RUPERTUS

ÜPPIGE EINFACHHEIT

PRESSEMAPPE 2023

RUPERTUS

BIOHOTEL RUPERTUS LEOGANG

Gerade in aktuellen Zeiten stellt sich die Frage mehr denn je: Wofür und wie sinnvoll gebe ich mein Urlaubsgeld aus? Wie bleibt mein ökologischer Fußabdruck klein – und ich hinterlasse nur Spuren, die nachhaltig, biologisch, sozial vertretbar sind? Das nach Wellness-Neubau wieder eröffnete Biohotel Rupertus in Leogang macht Lust auf neue Ferien-Möglichkeiten: eine spannende Entdeckungsreise ohne belehrenden Fingerzeig. Wie weit geht Bio und Nachhaltigkeit? In den Zimmern, in der Küche, im Garten und überall dazwischen? Seit Jahren denkt die Besitzer-Familie Blumenkamp weiter als es Gesetze oder Vorschriften selbst im Bio-Hotel erfordern. Aufrichtig, aus purer Überzeugung, aus dem Herzen. „Es ist eine Lebenseinstellung, die wir bewusst gewählt haben", sagt Nadja Blumenkamp: „Wir erleben unser Engagement gemeinsam mit allen Mitarbeitenden als sinnstiftend und leisten damit einen Beitrag, unsere Natur und Heimat auch für die nächsten Generationen zu erhalten." Ganz aktuell ist dem klimaneutralen Hotel das Kunststück gelungen, einen neuen, stylischen Wellness- und Poolbereich zu bauen, um die Gäste noch glücklicher zu machen – ohne dabei vom Weg Richtung klimapositiv abzuweichen. Für ganz viel wetterunabhängiges Sommer-Feeling inmitten eines blühenden Gartens. Dazu gibt's 100 Prozent regionales Bio ohne Kompromisse und Hauben-Küche ohne Food-Waste, gern auch mal vegan. Ein hoch professionelles Angebot an E-Bikes und ganz viele Detail-Ideen und Inspirationen für gelebte Nachhaltigkeit im Hotel und im Alltag. Zum Spüren und unter die Haut lassen.

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

RUPERTUS

SPA Star Award fürs Green Konzept 2023

Die Jahrzehnte lange konsequente Arbeit am ökologischen Fußabdruck von Leogangs einzigem Biohotel mit 100% Bio, Regionalität & Nachhaltigkeit wurde jetzt belohnt durch einen der wichtigsten Branchen-Awards: Den SPA Star Award fürs Green Konzept 2023.

Die SPA Star Awards werden jedes Jahr an herausragende Häuser primär im deutschsprachigen Raum verliehen. Und das sagte die Jury bei der Verleihung des SPA Star Award fürs Green Konzept 2023 ans Biohotel RUPERTUS Leogang am 27. Juni 2023: „Klein, fein, Bio. Ein durch und durch durchdachtes und gelebtes Bio-Hotel-Konzept bis hin zur CO2 neutralen Website. Dabei ist der dynamische Prozess des nachhaltigen Hotelmanagements anhand von Zahlen und Fakten transparent über Jahre hinweg nachvollziehbar. Der große Stern geht an das Biohotel RUPERTUS.“

Auf viele große, namhafte Hotels im kleinen Leogang im Salzburger Land kommt nur eines, das wirklich 100 Prozent Bio, Regionalität und Nachhaltigkeit lebt: Das Biohotel RUPERTUS hebt sich ab durch konsequent gelebte Inhalte, wie sie zeitgemäßer nicht sein könnten. Nadja Blumenkamp von der Eigentümer-Familie sagt: "Ergänzend zu unserer täglichen Arbeit mit 100% Bio Qualität war es uns eine Herzensangelegenheit, die neue Poolanalage als auch die SPA Erweiterung konsequent auf unsere Philosophie abzustimmen. Regionale Firmen, echte Produkte, Einkauf in Europa, keine Ware aus Asien und viel grüne Energie.

