

# KEIN HOTEL. EIN ZUHAUSE.

ROMANTIK HOTEL  
JAGDHAUS EIDEN AM SEE





WILLKOMMEN AM ZWISCHENAHNER MEER







Entdecken Sie unser Haus am See. Ganz eigen, ganz Eiden.

Die Jahreszeiten. Das Himmelblau. Frischen Wind und viel, viel Wasser. Norddeutsche Herzlichkeit und weltoffenen Esprit. Ganz eigen, ganz Eiden.

Wir wünschen Ihnen schon heute besondere Stunden als Gast am Zwischenahner Meer. Romantisch, genussvoll, aktiv oder entspannend, gemeinsam oder ganz für sich.

Bis bald!

Ihre Familie zur Brügge  
und das Team im Romantik Hotel Jagdhaus Eiden





WILLKOMMEN IM JAGDHAUS EIDEN







Zeit für das Wesentliche.  
Für mich, für dich.

Stunden, die bleiben.  
Jede Minute ein Geschenk.

Ganz eigen. Ganz Eiden.

---







Ankommen im Ammerland – jedes Mal anders, doch immer vertraut. Im Jagdhaus Eiden zeigt Tradition ein neues Gesicht, erschaffen Generationen ein Ambiente innovativer Gastlichkeit. Denn: Ihr Wohlbefinden ist unsere Herzenssache. An jedem Tag des Jahres.

Erholen Sie sich gut!







# FLORA & FAUNA AM ZWISCHENAHNER MEER

Wir stellen vor: unsere Heimat, das Zwischenahner Meer, die Perle des Ammerlandes! Nach Steinhuder Meer und Dümmer ist es mit 540 Hektar Fläche der drittgrößte Binnensee Niedersachsens. Umringt von starken Eichen und einem etwa zehn Meter breiten Schilfgürtel bietet es einen wundervollen Lebensraum für Mensch und Tier.

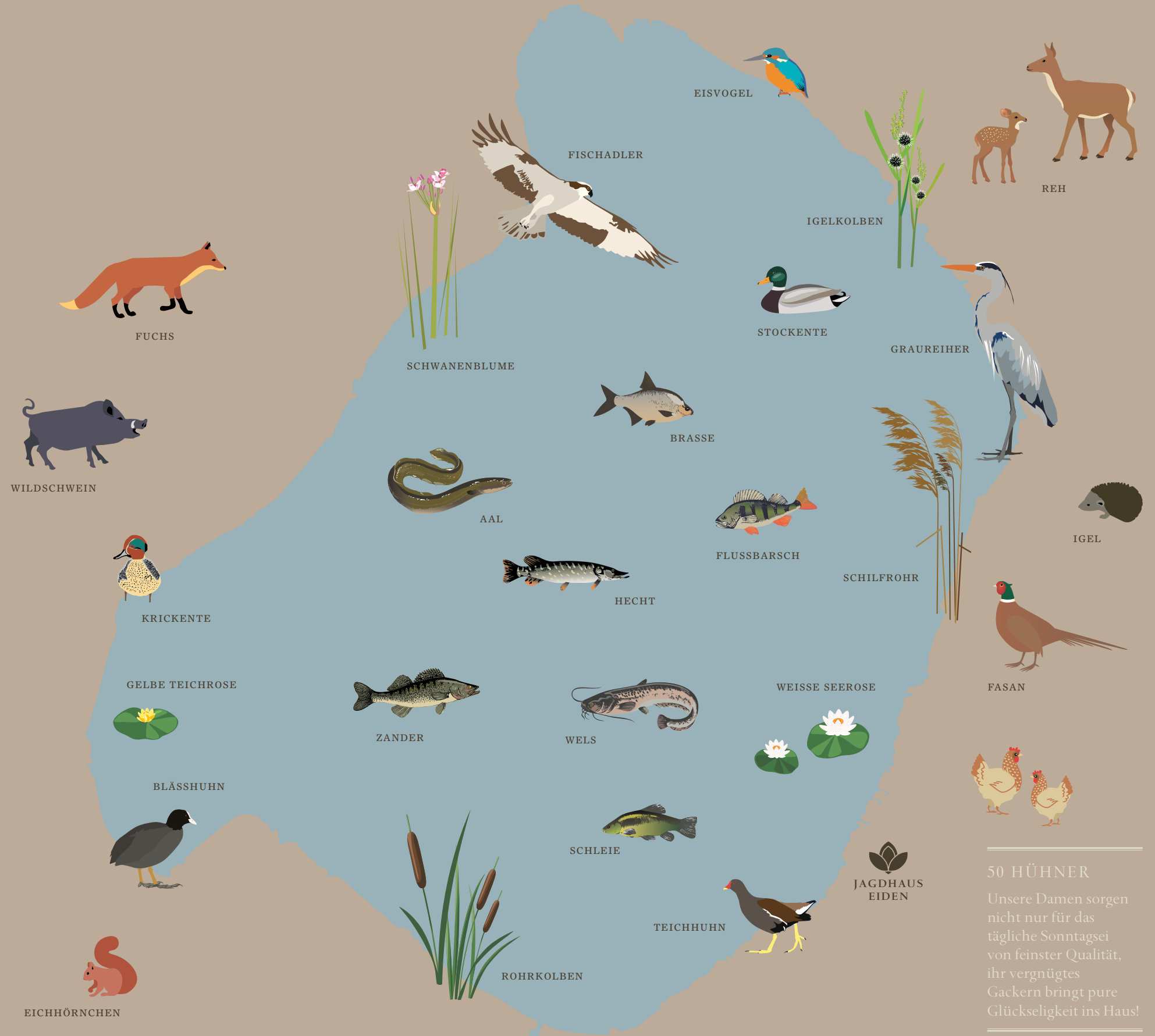
Um seine Entstehung ranken sich etliche Legenden, die Wissenschaft weiß jedoch, dass es sich um ein Überbleibsel aus einer Zeit handelt, in der Norddeutschland noch ein abgetrenntes Meeresbecken war. Vor Millionen Jahren verdunstete das Wasser aufgrund des Klimawechsels, die Salzstöcke im Untergrund blieben. Durch Salzablaugung brach die Erde großflächig ein, ein See entstand, und das Zwischenahner Meer wurde zum Zeugnis erdgeschichtlichen Wandels.

