

bollants vibes

Frühjahrskur für das Vital-Restaurant Villa S. 3

Auf Entdeckungstour durch die Region S. 5

Die Reize der Jahreszeiten S. 6

DAS NEUE BOLLANTS SPA IM PARK

Wohlgefühl in den großzügigen Halenberg & Frühlingsplätzchen Räumlichkeiten



Seit vielen Jahren gehört das BollAnts · Spa im Park im rheinland-pfälzischen Bad Sobernheim zu den ersten Hoteladressen in Deutschland. Getreu dem Motto „Stillstand ist Rückschritt“ gibt man sich allerdings nicht mit dem, was erreicht wurde, zufrieden, sondern hat ausgeholt zum nächsten Sprung: Das historische Gebäudeensemble wurde ergänzt um ein neues Gästehaus mit Mini-Suiten und Suiten sowie der Rezeption und einer großen Lobby. Gleichzeitig wurden alle Gebäude miteinander verbunden, der Spa-Bereich erweitert und zwei Aufzüge eingebaut. Jan Bolland, Gastgeber des Hotels, erklärt die Neuheiten und Vorteile für die Gäste.

Was hat Sie zu diesen weitreichenden Maßnahmen veranlasst?

Jan Bolland: Schon unsere Eltern haben die Wünsche unserer Gäste stets sehr aufmerksam beobachtet und auf sich verändernde Bedürfnisse und Ansprüche reagiert. Das haben meine Schwester Janine, mit der ich gemeinsam das Hotel leite, und ich gelernt und verinnerlicht. Hinzu kommt, dass wir wachsam dauerhafte Trends beobachten und diese zum Wohl unserer Gäste umsetzen.

Was dürfen die Gäste nun also vom neuen BollAnts Spa im Park erwarten?

Jan Bolland: Dafür müssen wir einen kleinen historischen Exkurs machen. Ursprünglich war unser Felke-Kurhaus ein reiner Sommerbetrieb und geöffnet von Frühjahr bis Herbst. Viel Bewegung, Training und Anwendungen an der frischen Luft wurden gemäß den Lehren von Pastor Felke angeboten. Selbstverständlich ist die Felke-Therapie immer noch wichtiger Bestandteil unseres Konzepts. Aber Wellness spielt sich mittlerweile auch drinnen ab und wird das ganze Jahr über gewünscht. Die logische Konsequenz war, dass wir diesem dauerhaften Trend nachkommen, indem wir alle Häuser miteinander verbinden und unseren Spabereich noch weiter

ausbauen. Der Gast gelangt nun wettergeschützt, beheizt und mit Bademantel von der Rezeption bzw. seiner Suite im Gästehaus Halenberg bis hin zum hintersten Gebäude im Park, ohne nach draußen treten zu müssen.

Noch mehr Komfort also, den man als Gast bereits in der neuen Rezeption spürt.

Jan Bolland: Genau. Das war unsere Absicht. In der Hotellerie ist die Rezeption die Visitenkarte eines Hotels. Die ersten zehn Sekunden entscheiden, ob man sich grundsätzlich wohl fühlt. Unsere Rezeption ist ein entspannter meditativer Raum, der die gesamte Ruhe des Hauses widerspiegelt. Dazu trägt unter anderem eine große geräumige Lobby mit vielen gemütlichen Sitzmöglichkeiten bei. Hingucker ist unser sanft plätschernder Brunnen mit dem antiken Brunnenkopf Bacchus, der Gott des Weines.

Das führt uns zur Ausstattung des Hotels. Können Sie ein paar Besonderheiten hervorheben?

Jan Bolland: Wir haben das Niveau der Ausstattung nochmal deutlich gesteigert. Zum einen haben wir alle Gebäude mit Glasgängen versehen, sodass alles sehr hell und freundlich wirkt und der Gast immer einen offenen Ausblick auf unsere Gesamtanlage hat. Zum anderen haben wir investiert in die Auswahl von Materialien, Accessoires und Möbelstücken, um unseren ganz besonderen und vom Gast so geschätzten BollAnts-Stil weiter zu prägen.

Wie ist das gelungen?

Jan Bolland: Es wurde viel mit natürlichen Materialien gearbeitet und regionale Produkte verwendet. Jurastein, Solnhofener, Eichenholz, historische Ziegelsteine – alles Materialien, die aus Deutschland stammen. Hinzu kommen Antiquitäten, die wir auf Messen, Antik- und Trödelmärkten, vorwiegend in Italien, Frankreich und Benelux, gefunden

haben. Viele Dinge haben ihre eigene Geschichte und wurden mit Bedacht gewählt. Beispielsweise die historischen Blausteinfliesen auf dem Boden der Rezeption. Sie wurden aus einem verfallenen Kloster ausgebaut und mit viel Handarbeit hier eingearbeitet. Die Terrakottafliesen im Spabereich kommen aus der Toskana und verströmen beim Gast ein Gefühl von mediterraner Wärme. An dieser Stelle möchte ich auch unseren regionalen Handwerkern danken, die all die aufwändigen Materialien eingebaut haben und mit denen wir schon seit vielen Jahren vertrauensvoll zusammen arbeiten.

Der BollAnts-Stil ist ein besonderer Stil, der beim Gast in Erinnerung bleibt und der ihn immer wieder zurückführt an diesen besonderen Ort?

Jan Bolland: Das ist unsere Philosophie. Unser Hotel ist nicht austauschbar, sondern hat Ecken und Kanten und will mit der Einrichtung besondere Geschichten erzählen. Das schätzen unsere Gäste, denen wir an dieser Stelle ebenfalls ein besonderes Dankeschön aussprechen möchten. Denn nicht immer ging der Um- und Ausbau geräuschlos von statten. Dennoch wurde uns die Treue gehalten, die jetzt mit den neuen Annehmlichkeiten im gesamten Hotel belohnt wird.

