

# Pflanzliche Vielfalt entdecken...

## ... und genießen – im Hotel Klosterhof Alpine Hideaway & Spa

*Bayerisch Gmain, Januar 2025:* Der Veganuary hat sich weltweit als Impulsgeber für einen pflanzlichen Start ins Jahr etabliert. Millionen Menschen entdecken im Januar die gesundheitlichen und ökologischen Vorteile der veganen Ernährung und werden oft regelrecht überrascht, wie kreativ und genussvoll pflanzliche Küche sein kann.

Die „Wundermittel“ unserer Natur wussten vor über 500 Jahren auch schon die Mönche in Bayerisch Gmain, nahe dem historischen Bad Reichenhall, zu schätzen. Sie waren es, die damals den Klosterhof bewirtschaftet haben, das heutige 4-Sterne-Superior Wellness-Hotel Klosterhof Alpine Hideaway & Spa. So wurden Pflanzen etwa als Heilmittel, aber auch als aromatische Zutaten in der Küche verwendet. Generell lädt die Region Berchtesgaden mit ihrer beeindruckenden Natur und traditionsreichen Kultur dazu ein, einen bewussten und umweltfreundlichen Lebensstil zu genießen. Dieses Konzept prägt das familiengeführte Haus bis heute und wird auf innovative Weise fortgeführt.

### Einfach mal ausprobieren

Angefangen beim Restaurant GenussArt, wo Küchenchef Sascha Förster die Geschmacksnerven seiner Gäste das ganze Jahr über nachhaltig verwöhnt – ganz nach dem Motto „Your mood defines your food“. Natürlich werden dort auch kreative Plant-Based-Kreationen mit viel Liebe zum Detail zubereitet, die dazu einladen, den eigenen kulinarischen Horizont zu erweitern.

„In unserem GenussArt-Abendmenü kreieren wir vegane Gerichte, die selbst anspruchsvollste Genießer begeistern“, betont der Chef de Cuisine, „selbst überzeugte Fleisch-Esser sind oft positiv überrascht!“ Vom Genießer-Frühstück mit Smoothies, pflanzlichen Joghurts und Porridge bis zum Healthy Lunch-Bowl-Buffer bietet die Küche ein abwechslungsreiches Angebot für flexitarische, vegetarische und vegane Gäste. Am Abend lockt unter anderem das rein pflanzliche „Kraut & Rüben“-Menü mit kreativen Kombinationen.

Auch der renommierte, 1.200 m<sup>2</sup> große Artemacur Spa, der im Januar ein Makeover im Innenbereich erhalten hat und 2024 vom Deutschen Wellness Verband ausgezeichnet wurde, knüpft an die Plant-Based-Philosophie an: Behandlungen mit pflanzenbasierten Produkten, Yoga und Meditation ergänzen das Wohlfühlkonzept, aber auch die Nachhaltigkeit, die in dem 4-Sterne-Hotel groß geschrieben wird... Umweltschonendes Design, natürliche Materialien und regionale Zutaten stehen immer im Fokus.

Die perfekte Symbiose aus Tradition, Genuss und Achtsamkeit...

Infos unter: <http://klosterhof.de/de/wellnesshotel-vegane-kueche-bayern>

**Der Klosterhof – Alpine Hideaway & Spa:** Die Betriebswirtin Henrike und der Arzt Dr. med. Andreas Färber erfüllten sich damit einen Traum. Jedes Detail suchen sie persönlich aus und leben die Begeisterung für diesen Wohlfühlort gemeinsam mit ihren Mitarbeitern. Im deutschsprachigen Raum steht der Klosterhof für Luxus zum Wohlfühlen. Das 2016 neu eröffnete Alpine Hideaway & Spa \*\*\*\*S mit 500 Jahre alter Geschichte bietet 65 Zimmer und Suiten – darunter Spa Lofts mit Whirlpool und Bergblick – einen 1.500 qm großen Wellnessbereich, ein angeschlossenes Gesundheitszentrum und ein kulinarisches Verwöhn-Programm von Küchenchef Sascha Förster.

**Medienkontakte:**

**Fedra Sayegh PR /  
media & marketing münchen**  
T. +49 (0)89 – 92 33 30 0  
[fs@sayegh-pr.de](mailto:fs@sayegh-pr.de)  
[www.fedra-sayegh-pr.de](http://www.fedra-sayegh-pr.de)

**Lisa-Maria Standl,  
Klosterhof Alpine Hideaway & Spa**  
T. +49 (0)86 – 51 98 25 - 0  
[lisa-maria.standl@klosterhof.de](mailto:lisa-maria.standl@klosterhof.de)  
[www.klosterhof.de](http://www.klosterhof.de)