



Detailprogramm

Deutschland

Bio-Berghotel Ifenblick:

Natur pur im Allgäu genießen

Inhalt

Reisedetails.....	3
Allgemeine Beschreibung.....	3
Kur/Hausprogramm.....	3
Wohnen.....	4
Genießen.....	4
Umgebung.....	5
Zusätzliches Entgelt.....	5
Wahlleistungen	5
Termine, Preise und enthaltene Leistungen.....	5
Teilnehmerzahl.....	5
Reisedauer.....	5
Praktische Hinweise.....	6
Atmosfair / Anreise / Transfers.....	6
Sonstiges.....	6
Gesundheit und Impfungen	6
Versicherung.....	6
Umwelt.....	6
Bewusst reisen mit NEUE WEGE	7
Reiseliteratur.....	8
Ihre Reisenotizen.....	9

Reisedetails

Deutschland

Bio-Berghotel Ifenblick: Natur pur im Allgäu genießen

- Familiengeführtes, zertifiziertes Bio-Hotel
- Yoga mit Blick in die Allgäuer Bergwelt
- Panorama-Spa mit Infinity-Pool für Entspannung
- Wandergebiet direkt vor der Haustür
- Bio-Vollpension aus regionalen Zutaten

Allgemeine Beschreibung

Das Bio-Berghotel Ifenblick liegt auf über 1.000 Metern in Balderschwang im Allgäu, an einem Südhang mit Blick auf den Ifen und das Balderschwanger Tal. Die Lage ist ruhig und abseits größerer Orte. Zur Ortsmitte Balderschwang sind es etwa 500 Meter, die sich bequem zu Fuß zurücklegen lassen. Fließende Bäche, Wiesen und Wälder prägen die Umgebung ebenso wie die Nähe zu Österreich und zum Bregenzer Wald.



Die Familie Meyer führt das Haus persönlich und sorgt mit ihrer Betreuung sowie regionalen Details für eine familiäre Atmosphäre. Das Haus ist Mitglied der BioHotels, trägt die Bioland-Gold-Zertifizierung und wird als klimaneutraler Betrieb geführt.

Durch die Lage inmitten der Allgäuer Bergwelt eignet sich das Haus als Ausgangspunkt für Wanderungen im Sommer und für Wintersport in der kalten Jahreszeit.



Kur/Hausprogramm

Alle Kursleitenden werden von uns mit größter Sorgfalt ausgewählt und zeichnen sich durch hohe Professionalität aus. So sind beispielsweise unsere Yogalehrenden in der Regel Mitglieder im Berufsverband der Yogalehrenden in Deutschland (BDY). Darüber hinaus haben unsere Kursleitenden Erfahrung in der Leitung von Gruppen und der Vermittlung von Übungspraktiken. Wichtig ist neben einer sehr hohen fachlichen Qualifikation für uns aber vor allem auch die persönliche Ausstrahlung der Kursleitenden, da diese Ebene unserer Meinung nach ebenfalls wichtig für ein gelungenes und wohltuendes Seminar ist.

Bitte beachten Sie die jeweilige Kursausschreibung auf der Webseite.



Für die freie Zeit steht der neue Wellnessbereich zur Verfügung, der sich in einen Panorama-Spa und eine Wasserwelt gliedert. Der Panorama-Spa ist ab 14 Jahren zugänglich und umfasst eine finnische Panorama-Sauna, eine Softsauna, ein Dampfbad und einen

Eisbrunnen. Ein Ruheraum mit Bergblick, ein Kaminzimmer und eine Skyterrasse ergänzen diesen Bereich. Die Wasserwelt bietet einen Innenpool (15 × 5 m), einen Infinity-Pool mit Blick ins Balderschwanger Tal, eine Textilsauna sowie eine Infrarotkabine.



Wohnen

Moderne Architektur und traditionelle Elemente verbinden sich im Ifenblick mit regionalen Details, die dem Haus seinen Charakter geben. Die persönliche Betreuung durch die Familie Meyer schafft eine familiäre, freundliche Atmosphäre.

Die Zimmer sind in warmen Farben mit hellem Holz gehalten. Alle Zimmer verfügen über ein Duschbad, Föhn und Bademantel sowie eine kleine Sitzecke mit TV und Telefon. Sie können zwischen verschiedenen Zimmerkategorien wählen.



Die Zimmer in Nordlage liegen ruhig zur Bergseite und sind als Einzelzimmer oder Doppelzimmer, auch zur Alleinnutzung, buchbar. Die Komfort-Einzelzimmer in Südlage verfügen über einen Balkon, sind nach vorne zur Straße ausgerichtet und bieten einen Blick auf das Bergpanorama. Durch die Südausrichtung sind diese Zimmer schön hell.

Auf Wunsch kann Allergiker-Bettwäsche zur Verfügung gestellt werden. Bitte teilen Sie uns dies bei der Buchung mit. Als weitere Rückzugsorte stehen Ihnen der Wintergarten und die Sonnenterrasse offen.



