

Seezeitlodge

HOTEL & SPA
GONNESWEILER
DEUTSCHLAND



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 Außensaunadorf, Jurte,
Ruheräumen, Infinity Pool & NaturBadeteich

Unverfälschte Kulinarik
mit eigener Brotmanufaktur

18-Loch Golfplatz
in nur fünf Kilometern Entfernung

Inhalt

PRESSEMAPPE

4	LAGE UND HOTEL
4	GASTGEBER UND PHILOSOPHIE
5	ARCHITEKTUR UND DESIGN
6	ZIMMER UND SUITEN
7	PREISE
8	SEEZEIT RE.CONNECT
10	SEEZEIT SPA
12	KULINARIK
13	BAR NOX
13	NACHHALTIGKEIT
14	AKTIVITÄTEN
15	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.

Mit tiefer Verbundenheit zur Region und Kreativität haben das Gastgeberpaar Kathrin und Christian Sersch einen besonderen Ort geschaffen, ihre Ideen 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 Pretty Hotels sowie The Longevity Hotels.

GASTGEBER UND PHILOSOPHIE

Das Gastgeberpaar Kathrin und Christian Sersch kennt den Bostalsee seit ihrer Kindheit und sie sind beide im Saarland familiär verwurzelt. Während die gelernte Hotelfachfrau und Medien-Ökonomin die Bereiche Marketing und Spa verantwortet, ist der studierte Betriebswirt erster Ansprechpartner für Controlling, Haustechnik und Küche. Gemeinsam mit Hoteldirektor Kilian Rau kümmert sich das Paar sehr persönlich 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 Ausflugsrestaurants 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. Zudem ist im Sommer 2025 mit der neuen TeamWelt auf über 1.000 Quadratmetern ein moderner Arbeitsbereich entstanden, der Büros, eine Wäscherei, Umkleiden und Toiletten, Lagerflächen, einen Besprechungsraum sowie das Team-Restaurant MahlZeit mit Terrasse und Lounge umfasst. Die Bereiche unterstützen einen reibungslosen Arbeitsablauf und bieten Raum für Austausch und Entwicklung der Mitarbeitenden.

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 Traumblick Suiten mit spektakulärem Rundum-Blick über das Kap und den See. Zur Ausstattung zählen Himmelbetten, ein Balkon und teilweise eine Walddusche. 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.

Daneben gibt es eine geräumige Zwei-Raum-Spa-Suite mit eigener Sauna, Whirlwanne und privater Terrasse. Mit 70 Quadratmetern ist sie die größte Suite des Hauses. 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 498 Euro in der Wohlfühlkoje, ab 618 Euro im Seezimmer, in den Kleinen Seesuiten ab 778 Euro und in der Lieblings Suite ab 918 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 Erlebnisprogramm im Preis enthalten.

SEEZEIT RE.CONNECT

Seit März 2026 wird der Aufenthalt in der Seezeitlodge mit dem Erlebnis-Konzept Seezeit re.connect neu gedacht und um einen ganzheitlichen Ansatz erweitert. Unter diesem strategischen Dach verbinden sich nachhaltige Impulse für Gesundheit, mentale Balance und langfristige Lebensqualität zu einem stimmigen Gesamterlebnis - im Einklang mit der Natur, dem Kraftort am Bostalsee und sich selbst. Im Fokus stehen dabei neu konzipierte Erlebniswelten, die das Thema Longevity auf ursprüngliche und naturverbundene Weise interpretieren - und dabei bewusst über oberflächliche Maßnahmen hinausgehen, um nachhaltige, innere Prozesse anzustoßen.

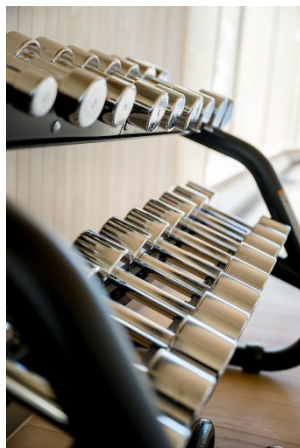
Zur individuellen Orientierung haben Gäste bereits ab zwei Übernachtungen die Möglichkeit, mithilfe eines sogenannten Erlebniskompasses passende Schwerpunkte zu definieren. Auf Basis einer persönlichen Selbsteinschätzung werden gezielt Anwendungen, Aktivitäten und Rituale vorgeschlagen, die sich flexibel und ohne feste Vorgaben integrieren lassen.

Vier aufeinander abgestimmte Erlebniswelten begleiten Seezeit re.connect:



BASIS AKTIVIEREN

steht für Erden und Vitalisieren - den Rhythmus der Natur bewusst erleben und die eigene Basis spüren.



