



Ein unterfränkischer Sehnsuchtsort für Romantiker, Genießer, Klausur- und Eventgäste sowie Erholungssuchende zugleich: das mit vier Sternen Superior klassifizierte „Seehotel Niedernberg“. Ein Retreat von solitärem Status hierzulande. Einmalig ist beispielsweise die hoteleigene Insel mit Beach-Club und Sandstrand.

Seehotel Niedernberg, das Dorf am See

Sehnsuchtsort Hoteldorf

Vor 25 Jahren wurde das „Seehotel Niedernberg“, das Dorf am See, eröffnet. Heute umfasst das First-Class-Domizil auf 66.000 qm Fläche 15 Gebäude (das Dorf) mit 115 exquisiten Zimmern und Suiten. Eine eigene Hotelinsel mit Beach-Club und Sandstrand, eine 3.000 qm große Wellnesslandschaft, vielfältigste Tagungs-, Seminar- und Eventangebote sowie die erlesene Kulinarik von Küchenchef Karim Lohr in verschiedenen kulinarischen Outlets komplettieren diesen Sehnsuchtsort kultivierter Gastlichkeit in Unterfranken. Unsere Notizen zum Wiederbesuch.

Die Glücksmacher vom Niedernberger See. Sie sind eine eingeschworene Dorfgemeinschaft, eine Großfamilie aus passionierten Gastgeberinnen und Gastgebern. Ihr Lebensmittelpunkt: Das mit vier Sternen Superior klassifizierte „Seehotel Niedernberg“, ein First-Class-Domizil, das sich als das „Dorf am See“ weit über den Horizont regionaler Wertschätzung einen exzellenten Ruf in der Welt der kultivierten Gastlichkeit erworben hat. Ein famoses Allround-Hotel, das sich als Ensemble am See inszeniert, mit einer romantischen Dorfkulisse aus inzwischen 15 Gebäuden, einem zentralen

Dorfplatz, einer dorfeigenen kleinen Kapelle, ganz viel Fachwerk und einer eigenen Hotel-Insel mit Sandstrand, das ist einzigartig in deutschen Landen. Ein Unikat, dem wir mit unserem neuerlichen Besuch anlässlich seines 25-jährigen Bestehens erneut unsere ungeteilte Aufmerksamkeit schenken. Und wir bekennen sogleich: Dieses Hotel-Dorf begeistert uns stets aufs Neue. Jedes Mal sind wir von diesem Idyll in Unterfranken so begeistert, dass wir erst einmal nach Worten suchen müssen, die uns den Weg ebnen sollen für eine wenigstens halbwegs objektive Beschreibung dessen, was das resortähnliche Hotel-

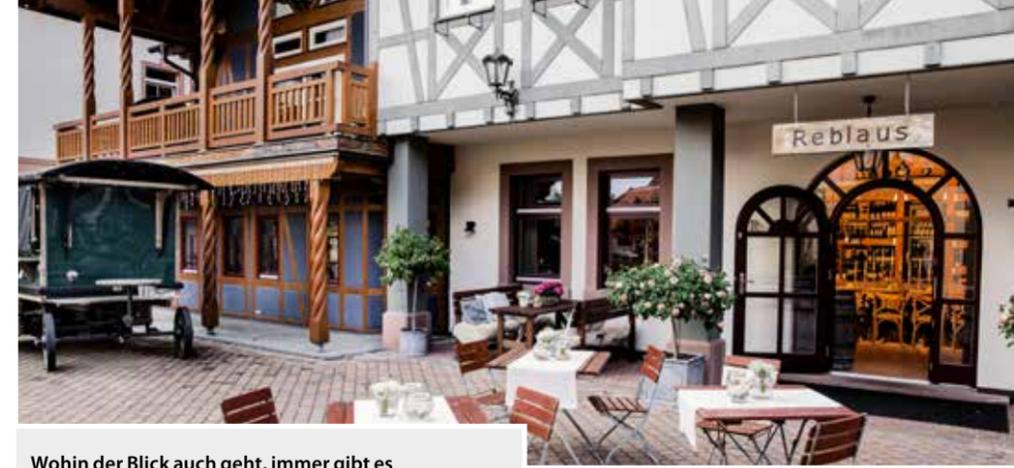
Dorf auf insgesamt 66.000 qm Fläche an Vielfalt ausmacht. Vielleicht hilft zuallererst ein kurzer Blick auf die Topographie des Ortes und seiner Historie.

