



SCHWARZSCHMIED

Hotel & Spa

Südtiroler Lebenskunst im Yoga- und Designhotel Schwarzschnied

Inmitten der Weinberge und Obstgärten Lanas, unweit von Meran, schuf Familie Dissertori mit dem Hotel Schwarzschnied eine Oase, in der Gäste Raum und Zeit für ihre persönliche Entfaltung finden sollen. „Im besten Fall inspiriert ein Aufenthalt bei uns dazu, das eigene Leben noch besser und bewusster zu gestalten“, erklärt Gastgeber Klaus Dissertori die Vision, die er gemeinsam mit seiner Mutter Sieglinde bei der Realisierung des ersten Lebenskunst-Hotels Südtirols verfolgt hat.

Umgesetzt haben die Hoteliers ihre Vorstellungen, in dem sie ganzheitliche Wellness mit anspruchsvollem Design, hochkarätiger Kunst und lokaler Slow-Food-Küche in Einklang gebracht haben. Der Aufwand hat sich gelohnt. Vor kurzem wurde das Schwarzschnied für die neuen Rooftop-Suiten mit dem German Design Award ausgezeichnet.

Yoga, Active Sports & Wellness: Alles im Zeichen der Balance

Als eines der wesentlichen Elemente, um Körper und Seele in Einklang zu bringen, gilt auch im Schwarzschnied eine regelmäßige Yoga-Praxis. So sind zwei Unterrichtseinheiten täglich mit Yogalehrerin Stefanie Dariz und wechselnden LehrerInnen aus verschiedensten Yoga-Richtungen ein fester Bestandteil des Angebots. Zudem stehen immer wieder Retreats mit unterschiedlichen Schwerpunkten auf dem Programm. Wer zwischendurch für sich selbst praktizieren möchte, der findet im Zimmer eine eigene Yogamatte.

Neben den Trainingsmöglichkeiten im Fitnessraum mit modernsten Geräten bietet das Schwarzschnied jeden Sonntagvormittag ein Functional Training an - diese Art der Bewegung ist für jeden, der seine Körperwahrnehmung schulen, seine Fitness verbessern oder seine Leistung in bestimmten Sportarten steigern will.

Und wer direkt in der Natur sporteln möchte, der kann beim Cycling den Fahrtwind spüren, die warme Sonne im Gesicht erleben und an der frischen Luft die Südtiroler Landschaften vorbeiziehen sehen. Genau das Richtige für alle, die sich nach Bewegung sehnen, nach Weite, nach prickelnder Lebenslust und fließender Energie.

Für die Golfer unter den Gästen sorgen die naheliegenden Plätze mit beeindruckender Aussicht auf die Bergformationen für ein weiteres unvergessliches sportliches Erlebnis in der Natur.

Nach einer Sporteinheit im Gym oder auf der Yoga-Matte, in den Bergen oder auf dem Golfplatz, können sich die Gäste auf Entspannung im 1.000 Quadratmeter großen Spa-Bereich freuen. Zur Verfügung stehen ein Indoor-Pool, ein Dampfbad, Saunen, sowie eine wunderschöne Naturkulisse, die durch bodentiefe Fenster zum Greifen nahe scheint. Von der finnischen Sauna aus genießen die Urlauber einen unverstellten Blick auf die umliegende Bergwelt. Im zwanzig Meter langen Außenbecken schwimmen sie direkt auf die Weinreben zu. Eine besondere Wohltat sind zudem die Massagen und Kosmetikanwendungen, die kurzfristig gebucht werden können. Im gesamten Wellness-Bereich des Schwarzschnied werden



SCHWARZSCHMIED

Hotel & Spa

ausschließlich hochwertige Naturkosmetik-Produkte von Susanne Kaufmann eingesetzt. Ein weiteres Highlight für kalte Tage: das offene Kaminfeuer.

Inner Gardens

Diese wöchentliche Eventreihe wird begleitet von achtsamen Ritualen mit verschiedenen Referent*innen, denen es am Herzen liegt, dass die Teilnehmer ganz liebevoll in Verbindung mit der eigenen Natur sein können. Ob Yoga bei Celloklängen, eine traditionelle Teezeremonie, Breathwork oder freier Tanz - jeder ist herzlich eingeladen, auf eine innere Entdeckungsreise gehen.

