## Wellness Refugium in bayrischer Landidylle

**Das GUT EDERMANN ist ein Haus mit Seele. Wer das erstklassige WellnessNaturResort im bayrischen Rupertiwinkel kennt, der weiß, was das bedeutet: ehrliche Gastfreundschaft, die von Herzen kommt, ein großes Bewusstsein für die Naturschätze der Region, höchster Qualitätsanspruch bis ins kleinste Detail und ein spannender Mix aus Wellness, Kultur und Genuss.**

Das **AlpenSpa** ist vom Feinsten. Vor den Toren Salzburgs, in dem kleinen bayrischen Dorf Holzhausen, bietet sich ein erholsames Refugium mit einem traumhaften **Alpenpanorama**. In aufwendiger Arbeit haben die kreativen Köpfe des Hauses gemeinsam mit „ihrem“ Schreiner Ruheoasen aus Altholz und regionalen Naturprodukten geschaffen, die an Gemütlichkeit kaum zu überbieten sind. Ein **top ausgebildetes Team** aus Therapeuten, Saunameistern, KosmetikerInnen und Masseuren setzt alles daran, den Wellnessgästen nur das Beste zukommen zu lassen. Umgeben von Natur pur, fernab von Straßen und Trubel, erleben Ruhesuchende einen **unvergleichlichen Kraftplatz**. Im Alpinum – ein behagliches **Bademantel-Restaurant** – genießen Hotel- und Day Spa-Gäste Köstlichkeiten aus der GenussKüche. Stets bemüht, den Gästen Besonderes zu bieten, hat man zwei Highlights ins Haus geholt: **AlmYurveda** vereint die indische Tradition des Ayurveda mit dem Urwissen der Bauern des Berchtesgadener Landes. Mit ***basenfasten* nach der Wacker-Methode®** bietet das GUT EDERMANN eine Kur voller Genuss, Wellness und Wohlfühlmomenten.

Bewusst genießen, das ist im GUT EDERMANN Ehrensache. In dem Wellness und SpaHotel gilt Kochen noch als Handwerkskunst. Ehrliche, gesunde Lebensmittel aus Bayern spielen in der GenussKüche die erste Geige (**5 Pfannen von Gusto**, **2 Goldene Gabeln von falstaff**). Das Küchenmanagement obliegt seit Kurzem hochkarätiger Verstärkung aus der deutschen Sterneküche: Steffen Mezger bringt nochmal zusätzlichen Schliff in die Gourmetschiene des GUT EDERMANN und hat sich die besten Partner mit an Bord geholt: Die Bauern der Umgebung, die Fleisch in bester Qualität liefern, und eine Reihe weiterer hiesiger Produzenten liefern Lebensmitttel von höchstem Qualitätsanspruch. Regionale Unternehmen wie die Privat Brauerei Wieninger und Bad Reichenhaller Mineralwasser (<http://www.wieninger.de>, <http://www.berg-frisch.de>) beliefern das GUT EDERMANN. Der Feinschmecker kann sich verlassen: Das GUT EDERMANN ist auch **bio-zertifiziert**.

Im GUT EDERMANN ist das Leben zu Hause. **Kulturgenuss vom Feinsten** hat in dem Hotel seinen Platz. Vom gemütlichen Adventsingen in der jahrhundertealten Bauernstube bis hin zu Vernissagen und Ausstellungen zeitgenössischer Künstler, von Theateraufführungen bis hin zu kulinarischen Events ist das GUT EDERMANN zu einem Treffpunkt kulturinteressierter Genießer geworden. Und dann sind da noch die „Naturburschen und -mädels“ im GUT EDERMANN. Sie kommen, weil die Lage für **Wanderer** und **Radler**, für **Langläufer** und **Winterwanderer** und alle anderen, die die Natur und die Berge lieben, nicht besser sein könnte. Am „bayerisch-salzburgischen Tor“, im Mittelpunkt von Berchtesgadener Land, Chiemgau und Salzburger Land gelegen, gehen in dem SpaHotel Naturerlebnisse, Kultur und Stadtleben Hand in Hand – nach Salzburg oder Bad Reichenhall ist es nur ein Katzensprung.

**Ein Ausflugstipp**

Die Predigtstuhlbahn in Bad Reichenhall wird auch liebevoll als „Grande Dame der Alpen“ bezeichnet. Denn sie ist die letzte ihrer Art, immer noch im Original erhalten und steht zu Recht unter Denkmalschutz. Die weithin sichtbaren „roten Salonwagen“ schweben seit 1928 mit ca. 18 km/h auf 1.584 Meter. Am Gipfel eröffnet sich eine atemberaubende Fernsicht auf die Stadt Bad Reichenhall und in das Salzburger Becken im Norden. Im Süden zeichnen sich der Watzmann, sowie die Hochalpen ab. Im Westen reicht der Blick bis weit in die Chiemgauer und Tiroler Alpen. Wer gehobene Gastronomie genießen möchte, der ist im Bergrestaurant in der Bergstation richtig. Dort sorgt ein Spitzen-Küchenteam für Gourmetfreuden <https://www.predigtstuhlbahn.de/startseite>.

AlmYurveda (ganzjährig buchbar)

**Leistungen:** 3 Nächte im Designzimmer, köstliches VerwöhnFrühstück vom Buffet, 4-Gang-GenussMenü oder abwechslungsreiches Buffet am Abend, Scheene Fiaß (Fußbad, Peeling, Fußmassage) 55 Min, Reibm (Ganzkörperpeeling) 25 Min., Guad fühln vom Scheitl bis zuar Haxn (Wohlfühlbad) 20 Min., 1 x AlmYurvedamassage 80 Min. – **Preis p. P.:** ab 635 Euro

Termine

**17.10.20: Bierspektakulum** – Bierspezialitäten von der Brauerei Wieninger gustieren und dazu ein schönes Menü genießen

**21.11.20: Wine & Dine** – Edle Weine in Symbiose mit einem feinen Menü

**06., 20.12.20: Adventsingen** – Weihnachtslieder und Geschichten mit dem Edermann Dreigesang

4.681 Zeichen

**Abdruck honorarfrei,**

**Belegexemplar erbeten!**