



# Panorama BLICK

DAS MAGAZIN DES BIO-SEEHOTELS  
AUSGABE 2026 – JUBILÄUMSAUSGABE

BIO SEEHOTEL  
ZEULENRODA



*Liebe Leserinnen und Leser,  
liebe Gäste,*

2026 ist für uns ein ganz besonderes Jahr: Wir feiern 25 Jahre Bio-Seehotel – unsere Silberhochzeit. Ein Vierteljahrhundert voller Entwicklung und der Begeisterung, unseren Gästen unvergessliche Aufenthalte zu schenken. Dieses Jubiläum möchten wir gemeinsam mit Ihnen, mit besonderen Angeboten, neuen Erlebnissen und vielen Einblicken in die Geschichte unseres Hauses feiern.

Unser Team umfasst inzwischen 164 Mitarbeiter, viele von ihnen sind seit der Eröffnung dabei. Mit ihrer Herzlichkeit und Professionalität prägen sie unser Hotel jeden Tag aufs Neue. In dieser Ausgabe stellen wir einige von ihnen vor und erzählen ihre ganz persönlichen Geschichten aus 25 Jahren Bio-Seehotel.

Ein Highlight dieser Ausgabe ist zudem ein Blick auf unsere Bio-Seehotel Chalets, die Naturverbundenheit, Ruhe und Komfort auf einzigartige Weise verbinden. Sie sind ein Ort, an dem Entspannung und Regionalität sichtbar werden.

Natürlich gehört zu einem Aufenthalt bei uns auch die pure Entspannung: Unser Panorama Spa mit Infinity-Pool, Beauty-Anwendungen und verschiedenen Saunen lädt ein, zur Ruhe zu kommen und neue Energie zu tanken. Monatlich wechselnde Wellness-Angebote finden Sie wie gewohnt in unserem Spa-Kalender.

Auch für Tagungen ist das Bio-Seehotel eine inspirierende Adresse. Moderne Räume, professionelle Betreuung und vielfältige Rahmenprogramme schaffen ideale Voraussetzungen für erfolgreiche Events.

Für besondere Genussmomente sorgen unsere eigene Bio-Backstube und Bio-Fleischerei, in denen alle Backwaren sowie jede Fleisch- und Wurstspezialität entstehen. Ergänzt werden sie durch ausgewählte Bio-Zutaten aus der Region. Ebenso erwarten Sie wieder unsere beliebten Lunchbuffets, die wir Ihnen im Kalender dieser Ausgabe vorstellen.

Und weil Erholung nicht an der Hoteltür endet, nehmen wir Sie mit zu einigen der schönsten Ausflugsziele im Vogtland: ob Tiergehege Rabensleite, Osterburg Weida oder neue Angebote rund um das Zeulenrodaer Meer.

Ich wünsche Ihnen eine inspirierende Lektüre und natürlich einen Aufenthalt, der sich nach Urlaub anfühlt – ganz gleich, ob Sie das erste Mal bei uns sind oder uns seit vielen Jahren begleiten. Stoßen Sie mit uns auf 25 Jahre und viele weitere gemeinsame Momente an.

**Ihr Marco Lange**  
Geschäftsführer & Hoteldirektor  
Bio-Seehotel Zeulenroda

# Damals und Heute





2022

Fertigstellung der  
Deluxe-Zimmer



Umbau der  
Lobbybar

Aus den MANOAH –  
Häusern am See werden  
die Bio-Seehotel Chalets



25  
BIO-SEEHOTEL  
CLUB & SPA

25 Jahre  
Bio-Seehotel  
31.05.2026

Bau des Fußballgolfplatzes



2024



2026

2023



Eröffnung des  
Sport Parks



Das Hotel erstrahlt in  
neuen Farben

Bau des 3-Zonen-  
& Iris-Gartens



2025



Fahrradgarage  
und -waschplatz



Neue Murbelbahn,  
Pflanzung neuer Bäume,  
neuer Holzspielplatz  
sowie Umbau der Rezeption

# 25 Jahre Bio-Seehotel

## *Zeit zum feiern*

Seit 25 Jahren sind wir Gastgeber mit Herz, bieten unvergessliche Urlaubsmomente und setzen konsequent auf Qualität, Nachhaltigkeit und regionalen Genuss.

### **Erholung & Wellness**

Unser mehrfach ausgezeichnetes, barrierefreies Familien-, Wellness- und Tagungshotel verbindet erstklassigen Service mit Entspannung für Körper und Geist. Das Panorama Spa erstreckt sich über mehr als 1.600 m<sup>2</sup> und bietet einen Beautybereich, mehrere Saunen, eine Schneekammer, einen Saunagarten sowie einen Infinity-Pool mit einzigartigem Blick auf das Zeulenrodaer Meer.

### **Genuss aus der Region**

Ob beim Frühstück im Panorama Restaurant, im Biergarten oder an einer unserer Bars, unsere Küche setzt auf frische Bio-Kulinarik mit Produkten aus unserer eigenen Backstube und Fleischerei. Von knusprigem Brot bis zu feinen Fleisch- und Wurstspezialitäten erleben Sie echte Herkunft und einen Geschmack, der Charakter zeigt.

### **Tagen & Feiern mit Stil**

Für Tagungen und Events bieten wir moderne Räume, eine eigene Tagungsetage, einen befahrbaren Saalkomplex und ein großzügiges Außengelände. Unser Event-Team sorgt dafür, dass jede Veranstaltung professionell und inspirierend verläuft.

### **Die Bio-Seehotel Chalets**

Seit Ende 2024 gehören auch diese wieder zu uns und eröffnen Ihnen neue Möglichkeiten Erholung, Freiheit und Natur zu genießen. 21 stilvolle Chalets für 2 bis 6 Personen mit offener Küche, Zirbenholzbetten, großzügiger Terrasse und traumhaftem Seeblick. Einige sind rollstuhlgerecht gestaltet und auch vierbeinige Begleiter sind herzlich willkommen. Gleichzeitig genießen Chalet-Gäste die Vorteile des Bio-Seehotels. Ein kostenloser Shuttle, vergünstigtes Frühstück, Day-Spa-Zugang sowie Brot- und Brötchenservice oder Frühstückskörbe verbinden den Rückzugsort mit unserem Hotel.



## **UNSER HOTEL DAMALS & HEUTE**

Vom FDGB-Heim zum Bio-Seehotel	4
Prof. Hans B. Bauerfeind	6
25 Jahre – 25 Fakten	8

## **MENSCHEN IM MITTELPUNKT**

Von Anfang an dabei	10
25 Jahre Ausbildung	14
Geballte Hotellerie	16
Stammgäste erzählen	18
Unsere Lieferanten	20

## **BIO-SEEHOTEL CHALETS**

Unsere 21 Ferienhäuser	22
------------------------	----

## **NEU IM HOTEL**

Unsere neue Murrelbahn	26
Abenteuer Ahoi – Holzspielplatz	28
Fußball-Golf & Golf-Billard	31
Kunst im Bio-Seehotel	32

## **KULINARIK IM BIO-SEEHOTEL**

Unser Weg zu Bio	34
Bio-Fleischerei & Bio-Bäckerei	36
Rezeptidee	38
Lunchbuffetkalender 2026	40

## **TAGEN IM HOTEL**

Tagen mit Weitblick	42
Rahmenprogramme	44

## **ENTSPANNEN IM PANORAMA SPA**

Beauty-Angebot	46
Spa-Kalender 2026	48

## **GEWINNSPIEL & JUBILÄUM**

Großes Jubiläumsgewinnspiel	50
-----------------------------	----

## **DIE SCHÖNSTEN AUSFLUGSZIELE**

Fahrradgarage & Fahrradwege	51
25 Ausflugsziele für jedes Wetter	52
Freizeitkarte	57

**25**  
BIO SEEHOTEL  
ZEULENRODA

# Vom FDGB-Heim zum Bio-Seehotel



## EIN HAUS ZWISCHEN VERGANGENHEIT UND ZUKUNFT

### 1981 – Damals: Das FDGB-Heim

Am 3. April 1981 wurde das FDGB\*-Erholungsheim an der Talsperre Zeulenroda offiziell eröffnet. Mit rund 1.000 Betten und 45 Mitarbeitern war es einer der größten Ferienkomplexe in der Region. In der DDR galt das Haus als beliebtes Ausflugsziel. Es bot Kantine, Klubräume, Kinderspielzimmer und die typische klare Architektur jener Zeit.



► Diese Urlaubsgrüße sendete man zu DDR-Zeiten stolz aus dem FDGB-Erholungsheim „Talsperre Zeulenroda“ an die Daheimgebliebenen.

\*Freier Deutscher Gewerkschaftsbund



Besonders war weniger der Luxus, den gab es nicht, sondern das Gefühl von Gemeinschaft: Familien aus allen Teilen des Landes reisten hierher. Für Kinder bedeuteten die Ferien Abenteuer, für Erwachsene Erholung bei Spaziergängen, Tanzabenden und geführten Ausflügen.

## 1990er – Der Bruch:

### Leerstand und Verfall

Mit der Wende verlor das Heim seine Bestimmung. 1991 verlegte Prof. Hans B. Bauerfeind den Sitz seiner Firma von Kempen zurück nach Zeulenroda – ein Zeichen der Verbundenheit mit der Region.

Im selben Jahr übernahm die Stadt Zeulenroda das ehemalige FDGB-Heim als Eigentümer. Zwischen 1991 und 1994 wurde das Haus an die N&N Freizeit- und Touristik GmbH Steinwiesen verpachtet, anschließend von 1994 bis 1997 an die HS Universalbau Hotelbetriebsgesellschaft. Doch nach deren Konkurs im Jahr 1997 stand das Haus leer.

Ende der 90er-Jahre setzte ein rasanter Verfall ein: zerbrochene Fenster, zerstörte Zimmer, Vandalismus. Das einst stolze Heim drohte endgültig von der Bildfläche zu verschwinden.



Unten links: Umbau des FDGB-Heims zum Seehotel. Oben rechts: Prof. Hans B. Bauerfeind stößt gemeinsam mit einem damaligen Mitarbeiter auf die Eröffnung an. Unten rechts: Der erste kleine Wellnessbereich.



## 1999–2001 – Die Wende:

### Ein neuer Anfang

1999 kam der Wendepunkt: Prof. Hans B. Bauerfeind kaufte das Gebäude. Mit Heimatverbundenheit und Vision entschied er sich gegen den Abriss. Stattdessen wurde die alte Bausubstanz entkernt und modernisiert – ressourcenschonend und zukunftsweisend. Nach nur 18 Monaten Bauzeit und mit einer Investition von 23 Millionen D-Mark eröffnete im Mai 2001 das Seehotel Zeulenroda als 4-Sterne-Haus. Der Grundstein für eine neue Ära war gelegt.

## 2006 – Der Weg zum Bio-Vorreiter

Nur fünf Jahre später setzte das Hotel ein Zeichen: die vollständige Umstellung auf Bio-Produkte. Über 6.500 Artikel wurden ersetzt, regionale Lieferanten eingebunden. Damit wurde das Seehotel zum ersten Bio-Kongresshotel Deutschlands – ein Pionier der Nachhaltigkeit.

Parallel dazu wurde das Hotel kontinuierlich modernisiert: Zimmer, Lobbybar, Gartenanlagen und Eventtechnik.



## Heute & Morgen

Seit 2012 steht das Haus unter der Leitung von Hoteldirektor Marco Lange, der 2004 als Küchenchef begann. Unter ihm entwickelte sich das Seehotel zu einem Leuchtturm für nachhaltigen Tourismus.

Projekte wie das Panorama Spa, der Hochseilgarten und die Bio-Seehotel Chalets setzten Impulse für die zukünftige Entwicklung. Im Jahr 2025 entstand zudem eine Stele zu Ehren von Prof. Hans B. Bauerfeind, der den Mut besaß, das Gebäude zu bewahren und grundlegend neu zu denken.



## 2026 – 25 Jahre Bio-Seehotel Zeulenroda

Heute feiern wir 25 Jahre Bio-Seehotel Zeulenroda – unsere Silberhochzeit. Aus einem FDGB-Großbau der DDR ist ein modernes, international ausgezeichnetes Bio- und Tagungshotel geworden. Was geblieben ist, ist der Blick über das Zeulenrodaer Meer. Was sich verändert hat, ist alles andere:

- von Schlafsaaflair zu stilvollen Zimmern
- von Einheitskost zu Bio-Gourmetküche
- von Klubabenden zu Wellness und Kultur

Unsere Silberhochzeit ist nicht nur ein Rückblick – sondern ein Versprechen: Wir bleiben ein Ort, der Tradition bewahrt, Zukunft gestaltet und Gästen unvergessliche Momente schenkt.



29. Juli 1940 – 13. Juli 2023

# Prof. Hans B. Bauerfeind

Der Mann, dem wir unser Hotel verdanken



„Marco, wir feiern keine 20 Jahre Bio-Seehotel – wir feiern Silberhochzeit.“ Unser Hoteldirektor Marco Lange erzählt diesen Satz immer wieder. Hans Bauerfeind sprach ihn in der Corona-Zeit, als Feiern kaum möglich waren mit einem Schmunzeln, aber auch mit voller Überzeugung. Für ihn war das Hotel kein bloßes Gebäude, sondern eine Partnerschaft: mit der Region, mit den Mitarbeitern, mit den Gästen.



„Er hatte eine ganz besondere Art, die Dinge zu sehen“, erinnert sich Marco Lange. „Wo andere nur Probleme sahen, entdeckte er Möglichkeiten. Wo viele zweifelten, hat er gehandelt – immer mit einem warmen, menschlichen Blick auf uns Mitarbeiter. Ich durfte von ihm lernen und dafür bin ich bis heute dankbar.“

#### Empfang prominenter Gäste aus der Politik

Prof. Hans B. Bauerfeind im Kreis prominenter Gäste, darunter unter anderem (oben links) der ehemalige Bundeskanzler Helmut Kohl sowie (unten links) die damalige Landrätin Martina Schweinsburg.

## EIN UNTERNEHMER MIT HERZ UND HEIMATGEFÜHL

Die Geschichte von Prof. Hans B. Bauerfeind ist eng mit Zeulenroda verbunden. Sein Großvater gründete hier 1929 eine kleine Strumpfwirkerei. Prof. Bauerfeind formte dieses Familienunternehmen später zur Bauerfeind AG – einem weltweit führenden Hersteller medizinischer Hilfsmittel mit heute über 2.100 Mitarbeitern.

Nach der Wiedervereinigung brachte er die Firmenzentrale 1991 zurück nach Zeulenroda. Für viele Unternehmer wäre das ein Wagnis gewesen, für ihn war es ein Bekenntnis zur Heimat. „Er hat uns gezeigt, dass Erfolg nicht heißt, wegzugehen, sondern Wurzeln zu stärken“, sagt Marco Lange.

### DER TRAUM VOM SEEHOTEL

Ende der 90er-Jahre stand Prof. Hans B. Bauerfeind oft an der Talsperre. Viele sahen dort nur die Ruine des alten FDGB-Heims – zerbrochene Fenster, verlassene Flure. Er aber sah ein Hotel. Eine Oase der Ruhe mit Blick aufs Wasser, fernab von Hektik und Stress. „Ich konnte nicht mit ansehen, wie das Haus verfiel“, sagte er später. „Also habe ich es gewagt.“

Für Marco Lange ist dieser Mut bis heute beispielhaft: „Er hat uns allen gezeigt, dass man nicht wegschauen darf. Wenn man an eine Sache glaubt, dann muss man sie anpacken. Das Hotel ist das beste Beispiel dafür.“

### DER MENSCH PROF. HANS B. BAUERFEIND

Bei aller Größe war er vor allem eines: ein Mensch, dem andere wichtig waren. Für viele war er der erfolgreiche Unternehmer, für seine Familie ein liebevoller Vater und Opa, für die Region ein Förderer, für uns im Hotel ein Vorbild und Visionär.

Als Präsident der Industrie- und Handelskammer setzte er sich für den Mittelstand ein und erhielt den „Preis für Soziale Marktwirtschaft“. Mit der Aufhebung des Trinkwasserschutzes 2012 unterstützte er die touristische Entwicklung des Zeulenrodaer Meeres – Strände, Wanderwege und Wassersport machten die Region attraktiver.

### EIN VERMÄCHTNIS, DAS BLEIBT

Am 13. Juli 2023 verstarb Prof. Hans B. Bauerfeind. Doch sein Werk lebt fort: in der Bauerfeind AG, in Tausenden Arbeitsplätzen und in unserem Hotel. In Dankbarkeit und Anerkennung verneigen wir uns vor seinem Lebenswerk. Er hat uns gezeigt: Mit Vision, Fleiß und Herzlichkeit lässt sich Großes erreichen.

Und er hat uns allen ein Geschenk gemacht: das Bio-Seehotel Zeulenroda. Ein Hotel, das verbindet. Damals wie heute.