Wir möchten mit unserem Biohotel RUPERTUS ein Zeichen setzen, das Nachhaltigkeit im SPA kein Randthema mehr ist. Für uns ist es ein Must-have, eine Verantwortung in der heutigen Zeit."

Leogangs einziges Biohotel: Konsequent nachhaltig für sommerliches Dolce Vita in den Alpen

Mit großen, namhaften Hotels spart es nicht, das kleine Leogang im Salzburger Land. Doch nur eines davon bietet wirklich 100 Prozent Bio, Regionalität und Nachhaltigkeit: Das Biohotel Rupertus hebt sich ab durch konsequent gelebte Inhalte, wie sie zeitgemäßer nicht sein könnten. Und macht zugleich alle glücklich, die leichtes Dolce Vita in den Alpen auf der Sommerseite des Lebens erspüren wollen, dabei jedoch ihren ökologischen Fußabdruck gering halten wollen. Die keine Lust haben auf Verzicht und erhobene Zeigefinger, aber offen sind für Inspirationen. Für die wertigen Materialien, Stoffe und Möbel aus regionalen Betrieben, für Bio-Kosmetik, die ein Segen ist für die Haut. Auch in den Zimmern. Und für Bio-Küche, die genau weiß, wo Obst, Gemüse und Fleisch herkommen. Und tagtäglich zusätzlich mit veganen Ideen überrascht, die sogar schon der Gault Millau aufgefallen sind (1 Haube). Ja: Es ist beruhigend, dass der neue Wellness-Bereich und der große Außenpool mit alternativen Energien betrieben werden, dass die Wellnessliegen aus Europa kommen. Dass es acht E-Ladestationen gibt und Zuganreisen kräftig zunehmen, weil die Abholung mit dem E-Auto so unkompliziert ist. Vor allem aber beeindruckt, wie die ruhige, entspannte Art der Eigentümer-Familie das Bio- und Nachhaltigkeitsthema ganz selbstverständlich mit Leben und das Haus mit Herzlichkeit und Wärme füllt. Das färbt ab auf die Gäste. Ebenso wie die Leidenschaft fürs Yoga und fürs (E-) Biken. Es ist eine wahre Freude, fünfmal die Woche beim Yoga zu dehnen und zu meditieren. Oder in 18 Yoga-Retreats. Und sich mit einem der gepflegten Bikes aus dem hoteleigenen Shop auf Entdeckungstour zu begeben. Mit oder ohne Guide.

„Glück ist, wenn das Haus bunt und voller Leben ist“, sagt Nadja Blumenkamp lächelnd. Seit 1977

ist das Hotel das Zuhause ihrer Familie. Mit einem ganz großen Herzen für alle Gäste. Und dem Fokus auf 100 Prozent Bioqualität und Nachhaltigkeit, festgeschrieben in der DNA der Familie und des Hotels. Von Anfang an. Ein Glücksfall für die Gäste, ein Alleinstellungs-Merkmal in der Region. Auf der Sommerseite des Lebens bestimmt das „Dolce Vita“-Feeling im Rupertus aber auch der Duft nach Holz, das leichte Gefühl von Leinen auf der Haut und die warme Luft, die durchs Fenster weht. „Lass uns barfuß tanzen“, scheint sie zu flüstern. Im herrlichen Garten unter all den Obstbäumen und duftenden Blüten ist das problemlos möglich. Dazu vielleicht der Sprung ins kühlende Nass als Krönung der sommerlichen Choreografie? Das Tolle am neuen Pool, der unter raffiniert verspiegelter Decke von innen nach außen führt: dass man auf 22 Meter wirklich Bahnen ziehen kann. Aktive machen zudem

gerne Yoga – morgens, abends oder ganz intensiv bei einem der 18 Yoga-Retreats. Spüren die Magie einer Sonnenaufgangswanderung, wenn die Berge in sanftem Licht den Tag begrüßen. Oder den Kick, wenn das E-Bike sich den Weg hinauf in die Leoganger Bergwelten bahnt. Wer nur mal schnell rauf will auf den Gipfel und die Welt einfach mal von oben betrachten: die Asitzbahn (im Sommer im Hotelpreis inbegriffen!) ist gerade mal ein paar Meter vom Hoteleingang entfernt. Jedem Wetter trotzt der neue Fitnessraum mit Blick in den Rupertus-Garten und unterstützt das Training mit modernsten Technogym-Geräten und -Apps.

