



Afternoon Tea à la Chiva-Som

Bei Meghan wird zum Afternoon Tea Avocado serviert – im Chiva-Som gibt es mit gedämpftem Bananenkuchen eine weitere gesunde Alternative

München / Hua Hin, 18. September 2019 – Als Verfechter von Gesundheit und Wohlbefinden serviert das preisgekrönte Chiva-Som International Health Resort im thailändischen Hin Hua einen bekömmlichen Afternoon Tea in seiner lichtdurchfluteten Ruheoase, der neugestalteten Orchid Lounge. Gäste können täglich von 14.30 bis 17.00 Uhr eine Auswahl an süßen und herzhaften Leckereien, wie Rote-Bohnenmus-Dumplings, gedämpften Bananenkuchen oder pikante Pilzsalate auf Gurkenbett genießen, wie sie nur die fantasievollen Chefs der Wellness-Ikone kreieren können. Die mundgerechten Häppchen sind allesamt vegan oder vegetarisch, teils auch glutenfrei und immer eine leckere sowie gesunde Alternative zur klassischen Version. Der Afternoon Tea wird nicht nur von Kräutertees der Marke Sense Tea Studio wie Rooibos, Ingwer, Hibiskus oder Kurkuma begleitet, sondern auch von sanfter Klaviermusik. Wahlweise können Gäste auch frische Smoothies an der offenen Saftbar ordern.

Die Orchid Lounge wurde im Zuge der Renovierung rundum erneuert, dazu gehören auch die Neugestaltung der Thai Pavilons, des Emerald Room, der Bibliothek, des Fitnesscenters und des Niranlada Medi-Spa. Zu diesem Zwecke war das Resort ab Mai dieses Jahres geschlossen und eröffnet nun am 15. Oktober 2019 nach Abschluss der umfangreichen Modernisierungen. Weitere Informationen unter www.chivasom.com.

Einen Eindruck von Chiva-Soms gesundem Afternoon Tea gibt dieses Rezept für die heimische Küche:

Gedünsteter Bananenkuchen (glutenfrei, vegan)

Kilokalorien pro Stück: 79 kcal

Protein: 1 g

Kohlenhydrate: 14 g

Fett: 3 g

Für 15 Personen

Gewicht pro Stück: 25 g

Zutaten:

130 g Reismehl

35 g Tapiokamehl

30 g Pfeilwurzelmehl

100 g Palmzucker

3 g Salz

100 g Kokosraspel zerkleinert



100 g Brauner Zucker
300 g Banane
100 g Kokosmilch
200 g Kokosnussfleisch

Zubereitung:

1. Reismehl, Tapiokamehl, Pfeilwurzelmehl, Palmzucker, Salz, Kokosraspel, brauner Zucker und Banane in einer Rührschüssel gut mixen
2. Kokosmilch zufügen und glattrühren
3. Masse in die Form und Kokosfleisch darüber geben
4. Im Dampfgarer 30 Minuten dämpfen. Bei Raumtemperatur abkühlen lassen
5. Aus der Form nehmen und in quadratische Stücke von je 25 g schneiden

Khõ hai dja – guten Appetit!

Über Chiva-Som

Chiva-Som stammt aus der altindischen Sprache Sanskrit und bedeutet: Oase des Lebens. Seit mittlerweile 24 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 Marktführer im südostasiatischen Raum aufgrund seiner Experten und seiner Gesundheitsküche, seiner rund 200 zukunftsweisenden Programme, die in 70 Behandlungsräumen angeboten werden sowie der Gasttherapeuten. Wer das Resort betritt, bekommt ein persönlich auf sich zugeschnittenes Programm, das eine gesunde Lebensweise fördert und die Lebensqualität fundamental verbessert. Dabei setzt Chiva-Som auch auf Digital Detox: In den öffentlichen Bereichen sind weder Handys noch Kameras erlaubt. Ausgezeichnet mit zahlreichen Preisen als bestes Gesundheits- und Wellnessresort der Welt wird Chiva-Som von Gästen und Branchenkennern gleichermaßen geschätzt. Außerdem wurde Chiva-Som mit dem Green Globe Zertifikat ausgezeichnet – dies geht nur an Unternehmen, die höchste Standards zum Schutz der Natur 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.

Kontakt:

Chiva-Som International Health Resort
Kewalin Sukumjittanon
Resort: 73/4 Petchkasem Road
Hua Hin, Prachuab Khirikhan 77110
Thailand
Tel: +66 (32) 536 536
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 (89) 552 797 60
konstanze.wachtler@segara.de
www.segara.de