



## Unverfälscht und qualitätsbewusst

### Der Eisvogel in Bad Gögging begeistert mit neuen Zimmern - Wellness und Genuss in Einklang

Willkommen am Lieblingsort: Das kleine, feine Wellness- & Genusshotel Der Eisvogel im niederbayerischen Bad Gögging investiert in noch mehr Qualität und präsentiert 25 neue Zimmer und Suiten. Zwischen 38 und 48 Quadratmetern groß, kommen edle Massivholzböden, hochwertige Stoffe und für das Hotel eigens angefertigte Möbel zum Einsatz. Der in der nahegelegenen, unberührten Naturlandschaft der Donau-Auen beheimatete Eisvogel diente dabei als Ideengeber für das Design. So erstrahlen die Räume im ersten Stock in den vogeltypischen Schattierungen Blau und Rostorange. Helle Naturtöne ergänzen die Farbpalette in der zweiten und dritten Etage. Für Konzeption und Durchführung zeichneten die Spezialisten von Geisler.Trimmel aus Tirol verantwortlich. Der Eisvogel Wellness- & Genusshotel bezaubert mit insgesamt 58 Zimmern, Restaurant mit Produkten aus eigener Erzeugung, Bistro und Bar, einem umfassenden Wellnessbereich mit Badhaus, Saunawelt und 15 Behandlungsräumen sowie idyllischem Garten und Liegewiese auf 10.000 Quadratmetern. Authentische Wellnessangebote mit regionalem Bezug, der Fokus auf Qualität und eine unverfälschte Gastfreundschaft spielen eine große Rolle im Resort der Familie Zettl-Feldmann. Die Übernachtungspreise beginnen bei 175 Euro pro Person im Doppelzimmer mit Verwöhnepension und vielen Inklusivleistungen. Weitere Informationen finden sich unter [www.hotel-eisvogel.de](http://www.hotel-eisvogel.de). Für die Pressearbeit in Deutschland, Österreich und der deutschsprachigen Schweiz vertraut das Wellness- & Genusshotel Der Eisvogel ab sofort auf die Expertise von STROMBERGER PR in München.

„Bad Gögging ist durch seine Kompetenz im Gesundheitssektor bekannt und wir beziehen dieses Wissen in unser Wellnessangebot ein - authentisch, unverfälscht und nachhaltig,“ erklärt Gastgeberin Margit Zettl-Feldmann. „Die Räumlichkeiten in unserem Haus sind großzügig gestaltet, hell und luftig; der traumhafte Garten, die Ruhe und unsere hochwertige Kulinarik begeistern unsere Gäste und laden zum Loslassen ein. Mit den neuen, stylischen Zimmern gehen wir den nächsten Schritt“. Bad Gögging liegt zwei Kilometer von Neustadt an der Donau entfernt zwischen der Hallertau, dem weltgrößten zusammenhängenden Hopfenanbaugebiet, und dem Naturpark Altmühltal. Seit mehr als 100 Jahren als Kurort staatlich anerkannt verfügt Bad Gögging über ein einzigartiges Vorkommen an Naturheilmitteln wie Schwefelwasser, Mineral-Thermalwasser und Naturmoor. Auch das Expertenteam im Eisvogel Spa nutzt die wissenschaftlich erwiesene gesundheitsfördernde Wirkung von Schwefelwasser, Moor und Hopfen für Massagen, Packungen und Bäder.

.../2

Besonders der aus der Region stammende Hopfen kommt bei vielen Anwendungen zum Einsatz. Seine Inhaltsstoffe und ätherischen Öle stärken Herz und Kreislauf, wirken ausgleichend, beruhigend und hautstraffend sowie durchblutungsfördernd. Bäder und Packungen, die Ölmassage und die Stempelmassage nutzen Hopfen als Hauptbestandteil. Die 90-minütige Eisvogel Signature Behandlung wurde exklusive von der Spa-Marke Pharmos Natur Green Luxury entwickelt und perfektioniert das Zusammenspiel von therapeutischen Techniken, kostbaren Heilpflanzen und den Wirkstoffen des Hopfens.

Die Familiengeschichte begann 1949 mit einem kleinen, namenlosen Café dessen Gästen im nahegelegenen Weiher einen Eisvogel beobachteten. Schnell wurde der schillernde, gefiederte Jäger zum Symbol und Namensgeber. Nach und nach wandelte sich das Café Eisvogel zum Wirtshaus mit Gästezimmern sowie großem Veranstaltungssaal und erfreute sich großer Beliebtheit. Mit der Bohrung und Nutzung von Thermalwasser in den späten 70er Jahren veränderte sich der Ort und über die Jahrzehnte wurde das ursprüngliche Gebäude immer großzügiger erweitert. Eine wichtige Etappe markierte das Jahr 2013 mit dem Anbau des Wellness- und Spa-Bereichs sowie weiteren Zimmern und Suiten. Das Wellness- & Genusshotel Der Eisvogel mit großem Garten und 58 Zimmern war geboren.

Seit 2020 ist mit Theresa Feldmann bereits die vierte Generation am Start und unterstützt ihre Mutter Margit im Hotel. Als passionierter Landwirt bewirtschaftet Vater Martin seit über 25 Jahren den zur Familie gehörenden Feldmann Hof und sorgt im Hotel für eine üppige Auswahl an tagesfrischem Gemüse, Beeren, Eiern und Abensberger Spargel von März bis Juni. Überhaupt finden sich auf der Speisekarte im Restaurant viele Zutaten regionaler Produzenten. Allzeit-Klassiker der feinen bayerischen Küche und eine Auswahl an vegetarischen und veganen Kompositionen werden im Ambiente gemütlicher, kleiner Stuben serviert.

Im Juli 2021 wurde das Heilbad von Bad Gögging als Teil des Donaulimes in die UNESCO-Welterbe-Liste aufgenommen. Die Hallertau und das angrenzende Altmühltal bieten unzählige Möglichkeiten der Freizeitgestaltung zu Fuß, mit dem Fahrrad sowie mit Bahn und Auto. Im Umkreis von bis zu 100 Kilometer laden Städte wie München, Nürnberg, Regensburg, Landshut, Kelheim und Ingolstadt zu Kultur und Shopping ein. Gerne nutzen Gäste den hauseigene Spiel-Golf-Platz, schlendern die Abens entlang oder machen sich auf zur Eisvogel-Beobachtung an den Donau-Auen.

München/Bad Gögging, 8. Juni 2022

Für weitere Informationen  
Julian Rossello/Carmen Stromberger  
STROMBERGER PR GmbH  
Kistlerhofstraße 70, Haus 5, Gebäude 188  
81379 München, Deutschland  
T +49(0)89/189478-79  
rossello@strombergerpr.de  
strombergerpr.de

Theresa Feldmann  
Wellness- & Genusshotel Der Eisvogel  
An der Abens 20  
93333 Bad Gögging  
T +49(0)9445 969-0  
theresa.feldmann@hotel-eisvogel.de  
hotel-eisvogel.de