## Prof. Hans B. Bauerfeind

Geboren in Zeulenroda am 29. Juli 1940,  
Umzug nach Darmstadt aufgrund politischer Lage

### 1950 – 1960 Schulzeit und Auslandserfahrungen

Abitur in Darmstadt, Studium und Auslandserfahrungen in Europa, USA, Südafrika, Abschluss als geprüfter Textilingenieur am Institut für Textiltechnologie in England

### 1960 – 1970 Entwicklung und Erfindungen

Eintritt ins elterliche Unternehmen in Darmstadt, Leitung der Produktion und Entwicklungsabteilung, Erfindungen und Patente

### 1970 – 1980 Aufschwung und Zuwachs

Übernahme der Firma „Diedrich Grote“ Kempen, Geschäftsführer von Bauerfeind Darmstadt und Eigentümer von Grotena, Fusion von Bauerfeind und Grotena zur Bauerfeind GmbH, Familienzuwachs

### 1980 – 1990 Wachstum und Internationalisierung

Bau einer neuen Betriebsstätte in Kempen, Gründung von internationalen Bauerfeind-Tochtergesellschaften

### 1990 – 2000 Heimkehr und Investitionen

Rückkehr nach Zeulenroda und Erwerb weiterer Unternehmen, Verlegung der Firmenzentrale nach Zeulenroda, Gründung und Vorsitz der Europäischen Herstellervereinigung für Kompressionstherapie „eurocom“, Aufbau des „Bauerfeind Innovationszentrums“

### 2000 – 2015 Engagement und Auszeichnungen

Konrad-Adenauer-Preis „Soziale Marktwirtschaft“, Thüringer Unternehmer des Jahres, Verleihung einer Honorarprofessur an der FH Münster, Bundesverdienstkreuz, engagierte Unterstützung bei Olympischen Spielen, weitere Auszeichnungen und Ausbau der Unternehmensstruktur

### 2015 – 2023 Sportliche Highlights und Rückzug ins Privatleben

Ausbau des Unternehmens und sportliche Engagements, Übergabe des Vorstandsvorsitzes der Bauerfeind AG, Rückzug ins Privatleben, verstorben in Gera am 13.06.23

# 25 Jahre 25 Fakten

## Gäste & Zimmer

### BELIEBTESTES ZIMMER

Unser Dauerbrenner ist die 517 – ein Doppelzimmer Seeseite, Eckzimmer. Kaum frei, schon wieder gebucht. Viele unserer Gäste verlängern ihren Aufenthalt spontan um eine Nacht – fragen Sie einfach an der Rezeption nach unseren Verlängerungsangeboten.

### TIERISCHE BESUCHER

Nicht nur Menschen haben bei uns eingekcheckt, sondern auch ein Papagei, eine Katze und sogar ein Meerschweinchen haben ihre Ferien hier verbracht.

### GÄSTE GESAMT

Fast 944.000 Gäste haben wir in 25 Jahren begrüßt – genug, um ganz Köln bei uns einzuquartieren. Unser 1.000.000ster Gast wird voraussichtlich im Spätsommer 2026 bei uns anreisen. Vielleicht sind Sie es ja?

### REISEFIEBER

Unsere Gäste kamen bisher aus 42 verschiedenen Ländern. Am weitesten gereist? Ein Gast aus Neuseeland.

## Kulinarik

### BRÖTCHENKORB

Seit 2018 haben wir in unserer Bio-Backstube über 335.000 Brötchen gebacken – genug, um die ganze Stadt Bonn einmal zu versorgen.

### KUCHEN IN XXL

Dazu kamen 7.676 Bleche Kuchen, was stolzen 1.842 Quadratmetern entspricht – oder bildlich gesprochen: ein Viertel eines Fußballfeldes, komplett belegt mit süßen Leckereien.

### KULINARIK ZUM MITNEHMEN

Gern können Sie ein Stück Bio-Seehotel mit nach Hause nehmen. Bestellen Sie unsere Backwaren ganz einfach bis 20 Uhr am Vortag Ihrer Abreise an der Rezeption – wir bereiten alles frisch für Sie vor.

### EINE MENGE FLEISCH

Ab 2018 summierten sich unsere Fleisch und Wurstwaren auf beeindruckende 64,7 Tonnen. Das entspricht dem Gewicht von rund dreizehn Elefanten.



### ROSTBRATWÜRSTE SATT

Unsere Bio-Fleischerei hat seit Januar 2018 über 110.000 Thüringer Roster hergestellt. Aneinandergereiht ergäbe das eine Bratwurst-Strecke von 22 Kilometern – also zweieinhalb Mal die Höhe des Mount Everest.

### GENUSS FÜR DAHEIM

Nehmen Sie ein Stück unserer kulinarischen Vielfalt auch mit nach Hause. Unser „Wurst & Mehr“-Automat hält eine feine Auswahl an Köstlichkeiten aus unserer Bio-Fleischerei für Sie bereit. Sie finden ihn gegenüber des Restaurant-Eingangs in der 6. Etage.

### KAFFEE SATT

Rund 200.000 Tassen Kaffee gehen bei uns pro Jahr über die Theke – genug für 25.000 Liter. Würden wir damit unseren Hotelpool füllen, bräuchten wir dafür elf Jahre.



## BIER IM ÜBERFLUSS

Im Jahr 2025 gingen in unserem Biergarten stolze 7.221 Liter Bier über die Theke – genug, um rund 48 Badewannen randvoll zu füllen.

## COCKTAIL-KLASSIKER

2025 haben wir rund 12.500 Cocktails und Gin-Tonics gemixt – das sind im Schnitt 34 Drinks am Tag. Der ungeschlagene Klassiker bleibt der Gin-Tonic, dicht gefolgt von Caipirinha und unserem alkoholfreien Publikumslied „Spirit in the night“.

## Panorama Spa

### HEISSE SACHE

Seit 2016 haben unsere Saunameister über 15.030 Aufgüsse zelebriert.

### SCHWIMMEN WILL GELERNT SEIN

220 Kinder haben in unseren Kursen das Schwimmen gelernt und ihr Seepferdchen erhalten.

### BEAUTY PUR

Insgesamt 54.191 Beautyanwendungen seit 2017 – so viel Verwöhnung, dass man ganz Zeulenroda einmal von Kopf bis Fuß durchmassieren könnte.

### ÖL, ÖL UND NOCHMAL ÖL

609 Liter Massageöl flossen bisher durch fleißige Hände. Das entspricht etwa vier randvollen Badewannen.

### IMMER KUSCHELIG WARM

Unser Infinity-Pool hat konstante 31 Grad – wärmer als das Mittelmeer im Hochsommer (meist 25–28 °C).

## KLEINER GEHEIMTIPP

Wussten Sie, dass unser Panorama Spa auch Tagesgäste willkommen heißt? Ein Day-Spa-Aufenthalt ist das ideale Geschenk für alle, die sich eine wohltuende Auszeit wünschen.

## Housekeeping

### LOST & FOUND

Das kurioseste Fundstück war ein vergessenes Gebiss.

### ZIMMERREINIGUNG

Gern können Sie Ihre Zimmerreinigung abbestellen. Dafür erhalten Sie einen 5-Euro Gutschein, den Sie für verschiedene Angebote einlösen können.

## Chalets

### GESUNDER SCHLAF

Alle Betten bestehen aus Zirbenholz, dessen Duft nachweislich den Puls senkt und die Schlafqualität verbessert.

### MONDHOLZ

Die Häuser wurden aus Mondholz gebaut – gesundes Raumklima, ohne Leim und Chemie.

### ZWEI WELTEN, EIN ERLEBNIS

Auch Chalet Gäste können vergünstigt ausgewählte Angebote des Hotels nutzen – etwa das Day-Spa oder das Frühstück.



## Tagung

### GRÖSSTE EXKLUSIVBUCHUNG

Über fünf Wochen hinweg – im Juli 2017 – war unser Hotel Schauplatz der Training Experience von Mercedes. Jeden Montag bis Freitag reisten täglich 160 Teilnehmer an und ab. Für unser Team hieß das: 3.520 Zimmer in Rekordzeit reinigen. Dazu kamen 3.520 Lunchboxen und jeden Abend eine Party auf der Seestern Panorama-Bühne.



Andreas Ruschich  
Sous Chef



Kirsten Lange  
Chef de Partie



Jens Scheuner  
Chef de Partie



Nouredine Belaid  
Oberkellner



Dirk Pentzhold  
Junior Sous Chef



Alexander Frank  
Raumpfleger



Jan Nürnberger  
Küchenchef



Carmen Wagner  
Oberkellnerin



Silvio Neuhäuser  
Leiter Haustechnik



Kirsten Wieduwilt  
Leiterin Verwaltung



Annett Feldt  
Hausdame



Ralf Meuer  
Leiter Einkauf



Andrea Schneider  
Raumpflegerin



Katrin Scheuner  
Serviceleiterin



Heiko Liebold  
IT-Support



# Von Anfang an dabei

## 25 Jahre Engagement, Herzblut und Treue

Wir sind stolz, 15 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu ihrer 25-jährigen Betriebszugehörigkeit zu gratulieren und bedanken uns von Herzen für ihre langjährige Verbundenheit. Ohne sie wäre das Bio-Seehotel nicht das, was es heute ist. 15 Menschen haben die Entwicklung von den Anfängen bis zum heutigen Bio-Vorreiter mitgestaltet, prägten unser Haus und sind ein unverzichtbarer Teil unserer Familie.

### **Andreas Rusmich, Sous Chef**

*Wie hat sich Dein Arbeitsplatz im Laufe der Jahre verändert?*

„Der Umbau unserer Küche nach fast 20 Jahren war ein entscheidender Schritt. Die Technik war veraltet, viele Bereiche mussten dringend modernisiert werden. Als während Corona weniger Gäste im Haus waren, nutzten wir die Gelegenheit: Wir planten, rissen ab, bauten neu auf – alles mit vereinten Kräften. Das Ergebnis ist eine moderne, effiziente Küche, die perfekt zu unserem Anspruch passt.“

### **Kirsten Lange, Frühstück/Chef de Partie**

*Wie hast du Die Entwicklung des Hauses über all die Jahre erlebt?*

„Ich bin hier geboren und habe noch miterlebt, wie das frühere FDGB-Heim gebaut wurde. Später habe ich gesehen, wie alles verlief. In einer ABM-Maßnahme half ich dann, alte Holzbohlen von den Balkonen abzubauen, die für einen Reitplatz genutzt werden sollten. Innen war damals wirklich alles zerstört. Umso beeindruckender war es, mitzuerleben, wie das Hotel neu aufgebaut wurde. Alles wuchs und entwickelte sich Schritt für Schritt. Und bis heute geht es so weiter. Immer wenn ich über die Brücke fahre und den schön beleuchteten Weinberg sehe, freue ich mich über meinen Arbeitsplatz.“

### **Jens Scheuner, Chef de Partie**

*Was bedeutet das Bio-Seehotel für dich persönlich?*

„Es ist für mich weit mehr als nur ein Arbeitsplatz. Ich habe hier meine Frau kennengelernt, viele Freundschaften geschlossen und eine Menge erlebt. Es ist ein schöner, interessanter Ort, der mich beruflich wie privat geprägt hat.“

### **Noureddine Belaid, Oberkellner**

*Wie hat sich Dein Aufgabenbereich in den letzten 25 Jahren verändert?*

„Früher war ich Restaurantleiter, habe später meinen Hotelmeister gemacht und bin heute als Guest Relations Manager tätig. Früher lag mein Fokus stärker im Service: Flambieren,

Tranchieren, Weinservice, Menüs, sogar Zigarrenservice – das war gelebte Gastronomie auf höchstem Niveau. Heute stehe ich mehr beratend zur Seite, kümmere mich um Gästeanliegen und bin Bindeglied zwischen Küche, Service und Verwaltung. Natürlich hat sich auch privat einiges verändert – durch meine Kinder bin ich jetzt im Wechseldienst tätig.“

### **Dirk Pentzhold, Junior Sous Chef**

*Was bedeuten Dir 25 Jahre im Bio-Seehotel – und wie blickst Du auf die gemeinsame Entwicklung zurück?*

„25 Jahre im Bio-Seehotel bedeuten mir enorm viel, denn ich durfte das Unternehmen von Anfang an mit aufbauen. Ich erinnere mich bis heute sehr gern daran, wie klein wir damals gestartet sind und wie beeindruckend wir über die Jahre gewachsen sind. Das Bio-Seehotel ist für mich zu einer zweiten Familie geworden, manchmal sogar zu einem Zuhause.“

### **Alexander Frank, Raumpfleger**

*Gibt es etwas das geblieben ist, so wie damals?*

„Lange musste ich überlegen, ob etwas noch immer so ist wie vor 25 Jahren. Es hat sich tatsächlich alles verändert ... neue Zimmer, neuer Eingangsbereich, neue Parkplätze, der Spa-Bereich einfach alles einmal neu. Doch etwas ist wie es vor 25 Jahren war, mein Umkleideschrank ist noch derselbe.“

### **Jan Nürnberger, Küchenchef**

*Wie hast Du die Anfänge des Hotels vor 25 Jahren erlebt?*

Als ich vor 25 Jahren ins Seehotel kam, war hier noch eine große Baustelle. Mein erster Eindruck: ein riesiges Haus, in dem noch so viel zu tun war. Heute ist es für mich kaum vorstellbar, wie wir damals begonnen haben und wie viel daraus entstanden ist.

*Welche lustige oder ungewöhnliche Geschichte hast Du in all den Jahren erlebt?*

„Ich habe viele schöne Geschichten bei den legendären

Küchenausfahrten erlebt – gemeinsame Erlebnisse, bei denen das Team nicht nur gearbeitet, sondern auch gelacht und gefeiert hat. Dieser Zusammenhalt unter den alten Kollegen ist etwas, das bis heute geblieben ist.“

#### **Carmen Wagner, Oberkellnerin**

*Gibt es einen Moment, an den du dich besonders gern zurückerinnerst?*

„Im September 2001 wurde das Seehotel feierlich eröffnet – mit Prof. Hans B. Bauerfeind und seiner Frau, Politikern, Gästen aus Wirtschaft und Sport. Unvergessen bleibt die Champagnerkaskade, die Prof. Bauerfeind persönlich einschickte. Wir als Servicemitarbeiter zogen mit Eistorte und Wunderkerzen ein – fast wie auf der MS Europa. Unvergesslich war auch der Besuch von Helmut Kohl, meinem wohl prominentesten Gast. Ebenso erinnere ich mich gern an Begegnungen mit Professor Hess, weiteren Politikern, Schauspielern wie Armin Müller-Stahl oder Horst Krause und natürlich an die Dreharbeiten der „Kochprofis“.

#### **Silvio Neuhäuser, Technikleiter**

*Wie hat sich dein Arbeitsplatz in den letzten 25 Jahren verändert?*

„Im Laufe der Zeit ist viel neue Technik dazugekommen – und das merkt man natürlich auch bei der täglichen Arbeit. Es gibt mehr Anlagen, mehr Geräte und damit auch mehr zu tun. Manche Dinge sind aber gleich geblieben, zum Beispiel das Mosaikfenster im Saal. Ich bin einfach stolz, seit 25 Jahren Teil des Unternehmens zu sein.“

#### **Kirsten Wieduwilt, Verwaltungsleitung**

*Wie hast du deine Anfangszeit im Seehotel Zeulenroda erlebt?*

„Als ich vor 25 Jahren Anfang Mai zum ersten Mal ins Seehotel Zeulenroda kam, war der ganze Innenausbau noch eine große Baustelle. Keiner konnte sich vorstellen, dass wir Ende Mai hier die ersten Gäste begrüßen können. An meinem ersten Arbeitstag am 15. Mai lief ich noch über Bretter in der Eingangshalle. Aber dann ging es ganz schnell, jeder packte mit an, stellte Stühle, packte Geschirr aus und räumte die Zimmer mit ein und schwupps, hatte ich im Mai 2001 die allererste richtige Spätschicht als Empfangssekretärin im Seehotel Zeulenroda. Ich war mächtig stolz, dass man mir jungen Frau so eine große Aufgabe zutraute. Aber die Einarbeitung war großartig und somit begrüßte ich die Gäste, plauderte mit ihnen, als ob ich nie etwas Anderes getan hätte. Ich war angekommen und wusste, hier ist es schön, hier will ich bleiben.“

#### **Annett Feldt, Hausdame**

*Was bedeutet das Bio-Seehotel für dich persönlich?*

„Für mich bedeutet das Bio-Seehotel tiefe Verbundenheit – mit dem Haus, mit den Kollegen, mit unseren Gästen. Ich bin stolz darauf, diesen Weg so lange mitgegangen zu sein.“

#### **Ralf Meuer, Leiter Lager/Einkauf**

*Wie hat sich dein Arbeitsplatz in den letzten 25 Jahren verändert?*

„Enorm! Früher lief vieles auf Papier, heute ist fast alles digital. Online-Bestellsysteme, webbasierte Anwendungen, mobile Geräte – das war damals undenkbar. Ich erinnere mich: Als wir noch keine Handys hatten, konnte die Suche nach einem Kollegen schon mal dauern.“

*Gibt es etwas, das geblieben ist wie damals?*

„Ja – der Blick am Abend vom Restaurant über das Zeulenrodaer Meer. Dieses Licht, diese Ruhe – das berührt mich heute noch so wie vor 25 Jahren.“

#### **Andrea Schneider, Raumpflegerin**

*Gibt es Momente, die dir besonders viel Kraft gegeben haben?*

„Ja – die Dankbarkeit der Gäste. Viele schenken mir Anerkennung, gerade wenn sie feststellen, dass ich nach 25 Jahren immer noch hier bin. In der heutigen Zeit ist das fast schon eine Seltenheit. Diese Wertschätzung bedeutet mir sehr viel.“

#### **Katrin Scheuner, Serviceleiterin**

*Gibt es einen Moment, an den du dich besonders gern zurückerinnerst?*

„Ein Moment, der mir für immer im Herzen bleibt, ist meine eigene Hochzeitsfeier. Auch wenn sie nicht im Hotel stattfand, war es für mich etwas ganz Besonderes, diesen Tag gemeinsam mit vielen lieben Kolleginnen und Kollegen zu erleben. Die Verbindung aus privatem Glück und der herzlichen Nähe zu meinem Team macht diesen Tag für mich bis heute einzigartig.“

#### **Heiko Liebold, IT-Support**

*Wie sieht dein Arbeitsalltag aus und was hat sich in den letzten 25 Jahren dabei verändert?*

„Ich bin hier seit 25 Jahren für die ganze IT zuständig. Computer, WLAN im Biergarten, die Kassen, die ganzen Anschlüsse – irgendwas ist immer. Jeden Tag ruft jemand an, weil irgendein Gerät nicht so will, wie es soll. Ich kenne das Haus in- und auswendig und weiß meistens sofort, wo ich suchen muss. Es ist viel Arbeit, aber ich mache es gern.“

JUBILÄUMSARRANGEMENT

# 25 JAHRE SILBERHOCHZEIT



2026 ist ein ganz besonderes Jahr: Das Bio-Seehotel feiert sein 25-jähriges Jubiläum – unsere Silberhochzeit. Dieses große Ereignis möchten wir gemeinsam mit Ihnen zelebrieren. Freuen Sie sich auf erholsame Tage, genussvolle Momente und kleine Aufmerksamkeiten, die wir exklusiv für dieses Arrangement zusammengestellt haben.



