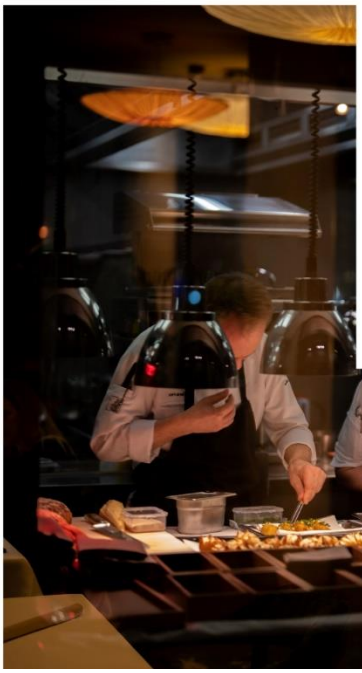

VILA VITA MARBURG

PRESSEMAPPE 2025

PRESSEKONTAKT:
Global Communication Experts GmbH
Ulrike Hahn | Carla Marconi
Tel.: + 49 (69) 175371 -065 | -046
Mail: presse.vilavita@gce-agency.com

VILA VITA Marburg
Jana Link | Bianca Matiasch
+49 6421 6005 - 663

Diese und zusätzliche Bilder erhalten Sie auf Anfrage unter:

presse.vilavita@gce-agency.com

VILA VITA
MARBURG
EINZIGARTIG. VIELFÄLTIG.

PRESSEMAPPE 2025 – Hintergrundinformationen

Hintergrundinformationen:

1. Einzigartig vielfältig: Das Konzept von VILA VITA Marburg 3
2. Lukullisches Eventhighlight mit Staraufgebot 2025 4
3. Zwischen Wellness und Tagung: Das VILA VITA Rosenpark in Marburg 5
4. Kulinarische Höhenflüge mit VILA VITA Marburg 6
5. Tagen und feiern im Grünen: Das Hofgut Dagobertshausen 12
6. Veranstaltungen und Corporate Events: Congresszentrum Marburg: 14
7. Historische Hintergründe zum Unternehmen VILA VITA 14

Über VILA VITA Marburg

Gerade einmal 45 Minuten von der Finanzmetropole Frankfurt entfernt, bietet **VILA VITA** rund um den Standort Marburg ein einzigartig vielfältiges Hospitality-Portfolio: Angefangen beim Hotel **VILA VITA Rosenpark**, mehrfach ausgezeichnet als eines der „101 Besten Hotels“ in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Ein Tagungs- und Wellnesshotel mit 196 Zimmern, 12 Tagungsräumen sowie einem 1.000 Quadratmeter großen Wellnessbereich mit Pool sowie vielfältigem gastronomischem Angebot. Das angeschlossene **Congresszentrum Marburg** verfügt über modernste Tagungskapazitäten für bis zu 500 Teilnehmer.

Auf dem fünf Kilometer von Marburg entfernten **Hofgut Dagobertshausen** erwarten den Eventgast auf einem ehemaligen Bauernhof einzigartig atmosphärische Bedingungen für bis zu 2.000 Personen. Es ist Ausrichtungsort der alljährlichen **Dagobertshäuser Landpartie**, die mittlerweile zu Deutschlands renommiertesten und bekanntesten Food & Winefestivals zählt.

Hochwertige Kulinarik spielt in der VILA VITA Marburg eine zentrale Rolle. So gehören neben den Hotelrestaurants **OLIVA mediterran** und **Zirbelstube** vier weitere a la carte Restaurants in das Portfolio: Das Sterne-Restaurant **Marburger Esszimmer** unter der professionellen Leitung von Denis und Kathrin Feix, das urbane **MIZU** mit Fokus auf Asian Fusion Cuisine, das

PRESSEMAPPE 2025 – Hintergrundinformationen

ländliche **Restaurant Waldschlösschen** vor den Toren Marburgs sowie der historische **Bückingsgarten** direkt unterhalb des Marburger Schlosses gelegen. Darüber hinaus komplettiert das Bistro & Eismanufaktur **AROMA** sowie das Feinkostgeschäft **Vita essentials** das vielfältige kulinarische Angebot.

Die VILA VITA Marburg ist eine Tochtergesellschaft der VILA VITA Hotel & Touristik GmbH. Zu den VILA VITA Hotels gehören zwei Hotels in Deutschland, eins in Österreich und das „Leading Hotel of the World“ **VILA VITA PARC** in Portugal.

