



VILA VITA

MARBURG

EINZIGARTIG. VIELFÄLTIG.



VILA VITA MARBURG

PRESEMAPPE 2022

PRESEKONTAKT:
Global Communication Experts
Ulrike Hahn, Carla Marconi
Tel: +49 (69) 175371 - 064/-046
Mail: presse.vilavita@gce-agency.com

VILA VITA Marburg
Jana Link
Tel: +49 6421 6005 663
Mail: jana.link@vilavitamarburg.de



Diese und zusätzliche Bilder erhalten Sie auf Anfrage unter

presse.vilavita@gce-agency.com

Hintergrundinformationen:

1. Die Geschichte des Unternehmens VILA VITA	2
2. Einzigartig vielfältig: Das Konzept von VILA VITA Marburg	4
3. Zwischen Wellness und Tagung: Das VILA VITA Rosenpark in Marburg	6
4. Kulinarische Höhenflüge mit VILA VITA Marburg	8
5. Tagen und Feiern im Grünen: Das Hofgut Dagobertshausen	12
6. Congresszentrum Marburg: Veranstaltungen und Corporate Events	14
7. Lukullische Eventhighlights mit Staraufgebot	15

Über VILA VITA Marburg

Gerade einmal 45 Minuten von der Finanzmetropole Frankfurt entfernt, bietet VILA VITA am Standort Marburg ein einzigartig vielfältiges Portfolio: Das **VILA VITA Rosenpark** ist ein mehrfach ausgezeichnetes Tagungs- und Wellnesshotel mit 196 Zimmern, 12 Tagungsräumen, zwei Restaurants, einer Bar sowie einem 1.000 Quadratmeter großen Wellnessbereich mit Pool. Das **Congresszentrum Marburg** für bis zu 500 Teilnehmer sowie das **Hofgut Dagobertshausen** mit Event- und Tagungskapazitäten für bis zu 300 Personen bieten den idealen Rahmen für jede Veranstaltung. Zur **VILA VITA Kulinarik** gehören vier weitere Restaurants, zwei Cafés, ein Bistro & Eisbar sowie ein Feinkostgeschäft. Das **Weingut am Nil** in der Pfalz bereichert die VILA VITA-Welt mit ausgezeichneten Weinen. Die VILA VITA Marburg ist eine Tochtergesellschaft der **VILA VITA Hotel & Touristik GmbH**. Zu den VILA VITA Hotels gehören drei Hotels in Deutschland, eins in Österreich und eins in Portugal



PRESSEMAPPE 2022 – Hintergrundinformationen

1. Die Geschichte des Unternehmens VILA VITA

Hinter den VILA VITA Hotels und der VILA VITA Marburg Gruppe steht die Familie Pohl. Professor Reinfried Pohl und seine Frau Anneliese legten in den 80er-Jahren den Grundstein für eine kleine Hotelgruppe, die inzwischen fünf Hotels in Deutschland, Österreich und Portugal betreibt. Seit dem Tod des Vaters leiten die Söhne Andreas und Reinfried das Geschäft. Dabei kommt die Familie ursprünglich nicht aus der Hotellerie, sondern aus der Finanzwelt. Das erste Familienunternehmen der Pohls ist die Deutsche Vermögensberatung DVAG. Das 1975 von Reinfried Pohl gegründete Unternehmen ist Deutschlands größter eigenständiger Finanzvertrieb.

1990 wurde das erste Hotel eröffnet – das VILA VITA Burghotel in Dinklage. Im selben Jahr nahm auch das Schloßhotel Oberstotzingen am Rande des Donaurieds seinen Betrieb auf. 1992 folgte das 5-Sterne-Strandresort VILA VITA Parc an der portugiesischen Algarve, das zu den „Leading Hotels of the World“ gehört. 1993 wurde im österreichischen Burgenland mit dem Feriendorf Pannonia die erste unternehmenseigene Hotel- und Schulungsanlage der DVAG ins Leben gerufen. Seit 1997 verfügt die Hotelgruppe über ein eigenes Weingut, die „Herdade dos Grous“ im portugiesischen Alentejo. Zu dem mehrfach ausgezeichneten Wein sind inzwischen eine Pferde- und Rinderzucht sowie die Produktion exzellenten Olivenöls hinzugekommen. 1999 schließlich wurde das Hotel VILA VITA Rosenpark in Marburg eröffnet und 2011 das VILA VITA Anneliese Pohl Seedorf am mecklenburgischen Plauer See. Bei Letzterem handelt es sich um eine Ferien- und Seminaranlage, die als autofreies, naturbelassenes Dorf Platz für bis zu 188 Gäste bietet.