## UNSERE LEISTUNGEN IM ÜBERBLICK

4 x Übernachtung im Wohlfühlambiente  
4 x reichhaltiges Bio-Frühstücksbuffet mit Sekt  
4 x Abendessen als Dinnerbuffet  
1 x Gutschein für eine Rückenmassage (15 min.) pro Erw.  
1 x hausgemachte Pralinen und eine Flasche Prosecco  
1 x Überraschung bei Anreise auf Ihrem Zimmer  
Nutzung des Panorama Spa und der Sports Base  
Parkplatz am Haus

## BEAUTY- UND WELLNESSBEHANDLUNGEN

Bitte reservieren Sie sich frühzeitig Behandlungstermine in unserem Panorama Spa. Tel: +49 36628 98-5001

ab € 554,00 pro Erw. im Doppelzimmer Landseite,  
ab € 674,00 Doppelzimmer Landseite zur Einzelnutzung  
€ 244,00 pro Kind (6 bis einschl. 12 Jahre im Zimmer der Eltern), ab der dritten Person nur buchbar im Familienzimmer oder in der Junior-Suite, **Seeseite und Balkon auf Wunsch und nach Verfügbarkeit zubuchbar**

## REISEZEITRAUM

außer Weihnachten und Silvester

**Buchung: +49 36628 98-107/-108,  
reservierung@bio-seehotel-zeulenroda.de oder  
www.bio-seehotel-zeulenroda.de**

# 25 Jahre Ausbildung

## Unsere Azubis schreiben Geschichte

Seit der Eröffnung im Jahr 2001 hat das Bio-Seehotel Zeulenroda nicht nur Gäste willkommen geheißen, sondern auch unzählige junge Menschen auf ihrem Weg ins Berufsleben begleitet. In den vergangenen **25 Jahren wurden insgesamt 307 Auszubildende in den verschiedensten Berufen ausgebildet** – vom Koch und Hotelfachmann über den Sport- und Fitnesskaufmann bis hin zu Kosmetikern, Bäckern und Fleischern. Viele von ihnen sind geblieben und prägen heute unser Haus als Fachkräfte oder sogar in Führungspositionen.

Ein besonderer Stolz gilt Robert Faber. Er lernte in unserer Küche das Kochhandwerk und hat heute als Berufsschullehrer die Aufgabe übernommen, den Nachwuchs unserer Köche auszubilden. Ein schönes Beispiel dafür, wie weit die Wurzeln einer Ausbildung im Bio-Seehotel reichen können.

Seit 2015 starten unsere Azubis ihre Lehrzeit mit dem Azubi-Camp. Drei Wochen lang lernen sie alle Bereiche des Hotels kennen – vom Housekeeping bis zur Küche – und wachsen als Team zusammen. Davor gab es klassische Einstellungstests, doch das spielerische Kennenlernen und die gemeinsame Zeit im Camp prägen seitdem das Miteinander. Manche Azubi-Geschichten haben dabei Kultstatus erreicht: So löschte ein Hotelfach-Azubi in den Anfangsjahren versehentlich ein komplettes Laufwerk – ein kleiner Schock für das Team, heute jedoch eine Anekdote, die allen ein Schmunzeln entlockt.





Unsere Ausbildung unterscheidet sich in vielerlei Hinsicht von der in anderen Hotels. Neben einer fairen Vergütung und zusätzlichen Sozialleistungen legen wir großen Wert auf praxisnahe Schulungen. Renommierete Partner wie Ronnefeldt Tee, die Deutsche See oder regionale Erzeuger wie Bauer Frantz aus Naitschau geben ihr Wissen an unsere Auszubildenden weiter. So lernen unsere Nachwuchstalente nicht nur die Abläufe des Hauses, sondern entwickeln auch ein tiefes Verständnis für die Qualität und Herkunft unserer Produkte.

Besondere Höhepunkte waren die kulinarischen Schulungen mit dem im Jahr 2025 verstorbenen Küchenmeister Harald Saul. 2024 führte er gemeinsam mit Sven Kellner von der Deutschen See einen exklusiven Kochkurs durch, in dem unsere Azubis Hummer, Jakobsmuscheln sowie Pulpo fachgerecht zerlegten und zubereiteten.

Auch eine „Mittelalter-Küche“ stand schon auf dem Programm, bei der die Lehrlinge ein Menü kreierten, das geschmacklich überzeugte und zugleich einen Hauch Geschichte aufleben ließ.

Doch Ausbildung im Bio-Seehotel bedeutet mehr als Lernen im Vogtland. Unsere Azubis zieht es auch in die Welt hinaus. Pascal Rubel, damaliger Konditorlehrling verbrachte drei Wochen in Frankreich, wo er die Kunst der Spiegelglasur-Torten erlernte und mit Baguettes, Croissants und Petit-Fours das französische Lebensgefühl aufschnappte. Chris Kärner reiste nach Rumänien, wo er in einer traditionsreichen Bäckerei Brot für König Charles III. backen durfte – über offenem Feuer in einem Holzofen. Joe Trommer, unser ehemaliger Fleischerlehrling, ging mit einem Bildungsgutschein von 1.000 Euro in den Schwarzwald und arbeitete dort in einer Metzgerei, die für ihren berühmten Schwarzwälder Schinken bekannt ist. Seine Leistungen waren so herausragend, dass er 2022 als bester Nachwuchsfleischer Deutschlands ausgezeichnet wurde.

Auch heute noch lernen junge Talente aus vier verschiedenen Nationen bei uns. Sie alle eint der Wunsch, die Hotellerie und Gastronomie nicht nur als Beruf, sondern als Leidenschaft zu leben.

So unterschiedlich die Wege auch sind, eines bleibt gleich: Die Ausbildung im Bio-Seehotel ist ein Sprungbrett für die Zukunft und ein fester Bestandteil unserer Erfolgsgeschichte. Denn die Azubis von gestern sind die Fachkräfte von heute und die Vorbilder für morgen.

## IN DIESEN BERUFEN BILDEN WIR AUS

(m/w/d)

Koch/Köchin, Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, Sport- und Fitnesskaufmann/-frau, Hotelfachmann/-frau, Bäcker/-in und Konditor/-in, Verkaufskaufmann/-frau, Kosmetiker/-in, Fleischer/-in, Kaufmann/-frau für Marketingkommunikation und duale Studiengänge



# GEBALLTE HOTELLERIE

## Kompetenz im Bio-Seehotel

Wenn Erfahrung, Engagement sowie Fachwissen aufeinandertreffen, entstehen Inspiration und neue Ideen. Genau das war der Gedanke hinter dem Netzwerktreffen, das im Herbst 2025 im Bio-Seehotel stattfand. Unter dem Motto „Geballte Hotellerie – Kompetenz im Bio-Seehotel“ kamen erfahrene Direktoren und Führungspersönlichkeiten der deutschen Hotellerie zusammen, um sich auszutauschen, voneinander zu lernen und Impulse für die Weiterentwicklung ihres Hauses zu gewinnen.

Organisiert wurde das Treffen von unserem Hoteldirektor Marco Lange, der seine Laufbahn im Interhotel Gera begann, wo er auch seine Ausbildung zum Koch absolvierte. Fünf Jahre später kehrte er nach Gera zurück und setzte seine Karriere im Dorint Hotel fort, wo er schließlich zum Küchenchef aufstieg. Die prägenden Jahre in der traditionsreichen Interhotelkette formten sein Verständnis von Gastlichkeit nachhaltig, ein Anspruch, den er heute als Gastgeber des Bio-Seehotels mit großem Herzblut lebt.



Ein Gastgeber mit Leidenschaft

## Marco Lange

Seit vielen Jahren lenkt unser Hoteldirektor Marco Lange die Geschicke und die Qualität unseres Hauses. Seine Karriere begann in der gehobenen Gastronomie – geprägt von handwerklicher Perfektion, Gastfreundschaft und dem Anspruch, jeden Aufenthalt zu einem besonderen Erlebnis zu machen.

### AUSBILDUNG

Die Kochausbildung im Interhotel Gera (1989–1992) legte das Fundament für seine spätere Führungsarbeit. 1998 folgte der Abschluss zum Küchenmeister, 2012 der Betriebswirt.

### STATIONEN IN DER SPITZENHOTELLERIE

Nach seiner Ausbildung sammelte er wertvolle Erfahrungen in renommierten Häusern. Als Commis de Cuisine war er sowohl im Interhotel Gera als auch im Sheraton Hotel München tätig. Es folgten verantwortungsvolle Positionen als Demichef de Cuisine, Chef de Partie und Sous Chef.

Besonders prägend war seine Zeit als Küchenchef im Dorint Hotel Gera, im Resort Marina Wolfsbruch sowie im Dorint Vital Royal Hotel Seefeld in Tirol – einem 5-Sterne-Haus mit internationalem Anspruch. Hier entwickelte er nicht nur seine kulinarische Handschrift weiter, sondern sammelte auch umfassende Erfahrung im Event- und Großveranstaltungsbereich.

### DAS BIO-SEEHOTEL ZEULENRODA

2004 begann er seine Tätigkeit im Bio-Seehotel Zeulenroda zunächst als Küchenchef. Seine Vision, die regionale Küche auf ein modernes, nachhaltiges Niveau zu heben, machte das Haus schnell zu einer beliebten Adresse. 2010 folgte der nächste Karriereschritt: die Position des stellvertretenden Direktors. Seit 2012 führt er das Bio-Seehotel Zeulenroda als Hoteldirektor mit klarer Linie und großem Engagement. Unter seiner Leitung entwickelte sich das Haus zu einem der führenden Hotels für Erholung, Tagung, Genuss und nachhaltiger Gastlichkeit in der Region.



Auf dem Foto, das dieses besondere Treffen festhält, sind – von links nach rechts – Axel Ehrhardt (ehemaliger stellvertretender Direktor des Dorint Hotel Gera sowie Direktor und später General Manager des Dorint Hotel Leipzig; heute ist er als unabhängiger Hotelberater tätig), Dr. Bertram Thieme (Geschäftsführender Gesellschafter und Ehrenbotschafter der Marke Dorint Hotels & Resorts und zweimaliger Hotelmanager des Jahres), Marco Lange (Hoteldirektor und Geschäftsführer des Bio-Seehotels), Jörg Tempel (ehemaliger Direktor des Novotel Gera und Regionaldirektor von sieben Go East Hotels), Stefan Seiler (Hoteldirektor Dorint Am Goethepark in Weimar) und Detlef Kruse (Hoteldirektor Dorint Chemnitz sowie auf Usedom in der Hotelgruppe Travel Charme).

Eine besonders herzliche Rückmeldung kam von Detlef Kruse, der den Abend so zusammenfasste:

„Auch meinerseits nochmals herzlichen Dank für den erlebten Aufenthalt im Bio-Seehotel. Es war für mich ein tolles Erlebnis die gelebte Philosophie des Hauses zu erleben. Vor allem der natürliche, freundliche Service und der Mix der Generationen haben mich beeindruckt. Ich bin ein Botschafter des Hauses. Viel Erfolg auf dem weiteren Weg!“

Das Treffen zeigte eindrucksvoll, wie wertvoll echte Netzwerke, Erfahrungsaustausch und gelebte Leidenschaft in der Hotellerie sind und dass Erfolg dort entsteht, wo Kompetenz und Herz Hand in Hand gehen.

Zweifach ausgezeichnete Hotelmanager des Jahres

## DR. BERTRAM THIEME

Es erfüllt uns mit besonderem Stolz, dass ein zweifach ausgezeichnete Hotelmanager des Jahres unsere Arbeit in dieser Form würdigt. Eine Anerkennung, die für uns Ansporn und Ehre zugleich ist.

Dr. Bertram Thieme ist seit über drei Jahrzehnten eine prägende Persönlichkeit der deutschen Hotellerie. Nach seiner Ausbildung und mehreren beruflichen Stationen übernahm er 1977 die Leitung des Interhotels in Halle und absolvierte parallel sein Studium sowie seine Promotion. Mit der Übernahme des Hauses durch die Maritim-Gruppe 1993 führte er das Hotel erfolgreich weiter und erwarb sich in und über Halle hinaus einen exzellenten Ruf.

1996 wechselte er zur Dorint-Gruppe, um das geplante Dorint Charlottenhof Halle entscheidend mitzugestalten. Dort formte er ein starkes Team, etablierte höchste Servicequalität und führte das Haus zu zahlreichen Auszeichnungen, darunter das Gütesiegel „ServiceQualität Deutschland“ Stufe II. Neben seiner Arbeit als Hoteldirektor engagiert er sich intensiv in Stadtentwicklung, Tourismusförderung sowie wirtschaftlichen und sozialen Initiativen. Sein Wirken macht ihn zu einer anerkannten Institution der Stadt Halle und zu einer Vorbildfigur der Branche.

„In den letzten 30 Jahren habe ich in der Hotelbranche eine so umfassende Beispielhaftigkeit noch nie erlebt. Ihre Leistungen auf allen Gebieten verdienen die Note „mit Auszeichnung“!!!  
Dr. Bertram Thieme





# Isabell Rietsch

## Stammgäste im Interview

In jeder Ausgabe unseres PanoramaBlick-Magazins stellen wir Gäste vor, die mit unserem Haus besonders verbunden sind. Diesmal freuen wir uns sehr, Isabell Rietsch zu porträtieren. Sie kennt das Bio-Seehotel gleich doppelt: erst als Mitarbeiterin an der Rezeption, später als Stammgast bei unzähligen Tagungen und Veranstaltungen.

