

A LA CARTE

A LA CARTE®

RESTAURANTS | WEINE | REZEPTE | HOTELS | REISEN

*Hotel- und
Restaurant-Tipps*

OSTWESTFALEN
MÜNSTERLAND
SAUERLAND
DER NORDEN
DEUTSCHLANDS

Seezeitlodge

*Die neue Wohlfühl-Oase
am Bostalsee*

Heft 10 Oktober 2017
Deutschland € 8,-
Luxemburg € 9,20, Italien € 10,50
Belgien € 9,20, Spanien € 10,50
Schweiz SFR 11,00

Editorial A LA CARTE

INMITTEN DES NATURPARKS SAAR-HUNSRÜCK im nördlichen Teil des Saarlands eröffnete im Juli die Seezeitlodge Hotel & Spa als neues Wohlfühl-Refugium. In exponierter Lage auf einem kleinen bewaldeten Kap und mit Blick über den Bostalsee im Sankt Wendeler Land versteht sich das wunderschön designte Wellness-Resort als Rückzugsort inmitten herrlicher Natur. Gastgeber in diesem „Hotel mit Persönlichkeit“ sind Kathrin und Christian Sersch, für beide ist die Seezeitlodge eine Herzensangelegenheit. Bewusst wählten sie die keltische Kultur als bereichsübergreifendes Konzept. Die Natur mit ihren Spannungspolen Wald und See, die Region mit ihrer keltischen Historie und die familiäre Tradition spiegeln sich in verschiedenen Erlebniswelten und im Design des Hotels wider. Für Urlaub und Erholung ist auch der Teutoburger Wald ein starkes Reiseziel. Traditionelle Heilbäder und Kurorte, ausgezeichnete Rad- und Wanderwege bieten neue Ein- und Aussichten. Auch kulinarisch hat die Region viel zu bieten. Gastgeber Bernhard Grubmüller vom Tomatissimo in Bielefeld verzaubert seine Gäste mit Herzlichkeit und italienisch-mediterraner Kochkunst. Nicht weit entfernt liegt das Münsterland. Viele Restaurants und Gasthöfe führen mit Kreativität die Zubereitung traditioneller Gerichte zu neuen Ufern. Das waldreiche Sauerland mit seinen zahlreichen Stauseen ist zu jeder Jahreszeit eine Reise wert. Hotels am Puls der Zeit wie das renommierte Fünf-Sterne-Hotel Deimann in Schmallenberg sind Garant für unbeschwerte Ferientage. Historische Sehenswürdigkeiten und der



Herausgeber Thomas und Martina Klocke

Reiz der Wald- und Hügellandschaft prägen das Bild der Stadt Siegen im schönen Siegerland. Weiter geht der kulinarische Streifzug in den Norden Deutschlands, der geprägt ist von Stränden, Steilküsten und Seenketten. Die köstlich-deftige Küche dieses Landstrichs ist weit über seine Grenzen hinaus bekannt. Und last, but not least stellen wir Weinhändler in Deutschland und Österreich vor, die feine Kreszenzen und so manche Rarität aus aller Welt offerieren.

Thomas Klocke *Martina Klocke*

In bester Gesellschaft

Original SELTERS –
empfohlen als idealer Weinbegleiter



Ilonka Scheuring
Weingut Ilonka Scheuring
Franken
Winzerin

Auch auf den Geschmack
kommen und mehr erfahren?



Der Ursprung guten Geschmacks

Zu unserem „2015er Ethos No.1,
Silvaner, Franken“ empfehle ich
Original SELTERS Naturell.

Als Ergebnis einer wissenschaftlichen Studie der Hochschule Geisenheim University, bei der europäische Premium-Mineralwässer getestet wurden, erhält Original SELTERS ein Zertifikat, das eine ideale Mineralisation und eine sehr gute Eignung beim Genuss von Wein bestätigt. Weitere Informationen zu der Studie sowie zum erteilten Zertifikat finden Sie unter www.selters.de/selters-wein

A LA CARTE

erscheint monatlich im

KLOCKE VERLAG GMBH
Höfeweg 40, D-33619 Bielefeld
Fon: +49 - (0)521 - 9 11 11-0
Fax: +49 - (0)521 - 9 11 11-12
Internet: www.klocke-verlag.de
E-Mail: info@klocke-verlag.de

