



# ST. MARTINS

THERME



& LODGE

Presseinformation  
Jänner, 2024

## **„Die Natur entdecken, den Seewinkel erschmecken“: Wie die St. Martins Therme & Lodge Abenteuer auf den Teller bringt**

**Viel zu entdecken gibt es für Gourmets in der St. Martins Therme & Lodge: der prämierte Küchenchef Mario Bachhofer zaubert mit seinen Gerichten Qualität und gesunden Genuss auf die Teller der Gäste. Seine regionalen und saisonal abgestimmten Köstlichkeiten ermöglichen es den Besucherinnen und Besuchern, die Natur des Seewinkels nicht nur im Rahmen von Aktivitäten wie Safaris zu entdecken, sondern im wahrsten Sinne des Wortes auch zu erschmecken.**

„Das Rezept für wirklich gutes Essen ist denkbar einfach“, erklärt Mario Bachhofer, Küchenchef der St. Martins Therme & Lodge. Der ursprünglich aus der Haubenküche kommende Gastronom ist dem Seewinkel schon seit der Eröffnung der St. Martins Therme & Lodge treu und bewahrt dort seine Philosophie von Abwechslung und Innovation: „Das Rezept heißt regional und saisonal. Deshalb achten wir in der St. Martins Therme & Lodge besonders auf das Zusammenspiel mit Qualitätsbetrieben aus der Region. Da die Transportwege kurz sind, kann zum optimalen Reifezeitpunkt geerntet werden. Das wirkt sich selbstverständlich auf Aroma und Qualität aus. Die Nähe zu unseren Lieferanten schafft auch Transparenz und das erhöht das Vertrauen“, so Bachhofer.

Mit der Resorterweiterung im Jahr 2014 um rund 30 Prozent haben sich auch seine Möglichkeiten noch einmal vergrößert. Das, so Bachhofer, habe der ganzen Region genützt. Denn verlässliche Partner aus der Region sind für den Küchenchef der St. Martins Therme & Lodge von Beginn an Garant für beste Produkte. Und ebendiese Partner sind gleichsam mit der Therme mitgewachsen: So hat beispielsweise der Schafskäselieferant (Fam. Hautzinger aus Tadten) die Herde erweitert, um den Wünschen der Gäste nachkommen zu können. Steppenrind und Wasserbüffel aus dem Nationalpark kommen exklusiv vom Fleischer Karlo aus Pamhagen. Die Martini-Gansln werden bereits im Frühjahr beim Bauern in Deutsch-Jahrdorf vorbestellt. Es wird ausschließlich heimischer Süßwasserfisch bezogen und Melonen, Kürbis oder Feldfrüchte kommen vom Gemüsehändler aus dem Seewinkel. Die Bäcker in der Region haben extra für die St. Martins Therme & Lodge begonnen, auch am Sonntag zu liefern. Desserts, Kuchen und Torten macht natürlich der hauseigene Patissier.

Die Lodge Gäste im Seerestaurant werden so - angefangen vom großzügigen Frühstück über den Mittagsteller bis zum romantischen Abendessen bei Sonnenuntergang – stets mit den besten Produkten aus der Region verwöhnt. Zur Auswahl stehen Gaumenfreuden an der Grillstation oder frische Tages- und Schöpfergerichte, wie Gebackenes, Seewinkler Nudeln, Speisen aus der Vital-Küche, sowie Köstliches aus der Pfanne.



Die saisonalen Menüs werden regelmäßig nach regionaler Verfügbarkeit angepasst. So gibt es beispielsweise im Frühjahr Spargel- und Bärlauchgerichte, im Winter dürfen Kombinationen aus Wild und Wurzelgemüse nicht fehlen. Dazu steht ein großes regionales Salatbuffet bereit. Ein großzügiges Platzangebot mit Rückzugsmöglichkeiten steht zur Verfügung und in den Abendstunden genießt man auf der Open-Air-Terrasse den Sonnenuntergang. Tagesgäste haben im St. Martins Restaurant ebenfalls Blick auf den See und werden jederzeit kulinarisch verwöhnt. Kleine Gerichte gibt es auch im See-Bistro und in der Darwin's Bar.

Nähere Informationen unter [www.stmartins.at](http://www.stmartins.at)

**Rückfragen bei:**

Zenker & Co Public Relations  
Andreas Zenker, MSc, MBA  
Tel.: 0664/ 244 32 42  
Mail: [info@zenkerundco.at](mailto:info@zenkerundco.at)

**Über die St. Martins Therme & Lodge**

Die St. Martins Therme & Lodge, ein Resort der VAMED Vitality World, liegt direkt an einem hauseigenen acht Hektar großen Badensee im Nordburgenland, vor den Toren des Nationalparks Neusiedler See – Seewinkel und am Rande des Natura 2000 Schutzgebiets. Das exklusive Resort bietet die dritte anerkannte Heilquelle des Burgenlandes und ist Ausgangspunkt und Rückzugsort für Entdecker und Abenteuerler zugleich. Restaurants, Bars und großzügige Seeterrassen laden ebenso zum Verweilen ein wie eine gut bestückte Vinothek mit über 200 Weinen und eine hochwertige regional inspirierte Kulinarik. Wesentlicher Bestandteil des einzigartigen Resorts ist die eigene Outdoor-Abteilung, deren St. Martins Ranger täglich exklusive Seewinkel Safaris in den Nationalpark Neusiedler See – Seewinkel anbieten. Der Veranstaltungsbereich verfügt über acht Seminarräume mit modernster Technik.

**Über VAMED Vitality World**

Der international tätige Gesundheitskonzern VAMED engagiert sich seit 1995 im Thermen- und Wellnessbereich. Die 2006 gegründete VAMED Vitality World betreibt aktuell sechs der beliebtesten Resorts in Österreich: den AQUA DOME – Tirol Therme Längenfeld, das SPA Resort Geinberg, die Therme Laa – Hotel & Silent Spa, die St. Martins Therme & Lodge in Frauenkirchen, die Therme Wien und das TAUERN SPA Zell am See – Kaprun. Damit ist die VAMED Vitality World der führende Betreiber von Thermenresorts in Österreich.

**Über VAMED**

Die VAMED wurde im Jahr 1982 gegründet und hat sich seither zum weltweit führenden Gesamtanbieter für Krankenhäuser und andere Einrichtungen im Gesundheitswesen entwickelt. In 101 Ländern auf fünf Kontinenten hat der Konzern rund 1.000 Projekte realisiert. Das Portfolio reicht von der Projektentwicklung sowie der Planung und der schlüsselfertigen Errichtung über Instandhaltung, technische, kaufmännische und infrastrukturelle Dienstleistungen bis hin zur Gesamtbetriebsführung in Gesundheitseinrichtungen. Die VAMED deckt mit ihrem Angebot sämtliche Bereiche der gesundheitlichen Versorgung von Prävention und Gesundheitstourismus über die Akutversorgung bis zur Rehabilitation und Pflege ab. Darüber hinaus ist die VAMED ein führender Anbieter von Rehabilitationsleistungen in Europa und mit der VAMED Vitality World der größte Betreiber von Thermen- und Gesundheitsresorts in Österreich. Im Jahr 2020 war die VAMED Gruppe weltweit für mehr als 23.000 Mitarbeiter und ein Geschäftsvolumen von rund 2,3 Milliarden Euro verantwortlich.