Fische und Vögel fühlen sich hier besonders wohl, auch seltene Arten wie Eisvogel, Fischadler oder Wels finden sich hier. Natürlich wissen auch Angler und Jäger diese Vielfalt zu schätzen: geräucherter Aal und feine Entenbrust zählen nicht umsonst zu den Spezialitäten

der regionalen Küche. Auch Wollhandkrabben werden hier gefischt. Dass das Ökosystem See absolut schützenswert ist, zeigt das Motorbootverbot. Lediglich drei Fähren verkehren von April bis Oktober auf dem Wasser und schippern die Gäste von Ufer zu Ufer. Hier und da ein Segelboot, einige Windsurfer und ein paar Badende prägen das Bild des Zwischenahner Meeres ebenso wie die friedlich ziehenden Teichhühner, die roten Häubchen der Krickenten oder die sattgelben Blüten der Teichrose.

Wenn von Juni bis August die filigrane Schwanenblume in der Blüte steht, ergeben sich malerische Ansichten von zartem Rosé; das Blau des Himmels spiegelt sich im klaren Wasser. Freches Kichern von Sturm-, Lach- und Silbermöwen sorgt für maritimes Flair und wer Glück hat, beobachtet den Graureiher beim Fang seiner Mahlzeit.

Vielleicht haben Sie ja Lust, unser Tretboot zu leihen, sich auf's Fahrrad zu schwingen oder gleich selbst ins kühle Nass zu springen – ein Gast im Eiden ist ein Gast der Natur.



## 50 HÜHNER

Unsere Damen sorgen nicht nur für das tägliche Sonntagsei von feinsten Qualität, ihr vergnügtes Gackern bringt pure Glückseligkeit ins Haus!



GESCHMACKVOLLE VIELFALT IM RESTAURANT APICIUS







Ein Dinner am Meer,  
ein See zu Ihren Füßen –  
wer das Besondere sucht,  
findet es hier, dem weiten  
Himmel so nah.

Ganz eigen. Ganz Eiden.

---







Naturnah und ehrlich, von besonderer Eleganz und eng mit dem Norden verbunden: unser kulinarisches Angebot bietet Köstliches für jeden Geschmack. In den Jäger- und Fischerstuben – und dem reizenden Fischerstübchen – speisen Sie Feinstes aus dem Ammerland, und das Michelin-prämierte Apicius lockt Gourmets aus allen Himmelsrichtungen.









