

Der Eisvogel



WELLNESS- & GENUSSHOTEL

BAD GÖGGING
DEUTSCHLAND



GRÜNDE FÜR
DAS EISVOGEL
Wellness- &
Genusshotel

75 Jahre familiengeführtes Wellnesshotel
im Herzen der Hallertau

Wellnesslandschaft inklusive Badehaus,
15 Behandlungsräumen, vielfältigem
Sauna-Angebot

Symbiose von Wellness und Gesundheit
mit nachhaltigen Heilmitteln Schwefel,
Hopfen und Moor

25 stylische Zimmer/Suiten
in der Farbwelt des Eisvogels

Feine Kulinarik mit Produkten
der eigenen Landwirtschaft



Inhalt

PRESSEMAPPE

- 4 LAGE
- 4 75 JAHRE GASTGEBER
- 5 SPA UND WELLNESS
- 6 HEILMITTEL MOOR, SCHWEFEL UND HOPFEN
- 7 ZIMMER UND SUITEN
- 7 KULINARIK
- 8 AKTIVITÄTEN



LAGE

Inmitten des weltweit größten Hopfenanbaugebiets Hallertau, umgeben von grünen Wiesen und fruchtbaren Feldern, liegt das Wellness- & Genusshotel Der Eisvogel im niederbayerischen Ort Bad Gögging bei Neustadt an der Donau. Erholung und Gesundheit haben hier Tradition. In der mehr als 100-jährigen Geschichte als staatlich anerkannter Kurort stehen die drei ortseigenen Naturheilmittel Schwefelwasser, Mineral-Thermalwasser und Naturmoor im Mittelpunkt. Das familiengeführte Vier-Sterne-Superior-Haus zeichnet sich vor allem durch sein nachhaltiges und umfangreiches Spa- und Wellnessangebot aus einschließlich Badehaus, Saunalandschaft, Ruheräumen, Liegewiese und einer großen Vielfalt an Anwendungen. Des Weiteren punktet dieser kleine, feine Rückzugsort mit einer saisonal geprägten Kulinarik und Produkten aus eigener Erzeugung. Bibliothek, Kapelle, eine Spiel-Golf-Anlage sowie Ladestationen für Elektroautos und E-Bikes ergänzen die Leistungen.

75 JAHRE GASTGEBER

Das Jahr 2024 steht für das Wellness- & Genusshotel Der Eisvogel unter einem ganz besonderen Stern. So feiert Gastgeberfamilie Zettl-Feldmann das 75-jährige Jubiläum ihres Wellnesshotels mit spannenden Events und Aktionen über das ganze Jahr verteilt. Bereits in vierter Generation betreiben sie das charmante Refugium in Bad Gögging. Die Geschichte des Familienbetriebs führt in das Jahr 1949 zurück, als Hans Zettl, sein Sohn Karl und dessen Frau Anna ein namenloses Café mit zunächst drei Tischen einrichteten. Da Gäste im Weiher direkt vor der Haustür immer wieder einen Eisvogel beobachteten, entwickelte sich dieser rasch zum Symbol und Namensgeber des Lokals. Schrittweise entstand aus dem Café Eisvogel ein Wirtshaus mit Gästezimmern inklusive Veranstaltungssaal.

”

Unser Eisvogel-Konzept basiert auf sechs Säulen: Gesundheit, Genuss, Gleichgewicht, G'mächlichkeit, G'schaftigkeit und Gemütlichkeit. So schenken wir unseren Gäste Muße und unterstützen sie dabei, selbstbestimmt ihre Zeit für Sinnvolles oder auch Unsinniges zu nutzen.“