Symbolträchtig sind auch die beiden Namen, die Sie für das neue Gästehaus Halenberg und das Spa Frühlingsplätzchen gefunden haben. Was hat es damit auf sich?

Jan Bolland: Beides sind Premium-Weinlagen an der Nahe. Zu unserem Gästehaus passt Halenberg exzellent, weil es sich um eine Süd-Südwestlage mit besonderer Sonneneinstrahlung handelt und unsere Mini-Suiten alle Südseite haben. Frühlingsplätzchen ist die Lage, aus der ein Wein mit unglaublich fruchtigem und vielfältigem Geschmack entsteht. Im übertragenen Sinne gilt dies für unseren Spabereich mit neuen Ruheräumen, die in ihrer Unterschiedlichkeit überall ein besonderes Erlebnis versprechen.



PASSION FÜR HANDWERKSKUNST

Hochwertige Möbel, die Emotionen und Sinnlichkeit ausstrahlen, außergewöhnliche Interieur-Szenarios und exklusive Accessoires ermöglichen hier eine ganz neue Form des Wohlfühlens und der Identifikation mit dem Zuhause.



LAMBERT

MÖBEL – TEXTIL – LICHT – ACCESSOIRES

WWW.LAMBERT-HOME.DE

TASCHENKREBS TRIFFT MELONE

Gaumenfreuden in den beiden Restaurants Jungborn und Hermannshof

Wer Gast im Hotel BollAnts Spa im Park ist, genießt besondere Gaumenfreuden in den Restaurants. Das mit einem Stern dekorierte Restaurant Jungborn, vormals Passione Rossa, überzeugt mit leichter mediterraner Küche, die sich mit regionalen Einflüssen mischt. Der Hermannshof glänzt ebenfalls mit mediterraner Landküche und regionalem Touch. Verantwortlich für das hohe Niveau beider Restaurants sind die Spitzenköche Jens Fischer und Philipp Helzle, die sich die Führungsansprüche mit einer starken Frau an ihrer Seite teilen: Petra Helzle, die Ehefrau von Philipp Helzle, ist Restaurantleiterin und trägt die Gesamtverantwortung für den Servicebereich. Sie trifft die Weinauswahl und ist Ansprechpartnerin für die Mitarbeiter im Service. Seit Februar 2016 hat das Trio als GbR auch die Gesamtverantwortung für die beiden Restaurants. Hotelchef Jan Bolland ist überzeugt von dieser Entscheidung: „Wir wollen junge

Spitzengastronomen langfristig an unser Haus und unser Team binden. Das wird möglich, in dem wir ihnen mehr Eigenständigkeit und Verantwortung übertragen und genügend Spielraum geben, ihr gastronomisches Konzept weiterzuentwickeln.“



Neuer Name, neues Konzept

2013 kamen Jens Fischer, Philipp und Petra Helzle zu BollAnts Spa im Park. Seitdem sorgen sie für frischen Wind in den beiden Restaurants, entwickeln Konzepte weiter und basteln an neuen Ideen. Nachdem bereits das „Passione Rossa“ einen Michelin-Stern hatte, lag die Messlatte für die beiden Köche Fischer und Helzle hoch. Innerhalb kurzer Zeit gelang ihnen der Sprung in die Meisterklasse: 2014 verlieh der Guide Michelin ihrem Restaurant, das seitdem den Namen „Jungborn“ trägt, einen Stern. Der Name „Jungborn“ steht für den Neuanfang in der Küche und erinnert zugleich an die Gründerzeit des ehemaligen „Felke-Jungborn Kurhauses Dhonau“, dem jetzigen BollAnts. Ein Jungborn bezeichnete Anfang des 20. Jahrhunderts Einrichtungen, die sich durch gesunde Ernährung einer ganzheitlichen Lebensweise verschrieben hatten.

FRÜHJAHRSKUR FÜR DAS VITAL-RESTAURANT VILLA

Küchenchef Jens Gilcher schwingt künftig noch lieber die Kochlöffel

Nichts ist so beständig wie der Wandel. Wer so lange wie Jens Gilcher Mitarbeiter im Hotel BollAnts ist, erlebt, dass dies in ganz besonderem Maße auf seinen Arbeitgeber zutrifft. Seit mehr als zehn Jahren ist der Vater eines Sohnes und einer kleinen Tochter als Koch hier im Romantikhôtel tätig und weiß, dass Veränderungen nötig sind, um den Wünschen der Gäste gerecht zu werden. Jens Gilcher ist der Küchenchef des Restaurants Villa, das sich der aromareichen, jahreszeitlich orientierten Cuisine Vital verschrieben hat. Mit Unterstützung seines jungen Souschefs Fabian Schwan kredenzt er vegetarische Menüs, aber auch Feinschmeckermenüs mit Fisch- und Fleischspezialitäten. Gleichzeitig ist seine Küche auf Gäste eingestellt, die gluten-, tierweiß- oder laktosefrei essen oder sich zum Heilfasten im Hotel aufhalten. Im Service liegt die Verantwortung bei Torben Langhans. Alle drei, gemeinsam mit ihrem Küchen- und Serviceteam, geben ihr Bestes, damit die Gäste ihr Essen hier im 1. Stock des Jugendstil-Herrenhauses genießen und sich rundum wohlfühlen. Auch in Zukunft ...

Im Restaurant Villa stehen Veränderungen an.

Jens Gilcher: Richtig. Wir sind in den vergangenen Jahren in allen Bereichen gewachsen, so dass auch das „Villa“ mitwachsen und sich weiterentwickeln muss.

Inwiefern profitieren die Gäste davon?

