

Das Biohotel Rupertus in Leogang verbindet vorbildlich Bio, Regionalität und Nachhaltigkeit

Biopooling, Biken & Gourmet auch für Veganer: So stylisch und entspannt geht Green Lifestyle

Wo Schatten ist, gibt es auch Licht. Ohne die Krise verharmlosen zu wollen: Für viele hat sie das Hamsterrad gestoppt – und den Blick geöffnet. Für mehr Gelassenheit und Achtsamkeit. Für die Natur und das, was wir täglich essen. „Ein wenig davon sollten wir mitnehmen“, sagt Gastgeberin Nadja Blumenkamp. Deshalb will sie im Sommer 2021 in ihrem Biohotel Rupertus in Leogang im Salzburger Land Erlebnisse vermitteln, die tiefer gehen. Die berühren. Barfuß in klarem Gebirgswasser waten und vor Freude strahlen, wenn der Sonnenaufgang erwandert ist, wenn der Blick beim Biken die Berggipfel zählt. Oder wenn regionale Zutaten heimischer Biobauern Gourmet-Gaumen zum Jubeln bringen: Wurde doch die Bio-Küche des Hauses – vegan wie für Fleisch-Liebhaber – jüngst mit zwei Gault Millau Hauben ausgezeichnet. Das Biohotel Rupertus ist eine im Tal gelegene grüne Oase für Aktive, Bio-Genießer und Natur-Liebhaber mit gerade mal 50 topmodern designten Zimmern und Suiten. Hier der Naturblumenstrauß, dort der selbst gebundene Kranz, im Wellnessbereich Naturdüfte und Biokosmetik, dazu fünfmal die Woche Yoga. Duftendes Holz überall, sanfte Natur- und helle Grün-Töne prägen das Haus, das Wertschätzung ausstrahlt: So lässt sich Green Lifestyle auf ganz und gar ungekünstelte Art mit geradliniger Moderne verbinden. Desto üppiger darf der Garten mit Kräutern, Obstbäumen und allerlei Rückzugsplätzen blühen und Früchte tragen. Im 25 Meter langen Schwimmteich spiegeln sich dazu die Leoganger Steinberge. Vorbildlich: Die Verbindung von Bio, Regionalität und die gelebte Nachhaltigkeit des klimaneutralen Hauses.

Kurztext: 1603 Zeichen

Die Pandemie hat unser Bewusstsein geschärft für die Natur und unseren Umgang mit ihr. Schon seit Jahren ist gelebte Nachhaltigkeit im klimaneutralen Rupertus ebenso selbstverständlich wie 100 Prozent Bio und Regionalität. Transparent und ehrlich. Vom phantasievollen Frühstück bis zum Hauben-Menü am Abend. Aber nicht nur das: Selbst die Naturmaterialien der Einrichtung kommen von heimischen Kleinstunternehmen. Und für die Wellness gibt's Bio- und Naturkosmetik. Kein Wunder, dass das klimaneutrale Haus für seinen Einsatz in Sachen Nachhaltigkeit und Umweltschutz schon 2019 den GreenSPA Award erhielt.

Im Biohotel Rupertus lässt sich erspüren, wie wir in Zukunft leben wollen. Und mit unserer Umwelt umgehen. Deshalb ist es besonders schön, zu regionalen Biobauern zu radeln oder zu wandern und zu erleben, wo herkommt, was uns ernährt. Das Rupertus hat dazu spannende Touren ausgearbeitet, nach denen die kulinarischen Köstlichkeiten am Abend noch besser schmecken. Der neue Küchenchef

Norman Köhler hat es soeben aus dem Stand auf 13 von 20 Punkten beim Gault Millau Österreich und damit auf 2 Hauben gebracht. „Das fünfgängige Gourmet-Menü ist ein echter Knüller“, heißt es da – und macht Veganer ebenso glücklich wie Fleisch- und Fischliebhaber. Doch Natur soll nicht nur geachtet, sondern selbst erlebt werden. Das Aktiv-Angebot ist denn auch eine Rupertus-Spezialität: Mountainbiker lieben den Bike-Shop und die BMC-Bikes im Haus – und die Touren mit den Bike-Guides Erik und Andy. Technik-Training oder Enduro Tour? Ein Signature-Trail oder die Almhütten- und Gipfel-Tour? Alles ist möglich. Und die Portion frische Bergluft gibt's ebenso dazu wie den Adrenalin-Kick. Lieber sanfter? Die „Heimatliebe“-Wanderung etwa vermittelt zusätzlich Wissen um Wildkräuter, Tiere und Besonderheiten der Region.

Und weil zur Achtsamkeit Yoga einfach dazu gehört, gibt's das im Rupertus sogar fünfmal die Woche. In zwei Yoga-Räumen, die herrlich nach Holz duften und den Blick nach draußen öffnen. In die Bergkulisse und den Traumgarten: Er ist, wie ein Garten idealerweise sein sollte. Mit viel Platz für alle. Zum Spielen wie zum Ruhem, am Bio-Schwimmteich mit Bergblick wie auf der Dachterrasse. Lieblingsplätze? Unterm schattigen Nussbaum, auf der Bank am Rosenstrauch, beim Wasserfall mit Kneippbach! Und die Natur beschenkt das kleine Paradies üppig mit Lupinen und Lavendel, Kapuzinerkresse und Kräuter, Birnen und Zwetschgen, Aroniafrüchten und Johannisbeeren. Riechen, fühlen und schmecken erlaubt! Dazwischen vielleicht ein Saunagang in der Zirben Bio-Sauna im Garten? Oder in der finnischen und Infrarot-Sauna und dem Kräuterdampfbad im Haus?

Wertschätzung heißt nicht zuletzt sich selbst zu lieben: „Selbstliebe“ nennt sich denn auch das neueste Angebot im SPA. Eine Kosmetikbehandlung „allover“ mit den Naturprodukten von Team Dr. Joseph wird hier ergänzt durch Massage-Zeit oder eine Lymphdrainage und abgerundet durch eine Maniküre oder Pediküre. Viele Anwendungen im Rupertus achten ganz neu besonders auf werdende Mamas und das entstehende neue Leben: Als Orientierungshilfe dient das Symbol für „Babymoon“. Es verleiht seinem Namen einem Treatment mit entspannender, entstauender Massage, kühlenden Wadenwickeln und einer leichten Nackenmassage. Ganz klar: Die Maxime 100 Prozent Bio und Nachhaltigkeit gilt ebenso fürs Spa – etwa mit Produkten der Salzburger Biokosmetik-Manufaktur Pieper „Marias“, die sogar auf dem Zimmer zur Anwendung bereitstehen. Wie vieles im Haus ist auch das nicht alltäglich. Das Bio-Doppelzimmer inklusive $\frac{3}{4}$ -Verwöhnepension kostet ab 120 Euro pro Person.

Infos: Biohotel RUPERTUS, Familien Blumenkamp & Herzog, 5771 Leogang, Salzburgerland/ Österreich, Tel. +43 6583 8466, info@rupertus.at, www.rupertus.at. **Langtext: 5420 Zeichen**

Texte/ Bilder zum Download unter www.pressegroup.com! Veröffentlichung gegen Belegexemplar!



Pressebetreuung: Barbara Angerer-Winterstetter, [Pressegroup.com](http://www.pressegroup.com), Firmensitz: Löwengrube 10, 80333 München, Büro: Ludwigstr. 9, 86316 Friedberg/Bayern, Tel +49/89/418 518-91, dialog@pressegroup.com, www.pressegroup.com