



SACKMANN

Hotel

est. 1927

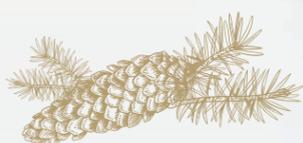


Genuss

ZWISCHEN MURG UND TANNENSPITZEN



Ein Ort für alle Sinne



SONDERVERÖFFENTLICHUNG
SCHWARZWÄLDER BOTE

07/21



Liebe Gäste, liebe Leser,

die vergangenen zwei Jahre waren eine spannende Herausforderung für meine Familie und mich. Nach der Generalsanierung stehen wir mit einem neuen Haus vor einem Neubeginn. „Nie war mehr Anfang als jetzt“. Wie auch Gäste bestätigen: Nichts ist mehr, wie es war. So außergewöhnlich, so exklusiv, so natürlich-elegant und doch stets verbunden mit der herzlichen Familientradition, bereits seit 1927 und in vierter Generation. Genau aus diesem Grund kommen unsere Gäste gerne wieder. Sie verlieben sich vom ersten Moment in die **herzliche Gastfreundschaft**, schätzen die Nähe zur Natur und erleben **feinste Wellness**, auserlesene Genüsse aus der Gourmetküche oder unvergessliche **Aktiverlebnisse in der Natur** – im Genusshotel Sackmann legen wir größten Wert auf ein vollkommenes Zusammenspiel für **anspruchsvolle Genießer**.

Ganz gleich zu welcher Jahreszeit: Die Region hat viel zu bieten. Wir freuen uns darauf, auch Sie bei uns als Gast begrüßen zu dürfen. Erkunden Sie nach Herzenslust die Region und genießen Sie **Sackmanns Genusswelten** und die **Schwarzwälder Natur**.

Ihre Familien Jörg Sackmann

D

Die exzellente Aromaküche von Jörg und Nico Sackmann und die herzliche Gastfreundschaft seiner Familie haben ein neues Zuhause bekommen: Mit der Generalsanierung verwandelte sich das Romantikhotel Sackmann in Baiersbronn-Schwarzenberg in einen stilvollen und extravaganteren Genuss- und Sehnsuchtsort.

Das neue „Sackmann“ ist die Quintessenz vieler kreativer Ideen, die der Sterne-Koch und Buchautor Jörg Sackmann für sich interpretiert und nun umgesetzt hat. Die Gebäudeerweiterung stellt ein Bekenntnis zum Schwarzwald dar, zur Regionalität, zur Nachhaltigkeit, zur Heimat, zum Genuss auf ganzer Linie. Das außergewöhnliche Hoteldesign, die neuen Wellness- und Kulinarik-Angebote sowie die Sterne-Küche fließen hier ineinander und lassen die gastronomische Marke neu erstrahlen.

Die Liebe zur Natur zeigt sich schon im äußeren Erscheinungsbild: Eine schwarze Holzfassade steht im Kontrast zu den hellen Loggien aus heimischer Weißtanne. Holzlatte um Holzlatte wurde kurz entflammt, dann mit Wasser abgelöscht. Diese jahrhundertealte Methode gilt als Innovation im Massivholzbau und macht die Fassaden robuster. Denn das Feuer zerstört die Holzoberfläche



Fünf heimische Holzarten wurden verbaut und tragen zum Wohlbefinden bei.

nicht, sondern veredelt und konserviert sie. Durch die leicht gekippten Fassaden und sich öffnende Leibungen ergeben sich spannungsreiche Perspektiven. „Das Haus an der Straße wurde nun zum Haus im Grünen“, formuliert es der Patron.

Mit dem neuen Raumkonzept im Inneren werden Genussmomente zu Sternstunden. Die Gäste werden in einer großzügigen Rezeption und einer erweiterten Lobby empfangen. Integriert in die neue Eingangshalle sind eine Weinlounge, eine Bibliothek mit ausgesuchten Kochbüchern aus der Sammlung von Jörg Sackmann sowie ein verführerischer Genusswelten-Shop mit besonderen kulinarischen Sackmann-Finessen für Zuhause. Diese reichen von Marmeladen, Pralinen, Schinkenspezialitäten, Likören und Ölen bis hin zu ausgesuchten Weinen.



