
Herbst-Saison 2016: Ganz natürlich auftanken und genießen in den BIO HOTELS

Veröffentlicht am: 12.05.2016, 14:27

Pressemitteilung von: **raabengrün // Karina Elmer**

Nassereith/München, 11. Mai 2016. In Zeiten, in denen es immer alles gibt, wirkt das traditionelle Erntedankfest eher altmodisch. Während einer Herbst-Auszeit in den BIO HOTELS aber, bei denen die Gaben der Natur bei Kulinarik und Wellness noch eine große Rolle spielen, bekommt man wieder eine Ahnung für die Ursprünge dieses Brauchs; und kann dabei ganz nachhaltig die Energiereserven für die dunkle und kalte Jahreszeit auffüllen. Da Erholung für jeden etwas anderes ist, ist das Angebot der BIO HOTELS bunt wie der Herbst - nur beim Kochen und Wellnesen sind sich alle Häuser einig: Ausschließlich biologische Lebensmittel kommen auf den Teller und kontrollierte Naturkosmetik auf die Haut.

Besonders gut lässt sich der Herbst in den BIO HOTELS beim Essen erleben: Denn bei den Mitgliedern der Gruppe gibt es nicht immer alles und jede Saison hat ihre eigenen Aromen. Wenn die ersten Blätter fallen und die letzten Sonnenstrahlen glitzern, schmeckt es nach Kürbissen, Maronen, Äpfeln, Quitten, Trauben? In den Küchen der Hotelgruppe werden bevorzugt saisonale und regionale Bio-Lebensmittel verarbeitet. Und das ganz frisch und ohne den Einsatz von Mikrowellen, die in den BIO HOTELS verboten sind. Nicht selten kommen Zutaten sogar erntefrisch aus dem Bio-Garten oder der Bio-Landwirtschaft der Hotels. Den Herbst kann man in den BIO HOTELS auch vegetarisch und vegan genießen; jedes Hotel bietet mindestens ein vegetarisches Menü pro Tag und auch Veganer können bei vielen Häusern eine kulinarische Rundumversorgung bestellen.

Was darf es vor und nach dem Essen sein? Seeblick? Gipfelfreuden? Spa? Bike-Tour? Yoga-Retreat? Jeder kann sein Lieblings-BIO HOTEL auf der Website der Gruppe finden. Eine praktische Livesuche mit vielen Wahlmöglichkeiten hilft bei der Suche nach dem passenden Haus. Fertig geschnürte Pauschalen haben die BIO HOTELS unter Angebote zusammengestellt. Darunter auch viele schöne Wellness-Packages.

Hier locken Anwendungen mit Produkten, die auf Wirkstoffe aus der Natur setzen. Denn die Standards der BIO HOTELS erlauben nur kosmetische Produkte, die eines der folgenden anerkannten Labels tragen: BDIH, Natrue, Ecocert, AbCert, ABG und ICEA. Alle Labels garantieren, dass es sich um kontrollierte Naturkosmetik handelt.

Wie ein bunter Herbststrauß: die Angebote aus den BIO HOTELS

So vielfältig wie die Farben der dritten Jahreszeit sind auch die Angebote aus den BIO HOTELS. Zur Anregung haben wir ein paar Ideen gesammelt, die garantiert gegen den Herbstblues helfen:

Ein besonderes Naturerlebnis: Die Yoga und Bergwandern-Woche vom 11.- 17. September 2016 im Naturhotel Chesa Valisa in Voralberg. Sich bewusst bewegen, Momente der Achtsamkeit genießen und dabei die wundervolle Bergwelt des Kleinwalsertals aus neuen Blickwinkeln erleben. Dieses Entspannungserlebnis wirkt weiter in den Alltag, denn durch die Steigerung des Körperbewusstseins werden Körperfunktionen harmonisiert und die Belastbarkeit in Stressmomenten nachhaltig gestärkt.

Den Herbst riechen, schmecken - einfach die Natur entdecken! Für Groß und Klein: Naturerlebnisse für die ganze Familie stehen im Kinderhotel Benjamin in Kärnten das ganze Jahr auf dem Programm. Im September lernen kleine und große Besucher mehr über Bienenvölker und deren tägliche Arbeit auf dem Bienen-Lehrpfad des Hotels. Honig von Kärntner Bienen gibt's dabei natürlich auch.

