



72270 Baiersbronn-Schwarzenberg · Telefon: +49 (0) 7447-289 0
info@hotel-sackmann.de · www.hotel-sackmann.de



www.mueller-werbung.com

JAHRE
1927 // 2017



Café und Pension
SACKMANN
Schwarzenberg
im Murgtal



Cafe & Pension Sackmann 1950



„Baiersbronn Classic“ 2016

90 JAHRE ERHOLUNGSERLEBNISSE DER EXTRAKLASSE

Als unsere Vorfahren 1927 das damalige Wohnhaus zu einem Café mit Pension umbauten, konnte noch keiner erahnen, welch glanzvolle Entwicklung das Hotel Sackmann einmal nehmen würde. 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.

Inspiziert 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 5 Jahrzehnten ganz entscheidend mit.

Nach einigen Stationen bei Sterneköchen von Weltruf eröffnete Jörg Sackmann, neben dem regionalen Restaurant „Anita-Stube“, 1993 das Gourmetrestaurant Schlossberg im Hotel Sackmann. Mit seiner aromenreichen und kreativen Kochkunst erkochte er sich 2 Michelin-Sterne und viele weitere Auszeichnungen. Immer an seiner Seite mit Freude und unermütelicher Arbeitseifer, seine Frau Annemarie. Die nächste Generation ist bereits aktiv: Die Söhne Nico und Daniel führen die lange Familienhistorie erfolgreich fort.

Traditionen bewahren – mit Weitblick für Neues und Kreatives. Seit der Geburtsstunde unseres Hauses leben wir getreu diesem Motto in der 4. Generation unsere Gastgeber-Rolle mit viel Liebe und Leidenschaft.





1927

Die Geburtsstunde des Hotels schlägt: Christian und Friederike Sackmann kaufen ein kleines Wohnhaus und bauen es in eine Café-Pension um. Aus der Ehe gehen 3 Kinder hervor: Reinhold (geb. 1928), Melanie (geb. 1929) und Rolf (geb. 1936).

1940

Der Fleiß des jungen Paares ist von Erfolg gekrönt: Die Café-Pension wächst auf 18 Betten. Nach seiner Kochlehre verfeinert Sohn Reinhold sein Können in den besten Häusern und bereitet sich so auf die spätere Nachfolge vor.

1950

Frisch vermählt und voller Taten-drang übernahmen Reinhold Sackmann mit seiner Frau Anita, die er bei seiner Anstellung im Alpenkur-hotel kennen und lieben gelernt hatte, die elterliche Café-Pension.

1954

Nach Fertigstellung des Erweiterungsbaus beherbergt das Haus 35 Betten, ein neues Restaurant und eine Weinstube. Tochter Waltraut erblickt das Licht der Welt, im 5-jährigen Abstand folgen Sonja und Jörg.

1970

Eine attraktive Bereicherung des Gäste-Angebots wird in diesem Jahr eingeweiht: Der große Anbau mit Hallenbad, Sauna und Meerwasserwhirlpool. 1976 folgt der Anbau des Hauses „Burgfels“ mit Juniorsuiten, Hotelzimmern, Speisesaal und Konferenzräumen.

1982

Ein weiterer Umbau unterstreicht den Expansionskurs: Das Mutterhaus wird in das Haus „Schloßberg“ um- und ausgebaut. Damit kann das florierende Hotel mit nunmehr 105 Hotelbetten und einer medizinischen Kur- und Bäderabteilung aufwarten.

1987

Ein frischer Wind weht durch das Haus: Jörg Sackmann kehrt nach seiner Ausbildung und kulinarischen Stationen bei namhaften Lehrmeistern, u.a. Eckart Witzigmann und Harald Wohlfahrt in den elterlichen Betrieb zurück.

1989

Jörg Sackmann und seine Frau Annemarie, die ihre Qualifikation im Hotelfach nach ihrer Lehre im Hotel Sackmann in verschiedenen Häusern perfektionierte, beschreiten von nun an den gemeinsamen Weg in Schwarzenberg. Mit dem Bau des Landhauses bieten sie ihren Gästen einen weiteren Ort zum Wohlfühlen.



1993

Wachsende Gästezahlen erlauben weitere Investitionen in bauliche Veränderungen: Die Anita-Stube wird vom Café getrennt. Nach umfangreichen Umbaumaßnahmen öffnet das „Gourmetrestaurant Schlossberg“ seine Pforten im einstigen Café.