KRAFT AUFBAUEN

stärkt Stabilität und Ausrichtung, fördert Bewegung und unterstützt Präsenz sowie Leistungsfähigkeit.



ENERGIE FREISETZEN

wirkt regenerierend, unterstützt bewusstes Atmen und bringt neue Kraft und Vitalität.



MENTAL STÄRKEN

fördert Ausgleich und Selbstwirksamkeit, schafft Klarheit und stärkt das innere Gleichgewicht.

Über Wellness und Selfcare hinaus entstehen so wirkungsvolle, wissenschaftlich fundierte Vertiefungen - etwa für eine bessere Schlafqualität, ausgewogenes Genießen oder gezielte Regeneration. Ab einem Aufenthalt von fünf Übernachtungen erhalten Gäste für die Dauer ihres Aufenthalts ein BLACKROLL® Recovery Pillow, das die Schlafqualität zusätzlich unterstützt, alternativ kann es über das Kissenmenü oder über ein zusätzliches Schlafpaket dazugebucht werden.

Seezeit reconnect



Seezeit re.connect zieht sich dabei durch das gesamte Angebot der Seezeitlodge und wird in allen Bereichen erlebbar - von Spa und Bewegung über mentale Impulse bis hin zur Kulinarik. Eigens für die vier Erlebnisswelten wurden Smoothie-Kompositionen kreiert, die gezielt auf die jeweiligen Bedürfnisse abgestimmt sind.

Mit Seezeit re.connect positioniert sich die Seezeitlodge als zukunftsweisendes Wellness- und Naturresort für nachhaltige Gesundheit, innere Balance und Lebensqualität mit Tiefenwirkung.

SEEZEIT SPA

Im Spa-Bereich, der rund 5.000 Quadratmeter umfasst, befinden sich unter anderem der Ruheraum Waldgeflüster mit 260 Quadratmetern sowie eine erweiterte Poolterrasse. Darüber hinaus ergänzt eine zusätzliche Wasserfläche das Angebot. Auf dem ehemaligen Putting Green befindet sich nun ein NaturBadeteich, der sich mit zirka 560 Quadratmetern Wasserfläche harmonisch in das Gelände einfügt. Er wird saisonal unterschiedlich genutzt - im Sommer dient er als textilpflichtiger Schwimmteich, im Winter als Nacktbereich zum Abkühlen nach dem Saunieren und zum Kaltbaden. Drumherum warten ein kleiner Strandbereich und gemütliche Rückzugsorte mit Liegen und Daybeds zum Verweilen.

Architektonisch holt der Spa-Bereich die Natur ins Innere und steht ganz im Zeichen der keltischen Heilkunst und der Naturheilkunde. Als Teil des ganzheitlichen Konzepts Seezeit re.connect wird das Spa zum zentralen Rückzugsort für Regeneration, Aktivierung und mentale Balance. Das holistische Angebot lädt dazu ein, die verschiedenen Erlebnisswelten bewusst zu erleben und gezielt für das eigene Wohlbefinden zu nutzen. Uraltes Wissen um Lebensrhythmen, Jahreszeiten und Heilkräuter fließt in die Saunarituale, Signature-Behandlungen und das vielfältige Erlebnisprogramm ein. Alle Angebote und Anwendungen, entwickelt von Rizzato Spa Consulting, unterteilen sich in vier, mit keltischen Symbolen gekennzeichnete Kategorien: Basis aktivieren = Lebensbaum; Kraft aufbauen = Spirale; Energie freisetzen = Dreiecksknoten; Mental stärken = Labyrinth.

Ein Floating-Becken ergänzt das exklusive Spa-Erlebnis. Beim Floating liegen Gäste auf der Oberfläche einer quasi gesättigten Lösung aus Wasser und Salz, die dieselbe Temperatur hat wie die Hautoberfläche, 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 zielt 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 Erlebnisprogramm umfasst zudem SUP-Yoga auf Stand-Up Paddle Boards auf dem Bostalsee. Regelmäßig finden Yoga- und Pilates-Retreats oder Mental Coaching- oder Breathwork-Angebote statt.

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-, Druiden- und Kelten-Sauna.

Für Abkühlung sorgen das acht Grad kalte Tauchbecken und die Eimer-Schwalldusche oder der NaturBadeteich im Winter. Eine große Jurte mit 360 Grad Feuerstelle lädt zusätzlich zum Entspannen ein. Im Innenbereich komplettieren Panoramasauna, Bio-Kräuter-Sauna, Dampfbad und ein weiterer Saunabereich mit Dampfbad und Kräutersauna für Damen oder zu speziellen Zeiten auch Familien, das umfangreiche Angebot zum Schwitzen. Ein Private Spa mit Kräutersauna, Dampfbad und Ruhebereich mit Dusche ermöglicht ungestörte Momente.