Ihr beruflicher Weg führte sie schon kurz nach ihrer Zeit bei uns zur Bauerfeind AG, jenem Familienunternehmen, das seit Generationen fest in Zeulenroda verwurzelt ist und zu dem auch unser Hotel gehört. Für Frau Rietsch ist das Bio-Seehotel deshalb weit mehr als nur ein Tagungsort: „Hier treffen sich Berufliches und Persönliches. Ich kenne die Mitarbeiter, viele Gesichter von damals und fast jede Ecke des Hauses. Das schafft eine Nähe, die man anderswo nicht findet.“

*Liebe Frau Rietsch, seit wann kennen Sie unser Haus?*

„Seit 25 Jahren! Mein Arbeitsvertrag im Bio-Seehotel startete am 6. August 2001 – das weiß ich noch ganz genau, weil es mein erster Job überhaupt war. Bis zum 30. April 2002 habe ich an der Rezeption gearbeitet.“

*Und wie ging es danach für Sie weiter?*

„Ab Mai 2002 habe ich dann bei Bauerfeind angefangen, heute arbeite ich dort als Eventmanagerin.“

*Wie oft waren Sie seitdem wieder bei uns zu Gast?*

„Schwer zu zählen. Ich schätze rund 50 Aufenthalte mit Übernachtung und ungefähr 300 ohne Übernachtung.“

*In welchem Zusammenhang besuchen Sie das Hotel beruflich?*

„Ich organisiere und begleite hier Tagungen, Kundenevents und Firmenveranstaltungen von Bauerfeind. Das Haus ist für uns ein fester und vertrauter Veranstaltungsort.“

*Was unterscheidet das Bio-Seehotel für Sie von anderen Hotels, die Sie durch Ihre Arbeit kennen?*

„So viel Natur und Ruhe in unmittelbarer Umgebung hat kaum ein anderes Tagungshotel zu bieten. Das bedeutet für mich persönlich: Nachts mit offenem Fenster schlafen ohne jeglichen Verkehrslärm. Nie Parkplatznot. Staufreies an- und abreisen.“

*Gibt es ein Erlebnis oder eine kleine Anekdote, an das Sie sich besonders erinnern?*

„Ja, eine ehemalige Kollegin lud zum Polterabend ein und wir organisierten eine Schnitzeljagd – mit großartiger Unterstützung des Bio-Seehotels. Überall im und um das Haus versteckten wir Hinweise, sogar die Rezeption war eingeweiht. Ein Zettel verschwand zwar spurlos, aber am Ende fand das Brautpaar trotzdem die Schatzkiste – und wir alle hatten riesigen Spaß.“

*Was schätzen Sie besonders an unserem Haus?*

„Die Nähe und Verbundenheit. Ich kenne so viele Mitarbeiter und fast jede Ecke im Hotel.“

*Was bedeutet es für Sie, dass unser Hotel seit 25 Jahren besteht?*

„Dass ihr alles richtig gemacht habt – und dabei nie stehengeblieben seid. Ihr habt den Spa-Bereich erweitert, das Freizeitangebot ausgebaut, renoviert und weitergedacht.“

*Gibt es etwas, das für Sie persönlich besonders ist?*

„Dass ich auch nach 25 Jahren noch Kontakt zu damaligen Kolleginnen und Kollegen habe – ob sie heute noch hier arbeiten oder nicht. Diese Verbundenheit ist selten und etwas sehr Schönes.“

*Wenn Sie unserem Hotel eine Geburtstagskarte schreiben würden – was stünde darin?*

„Herzlichen Glückwunsch zum Silber-Jubiläum und auf die nächsten 25 Jahre mit guter Laune, tollen Gästen, spannenden Begegnungen und unvergesslichen Erlebnissen!

Wir stoßen auf euch an – auf all die vergangenen Jahre und auf viele, viele weitere!“

ARRANGEMENT

# SONNTAGS AUSZEIT

Erleben Sie die ruhige Atmosphäre, während viele Gäste bereits abgereist sind und nutzen Sie während Ihres Aufenthalts unser Panorama Spa für wohlverdiente Entspannung. Schwimmen Sie im 20 Meter langen Infinity-Pool oder genießen Sie die Wärme in einer unserer Saunen. In unserem Restaurant in der sechsten Etage verwöhnen wir Sie mit feinen Bio-Gerichten und Köstlichkeiten aus unserer hauseigenen Backstube und Fleischerei.

Erhalten Sie die erste Übernachtung zum **halben Preis**. Die Anreise ist nur sonntags möglich!

## UNSERE LEISTUNGEN IM ÜBERBLICK

2 x Übernachtung im Wohlfühlambiente  
2 x reichhaltiges Bio-Frühstücksbuffet mit Sekt  
2 x Abendessen als Dinnerbuffet  
Nutzung des Panorama Spa  
Nutzung der Sports Base  
Parkplatz am Haus

## BEAUTY- UND WELLNESSBEHANDLUNGEN

Bitte reservieren Sie sich frühzeitig Behandlungstermine in unserem Panorama Spa. Tel: +49 36628 98-5001

**ab € 245,00** pro Erw. im Doppelzimmer Landseite  
ab € 305,00 Doppelzimmer Landseite zur Einzelnutzung  
€ 120,00 pro Kind (6 bis einschl. 12 Jahre im Zimmer der Eltern), ab der dritten Person nur buchbar im Familienzimmer oder in der Junior-Suite, **Seeseite und Balkon auf Wunsch und nach Verfügbarkeit zubuchbar**

## REISEZEITRAUM

außer Weihnachten, Silvester und Ferien (Thüringen, Sachsen und Bayern). **Anreise nur am Sonntag möglich**

**Buchung: +49 36628 98-107/-108,**  
**reservierung@bio-seehotel-zeulenroda.de oder**  
**www.bio-seehotel-zeulenroda.de**



SAUBERE LÖSUNGEN MIT SYSTEM



Kruse Reinigungstechnik  
und Hygienebedarf GmbH  
Jan und Ronny Kruse  
Im Borlich 1  
07751 Rothenstein  
Tel.: +49 36424 78090  
[www.reinigungsberater.de](http://www.reinigungsberater.de)



## Kruse Reinigungstechnik GmbH

In dieser Ausgabe möchten wir einen unserer längjährigsten Lieferanten vorstellen, welcher unser Hotel nun seit 25 Jahren begleitet: Kruse Reinigungstechnik und Hygienebedarf GmbH unter der Leitung von Jan und Ronny Kruse. Von Allzweckreinigern für sämtliche Oberflächen über Sanitärreiniger, Müllbeutel, Hygienepapier bis hin zu Akku- und Staubsaugern, Scheuermaschinen, Lappen sowie Schwämmen – wir beziehen einen großen Teil unserer täglichen Reinigungsprodukte von diesem Unternehmen.

Unsere Hausdame Annett Feldt schätzt die Zusammenarbeit besonders: Ein kurzer Anruf genügt und Jan Kruse regelt alles schnell und unkompliziert. Zusätzlich übernimmt er für uns auch den Reparaturservice, was den Arbeitsalltag enorm erleichtert. Wenn irgendwo was hakt oder ein Gerät nicht mehr rund läuft, hat er immer eine Lösung parat. Für unser Haus ist Kruse Reinigungstechnik und Hygienebedarf GmbH ein Partner, auf den wir uns seit vielen Jahren verlassen können – praxisnah, direkt und immer hilfsbereit.

„Ich freue mich sehr über die lange und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit Ihrem Haus. Auch wenn heute vieles online abgewickelt wird, ist mir der persönliche Austausch weiterhin besonders wichtig.

Ich wünsche Ihnen weiterhin alles Gute, ein volles Haus, viele zufriedene Gäste und freue mich auf viele weitere gemeinsame Jahre.“ *Jan Kruse*





# TEEKULTUR MIT VERANTWORTUNG

## J.T. Ronnefeldt KG

Seit 2001 begleitet uns Ronnefeldt als verlässlicher Partner. Mit viel Leidenschaft und Expertise steht uns dabei Teefachberater Herr Jörg Lange zur Seite – eine Zusammenarbeit, die von gegenseitigem Vertrauen und einem gemeinsamen Verständnis von Qualität getragen wird. Aus den besten Anbaugebieten der Welt stammend, sorgfältig ausgewählt, liebevoll veredelt und nachhaltig produziert, entfalten die Bio-Tees ihren ganz eigenen Charakter. Zugleich engagiert sich Ronnefeldt in den Ursprungsländern für faire Bedingungen, Bildung und umweltfreundliche Anbaumethoden. Ronnefeldt beliefert uns mit einer feinen Auswahl an Bio-Blatt-Tees, LeafCup® Bio-Sorten (vorpportionierter loser Blatt-Tee für die kleine Portion), japanischem Bio-Matcha und auch hochwertigem Porzellan- und Glasgeschirr sowie Bambus-Tabletts für den Service am Gast. Zum 25-jährigen Jubiläum sendet Ronnefeldt herzliche Glückwünsche und freut sich darauf, auch künftig viele besondere Teemomente gemeinsam mit unseren Gästen zu gestalten.

„Besonders schätze ich die kontinuierliche Weiterentwicklung der regionalen Philosophie des Hotels – sichtbar in der eigenen Bäckerei und Fleischerei. Sie unterstreicht die Verbundenheit zur Region und den hohen Anspruch des Hauses. Als regelmäßiger Wellnesstgast genieße ich mit meiner Frau die Ruhe und Natur rund um das Zeulenrodaer Meer.“  
*Jörg Lange*



J.T. Ronnefeldt KG  
 Jan-Berend Holzapfel  
 Rotfeder-Ring 7  
 60327 Frankfurt am Main  
 Tel.: +49 69793005-99  
[www.ronnefeldt.com](http://www.ronnefeldt.com)



# 5



BIO SEEHOTEL  
CHALETS



# BIO-SEEHOTEL CHALETS

Die Chalets gehören heute ganz selbstverständlich zum Bio-Seehotel, doch der Weg dorthin war alles andere als gerade. Die Idee für die naturnahen Ferienhäuser stammt von Prof. Hans B. Bauerfeind, der sich wünschte, unser Haus um ein besonderes Rückzugsangebot zu erweitern. Entstanden sind die 21 Holzhäuser kurz vor der Corona-Pandemie – ursprünglich unter dem Namen MANOAH – Häuser am See. Geplant war eine große Eröffnung, doch die Pandemie machte uns einen Strich durch die Rechnung: nur eine leise Premiere im Schatten der Weltlage. Es folgte ein Betreiberwechsel, erst seit November 2024 sind die Häuser wieder in unserer eigenen Hand. Mit neuem Namen – Bio-Seehotel Chalets – und mit dem vollen Herzblut unseres Teams haben sie nun endlich den Platz, den sie verdienen: mitten in unserer Familie.

Heute stehen die Chalets für das, was uns wichtig ist: Natur, Nachhaltigkeit, Gastfreundschaft und Innovation. Sie sind der perfekte Ort, um zur Ruhe zu kommen und doch Teil des großen Ganzen, das unser Bio-Seehotel ausmacht. Nur wenige Minuten vom Hotel entfernt, rund drei Kilometer weiter am Zeulenrodaer Meer, liegen diese in einem autofreien Naturareal. Hier erwarten Sie Ruhe, Weitblick und nur wenige Schritte bis zum Strandbad – perfekt für ein erfrischendes Bad oder einen kulinarischen Abstecher zum italienischen Restaurant „Strandhaus Da Rosario“.





### Wohnen im Einklang mit der Natur

Die Chalets sind aus Mondholz gebaut – stabil, feuerbeständig und frei von Chemie. Auf bis zu 80 m<sup>2</sup> bieten sie Platz für zwei bis sechs Personen, sechs davon sind rollstuhlgerecht. Zudem sind auch Ihre vierbeinigen Freunde herzlich willkommen. Jedes Haus ist einem „Baum des Jahres“ gewidmet, welcher direkt vor der Tür wächst und die Atmosphäre prägt. In den Schlafräumen sorgen Zirbenholzbetten für wohltuende Erholung, ein offener Wohnbereich mit Küche für gesellige Stunden und eine Terrasse mit eigenem Grill für entspannte Sommerabende. Grillgut erhalten Sie im Empfangsgebäude am praktischen Selbstbedienungsautomaten.



### Genuss beginnt vor der Tür

Der Tag in den Bio-Seehotel Chalets startet am besten mit frischem Brot und duftenden Brötchen aus unserer haus-eigenen Bio-Backstube. Unser Brot- und Brötchenservice liefert die Bestellung direkt ins Empfangsgebäude. Das Angebot ist so beliebt, dass inzwischen auch Gäste des benachbarten Wohnmobilhafens gern davon profitieren.

Wer gleich entspannt in den Urlaub starten möchte, wählt den gefüllten Kühlschrank. Schon vor der Anreise können verschiedene kulinarische Pakete bestellt werden. Ob



„Wild auf Thüringen“, „Herzhaft & Regional“, „Mediterraner Genuss“ oder „Süße Versuchung“ für jeden Geschmack ist etwas dabei. Bei Ankunft wartet alles frisch und liebevoll zusammengestellt im Chalet.

Auch für gemütliche Abende auf der Terrasse ist gesorgt: Unsere Grillpakete aus der hauseigenen Fleischerei liefern alles, was es für ein entspanntes Barbecue braucht. Dazu passt eine Flasche Wein, ein Glas Prosecco oder unsere hausgemachten Pralinen, welche Sie als kleine Extras dazu buchen können.

Und wenn es doch einmal ins Hotel gehen soll, ist das ganz unkompliziert: Mit unserem kostenlosen Shuttle-Service gelangen Chalet-Gäste bequem hin und wieder zurück – flexibel und ohne Aufpreis.

### Ein Teil des großen Ganzen

Auch wenn die Chalets ihre ganz eigene Ruhe bieten – sie sind eng mit dem Bio-Seehotel verbunden. Chalet-Gäste können das Day-Spa und das Hotelfrühstück vergünstigt nutzen und am Ferienprogramm für Kinder teilnehmen. Wer will, kombiniert so das Beste aus zwei Welten: die Stille eines privaten Rückzugsortes und die Vielfalt unseres Hotels.



# Unsere neue Murmelbahn

## Ein Spielplatz für die Fantasie

Seit Sommer 2025 gibt es bei uns am Bio-Seehotel ein neues Highlight, das unsere Gäste vom ersten Moment an begeistert: unsere Murmelbahn. Doch aufgepasst – hier erwartet Sie nicht irgendeine Bahn von der Stange, sondern ein echtes handgefertigtes Meisterstück aus Holz, eingebettet in unser schönes Naturareal mit Blick auf das Zeulenrodaer Meer.



### **Einzigartig & voller Geschichten**

Von Station zu Station erzählt die Bahn kleine Geschichten, die eng mit unserem Hotel verbunden sind:

- Ein liebendes Pärchen steht für all die Hochzeiten, die bei uns gefeiert wurden.
- Ein Leuchtturm erinnert an den weiten Blick über das Zeulenrodaer Meer.
- Tiere lugen neugierig aus geschnitzten Elementen hervor – alles detailreich gearbeitet von unserem großartigen Team aus Kettensägenkünstlern um Christian Schmidt.

### **Noch mehr erleben!**

Scannen Sie den QR-Code und entdecken Sie alle Freizeitangebote rund ums Bio-Seehotel: von Radfahren, Wandern und Wassersport bis hin zu Bowling, Fußballgolf oder Klettern im Hochseilgarten. Hier finden Sie alle Infos zu Aktivitäten, Verleih und Buchungsmöglichkeiten.

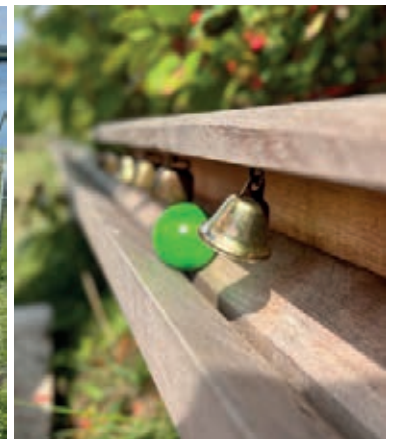


### Handwerk mit Herz

Unsere Murrelbahn ist ein Gemeinschaftswerk talentierter Holzbildhauer aus ganz Deutschland – aus nachhaltigem Holz gefertigt, kunstvoll geschnitzt und harmonisch in die Natur eingebettet. Die Murreln stammen von der traditionsreichen Firma SINA im Erzgebirge und verbinden Handwerk, Herkunft und Spielspaß auf schöne Weise.

### Für Groß & Klein

Unsere Bahn wird bereits jetzt begeistert angenommen – von Kindern genauso wie von Erwachsenen. Damit alles reibungslos läuft, gibt es eine kleine Besonderheit: Die Bahn funktioniert ausschließlich mit unseren haus-eigenen Holzmurreln, da größere Kugeln im Tunnel steckenbleiben und das Spiel lahmlegen. Aber keine Sorge: Die originalen **Murreln gibt es direkt an unserer Rezeption** – als Souvenir oder gleich für die erste Runde Spielspaß.



### Und das Beste: die Bahn wächst mit!

Im Laufe des Jahres 2026 erhält sie eine große Erweiterung. Mit neuen Stationen, zusätzlichen kreativen Elementen und vor allem mit mehreren Naturlehrpfaden, die spielerisch Wissen über unsere Umgebung und die Natur vermitteln. Begleitet wird das Ganze von unserem neuen Maskottchen „Zeuli“, das Groß und Klein den Weg weist und mit viel Charme durch diese kleine Abenteuerwelt führt.



# Abenteuer Ahoi

## ... auf zum neuen Holzspielplatz!

Direkt neben dem Hotel wurde 2024 unser neuer Holzspielplatz eröffnet, der speziell für unsere jüngsten Gäste gestaltet wurde. Mit viel Liebe zum Detail und einem klaren Fokus auf Naturverbundenheit bietet dieser Spielplatz nicht nur jede Menge Spaß, sondern auch eine sichere und nachhaltige Umgebung für kleine Abenteurer.

Unter der Leitung von Jan Stockmann und Christian Schmidt entstand ein einzigartiges Erlebnisland, das ganz im Zeichen des faszinierenden Themas „Meer“ steht. Der Spielplatz entführt Kinder in eine Welt voller Fantasie, Meeresabenteuer und Naturerlebnisse. Ob als mutiger Kapitän auf hoher See, als Entdecker auf einer Schatzsuche oder als Seeräuber auf der Suche nach verborgenen Schätzen – hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt.

Gefertigt wurde der Spielplatz aus heimischem Robinienholz – stabil, wetterfest und ganz ohne Chemie behandelt. So entsteht ein Ort, an dem Kinder unbeschwert spielen können und Eltern wissen: Hier steckt Natur in jedem Detail.

