

Sackmann



SACKMANN

*Hotel*

*est. 1927*



# ERLEBEN.

Bewusst im Moment zu leben ist etwas Wunderbares.  
In Sackmanns Genusshotel erleben Sie jeden Tag Neues und Besonderes.

Wann haben Sie das letzte Mal etwas zum ersten Mal erlebt?







DIE KULINARIK IST GEPRÄGT  
VON DEN GESCHENKEN DER NATUR.

Nico Sackmann

# KULINARIKMOMENTE.

EINE REISE DURCH DIE WELT DER AROMEN

Kulinarische Highlights entdecken:



AROMEN LIEGEN IM VERBORGENEN

# MUT ZUR ENTDECKUNG.

Wahren Genuss erleben wir im Einklang mit der Natur. Die schier unendliche Aromenvielfalt des Schwarzwalds inspiriert uns täglich zu facettenreichen Kreationen. Das Zusammenspiel der Aromen und Gerüche schafft einzigartige Erlebnisse für den Gaumen.

In unseren Restaurants erleben Sie den Ideenreichtum von Sackmanns Küche. Regional. Weltoffen. Einzigartig.







EINFALLSREICH. FREI. UNENDLICH.



Der perfekte Start in den Tag. An unserem Marktbuffet erwarten Sie wahre Gaumenfreuden und die handverlesenen Zutaten unserer regionalen Partner. Kurzum: erlesene Vielfalt zum Greifen nah.

# PURER GENUSS AM MITTAG.

Mittags erleben Sie an unserem Wellfit-Buffet täglich neue, frische Kreationen unseres Küchenteams.





Petrasilien-  
wurzelcreme  
mit Dörrobst  
und Schwarzwälder  
Schinken

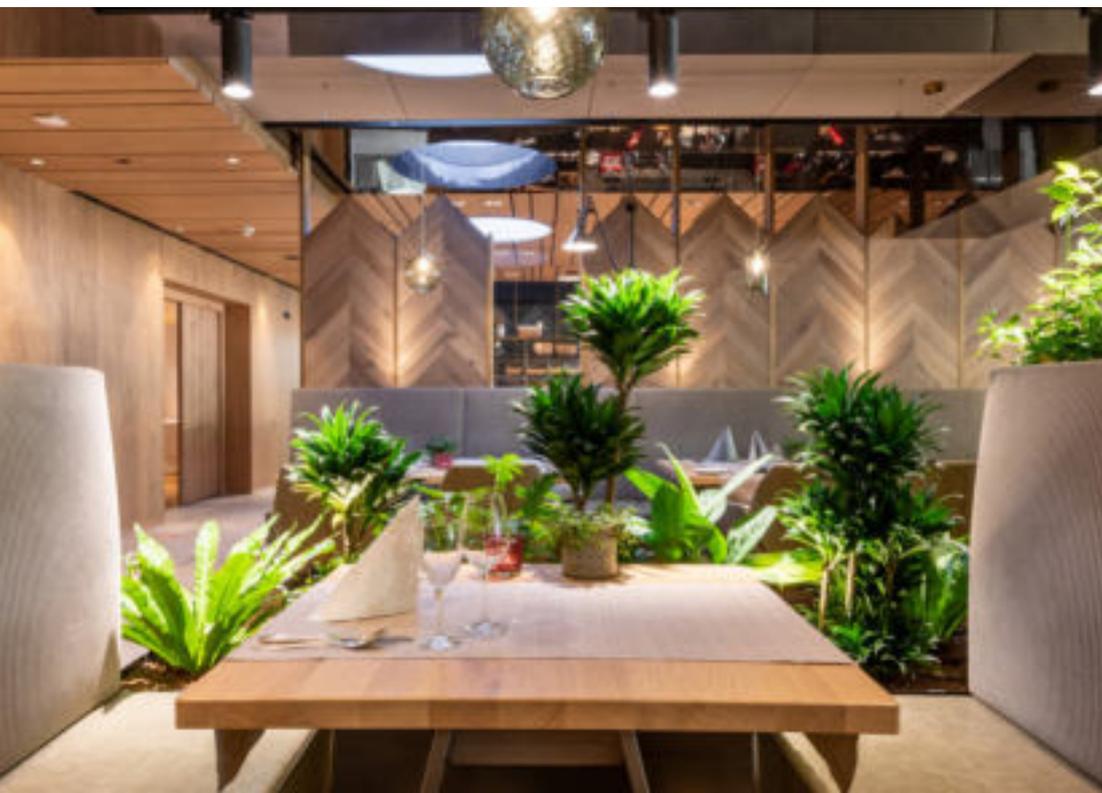


RheinHOLZ Café-Bar

Genießen Sie auch tagsüber den Facettenreichtum von Sackmanns Küche: Am Wellfit Buffet, bei Kaffee und Kuchen auf der Murg-Terrasse oder bei einem kühlen Getränk und abwechslungsreicher Bistrokarte in unserem RheinHOLZ.