ALLES NEUE AUF EINEN BLICK

39 neue Zimmer- und Juniorsuiten in modernem Design mit besonderem Ambiente // Gourmetrestaurant Schlossberg // Regionale Murgstube // Hotelrestaurant Haselbach & Silberberg // Exklusives Marktbuffet // RheinHOLZ Café & Bar mit Murg-Terrasse // Edle Weinlounge // Sackmanns Genuss-Shop // Kochbuch-Kaminlounge // Burgfels-SPA (indoor) und Murgtal-Sky-SPA (outdoor) auf insgesamt 2000 qm // Diverse Ruhebereiche und Chill-Out-Lounges mit Schweb- und Cabanna-Liegen // Auf dem Hoteldach mit 360 Grad Naturblick: Sky-Infinity-Pool und Panorama-Sauna // Feuerlounge und Kerzenlounge // Barfuss-Sky-Walk, Tee & Vitaminbar



In der neuen Murgstube trifft die regionale Küche auf weltoffene Kreativität.

NEUES WAGEN

BEWÄHRTES BEWAHREN

„Bleib nicht stehen, sondern gehe immer weiter.“ Dies ist ein wertvoller Rat, den Jörg Sackmann in seinem Leben erhalten hat und nach dem er lebt, kocht und kreierte. Und vermutlich war diese Lebensweisheit des Vaters für die Sackmann-Söhne auch das letzte Zünglein an der Waage, als im Familienverbund die Zukunft des Hotels entworfen worden ist. Modernisieren, in mehreren Abschnitten renovieren, eine kleine, eine große Lösung oder gar ein Standortwechsel? In alle Richtungen wurde gedacht und geplant, um weiterhin nachhaltig und fortschrittlich zu bestehen und für die Gäste ein Sehnsuchtsort bleiben zu können. Dafür investierte die Familie Sackmann einen zweistelligen Millionenbetrag.

Ein Alleinstellungsmerkmal ist auch die neue Weinlounge. Ihr Herzstück ist ein 400 Jahre alter Baumstamm, der zu einer edlen Tischplatte verarbeitet wurde. 20 Personen finden hier Platz für offene Gespräche. Eine tolle Auswahl aus dem Weinkeller liegt hier parat, und der

Clou ist der neu integrierte WinebyGlass (Weinverkostungsautomat). „Der erste in ganz Deutschland, der in einem Hotel installiert worden ist“, so Jörg Sackmann. Der Kunde hat die Möglichkeit hat die Möglichkeit auch ganz besondere Schnitte zu verkosten. Durch verschiedene Temperaturzonen lassen sich sowohl Rot- als auch Weißweine optimal temperieren. Vom Probierschluck in trauter Zweisamkeit bis hin zu Wein-Degustationen mit internationalen Winzern – die Weinlounge ist vielfältig nutzbar. Die nächste Veranstaltung findet übrigens am 11. September statt. Dann kommt Sommelier Natalie Lumpp und verspricht: „Riesling macht schlank“.

Und noch ein Tipp: Schauen Sie sich nicht nur die beeindruckenden Namen auf den Etiketten der Weinflaschen an, sondern werfen Sie auch mal einen Blick an die Decke. Da fließt nämlich die Murg. Durch einen pfiffigen Kniff des Innenarchitekten spiegelt sich dort das fließende Gewässer wider und holt die Natur in den Raum.



Zu jeder Tages- und (fast) jeder Nachtzeit verlockend: die stimmungsvolle Bar und die Weinlounge (unten).

DIE SCHÖNHEIT DER REGION VERSTÄRKT

Unter dem Motto „Im Einklang mit unserer Tradition zeitgemäß in die Zukunft“ ist der Familie Sackmann die Generalsanierung des Hauses gelungen.

Und kaum eröffnet, ist dies auch schon von höchster Stelle bestätigt worden: Das Romantikhotel Sackmann gehört zu den sechs Gewinnern

des „Tophotel“-Newcomer Awards 2020/2021, in dessen Rahmen die besten Hotelöffnungen und Gastro-Konzepte in fünf Kategorien ausgezeichnet wurden. Das Hotel Sackmann wurde in der Kategorie Hotel-Opening „Re-Opening“ im Europa-Park in Rust mit dem Branchenaward, den die Zeitschrift Tophotel vergibt, bedacht. Die hochkarätig besetzte

Fachjury meint: Das Hotel Sackmann in Baiersbronn-Schwarzenberg überzeugt mit einem Konzept, das die Schönheit der jeweiligen Region einfängt und sogar noch verstärkt.

Das Hotel Sackmann wurde Anfang 2021 auch in die Spitzenkategorie Pearls by Romantik aufgenommen.



Jörg und Daniel Sackmann



„NIE WAR MEHR

ANFANG ALS JETZT“

Pünktlich zum Reise-Comeback steht das Hotel Sackmann für seine Gäste im neuen Glanz bereit. Nicht nur die nationalen und internationalen Stammgäste, die 90 engagierten Mitarbeiter und die Inhaberfamilie Sackmann haben die Wiedereröffnung der luxuriösen Oase im Murgtal herbeigesehnt.