PRESSEMAPPE 2022 – Hintergrundinformationen

VILA VITA Marburg

Um Synergien insbesondere für ihre Kunden, Lieferanten und Mitarbeiter zu schaffen, bündelte die Unternehmensgruppe VILA VITA alle operativen Aktivitäten des Standorts Marburg in der VILA VITA Marburg GmbH.

PRESSEMAPPE 2022 – Hintergrundinformationen

2. Einzigartig vielfältig: Das Konzept von VILA VITA Marburg

Einzigartig vielfältig. Das ist nicht nur der Slogan, mit dem das Unternehmen wirbt, es entspricht auch der Realität. Einzigartig, denn in jedem Produkt der VILA VITA Marburg Gruppe steckt viel Herzblut und eine große Liebe zum Detail. Ob nun Hotel, Gastronomiebetrieb, Spaoase oder Feinkostladen – jedes einzelne Outlet ist ein Unikat. Dabei kann der Gast im VILA VITA Marburg aus einer Vielfalt an Angeboten wählen für einen exklusiven und abwechslungsreichen Aufenthalt. Das Besondere dabei: Er bekommt die gesamte Service-Palette aus einer Hand.

Ob für eine Tagung oder eine Verwöhn-Auszeit zu zweit oder mit der ganzen Familie, VILA VITA bietet gleich mehrere Übernachtungsmöglichkeiten mit über 200 Hotelzimmern: Das Hotel VILA VITA Rosenpark mit 196 weitläufigen, geschmackvoll eingerichteten Zimmern sowie die Pension Schlafgut mit acht Zimmern im exklusiven Retro-Chic auf dem Hofgut Dagobertshausen, nur wenige Fahrtminuten von Marburg entfernt. Entspannung für Körper und Geist garantiert der Rosenpark Spa auf 1.000 Quadratmetern. Zudem genießen die Gäste in sechs unterschiedlichen Restaurants der VILA VITA Familie. Sei es im mediterranen Restaurant OLIVA, im Gourmetrestaurant Marburger Esszimmer, der zünftigen Zirbelstube, dem Restaurant Bückingsgarten am Landgrafenschloss oder in den beiden Landgasthäusern Waldschlösschen und Kulturscheune – überall werden den Gästen qualitativ hochwertige Gerichte mit dem gewissen Etwas serviert. Der gute Tropfen beim Essen stammt aus dem eigenen Weingut am Nil in der Pfalz und sogar das Eis kommt aus der eigenen Manufaktur, dem AROMA Bistro und Eiscafé, das mittlerweile laut FEINSCHMECKER zu den 40 besten Eisdieleen Deutschlands gehört.

Zudem lohnt ein Besuch des Feinkostladen VITA essentials, direkt um die Ecke des VILA VITA Rosenpark. Die breite Auswahl an feinsten Delikatessen aus kleinen Manufakturen oder direkt



PRESSEMAPPE 2022 – Hintergrundinformationen

vom Hofgut Dagobertshausen lässt das Gourmethertz höherschlagen und ein Mitbringsel für Zuhause ist schnell gefunden.

Doch damit nicht genug. Auch bei den Tagungslocations können Veranstalter aus einer großen Angebotspalette schöpfen. So verfügt das Hotel VILA VITA Rosenpark über 12 Tagungsräume und das benachbarte Congresszentrum bietet für bis zu 500 Teilnehmer Platz. Steht der Sinn nach einer Veranstaltung im Grünen? Dann bietet das Hofgut Dagobertshausen Event- und Tagungskapazitäten für bis zu 300 Personen indoor und über 5.000 Personen outdoor in ländlich-rustikalem Ambiente mit modernster Ausstattung.