Dolce Vita und im neuen Wellness-Bereich

Sommerliches Dolce Vita in den Bergen heißt aber auch mal: alle Fünfe gerade sein lassen. Einfach im Garten auf einem der Liegeplateaus in weichen Kissen dösen oder ein Buch lesen. Am Wasserfall, beim Pool oder mit Traumblick auf die Leoganger Steinberge. Den es ebenso aus dem neuen adults-only-Bereich gibt – aus den Liege-Nischen oder vom herrlich samtweichen, smaragdgrünen Riesen-Sofa im Ruheraum. Nach intensivem Schwitzen in der runden Panoramasauna mit Eisbrunnen und Nacktterrasse im zweiten Obergeschoss. Familien bevorzugen die neue Familien-Kräutersauna mit kuscheligen „Nestern“ im Ruheraum am Pool, behütet von weichen Leinenvorhängen. Der Tipp: Massagen, Peelings und Packungen der Biokosmetik-Manufaktur „Marías“ aus Salzburg. Weil Bio aus der Region selbst im SPA Trumpf ist.

Spaß und (vegane) Entdeckungen beim regionalen Bio-Essen

Dass für die Gäste wie für die eigene Familie 100 Prozent regionales Bio ohne Kompromisse gekocht wird, ist für Nadja Blumenkamp normal: „eine Lebenseinstellung, die wir bewusst gewählt haben.“ Dazu gehört auch, dass jeden Abend gewählt werden darf zwischen einem veganen und einem „herkömmlichen“ Bio-Menü. Die „no food waste“-Philosophie der Küche als Teil der achtsamen Lebenseinstellung inklusive. Bio-Fleisch von regionalen Landwirten kommt dabei auf den Teller. Aber ebenso das Alpin-Ratatouille und die Süßkartoffel-Cashewbällchen. Gerne dekoriert mit Kräutern und essbaren Blüten. Ein Augen- und Gaumenschmaus. Weil Spaß am Essen und an begleitenden Bio-Weinen Teil des Urlaubsglücks im Rupertus ist! Ach ja: Was im Rupertus selbstverständlich ist, ist im Hotel-Bereich noch lange nicht Standard. Wie das Abfalls-Wirtschafts-konzept für alle Bereiche, die Reinigung mit Eco-Produkten, Mehrweg statt Einweg, der weit-gehende Verzicht auf Plastikverpackungen und 100 Prozent nachhaltige Papierwaren.

RUPERTUS

RUPERTUS

BIKEN & WANDERN

Mit namhaften Hotels spart es nicht, das kleine Leogang im Salzburger Land. Doch nur eines davon bietet wirklich 100 Prozent Bio, Regionalität und Nachhaltigkeit: Das Biohotel Rupertus hebt sich ab durch konsequent gelebte, zeitgemäße Inhalte. Und macht zugleich alle glücklich, die leichtes Dolce Vita in den Alpen auf der Sommerseite des Lebens erspüren, aktiv auf dem Bike und beim Wandern sein wollen, dabei jedoch ihren ökologischen Fußabdruck gering halten. Die keine Lust haben auf Verzicht und erhobene Zeigefinger, aber offen sind für Inspirationen. Für wertige Materialien, Stoffe und Möbel aus regionalen Betrieben. Für Bio-Kosmetik und Bio-Küche, die genau weiß, wo Obst, Gemüse und Fleisch herkommen. Und tagtäglich zusätzlich mit veganen Ideen überrascht, die sogar schon dem Gault Millau aufgefallen sind (1 Haube).