Klettergerüste, eine Rutsche, ein imposantes Fisch-Kletterhaus, ein Boot und kreative Spielstationen laden zum Erkunden ein. Eltern können währenddessen auf zahlreichen Sitzmöglichkeiten im Schatten Platz nehmen und ihren kleinen Entdeckern beim Spielen zusehen.



ARRANGEMENT

# REGIONAL ERLEBEN

Inkl. Lunchbox,  
Wanderkarte,  
Hofladen-Gutschein,  
Eintritt ins Museum  
u.v.m.

Genießen Sie die ganze Vielfalt einer erholsamen Auszeit und entdecken Sie die Schönheit unserer Region. Nur knapp 30 Autominuten vom Bio-Seehotel entfernt erwartet Sie, an der Grenze zu Sachsen, ein architektonisches Meisterwerk: die Göltzschtalbrücke. Wir empfehlen Ihnen, den Besuch dieses beeindruckenden Bauwerks mit einer Wanderung durch die malerische Umgebung zu verbinden.

## UNSERE LEISTUNGEN IM ÜBERBLICK

3 x Übernachtung im Wohlfühlambiente  
3 x reichhaltiges Bio-Frühstücksbuffet mit Sekt  
2 x Abendessen als Dinnerbuffet  
1 x Abendessen als Thüringer-Heimat-Menü am 2. Abend  
1 x Gutschein für einen Heimatlikör an der Lobby Bar p. P.  
1 x Lunchbox p. P. zum Mitnehmen  
1 x € 20,00 Gutschein vom Hofladen Langenwolschendorf  
1 x Eintrittskarte p. P. für das Zeulenrodaer Museum  
1 x Bauernbrot bei Abreise aus der hauseigenen Bio-Bäckerei  
Wandermappe mit Ausflugszielen und regionalen Angeboten  
Nutzung des Panorama Spa und der Sports Base  
Parkplatz am Haus

## BEAUTY- UND WELLNESSBEHANDLUNGEN

Bitte reservieren Sie sich frühzeitig Behandlungstermine  
in unserem Panorama Spa. Tel: +49 36628 98-5001

ab € 489,00 pro Erw. im Doppelzimmer Landseite,  
ab € 579,00 Doppelzimmer Landseite zur Einzelnutzung  
€ 210,00 pro Kind (6 bis einschl. 12 Jahre im Zimmer der  
Eltern), ab der dritten Person nur buchbar im Familienzimmer  
oder in der Junior-Suite, **Seeseite und Balkon auf Wunsch  
und nach Verfügbarkeit zubuchbar**

## REISEZEITRAUM

Ganzjährig buchbar, außer Weihnachten und Silvester

**Buchung: +49 36628 98-107/-108,  
reservierung@bio-seehotel-zeulenroda.de oder  
www.bio-seehotel-zeulenroda.de**

ARRANGEMENT

# FAMILIE UND MEER

Kinder bis  
12 Jahre  
übernachten  
kostenfrei!\*

Urlaub am Zeulenrodaer Meer heißt Spaß für die ganze Familie. Natur pur, beste Kulinarik in Bio-Qualität und ein Aktivprogramm werden Ihre Auszeit zur schönsten im ganzen Jahr machen. Ein großes Wassersportangebot, Hochseilgarten, Kinderland und unser Fußballgolfplatz lassen keine Langeweile aufkommen. Für die ruhigen Momente steht unser Panorama Spa mit großem Infinity-Pool und Saunalandschaft für Sie bereit und für die schönen Augenblicke verwöhnt unsere Beautyabteilung Körper und Seele.

## UNSERE LEISTUNGEN IM ÜBERBLICK

3 x Übernachtung im Wohlfühlambiente  
3 x reichhaltiges Bio-Frühstücksbuffet mit Sekt  
3 x Abendessen als Dinnerbuffet  
1 x kleine Überraschung für Ihre Kinder  
1 x eine Std. Bowling oder eine Std. Tretboot (saisonal)  
Nutzung des Panorama Spa  
Nutzung der Sports Base  
Parkplatz am Haus

## BEAUTY- UND WELLNESSBEHANDLUNGEN

Bitte reservieren Sie sich frühzeitig Behandlungstermine in unserem Panorama Spa. Tel: +49 36628 98-5001

ab € 525,00 pro Erwachsenem,

\*pro Erwachsenem übernachtet ein Kind (bis einschl. 12 Jahre) kostenfrei, ab jedem weiteren Kind € 210,00, ab der dritten Person nur buchbar im **Familienzimmer oder in der Junior-Suite**, Seeseite und Balkon auf Wunsch und Verfügbarkeit zubuchbar.

## REISEZEITRAUM

Ganzjährig buchbar, außer Weihnachten und Silvester

**Buchung: +49 36628 98-107/-108,**

**reservierung@bio-seehotel-zeulenroda.de oder  
www.bio-seehotel-zeulenroda.de**



SPORT PARK HIGHLIGHT:

# Fußball- & Golf-Billard

Unser Sport Park hat sich längst zu einem beliebten Treffpunkt für alle entwickelt, die im Urlaub aktiv sein möchten – ob im Hochseilgarten, beim Fußball-Golf, Bogenschießen oder Fußball-Dart.

Neu im Angebot ist jetzt ein besonderes Highlight: Fußball-Billard! Gespielt wird auf einem überdimensionalen Billardfeld unter freiem Himmel. Statt mit dem Queue stoßen Sie mit dem Fuß an. Ziel ist es, die eigenen Bälle



und am Ende die schwarze Acht ins Loch zu versenken. Ein Spiel, das jeder sofort versteht, aber nie langweilig wird – perfekt für kleine und große Teams, für Familien, Freunde oder Kollegengruppen.

Und das Beste: Das Spielfeld lässt sich in wenigen Handgriffen umbauen. So wird aus Fußball-Billard ganz einfach Golf-Billard. Hier spielen Sie nicht mit den Füßen, sondern mit Schlägern und bringen so Golf-Feeling ins Spiel. Zwei Varianten, ein Spielfeld und jede Menge Spaß.

Ob allein, zu zweit oder im Team: Eine Partie dauert rund 30–50 Minuten und bringt jede Menge Spaß für Groß und Klein. Equipment und Anleitung erhalten Sie ganz bequem an der Rezeption des Panorama Spa.

## TAGESKARTE SPORT PARK

Wer gleich mehrere Angebote testen möchte, nutzt unsere

**praktische Tageskarte:**

Erwachsene: € 22,00

Kinder bis 12 Jahre: € 16,00

**2 Tage SPORT PARK**

Erwachsene: € 35,00

Kinder bis 12 Jahre: € 25,00

(Gruppenpreise auf Anfrage)

**Anmeldung & Equipment:**

Panorama Spa-Team

Telefon: +49 36628 98-5000

E-Mail: [info@panorama-spa.de](mailto:info@panorama-spa.de)

**Gruppenanfragen:**

Telefon: +49 36628 98-128

E-Mail: [eventteam@](mailto:eventteam@bio-seehotel-zeulenroda.de)

[bio-seehotel-zeulenroda.de](mailto:bio-seehotel-zeulenroda.de)



# *Kunst aus Holz,*

VERWURZELT IM VOGTLAND



# Kunst im Hotel

## Ralph Hübschmann

Der Holzkünstler Ralph Hübschmann verbindet eine langjährige Geschichte mit dem Bio-Seehotel Zeulenroda. Bereits im Jahr 2003, nur zwei Jahre nach der Hotelöffnung, trat der damalige Hoteldirektor Jens Bode an ihn mit dem Wunsch heran, unser Haus mit seiner Kunst zu bereichern.

Bis 2020 konnten Gäste seine ausdrucksstarken Holzskulpturen im Restaurant bewundern, danach begaben sich die Werke auf eine eindrucksvolle Reise: vom Vogtland über Hamburg und Istanbul bis nach China. Ein weiter Weg für Kunst, die ihren Ursprung in der Natur Mitteldeutschlands hat.

Im Jahr 2025 kehrten die Skulpturen zurück in Hübschmanns Heimatort Hohenölsen, der seit jeher sein Lebensmittelpunkt ist. Seine tiefe Verbundenheit mit der Region und der Natur spiegelt sich in all seinen Arbeiten wider. Ein besonders schönes Beispiel ist die 2018 entstandene Figur „Die Welle“, inspiriert vom nahegelegenen Zeulenrodaer Meer. Ihre blau-grünen Farbakzente erinnern an das glitzernde Wasser an einem spätsommerlichen Tag an der Talsperre.

Hübschmanns Weg zur Kunst war alles andere als klassisch: Schon als Jugendlicher war er vom Werkstoff Holz fasziniert.



Dennoch schlug er zunächst eine technische Laufbahn ein und arbeitete über 14 Jahre in der Forschung der Textilindustrie.

1987 begann er Möbel im Stil des Barock und Rokoko zu fertigen, eine Kunstepoche, die ihn nachhaltig prägte. Nach der Wende wuchs seine Neugier für das Figürliche und die ersten Skulpturen entstanden. Seitdem lässt ihn die Arbeit mit Holz nicht mehr los.

Ein zufälliges Treffen mit dem heutigen Hoteldirektor Marco Lange führte 2025 schließlich zu einer erneuten Zusammenarbeit: Eine Auswahl seiner Werke ist seither wieder im Eingangsbereich unseres Panorama-Restaurants zu sehen.



**HOLZBILDHAUER RALPH HÜBSCHMANN**

Lindenstr. 2 | 07570 Weida OT. Hohenölsen | Telefon +49 36603 60548

[www.extravaganz-in-holz.de](http://www.extravaganz-in-holz.de)



# UNSER WEG ZU BIO

## VON DER IDEE ZUR HALTUNG



Am Anfang stand kein großes Manifest, sondern eine Frage: Wie wird ein Hotel mitten im Thüringer Vogtland unverwechselbar? Die Antwort wuchs nicht über Nacht. Sie entstand auf Landstraßen zu Bauernhöfen, in Verkostungsrunden hinter den Kulissen und bei vielen Gesprächen mit Menschen, die Lust hatten, Dinge anders zu machen.

Frühjahr 2005. Der damalige Küchenchef und heutige Hoteldirekte Marco Lange packt sein Team in den Bus und fährt los: Winzer in Niederbayern, Geflügelhöfe, Gemüsegärtner, später Bio-land-Kontakte, Ökoring in Mammendorf. Auf jedem Hof dasselbe Ritual: anfassen, riechen, probieren, fragen. Zurück im Hotel: Blindverkostungen. Normale Möhre gegen Bio-Möhre, konventionelles Fleisch gegen Bio-Fleisch. Neben der Ideologie sollte auch der Geschmack entscheiden. „Was schmeckt uns wirklich besser?“ Erst, als alle im Team es spürten, war klar: Wir stellen um.

Die Umstellung bedeutete nicht „Schnitzel gegen Schnitzel zu tauschen“, sondern sie bedeutete anders

zu denken. Ganze Tiere sinnvoll zu verwerten und auf der Karte zu verteilen. Die Umsetzung bedeutete auch eine gute Planung: schon im Februar die Zahl der Gänse und Enten bestellen, inklusive des Versprechens an den Bauern: Wir nehmen alles ab. Und sie bedeutete auch Geduld zu haben. Ein Jahr „Umstellungsware“ kennzeichnen, bis die Zertifikate da waren.

Im Juli 2005 stand das Konzept, im Frühjahr 2006 war die Umstellung vollzogen – samt neuem Namen: Aus dem „Seehotel“ wurde das Bio-Seehotel, das erste Bio-Kongresshotel Deutschlands.



Links: Küchenchef Marco Lange. Mitte: Überreichung der EMAS-Registrierungsurkunde durch die IHK. (europäisches Umweltmanagementsystem, mit dem Unternehmen zeigen, dass sie besonders

verantwortungsvoll und transparent mit Ressourcen umgehen und ihre Umweltleistungen regelmäßig verbessern.)

Rechts: Das Küchenteam aus dem Jahr 2006.



2005



Damals stellten wir Salzstreuer von den Tischen und setzten Gomasio (Sesam mit Salz) hin, der Zucker war plötzlich braun. Nicht alles kam sofort gut an. Und die erste Bio-Wurst, die wir aus Bayern bekamen? Geschmacklich korrekt aber grau und optisch ungewohnt – weil ohne Pökelsalze. Also suchten wir weiter und sagten uns: Wir sind Thüringen. Leberwurst, Blutwurst, Roster – regional gedacht, handwerklich gemacht. Zehn Jahre später bauten wir dafür sogar eine eigene Fleischerei (2017) und eine Backstube (2016) auf.



Bio hört nicht an der Küchentür auf. Es reicht in den Alltag hinein: vom Waschmittel bis zum Büropapier, von der Bettwäsche bis zum Kaffee. Inzwischen sind es über 6.500 Produkte, die wir konsequent in Bio-Qualität einkaufen.



100 Prozent? Das wäre unaufrichtig. Wild frisst, was der Wald hergibt. Fisch ist nicht immer zertifizierbar. Und wenn eine Tagung eine Cola wünscht, werden wir niemanden bekehren. Unser Weg war nie „Bio um jeden Preis“, sondern Bio als gelebte Haltung.

Das Schöne: Unsere Gäste kamen nie nur deshalb, aber sie spüren es. Im Geschmack, in der Frische, in der Selbstverständlichkeit, mit der wir kochen. Viele Firmen buchen uns heute, weil wir seit 2006 als erstes Bio-Kongresshotel gezeigt haben, dass Nachhaltigkeit und professionelle Tagung perfekt zusammengehen.

Wir führen das EU-Ecolabel, sind als GREEN BRAND ausgezeichnet und mehr. Doch all diese Siegel sind nur der Rahmen. Das Eigentliche passiert im Alltag. Photovoltaik auf den Dächern, eine eigene E-Fahrzeugflotte, Bewässerungszisternen, insektenfreundliche Parkplatzbeleuchtung, Abfallreduktion und regionale Wertschöpfung.



**Unser Weg zu Bio ist kein Projekt mit Enddatum, sondern gelebte Überzeugung – Tag für Tag, seit 20 Jahren.**

# HAUS- GEMACHT

## Bio-Genuss direkt im Hotel

Vom knusprigen Frühstücksbrötchen über frisch gebackenes Brot bis hin zu feinen Fleisch- und Wurstspezialitäten: In unserer hauseigenen Bio-Backstube und Bio-Fleischerei entstehen Tag für Tag kulinarische Köstlichkeiten. Doch wer steckt eigentlich hinter dem zarten Fleisch, den duftenden Broten und den kunstvollen Torten? Wir möchten Ihnen die Gesichter vorstellen, die mit Leidenschaft und Handwerk für den guten Geschmack in unserem Haus sorgen.

### *Die Herren der Klinge*

In unserer hauseigenen Bio-Fleischerei dreht sich alles um echtes Handwerk, hochwertige Zutaten und die Freude daran, unsere Gäste mit Besonderem zu verwöhnen. Seit 2017 werden hier ausschließlich für das Hotel frische Fleisch- und Wurstwaren hergestellt – traditionell gefertigt, und mit modernster Technik. So finden sich auf unserem Frühstücksbuffet neben thüringer Klassikern auch internationale Spezialitäten wie französische Saucissons oder spanische Chorizo. Fleischermeister Peter Schreiber, der zuvor in Australien, Frankreich und England gearbeitet hat, prägt die Produktion mit seinem internationalen Blick und lässt



seine Erfahrungen täglich einfließen. An seiner Seite steht Joe Trommer, der bei uns das Handwerk erlernte. 2022 wurde er als bester Nachwuchsfleischer Deutschlands ausgezeichnet – ein Erfolg, auf den wir als Haus besonders stolz sind. Wenn es einmal besonders viel zu tun gibt, unterstützt zudem Reinfried Tänzler, unser Fleischermeister im Ruhestand, das Team. Mit seiner jahrzehntelangen Erfahrung bringt er nicht nur Entlastung, sondern auch wertvolle Tipps in den Arbeitsalltag. Alles, was in unserer Fleischerei entsteht, bleibt im Haus und auf den Tellern unserer Gäste. So können wir garantieren: 100 % frisch, regional gedacht und mit Herz gemacht.





## Die Meister des Ofens

Duftendes Brot, knusprige Brötchen, feine Torten und kleine Köstlichkeiten zum Kaffee – alles, was Sie am Buffet oder beim Dessert genießen, entsteht direkt in unserer hauseigenen Backstube. Unter der Leitung von Bäckermeister Thomas Langheinrich sorgt ein Team aus neun Bäckern, Konditoren und Auszubildenden Tag für Tag dafür, dass Genuss im Bio-Seehotel echte Handarbeit bleibt. Von herzhaften Landbroten, Roggen- und Dinkelsorten bis hin zu süßen Plunderteilchen, kunstvollen Desserts und mehrstöckigen Torten: Unsere Backstube kennt keine Grenzen. Zu besonderen Anlässen wie Weihnachten oder Ostern entstehen hier

sogar kleine Meisterwerke, wie riesige Lebkuchenhäuser und Ostereier aus Zuckerguss, die unsere Gäste zum Staunen bringen. Auch Gäste unserer Bio-Seehotel Chalets müssen nicht auf frische Backwaren verzichten.