PRESSEMAPPE 2022 – Hintergrundinformationen

3. Zwischen Wellness und Tagung: Das VILA VITA Rosenpark in Marburg

Im Februar 1999 eröffnete die Inhaber-Familie Anneliese und Dr. Reinfried Pohl das VILA VITA Rosenpark in Marburg, das ursprünglich als eine Mischung als Seniorenresidenz und Luxushotel geplant war. Mit insgesamt 60 Zimmern und 20 Suiten, unterschiedlichen Restaurants und Bars, einem Wellness-Bereich sowie einer Tagunglocation für bis zu 200 Teilnehmern, empfing das Hotel Rosenpark im Stil eines Grand Hotels seine Gäste. In der großzügigen und eleganten Anlage fand sich die Rose als immer wiederkehrendes Motiv allerorts wieder, schließlich handelte es sich dabei um die Lieblingsblume von Anneliese Pohl.

Über die Jahre entwickelte sich das Hotel ohne Seniorenresidenz weiter. Mittlerweile erfuhren die Anlage mehrere Erweiterungen und diverse Sanierungen, zuletzt 2019. Dabei wurden alle Zimmer sowie die öffentlichen Bereiche des Hauses modernisiert und erhielten einen stylischen Retro-Look. Heute verfügt das VILA VITA Rosenpark über 196 großzügige und modern eingerichtete Zimmer und insgesamt zwölf Tagungsräume. Ob Veranstaltungen in großem oder in kleinem Stil, Privatfeiern wie Hochzeiten, Geburtstage oder Familienfeste, Business Events oder Tagungen: für Planung und Durchführung in ungewöhnlichem Ambiente steht den Gästen ein VILA VITA Veranstaltungsteam zur Verfügung. Speisen auf Top Niveau können die Gäste in den hauseigenen Restaurants OLIVA und Zirbelstube genießen, den Tag lassen sie in der stylischen 360° Bar bei einem Drink entspannt ausklingen.

Ruhe, Entspannung und Erholung finden Gäste im Rosenpark Spa mit 1.000 Quadratmetern Wellnessfläche. Ein besonderes Highlight ist die Schneekabine: Bei -10 Grad Celsius erfährt der Körper sanfte Erholung und der frisch gefallene Neuschnee sorgt für angenehme Entspannung und Abkühlung nach der Sauna oder dem Dampfbad. Finnische Sauna, Bio-Sauna mit sanften 60 Grad, ein Solestollen, in dem Gäste fein vernebelte, jodhaltige Sole einatmen sowie ein Poolbereich mit Gegenstromanlage und ein Whirlpool, sowie ein großes Beauty-



PRESSEMAPPE 2022 – Hintergrundinformationen

Angebot und vielfältige Treatments mit hochwertigen Produkten vervollständigen das Wellnessangebot.

Im Stil eines Wiener Caféhauses ist das Café Rosenpark, das ebenfalls zur Hotelanlage gehört, gebaut. Heute legt das Café weiterhin Wert auf traditionelle Konditorei und ist besonders für die Marburger-Brüder-Grimm-Törtchen bekannt.

Hotel und Café liegen ruhig und dennoch zentral in Nähe der Marburger Altstadt, zudem direkt am Lahntal-Radweg, ein beliebter Ausgangspunkt für Tagestouren. Die Mainmetropole Frankfurt und der Frankfurter Flughafen, sind in etwa einer Stunde mit dem Auto zu erreichen. Marburger Sehenswürdigkeiten wie die Elisabethkirche und die historische Altstadt sind nur wenige Gehminuten entfernt.

PRESSEMAPPE 2022 – Hintergrundinformationen

4. Kulinarische Höhenflüge mit VILA VITA Marburg

Übernachten, Tagen, Feiern und Kulinarik auf absolutem Top Niveau – es ist die einzigartige Vielfalt, die das VILA VITA Marburg ausmacht. Insgesamt sechs Restaurants, eine Bar, eine Eis-Manufaktur und zwei Cafés in und rund um die Universitätsstadt garantieren lukullische Verwöhn-Momente.