1. Einzigartig vielfältig: Das Konzept von VILA VITA Marburg

Einzigartig vielfältig. Das ist nicht nur der Slogan, mit dem das Unternehmen wirbt, es entspricht auch der Realität. Einzigartig, denn in jedem Produkt der VILA VITA Marburg Gruppe steckt viel Herzblut und eine große Liebe zum Detail. Ob nun Hotel, Gastronomiebetrieb, Spaoase oder Feinkostladen – jedes einzelne Outlet ist ein Unikat. Dabei kann der Gast im VILA VITA Marburg aus einer Vielfalt an Angeboten wählen für einen exklusiven und abwechslungsreichen Aufenthalt. Das Besondere dabei: Er bekommt die gesamte Service-Palette aus einer Hand.

Ob für eine Tagung oder eine Verwöhn-Auszeit zu zweit oder mit der ganzen Familie, VILA VITA bietet gleich mehrere Übernachtungsmöglichkeiten mit über 200 Hotelzimmern: Das Hotel VILA VITA Rosenpark mit 196 weitläufigen, geschmackvoll eingerichteten Zimmern sowie die Pension Schlafgut mit acht Zimmern (nur in Verbindung einer Veranstaltung buchbar) im exklusiven Retro-Chic auf dem Hofgut Dagobertshausen, nur wenige Fahrtminuten von Marburg entfernt. Entspannung für Körper und Geist garantiert der Rosenpark Spa auf 1.000 Quadratmetern. Zudem genießen die Gäste in sechs Restaurants der VILA VITA Familie. Sei es ein „Best of Asia“ im Restaurant MIZU, mediterrane Köstlichkeiten im Restaurant OLIVA, Green-Fine-Dining im Sternerestaurant Marburger Esszimmer, regionale Schmankerl in der zünftigen Zirbelstube, bodenständige und authentische Küche im

PRESSEMAPPE 2025 – Hintergrundinformationen

Restaurant Bückingsgarten am Landgrafenschloss oder heimische Rezepte im Restaurant Waldschlösschen – überall werden den Gästen qualitativ hochwertige Gerichte mit dem gewissen Etwas serviert. Das Eis kommt aus der eigenen Manufaktur, dem AROMA Bistro und Eiscafé, das laut FEINSCHMECKER zu den 40 besten Eisdielen Deutschlands gehört.

Zudem lohnt ein Besuch des Feinkostladen VITA essentials, direkt um die Ecke des VILA VITA Rosenpark. Die breite Auswahl an feinsten Delikatessen aus kleinen Manufakturen oder direkt vom Hofgut Dagobertshausen lässt das Genussherz höherschlagen und ein Mitbringsel für zuhause ist schnell gefunden.

Doch damit nicht genug. Auch bei den Tagungslocations können Veranstalter aus einer großen Angebotspalette schöpfen. So verfügt das Hotel VILA VITA Rosenpark über 12 Tagungsräume und das benachbarte Congresszentrum bietet für bis zu 500 Teilnehmer Platz. Steht der Sinn nach einer Veranstaltung im Grünen? Dann bietet das Hofgut Dagobertshausen Event- und Tagungskapazitäten für bis zu 220 Personen indoor und über 2.000 Personen outdoor in ländlich-rustikalem Ambiente mit modernster Ausstattung.

2. Lukullisches Eventhighlight mit Staraufgebot 2025

Die Landpartie: Hofgut Dagobertshausen am 6. Juli 2025

Jedes Jahr im Sommer richtet die VILA VITA Marburg auf dem Hofgut Dagobertshausen die Landpartie aus. In den vergangenen Jahren hat sich die Veranstaltung auf dem Land zu einem Rendezvous der bundesweiten Kulinarik entwickelt. Die Protagonisten an diesem Tag sind bekannte Starköche sowie nationale und internationale Spitzenwinzer und einzigartige Produzenten, die eines eint: Ihre Liebe zu qualitativ hochwertigen Produkten. Seit 2013 haben zahlreiche berühmte Köche und Pâtissiers in Dagobertshausen die Kochlöffel und Schneebesen geschwungen und den kleinen Ort im oberhessischen Bergland in eine kulinarische Metropole und lukullische Hochburg verwandelt. So dürfen sich rund 2.000 Besucher jedes Jahr auf berühmte Starköche der Spitzenklasse freuen wie Johann Lafer, Frank

PRESSEMAPPE 2025 – Hintergrundinformationen

Rosin, Roland Trettl, Alfons Schuhbeck, Nelson Müller, Stefan Marquard, Kolja Kleeberg, Frank Oehler, Christian Lohse, Cornelia Poletto oder Hans Neuner freuen. Sie sorgten bereits für anspruchsvolle Genussmomente und Unterhaltung bei vergangenen Landpartien. Weitere Informationen unter: https://www.hofgut-dagobertshausen.com/die-11-landpartie-in-dagobertshausen.

