FÖHN

Alpenländische Lebensart

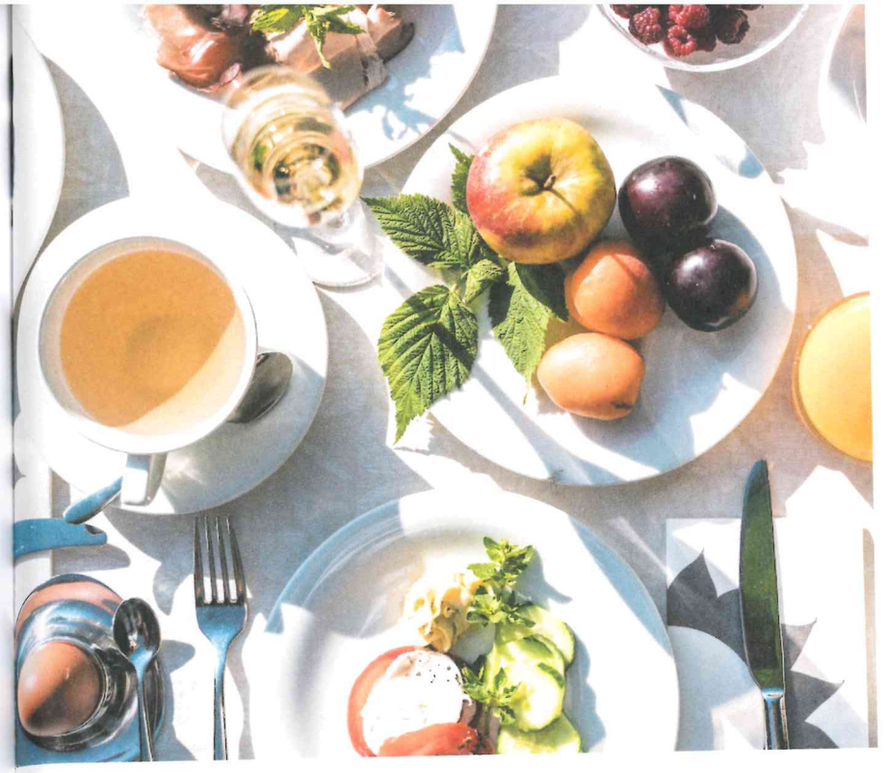
REPORTAGEN | PORTRAITS | INTERVIEWS

HERBST/WINTER
2019

FREE
Vol. 03 No. 06

otel Chesa Valisa

ı, unverbauten Grund in 1.200 Metern Höhe mit Blick auf die mliegenden Zweitausender im Kleinwalsertal: das Chesa Valisa. m Vier-Sterne-Hotel auf einzigartige Weise. Das 500 Jahre alte ıen es ausschließlich die Rohstoffe der Natur gab – vor allem nd David Kessler, die das Hotel vor Kurzem in 14. Generation er Bio-Umstellung und Nachhaltigkeit.



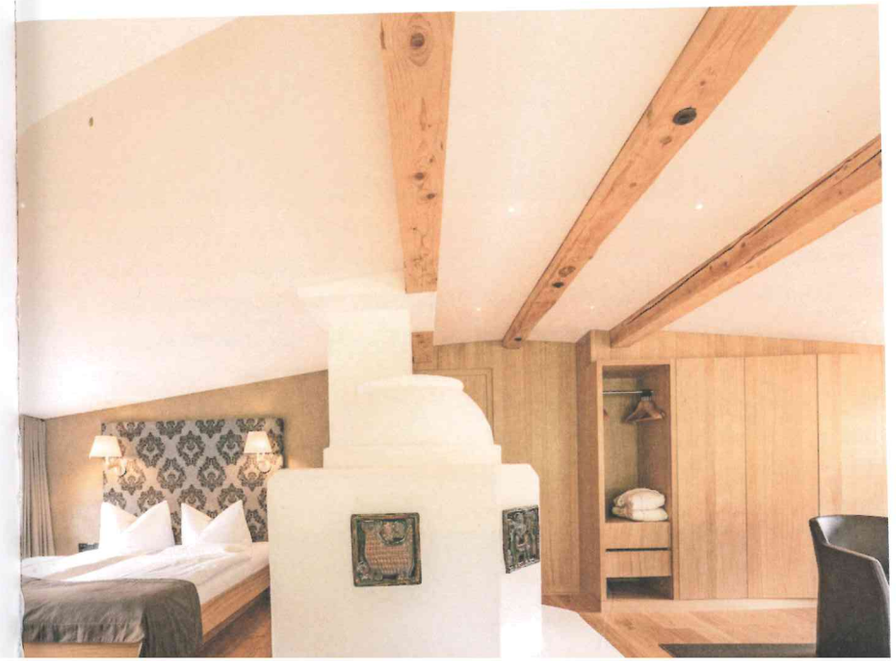
ıesa
:el
der
el zum
m
en und
geölte
undes
nmer-
rfekte
er, wird
tem

