

2021

PRESSEMAPPE BIOHOTEL RUPERTUS

LEOGANG



Biohotel Rupertus Leogang

Klare Bergluft und prickelndes Gebirgswasser – das Rupertus ist eine im Tal gelegene grüne Oase. Mit Freude am Design präsentiert sich der Familienbetrieb als Biohotel mit 100% Bio-Qualität und Regionalität in allen Bereichen. Bewusstes Genießen steht hier im Vordergrund, vom Frühstück über das vegane Menü bis zum Glas Wein am Abend. Das Rupertus strahlt Wertschätzung und Achtsamkeit aus, gegenüber Gästen, Mitarbeitern wie Lieferanten. Das ist außergewöhnlich wie so vieles im Haus, das für seinen Einsatz in Sachen Nachhaltigkeit und Umweltschutz 2019 den GreenSPA Award erhielt. Herrlich als Rückzugsort ist der blühende Garten mit Schwimmteich und Traum-Blick auf die Leoganger Steinberge. Im Wellnessbereich sowie auf den Zimmern gibt es Bio- und Naturkosmetik. Selbst die Naturmaterialien der Einrichtung kommen von heimischen Unternehmen. Hier ist alles ehrlich, transparent & echt – und das spürt man auf Schritt und Tritt!

Biohotel Rupertus, Familien Blumenkamp & Herzog, 5771 Leogang, Salzburgerland, Österreich, Tel. +43 6583 8466, info@rupertus.at, www.rupertus.at



SOMMER 2021

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

Biopooling, Biken & Gourmet auch für Veganer: So stylish 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 Charly, Andy und Mark. 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, entstauer 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 ¾-Verwöhpension kostet ab 120 Euro pro Person.

5.217 Zeichen





Biohotel Rupertus in Leogang: Bio & Nachhaltigkeit auch in Sachen Wellness / Green SPA-Award

Der persönliche ErholPol: Bio-Garten-Wellnesslandschaft als Kraftplatz

Im herrlich weichen Wasser des Bio-Schwimmteichs Bahnen ziehen und dabei hinauf blinzeln zu den Leoganger Steinbergen. Ganz tief die frische Bergluft atmen. Danach Sonnenbaden auf der Dachterrasse, einfach und unverfälscht. Oder auf kuscheligen Gartenliegen unterm Apfelbaum dösen. Der Barfußweg ist anregend, der Kneippbach erfrischend, die Beeren und Früchte im Garten wollen vernascht werden: So fühlt sich Wellness im Biohotel Rupertus in Leogang im Salzburger Land an. Die Bio-Garten-Wellnesslandschaft setzt sich auf mehreren Ebenen auch drinnen weiter fort. Sanfte Natur- und helle Grün-Töne sowie viel duftendes Holz bestimmen das Interior. Green Lifestyle kombiniert sich hier angenehm unaufgeregt mit einem ausgeprägten Sinn für modernes Design und natürliche Schönheit. „ErholPol“ nennt sich dieser Ort, bei dem sich drinnen und draußen so wunderbar ergänzen. Er bietet jede Menge Wohltaten: Fünfmal die Woche Yoga im Yogaraum, umgeben von Holz und Bergpanorama, dazu vielerlei Saunen und Dampfbäder, Naturdüfte und Biokosmetik. Ganz nachhaltig etwa aus der kleinen Salzburger Biokosmetik-Manufaktur Pieper „Marías“, deren Produkte sogar auf den Zimmern zur Pflege bereitstehen. Für seinen Einsatz in Sachen Nachhaltigkeit und Umweltschutz erhielt das klimaneutrale Haus schon 2019 den GreenSPA Award.

Kurztext: 1312 Zeichen

Der Wellness-Bereich des Rupertus ist ein Kraftplatz, der über einen direkten Zugang Bio-Schwimmteich, eine 75°C Zirben-Bio-Sauna und den Garten mit Liegewiese wie Kneippbach mit dem Innenbereich verbindet: Hier findet man ein Kräuter-Dampfbad, die 90°C Aufguss Sauna und die Infrarotkabine. Beide garniert mit herrlichem Bergblick. In der Vital- und Teebar kann man Omas Teetassen mit herrlichen Bio-Kräutertees füllen. Aber auch das Nachruhen hat im Rupertus einen hohen Stellenwert: Sei's nicht draußen im Garten oder auf der Dachterrasse mit ihren Ruheinseln, dann drinnen im Ruheraum „GartenPol“ mit Gartenblick und Almheubett oder am „RuhePol“ mit offenem Kamin, Schaukelstühlen und Liegen.