Restaurant Haselbach



Restaurant Silberberg



Restaurant Haselbach

Ausblick in das Murgtal





Genusswerkstatt

Schlossberg Küche





## GENUSS GREIFBAR GESTALTEN.

In Sackmanns Küche herrscht ein schöpferischer Geist. Das Produkt ist der Star!

Raffiniert soll die Küche sein, gerne mit einem Überraschungsmoment, aber nicht zu abgehoben. Anregungen aus Spanien und Asien fließen in die Kreationen ein und runden die regionalen Geschmackslandschaften in perfekter Symbiose ab.

Schon sehr früh war Jörg Sackmann fasziniert von der asiatischen Küche. Nie verlor er sich im Geschmacks-labyrinth der Weltküchen, stets hat er die heimische Identität bewahrt.

Mit Sohn Nico hat die nächste Generation, die ein noch tiefergehendes Naturverständnis zeigt, das Erbe angetreten.

Noch nie zuvor war die Küche im Restaurant Schlossberg so spannend und kontrastreich akzentuiert wie heute.

Mit voller Fahrt steuern Jörg und Nico Sackmann zusammen mit Küchenchef Christoph Jacobmeyer und dem gesamten Küchenteam das Beste aus dem Geschmackskosmos an: Die Symbiose aus der modernen Küche der Gegenwart und der visionären Küche von morgen.





Lieblingsplatz unseres Teams: das Marktbuffet



Kaminzimmer

Romantische Stunden am Kaminfeuer und dazu ein Glas Wein. Das Kaminzimmer lässt Sie 365 Tage im Jahr diesen Moment immer und immer wieder genießen.



VON FRÜH BIS SPÄT

## VERWÖHNEN LASSEN.

Kulinarischer Genuss kennt keine Uhrzeit. Den ganzen Tag verwöhnen wir unsere Gäste mit kulinarischen Highlights und Lieblingsgerichten. Unser Küchenteam lässt am Marktbuffet dreimal täglich Essensträume wahr werden. Entdecken Sie jeden Tag von morgens bis in die Abendstunden frische und regionale Überraschungen aufs Neue.





MEINE ZEIT IN DER FREMDE HAT MIR GEZEIGT:  
ZU HAUSE IST DER WUNDERBARSTE ORT,  
AN DEM DAS HERZ WURZELN SCHLÄGT.

Daniel Sackmann



Panorama-Hütte entdecken:







## HÜTTENFEELING. PANORAMA. EVENTS.

Lassen Sie sich bei einem zünftigen Vesper, süßen und hausgemachten Überraschungen, süffigem Bier oder einem Kaffee vom Hüttencharme einfangen.

An sonnigen Tagen nehmen Sie am besten auf unserer Sonnenterrasse Platz und genießen das Schwarzwaldpanorama.

Regelmäßig verwandeln wir unsere Panorama-Hütte in eine Eventlocation. Erleben Sie Grillabende und Hüttengaudis hautnah.





**REGIONAL. VIELSEITIG.**

**ORIGINELL. URIG.**

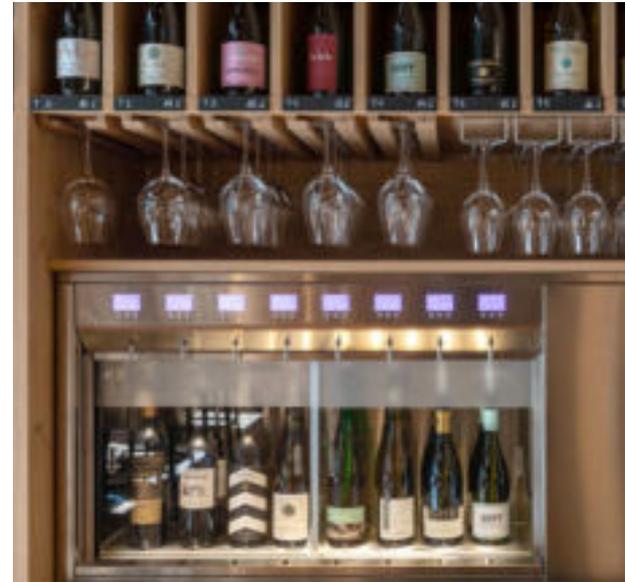
Die urige Murgstube bringt Sie zum Staunen! Begeben Sie sich auf eine vielseitige Reise und entdecken Sie neu interpretierte „Schwäbische Versucherle“.





Original Berkel Schinkenmaschine

Werden Sie zum Sommelier mit unserer Wine by Glass Station oder zum Genießer an der Berkel Schinkenmaschine.  
Sie haben die Wahl zwischen Bar, Weinlounge oder gar beiden.