Torben Langhans: Das gemütliche Ambiente bleibt in jedem

Fall erhalten. Die Räume, in denen unsere Gäste ihr Frühstück, Mittag- oder Abendessen einnehmen, werden allerdings etwas verjüngt und modernisiert. Insgesamt wird der Restaurantbereich großzügiger gestaltet, sodass wir unser Frühstücksangebot in Buffetform vergrößern können und auch beim Abendessen mehr Spielraum haben.



Wird sich dadurch die Speisekarte ändern?

Fabian Schwan: Unser Alleinstellungsmerkmal ist und bleibt die abwechslungsreiche und vielfältige Vitalküche. Diese Idee weiten wir dank der zusätzlichen Kapazitäten aus. So planen wir neben den Menüs am Abend beispielsweise eine Buffetauswahl.

Wie sehen Ihre Pläne für die Küche aus?

Jens Gilcher: Auch hier werden wir wachsen, denn ein größeres Speisenangebot erfordert verbesserte Möglichkeiten, diese Speisen zuzubereiten. Künftig können wir damit auch noch besser auf die Gästebedürfnisse eingehen, die ja sehr unterschiedlich sind. Neben den Menschen, die bedenkenlos alles essen können und hier sind, um zu genießen, haben wir viele Gäste, die zum Fasten herkommen, Diätkost zu sich nehmen oder Intoleranzen haben. Wir haben den hohen Anspruch, sie alle individuell zufriedenzustellen.

Neben der Treppe wird es einen Aufzug geben, über den man das Restaurant erreicht.

Jens Gilcher: Auch das ist eine Neuerung. Unser Vitalrestaurant im ersten Stock wird zukünftig auch über einen Aufzug erreichbar sein. Damit gibt es im gesamten Gebäudekomplex drei Aufzüge – im Gästehaus Halenberg, im neuen Spa-Bereich Frühlingsplätzchen und einen, der direkt in unser Restaurant führt. Für unsere Gäste bedeutet dies ein Plus an Komfort und – bezogen auf das modernisierte Restaurant – ein Plus an Genuss.



Namenspate eines geschmackvollen Gästehauses. Der Weinberg:

HALENBERG
VDP.GROSSE LAGE®

„Ein Montrachet unter Deutschlands Weltklasse-Rieslingen.“ - TINO SEIWERT

„Eine Legende für die Ewigkeit!“ - WEINWISSER

Wer Riesling liebt und HALENBERG hört, der denkt automatisch an EMRICH-SCHÖNLEBER.

www.EMRICH-SCHOENLEBER.de



THE NEXT GENERATION

Johanna Bolland bereitet sich darauf vor, bald in die Fußstapfen ihres Vaters zu treten.



Man könnte fast meinen, Johanna Bolland, die jüngste der drei Kinder von Axel und Elke Bolland, die bis vor rund zehn Jahren die Hotelführung innehatten, gehöre bereits in die nächste Generation. Schließlich trennen sie immerhin 16 Jahre von ihrer „großen“ Schwester Janine, die gemeinsam mit Bruder Jan das Hotel leitet. Das „Nesthäkchen“ wird sie wohl immer bleiben, obwohl auch sie sich nun in den letzten Zügen ihres Studiums befindet. Ihr Herzenswunsch ist es, den „Großen“ folgend, in die Fußstapfen ihrer Eltern zu treten. Schon von Kind an beantwortete Johanna die Frage der Hotelgäste nach ihrem Berufsziel eindeutig: „Ich möchte

einmal in Papas Praxis arbeiten.“ Dr. med. Axel Bolland ist Facharzt für Allgemeinmedizin und Naturheilverfahren und leitet die Arztpraxis seit mehr als 30 Jahren.

Nun steht Johanna kurz vor dem zweiten Staatsexamen. Das Berufsziel ist das gleiche geblieben, und so hat sie neben dem Studium damit begonnen, sich parallel zur universitären Schulmedizin auch in naturheilkundlichen Methoden weiterzubilden.

Ihre Lernpausen verbringt Johanna gerne am Kochtopf. Als leidenschaftliche Köchin will sie dann auch später, wenn sie einsteigt in die Arztpraxis ihres Vaters, ganzheitlich arbeiten und dem Thema regionale, vegetarische Ernährung mit Kochkursen und Ernährungsberatung noch mehr Gewicht verleihen. Überhaupt sieht sie die Symbiose aus kochen, Sport, Entspannung und Medizin als perfektes Wohlfühlprogramm an. „Vielleicht gibt es irgendwann den Begriff autogenes medical wellness mit Gaumenschmaus“, hofft sie augenzwinkernd. Aus medizinischer Sicht identifiziert sich die junge Frau voll und ganz mit der Philosophie und den Behandlungsmethoden, die über die Jahrhunderte von den Heilkundlern, speziell dem „Lehm-Pastor“ Felke, aufgebaut und vom Vater fortgesetzt und weiterentwickelt wurden. „Wir sehen die Zukunft der Medizin in der integrativen Medizin, einer Symbiose aus Naturheilkunde und Schulmedizin, den besten Ansatz, um einen ganzheitlichen Blick für unsere Gäste zu haben“, verkünden Johanna und ihr Vater unisono.

Hilfe zur Selbsthilfe – zurück zur Eigenverantwortung

Der Wunsch nach körperlicher oder psychischer Reinigung und Regeneration ist aktueller denn je. Daher wird es immer wichtiger Auszeiten vom Alltag für die eigene Gesundheit und das eigene Wohlbefinden zu nutzen. Neben Ernährung und medical Wellness ist für Johanna Bolland daher Bewegung ein Schlüsselfaktor. Denn: „Man sitzt immer mehr am Schreibtisch, das heißt die Rückenprobleme nehmen zu.“ Hilfe zur Selbsthilfe lautet ihre Devise, die bereits jetzt schon gelebt wird im BollAnts. „Ich möchte unsere Gäste dabei unterstützen, ihre Gesundheit bestmöglich zu erhalten oder wiederzuerlangen“, fasst die angehende Ärztin ihre Ziele zusammen. „Die beste angewandte Medizin für mich ist es, zu vermitteln, wie man sie möglichst lange nicht braucht. Denn wer geht schon gerne zum Arzt, außer es ist der eigene Papa?“, schmunzelt sie.

