



Frisch, frischer, Biogarten im Chiva-Som

Gäste des Chiva-Som Gesundheitsresort können erst im Biogarten des Resorts die frischen Zutaten ernten und im Anschluss im Kochkurs die Wellness-Küche erlernen

München / Hua Hin, 17. April 2018 – Frisch aus dem Biogarten und selbst zubereitet: Im Chiva-Som Health Resort in Hua Hin können Gäste erst ihre Bio-Zutaten zusammenstellen und im Anschluss im Kochkurs mit F&B Direktor Paisarn oder dem Küchenchef die besten Tricks der Wellness-Küche ausprobieren. In den zwei Biogärten des Resorts, einer direkt in Hua Hin sowie ein zweiter in Pa-La-U, circa 60 Kilometer westlich in den Bergen gelegen, wird ein Großteil des täglichen Bedarfs an Obst, Gemüse, Pilzen, Gewürzen und auch Orchideen angepflanzt. Gedüngt werden die Biogärten mit kompostierter Erde, gewonnen aus den Pflanzen- und Bio-Abschnitten der 2,8 Hektar großen tropischen Gartenanlage des Chiva-Som.

Der Küchenchef stellt mit seinen Gästen die gewünschten Zutaten im Biogarten zusammen. Danach heißt es dann selbst Hand anlegen. Bei den Kochkursen kann man zwischen drei Möglichkeiten wählen: dem praktischen Kochkurs für den Alltag, für das ideale Mittagessen oder für die Detox-Küche. Dieses Genuss-Souvenir mit hilfreichen Tipps, Tricks, Rezepten und Küchen-Know-How ist auch eine Hilfestellung, den neuen und gesunden Lebensstil aus dem Chiva-Som zuhause weiterleben zu können. Weitere Informationen unter: www.chivasom.com.

Über Chiva-Som

Oase des Lebens: Das bedeutet Chiva-Som in der altindischen Sprache Sanskrit. Seit 23 Jahren genießt das Gesundheits- und Wellnessresort im thailändischen Hua Hin Weltklassestatus. Direkt am Strand in einem 2,8 Hektar großen tropischen Garten gelegen, steht Chiva-Som für eine Neubelebung von Körper, Geist und Seele. Hier werden westliche Methoden erfolgreich mit östlicher Philosophie kombiniert. Einst war Chiva-Som mit seinen 54 Zimmern, Suiten und Thai Pavilions das erste asiatische Luxusretreat und gilt nach wie vor als Trendsetter und Visionär im südostasiatischen Raum aufgrund seiner Experten und Gasttherapeuten, der Gesundheitsküche sowie seiner rund 200 Health Programme, die in 70 Behandlungsräumen angeboten werden. Wer das Resort betritt, bekommt ein persönlich auf sich zugeschnittenes Programm, das eine gesunde Lebensweise fördert und die Lebensqualität verbessert – auch nach dem Urlaub. Dabei setzt Chiva-Som auch auf Digital Detox: In den öffentlichen Bereichen sind weder Handys noch Kameras erlaubt. Außerdem wurde Chiva-Som mit dem Green Globe Zertifikat ausgezeichnet – dies geht nur an Unternehmen, die höchste Standards zum Schutz der Umwelt in allen Bereichen des täglichen Lebens erreichen.

Die Bildrechte liegen beim Chiva-Som International Health Resort. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von Chiva-Som International Health Resort verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.



Kontaktadresse Hotel:

Chiva-Som International Health Resort
Kewalin Sukumjittanon / Chalinee Potipraisiri
Resort: 73/4 Petchkasem Road
Hua Hin, Prachuab Khirikhan 77110
Thailand
Tel: +66 (0) 3253-6536
kewalin.s@chivasom.com
www.chivasom.com
www.chivasomproducts.com

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH
Konstanze Wachtler
Harmatinger Straße 2
D-81377 München
Telefon: +49 (0) 89 552 797 60
konstanze.wachtler@segara.de
www.segara.de