

## **PRESSEINFORMATION**

### **Wellness für den Gaumen:**

### **Mit den BIO HOTELS auf Genussreise gehen!**

Nassereith/München, im April 2017. Endlich ist er da – der Frühling: mit frischen, grünen Köstlichkeiten wie Bärlauch, Spargel oder den ersten Salaten aus dem Garten. Doch wer kennt es nicht? Im Alltag fehlt oft die Zeit zum Kochen oder für genussvolles Essen. Daher legen immer mehr Urlauber verstärkt Wert auf gute Küche und gesunden



Südtiroler Hochgenuss: Der [Pennhof](#)

Genuss. In den rund 90 BIO HOTELS, in vielen europäischen Ländern, sind alle Speisen und Getränke garantiert 100 Prozent biologisch. Die Mitglieder des Vereins gehen sogar noch weiter: Alle Zutaten sind soweit möglich regional und die Menükarte spiegelt die kulinarische Vielfalt der Saison wider. Auch für Vegetarier und Veganer sowie Gäste mit Unverträglichkeiten spielen Speisen und Getränke bei der Auswahl des Urlaubsziels eine wichtige Rolle. In allen BIO HOTELS gibt es immer mindestens ein vegetarisches Gericht und die Hotels sind auf besondere Anforderungen bei der Ernährung bestens vorbereitet. So kommen bei einer Auszeit in den BIO HOTELS garantiert alle auf den Geschmack!



Kartoffel-Karotten-Nocken  
mit Bärlauch-Sauce –  
[Biohotel Mohren](#)

Die BIO HOTELS-Köche bereiten Essen für ihre Gäste nicht nur mit den feinsten Bio-Zutaten zu. Sie kochen auch mit ganz viel Liebe zum Detail und garantiert ohne Mikrowelle. So stehen in den Restaurants der Hotels, die auch häufig à la Carte-Essen anbieten und für Tagesgäste geöffnet haben, nicht nur Schnitzel und Schweinebraten auf den Menükarten. Meist finden sich hier kreative Kreationen, die den für eine Region typischen Geschmack widerspiegeln – etwa mit frischen Kräutern oder alten Gemüsesorten, häufig aus dem Hotelgarten. Auch Fleisch aus eigener zertifizierter

Bio-Landwirtschaft gibt es in einigen Hotels. Wer Wert auf eine bewusste Ernährung ohne sündhafte Schlemmereien legt, ist bei den Ernährungsspezialisten der BIO HOTELS ebenfalls gut aufgehoben: Viele Hotels bieten Heilfasten (nach Buchinger, F.X. Meyer oder Sabine Wacker) oder spezielle Kuren an.

### **Essen gut, alles gut**

Ob Hochzeit, Familienfest, Firmenevent oder Geburtstag im kleinen Kreis – entscheidend für die Wahl der Location ist häufig das Essen. Viele der 90 BIO HOTELS haben sich auf Events spezialisiert und unterstützen Gastgeber routiniert bei der Vorbereitung und Durchführung von Events jeder Größe: Mit Flying Buffet, mehrgängigem Menü oder rein vegetarischen oder veganen Speisen. Zum Anstoßen gibt es in den BIO HOTELS übrigens ausschließlich kontrolliert-biologische Getränke. Oder vielleicht darf es mal etwas Besonders sein? Ein Dinner in besonderer Umgebung, zum Beispiel unter Apfelbäumen oder mit traumhaftem Ausblick auf Alpen oder Meer? Auch das haben die BIO HOTELS zu bieten. Und wer nicht nur den eigenen Gaumen auf Entdeckungsreise schicken möchte, kann beim Verein der BIO HOTELS oder in den einzelnen Häusern auch Gutscheine erwerben und geschmackvolle Momente verschenken.

### **Fünf kulinarische BIO HOTELS-Reise-Tipps:**

- **Vegane Verwöhn-Zeit:** Das [Bio-Vitalhotel Falkenhof](#) im bayerischen Bad Füssing richtet sich mit einem kulinarischen Angebot nicht nur an Veganer, sondern auch an Gäste, die sich im Urlaub einfach einmal an einer veganen Ernährung probieren wollen. Drei Übernachtungen inklusive veganer Bio-Genussküche – mit Langschläfer-Frühstücksbuffet, Mittagsbuffet und viergängigem Menü am Abend – sowie Nutzung des 1.200 Quadratmeter großen SPA-Bereichs und Sport- und Entspannungsprogramm gibt es ab 386 Euro pro Person im Doppelzimmer. Eine Trinkkur, tagsüber Obst und Tee sowie je eine entspannende Gesichts-, Kopf- und Nackenmassage sind ebenfalls im Preis enthalten.



