

Das Bio- und Wellnesshotel Alpenblick in Höchenschwand / Naturpark Südschwarzwald feiert Jubiläum mit 100 Euro-Rabatten im Sommer 2016

Historische Schwarzwaldstube, stylisches Suitenhaus & SPA: 100 Jahre Alpenblick

„Dorf am Himmel“ nennen die Einwohner liebevoll ihr Schwarzwälder Höchenschwand, auf rund 1015 Höhenmetern Deutschlands höchstgelegener (Luft)Kurort mit den durchschnittlich meisten Sonnenstunden. An klaren Tagen hat man von hier eine grandiose Fernsicht auf die Schweizer Alpenkette – was dem 4-Sterne Bio- und Wellnesshotel der Wellness-Spezialisten Renate und Ferdinand Thoma am südlichen Ortsrand des von saftigen Wiesen und Wäldern umrahmten Hochplateaus den Namen „Alpenblick“ eingebracht hat. 100 Jahre alt wird das Kleinod in diesem Jahr und ist doch zugleich jung: Ans 1916 errichtete originale Schwarzwaldhaus schließen sich heute ein top-modernes Design-Suitenhaus und eine SPA-Oase an. Tradition trifft auf aktuellen Lifestyle, Wellness mit Wirkung und selbst hergestellten Kosmetikprodukten auf sinnvolle Prävention und zertifizierte Bio-Küche auf nachhaltiges Umweltdenken. Bleibt noch zu sagen, dass hier selbst Gäste mit Allergien und Diabetes stressfreie Ferien verbringen können, der im Jahr des 100-jährigen Alpenblick-Jubiläums im Sommer um so manchen Hunderter günstiger ist. Dazu gibt’s den Naturpark Südschwarzwald für alle Wander- und Radfreunde.

Die Höchenschwander Ortschronik weiß es ganz genau: 1916 eröffnete Max Kaiser Backstube und Lebensmittelgeschäft. Tochter Mathilde ehelichte wenige Jahre später den von der Mosel für eine Hotel-Ausbildung in den Schwarzwald übersiedelten Bernhard Porten. Und so konnten schon im Jahr 1921 die Kurgäste „Café und Weinstube Alpenblick“ genießen – bevor ab 1936 der Umbau zum Hotel erfolgte, das Sohn Max Porten später weiterführte. Die Neuzeit des Alpenblick begann im Jahr 2000, als sich Ferdinand und Renate Thoma, die als Wellness-Spezialisten schon das Wellnesshotel Auerhahn am Schluchsee führten, in das Haus mit der historischen Schwarzwaldstube, den Kuckucksuhren und knarrenden Dielen verliebten. 2006 kam der Wellness-Anbau dazu, 2014 der verglaste Neubau des stylischen Suitenhauses – mit viel modernem Wohnraum als Ergänzung zu den kuscheligen Zimmern im heute fröhlich sonnengelben Schwarzwaldhaus mit seinem tiefgezogenen Dach.

Wonach viele andere Wellness-Häuser noch suchen, ist dem Alpenblick so schon längst gelungen: nämlich ein absolut unverwechselbares Ensemble zu sein. Nicht nur im äußeren Erscheinungsbild, sondern auch in Sachen Angebot. So konnten klassische Kosmetikprodukte den Anforderungen des Schweizer Ferdinand Thoma an regionale Authentizität und Qualität nicht standhalten, weshalb er für seine Häuser selbst Kosmetikprodukte produziert. Etwa aus

den jungen Spitzen der Schwarzwald-Fichten oder aus duftenden Kirschblüten, im frühen Morgentau von Hand geerntet und nach der Lese direkt verarbeitet. Zudem gibt es wirkungsvolle Wellness für eine bessere Säure-Basen-Balance, Ayurveda sowie Messungen und Checks für ein besseres Wissen über den eigenen Körper. Ein erholsamer Rückzugs-Bereich ist das Alpenblick-SPA auf 1000 Quadratmetern, der so atmosphärisch und warm wirkt, weil er Beleuchtungselemente aus orangerotem Himalayasalz einsetzt – in der Saunalandschaft wie im Salarium, dem Salzstein-Raum für wohltuende Atemzüge, als Akzente rund um den Edelstahl-Solepool und im Ruheraum mit riesiger Salzsteinlampe.

Wer heute höchste Wellness-Ansprüche stellt, achtet auch auf die eigene Ernährung. Deshalb setzt der Alpenblick auf Bio-Küche: Täglich frisch angelieferte, fettarme und regionale Bio-Lebensmittel werden hier ganz ohne Fertigprodukte und Zusatzstoffe zu Gaumenfreuden komponiert. Zu einer Wellness-Vital-Küche, die auch Veganer und selbst Gäste mit Lebensmittel-Allergien glücklich macht. Denn gluten- und tiermilchfreie Kost mundet hier und ermöglicht die eine oder andere Wellness-Sünde: kommen doch die Biskuitböden der Schwarzwälder Kirschtorte glutenfrei und das Kirschwasser obendrein in Bio-Qualität daher. Kein Wunder, dass das Biohotel für seine Wellness-Küche 2012 den „Oscar“ der Wellnessbranche, die „Wellness Aphrodite“ verliehen bekam. Heute hat sich der Alpenblick zusätzlich dem Gesundheitsnetzwerk „Dialia“ angeschlossen und alle Mitarbeiter intensiv geschult, damit sie wissen, worauf es bei Diabetiker-Gästen kulinarisch ankommt.

Und die Umgebung? Auch wenn das große Wellnessaktiv-Programm im Haus eine echte Konkurrenz darstellt: Das gen Süden geneigte Hochplateau im Naturpark Südschwarzwald lädt zum Wandern, Nordic Walken, Mountainbiken und Radfahren ein. Wer's gemütlich will, radelt abschüssig nach Waldshut (und mit dem Radbus zurück) oder leiht sich für die starken Aufstiege bei Touren durch den Schwarzwald ein E-Bike. Wassersportler werden am nahen Schluchsee fündig – und die Schwarzwaldcard ermöglicht freien Eintritt in über 130 Erlebnisattraktionen, etwa Bergbahnen, Erlebnis-Freibäder und Museen.

Im Jubiläumsjahr 2016 ist sie wie die Nutzung des Waldfreibades ganzjährig in Alpenblick-Arrangements enthalten. **Wer im Juni, Juli und August der Hitze gen Alpenblick entflieht, zahlt zudem 100 Euro Jubiläums-Rabatt weniger, wenn er ab Sonntag oder Montag 4 Nächte bucht (ab 420.- € p.Pers. inkl. Frühstücks- & vegetarischem Lunchbuffet, Abendmenü oder -buffet, alkoholfreien Getränken vom Buffet, Nutzung von Bade- & Saunalandschaft, Wellnessaktiv-Programm etc.).**

Infos: Bio- und Wellnesshotel Alpenblick, St. Georgstrasse 9, D-79862 Höchenschwand, Tel.: 00 49 (0) 7672 / 418-0, reservierung@alpenblick-hotel.de, www.alpenblick-hotel.de

5449 Anschläge

Texte und Bilder zum Download: www.pressegroup.com; Veröffentlichung gegen Belegexemplar!