf dem ehemaligen Putting Green befindet sich nun ein NaturBadeteich, der sich mit zirka 560 Quadratmetern Wasserfläche harmonisch in das Gelände einfügt. Drumherum warten ein kleiner Strandbereich und gemütliche Rückzugsorte mit Liegen und Daybeds zum Verweilen. Das Seezeit Spa umfasst nach Abschluss des Umbaus insgesamt rund 5.000 Quadratmeter und hat seine Fläche somit fast verdoppelt. Es holt die Natur ins Innere und steht ganz im Zeichen der keltischen Heilkunst und der Naturheilkunde. Uraltes Wissen um Lebensrhythmen, Jahreszeiten und Heilkräuter fließt in die Saunarituale, Signature-Behandlungen und das mentale Rahmenprogramm ein. Alle Angebote und Anwendungen, entwickelt von Rizzato Spa Consulting, unterteilen sich in vier, mit keltischen Symbolen gekennzeichnete Kategorien: Ruhe fühlen = Lebensbaum; Energie aufladen = Spirale; Inspiration finden = Dreiecksknoten; Klarheit erfahren = Labyrinth.

Seit dem Spätsommer 2023 gibt es ein Floating-Becken, das exklusiv als Private Spa-Erlebnis gebucht werden kann. Beim Floating liegen Gäste auf der Oberfläche einer quasi gesättigten Lösung aus Wasser und Salz, die dieselbe Temperatur hat wie die Hautoberfläche. Die Umgebung erscheint somit weder warm noch kalt und der Körper ist ideal temperiert. Zu den Effekten von Floating zählen unter anderem Stressreduktion und verbessertes Schlafverhalten, Entlastung der Muskulatur, Wirbelsäule und Gelenken sowie das Lösen von Verspannungen.

Darüber hinaus sind die Bäume des keltischen Baumkreises auf dem Gelände der Seezeitlodge zu finden und spielen eine wichtige Rolle im Hotelkonzept. Die Weide als Geburtsbaum des Hauses ziert den Haupteingang. Die im Saarland beheimateten Eiche, Esche, Weide und Birke stehen für Stärke, Energie, Vitalität und Licht. Gäste entdecken sie im gesamten Park- und Gartenbereich, begegnen ihnen aber auch auf dem Sinnes-Barfußweg, bei Baum- und Waldmeditationen, Räucherritualen und Yogaeinheiten auf einer Plattform im Wald. Das vielfältige Aktiv- und Mentalprogramm umfasst zudem SUP-Yoga auf Stand-Up Paddle Boards auf dem Bostalsee. Regelmäßig werden Yoga-Retreats im Zeichen des keltischen Jahreskreises angeboten.

Nachgewiesen vom Geomanten und Radiästheten Bernd Traber, stellt das keltische Außensaunadorf ein besonders kraftvolles und energiegeladenes Areal dar. Dieses umfasst einen großen Ritualplatz mit Räucher- und Feuerstelle, ein Dusch- und Ruhe-Haus mit Ausblick auf den See sowie jeweils eine Meditations-, Kräuter- und Keltische Sauna. Für Abkühlung sorgen das acht Grad kalte Tauchbecken und die Eimer-Schwalldusche oder der NaturBadeteich. Eine große Jurte mit 360 Grad Feuerstelle lädt zusätzlich zum Entspannen ein. Im Innenbereich komplettieren Panoramasauna, Kräuterbad, Biosauna, Dampfbad und ein weiterer Saunabereich mit Dampfbad und Kräutersauna für Damen oder zu speziellen Zeiten auch Familien, das umfangreiche Angebot zum Schwitzen.

Für die sinnlichen Saunarituale werden ausschließlich natürliche Aufgüsse und Räucherzusätze verwendet. Die Saunaaufgüsse werden nach aromatherapeutischen Gesichtspunkten speziell aus Naturprodukten hergestellt. Ätherische Öle und keltische Kräuter von höchster Qualität kommen zum Einsatz und schaffen ein ganzheitliches Erlebnis für alle Sinne.

Südlich des Saunadorfes liegt der von der Künstlerin Katharina Bender kreierte Meditationsbereich „zeit raum“. In idyllischer Hanglage ist auf den Holzdecks viel Ruhe garantiert. Im angrenzenden Wald geht es darum, die Umgebung mit wachem Geist wahrzunehmen und eigene Wege zu finden. Goldene, mit Innschriften versehene Sterntaler, fungieren als Kraftpunkte.

