



Das Biohotel Rupertus Leogang wurde 2023 mit dem SPA Star Award fürs Green-Konzept ausgezeichnet

## Wo auch der tiefste Winter grün wird: 100 Prozent Bio, regional und nachhaltig

*Ganz dicht rücken die Berge ans Fenster – draußen lockt eine immer dicker werdende Schneedecke zum Winter-Erkunden. Vielleicht mit Schneeschuhen, die sanft über die fluffigen Kristalle tragen? Eines ist sicher: Nirgendwo verstummt das Gedankenkarussell so schnell wie im Winterurlaub im Biohotel Rupertus in Leogang. Zumal man sich noch nicht mal Gedanken machen muss, welchen ökologischen Fußabdruck man hinterlässt. Das familiengeführte klimaneutrale Biohotel Rupertus hat nicht umsonst 2023 den SPA Star Award fürs Green-Konzept gewonnen. Schon beim Bau wurde auf Nachhaltigkeit, Regionalität und 100 Prozent Bio geachtet. Zudem geht's um grüne Energie, heimische wie europäische Materialien und die Umsetzung mit ausschließlich regionalen Firmen. Selbst der 2022 neu gebaute Wellnessbereich hat einen grünen Fußabdruck und eignet sich perfekt zum Einkuscheln im Winter. Wie schön, die wertigen Materialien zu erspüren, das pastellfarbene Leinen zu fühlen, im samtigen Grün der Sofa-Liegewiese zu versinken. Und drinnen wie draußen im neuen Pool Bahnen zu ziehen. An einem Ort, der das Tempo unserer hektischen Zeit runterfährt, unterstützt vom Motto „üppige Einfachheit“. Das klärt die Gedanken und füllt die Seele! Dazu gibt's 100 Prozent Bio-Kulinarik und Hauben-Küche ohne Food-Waste, täglich gleichberechtigt „klassisch“ wie vegan. Ski-In, Ski-Out ist freilich auch dabei: 270 Abfahrtskilometer warten direkt vor der Haustür. Wie schön, dass Nachhaltigkeit zudem für die Leoganger Bergbahnen einen hohen Stellenwert einnimmt und auch hier aktiv CO<sup>2</sup> eingespart wird!*

**Kurztext: 1581 Zeichen**

Ein paar Facts? Bei der 2022 neu gebauten Asitzkogelbahn wurde speziell auf Energieeffizienz geachtet: durch die Technik eines Direktantriebes und der Photovoltaik Anlage werden insgesamt 62.000 kw/h im Vergleich zu alten Anlagen bei gleichbleibender Beförderung eingespart. Zudem haben die Leoganger Bergbahnen für den aktuellen Winter 2023/24 den gesamten Treibstoffbedarf in Form von HVO100 Regenerativ-Kraftstoff gekauft. Was bedeutet: Weg von fossilen Brennstoffen und hin zu einer Einsparung von bis zu 90 Prozent an CO<sup>2</sup>-Ausstoß!

Doch selbst wenn Skifahrer im Biohotel Rupertus direkt vom Bett auf die Piste gelangen können: Immer mehr Gäste entdecken hier die sanften Seiten des Winters und lassen den speziellen Zauber dieser Jahreszeit wirken. Schon mal die Winter-Stille in den Bergen erlebt? Die Form der

Schneekristalle beim Winter- oder Schneeschuhwandern bewundert? Dazu kommen Langlaufen und Rodeln, Skitouren und Eislaufen. Oder einfach mal einen Schneemann bauen mit den Kleinen. Inklusiv der Bio-Karotte aus der Rupertus-Küche als Nase. Yoga-Fans reisen hierher wegen der kompetenten Yoga-Stunden fünfmal die Woche in einem der schönsten Yoga-Räume, neuerdings auch im Winter unterstützt durch regelmäßige Yoga-Retreats renommierter Guides.