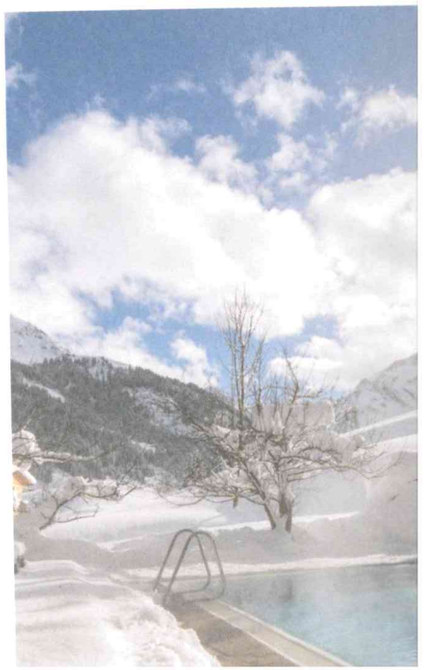
Wenn morgens der Kaffeeduft von fair gehandeltem Bio-Kaffee im Speisraum liegt, erwartet unsere Gäste ein großes Frühstücksbüffet nach guter österreichischer Gastgebertradition – vom Frischkornbrei bis zur Gemüse & Obststation über eine eigene Ayurveda-Ecke mit warmen Kompotts ist dort alles zu finden. Mittags gibt es eine leichte Jause mit Salat- und Rohkostbuffet, Suppen und kleinen warmen Gerichten sowie Strudel und Kuchen von der hauseigenen Kuchenfee. Die Küche des abendlichen 5-Gang-Wahlmenüs würde ich so beschreiben: regional, österreichisch, mediterran und europäisch. Und nicht zu vergessen die ayurvedischen Gerichte, die neben den vegetarischen und veganen Speisen fester Bestandteil der Menüauswahl sind.

Herr Kessler, verraten Sie uns Ihr Konzept in Sachen Wellness?

...
rte
ophie.
en Hau-
vorzugt
:et;
es Brot
cht zum
iten

Unser Ziel war es, in jedem Winkel des Hauses eine behagliche Atmosphäre zu kreieren. Beim Frühstück im Wintergarten genießen Sie den Blick über das Kleinwalsertal in Richtung Oberstdorf; und wenn Sie nach dem Skifahren oder einer Wanderung in der frühen Dämmerung nach Hause kommen, sehen Sie schon von weitem die gedeckten Tische im warmen, heimeligen Licht. Wer will, kann in der Sauna und im ganzjährig beheizten Quellwasserpool, den Blick auf die ins Abendrot gehüllten Bergketten genießen. Ausblick gibt es anschließend auch in der Sauna, die nicht ohne Grund „Panoramasauna" heißt; und wer will, kann nach dem Schwitzen im Ruheraum oder dem breiten Sonnenbalkon auf Schwebeliegen den Blick durch die Natur





Das Naturhotel Chesa Valisa

Kraftvoll steht es da auf seinem großzügigen, unverbauten Grund in 1.200 Metern Höhe mit Blick auf die nzelwand, den Zwölferkopf und die anderen umliegenden Zweitausender im Kleinwalsertal: das Chesa Valisa. radition und Moderne verbinden sich in diesem Vier-Sterne-Hotel auf einzigartige Weise. Das 500 Jahre alte tammhaus wurde zu einer Zeit gebaut, in denen es ausschließlich die Rohstoffe der Natur gab – vor allem olz und Stein. Wir sprachen mit Magdalena und David Kessler, die das Hotel vor Kurzem in 14. Generation übernommen haben, über Bio-Umstellung und Nachhaltigkeit.

Kessler, wie wird Nachhaltigkeit im Hotelalltag des Chesa a gelebt?