Von der Vision zum Hotel-Dorf

Wir sind zu Gast am Niedernberger See. Ein renaturiertes Idyll im Rhein-Main-Gebiet, rund 25 Kilometer südlich von Frankfurt gelegen. Aschaffenburg, die Perle am Westrand des Spessarts mit ihrem roten Sandsteinschloss aus der Spätrenaissance, ist ganz nah. Ebenso Miltenberg, die Fachwerkschönheit im lieblichen Maintal. Bereits von weitem ist unser Retreat im Zeichen erlesener

Gastlichkeit sichtbar. Das „Dorf am See“ empfängt uns als ein splendides Refugium aus Ruhe und Aktivität an der Nordseite des Sees „Hoher Sand“. Der Niedernberger Unternehmer Johann Weitz träumte einst den Traum des romantischen Hoteldorfes in Seelage, mit einem echten Dorfplatz in der Mitte des weitläufigen Areals. Im September 2000 ging das ehrgeizige Hotelprojekt an den Start. Heute zählt es zu den begehrtesten Adressen hierzulande. Unser Wiederbesuch nach fünf Jahren manifestiert die erfreuliche Weiterentwicklung des Hoteldorfes zu einem Refugium für Leib und Seele. Es sind die Menschen, annähernd 120 an der Zahl, die den Aufenthalt zu einem ganz und gar sinnlichen Erlebnis werden lassen. Diese geschlossene Teamleistung aus höchster Motivation und liebenswerter Authentizität charakterisiert das feine Resort-Hotel der inzwischen 115 noblen Zimmer und Suiten zuallererst. Seit gut einem Jahr wird das „Seehotel Niedernberg“ von Violeta Pantic mit ganz viel Herzblut und Weitsicht geführt. An ihrer Seite steht beratend Jürgen Wegmann, langjähriger Weggefährte aus gemeinsamen Zeiten im renommierten „Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe“, das beide zuletzt gemeinsam sehr erfolgreich in der Hotelleitung geführt haben. Komplettiert wird die Führungsmannschaft durch Küchenchef Karim Lohr, der seit Februar dieses Jahres auch den Posten des Vizedirektors bekleidet, sowie durch

Zurückgekehrt nach Niedernberg: Hotel-Direktorin Violeta Pantic. Eine leidenschaftliche Gastgeberin und exzellente Botschafterin einer Führungskultur auf Augenhöhe.



Wohin der Blick auch geht, immer gibt es wunderschöne Kulissen und Ausblicke zu bestaunen in diesem als Dorf inszenierten Resort-Hotel der Spitzenklasse.



Stephan Zöller in seiner Funktion als kaufmännischer Leiter. Ein Kompetenz-Team, das mit Verve die neue Art von motivierender Mitarbeiterführung interpretiert. Ein Baustein: die Förderung individueller Talente auf Augenhöhe bei konsequenter Übernahme von Eigenverantwortung. Oder wie es die omnipräsente, immer herzlich-emotional agierende Hoteldirektorin Violeta Pantic ausdrückt: „Da wo Liebe und Fürsorge sind, da kann keine Angst sein“. Dieser positive Geist aus Menschlichkeit, Wertschätzung, Erleben und Emotion, ist allerorten im weitläufigen Hoteldorf zu spüren. Jede Menge Aufbruch also und Weiterentwicklung. Diese Dorfgemeinschaft kennt keinen Stillstand, sie wächst und gedeiht in ihren Ansprüchen und Aufgaben, ablesbar beispielsweise in den attraktiven Neuerungen der vergangenen Jahre. Im vergangenen Jahr entstand mit der „Villa MainTraum“ ein spektakulärer Anbau mit 16 Zimmern und Suiten (bis 70 qm) auf absolutem Luxusniveau. Im Erdgeschoss hat Inves-

