

Erasmus Collection



HOTELGROEP
TRASSEM, RHEINLAND-PFALZ
DUITSLAND



5

REDENEN VOOR
DE ERASMUS
Collection

Sinds 1875 in familiehanden wordt de Erasmus Collection tegenwoordig in de derde generatie geleid door Niko Boesen, ondersteund door zijn broer en chef-kok Axel Boesen

Van klassieke hotels en slimme zakenkamers tot boetiekhotels: de collectie brengt verschillende concepten samen die allemaal dezelfde hoge kwaliteitsnormen hanteren

Regionale gerechten in restaurant Erasmus, gezellige café-cultuur en sterrenkeuken in Dopamin

De vernieuwde spa met sauna's, ontspanningsruimtes en een buitenzwembad biedt ruimte om te ontspannen op een rustige locatie

Gelegen tussen de Saar, wijngaarden en culturele bezienswaardigheden biedt de regio talrijke mogelijkheden voor een actieve vakantie, genot en ontdekkingen



Inhoud

PERSMAP

- 4 **GESCHIEDENIS EN GASTHEREN**
- 5 **ERASMUS COLLECTION IN TRASSEM**
- 5 Hotel Erasmus
- 6 Erasmus Smart
- 6 Erasmus Lodge
- 7 **ERASMUS COLLECTION IN SAARBURG**
- 7 Villa Keller by Erasmus
- 8 Dopamin Fine Dining
- 8 Kellers Wirtshaus en Biergarten Saarterrassen
- 9 **ACTIVITEITEN IN DE REGIO**



GESCHIEDENIS EN GASTHEREN

Al meer dan 30 jaar staat de familie Boesen voor oprechte gastvrijheid in de regio Saar-Hunsrück. De basis voor het huidige Hotel Erasmus in Trassem werd al in 1875 gelegd met Gasthaus zur Post. Vanaf de jaren zestig runden Therese en Matthias Boesen het hotel en veranderden zij de naam in Gästehaus Leuktal. In 1987 nam Ewald Boesen het bedrijf van zijn ouders over, ontwikkelde het voortdurend verder en maakte er Hotel St. Erasmus van. Tegenwoordig leidt zijn oudste zoon Niko Boesen de Erasmus Collection als derde generatie. Onder zijn leiding is het voormalige Hotel St. Erasmus uitgegroeid tot het huidige Hotel Erasmus, dat samen met Erasmus Smart en Erasmus Lodge een harmonieus geheel vormt. De generatiewissel staat zowel voor continuïteit als voor vernieuwing. Met nieuwe ideeën ontwikkelt Niko het familiebedrijf zorgvuldig verder. In november 2025 zette hij met de opening van Villa Keller by Erasmus in Saarburg en het bijbehorende Dopamin Fine Dining een nieuwe mijlpaal. Hij wordt ondersteund door zijn broer Axel Boesen, die als chef-kok van Dopamin Fine Dining de culinaire signatuur van de familie bepaalt. Zo combineren de broers ondernemerschap en culinaire excellentie met de familiale gastvrijheid en sterke verbondenheid met de regio die tot op de dag van vandaag de kern van hun filosofie vormen.

Erasmus Collection

De Erasmus Collection bestaat uit verschillende, individueel vormgegeven bedrijven in Trassem en Saarburg. In Trassem vormen Hotel Erasmus, Erasmus Smart en Erasmus Lodge het fundament van de groep en richten zich zowel op gasten die rust zoeken als op zakenreizigers en actieve vakantiegangers. In Saarburg wordt het portfolio aangevuld met boutiquehotel Villa Keller by Erasmus, sterrenrestaurant Dopamin Fine Dining en Kellers Wirtshaus met biertuin. Ieder concept volgt zijn eigen idee, maar deelt dezelfde ambitie: plekken creëren waar mensen bewust kunnen genieten, tot rust komen en elkaar echt ontmoeten - of dat nu in een stijlvol ingerichte kamer is, tijdens een zorgvuldig samengesteld menu of op een ontspannen avond in het Wirtshaus.

