



© Hotel Balance/Geert Sleijthaler

steht. Neben einem Pool und einer Saunenlandschaft finden die Gäste auch ein Spa vor. „Sanitas per aquam, also ‚Gesundheit durch Wasser‘ wird bei uns ernst genommen. Wir haben in unserem Wellnessbereich sieben Saunen, das längste Schwimmbad in Pörschach und Top-Therapeuten. Bei uns massieren Physiotherapeuten“, so Grossmann. Natürlich widmet man sich im Hotel Balance auch der Schönheit; hier liegt der Schwerpunkt auf der aktiven Hautzellerneuerung.

Auch in der hauseigenen Bar gibt es alles, was das Herz begehrt. Hinter der Theke steht

de am Betrieb, Herzlichkeit und Freude am Tun“, so Grossmann.

Mit welcher Leidenschaft hier gearbeitet wird, erfährt man spätestens, wenn man das Essen aus der Haubenküche kostet. Hier kommen heimische saisonale Produkte auf den Teller. Ist ein „Erde“-Tag, wird es mehr Produkte aus der Erde geben, beispielsweise Kartoffeln oder Karotten, und dunkles Fleisch, erklärt Grossmann. „Natürlich kann der Gast alles haben, was er will, aber wir bieten eben auch an, dass er sich auch nach den vier Elementen ernähren kann.“

Gesamte Bandbreite

Grossmann nimmt ihre Gäste gern mit in die Küche. Konserven wird man hier vergeblich suchen. In dem kleinen Kühlhaus und im Trockenlager finden sich nur selbstproduzierte Produkte – selbstgemachte Marmeladen wie Marille-Lavendel, Schokoladencreme oder herzhaftes Aufstriche. Die Haubenküche nutzt die gesamte Bandbreite der Gewürze.

„Alles, was von der Natur geliefert wird, ist sinnvoll für den

Ins kühle Nass

In dem 35 Meter langen Indoor-Outdoorpool mit Whirlbecken mit Whirlbecken kann man ganzjährig schwimmen.

Elemente

Die Vier-Elemente-Lehre findet sich auch in der Gestaltung der Hotelzimmer wieder, wie unten im Bild das Element Erde.

Körper. Das ist sehr simpel“, erklärt Grossmann; sie hält auch Kochkurse ab, in denen sie nicht nur die Vier-Elemente in die Küche holt, sie beschäftigt sich auch mit Sodbrennen: Grossmann ist nicht nur Autorin von Kochbüchern, sondern hat auch gemeinsam mit dem Arzt Martin Riegler das Buch „Richtig essen bei Reflux und Sodbrennen“ geschrieben.

Gesundheit im Vordergrund

Neben der Kulinarik und dem Golfspielen widmet man sich auch ausgiebig dem Thema Wellness, wobei auch hier die Gesundheit im Vordergrund

”

Alles, was von der Natur geliefert wird, ist sinnvoll für den Körper. Das ist sehr simpel ...

Andrea Grossmann
Balance Hotel

“

Marian Kristic, vor allem mit Gin kreiert er hervorragende Drinks und trifft damit einen aktuellen Trend. Auch in Sachen Digitalisierung ist man auf einem aktuellen Stand: „Wir können der Zeit nicht hinterherhinken. Wir würden die jungen Menschen nicht mehr erreichen. Dennoch bin ich der Meinung, dass Urlaub auch eine Auszeit von der Digitalisierung sein muss. Die Zeit und die Möglichkeiten haben sich natürlich verändert – doch der Mensch mit seinen Bedürfnissen ist der gleiche geblieben.“ (gs)

Weitere Informationen:

www.balancehotel.at



© Hotel Balance