Doch Natur soll nicht nur geachtet, sondern selbst erlebt werden. Weshalb gerade sportlich Aktive das Haus besonders schätzen. Das Bike-Angebot ist eine Rupertus-Spezialität: Mountainbiker lieben den hauseigenen Bike-Shop und die top gepflegten BMC-Bikes – etwa für Touren mit den ausgebildeten Bike-Guides. Technik-Training oder Enduro Tour? Ein Signature-Trail oder die Almhütten- und Gipfel-Tour? Seit über 17 Jahren ist das Rupertus als Elite-Partner Mitglied der „Mountain Bike Holidays“ und damit echter Experte mit herausragenden Services rund ums Thema Mountainbiken. Der Leoganger Bikepark, nur gute 200 Meter vom Biohotel Rupertus entfernt, ist erst der Anfang des Bike Urlaubs in der Region Leogang-Saalfelden. Lines, Trails, Singletrails, Alpenparks, Berge und Bergbahnen bilden zusammen einen einzigartigen Abenteuerspielplatz. Die Asitzbahn (im Sommer im Hotelpreis inbegriffen!) ist nur ein paar Meter vom Hoteleingang entfernt – und macht auch alle Wanderer glücklich.

Für Erfrischung danach sorgt der neue Pool, in dem man auf 22 Metern Bahnen ziehen kann. Zum Ausgleich nach dem Biken bietet sich Yoga (fünfmal die Woche) an – aber auch Massagen und herrliche Sauna-Gänge im neuen Wellness-Bereich. Etwa in der runden Panoramasauna mit Eisbrunnen und Nacktterrasse im zweiten Obergeschoss. Familien bevorzugen dagegen die neue Familien-Kräutersauna mit kuscheligen „Nestern“ im separaten Ruheraum am Pool. Jedem Wetter trotzt der moderne Technogym-Fitnessraum mit Blick in den Rupertus-Garten, der das individuelle Training mit modernsten Technogym-Geräten und -Apps unterstützt. Top für alle Umweltbewussten: Dass es acht E-Ladestationen gibt und Zuganreisende mit dem E-Auto abgeholt werden.

RUPERTUS

RUPERTUS

NEUER WELLNESSBEREICH

Teil der Veränderung sein, von der alle sprechen

Gerade in aktuellen Zeiten stellt sich die Frage mehr denn je: Wofür und wie sinnvoll gebe ich mein Urlaubsgeld aus? Wie bleibt mein ökologischer Fußabdruck klein – und ich hinterlasse nur Spuren, die nachhaltig, biologisch, sozial vertretbar sind? Das nach Wellness-Neubau wieder eröffnete Biohotel Rupertus in Leogang macht Lust auf neue Ferien-Möglichkeiten: eine spannende Entdeckungsreise ohne belehrenden Fingerzeig. Wie weit geht Bio und Nachhaltigkeit? In den Zimmern, in der Küche, im Garten und überall dazwischen? Seit Jahren denkt die Besitzer-Familie Blumenkamp weiter als es Gesetze oder Vorschriften selbst im Bio-Hotel erfordern. Aufrichtig, aus purer Überzeugung, aus dem Herzen. „Es ist eine Lebenseinstellung, die wir bewusst gewählt haben", sagt Nadja Blumenkamp: „Wir erleben unser Engagement gemeinsam mit allen Mitarbeitenden als sinnstiftend und leisten damit einen Beitrag, unsere Natur und Heimat auch für die nächsten Generationen zu erhalten." Ganz aktuell ist dem klimaneutralen Hotel das Kunststück gelungen, einen neuen, stylischen Wellness- und Poolbereich zu bauen, um die Gäste noch glücklicher zu machen – ohne dabei vom Weg Richtung klimapositiv abzuweichen. Für ganz viel wetterunabhängiges Sommer-Feeling inmitten eines blühenden Gartens. Dazu gibt's 100 Prozent regionales Bio ohne Kompromisse und Hauben-Küche ohne Food-Waste, gern auch mal vegan. Ein hoch professionelles Angebot an E-Bikes und ganz viele Detail-Ideen und Inspirationen für gelebte Nachhaltigkeit im Hotel und im Alltag. Zum Spüren und unter die Haut lassen.

