

Pfösl

I N S P
I R A T
I O N S

Hotel Pfösl geht auf's nachhaltige Ganze

Das Bewusstsein für Nachhaltigkeit, der achtsame Umgang mit Ressourcen sowie die Notwendigkeit, sich aktiv für Umwelt und Klima einzusetzen, haben im Südtiroler Hotel Pfösl schon lange einen hohen Stellenwert.

2021 sind die Gastgeber zudem dem Klimaneutralitätsbündnis 2025 beigetreten und verfolgen einen Drei-Jahres-Plan bis hin zur Klimaneutralität. Doch das ist längst noch nicht alles: Das Thema Nachhaltigkeit setzt sich auch bei den Themen Genuss, Verpackung und Wellness fort. Da lohnt sich ein Besuch in Deutschnofen - auf Südtirols sonnigstem Hochplateau - gleich mehrfach.

Wenn Sie Bildmaterial oder zusätzliche Informationen erhalten möchten oder an einem individuellen Aufenthalt interessiert sind, melden Sie sich gerne telefonisch unter der +49(0)89/189478-87 oder per E-Mail an ruhland@strombergerpr.de

Mit herzlichen Grüßen
Bettina Ruhland
STROMBERGER PR

Natürlich Zero Waste!



© VITALIS Dr. Joseph



© Hotel Pfösl

Überflüssige Verpackungen vermeiden - für das Hotel Pfösl eine Selbstverständlichkeit. Shampoo, Körper- und Handseife gibt es ab sofort in den 63 Zimmern und Suiten sowie den drei Wald-Chalets in fester Form. Ein kleiner handgefertigter Zauberwürfel aus natürlichen Inhaltsstoffen pflegt die Haut umfassend und schont dabei gleichzeitig unseren Planeten, da er ganz ohne Plastik auskommt. Hergestellt wird die vegane Super-Seife vom etablierten Naturkosmetik-Hersteller Team Dr. Joseph in Südtirol. Gäste können sie in einem personalisierten Leinensäckchen nach ihrem Aufenthalt mit nach Hause nehmen. Ein echtes Stück Urlaub zuhause.

Frischer geht's nicht



© Hotel Pfösl

Vom Garten direkt auf den Tisch - so geht kulinarische Nachhaltigkeit!

Die Gastgeber des Hotel Pfösl sind unter die Gärtner gegangen und bauen nun im hoteleigenen Permakultur-Garten nicht nur vitaminreiche Wild- und Küchenkräuter an, sondern auch alte Kulturpflanzen und Raritäten. Zudem wächst nicht unweit vom Hotel schon seit längerer Zeit die Ur-Roggensorte Waldstaude. Rund 150 Kilogramm dieser besonders nussigen Getreideart werden im Jahr geerntet und von Frühjahr bis Herbst beim wöchentlichen Brot-Backkurs für die Gäste zu kleinen Köstlichkeiten verarbeitet.

Weniger ist mehr



© Hotel Pfösl

Reinhard Daverda, Küchenchef des Hotel Pfösl, setzt auf eine frische, leichte und vor allem bewusste Küche. „Naturagourmet“ heißt das im Pfösl. Wenn schon Fleisch auf den Tisch kommt, dann aus artgerechter und regionaler Tierhaltung. Das gilt auch für die Fische, die ausschließlich aus lokalen Gewässern stammen. Um den CO2 Fußabdruck weiter zu reduzieren, kredenzt man im Pfösl eine authentische Naturküche mit regionalen und saisonale Gerichten, besonders wichtig ist dabei den Gastgebern die enge Zusammenarbeit mit örtlichen Produzenten und Manufakturen. Denn eines ist sicher: Das Gute liegt oft so nah.

Unendlich heilsam - der Infinity Pool



© Hotel Pfösl

Die Leichtigkeit des Seins: Zu den Highlights im Hotel Pfösl gehört ohne Zweifel der traumhaft schöne Panorama Infinity Pool, gefüllt mit heilsamen Solewasser. Die Temperatur von 35° Grad Celsius ist ideal für den Organismus, wohltuend und energetisierend. Der Einsatz einer natürlichen Salzlösung sorgt für eine zusätzliche Desinfektion des Wassers, ohne dabei die Augen zu reizen oder die Haut auszutrocknen.

Geheizt wird der 25 Meter lange Pool, wie auch der gesamte Wellnessbereich, von einem benachbarten Holzbetrieb mit Biomasseheizwerk. Perfekter, nachhaltiger Badespaß - inklusive einer einmaligen Aussicht auf die majestätische Bergkulisse des Rosengarten-Latemar, der zum UNESCO Weltnaturerbe Dolomiten zählt.