



BOUTIQUE HOTEL
GENUSSWERK EIFEL

Pures Lebensglück

**Boutique Hotel Genusswerk Eifel in Rheinland-Pfalz stellt sich vor -
Wertvolles Handwerk und exklusives Wohnen**

Klein, fein, regional: Voller Freude blicken die Gastgeber Uschi und Wolfgang Wagner auf ihr Werk - das Boutique Hotel Genusswerk Eifel in Körperich nah der luxemburgischen Grenze in Rheinland-Pfalz. Hier finden Gäste einen Ort der Ruhe, besonderer Momente und unbändiger Gastfreundschaft in einem Designambiente aus Sichtbeton, Glas und edlen Stoffen. Auf einem Hügel liegend, geben acht Junior Suiten mit einer Größe von mindestens 33 Quadratmetern sowie zwei neue Panoramasuren mit Dachterrasse sowie Whirlpool und Sauna den Blick auf Wiesen und Felder frei. Restaurant mit Sonnenterrasse und verschiedenen Außensitzplätzen, ein verglaster Private Dining Raum, die Kochschule für bis zu zwölf Personen und die neue Outdoor-Küche zielen auf das kulinarische Wohl der Gäste. Die Übernachtungspreise unter der Woche bei einem Mindestaufenthalt von zwei Nächten beginnen bei 120 Euro pro Person in einer Junior Suite mit Genusswerk Kulinarik. Diese beinhaltet ein großzügiges Frühstück am Tisch, eine süße Überraschung mit Kaffee oder Tee am Nachmittag und ein exquisites abendliches Drei-Gang-Menü. Seit vielen Jahren in der Region verwurzelt bewirtschaftet Familie Wagner zudem das Hofgut Sachsen-Wagner mit Biolandwirtschaft, Hofladen und einer eigene Jagd. Weitere Informationen finden sich unter www.genusswerk-eifel.de.

Keine Convenience-Produkte und null Zusatzstoffe, keine fertigen Soßen oder Gewürzmischungen - in Uschi Wagners ehrlicher, gehobener Küche wird alles frisch zubereitet und gekocht. Dabei muss es für sie und ihr Küchenteam nicht kompliziert sein, nur richtig gut, qualitativ hochwertig und facettenreich. Die verwendeten Produkte kommen direkt aus dem Kräuter- und Gemüsegarten, der eigenen Biolandwirtschaft im vier Kilometer entfernten Gleichlingen, aus der eigenen Jagd und den grenznahen Regionen. Als gelernte Hauswirtschafterin und bereits mehrfach in bekannten TV-Formaten präsenre Köchin liebt sie es alte Rezepte neu zu interpretieren und immer wieder eigene Gerichte zu kreieren. Inspiration findet Uschi Wagner in der Natur und auf dem eigenen Hof. Die Felder werden vorwiegend mit Raps, Senf, Leindotter, Hanf und Sonnenblumen bestellt und zu feinsten Ölen verarbeitet. Auch Getreidesorten wie Dinkel, Buchweizen und Wickroggen dürfen nicht fehlen. Wolfgang Wagners Leidenschaft ist die Wilde Weide. Hier tummeln sich Black Angus- und Wagyu-Rinder sowie eine kleine Galloway-Herde.

Auch Streuobstwiesen finden sich bei Familie Wagner. Alte Apfelsorten und die Nelches Birne, die es nur in der Eifel gibt, werden zur Gewinnung edler Brände verwendet. Alle Produkte wie die Fleisch- und Wurstspezialitäten, Wildpasteten, Öle, Senfe, Chutneys und Marmeladen kommen im Hotel zum Einsatz, können aber auch im Hofladen erworben werden. Hotelgäste haben die Möglichkeit exklusiv einzukaufen und ein Stück Urlaub im Boutique Hotel Genusswerk Eifel mit nach Hause zu nehmen.

Ursprünglich wurde das Hotelgebäude zwischen 1992 und 1995 mit der Unterstützung der Allianz Umweltstiftung als Umweltinformationszentrum im Rahmen der EXPO 2000 in Hannover als Außenstation gebaut. Das Architekturbüro Wolf aus Potsdam gab dem Gebäude aus Stahl, Beton und Glas eine futuristisch anmutende Form und Struktur. Nach jahrelanger Nichtnutzung erwarben Uschi und Wolfgang Wagner Haus und Grund, gestalteten den Komplex um und starteten 2016 mit Kochschule und Restaurant. Die ersten Zimmer folgten 2017, ein Aufbau und zwei neue Suiten vervollständigen im September 2021 das Boutique Hotel Genusswerk Eifel. Gemütliche Boxspringbetten, Nespressomaschinen und Wasserkocher, Minibar, kuschelige Bademäntel und W-LAN zählen zum Standard der zehn Junior Suiten und Suiten. Das feine Refugium bildet den perfekten Rahmen für ausgewählte Events, Hochzeiten, Jubiläen; Firmenfeiern und kann exklusiv für Kleinseminare, Workshops oder andere Veranstaltungen gemietet werden.

Das Boutique Hotel Genusswerk Eifel liegt im Naturpark Südeifel, ein großräumiges Schutzgebiet, das sich durch seine landschaftliche Vielfalt und den Artenreichtum von Flora und Fauna für ein intensives Naturerleben eignet. Er wurde 1958 gegründet und ist der älteste Naturpark in Rheinland-Pfalz, der zweitälteste Deutschlands und Teil des deutsch-luxemburgischen Naturparks. Ein Eldorado für Wanderer, Biker und für das Erkunden von Burgen, Schluchten, Wasserfällen, der Brauerei Bitburg und anderen Sehenswürdigkeiten. Die nur 50 Autominuten entfernte Stadt Luxemburg lädt zu einem Shoppingausflug in das Nachbarland ein; das Städtchen Vianden ist in nur drei grenznahen Kilometern zu erreichen.

München/Körperich, 16. September 2021

Für weitere Informationen:

Sonia Becker / Carmen Stromberger
STROMBERGER PR GmbH
Kistlerhofstraße 70, Haus 5, Gebäude 188
81379 München
T 0049(0)89/1894878-86
becker@strombergerpr.de
strombergerpr.de

Uschi und Wolfgang Wagner
Boutique Hotel Genusswerk Eifel
Bitburgerstraße 1
54675 Körperich
T 0049(0)6566-9335400
info@genusswerk-eifel.de
genusswerk-eifel.de