

FACT-SHEET



Landhaus „Zu den Rothen Forellen“ in Ilsenburg / Harz

Was uns besonders gefällt:

Die Top-Adresse im Harz bietet kulinarische Gaumenfreuden und eine Auszeit in einer einzigartigen Naturlandschaft. Ob Ausgangsbasis für Ausflüge zu den Kulturhighlights der Region, Hochzeitslocation oder professioneller Tagungsort – das Hotel im Luftkurort Ilsenburg ist ganzjährig eines der stilvollsten Domizile in Sachsen-Anhalt. Eine Wohlfühl-oase mit viel Atmosphäre für Genießer, Erholungsuchende und Naturliebhaber.

Highlights:

„Die Top-Adresse im Harz“

Das einzige 5-Sterne-Hotel in Sachsen-Anhalt und im Nationalpark Harz. Ein Synonym für die Liebe zum Detail, zur Natur und zu kulturellen Werten.

„Kulinarische Gaumenfreuden“

Mehrfach ausgezeichnetes Gourmet-Restaurant mit klassischer Küche unter Chef de Cuisine Axel Kammerl (29 Jahre), ein Michelin-Stern, 15 Gault Millau Punkte, regelmäßige Kochkurse

„Auszeit in einzigartiger Naturlandschaft“

Ruhe und Entspannung bei Wald-Spaziergängen im Nationalpark Harz und im hoteleigenen Hallenbad und Beauty- und Wellnesssalon

„Perfekte Hochzeitslocation“

Standesamtliche Trauung im Hotel oder im benachbarten Rathaus von Ilsenburg, Full-Service-Event-Planung mit professionellen Partnern, romantische Landhauszimmer im Laura Ashley-Stil

„Kultur satt“

Ausflüge zu UNESCO-Kulturerbe-Städten Goslar und Quedlinburg, Fachwerkstadt Wernigerode, Bergwerkmuseen, Hexentanzplatz, ...

Weitere Informationen:

hotelbiz consulting
Bianca Müller, Director PR
Pariser Strasse 16
D-81669 München
Tel. +49-89-620 60 900
bianca.mueller@hotelbiz.de
www.hotelbiz.de

Landhaus „Zu den Rothen Forellen“
Sebastian J. Ott, Direktor
Marktplatz 2
38871 Ilsenburg
Tel. +49-39452-93 93
direktion@rotheforelle.de
www.rotheforelle.de

FACT-SHEET



Lage:

Das Landhaus „Zu den Rothen Forellen“ ist das führende Hotel im Nationalpark Harz in Sachsen-Anhalt. Das Hotel liegt mitten im malerischen Ort Ilsenburg, direkt am Forellenteich und am Fuße des Brocken, mit 1141 Metern der höchsten Berg Norddeutschlands.

Geschichte und Ursprung des Namens:

1574: Die Ursprünge des Landhauses reichen bis in das 16. Jahrhundert zurück, als mit dem Aufschwung der Hüttenindustrie in Ilsenburg 1574 der Campe'sche Hof mit dem Gasthof „Stöltenkrug“ erbaut wurde.

1804: Seinen heutigen Namen bekam das Landhaus 1804 mit den neuen Besitzern, den Grafen zu Stolberg-Wernigerode, die in ihrem Wappen rote Forellen führten.

1995: Das Ehepaar Prause eröffnet nach 14 Monaten Renovierungszeit das Landhaus „Zu den Rothen Forellen“ als erstes 5-Sterne Hotel Sachsen-Anhalts.

Berühmte Gäste:

König Georg V. von Hannover, Kronprinz Friedrich Wilhelm von Preußen, Heinrich Heine, Theodor Fontane, The Kelly Family, Melanie Thornton, Ireen Sheer, Takeo Ishi, Bro'Sis, Hansi Hinterseer, Bernhard Brink, Alfons Schuhbeck, Hape Kerkeling, Roger Whittaker, Bernd Stelter, Cosma Shiva Hagen, Nina Hagen, Martin Schneider, Ralf Schmitz, Andrea Berg, Evelyn Hamann, Dieter Bellmann, Thekla-Carola Wied, Scooter,

Weitere Informationen:

hotelbiz consulting
Bianca Müller, Director PR
Pariser Strasse 16
D-81669 München
Tel. +49-89-620 60 900
bianca.mueller@hotelbiz.de
www.hotelbiz.de

Landhaus „Zu den Rothen Forellen“
Sebastian J. Ott, Direktor
Marktplatz 2
38871 Ilsenburg
Tel. +49-39452-93 93
direktion@rotheforelle.de
www.rotheforelle.de

FACT-SHEET



Hotel:

Das Landhaus ist ein ideales Domizil für eine Auszeit auf Zeit. Raus aus dem Alltag, fernab vom Trubel der Großstadt, kann man hier trefflich entspannen.