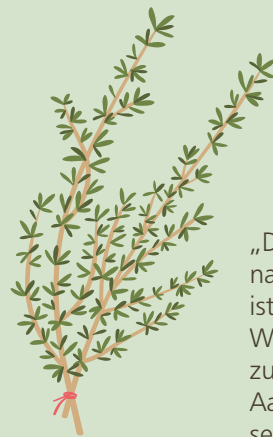
UNSER GARTEN AUF IHREM TELLER





# DAS KLEINE KRÄUTER GARTEN ABC

Immer ein Genuss: Kräuter. Ob frisch oder getrocknet, gezupft, gehackt oder im Ganzen hängt ganz vom Einsatz ab. „Feine“ Kräuter sollte man zupfen oder mit einem scharfen Messer zerkleinern, während robustere Arten durchaus gehackt werden können. Gibt man ein wenig Salz auf das Schneidebrett, ziehen die ätherischen Öle nicht ins Holz. Außerdem empfiehlt es sich, das wertvolle Grün erst kurz vor der Verwendung zu zerkleinern, so bleibt der Geschmack schön kräftig.



## THYMIAN

„Der Edle“, wie schon die alten Griechen ihn nannten, bezeichnend für den goût der Provence, ist in getrockneter Form wesentlich besser zum Würzen geeignet als frisch. Ein perfekter Begleiter zu mediterranem Gemüse, Wild, Lamm, Ente oder Aal. Bei hohen Temperaturen entfaltet er optimal sein Aroma, auch bei Erkältungen und Krämpfen wirkt er Wunder.



## DILL

Fein und zugleich herb, unvergleichlich im Geschmack: Dill, das klassische Gurkenkraut, stammt entgegen der landläufigen Meinung aus Südeuropa und ist äußerst magenfreundlich. Die rustikale Fischküche Skandinaviens liebt die Kombination mit Senf oder Essig zum Beizen und Marinieren, zum Garen ist er jedoch kaum geeignet. Frischen Dill immer zügig verwenden.

### EXTRA TIPP:

Auch zu Süßem und Sauerlichem ist Dill ein aufregender Partner, so verfeinert man im Baltikum zum Beispiel Waldbeeren mit der zarten Pflanze.



## BASILIKUM

Bereits seit dem 12. Jahrhundert kennen die Europäer diesen feinen Kerl aus Indien – dank Caprese, Pesto und Pasta al Pomodoro ist er auch in deutschen Küchen ein Star. Sein süßlich-herbes Aroma bleibt übrigens auch erhalten, wenn man die Blätter mit Salz bestreut und in Olivenöl einlegt. Und: erntet man direkt von der Fensterbank, stets den ganzen Trieb und nicht nur einzelne Blätter abzupfen.



## LORBEER

Einst Siegesmerkmal römischer Feldherren, sind die Blätter des Lorbeerbaumes heute vor allem als Begleiter von Wild, Fisch und Pilzen beliebt. Bis heute wächst er wild, doch Vorsicht: bis auf den „Laurus nobilis“ sind fast alle Arten giftig. Das getrocknete ganze Blatt ist durch seinen dominanten Charakter perfekt für die Küche, braucht jedoch lange Garzeiten, um seine Würze zu entfalten.

### EXTRA TIPP:

Getrocknete Lorbeerblätter verlieren nach etwa 12 Monaten Lagerung ihr Aroma und sollten deshalb nicht darüber hinaus verwendet werden.



## MINZE

Die beliebte Alleskönnerin: Das enthaltene Menthol bringt Frische an deftige Gerichte und krönt in Kombination mit Knoblauch Lamm- und Ziegenfleisch. Ob orientalischer Eintopf oder schweres Dessert, Minze wird in Verbindung mit Zucker zum Geschmacksträger. Sie unterstützt die Verdauung, erquickt den Geist und hat nicht nur als Tee, sondern auch in Mojito und Hugo einen coolen Auftritt.



## KORIANDER

In der europäischen Küche weniger geläufig, ist der Koriander in Südamerika und Asien das wichtigste Grün. Nicht nur das gezupfte Blatt, auch Stängel, Wurzel und Samen lassen sich verwenden. Seinen pikant-süßlichen und eigentümlichen Geschmack entfaltet frischer Koriander, wird er erst kurz vor dem Servieren zum Gericht gegeben – trocknen kann man ihn nicht.