Theresa Feldmann und Margit Zettl-Feldmann

Dank ihres Unternehmergeistes sowie der Leidenschaft für ihren Beruf nutzte die folgende Generation, Karl und Hermine Zettl, den Fund von Heilwasser in Bad Gögging Mitte des 1970er Jahre, um sich verstärkt als Wohlfühlort zu positionieren. Mit ihrer Tochter Margit, verheiratet mit Martin Feldmann, führten sie das Haus seit 1987 gemeinsam zum Wellness- & Genusshotel Der Eisvogel. Ein wichtiger Schritt stellte dabei der Anbau 2013 von Spa inklusive Schwimmbad, Saunalandschaft, Anwendungsräume sowie 24 Zimmer und Suiten dar. 2020 stieg Tochter Theresa in den Betrieb ein und unterstützt seitdem ihre Eltern unter anderem im Bereich Sales, Marketing und PR. 1998 geboren, wuchs Theresa Feldmann im Eisvogel auf. Die Hotellerie wie auch Gastfreundschaft liegt ihr im Blut. „Meine Eltern und Großeltern haben es mir jeden Tag vorgelebt, wie gerne sie Gastgeber sind“, so Theresa Feldmann. Gemeinsam entschieden sie sich für eine weitere Renovierung. So entstanden im Juni 2022 25 neue Zimmer und Suiten im Eisvogel-Look in den typischen Schattierungen des Gefieders in Blau oder Rostorange.

SPA UND WELLNESS

Für Entspannung sorgt das 1.600 Quadratmeter große Eisvogel Spa, dessen Badehaus mit einem beheizten Schwimmbaden, einer Saunalandschaft inklusive Sole-Dampfbad, Bio-, Infrarot- und finnische Sauna sowie diversen Ruheräumen punktet. Wer dort relaxt, spürt die Kraft der Natur. Besonders das Hallenbad holt die umliegende Landschaft mit bodentiefen Fenstern nach innen. Bei warmen Temperaturen öffnet das Team die Glasfront, wodurch Hotel- sowie Day-Spa-Gäste direkten Zugang in den 10.000 Quadratmeter großen Garten inklusive Terrasse und Liegewiese erhalten.

Auf zwei Etagen wartet der Wellnessbereich mit 15 Behandlungsräumen auf, darunter zwei Spa Suiten für Paare. Jede einzelne Behandlung verspricht eine Auszeit deluxe und pure Entspannung. Gäste profitieren vom einzigartigen Vorkommen der Bad Gögginger Naturheilmittel Schwefelwasser und Moor sowie von der langen Expertise des Spa-Teams in deren Anwendung. Hinzu kommt im Wellness- & Genusshotel Der Eisvogel ein weiteres Naturprodukt für Spa-Anwendungen: der Hallertauer Hopfen. Dieser bildet die Basis zahlreicher Behandlungen. Als Signature-Behandlung gilt die 90-minütige Eisvogel-Behandlung, eine Gesichts- und Ganzkörpermassage, welche die Spa-Marke Pharmos Natur Green Luxury eigens für das Hotel konzipiert hat. Das Zusammenspiel aus therapeutischen Techniken, Heilpflanzen und deren Inhaltsstoffen stärkt Herz und Kreislauf, wirkt beruhigend, hautstraffend sowie durchblutungsfördernd. Wer das Eisvogel Spa als Tagesgast besuchen möchte, bucht eines der Day-Spa-Angebote inklusive Anwendungen und ganztägigem Snackbuffet.

HEILMITTEL MOOR, SCHWEFEL UND HOPFEN

Im Wellness- und Genusshotel Der Eisvogel dreht sich alles um nachhaltige Wellness und bewährte Heilmittel aus der Region. Moor und Schwefel kommen bereits seit Jahrhunderten in Bad Gögging zum Einsatz; der Hopfen ergänzt nun den Dreiklang im Hotel.

