



So viele Winter-Ideen im BEATUS Wellness- & Spa-Hotel am Thunersee:

Fondue trifft Sushi, Natur pur auf Kultur – und dazu Gold-Massagen

Eine festliche Winter-Idee ist die BEATUS Gold-Massage im gleichnamigen Wellness- & Spa-Hotel in Merligen am Thunersee. Für Pflege und Glow in der kalten Jahreszeit. Glanzvoll ist aber auch „MÄRLI...GEN“, die wohl bekannteste Weihnachtswelt am Thunersee, die das Haus mit atmosphärischer Dekoration zum Winter Wonderland macht. Solch strahlende Momente brauchen wir alle im Winter! Ebenso das leise Knirschen unter den Schneeschuhen bei einer Tour mit den Natur Guides, das Plätschern des Sees bei einer Ausfahrt mit dem Hausboot, die Stimmungen rund um den Hausberg Niesen. Dazu Energie-Kicks beim Tautreten im 12.000 m² grossen Park direkt am Seeufer und die Wärme im heilsamen Aussen-Solbad mit Natursole aus Basel. Das stärkt Körper und Psyche auf dem Weg in den „siebten Himmel“. So heisst einer der neuen Saunaaufgüsse mit naturreinen ätherischen Ölen, die eigens für die beiden Sauna-Landschaften des BEATUS kreiert wurden. Einen „Farbtupfer“ gibt es auch in Sachen Kulinarik: Zusätzlich zur alpin-mediterranen Küche von Tim Adolphs kredenzt Sushi-Chef Luca Visconti die phantasievollsten Sushi-Variationen in einer Pop-up-Aktion. Auf höchstem Niveau, in Tokio erlernt und dort in Michelin Stern-ausgezeichneten Restaurants erprobt. Ein echter heimischer Kontrast? Den versprechen Fondueboot und Fondue-Hüsli am Thunersee. Und nicht zuletzt das Kulturprogramm „Wort, Kunst und Musik am See“ mit Konzerten und Gesprächen, Boogie, Folk und einem Zauberfestival von und mit (Schweizer) Künstlern.

Kurztext: 1.489 Zeichen

Der direkte Seeanstoss des BEATUS legt Fischgerichte ja schon immer nahe: Diese aber hat das Wellness-Haus am Thunersee bislang noch nicht gesehen. Denn wenn ein Mailänder aus Tokio kommt, um im Schweizer Merligen Sushi zu kreieren – kann nur etwas Besonderes dabei herauskommen. Bis Ende Februar 2023 bereichert diese kulinarische Pop-up-Aktion das vielfältige Angebot im BEATUS immer Donnerstag- bis Montagabend. Dass der japanische Klassiker hier besonders abwechslungsreich und phantasievoll auf den Teller kommt, hat seine Gründe: Nach einer eigenen Ausbildung in Tokio erhielt Sushi-Chef Luca Visconti das „bronze Certificate“ für Japanische Küche, das Chefs ausserhalb von Japan nur erhalten können, wenn Sie die japanische

Küche auf einem besonders hohen Niveau beherrschen. Nach diversen Stationen in renommierten japanischen Sushi-Restaurants (mit Michelin Stern) nahm er sein Wissen mit nach Mailand und aktuell an den Thunersee. Für eigene Kreationen, die auf der Zunge schmelzen. Und weil Kontraste das Leben bereichern, kann sich der BEATUS-Gast alternativ auch für ein heimisches Fondue entscheiden. Ganz bewusst im privaten Rahmen. Ungewöhnlich ist hier der Ort: Serviert wird an Bord des Hausbootes BEATUS II – mitsamt Kapitän, regionalen Trockenfleisch-Spezialitäten, reichlich Käse und hausgemachten Vermicelles. Wem das zu maritim ist, der bleibt im kuscheligen Fondue-Hüsli im Park am See.

Zugegeben: Tags drauf ist Bewegung nötiger denn je. Vor allem, wenn sie Geheimtipps der Region zeigt. Etwa eine 360-Grad-Panorama-Schneeschuhwanderung mit Natur Guide Volker: Von der Lombachalp auf 1500 Höhenmetern geht es mit den Schneeschuhen zum Aussichtspunkt Windrösch, der eine 360 Grad-Sicht bietet und sogar den bizarren Finsterhorn-Gipfel erblicken lässt, der sich sonst meist hinter der Eiger-Nordwand versteckt. Das geht unter die Haut! Ebenso einprägsam, selbst im Winter, sind die Barfuss-Touren mit Susanne. Über Steinplatten, Wiesen und die Holzschnitzel unterm Kraftbaum bis zum Sand am neuen BEATUS-Strand: Erstaunlich, was die Reflexzonen der Füße da so alles erleben! Danach geht es am besten direkt ins warme Erlebnis-Frei-Solbad: Die verwendete Natursole stammt von den Vereinigten Rheinsalinen in Schweizerhalle und entstand vor Jahrmillionen in einem Binnenmeer. Die Gesundheit sagt noch heute Danke für dieses Geschenk der Natur. Zwei Saunaparks „Classic“ und „Bamboo“ mit sieben Saunen und Dampfbädern sorgen für viel Wärme mit Freiraum. Ganz neu: Einzigartige, eigens fürs BEATUS kreierte Saunaaufgüsse mit hochwertigen, naturreinen ätherischen Ölen – von belebend bis beruhigend. „Ingwerölmojito“, „die Kraft des Gartens“ oder „ab in den siebten Himmel“? Je nach Lust und Laune! Als Krönung vielleicht die glamourös pflegende BEATUS Gold-Massage oder eines der Schweizer Puralpina-Treatments?

Das BEATUS hat als Wellness-Geheimtipp aber noch andere Winter-Highlights zu bieten. Zum Beispiel kulturelle: In diesem Jahr gibt es erstmals eine ganze Kultur-Reihe: „Wort, Kunst und Musik am See“ nennt sich das ebenso anspruchsvolle wie unterhaltsame Kulturprogramm, das im Hotel-Bereich seinesgleichen sucht. Start ist am 4. Oktober mit einem fröhlichen Liedergenus „von nah und von fern“ (von Irland bis Bern), musiziert von Tom und Regula Küffer sowie Daniel Thürler. Vier Sparten werden bedient: Musik, Kleinkunst, Literatur und Talks - und das künftig (beinahe) ganzjährig. Von Talks mit Daniel Felix, dem Sohn von Kurt Felix, über die Schriftstellerin Milena Moser bis zu Klassik und Weltmusik, Kabarett und Zauberfestival hat an 35 Abenden die Kultur das Sagen im BEATUS. Ein Eldorado für Kultur-Fans! **Langtext: 5.141 Zeichen**

Infos: BEATUS Wellness- & Spa-Hotel, CH-3658 Merligen-Thunersee, Tel +41 (0)33/7480434, welcome@beatus.ch, www.beatus.ch

Pressematerial zum Download unter www.pressegroup.com (Veröffentlichung gegen Belegexemplar)