HERAUSGEBER
THOMAS & MARTINA KLOCKE

VERANTWORTLICH FÜR DEN INHALT
THOMAS KLOCKE

ANZEIGENLEITUNG
WOLFGANG POHL

SEKRETARIAT ANZEIGENLEITUNG
MARINA SCHAAL

REDAKTION
GUNDULA LUIG-RUNGE, SABINE HERDER,
BERND TEICHGRÄBER, GABRIELE ISRINGHAUSEN

LEKTORAT
BIANCA NORMANN

GRAFIKDESIGN
SABINA WINKELNKEMPER,
CLAUDIA STEPPUTTIS

FOTOGRAFIE
YDO SOL, KLAUS LORKE

LITHOGRAPHIE
KLOCKE MEDIENSERVICE
HOLGER SCHÖNFELD, BASTIAN JÜTTE

TITELFOTO
GÜNTER STANDL

PRODUKTION
CLAUDIA SCHWARZ, DIANA WILKING

SEKRETARIAT
STEFANIE RODEN, KATRIN BAUMGART,
NADINE MEISSNER

VERTRIEB
STEPHAN KLOCKE

VERTRIEB/HANDEL
DPV DEUTSCHER PRESSEVERTRIEB GMBH
Nordendstraße 2, 64546 Mörfelden-Walldorf
lange.guido@dpv.de, www.dpv.de

GESAMTHERSTELLUNG
NEEF + STUMME, 29378 Wittingen
Gedruckt auf Omnigloss der IGEPa

Printed in Germany

A LA CARTE
ist ein eingetragenes Warenzeichen
des Klocke Verlages. Alle Rechte vorbehalten.
Nachdruck, auch auszugsweise, verboten.

ANZEIGENPREISLISTE
vom 1. September 2012



PREISE
Einzelpreis: 8,- Euro, Jahresabo: 72,- Euro
Abonnementbestellung beim Verlag

ABONNEMENT VERWALTUNG
LESERSERVICE A LA CARTE
INTERABO GMBH
Postfach 10 32 45, 20022 Hamburg
Fon: 0 30 / 61 10 54 41 50
Fax: 0 30 / 61 10 54 41 51
E-Mail: alacarte@interabo.de

ISSN 0945-375X

Sie erhalten A LA CARTE
im guten Zeitschriftenhandel, im Bahnhofsbuchhandel
und in allen Geschäften mit diesem Zeichen



ZUM TITEL: Die Seezeitlodge – ein Kraftort im Saarland



Inmitten des Naturparks Saar-Hunsrück im nördlichen Teil des Saarlands eröffnete im Juli die Seezeitlodge Hotel & Spa als neues Wohlfühl-Refugium. In exponierter Lage auf einem kleinen bewaldeten Kap und mit Blick über den Bostalsee im Sankt Wendeler Land versteht sich das wunderschön designte Wellness-Resort als Rückzugsort inmitten herrlicher Natur. Gastgeber in diesem „Hotel mit Persönlichkeit“ sind Kathrin und Christian Sersch, für beide ist die Seezeitlodge eine Herzensangelegenheit. Kathrin Sersch, gelernte Hotelfachfrau und Medien-Ökonomin, stammt aus einer tief mit dem Saarland verwurzelten Unternehmerfamilie. Die Seezeitlodge ist Mitglied der renommierten HIDEAWAYS HOTELS Collection.

TITELTHEMEN

Inspiriert von keltischer Kultur und Mystik
Die Seezeitlodge – ein Kraftort im Saarland 8

HOTELS & RESTAURANTS À LA CARTE

Ostwestfalen 16
Münsterland 38
Sauerland 56
Der Norden Deutschlands 68
Weinhändler 94

AUSSERDEM

Szene à la carte:
Neuigkeiten aus aller Welt 104
Index Oktober 2017 119
Vorschau November 2017 120

Inhalt A LA CARTE

Das Landhaus Töpferhof
in Ostholstein verwöhnt
mit gastronomischer
Vielfalt: die Schätze
der Ostsee vereint in
einer Bouillabaisse.







Inspiziert von keltischer Kultur und Mystik

DIE SEEZEITLODGE – ein Kraftort im Saarland

Inmitten des Naturparks Saar-Hunsrück im nördlichen Teil des Saarlands eröffnete im Juli die Seezeitlodge Hotel & Spa als neues Wohlfühl-Refugium. In exponierter Lage auf einem kleinen bewaldeten Kap und mit Blick über den Bostalsee im Sankt Wendeler Land versteht sich das wunderschön designte Wellness-Resort als Rückzugsort inmitten herrlicher Natur. Gastgeber in diesem „Hotel mit Persönlichkeit“ sind Kathrin und Christian Sersch, für beide ist die Seezeitlodge eine Herzensangelegenheit. Kathrin Sersch, gelernte Hotelfachfrau und Medien-Ökonomin, stammt aus einer tief mit dem Saarland verwurzelten Unternehmerfamilie. Die Seezeitlodge ist Mitglied der renommierten HIDEAWAYS HOTELS Collection.

Text: Gundula Luig-Runge, Fotos: Klaus Lorke



MITTEN IM GRÜNEN LIEGT DIESER BESONDERE KRAFTORT, EINGEBUNDEN IN
DIE MITTELGEBIRGSLANDSCHAFT DES NATURPARKS SAAR-HUNSRÜCK.

