



**Buchung und
Informationen unter:**

www.naturhotel.at

pfählen ihrer Philosophie. Schon vor der Bio-Umstellung wurde im Naturhotel nach der „Grünen Haubenküche“ gekocht, die auf naturbelassene, regionale und bevorzugt biologische Lebensmittel setzt. In der Küche wird alles frisch zubereitet; sogar das Mehl mahlen sie selbst, um damit fast täglich frisches Brot zu backen. Convenience-Produkte und Mikrowelle kommen nicht zum Einsatz. Und wer Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten hat, stößt im Naturhotel nicht auf verständnislose Blicke. Küchenchef Bernhard Schneider kümmert sich bei speziellen Wünschen persönlich um die Zusammenstellung eines entsprechenden Speiseplans. Wenn morgens der Kaffeeduft von fair gehandeltem Bio-Kaffee im Speiseraum liegt, erwartet die Gäste ein großes Frühstücksbuffet nach guter österreichischer Gastgebertradition – vom Frischkornbrei bis zur Gemüse & Obststation über eine eigene Ayurveda Ecke mit warmen Kompotts und großer veganer Auswahl ist dort alles zu finden. Mittags gibt es eine leichte Jause mit Salat- und Rohkostbuffet, Suppen und kleinen warmen Gerichten sowie Strudel und Kuchen von der hauseigenen Patissière. Abends wird mit einem 5-Gänge Genussmenü verwöhnt; nicht zu vergessen die ayurvedischen Gerichte, die neben den vegetarischen und veganen Speisen fester Bestandteil der Menüauswahl sind. Den ganzen Tag können sich die Gäste an der Bio-Teebar und am Obstkorb bedienen und so viel frisches Quellwasser trinken wie sie möchten. „Alle gesunden Sachen sind bei uns selbstverständlich in der Vitalpension enthalten“, so Sieglinde Kessler. Wenn die Seniorchefin nicht gerade in ihrem Büro arbeitet, kümmert sie sich persönlich um den hoteleigenen Garten. Angebaut wird hier natürlich im Biodynamischen Stil mit eigenem Dünger und Wiederverwertung der Reste nach der Lehre der Permakultur.

Im Interview: Magdalena Kessler



Wie wird Nachhaltigkeit im Hotelalltag des Chesa Valisa gelebt?

Auch im Hotelalltag wird bei uns Nachhaltigkeit gelebt. So basieren zum Beispiel unsere Putzmittel auf Basis von reinigungs-effektiven Mikroorganismen. Auch in unserer Wäscherei kommen nur ökologischen Waschmittel zum Einsatz. Heizung und Warmwasseraufbereitung funktionieren ausschließlich auf Basis erneuerbarer Energiequellen und Wärmerückgewinnung. In den Zimmern sorgen Vollholzmöbel, geölte Böden und eine Netzfreeschaltung für ein erholsames und gesundes Raumklima. Zudem benötigen die Zimmer auch an heißen Sommertagen keine Klimaanlage, denn die Lehmwände dienen als perfekte Temperaturregulierer. Der Pool, gefüllt mit eigenem Quellwasser, wird nicht wie herkömmlich mit Chlor, sondern alternativ mit ionisiertem Salz gereinigt.

Frage: Was bietet das Hotel abseits von Zimmern und Kulinarik noch an?

Gerade in der Coronazeit wollen wir „Raum“ haben, daher können unsere Gäste sich auf 20.000 m² freiem Umland entfalten. Auch für die körperliche und geistige Fitness bieten wir ein großes Angebot. Starten Sie doch um 07:00 Uhr morgens mit dem aktiven Erwachen in den Tag, lassen Sie sich die Kleinwalsertaler Berge erklären, Kräuterwanderungen und Permakulturworkshops, entdecken Sie die Welt der Bienen – denn das Naturhotel hat 20 eigene Bienenvölker, oder verbinden Sie Körper und Geist beim zwei Mal täglichen Yoga und Qi-Gong.

„Pharmos Natur“ aus Bayern und „MARIAS“ aus Salzburg. Keine Behandlung gleicht der anderen. Denn bei uns geht es darum, jeden einzelnen Gast mit seinen individuellen Bedürfnissen zu erkennen und zu verwöhnen.

Wo und wie setzen Sie im Wellnessbereich auf Nachhaltigkeit?

Auch im Wellnessbereich setzt das Naturhotel Chesa Valisa auf 100% Bio. So verwenden wir zwei zertifiziert biologische und vegane Kosmetikmarken natürlich aus der Region:



Magdalena Kessler (links im Bild)