Ankommen im Rupertus und das Gepäck abstellen: Das der letzten Monate, das hartnäckig auf den Schultern sitzt. Mit Herzenswärme empfangen werden, offen sein für Neues. Denn die Rupertus-Familie hat es sich zur Aufgabe gemacht, privat und mit ihrem Hotel den biologischen Weg zu gehen und immer weiter auszubauen. Nie mit Verzicht, aber immer mit Zugewinn. Die klare Vision: Einen Ort schaffen, an dem sich das Tempo unserer hektischen Zeit verlangsamt und die Gedanken klar werden dürfen. Deshalb lautet das Motto des Hauses auch „üppige Einfachheit". Geradlinig, aber mit Nestwärme und für noch mehr Entspannung. Wie der neue Wellness- und Poolbereich mit einem beheizten Infinity- Indoor- wie Outdoorpool mit Schilf- & Bergblick und herrlichen 22 Metern Länge zum Bahnen ziehen. Mit einem neuen Adults-only-Bereich inklusive runder Panoramasauna mit Eisbrunnen und Nacktterrasse auf dem zweiten Obergeschoss und Ruheraum: unwiderstehlich der Blick auf die Leoganger Steinberge durch riesige Panoramafenster. Den bestehenden Wellness-Bereich komplettieren aber auch die neue Familien-Kräutersauna mit „Nestern" am Pool und in einem neuen Ruheraum, der Fitnessraum mit Gartenblick mit neuen Geräten von Techno-Gym und das Spielzimmer für die Kleinen mit direktem Ausgang in den Garten. Hier gibt's zudem die beliebten Sonnenliegen – unterm Nussbaum oder neben dem Rosenbeet, aber auch am Zierteich und auf dem Sonnendeck. Der neue Wellness- und Poolbereich ist ein perfekter Ausgleich zum aktiv sein. Sich von der Sonne wachkitzeln lassen, dann ein Yoga-Flow oder ins Wasser der neuen Pools gleiten und dem Alltag zusehen, wie er davontreibt. Oder zuerst rauf aufs (hauseigene) E-Bike und in die Berge, die ganz nah ans Rupertus heranrücken und nach draußen rufen. Vielleicht schon um 5 Uhr morgens zum Sonnenaufgangswandern.

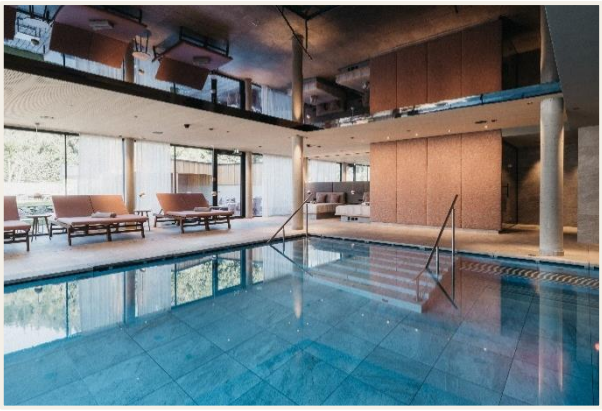
Nachhaltigkeit selbst im Wellnessbereich

Ganz klar: Solch ein Wellnessbereich ist eine Herausforderung für ein klimaneutrales Hotel, das sich klimapositiv zum Ziel gesetzt hat. „Wir heizen im neuen Wellnessbereich wie im restlichen Hotel biologisch durch unser Biomasse Heizwerk und planen eine weitere Photovoltaikanlage. Auch eine Anlage zur Wärmerückgewinnung wurde installiert“, erzählt Nadja Blumenkamp. Ebenso wichtig: Die Einrichtung wurde heimisch konzipiert – etwa mit Möbeln vom Leoganger Tischler im Innenbereich und Leitner Leinen für die Bespannung von Wänden und Kissenbezüge. Selbst bei den Gartenmöbeln, die bekanntlich meist aus China kommen, hat man hier genauer hingeschaut: „Sie kommen aus einem spanischen Familienunternehmen. Denn wir entscheiden auch in diesem Bereich sehr bewusst, wo unsere Kaufkraft hingeht“. Der Rupertus-Familie fällt immer noch etwas ein, was sie besser machen können und werden. Etwa Ressourcen schonen. So sind die Einsteckhüllen für die Zimmerkarten – sonst einmal beschriftet und dann entsorgt – im Rupertus aus bunten Stoffen genäht. Individuell wie die Zimmer und ihre Bewohner. Und: Schon mal überlegt, wieso Speisekarten zwangsläufig mehrseitig sein müssen? Die wesentlichen Ingredienzien benötigen viel weniger Platz als gedacht auf dem Papier. Dafür aber mehr Geschmack.

