

# Romantik Hotel Hirschen, Parsberg

Marktstraße 1a  
D-92331 Parsberg  
hirschenhotels.com  
info@hirschenhotels.com  
Tel: +49 9492-6060



Ansprechpartner:  
Johannes & Carola Hausen

Mit Stolz präsentieren Johannes und Carola Hausen mit Lorenz und Andrea Ferstl den Hirschen 5.0. In fünfter Generation, ein neuer Schritt und ein anknüpfen an die Hirschen-Tradition. Man könnte sagen, mit jeder neuen Generation wächst das Romantik Hotel Hirschen sowohl an Größe als auch an neuen Ideen und Umsetzungen.

Als Nachfolger der Familie Ferstl, fällte Familie Hausen die Entscheidung, den Wellnessbereich und das Hotel um zwölf neue Wellnesszimmer zu erweitern, dem HirschenBlobs ein neues Konzept zu geben und die Rezeption zentral, für alle Gäste gut erreichbar, zu platzieren. Somit liegt der Schwerpunkt im Stammhaus, am Marktplatz, auf den Restaurantbereichen. Wirtstuben, Wein- & Gourmetrestaurant Hirschkönig, Dorfladen und Fleisch- & Schinkenmanufaktur.

In der Küche wird mit regionalem Bezug, frisch ehrlich und mit viel Wissen zu den Produkten gekocht. Küchenchefin Frau Carola Hausen lebt ihre Liebe zu gutem Essen: „Wir haben viele Traditionen. Eine davon ist, dass alle gerne und sehr gut essen. Aus diesem Grund kochen wir nur, was uns schmeckt mit viel Liebe, hervorragenden Zutaten und Zeit.“

Im Gartenhaus ist mit viel Liebe, viel Kraft und wunderbaren Ideen, ein 600 qm<sup>2</sup> großer neuer Wellnessbereich mit zwölf neuen Wellnesszimmern entstanden. Es wurde viel Wert auf natürliche und nachhaltige Materialien gelegt. Sobald man den SPA-Bereich betritt, fällt einem das Duschnest, bedeckt mit Holzstämmen aus der Region und die Mooswand sofort ins Auge. Zum Well-being gehört ab jetzt: Die Zirben Bio-Sauna, drei neue Anwendungsräumen, ein Outdoor Naturpool mit Sonnendeck, das SPA-Bistro - EssSPA, kuschelige Ruhezone mit großen Fensterfronten garantieren einen wunderbaren Blick nach draußen, der Indoorpool mit Massagedüsen, ein Eisbrunnen, die Kübeldusche, die finnische Sauna und die Infrarotsauna. Als Highlight das Soleum - Meersalzkabine, eine horizontale Regendusche und ein Fußmassagebecken.

Im neuen Wellnessprospekt und auf der Homepage werden verschiedene DaySPA-Pakete und Massagen angeboten. Gäste aus der Region, die sich entspannen möchten, können ab jetzt von Montag – Freitag von 10.00-20.00 Uhr eine Auszeit im Romantik Hotel Hirschen verbringen.

Die neuen Wellnesszimmer, darunter ein 60 qm<sup>2</sup> großes Penthouse mit privater Sauna, verfügen jeweils über eine Südseiten-Loggia, die in Deutschland hergestellten Schramm Boxspringbetten und viele natürliche Materialien. Im Romantik Hotel Hirschen verfügt mittlerweile jedes Zimmer über ein Tablet mit Information zum Hotel, Ausflugstipps u.v.m., das bringt das Hotel der Digitalisierung nochmals ein Stück näher. Genauso wurde an die Nachhaltigkeit gedacht, so werden die Heizungen aller Zimmer über das zentrale Hotelprogramm gesteuert.

Im Blobb, jetzt täglich von 18.00-24.00 Uhr mit neuem Konzept geöffnet, wurde der Bezug zur Natur mit einer Pflanzendecke und vielen Holzmaterialien geschaffen.

Im Blobb legte Carola Hausen viel Wert auf regionale Biere. Auf der neuen Bierkarte wurden Biere aus regionalen Brauereien von Amberg bis Riedenburg aufgenommen, darunter auch weiterhin das hauseigene Blobb Bier, um die Tradition weiterzuführen. Die erste Generation bestand aus Metzgern, Landwirten und Bierbauern. Das Original Sudbuch von 1806 legte den Grundstein für das eigene Bier. Gin-Liebhaber kommen in den Genuss verschiedenster Sorten, auch Cocktails, Limonaden und Spritze wurden in die Karte mit aufgenommen.

Auf der Speisekarte gibt es eine Auswahl zwischen herzhaften und vegetarischen Tapas.

Auch ein Blobb Menü wurde kreiert. Man wählt zwischen Tapas mit Ziegenfrischkäse von der Bio-Hofkäserei Wohlfahrt aus Edelsfeld bis hin zu bayerischen Tapas mit gereiften Bauern- und Pfefferschinken aus der eigenen Fleisch- & Schinkenmanufaktur, welche für Tradition und langjährige Metzgerskunst im Romantik Hotel Hirschen steht.

Senior-Chef Lorenz Ferstl zitiert: „Was eine Wurst nicht braucht, kommt bei uns nicht rein.“ Gerne gibt Senior-Chef Lorenz Ferstl bis heute sein Wissen über die Wurstmacherkunst, die Rohstoffe, Sitten und Bräuche, in der seit 1999 bestehenden 1. Bayerischen Weißwurstakademie, an Interessierte weiter.

Dem Leitbild des Hirschen5.0 kommen Hausens mit Ihren Erneuerungen ein ganzes Stück näher. Das Leitbild der Familie Hausen ist bei der neuen Hotelfassade, im neuen Wellnessbereich, den neuen Zimmern und im neuen Blobb ersichtlich.

Die fünfte Generation steht ganz unter dem Leitbild:

Light.Hirsch.Garden.Resort.Parsberg.com

Leichtigkeit (Light): Trends entdecken, Weltoffenheit.

Tradition (Hirsch): Keine Zukunft ohne Wurzeln – Qualität wird mit dem Team gelebt und bildet ein Umfeld der Begeisterung.

Natürlichkeit (Garden): Nachhaltiger Umgang mit Ressourcen und regionalen Produkten.

Vielfalt und Individualität (Resort): Die Neugierde als Antrieb, um ein nachhaltiges und wertiges Angebot zu schaffen.

Zu Hause in (Parsberg) ein Umfeld für Erholung, Bewegung und Kultur.

Digitalisierung (.com): Mit der Welt vernetzt, Innovativ, Vereinfachung von Prozessen und Abläufen durch neue Techniken.

Unter diesem Grundsatz wurde bereits 2018 das Wein- und Gourmetrestaurant Hirschkönig entwickelt, als erstes Projekt der neuen Generation  
- Familie Hausen.