Restaurant OLIVA mediterran im Hotel VILA VITA Rosenpark

Speisen wie am Mittelmeer mitten in Hessen: Das geht! Und zwar im Restaurant OLIVA im Hotel VILA VITA Rosenpark. Hier zelebrieren die Mitarbeiter die mediterrane Küche, garniert mit jeder Menge Emotionen. So zaubert der Pizzaiolo in einem Steinofen köstliche, frische und authentische Pizzakreationen, wobei der Teig nur mit besten Zutaten belegt wird. Und auch die Pasta wird traditionell nach italienischem Rezept hergestellt: Mehrmals wöchentlich produziert das OLIVA-Küchenteam die hauseigene Pasta aus frischen Eiern aus der Region, Hartweizengrieß, würzigem Meersalz, sonnigem Olivenöl und etwas Wasser. Handwerklich geformt und mit besten Zutaten gefüllt, entsteht daraus ein unverkennbarer Pasta-Genuss. Im OLIVA mediterran bekommen Gäste immer einen Tick mehr als erwartet. Ob beim selbstgebackenen Brot, ausgewählten Olivenölen, feinen Vorspeisen und Anti-Pasti-Gerichten oder köstlichen Desserts: Das Konzept verspricht Dolce Vita pur.

Restaurant Zirbelstube im Hotel VILA VITA Rosenpark

Wohlfühlatmosphäre und herzliche Gastfreundschaft erwarten Gäste im urigen, hoteleigenen Restaurant Zirbelstube. Die romantische Holzvertäfelung, viel Liebe zum Detail und ein stimmungsvolles Licht erwecken einen besonderen Charme - und noch immer liegt der zarte Duft des Zirbenholzes in der Luft. Hier genießen die Gäste deutsche Delikatessen und deftige

PRESSEMAPPE 2022 – Hintergrundinformationen

Schmankerln aus der Region. Bis zu 35 Personen können sich im gemütlichen Ambiente des Restaurants kulinarisch verwöhnen lassen.

360° Bar & Lounge im Hotel VILA VITA Rosenpark

In der stylischen Hotelbar in Marburg erleben Gäste Barkultur der Extraklasse in einem verzaubernden Retro-Ambiente der 70er Jahre. Die innovative Bar-Karte mit vielfältigen Cocktail- und Longdrink-Kompositionen verspricht Klassiker und moderne Kreationen der eigenen Signature-Serie. Diverse Veranstaltungen und Kurse finden hier in regelmäßigem Turnus statt und auch für private Feierlichkeiten kann die Bar angemietet werden.

Restaurant Marburger Esszimmer in der Marburg Innenstadt

Das Marburger Esszimmer trägt das Konzept bereits im Namen: Es ist das stilvolle Esszimmer der Marburger, nur wenige Gehminuten vom VILA VITA Rosenpark entfernt. Hier stehen exklusives Ambiente, Crossover-Küche und persönlicher Service an erster Stelle. Die Küche ist international beeinflusst, inspiriert von der Aromenvielfalt der ganzen Welt. Das Augenmerk liegt hier auf der handwerklich anspruchsvollen und geschmacklich authentischen Zubereitung von einfachen und raffinierten Gerichten, stets fein abgestimmt mit erlesenen Weinen.

Restaurant und Biergarten Bückingsgarten am Marburger Schloss

Unterhalb des Landgrafenschlosses seht ein echtes Juwel. Mit spektakulärem Blick hoch über der historischen Universitätsstadt liegt der liebevoll restaurierte Bückingsgarten - das Traditions-Restaurant in Marburg. Unzählige Erinnerungen vieler Marburger sind fest mit dem Bückingsgarten als liebgewonnene Gaststätte verwoben. Insbesondere der Biergarten ist ein echtes Highlight: Dieser schmiegt sich an den Schlossberg und garantiert einen sensationellen Blick über die Marburger Altstadt. Hier zählt vor allen Dingen eines: Der Appetit! Immer bodenständig, regional, authentisch und einfach gut gemacht. Egal, ob zur kleinen

PRESSEMAPPE 2022 – Hintergrundinformationen

Verschlaufpause nach dem steilen Anstieg zum Landgrafenschloss, aus kulturellem Anlass, oder aus reiner Neugier – einen Besuch ist der Bückingsgarten immer wert.