## ROSMARIN

Das Nadelgewächs betört durch seinen einzigartigen Duft und passt hervorragend zu Kartoffel und Kaninchen. Helles Fleisch, südländische Gemüse und auch Öl nehmen ein wunderbares Aroma an, legt man beim Garen ein bis zwei getrocknete Zweige bei. Auch dem Körper tut er Gutes: Rosmarin regt den Kreislauf an und entspannt die Muskeln.



## SALBEI

Schon die Römer setzten das immergrüne Kraut zum Würzen und in der Medizin ein, daher sein Name „der Heilende“. Durch seine magenschonenden Eigenschaften eignet er sich optimal zum Abschmecken von fettem Fleisch wie Schwein, Ente oder Lamm. Frischer Salbei lässt sich sehr gut einfrieren, bestreicht man ihn zuvor mit Olivenöl und wickelt ihn in Alufolie.

### EXTRA TIPP:

In Öl gebacken und als Garnitur verwendet, veredeln Salbeiblätter Pasta- und Reisgerichte.

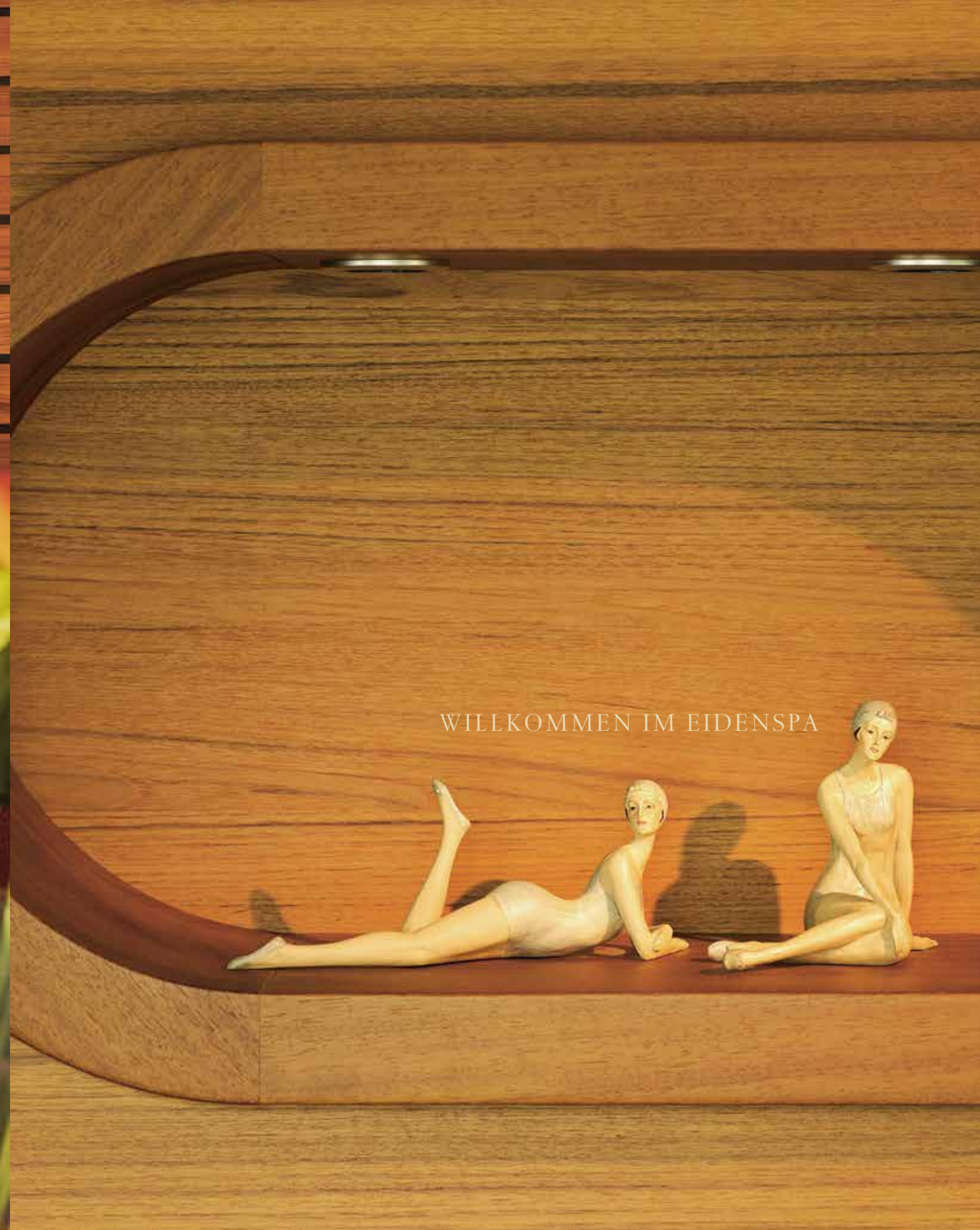




VON SATTEM GRÜN UND TIEFEM BLAU







WILLKOMMEN IM EIDENSPA





Ein Meer, das ein See ist.  
Eine Sauna, die aussieht  
wie ein Badehäuschen.  
Ein Hotel, das sich anfühlt  
wie ein Zuhause.

Ganz eigen. Ganz Eiden.

---







Wellness für höchste Ansprüche mitsamt Innen- und Außenpool, Solebecken, Whirlpool und mehreren Saunen: Auf über 1.500 m<sup>2</sup> erwartet Sie ein einzigartiges Angebot für Körper, Geist und Seele. Natur und Natürlichkeit gehen hier Hand in Hand. Ob Schönheitsritual, Saunabesuch oder wohltuende Anwendung – im EidenSpa wird Entspannung zum Genuss.





Draußen auf unseren Liegen am Pool, wenn die Sonne scheint. In den Baumnestern geschützt und geborgen, und der Himmel blitzt blau durchs Geäst. Drinnen in Sauna und Dampfbad, wenn die dicken Regenwolken ziehen. Entspannt und heiter – so fühlt es sich an, das Leben im EidenSpa.  