3. Zwischen Wellness und Tagung: Das VILA VITA Rosenpark in Marburg

Das VILA VITA Rosenpark über 196 großzügige und modern eingerichtete Zimmer und insgesamt zwölf Tagungsräume. Ob Veranstaltungen in großem oder in kleinem Stil, Privatfeiern wie Hochzeiten, Geburtstage oder Familienfeste, Business Events oder Tagungen: für Planung und Durchführung in ungewöhnlichem Ambiente steht den Gästen ein VILA VITA Veranstaltungsteam zur Verfügung. Speisen auf Topniveau können die Gäste in den hauseigenen Restaurants OLIVA und Zirbelstube genießen, den Tag lassen sie in der stylischen 360° Bar bei einem Drink entspannt ausklingen.

Ruhe, Entspannung und Erholung finden Gäste im Rosenpark Spa mit 1.000 Quadratmetern Wellnessfläche. Ein besonderes Highlight ist die Schneekabine: Bei -10 Grad Celsius erfährt der Körper sanfte Erholung und der frisch gefallene Neuschnee sorgt für angenehme Entspannung und Abkühlung nach der Sauna oder dem Dampfbad. Finnische Sauna, Bio-Sauna mit sanften 60 Grad, ein Solestollen, in dem Gäste fein vernebelte, jodhaltige Sole einatmen sowie ein Poolbereich mit Gegenstromanlage und ein Whirlpool, sowie ein großes Beauty-Angebot und vielfältige Treatments mit hochwertigen Produkten vervollständigen das Wellnessangebot.

Das Hotel liegt ruhig und dennoch zentral in Nähe der Marburger Altstadt, zudem direkt am Lahntal-Radweg, ein beliebter Ausgangspunkt für Tagestouren. Die Mainmetropole Frankfurt und der Frankfurter Flughafen, sind in etwa einer Stunde mit dem Auto zu erreichen.

Marburger Sehenswürdigkeiten wie die Elisabethkirche und die historische Altstadt sind nur wenige Gehminuten entfernt.

4. Kulinarische Höhenflüge mit VILA VITA Marburg

Übernachten, Tagen, Feiern und Kulinarik auf absolutem Top Niveau – es ist die einzigartige Vielfalt, die das VILA VITA Marburg ausmacht. Insgesamt sechs Restaurants, eine Bar und eine Eis-Manufaktur in und rund um die Universitätsstadt garantieren lukullische Verwöhn-Momente.

MIZU im Hotel VILA VITA Rosenpark

Mit dem neuen MIZU-Restaurant, was aus dem Japanischen übersetzt „Wasser“ bedeutet, in Bezug auf die direkte Lage an der Lahn, erweitert die VILA VITA Familie ihr gastronomisches Konzept mit trendiger asiatischer Fusion-Küche. Das Restaurant eröffnete am 22. März 2024 im ehemaligen Café Rosenpark auf dem Gelände des Hotel VILA VITA Rosenpark. Rund 60 Sitzplätze auf zwei Stockwerken, eine offene Showküche sowie ein Küchenchef, der renommierte Restaurants aus der ganzen Welt zu seinen beruflichen Stationen zählt, versprechen dabei authentische Kulinarik in lebendiger Atmosphäre.

Ganz im Sinne der japanischen Tradition „IZAKAYA“ werden die kleinen Gerichte hier in der Mitte des Tisches platziert und gemeinschaftlich geteilt, darunter beliebte japanische, thailändische oder koreanische Klassiker, wie Sashimi oder Kimchi. Dafür qualitativ verantwortlich ist Küchenchef Kang Dai Song, der als Japan-Koreaner bereits in angesehenen Restaurants wie dem „Narisawa“ in Tokio oder dem „Disfrutar“ in Barcelona kochte. Ihm zur Seite steht sein Lehrherr, Sushi-Meister Hiroki Yamasaki. Dreh und Angelpunkt der Speisekarte ist traditionell Fisch und Gemüse, aber auch Klassiker, wie das berühmte „Wagyu Beef“, wird von den erfahrenen Gastronomen in den Gerichten verarbeitet – die Frische und Qualität der Produkte stehen dabei immer im Mittelpunkt.