Zielgruppen:

- _Genießer, Feinschmecker und Hobbyköche
- _Ruhe Suchende, Naturliebhaber
- _Wanderer, Radfahrer, Beauty- und Wellnessurlauber
- _Kulturell interessierte Urlauber
- _Geschäftsreisende, Tagungs- und Incentivegruppen
- _Paare, Singles und Familien mit Kindern

Zimmer:

Das Landhaus „Zu den Rothen Forellen“ verfügt über insgesamt 52 Zimmer unterschiedlicher Kategorien mit insgesamt 104 Betten. Alle Zimmer sind mit komfortabel im Landhaus-Stil ausgestattet und bieten Dusche oder Bad, WC, Fön, Sat-TV, Radio, Internet-Zugang über W-Lan, Bademantel, Minibar, Safe und Schreibtisch.

Gastronomie:

Das Landhaus zu den Rothen Forellen bietet zwei verschiedene Restaurants an:

Gourmet-Restaurant „Forellentube“

- _Ein Michelin-Stern und 15 Gault Millau Punkte (2010)
- _Chef de Cuisine Axel Kammerl
- _Klassische Küche, inspiriert von bayrisch-österreichisch-französischen Einflüssen
- _Verwendung regionaler und saisonaler Produkte
- _30 Sitzplätze
- _Ganzjährig geöffnet (außer 3.-20. Januar, Juli und August), jeweils mittwochs bis samstags abends.

Weitere Informationen:

hotelbiz consulting
Bianca Müller, Director PR
Pariser Strasse 16
D-81669 München
Tel. +49-89-620 60 900
bianca.mueller@hotelbiz.de
www.hotelbiz.de

Landhaus „Zu den Rothen Forellen“
Sebastian J. Ott, Direktor
Marktplatz 2
38871 Ilsenburg
Tel. +49-39452-93 93
direktion@rotheforelle.de
www.rotheforelle.de

FACT-SHEET



_Auszug aus der Speisekarte:

- _Bries und Raviolo vom Milchkalb mit Harzer Steinpilzen und Kordifol
- _Gebratener Wolfsbarsch mit Sollies Feige und Soprasada - Auberginensud
- _Zweierlei vom Lamm – Tafelspitz mit Spitzkohl und Salsa Verde,
Rücken mit Artischocken und Topinambur
- _Fünfgangmenü ab 60 Euro, Achtgangmenü ab 114 Euro

„Landhaus-Restaurant“

- _Hotel-Restaurant mit Wintergarten und Seeterrasse
- _Chef de Cuisine Axel Kammerl
- _Klassische Küche
- _150 Sitzplätze (+ 110 Plätze auf der Terrasse)
- _Ganzjährig Mittags und Abends geöffnet.

_Auszug aus der Speisekarte: Saisonale Wild – und Fischspezialitäten:

- _Rosa gebratener Rehrücken im Brotmantel auf Selleriepüree
mit Herbsttrompeten und Romanesco
- _Im Ganzen gebratene Bachforelle mit Wirsing – Nudelfleckerl und
Spinatsalat
- _Gebratener Müritz – Zander auf Kürbiskraut und mariniertem Rosenkohlsalat

_Bar in der Lobby: Kaffee, Softdrinks, Cocktails, Bierspezialitäten und gute Weine,
Prosecco und Champagner

_Weinkeller mit feinen, ausgesuchten Weinen und einem exklusiven Raum für
Weinproben und Verkostungen

Weitere Informationen:

hotelbiz consulting
Bianca Müller, Director PR
Pariser Strasse 16
D-81669 München
Tel. +49-89-620 60 900
bianca.mueller@hotelbiz.de
www.hotelbiz.de

Landhaus „Zu den Rothen Forellen“
Sebastian J. Ott, Direktor
Marktplatz 2
38871 Ilsenburg
Tel. +49-39452-93 93
direktion@rotheforelle.de
www.rotheforelle.de

FACT-SHEET



Wellness- und Beauty-Angebot:

_Hallenbad mit Whirlpool, Dampfbad, Biosauna und Aromagrotte.

