

PRESSEMELDUNG

Ein Winterwochenende in Marburg

- **Genießen: 4 Restaurants auf kulinarischem Top-Niveau**
- **Entspannen: 1.000 Quadratmeter Wellness pur**
- **Erleben: 109 Höhenmeter und 400 Treppenstufen**



Wenn die kalte Jahreszeit beginnt, ist es umso wichtiger, dem kulinarischen Genießer-Herz etwas Gutes zu tun und Seele und Geist bei Laune zu halten. Jetzt heißt es also: Koffer packen für ein genussreiches Wochenende! Aber wie schmeckt der Winter 2020? Viele suchen die Antwort wie gewohnt in Gebieten wie Eltville, Mittelheim und Co. Denn nur die Wenigsten kennen die genussreichen Vorzüge der Stadt Marburg in Mittelhessen. Hier wartet ein wahres Paradies auf alle, die von exklusiven Weinen bekannter Spitzenwinzer und Restaurantbesuchen in gehobenen Gastronomien nicht genug bekommen können.

Es ist Freitagnachmittag. Feierabend. Wochenende. Die Fahrt in die 83.000 Einwohner-Stadt Marburg beginnt. Die Stimmung ist gut und die Vorfreude auf zwei Tage mit kulinarischen und vinologischen Verwöhn-Momenten gepaart mit Entspannung für Geist und Seele ist groß.

16 Uhr: Freundlich wird man an der Rezeption des VILA VITA Rosenpark von Hotelmanager Markus Förtsch empfangen. Das Deluxe-Doppelzimmer mit weitläufigen Räumen und einer geschmackvollen Einrichtung wirkt direkt einladend. Man fühlt sich wohl. Hier will man bleiben. Allein der Blick aus dem Fenster ist vielversprechend: Ruhig plätschert die Lahn vor sich hin und majestätisch thront die Elisabethkirche, das Wahrzeichen Marburgs.

19 Uhr: Der Magen knurrt. Nicht unweit des Hotels verspricht das Marburger Esszimmer „eine liebevolle Kombination aus Klassikern und Neuheiten der modernen Crossover-Küche“. „Just BeGin“ Himbeer-Eistee mit Tonic und Gin: Gin Tonic mit einer leichten Himbeernote. Abgewandelte Form des Gin Tonic wie man ihn kennt, fruchtigere Note als Starter. Statt Eiswürfel gefrorene Himbeeren, erfrischend lecker. Der Abend kann so weitergehen.

Die Sushi-Kreationen sehen vielversprechend aus: Was versteckt sich wohl hinter Lachs Miso Rolls, Hulk Roll, Thuns Sudachi Ponzu oder Nigiri mit Avocado Ceviche Topping? Als Hauptgang empfiehlt der Küchenchef Bernd Siener glasierte Brust vom Loue Hähnchen von Leon Dupont mit abgeschmelztem Kartoffelpüree und wildem Brokkoli. Sandra Gehrke, die die Geschicke im Marburger Esszimmer lenkt



VILA VITA
MARBURG
EINZIGARTIG. VIELFÄLTIG.

und die Weinkarte wie keine andere kennt, holt einen der offenen Rotweine aus dem Weinregal und empfiehlt den Tinto Alentejo vom Weingut Herdade dos Grous, Jahrgang 2017. „Jugendlich und einfach lecker!“, beschreibt die Restaurantleiterin den Wein. Ein sattes Pflaumenrot zeigt sich im Glas und verströmt komplexe Aromen von reifen Früchten und subtile Eichennuancen. Am Gaumen setzt sich die fruchtbetonte Art fort. Man schmeckt das Herz Alentejos. Ob da noch Platz für Nachtisch ist? Aber Eis geht doch eigentlich immer, insbesondere dann, wenn es auch noch aus dem benachbarten Eislabor kommt: Eine Kugel gesalzene Erdnuss und eine Kugel Krokant, bitte sehr. Glücklich und beseelt ist es Zeit fürs Bett. Wie gut, dass der Weg nicht so weit ist. So wie der letzte Tag endete, kann der nächste beginnen.

9 Uhr: Beim reichhaltigen Frühstück gibt es unter anderem hoteleigenen Honig, produziert vom 400-köpfigen Bienenvolk. Quasi Honig direkt vor der Haustür produziert – mit einem fluffigen Croissant und einem Latte Macchiato lässt dieser Start in den Tag auf viele weitere wunderbare Momente hoffen. Und auch die Milch und die Eier kommen aus der Region. In der „Vital“-Ecke gibt es Müsli in allen Variationen und zudem verschiedene Toppings wie Chia-Samen, Walnüsse oder Sonnenblumenkerne. Rührei, Spiegelei, knuspriger Speck, herrlich duftende Brötchen – wer es deftig macht, kommt garantiert auch auf seine Kosten.

12 Uhr: 109 Höhenmeter, 400 Treppenstufen, der Aufstieg durch die wunderschöne Marburger Altstadt hat sich gelohnt. Oben am Landgrafenschloss, das Wahrzeichen Marburgs, ist der Ausblick atemberaubend. Die Stadt zeigt sich auch von oben von ihrer besten Seite. Ein Anruf – am besten allerdings bei Dunkelheit – bringt das Herz am Spiegelslust-Turm gegenüber am Berghang zum Leuchten; für alle Liebenden ein spektakuläres Erlebnis. Direkt am Schloss geht es durch ein gusseisernes Tor zum Restaurant Bückingsgarten – ein Pitstop „with a view“. Bei Sonnenschein lädt die Terrasse zu einem kühlen Bier ein, dazu ein leichtes Tischbuffet zum Teilen mit allerlei von der Karte. „Karamellisierter Ziegenkäse mit Kürbis“, „Beef Tatar“ vom Hessischen dazu geröstetes Olivenbrot oder in Tempura gebackenes Gemüse mit drei Dips – die Auswahl ist vielfältig. Dabei erzählt das Führungsduo um Restaurantleiter Joachim Schultz und Gerrit Sorge von der traditionsreichen Historie des Bückingsgarten, hier steckt Geschichte in jedem Winkel. Verweilen, genießen, durchatmen. So fühlt sich Wochenende an.