PRESSEMAPPE 2025 – Hintergrundinformationen

Korrespondierend dazu, wartet eine große Auswahl an traditionellen asiatischen Spirituosen auf den Kenner oder interessierten Neuling. Sochu, Yuzu Liköre, Umeshu oder auch japanischer Whiskey, Trester und Gin sowie der klassische Sake, ein japanischer Reiswein, unterstreichen dabei die einzigartigen Komponenten der japanischen Küche. Inspiriert von etablierten Gastronomen aus aller Welt, verspricht das MIZU einen Platz für wertige asiatische Kulinarik, zeitgemäß und lebendig. Warme Farben, eine gemütliche Möblierung und urbane Beats schaffen dabei den Rahmen für das moderne und kosmopolitische Lokal.

Von Anfang an war klar, dass das MIZU mehr als nur ein weiteres Restaurant ist. Es ist ein Ort, an dem kulinarische Innovation auf höchste Qualität trifft. Falstaff lobte mit Schlagworten wie „erstaunlich“, „wohl ausbalanciert“ und „hervorragende Qualität“ und beschreibt das japanische Dessert Monaka als „überraschend anders“. Das Journal Frankfurt charakterisiert das Konzept mit „authentisch“, „hochklassig“, „edel“ und hebt vor allen Dingen das „faire“ Omakase-Menü für 79 Euro hervor. Geschäftsführer der VILA VITA-Gruppe, Michael Hamann, ist sich sicher, dass auch zukünftig weitere positive Kritiken veröffentlicht werden: „Wir sind überwältigt von der positiven Resonanz und den vielen Gästen, die uns bereits seit der Eröffnung besuchen. Unser Ziel war es, ein Restaurant zu schaffen, das nicht nur durch exzellentes Essen, herausragende Qualität, und professionellen Service besticht, sondern auch durch ein stimmiges Gesamtkonzept überzeugt. Wir setzen hier ganz neue Maßstäbe und die großartigen Kritiken und das Feedback unserer Gäste zeigen uns, dass wir auf dem richtigen Weg sind.“

Das MIZU hat sich in kürzester Zeit einen Namen gemacht und zieht mittlerweile Feinschmecker aus ganz Deutschland an. Seine innovative Küche und das einzigartige Dining-Erlebnis setzen neue Maßstäbe in der Gastronomieszene und machen es zu einem Muss für alle, die auf der Suche nach außergewöhnlichem Genuss sind. Oder um es mit den Worten des Magazin Journal Frankfurt auszudrücken: „Auf diesem Niveau ist das MIZU nicht nur eine

erhebliche Bereicherung der Marburger Restaurantszene, sondern weit darüber hinaus eine Empfehlung und einen Ausflug wert."

Restaurant Marburger Esszimmer unweit des Hotels VILA VITA Rosenpark

Feinschmecker dürfen sich freuen, denn Spitzenkoch Denis Feix übernahm am 6. Januar 2023 zusammen mit Ehefrau und Spitzen-Sommelière Kathrin Feix die Leitung des renommierten Restaurants „Marburger Esszimmer". Auf das einzigartige Green-Fine-Dining-Konzept stimmt bereits das komplett umgestaltete und frisch möblierte Interieur die Gäste ein: Gedeckte Grün- und Brauntöne und dezent elegantes Design dominieren das Restaurant. Elf Tische bieten Platz für je bis zu 8 Personen. Ein Eye-Catcher: In einem Hydroschrank als grüne Oase wachsen diverse Kräutersprösslinge und Salate heran. Der kulinarische Schwerpunkt liegt auf alten und sehr selten genutzten Sorten von Gemüse und Kräutern. Diese kommen vor allem aus dem eigenen regionalen Anbau vom Hofgut in Dagobertshausen und dem Gewächshaus. Fisch und Fleisch werden ausschließlich aus naturnaher Haltung, beziehungsweise freier Wildbahn, serviert.

Ein Konzept, das von Anfang an von Erfolg gekrönt war, denn die Fine-Dining-Gastronomie wurde bereits mit zahlreichen Auszeichnungen gekrönt. Bereits drei Monate nach Eröffnung erhielt das Esszimmer einen ersten Michelin-Stern sowie einen weiteren grünen Stern des renommierten Restaurant-Guides für „die sehr vegetabil geprägten Gerichte vom eigenen Hofgut Dagobertshausen" sowie für „eine stilvolle Atmosphäre mit Charme, zu der nicht zuletzt Kathrin Feix mit ihrem omnipräsenten und äußerst aufmerksamen Serviceteam beiträgt". Dieses konnte es auch im Folgejahr erfolgreich bestätigen.