Buchtipps: Pro Gesundheit – Contra Gluten

Erstmals wurde es 2006 aufgelegt. Jetzt hat Dr. med. Axel Bolland das Buch „Pro Gesundheit – Contra Gluten“ gemeinsam mit Tochter Johanna Bolland unter Berücksichtigung neuester Forschungsergebnisse und eigener Erkenntnisse neu geschrieben. Schon sehr lange ist die glutenfreie Ernährung durch tausende Fastende und deren Erfolge in den Fokus von Dr. med. Axel Bolland gerückt. Täglich sieht er viele Erkrankungen – Beschwerden in Magen und Darm, psychische Krankheiten, Gelenk- und Autoimmunerkrankungen – in Zusammenhang mit einer sehr getreide- und milchlastigen Ernährung. „Wir empfehlen das Buch all unseren Gästen, aber auch unseren Mitarbeitern als Lektüre. Ziel ist, bewusster wahrzunehmen, was man isst, vielseitiger in der Ernährung zu werden und den Verzehr von Milchprodukten und glutenhaltigen Getreidearten wie Roggen, Weizen, Gerste und Dinkel deutlich zu reduzieren“, so das Autorenduo.

HOCH OBEN ÜBER DEM RHEIN

Ein neues Hotel entsteht.

Ein Gespür für außergewöhnliche Orte und ein Talent, Gäste aufs Herzlichste willkommen zu heißen. Darüber verfügt Elke Bolland. Gemeinsam mit ihrem Mann hatte sie in den 1980er Jahren das Kurhaus Dhonau in Bad Soberheim an der Nahe übernommen und es in der Folgezeit immer weiter zu einer besonderen Wellnessoase entwickelt. Heute ist es das Hotel BollAnts Spa im Park – beliebter Rückzugsort für Menschen, die abschalten, sich erholen und genießen wollen. 2007 war es wohl Fügung des Schicksals, dass Elke Bolland ihr Augenmerk von der Nahe an den Rhein lenkte. Oberhalb von Oberwesel stand ein malerisches Fachwerkhäuschen, das sie sehr gut kannte: Edgar Reitz hat hier vor wenigen Jahren den dritten Teil seiner Heimat-Saga gedreht. Danach sollte es abgerissen werden, doch engagierte Bürger setzten sich für den Erhalt ein. Elke Bolland war fasziniert vom Ort, seiner Geschichte und zögerte nicht lange, das Filmhaus mit Heimatgastro-

nomie dauerhaft zu etablieren. Mittlerweile gehört das Günderodehaus zu den „Must-sees“ bei Touristen. Aber auch Wanderer lieben es, hier einzukehren und den Blick weit schweifen zu lassen in den Hunsrück und ins Mittelrheintal. Viele von ihnen bedauern, dass es an dieser exponierten Stelle keine Übernachtungsmöglichkeit gibt. Dieses Wehklagen blieb auch der Herzblut-Unternehmerin Elke Bolland, die mittlerweile die Leitung des Günderodehauses in die Hände ihrer Schwester Petra Litz gegeben hatte, nicht verborgen. „Wenn ich hier oben stehe, beflügeln mich Ideen und lassen mich in meiner Fantasie nicht mehr los!“ Dieses Geständnis, gepaart mit der Erkenntnis, dass der magische Ort dringend auch Übernachtungsmöglichkeiten braucht, führten bei Elke Bolland zu dem Entschluss, ein Hotel zu bauen. Und so kommt es, dass das Günderodehaus in naher Zukunft Zuwachs erhält. Sanft eingebettet in die



Landschaft und harmonisch angeschlossen an das historische Gebäudeensemble entsteht ein moderner Hotelneubau mit 27 Zimmern. Wanderer können bald hier einchecken, sich von der Tagestour erholen und über Nacht Kraft schöpfen für die nächste Etappe. Urlaubern dient das Hotel als Ausgangspunkt zur Entdeckung touristischer Hotspots wie etwa Koblenz, Bingen, Rudesheim oder das Loreleytal. Wer ins Günderodehaus zum Jubiläum oder zur Hochzeit einlädt, kann künftig noch ausgelassener feiern und gleich nebenan im Hotel sanft einschlafen und lange ausschlafen. Wenn das mal keine guten Aussichten sind...

Luvos® HEILERDE

- Paste HEILERDE 2 hautfein**: Zur antiseptischen Behandlung Akne. Haut-, Muskel- und Gelenksbeschwerden, Entzündungen.
- HEILERDE 2 hautfein**: Pulver zur äußerlichen Anwendung. Zur unterstützenden Behandlung bei Akne. Haut-, Muskel- und Gelenksbeschwerden sowie Entzündungen.
- HEILERDE 1 fein**: Pulver zum Einnehmen. Traditionell angewendet als mild wirkendes Arzneimitel bei Sodbrennen, säurebedingten Magenbeschwerden, Durchfall.
- HEILERDE magenfein Granulat**: Granulat zum Einnehmen. Zur unterstützenden Behandlung der funktionellen Magen-Darm-Erkrankungen Reizdarm mit Beschwerden wie Durchfall und Blähungen sowie Aufstoßen, Sodbrennen, Magendruck und Völlegefühl.
- HEILERDE mikrofein**: Kapseln zum Einnehmen. Zur Bindung von Cholesterin und Fetten aus der Nahrung. Unterstützt Darmsanierung und Entschlackung. Lindert Blähungen, Magendruck, Völlegefühl.
- HEILERDE imutox**: Pulver zum Einnehmen. Zur Unterstützung des Organismus bei der Körperentgiftung. Baut als mineralischer Katalysator freie Radikale aus der Nahrung ab. Bei Lebensmittelunverträglichkeit durch Histamin-Intoleranz.