Wellness neu interpretiert: Outdoor-Treatment-Spaces

Zwei Outdoor-Treatment-Spaces, in denen verschiedene Spa-Anwendungen und Massagen mit freiem Blick in Natur und Berge stattfinden können, wurden von Harry Thaler gestaltet und von lokalen Handwerkern gebaut – der Designer interpretiert in seiner Arbeit grundlegende Design-Typologien neu, indem er hohe Qualität und traditionelle Handwerkskunst mit innovativen Formen und Materialien kombiniert. Auch hier diente die Natur als Inspirationsquelle: die Form der Outdoor-Spaces sind dem Blick in das Tal nachempfunden: wenn man im Garten des Schwarzschnieds in die Berge blickt, ist eine Seite höher als die andere – genau wie bei den Kabinen.

Architektur & Design: Die Natur im Fokus

Für die Architekten des seit jährlich schrittweise modernisierten und erweiterten Hauses war die Natur vor den Hoteltüren die wichtigste Inspirationsquelle. Weshalb sie fast ausschließlich mit Materialien aus der Gegend gearbeitet haben, etwa mit für die Region typischem Lärchen- und Fichtenholz, mit Marmor aus dem Vinschgau und Porphy-Platten aus dem Sarntal. Großzügige Fensterfronten lassen das Innen und Außen scheinbar fließend ineinander übergehen. Zuletzt wurden 12 Zimmer und zwei Suiten im Haupthaus renoviert.

Helle Farben, viel Holz und minimalistisches Design: Auch bei der Einrichtung der 68 lichtdurchfluteten Zimmer und Suiten, die sich auf drei Häuser – die „Glücksschniede“, die Residence und das Stammhaus – verteilen, hat man im Schwarzschnied auf Ruhe und Gemütlichkeit gesetzt – und einmal mehr auf Regionalität. Das Design, sowie ausgewählte Möbel in den neuen Zimmern, im Restaurant und teilweise in der Lobby wurden vom Meraner Innenarchitektur-Studio Biquadra eigens für das Hotel entworfen und von einem einheimischen Tischler umgesetzt. Einige der Lampen hat der Südtiroler Produktdesigner Harry Thaler kreiert, die Schafwollteppiche wurden in der Gegend handgewebt.

Von der Natur inspiriert ist auch das neue Highlight für Kinder im Garten des Hotels: ab sofort können die Kinder die neue mongolische Jurte in aufregende Abenteuer einbinden und ihre Neugier und Abenteuerlust voll ausleben. Neue Freundschaften schließen und sich in einer positiven Umgebung austauschen – das fördert den Teamgeist und lässt sie ihre sozialen Fähigkeiten weiterentwickeln.



SCHWARZSCHMIED

Hotel & Spa

Kunst: Den Künstler entfesseln

Im Hotel Schwarzschnied stammt selbst die Kunst aus Südtirol. Der Mann hinter sämtlichen Werken, die es im Haus zu bestaunen gibt, etwa die abstrakte Wandkunst in den Zimmern, ist der aus Lana stammende Hannes Egger. Mit dem scharfen Auge des grafischen Gestalters schafft der Cousin des Hotelbetreibers seine minimalistischen, archaisch anmutenden Gemälde. Zudem hat sich der kreative Kopf für die Besucher etwas ganz Besonderes überlegt: In den neuen Zimmern können die Gäste selbst zu Galeristen werden oder den Künstler in sich entfesseln, in dem sie ihre Lieblingswerke aus 21 verschiedenen Motiven auswählen und an die Wand hängen, oder an Bildern in einem bereitliegenden Buch weiterarbeiten.

Küche: Vom Garten auf den Tisch

Bisher lieferte unter anderem der 1.000 Quadratmeter große Schwarzbauergarten aus dem 17. Jahrhundert Obst, Gemüse und Kräuter für das Hotelrestaurant „La Fucina“ im Schwarzschnied, die unter der Leitung von Chefkoch Andreas Pircher zu leckeren und gesunden Speisen verarbeitet werden. Auch im Garten der Villa Arnica wurde von Anfang an Obst und Gemüse fürs Frühstück und die leichte mediterrane Pool-Küche geerntet. Ab sofort wird zusätzlich auf einer Fläche von ca. 3.000 qm, angrenzend an die Villa Arnica, weiteres Gemüse angebaut und in allen der mittlerweile vier ALTO Häusern (Hotel Schwarzschnied, 1477 Reichhalter, Villa Arnica und Parkhotel Mondschein) verarbeitet.