Nur kurz mal weg: Bis 6.11.2016 im Biohotel Pausnhof im Nationalpark Bayerischer Wald zwei Tage Auszeit nehmen bedeutet: Übernachten im Bio-Zimmer; reichhaltiges Bio-Frühstück mit hausgemachten Marmeladen und Mehlspeisen kosten; tagsüber im lichtdurchfluteten Badehaus mit Saunen, Dampfbad, gemütlichen Ruheräumen und ganzjährig beheiztem Solebad im Freien (36°C) oder im Badegarten mit Naturschwimmbad entspannen; abends ein 4-Gänge-Genießermenü mit Saison-Gemüse vom hauseigenen Feld, Rind, Lamm und Geflügel aus eigener Bio-Landwirtschaft oder Wild, Pilze und Beeren aus dem Bayerwald genießen.

Das Alpenspektakel im Gut Sonnenhausen in Glonn bei München ist ein Festival der besonderen Art: Musiker aus Österreich, Italien, Deutschland und der Schweiz präsentieren transalpine Musik, dazu gibt es lukullische Gerichte des Hotel-Chefkochs. Da kommen nicht nur Musikliebhaber, sondern auch Fleischliebhaber und Vegetarier auf Ihre Kosten.

Das Biohotel Mattlihüs im Naturschutzgebiet Allgäuer Hochalpen in einzigartiger Alleinlage - inmitten von Bergkräuterwiesen - ist Deutschlands erstes Holz100 BIO HOTEL und bietet eine Herbstpauschale mit beruhigender Wirkung: bei der Entspannung mit Zirbenholz werden 9.000 Herzschläge gespart - inklusive Zirben-Honig-Peeling, Zirben-Partner-Bad und Zirbenholzmassage.

Die BIO HOTELS - mit Sicherheit genießen

Rund 90 Hotels in vielen europäischen Ländern haben sich im Verein der BIO HOTELS zusammengeschlossen. Garantiert biologisches Essen und Getränke sind die gemeinsame Basis der zertifizierten Häuser. Auch im Nonfood-Bereich gelten nachhaltige Standards für die Mitglieder: Kontrollierte Naturkosmetik und ein nachhaltiges Ressourcenmanagement (garantiert durch das ehc-Label) sind verpflichtend für alle. Je nach Kernkompetenz sprechen die jeweiligen Hotels Urlauber, Wellness-Fans, Familien, Tagungsgäste oder Geschäftsreisende an; weitere spezialisierte Häuser wenden sich an Gäste, die grün feiern oder den Urlaub aktiv für ihre Gesundheit nutzen wollen. Eine Vorstellung aller Häuser und viele Informationen zu den Pionieren des Öko-Tourismus in Europa gibt es unter www.biohotels.info .

Pressekontakt

Frau Karina Elmer
PR-Beraterin

raabengrün
Goethestraße 25a
80336 München, Deutschland

Telefon: 08999016017
E-Mail: k.elmer@raabengruen.de
Website:

Firmenportrait

Wir sind eine Kommunikations Agentur für Public & Influencer Relations, Content Marketing und Coporate Publishing. Da wir uns für eine bewusste Form des Konsums, eine nachhaltige Ernährung und einen grünen Lebensstil einsetzen, arbeiten wir nur für Bio-Marken und nachhaltige Unternehmen sowie Projekte: So gehören beispielsweise Bio-Food Marken, Bio-Hotels, der Bio-Fachhandel und eine Nachhaltigkeitsbank zu unserem Kundenkreis. Wir sind bestens vernetzt im nachhaltigen Bereich, für den wir bereits seit 2003 arbeiten.

Wichtiger Hinweis:

Für diese Pressemitteilung sowie das Bild- und Tonmaterial ist allein der jeweils angegebene Herausgeber verantwortlich. In der Regel ist dieser der Urheber der Presstexte sowie der angehängten Bild und Informationsmaterialien. Das TRENDKRAFT-Pressportal ist für den Inhalt dieser Pressemitteilung nicht verantwortlich und übernimmt keine Haftung für die Korrektheit oder Vollständigkeit der dargestellten Meldung. Die Nutzung von hier archivierten Informationen zur Eigeninformation und redaktionellen Weiterverarbeitung ist in der Regel kostenfrei. Vor der Weiterverwendung sollten Sie allerdings urheberrechtliche Fragen mit dem angegebenen Herausgeber klären. Eine systematische Speicherung dieser Daten sowie die Verwendung auch von Teilen dieses Datenbankwerks sind nur mit schriftlicher Einwilligung durch das TRENDKRAFT-Pressportal gestattet.

Des Weiteren beachten Sie bitte unseren Haftungsausschluss unter: <https://trendkraft.io/haftungsausschluss>