In unserem großzügig ausgestatteten Fitnessbereich lässt sich der Körper in Bestform bringen.









# SAUNA!

## RICHTIG SCHWITZEN

### HANDTÜCHER

„Keine Haut auf Holz“ gilt wohl fast überall. Je nach Kultur gibt es hinsichtlich Nacktheit in der Sauna unterschiedliche Gepflogenheiten. Saunieren die Finnen selbstverständlich nackt und halten dabei sogar Geschäftstermine im Adamskostüm ab, geht es in Deutschland etwas diskreter zu. Badekleidung wird jedoch nicht getragen. Private oder laute Gespräche sind in öffentlichen Saunen unangebracht.



### DUSCHE

Das Abbrausen mit kaltem Wasser ist ein wichtiges Ritual nach dem Saunagang: Am besten führt man das Wasser langsam von den Füßen und den Händen zum Herzen hin. Das stärkt Gefäße und Immunsystem, regt den Kreislauf an und ist herrlich erfrischend.



### MOORDAMPFBAD

Schönheit aus dem Ammerland: Moor gilt seit Jahrtausenden als hochgradig wirksame Pflege – und wirkt in Verbindung mit feuchter Hitze besonders gut. Im Dampfbad entfaltet die Packung ihre ganze Kraft, löst Schadstoffe und Schlacken aus der Haut. Danach wäscht ein prasselnder Tropenregen das Moor sanft vom Körper.



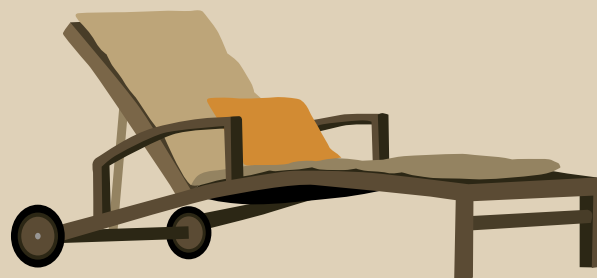
### ZUM WOHL

Ausreichend zu trinken ist immer eine Wohltat für den Organismus. An einem Saunatag verliert der Körper bis zu 1,5 Liter Flüssigkeit, den Ausgleich schafft man mit Mineralwasser, leichten Schorlen oder alkoholfreiem Bier.



### RUHEPAUSE

Nach Bewegung an der frischen Luft und kurzem Duschbad ist eine ausgiebige Ruhezeit von etwa 30 Minuten zwischen zwei Saunagängen empfehlenswert. Förderlich ist, draußen zu entspannen – ohne zu frieren – und die Beine hochzulegen.



