



Göbel's Vital Hotel in Bad Sachsa

„Wachgeküsstes“ Juwel

Im pulsierenden Herzen von Bad Sachsa, direkt am wunderschönen Kurpark gelegen, empfängt das geschichtsträchtige Vier-Sterne Superior Hotel verheißungsvoll seine Gäste.

Von der Hoteliers-Familie Göbel vor ca. 3 Jahren aus dem Dornröschenschlaf erweckt, wurde das Haus zum glanzvollen Juwel. Hinter seiner eleganten Jugendstilfassade verwöhnt es seine Gäste mit Wellness in neuer Dimension und spannender Spitzen-Kulinarik. Der Harz ist eine verwunschene, zauberhafte Gebirgswelt voller Mythen

und Geheimnisse. So ist es auch kein Zufall, dass das Göbel's Vital Hotel in Bad Sachsa optisch an ein Dornröschenschloss erinnert. Märchenhaft ist auch sein „Kuss des Lebens“ durch den neuen Hausherrn. Denn seit Familie Göbel das Traditions-Haus vor beinahe drei Jahren übernahm, wurde es in sämtlichen nur denkbaren Bereichen „wachgeküsst“.

Heute können sich Gäste an der auf 1.000 m² gewachsenen Schwimmbad-Sauna- & Beautylandschaft „Vitalis SPA“ erfreuen, die neben zwei Saunen auch über ein neues großzügiges Schwimmbad (65 m² Wasserfläche, Ausmaß 12 x 6 Meter-Becken) verfügt. „Für viele Gäste ist ein Schwimmbad ein wichtiges Entscheidungskriterium, erklären die Inhaber Gert und Markus Göbel. Zum Bad gehört auch ein neu gestalteter Außenbereich mit großer Liegewiese, der genau wie der Spa-Bereich jetzt auch den Tagesgästen zur Verfügung steht.

Zeitgleich mit dem Schwimmbad wurde der Übergang ins Gästehaus neu gestaltet. Dieses kann man nun vom Haupthaus aus überdacht und barrierefrei erreichen. Für den Bau hat Göbel überwiegend heimische Firmen verpflichtet. „Die Zusammenarbeit ist für uns sehr zufriedenstellend verlaufen“, so Gert Göbel.

Überhaupt spielt Regionalität im Göbel's Vital Hotel eine äußerst große Rolle. So freut sich Küchenchef Andreas Jünemann, dass er seine Gäste mit vielen regionalen und saisonalen Genüssen verwöhnen kann. Im Restaurant „La Vida“ im zauberhaften Wintergarten können Genießer beispielsweise Spezialitäten vom Harzer Höhenvieh zelebrieren. Oder wie wäre es mit einem Hirschkalbsteak aus der Oberschale unter einer Bärlauchkruste, dazu geschmorte Steinpilze und Macairekartoffeln? Oder mit einem Pfifferlingssauté mit Speck und Zwiebeln, serviert mit Lyoner Kartoffeln. Der Küchenchef des Vital Hotels weiß genau, wie er Genießern unvergessliche, kulinarische Verwöhn-Momente schenken kann. Auch Vegetarier, Veganer und Menschen die unter Allergien leiden, sind



In romantischem Ambiente kann Genuss zelebriert werden.

im „La Vida“ genau richtig. Denn die Küche von Andreas Jünemann steht nicht nur für kulinarische Spitzenklasse, sondern auch für außerordentliche Aromenspiele, Vielfalt und Fach-Kompetenz. Neben seiner beeindruckenden Karriere in großen Häusern kann er auch mit 6 Jahren Spezialwissen aufwarten, das er als Küchenchef einer renommierten Diätküche erworben hat. Gut zu wissen, dass die regionale Küche auch mit flüssigen Spezialitäten ergänzt wird. Zum Beispiel mit dem „Glen Els“, einem Single Malt Whisky aus dem Südharz oder dem bekannten Kräuterlikör Schierker Feuerstein.

Das Vital Hotel in Bad Sachsa kann sich aktuell an Spitzen-Bewertungen erfreuen. Diese kommen natürlich nicht von alleine. „Die Mitarbeiter geben dem Hotel das Herz“, stellt Hoteldirektor Tom Hüttenmeister fest. Der 32 Jahre junge Mann ist ebenso charmant wie engagiert und kann bereits einen beachtenswerten Lebenslauf vorweisen – angefangen von den renommiertesten Häusern der Kempinski Hotelgruppe, bis zur Traube Tonbach in Baiersbronn. Seine wertvollen Erfahrungen setzt er im Vital Hotel Bad Sachsa perfekt um. Er und sein Team lieben es Gäste zu begeistern und ihnen ein Optimum an Wohlbefinden zu schenken. Diese außergewöhnliche Gastfreundschaft begleitet von Top-Service zieht sich wie ein roter Faden überall durchs Haus. Tom Hüttenmeister setzt gerne Trends, anstatt ihnen hinterher zu jagen. So wurde das Luxus-Hotel innerhalb kurzer Zeit für seine wundervollen Veranstaltungen bekannt. Ob Public Viewing mit Feuerwerk, gemütliche Weinfeste oder stilvolle Piano-Abende – das Vital Hotel steht für Begeisterung und Offenheit in jeder



Kostproben



Im Herbst stehen auch köstliche Wildgerichte auf der Karte.

Feuer und Flamme für Spitzen-Kulinarik mit saisonalen und regionalen Produkten. Dafür steht der engagierte Küchenchef mit Herz und Leidenschaft.



Hier ist Tiefenentspannung für Körper und Seele angesagt.



Verwöhnen gerne ihre Gäste: Küchenchef Andreas Jünemann und Hoteldirektor Tom Hüttenmeister.



Restaurant La Vida Göbel's Vital Hotel

Am Kurpark 1 – 3, D-37441 Bad Sachsa
Tel.: +49 (0) 5523 9438-0, Fax: +49 (0) 5523 10 24
info@vitalhotel.de, www.vitalhotel.de

Geschäftsführer: Gert Göbel, Markus Göbel und Irene Göbel
Hoteldirektor: Tom Hüttenmeister (vorher Kempinski Hotelgruppe und Traube Tonbach/Baiersbronn)
Küchenchef: Andreas Jünemann

Service: Herausragend
Weine: Sehr gut
Ambiente: Luxuriöses, modernes
Wohlfühl-Ambiente hinter geschichtsträchtigen Mauern. Märchenhaft schön.

Facette. Ob in den Zimmern, im Restaurant, in den modern ausgestatteten Tagungsräumen oder in der gemütlichen Bar mit anschließendem Billard-Zimmer – überall herrscht eine individuelle Wohlfühl-Atmosphäre, überall wird den Gästen das Besondere geboten.

Unser Fazit: Ein Gesamtauftritt, der uns durchwegs begeistert. Wir sind der festen Überzeugung, dass für dieses „wachgeküsste“ Hotel-Juwel in Kürze noch viele weitere Auszeichnungen und Ehrungen folgen werden. Es ist eine unglaubliche Freude, dieses ambitionierte, glanzvolle Haus zu besuchen, das seine Gäste in jeder Hinsicht perfekt verwöhnt und tiefenentspannten Erholungswert bietet. Daher auch unsere begeisterte Erstbewertung von direkt einer SAVOIR-VIVRE-Sonne plus.

Petra Linzner ■