tor und Hoteleigentümer Johann Weitz ein großartiges Automuseum mit wertvollen Oldtimer-Legenden eingerichtet. Noch so ein Blickfang in dem an Aussichten und Perspektiven überaus prachtvoll ausgestatteten Refugium am See. Vier Tage lang wurde im September das 25-jährige Jubiläum des Seehotels mit einem schillernden Festprogramm aus Genuss und Kultur gefeiert, doch längst haben die Protagonisten im Dorf am See die nächsten Ziele fest im Visier. Etwa die Erweiterung des „Seeschlosschens“ mit neuem Whirlpool, neuen Behandlungsräumen, Tauchbecken und einem großzügigen Spa-Bistro. Die Fertigstellung ist noch für dieses Jahr vorgesehen. Die SPA-Fläche umfasst dann stattliche 3.000 qm Fläche, wo bei der eigenen Strandabschnitt auf der ein Hektar großen Hotelinsel noch gar nicht mit eingerechnet ist.

Erstklassige Kulinarik am See

Das „Seehotel Niedernberg“ gefällt allen Gästen, weil es sich immer auch



Die kulinarischen Welten im „Seehotel Niedernberg“ sind vielfältig und von ausgewiesener Güte. Im Restaurant „ELIES“ servieren Küchenchef Karim Lohr, Sommelier Luca De Matteis und Restaurantleiterin Chaninat Youngkham eine fränkisch-mediterrane Jahreszeitenküche auf Top-Niveau. Sommers lockt inmitten des 66.000 qm großen Hoteldorfes die feine „Seeterrasse“ zu genussvollen Momenten.



als „Insel auf der Insel“ definiert, mit maßgeschneiderten Angeboten für die jeweils spezifische Zielgruppe. Egal ob Business- oder Leisure-Gast, immer wird man im malerischen Dorf am See fündig, ist die Betreuung und Umsorgung der Gäste von einer ausgesuchten, weil menschlich beseelten Service-Exzellenz. Allein für Tagungen, Seminare, Incentives und Events stehen elf Räumlichkeiten zu Verfügung, darunter das topmodern ausgestattete „Tagungszentrum“, das „Blockhaus“, die „Fischer-Klaue“ und die „Finca“, die auf der Hotel-Insel für ganz viel Ibiza-Flair sorgt. Vor allem im Segment der „Events“ zählt das Seehotel längst zu den besten Adressen hierzulande. Auch als Hochzeits-Location ist das Resorthotel am See wegen seiner traumhaft schönen Verortung, der

perfekten Organisation und der hier ansässigen Nebenstelle des Standesamtes ein nachgefragter Veranstaltungsort. Zur großen kreativen Bandbreite des Seehotels zählt seit Jahr und Tag das weite Feld des Genießens. Der Kulinarik und dem liquiden Genuss wird wie allen anderen Belangen auch ein Höchstmaß an Achtsamkeit und Aufmerksamkeit geschenkt. Unter der Regie von Küchenchef Karim Lohr, den wir bei unserem letzten Besuch noch als hochtalentierten Souschef erlebten, hat sich die Kulinarik nochmals qualitativ gesteigert. Die frische Jahreszeitenküche bedient sich aus einem regional geprägten Warenkorb, leugnet aber nicht ihre pure Passion für mediterrane und gelegentlich auch fernöstliche Aromen. Immer ist Lohrs „Vitalküche“ leicht und bekömmlich und von ausge-

wiesener Kompetenz auch und gerade in Sachen vegetarischer und veganer Angebote.