Wine by Glass in der Weinlounge

Weinlounge





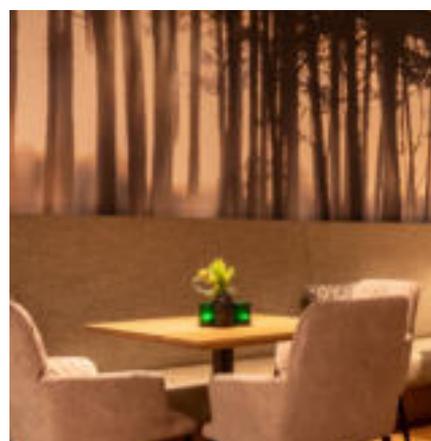
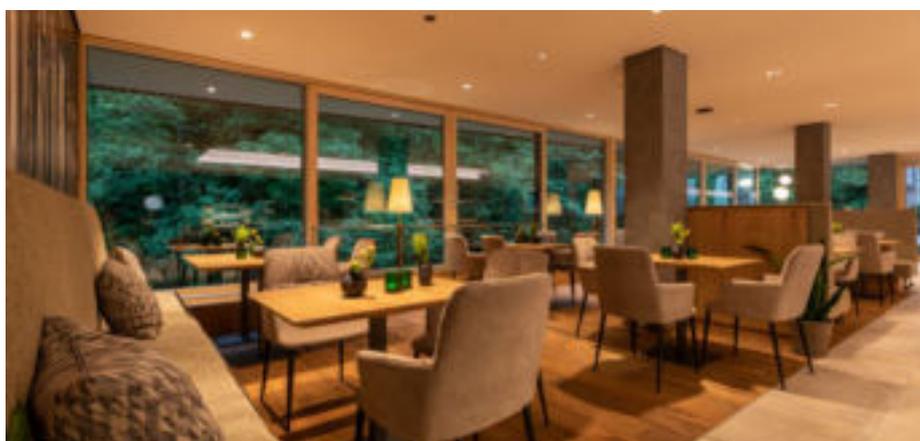
Sommelier in Aktion



Genussprinzessin

## VERSUCHUNG NEU GEDACHT. CAFÉ. BISTRO. BAR.

In unserer RheinHOLZ Café-Bar warten süße Versuchungen, eine abwechslungsreiche Bistrokarte, heimische Gin- und Whiskeysorten sowie ausgefallene Cocktails auf Sie.





GESCHÜTTELT UND GERÜHRT.





Blauer Hummer / Amalfi-Zephir / Korinthen / Gebratener Blumenkohl / Caviar Marinade



## VON DER NATUR INSPIRIERT.

Vielseitig, überraschend, aromenreich – und dabei immer im Einklang mit der Natur.  
Kulinarische Highlightmomente sind garantiert.





GOURMET RESTAURANT  
SCHLOSSBERG



Im Gourmet Restaurant Schlossberg entführen Sie das Vater-Sohn-Duo, Sternekoch Jörg Sackmann und Nico Sackmann, auf eine Reise durch die Welt der Aromen.

Mit großer Leidenschaft kreieren sie mit ihrem Team innovative Gerichte. Erleben Sie puren Genuss und tauchen Sie in die Feinheiten der Sterneküche ein, die die Herzen aller Gourmets höher schlagen lässt.



Edle Destillate mit Tradition

Seltene und erlesene Qualitätsbrände und Liköre aller Art

Treten Sie ein und entdecken Sie die gastronomische Leidenschaft, die mit jedem kulinarischen und architektonischen Details eine einzigartige Symbiose bildet.

Das Gourmet Restaurant Schlossberg wird seit Jahren von den namhaftesten Restaurantführern ausgezeichnet, u.a. im Guide Michelin, Gault Millau, Varta-Führer, Feinschmecker, Gusto sowie dem Schlemmeratlas.





Einblick in das Sternerestaurant

Gourmet Restaurant Schlossberg







RUHE. WASSER. KRAFT.

Gönnen Sie sich in der ständig wachsenden Geschwindigkeit  
unseres Lebens einen Moment der Ruhe – einen Moment Luxus für alle Sinne.  
Türe schließen, nur für einen erreichbar sein – für sich SELBST.



NUR DIE RUHE IST DIE QUELLE JEDER GROSSEN KRAFT.  
Waltraut Wagner

# WELLNESSMOMENTE.

ENTSPANNEN ZWISCHEN HIMMEL UND MURGRAUSCHEN

Wellness Highlights entdecken:



# 360° SKY SPA





HIMMLISCH RELAXEN.  
360° STAUNEN.



360° MURGTAL SKY SPA

## ERHOLUNG. EINKLANG. GRENZENLOS.

Zurücklehnen, Seele baumeln lassen und dem Himmel nah sein. Erleben Sie unglaubliches Panorama in Sackmanns 360° Murgtal Sky SPA, tauchen Sie ein in unseren Infinity Sky Pool mit Aussicht auf das Tal und saunieren Sie mit Blick auf den romantischen Burgfels.





Feuer Lounge & Panorama Sauna

Stillen Sie Ihre Sehnsucht nach Chillout, Relax und Panorama. Eine einzigartige Wellnessvielfalt auf zwei Etagen wartet im Murgtal Sky SPA und im Burgfels SPA auf Sie.



Panorama Sauna



Infinity Sky Pool



Murgtal Panorama



Tee Lounge



AROMEN. SAUNA.  
MASSAGE. RELAX.

Tauchen Sie ein in unser Burgfels SPA und erleben Sie ein einzigartiges Wellnessgefühl für die Sinne.