Generell kommen nur regionale Zutaten in die Küche. Butter und Honig stammen von Südtiroler Almen. Der Ziegenkäse kommt vom Bio-Ziegenbauer im Ultental. Der Bio- und Fairtrade-Kaffee wird in Völs geröstet, sogar die Nudeln werden in der hauseigenen Pasta-Manufaktur hergestellt. Und auch Veganer dürfen sich freuen: Vom Frühstück bis zum Menü gibt es speziell für sie zubereitete Speisen. In der Schwarzschnied-Bar und im Bistro Luce wird das Slow-Food-Prinzip ebenfalls hochgehalten – mit selbstgemachten Bio-Limonaden und Fruchtsäften sowie einer Vielzahl an lokalen Bieren und Weinen. Insgesamt bietet das Vier-Sterne-Haus ein Sortiment aus über 400 nationalen und internationalen Weinen verschiedenster Jahrgänge.

Factsheet

#Zimmer und Suiten

68 lichtdurchflutete Zimmer und Suiten mit großem Balkon, verteilt auf drei Häuser - die „Glücksschniede“, die Residence und das Stammhaus: vom Doppelzimmer à 36 qm für zwei



SCHWARZSCHMIED

Hotel & Spa

Personen bis zu den neuen Rooftop-Suiten à 75 qm für bis zu 6 Personen.
Darunter auch Räumlichkeiten für Events: Seminarraum für max. 30 Teilnehmer, 1.000
Quadratmeter großer Schwarzbauergarten mit Outdoor-Treatment-Spaces und Jurte für Kinder

#Spa & Fitness

Balance-Spa mit zwei großzügigen Ruhebereichen mit Bibliothek, offenen Feuerstellen und Glasfronten / Saunabereich mit finnischer Panoramasauna, Outdoor-Sauna und Dampfbad / Outdoor-Ruhegarten / Fitnessraum im Erdgeschoss mit Blick auf die Weinberge / arise body & mind Studio.

#Kulinarik

Slow Food Küche im „La Fucina: Restaurant mit Buffetbereich, Show-Küche sowie eigener Pasta-Manufaktur / täglich frische vegane Frühstücksspeisen und Abendmenüs / Bar und Bistro „Luce“: klassische sowie neu interpretierte Longdrinks, kleine regionale Snacks und Weine aus Südtirol.

#Aktivitäten

Verleih von E-Bikes, Mountainbikes und Stilträdern / Laufseminare / Golfen zum Vorzugspreis / themengeführte Wanderungen / täglich morgens und abends Open Yoga Classes / Sonntagvormittag Functional Training

#Standort

Das Hotel Schwarzschnied liegt in den Weingärten im Zentrum von Lana. Es stehen kostenlose Parkplätze und Tiefgarage zur Verfügung. Bahnreisende steigen an der Haltestelle Burgstall/Lana aus und werden kostenlos vom Bahnhof abgeholt. Die nächsten Flughäfen befinden sich in Bozen, Innsbruck, Verona, Bergamo oder Mailand.

#Adresse

Schmiedgasse 6, 39011 Lana, Südtirol

#Buchungen & Preise

Die Zimmerpreise starten bei 115 Euro pro Person/Nacht mit Frühstück. Die Preise variieren je nach Buchungsperiode.

Buchungen online via www.schwarzschnied.com oder telefonisch unter +39 0473 562800.

#Links



SCHWARZSCHMIED

Hotel & Spa

WEBSITE schwarzschild.com
FACEBOOK [@schwarzschild](https://www.facebook.com/schwarzschild)
INSTAGRAM [@schwarzschild](https://www.instagram.com/schwarzschild)

#Pressekontakt

Kathrin Willhöft
PR & Kommunikation
mail@kathrin-willhoeft.de
+49 170 4790535