

ENTSPANNUNGS
POLITIK

Trauben

Grün und bunt: Ein „Sinnes-Wandelgang“ führt in Friedrichsruhe vom „Schlosshotel“ (u.) zum Ort der Wellness

Zugegeben, wir mögen Wein weiterhin am liebsten als Genussmittel zur inneren Anwendung. Traubenprodukte entfalten aber auch von außen ihre wohltuende Wirkung. Wir haben es im „Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe“ erfahren und empfehlen weitere Hotels

statt Falten

NUN FOLGEN AUCH WELLNESSHOTELS DEM REGIONAL-TREND

TEXT: PATRICIA BRÖHM

Der Weinberg, in dem alles begann, liegt idyllisch am Fuß der Waldenburger Berge und trägt den schönen Namen Schwabenjörgle. Zwischen den Rebflächen erstrecken sich Wiesen, auf denen Kühe weiden und Kirschbäume wachsen. „Hier hat sich seit Jahrzehnten kaum etwas verändert“, sagt Irmgard Sanwald und schaut über die Rebzeilen, zwischen denen sie vor über zehn Jahren ein Aha-Erlebnis hatte. Wie immer half sie im Weingut ihres Mannes bei der Ernte, so wie es üblich ist im Hohenloher Land nördlich von Stuttgart: „Bei der Lese muss jeder ran, da hat alles andere stillzustehen“ – auch ihre Arbeit als Kosmetikerin im nahe gelegenen „Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe“. Abends sah sie sich ihre Hände an. Sie waren dunkelrot verfärbt vom Traubensaft und dabei, trotz der harten Arbeit, weich und geschmeidig. Irmgard Sanwald kam ins Grübeln. Sie hatte von der heilenden und pflegenden Wirkung von Traubenkernextrakten gehört. Was sprach dagegen, diesen natürlichen Balsam im Hotel zum Wohl ihrer Gäste anzuwenden?

Inzwischen ist Irmgard Sanwald San Vino zu einer ausgereiften Marke geworden, einer Vinotherapie-Linie made in Schwaben. An die 20 Produkte werden angeboten, vom

feuchtigkeitsspendenden Rotweingel bis zur Traubenkernöl-Rasiercreme. Die Wirkkraft der Traubenkernkosmetik kann man im 2008 komplett neu errichteten 4400-Quadratmeter-Spa des „Wald- und Schlosshotels Friedrichsruhe“ ausprobieren. Holzböden und dunkle Rottöne prägen das Ambiente in den Behandlungsräumen. Die Therapeutin Melanie Willenberger präsentiert auf einem Tablett die Rohprodukte, die ad hoc für das San-Vino-Peeling zusammengemischt werden: Knallgrün leuchtet das ungefilterte Traubenkernöl, reinweiß schimmert die nährstoffreiche Reinigungsmilch. Das rosarote Gesichtswasser regt die Durchblutung an, der Traubenkernschrot bewirkt den leichten Peeling-Effekt. Dazu kommt ein Löffelchen brauner Puder. „Reines OPC!“, raunt die Therapeutin. Hinter dem Kürzel (es steht für oligomere Proanthocyanidine) verbirgt sich die Essenz der Vinotherapie: Die in den Schalen und Kernen von Trauben enthaltenen Polyphenole bekämpfen wirkungsvoll die sogenannten freien Radikale, die Hauptverantwortlichen für den Alterungsprozess des Körpergewebes. Als Creme aufgetragen, wirken Polyphenole regenerierend auf die Zellen, beugen Falten vor und straffen die Haut.

Zur Einstimmung gibt es zunächst eine bioenergetische Kopfmassage, anschließend reibt Melanie Willenberger mit raschen, geübten Bewegungen die Peelingmasse ein. Durch den Schrot werden die obersten abgestorbenen Hautschuppen abgetragen, erklärt sie, das Gewebe wird aufnahmefähiger

für die Nährstoffe. Die kreisenden Bewegungen sollen Durchblutung und Stoffwechsel anregen, damit die Nährstoffe besser wirken können. Es prickelt leicht auf der Haut und duftet so fein nussig, dass man versucht ist, den eigenen Arm abzulecken. Nach dem Peeling ist die Haut optimal vorbereitet für die nachfolgende Massage; sie kann die Inhaltsstoffe des reinen Traubenkernöls besser verwerten. Der entspannende Effekt des erwärmten Öls und der Massagegriffe wird unterstützt durch kleine Stoffsäckchen mit warmen Traubenkernen, die während der Massage auf neuralgische Punkte des Körpers gelegt werden.

