

ПРЕСС РЕЛИЗ

В ШВЕЙЦАРИИ ОТКРЫЛСЯ ПЕРВЫЙ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ БАР

Buergenstock Resort, Lake Luzern, 04.09.2019: На территории курорта Бюргеншток, в отеле **Waldhotel health & Medical Excellence** начал работу первый в Швейцарии бар, где подают только безалкогольные напитки. В баре **Verbena** предлагаются исключительно безалкогольные коктейли и напитки, такие как травяные чаи или комбуча. Посетители бара могут насладиться кухней, основанной на концепции здорового образа жизни и питания **Waldhotel Color Cuisine**, которая максимально увеличивает содержание полезных ингредиентов в рационе.

В первом безалкогольном баре отеля в Швейцарии гости отеля **Waldhotel** могут насладиться вкусными и полезными альтернативами алкогольным напиткам, такими как авторские травяные чайные сборы, комбуча и безалкогольные коктейли. В рецептуре напитков бармен задействует интересные и необычные ингредиенты, и экспериментирует с различными методами дистилляции и ферментации. Барное меню включает раздел **Classic Detoxifed**, с безалкогольными версиями коктейльной классики с «говорящими» названиями **CosNoPolitan**, **NoGroni** и **Verbena Mule**. Также знатоков миксологии порадует раздел с фирменными безалкогольными дистиллятами.

«Для того, чтобы сохранить здоровье, нужно сбалансированное питание, адекватные физические упражнения и достаточный отдых. Отказ от алкоголя – залог улучшения качества жизни и сохранения здоровья», - рассказывает Верена Бринер, медицинский директор **Waldhotel Medical Center**.

Холистическая концепция отеля, «**Healthy by Nature**» («Здоровье от природы»), нашла отражение в отказе от подачи алкогольных напитков и диетическом гурме-меню отеля, известного своими уникальными разработками в области интегративной медицины. Концепция **Waldhotel Health & Medical Excellence** сконцентрирована вокруг медицинских и оздоровительных услуг, интегрированных в атмосферу эксклюзивного спа-отеля. Важно, чтобы каждый гость отеля чувствовал себя именно как гость, а не пациент, независимо от того, пользуется ли он такими услугами. Поэтому инфраструктуре отеля, и особенно его кулинарной составляющей уделяется особое внимание.

«В **Waldhotel** наши гости получают доступ к оздоровительному отдыху с комфортом 5-звездочного отеля, где опытная многопрофильная команда врачей тесно сотрудничает со специалистами медицинского спа-центра, экспертом по питанию и шеф-поваром Мартином Штайном, " – отметил Роберт П. Херр, генеральный директор **Bürgenstock Resort Lake Lucerne**.

Ресторан и бар **Verbena** – это идеальное воплощение лучших диетических разработок современности и традиций высокой кулинарии. Мартин Штайн, шеф повар **Waldhotel Health & Medical Center**, начал свою карьеру в Вене, и работал в нескольких известных ресторанах, отмеченных наградами Мишлен. Он быстро вырос до уровня шеф повара и его работа была благосклонно отмечена австрийскими кулинарными критиками. Мартин несколько лет возглавлял кухню известной австрийской клиники **VIVAMAYR Altaussee**, где работал над интеграцией **MAYR** кулинарии с ведущими трендами современной гастрономии. Лучшие из этих практик нашли воплощение в **Waldhotel Color Cuisine**, разработанной Мартином специально для **Waldhotel**.

«В моем понимании, приготовление пищи – это творчество, вкус к жизни, культура и любовь», - отмечает Штайн. «Если вы все делаете правильно, вы соединяете воедино такие понятия как здоровая еда, насыщенный вкус и полноценная жизнь».

[Фото коктейлей](#)

[Waldhotel Color Cuisine](#)

[Waldhotel Health & Medical Excellence](#)

Подпись к фотографии:

Безалкогольные коктейли в баре Verbena, Waldhotel Health & Medical Excellence, © Bürgenstock Hotels AG

Бар Вербена, Waldhotel Health & Medical Excellence, © MatteoThun & Partners Андреа Гарути