### AUFGUSS

Nach dem Anschwitzen kann aufgegossen werden. Das durch die hinzugegebenen ätherischen Öle wunderbar duftende Wasser wird langsam über die heißen Saunasteine geschöpft, so dass nach und nach neuer Dampf entsteht. Damit die feuchte Hitze den Körper gleichmäßig erreicht, sollte zunächst liegend, dann mit angezogenen Beinen sitzend sauniert werden.



### KÖRPERPFLEGE

Um richtig schwitzen zu können, sollte die Haut gut gereinigt sein – natürlich ist auch Hygiene ein Aspekt. Das Saunieren ist außerdem dem Aussehen zuträglich: Ein finnisches Sprichwort sagt, nach der Sauna sei der Mensch am schönsten. Regelmäßiges Schwitzen klärt die Poren und fördert die Durchblutung.



### TEMPERATUR

Klassischerweise wird bei Temperaturen zwischen 70 und 100°C sauniert, in Finnland sind teilweise bis zu 120°C üblich. Die hohe Luftfeuchtigkeit sorgt für gefühlt höhere Temperaturen.



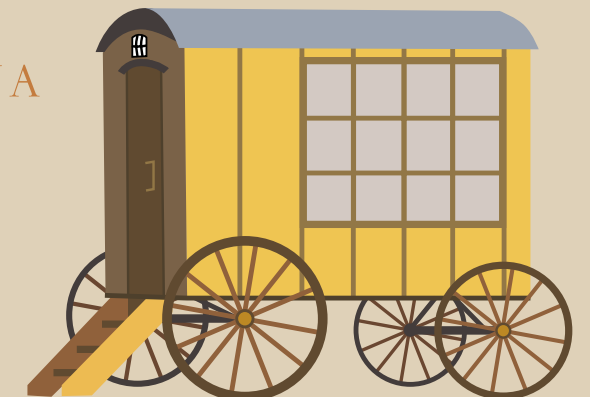
### ZEITFRAGEN

Weniger ist mehr – besonders Neulinge sollten den Kreislauf schonen, die unteren Bänke nutzen und nicht länger als 8-10 Minuten pro Gang in der Sauna bleiben. Zwei bis drei Runden sind völlig ausreichend, um dem Körper etwas Gutes zu tun. Am besten ein bis zwei Mal wöchentlich.



### STRANDWAGEN-SAUNA

Unsere zwei Strandwägen – einer beherbergt eine Sauna, der andere den Ruheraum – gewähren bis zu vier Personen Platz zum Schwitzen und zum Ruhen, und das mit Blick auf den See! Zwischen zwei Aufgüssen kurz ins angenehm kühle Zwischenahner Meer gesprungen, direkt vor der Türe abgeduscht und wieder rein in den gelben Wagen: im Sommer wie im Winter ein einzigartiges Erlebnis.



### GUT GEGESSEN?

Auf schwere Mahlzeiten sollte vor dem Saunieren verzichtet werden. Ebenso ist es ungünstig, hat man am Tag zuvor z. B. Knoblauch oder etwas zu viel Alkohol genossen.