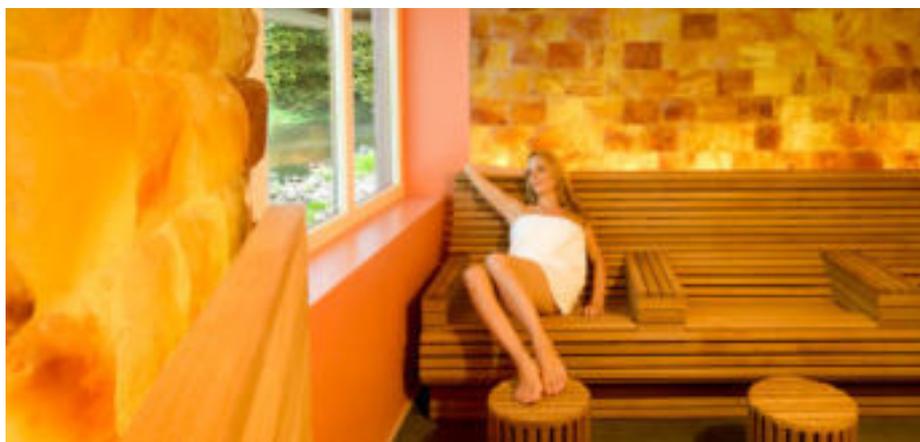
Unsere diversen Themensaunen und Bäder lassen das Wellnessherz höher schlagen.



## ANWENDUNGEN

# EINE REISE UM DIE WELT.

Exklusive Wellnessmomente garantieren die Anwendungen mit unseren Sackmann Only Ölen. Wählen Sie aus zahlreichen Massagen, Peelings und Bädern Ihren individuellen Wohlfühlmoment.





Gönnen Sie sich eine exklusive Wohlfühlzeit für die Sinne. Unser Wellness & SPA Team garantiert Ihnen eine entspannende Auszeit in der Welt der Aromen.

Genießen Sie wohltuende Massagen und Beautyanwendungen mit hochwertigen Produkten und Wirkstoffen für Hautpflege auf höchstem Niveau. Die Private SPA Suite bietet Raum für romantische Zweisamkeit.







UNSERE FAMILIE IST UNSER GRÖSSTES GLÜCK  
UND GIBT UNS DIE KRAFT FÜRS LEBEN.

Annemarie & Jörg Sackmann

DIE MENSCHEN, DIE DIR IHR ESSEN GEBEN, GEBEN DIR IHR HERZ.  
Gastgeberfamilie Sackmann





GESCHICHTE. GENERATIONEN. GEMEINSAM.

# SEIT 1927. EINE PASSION. VIER GENERATIONEN.

## **1920er, 30er UND 40er: WIE ALLES BEGANN**

Der Kauf eines kleinen Wohnhauses und sein Umbau in eine Pension durch Jörg Sackmanns Großeltern, schreibt die Geburt des heutigen Hotels. Keiner konnte erahnen, welch glanzvolle Entwicklung das Hotel Sackmann einmal nehmen würde.

## **50er**

Die Eltern Anita und Reinhold Sackmann übernahmen 1950 das 18-Betten-Haus und führten es über die Jahre hinweg mit viel Herzblut, großem Können und einigen Um- und Erweiterungsmaßnahmen auf den Weg des Erfolgs.

Tochter Waltraut erblickt im Dezember 1950 das Licht der Welt, in fünfjährigem Abstand folgen Sonja und Jörg. Inspiriert durch das Elternhaus, war den Kindern Waltraut und Jörg das Talent für die Hotelfachbranche bereits in die Wiege gelegt. Mit ihrer Persönlichkeit und ihrem Charisma prägt Waltraut Wagner, die herzliche Seele für unsere Gäste, die Geschichte unseres Hauses seit fünf Jahrzehnten ganz entscheidend mit.

## **70er UND 80er**

Die 70er-Jahre stehen ganz im Zeichen des Umbaus. 1970 wird das Hallenbad und der Saunenbereich eingeweiht. 1976 folgt der große Anbau des Hauses „Burgfels“ mit Zimmern und Juniorsuiten, Speisesaal und Tagungsräumen. 1982 wird das Stammhaus vollständig um- und ausgebaut – die Geburt des Hauses „Schlossberg“. Das Hotel besitzt nun über 105 Betten und eine Kur- und Bäderabteilung.

## **1987: RÜCKKEHR**

Nach seiner Ausbildung und einigen Stationen bei Sterneköchen von Weltruf, kehrt Jörg Sackmann später in den elterlichen Betrieb zurück, um seiner Passion zu folgen. Er und seine Frau Annemarie leiten mit dem Bau des Landhauses eine neue Ära ein.

## **1993: INVESTITION & GOURMET RESTAURANT**

Neben dem regionalen Restaurant „Anita Stube“, eröffnet 1993 das „Schlossberg“ im Hotel Sackmann. Wachsende Gästezahlen erlauben weitere Investitionen in bauliche Veränderungen. Die „Anita-Stube“ wird vom Café getrennt. Nach umfangreichen Umbaumaßnahmen öffnet das „Schlossberg“ seine Pforten im einstigen Café.