ELIES – Restaurant am See

Was Küchenchef Lohr und sein Souschef Patrick Wogram darbieten, ist handwerklich und geschmacklich von tadelloser Güte. Gleich mehrere kulinarische Outlets stehen im weitläufigen Hoteldorf zur Wahl. Sommers gibt es keinen schöneren Platz als auf der „Seeterrasse“ zu dinieren. Von einladender Qualität sind zudem das „Don Giovanni“ und die „Orangerie“ mit ihrem stimmungsvollen Interieur. Das kulinarische Aushängeschild des Seehotels ist das Restaurant „ELIES“. Es begeistert mit seinem urban-lässigen Auftritt und seiner dennoch eleganten Attitude. Benannt ist es in Anlehnung des Vornamens nach der Mutter des Hoteleigentümers. Massive Eichentische aus Griechenland, dunkle Lederfauteuils, kombiniert mit beleuchteten Flaschenvitrinen, einer abendlichen stimmungsvollen Lichtilluminierung und Vorhängen in warmen Farben, sorgen für eine zugleich heimelige wie kosmopolitische Atmosphäre. Lohrs feine Kulinarik setzt präzise Geschmacksakkorde und weiß mit handverlesen ausgewählten Produkten aus aller Welt zu überzeugen. Auch der Service ist ganz auf der Höhe. Die erste 22-jährige Restaurantleiterin Chaninat Youngkham agiert charmant und souverän. Ihr zu Seite steht mit dem 33-jährigen Sommelier Luca De Matteis ein erfahrener Weinprofi zur Seite. Seine Auswahl aus der mit rund 150 Positionen bestückten Weinkarte ist tief, sein Weinwissen ebenso. Prallgefüllt mit vinologischen Empfehlungen ist auch das Weinlager in der „Reblaus“, ein schmuckes Weinlädchen am Dorfplatz, das auch für kulinarische Events wie etwa das begehrte „Tischpicknick“ genutzt wird. Immer einen Abstecker lohnt die schicke Hotel-Bar, die jüngst ein Facelift erhalten hat. Hier kredenzt Barchef Özkan Önder in meisterhafter Manier trendige Cocktails und Sundowner. Apropos Lieblingsplätze im Seehotel. Unser Top-Favorit ist im Sommer die hoteleigene Halbinsel mit Beachclub, Beach-Bar, feinporigem Sandstrand und 180 Liegen. Unser Tipp: Gleich nach dem Check-In aufs Wasser schauen und das Urlaubsgefühl stellt sich sofort ein, auch wenn der Anlass des Besuches vielleicht beruflicher Art ist. **Ingo Schmidt**

Kostproben von Küchenchef Karim Lohr



Pfifferlings-Crèmesuppe

Ziegenfrischkäse-Crêpe | Pancetta-Speckschaum | Parmesanhippe

Asiatische Knusperrollen

Veganer Thunfisch | Spitzkohl-Süß-Sauer | Purple-Curry-Mayonnaise | Togarashi Cashewkerne

Spessart „Vitello“

Tranchen vom Schweinebauch | Crème von der geräucherten Spessart-Forelle | Gartenkresse-Gel | baby-Apfel | Dinkel-Popcorn

Cremiger Fregola Sarda

Gebratene Pfifferlinge | Mariniertes Kräutersalat | Belper Knolle

Tataki von der Wassermelone

Sautierte Edamame | Bohnenspaghetti | Pan Puri | Hoi Sin-Sauce

Gegrilltes Steak vom Gelbflossenthunfisch & Pulpo

Mini-Paprika | Hafer-Butter-Brioche | Avocado-Limettencreme

Carpaccio von der Costa Rica-Ananas

Limetten-Perlen | Pina Colada-Eiscreme | Rosa Pfeffer | Salzkaramell-Crumble



Casual Fine Dining

ELIES- Restaurant am See
Seehotel Niedernberg – das Dorf am See

Seehotel GmbH & Co. KG

Leerweg
D-63843 Niedernberg
Tel.: +49 6028 999-0
info@seehotel-niedernberg.de
www.seehotel-niedernberg.de

Eigentümer: Johann Weitz
Direktorin: Violeta Pantic
Küchenchef: Karim Lohr
Sous-Chef: Patrick Wogram
Restaurantleitung: Chaninat Youngkham
Sommelier: Luca de Matteis

Service: Ausgezeichnet
Wein: Sehr gut
Ambiente: Eleganter Landhausstil