Für die 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- und Kosmetikanwendungen kommen Kosmetiklinien von Team Dr. Joseph, BABOR und Landsberg First Class Aesthetic zum Einsatz. Ergänzend bereichert ILUMAA LYMPHATIC das Angebot, die Produkte wurden gezielt für brasilianische Lymphdrainagen entwickelt, um den Lymphfluss anregen, die Balance fördern und das Wohlbefinden nachhaltig steigern.

Ein Spa Bistro, LUMI am Teich, ein Ruheraum mit Hängesesseln und Relax-Nischen sowie ein Außen-Liegebereich runden das Wellness-Angebot ab. Seit Sommer 2024 lädt das Fitnesshaus BewegungsRaum mit Blick über den Bostalsee und neuesten Geräten von Techno Gym ein, Seezeit Aktiv zu sein.

KULINARIK

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 verfeinert. Zu den rund 20 Kräutern zählen verschiedene Kressen aus regionalem Anbau, Wiesenkerbel, Ysop, Schildampfer oder Giersch, die bereits die Kelten verwendeten. Alte Getreidesorten wie Dinkel, Einkorn oder Emmer fließen neben Trieben aus dem Wald und alten Gemüsesorten wie Ochsenherzkarotten, Tondo di Chioggia sprich Ringelbeete oder Nero di Toscana, Schwarzkohl, in die Zubereitung der Gerichte ein.

Zudem arbeitet der Küchenchef mit klassischen, bereits den Kelten bekannten Konservierungsmethoden wie Räuchern, Einlegen und Fermentieren. Diese handwerklichen Techniken prägen zugleich die Seezeit re.connect Erlebniswelt „Basis aktivieren“, die gezielt die Darmgesundheit und das innere Gleichgewicht stärkt. So entstehen hausgemachte Produkte wie Miso-Pasten, Kaffee-Shoyu, Kombucha und Tempeh ebenso wie Brote und Brötchen mit 24-stündiger Teigführung.

Im Einklang mit dem ganzheitlichen Konzept Seezeit re.connect folgt auch die Kulinarik dem Anspruch, Körper und Geist bewusst zu nähren und natürliche Prozesse erlebbar zu machen. Die Zutaten stammen überwiegend von regionalen Produzenten, den Peterberger Jagdfreunden für Wild, dem Hof Buchwald Wagyu für Rind, dem Forellenhof Trauntal für Fisch- oder dem Johanneshof für Molkereiprodukte. Zudem stehen den Gästen täglich frischgemachte Smoothies zur Auswahl bereit, welche auf Infusionen basieren: Die darin enthaltenen Kräuter sind nach Arzneibuch zertifiziert und wurden gemeinsam mit einem Apotheker entwickelt.

Der gebürtige Berliner Schöfisch 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 regionalen Wurzeln und mediterranem sowie asiatischem 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, die im Außenraum in einem Kunstwerk mündet. Zur Feuerstelle führt die Wintersonnwendachse, markiert durch ein glänzendes Messingband am Boden. Ob zur Tag- und Nachtgleiche oder an einem lauen Urlaubsabend - hier stoßen Gäste mit den Seezeit re.connect Cocktails auf bewussten Genuss an. Alkoholfrei, fein komponiert und inspiriert vom Kraftort der Seezeitlodge entstehen in Zusammenarbeit mit Dr. Potempa aus Türkismühle und der Saint Charles Apothecary aus Wien außergewöhnliche Kompositionen mit hausgemachten Zutaten.

Klar in den Aromen und abgestimmt auf die vier Erlebniswelten wirken sie mal erdend und beruhigend, mal belebend und fokussierend - als Begleiter nach dem Spa, zum Aperitif oder als stimmungsvolles Abendritual. Ergänzend serviert das Barteam klassische Cocktails, Digestifs sowie Weine von ausgesuchten, oft regionalen Winzern.

Eine hochprozentige Liebeserklärung an seine Bar schuf F&B Manager Andreas Wendel mit dem hauseigenen „Equinox“ Gin. Der Name verweist auf die besondere Lage der Bar entlang der Equinox-Achse und greift zugleich die Symbolik des keltischen Lebensbaums Yggdrasil - auch bekannt als Esche - auf. Wie bei jedem Gin bildet Wacholder die Basis, beim „Equinox“ wird das Mazerat zusätzlich mit der Rinde der Esche verfeinert und erhält so seinen kraftvollen Charakter. Nahezu alle der insgesamt 18 Botanicals, darunter Koriander, Katzenminze, Wermut und Beifuß, stammen aus dem hauseigenen Kräutergarten. Für die Destillation zeichnet die saarländische Brennerei Penth verantwortlich.