## **1995: DER ERSTE MICHELIN-STERN**

Der erste Michelin-Stern funkelt am gastronomischen Sternenhimmel im Hotel Sackmann: Jörg Sackmann wird mit der begehrten Auszeichnung und 18 Gault Millau Punkten bedacht.

## **2003: JÖRG SACKMANN ÜBERNIMMT**

Ein Meilenstein in unserer Geschichte: Jörg Sackmanns Eltern übergeben das Hotel vollständig an ihren Sohn. Weiterhin unterstützen sie und seine Schwester ihn tatkräftig und beratend bei seinen Visionen und Vorhaben.

## **2008: 1200 m<sup>2</sup> AROMENWELTEN**

"Aromenwelten" - eine exklusive Wellness-Oase wird eröffnet. Jörg Sackmanns Faszination für die Kraft der Aromen und Kräuter findet auch im SPA-Bereich seinen Ausdruck, der sogleich mit fünf Wellness Stars ausgezeichnet wird.

## **2011: SACKMANNS SPEZIALITÄTEN AUCH ONLINE**

Feines von Sackmann rund um die Uhr: Der Webshop „Sackmanns Genusswelten“ mit Spezialitäten aus der hauseigenen Delikatessen-Küche und ausgewählten Geschenken geht erfolgreich an den Start.

## **2013: MICHELIN-STERN & JEUNES RESTAURATEURS**

Unter der Leitung von Jörg Sackmann erhält das „Restaurant Schlossberg“ den 2. Michelin-Stern. Sohn Nico wird Küchenchef (Jeunes Restaurateurs d'Europe / JRE), seine Frau Anna übernimmt administrative Tätigkeiten im Hotel. 2016 steigt Sohn Daniel ins Management und seine Frau Sarah in die Restaurantleitung mit ein.

## **2017: 90 JAHRE SACKMANN**

Das Romantikhotel feiert sein 90-jähriges Jubiläum und blickt damit auf eine lange Tradition als familiengeführtes Haus zurück. Mit den Sprösslingen Nils, Paul und Lara sowie Ben und Leon rufen die Brüder Nico und Daniel Sackmann mit ihren Frauen Anna und Sarah die fünfte Generation ins Leben. Das Erfolgsrezept ist Markenzeichen über alle Generationen hinweg: Professionalität, Engagement und ganz viel Herzblut.

## **2019: WANDERHOTEL & PANORAMA-HÜTTE**

Nico und Daniel Sackmann erwerben das geschichtsreiche Wanderhotel Löwen und die dazugehörige Panorama-Hütte mit der schönsten Sonnenterasse im Murgtal und erweitern das Angebot der Familie Sackmann mit noch mehr gastronomischer Vielfalt.

## **2020/2021: DAS „NEUE“ SACKMANN**

Mit dem Umbau läutet das Hotel die Umwandlung in einen stilvollen, extravaganen und modernen Sehnsuchts- und Genusssort ein. Das „neue“ Sackmann ist die Quintessenz vielseitiger Ideen, die die Familie Sackmann für sich interpretiert und umgesetzt hat. Die Erweiterung ist eine Liebeserklärung an den Schwarzwald, die Nachhaltigkeit und die Heimat. Ein Genusserlebnis für alle Sinne.



Das außergewöhnliche Hoteldesign, die neuen Wellness- und Kulinarikangebote sowie die kreative Sterneküche fließen ineinander und lassen die gastronomische Marke neu erstrahlen. Die Liebe zur Natur lässt sich in jedem Detail erkennen. So auch in der dunklen Fassade des Hauses, die einen perfekten Kontrast zu den hellen Loggien aus heimischer Weißtanne bildet.

Mit der Generalsanierung ist der Weg für die vierte Generation geebnet. Die Verbundenheit zur Heimat und die herzliche Familientradition werden weitergelebt.

Kurz nach der Eröffnung wurde unser Haus bereits als einer von sechs Gewinnern mit dem „**Tophotel – Newcomer Awards 2020/2021**“ ausgezeichnet.

Die hochkarätige Fachjury ist überzeugt: Das Hotel Sackmann lebt ein Konzept, das die Schönheit der Region einfängt und sogar noch verstärkt. Zudem wurden wir Anfang 2021 in die Spitzenkategorie Pearls by Romantik aufgenommen.

#### **2022: HOTEL DES JAHRES**

Der Schlummer Atlas zeichnet unser Haus mit dem „TOP50 Award“ aus. Diese Auszeichnung erhält ein Haus unter Berücksichtigung der Aspekte Vorbildcharakter, Team- und Innovationsfähigkeit, Verantwortungsbewusstsein sowie regionale Bedeutung. Es ist die höchste Anerkennung für herausragende Leistungen im Gastgewerbe. Ferner hat der Gault Millau Genussguide Baden-Württemberg das Hotel Sackmann als Hotel des Jahres 2022 ausgezeichnet.









