

PRESSE-INFO

Biohotel Schlossgut Oberambach

6. Februar 2018



Wellnesskur im Biohotel Schlossgut Oberambach in Oberbayern

Wohlfühlerlebnis Basenfasten: Askese ist anders



Von wegen Verzicht! Beim siebentägigen Basenfasten nach der Wacker-Methode verwöhnt der Küchenchef des Biohotels Schlossgut Oberambach am Starnberger See seine Gäste mit raffinierten Menüs - zubereitet aus basischen Nahrungsmitteln wie Gemüse, Obst, Kräutern und Nüssen. Auf Säurebildner wie tierisches Eiweiß und Getreide verzichtet er hingegen konsequent. Kurende entschlacken so auf die sanfte,

genussvolle Art und verlieren zudem überflüssige Pfunde. Davon profitiert die Gesundheit langfristig: Die Auszeit stärkt das Immunsystem, strafft die Haut und ebnet den Weg zu einer bewussteren Ernährungs- sowie Lebensweise. Eine Woche basenfasten im Schlossgut Oberambach, nur 30 Kilometer von München entfernt, kostet mit Übernachtung im DZ, Vollpension und passendem Wellnessprogramm (Fußbäder, Leberwickel u. v. m.) ab 900 €/Pers. www.schlossgut.de

Foto (download): Basenfasten im Biohotel Schlossgut Oberambach - das Küchenteam bereitet wohlschmeckende Speisen nach der Wacker-Methode zu

Bildnachweis: Schlossgut Oberambach/Robert Kittel

Weitere Auskünfte

Biohotel Schlossgut Oberambach Oberambach 1 D-82541 Münsing

Fon +49 8177 9323 info@schlossgut.de www.schlossgut.de

Kraftort im Alpenvorland: Das Schlossgut Oberambach am Starnberger See in Oberbayern ist ein Biohotel mit nachhaltigem Konzept. Eigentümerfamilie Schwabe bietet im denkmalgeschützten Herrschaftssitz zudem Veranstaltungs- und Tagungsmöglichkeiten vor den Toren Münchens. Im Jahr 1999 nach mehrjähriger Renovierung eröffnet, sind die 40 individuell eingerichteten Zimmer und Suiten seit 2010 auch elektrosmogfrei und allergikerfreundlich. Die Philosophie der Hoteliers, im Einklang mit der Natur zu leben, ist allgegenwärtig, zertifiziert durch die Labels „BIO HOTELS“ sowie „eco hotels certified“ und wird empfohlen von Bioland. 2018 erhielt das Hotel darüber hinaus den Nachhaltigkeitspreis „Grünes Band“.

Pressekontakt

Bettina Beck

+49 8807 21490-20

bettina.beck@hermann-meier.de

Gregor Staltmaier

+49 8807 21490-16

gregor.staltmaier@hermann-meier.de

Angelika Hermann-Meier PR

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

info@hermann-meier.de

www.hermann-meier.de