Den Volksstämmen der Kelten fällt eine Schlüsselrolle zu, wenn es um die Wurzeln des heutigen Europas geht. Auch in Deutschland haben sie vor 2000 Jahren ihre Spuren hinterlassen. Insbesondere im saarländischen Otzenhausen, wo sich der am besten erhaltene keltische Ringwall des Landes befindet. Ein Monument von vierzig Metern Dicke und zwölf Metern Höhe, an dessen Fuß der „Keltenpark“ Einblicke in die faszinierende Kultur und Mythologie dieser Volksgruppe aus der Eisenzeit gibt. Nur rund dreizehn Kilometer von der einzigartigen Kulturstätte entfernt, eröffnete im Juli 2017 die Seezeitlodge Hotel & Spa am idyllischen Bostalsee. Bewusst wählte man dort die





keltische Kultur als bereichsübergreifendes Konzept. „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 unseres Hotels wider“, erklären die jungen Gastgeber Kathrin und Christian Sersch auf die Frage zu Standortwahl und Philosophie.

Kathrin Sersch, gelernte Hotelfachfrau und Medien-Ökonomin, stammt aus einer tief mit dem Saarland verwurzelten Unternehmerfamilie. Für sie und ihren Mann, ein studierter Betriebswirt, war immer klar, dass ihre berufliche Zukunft im Saarland liegt. Die Seezeitlodge ist ein Projekt von Kathrins Familie und eine Herzensangelegenheit dazu.

Die Zubereitungen von Küchenchef Daniel Schöfisch zeichnen sich durch Leichtigkeit und Natürlichkeit aus, sind sowohl optisch wie geschmacklich eine Offenbarung für den Gaumen.





Eine der schönsten Unterkünfte im Haus ist die „Traumblick Suite“. Vom Bett schaut man direkt auf den Bostalsee. Auf dem umlaufenden Balkon kann man in einer Hängematte entspannen.

Sechs Jahre dauerte der Entwicklungsprozess – von der Idee bis zur Eröffnung. Aus der einzigartigen Topografie des Kaps am Bostalsee – zwei Hügel mit einer Talmulde dazwischen – hat das international tätige Berliner Architekturbüro GRAFT ein Gebäude gestaltet, das sich aus dem Charakter des Ortes entwickelt. Durch die vorge-setzte Fassade aus Lärchenholzlamellen, deren natürlicher Alterungsprozess im Laufe der Zeit eine silbrig-graue Patina entwickelt, verschmilzt das Gebäude mit der umgebenden Natur. Bereits die Anfahrt gestaltet sich für den Gast zu einem echten Wow-Erlebnis. Nachdem er ein dichtes Waldstück durchquert und den zwischen die Hügel platzierten Hotelvorplatz erreicht hat, eröffnet sich ihm mit dem Betreten der Lobby ein atemberaubender Blick auf den See. Von hier aus gelangt er

zur Rechten über die Bar Nox mit Bibliothek in das Restaurant Lumi, zur Linken gelangt man in die Veranstaltungsräume sowie in das Seezeit Spa. Über die komplette seeseitige Gebäudefront gewähren bodentiefe Fensterflächen einen grandiosen Panoramablick. Für das Interior Design zeichnet Birgit Nicolay von NICOLAY DESIGN aus Stuttgart und New York verantwortlich. Die Innendesignerin wählte für alle Innenbereiche, Zimmer und Suiten, Lobby, Restaurant und Bar, Bibliothek, Shop und Spa einen Stil, der zugleich geradlinig, lässig, gemütlich, aber auch immer eine Spur überraschend ist. Dabei war es ihr besonders wichtig, die Identität des Ortes zwischen Wald und See, die keltische Historie sowie die Sonnenwend- und Equinox-Achsen für den Gast erlebbar zu integrieren. So inszenierte sie die drei Lini-

en Tagundnachtgleiche sowie Sommer- und Wintersonnenwende mit jeweils einem Messingstrahl im Inneren, der in Kunstwerken einer regionalen Künstlerin im Außenraum mündet. In der Lobby lassen eingelassene Bodenvitrinen den Besucher durch eine Glasscheibe in die keltischen Symbole und Namen der Himmelsachsen eintauchen. Nicolay gab natürlichen Materialien und Farben in Sand-, Weiß- und Brauntönen, gewebten Baumwollstoffen, geöltem Parkett, geflochtenen Materialien in Lampen, Tapeten mit Mustern des keltischen Knotens und heimischem Holz wie Eiche im gesamten Haus eine wichtige Rolle.