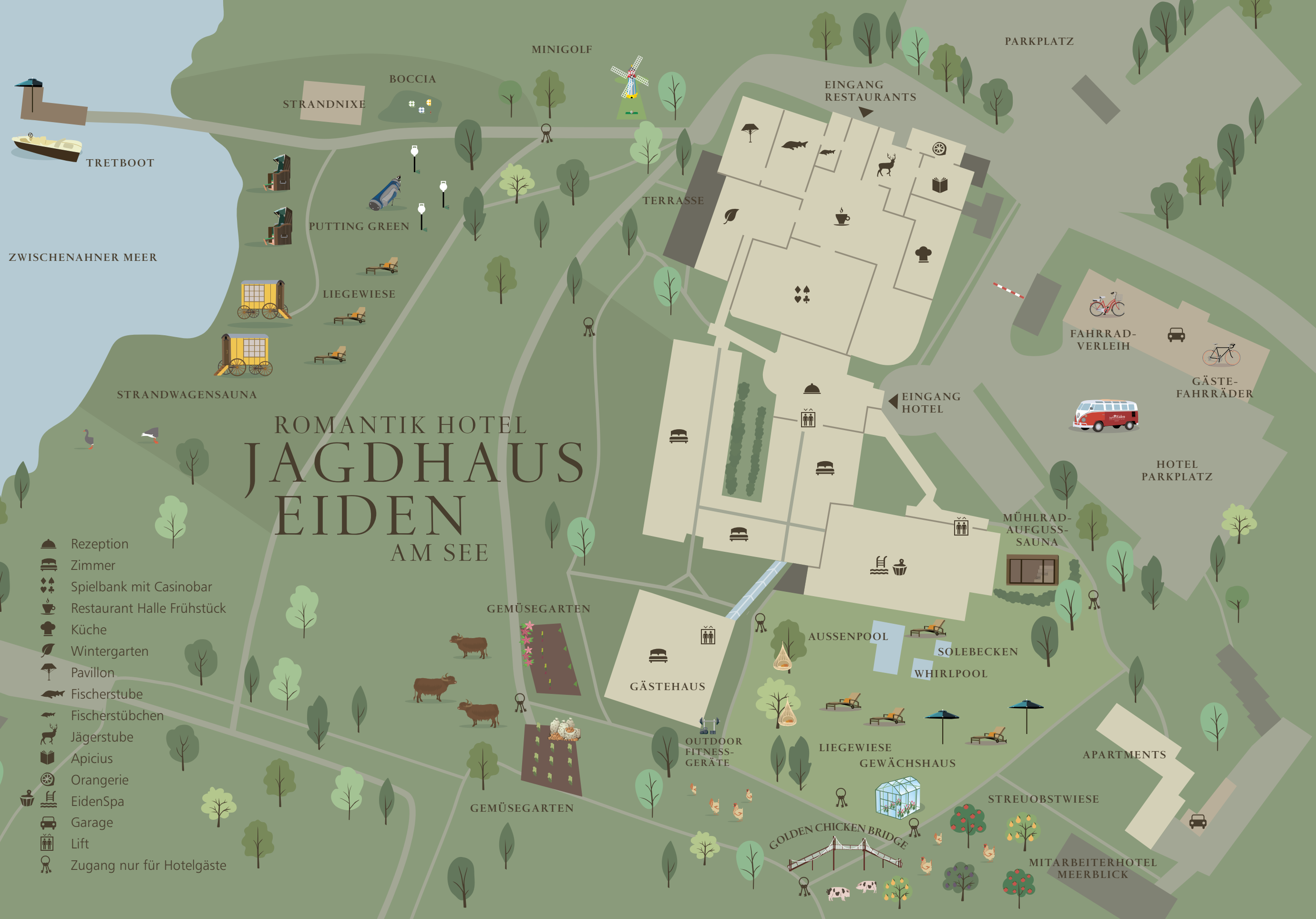


ZEITLOSES VERGNÜGEN SEIT 1902



# ROMANTIK HOTEL JAGDHAUS EIDEN AM SEE

-  Rezeption
-  Zimmer
-  Spielbank mit Casinobar
-  Restaurant Halle Frühstück
-  Küche
-  Wintergarten
-  Pavillon
-  Fischerstube
-  Fischerstübchen
-  Jägerstube
-  Apicius
-  Orangerie
-  EidenSpa
-  Garage
-  Lift
-  Zugang nur für Hotelgäste







18-Loch und Segeltörn, Mühlenräder und mächtige Werften: Rund um das kleinste aller Meere ist Freizeit mehr als Zeitvertreib. Erkunden Sie die schönsten Seiten des Nordens, zu Land und zu Wasser.





HERRLICHE AUSSICHTEN



# UMGEBUNG ERLEBEN AM ZWISCHENAHNER MEER

## 1 FREILICHTMUSEUM BAD ZWISCHENNAH

1,7 KILOMETER 🚶 20 MINUTEN 🚗 5 MINUTEN

In einem der ältesten Freilichtmuseen Deutschlands (1910) zeigt der Heimatverein Tradition und Historie regionaler Landwirtschaft. Rund um ein original Ammerländer Bauernhaus sind mehr als 17 Häuser am Südufer des Zwischenahner Meeres zu besichtigen. Ein umfangreiches Radwegenetz und die berühmten Rhododendronparks locken ins Freie.