Hopfen, das grüne Gold der Hallertau, wird seit Jahrhunderten auf einer Fläche von 2.400 Quadratkilometern zwischen den Städten München, Ingolstadt, Regensburg und Landshut kultiviert. Ist das Hanfgewächs in erster Linie eine wichtige Zutat für die Herstellung von Bier, kann es auch bei vielerlei Beschwerden wie Erschöpfung, Migräne oder Rheuma helfen. Die Gastgeberfamilie setzt auf die wissenschaftlich erwiesene gesundheitsfördernde Wirkung der traditionellen Pflanze und stellt den Hopfen in den Mittelpunkt ihres Spa-Angebotes. Entsprechende Massagen, Packungen und Bäder intensivieren die positiven Eigenschaften des Hopfens - entspannend, ausgleichend, durchblutungsfördernd, hautstraffend. Dazu zählen etwa das Hopfendolden-Bad oder die Hopfenstempelmassage, für die während der Erntezeit frische Dolden verwendet werden.

Die ätherischen Öle und die hochwirksamen Inhaltsstoffe der Heilpflanze stärken Herz und Kreislauf, wirken durchblutungsfördernd und ausgleichend. Darüber hinaus kommt die beruhigende Wirkung des Hopfens in einem Ölbad besonders zur Geltung und hilft daher bei Schlafstörungen, Nervosität und innerer Unruhe. Rheuma- und Gelenkschmerzen sowie Gelenkentzündungen werden gelindert; die im Hopfen enthaltenen Phytohormone regen die Kollagenproduktion an, straffen die Haut und fördern die Durchblutung.

Moor und Schwefel gelten in Bad Gögging seit Jahrhunderten als bewährte Heilmittel bei Beschwerden des Bewegungsapparates. So mildern Moorpackungen Schmerzen bei Rheuma oder Gelenkentzündungen; bei einer Kaltanwendung lindern sie die Symptome akuter, entzündlicher Arthrose. Die Moorpackung gibt ihre Wärme aufgrund der hohen Speicherfähigkeit langsam und gleichmäßig an den Körper ab und erreicht so auch tief liegende Organe und Muskeln. Dabei lockert sich die verspannte Muskulatur und die Beweglichkeit nimmt wieder zu. Ein erholsames Schwefelbad regeneriert Muskeln und Gelenke, wirkt ebenfalls entzündungshemmend und verringert Hautirritation und Allergien. Der mit PH-Wert 7,4 basische Schwefel aktiviert den Zellstoffwechsel, entgiftet den Körper. Ein 20-minütiges Bad bei zirka 36 Grad lindert bereits häufig die Beschwerden schon nach der zweiten Anwendung. Darüber hinaus steht ein Schwefel-Trinkwasserbrunnen im Badehaus für innere Anwendungen zur Verfügung.

ZIMMER UND SUITEN

Das Wellness- & Genusshotel Der Eisvogel verfügt insgesamt über 58 Zimmer und Suiten. Inspiriert durch die umliegende Landschaft besticht das Interieur durch Naturmaterialien und warmen Farben. Für einen geruhsamen Schlaf sorgen Boxspringbetten. Besonders hervorzuheben sind die 25 neuen Zimmer und Suiten mit einer Größe zwischen 38 und 48 Quadratmetern. In den Kategorien Comet, Eclipse und Diamant überzeugen sie mit einem frischen Look in den typischen Farben des Eisvogel-Gefieders Blau oder Rostorange sowie raffinierten Details, schimmernden Tapeten und Designerleuchten. Alle Zimmer verfügen über einen Wohnbereich inklusive Sitzecke und fast alle über ein bis zwei Balkone.

Von den Vorhängen bis zu Kissen und Lampen prägen orangefarbene Farbakzente die Komfortzimmer Comet, während im Komfortzimmer Eclipse und in der Maisonette Diamant sowohl warme Naturtöne als auch Graublau dominieren. Eine hochwertige Ausstattung mit viel Eichenholz und feinen Stoffen schafft eine gemütliche Atmosphäre. Verantwortlich für Konzeption und Durchführung zeichneten die Spezialisten von Geisler.Trimmel aus Brixlegg in Tirol. Eine Übernachtung kostet ab 185 Euro pro Person im Doppelzimmer mit Verwöhpension.