”

Het gaat er niet om zomaar een bed in een hotel of een bord in een restaurant te zijn, maar het bed en het bord te zijn die je bijblijven.“



Gastgeber Niko Boesen

ERASMUS COLLECTION IN TRASSEM

Hotel Erasmus

Het hart van de groep is Hotel Erasmus. Alles begon met het Stammhaus, waar zich ook tegenwoordig nog een groot deel van de tweepersoonskamers en het culinaire hart van het hotel bevinden. Direct ernaast ligt het Landhaus met de in april 2026 gerenoveerde suites en familiekamers en de Erasmus Spa met een verwarmd buitenzwembad, verschillende sauna's, een stoombad en ruime rustzones. De rustige ligging aan de rand van het dorp vormt een ideale uitvalsbasis voor activiteiten langs de Saar en in het natuurpark Saar-Hunsrück. Het hotel richt zich zowel op levensgenieters en families als op zakenreizigers en combineert hotellerie, gastronomie en wellness tot een compleet aanbod.

Kamers en Suites

De kamers en suites van het hotel zijn modern en hoogwaardig ingericht. Warme materialen, heldere lijnen en een harmonieus kleurenconcept kenmerken het interieur. Afhankelijk van de categorie zijn er tweepersoonskamers in verschillende groottes en ruime suites met aparte woonruimtes beschikbaar. Veel kamers en suites beschikken over een balkon of terras met uitzicht op het groen. Hoogwaardige bedden en moderne badkamers behoren tot de standaarduitrusting. Een overnachting kost vanaf 160 euro voor twee personen in de Erasmus Junior Suite en vanaf 140 euro in een tweepersoonskamer, telkens inclusief halfpension.

Restaurant Erasmus

In Restaurant Erasmus staat een seizoensgebonden, regionaal geïnspireerde keuken centraal, waarbij producten uit de Saarregio en de directe omgeving de hoofdrol spelen. Verse ingrediënten en ambachtelijke precisie bepalen de gerechten. De kaart combineert traditionele elementen met moderne accenten en hecht veel waarde aan kwaliteit en een transparante herkomst van de producten. Naast à-la-cartegerechten worden 's avonds drie- of viergangenmenu's geserveerd waarin de seizoenen centraal staan. Het restaurant biedt binnen plaats aan ongeveer 80 gasten en bij mooi weer zijn er nog eens 35 zitplaatsen op het terras. Het is van maandag tot en met zondag geopend van 18 tot 24 uur en op zon- en feestdagen daarnaast van 12 tot 14 uur. 's Ochtends wacht gasten een gevarieerd ontbijt met regionale producten, verse broodjes en andere bakproducten, eiergerechten en een selectie sappen en koffiespecialiteiten. Het ontbijt is zowel voor hotelgasten als externe bezoekers toegankelijk.

PURE - Wein Bar

Met de PURE - Wein Bar beschikt het hotel over een eigen plek die de wijncultuur van de regio in de schijnwerpers zet. Het assortiment bestaat vooral uit wijnen van gerenommeerde wijnmakers uit de Saar- en Moezelregio, aangevuld met nationale en internationale wijnen. Naast wijnen per glas biedt de kaart geselecteerde flessen voor bijzondere gelegenheden. Ook populaire cocktailklassiekers en alcoholvrije alternatieven staan op het menu. De sfeer is modern en uitnodigend, waardoor de bar zowel voor hotelgasten als externe bezoekers een ontmoetingsplek is.

De PURE - Wein Bar is van dinsdag tot en met donderdag geopend van 20.30 tot 0:00 uur en op vrijdag en zaterdag van 17:00 tot 0:00 uur. Daarnaast worden regelmatig wijnproeverijen met sommelière Janina georganiseerd, waarbij gasten kennismaken met geselecteerde topwijnen uit de regio. Voor hotelgasten vindt iedere zaterdag om 16:00 uur een proeverij plaats. Andere tastings zijn op aanvraag mogelijk vanaf zes personen.