Regional: Bio-Kosmetik-Manufaktur „Marías“ aus Salzburg

In fünf Behandlungsräumen fällt die Wahl zwischen den Treatments und Beauty-Angeboten schwer: Wie auch in der Kulinarik will das Rupertus hier dazu anregen, in sich hinein zu spüren, was Körper und Seele gerade guttut. Manche Behandlungen funktionieren sogar intuitiv. Wie etwa die Aroma Relax Massage, bei der man seinen Duft über eine Farbpalette auswählt. Die Aroma- und Farbdüfte beeinflussen das vegetative Nervensystem, lösen und harmonisieren, unterstützt durch sanfte Massagegriffe. Hier wie für beinahe alle Körper-Treatments

verwendet das Rupertus die Produkte der regionalen Salzburger Biokosmetik-Manufaktur Pieper „Marías“: Die Ingredienzien – etwa die duftenden Wildrosen – sammelt Maria Piper stets selbst, damit sie höchsten Qualitätsansprüchen genügen. Die Lieblings-Anwendung von Nadja Blumenkamp, Gastgeberin im Rupertus? „Marías“ Ganzkörperpeeling und Packung! Durch ein Peeling mit Rosen- oder Alpenkräutern perfekt vorbereitet, kann die anschließende Bio Aloe Feuchtigkeitspackung in der gewärmten Softpackliege ihre volle Wirkung entfalten. Auf diesem absenkbaren Wasserbett schwebt man wohliger gewärmt in den siebten Wellness-Himmel, während die wertvollen Essenzen dabei besonders tief in die Haut eindringen.

Wellness speziell für den Babymoon, für Männer und Kids

Im Kosmetik-Bereich setzt das Rupertus auf die „Methode Team Dr. Joseph“ mit der Natur-Kosmetik aus dem Alpenraum. Den natürlichen Funktionsgesetzen folgend wird hier der Hautstoffwechsel in Balance gebracht: etwa durch Beruhigung des Nervensystems, Entspannung der Mimik und Normalisierung der Mikrozirkulation. Ziel ist, das ganzheitliche Hautgefühl und die Hautgesundheit zu erhalten. Für individuelle Schönheit – übrigens auch speziell für Männer. Im neuen Wellness-Ritual „Selbst-Liebe“ hat das Rupertus die Team Dr. Joseph-Kosmetikbehandlung „allover“ ergänzt durch 50 Minuten Massage-Zeit oder eine Lymphdrainage und abgerundet durch eine Maniküre oder Pediküre. Ganz neu ist das Orientierungs-Symbol für „Babymoon“: Achten doch viele Anwendungen im Rupertus ganz besonders auf werdende Mamas. Das „Babymoon“-Anwendungsritual etwa ist sanft und wohltuend – mit entspannender, entstauender Massage, kühlenden Wadenwickeln und einer leichten Nackenmassage. Nicht zuletzt gibt es eine kleine Auswahl sinnvoller Anwendungen für kleine Schönheiten und wilde Kerle.

Langtext: 4.457 Zeichen



Biohotel Rupertus in Leogang: Kontrollierte Bio- und regionale Kulinarik mit 2 Gault Millau-Hauben

Ganztags vegan, klassisch oder je nach Lust und Laune: 100 Prozent Bio-Gourmetküche