AUF ENTDECKUNGSTOUR DURCH DIE REGION Kultur- und Weinbotschafterin Heike Pauls verrät, was es hier zu sehen und zu erleben gibt.

Sie ist die Herrin über die Zahlen und hat sich dank ihrer Erfahrung und einer mehr als 15jährigen Tätigkeit in der Buchhaltung bei BollAnts unentbehrlich gemacht. Ab und an muss die Hotelleitung dennoch auf Heike Pauls in der Finanzverwaltung verzichten. Dann verlässt sie ihr Büro und unternimmt als Kultur- und Weinbotschafterin einen Spaziergang an der frischen Luft oder macht einen Ausflug in die Weinberge und Weinkeller. Denn auch das ist ihr Job. Seit einigen Jahren ist sie KuWeiBo, so die Abkürzung für Kultur- und Weinbotschafterin, und bringt den Hotelgästen und Kollegen die Region auf vinophile und kulturelle Art näher. Dank der einjährigen Ausbildung, aber auch, weil Heike Pauls hier lebt und aufgewachsen ist, kennt sie die Gegend bestens und weiß, welche Orte und Attraktionen man sich auf keinen Fall entgehen lassen sollte.

10 Tipps für das Naheland:

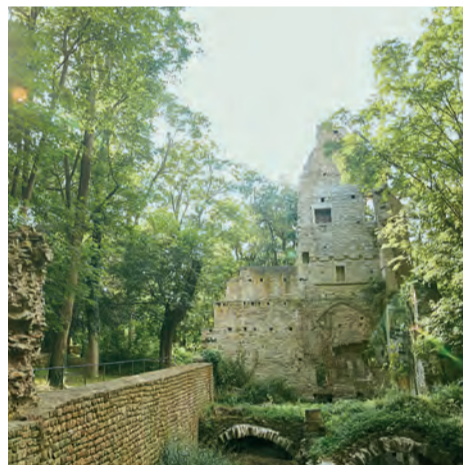
- Nur wenige Minuten entfernt vom Hotel befindet sich der Barfußpfad, der zwischen Frühjahr und Herbst einlädt zur kurzen Wanderung auf ganz unterschiedlichem Untergrund. Ein wohlthuendes und besonderes Erlebnis für die Füße, bei dem man die Verschiedenheit der Naturmaterialien fühlen und spüren kann.

- Heimatgeschichte hautnah erleben!

Das kann man im Freilichtmuseum, das ebenfalls auf kurzem Spaziergang vom Hotel aus erreichbar ist. In rund 40 Gebäuden wird das alltägliche Leben der vergangenen 500 Jahre von Menschen in Rheinland-Pfalz detailgetreu nachgebildet.

- Wer den Kraftort und die Wirkungsstätte der heiligen Hildegard von Bingen kennenlernen will, besichtigt die nahegelegene Klosterruine Disibodenberg. Hier lebte die Heilkundige im 12. Jahrhundert. Bei einem Rundgang lassen sich deutlich die einzelnen Bestandteile des historischen Klosters entdecken und ein wunderbarer Weitblick in die malerische Umgebung genießen.

- Längst kein Geheimtipp mehr, aber dennoch eine Besonderheit und Touristenattraktion sind die Draisinen: Auf einer stillgelegten Bahnstrecke kann man zu viert oder in größerer Gruppe das Naheland und Glantal kennenlernen. Die Draisine wird wie ein Fahrrad mit Pedalen angetrieben



und läuft auf vier Rädern wie eine Eisenbahn auf dem Gleis.

- Natur pur erleben – das geht selbstverständlich auch gut zu Fuß. Es gibt unzählige ausgeschilderte Wanderwege, die teilweise sogar in unmittelbarer Nähe des Hotels starten. Eine besonders schöne Wanderung ist die rund um das beeindruckende Felsmassiv Rotenfels zwischen

Bad Münster am Stein-Ebernburg und Norheim.

- Gewiss ein Höhepunkt für alle, die das Naheland besuchen, ist die Besichtigung von Meisenheim am Glan. In 15 Autominuten erreicht man das Fachwerkstädtchen und erkundet den Stadtkern auf eigene Faust oder bei einer Führung. Ein absolutes Muss ist die Besichtigung der sehr gut erhaltenen spätgotischen Schlosskirche mit einer Orgel der Gebrüder Stumm aus dem Jahr 1767.

- Empfehlenswert ist auch die Kreisstadt Bad Kreuznach, gut 20 Kilometer entfernt vom Hotel. Wer Lust auf Shopping verspürt, ist hier richtig. Gleichzeitig lohnt sich die Besichtigung der Stadt mit ihren beiden historischen Brückenhäusern, dem Schlosspark mit dem Museum für Puppentheaterkultur (PuK) und der Römerhalle aus dem 2. Jahrhundert.

- Unweit vom Bad Kreuznacher Stadtzentrum befindet sich das malerische Salinental mit dem größten Freiluftinhalatorium Europas. Beim Spaziergang beeindruckt die mächtigen Salinen, an denen die frische salzhaltige Sole herunterrieselt. Atmen Sie ein und spüren Sie, dass die Luft Balsam für Bronchien und Atemwege ist.