“Forellen-Spa“:

_Über 60 Schönheits- und Wellnessbehandlungen von professionell geschultem Fachpersonal

_Beispiele für exotische Wellness- und Beautyanwendungen:

_„Ceremony of Gold“: Gesichts- oder Ganzkörperbehandlung mit 24-karätigem purem Gold

_Schokoladen-Wellness: Schoko-Peeling, Mousse au Chocolate-Packung, Hot Chocolate-Massage

_Meersalz- und Traubenkernpeelings, Bordeaux-Traubenkernpackungen

_„Foot Spa“: Ingwer- oder Zitronengras-Fußkräuterbad in der Bambusschale

_„Thai Yoga“-Massage, „Ba Guan“-Schröpfmassage

_„Sanshui“-Aroma Spa-Anwendung

_Tibetische Ölmassagen

_Klassische Anwendungen wie Kosmetikbehandlungen für Damen, Herren und Teenager, Maniküre und Pediküre sowie individuellen Tages-Arrangements (Day Spa)

_Physiotherapeutische Anwendungen wie Massagen, Wirbelsäulengymnastik, Moxibustion, Schmerztherapie gemäß der traditionellen chinesischen Medizin (TCM)

_Sport- und Aktivangebote des Hotels mit kompetentem Fachpersonal, z. B. geführte Wanderungen, Nordic Walking, Aqua-Gymnastik, Entspannungstraining, Radtouren, Schneeschuhwandern...

Serviceleistungen:

_kostenloser Fahrradverleih

_Limousine (VW Phaeton) mit oder ohne Chauffeur gegen Gebühr buchbar

_exklusive Picknickkörbe für Gäste, Gourmet-Rucksäcke für Wandertouren

_Urlaub mit dem Pferd: kostenloser Shuttle-Service zur Reitanlage Kattenbach (7 km entfernt)

_Shuttle zu den umliegenden Golfplätzen kostenfrei

Weitere Informationen:

hotelbiz consulting
Bianca Müller, Director PR
Pariser Strasse 16
D-81669 München
Tel. +49-89-620 60 900
bianca.mueller@hotelbiz.de
www.hotelbiz.de

Landhaus „Zu den Rothen Forellen“
Sebastian J. Ott, Direktor
Marktplatz 2
38871 Ilsenburg
Tel. +49-39452-93 93
direktion@rotheforelle.de
www.rotheforelle.de

FACT-SHEET



Angebote für Kinder:

- _Eigenes Spielzimmer mit Spielsachen für Kinder von 0-10 Jahren
- _Auf Anfrage Betreuung für Kinder ab drei Jahren durch liebevolle Betreuerinnen
- _Kinder unter 6 Jahren übernachten kostenfrei im Zimmer der Eltern.

Tagungsangebot:

Das Hotel bietet sechs moderne Tagungsräume mit einer Gesamtfläche von etwa 150 m² an. Alle Räume sind miteinander kombinierbar und verfügen über Tageslicht, Verdunklungsvorhänge und moderne Tagungstechnik mit Wireless LAN, Beamer, DVD-Player, TV-, Video- und Audio-Anlage, Videokamera, Overhead-Projektor, Flip Chart. Im Tagungsbereich und im Landhaus-Restaurant können Veranstaltungen und Schulungen für bis zu 110 Personen (bei Theaterbestuhlung) durchgeführt werden.

Tagungspauschalen ab 74 Euro pro Person und Tag

Für Cocktailempfänge und romantische Feiern im Freien eignen sich die Seeterrasse und die Parkanlage. Trauungen sind durch die hoteleigene Außenstelle des Standesamtes Ilsenburg direkt im Hotel möglich, oder im benachbarten Rathaus.