Nicht nur ein bisschen Bio, sondern ganz oder gar nicht

Und weil ein bisschen Bio und regional viele bieten, der Gast aber im Unklaren belassen wird, wie viel er wirklich bekommt: Das Rupertus hat sich nicht nur für gelebte Nachhaltigkeit, sondern für konsequent 100 Prozent Bioqualität entschieden – wenn möglich von Bauern aus der Region. Das Küchenteam beherrscht zudem die Kunst, Lebensmittel beinahe restlos zu verarbeiten: weil auch „no food waste“ eine achtsame Lebenseinstellung ausmacht. Die Bemühungen um eine gleichwertig vegane wie gemischte Küche auf höchstem Niveau, wurden übrigens mit einer Gault Millau-Haube belohnt. Wer nicht auf Fleisch verzichten will, bekommt im Rupertus Bio-Fleisch von regionalen Landwirten. Alternativ vielleicht mal Süßkartoffel-Cashewbällchen, Popcornkruste, Alpin-Ratatouille? Worte, die man im Rupertus erschmecken kann. Denn neugierig sein und ausprobieren lohnt hier immer. Getreu dem Leitsatz des Rupertus: „Wir möchten Teil der Veränderung sein, von der alle sprechen.“

RUPERTUS



NACHHALTIGKEIT

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 Salzburgischen Leogang, das zu 100 Prozent auf Bio ohne Ausnahme setzt, konnte seine Bilanz 2021 auf beachtliche 2,75 kg/Co2 Restemission pro Gast und Nacht 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 Bewusstseinserweiterungen 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.

Im Frühling 2022 wird zudem ein lang gehegtes Projekt umgesetzt: Der Wellnessbereich wird vergrößert und durch einen beheizten Indoor- & Outdoorpool erweitert. Hierbei wurden heimische Firmen wie Leitner Leinen Bezüge und ausschließlich Produkte aus Europa von Designern aus Dänemark und Spanien eingesetzt. Betrieben wird der neue Wellnessbereich durch alternative Energien – mit Photovoltaik und Biomasse.

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.

RUPERTUS

Ankommen. Das Gepäck abstellen. Nicht das, mit deinen Kleidern und Büchern. Sondern die letzten Wochen und Monate, die auf den Schultern hocken.

SPA

Der persönliche ErholPol: Neue Bio-Garten-Wellnesslandschaft als Kraftplatz

Im herrlich weichen Wasser der neuen Pools Bahnen ziehen und ins Grüne und auf die Leoganger Steinberge blinzeln. Ganz tief die frische Bergluft atmen. Danach Sonnenbaden auf der Dachterrasse, einfach und unverfälscht. Oder auf kuscheligen Gartenliegen unterm Nussbaum dösen. Vielleicht ein paar Beeren und Früchte im Garten vernaschen: So fühlt sich Wellness im Biohotel Rupertus in Leogang im Salzburger Land an. Neu ist der im Frühjahr 2022 eröffnete Wellness- und Poolbereich mit einem beheizten Infinity- Indoor- wie Outdoorpool mit Schilf- & Bergblick und herrlichen 22 Metern Länge zum Bahnen. Mit einem neuen Adults-only-Bereich inklusive runder Panoramasauna mit Eisbrunnen und Nacktterrasse auf dem zweiten Obergeschoss und Ruheraum: unwiderstehlich der Blick auf die Leoganger Steinberge durch riesige Panoramafenster. Den bestehenden Wellness-Bereich komplettieren aber auch die neue Familien-Kräutersauna mit „Nestern" am Pool und in einem neuen Ruheraum sowie der Fitnessraum mit Gartenblick und Top-Geräten von Techno-Gym. 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 der Ort, bei dem sich drinnen und draußen so wunderbar ergänzen. Er bietet jede Menge Wohltaten: Fünfmal die Woche Yoga im Yogaraum – und dazu neben Saunen und Dampfbädern 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.