Restaurant Waldschlösschen auf dem Hofgut Dagobertshausen

Vor den Toren Marburgs inmitten herrlicher Natur: Das Waldschlösschen ist ein wahrer Geheimtipp. Ein Restaurant mit höchsten Ansprüchen aber ohne Sterne-Ambitionen, das exzellente Rohprodukte verwendet und diese wunderbar kombiniert. Das kulinarische Konzept greift überwiegend auf heimische Rezepte zurück, und insbesondere das enge Netzwerk mit ausgewählten Lieferanten zeichnet das Landhausrestaurant im Grünen aus. Das Fleisch wird hier zum Beispiel 26 Tage in Dry Age Schränken gereift, damit es ganz besonders zart und saftig ist; die Kräuter kommen aus dem eigenen Kräutergarten. Hier zählt vor allen Dingen eines: Die Liebe zu richtig guten Produkten! Das Waldschlösschen Dagobertshausen gehört laut dem FOCUS Magazin (2019) zu den 33 Restaurants in Deutschland, die man unbedingt besuchen sollte.

Waldschlösschen Iglus auf dem Hofgut Dagobertshausen

Ein Pop-Up-Restaurant der besonderen Art im Garten des Restaurant Waldschlösschen in Dagobertshausen: Vier Iglus sorgen für kulinarische Erlebnisse unterm Sternenhimmel. Die Gäste wählen aus einem Menü mit mehreren Gängen verschiedene Gerichte aus, die dann in der Mitte des Iglus zum Teilen platziert werden. Die gemütlichen, durchsichtigen Iglus garantieren auch in der kalten Jahreszeit für jeweils eine Tischgesellschaft mit maximal acht Personen ein einmaliges Erlebnis. Die Idee dahinter: Eine Gruppe genießt Privatsphäre und sitzt in den Iglus separiert von allen anderen Gästen. Über ein Klingel-System wird das Servicepersonal über Wünsche informiert.

PRESSEMAPPE 2022 – Hintergrundinformationen

Restaurant Kulturscheune auf dem Hofgut Dagobertshausen

„Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen“, sagt ein altes Sprichwort. Deshalb kommen im Restaurant Kulturscheune auf dem Hofgut Dagobertshausen nur Gerichte auf den Tisch, die das Herz erwärmen. Für den einen bedeutet es eine warme Suppe oder Königsberger Klopse wie von Omi, für den anderen leichte Gerichte mit viel Gemüse und Getreide am besten aus regionalem Anbau. Eine wunderbare Mischung aus Wohlkülgerichten, die durch regionale Speisen der Alpinen Küche ergänzt werden. Also kurzum: Essen, das jeden glücklich macht. Auf 220 Quadratmetern zaubert das Küchenteam von knusprigen Gries-Fladen, Backhendl, Doradenfilets, Lasagne oder Gnocchi all’ das, was der Seele guttut. Serviert werden die Gerichte in gusseisernen Pfannen, kleinen Töpfen oder ganz einfach auf rustikalen Holzbrettern.

AROMA Bistro & Eiscafé in Marburg und Frankfurt

Richtig gutes Eis, mit viel Liebe zubereitet: VILA VITA Marburg betreibt in der Marburger und der Frankfurter City eine eigene Eismanufaktur, die vom „Feinschmecker“-Magazin zu einer der 40 besten Eisdien Deutschlands gekürt wurde. Fast ist man geneigt, sich der Herausforderung zu stellen und alle 85 Sorten, die hier frisch zubereitet werden, zu testen. An Sommerwochenenden gehen hier 1.500 Liter Eis über die Ladentheke. Sorten wie „Gesalzene Erdnuss“, „Schwarze Vanille“, „Yuzu-Ingwer“, „Weiße Schokolade mit Pistazien“ sind allesamt mit 25 Prozent weniger Zucker hergestellt. Da lässt man sich diese und weitere ausgefallene Kreationen und bekannte Klassiker doch gleich besonders gerne und ohne schlechtes Gewissen auf der Zunge zergehen und macht es sich am dazugehörigen Stadtstrand „AROMA Beach“ in Marburg oder in Frankfurt direkt am Mainufer gemütlich.

