

Hoteleröffnung mit Herbstfest Auf der Wiese

Das Heubad - Landhotel & Restaurant startet am 20. Oktober seinen Hotelbetrieb

Prigglitz, 17. Oktober 2009: Vergangenes Wochenende lud die Familie Anita & Hans Seelholfer zum Opening & Herbstfest in „Das Heubad – Landhotel und Restaurant nach Prigglitz. Noch bevor am 20. Oktober die ersten Hotelgäste die komfortablen Zimmer beziehen, hatten geladene Gäste am vergangenen Freitag als Erste Gelegenheit, das vielfältige kulinarische und Wohlfühlangebot kennenzulernen. Die offizielle Eröffnung wurde von Tourismuslandesrätin Dr. Petra Bohuslav vorgenommen.

Oase für Genuss und Entschleunigung

Nachdem das À la Carte Restaurant bereits seit August geöffnet ist, startet Das Heubad am 20. Oktober 2009 nun auch seinen Hotelbetrieb. Nach mehrmonatiger Unterbrechung wurde das alte „Heubad auf der Wiese“ von der Familie Seelhofer völlig neu adaptiert und erstrahlt nun mit seinen 26 geschmackvoll gestalteten Zimmern, moderner Wellness-Landschaft und À la Carte Restaurant in neuem Glanz.

Das hochklassige Wellness- und Gesundheitsangebot bietet Entspannung und Genuss zu jeder Jahreszeit und richtet sich an alle, die sich eine Auszeit vom Alltag gönnen wollen, ebenso wie an Tages- oder Feriengäste, die bei Sport und Wellness Energie tanken oder sich einfach einmal rundum verwöhnen lassen wollen. Dank der guten Erreichbarkeit im Naherholungsgebiet der Wiener Alpen ist Das Heubad ein ideales Ausflugsziel z.B. für ein kurzfristig geplantes Genusswochenende zu Zweit.

Innovatives Hotelkonzept mit Zukunft

Dass die Kombination eines innovativen Hotelkonzeptes mit kompetenter, persönlicher Betreuung langfristig auch von wirtschaftlicher Bedeutung sein wird, unterstrich Tourismuslandesrätin Dr. Petra Bohuslav in ihrer Eröffnungsrede: *„Um sich im Wettbewerb durchsetzen zu können, müssen Kleinbetriebe mit höchsten Qualitätsstandards und individuellen Service bestechen. Das Landhotel „Das Heubad“ bietet was Niederösterreich verkörpert: Entspannungsmomente, Naturerlebnisse, kulinarische Hochgenüsse und starke regionale Einflüsse.“*

Entspannung pur

Tatsächlich dreht sich im Landhotel & Restaurant Das Heubad alles um Kräuter und Naturgenuss: Die entspannenden Heubad-Anwendungen schaffen Linderung bei Muskelverspannungen, Rheuma oder Arthrose, darüber hinaus wirken sie entschlackend und stimmungsaufhellend.

Eine diplomierte Body-Vitaltrainerin berät und begleitet die Gäste durch Das Heubad Aktiv-Programm mit Nordic Walking, Schneeschuhgehen, Aqua Training, Kräuterwanderungen, individuelle Ernährungsberatung, Kochkursen mit Kräutern nach TCM oder Workshops für Naturkosmetik.

Kulinarische Vielfalt mit „mehr.wert“

Das Heubad À la Carte Restaurant ist ganzjährig geöffnet und verwöhnt seine Gäste mit frischer Naturküche mit Kräutern, Saisonalem und Regionaltypischem aus der heimischen, aber auch ausgewählten Köstlichkeiten aus der internationalen Küche: Hausgemacht und vorwiegend aus Produkten von Bauern aus der Region. „Unser Ziel ist es, langfristig alle Zutaten aus der Gegend zu beziehen und selbst und frisch hier im Haus zuzubereiten“, erklärt Hotelchefin Anita Seelhofer. „Schon jetzt beziehen wir Fleisch vom Schneebergland Schwein. Milch, Schafkäse, Kartoffeln und andere saisonale Gemüse, Säfte und Edelbrände liefern benachbarten Bauern aus Prigglitz.“ Das Brot bäckt Hotelchefin Anita Seelhofer übrigens persönlich.

Information & Reservierung

Das Heubad – Landhotel & Restaurant

Auf der Wiese 53, A-2640 Prigglitz, Tel: 02662 / 42534, Fax: 02662 / 42534-333

e-mail: info@dasheubad.at – www.dasheubad.at

Pressekontakt:

Fair PR e.U. – Kerstin Rohrer – Tel: 0650 812 2384 – e-mail: kerstin.rohrer@fairpr.at

Pressemeldung - kurz

Zahlreiche Gäste kamen am Freitag Abend nach Priggilitz, um die Neueröffnung des Landhotels & Restaurant Das Heubad zu feiern, u.a. Tourismuslandesrätin Dr. Petra Bohuslav, Dr. Heinz Zimper (Bezirkshauptmann Neunkirchen) und Bürgermeister Franz Teix (Priggilitz).

In Anschluss an die offizielle Eröffnung durch Tourismuslandesrätin Dr. Petra Bohuslav und der Moderation des beliebten Kabarettisten Peter Meissner hatten die Besucher bei einer Hotelführung Gelegenheit, Heubad-Anwendungen, Spezialmassagen und verschiedene Entspannungstechniken auszuprobieren und sich bei einer Kräuter-Teeverkostung im gemütlichen Aufenthaltsraum einen persönlichen Eindruck von einem Tag im Heubad zu machen.

„Um sich im Wettbewerb durchsetzen zu können, müssen Kleinbetriebe mit höchsten Qualitätsstandards und individuellen Service bestechen. Das Landhotel "Das Heubad" bietet was Niederösterreich verkörpert: Entspannungsmomente, Naturerlebnisse, kulinarische Hochgenüsse und starke regionale Einflüsse“, begrüßte LR Bohuslav das innovative Hotelkonzept der Familie Seelhofer.

Dass selbstgemacht und saisonal einfach nach mehr schmeckt, auch davon konnten sich die Festgäste überzeugen: Als Vorgeschmack auf das kulinarische Angebot im Das Heubad - À la Carte Restaurant wurden herbstliche Köstlichkeiten wie Kürbissuppe vom alten Kachelofen, Spezialitäten vom Schneebergland - Schwein und - Rind sowie selbstgemachte Apfel- und Topfenstrudel serviert.

Information & Reservierung

Das Heubad – Landhotel & Restaurant

Auf der Wiese 53, A-2640 Priggilitz, Tel: 02662 / 42534, Fax. 02662 / 42534-333

e-mail: info@dasheubad.at – www.dasheubad.at

Weitere Details & Informationen unter www.dasheubad.at