### **Konsequent regional-biologisch: Der neue Wellnessbereich**

Und natürlich ist der Wellness- und Poolbereich ein herrlicher Rückzugsort mit ganz viel Nestwärme, der 2022 neu gebaut wurde. Im türkis leuchtenden, beheizten Indoor- wie Outdoorpool mit Bergblick kann man auf 22 Metern Länge mal so richtig Bahnen ziehen. Zum bestehenden Sauna-Angebot hat sich neu der adults only-Bereich gesellt. Inklusiv runder Panoramasauna mit Eisbrunnen und unwiderstehlichem Blick aus dem Ruheraum auf die verschneiten Leoganger Steinberge. Mit untrüglichem Gespür für Optik, Haptik und Gesamtwirkung hat die wertigen, meist heimischen Materialien Gastgeberin Nadja Blumenkamp selbst ausgesucht: Weiche Natur-, Rosé- und Grün-Töne, die perfekt mit hellem Holz harmonieren. Green Lifestyle kombiniert mit modernem Design und natürlicher Schönheit. Wie in der neuen Familien-Kräutersauna mit „Familien-Nestern“ am Pool: Geschützt von Leinenvorhängen, kann man hier auf gemütlichen Ruhebetten mal ganz für sich sein und runterkommen. Rupertus-Gäste lieben diese vielen kleinen Rückzugsmöglichkeiten ebenso wie die unterschiedlichen Blickwinkel aus dem neuen Wellnessbereich. Und dazu die Peelings und Packungen der Biokosmetik-Manufaktur „Marías“ aus Salzburg. Neu in diesem Winter ist eine energetisch hoch wirksame Massage: Mit acht verschiedenen, aufeinander abgestimmten ätherischen Ölen werden erst die Fußseiten und im Anschluss der Rücken streichend behandelt. Die Kombination der Öle mit gezielten Massagegriffen sorgt dabei für eine tiefe Entspannung, nach der in den kuscheligen Rupertus-Ruhebereichen lange nachgeruht werden darf.

### **Hauben-Küche mit 100 Prozent Bio: Gleichberechtigt „klassisch“ wie vegan**

Nicht einfach nur ein bisschen, sondern 100 Prozent Bio kommt im Rupertus auf den Teller: Beim Frühstück mit vielen selbstgemachten Marmeladen und Chutneys aus den Früchten des Gartens. Und allabendlich. Das Küchenteam beherrscht die Kunst, Lebensmittel beinahe restlos zu verarbeiten, weil auch „no food waste“ eine achtsame Lebenseinstellung ausmacht – Tipps von der Crew darf man sich beim Küchen-Aperitif und bei Einblicken hinter die Kulissen holen! Die Bemühungen um eine gleichwertig vegane wie gemischte Küche auf höchstem Niveau wurden übrigens mit einer Gault Millau-Haube belohnt. Wer Fleisch liebt, bekommt im Rupertus Bio-Fleisch von regionalen Landwirten. Alternativ (oder zusätzlich) Lust auf vegane Inspirationen? Tartare von der Kichererbse, Süßkartoffel-Dukaten mit Creme aus Sonnenblumenkernen oder Tonkabohnen-Tarte schmelzen nicht nur als Worte auf der Zunge! Neugierig sein und ausprobieren lohnt hier immer. Getreu dem Leitsatz des Rupertus: „Wir möchten Teil der Veränderung sein, von der alle sprechen.“

**Langtext: 5580 Zeichen**

*Infos: Biohotel RUPERTUS, Familien Blumenkamp & Herzog, 5771 Leogang, Salzburgerland/Österreich, Tel. +43 6583 8466, [info@rupertus.at](mailto:info@rupertus.at), [www.rupertus.at](http://www.rupertus.at).*

Texte/ Bilder zum Download unter [www.pressegroup.com](http://www.pressegroup.com) (Veröffentlichung gegen Belegexemplar)



Pressebetreuung: Barbara Angerer-Winterstetter | Tel +49/89/418 518-91 | [dialog@pressegroup.com](mailto:dialog@pressegroup.com)