„Das Schönste an San Vino ist, dass wir ausschließlich mit Hohenloher Produkten arbeiten“, sagt Irmgard Sanwald. Als sie begann, ihre Vinotherapie zu entwickeln, suchte und fand sie Erzeuger in der Umgebung, die bereit waren, in dieses Geschäft einzusteigen. Der erste war der Ölmüller Adalbert Brian aus Schwaigern bei Heilbronn. Er gewann aus dem Trester, den sie ihm aus den Rückständen der Weinproduktion brachte, hochwertiges, kalt gepresstes Traubenkernöl. Ein extrem konzentriertes Produkt: Aus 50 Kilo Kernen entsteht nur ein Liter sattgrünes Öl. Auch der Seifensieder Eberhard Laepple in Gomadingen auf der Schwäbischen Alb ist angetan von der Kraft der Kerne. Die duftende Seife aus Traubenkernöl, die mittlerweile in Friedrichsruhe in allen Badezimmern liegt, kommt von seiner Manufaktur „Lagerhaus an der Lauter“, wo



Gülden und weinrot: das Reich der San-Vino-Chefin Irmgard Sanwald

Mit Rotwein gegen Radikale

Traubenkernöl für die Hautpflege und Traubenkuren haben eine lange Tradition. Mit dem Begriff „French Paradox“ wurde zudem in den 90er-Jahren ein Zusammenhang zwischen längerer Lebenszeit und Weinkonsum benannt: Menschen in Ländern mit hohem Rotweinkonsum, zum Beispiel Frankreich, werden älter als andere und leiden seltener an Herz-Kreislauf-Krankheiten. Das liegt an den sogenannten Polyphenolen, Substanzen, die in Traubenkernen und -schalen in großer Menge vorkommen. Weil Rotweine je nach Sorte bis zu vier



Wochen auf der Maische gären, bleibt genug Zeit, diese Inhaltsstoffe an den Wein abzugeben. Für die längere Lebenserwartung werden inzwischen auch andere Aspekte der Lebensführung und Ernährung verantwortlich gemacht. Rotweinfreunden ist diese Theorie natürlich hoch willkommen.

Die moderne Vinotherapie gewinnt ihre Produkte in erster Linie aus dem Trester, den Rückständen der Weinproduktion. Traubenkernöl und Traubenkernpulver enthalten Fruchtsäuren, Mineralsalze und Spurenelemente wie Kalium, Magnesium, Phosphor und Schwefel. Weinhefe und Gerbstoffe bilden einen Zellschutz und wirken gegen die freien Radikale.



Tut auch gut: Crêpine vom Hirsch mit Wirsing und Rotweinkürbis
















sie nach traditioneller Methode hergestellt und Stück für Stück von Hand geschnitten wird.



„Wir sitzen hier mitten in einer Weinregion“, sagt Heinz Schiebenes, Geschäftsführer des Hotels, „warum sollten wir im Spa mit Algenkosmetik oder asiatischen Methoden arbeiten? Wir haben doch die besten Produkte direkt vor der Haustür.“ Die regional verwurzelte Wellnessmarke passt zur Ambition des Hauses. Sie hat ihre Entsprechung im Kulinarischen – und das schon am Morgen. „Unser Frühstücksbuffet ist fast komplett regional bestückt“, sagt Chefkoch Boris Benecke. Der Ziegenkäse stammt von der Dorfkäserei Geifertshofen, das köstliche Knäckebrötchen vom Hofgut Hermersberg, Obst und Gemüse kommen in der Saison aus dem haus-eigenen Garten.

Regional ist auch das Konzept in der gemütlichen „Jägerstube“ des Hauses, wo schwäbische Traditionsrezepte wie der Eintopf Gaisburger Marsch neben Klassikern wie einem Zwiebelrostbraten oder einem Coq au Vin vom Bio-Landgoeckel auf den Tisch kommen. Im eleganten „Gourmetrestaurant“ mit Blick in den Park bietet man zwar bretonischen Steinbutt oder roh marinierte Jakobsmuscheln mit Alba-Trüffeln an, als ebenbürtige Genüsse aber auch ein Carpaccio vom heimischen Reh mit eingelegtem Kürbis und Balsamico-Vinaigrette oder das „Beste vom Hohenloher Biokalb“, vom zartrosa gebratenen Filet bis zum wunderbar mürbe geschmorten Bäcklein.

Am liebsten hätte es Irmgard Sanwald, wenn Benecke Traubenkernmehl auch in der Küche verwenden würde. Das hat sie noch nicht geschafft. Dafür kann sie sich über einen anderen Erfolg freuen: 16 Hotels in Deutschland arbeiten inzwischen mit ihren Produkten.

