



SCHWARZSCHMIED

Hotel & Spa

L'arte del buon vivere al Yoga & Design Hotel Schwarzschild

Tra i vigneti e i frutteti di Lana e non lontano da Merano, sorge l'Hotel Schwarzschild, uno spazio energetico per mente e corpo, fondato e gestito dalla famiglia Dissertori. "Il nostro desiderio è che un soggiorno da noi possa offrire agli ospiti l'ispirazione per rimodellare la propria vita al meglio e più consapevolmente.": con queste parole il padrone di casa Klaus Dissertori, spiega la sua personale visione, costruita insieme alla madre Sieglinde e che lo ha portato a realizzare il primo art-of-living hotel in Alto Adige.

Con una fusione armonica tra benessere olistico e design ricercato, arte e cucina locale slow-food, gli hoteliers della famiglia Dissertori hanno coltivato le proprie aspirazioni e dato forma alle proprie idee. E l'impegno profuso in questo progetto, non ha mancato di dare i suoi frutti: lo Schwarzschild ha recentemente vinto il German Design Award per le sue nuove Rooftop-Suites.

Yoga & Wellness: nel segno dell'equilibrio

Un'occasione preziosa per trovare l'armonia tra corpo e anima è praticare regolarmente lo yoga allo Schwarzschild. Due sedute al giorno con l'insegnante Stefanie Dariz e in alternativa, con altri docenti di differenti discipline yoga, sono parte integrante dell'offerta. Inoltre, vengono frequentemente organizzati dei ritiri con differenti focus. Se si desidera praticare da soli tra una seduta e l'altra, si può usufruire dei tappetini da yoga forniti all'interno di ogni stanza.

Dopo una sessione di attività fisica sul tappetino da yoga, in montagna o nel vicino campo da golf di Lana, gli ospiti possono rilassarsi nell'area spa di 1.000 m². Troveranno ad accoglierli una piscina indoor, bagno turco, saune e un bellissimo scenario naturale che sembra così vicino da poterlo quasi toccare attraverso le grandi vetrate a tutta altezza. Dalla sauna finlandese, gli ospiti possono godere di una vista a perdita d'occhio sulle montagne circostanti. Nella piscina outdoor di venti metri, si nuota circondati dai vigneti. Un ulteriore toccasana sono i massaggi e i trattamenti cosmetici che si possono prenotare in tempi rapidi. Nell'intera area benessere dello Schwarzschild vengono utilizzati solo prodotti cosmetici naturali di alta qualità di Susanne Kaufmann. Un altro highlight per le giornate fredde: il fuoco acceso e scoppiettante del camino.

Architettura & Design: la natura al centro

Gli architetti dell'hotel – ristrutturato e ampliato a partire dal 2014 – hanno sempre ritenuto la natura che circonda gli edifici, come la loro principale fonte di ispirazione. Per questo hanno scelto di lavorare quasi esclusivamente con materiali locali, come il legno di larice e di



SCHWARZSCHMIED

Hotel & Spa

abete rosso, tipici dei dintorni, il marmo della Val Venosta e le lastre di porfido della Val Sarentino. Le generose dimensioni delle finestre fanno sì che interno ed esterno sembrino fluire l'uno nell'altro. Colori chiari, molto legno e design minimalista: anche lo stile dell'arredamento delle 68 camere e suite inondate di luce e distribuite in tre case – la "Tratto Giardino", la "Residence" e la "Casa Principale" – è stato progettato all'insegna della rilassatezza, dell'intimità e del legame con il territorio. Il design e gli arredi scelti nelle nuove camere, nel ristorante e in parte nella lobby, sono stati disegnati appositamente per l'hotel dallo studio di interior design Biquadra di Merano e realizzati da un falegname locale. Alcune delle lampade sono state progettate dal product designer altoatesino Harry Thaler e i tappeti di lana di pecora sono stati tessuti a mano sempre nei dintorni.

