

## Frühlingserwachen im 1. Almwelness Hotel Tuffbad im Kärntner Lesachtal



Das 1. Almwelness Hotel Tuffbad im umweltfreundlichsten Tal Europas lädt zur kraftvollen Erholung ein.

Credit: 1. Almwelness Hotel Tuffbad  
Fotograf: 1. Almwelness Hotel Tuffbad



Die Hotel-Chefs Eva-Maria und Egon Oberluggauer bieten mit ihrem Team frische Naturküche und Bioprodukte der Region.

Credit: 1. Almwelness Hotel Tuffbad  
Fotograf: 1. Almwelness Hotel Tuffbad



Zeit zum Träumen - bei Kerzenschein im Indoor-Pool.

Credit: 1. Almwelness Hotel Tuffbad  
Fotograf: 1. Almwelness Hotel Tuffbad

Utl.: Grüne Haube, Publikums Oscar und eine eigene Heilquelle =

St. Lorenzen (TP/OTS) - Der Zauber eines Tales, das als naturbelassenste Landschaft Europas gilt, wird im 1. Almwelness Hotel Tuffbad in St. Lorenzen im Kärntner Lesachtal (im Süden Österreichs, nahe der Grenze zu Italien) spürbar. Das 4 Sterne Superior Haus bietet auf 1300 Metern Seehöhe Komfort der Spitzenklasse im Einklang mit der Natur. Erholung und die Wiederbelebung der eigenen Kräfte in klarer Gebirgsluft werden groß geschrieben. Auszeichnungen wie der "Tourismus Publikums Oscar 2011" oder die Grüne Haube sind Zeugnis dafür, dass die Gäste vom Angebot

begeistert sind.

Naturküche, Vollwertkost, Bioprodukte

Nach der Bewertung mit besten Noten wurde das 1. Almwelness Hotel Tuffbad zum "HolidayCheck Top Hotel 2011" bekürt, der Preis gilt als "Tourismus Publikums Oscar". Das Haus verfügt jedoch auch noch über weitere Auszeichnungen, zum Beispiel den kulinarischen Orden "Grüne Haube". Nur 37 Hotels und Restaurants in Österreich wurden bisher von der Organisation Styria vitalis ausgezeichnet. Grüne Haube-Betriebe bieten Speisen aus vollwertigen, naturbelassenen Zutaten aus biologischen, saisonalen Produktion an, die vorwiegend aus der Region stammen. "Wer zu uns kommt, kann darauf vertrauen, dass Naturküche, Vollwertkost und Bioprodukte geboten werden", betonen die Hotel-Chefs Eva-Maria und Egon Oberluggauer.

Mineralwasser aus den Tiefen der Erde

Jetzt gegen Ende des Winters sind frische, naturbelassene Speisen und Wellness- und Gesundheits-Behandlungen besonders wichtig, um Körper und Geist wieder in Schwung zu bringen. Im 1. Almwelness Hotel Tuffbad gibt's zum Beispiel - einzigartig in Österreich - die hauseigene Tuffbadquelle, die seit 1972 anerkanntes Heilvorkommen ist. Seit Jahrhunderten quillt reinstes Calcium-Magnesium-Sulfat-Hydrogencarbonat Mineralwasser mit 12 Grad Celsius aus tiefem Gestein. Es wird von 5 Hausbrunnen getrunken und man kann im Indoor-Pool, im Außenwhirlpool, im Tauchbecken, beim Kneippgang und in den Wannenbädern darin baden. Das Heilwasser eignet sich besonders zum Reinigen der Atemwege, zum Stressabbau und zur Entschlackung. Auf 1000 Quadratmetern erleben die Gäste Entspannung in den verschiedenen Saunen - Brotbad, Kraxenofen, Tuff-Stübele, Brechelbad, Almgrotte, Steinbad, Brennstadl oder Stubensauna. Dabei spürt man die meditative Wirkung des Blickes in die Gebirgswelt der Zweitausender.

Turbo für Körper & Geist

Zum Frühlingserwachen bietet das 1. Almwelness Hotel Tuffbad jetzt Specials wie "Zeit zu zweit": Donnerstag - Sonntag, 4 Tage/3 Nächte im romantischen Himmelbettzimmer, ein Abend bei Kerzenschein im Indoor-Pool mit einer Flasche prickelndem Schlumberger Sekt und Fruchteteller, einem zauberhaften 7-Gänge Dinner mit Weinbegleitung, Wellness, Kräuterbadl und Verwöhnpension ab 389 Euro pro Person. Ein

Turbo für Körper & Geist ist die "Heuzeit": Sonntag - Donnerstag, 5 Tage/4 Nächte - Erholung mit der Kraft des auf über 2000 Metern Seehöhe nur alle zwei Jahre gemähten Bergheus - im Wohlfühlzimmer, im Kraxenofen Heudampfbad oder im Lesachtaler Heubad, mit Wellness und Verwöhnepension ab 479 Euro pro Person.

Kontakt:

1. Almwelness Hotel Tuffbad  
Tuffbad 3  
A-9654 St. Lorenzen/Österreich  
Tel.: +43 (0)4716-622  
Fax: +43 (0)4716-622-55  
info@almwelness.com  
<http://www.almwelness.com>

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM/Original Bild Service, sowie im OTS Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

Rückfragehinweis:

PR Agentur Netzwerk Gruppe  
Erna Stacey-Aschauer  
office@netzwerkgruppe.at  
Tel.: +43 (0)70 - 24 69 60-12

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/12118/aom>

\*\*\* TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT \*\*\*

TPT0002 2011-02-25/10:55

251055 Feb 11

Link zur Aussendung:

[http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT\\_20110225\\_TPT0002](http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20110225_TPT0002)