Unser Brot- und Brötchenservice liefert jeden Morgen duftende Vielfalt direkt bis an die Tür, so beginnt der Urlaubstag mit einem Lächeln. Und das Beste: Sie können sich ein Stück Bio-Seehotel-Kulinarik auch ganz einfach mit nach Hause nehmen. Bestellen Sie Ihr Lieblingsbrot bis 20 Uhr an der Rezeption vor und am nächsten Morgen wartet dieses bereits auf Sie. Alles aus einer Hand, alles in Bio-Qualität und mit viel Liebe gebacken.

# Ein Rezept aus der *Karpfenpfeiferstadt*

## LINA SCHEIBE

... eine leidenschaftliche Köchin aus Zeulenroda, besuchte um 1890 eine Dresdner Kochschule. Von dort brachte sie Inspirationen und Techniken mit, die sie in handgeschriebenen Rezeptbüchern festhielt. Ihre Gerichte fanden Anklang in feinen Gesellschaften und besonders ihre Desserts und Festtagsgerichte wurden geschätzt.

Ein Teil ihres kulinarischen Erbes hat die Zeit überdauert und wird bis heute in der Familie bewahrt: **die Kalbshaxe nach Karpfenpfeifer Art.**

## KULINARISCHES ERBE IM HOTEL NEU BELEBT

Das überlieferte Rezept spiegelt eine alte Zeulenrodaer Küchentradition wider: bodenständig, frisch und von Hand gemacht. In unserem Hotel führen wir dieses Erbe fort – mit Produkten aus unserer hauseigenen Bio-Fleischerei und Bio-Backstube.



Dieses Rezept stammt aus dem Buch „Familienrezepte aus Ostthüringen“ von Küchenmeister Harald Saul.

## *Kalbshaxe nach Karpfenpfeifer Art*

Ein überliefertes Rezept aus Lina Scheibes Kochbuch

### *Zutaten für 4 Personen*

- 1 ganze, enthäutete Kalbshaxe
- 1 Fenchelknolle
- 1 Kopf Wirsing
- 1 kg Kartoffeln
- 500 g Möhren
- 1 Stange Porree
- 1 frischer Kohlrabi
- 1 EL gehackter Kerbel
- Salz und Pfeffer

### *Zubereitung*

Die Kalbshaxe in Salzwasser aufkochen und langsam 1 Stunde köcheln lassen. Fenchel und Wirsing in feine Streifen schneiden. Die Kartoffeln und Möhren schälen, dann in Stifte schneiden. Lauch und Kohlrabi in Scheiben schneiden. Die Haxe herausnehmen, warm stellen, die Brühe kräftig würzen. Jetzt das Gemüse, beginnend bei Möhren, Kohlrabi, Fenchel, Kartoffeln, den Wirsing sowie den Lauch in den Topf geben. Bevor Sie ein neues Gemüse in den Topf geben, immer erst mal aufkochen lassen. Alles weiter köcheln, ca. 30 Minuten, dann herausnehmen und auf 4 Tellern verteilen. Die Haxe in Scheiben schneiden und auf das Gemüse legen. Mit etwas Brühe übergießen.

*Guten Appetit!*

ARRANGEMENT

# URLAUB UND MEER

Inklusive  
eines € 20,00  
Wellnessgutscheins  
in unserem  
Panorama Spa\*

Vier Nächte voller Wohlgefühl und Genuss erwarten Sie – mit liebevoll angerichtetem Bio-Frühstücksbuffet mit Sekt und abendlichem Dinnerbuffet zum Verwöhnen. Im Panorama Spa spüren Sie die Leichtigkeit des Loslassens – Ihr € 20 Wellnessgutschein lädt zu einer Extraportion Entspannung ein. Eine Flasche Wein, eine sportliche Überraschung und die freie Nutzung von Spa und Sports Base machen Ihre Auszeit vollkommen.

## UNSERE LEISTUNGEN IM ÜBERBLICK

4 x Übernachtung im Wohlfühlambiente  
4 x reichhaltiges Bio-Frühstücksbuffet mit Sekt  
4 x Abendessen als Dinnerbuffet  
1 x € 20,00 Wellnessgutschein Panorama Spa\*  
1 x Flasche Wein (0,375 l)  
1 x sportliche Überraschung zu Land oder zu Wasser  
Nutzung des Panorama Spa und der der Sports Base  
Parkplatz am Haus

## BEAUTY- UND WELLNESSBEHANDLUNGEN

Bitte reservieren Sie sich frühzeitig Behandlungstermine in unserem Panorama Spa. Tel: +49 36628 98-5001

ab € 590,00 pro Erw. im Doppelzimmer Landseite  
ab € 710,00 Doppelzimmer Landseite zur Einzelnutzung  
€ 220,00 pro Kind (6 bis einschl. 12 Jahre im Zimmer der Eltern), ab der dritten Person nur buchbar im Familienzimmer oder in der Junior-Suite, **Seeseite und Balkon auf Wunsch und nach Verfügbarkeit zubuchbar**

## REISEZEITRAUM

Ganzjährig buchbar, außer Weihnachten und Silvester

**Buchung: +49 36628 98-107/-108,  
reservierung@bio-seehotel-zeulenroda.de oder  
www.bio-seehotel-zeulenroda.de**

\*Ein Wellnessgutschein pro Erwachsenenem.

# LUNCHBUFFETS 2026

PANORAMA RESTAURANT

Erleben Sie die kulinarische Vielfalt unseres Panorama Restaurants.

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit einer reichen Auswahl an regionalen Bio-Produkten und Köstlichkeiten aus unserer eigenen Backstube und Fleischerei.

## JANUAR

### LUNCHBUFFET

jeweils sonntags

11., 18. und 25. Januar

12 bis 14 Uhr, € 42,- pro Person

## FEBRUAR

### LUNCHBUFFET

jeweils sonntags

1., 8., 15. und 22. Februar

12 bis 14 Uhr, € 42,- pro Person

## MÄRZ

### LUNCHBUFFET

jeweils sonntags

1., 8., 15., 22. und 29. März

12 bis 14 Uhr, € 42,- pro Person

## APRIL

### OSTERLUNCHBUFFET

Sonntag, 5. und Montag 6. April

12 bis 14 Uhr, € 45,- pro Person

Wir bitten um Reservierung

bis zum 22. März 2026 unter

Tel.: +49 36628 98-108 oder per Mail an

[reservierung@bio-seehotel-zeulenroda.de](mailto:reservierung@bio-seehotel-zeulenroda.de)

### LUNCHBUFFET

Sonntag, 19. April

12 bis 14 Uhr, € 42,- pro Person

## MAI

### LUNCHBUFFET

Sonntag, 3. Mai

12 bis 14 Uhr, € 42,- pro Person

### MUTTERTAGSLUNCHBUFFET

Sonntag, 10. Mai

12 bis 14 Uhr, € 45,- pro Person

Wir bitten um Reservierung

bis zum 26. April 2026 unter

Tel.: +49 36628 98-108 oder per Mail an

[reservierung@bio-seehotel-zeulenroda.de](mailto:reservierung@bio-seehotel-zeulenroda.de)

### PFINGSTLUNCHBUFFET

Sonntag, 24. und Montag 25. Mai

12 bis 14 Uhr, € 45,- pro Person

Wir bitten um Reservierung

bis zum 10. Mai 2026 unter

Tel.: +49 36628 98-108 oder per Mail an

[reservierung@bio-seehotel-zeulenroda.de](mailto:reservierung@bio-seehotel-zeulenroda.de)

## JUNI

### LUNCHBUFFET

jeweils sonntags  
7. und 21. Juni  
12 bis 14 Uhr, € 42,- pro Person

## JULI

### LUNCHBUFFET

jeweils sonntags  
5. und 19. Juli  
12 bis 14 Uhr, € 42,- pro Person

## AUGUST

### LUNCHBUFFET

jeweils sonntags  
2. und 16. August  
12 bis 14 Uhr, € 42,- pro Person

### ABC-LUNCHBUFFET

Samstag, 15. August  
12 bis 14 Uhr, € 42,- pro Person

Wir bitten um Reservierung  
bis zum 1. August 2026 unter  
Tel.: +49 36628 98-108 oder per Mail an  
reservierung@bio-seehotel-zeulenroda.de

## SEPTEMBER

### LUNCHBUFFET

jeweils sonntags  
6. und 20. September  
12 bis 14 Uhr, € 42,- pro Person

## OKTOBER

### LUNCHBUFFET

jeweils sonntags  
4., 11., 18. und 25. Oktober  
12 bis 14 Uhr, € 42,- pro Person

## NOVEMBER

### LUNCHBUFFET

jeweils sonntags  
1., 8., 15., 22. und 29. November  
12 bis 14 Uhr, € 42,- pro Person

### MARTINGANSESEN

Mittwoch, 11. November  
17:30 bis 19:00 Uhr, € 49,- pro Person

Wir bitten um Reservierung  
bis zum 28. Oktober 2026 unter  
Tel.: +49 36628 98-108 oder per Mail an  
reservierung@bio-seehotel-zeulenroda.de

## DEZEMBER

### LUNCHBUFFET

jeweils sonntags  
6., 13. und 20. Dezember  
12 bis 14 Uhr, € 42,- pro Person

### WEIHNACHTSLUNCHBUFFET

Nehmen Sie sich an den besinnlichsten  
Tagen des Jahres Zeit für Ihre Familie.  
Wir verwöhnen Sie und Ihre Lieben mit  
traditionellen und kreativen Gaumen-  
freuden von unserem weihnachtlichen  
Festbuffet.

Freitag, 25. und  
Samstag, 26. Dezember  
12 bis 14 Uhr, € 45,- pro Person

Wir bitten um Reservierung  
bis zum 11. Dezember 2026 unter  
Tel.: +49 36628 98-108 oder per Mail an  
reservierung@bio-seehotel-zeulenroda.de

### RESERVIERUNG

Tel.: +49 36628 98-107/-108 oder  
reservierung@bio-seehotel-zeulenroda.de

### Ergänzen Sie Ihr Lunchbuffet mit unserem Hauswein- und Wasserpaket!

Wählen Sie zwischen Rot-, Rosé- oder  
Weißwein, jeweils kombiniert mit einer Flasche  
Mineralwasser. Preis pro Paket (1 Flasche  
Wein + 1 Flasche Mineralwasser): € 35,00.

# Tagen mit *Weitblick*

## **TAGUNGSETAGE**

Unser Tagungsbereich in der fünften Etage schafft Arbeitsräume, die Kreativität und Konzentration fördern. Neun lichtdurchflutete Räume, alle mit Balkon, ermöglichen Veranstaltungen vom kleinen Meeting bis zum Kongress. Helle Architektur, kurze Wege, mehrere Personenaufzüge und ein großzügiges Foyer sorgen für angenehme Abläufe und inspirierende Pausenmomente.

## **BEFAHRBARER SAAL**

Ein Highlight ist unser befahrbarer Saal im Erdgeschoss. Mit 648 m<sup>2</sup> Fläche, 4 m Deckenhöhe, Trennwänden, modernster Licht- und Bühnentechnik sowie der Möglichkeit von Doppelprojektionen, eignet sich der Raum für Produktpräsentationen, große Meetings, Kongresse oder festliche Events. Ihr Vorteil: maximale Flexibilität – unterstützt von Veranstaltungstechnikern, die während Ihres Events an Ihrer Seite sind.

## **TAGUNGSTECHNIK**

Von Grundausstattung bis High-End-Technik bieten wir alles, was professionelle Veranstaltungen benötigen: Beamer, Projektionsflächen, Flipcharts und Moderationsmaterial, WLAN, moderne Beschallungstechnik, ein digitales Whiteboard sowie Rednerpult, variable Bühnenmodule, hochwertige Traversen-Lichtsysteme sowie technische Betreuung auf Wunsch. Alles wird so kombiniert, dass Ihre Veranstaltung genau den Rahmen bekommt, den Sie brauchen.

Wer eine Tagung plant, sucht heute mehr als funktionale Räume. Gefragt sind Orte, die Impulse geben, Teams voranbringen und Events zu besonderen Momenten machen. Genau hier setzt das Bio-Seehotel Zeulenroda an: mit einer Verbindung aus moderner Tagungskultur, regionaler Kulinarik und gelebter Nachhaltigkeit.



Unser Event-Team unterstützt Sie gern persönlich bei der Planung:  
Telefon: +49 36628 98-128  
[eventteam@bio-seehotel-zeulenroda.de](mailto:eventteam@bio-seehotel-zeulenroda.de)



### **KULINARIK**

Genuss gehört zu jeder gelungenen Tagung dazu und bei uns kommt er sogar aus eigener Herstellung. In unserer Backstube und Fleischerei entstehen täglich frische Bio-Produkte, die Ihre Pausen zu kleinen Highlights machen. Regional, nachhaltig und mit spürbarer Wertigkeit, perfekt für neue Energie zwischendurch.

### **BESONDERE ORTE**

Für exklusive Empfänge, kreative Workshops oder private Events bietet das Kaminzimmer ein außergewöhnliches

Ambiente. Offener 360°-Kamin, integrierte Showküche, großzügige Terrasse und sogar eine befahrbare Fläche ermöglichen einzigartige Eventkonzepte, die Eindruck hinterlassen.

### **RAHMENPROGRAMME**

Unser weitläufiges Außengelände sowie verschiedene Aktivangebote machen Ihre Tagung erlebnisreicher: ob Outdoor-Aktionen, Wasserprogramme, kulinarische Aktivitäten oder individuelle Incentives. Unser Event-Team stellt Ihnen gerne ein Programm zusammen, das Ihre Ziele optimal ergänzt.

### **NACHHALTIGKEIT**

Das Bio-Seehotel Zeulenroda hat sich bewusst einer nachhaltigen Tagungskultur verschrieben – zertifiziert und vielfach ausgezeichnet. Schon 2012 als erstes deutsches „Green Brand“ Hotel geehrt und seitdem regelmäßig bestätigt, leben wir ökologische Verantwortung in allen Bereichen: hochwertige Bio-Verpflegung, ressourcenschonende Materialien, Strom aus Photovoltaik und ein Betrieb, der Wert auf bewusste Entscheidungen legt.

## MOTIVATION, TEAMGEIST & BEGEISTERUNG – IHR ERFOLG IST UNSER ZIEL

Unsere Rahmenprogramme sind die perfekte Ergänzung zu Ihrer Tagung: motivierend, inspirierend und individuell planbar. Gemeinsam gestalten wir ein Event, das alle Teilnehmer begeistert und nachhaltig verbindet.

Unsere Outdoorprogramme, egal ob Klettern im Panorama-Hochseilgarten, Seifenkistenrennen, Floßbau oder eine spannende Tab-Tour, bieten Gruppen Abwechslung, Spaß und echtes Teamgefühl. Ihre Wunschaktivität ist nicht dabei? Kein Problem, wir gestalten Ihr individuelles Erlebnisprogramm ganz nach Ihren Vorstellungen. Dank unserer einzigartigen Lage direkt am See können wir zudem exklusive Wasseraktivitäten anbieten, die jede Veranstaltung zu etwas Besonderem machen.

Für den kulinarischen Genuss sorgen unsere Team-events mit Geschmack: Gemeinsam Kochen, kreative Cocktail-Workshops, unseren Bäckern und Fleischern über die Schulter schauen oder ein genussvolles Whiskey-Tasting – erleben Sie Zusammenhalt auf köstliche Art und Weise. Diese Programme fördern nicht nur den Teamgeist, sondern schaffen gemeinsame Erinnerungen, die bleiben.

### NEU: LICHTGEWEHRSCHEISSEN

Beim Lichtgewehrschießen ist Präzision gefragt. Fühlen Sie sich wie ein Biathlet und zielen Sie mit unseren modernen Lichtgewehren auf Biathlon-Zielscheiben. Diese Aktivität sorgt für Spaß, Konzentration und eine Extraportion Teamgeist. Ein unterhaltsamer Ausgleich, der Ihre Veranstaltung perfekt abrundet.

- In unserer hauseigenen Backstube und Fleischerei öffnen wir für Ihre Teilnehmer beim Rahmenprogramm **„Geheimnisse aus Backstube & Fleischerei“** die Türen zu einem besonderen Erlebnis. Unter fachkundiger Anleitung unserer Meister dürfen Sie selbst mit anpacken und die Herstellung von Fleisch-, Wurst- sowie köstlichen Backwaren hautnah miterleben.

Auch unsere Gesundheits- und Aktivangebote lassen sich ideal in Ihre Tagung integrieren – von abwechslungsreichen Fitnessprogrammen bis hin zu entspannenden Wellness-Behandlungen im Panorama Spa.



