



# INSPIRATION

## Genussmomente & Hallertauer Naturschätze

Wer im Wellness- & Genusshotel Der Eisvogel eincheckt, ist mitten drin in der Natur: Hopfengärten soweit das Auge reicht, Spargelfelder, Obstwiesen und die Ausläufer der Donau, wo der namensgebende Eisvogel beheimatet ist. Erwacht die „Hollledau“, wie sie im Volksmund genannt wird aus dem Winterschlaf, beginnt es hektisch zu werden rund um das kleine Boutique-Hotel in Bad Gögging in Niederbayern. Gastgeber und Landwirt Martin Feldmann hat alle Hände voll zu tun seine Spargeläcker und Beerenfelder zu bestellen, Hopfenbauern kümmern sich um die jungen Hopfentriebe und Küchenchef Andreas Felkel kreiert im Kopf bereits neue Menüs.

Belohnt werden von diesem Fleiß in erster Linie Gäste des Wellness- & Genusshotel Der Eisvogel, denn sie dürfen ausgefallene Spargelgerichte, wohltuenden Hopfenanwendungen oder aber einfach die Natur rund um das Wellness-Refugium genießen.

Auf den folgenden Seiten zeigen wir Ihnen wie Sie den Frühling in der Hallertau mit allen fünf Sinnen erleben, entdecken und genießen können.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie weitere Informationen zum Hotel möchten, erreichen Sie mich gerne telefonisch unter +49(0)89/189478 77 oder per E-Mail unter [schoenborn@strombergerpr.de](mailto:schoenborn@strombergerpr.de).

Mit herzlichen Grüßen  
 Franziska Schönborn  
 STROMBERGER PR

# From farm to table - Feldmann baut an



© Wellness- & Genusshotel Der Eisvogel

Gastgeber des Wellness- & Genusshotel Der Eisvogel und Landwirt aus Leidenschaft Martin Feldmann begeistert sich für viele Dinge, aber vor allem fürs Essen. Als gelernter Koch weiß er nur allzu gut, wie wichtig die Qualität der Produkte für eine gelungene Gastronomie ist. Die fängt mit den leckeren Frühstückseiern an, die von Feldmanns 60 eigenen Hühnern stammen. Auf dem Hof seiner Eltern in Neukirchen baut er, tatkräftig unterstützt von Bruder Christian, seit fast 30 Jahren Beeren, Gemüse, Kürbis, Kartoffeln und selbstverständlich auch Spargel an.

Etwa 85 Tonnen erwirtschaftet Martin Feldmann von April bis Ende Juni auf 17 Hektar Anbaufläche. Die weißen, grünen und violetten Stangen werden im liebevoll gestalteten Hofladen verkauft, beziehungsweise landen wie die anderen hochwertigen Erzeugnisse direkt bei Küchenchef Andreas Felkel, der daraus eine köstliche saisonale Kulinarik schafft.

Tipp: vor der Abreise einen Abstecher zum Feldmann Hofladen machen und sich mit regionalen Köstlichkeiten eindecken.

[Feldmann Spargelhof](#)

# Spargelgenuss einmal anders



© Wellness- & Genushotel Der Eisvogel

Jeder kennt ihn, den Klassiker - Spargel kurz gegart mit Schinken und Sauce Hollandaise. Dass Spargel weitaus mehr kann, beweist Küchenchef Andreas Felkel, der pünktlich zur Saison die Menükarte im Eisvogel Restaurant mit seinen Kreationen bereichert. Ab April stellt er das beliebte Gemüse in den Fokus und zaubert grandiose Gerichte, die nicht alltäglich sind und neue Geschmackserlebnisse versprechen.

Unbedingt ausprobieren sollten Gäste im Eisvogel Restaurant beispielsweise das Spargel-Wildweizenrisotto, das zu Maishähnchenbrust in Parmesankruste kredenzt wird, einen erfrischenden Spargel-Erdbeer-Salat oder Spargel-Cannelloni, die mit weißem Stangenspargel zubereitet werden.