Erasmus Spa

Naast de kamers in het Landhaus werd ook het spagedeelte in het voorjaar van 2026 verbouwd en gerenoveerd. Gasten kunnen ontspannen in een panoramasauna van 90 graden met uitzicht over het Leuktal, een biosauna en een stoombad. Verschillende rustzones, infraroodligbedden en een vitaliteitsbar maken het concept compleet en versterken de positionering van het hotel als plek voor culinair genieten en ontspanning. In twee behandelkamers kunnen gasten terecht voor massages en beautybehandelingen. Een bijzonder element is het Biotop Living Outdoor Pool, dat volledig zonder chemische waterzuivering werkt en daarmee bijzonder duurzaam en huidvriendelijk is.

Erasmus Smart

Met Erasmus Smart biedt de Collection direct tegenover Hotel Erasmus een eigen accommodatieconcept voor zakenreizigers en korte verblijven. De kamers zijn functioneel, modern en efficiënt ingericht. Heldere lijnen en doordachte werkplekken staan centraal. Moderne technische voorzieningen maken productief werken mogelijk, gecombineerd met een hoog slaapcomfort. Het concept richt zich op gasten die waarde hechten aan kwaliteit, functionaliteit en een goede prijs-kwaliteitverhouding.

Erasmus Lodge

Erasmus Lodge, op ongeveer vijf minuten lopen van het hotel, vult het aanbod aan met ruime vakantieappartementen met een eigen karakter. Het is met name bedoeld voor gezinnen, langverblijvers en reizigers die meer ruimte en flexibiliteit wensen. De appartementen beschikken over aparte woon- en slaapgedeeltes en volledig uitgeruste keukens. Tegelijkertijd kunnen gasten gebruikmaken van de faciliteiten van Hotel Erasmus, zoals het restaurant en de wellness. Zo combineert het concept de privacy van een vakantieappartement met de service van een hotel.

ERASMUS COLLECTION IN SAARBURG

Villa Keller by Erasmus

In november 2025 opende Villa Keller by Erasmus, een boutiquehotel in een monumentaal pand uit 1801 direct aan de oever van de Saar in Saarburg, op slechts tien minuten rijden van Trassem en Hotel Erasmus. De historische villa werd oorspronkelijk gebouwd als woonhuis van de familie Keller en later gebruikt als leerlooierij en wijndomein. In nauwe afstemming met monumentenzorg werd het pand volledig gerenoveerd. De Trierse architecte Britta Tibo tekende voor het nieuwe ontwerp en gaf de klassieke stijl van het gebouw een eigentijdse interpretatie. Hoogwaardige meubels van Dôme Deco, Polspotten, Paul Lindberg en Musterring worden gecombineerd met op maat gemaakte stukken van Schreiner Meier, een traditioneel ambachtsbedrijf uit Saarburg. Grote raampartijen met uitzicht op de Saar en de tegenovergelegen burcht vullen de behouden stucplafonds en historische parketvloeren aan. Met de opening breidt de familie Boesen het portfolio van de Erasmus Collection uit met een designhotel waar geschiedenis, architectuur en gastronomie samenkomen.

Kamers

De villa beschikt over elf individueel ingerichte kamers en suites met oppervlaktes van circa 20 tot ruim 40 vierkante meter. Lichte natuurlijke tinten, warme beige- en zandnuances en zorgvuldig gekozen accenten in ingetogen groen- en blauwtinten zorgen voor een tijdloos kleurenconcept. Hoogwaardige materialen zoals eikenhout, natuursteen, linnen en fijne stoffen geven het interieur zijn karakter en zorgen voor een voelbare gastvrijheid. Geselecteerde designmeubels van Dôme Deco, Polspotten, Paul Lindberg en Musterring vullen het concept aan, evenals op maat gemaakte interieurelementen van regionale ambachtsbedrijven. Tot de voorzieningen behoren comfortabele boxspringbedden, moderne badkamers, deels vrijstaande baden, koffiecupmachines en hoogwaardige verzorgingsproducten van Retterspitz.

Iedere kamer beschikt over grote ramen met uitzicht op de Saar of de oude binnenstad. Een overnachting kost vanaf 280 euro voor twee personen in de Saar Suite 1801 en vanaf 180 euro in een Comfort Kamer, telkens inclusief ontbijt.