KULINARIK

Traditionell und doch experimentierfreudig. Im Restaurant freuen sich Gäste auf regionale und raffinierte Köstlichkeiten im Ambiente kleiner, gemütlicher Stuben sowie bei warmen Temperaturen auf der Terrasse. Küchenchef Fabio De Seta setzt auf vielfältigen, saisonalen Genuss und verwendet am liebsten Produkte aus dem eigenen Anbau. Allzeit-Klassiker der bayerischen Küche wie Schweinebraten finden sich ebenso auf der Menükarte wie internationale Klassiker, moderne Neuinterpretationen sowie vegane und vegetarische Speisen. Die Zutaten für die Gerichte stammen größtenteils von lokalen Produzenten, oft sogar aus der eigenen Landwirtschaft. Als passionierter Landwirt bewirtschaftet Gastgeber Martin Feldmann den nach der Familie benannten Feldmann Hof bereits seit über 30 Jahren. So bringt er eine große Auswahl an Gemüse, Beeren, Kartoffeln, Eier und Spargel auf den Tisch. Den Abensberger Spargel schätzen Feinschmecker deutschlandweit als Spezialität von März bis Juni. Für einen Rundum-Sorglos-Aufenthalt im Wellness- & Genusshotel Der Eisvogel steht die Verwöhpension. So erwartet Gäste neben dem Frühstück täglich von 9 bis 17 Uhr ein Snackbuffet im Bistro.

Abends zaubern De Seta und sein junges Küchenteam ein Vier-Gang-Menü auf den Teller, freitags warten sie mit einem Fünf-Gang-Überraschungsmenü auf. Wer verzichten möchte, bucht seinen Aufenthalt ganz individuell nur mit Frühstück und Snackbuffet. Abgerundet wird das gastronomische Angebot durch die Eisvogel Bar, an der Gäste den Abend bei Cocktailkreationen ausklingen lassen. Regelmäßig finden dort auch Gin- und Whiskey-Verkostungen durch Barkeeper Rene Thamm statt.

AKTIVITÄTEN

Das Wellness- & Genusshotel Der Eisvogel bilden den idealen Ausgangspunkt für Naturerlebnisse und sportliche Aktivitäten. Besonders die sanften Hügel der Hallertau sowie das Altmühltal laden zu Erkundungen ein. Wanderer und Radfahrer finden im weltweit größten Hopfenanbaugebiet ein weites Wegenetz entlang der Hopfenstauden. Zudem empfehlen sich Touren entlang der Altmühl, die sich zwischen Jurafelsen und Burgruinen vorbeischlängelt wie zum Kloster Weltenburg. Nahe des Donaudurchbruchs genießen Gäste von dort den Ausblick über den Fluss. Wer nicht mit dem eigenen Rad anreist, nutzt den E-Bike-Verleih des Hotels. Kulturinteressierte freuen sich auf den bayerischen Abschnitt des Limes, der zum UNESCO Weltkulturerbe zählt. Für Stadtbummel locken Abensberg, Kelheim, Regensburg und Ingolstadt mit seinem Shopping Village, rund 100 Kilometer weiter südlich befindet sich München.

Info

BUCHUNGSKONTAKT:

Wellness- & Genusshotel Der Eisvogel

T: +49(0) 2975 810

info@hotel-eisvogel.de

www.hotel-eisvogel.de

SOCIALMEDIA:

 @der_eisvogel

 @der_eisvogel

#dereisvogel #meineeisvogelzeit #eisvogelzeit

WEITERE PRESSEINFORMATIONEN:

Franziska Schönborn

STROMBERGER PR GmbH

Kistlerhofstraße 70,

Haus 5, Gebäude 188

81379 München

T: +49(0) 89 189 478 79

schoenborn@strombergerpr.de

www.strombergerpr.de

Theresa Feldmann

Wellness- & Genusshotel Der Eisvogel

An der Abens 20

93333 Bad Gögging, Deutschland

T: +49(0) 9445 969 0

theresa.feldmann@hotel-eisvogel.de

www.hotel-eisvogel.de