PRESSEMAPPE 2022 – Hintergrundinformationen

5. Tagen und Feiern im Grünen: Das Hofgut Dagobertshausen

Dagobertshausen hat nichts – wie man vielleicht annehmen könnte – mit Onkel Dagobert und dessen Abenteuern zu tun. Das Dorf unweit von Marburg geht auf die Zeit der Merowinger zurück, nicht auf Disney. Damals, im 7. Jahrhundert, gab es einmal einen König, der Dagobert I. hieß; vielleicht ist das Dorf nach ihm benannt worden. Ganz sicher weiß man es bis heute nicht. Fest steht allerdings: Seit 1840 ist das Hofgut der Dorfmittelpunkt der Gemeinde Dagobertshausen. 2012 wurde der ehemalige Scherer Hof mit seinen zwei Eventscheunen, dem Gästehaus, der landwirtschaftlichen Produktion, dem Hofladen, der „Gutsgeist“ Destille, der „Braufrisch“ Brauerei und der Reitsportanlage von der Familie Pohl übernommen.

Mit viel Liebe zum Detail wurde der ehemalige Bauernhof restauriert und offeriert nun eine außergewöhnliche Kulisse für Hochzeiten, Geburtstagsfeiern, Taufen, Tagungen, Meetings und Events in charmant rustikaler und doch hochwertiger Atmosphäre. Eingebettet in die herrliche Natur vor den Toren Marburgs bringt das Hofgut, Eventlocation und ein romantisches Gästehaus mit landwirtschaftlicher Produktion und einem Hofladen zusammen. Sogar eine exklusive Reitsportanlage, wo internationale Profis trainieren, ist Teil des Guts.

Mit der „Eventscheune“ und der „Kulturscheune“ bietet das Hofgut gleich zwei großzügige Locations. Mit einer Größe von 500, bzw. 220 Quadratmetern können hier bis zu 300 Personen indoor und bis zu 5.000 Personen outdoor feiern. In dem großen Innenhof, der liebevoll gepflegten und großzügigen Gartenanlage und der Terrasse finden sich zahlreiche gemütliche Lounge-Ecken, die zum geselligen Beisammensein einladen. So einmalig die Location, so vielfältig und individuell ist auch das Angebot des Hofguts. Darf es zum Beispiel ein Live-Cooking als spannende Alternative zum klassischen Büfett sein? Ob mit der Rotisserie, der riesigen Gusspfanne oder dem Beefer im XXL-Format – die Mittagspause wird auf diese Weise zu einem besonderen kulinarischen Highlight. Zudem stehen zahlreiche Teambuilding Aktionen und Outdoor Challenges zur Auswahl. Ein einmaliges Erlebnis garantiert auch die



PRESSEMAPPE 2022 – Hintergrundinformationen

Show-Brauerei, die mit Sicherheit nicht nur Männerherzen höherschlagen lässt oder auch ein gemeinsames Kocherlebnis im „Kitchen-Club“ für kleinere Gruppen.

Zudem gibt es auch Übernachtungsmöglichkeiten auf dem Gelände. In der schmucken Pension „Schlafgut“ stehen acht liebevoll und hochwertig eingerichtete Landhauszimmer für die Gäste bereit. Im Hofladen finden Besucher neben Dekorationsartikel auch Produkte aus eigener Landwirtschaft. Spargel, Erdbeeren, Himbeeren, Kartoffeln und Kürbis werden auf dem Gut angebaut und in der VILA VITA-Gastronomie verarbeitet.

PRESSEMAPPE 2022 – Hintergrundinformationen

6. Congresszentrum Marburg: Veranstaltungen und Corporate Events

MICE – Messen, Incentives, Kongresse und Events: Darauf ist das Unternehmen VILA VITA Marburg besonders spezialisiert. Und das Congresszentrum ist das Herzstück. Es wurde 2011 nur unweit von der Finanzmetropole und Messestadt Frankfurt eröffnet. Rund 50 Millionen Euro hat Familie Pohl in das Bauwerk des Marburger Architekten Gerd Kaut investiert. Grundidee: Die Kombination aus Tagen und Übernachten sollte das MICE-Geschäft ankurbeln. Neben den Tagungsgästen der DVAG, einem Unternehmen der Familie Pohl, sollten auch andere Zielgruppen angesprochen werden. Das Konzept ging auf: Im Laufe der Jahre hat sich das Congresszentrum zu einer bekannten MICE-Veranstaltungsstätte in Deutschland etabliert.

