



ERNÄHRUNG & GESUNDHEIT

WellVInEss

Der pfälzische Weg der Wellness

Die Pfalz, seit Jahrhunderten bekannt als Land der Weine, bietet mit WellVInEss ein ganzheitliches Gesundheits- und Wohlfühlkonzept. Körper, Geist und Seele spricht es gleichermaßen an und bringt sie miteinander in Einklang. Der Wein als Charakteristikum der Region und die Produkte seiner Verarbeitung dienen in unterschiedlichsten Facetten als Überbringer der Wohlfühlbotschaft.

Drei Wege führen zu dem unverwechselbaren Synergieeffekt. Dazu gehören ein Geschmacks-, ein Aktiv- und ein Wohlfühlerlebnis. Immer kommen möglichst unveränderte, natürliche Rohstoffe zum Einsatz, sodass sich Gesundes mit Wohlgefühl ein Stelldichein gibt.

Traditionelles Heilkundewissen verbunden mit fernöstlichen Therapieformen und Produkten des Rebstockes ergänzen das Konzept.

Die Wellviness-Küche ist eine Variante der leichten mediterranen Küche in Verbindung mit moderatem Genuss von Wein, der schon im Mittelalter als Heilmittel eingesetzt wurde. Zusätzlich spielt der Bioaktivstoff OPC (oligomeres Procyanidin) als Radikalfänger eine wesentliche Rolle. Er ist im Traubenkern in großer Menge vorhanden und wird in Form von Öl, Mehl und Pulver verwendet. Ebenfalls sind Gourmetessige, deren Grundstock aus Wein hergestellt wird und deren positive Wirkung seit Jahrhunderten bekannt ist, Bestandteil der Menüs. Bei allen kulinarischen Überraschungen, die die Küche bereithält, werden ausschließlich hochwertige und frische Produkte aus der Region verwendet.

Vinorobic heißt das Aktiverlebnis, das eigens für das Wohlfühlkonzept entwickelt wurde. Die wirbelsäulengerechte Gymnastik auf Musik, die an die Arbeit des Winzers im Weinberg über den Jahresrhythmus angelehnt ist, bindet Elemente aus fernöstlichen Meditationstechniken mit ein, um so Körper, Geist und Seele in Einklang zu bringen. Praktizieren lässt sie sich alleine, in der Gruppe, in

einem Raum oder unterwegs bei einer geführten Wanderung.

Das Wohlfühlen mit Wellviness gliedert sich in die Bereiche Beauty, Body und Spa. Jahrhundertaltes Wissen um die hautverjüngende und pflegende Wirkung von Traubenkernöl und Weinessig wurde wiederbelebt, sogar eine eigene Kosmetikserie wurde entwickelt. Unterschiedliche Massagebehandlungen, Wickel, Bäder, Packungen und Inhalationen stärken, entspannen und beleben mit den Kräften der Weintraube. Daneben spielt Wasser eine große Rolle, das nach Kneipp getreten und gegossen wird. Eine Portion Kräuter, ein Schuss Wohlfühlessig und einige Spritzer Regenerationsextrakt sind in einem typischen Wellviness-Bad enthalten. Jedem Badegast bleibt es selbst überlassen, ob er neben der äußerlichen auch ein Schlückchen Wein zur inneren Anwendung genießen will. Die Möglichkeiten der Behandlung sind sehr vielfältig und können in den Wellviness-Hotels individuell gewählt und zusammengestellt werden.

Das Hotel-Restaurant Fröhlich im Kaiserslauterer Stadtteil Dansenberg setzt die Idee als Partnerbetrieb mit mehrgängigen Wellviness-Menüs, einzelnen Wellviness-Verwöhntagen sowie mit kurzen und langen Wellviness-Wochenenden um. Das Traditionshaus, das im September sein 140-jähriges Bestehen feiert, wurde 2004 vom Hotel- und Gaststättenverband mit drei Sternen superior ausgezeichnet. Hier genießen die Gäste Wellness auf pfälzisch in der Felsgrotte mit Aromadampfbad, finnischer Sauna, Infrarotkabine, Eisbrunnen und der belebenden Grandewassertechnologie in der Frischwasserwhirlwanne.

Tresteranwendungen, kosmetische Behandlungen sowie Ganzkörper- und Teilmassagen sind im Haus ebenfalls buchbar. Mehr dazu unter www.wellviness.de und www.hotel-froehlich.de.



SCHÖNSTRASSE 15 • KAISERSLAUTERN
TELEFON 06 31 - 6 48 20
WWW.PAPASOTE.DE
ZIGARRENLOUNGE






KAISERSTRASSE 117 • KL-EINSIEDLERHOF
TELEFON 06 31 - 9 93 28
WWW.CANTINA-MEXICANA.COM




 **MIESENBACHER STR.45 • 66877 RAMSTEIN**
TELEFON 0 63 71 - 5432
WWW.PANCHO-VILLA.DE







HOTEL-RESTAURANT

Fröhlich

☆☆☆ 3-Sterne Superior

140 Jahre

- Partnerbetrieb im Biosphärenreservat
- Mitglied der Tafelrunde - Landrestaurants, der WellViness-Hotels und der AKZENT Hotel Kooperation, Prämierter Biergärten

März 12. bis 22. Fischwoche von Auster bis Zander
 23. bis 24. Ostermenüs à la carte

Mai 01. Frühschoppen mit Musik

Wir freuen uns auf Ihren Besuch um Sie auf ganz besondere Art verwöhnen zu können.

Öffnungszeiten: 9 bis 24 Uhr

Küche: Mo: 17 bis 21.30 Uhr | Di - So: 12 bis 14 Uhr & 17 bis 21.30 Uhr

Vesper- und Café-Karte: Di - So: 14 bis 17 Uhr

Dansberger Str. 10 | 67661 KL-Dansenberg
Tel.: 0631 - 35 71 6-0 | Fax: 0631 - 35 71 6-66

www.hotel-froehlich.de | [email: info@hotel-froehlich.de](mailto:info@hotel-froehlich.de)
www.wellviness.de | www.tafelrunde-landrestaurants.de