Für Incentives und Rahmenprogramme bietet das Landhaus in Zusammenarbeit mit der „Harzer Outdoor-Schule“ professionelle Outdoor-Trainings, Teamentwicklungen und Konfliktmanagement für Firmenmitarbeiter und Führungskräfte an, z.B. Team-Erlebniswanderungen, Klettern und Abseilen am Naturfels im Okertal, Schluchtüberquerungen, Hochseilelemente im Hochseilgarten Bad Harzburg, Floßbau, Kanutouren, Mountainbiketouren, Team-Olympiaden oder die beliebte „Brocken-Olympiade“.

Aktivitäten & Events:

Im Sommer bietet der Harz ideale Voraussetzungen für eine Vielzahl von Aktivitäten in einer einzigartigen Waldlandschaft, zum Beispiel Wanderwege und Nordic Walking Trails, Radwege und Mountainbike-Strecken usw.

Weitere Informationen:

hotelbiz consulting
Bianca Müller, Director PR
Pariser Strasse 16
D-81669 München
Tel. +49-89-620 60 900
bianca.mueller@hotelbiz.de
www.hotelbiz.de

Landhaus „Zu den Rothen Forellen“
Sebastian J. Ott, Direktor
Marktplatz 2
38871 Ilsenburg
Tel. +49-39452-93 93
direktion@rotheforelle.de
www.rotheforelle.de

FACT-SHEET



Golfen:

_18-Loch-Golfplatz des Golf Club Harz in Bad Harzburg (15 km entfernt), parkähnliche Landschaft der Gestütswiesen und der bekannten Pferderennbahn.

_18-Loch-Golfplatz des Golf Club Salzgitter (25 km entfernt), einzigartiger Blick bis zum Brocken, landschaftlich reizvoll, Herausforderung für ambitionierte Golfer.

Im Winter bietet das Mittelgebirge Harz auch gute Bedingungen für den Wintersport:

_Ski Alpin: 22 Schlepplifte, zwei Kinderschlepplifte, zwei Doppelsessellifte, zwei Kabinenseilbahnen. Insgesamt 30 Abfahrten mit 17 Kilometern Gesamtlänge, die längste Abfahrt gibt es am Wurmberg (5000 Meter). Beschneiungsanlagen in St. Andreasberg und Hahnenklee.

_Ski Nordisch: über 500 Kilometer gespurte Langlaufloipen. Skating-Loipe in St. Andreasberg und Wettkampfloipe am Sonnenberg (nur zu Wettkampfzeiten präpariert).

_Wintersport: 40 Rodelbahnen und -hänge, Snow-Tubing-Bahn in St. Andreasberg, geräumte Winterwanderwege, Pferdeschlittenfahrten, Schneeschuhwandern, und vieles mehr.

Weitere Informationen unter www.harz-info.de oder www.ilsenburg.de

Anreise:

Das Hotel liegt am zentralen Marktplatz in Ilsenburg, innerhalb des Ortes ist die Anfahrt sehr gut ausgeschildert.

Mit dem Auto aus Norden kommend:

Von der A7 Hannover-Kassel bis Abfahrt Dreieck Salzgitter über die B6 Richtung Goslar/Bad Harzburg auf die B6n Richtung Wernigerode, Abfahrt Stapelburg nach Ilsenburg.

Weitere Informationen:

hotelbiz consulting
Bianca Müller, Director PR
Pariser Strasse 16
D-81669 München
Tel. +49-89-620 60 900
bianca.mueller@hotelbiz.de
www.hotelbiz.de

Landhaus „Zu den Rothen Forellen“
Sebastian J. Ott, Direktor
Marktplatz 2
38871 Ilsenburg
Tel. +49-39452-93 93
direktion@rotheforelle.de
www.rotheforelle.de

FACT-SHEET



Aus Braunschweig gelangt man über die A395 über das Dreieck Vienenburg nach Ilsenburg.

Mit dem Auto aus Süden kommend:

A7 Kassel-Hannover über Göttingen bis Abfahrt Rhüden, über die B82 Richtung Goslar/Bad Harzburg auf die B6n Richtung Wernigerode, Abfahrt Stapelburg nach Ilsenburg

Mit dem Auto aus Westen kommend:

Von der A7 aus Richtung Kassel fährt man über die B82 und B 6 durch Goslar nach Ilsenburg.