Es folgten weitere Auszeichnungen des Gault Millau. So gab es drei schwarze Hauben für das vom Küchenchef Denis entwickelte „Menüfeix". Darin spiegelt sich die besondere Kreativität des Marburger Spitzenkochs wider. In mehreren aufeinander abgestimmten Gängen, serviert er seinen Gästen qualitativ hochwertige Produkte, die er mit viel Können und

Fingerspitzengefühl zubereitet. Ihr fundiertes Können bewies auch Sommelière Kathrin Feix, die in der Kategorie „Best International Wine List“ des Gault Millau für ihre Weinauswahl mit vier von fünf möglichen roten Weintrauben prämiert wurde.

Bestnoten gab es auch von den Testern der Gourmetmagazine „Der Feinschmecker“ und „Falstaff“, in letzterem 95 von 100 möglichen Punkten und damit mit vier Gabeln die höchste Auszeichnung des Heftes. Die Höchstpunktzahl gab es dabei mit 20 von 20 möglichen Punkten für den Service um die „vorbildliche Gastgeberin Kathrin Feix“. Auch der Feinschmecker bewertet das Haus unter der Rubrik „Neueröffnung des Monats“ mit dem Prädikat „exzellent“ und gehörte auch zu den wenigen Preisträgern des „Gastro Awards 2023“. Dabei loben die Tester die „raffinierte Aromenküche“ als auch den „liebevollen Service“ sowie das „perfekte Timing“ im Esszimmer.

Weiter konnte das Marburger Esszimmer im Magazin „Journal Frankfurt“ den ersten Platz im „Fine-Dining-Ranking“ belegen. Zudem gehört Denis Feix sowohl im Gastromagazin „Rolling Pin“ als auch im „Schlemmer Atlas“ zu den Top 50-Chefs; Kathrin Feix schaffte es im „Rolling Pin“ sogar unter die Top 15 Sommeliers 2023. Damit hat sich das Marburger Esszimmer in Rekordzeit zu der renommieren Adresse für Feinschmecker in Oberhessen etabliert. Zudem zählt Denis Feix zu den „Kulinarischen Lieblingen des Jahres“ der Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung und erhielt den Titel „Gemüsekoch des Jahres“.

Restaurant OLIVA mediterran im Hotel VILA VITA Rosenpark

Speisen wie am Mittelmeer mitten in Hessen: Das geht! Und zwar im Restaurant OLIVA im Hotel VILA VITA Rosenpark. Hier zelebrieren die Mitarbeiter die mediterrane Küche, garniert mit jeder Menge Emotionen. So zaubert der Pizzaiolo in einem Steinofen köstliche, frische und authentische Pizzakreationen, wobei der Teig nur mit besten Zutaten belegt wird. Und auch die Pasta wird traditionell nach italienischem Rezept hergestellt: Mehrmals wöchentlich produziert das OLIVA-Küchenteam die hauseigene Pasta aus frischen Eiern aus der Region,

PRESSEMAPPE 2025 – Hintergrundinformationen

Hartweizengrieß, würzigem Meersalz, sonnigem Olivenöl und etwas Wasser. Handwerklich geformt und mit besten Zutaten gefüllt, entsteht daraus ein unverkennbarer Pasta-Genuss. Im OLIVA mediterran bekommen Gäste immer einen Tick mehr als erwartet. Ob beim selbstgebackenen Brot, ausgewählten Olivenölen, feinen Vorspeisen und Antipasti-Gerichten oder köstlichen Desserts: Das Konzept verspricht Dolce Vita pur.

Restaurant Zirbelstube im Hotel VILA VITA Rosenpark

Wohlfühlatmosphäre und herzliche Gastfreundschaft erwarten Gäste im urigen, hoteleigenen Restaurant Zirbelstube. Die romantische Holzvertäfelung, viel Liebe zum Detail und ein stimmungsvolles Licht erwecken einen besonderen Charme - und noch immer liegt der zarte Duft des Zirbenholzes in der Luft. Hier genießen die Gäste deutsche Delikatessen und deftige Schmankerl aus der Region. Bis zu 35 Personen können sich im gemütlichen Ambiente des Restaurants kulinarisch verwöhnen lassen.