# Rahmenprogramme mit *Event-Charakter*

## TEAMGEIST TRIFFT PRÄZISION

Erleben Sie sportlichen Spaß der besonderen Art: Beim Fußball-Golf verbinden Sie die Dynamik des Fußballs mit der Präzision des Golfsports. Auf unserer 11-Loch-Anlage können Sie sich mit Ihren Kollegen in einem kleinen Turnier messen. Ziel ist es, mit möglichst wenigen Ballberührungen einzulochen. Zum Abschluss wartet eine Bonus-Torwand, bei der Sie noch einmal Punkte sammeln und vielleicht das Spiel für sich entscheiden können. Unser Eventteam berät Sie gern zu allen Möglichkeiten und gestaltet Ihr individuelles Fußballgolf-Erlebnis.





# Jubiläums Behandlungen

## IM PANORAMA SPA

Zum 25-jährigen Jubiläum feiern wir unsere Silberhochzeit und präsentieren Ihnen eine Auswahl an Beauty-Anwendungen, welche die hochwertige Pflege mit erstklassigen Produkten verbinden. Silber wird in der Kosmetik wegen seiner beruhigenden und ausgleichenden Eigenschaften geschätzt und unterstützt ein gepflegtes, klares Hautbild. Ideal auch für empfindliche Haut. Alle weiteren Anwendungen finden Sie in unserem Spa Menü oder auf [www.bio-seehotel-zeulenroda.de](http://www.bio-seehotel-zeulenroda.de)

### **SILBER GLAMOUR:**

Die Behandlung umfasst eine gründliche Reinigung, ein verfeinerndes Peeling und eine sanfte Ausreinigung. Die Silber-Maske von Kurland sorgt für eine beruhigte, klare und frisch wirkende Haut. Eine wohltuende Gesichtsmassage und die passende Abschlusspflege verstärken den Pflegeeffekt. Als Highlight verwöhnen wir Ihre Hände mit einer exklusiven Paraffin-Handpackung und einer entspannenden Handmassage mit unserer **Bio-Seehotel-Silbercreme** von Casida – für spürbar weiche und gepflegte Hände.

Verwöhnzeit: 55 min, 5 min. Ruhezeit, € 125,00 pro Person

### **FÜR IHREN PERFEKTEN SILBER-LOOK:**

Abend-Make-up „Silver Shining“ – € 49,00

Fingernägel silber lackiert – € 15,00

Fußnägel silber lackiert – € 15,00

Eine stilvolle Kombination aus Pflege und Glamour – ideal, um unser Jubiläum mit einem strahlenden Wohlfühlmoment zu feiern.

### **TIPP FÜR ZUHAUSE:**

Unsere Bio-Seehotel-Silbercreme erhalten Sie auch im eleganten 20-ml-Tiegel an unserer Spa-Rezeption. Das enthaltene Silber unterstützt eine beruhigte, gepflegte und klare Haut – ideal als sanfte tägliche Zusatzpflege.



**25**  
BIO-SEEHOTEL  
ZEULENRODA

ARRANGEMENT

# PANORAMA SPA AUSZEIT

Inklusive  
eines € 15,00  
Wellnessgutscheins  
in unserem  
Panorama Spa\*

Im Panorama Spa finden Sie für Ihre ganz persönlichen Ansprüche an Ihre Ruhepause verschiedene Saunen, ein Dampfbad, ein Rasulbad und zur Abkühlung ein Tauchbecken sowie eine Schneekammer.

In unserem 20 Meter langen Infinity-Pool können Sie sich durch die Panorama-Fenster bis in das Zeulenrodaer Meer hinein träumen.

## UNSERE LEISTUNGEN IM ÜBERBLICK

2 x Übernachtung im Wohlfühlambiente  
2 x reichhaltiges Bio-Frühstücksbuffet mit Sekt  
2 x Abendessen als Dinnerbuffet  
1 x € 15,00 Wellnessgutschein Panorama Spa\*  
Nutzung des Panorama Spa  
Nutzung der Sports Base  
Parkplatz am Haus

## BEAUTY- UND WELLNESSBEHANDLUNGEN

Bitte reservieren Sie sich frühzeitig Behandlungstermine in unserem Panorama Spa. Tel: +49 36628 98-5001

**ab € 290,00** pro Erw. im Doppelzimmer Landseite  
ab € 350,00 Doppelzimmer Landseite zur Einzelnutzung  
€ 140,00 pro Kind (6 bis einschl. 12 Jahre im Zimmer der Eltern), ab der dritten Person nur buchbar im Familienzimmer oder in der Junior-Suite, **Seeseite und Balkon auf Wunsch und nach Verfügbarkeit zubuchbar**

## REISEZEITRAUM

Ganzjährig buchbar, außer Weihnachten und Silvester

**Buchung: +49 36628 98-107/-108,**  
**reservierung@bio-seehotel-zeulenroda.de oder**  
**www.bio-seehotel-zeulenroda.de**

\*Ein Wellnessgutschein pro Erwachsenen.

# SPA KALENDER 2026

PANORAMA SPA



## FREUEN SIE SICH AUF AUßERGEWÖHNLICHE ENTSPANNUNG

Tauchen Sie ein in eine Atmosphäre, in der regionaler Kräuterduft, sanftes Kerzenlicht und harmonische Klänge in einem unserer zehn Behandlungsräume auf Sie warten.

**TIPP:** Sichern Sie sich bereits im Voraus unter +49 36628 98-5001 oder [beauty@bio-seehotel-zeulenroda.de](mailto:beauty@bio-seehotel-zeulenroda.de) Ihre Termine, um sicherzustellen, dass wir Ihnen vor Ort eine Behandlung anbieten können, insbesondere bei hoher Nachfrage.

P.S. Die Verwöhnzeit beinhaltet eine zusätzliche Nachruhezeit.

## JANUAR

### WINTERLICHE HARMONIE

Lassen Sie die Seele baumeln bei einer Gesichtsbehandlung mit unserer Dalton Marine Wirkstoffkosmetik. Inklusive Reinigung, Peeling, Ampulle, Maske, Massage, Serum/Booster, Augenpflege und Abschlusspflege. Zusätzlich werden Ihre Hände in einer wärmenden Pflegepackung verwöhnt.

Verwöhnzeit: 80 Minuten, € 129,00 p.P.

Gesichts-  
behandlung  
und Hand-  
packung

## FEBRUAR

### LIEBESZAUBER

Ein duftendes Rosenölbad verwöhnt Ihre Haut. Die Wirkstoffe des Rosenöls dringen während des Bades tief in die Haut ein. Im Anschluss genießen Sie eine Entspannungsmassage mit Rosenöl. Diese Behandlung verleiht Ihnen eine besonders reine, zarte Haut. Genießen Sie zum Abschluss ein Glas Sekt auf unserer SWAY® Pendelliege.

Verwöhnzeit: 80 Minuten, € 109,00 p.P.

Bad und  
Massage

## MÄRZ

### FRISCHEKICK

Gönnen Sie sich eine belebende Auszeit mit einem erfrischenden Mango-Zitronen-Peeling im Rasulbad. Die Haut wird sanft, aber porentief gereinigt und mit pflegenden, duftenden Ölen verwöhnt. Vollendet wird dieses Wohlfühlritual durch eine harmonisierende Ganzkörpermassage mit frischem Mango-Zitronen-Öl.

Verwöhnzeit: 90 Minuten, € 119,00 p.P.

Peeling,  
Rasulbad &  
Massage

## APRIL

### RÜCKENFIT IN DEN FRÜHLING

Erleben Sie eine pflegende Moorcreme-Rückenpackung aus dem „Salzburger Moor“ auf Ziegenbutterbasis. Sie enthält wertvolle Mineralstoffe, Enzyme und besitzt entzündungshemmende, immunstärkende und entgiftende Eigenschaften. Anschließend lockern wir Ihre Muskeln während einer Faszienmassage.

Verwöhnzeit: 60 Minuten, € 80,00 p.P.

Packung  
und  
Massage

## MAI

### LAUFEN WIE AUF WOLKEN

Dieses Verwöhnprogramm schenkt Ihren Füßen spürbar mehr Frische und Leichtigkeit bei jedem Schritt. Ein Kräutersud-Fussbad bereitet Ihre Füße auf die darauf folgende Pediküre vor. Danach rundet eine Cremepackung mit belebendem Minzöl das Programm ab. Abschließend wird diese Packung einmassiert.

Verwöhnzeit: 80 Minuten, € 89,00 p.P.

Pediküre,  
Packung &  
Fußmassage

## JUNI

### LAVENDELTRAUM

Entspannen Sie und lassen Sie sich von der wohltuenden Wirkung des Lavendelöls umhüllen. Diese Behandlung beginnt mit einer heißen Handtuchrolle, die Ihre Muskeln lockert und Ihre Sinne beruhigt. Das Lavendelöl entfaltet seine entspannende Wirkung und bereitet Ihre Haut auf die anschließende Entspannungsmassage vor.

Verwöhnzeit: 60 Minuten, € 79,00 p.P.

Heiße  
Rolle und  
Massage



## JULI

### POWERBOOST FÜR DEN KÖRPER

Erleben Sie eine vitalisierende Bürstenmassage, die die Hautdurchblutung anregt und Körper wie Seele in Schwung bringt. Sie schenkt spürbar neue Vitalität und Lebenskraft. Nach der wohltuenden Behandlung können Sie sich in Ruhe duschen und den Tag mit neuer Energie beginnen. Zum Abschluss verwöhnt Sie eine Pflege mit unserem Ingwer-Zitrone-Öl.

Verwöhnzeit: 50 Minuten, € 75,00 p.P.

Bürsten-  
massage

#### TIPP: WELLENTREIBEN

Erleben Sie pure Entspannung auf der SWAY® Pendelliege. Lassen Sie sich von den sanften Wellenbewegungen in einen erholsamen Kurzschlaf wiegen. Schon nach Sekunden spüren Sie ein wohliges Gefühl, während Sie in einen tiefen Powernap eintauchen.

Verwöhnzeit: 30 Minuten

€ 12,00 p. P.

€ 20,00 für zwei

## AUGUST

### LEICHTIGKEIT FÜR DIE BEINE

Lassen Sie sich an heißen Sommertagen auf einen Frischekick für Ihre Beine einladen. Erleben Sie, wie unsere „Permanent-Contour-Seifenschaummassage“ auf Freeze-Minze-Öl trifft und durch kalte Marmorsteine abgerundet wird. Diese Behandlung ist durchblutungsfördernd, regt den Lymphfluss an und kräftigt die Venen.

Verwöhnzeit: 50 Minuten, € 79,00 p.P.

Seifen-  
stempel

## SEPTEMBER

### VOM SOMMER-GLANZ ZUM HERBST-LEUCHTEN

Vergessen Sie Stress und Anspannung bei einer wohltuenden Gesichtsstempelmassage mit warmen Kräuterstempeln. Zunächst wird Ihre Haut gereinigt, anschließend lockern sanfte Massagegriffe die Muskulatur und fördern die Durchblutung. Das Ergebnis: tiefe Entspannung und ein strahlender Teint.

Verwöhnzeit: 40 Minuten, € 69,00 p.P.

Gesichts-  
massage mit  
Stempeln

## OKTOBER

### HERBSTGEFÜHLE

Tauchen Sie ein in eine wohltuende Ganzkörper-Creme-Packung auf unserer SWAY® Pendelliege. Ihre Haut wird samtweich gepflegt, während Körper und Geist in tiefe Entspannung gleiten. Den krönenden Abschluss bildet eine beruhigende Massage, begleitet von warmen, verführerischen Düften wie Orange und Zimt.

Verwöhnzeit: 70 Minuten, € 109,00 p.P.

Packung  
und  
Massage

## NOVEMBER

### SWEET LIKE CHOCOLATE

Unser Kakao-Peeling aktiviert den Stoffwechsel, harmonisiert Körper und Geist und entspannt tiefgehend. Durch Einmassieren wird das Peeling großzügig aufgetragen, sodass es seine stimmungshobende Wirkung entfalten kann. Genießen Sie danach 20 Minuten Ruhe in einer warmen Packung und mit einer Tasse aromatischem Kakao.

Verwöhnzeit: 60 Minuten, € 75,00 p.P.

Peeling  
und  
Packung

## DEZEMBER

### WINTERMÄRCHEN FÜR KÖRPER UND SEELE

Lassen Sie sich in ein Wintermärchen entführen, in dem Körper und Seele zur Ruhe kommen. Unsere Ganzkörpermassage ist eine Reise in die Welt der Entspannung und des Wohlbefindens. Mit warmen Ölen und sanften Berührungen werden Ihre Muskeln gelockert und Ihre Anspannung schmilzt dahin. Die Massage wird von sanften Adventslichtern begleitet. Im Anschluss entspannen Sie auf unserer SWAY® Pendelliege mit hausgemachtem Glühwein oder Punsch.

Verwöhnzeit: 70 Minuten, € 119,00 p.P.

Massage  
und  
Pendelliege

# Jubiläums-Gewinnspiel

## #25 Jahre

2026 ist ein besonderes Jahr. Wir feiern unser 25-jähriges Jubiläum – unsere Silberhochzeit. Und Sie können mitfeiern. Gewinnen Sie unser exklusives Arrangement „25 Jahre Silberhochzeit“ für zwei Erwachsene.

### SO NEHMEN SIE TEIL:

Besuchen Sie unsere Social-Media-Kanäle, folgen Sie uns und posten Sie Ihr schönstes Bio-Seehotel-Erlebnis oder Ihren Lieblingsplatz rund ums Zeulenrodaer Meer – mit Foto und dem Hashtag **#25JahreBioSeehotel**

Unter allen bis zum 10. Dezember 2026 eingereichten Beiträgen verlosen wir das Jubiläums-Arrangement, einen Genusskorb sowie einen Day-Spa-Aufenthalt in unserem Panorama Spa.

### So finden Sie uns auf Instagram & Facebook:

@bioseehotel

@Panorama\_Spa\_Thüringen

@bioseehotel\_chalets



### 2. PREIS: GENUSSKORB „WILD AUF THÜRINGEN“

Ein reich gefüllter Präsentkorb mit ausgewählten regionalen Produkten – von frischer Milch, Butter und Eiern über herzhaftes Wildspezialitäten bis hin zu süßen Köstlichkeiten wie Honig und Holunderbeergelee. Ein Genusspaket, das den Geschmack Thüringens aufs Schönste vereint.



### 1. PREIS: ARRANGEMENT 25 JAHRE

Gewinnen Sie das Jubiläums-Arrangement mit vier Übernachtungen, Dinnerbuffets, Wellnessmomenten und vielen kleinen Aufmerksamkeiten.



### 3. PREIS: DAY-SPA AUFENTHALT

Ein Day-Spa-Aufenthalt mit Nutzung von Infinity-Pool, Saunen und Schneekammer für eine Person. Einlösbar Mo–Do von 10–17 Uhr.





## ABSTELLEN, REINIGEN, MIETEN – UNSERE NEUE FAHRRADGARAGE

Ab sofort können Sie Ihr Fahrrad bei uns wettersicher und geschützt unterstellen: Unsere neue Fahrradgarage bietet Hotelgästen eine kostenfreie und komfortable Möglichkeit, das eigene Rad gut aufgehoben zu wissen. Direkt daneben finden Sie außerdem einen Waschplatz, sodass Ihr Bike nach einer langen Tour im Thüringer Vogtland wieder glänzt und bereit für die nächste Etappe ist.

### RADTOURENTIPPS:

Promenadenweg  
am Zeulenrodaer Meer



Ein gemütlicher Uferweg für Radler & Scooter. Besonderes Extra: Er führt direkt zu unseren Bio-Seehotel Chalets – perfekt, um schon mal Urlaubspläne fürs nächste Mal zu schmieden.

**3 km, barrierefrei**

Radtour – Rund  
um Zeulenroda



Vom Oberen Bahnhof Zeulenroda über Kleinwolschendorf und Zickra bis Zadelsdorf mit Strandbad. Historische Pfarrhöfe, Naturidylle und Blicke über die Talsperre machen die Tour abwechslungsreich.

**36 km, ca. 4 h, mittel**

### Ohne eigenes Fahrrad die Region erkunden:

In unserem Fahrradverleih warten moderne E-Bikes, Mountainbikes, Kinderfahrräder und sogar E-Scooter. So steht aktiven Erlebnissen rund ums malerische Zeulenrodaer Meer nichts im Wege.

Radwege  
im Vogtland



Informationen  
Fahrradverleih



# 25

## AUSFLUGSTIPPS

**BIO SEEHOTEL  
ZEULENRODA**



Wer bei uns zu Gast ist, darf sich nicht nur auf erholsame Tage im Bio-Seehotel freuen, sondern auch auf eine Region voller Schätze. Ob Natur oder Kultur, ob Abenteuer mit der Familie, Genussmomente oder stille Auszeiten – rund um die Talsperre Zeulenroda und im Vogtland warten unzählige Möglichkeiten.

Zu unserem Jubiläum haben wir für Sie 25 besondere Ausflugsziele zusammengestellt. Handverlesen und abwechslungsreich, mit Angeboten für drinnen und draußen, als bereichernde Ergänzung zu Ihrem Aufenthalt

### ▲ **Wassersportschule Thüringen** (direkt am Hotel, 200 m)

Für Aktivurlauber & Familien.  
SUP, Tretboote, Kanus & mehr –  
für Spaß direkt auf der Talsperre  
Zeulenroda.