Für die vielfältigen Spa-Anwendungen kommen Produkte von Thalgo, Team Dr. Joseph und PINO zum Einsatz. Letztere basiert auf alter Heilkräuterkunde und ist mit der Zertifizierung COSMOS versehen, die gewährleistet, dass mindestens 95 Prozent der Inhaltsstoffe natürlichen Ursprungs sind. Signature-Behandlungen sind „Pure Naturkraft“, eine Honigmassage mit eigenem Honig, und „Keltische Steinkraft“, eine Massage mit dem Keltenstab aus Basaltstein.

Ein Spa Bistro, ab Sommer 2024 je nach Saison eine neue Kulinarik-Hütte am NaturBadeteich, ein Ruheraum mit Hängesesseln und Relax-Nischen sowie ein Außen-Liegebereich runden das Wellness-Angebot ab. Ebenfalls ab Sommer 2024 lädt die neue Fitnesshütte BewegungsRaum mit Blick über den Bostalsee und neuesten Geräten von Techno Gym ein, Seezeit Aktiv zu sein.

KULINARIK

Die Kulinarik von Küchenchef Daniel Schöfisch, Jahrgang 1986, 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 verfeinert. Zu den rund 40 Kräutern zählen verschiedene Kressen, Wiesenkerbel, Bärlauch, Sauerampfer oder Giersch, die bereits die Kelten verwendeten. Alte Getreidesorten wie Dinkel, Einkorn oder Emmer fließen neben Trieben aus dem Wald, Pilzen aus der hauseigenen Zucht und alten Gemüsesorten wie Ochsenherzkarotten, Tondo di Chioggia sprich Ringelbeete oder Nero die Toscana, Schwarzkohl, in die Zubereitung der Gerichte ein. Zudem arbeitet der Küchenchef mit klassischen, bereits den Kelten bekannten Konservierungsmethoden wie Räuchern, Einlegen und Fermentieren. Die Zutaten stammen überwiegend von regionalen Produzenten wie dem Wendelinushof für Gemüse-, dem Forellenhof Trauntal für Fisch- oder dem Johanneshof für Molkereiprodukte. Dabei legt Daniel Schöfisch besonderen Wert darauf, dass die einzelnen Lebensmittel in seinen Gerichten schmeckbar sind.

Der gebürtige Berliner entdeckte seine Liebe zur Küche bereits früh an der Seite seiner Mutter und Oma, bis ihn ein Schulpraktikum in seinen späteren Ausbildungsbetrieb das Hilton Hotel Berlin führte.

Nach Stationen in den USA, im Grand Hyatt Berlin als Sous Chef und schließlich Chef de Cuisine im Park Hyatt Vienna in Wien, suchte er eine neue Herausforderung im Saarland. Seinen Kochstil beschreibt er als weltoffen mit klassischen Wurzeln und mediterranem Einfluss.

Im Sinne der Familientradition werden Brot und Gebäck täglich von zwei Bäckern im hauseigenen Ofen zubereitet. Neben einer Vielfalt regionaler Erzeugnisse und Bioprodukte finden sich am Frühstücksbuffet auch Honig von den zehn eigenen Bienenvölkern, selbstgemachte Aufstriche und Granola. Der persönliche, ungezwungene Service unterstreicht die lockere Atmosphäre des Hauses.

BAR NOX

Durch die Bar NOX mit Feuerlounge verläuft die sogenannte Equinox-Achse (Frühjahrs- und Herbst Tag und Nacht Gleiche), sie endet im Außenraum mit einem Kunstwerk (Waage). Zur Feuerstelle führt die Wintersonnwendachse, markiert durch ein glänzendes Messingband am Boden. Ob nun bei der Tag- und Nachtgleiche oder einfach einem schönen Urlaubsabend, stoßen Gäste mit den Signature Cocktails Ginessa, Bui, Epona und Uvarum auf Kräuterbasis an. Das Barteam kredenzet aber auch verschiedene klassische Drinks, Aperitifs, Digestifs und Weine von ausgesuchten und oft regionalen Winzern.

Eine hochprozentige Liebeserklärung an seine Bar schuf F&B Manager Andreas Wendel mit dem hauseigenen „Equinox“ Gin. Der Name leitet sich von der Lage der Bar ab und greift das Leitthema des Hotels auf. Dabei spielt der keltische Lebensbaum, Yggdrasil, auch bekannt als Esche, eine wesentliche Rolle. Wie bei jedem Gin bildet Wacholder die Basis der Herstellung. Im Fall des „Equinox“ wird das Mazerat zusätzlich mit der Rinde der Esche versetzt und erhält so seinen kraftvollen Geschmack. Nahezu alle 18 weiteren Botanicals wie Koriander, Katzenminze, Wermut und Beifuß stammen aus dem hauseigenen Kräutergarten. Für die Destillation zeichnet die saarländische Brennerei Penth verantwortlich.