360° Bar & Lounge im Hotel VILA VITA Rosenpark

In der stylischen Hotelbar in Marburg erleben Gäste Barkultur der Extraklasse in einem verzaubernden Retro-Ambiente der 70er Jahre. Die innovative Bar-Karte mit vielfältigen Cocktail- und Longdrink-Kompositionen verspricht Klassiker und moderne Kreationen der eigenen Signature-Serie. Diverse Veranstaltungen und Kurse finden hier in regelmäßigem Turnus statt und auch für private Feierlichkeiten kann die Bar angemietet werden.

Restaurant und Biergarten Bückingsgarten am Marburger Schloss

Unterhalb des Landgrafenschlosses steht ein echtes Juwel. Mit spektakulärem Blick hoch über der historischen Universitätsstadt liegt der liebevoll restaurierte Bückingsgarten - das Traditionsrestaurant in Marburg. Unzählige Erinnerungen vieler Marburger sind fest mit dem Bückingsgarten als liebgewonnene Gaststätte verwoben. Insbesondere der Biergarten ist ein echtes Highlight: Dieser schmiegt sich an den Schlossberg und garantiert einen sensationellen

VILA VITA
MARBURG
EINZIGARTIG. VIELFÄLTIG.

PRESSEMAPPE 2025 – Hintergrundinformationen

Blick über die Marburger Altstadt. Hier zählt vor allen Dingen eines: Der Appetit! Immer bodenständig, regional, authentisch und einfach gut gemacht. Egal, ob zur kleinen Verschnaufpause nach dem steilen Anstieg zum Landgrafenschloss, aus kulturellem Anlass, oder aus reiner Neugier – einen Besuch ist der Bückingsgarten immer wert.

Restaurant Waldschlösschen auf dem Hofgut Dagobertshausen

Vor den Toren Marburgs inmitten herrlicher Natur: Das Waldschlösschen ist ein wahrer Geheimtipp. Ein Restaurant mit höchsten Ansprüchen aber ohne Sterne-Ambitionen, das exzellente Rohprodukte verwendet und diese wunderbar kombiniert. Das kulinarische Konzept greift überwiegend auf heimische Rezepte zurück, und insbesondere das enge Netzwerk mit ausgewählten Lieferanten zeichnet das Landhausrestaurant im Grünen aus. Das Fleisch wird hier zum Beispiel 26 Tage in Dry Age Schränken gereift, damit es ganz besonders zart und saftig ist; die Kräuter kommen aus dem eigenen Kräutergarten. Hier zählt vor allen Dingen eines: Die Liebe zu richtig guten Produkten! Das Waldschlösschen Dagobertshausen gehört laut dem FOCUS Magazin (2019) zu den 33 Restaurants in Deutschland, die man unbedingt besuchen sollte.

Kitchen Club auf dem Hofgut Dagobertshausen

Eine gelungene Kombination aus historischem Charme und geschmackvollem, modernem Design bietet die Eventlocation Kitchen Club, direkt über dem Restaurant Waldschlösschen, für bis zu 20 Gäste. Ob Kochkurs-Event, Firmenveranstaltung oder ein gemütliches, privates Abendessen – der Kitchen Club bietet das ideale Ambiente. Die Location präsentiert sich als echter Allrounder: Showküche, Bar und Lounge in einem! Ein Ort der Ruhe mitten im Grünen und umgeben von Feldern und Wiesen. Besonders beliebt sind die Showcooking-Events und Kochkurse an der offenen, im Raum integrierten Küche mit Kochinsel.

PRESSEMAPPE 2025 – Hintergrundinformationen

Waldschlösschen Iglus auf dem Hofgut Dagobertshausen

Ein Pop-Up-Restaurant der besonderen Art im Garten des Restaurant Waldschlösschen in Dagobertshausen: Sechs Iglus sorgen zwischen November und März (Start und Ende ist witterungsabhängig) für kulinarische Erlebnisse unterm Sternenhimmel. Die Gäste wählen aus einem Menü mit mehreren Gängen verschiedene Gerichte aus, die dann in der Mitte des Iglus zum Teilen platziert werden. Die gemütlichen, durchsichtigen Iglus garantieren in der kalten Jahreszeit für jeweils eine Tischgesellschaft mit maximal acht Personen ein einmaliges Erlebnis.