Genießen

Sie werden im Hotel Ifenblick mit Bio-Vollpension versorgt. Alle Produkte stammen aus 100 Prozent biologischem Anbau, bevorzugt von regionalen Lieferanten aus dem Allgäu und dem benachbarten Österreich. Zubereitet werden die Gerichte in der offenen Küche des Panorama-Restaurants. Das Team um Küchenmeister Bernd Meyer kocht nach dem Grundsatz »Aus der Region für die Region«.



Der Tag beginnt mit einem Frühstücksbuffet. Zur Tagesmitte stehen Salate und Kuchen bereit, am Abend erwartet Sie ein Buffet. Neben Fisch- und Fleischgerichten finden Sie zu jeder Mahlzeit vegetarische und vegane Speisen. Das Haus backt sein Brot selbst, mit Vollkornmehl und echtem Sauerteig. Auf Geschmacksverstärker, Aromazusätze und Fertigprodukte wird verzichtet. Das täglich frisch gebackene Bio-Brot können Sie im Hotel auch kaufen und mit nach Hause nehmen.



Alkoholfreie Getränke wie Mineralwasser, Tee, Kaffee und Saft sind im Preis enthalten. Weitere Getränke werden gesondert berechnet. Das Hotel gehört dem Projekt »Landzunge« an, einem Zusammenschluss von über 80 Betrieben aus Gastronomie, Landwirtschaft und Produktion, die kulinarische Spezialitäten der Region Allgäu Oberschwaben zusammenbringen.



Umgebung

Bergketten prägen die Umgebung des Hotels, die Lage ist ruhig und abseits größerer Orte. Der Panoramablick begleitet den Aufenthalt und vermittelt das Gefühl, ein Teil der Natur zu sein.

Direkt am Hotel beginnt ein weitläufiges Netz aus Wanderwegen jeder Schwierigkeitsstufe, im Winter ergänzt durch Loipen und Pisten. Viele der Wanderwege sind auch für Mountainbikes freigegeben. Im Sommer begleitet ein hauseigener Wanderführer geführte Touren. Vier E-Mountainbikes stehen im Hotel bereit und können gegen Gebühr ausgeliehen werden.

Wer aktivere Ausflüge sucht, findet in der Umgebung mehrere Kletterparks. Der Kletterpark Söllereck liegt etwa 35 Minuten entfernt. Daneben laden Sommerrodelbahnen in der Region zu Ausflügen ein. Die Nähe zu Österreich und zum Bregenzer Wald erweitert die Möglichkeiten für Ausflüge über das Balderschwanger Tal hinaus.



Zusätzliches Entgelt

Kurtaxe pro Person / pro Tag - 2,00 Euro (vor Ort zu zahlen)

Wahlleistungen

Aufpreise der unterschiedlichen Zimmerkategorien finden Sie auf unserer Webseite unter:

www.neuweege.com/HDEH1700

- Reiseversicherung (Preis auf Anfrage)
- Bahnticket (Preis auf Anfrage)

Termine, Preise und enthaltene Leistungen

Die detaillierten Kurstermine, Preise und enthaltenen Leistungen finden Sie auf unserer Website unter:

www.neuweege.com/HDEH1700

Teilnehmerzahl

Mindestens 5, höchstens 15

Reisedauer

8 Tage

Praktische Hinweise

Atmosfair / Anreise / Transfers

Sie können bequem mit dem Zug bis nach Fischen fahren. Das Hotel bietet für 10 Euro pro Person und Strecke einen Transfer ab dem Bahnhof Fischen um 14:30 Uhr und um 17:15 Uhr an und für die Abreise um 9:00 Uhr zum Bahnhof. Sie können auch die öffentlichen Verkehrsmittel nutzen oder ein Taxi zum Hotel nehmen. Die Kosten belaufen sich auf ca. 50 Euro pro Strecke.

Vom Bahnhof Fischen gibt es einen Bus (Nr. 46), der nach Balderschwang fährt. Von dort sind es dann nur noch 5 Minuten zu Fuß zum Hotel.



Sonstiges

Verlängerungsnächte und individuelle Aufenthalte sind auf Anfrage direkt bei NEUE WEGE buchbar.

Gesundheit und Impfungen

Nehmen Sie bitte Ihre gewohnten Medikamente in ausreichender Menge mit. Sie sollten sich eine kleine Reiseapotheke zusammenstellen. Wichtig sind Medikamente gegen Grippe, sowie Magen- und Darmverstimmungen.



Versicherung

Wir empfehlen Ihnen dringend eine Reiserücktrittskosten-Versicherung abzuschließen. So sind Sie finanziell geschützt, falls Sie Ihre Reise aus gutem Grund doch nicht antreten können. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit bei Bedarf eine Reisegepäck- und Soforthilfe-Versicherung abschließen. Die gewünschten Versicherungen können Sie entweder direkt bei der Buchung, oder auch nachträglich bei NEUE WEGE buchen. So können Sie sich ganz beruhigt auf den Urlaub freuen. Bitte beachten Sie im Einzelnen die Versicherungsbedingungen.



