



Frisch relauncht: Das Bio- und Wellnesshotel Alpenblick in Höchenschwand/ Südschwarzwald

Natur unverfälscht erleben: In Bio-Küche, regionaler Wellness und vor der Haustür

Was für ein schönes Fleckchen Erde: Wenn andere im Nebel sitzen, thront das Schwarzwälder Höchenschwand darüber. Das „Dorf am Himmel“, wie die Einwohner den höchstgelegenen Luftkurort Deutschlands liebevoll nennen, erfreut sich durchschnittlich der meisten Sonnenstunden. Umgeben von Wiesen und Wäldern auf einem Hochplateau frei durchatmen und aktiv sein – mit grandioser Fernsicht auf die Alpenkette von Säntis bis Mont Blanc. Das ist es, was die Gäste des 4-Sterne Bio- und Wellnesshotels Alpenblick so lieben. Und noch mehr: Das Haus lebt Bio und Regionalität. Von der Küche, die saisonal „from nose to tail“ und gerne basisch kocht, aber auch vegetarisch und vegan, laktose- und glutenfrei. Bis zu selbst hergestellten Wellness-Produkten, etwa mit Fichtennadeln, Kirschblüten und Holunder aus dem Schwarzwald. Dazu kommt die Wellness- und Health-Kompetenz der Gastgeber Renate und Ferdinand Thoma, die das Spa-Angebot angenehm abhebt vom Üblichen. Zu wirkungsvollen Spa-Treatments mit der Kraft aus dem Schwarzwald kommen zum Beispiel Anwendungen, die das Säure-Basen-Gleichgewicht ausbalancieren helfen. Oder Angebote wie das beliebte Suppenfasten, das individuell buchbar ist. Ein breites Know-how in Wellness wie Küche für individuelle Wellness- und Gesundheitswochen! Mit allem Wohn-Komfort im modernen Suitenhaus wie im über 100-jährigen Schwarzwaldhaus, das jüngst komplett relauncht wurde. Und Originales mit Zeitgemäßem verbindet. Das Haus ist übrigens auch ganz nachhaltig mit dem Zug (Abholung) perfekt zu erreichen.

Kurztext: 1532 Zeichen

Blickfang in den ganz neu mit sanften Naturtönen und -materialien ausgestatteten Zimmern sind nicht nur die großformatigen Bilder mit Ausblicken auf die (Schweizer) Alpen, sondern ebenso künstlerische Akzente aus der Ideen-Werkstatt des Schwarzwälder Holz-Künstlers Simon Stiegeler. Inspiriert von Bollenhut und Kuckucksuhr wird die „Noclock“ zum witzigen Design-Objekt. Und moderne Flügelwesen zu kunstvollen Begleitern im Hotel. Designfans sind im stylischen Suitenhaus mit Lounge bestens aufgehoben, das durch einen Wellness-Bau mit dem Haupthaus verbunden ist.

Selbstproduzierte Schwarzwald-Kosmetik und Health-Kompetenz

Hier ist der Blickfang ein glänzender Edelstahl-Sole-Pool, zu erleben bei einem wohltuenden Bad oder Aqua Gym im warmen Salzwasser. A propos Salz: Das Thema zieht sich durchs Alpenblick-SPA – etwa als Beleuchtungselement aus orangerotem Himalayasalz, im „Salarium“ (gut für Körper und Geist!) und beim Nachruhen nach dem Saunagang. Im Schein der weltgrößten Salzsteinlampe, die einen großen Ruheraum mit Kamin ziert. Besonders glücklich ist im Alpenblick, wer sicher gehen will, dass Kosmetikprodukte im SPA nur qualitativ Gutes und obendrein Regionales beinhalten: Wellness-Profi Ferdinand Thoma weiß, wann man die zarten Spitzen der Schwarzwald-Fichten, die heimischen Kirsch- oder Holunderblüten am besten erntet, damit sie Duft und Wirkung in den selbst hergestellten Kosmetik-Produkten bewahren. Ein Tipp sind auch Anwendungen für eine bessere Säure-Basen-Balance und Messungen wie Checks für ein individuelles Programm, das Wohlfühlen und Gesundheit optimal verbindet. Wer noch mehr will – etwa Abnehmen – bucht die individuelle Suppenfasten-Woche: eine Ruhepause für den Stoffwechsel und ein Reset für den ganzen Körper, ganz ohne unangenehmes Hungergefühl.

Bio, regional und saisonal: Essen als Natur-Genuss

Die Alpenblick Bio-Suppen werden immer frisch hergestellt. Wie überhaupt die Küche hier Großartiges leistet in Sachen bio, regional und saisonal: Täglich frisch angelieferte, regionale Bio-Lebensmittel werden ganz ohne Fertigprodukte und Zusatzstoffe zum unverfälschten Natur-Genuss bereitet. Ferdinand Thoma wacht darüber, dass etwa nur heimische Fische auf den Teller kommen. Oder dass Bio-Fleisch „from nose to tail“ verarbeitet wird. Achtsamkeit, die man schmeckt. Dazu gibt es viel (basisches) Gemüse – und gerne bei Bedarf alles laktose- oder glutenfrei. Wer eben jene Unverträglichkeiten hat, wird jubeln, hier dennoch eine spezielle, selbst gebackene Schwarzwälder Kirschtorte genießen zu dürfen. Und ein hausgemachtes glutenfreies Hafer-Brot. Bewegung nötig? Sie gehört zu sinnvoller Wellness untrennbar dazu! Herrlich im Winter: Die nahen Langlaufloipen und Winterwanderwege auf dem gen Süden geneigten Hochplateau im Naturpark Südschwarzwald. Wenn's etwas wärmer wird, macht Gastgeberin Renate Thoma spannende Rundwanderungen mit den Gästen. Und im Wellness-Aktiv-Programm finden sich regelmäßig Nordic und Smovey Walking, dazu Yoga und Qi Gong, Fantasiereisen, Achtsamkeitstraining und Waldbaden. **Langtext: 4630 Zeichen**

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

Texte und Bilder zum Download unter www.pressegroup.com (Veröffentlichung gegen Belegexemplar)



Presse: Barbara Angerer-Winterstetter | pressegroup.com | Tel +49/89/418 518-91 | dialog@pressegroup.com