Im neuen Wellnessbereich kann nicht nur saunieren, dampfbaden und sich dem Pooling drinnen und draußen hingeben. Auch das Nachruhen hat im Rupertus einen hohen Stellenwert: Sei's nicht draußen im Garten oder auf der Dach-Terrasse mit ihren Ruheinseln, dann drinnen, etwa am „RuhePol" mit offenem Kamin, Schaukelstühlen und Liegen. Oder ganz neu im Ruheraum des Adults only Bereichs mit faszinierendem Blick auf die Leoganger Steinberge. Die Vital- und Teebar füllt Omas Teetassen mir herrlichen Bio-Kräutertees.

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 Farbduftöle 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 wohlig 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.

Das Bild der Berge fällt ins Zimmer
und malt die Atmosphäre schön.
Schön, hier zu liegen und
auszurasten, ganz ohne Gedanken.
Etwas in dir regt sich, löst sich,
stiehlt sich davon.

KULINARIK

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.

„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 Alpinen 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 aufschlagen 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.

RUPERTUS

FACTS

Eigentümer	Nadja Blumenkamp | Die Familien Herzog & Blumenkamp
Zimmer	50 Natur- und Biozimmer sowie Suiten
Restaurants	1 Haube im „Gault Millau“; Große Stube mit „GreenBar“, Tannenstube und Zirbenstube; Fisch/Fleisch und vegan zur tägl. Wahl
	Terrasse und Gartenplätze
Bio-Garten-Wellness	„Erholpol“
	Beheizter Infinity Indoor- & Outdoorpool (22m)
	Familien-Kräutersauna
	Adults Only Panorama-Sauna mit Eisbrunnen und Nacktterrasse auf dem 2. OG
	Adults Only Ruheraum mit Blick auf die Leoganger Steinberge
	Kalt-Wassertauchbecken mit Bergquellwasser
	Sonnenliegen im Garten, am Sonnendeck und am Zierteich
	Finnische Panoramasauna, Bio-Garten-Sauna, Kräuterdampfbad und Infrarotkabine
	Mehrere Ruheräume und Dachterrasse
	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)
	Fitnessraum mit Gartenblick und neuen Geräten von Techno-Gym
	Yoga (fünfmal die Woche, zahlreiche Yoga-Retreats übers ganze Jahr)

RUPERTUS

GREEN FACTS

Baubiologie	bis zur 2. Etage Ziegelbauweise mit gelöschtem Kalkputz
	auf der 3. und 4. Etage in nachhaltiger Holzbauweise mit zertifiziertem Tonputz
	3-fach Verglasung im gesamten Hotel
	Materialien: echtes Holz, feine Stoffe (regional: Leitner Leinen & Steiner Loden meist aus Baumwolle, Loden und Leinen), echte Schaffelle (Villgrater Natur)
	Massgefertigte Einrichtung vom Tischler aus dem Dorf im gesamten Hotel Europäische Gartenmöbel (Kettal – Spanien)
Grüne Energie	100m Ökostrom durch Wasserkraft aus der Region
	Hoteleigene Photovoltaikanlage mit 36 kwP
	Heizung durch Fernwärme
	Wärmerückgewinnung
Grüne Mobilität	E-Bikes für Gäste und Mitarbeiter / Unterstützung der Zug-Anreise
	Elektrofahrzeuge zum Verleih und 8 Ladestationen für Gäste
CO^2- Fussabdruck	2021: 2,75 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)

RUPERTUS

PRESSEKONTAKT

pressegroup

Ludwigstr. 9, D-86316 Friedberg

www.pressegroup.com

Barbara Angerer-Winterstetter

Tel. +49 (0) 89 418 18 91

dialog@pressegroup.com

Bilder-Download: www.pressegroup.com/pressedownload/biohotel-rupertus/