INFORMATION

-  „Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe“, Friedrichsruhe, Kärcherstr., 74639 Zweiflingen, Tel. 07141-608 70, www.schlosshotel-friedrichsruhe.de
-  „Vinothérapie: www.sanvino.de“, 66 Zi., 28 Suiten, Preis € 190       
-  „Gourmetrestaurant“, So abend, Mo geschl., Hauptgerichte € 42-58  
-  „Jägerstube“, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 42-58  

-  „Brian“, Waldweghöfe 3, 74193 Schwaigern, Tel. 071438-1351, www.traubenkernprodukte.de, Preis nach tel. Vereinbarung
-  „Lauter“, Lauter-Weinmanufaktur im Lagerhaus an der Lauter“, Lauterbach 72532 Gomadingen-Dapfen, Tel. 07385-96 58 25, www.lauter-weinmanufaktur-lauter.de, mit Café und Chocolaterie, Preis nach tel. Vereinbarung, So 11-19 Uhr



GEWINNSPIEL

Radeberger
PILSNER
Nacht
DER STARS



GEWINNEN SIE 2 KARTEN FÜR DIE RADEBERGER NACHT DER STARS MIT ANNA NETREBKO!



Am 24. Februar 2012 steht die weltberühmte Sopranistin Anna Netrebko für ein ganz besonderes Konzerthighlight auf der Bühne: die Radeberger Nacht der Stars. In der einmaligen Atmosphäre der Dresdner Semperoper wird die Ausnahmekünstlerin das Publikum begeistern und den Abend zu einem unvergesslichen musikalischen Erlebnis werden lassen.



Durch den Abend führt – wie auch im vergangenen Jahr – Star-Cellist Jan Vogler. „Radeberger Pilsner steht für anspruchsvollen Genuss in vielen Facetten“, so Radeberger Marketing-Manager Nils Meyer-Rix. „Einmaligen Musik- und Kulturgenuss versprechen natürlich auch Anna Netrebko und Jan Vogler. Wir freuen uns sehr, dass wir diese hochkarätigen Künstler für unsere Radeberger Nacht der Stars gewinnen konnten.“



Quelle: Sasha Gusov

Die Radeberger Nacht der Stars ist ein so genanntes „Nachtkonzert“. Dies bedeutet, dass das Musik-Event nicht vor 23 Uhr beginnt und somit zu einer Uhrzeit stattfindet, in der normalerweise kaum möglich ist, die Dresdner Semperoper von innen zu erleben.

KONZERTTICKETS ZU GEWINNEN

Die Karten für dieses besondere Konzert-Highlight sind streng limitiert und können nicht käuflich erworben werden. Radeberger Pilsner und der Feinschmecker verlosen 2x2 dieser exklusiven Tickets. Im Gewinn inbegriffen ist außerdem die An- und Abreise, die Übernachtung in einem 4-Sterne-Hotel, ein Abendessen und eine VIP-Betreuung. Wer sich diese Chance nicht entgehen lassen möchte, kann einfach eine Mail an gewinnspiel@radeberger.de schreiben. Teilnehmen kann jeder ab 18 Jahren, ausgenommen Mitarbeiter der Radeberger Gruppe. Der Gewinn ist nicht auszahlfähig und der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Weitere Informationen zum Event finden Sie unter www.radeberger.de.





„The Vine Spa“ auf Madeira: Reben über dem Bett

Die 16 deutschen Hotels, die Produkte der in Friedrichsruhe entwickelten Marke San Vino verwenden, sind im Internet unter www.sanvino.de aufgelistet. Nachfolgend empfehlen wir sechs weitere Hotels in Europa mit jeweils eigenen Linien:

WEINTHERAPIEN

BollAnt's im Park

Das Stammhaus der Felke-Therapie im Nahetal ist auch ein Pionier der Vinotherapie in Deutschland. Diverse Anwendungen mit der eigenen Pflegeserie „Carpe Vino“. Sie finden im Badehaus statt, das auch über einen Innenpool und ein großes beheiztes Freibad verfügt. Die Zimmer und Suiten verteilen sich über vier Jugendstilvillen und ein Gutshaus. Zum Wohlbefinden trägt wesentlich das sehr gute Restaurant „Passione Rossa“ bei.