Passend zum Gin, darf auch das „Feòrag“ Tonic nicht fehlen. Hergestellt in der Region, werden für das Tonic Water ausschließlich rein natürliche Inhaltsstoffe und Aromen verwendet. Die drei verschiedenen Geschmacksrichtungen „Himbeere-Basilikum“, „Süssholz“ und „Schwarzer Pfeffer Rosmarin“ geben dem „EquiNOX Gin“ eine besondere Note. „Feòrag“ selbst ist das keltische Wort für Eichhörnchen, welches in der nordischen Mythologie zu den Tieren des Yggdrasils gehört.

NACHHALTIGKEIT

Das Thema Nachhaltigkeit liegt Kathrin und Christian Sersch besonders am Herzen. Naturverbundenheit ist für sie nicht nur ein Schlagwort, sondern eine Haltung. So werden die Zimmer beispielsweise nur jeden zweiten Tag gereinigt. Mit dem eingesparten Geld werden auf dem Gelände Bäume gepflanzt.

Im Restaurant und an der Bar kommen nachhaltige Strohhalme ins Glas und die Cocktailservietten sind zu 100 Prozent kompostierbar. Neben der nachhaltigen Verarbeitung der Produkte in der Küche setzen auch die Köche ein Zeichen und tragen Kochjacken mit dem Green Choice Label. Die Lüftungsanlagen im Gebäude werden ausschließlich mit Frischluft betrieben, statt Klimaanlagen in den Zimmern wird das Hotelgebäude durch Betonkernaktivierung gekühlt und geheizt. Zudem stehen den Gästen über 30 E-Ladestationen zur Verfügung. Der Ladevorgang kann komfortabel über die Zimmerkarte gestartet und abgerechnet werden.

Für ihr Engagement, Gastgewerbe nachhaltig zu gestalten, wurde die Seezeitlodge 2021 mit dem GreenSign Zertifikat ausgezeichnet. Vergeben wird das Gütesiegel von InfraCert, dem Institut für Nachhaltige Entwicklung in der Hotellerie. Das Nachhaltigkeitsprogramm folgt dem Prinzip: Einfach, transparent, nachhaltig. Erreicht wurde Level vier, von möglichen fünf. Dies bedeutet, dass Anforderungen an nachhaltiges Wirtschaften in hohem Maße erfüllt werden.

Im Zuge der Umbauarbeiten im Frühsommer 2023 wurde auch das Energiekonzept erweitert. Bereits im Dezember 2022 wurden Photovoltaik-Elemente auf dem Dach installiert. Seit Januar 2023 ist ein eigenes Hackschnitzelwerk in Betrieb, für Kathrin und Christian Sersch ein wichtiger Meilenstein auf ihrem umweltbewussten Weg.

Ein großer Wellnessbereich ist in Sachen Nachhaltigkeit eine Herausforderung. Dennoch gibt es technische Raffinessen, um auch hier sorgfältig zu handeln. So können beispielsweise im Schwimmbad verdunstetes Wasser beziehungsweise verdunstete Wärme rückgewonnen und wieder in die Schwimmbadheizung eingespeist werden.

AKTIVITÄTEN

Aktivurlauber erkunden die Region rund um die Seezeitlodge am besten über das gut ausgebaute Rad- und Wanderwegenetz. Im Hotel stehen gegen Gebühr E-Bikes und eine Flotte an Rädern zur Verfügung. Auf gut ausgeschilderten Routen geht es rund um den Bostalsee, über Wiesen und durch Wälder des Naturparks Saar-Hunsrück und den Nationalpark Hunsrück-Hochwald. Im Mai 2023 eröffnete zudem unweit der Seezeitlodge, im St. Wendeler Land, ein neuer Bahnradweg. Mit einer Länge von 30,5 Kilometern verbindet er die Gemeinden Freisen, Nohfelden und Nonnweiler. Er verläuft entlang einer ehemaligen Bahntrasse und hat somit den Vorteil, dass dort keine Autos fahren und Radfahrer entspannt die Umgebung erkunden können. Historisch Interessierte entdecken dabei die Einflüsse der Kelten. Insbesondere der Ringwall in Otzenhausen, eine mächtige Befestigungsanlage, die als eines der besterhaltenen keltischen Monumente in Deutschland gilt, ist nur zwölf Kilometer entfernt ein lohnendes Ausflugsziel. Der Saar-Hunsrück-Steig, einer von Deutschlands Top-Fernwanderwegen führt auf seinen 410 Kilometern Länge von der Mosel über Idar-Oberstein an den Rhein in einer Etappe auch in der Nähe des Hotels vorbei.

