



Sonne und Detox statt Ostereiersuche und Schokohase

Das Zulal Wellness Resort by Chiva-Som ist an Ostern die perfekte Destination, um mit der ganzen Familie zu entspannen – ganz ohne Feiertagsstress

München / Al Ruwais, 26. Februar 2024 – Ostern ohne Schokohasen und Ostereiersuche im eigenen Garten, dafür mit arabischer Sonne und ganzheitlichem Wellnessprogramm? Familien, die entspannte Tage im Warmen dem üblichen Stress an den Feiertagen vorziehen, finden im Zulal Wellness Resort by Chiva-Som alles für tiefenentspannte Ostertage – und das ganz ohne lange Flugzeit. Groß und Klein entspannen bei Treatments für alle Altersklassen und bei gemeinsamen Aktivitäten wie gesunden Kochkursen, langen Spaziergängen am Strand und Meditationssitzungen kann Quality Time nachgeholt werden, die im Familienalltag oft zu kurz kommt. Weitere Informationen unter www.zulal.com.

Die Osterfeiertage im Zulal Wellness Resort sind nicht nur entspannt, sondern wirken sich auch nachhaltig positiv auf Körper, Geist und Seele aus. Im eigens für Familien geschaffenen Bereich Zulal Discovery schaffen die Wellnessexperten ein besonderes Erlebnis für Familien, das auf spielerischen und holistischen Aktivitäten wie Reiki, Schwimmen und Zirkeltraining basiert, durch die Familien einen gesunden Lebensstil aufbauen, der zu ihrem langfristigen Wohlbefinden beiträgt. Mit Tai-Chi, Meditation und Yoga reduziert ein Retreat mit der ganzen Familie außerdem den Stresspegel bei Erwachsenen und Kindern und fördert gleichzeitig einen guten und erholsamen Schlaf – perfekt, um nach den Osterferien tiefenentspannt und mit neuer Energie wieder in den Alltag zu finden.

Auf das Ostermenü müssen Gäste nicht verzichten, allerdings mit einem Unterschied: Alle Gerichte schmecken nicht nur, sondern können auch mit gutem Gewissen gegessen werden. Wellness Cuisine heißt das Zauberwort, das Anzeichen falscher Ernährungsgewohnheiten wie schlechtem Schlaf, psychischen Problemen und Hautproblemen entgegenwirkt. Statt üppigem Osterbrunch mit Brötchen und Co. gibt es Detox-Curry aus Kürbis, Kohlrabi und Kokosmilch, arabisches Fattoush mit Krabben, heimischen Kräutern und Avocados und zum Abschluss Rosen-Dattel-Pralinen mit Pistazieneis. Statt zuckerhaltigen Schokoeiern wird milch- und glutenfreies Gebäck und Eis mit natürlichem Zucker serviert.

Der perfekte Abschluss für das lange Osterwochenende: Ein Abend im „Kreis des Vertrauens“ – so wird das Lagerfeuer am Persischen Golf mit Blick auf den Sonnenuntergang genannt, bei dem ein Privatkoch ein gesundes Barbecue live zubereitet und Familien ihre ganz persönliche Wellnessreise Revue passieren lassen können.



Über Zulal Wellness Resort

Das neue Zulal Wellness Resort ist eine Oase. Eine Oase der Gesundheit, des Wohlbefindens und der Entspannung. Erstmals treffen in dem neuen Health Resort asiatische und arabische Gesundheitsphilosophien aufeinander und verschmelzen hier zu einem ganz neuen Ansatz, der in dieser Form weltweit Premiere feiert. Unter der Anleitung des thailändischen Wellness-Pioniers Chiva-Som ist in Katar ein Resort entstanden, das seinen Gästen einen ganzheitlichen und gesunden Lebensstil erschließt. Die weitläufige und zeitgenössisch gestaltete Luxusoase liegt direkt am Meer und richtet sich nicht nur an klassische Wellnessliebhaber, sondern ganz bewusst auch an Familien, die in den 120 Zimmern und Suiten des Family Wellness Resort gemeinsame Auszeit und Aktivitäten genießen können. Erwachsene Alleinreisende, Paare und Gruppen werden im abgeschiedenen Wellness Resort mit 60 Suiten und Villen empfangen. Weitere Informationen unter www.zulal.com.

Die Bildrechte liegen bei Zulal Wellness Resort. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung des Zulal Wellness Resort verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Buchungskontakt:

Zulal Wellness Resort by Chiva-Som
Building No.100, Street 319, Zone 79
P.O. Box 70034
Al Ruwais, Qatar
info@zulal.com
www.zulal.com

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH
Rena Haliassos & Elena Giggenbach
Harmatinger Straße 2
D-81377 München
rena@segara.de & elena@segara.de
www.segara.de