- Wussten Sie, dass Sie sich unweit des Zentrums der Deutschen Edelsteinindustrie befinden? Idar-Oberstein ist gut dreißig Minuten entfernt. Neben dem Besuch des Edelsteinmuseums kann man auf einer Führung durch die Edelsteinmine Steinkaulenberg und in der Historischen Weiherschleife lernen, wie Edelsteine entstehen und wie sie damals verarbeitet wurden. Alternativ oder ergänzend empfiehlt sich eine Autotour entlang der Deutschen Edelsteinstraße.

- Last but not least wird hier im Naheland auch sehr gerne gefeiert: Überzeugen Sie sich davon, wenn Sie eines der zahlreichen Weinfeste besuchen, oder wenn Sie sich in der (Vor-)Weihnachtszeit bei uns aufhalten: Romantische Weihnachtsmärkte gibt es hier in großer Auswahl. Gerne verrate ich Ihnen meine Favoriten. www.bollants.de/wein-im-park



KORRELL
SEIT 1832



42% Norheimer Kirschheck, 34% Schloßböckelheimer In den Felsen, 16% Schloßböckelheimer Königsfels, 8% Niederhäuser Klamm. Aus der Region mit der größten Bodenvielfalt in ganz Deutschland keltert Martin Korrell einen Riesling, der den vielfältigen Charakter der Nahe perfekt abbildet: „Von den großen Lagen“

WWW.KORRELL.COM/#!/DE/FILM

WEINGUT BÜRGERMEISTER
SCHWEINHARDT
LANGENLONSHEIM / NAHE

Weinproben auch kurzfristig vereinbar
Tel./Whatsapp: 01511-789 7568

WWW.SCHWEINHARDT.DE

Heddesheimer Str.1 D-55450 Langenlonsheim
(20 min von BollAnts Richtung A61)

Riesling + Burgunder + Sekt

DIE REIZE DER JAHRESZEITEN

Frühling, Sommer, Herbst und Winter...

Gastgeberin Janine Bolland-Georg weiß, welche besonderen Reize jede Jahreszeit für ihre Hotelgäste bereithält.

„Wann ist es bei Ihnen am schönsten?“, werde ich oft gefragt. „Jede Jahreszeit hat ihre Vorzüge“, antworte ich dann und beginne die Besonderheiten jeder Saison herauszuarbeiten.

Plätzchen, Gänsebraten, Crème Brulée – die Weihnachts- und Silvesterfeiertage haben ihre Spuren hinterlassen und sind für manche unserer Besucher Motivation genug, um mit einer Fastenkur fit in den **Frühling** zu starten. Viele verspüren gerade in den ersten Monaten des Jahres ein ganz besonderes Bedürfnis, etwas für ihre Gesundheit zu tun und ihren Körper zu reinigen. Bei uns sind sie gut aufgehoben, weil wir unser medizinisch begleitetes Heilfastenangebot individuell auf die Bedürfnisse abstimmen und mit einem Rahmenprogramm kombinieren, das den freiwilligen Verzicht auf feste Nahrung kalorienarm versüßt: Heilerdelehnbad, Lomi-Lomi-Massage oder eine Colon-Hydrotherapie können Bausteine des Regenerations- und Revitalisierungsplans sein, genauso wie die Bewegung an der frischen Luft und ein abwechslungsreiches Indoor-Aktivprogramm.

Im **Sommer** zeigt sich das BollAnts von seiner mediterranen Seite. Der romantische Park lädt ein, sich von einer Wanderung, Rad- oder Sightseeingtour oder dem Bad im Außenpool zu erholen. Gemütliche und bequeme Sitz- und Liegemöglichkeiten gibt es zur Genüge. Das passende erfrischende Kaltgetränk oder die Kaffeeariation ordert man direkt an unserer Außenbar. Wer die Abgeschiedenheit liebt, kann sich zurückziehen auf die Dachterrasse, dort ein Sonnenbad nehmen und den Blick weit in die Weinberge schweifen lassen. Ruhig und beschaulich ist es auch in unserem Spa-Garten am Fluss. Dort

wartet die Erfrischung in der Nahe nach einem wohltuenden, gesunden und für unseren Kraftort so traditionsreichen Lehnbad. Ebenfalls hier unten befindet sich unsere neue Yoga-Plattform. Gibt es ein idyllischeres Fleckchen, Geist und Seele ins Gleichgewicht zu bringen?

launig, genießen wir das Angebot drinnen: Es erwarten Sie verschiedene Saunen, darunter auch unsere Zirbensauna auf dem Dach als Neuzugang, und unser neuer Spabereich „Frühlingsplätzchen“ mit fünf zusätzlichen Ruheräumen und einer großen Auswahl an Liegeflächen. Lassen Sie die unterschiedliche Atmosphäre auf sich wirken, und finden Sie Ihr Lieblingsplätzchen! Gönnen Sie Ihrer Haut, die womöglich noch von der Sommersonne gestresst ist, ebenfalls Erholung mit unserer Pflegeserie Carpe Vino auf Basis von Traubenkernen. Probieren Sie es aus: Eine Carpe Vino-Butterpackung wirkt wahre Wunder.