AROMA Bistro & Eiscafé in Marburg

Richtig gutes Eis, mit viel Liebe zubereitet: VILA VITA Marburg betreibt in der Marburger City eine eigene Eismanufaktur, die vom „Feinschmecker“-Magazin zu einer der 40 besten Eisdielen Deutschlands gekürt wurde. Fast ist man geneigt, sich der Herausforderung zu stellen und alle 85 Sorten, die hier frisch zubereitet werden, zu testen. An Sommerwochenenden gehen hier 1.500 Liter Eis über die Ladentheke. Sorten wie „Gesalzene Erdnuss“, „Schwarze Vanille“, „Yuzu-Ingwer“, „Weiße Schokolade mit Pistazien“ sind allesamt mit 25 Prozent weniger Zucker hergestellt. Da lässt man sich diese und weitere ausgefallene Kreationen und bekannte Klassiker doch gleich besonders gerne und ohne schlechtes Gewissen auf der Zunge zergehen und macht es sich am dazugehörigen Stadtstrand „AROMA Beach“ in Marburg gemütlich.

5. Tagen und feiern im Grünen: Das Hofgut Dagobertshausen

Dagobertshausen hat nichts – wie man vielleicht annehmen könnte – mit Onkel Dagobert und dessen Abenteuern zu tun. Das Dorf unweit von Marburg geht auf die Zeit der Merowinger zurück, nicht auf Disney. Damals, im 7. Jahrhundert, gab es einmal einen König, der Dagobert I. hieß; vielleicht ist das Dorf nach ihm benannt worden. Ganz sicher weiß man es bis heute nicht. Fest steht allerdings: Seit 1840 ist das Hofgut der Dorfmittelpunkt der Gemeinde

VILA VITA
MARBURG
EINZIGARTIG. VIELFÄLTIG.

PRESSEMAPPE 2025 – Hintergrundinformationen

Dagobertshausen. 2012 wurde der ehemalige Scherer Hof mit seinen zwei Eventscheunen, dem Gästehaus, der landwirtschaftlichen Produktion, dem Hofladen, der „Gutsgeist“ Destille, der „Braufrisch“ Brauerei und der Reitsportanlage von der Familie Pohl übernommen.

Mit viel Liebe zum Detail wurde der ehemalige Bauernhof restauriert und offeriert nun eine außergewöhnliche Kulisse für Hochzeiten, Geburtstagsfeiern, Taufen, Tagungen, Meetings und Events in charmant rustikaler und doch hochwertiger Atmosphäre. Eingebettet in die herrliche Natur vor den Toren Marburgs bringt das Hofgut, Eventlocation und ein romantisches Gästehaus mit landwirtschaftlicher Produktion und einem Hofladen zusammen. Sogar eine exklusive Reitsportanlage, wo internationale Profis trainieren, ist Teil des Guts.

Mit der „Eventscheune“ und der „Kulturscheune“ bietet das Hofgut gleich zwei großzügige Locations. Mit einer Größe von 500, bzw. 220 Quadratmetern können hier bis zu 300 Personen indoor und bis zu 2.000 Personen outdoor feiern. In dem großen Innenhof, der liebevoll gepflegten und großzügigen Gartenanlage und der Terrasse finden sich zahlreiche gemütliche Lounge-Ecken, die zum geselligen Beisammensein einladen. So einmalig die Location, so vielfältig und individuell ist auch das Angebot des Hofguts. Darf es zum Beispiel ein Live-Cooking als spannende Alternative zum klassischen Büfett sein? Ob mit der Rotisserie, der riesigen Gusspfanne oder dem Beefer im XXL-Format – die Mittagspause wird auf diese Weise zu einem besonderen kulinarischen Highlight. Zudem stehen zahlreiche Teambuilding Aktionen und Outdoor Challenges zur Auswahl. Ein einmaliges Erlebnis garantiert auch die Show-Brauerei, die mit Sicherheit nicht nur Männerherzen höherschlagen lässt oder auch ein gemeinsames Kocherlebnis im „Kitchen-Club“ für kleinere Gruppen.

Zudem gibt es Übernachtungsmöglichkeiten auf dem Gelände. In der schmucken Pension „Schlafgut“ stehen 8 liebevoll und hochwertig eingerichtete Landhauszimmer für die Gäste bereit. Im Hofladen finden Besucher neben Dekorationsartikel auch Produkte aus eigener Landwirtschaft. Spargel, Erdbeeren, Himbeeren, Kartoffeln und Kürbis werden auf dem Gut angebaut und in der VILA VITA-Gastronomie verarbeitet.