S  
SACKMANN

DAMIT SIE SICH BEI UNS WOHLFÜHLEN.

## INKLUSIVLEISTUNGEN.

### **Verwöhnension:**

Early Morning Tea und Coffee  
Herrliches Frühstück vom Marktbuffet  
Wellfit-Buffet am Mittag  
6-Gang-Wahlmenü am Abend  
Begrüßungs-Minibar\*

### **Wellness & SPA:**

Infinity Sky Pool  
Panorama Sauna  
Kerzen- und Feuerlounge  
Chillout Lounges  
Barfuß Sky Walk  
Diverse Themensaunen und Bäder  
Cardio-Fitnessraum  
Teelounge  
Whirlpool  
Indoor-Pool  
Wellness Tasche  
Bademantel  
und vieles mehr ...

\*einmalig bei Anreise inklusive

Traumurlaub entdecken:





DIE SCHÖNSTEN ZEITEN IM LEBEN SIND DIE KLEINEN  
MOMENTE, IN DENEN DU SPÜRST, DU BIST ZUR RICHTIGEN  
ZEIT AM RICHTIGEN ORT.

Anna Sackmann

# HOTELMOMENTE.

ANKOMMEN. EINCHECKEN. WOHLFÜHLEN.

Zimmer & Suiten entdecken:



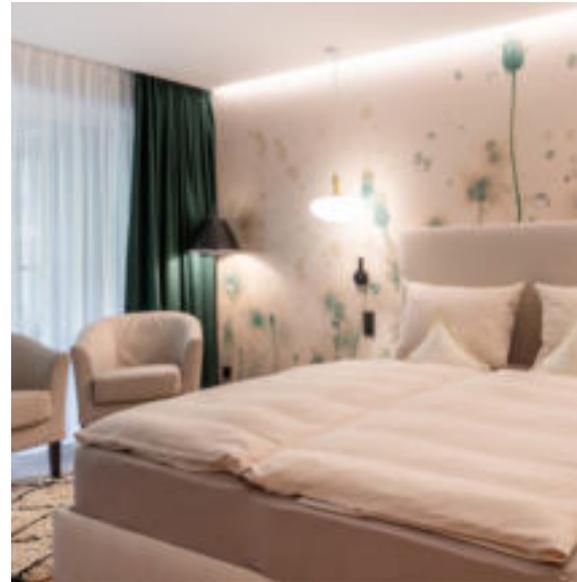
# DESIGN. HEIMAT. NACHHALTIGKEIT.

Erfahren Sie Kreativität in der Gestaltung und den stets bewussten Umgang mit den wertvollen Ressourcen des Schwarzwalds.

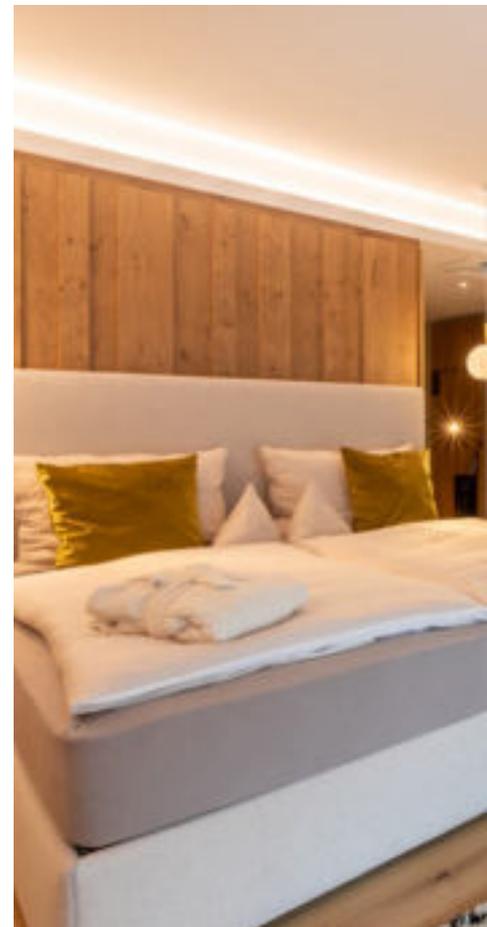




Junior Suite Haselbach



Doppelzimmer Tannenwipfel



SCHWARZWALD DESIGN

WOHLFÜHLEN.  
NATUR. TRADITION.  
MODERNE.

Fünf heimische Holzarten sorgen für Ihr Wohlbefinden. Hingucker sind die strukturierten Stofftapeten mit individuellen Naturmotiven. Erleben Sie den modernen und ungezwungenen Schwarzwald live.

