Neugestaltetes Resort – neuer kreativer Kopf

Im Chiva-Som weht gleich zweifach ein frischer Wind: Seit Oktober zeigt sich das Resort im neuen Design und ab sofort schwingt der neue Executive Chef Sinchai den Kochlöffel

München / Hua Hin, 22. November 2019 – Im legendären und frisch renovierten Chiva-Som International Health Resort in Hua Hin, Thailand weht in der Wellness-Küche ab sofort ein thailändischer Wirbelwind: Nach der Wiedereröffnung des Resorts wurde Sinchai Srivipa zum Executive Chef befördert und zeichnet künftig für die kreative Leitung sowie Weiterentwicklung der hochmodernen Gesundheitsküche des Resorts verantwortlich.

Sinchai Srivipa prägt die Wellness-Küche des Resorts bereits seit 2009 als Sous Chef und repräsentierte Chiva-Som mit seinen kulinarischen Kreationen bereits auf internationalen Veranstaltungen unter anderem im Restaurant Mosimann's sowie bei der Louis Vuitton Veranstaltung "Catwalk to Closet" in London, im Pavillon des Baur au Lac in der Schweiz sowie weiteren Events in China, Taiwan und Australien.

Sinchai lässt seine langjährige Erfahrung in der Wellness-Küche des Chiva-Som sowie immer neue Erkenntnisse in die Menüs einfließen und überrascht seine Gäste täglich mit anderen Geschmackserlebnissen. Seine wichtigsten Zutaten für die gesunde Küche: frische Produkte, entgiftende Gewürze, ungesättigtes Fett, kombiniert mit salzreduzierter Kost. Besonders wichtig ist es dem neuen Executive Chef, sich auf die speziellen Wünsche, Allergien, Speiseunverträglichkeiten sowie Detox-Wünsche seiner Gäste einzustellen. Zudem zeigen alle Menüs einen genauen Überblick an Nährwerten pro Portion mit den Energie-, Kalorien-, Eiweiß- und Fett-Werten sowie Kohlenhydraten auf. Eines der wichtigsten Geheimnisse der Wellness-Küche des Chiva-Som: Beim Anbraten aller Gerichte werden Öl oder Fett durch einen Gemüsefond ersetzt. So garen Speisen schonend, Vitamine und Nähstoffe bleiben erhalten. Ein weiterer Trick ist das langsame Essen, denn unser Gehirn erhält vom Körper die Rückmeldung, dass wir satt sind mit Verzögerung, oft hat man dann schon zu viel gegessen.

In der mehrfach ausgezeichneten Küche werden ausschließlich biologisch angebautes Obst, Gemüse und Gewürze, hauptsächlich aus dem eigenen Garten des Chiva-Som verwendet. Einer der organischen Gärten liegt in Hua Hin, nur ein paar Minuten vom Resort entfernt, ein weiterer etwas abseits in den Bergen nahe des Pala-U Wasserfalls. Hier gedeihen nicht nur Obst, Pilze, Gemüse und Kräuter für die Wellness-Küche, sondern auch die Orchideen für den Blumenschmuck des Hotels. Gedüngt wird wiederum mit den kompostierbaren Abfällen aus dem Resort, biologisch produziert mit Hilfe von Kompostwürmern.

Die gesunde Gourmetküche des Chiva-Som wird in den beiden ebenfalls neu designten Foodtempeln Emerald Room und Taste of Siam, dem Strandrestaurant, serviert. Kleiner Tipp: Der Emerald Room wurde in der Farbe Grün gehalten, da diese Farbe den Appetit zügelt. Weitere Informationen unter www.chivasom.com.

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