1995 ✿

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



2003

Ein wichtiger Meilenstein markiert das Jahr 2003: Reinhold und Anita Sackmann übergeben das Hotel vollständig an ihren Sohn Jörg, doch unterstützen sie ihn weiterhin tatkräftig und beratend bei all seinen Vorhaben.



2008

Die exklusive, 1.200 m² große Wellness-Oase „Aromawelten“ wird eröffnet. Jörg Sackmanns Faszination für die Kraft der Aromen und Kräuter findet nun auch im mit 5 Wellness-Stars ausgezeichneten SPA-Bereich seinen Ausdruck.



2011

Feines von Sackmann rund um die Uhr: Der Web-Shop „Sackmanns Genusswelten“ mit Spezialitäten aus der haus-eigenen Delikatesen-Küche und ausgewählten Geschenken geht erfolgreich an den Start.



2013 ✿ ✿

Unter der Leitung von Jörg Sackmann erhält das „Restaurant Schlossberg“ den 2. Michelin-Stern. Sohn Nico wird Küchenchef (Jeunes Restaurateurs). 2016 steigt Sohn Daniel ins Management und Lebensgefährtin Sarah Fieg in die Restaurantleitung ein.



2017

Eine runde Zahl überstrahlt das Jahr 2017: Das Romantikhôtel feiert sein 90-jähriges Bestehen und blickt damit auf eine lange Tradition als familiengeführtes Haus zurück. Mit den Sprösslingen Nils und Paul



rufen Nico und Anna Sackmann bereits die 5. Generation ins Leben. Das Erfolgsrezept ist Markenzeichen über alle Generationen hinweg: Professionalität, Engagement und ganz viel Herzblut.

Jörg Sackmann machte das Familienhotel europaweit bekannt durch das Bekochen und Verwöhnen der Gäste auf unzähligen Veranstaltungen wie:

Bundeskanzlerfest // Ball des Sports // Verabschiedung Bundespräsident Herzog in Berlin // Frz. Fußballnationalmannschaft // Goldene Kamera // TV-Doku „Ein Gourmet geht in die Luft“ – das kreieren von Menüs für die Lufthansa „Skychefs“ // ARD Buffet // Wohltätigkeits-Veranstaltung „Tannheimer Nachsorgeklinik“ und für herzkranken Kinder in Luxemburg // Geburtstagsfeier Präsident Putin in Sotschi // Schleswig Holstein Gourmetfestival // Aldiana „Gourmet-Gipfel“ // „MS Europa“ // „Silver Cloud“ // „MS Columbus“ // „Das kulinarische Highlight“ mit über 60 Sterneköchen und hochkarätigen Winzern seit 1994 //



DAS SALZ IN DER SUPPE:

LEIDENSCHAFT FÜR GENUSSERLEBNISSE MIT ALLEN SINNEN

Mit seiner Passion für exquisite Kochkunst und seiner unverkennbaren kulinarischen Handschrift verwöhnt Sternekoch Jörg Sackmann die Gäste im Gourmetrestaurant Schlossberg. Weitere Würze bringt sein Sohn Nico mit ein, der seit 2013 als Küchenchef in die Fußstapfen seines Vaters tritt. Sohn Daniel verstärkt das Hotel-Management mit seiner Fachqualifikation.

Die große Liebe zur Tradition und das sichere Gespür für kreatives Neuland – Annemarie und Jörg Sackmann, zusammen mit seiner Schwester Waltraut Wagner, dürfen diese 2 Erfolgszutaten ihr Eigen nennen. Sie kennzeichnen das Führungskonzept aller Generationen, von den Anfängen als kleine Café-Pension bis zur Etablierung als 4-Sterne-Superior-Hotel.

Mit allen Sinnen genießen: Das seit Jahrzehnten gepflegte Motto steht auch zum 90-jährigen Bestehen des Traditionshauses an erster Stelle. So bieten Sonder-Arrangements, kulinarische Highlights und festliche Veranstaltungen den Gästen Verwöhn-Erlebnisse vom Feinsten.



MICHELIN



Gault Millau



L'Art de Vivre
Gourmet-Restaurant



5 GENERATIONEN. 1 DACH

Familiäre Herzlichkeit strahlt aus allen Gesichtern und ist gleichzeitig das Erkennungszeichen ihrer leidenschaftlich gelebten Gastgeber-Rolle. Das Hotel Sackmann ist seit Generationen in Familienhänden. So stark die traditionellen Wurzeln, so ausgeprägt ist auch die Begeisterung für immer neue Wege. Freuen Sie sich auf das, was kommt.

Familie Jörg Sackmann