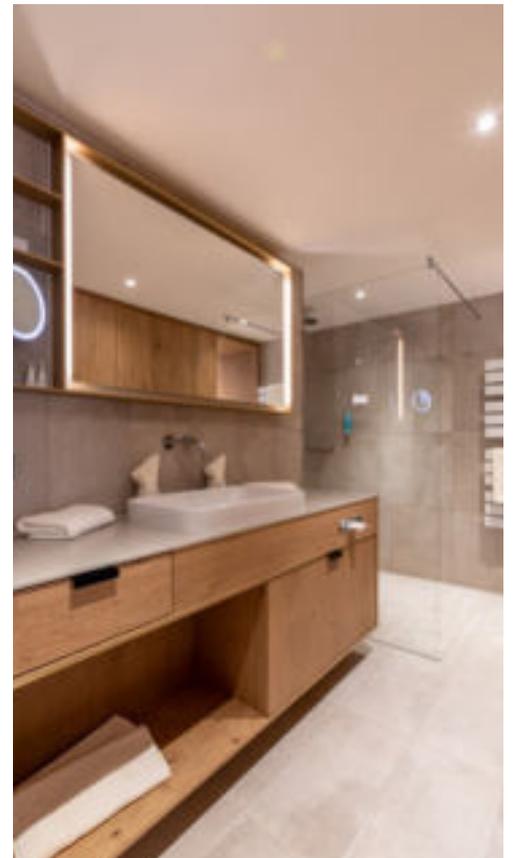


Junior Suite Burgfels

Doppelzimmer Seebach



Wohlfühlbad





SINNLICHKEIT.  
INSPIRATION.  
SCHWARZWALD.



## JUNIOR SUITE WEISSTANNE

Edles Design im modernen Stil versprechen die Junior Suiten. Durch die Akzente der regionalen Hölzer, wie der Weißtanne, erleben unsere Gäste von der ersten Minute an Gemütlichkeit im modernen Schwarzwald-Flair.

Einchecken, ankommen und wohlfühlen war noch nie so leicht wie hier.





Gastgeber mit Herzblut

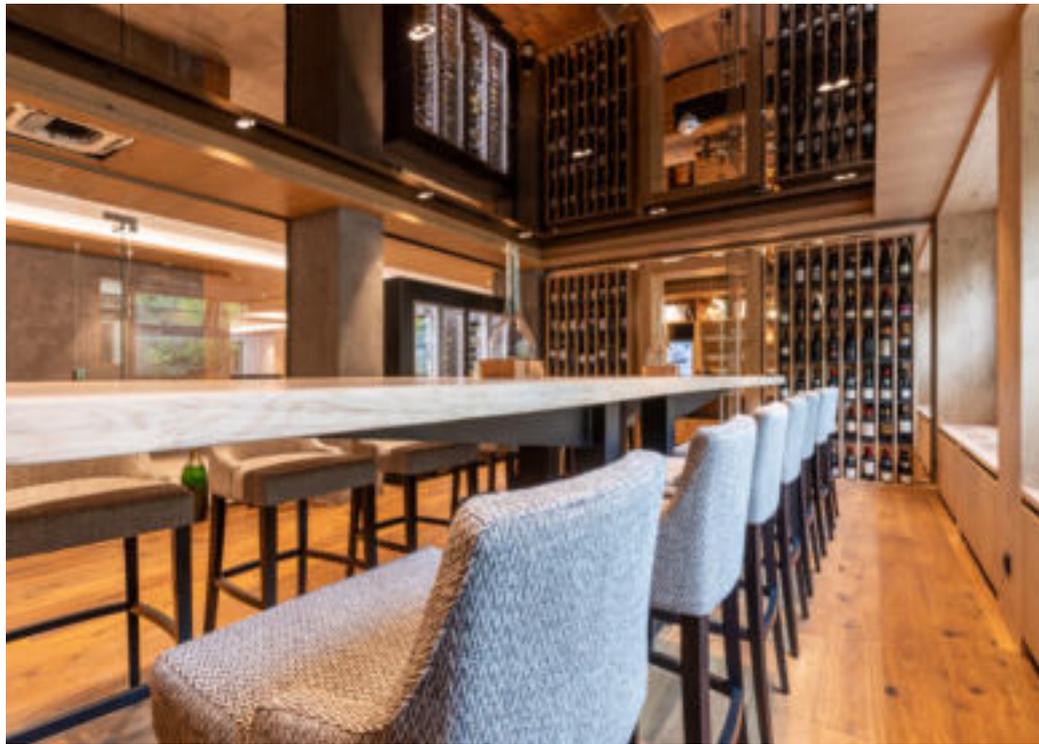
## RASTEN. LESEN. SCHMÖKERN. ERHOLEN.

Die Kochbuchlounge lädt unsere Gäste ein, sich vollkommen zu entspannen und wahren Genuss zu erleben. Ein besonderes Highlight: die private Kochbuchsammlung der Familie Sackmann, die zum neugierigen Schmökern anregt.