Arte: via libera alla creatività

All'Hotel Schwarzschild, anche l'arte è altoatesina. L'autore di tutte le opere che si possono ammirare nella casa e dell'arte astratta che adorna alcune pareti delle stanze, è Hannes Egger, originario di Lana. Con sguardo profondo e un approccio grafico, Hannes, cugino del proprietario dell'hotel, crea le sue opere minimaliste dal fascino arcaico. Inoltre, la sua mente creativa ha escogitato qualcosa di molto speciale per i visitatori: nelle nuove stanze gli ospiti possono diventare loro stessi galleristi o "liberare l'artista che c'è in loro", scegliendo – tra 21 proposte – le opere preferite che verranno appese alle pareti, oppure intervenire direttamente con disegni o altre libere espressioni sulle pagine di un libro fornito ad hoc ai clienti.

Cucina: dal giardino alla tavola

Nei 1.000 metri quadri dello "Schwarzbauergarten", che risale al 17° secolo, frutta, verdura ed erbe vengono coltivate, raccolte e trasformate in piatti deliziosi e sani per il ristorante dell'hotel "La Fucina", sotto la direzione dello chef Andreas Pircher. In cucina vengono impiegati quasi esclusivamente ingredienti regionali. Il burro e il miele provengono da alpeggi altoatesini. Il formaggio di capra viene fornito da un allevatore biologico della Val d'Ultimo. Il caffè bio e fairtrade è tostato a Fiè allo Sciliar e anche la pasta è preparata in casa dal pastificio dell'hotel. Anche i vegani possono stare tranquilli: a colazione come a cena, troveranno nel menù dei piatti preparati appositamente per loro. Anche nel bar dello Schwarzschild e nel Bistro "Luce" si tiene conto dei principi Slow Food con la proposta di limonate biologiche fatte in casa, succhi di frutta, così come una ricca varietà di birre e vini locali. L'hotel a quattro stelle offre una gamma di oltre 400 vini nazionali e internazionali di differenti annate.



SCHWARZSCHMIED

Hotel & Spa

Factsheet

#Camere e suits

68 camere e suite inondate di luce con grandi balconi, distribuite su tre case: la "Tratto Giardino", la "Residence" e la "Casa Principale". La proposta spazia dalle camere doppie, di 36 mq per due persone, alle nuove Rooftop Suites di 75 mq per un massimo di 6 persone.

La struttura include anche spazi per eventi: una sala conferenze per un massimo di 30 partecipanti, una sala lettura nell'adiacente "Schwarzbauerhof", il "Schwarzbauergarten" di 1.000 metri quadrati.

#Spa & Fitness

Balance spa con due ampie zone relax con biblioteca, camino e facciate in vetro, zona sauna con sauna finlandese panoramica, sauna esterna e bagno turco, giardino relax esterno, sala fitness al piano terra con vista sui vigneti, sala yoga.

#Proposta culinaria

Cucina Slow Food a "La Fucina": ristorante con zona buffet, cucina a vista e pasta fatta in casa. Ogni giorno vengono preparati piatti freschi vegani a colazione e nei menù serali. Bar e bistrot "Luce", con una proposta di long drink classici e reinterpretati, aperitivi regionali e vini dell'Alto Adige.

#Attività

Noleggio di e-bikes, mountain bikes e biciclette Stilrad, sessioni di corsa, prezzi speciali per il vicino campo da golf, escursioni guidate.

#Location

L'Hotel Schwarzschild è situato in mezzo ai vigneti nel centro di Lana. Sono disponibili parcheggi gratuiti. I viaggiatori che arrivano in treno possono scendere alla fermata Postal/Lana ed essere accolti in stazione. Gli aeroporti più vicini sono a Bolzano, Innsbruck, Verona, Bergamo o Milano.

#Indirizzo

Vicolo Fucine 6, 39011 Lana, Alto Adige

#Prenotazioni e prezzi

Le tariffe delle camere partono da 105 euro a persona/notte con colazione. I prezzi variano a seconda del periodo di prenotazione.



SCHWARZSCHMIED

Hotel & Spa

Prenotazioni online tramite il sito-web www.schwarzschild.com o per telefono +39 0473 562800.

#Links

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

#Ufficio stampa

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