



THE ALPINA
GSTAAD

Medienmitteilung

Gesund und vital ins Frühjahr

Resident-Therapeutin Angela Ferri im Boutiquehotel The Alpina Gstaad weiss was guttut.

Gstaad, 3. Februar 2016. **Angela Ferri kennt sich aus: Als weit gereiste Kosmopolitin hat sie viel gesehen, gelernt und erlebt. Seit über zwanzig Jahren praktiziert sie ganzheitliches Heilen. Dieses Wissen gibt sie im Six Senses Spa des Boutiquehotels The Alpina Gstaad weiter. Massgeschneiderte Angebote wie Mountain-Detox, Ernährungsberatung, Iridologie oder Colon-Hydro-Therapie helfen mit, sich fit fürs Frühjahr zu machen.**

Ganzheitliche Wellness

«Wohlbefinden und Stärkung der Gesundheit sind oberste Ziele bei all unseren Angeboten. Angela Ferris Spezialität sind Ernährungsberatung, Behandlungen, welche den Entgiftungsprozess unterstützen und ganzheitliche Wellness. Wir können darauf bauen, mit Angela Ferri eine ausgewiesene Expertin in unserem Team zu haben», erklärt Eric Favre, Managing Director des Hotels. «Die Angebote im Six Senses Spa des Hotels The Alpina Gstaad sind darauf ausgerichtet, unterschiedlichen Bedürfnissen gerecht zu werden», so Eric Favre weiter.

Angela Ferri, eine Kosmopolitin und Naturheilkundlerin

Angela Ferri stammt aus dem italienischen Bologna und praktiziert seit über zwanzig Jahren ganzheitliches Heilen. Sie erwarb ihre Kenntnisse in makrobiotischer Lebensweise und östlicher Medizin am Kientalerhof in der Schweiz sowie in Becket (USA) und schloss ihre Ausbildung 1992 ab. Als makrobiotische Köchin und Ernährungsberaterin reiste sie um die ganze Welt (zu ihren Stationen zählten unter anderem die USA, Kanada, Deutschland, Norwegen und die Schweiz) und vertiefte so ihr Wissen. 1998 qualifizierte sie sich als Colon-Hydro-Therapeutin und 2000 als Naturheilkundlerin. Zu Angelas



Fachgebieten zählen Reiki, Faszienmassage, Shiatsu, ernährungswissenschaftliche Iridologie-Beratung sowie Detox-Peelings und -Wickel. Darüber hinaus bietet Angela Einzel- und Gruppenkurse zur «Heilenden Küche» an. Mit dem von SpaFinder zum «Best Masseur in the World» ausgezeichneten Antonis Sarris ist ein weiterer Experte auf seinem Gebiet dabei.

Package Mountain-Detox

Mountain-Detox bietet nebst einer fundierten Beratung am Anreise- und am Abreisetag eine Körperstrukturanalyse, Signature-Hamam-Erfahrung, spezielle Behandlungen wie Lymphdrainage, VelaShape, Peelings und Wickel, Detox-Massage, Sauerstoffgesichtsbehandlung, Flotation-Therapie, Colon-Reinigung sowie diverse Trainings wie Detox-Yoga, Pilates, Tai-Chi, Qigong, Meditation, Chakra Balancing und optionalen Gruppenunterricht in der herrlichen Alpenkulisse von Gstaad. Ein Ernährungsprogramm – entweder Alpina Spa Cuisine oder ein Saftprogramm des Partners Detox Delight – ergänzt das Package. Das 6-Tage-Programm mit sämtlichen Leistungen und Alpina Life Cuisine oder Säften (Halbpension) kostet ab CHF 8450.– im Deluxe-Doppelzimmer zur Einzelbenutzung in der Zeit bis zum 20. März 2016 und CHF 5500.– in der Zeit vom 3. Juni bis 18. September 2016 im Deluxe-Doppelzimmer zur Einzelbenutzung.

Detox Delight zum Kombinieren

Die Detox-Delight-Kuren können auch unabhängig und in Verbindung mit einem Aufenthalt im Hotel The Alpina Gstaad, auf Vorbestellung, gebucht werden. Die Kosten für die 3-Tage- bis 12-Tage-Kuren variieren zwischen CHF 500.– und CHF 1500.–.

Mehr Informationen: <http://www.thealpinagstaad.ch/en-2-six-senses-spa.html>



((«The Alpina Gstaad»))

Das Hotel mit 56 Zimmern und Suiten befindet sich etwas oberhalb des charmanten Dorfzentrums von Gstaad auf einem 20 000 Quadratmeter grossen Parkgrundstück. Es wurde im Dezember 2012 eröffnet und bereits mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet. Darunter auch von GaultMillau Schweiz als «Hotel des Jahres 2013», mit dem GALA SPA AWARD als «bestes Luxury Hotel City/Resort» und von der «Handelszeitung» zum besten «Ski-Spa de Luxe auf über 1000 Höhenmetern». Zum Anwesen gehören ein Six Senses Spa, eine Himalaja-Salzgrotte, ein Hamam, ein Innen- und ein Aussenpool, die Restaurants Sommet (18 Punkte GaultMillau, 1 Stern Michelin), Swiss Stübli sowie das japanische Gourmetrestaurant MEGU (16 Punkte GaultMillau), dessen erste westeuropäische Dependence sich im «The Alpina Gstaad» befindet. «The Alpina Gstaad» ist Mitglied der «Preferred Hotels & Resorts»-Kollektion **Legend**, des exklusiven Reizenetzwerks Virtuoso und der Vereinigung der Swiss Deluxe Hotels.

Hinweis an die Redaktionen: 3275 Zeichen inkl. Leerzeichen, ohne Boilerplate.

Weitere druckbare Bilder: <http://81.7.226.2:1111/photo/index.php>

Für Anfragen und Reservationen

The Alpina Gstaad
Alpinastrasse 23
3780 Gstaad / Schweiz

Telefon +41 33 888 98 88

reservations@thealpinagstaad.ch
www.thealpinagstaad.ch

Medienkontakt Schweiz, Deutschland und Österreich

ESTHER BECK Public Relations
Esther Beck
Bellevuestrasse 57
3095 Spiegel bei Bern / Schweiz

Telefon +41 31 961 50 14 · Mobile +41 79 348 17 02

contact@estherbeck.ch
www.estherbeck.ch