„Unsere Gäste werden immer achtsamer“, erzählt Nadja Blumenkamp, Gastgeberin im Biohotel Rupertus Leogang: „Sie spüren in sich hinein und wissen, was ihrem Körper guttut, was sie essen wollen“. Das kann heute ein Gemüse-Gericht, morgen ein Steak sein. Oder durchgehend vegan als Lebensphilosophie. Deshalb hat sie schon vor einigen Jahren das Rupertus-Küchenkonzept auf zwei Säulen gestellt: „Pflanzenkraft“ widmet sich vegetarischen und veganen Köstlichkeiten, „Alpine Bio-Küche“ präsentiert mit Stolz auf Tradition und Herkunft aus dem Alpenraum Fisch- und Fleischgerichte. Beides gibt es gleichberechtigt in Menüform, 100 Prozent Bio und regional, ohne Gentechnik und Farbstoffe. Ohne Ausnahmen und Graubereiche, kontrolliert durch Bio Austria und die Bio Hotels. Ist doch das Land Salzburg mit 57 Prozent Biobauern-Anteil Bio-Europameister, Leogang bringt es sogar auf 90 Prozent. Küchenchef Norman Köhler und sein Team kreieren Abend für Abend Köstlichkeiten, die Gourmets glücklich machen, aber ebenso bodenständig sind: „Das fünfgängige Gourmet-Menü ist ein echter Knüller“ jubelte der aktuelle Gault Millau Österreich und verlieh dem Rupertus aus dem Stand 13 von 20 Punkten (2 Hauben). Auch das Frühstück wie die Weinkarte garantieren Entdeckungen. Die besten vegetarisch-veganen Rezepte werden derzeit in einem eigenen Kochbuch vereint.

Kurztext: 1.345 Zeichen

„Die Küche ist kreativ und offen. Sie versucht laufend Neues, ohne auf liebgewonnene Köstlichkeiten zu verzichten. Genuss pur – und das komplett nachhaltig“, liest man bei Bio Austria und Biorama, die dem Rupertus jüngst die „Bio Gastro Trophy“ für 100% biologisches Angebot überreichten. Für die Tag für Tag gelebte Nachhaltigkeit und den Einsatz, den Rupertus-Gästen Inspiration für ein ökologischeres Leben zu geben. Auch in Sachen Kulinarik. Etwa in Form von Touren zu einheimischen Biobauern. Oder mit den vielen Ideen, die das Rupertus konsequent umsetzt: Denn wer im Garten vom eigenen Birnen- und Zwetschgenbaum, von Aronia- und Johannisbeer-Sträuchern erntet, kocht regelmäßig ein – und produziert viele Marmeladen. Aber auch weitere Traditionen, Herstellungsmethoden und Gerichte, die im Alpenraum heimisch sind, gilt es im Rupertus zu entdecken: Den Stolz über die (regionalen) Wurzeln der Alpenen Bioküche kann man dabei geradezu schmecken. Sind es doch gerade die Gerichte aus unserer Kindheit, überliefert von der Oma, die das Herz erwärmen und die Seele berühren.

Ganztags Vegan für Gourmets

Beispiele gefällig? Hier ist Nadja Blumenkamps veganes Lieblingsmenü: Als Vorspeise gibt es ein Tartar von der Kichererbse mit geschmortem Sellerie und Auquafaba aus Kichererbsenwasser, das mit Zitronenzesten und Thymian (aus dem eigenen Bio-Kräutergarten) gewürzt und aufgeschlagen wird. Als Suppe folgt eine traditionell-

phantasievolle Erdäpfel-Weißbier Schaumsuppe mit hausgemachtem Salzstangerl. Und dann der Hauptgang: Eine hausgemachte Mohn Pasta mit Petersilienschaum und geräuchertem Tofu, dem ein Hauch Kardamon die besondere Raffinesse verleiht. Das Apfelsüppchen mit Grießnockerl und einem Ronachsorbet ist schließlich der krönende Abschluss. Ein gelungener Mix aus Tradition und Innovation!

Bio-Winzer aus Österreich und andere Entdeckungen

Alternativen für Fisch- und Fleischesser kommen ausschließlich aus Wildfang oder Bio Fischzucht, das Wild etwa zu 100 Prozent aus dem Nationalpark Hohe Tauern. „Hausgebeizter Seelachs mit Sorbet von der Kapuzinerkresse zum Start, ein großartiges Gamsgericht (mit Topfenknödel, Ribisel und Leoganger Eierschwammerl) und schließlich grandiose Desserts“, schwärmt der Gault Millau Österreich. Und erwähnt zudem die „treffsichere Weinempfehlung bei guter Auswahl“. Hier setzt Gastgeberin Nadja Blumenkamp gerne auf junge Shooting-Stars. Etwa den gerade mal 28-jährigen Bio-Winzer Viktor Fischer aus dem Traisental. Seinen Grüner Veltliner „Rosengarten“ gibt es aus Hausabfüllung im Rupertus zu genießen – und auf dem Etikett prangt eine Rosen-Szenerie aus dem Rupertus-Garten. Dazu kommen weitere feine Bio-Weine aus Österreich, vorzugsweise aus kleineren, familiengeführten Geheimtipp-Betrieben.