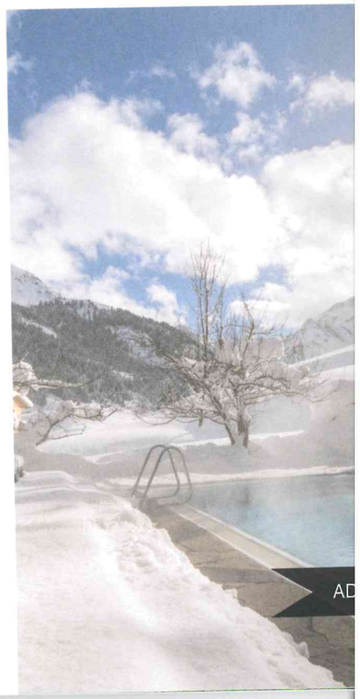
h und durch (lacht).So basieren zum Beispiel die Putzmittel asis von reinigungs-effektiven Mikroorganismen. Auch in der eigenen Wäscherei kommen nur ökologischen Waschmittel zum tz. Heizung und Warmwasseraufbereitung funktionieren im rhotel ausschließlich auf Basis erneuerbarer Energiequellen und nerückgewinnung. In den Zimmern sorgen Vollholzmöbel, geölte n und eine Netzfreischaltung für ein erholsames und gesundes nklima. Zudem benötigen die Zimmer auch an heißen Sommer- n keine Klimaanlage, denn die Lehmwände dienen als perfekte peraturregulierer. Der Pool, gefüllt mit eigenem Quellwasser, wird wie herkömmlich mit Chlor, sondern alternativ mit ionisiertem gereinigt.

stellten bereits 2007 die Küche auf 100 Prozent Bio um . . .

Das war für uns ein logischer Schritt. Von Anfang an gehörte bewusste Ernährung zu den Grundpfeilern unserer Philosophie. n vor der Bio-Umstellung wurde im Haus nach der „Grünen Hau- üche“ gekocht, die auf naturbelassene, regionale und bevorzugt gische Lebensmittel setzt. Heute wird alles frisch zubereitet; r das Mehl mahlen wir selbst, um damit fast täglich frisches Brot acken. Convenience-Produkte und Mikrowelle kommen nicht zum tz. Und wer Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten stößt hier nicht auf verständnislose Blicke. Unser Küchenchef hard Schneider kümmert sich bei speziellen Wünschen persön- m die Zusammenstellung eines entsprechenden Speiseplans.

Wenn morgens der Kaffeeduft von fair gehandeltem Bio-Kaffee im Speisraum liegt, erwartet unsere Gäste ein großes Frühstücksbüffet nach guter österreichischer Gastgebertradition – vom Frischkornbrei bis zur Gemüse & Obststation über eine eigene Ayurveda-Ecke mit warmen Kompotts ist dort alles zu finden. Mittags gibt es eine leichte Jause mit Salat- und Rohkostbuffet, Suppen und kleinen warmen Gerichten sowie Strudel und Kuchen von der hauseigenen Kuchenfee. Die Küche des abendlichen 5-Gang-Wahlmenüs würde ich so beschreiben: regional, österreichisch, mediterran und europäisch. Und nicht zu vergessen die ayurvedischen Gerichte, die neben den vegetarischen und veganen Speisen fester Bestandteil der Menüauswahl sind.

Herr Kessler, verraten Sie uns Ihr Konzept in Sachen Wellness?

Unser Ziel war es, in jedem Winkel des Hauses eine behagliche Atmosphäre zu kreieren. Beim Frühstück im Wintergarten genießen Sie den Blick über das Kleinwalsertal in Richtung Oberstdorf; und wenn Sie nach dem Skifahren oder einer Wanderung in der frühen Dämmerung nach Hause kommen, sehen Sie schon von weitem die gedeckten Tische im warmen, heimeligen Licht. Wer will, kann in der Sauna und im ganzjährig beheizten Quellwasserpool, den Blick auf die ins Abendrot gehüllten Bergketten genießen. Ausblick gibt es anschließend auch in der Sauna, die nicht ohne Grund „Panoramasauna“ heißt; und wer will, kann nach dem Schwitzen im Ruheraum oder dem breiten Sonnenbalkon auf Schwebeliegen den Blick durch die Natur schweifen lassen.

Weitere Infos: www.naturhotel.at