



Das Kräuterhotel Zischghof

Ihr Hotel in Obereggen

Schon seit mehr als 200 Jahren gehören die Familie Pichler und der Zischghof zusammen. Aus dem ursprünglichen Bergbauernhof mit Viehzucht, Waldwirtschaft und eigener Kapelle, der auch heute noch von der Familie bewirtschaftet wird, wurde vor 40 Jahren zunächst eine kleine Frühstückspension und schließlich das Hotel in Obereggen. Ein 4-Sterne Haus mit modernem Wellnessbereich und komfortablen Zimmern für jeden Bedarf. Ob das gemütliche, 15 qm große Einzelzimmer oder die elegante Wellness-Suite mit 62 qm, alle Zimmer sind mit Flachbildschirm, Sitzecke und vielen Annehmlichkeiten mehr komplett eingerichtet und werden so allerhöchsten Ansprüchen gerecht. Seit der Neueröffnung im Dezember 2011 stehen auch die neuen Panoramazimmer, die einen fantastischen Ausblick auf die grandiose Landschaft bieten, den Gästen zur Verfügung. Durch die großzügige Verwendung von natürlichen Materialien wurde eine gemütliche Atmosphäre geschaffen, die durch das Thema "Kräuter" noch einmal unterstrichen wird. Schon die bäuerlichen Vorfahren der Familie Pichler kannten sich mit Kräutern aus, und diese Tradition war sicherlich auch ein Grund, das neue Hotel zum ersten "Kräuterhotel" in Südtirol zu machen. Bereits im Foyer wird der Gast durch den beeindruckenden Kräuterkandelaber mit dem Thema des Hotels vertraut gemacht. Deutlicher wird es aber im Kräuter-Spa, wo Heulampen einen angenehmen Duft verströmen und so dazu beitragen, dass ein wohliges Gefühl entsteht und Stress keine Chance mehr hat. Der große Panorama-Innenpool wird mit Quellwasser und Salz zu einem entspannenden Solebad, von dem aus man durch die gewaltigen Fenster die faszinierende Natur der Umgebung genießen kann. Eine Saunalandschaft, Massageräume und eine Infrarotkabine gehören ebenso zum weitläufigen Erholungsareal, wie die Ruhezone mit bequemen Liegen und ein uriger Trinkbrunnen, der ständig für frisches Quellwasser sorgt. Auf Kräuter setzt man auf dem Zischghof jedoch nicht nur im Wellnessbereich, sondern auch in der Küche, die zum Wohlfühlen ebenso dazu gehört. Küchenchefin Elisabeth Pichler zaubert in ihrer Küche gesunde und schmackhafte Gerichte aus lokalen Produkten und Kräutern, die selbstverständlich aus dem eigenen Garten stammen. Die kulinarischen Köstlichkeiten aus dem Mittelmeerraum und aus Südtirol erhalten durch die raffinierte Verwendung der Kräuter eine ganz besondere Note, die dazu beiträgt, dass die Gäste im eleganten Restaurant des Hotels außergewöhnliche Gaumenfreuden erleben können. Das Gesamtkonzept im Kräuterhotel Zischghof in Obereggen ist ebenso originell wie einzigartig und sorgt so für ein rundum gelungenes Urlaubserlebnis.

Pressekontakt

brandnamic - hotel & destination marketing

Herr Arthur Mair
Julius-Durst-Straße 44
39042 Brixen

<http://brandnamic.com>
arthur.mair@brandnamic.com

Firmenkontakt

Hotel Zischghof

Herr Alois Pichler
Obereggen 9
39050 Obereggen

zischghof.it/
info@zischghof.it

Der Zischghof in Obereggen, den die Familie Pichler seit mehr als 200 Jahren bewirtschaftet, wurde im Jahre 2011 von einer kleinen Frühstückspension in ein 4-Sterne-Themen Hotel verwandelt, das mit seinem einzigartigen Konzept auf Gäste zielt, die eine Vorliebe für Kräuter und Natur haben. Das Kräuterhotel Zischghof verfügt über eine breite Auswahl an verschiedenen Zimmern und Suiten, die für jeden Bedarf das passende Angebot bereithalten. Neben der geschmackvollen und kompletten Ausstattung der Räume gehört der ausgedehnte Wellnessbereich und die hervorragende Küche zu den Highlights des Hotels, dessen "Kräuterkonzept" sich in allen Bereichen des Hauses wiederfindet.

Anlage: Bild