- **Kulinarischer Frühsommer in den Bergen:** Das [Natur & Kulturhotel Grafenast](#) hoch oben in den tiroler Bergen bietet im Mai 2017 allen Genießern und Natur-Liebhabern etwas Besonderes: einen gemeinsamen Fünf-Elemente-Kochworkshop, inklusive Brotbacken



und Besuch eines Bio-Bauernhofs. Dazu Entspannung in der Waldsauna, im Hamam oder der Infrarot- und Zirbensauna. Drei Nächte mit Grafenaster-Inklusiv-Leistungen (Frühstück, Mittagssnack und Abendessen) ab 350 Euro pro Person.

- **Feiern auf Gut Sonnenhausen:** Auf der Suche nach einem besonderen Ort für eine Feier? Individuell, nachhaltig, kreativ und mit einem Hauch von schlichter Eleganz: Südöstlich von München liegt das [Gut Sonnenhausen](#), ein denkmalgeschützter Gutshof, ideal für Hochzeiten, Geburtstage oder Familienfeiern.



Neueste Genuss-Location und bisher noch ein Geheimtipp: der Kochstall. Hier rücken Köche und Gäste in lockerer, familiärer Atmosphäre nah zusammen. Die Kücheninsel mitten im Raum, von alten Stalllampen beleuchtet, wird zum Hingucker für die Gäste, die dem Küchenteam bei der Zubereitung der Gaumenfreuden über die Schulter schauen. Ganz

nebenbei verrät der Küchenchef, was das Essen auf Gut Sonnenhausen so besonders macht: Die meisten Zutaten stammen aus dem eigenen Bio-Garten und den benachbarten Herrmannsdorfer Landwerkstätten. Ab 85 Euro pro Person kann gefeiert werden. Highlight für Brautpaare: das JA-Wort unter freiem Himmel im Obstgarten des Gutshofs.

- **Für Genießer und Verliebte:** Der [Pennhof](#) in Südtirol ist bekannt für seine gute Küche. Küchenchef Elmar Braun nutzt Zutaten aus dem eigenen Bio-Garten oder aus der Region und zaubert daraus mit viel Liebe auch gerne vegetarische, vegane oder glutenfreie Spezialitäten. Wie wäre es etwa mit Dinkelravioli mit Emmer, Steinpilzen mit Brunnenkresse? Oder



Wildspargel, Zigorie und eingelegten Schmorbraten vom

hofsigen Bio-Kalb mit Zichorie, Bärlauch, Spargel-Kartoffeln und Bozner-Sauce mit Knoblauch und Zitrone? Wer Elmars gute Küche zu zweit kosten möchte, inklusive romantischer Überraschungen und einem privaten Schokoladen-Fondue im exklusiven Wellnessbereich, sollte die Prickel-Kuschel-Tage im Pennhof buchen: Ab 285 Euro pro Person im Doppelzimmer.

- **Babymoon im Erwachsenenhotel**

**Burgunderhof:** Gerade in der Schwangerschaft ist eine ausgewogene Ernährung für Mütter sehr wichtig. Das [Erwachsenenhotel Burgunderhof](#) am Bodensee, das sonst kinderfrei ist, bietet speziell für Schwangere eine Babymoon-Auszeit



an. werdende Eltern, die nochmal in Ruhe die Zweisamkeit genießen möchten, können ein umfangreiches Entspannungsprogramm im Hotel nutzen: Einfach auf einer Liege im Sonnengarten entspannen, ein paar Bahnen in der Schwimmstraße mit Blick auf den Bodensee schwimmen oder Beauty-Anwendungen und wohltuende Massagen genießen. Ein reichhaltiges Frühstücksbuffet sorgt schon am Morgen dafür, dass die werdende Mama und das Baby mit den wichtigsten Nährstoffen versorgt sind – und so keine Wünsche mehr offenbleiben. Der Mindestaufenthalt im Burgunderhof Hagnau beträgt drei Übernachtungen ab 275 Euro pro Person im Doppelzimmer – mit Seeblick.

**Weitere Informationen und Bildmaterial rund um die BIO HOTELS gibt es bei der Pressestelle der BIO HOTELS:**

Sylvia Raabe, Anne Giesbert  
raabengrün – nachhaltig kommunizieren

E-Mail: [s.raabe@raabengruen.de](mailto:s.raabe@raabengruen.de) /  
[a.giesbert@raabengruen.de](mailto:a.giesbert@raabengruen.de)

Tel.: 0049 / (0)89 / 99 01 60 7 – 11 / – 15

raabengrün – Sylvia Raabe  
Goethestraße 25 a  
80336 München

**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](http://www.biohotels.info).