Die Umgebung ist prädestiniert für Nordic Walking und verschiedene Wassersportarten. Dank der exklusiven Lage direkt am Bostalsee, dem größten Freizeitgewässer im südwestdeutschen Raum, reichen die Möglichkeiten von Schwimmen, Segeln und Angeln bis hin zum Tauchen, Surfen und Stand-up-Paddling. Im Naturparcour lernen Gäste das Bogenschießen.

In weniger als einer Autostunde erreichen Gäste die Alte Völklinger Hütte, das bedeutendste vollständig erhaltene Eisenwerk aus dem 19./20. Jahrhundert. Die UNESCO Weltkulturerbestätte ist inzwischen ein kulturelles Zentrum mit Konzerten, Festivals, Vorlesungen und hochkarätigen Ausstellungen. Wer in dieser Idylle städtische Kultur- und Shoppingangebote vermisst, besucht die Altstadt von St. Wendel oder fährt ins benachbarte Frankreich oder Luxemburg. Empfehlenswert ist auch ein Besuch von Trier, der ältesten Stadt Deutschlands. Dank Saarland Card (www.card.saarland), ist der Besuch von über 65 Attraktionen und die Nutzung von Bus und Bahn im Saarland für die Gäste der Seezeitlodge kostenfrei.

GOLF

Für Golfer ist die Seezeitlodge sowie die Region ein wahres Eldorado. Gut fünf Kilometer entfernt befindet sich der Golfpark Bostalsee. Seit der Saison 2022 begeistert die 70 Hektar große Anlage in herrlicher Landschaft mit 18 statt bisher neun anspruchsvollen Löchern, Clubhaus, Driving Range, Putting- und Chipping Green, Indoor-Golfanlage und Golf-Akademie. Neun neue und neun komplett überarbeitete Spielbahnen winden sich an Obstbäumen, Bachläufen, kleinen Seen und kreativ präparierten Hindernissen vorbei. Charakteristisch für den Golfplatz sind die unglaublich ruhige Landschaft des angrenzenden Nationalparks und der Wechsel zwischen friedlicher Atmosphäre und spielerischer Herausforderung. Einige Golfbahnen fordern strategisches Spielen, während bei den Anderen Präzision gefragt ist, um das von Wasser gut verteidigte Grün zu erreichen. Hervorzuheben sind die im Wald gelegenen Spielbahnen 11, 12 und 13 wobei bis zu 50 Höhenmeter spielerisch bewältigt werden müssen. Hier am höchsten Punkt eröffnet sich vor den Augen des Spielers ein harmonischer Rundblick auf die herrliche Landschaft des angrenzenden Nationalparks.

Auftraggeber ist die Golfpark Bostalsee GmbH, deren Gesellschafter Anette und Gottfried Hares auch Eigentümer der Seezeitlodge Hotel & Spa sind. Das Investitionsvolumen liegt im siebenstelligen Bereich und trägt dazu bei, die Attraktivität der Region für Einheimische und Gäste weiter zu steigern. Für die Modernisierung und Erweiterung zeichnet der Tiroler Golf-Architekt Diethard Fahrenleitner verantwortlich. In Kooperationen mit der Seezeitlodge Hotel & Spa, die auch das No. 10 Restaurant am Golfpark betreibt, steht einem erlebnisreichen Golfurlaub mit Top-Wellness und hochwertiger Kulinarik nichts mehr im Wege.

Info

BUCHUNGSKONTAKT:

Seezeitlodge Hotel & Spa
T: +49 (0)68 52 809 83 40
reservierung@seezeitlodge.de
www.seezeitlodge-bostalsee.de

SOCIALMEDIA:

@seezeitlodge-hotel-spa

@seezeitlodge

@seezeitlodge
#seezeitlodge #seezeiturlaub
#teamseezeitlodge #bostalseeurlaub #bostalseespa
#bostalseewellness #seezeitspa #lumirestaurant
#echtschoenschoenecht #leiserluxus

WEITERE PRESSEINFORMATIONEN:

Michaela Struck von Wins / Victoria Kraft
STROMBERGER PR GmbH
Kistlerhofstraße 70,
Haus 5, Gebäude 188
81379 München
T: +49(0) 89 189 478 75
struckvonwins@strombergerpr.de
www.strombergerpr.de

Kathrin Sersch / Christian Sersch
Seezeitlodge Hotel GmbH
Am Bostalsee 1
66625 Gonnesweiler
Deutschland
T: +49 (0)68 52 80 98 0
mail@seezeitlodge.de
www.seezeitlodge-bostalsee.de

© Fotos: Günter Standl