Entdeckungen gibt es übrigens auch auf dem Rupertus-Frühstücksbuffet: Wer neben heimischen Schinken- und Eier-Spezialitäten Veganes sucht oder einfach mal testen will, wird über den Süßkartoffelaufstrich, das Kokosjoghurt oder die Cashewmilch glücklich sein. Und der Abend darf bei einem Sundowner in der GreenBAR gemütlich ausklingen lassen – selbstverständlich mit hausgemachten Cocktails und Drinks aus 100% biologischen Zutaten.

4.530 Zeichen



NACHHALTIGKEIT & BIO

Das Biohotel Rupertus in Leogang lebt seine Ausrichtung mit Kenntnis und Entdeckerfreude

100 Prozent Bio & Regionalität – und das Ziel klimapositiv zu werden: Wie geht das?

25 bis 45 kg CO₂ beträgt der „ökologische Fußabdruck“ pro Gast in einem konventionellen Hotel. Das Biohotel Rupertus, das einzige Haus im Salzburger Leogang, das zu 100 Prozent auf Bio ohne Ausnahme setzt, konnte seine Bilanz 2019 auf beachtliche 6,47 kg/Co₂ Restemission senken (gemessen von der Nachhaltigkeitsberatungsgesellschaft „Fokus Zukunft“) und durch den Kauf von Klimaschutzprojekten ausgleichen. Damit ist der Betrieb klimaneutral. „Wir wollen ehrlich sein in unserer Leistung und ein Urlaubsversprechen geben, das wir auch genauso umsetzen“, sagt Inhaberin Nadja Blumenkamp, die gemeinsam mit Ehemann und Eltern den 1977 gegründeten Betrieb mit viel Herzblut und Spaß seit 2013 konsequent auf den Weg von Bio, Nachhaltigkeit und Klimaschutz gebracht hat. Eine klare Aussage und Platzierung im touristischen Umfeld des Ortes Leogang, der mit einer immensen Dichte an Urlaubsangeboten und Hotels im oberen und Luxus-Segment aufwartet. Das erklärte Rupertus-Ziel: In den nächsten Jahren das einzige 100 Prozent-Bio Hotel im Land Salzburg zu werden, das klimapositiv ist – ergo mehr CO₂ auszugleichen als selbst erzeugt wird. Klar: Das ist nicht leicht im Hinblick auf steigende Gäste-Ansprüche, „für uns aber absolut sinnstiftend“. Und für die Gäste ein wertschätzendes Urlaubs-Vergnügen. Für den Einsatz in Sachen Nachhaltigkeit und Umweltschutz erhielt das Haus 2019 den GreenSPA Award.

Das Haus und die Familie sind stark in der Region und im heimischen Brauchtum verwurzelt – eine Basis, die Rückhalt gibt, um sich mit Freude auf die Projekte der Zukunft zu konzentrieren. Denn auch wenn „fridays for future“, vielleicht sogar die Erfahrung des „Corona-Shutdown“ das Klima mehr denn je zum öffentlichen Diskussionsthema gemacht haben, fängt ein Umdenken stets beim Einzelnen an. „Bei uns hat es schon immer eine sehr bewusste Produktwahl gegeben“, erzählt Nadja Blumenkamp aus ihrer Kindheit und ergänzt: „Nach vielen Bewusstseinsweiterungen haben wir als Unternehmer entschieden, dass wir manche Dinge anders machen wollen“.

