



Ein Resort denkt weiter – Chiva-Som setzt auf ökologische Vielfalt

Der Wellnesspionier punktet mit nachhaltigem Konzept für Gäste und Umwelt: Beide Bio-Gärten des Resorts wurden jetzt von der weltweit anerkannten IFOAM zertifiziert

München / Hua Hin, 16. Juli 2020 – Der Erhalt und Schutz der Natur liegt dem Chiva-Som International Health Resort, vor allem in Zeiten wie diesen, besonders am Herzen. Hier wird Nachhaltigkeit seit 25 Jahren großgeschrieben. Nun sind die beiden Bio-Gärten des Resorts gemäß den Bio-Standards von Agriculture Certification Thailand (ACT-IFOAM) für biologische Landwirtschaft ausgezeichnet worden. ACT ist eine unabhängige, gemeinnützige Organisation, welche die ökologische Landwirtschaft in Thailand und Asien unter strengen Auflagen kontrolliert und zertifiziert. Die ACT-IFOAM-Öko-Standards und der Zertifizierungsprozess sind der Internationalen Vereinigung der ökologischen Landbaubewegung (IFOAM) mit Sitz in Bonn, Deutschland, zugelassen. Weitere Informationen unter www.chivasom.com.

Die Bio-Zertifizierung umfasst den gesamten Bereich der Anpflanzung und Pflanzenproduktion, darin enthalten sind Gemüse, Früchte und Kräuter, die von den Gärtnern des Resorts in außergewöhnlicher Qualität angebaut werden. Sie sind frei von Chemikalien und Pestiziden und organische Abfälle werden kompostiert, um so nährstoffreichen Dünger herzustellen – nicht nur zum Schutz unserer Umwelt, sondern auch zum Schutz unserer allgemeinen Gesundheit und unseres Wohlbefindens. Ganze 80 unterschiedliche Kulturen werden in den Bio-Gärten des Chiva-Som angebaut: Von Bananen, Guaven, Drachenfrüchten über Aloe Vera, Basilikum, Sellerie, Chinakohl, Ingwer, grüne Auberginen bis hin zu Mango und Spinat – um nur einige zu nennen.

In erster Linie geht es nicht nur um den Anbau von Bio-Produkten, sondern vor allem um das Streben nach Selbstversorgung, nachhaltige Produktion und Abfallmanagement sowie um die Bekämpfung des Klimawandels. „Unser Ziel ist es, unseren Bio-Garten zum Hauptlieferanten organischer, frischer und nährstoffreicher Zutaten für unsere Wellness-Küche zu machen, um ein gesünderes und glücklicheres Leben zu fördern. Wir wollen unseren Gästen jedes Detail der Natur näherbringen“, so Dilshan David, Corporate Director of Sustainability and Compliance von Chiva-Som.

Die Küche des Wellnesspioniers setzt vor allem auf vegetarische Kost. Diese bietet neben der geschmacklichen Vielfalt in erster Linie niedrige Mengen an gesättigten Fetten und Cholesterin und hält ein breites Spektrum an Nährstoffen für eine gesunde, bewusste Ernährung bereit. Um jedoch den kulinarischen Vorlieben der Gäste gerecht zu werden, stehen auch Gerichte mit Hühnchen, Fisch und Meeresfrüchten auf der Speisekarte, dabei achtet der Küchenchef auf die Herkunft der Tiere. Denn Chiva-Som sagt ganz bewusst nein zur Massentierhaltung und damit zur weltweit günstigen Fleischproduktion. Massentierhaltung ist unökologisch, unethisch und unsozial – und somit in jeder Hinsicht unbedenklich. Die Fleischproduktion hat einen erheblichen Einfluss auf die Treibhausgasemissionen: Der hohe Wasserverbrauch, das Tierfutter und die Geflügelabfälle erzeugen



übermäßig Kohlendioxid, Methan und Distickstoffoxid. Ein Grund mehr für das Chiva-Som auf vegetarische Kost zu setzen. Sie bietet nicht nur ein gesünderes Leben, sondern trägt in erheblichem Maße der Bekämpfung des Klimawandels aufgrund der globalen Erwärmung bei.

Über Chiva-Som

Chiva-Som stammt aus der altindischen Sprache Sanskrit und bedeutet: Oase des Lebens. Seit mittlerweile 25 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 Pavillons 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
Antje Achter-Zens
Harmatinger Straße 2
D-81377 München
Telefon: +49 (89) 552 797 60
antje.achter-zens@segara.de
www.segara.de