HOTELPROJEKTE

# Eröffnung im Schwarzwald

Ende September eröffnete die Luisenhöhe im Schwarzwald / Foto: Gesundheitsresort Schwarzwald Luisenhöhe GmbH & Co. KG

Ende September öffnete die Luisenhöhe im Schwarzwald ihre Tore mit einem Grand Opening. Mit einem umfassenden Angebot und dem Fokus auf Gesundheit und Wohlbefinden freut sich das Gastgeberpaar Caroline und Niels Möller mit dem Team auf Gäste.

Die Luisenhöhe, in 600 Meter Höhe idyllisch auf einem Hochplateau am Westhang des Schauinsland-Massivs im UNESCO Biosphärengebiet Schwarzwald gelegen, lädt Gäste ein, in eine Welt voller Gastfreundschaft, Genuss und Gesundheit einzutauchen. Das Haus präsentiert sich als Rückzugs- und inspirierender Kraftort für Gäste, die modernen Luxus wie Ruhe, Raum, Freiheit, Zeit, Individualität, Vielfalt, Authentizität und Geborgenheit inmitten der Natur des Südschwarzwaldes suchen. Mit seiner organischen, den Höhenlinien angepassten Architektur will das Hotelresort mit 83 Zimmern und Suiten ein Gefühl der Leichtigkeit, Zufriedenheit und des Glücks vermitteln.

Akzente setzen die erneuerbare Energieversorgung mit einem Erdsondenfeld unter der Tiefgarage, die Wärmerückgewinnung und die naturnahen Retentionsflächen, wie die Begrünung aller Dachflächen mit zusätzlicher Wasserrückhaltungs- und Versickerungsfunktion. Auch die Maßnahmen beim Natur- und Artenschutz sollen Maßstäbe setzen. Das Hotel legt Wert auf eine regionale und saisonale Küche sowie die Verwendung umweltfreundlicher Produkte bis hin zu einem ausgeklügelten Abfallmanagement.

Regionalität im Fokus

Unter der Leitung von Chef de Cuisine Niels Möller und seinem Team wird eine

Gastronomieerfahrung geboten, bei der Regionalität im Mittelpunkt steht. Die Küche des Hotels setzt auf frische und vor allem regionale Produkte. Das kulinarische Konzept zeichnet sich laut eigener Angaben durch Innovation, Ästhetik und ein tiefes Verständnis für die Aromen und Texturen der Zutaten aus. Das Herzstück des gastronomischen Angebots ist die offene Küche, in der die Gäste den Köchen bei ihrer Arbeit zusehen können. Die verschiedenen gastronomischen Einrichtungen, darunter das Restaurant Luise, die Kaminlounge und die MehrblickBar, bieten den Gästen eine breite kulinarische Vielfalt.
Chef de Cuisine Niels Möller arbeitete bereits in renommierten Häusern wie im Schlosshotel Friedrichsruhe, dem Söl´ring Hof auf Sylt und im De Librije in Zwolle bei Amsterdam. Seine kulinarische Reise endete mit einem Abschluss an der Meisterschule in Heidelberg, bevor er die Position des Küchenchefs im Merkles Restaurant am Kaiserstuhl in Südbaden übernahm. Nun erfüllt er sich seinen Traum, nicht nur als Gastgeber, sondern auch als Chef de Cuisine auf der Luisenhöhe zu wirken.

360-Grad-Gesundheit

Auf der Luisenhöhe wird Gesundheit großgeschrieben, und das zeigt sich nicht nur im GesundKunft-SPA Schwarzwald, sondern im gesamten Resort. Das GesundKunft-Konzept für eine gesunde Zukunft begleitet die Gäste durch die drei zentralen Themen- und Lebenswelten: die Gastfreundschaft, die Genussgastronomie und die Gesundheit. Eine gesunde Schlaf- und Regenerationskultur, eine ausgewogene Ernährung sowie aktive Bewegung nehmen dabei einen hohen Stellenwert ein.
Der GesundKunft-SPA erstreckt sich über eine In- und Outdoorfläche von 4.400 Quadratmetern und bietet Medical Fitness-, Wellness- und Beauty-Angebote. Die Sauna- und Wasserlandschaften sowie Wohlfühl- und Rückzugsplätze bieten die besten Voraussetzungen, um die Philosophie des Gesundheitsresorts "natürlich. gesund. leben." in die Tat umzusetzen. Dieses Lebensstil-Motto, vereint mit dem GesundKunft-Konzept, soll den Gästen ein nachwirkendes ?360-Grad- Gesundheitserlebnis? garantieren.
Räumlichkeiten für bis zu 60 Personen sowie die Möglichkeit, das gesamte Hotel exklusiv zu reservieren, machen die Luisenhöhe außerdem zur Wahl für Firmenevents, Familienfeiern und weitere Anlässe.