F F F **EC** **Y** **W** **W** **W**
Felkestr. 100, 55566 Bad Sobernheim, Tel. 06751-933 90, www.bollants.de, 40 Zi., 5 Suiten, DZ ab € 276 (inkl. Halbpension)

Les Sources de Caudalie

Das Stammhaus der französischen Weinkosmetik-Marke Caudalie steht in den Weinbergen des berühmten Bordelaiser Château Smith Haut Lafitte. Weitere Spas befinden sich im Hotel „Les Etangs de Corot“ zwischen Paris und Versailles (www.etangs-corot.com) und in dem vom Star-Architekten Frank Gehry erbauten Weingut-Hotel „Marqués de Riscal“ im Winzerdorf Elciego ([\[risca.com/spa\]\(http://risca.com/spa\)\). Nicht nur dieses Hotel, auch sein Restaurant ist unbestritten das originellste und beste im Rioja-Gebiet.](http://www.hotelmarquesde</p>
</div>
<div data-bbox=)

F F F **EC** **Y** **W** **W** **W**
Chemin de Smith Haut Lafitte, 33650 Bordeaux-Martillac, Tel. 0033-557 83 82 82, www.sources-caudalie.com, 40 Zi., 9 Suiten, DZ ab € 200 **AmEx** **Diners** **Master** **Visa**

Le Tre Vaselle

Die renommierte umbrische Winzerfamilie Lungarotti verarbeitet die Trauben ihres Guts nicht nur zu Wein. Sie betreibt in den Mauern eines Gutshauses aus dem 17. Jahrhundert ihr Wellnesshotel, das neben Weintherapien auch stimmungsvolle Zimmer, Weinproben und ein sehr gutes Restaurant mit mediterraner Küche bietet. Auch ein Weilmuseum ist vorhanden.

F F F **EC** **Y** **W** **W** **W**
Via Garibaldi 48, 06089 Torgiano, Tel. 0039-07 59 88 04 47, www.3vaselle.it, 52 Zi., DZ ab € 230, bis Ende März wegen Renovierung geschl. **AmEx** **Master** **Visa**

Ritter

Der traditionsreiche Fachwerk-Gasthof in der badischen Weinbaugemeinde Durbach ist in den letzten Jahren zum feinen, kleinen Wellnesshotel geworden. Der 600-Quadratmeter-Spa hat Pool und Saunen, bei den Anwendungen werden die Produkte der renommierten Marke Vinoble Traubenkosmetik aus der Steiermark genutzt (auf der Website www.vinoble-cosmetics.at sind weitere Hotels, überwiegend in Österreich, aufgeführt).

F F Y **EC** **Y** **W** **W** **W**
Talstr. 1, 77770 Durbach, Tel. 0781-932 30, www.ritter-durbach, 54 Zi., 6 Suiten, DZ ab € 160

The Vine Spa

Das Thema Wein, der Name lässt es ahnen, zieht sich durchs ganze schick designte Haus, das im Zentrum von Madeiras Hauptstadt Funchal steht. So schmücken Großaufnahmen von rankenden Reben die Zimmerdecken. Die Pflegeangebote im Spa basieren auf Traubenprodukten. Dachterrasse mit Ausblick, Pool, Bar und dem empfehlenswerten Gourmetrestaurant „Uva“ mit französischer Küche (in Regie des Straßburger Restaurants „Buerehiesel“).

F F F **EC** **Y** **W** **W** **W**
Rua Dos Aranhas 27 A, 9000-039 Funchal/Madeira, Tel. 00351-291 00 90 00, www.hotelthevine.com, 57 Zi., 22 Suiten, DZ ab € 195 **AmEx** **Diners** **Master** **Visa**

Wine & Spa Resort Loisium

Mitten in den Weinbergen des niederösterreichischen Kamptals steht das moderne Designhotel. Im 1000 Quadratmeter großen „Wine Spa“ werden Behandlungen mit exklusiv entwickelten Vinotherapie-Produkten von Aveda („Lass nur das an deine Haut, was du auch essen könntest“) angeboten. Für innere Anwendungen steht die Vinothek bereit, die alles versammelt, was in Niederösterreich Rang und Namen hat. Da das Konzept offenbar Erfolg hat, soll es weitere „Loisium“-Hotels geben; die erste Eröffnung ist für den nächsten Juni in der Südsteiermark angekündigt.

F F F **EC** **Y** **W** **W** **W**
Loisium Allee 2, 3550 Langenlois, Tel. 0043-2734-771 00, www.loisiumhotel.com, 82 Zi., DZ ab € 160 **AmEx** **Diners** **EC** **Master** **Visa**



„Wine & Spa Resort Loisium“: urbane Architektur zwischen Rebzeilen