

Moselschlösschen Spa & Resort

Ein Ort der Sinnes- und Lebensfreude

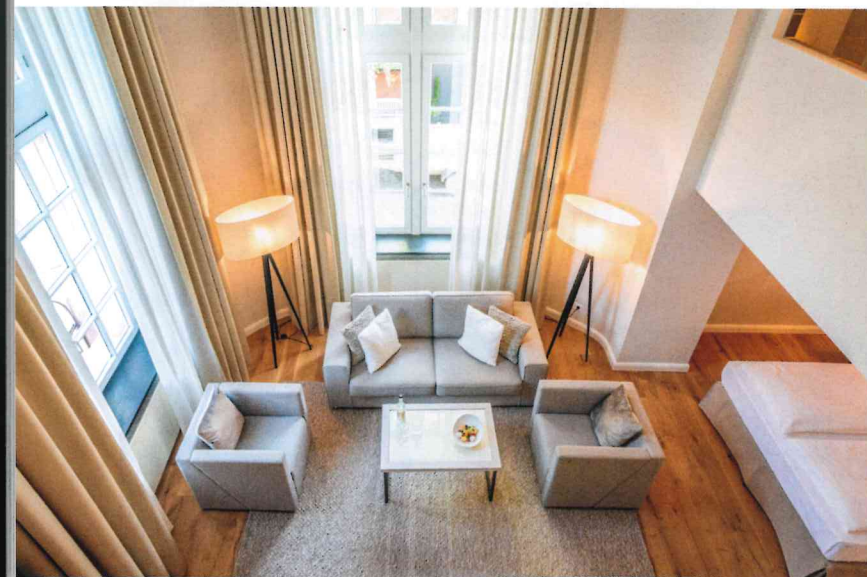
Zwischen sanften Weinbergen und dem idyllischen Lauf der Mosel liegt das Moselschlösschen Spa & Resort in Traben-Trarbach. Direkt an der wunderschönen Uferpromenade verbindet das Vier-Sterne-Superior-Domizil historische Architektur mit zeitgemäßem Luxus und lädt zu einer Auszeit ein, die Erholung, Genuss und inspirierende Momente in den Mittelpunkt stellt. Das Ensemble aus historisch anmutenden, male-rischen Gebäuden bildet ein exklusives Refugium für Erwachsene, dessen Credo lautet: „Alles im Leben ist im Fluss, in Bewegung und im Wandel.“ „Das von dieser Philosophie abgeleitete Konzept begreift Veränderung als Chance, unterstützt dabei, bewusst loszulassen, Leichtigkeit zu spüren, Lebensenergie zu aktivieren und sich für Neues zu öffnen. Dies spiegelt sich in vier Erlebnisfeldern wider, die sich wie ein roter Faden durch das Moselschlösschen ziehen: Zentrieren, Fließen, Nähren und Inspirieren“, erzählt Jeannette Burbach, die das Moselschlösschen seit vielen Jahren gemeinsam ihrem Mann Marcel mit viel Herzblut führt.



Direkte Uferlage – das Moselschlösschen Spa & Resort in Traben-Trarbach.

In den behaglichen Zimmern und Suiten fühlt man sich vom ersten Moment an wohl. Kulinarisch schlägt das Haus seit vergangenem Sommer ein neues, auf-

regendes Kapitel auf. Seit Juni 2025 steht die Küche unter der kreativen Leitung von Kristóf Nemes. Der junge, charismatische Koch aus dem ungarischen Győr bringt



Hinter historischen Mauern bieten die Zimmer, Maisonetten und Suiten modernsten Wohnkomfort, viel Privatsphäre und herrliche Ausblicke.



Top-Auszeichnung für das Moselschlösschen Spa & Resort: der „DACH Spa Award 2026“.



Mit exklusiven Eiskreationen am Stiel verwöhnt das Spa-Resort seine Gäste an heißen Sommertagen.



Küchenchef Kristóf Nemes vereint klassische französische Kochkunst mit mutigen asiatischen Aromen zu einem einzigartigen Konzept aus „Soulfood und Fine Dining“.



Erfahrung aus Spitzenhäusern wie dem Ritz-Carlton Wien mit – ein Visionär, der gekonnt eine Brücke zwischen Soulfood und Fine Dining schlägt. Nemes verbindet französische Küchentechnik mit asiatisch inspirierten Aromen und den Einflüssen seiner Heimat. Im Hotelestant erwartet Feinschmecker Kunst auf dem Teller – nachhaltig, vital und tief verwurzelt mit der Region. Für den Keller mit ausgesuchten, edlen Tropfen zeichnet der Hotel-leiter und leidenschaftliche Weinken-ner Marcel Burbach persönlich verantwortlich. Die hauseigene Kochschule lädt seit die-sem Sommer zu exklusiven Workshops für Hausgäste ein – persönlich geleitet von Kristóf Nemes, mit wertvollen Impul-sen für den Alltag und Genussmomenten, die lange nachwirken.

Zu den Highlights dieses besonderen Hideaways zählt der beeindruckende Wellnessbereich (2500 qm) mit großzü-gigen Glasfronten. Inspiriert vom Mosel-lauf und dem Fluss des Lebens, sind die Formen im Innenbereich fließend. Ge-schwungene Wände in natürlichen Far-ben leiten wie von selbst zum Innen- und Außenpool, zu den Behandlungsräumen, zum wavebalance®-Raum sowie zum Lady und Private Spa. Außergewöhnliche Treatments, Beauty-Behandlungen und Massagen, Saunen sowie ein Schneeraum machen das erholsame Glück perfekt. Große Freude herrschte jüngst im Haus, denn das Moselschlösschen Spa & Resort wurde mit dem „DACH Spa Award 2026“ ausgezeichnet! ■

Moselschlösschen Spa & Resort
Gastgeber: Marcel und Jeannette Burbach
An der Mosel 15, D-56841 Traben-Trarbach
Telefon: 00 49 / (0) 65 41 / 83 20
E-Mail: info@moselschloesschen.de
Internet: www.moselschloesschen.de

Aktuelle Kochevents für Hausgäste:

- 20. August 2026: Hinter den Kulissen – ein sommerlicher Nachmittagsgenuss
- 17. September 2026: Mosel trifft Genuss – Weinverkostung mit Food-Pairing