100 Prozent Bio und gelebte Regionalität

Das bedeutet heute fürs Rupertus 100 Prozent Bio ohne Ausnahme. Vom Steak bis zum veganen Menü, vom Frühstück bis zum Glas Wein am Abend. Bio, das zudem regional gedacht wird, weil Bio-Flugobst ökologisch keinen Sinn macht. Immerhin ist das Land Salzburg mit 57 Prozent Biobauern-Anteil Bio-Europameister, Leogang steigert diesen Anteil sogar auf 90 Prozent. Das Bio-Schlaraffenland liegt also direkt vor der Haustür und wird mit großer Wertschätzung behandelt: „Ganz bewusst gehen wir mit unseren örtlichen Landwirten nicht in Preisverhandlungen – gute Produkte haben ihren Preis“. Regionalität geht im Rupertus so weit, dass auch regionale Betriebe und österreichische Traditionsbetriebe für die modern-stylische Einrichtung des Hauses gesorgt haben: mit heimischem Holz, Leinen wie Loden und sogar Menükarten aus der Buchbinderei im



Nachbarort. „2005 haben wir uns freiwillig zur ersten Bio Kontrolle angemeldet, seit 2015 bieten wir 100 Prozent kontrollierte Bio Qualität und Regionalität im gesamten Hotel, seit 2016 sind wir Mitglied der Biohotels“, berichtet Nadja Blumenkamp.

Green Facts in Bau, Energie und Mobilität

„Uns war klar, dass der weitere Weg nur über die Kombination von Bioqualität, Umweltschutz und Nachhaltigkeit gehen kann. Wir haben daraufhin einmal den Betrieb auf den Kopf gestellt und 2013 mit dem Umbau begonnen“. Zur Natur stehen und sie bewusst pflegen: Diese Philosophie zeigt sich zum einen in der Baubiologie des Hauses. Bis zur 2. Etage setzt es auf Ziegelbauweise mit gelöschtem Kalkputz, in der 3. und 4. Etage auf nachhaltige Holzbauweise mit zertifiziertem Tonputz. Spürbar ist sie auch in der Materialwahl mit nicht versiegeltem, offenem Holz, feinen Naturstoffen und Schaffellen. Selbstverständlich speist sich das Biohotel Rupertus mit Grüner Energie aus der hoteleigenen Photovoltaikanlage mit 36 kWp und aus 100 % Ökostrom durch regionale Wasserkraft, die Heizung durch Fernwärme. Top-E-Bikes für Gäste wie Mitarbeiter (aus dem eigenen Bike-Shop im Haus) sorgen zusätzlich für grüne Mobilität, für E-Autos gibt es 5 Ladestationen. Nicht nur selbstverständlich, sondern erwünscht ist die Förderung der Gast-Anreise mit dem Zug und die kostenfreie Abholung vom Bahnhof Leogang durch das Rupertus-Team.

Nachhaltigkeit auch im Spa und Projekte in Schwellenländern

Nachhaltigkeit und Bio sind Themen, die sich zwingend auch im Spa wiederfinden müssen: das Rupertus setzt hier auf die Produkte von Team Dr. Joseph und zudem auf die der regionalen Biokosmetik Manufaktur Pieper MARIAS in Salzburg. Deren kontrollierte Bio-Kosmetik-Produkte finden sich als i-Tüpfelchen sogar in den Bädern der Hotelzimmer. Alle Reinigungsmittel sind Ecolabel-zertifiziert und bereits 2012 wurde ein Abfall-Trennsystem installiert.

Seit 2019 gleicht das Rupertus die restlichen Mengen an Emission durch den Erwerb von Zertifikaten in Schwellenländern aus, unterstützt Projekte zur Aufforstung in Uruguay sowie Kochöfen in Ruanda. Das Ziel: Klimapositiv werden! „Wir sind dankbar, dass wir diesen Weg gefunden haben, denn er ist für uns absolut sinnstiftend und macht Spaß“. Das spürt auch das Rupertus-Klientel quer durch alle Altersklassen. Verbunden mit Wertschätzung, Achtsamkeit und Inspirationen für den Alltag – ohne jemals das Gefühl des Belehrenden im Urlaub zu haben.

5.390 Zeichen



WINTER 2020/21

Von Skifahrern, Schneeschuhgehern und Schneemannfamilien: Das klimaneutrale Biohotel Rupertus in Leogang mit mehr Winter-Ideen auf und jenseits der Pisten, dazu Bio-Wellness und -Genuss