Die Einrichtung mit top-moderner technischer Ausstattung (professionelle AV-, Ton-, Licht- und Konferenztechnik-Komponenten renommierter Hersteller und eine 230“ LED-Leinwand) ist für Veranstaltungen und Corporate Events mit bis zu 500 Teilnehmern auf über 1.000 Quadratmetern ausgelegt. Im ersten Obergeschoss verteilen sich vier Multifunktionsräume auf einer Gesamtfläche von 583 Quadratmetern, die ganz individuell miteinander verbunden werden können. Weitere Seminarräume, unter anderem für Videokonferenzen, mit insgesamt 258 Quadratmetern stehen in der zweiten Etage bereit. Das großzügige und lichtdurchflutete Foyer bietet auf 600 Quadratmetern eine imposante Ausstellungsfläche. Der Kinosaal „Sunset“ für bis zu 100 Personen ist ideal für Podiumsveranstaltungen, Ehrungen oder exklusive Filmvorstellungen.

PRESSEMAPPE 2022 – Hintergrundinformationen

7. Lukullische Eventhighlights mit Staraufgebot

Die Landpartie: Hofgut Dagobertshausen

Jedes Jahr im Sommer richtet die VILA VITA Marburg auf dem Hofgut Dagobertshausen die Landpartie aus. In den vergangenen Jahren hat sich die Veranstaltung auf dem Land zu dem Stelldichein der bundesweiten Kulinarik entwickelt. Die Protagonisten an diesem Tag sind bekannte Starköche sowie nationale und internationale Spitzenwinzer und einzigartige Produzenten, die eines eint: Ihre Liebe zu qualitativ hochwertigen Produkten. Seit 2013 haben zahlreiche berühmte Köche und Pâtissiers in Dagobertshausen die Kochlöffel und Schneebesens geschwungen und den kleinen Ort im oberhessischen Bergland in eine kulinarische Metropole und lukullische Hochburg verwandelt. So dürfen sich rund 2.000 Besucher jedes Jahr auf berühmte Star-Köche der Spitzenklasse freuen wie Frank Rosin, Roland Trettl, Alfons Schuhbeck, Nelson Müller, Stefan Marquard, Kolja Kleeberg, Frank Oehler, Christian Lohse, Cornelia Poletto oder Hans Neuner freuen. Sie sorgten bereits für anspruchsvolle Genussmomente und Unterhaltung bei vergangenen Landpartien. Weitere Informationen unter: <https://www.vilavitamarburg.de/die-achte-landpartie-dagobertshausen>

Das Löwenfestival: Weingut am Nil

Der genussreiche Streifzug durch Küche und Weinkeller mit der nationalen und internationalen Koch- und Winzerelite findet jedes Jahr im Mai statt. Über 1.000 Gäste pilgern jährlich zum Weingut am Nil und erleben an den Ständen ein wahres Star-Ensemble. Zum Spitzenklasse Line-Up gehörten bereits: Die bayerische Kochlegende Alfons Schuhbeck, der Cosmopolit und Sternekoch Nelson Müller, die Fernsehköche Stefan Marquard und Kolja Kleeberg, der schwäbische „Kochprofi“ Frank Oehler, das nordrhein-westfälische Koch-Ass Christian Lohse oder der hochdekorierte 2-Sterne-Koch Hans Neuner – sie alle sorgten ganz



PRESSEMAPPE 2022 – Hintergrundinformationen

ohne Stil- und Sternezwänge für anspruchsvolle Genussmomente und Unterhaltung bei den Gästen. Ein lukullischer Event der ganz besonderen Art. Weitere Informationen unter:

<https://www.vilavitamarburg.de/schlemmen-geniessen/kulinarik-festivals/das-kallstadter-loewenfestival>