[wassersport-thueringen.de](http://wassersport-thueringen.de)



### ◀ **Tiergehege Rabensleite, Zeulenroda** (ca. 1,4 km)

Für Familien & Tierfreunde.  
Kleines kostenfreies Gehege mit  
Ziegen, Schafen & Co. – ideal für einen  
kurzen Ausflug mit Kindern. Ganzjährig  
geöffnet.



### ◀ **„Da Rosario“ Zeulenroda** (ca. 6 km)

Für Genießer, Paare & Familien.  
Italienische Küche mit  
Pizza, Pasta & Seeblick – per-  
fekt für ein Essen am Wasser.  
[strandhaus-da-rosario.de](http://strandhaus-da-rosario.de)



▼ **Städtisches Museum  
Zeulenroda** (ca. 2,4 km)

Für Kulturinteressierte.  
Geschichte der Stadt seit 1150 –  
Schwerpunkt Möbelindustrie &  
Handwerkstradition.  
[zeulenroda-triebes.de](http://zeulenroda-triebes.de)



▼ **Osterburg Weida**  
(ca. 16 km)

Für Kultur & Panorama. Geschichte  
der „Vogtlandmetropole“ und  
360°-Blick vom Turm.  
[osterburg-vogtland.eu](http://osterburg-vogtland.eu)



▲ **Naturschutzgebiet Triebtal**  
(ca. 31 km)

Für Naturfreunde & Wanderer.  
3 km langer Weg entlang der Trieb  
– idyllische Landschaft mit Wald  
& Wasser.



▼ **Pâtisserie Bergmann,  
Stelzendorf** (ca. 10 km)

Für Genießer & Familien.  
Hausgemachte Torten, Petit-Fours  
& Kuchen im stilvollen Hofcafé.  
Ein Tipp auch bei Regen.  
[patisserie-bergmann.com](http://patisserie-bergmann.com)



▼ **Kulturhof Zickra mit Hofcafé**  
(ca. 17,2 km)

Für Genießer & Kulturfreunde.  
Kulturelle Veranstaltungen, gemütliches  
Hofcafé & Kunsthandwerk.  
[kulturhof-zickra.de](http://kulturhof-zickra.de)



▲ **Museum & Burgruine  
Reichenfels, Hohenleuben**  
(ca. 10,2 km)

Für Abenteuerer & Kulturfreunde.  
Mittelalterliche Ruine mit kleinem  
Museum & tollem Blick über das  
Vogtland.  
[museum-reichenfels.de](http://museum-reichenfels.de)



◀ **Scale-Park Stelzendorf** (ca. 10 km)

Für Familien, Kinder & Technikfans.  
Outdoor-Parkour für funkfernge-  
steuerte Geländewagen: Hänge-  
brücken, Wasserdurchfahrten,  
Fähre & Hindernisse.  
**Scale-Park Facebook**



◀ **Märchenwald Wünschendorf**  
(ca. 23 km)

Für Kinder & Familien. Lebendige  
Märchenszenen, Spielplätze & Natur-  
pfade – perfekt im Sommer.



# 25 AUSFLUGSTIPPS

BIO SEEHOTEL  
ZEULENRODA

## ▲ **Unteres & Oberes Schloss Greiz inkl. Sommerpalais & Park** (ca. 20 km)

Für Kultur & Spaziergänger. Museen, Ausstellungen & barocker Schlosspark. [greiz.de](http://greiz.de)



## ▼ **Museum für Naturkunde Gera** (ca. 32,5 km)

Für Familien & Naturfreunde. Ausstellungen zu Zoologie, Geologie & Mineralogie – ideal auch bei Regen. [gera.de](http://gera.de)



## ▲ **Falknerei Herrmann, Plauen** (ca. 29 km)

Für Familien & Tierliebhaber. Greifvogel-Flugshows, Naturerlebnisse & interaktive Lernpfade. [falknerei-herrmann.de](http://falknerei-herrmann.de)



## ▲ **Drachenhöhle Syrau** (ca. 22 km)

Für Familien & Naturfreunde. Einzige Schauhöhle Sachsens mit Tropfsteinen & Unterwasserwelt – ideal bei Regen. [syrau.de/drachenhoehle](http://syrau.de/drachenhoehle)



## ◀ **Geraer Höhler** (ca. 32,5 km)

Für Abenteuer- & Kulturfreunde. Unterirdische Labyrinth aus dem 16. Jh., spannende Führungen. [gera.de](http://gera.de)



## ◀ **Otto-Dix-Haus, Gera** (ca. 34 km)

Für Kulturinteressierte. Geburtshaus des Malers Otto Dix mit Werken & Dokumenten. [gera.de](http://gera.de)



▼ **Talsperre Pöhl** (ca. 30,8 km)

Für Wassersport & Naturliebhaber.  
Einer der größten Stauseen Sachsens –  
ideal zum Baden, Segeln & Wandern.

[talsperre-poehl.de](http://talsperre-poehl.de)



▼ **Schaubergwerk Ronneburg**  
(ca. 35 km)

Für Technik- & Geschichtsinteresierte. Führungen durchs ehemalige Uranerzbergwerk, spannende Ausstellung.

[bergbauverein-ronneburg.de](http://bergbauverein-ronneburg.de)



▲ **Burg Posterstein**  
(ca. 40 km)

Für Geschichtsinteressierte.  
Kleines Barockschloss mit  
Museum & Ausstellungen.

[burg-posterstein.de](http://burg-posterstein.de)



▼ **Göltzschtalbrücke,  
Netzschkau** (ca. 25 km)

Für Wanderer & Fotofans.  
Größte Ziegelsteinbrücke der Welt –  
Wahrzeichen des Vogtlands.

[goeltzschtalbruecke.de](http://goeltzschtalbruecke.de)



◀ **Schloss Burgk, Saalburg-Ebersdorf**  
(ca. 32 km)

Für Kultur & Familien.  
Eines der ältesten Schlösser Thüringens,  
mit historischen Räumen & Park.

[museum-schloss-burgk.de](http://museum-schloss-burgk.de)



► **Leuchtenburg, Seitenroda**  
(ca. 43 km)

Für Kultur- & Abenteuerfans.  
Burg mit Mittelalter-Flair und  
Erlebnis-Ausstellungen.

[leuchtenburg.de](http://leuchtenburg.de)



◀ **Elstertalbrücke, Jocketa**  
(ca. 30,5 km)

Für Wanderer & Architekturfreunde.  
Zweitgrößte Ziegelsteinbrücke weltweit –  
spektakulär und fotogen.



◀ **Saalfelder Feengrotten** (ca. 61,5 km)

Für Familien & Kulturfreunde.  
Die „farbenreichsten Schaugrotten  
der Welt“ – UNESCO-Welterbe  
& Erlebniswelt.

[feengrotten.de](http://feengrotten.de)

ARRANGEMENT

# FAMILIEN SPECIAL XL

**Wir schenken  
Ihnen eine Nacht!**

Sie zahlen vier  
und bekommen fünf  
Übernachtungen.

Entdecken Sie unseren neuen Sport Park mit Hochseilgarten und stellen Sie sich verschiedenen Herausforderungen beim Fußball-Golf, -Dart, -Billard oder Bogenschießen. Für die ganze Familie bieten wir Bowling an und für die Kinder gibt es ein abwechslungsreiches Wochenend- und Ferienprogramm. Direkt unterhalb des Hotels erwartet Sie die Wassersportschule, die zu Aktivitäten wie Kanu- und Tretbootfahren sowie Stand-Up-Paddling einlädt.



## UNSERE LEISTUNGEN IM ÜBERBLICK

5 x Übernachtung im Wohlfühlambiente  
5 x reichhaltiges Bio-Frühstücksbuffet mit Sekt  
5 x Abendessen als Dinnerbuffet  
1 x kleine Überraschung für Ihre Kinder  
1 x eine Std. Bowling oder einen Gutschein für die Thüringer Wassersportschule (saisonbedingt)  
Nutzung des Panorama Spa  
Nutzung der Sports Base  
Parkplatz am Haus

## BEAUTY- UND WELLNESSBEHANDLUNGEN

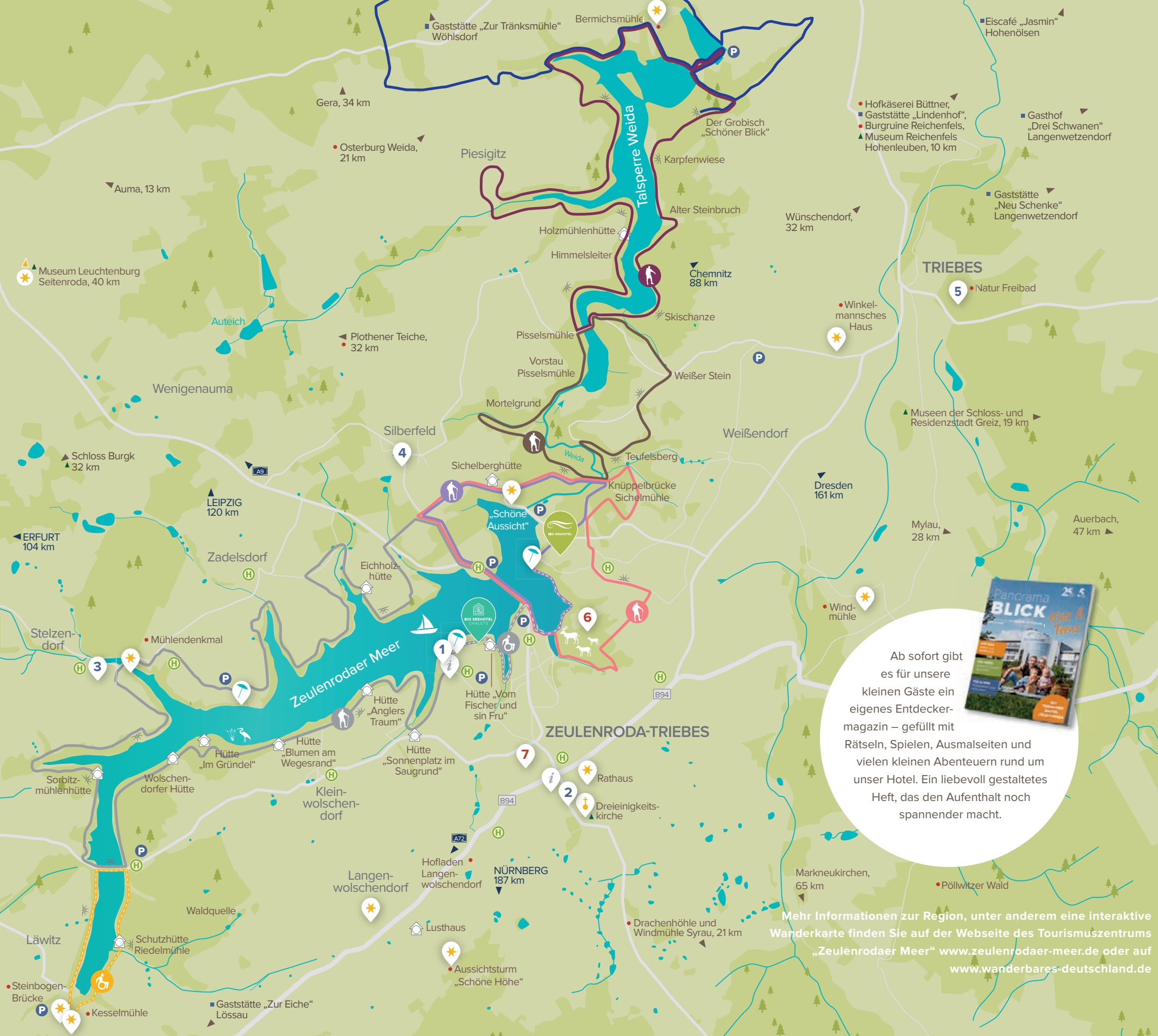
Bitte reservieren Sie sich frühzeitig Behandlungstermine in unserem Panorama Spa. Tel: +49 36628 98-5001

**ab € 695,00** pro Erwachsenem,  
pro Erwachsenem übernachtet ein Kind (bis einschl. 12 Jahre) kostenfrei, ab jedem weiteren Kind € 275,00, ab der dritten Person nur buchbar im Familienzimmer oder in der Junior-Suite, **Seeseite und Balkon auf Wunsch und nach Verfügbarkeit zubuchbar**

## REISEZEITRAUM

Ganzjährig buchbar, außer Weihnachten und Silvester

**Buchung: +49 36628 98-107/-108,  
reservierung@bio-seehotel-zeulenroda.de oder  
www.bio-seehotel-zeulenroda.de**



Ab sofort gibt es für unsere kleinen Gäste ein eigenes Entdeckermagazin – gefüllt mit Rätseln, Spielen, Ausmalseiten und vielen kleinen Abenteuern rund um unser Hotel. Ein liebevoll gestaltetes Heft, das den Aufenthalt noch spannender macht.



Mehr Informationen zur Region, unter anderem eine interaktive Wanderkarte finden Sie auf der Webseite des Tourismuszentrums „Zeulenrodaer Meer“ [www.zeulenrodaer-meer.de](http://www.zeulenrodaer-meer.de) oder auf [www.wanderbares-deutschland.de](http://www.wanderbares-deutschland.de)

Rund um die Talsperren Zeulenroda und Weida führt der Talsperrenweg (ausgezeichnet zum „Qualitätsweg Wanderbares Deutschland“). Seine Wege können bequem und teils sogar barrierefrei auf kleinen Etappen und Rundwegen erkundet werden.

- Rundweg **Zeulenrodaer Meer** 19 km
- Rundweg **Bio-Seehotel** 8,8 km
- Rundweg **Staudamblick** 6,3 km
- Rundweg **Pisselsmühle** 9 km
- Rundweg **Riedelmühle** 3,5 km
- Rundweg **Weidatalsperre** 14 km
- Rundweg **Zum Grobisch** 14,4 km
- **Promenadenweg** barrierefrei 3 km

**DIREKT AM BIO-SEEHOTEL (AUSWAHL)**

- Panorama Restaurant
- Panorama Spa
- Sport Park
- Biergarten
- E-Scooter & Fahrradverleih
- Sports Base & Bowling
- Städt. Seestern Panorama-Bühne
- Murmelbahn
- Barrierefreier Promenadenweg
- Bootsverleih u. v. m.

**ESSEN UND TRINKEN (AUSWAHL)**

- 1 Strandhaus „Da Rosario“
- 2 Innenstadt:
  - Asia Restaurant
  - V&T Sushibar
  - Ratskeller
  - Pizzeria Toscana
  - Zellreder Restaurant
  - Irodion Palace uvm.
- 3 Patisserie Bergmann
- 4 Milchhäusle
- 5 Triebes:
  - Gaststätte „Bei Lindners“
  - Gasthof & Bowling „Das Haus im Haus“
  - Eiskaffee Catania u. v. m.

**AUSFLUGSZIELE (AUSWAHL)**

- 6 Tiergehege Zeulenroda mit Waldcafé Nüsschen
- 7 Städtisches Museum

■ Gastronomie ▲ Kultur ● Ausflüge

**BUSFAHRPLAN**

Der Busfahrplan liegt an unserer Rezeption aus. Eine Haltestelle befindet sich direkt auf dem Hotelgelände.

**VOGTLAND-APP**

Hier erhalten Sie alle Infos rund um das Vogtland inkl. interaktiver Tourenkarte.



## IMPRESSUM

**Herausgeber:** Bio-Seehotel Zeulenroda GmbH & Co. KG  
Bauerfeindallee 1 | 07937 Zeulenroda-Triebes  
Telefon: +49 36628 98-0 | [info@bio-seehotel-zeulenroda.de](mailto:info@bio-seehotel-zeulenroda.de)  
[www.bio-seehotel-zeulenroda.de](http://www.bio-seehotel-zeulenroda.de)

**Satz:** Bio-Seehotel Zeulenroda und Katja Reinhardt  
**Druck:** Druckhaus Gera GmbH

**Bilder:** Bio-Seehotel Zeulenroda, Kenny Pool, Peter Eichler, Dirk Rückschloss, Matthias Kaiser, Marcus Daßler, Tino Peisker, Sebastian Theilig, Dirk Salomon, Rainer Marofke, Lars Eckert, AdobeStock

© **2025** Bio-Seehotel Zeulenroda  
Nachdruck, auch auszugsweise, nur nach vorheriger Genehmigung  
Für Druckfehler und Irrtümer keine Haftung  
Gedruckt auf FSC® zertifiziertem Papier  
Preise gültig für 2026

## DIGITALE GÄSTEMAPPE

Mit unserer digitalen Gästemappe haben Sie alles Wichtige rund um Ihren Urlaub im Bio-Seehotel immer dabei.



25  
BIO SEEHOTEL  
ZEULENRODA

5  
BIO SEEHOTEL  
CHALETS

## Gutscheine

Verschenken Sie Gutscheine für Übernachtungen im Bio-Seehotel oder in den Chalets, für Spa-Anwendungen, Arrangements und vieles mehr.



Diese gibt es an der Hotelrezeption,  
[www.bio-seehotel-zeulenroda.de](http://www.bio-seehotel-zeulenroda.de)  
oder +49 36628 98-0.