Ein Rezept zum Nachkochen:  
[Eisvogel Spargel Cannelloni](#)

# Frischluftkur im Hopfenland



© Gabi Röhrl



© Monika Schreiner - Isarblog

Ein Sprichwort aus der Hallertau besagt: „Der Hopfen will jeden Tag seinen Herrn sehen“. Die arbeitsintensive Pflanze beschäftigt die Hopfenbauer übers Jahr. Im Frühling sind die Triebe noch zart und klein und müssen in mühsamer Handarbeit an Drahtseile gedreht werden. Er ist bekannt dafür schnell zu wachsen und im Hochsommer erreicht der Hopfen eine imposante Größe. Die bis zu sieben Meter hohen Stauden können am besten bei einer Wanderung um die Hopfengärten bestaunt werden.

Rund um den Eisvogel erstrecken sich zahlreiche Wander- und Radwege, die Frischluft hungrige per Rad, zu Fuß oder mit einem Alpaka erkunden können. Gäste des Wellness- & Genusshotel Der Eisvogel haben die Möglichkeit, direkt am Hotel E-Bikes zu leihen, wer gut zu Fuß ist und sich sportlich auspowern möchte, nimmt an einer Nordic Walking Tour durch das Holledauer Hügelland teil. Etwas ausgefallener hingegen: mit Alpakas durch die Landen ziehen.

Tipp: Erleben Sie die ruhigen und sanften Tiere bei einer Alpaka Wanderung, direkt buchbar an der Hotel-Rezeption

[Wandern mit Alpakas](#)

## Grünes oder schwarzes Gold



© www.guenterstandl.de

„Wissen wo's herkommt“ - das ist nicht nur Gästen wichtig, sondern dem gesamten Team des Wellness- & Genusshotels Der Eisvogel. Verwendet werden am liebsten Produkte aus der Region. So auch im Eisvogel Spa, das auf die Bad Gögginger Naturheilmittel Hopfen, Moor und Schwefel zurückgreifen kann. Für das entspannende Hopfenbad werden klarerweise nur die besten Dolden heimischer Sorten ausgewählt.

Das hochwertige Hopfenöl, das bei den wohltuenden Massagen zum Einsatz kommt, stammt aus dem benachbarten Gabelsberg und wird für Anwendungen mit Mandelöl gemischt. Im Sommer zeigt sich das „Grüne Gold“ in seiner ganzen Pracht, von seinen Wirkstoffen verwöhnen lassen, können sich Gäste im Eisvogel Spa über das gesamte Jahr.

Es braucht vielleicht etwas mehr Überwindung, ist aber nicht weniger heilsam: ein Moorbad oder eine Moorpackung aus Bad Gögginger Naturmoor. Das Naturheilmittel auch „schwarzes Gold“ genannt, wird von Hand gestochen und ist reich an wertvollen Substanzen und Mineralstoffen. Seine gesundheitsfördernde Wirkung entfaltet es besonders gut, wenn es erwärmt wird.

# Naturnahes Spa-Erlebnis



© www.guenterstandl.de



© Wellness- & Genusshotel Der Eisvogel

Das kleine aber feine Eisvogel Spa besteht aus 15 Behandlungsräumen darunter zwei Spa-Suiten, einer Saunawelt, einem Schwefelbad, Ruheräumen und dem Herzstück, das Badhaus. Die bodentiefen Fenster desselbigen bringen die Landschaft nach innen, sodass bei Urlaubenden der Eindruck entsteht in der Natur ihre Bahnen zu ziehen. Bei warmen Temperaturen öffnet das Eisvogel-Team die Türen und Gäste können direkt auf der Liegewiese im 10.000 Quadratmeter großen Garten Platz nehmen, Vogelgezwitscher und sanftes Geplätscher vom kleinen Bachlauf inklusive.

Für den kleinen Hunger zwischendurch oder einen Cappuccino auf der Sonnenterrasse reicht es, sich ins angrenzende Eisvogel Bistro zu begeben. Hier werden den gesamten Tag über kleine Snacks, Salate, Kuchen, Kaffee- und Teespezialitäten angeboten. Tagesgästen steht das Bistro im Rahmen eines Day-Spa Besuchs ebenso offen. So geht Entspannung.

Eine Übernachtung für zwei Personen im Doppelzimmer Kategorie „Comet“ inklusive Eisvogel Verwöhnpension beginnt bei 370 Euro.

[Weitere Informationen & Buchung](#)