Die Chance: Im nachhaltigen Bio-Urlaub mehr Winter denn je erleben

Ja, es ist herrlich, morgens die ersten Spuren auf der Piste zu ziehen. Doch wer erspüren will, wie schön der Winter sein kann, muss nicht zwingend alpin Skilaufen. Das Biohotel Rupertus in Leogang im Salzburger Land hat die Chance erkannt, gerade im aktuellen Winter zum klassischen „Ski in, Ski out“ mal ganz andere Erlebnisse zu ermöglichen. Mit Schneeschuhen oder wandernd lässt es sich durch glitzernde Schneekristalle stapfen und der Stille in der Natur lauschen. Das klappt auch bei einer Pferdeschlittenfahrt. Wer will, testet eine Alpine Ski Tour für Einsteiger mit Tiefschneeschwüngen in unberührtem Schnee. Noch einfacher: Einen Holzschlitten aus dem Rupertus-Garten nehmen, losziehen und die Tagesrodelbahn auf dem nahen Asitz runtersausen. Oder im Rupertus-Garten eine Schneemann-Familie bauen, wie einst als Kind (und mit den Kids). Die Bio-Karotten für die Nasen gibt's in der Küche, denn selbst Schneemänner und -frauen haben 100 Prozent regionales Bio verdient. Schließlich genießen das auch Rupertus-Gäste allabendlich in Form eines veganen oder „Alpinen Bio“-Menüs. Selbst die Spa-Anwendungen sind bio – das klimaneutrale Haus erhielt 2019 den GreenSPA Award. Das Tüpfelchen auf dem i sind das tolle Yoga-Angebot, die herzlich-entspannte Stimmung im familiengeführten Haus und der Duft nach Holz etwa auf den Zimmern, die modernes Design aus regionaler Fertigung mit bester Schlafqualität verbinden.

Kurztext: 1417 Zeichen

Das Biohotel Rupertus ist eine im Tal gelegene Oase für Aktive und Bio-Genießer: Klein und fein, mit gerade mal 50 Zimmern und Suiten. In sanften Natur-Tönen strahlt es Wertschätzung und Achtsamkeit aus, gegenüber Gästen, Mitarbeitern wie Lieferanten. Das ist außergewöhnlich wie so vieles im Haus, das transparent und ehrlich 100 Prozent Bio und Regionalität bietet und zudem klimaneutral ist. Topp für alle Winter-Aktiven ist die „Ski in, Ski out“-Lage unweit der Asitz-Bahn, dem Einstieg in 270 Abfahrtskilometer. Die örtlichen Bergbahnen haben übrigens angekündigt, vorgeschriebene Maßnahmen in Sachen Abstand und Hygiene übererfüllen zu wollen. Direkt an der Talstation findet sich zudem Leo's Kinderland: der beste Ort für die ersten Schwünge der Kleinsten. Und natürlich wird der weiße Teppich täglich von der Pistenraupe bis zum Rupertus-Rosenbeet ausgerollt, so dass die letzte Abfahrt gerne in die blaue Stunde bei Glühwein am Feuerkessel im Garten übergehen kann.

Solch romantische, stille und naturnahe Momente wird es im Rupertus gerade in diesem Winter viele geben. Rupertus-Gastgeberin Nadja Blumenkamp zelebriert sie selbst gerne. Auch Skitouren sind ihre Sache: „Die Abfahrts-Schwünge im Tiefschnee nach dem Aufstieg empfindet man als Belohnung, viel intensiver als beim normalen alpinen Skilauf“. Einsteiger, die dieses Gefühl erstmals erleben möchten, können in diesem Winter

einmal wöchentlich eine geführte Skitour machen, die Tourenausrüstung gibt's bei Skiverleih. Am 10 Minuten entfernten Pass Grießen finden sich zudem Langlaufloipen, in Leogang und Saalfelden mit Anschluss an die Pinzgau-Loipe bis nach Maria Alm und Zell am See. Keine Lust auf Ski? Schneeschuhe verleiht das Rupertus sogar kostenfrei, Touren-Tipps inklusive. Im Garten dürfen die Kleinsten auf Schneetellern rutschen und mit den Erwachsenen den Schneemann oder das Iglu bauen. Die Größeren schnappen sich einen der Holzschlitten aus dem Rupertus-Garten und genießen die rasante Rodelpiste täglich ab Mittag von der Asitz-Mittelstation. Doch selbst, wer einfach nur raus aus dem nebeligen Grau der Städte und weniger aktiv sein will, ist im Rupertus richtig: Die Kombination aus Kälte und Sonne streichelt die Seele und ist optimal fürs Immunsystem. Schneekristalle zählen, der Ruhe in winterlicher Natur lauschen, vielleicht Wildspuren suchen – oder warm eingepackt das Gesicht in die Wintersonne halten. Das sind einfache Winter-Freuden, die viele vielleicht schon lange nicht mehr erlebt haben.