Passend dazu ergänzt das „Feòrag“ Tonic das Geschmackserlebnis. Hergestellt in der Region und auf Basis rein natürlicher Inhaltsstoffe, verleiht es dem „Equinox“ Gin mit den Sorten „Himbeere-Basilikum“, „Süßholz“ und „Schwarzer Pfeffer Rosmarin“ eine besondere Note. Der Name „Feòrag“ - keltisch für Eichhörnchen - verweist auf eines der Tiere des Yggdrasil und rundet die Verbindung von Natur, Mythologie und Genuss ab.

NACHHALTIGKEIT

Nachhaltigkeit liegt Kathrin und Christian Sersch besonders am Herzen. Naturverbundenheit ist für sie nicht nur ein Schlagwort, sondern eine gelebte Haltung im gesamten Naturresort. So werden die Zimmer standardmäßig im Zwei-Tages-Rhythmus gereinigt. Einen Teil der dadurch erzielten Einsparungen an Wasser, Energie und Reinigungsmitteln investiert die Seezeitlodge direkt in den Naturschutz und unterstützt damit Baumpflanzungen sowie Biodiversitätsprojekte auf dem Hotelgelände. Im Restaurant und an der Bar wird konsequent auf Einwegplastik verzichtet. Hier finden Strohhalme aus nachwachsenden Rohstoffen Verwendung und die Cocktailservietten sind vollständig biologisch abbaubar.

Auch die Gebäudetechnik setzt Maßstäbe. Die Lüftungsanlagen werden ausschließlich mit Frischluft betrieben; in den Zimmern wird über eine innovative Betonkernaktivierung ressourcenschonend gekühlt und geheizt. Zudem stehen den Gästen über 30 E-Ladestationen zur Verfügung. Der Ladevorgang kann komfortabel über die Zimmerkarte gestartet und abgerechnet werden. Erweitert wurde das Energiekonzept im Zuge von Modernisierungen durch eine hauseigene Photovoltaikanlage auf dem Hoteldach.

Für dieses ganzheitliche Engagement wurde die Seezeitlodge mit dem anspruchsvollen GreenSign Zertifikat (Level 4) ausgezeichnet. Vergeben wird das Gütesiegel von InfraCert, dem Institut für Nachhaltige Entwicklung in der Hotellerie. Das Nachhaltigkeitsprogramm folgt dem Prinzip: einfach, transparent, nachhaltig. Mit aktuell 84 von 100 Punkten belegt die Seezeitlodge schwarz auf weiß, dass sie die strengen Anforderungen an ein nachhaltiges und zukunftsorientiertes Wirtschaften in hohem Maße erfüllt.

Seit Januar 2023 ist ein eigenes Hackschnitzelwerk in Betrieb - für Kathrin und Christian Sersch ein wichtiger Meilenstein auf ihrem Weg zu einer regenerativen und regionalen Wärmeversorgung. Dass ein großzügiger Wellnessbereich in Sachen Nachhaltigkeit eine besondere Herausforderung darstellt, verschweigen die Gastgeber nicht. Dennoch nutzt das Resort gezielt technische Innovationen für maximale Ressourceneffizienz. So wird beispielsweise über die Lüftungsanlage des Schwimmbads die Wärme aus der feuchten Abluft hocheffizient zurückgewonnen und direkt wieder in den Heizkreislauf des Badewassers eingespeist.

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.

Zudem wartet unweit der Seezeitlodge, im St. Wendeler Land, ein lohnenswerter Bahnradweg. Mit einer Länge von 30,5 Kilometern verbindet er die Gemeinden Freisen, Nohfelden und Nonnweiler. Er verläuft entlang einer ehemaligen Bahntrasse und hat 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 erreichbar ist 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 8098 340

reservierung@seezeitlodge.de

www.seezeitlodge-bostalsee.de

SOCIALMEDIA:



@seezeitlodge-hotel-spa



@seezeitlodge



@seezeitlodge

#seezeitlodge #seezeiturlaub

#seezeittalente #bostalseeurlaub #bostalseespa

#bostalseewellness #seezeitspa #lumirerestaurant

#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 Gonneseiler

Deutschland

T +49 (0)68 52 8098 0

mail@seezeitlodge.de

www.seezeitlodge-bostalsee.de