Über die Lifte in der Lobby erreicht man die darüber gelegenen Zimmergeschosse. Fast jedes der 98 Zimmer und Suiten mit einer Größe zwischen 30 und 80 Quadrat-

metern 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 seitlichem Blick über die Wipfel der Bäume auf den nördlichen Teil des Sees. Teilweise große Spiegelflächen auf den Balkonen sowie in den Zimmern fangen darüber hinaus die Natur ein und prägen die jeweilige Raumatmosphäre nachhaltig. Zu den Raffinessen der Ausstattung in der Wohlfühlkoje, im Wald- und Seezimmer, im Familienest und in der Kleinen Suite zählen Himmelbetten in Kingsize-Boxspring-Qualität, ein Sofa, Schreibtisch oder Konsole, Minibar, Safe, kostenfreies WLAN, Flat-screen-Satelliten-TV, Badewanne oder Regendusche, eine separate Toilette, Föhn sowie eine gefüllte Spa-Tasche für die Dauer



Echtes Dschungel-Feeling kommt in der Regendusche der „Traumblick Suite“ auf. Auch hier wurde die Nähe zur Natur konzeptionell perfekt inszeniert.



Die wunderschöne „Lieblings Suite“ besticht durch ihr gelungenes Interieur ebenso wie durch ihre originelle Holzbadewanne, eine vollausgestattete Bar und den großzügigen Balkon mit Traumblick.



Die Birke spielt in der keltischen Kultur eine wichtige Rolle. Im Spa ist sie in das Mentalprogramm mit eingebunden.

des Aufenthalts. Einige Suiten sind darüber hinaus mit einem eigenen Kamin oder einer frei stehenden Holzbadewanne ausgestattet.

Ganz im Zeichen der keltischen Heilkunst und Naturrituale präsentiert sich das großartige Seezeit Spa auf 2700 Quadratmetern. Uraltes Wissen um Lebensrhythmen, Jahreszeiten und Heilkräuter fließt in die Saunarituale, Signature-Behandlungen und das mentale Rahmenprogramm ein. So werden zum Beispiel verschiedene Meditationen, Morgengruß und Yoga auf einer Plattform im Wald angeboten. Ein beheizter Innen- und Außenpool, ein Indoor-Saunabereich mit Panoramasauna, Aromadampfbad, Kräutersauna, Spa-Bistro, Ruheraum, Fitness-Studio und ein Liegenbereich auf der Spa-Terrasse sorgen für ein Rundumwohlgefühl. Ein absolutes Wellness-Highlight und einzigartig in Deutschland ist das keltische Außensauna-Dorf. Dieses in einem geomantischen Profil

nachgewiesene, besonders kraftvolle und energiegeladene Areal bietet Gästen eine Erd-, Kräuter- und Keltensauna für Saunarituale, einen Ritualplatz, Räucher- und Feuerstelle sowie ein Ruhehaus mit Seeblick. Die Signature-Behandlungen „Pure Naturkraft“, eine Mischung aus Kräuterpfeife und Faszientherapie und „Keltische Steinkraft“, eine Massage mit dem Keltenslab aus Basaltstein, greifen das Wissen der Kelten auf. Das Spa-Team nutzt die Produkte von Thalgo, Team Dr. Joseph und PINO.

Auch kulinarisch spannt sich der Bogen zur keltischen Kultur. Küchenchef Daniel Schöfisch schenkt Kräutern wie Wiesenerbel, Sauerampfer oder Girsch, alten Getreidesorten wie Dinkel, Einkorn oder Emmer und fast in Vergessenheit geratenen Gemüsesorten wie Ringelbete oder Schwarzkohl neue Aufmerksamkeit. Seine Zubereitungen zeichnen sich durch Leichtigkeit und Natürlichkeit aus, sind sowohl

optisch wie geschmacklich eine Offenbarung für den Gaumen. Zudem arbeitet der 31-Jährige mit klassischen Konservierungsmethoden wie räuchern, einlegen und fermentieren, die bereits die Kelten kannten. Ganz im Sinne der Familientradition des Gastgeberpaares werden Brot und Gebäck täglich im eigenen Ofen von zwei Bäckern zubereitet, und das Frühstück bietet eine Vielfalt aus regionalen Erzeugnissen und Bioprodukten. Der Service ist persönlich und ungezwungen, was die lockere Atmosphäre, die im gesamten Haus herrscht, unterstreicht. Zahlreiche Aktivitäten für Sport-, Kultur- und Naturfans finden sich in nächster Umgebung zum Hotel. ■

*General Manager:
Kathrin und Christian Sersch
Am Bostalsee 1, D-66625 Gonneseiler
Telefon: 0 68 52 / 8 09 80
E-Mail: info@hideaways-hotels.com
Internet: www.hideaways-hotels.com*



EIN RÜCKZUGSORT INMITTEN DER NATUR UND NEUER GEHEIMTIPP FÜR
WELLNESS-FANS MIT HANG ZUR KELTSCHEN KULTUR.