Mit dem Auto aus Osten kommend:

Von Dresden, Leipzig, Halle auf der A14 bis Abfahrt Könnern, über die B6 bis Wernigerode auf die B6n Richtung Goslar bis zur Abfahrt Ilsenburg.

Von Berlin, Magdeburg auf der A14 bis Abfahrt Schleibnitz, über die B81 Richtung Halberstadt, auf die B6 bis Wernigerode, auf die B6n Richtung Goslar Abfahrt Ilsenburg.

Mit dem Zug: Nächstgelegene ICE-Bahnhöfe in Göttingen, Hannover, Magdeburg und Braunschweig (Shuttle zum Hotel gegen Gebühr möglich). Mit dem Regionalexpress nach Ilsenburg, dort in wenigen Minuten vom Bahnhof zum Hotel.

Mit dem Flugzeug: Die nächstgelegenen internationalen Flughäfen sind in Hannover (1 Stunde), Berlin (2 Stunden) und Leipzig (1 Stunde), der Regionalflughafen Braunschweig ist eine Stunde entfernt.

Weitere Informationen:

hotelbiz consulting
Bianca Müller, Director PR
Pariser Strasse 16
D-81669 München
Tel. +49-89-620 60 900
bianca.mueller@hotelbiz.de
www.hotelbiz.de

Landhaus „Zu den Rothen Forellen“
Sebastian J. Ott, Direktor
Marktplatz 2
38871 Ilsenburg
Tel. +49-39452-93 93
direktion@rotheforelle.de
www.rotheforelle.de

FACT-SHEET



Pauschalangebote & Buchbarkeit:

„Zeit zu zweit – Romantik pur“:

Eine Übernachtung im Doppelzimmer inklusive Landhaus-Genießer-Frühstück, eine Flasche Sekt und ein Strauß roter Rosen auf dem Zimmer, ein dreigängiges Überraschungsmenü inklusive glasweiser Weinbegleitung unserer Empfehlung und eine große Flasche Mineralwasser, ab 143 Euro pro Person im Doppelzimmer (zzgl. Ortstaxe).

“Harz Neu erleben – Erlebnis Weltkulturerbe“

Drei Übernachtungen im Doppelzimmer inklusive Genießer-Halbpension mit Landhaus-Genießer-Frühstück und abendliches Vier-Gang-Menü, ein Glas Sekt zur Begrüßung, einen Tag lang exklusive Nutzung einer VW-Phaeton Limousine, exklusive Stadtführung in Wernigerode oder Goslar, Harz-Reiseführer zum Schmökern, ab 436 Euro pro Person im Doppelzimmer (zzgl. Ortstaxe).

Reservierungen über die Hotline des Hotels: +49-(0)39452-9393, per E-Mail info@rotheforelle.de oder auf der Website www.rotheforelle.de

Das Hotel ist auch buchbar über diverse Reservierungsportale (HRS.de, Booking.de, hotel.de, Escapio, Expedia, Mydays, Joy24.tv) und die Reiseveranstalter DERTOUR, Berge & Meer (Tchibo)

Öffnungszeiten des Hotels:

Ganzjährig geöffnet, kein Ruhetag

Eigentümer:

Richard Prause

Management:

Direktion: Sebastian J. Ott

Chef de Cuisine: Axel Kammerl

Weitere Informationen:

hotelbiz consulting
Bianca Müller, Director PR
Pariser Strasse 16
D-81669 München
Tel. +49-89-620 60 900
bianca.mueller@hotelbiz.de
www.hotelbiz.de

Landhaus „Zu den Rothen Forellen“
Sebastian J. Ott, Direktor
Marktplatz 2
38871 Ilsenburg
Tel. +49-39452-93 93
direktion@rotheforelle.de
www.rotheforelle.de

FACT-SHEET



Weitere Informationen unter www.rotheforelle.de

Stand der Informationen: Januar 2010

Weitere Informationen:

hotelbiz consulting
Bianca Müller, Director PR
Pariser Strasse 16
D-81669 München
Tel. +49-89-620 60 900
bianca.mueller@hotelbiz.de
www.hotelbiz.de

Landhaus „Zu den Rothen Forellen“
Sebastian J. Ott, Direktor
Marktplatz 2
38871 Ilsenburg
Tel. +49-39452-93 93
direktion@rotheforelle.de
www.rotheforelle.de