## 2 PARK DER GÄRTEN

7,7 KILOMETER 🚶 1,5 STUNDEN 🚗 9 MINUTEN

Ein Fest für Freunde der Botanik: Mehr als 140.000 m<sup>2</sup> Gartenschau bieten Rhododendronparks, allerlei fröhlich Blühendes und reichlich Raum für ausgedehnte Spaziergänge. Neben 40 Muster- und Themengärten liefern die etwa 9.000 ausgewiesenen Pflanzenarten pure Inspiration für Naturliebhaber und jede Form zeitgenössischer Gartenkultur.

## 3 DÄNIKHORSTER- UND FINTLANDSMOOR

10,8 KILOMETER 🚶 2 STUNDEN 🚗 17 MINUTEN

„Dem Ersten sein Tod, dem Zweiten sein Not, dem Dritten sein Brot“ – Mensch und Moor sind Mythos. Das heutige Landschaftsschutzgebiet beherbergt nicht nur seltene Tier- und Pflanzenarten, sondern auch eines der größten Torfvorkommen Norddeutschlands. Im ca. 25 km entfernten Elisabethfehn widmet sich das Moor- und Fehnmuseum der Thematik.

## 4 OLDENBURG

19,3 KILOMETER 🚗 19 MINUTEN

Die ehemalige Landeshauptstadt lockt Architektur- und Kunstverliebte – historische Bauten und die älteste flächendeckende Fußgängerzone prägen das Stadtbild. Das knapp 200 Jahre alte Staatstheater im neubarocken Stil ist Publikumsmagnet. Seit 2010 schimpft sich Oldenburg augenzwinkernd „Kohlhauptstadt“, Grünkohl mit Pinkel sei Dank.

## 5 NIEDERSÄCHSISCHES WATTENMEER

74 KILOMETER 🚗 57 MINUTEN

Die niedersächsische Nordseeküste ist seit 1986 Nationalpark, wurde 1993 Biosphärenreservat und 2009 zum UNESCO Weltnaturerbe. Im Wechsel von Ebbe und Flut fühlen sich Seehund, Kegelrobbe und Schweinswal pudelwohl, auch Vögel lassen sich hier wunderbar beobachten. „Meer“ erfährt man in einem der zahlreichen Informationszentren.

## 6 WILHELMSHAVEN

53 KILOMETER 🚗 52 MINUTEN

Direkt am Jadebusen liegt Deutschlands größter Marinestützpunkt. Eisernes Wahrzeichen ist die Kaiser-Wilhelm-Brücke, Marine- und Küstenmuseum bieten spannende Einblicke in die Wirtschaft am Meer. Wer sich lieber draußen aufhält, flaniert am Wilhelmshavener Südstrand auf der mediterran anmutenden Promenade oder nutzt den Radrundweg.

## 7 BREMERHAVEN

76 KILOMETER 🚗 1 STUNDE

Das Tor zur Neuen Welt: Von Bremerhaven aus starteten in vergangenen Zeiten mehr als 7 Mio. Menschen ihre Reise in ein besseres Leben. Das Deutsche Auswandererhaus erzählt ihre Geschichten und wurde 2007 zum Europäischen Museum des Jahres gewählt. Auch der Museumshafen und das Schiffahrtsmuseum locken in die Küstenstadt.

## 8 BREMEN

67,1 KILOMETER 🚗 56 MINUTEN

Die Freie Hansestadt Bremen bietet weit mehr als feine Boutiquen und großstädtisches Flair: Das Rathaus im Stil der Weserrenaissance, der im 13. Jahrhundert erbaute gotische St.-Petri-Dom, der Roland und die Stadtmusikanten wollen entdeckt werden – ebenso der herbstliche Freimarkt auf der Bürgerwiese, das größte Volksfest des Nordens.







1960, OMA LENI MIT KÜCHENBRIGADE



1961



Idyllisch, herzlich, dem Erbe verpflichtet – das ist ganz eigen, ganz Eiden. Mit Herzblut, Stolz und Anspruch führen wir, Familie zur Brügge und unser Team, dieses Haus in die Zukunft. Als 4\*Superior-Resort, privat und in fünfter Generation. Warum? Weil wir leben, was wir lieben.







**Jagdhaus Eiden**  
HOTEL RESTAURANT AM SEE  
★★★★S

Romantik Hotel Jagdhaus Eiden am See  
Familie Gerd zur Brügge  
Eiden 9  
26160 Bad Zwischenahn  
Telefon +49 4403 698 - 000  
info@jagdhaus-eiden.de  
www.jagdhaus-eiden.de