Das lodernde Feuer am Kamin der Kaminbar betrachten, sich beim Glühpunsch nach einer mehrstündigen Winterwanderung aufwärmen, oder ganz einfach den Abend mit einem Kerzenschein dinner ausklingen lassen – im **Winter** erleben Sie bei uns ganz besonders intensive Wohlmomente. Jetzt ist es an der Zeit, sich mit einem Wellness-Treatment zu verwöhnen, zwischen schweißtreibenden Saunagängen entspannte Ruhephasen einzuschleiben, im beheizten Außenpool zu schwimmen oder im 34 Grad warmen Dachterrassenbad zu chillen. Verpassen Sie auf keinen Fall den Besuch in der Hubertus-Sauna am Waldrand. Dort könnten Sie unserem weißen Hirsch „Hansi“ begegnen, eh Sie sich zurückziehen in eine unserer Heimatlodges und ein zweisames Raclette-Essen genießen. Und das Beste kommt natürlich zum Schluss:

Wir laden Sie ein, die Weihnachtszeit mit uns zu verbringen. Besuchen Sie die Adventsmärkte in der Umgebung, feiern Sie das Fest der Liebe im weihnachtlichen Ambiente unseres Romantikhoteles und läuten Sie fröhlich-beschwingt den Jahresausklang ein: Silvester lassen wir bei einer Dance-Dinner-Midnightparty die Sektkorken knallen und begrüßen das Neue Jahr voller Vorfreude.



Kühl oder mild, trocken oder nass, sonnig oder trüb – der **Herbst** ist manchmal unberechenbar. Wie gut, dass wir hier im Hotel auf jede Wetterkapriole vorbereitet sind. Bei schönem Wetter wandern wir mit unseren Gästen durch Weinberge und den Soonwald, besuchen Winzer und zeigen, was unsere Region so liebens- und lebenswert macht. Ist der Herbst jedoch

GUTE NACHT UND SÜSSE TRÄUME Hoher Schlafkomfort mit Hästens Betten

Gut schlafen und ausgeruht in den nächsten Tag starten. Das ist nicht nur wichtig, wenn man arbeitet, sondern auch und ganz besonders, wenn man Urlaub macht. Gerade dann ist man auf Erholung programmiert. Gesunden Schlaf überlassen wir

hier im Hotel daher nicht dem Zufall. In unserem Gästehaus Halenberg sind alle Zimmer mit Hästens-Betten ausgestattet. Die schwedische Marke steht für solide Handarbeit und Nachhaltigkeit. Mit großer Sorgfalt und Liebe zum Detail werden

die Betten per Hand aus Schichten reiner Naturmaterialien hergestellt. Echtes Rosshaar in Form kleiner Mikrofedern bildet die Grundlage aller Hästens Betten und hat den Vorteil, dass es ein eigenes Lüftungssystem besitzt. Feuchtigkeit wird ab- und frische Luft zugeleitet. Baumwolle, Leinen und Taschenfederkerne bilden weitere Bestandteile dieser Komfort-Betten, die völlig frei von Allergenen sind. Handgefertigt in Schweden werden auch die Rahmen aus Kiefernholz, die in Kombination mit den dezenten Karomustern der Matratzen perfekt mit dem restlichen Design in den Halenberg-Suiten harmonieren. Seien Sie sicher: Bei uns verbringen Sie besonders angenehme Nächte.



Perfekter Schlaf, für Sie maßgefertigt seit 1852

Jedes Bett wird in Schweden von Hand gefertigt – unter Einsatz der besten Naturmaterialien wie edelstes Leinen, Baumwolle und Wolle, hochwertigstes, schwedisches Kiefernholz und echtes, hypoallergenes Rosshaar.

Die Geschichte, bis zum heutigen Tag, ist eine Geschichte voller Leidenschaft, Können und dem Streben danach, die besten Betten der Welt zu bauen.

hastens.com

Hästens 
Since 1852

BERLIN | BRAUNSCHWEIG | DÜSSELDORF | FRANKFURT | HAGEN
HAMBURG | HANNOVER | KÖLN | MÜNCHEN | WIESBADEN



Von Essen nach Bad Sobernheim

Die Geschichte der Felke-Statue

Dem aufmerksamen Gast springt sie sofort ins Auge. Die 35 cm x 60 cm hohe Büste aus Bronze in der Hotellobby. Wie sie ihren Weg hierher fand, weiß kaum jemand ...

Bereits in jungen Jahren erkrankte der Bauer Wilhelm Zähres aus Kettwig, ein heutiger Stadtteil von Essen, an einer schweren Ischias-Entzündung. Kein Arzt konnte ihn von seinen Schmerzen befreien, bis er in die Behandlung des Pastors Emanuel Felke aus Bad Sobernheim kam. Durch Rohkosternährung, schlafen im Freien und viel Bewegung in der Natur wurde Zähres schließlich wieder gesund.

Seine Heilung beeindruckte ihn so sehr, dass er das Sanatorium „Jungborn“ in Kettwig gründete, welches auf Felkes Lehre der Naturheilkunde basierte. Aus Dankbarkeit ehrte Wilhelm Zähres seinen Mentor mit einem Denkmal im Park des Sanatoriums. Dieses wurde nach dem zweiten Weltkrieg geschlossen, nur der Kurpark mit dem Felke-Denkmal konnte erhalten werden.

Ettliche Jahre nach dem Tod von Dr. Hermann Zähres, Sohn von Wilhelm Zähres, brachte seine Frau die Büste von Pastor Felke an die Nahe und schenkte sie Familie Bolland-Anton, die heute mit dem Hotel BollAnts das älteste Felke-Kurhaus in Deutschland betreibt.

Hier hat die Büste nun einen ehrenvollen Platz gefunden und soll an die Heilung des jungen Wilhelm Zähres, an das Felke-Jungborn in Kettwig und die Verdienste des „Lehmpastors“ erinnern.



Ausflug mit Aussicht

Auf den Spuren von Edgar Reitz und der Filmchronik Heimat

Wer Zeit und Lust hat, sollte unbedingt einen kleinen Ausflug in den nahegelegenen Hunsrück beziehungsweise zum Günderodehaus einplanen.