Dopamin Fine Dining

In restaurant Dopamin Fine Dining bepaalt chef-kok Axel Boesen de culinaire signatuur. Slechts negen maanden na de opening werd Boesen in juni 2026 tijdens de Michelin Guide Ceremony bekroond met de eerste Michelinster en de Young Chef Award. Met menu's van vier, zes of zeven gangen combineert hij regionale producten uit de Saar-Hunsrück-regio met Japans-Noordse invloeden en geeft hij klassieke gerechten een nieuwe interpretatie. Tegelijkertijd blijft hij trouw aan zijn roots: de traditionele Mehlknödel, een van zijn persoonlijke lievelingsgerechten, duikt regelmatig in verrassende variaties op de kaart op. Centraal staat een bewust ingetogen fine-dining-ervaring die draait om precisie en productkwaliteit. Sommelier Emanuele Sem Troni begeleidt het concept met zorgvuldig afgestemde pairings die de gerechten aanvullen. Een highlight is de Chef's Table met acht zitplaatsen onder een filigraan kettinggordijn van Kriskadecor, dat de ruimte een bijzondere sfeer geeft. Het restaurant is van woensdag tot en met zaterdag geopend vanaf 18.30 uur en op vrijdag daarnaast van 12:00 tot 15:00 uur. Op woensdag staat bovendien een vaste klassieker op het programma: Schnitzel & Champagne, met gesouffleerde kalfsschnitzel, aardappelbijgerechten, cranberryjam en een glas Legras et Haas.

Kellers Wirtshaus en Biergarten Saarterrassen

Het gastronomische aanbod wordt aangevuld met Kellers Wirtshaus, waar typisch regionale gerechten in een eigentijdse interpretatie worden geserveerd. Een eerlijke keuken, hoogwaardige ingrediënten en een ontspannen sfeer staan centraal. Kellers Wirtshaus is van donderdag tot en met maandag geopend van 12:00 tot 23.30 uur. De bijbehorende biergarten aan de Saar biedt tijdens de warmere maanden extra zitplaatsen en nodigt van mei tot oktober uit om buiten te genieten. Met uitzicht op de rivier en de burcht ontstaat zo een laagdrempelige ontmoetingsplek voor zowel hotelgasten als inwoners uit de regio.

ACTIVITEITEN IN DE REGIO

Dankzij de ligging in Trassem en Saarburg vormt de Erasmus Collection een ideale uitvalsbasis voor uiteenlopende activiteiten in de Saarregio. Direct voor de deur beginnen talrijke wandel- en fietsroutes, waaronder afwisselende premiumwandelpaden met weidse uitzichten over wijngaarden en rivierdalen. Langs de Saar voeren goed aangelegde fietspaden door het karakteristieke cultuurlandschap van de regio. Een populaire bestemming voor een uitstapje is de Saarschleife, die geldt als een van de bekendste natuurpanorama's van Duitsland. Cultuurliefhebbers bereiken in ongeveer 30 minuten met de auto de Romeinse stad Trier met haar UNESCO-werelderfgoedlocaties en het archeologiepark Römische Villa Borg. In Saarburg zelf bepalen de historische binnenstad, de waterval in het centrum en de omliggende wijngaarden het beeld. Wijnproeverijen bij regionale wijnmakers, kanotochten op de Saar en seizoensgebonden evenementen maken het vrijetijdsaanbod compleet en weerspiegelen de culturele diversiteit van de regio.

Info

CONTACTINFORMATIE:

Erasmus Collection

Kirchstraße 6a

54441 Trassem

Duitsland

T +49 6581 922 0

info@st-erasmus.de

www.erasmus-hotels.de

SOCIAL MEDIA:



@hotel_erasmus

@villakeller_by_erasmus

@restaurantdopamin

OVERIGE PERSINFORMATIE:

Lotte Hill-Bolscher / Rosan Wick

STROMBERGER PR GmbH

Kistlerhofstraße 70

Haus 5, Gebäude 188

81379 München

Duitsland

T +49(0)89 189 478 63

wick@strombergerpr.de

www.strombergerpr.de/nl

Niko Boesen

Erasmus Collection

Kirchstraße 6a

54441 Trassem

Duitsland

T +49 6581 922 0

nikoboesen@st-erasmus.de

www.erasmus-hotels.de



Villa Keller



Hotel Erasmus