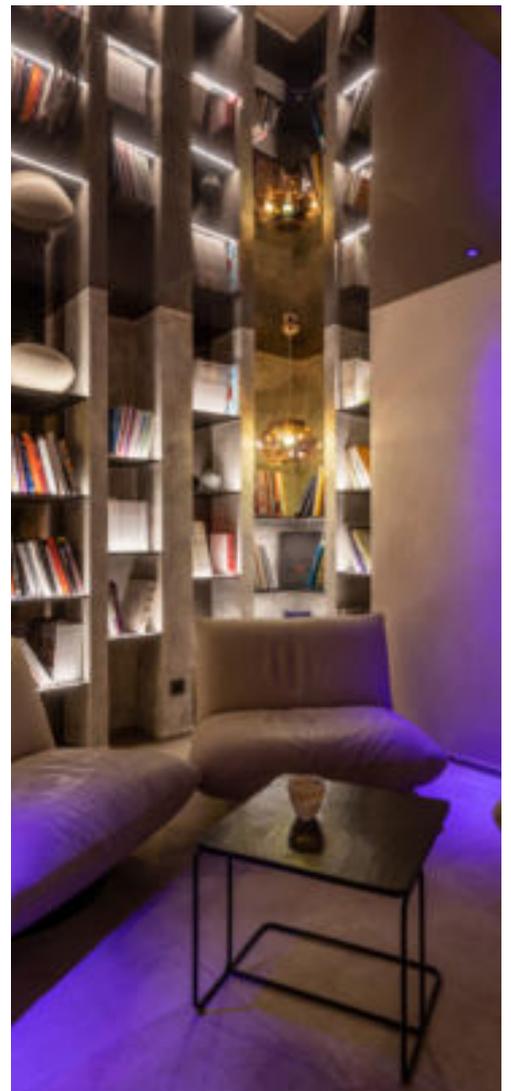
In unserer Weinlounge nehmen Sie am besten am Open Table platz und genießen die ausgewählten Schätze unseres Sommeliers.

Genusslounge





Weinlounge und Vinothek mit 400 Jahre altem Eichentisch







## SACKMANN'S GENUSSWELTEN.

Ausgesuchte Spezialitäten aus Sackmanns Genusswelten. Hausgemachte Delikatessen sowie heimische Produkte aus kleinen Manufakturen und dem Genussnetz der „Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE)“ erwarten Sie.

Digital durch den Shop bummeln:





WAHRE GASTFREUNDSCHAFT BESTEHT DARIN,  
SEINEN GÄSTEN DAS BESTE VON SICH ZU GEBEN.

Sarah Sackmann

# SCHWARZWALDMOMENTE.

STAUNEN. ERLEBEN. SPÜREN.

Die Region entdecken:





# SPUREN HINTERLASSEN.

Der Schwarzwald begeistert zu jeder Jahreszeit.  
Fangen Sie 365 Tage im Jahr den Zauber der Region ein.





Fliegenfischen in der Murg

Auf Sie wartet ein wahres Paradies für Aktivurlauber.

Mountainbiken, Rad- und Motorradfahren oder Wandern. Nach Ihrer Tour sollten Sie unbedingt eine kurze Verschnaufpause am Weinbrunnen machen.

Mitten im Wanderparadies erwartet Sie Sackmanns Panorama-Hütte mit vielen regionalen Leckereien und atemberaubendem Panorama.

Blick auf Schwarzenberg





Genuss auf der Panorama-Hütte



Weinbrunnen



# Big Bada

## WIR FREUEN UNS AUF SIE

**Genusshotel Sackmann  
Pearls by Romantik**

Murgtalstraße 602  
72270 Baiersbronn-Schwarzenberg

Anfrage und Reservierung unter:  
Tel.: +49 (0)7447/289-250  
reservierung@hotel-sackmann.de  
**hotel-sackmann.de**

Herausgeber: Hotel Sackmann GmbH

Konzeption,  
Redaktion &  
Gestaltung: Qfact GmbH

Fotos: Philippe Steinmayr, Qfact GmbH (S.: 8, 9, 11, 12, 13, 14, 15,  
16, 17, 18, 20, 25, 26, 27, 28, 29, 32, 34, 36, 37, 43, 44, 45, 46,  
47, 48, 50, 51, 54, 58, 60, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 78, 79)  
Thomas Bried, Tre Torri Verlag (S.: 30, 31)  
Adobe Stock, stock.adobe.com (Digitalpress S. 7, Corri  
Seizinger S. 22, Markus Semmler S. 32, David Hajnal S. 38,  
Ralf S. 52, marcelheinzmann S. 76)  
Hotel Sackmann GmbH (S. 27, 56, 57)

Illustration: Anjali Purswani i.A., Qfact GmbH (S. 81)

Druck: Knödler Druck, 72270 Baiersbronn

Gedruckt, auf 100% Recyclingpapier, Blauer-Engel zertifiziert  
Änderungen, Irrtümer, Satz und Druckfehler vorbehalten

 **Klimaneutral**  
Druckprodukt  
ClimatePartner.com/12875-2210-1001



- 1 Genusshotel Sackmann
- 2 Landhaus Sackmann
- 3 Wanderhotel Sackmann
- 4 Panorama-Hütte Sackmann

[hotel-sackmann.de](http://hotel-sackmann.de)



**Hotel Sackmann GmbH**  
Murgtalstraße 602  
72270 Baiersbronn-Schwarzenberg  
Tel. + 49 (0) 7447/289-0  
info@hotel-sackmann.de  
[hotel-sackmann.de](http://hotel-sackmann.de)

