

Wellness mit Wein

Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe eröffnet SPA auf 4400 Quadratmetern

Von Ulla Robbe

Dass Wein nicht nur gesund ist, wenn man ihn maßvoll trinkt, sondern dass auch Körperpflegeprodukte aus Traubenkernen eine regenerierende und schützende Wirkung auf die Haut haben, ist nicht neu. Neu dagegen ist eine komplette Pflegeserie namens SanVino basierend auf dem Wirkstoff OPC.

Unter allen Nahrungsmitteln bieten nur die Kerne von Weintrauben eine außergewöhnlich bioaktive Substanz in großer Menge, nämlich bis über zwei Gramm pro Kilogramm, während sonst nach Mikro- oder Milligramm bemessen wird. Dieser Wirkstoff, dem die Vinothérapie ihre Effektivität verdankt, heißt Oligomeres Proanthocyanidin, kurz: OPC, – ein Polyphenol aus der Stoffgruppe der Flavonoide, besser bekannt als sekundäre Pflanzenstoffe, die von den Pflanzen als Abwehrstoffe gegen schädliche äußere Einflüsse eingesetzt werden.

Die Besonderheit von OPC: Die antioxidative, also zellschützende Wirkung ist 50-mal stärker als die von Vitamin E und 18-mal stärker als die von Vitamin C. OPC kommt in nennenswerter Menge ausschließlich im Traubenkern vor und damit vor allem in kaltgepresstem Traubenkernöl sowie in Traubenkernmehl. Die SanVino-Produkte sind die hoteleigene Pflegeserie des Wald & Schlosshotels Friedrichsruhe im Hohenloher

Land/Baden-Württemberg. Irmgard Sanwald, die 1992 die im Hotelpark gelegene Schönheitsfarm gegründet hatte, hat das Behandlungskonzept auf der Basis von OPC aus den Traubenkernen Hohenlohischer Rotweintrrauben entwickelt – unterstützt von Kosmetikwissenschaftlern und ihrem Mann, der Winzer ist. Neben einem Peeling mit echten Traubenkernspelen gibt es verschiedene Cremes, Lotionen, Gele, Shampoo, Hautöl und sogar eine eigene Herrenserie unter anderem mit Rotweinasiercreme.



Foto: Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

Die Hautpflege mit Produkten aus Rotwein ist Bestandteil des Konzeptes des Ende November eröffneten neuen SPAs des Wald & Schlosshotels. Durch einen Sinneswandelgang gelangt der Hotelgast in den 4400 Quadratmeter großen Wellnessbereich, in den Reinhold Würth, der das Fünf-Sterne-Plus-Hotel vor drei Jahren gekauft hat, gut 15 Mio. Euro investierte. „Das Wald & Schlosshotel in Kombination mit der Sterneküche und dem Top-SPA soll bald zu den fünf besten Wellness-Adressen in Deutschland gehören“, sagte Würth auf der Pressekonferenz anlässlich der SPA-Eröffnung im November.



Ulla Robbe

ist Mitglied der Weinfeder

Kontaktadresse:
ulla.robbe@text-ur.net

Es wird erwartet, dass das SPA ein anderes Publikum anziehen wird, daher soll die Weinkarte jetzt gründlich überarbeitet werden. „Das bisherige Stammpublikum trinkt sehr klassisch Bordeaux, Burgund, Italien und Spanien“, sagte Sommelier Jean Borgeat im Gespräch mit der Weinfeder Redaktion. Es sei geplant, zusätzlich mehr deutsche und mehr leichte Weine anzubieten. Borgeat selbst trinkt am liebsten Weine aus dem Rhone-

tal – er stammt aus der Nähe von Marseille –, aber diese Weine seien relativ unbekannt und in Friedrichsruhe schwer zu verkaufen. Dabei gebe es „sehr gute Qualitäten für wenig Geld“.

Wie die „Heilbronner Stimme“ berichtet, ist der Neuanfang in Friedrichsruhe gleichzeitig Abschied für Lothar Eiermann (63), der nach 35 Jahren als Hotel- und Küchenchef in Personalunion in den Ruhestand geht. Der neue Meisterkoch – aus der Drei-Sterne-Kategorie – der das junge Image des neuen Resorts gastronomisch umsetzen soll, werde im Januar präsentiert.