PRESSEMAPPE 2025 – Hintergrundinformationen

6. Veranstaltungen und Corporate Events: Congresszentrum Marburg:

MICE – Messen, Incentives, Kongresse und Events: Darauf ist das Unternehmen VILA VITA Marburg spezialisiert. Und das Congresszentrum ist das Herzstück. Es wurde 2011 nur unweit von der Finanzmetropole und Messestadt Frankfurt eröffnet. Rund 50 Millionen Euro hat Familie Pohl in das Bauwerk des Marburger Architekten Gerd Kaut investiert. Grundidee: Die Kombination aus Tagen und Übernachten sollte das MICE-Geschäft ankurbeln. Neben den Tagungsgästen der DVAG, einem Unternehmen der Familie Pohl, sollten auch andere Zielgruppen angesprochen werden. Das Konzept ging auf: Im Laufe der Jahre hat sich das Congresszentrum zu einer bekannten MICE-Veranstaltungsstätte in Deutschland etabliert.

Die Einrichtung mit top-moderner technischer Ausstattung (professionelle AV-, Ton-, Licht- und Konferenztechnik-Komponenten renommierter Hersteller und eine 230‘‘ LED-Leinwand) ist für Veranstaltungen und Corporate Events mit bis zu 500 Teilnehmern auf über 1.000 Quadratmetern ausgelegt. Im ersten Obergeschoss verteilen sich vier Multifunktionsräume auf einer Gesamtfläche von 583 Quadratmetern, die ganz individuell miteinander verbunden werden können. Weitere Seminarräume, unter anderem für Videokonferenzen, mit insgesamt 258 Quadratmetern stehen in der zweiten Etage bereit. Das großzügige und lichtdurchflutete Foyer bietet auf 600 Quadratmetern eine imposante Ausstellungsfläche. Der Kinosaal „Sunset“ für bis zu 100 Personen ist ideal für Podiumsveranstaltungen, Ehrungen oder exklusive Filmvorstellungen.

7. Historische Hintergründe zum Unternehmen VILA VITA

Hinter den VILA VITA Hotels und der VILA VITA Marburg Gruppe steht die Familie Pohl. Prof. Dr. Reinfried Pohl und seine Frau Anneliese legten in den 80er-Jahren den Grundstein für eine kleine Hotelgruppe, die inzwischen fünf Hotels in Deutschland, Österreich und Portugal betreibt. Seit dem Tod des Vaters leiten die Söhne Andreas und Reinfried das Geschäft. Dabei kommt die Familie ursprünglich nicht aus der Hotellerie, sondern aus der Finanzwelt. Das erste

VILA VITA
MARBURG
EINZIGARTIG. VIELFÄLTIG.

PRESSEMAPPE 2025 – Hintergrundinformationen

Familienunternehmen der Pohls ist die Deutsche Vermögensberatung Aktiengesellschaft DVAG. Das 1975 von Prof. Dr. Reinfried Pohl gegründete Unternehmen ist Deutschlands größter eigenständiger Finanzvertrieb.

1990 wurde das erste Hotel eröffnet – das VILA VITA Burghotel in Dinklage. 1992 folgte das 5-Sterne-Strandresort VILA VITA Parc an der portugiesischen Algarve, das zu den „Leading Hotels of the World“ gehört. 1993 wurde im österreichischen Burgenland mit dem Feriendorf Pannonia die erste unternehmenseigene Hotel- und Schulungsanlage der DVAG ins Leben gerufen. Seit 1997 verfügt die Hotelgruppe über ein eigenes Weingut, die „Herdade dos Grous“ im portugiesischen Alentejo. Zu dem mehrfach ausgezeichneten Wein sind inzwischen eine Pferde- und Rinderzucht sowie die Produktion exzellenten Olivenöls hinzugekommen. Im Februar 1999 eröffnete die Inhaber-Familie das VILA VITA Rosenpark in Marburg, das ursprünglich als eine Mischung als Seniorenresidenz und Luxushotel geplant war. Mit insgesamt 60 Zimmern und 20 Suiten, unterschiedlichen Restaurants und Bars, einem Wellness-Bereich sowie einer Tagungslocation für bis zu 200 Teilnehmern, empfing das Hotel Rosenpark im Stil eines Grand Hotels seine Gäste. In der großzügigen und eleganten Anlage fand sich die Rose als immer wiederkehrendes Motiv allerorts wieder, schließlich handelte es sich dabei um die Lieblingsblume von Anneliese Pohl. Über die Jahre entwickelte sich das Hotel ohne Seniorenresidenz weiter. Mittlerweile erfuhr die Anlage mehrere Erweiterungen und diverse Sanierungen, zuletzt 2019. Dabei wurden alle Zimmer sowie die öffentlichen Bereiche des Hauses modernisiert und erhielten einen stylischen Retro-Look.