Entdeckungen sind auch im Rupertus garantiert: Etwa die beeindruckende winterliche Gemüsevielfalt im täglichen veganen Menü und die köstlichen Alternativen für „Allesesser“, 100 Prozent bio und regional. Und das Frühstücksbuffet hält vom Einkornbrot bis zum Kompott aus dem herbstlichen Rupertus-Obstgarten, vom Kokosjoghurt bis zur regionalen Bio-Schinken-Spezialität viele Überraschungen bereit. Immerhin ist das Land Salzburg mit 57 Prozent Biobauern-Anteil Bio-Europameister, Leogang bringt es sogar auf 90 Prozent. Auch das Spa „Erholpol“ lebt Nachhaltigkeit mit Bio-Kosmetik. In achtsamen Körper- und Gesichtsanwendungen werden die Naturprodukte von Team Dr. Joseph und der regionalen Biokosmetik-Manufaktur „Marías“ aus Salzburg verwendet – etwa bei Aromamassagen, die energetische Entspannungs-Techniken mit feinen Naturdüften verbinden. Wie wär's gerade im Winter mit „Zeit für mich“? Zur Marías Naturkosmetik Körperpeeling Massage kommt da eine Team Dr. Joseph-Gesichtsbehandlung und eine Maniküre mit Handmassage. Nicht zuletzt ist fürs Sauna-Vergnügen drinnen und draußen und fünfmal die Woche für Yoga gesorgt.

Das Bio-Doppelzimmer inklusive $\frac{3}{4}$ -Verwöhnpension kostet ab 155 Euro pro Person.

Langtext: 5.114 Zeichen







FACTS

Eigentümer	Nadja Blumenkamp Die Familien Herzog & Blumenkamp
Zimmer	50 Natur- und Biozimmer sowie Suiten
Restaurants	Große Stube mit „GreenBar“, Tannenstube und Zirbenstube Terrasse und Gartenplätze
Bio-Garten-Wellness	„Erholpol“ Finnische Panoramasauna, Bio-Garten-Sauna, Kräuterdampfbad und Infrarotkabine Mehrere Ruheräume und Dachterrasse Bio-Garten und Bio-Pool (25 Meter) Treatments für Gesicht & Körper mit den Produkten von Team Dr. Joseph und Pieper „Marias“ aus Salzburg
Sport & Aktivitäten	Wandern (geführte Wanderungen, u.a. Heilpflanzenwanderung) Biken (geführte Touren mit Mountainbike-Guides, hauseigener Mountainbike Shop, Kids Bike Camps) Yoga (dreimal die Woche morgens, zusätzlich Yoga-Retreats)

GREEN FACTS

Baubiologie	bis zur 2. Etage Ziegelbauweise mit gelöschtem Kalkputz auf der 3. und 4. Etage in nachhaltiger Holzbauweise mit zertifiziertem Tonputz Materialien: echtes Holz, feine Stoffe (meist aus Baumwolle, Loden und Leinen), echte Schaffelle
Grüne Energie	100m Ökostrom durch Wasserkraft aus der Region



	Hoteleigene Photovoltaikanlage mit 36 kWp
	Heizung durch Fernwärme
Grüne Mobilität	E-Bikes für Gäste und Mitarbeiter / Unterstützung der Zug-Anreise
	Elektrofahrzeuge zum Verleih und 5 Ladestationen für Gäste
CO²- Fussabdruck	2019: 6,47 kg CO ² pro Gast und Übernachtung
	Die restlichen Mengen an Emission wird durch den Erwerb von Zertifikaten in Schwellenländern ausgeglichen, um Klimaneutralität zu erreichen (u.a. Unterstützung von Projekten zur Aufforstung in Uruguay & Kochöfen in Ruanda)

KONTAKT

pressegroup

Ludwigstr. 9, D-86316 Friedberg

www.pressegroup.com

Barbara Angerer-Winterstetter & Sandra Dorn

Tel. +49 (0) 89 418 18 91

dialog@pressegroup.com