Durch das neue Raumkonzept der Generalsanierung, die im Januar 2020 begonnen hat, öffnet sich das Haus noch mehr für die Tagesgäste. Jedes Restaurant präsentiert sich mit einem ganz individuellen Gesicht: Das komplett neu designte Gourmet-Restaurant Schlossberg besticht unter anderem durch die besondere Deckenverkleidung, hier wurde die Raumakustik aufwendig in eine Stoffverkleidung in die Decke des Raumes eingebettet. Hier darf Sackmanns Sterne-Küche mit all ihren Finessen erlebt werden.

In der neuen Murgstube trifft die regionale Küche auf weltoffene Kreativität. Ganz unter dem Motto „Moderner Zeitgeist – zurück zur Natur“ wurden für die Pensionsgäste die Restaurants Silberberg und Haselbach geschaffen. Allen Restaurants gemeinsam sind die modernen Akzente gepaart mit heimischen Hölzern und auserlesenen Materialien.

Im RheinHOLZ spiegelt sich die Vielfältigkeit des Hauses. Von 11 bis 18 Uhr genießen die Gäste hier eine feine Auswahl an leichten Speisen im Bistro, Nachmittags wird das Angebot von hausgemach-

ten Kuchen nach Mutter Sackmanns Rezepten und um die Eiskarte ergänzt.

Tagsüber wird gepflegte Kaffeekultur zelebriert, Abends verwandelt sich das RheinHOLZ in eine Bar mit nationalen und internationalen Spezialitäten an Cocktails, Longdrinks und Spitzen-Spirituosen. Dabei streift der Blick durch die fast bodentiefe Verglasung über die Natur und die rauschende Murg. Dort sitzt der Gast umringt von Grün, umsorgt vom aufmerksamen Sackmann-Team, und hört im Hintergrund das Plätschern des Wassers – genussvoller lässt sich das gute Leben kaum genießen. Das Hotel Sackmann verfügt nun auch über zwei hochmoderne Tagungsräume, so elegant wie funktional, die auch für Veranstaltungen genutzt werden können.

„Wir wollen den Schwarzwald modern und nachhaltig interpretieren. Nicht nur in der Bar mit Gins und Whiskeys aus der Heimat, sondern insgesamt mit seinen Regionen und Produkten wie Wald, Holz, Wasser, Glas, Kohle, Tiere und Pflanzen“, beschreibt Nico Sackmann das Konzept.

Die neue, mehr als 1.000 Quadratmeter große Panorama-Dachterrasse mit Sky-Infinity-Pool, Ruheraum und zusätzlicher Sauna mit herrlichem Blick auf Schwarzenberg ist durch einen Aufzug direkt mit der Wellnesslandschaft im Untergeschoss verbunden. Neue Blockheizkraftwerke und LED-Beleuchtung unterstreichen die Nachhaltigkeitsphilosophie des Hotels.



Ein besonders schöner Platz zum Genießen: die neue Murg-Terrasse

Entspannung mit Aussicht: Die Gäste blicken von der Panorama-Dachterrasse direkt in die Natur und auf Schwarzenberg.



RÄUME FÜRS GLÜCK

Luxus, Design und Nachhaltigkeit schließen einander nicht aus: Dies beweisen die 39 Zimmer in den Obergeschossen des Neubaus. Die Bäder sind allesamt mit begehbaren Duschen ausgestattet. Für den Ausbau wurden fünf verschiedene heimische Holzarten verwendet, sie sorgen fürs Wohlbefinden. Hingucker sind strukturierte Stofftapeten mit Naturmotiven, die den **ungezwungenen Schwarzwald-Charme** unterstreichen. Überhaupt zeigt sich der wahre Luxus in unzähligen **liebvollen Details**. Dieser Stil findet sich im Ambiente des gesamten Hotels.



Mehr entdecken



GENUSSWELTEN-APP

JETZT AUSSERGEWÖHNLICHE WOHLFÜHLMOMENTE BUCHEN

72270 Baiersbronn-Schwarzenberg
Telefon: +49 (0)7447-289 0

info@hotel-sackmann.de
www.hotel-sackmann.de

EIN STARKES TEAM

So beständig wie die Murg am Hotel Sackmann vorbeifließt, so sicher ändert sich auch die gastronomische Welt im Kleinen und im Großen – schließlich hat die Kochleidenschaft der Familie Sackmann bereits die vierte Generation erfasst. Seit 2013 ist Sohn Nico als Küchenchef im elterlichen Betrieb von Jörg und Annemarie Sackmann tätig, Sohn Daniel verstärkt das Hotel-Management. Und auch die Schwiegertöchter, Anna Katharina und Sarah, sind vom Fach und komplettieren mit Waltraud Wagner das leistungsstarke Team. Die Freizeit gehört ganz den fünf Enkelkindern.