Von dort oben genießt man einen der schönsten Ausblicke auf das Mittelrheintal und die Loreley. Gastgeberin Petra Litz, ebenfalls Mitglied der Familie Bolland-Anton, freut sich auf Besuch und verwöhnt ihre Gäste mit hausgemachten Kuchen und kleinen regionalen Speisen, von vegetarisch-leicht bis deftig-lecker. Doch nicht nur Ausblick und Gastronomie bieten Anlass für einen Abstecher: Das Günderodehaus beherbergt ein bedeutsames Stück deutsche (Film-) Geschichte: Hier wurden Teile der weltberühmten Chronik Heimat gedreht und das über 200 Jahre alte Fachwerkhaus speziell für den Film von Edgar Reitz andernorts abgetragen und hier wieder aufgebaut. Eigentlich sollte es sogar danach abgerissen werden. Doch dank einer engagierten Bürgerbewegung konnte der Erhalt gesichert und von Familie Bolland-Anton als Betreiber ein gastronomisches Kleinod mit angeschlossenem Filmmuseum geschaffen werden. Auch zahlreiche Wanderer lockt das Günderodehaus an. Sie nutzen es als Ausgangspunkt oder Zwischenstopp für kurze oder längere Touren entlang des Welterbetals Mittelrhein.

Öffnungszeiten: Günderodehaus mit Film- und Gaststube und Rheinterrasse:
Tel. 06744 - 71 40 11 | Mobil 0171 - 647 82 42
e-mail: info@guenderodefilmhaus.de
www.guenderodefilmhaus.de



Exklusiv BollAnts Only

Die besondere Edition mit erlesenen Naheweinen

Kenner wissen, dass die Naheweine zu den besten Tropfen gehören, die Deutschland derzeit zu bieten hat. Die Vielfalt der Bodenstruktur ist einzigartig. Hinzu kommt, dass die Winzer mit viel Herzblut, Fachwissen und Qualitätsbewusstsein ans Weinmachen rangehen.

Wer einen guten Eindruck von Geschmack und Qualität der Naheweine bekommen will, greift zu bei der Edition „BollAnts Only“. Namhafte Winzer füllen exklusiv für BollAnts ihre Weine ab, Weinfreunde können wählen zwischen verschiedenen Weiß-, Rot- und Roséweinen und sich im BollAnts-Shop vor Ort individuell ihr Weinpaket zu Weingutspreisen zusammenstellen lassen.

Zum netten Hingucker wird der Wein-kauf, wenn gleich drei Pakete im Hotelshop erworben werden: Nebeneinander gestellt bilden sie das BollAnts-Logo ab.

BollAnts Only ist übrigens eines der Produkte, die entstanden sind aus dem Zusammenschluss junger Nahewinzer und Jungköche, die sich Nahetalente nennen.

Jan Bolland gehört ihnen an und ist einer der Mitinitiatoren von hochkarätigen Koch-events und fröhlichen Weinpartys. Auch das jährlich stattfindende Weinfestival „Wein im Park“ im romantischen BollAnts-Park ist Ergebnis der kreativen und fruchtbaren Zusammenarbeit der Nahetalente.

Jetzt schon vormerken:
Wein im Park: 17. Juni 2017
www.bollants.de/wein-im-park



Sustainable Entrepreneurship

Nachhaltigkeit bei BollAnts

Besonders saubere Luft, eine bezaubernde Landschaft, eine ungestörte Ruhelage. Nicht nur das sind Gründe, in die Felke-Badstadt an der Nahe zu kommen: Als Familienbetrieb in 4. Generation legt man bei BollAnts größten Wert auf „Sustainable Entrepreneurship“, eine nachhaltige Unternehmenskultur, die seit jeher gelebt wurde. Eigentlich schon, bevor es diesen Begriff dafür gab. Anja Eisele und Marleen Wagner sind die verantwortlichen Beauftragten für Nachhaltigkeit.

Einige Beispiele:

- Die Abfälle werden nicht nur strikt getrennt und entsorgt, sondern auch - wenn möglich - regional weiterverarbeitet. So kooperiert man mit „Refood“, die Speisereste abholen und als Tierfutter nutzen. (www.refood.de)
- Als Mitglied der Regionalmarke „SooNahe“ bezieht BollAnts viele Produkte von regionalen Betrieben, die für Qualität und Vielfalt direkt vom Erzeuger stehen. (www.soonae.de)
- BollAnts gehört seit vielen Jahren zu den größten Hotel-Ausbildungsbetrieben in Rheinland-Pfalz. Die Azubis räumen jährlich tolle Auszeichnungen bei den DEHOGA-Ausbildungswettbewerben ab.
- Auch duale Studiengänge sind möglich. Wer seine Ausbildung mit einem Abschluss besser als 1,9 vollendet, hat die Chance auf ein BollAnts Stipendium an der Internationalen Fachhochschule Bad Honnef. Auf die Nachwuchstalente Annika Dries und Jakob Schauss ist man besonders stolz. Sie haben dieses Stipendium bereits erhalten. Ausführliche und weitere Fakten: www.bollants.de/nachhaltigkeit



Jetzt sind Sie dran...



Ihr Aufenthalt bei uns hat Ihnen gefallen?
Dann teilen Sie Ihre schönsten Momente
mit anderen auf:



www.instagram.com/bollants_spainpark



www.facebook.com/bollants



Felkestraße 100
55566 Bad Sobernheim | Telefon 06751/9339-0
www.bollants.de

IMPRESSUM

Herausgeber: BollAnts · Spa im Park
Redaktionell verantwortlich: Anja Eisele
Redaktionelle Mitarbeit: Susanne Hoffmann · Hoffmann PR Consulting
Gestaltung: B&D Design · www.bd-grafikdesign.de
Druck: Nino Druck · Neustadt an der Weinstraße
Bildquellen: shapefruit.de, Volker Linger Hotel Photography,
Fotolia, KTI Bad Sobernheim