15 Uhr: Zurück im Hotel VILA VITA Rosenpark. Die Füße brauchen nach der Entdeckungstour durch Marburg durch enge Gassen, vorbei an altehrwürdigen Fachwerkhäusern und traditionsreicher Geschichte ein wenig Pause. Wie gut, dass der Rosenpark Spa mit 1.000 Quadratmetern bereits wartet. Im körperwarmen Wasserbett werden die Energiereserven wieder aufgeladen, Augen zu und die sanften Wellen der Esensa Wave Suite spüren. Im Hintergrund läuft ruhige Musik, die Gelenke werden durch sanfte Hände gelockert. Maximale Ruhe. Der Regenerationsprozess des Körpers hat längst begonnen. Beim anschließenden Gang ins Dampfbad steigt ein angenehmer Duft von Kräutern in die Nase. Atemwege und Hautporen öffnen sich, die Muskeln entspannen. Ein Highlight für danach ist der Besuch in der Schneekabine – 365 Tage weißer Niederschlag im Jahr. Und perfekt für eine Abkühlung bei minus 10 Grad.

19 Uhr: Speisen wie am Mittelmeer, aber in Marburg. Das geht, im hoteleigenen Restaurant OLIVA. Inspiriert von mediterranen Spezialitäten aus Südeuropa und Nordafrika, die Einrichtung in hellen Farben und geschmackvoll eingerichtet. Ja, man könnte sich glatt in den Mittelmeerraum versetzt fühlen. Fasziniert schaut man hier dem Pizzabäcker bei seiner Kunst zu und lässt sich vom freundlichen Personal durch den Abend führen. Als Vorspeise gibt es eine Super Food-Bowl mit Quinoa Avocado-Salat und einem fruchtigen Himbeerdressing. „Tajine Andalucia“: Geschmorte Gambas mit Pulpo Tomaten als Hauptspeise – spätestens jetzt kann man sich nicht mehr gegen das Gefühl von Urlaub wehren. Dazu wird der Riesling „Steinberg“ von Markus Schneider aus der Pfalz gereicht, der sich in der Nase



VILA VITA
MARBURG
EINZIGARTIG. VIELFÄLTIG.

komplex mit wunderschönen Noten von Aprikosen, Apfel, Grapefruit, Maracuja, etwas Vanille, weißer Schokolade, zarter Kräuterwürze und weiße Blüten zeigt. Am Gaumen ist der Wein frisch, saftig, finessenreich, sehr elegant, feinwürzig, mit wunderschöner Frucht, zartem Schmelz, voller Spannung und einem sehr langen Nachhall. Ein super Tipp! Durch die Internationalität im gesamten OLIVA-Team erinnert alles noch ein wenig mehr an Urlaub im Süden. Der Restaurantleiter empfiehlt Cannoli Siciliani als Nachspeise – süß gefüllte Cannoli mit Frischkäse, Datteln, Zitrusfrucht-Salat und Orangensorbet. Und er soll Recht behalten, ein Gedicht.

Soll der Abend etwa schon vorbei sein? Zur 360° Bar & Lounge passiert man auf der geschwungenen Treppe nach oben einen pompösen Leuchter aus Murano-Glas und lässt sich hier einen Signature-Drink vom Barchef höchstpersönlich kredenzen. Dazu passt ein Griff zu den Snacks. Es gibt Tacos mit Rind und original mexikanischer Sauce mit Ingwer- und Koriandernote.

Der letzte Tag. Die Zeit vergeht viel zu schnell, wenn's schön ist.

10 Uhr: Der Duft von aufgebrühtem Kaffee und frisch gebackenen Brötchen steigt einem in die Nase. Der köstliche Frühstücksduft, der das ganze Landhaus-Restaurant erfüllt, kommt aus dem Waldschlösschen in Dagobertshausen. Nur fünf Autominuten von Marburg entfernt, erwartet einen hier ein wahres Idyll abseits des Trubels der Stadt. Ganz ungezwungen genießt man hier im „family & friends“-Style herzhaftes Wurst- und Käsespezialitäten aus der Region sowie Frühstückseier in verschiedenen Variationen. Für alle süßen Leckermäuler gibt es Feldfrisch-Konfitüren mit Früchten von den benachbarten Feldern. Ein Schälchen Obstsalat und Birchermüsli dürfen natürlich auch nicht fehlen.

Der Spruch „Warum in die Ferne reisen, wenn das Gute liegt so nah“ bekommt auf einmal einen ganz frischen Anstrich. Kurze Anreise. Traditionsreiche Geschichte. Kulinarik auf Top-Niveau. Exklusive Spitzenweine. Ein Ort in Mittelhessen. Marburg.

VILA VITA Marburg GmbH

Anneliese Pohl Allee 17, D-35037 Marburg

Ansprechpartnerin: Jana Link

Telefon: +49 6421 6005 663

eMail: jana.link@vilavitamarburg.de

Webseite: www.vilavitamarburg.de