Umwelt

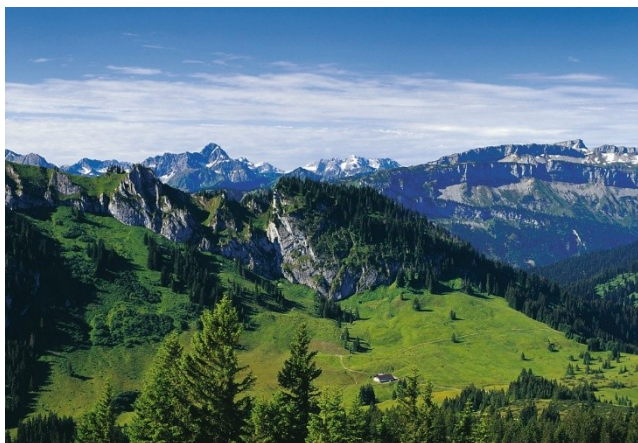
Nachhaltigkeit im Hotel:

Bereits seit Ende 2014 ist das Bio-Berghotel Ifenblick Mitglied im Verein der Bio-Hotels. Am 09. Februar 2015 wurde das Hotel Bio-zertifiziert. Das bedeutet, die Speisen die vom Küchenteam für Sie zubereitet werden, bestehen aus frischen, regionalen und natürlichen

Lebensmitteln. Das Fleisch wird beim Bauern nebenan gekauft, aber auch zahlreiche vegetarische und vegane Köstlichkeiten warten auf Sie! Auf Geschmacksverstärker und künstliche Zusatzstoffe verzichtet das Hotel komplett.

Das Hotel hat sich dem Projekt „Landzunge“ angeschlossen. Dieser Zusammenschluss von über 80 Gastwirten, Landwirten und Produzenten möchte seinen Besuchern die kulinarischen Spezialitäten und Zutaten der Region „Allgäu“ näherbringen.

Auch in den anderen Bereichen des Hotels spürt man die biologische Ausrichtung. Bei allen kosmetischen Produkten, die bei den Massagen oder Anwendungen genutzt werden, wird auf eine biologische Herkunft geachtet. Die Wege des Einkaufs und auch die Energiegewinnung werden in das ganzheitliche Konzept integriert.



Nachhaltigkeit auf Reisen:

Jeder noch so kleine Beitrag ist sehr wertvoll und kann helfen die natürlichen Ressourcen zu schonen. Wasser und Elektrizität sind in vielen Ländern ein knappes Gut. Durch einen sparsamen Umgang mit diesen Ressourcen unterstützen Sie eine nachhaltige Entwicklung.

Da die Müllentsorgung in den Gastländern oftmals nicht den deutschen Verhältnissen entspricht, sollten Sie darauf achten, so wenig Müll wie möglich zu produzieren. Hierbei können schon ein paar kleine Schritte sehr hilfreich sein!

Wenn Sie Batterien und andere heikle Abfälle nicht vor Ort entsorgen, sondern diese wieder mit nach Deutschland nehmen, vermeiden Sie eine unnötige Belastung des Gastlandes. Beim Einkauf können Sie durch die Mitnahme eines Stoffbeutels den Gebrauch von Plastiktüten umgehen. So können Sie helfen, das Plastikaufkommen zu reduzieren.



Bewusst reisen mit NEUE WEGE

Mit NEUE WEGE reisen Sie bewusst!

Corporate Social Responsibility (CSR) ist bei NEUE WEGE kein Fremdwort, sondern seit unserer Firmengründung ein wichtiger Bestandteil unseres täglichen Handelns!

Deshalb haben wir die CSR-Initiative ergriffen und schaffen mehr Transparenz zum Thema Nachhaltigkeit: <https://www.neuewege.com/nachhaltigkeit/>. 2009 haben wir das CSR-Siegel von TourCert zum ersten Mal erhalten und haben uns 2023 erneut rezertifiziert. Das CSR-Siegel, das von einem unabhängigen Zertifizierungsrat TourCert (Experten und Expertinnen aus Tourismus, Wissenschaft, Umwelt, Entwicklung & Politik) vergeben wird, gibt Auskunft über die Wesentlichkeit und Überprüfbarkeit der nachhaltigen Entwicklung bei Touristikunternehmen. Teil dieses Siegels ist ein umfassender Nachhaltigkeitsbericht zur Dokumentation aller CSR-Aktivitäten. Überzeugen Sie sich selbst: <https://www.neuewege.com/tourcert/>.

Darüber hinaus ist NEUE WEGE 2023 noch einen Schritt weitergegangen! Wir haben Nachhaltigkeitskriterien entwickelt, die so individuell sind wie die Vorlieben unserer Gäste: Architektur | Kultur, Begegnung, Erleben | Soziales Engagement | Verpflegung | Umwelt | CO₂-Kompensation | Gesundheit, Spiritualität, Achtsamkeit. Anhand dieser 7 Kriterien analysieren wir unsere Reiseangebote, um sicherzustellen, dass unsere Reisen auf allen Ebenen nachhaltig sind. Jetzt können Sie anhand der Symbole auf unseren Produktseiten ganz einfach erkennen, welche Kriterien die jeweilige Reise erfüllt. Erfahren Sie hier mehr über unsere Verantwortung auf neuen Wegen: <https://www.neuewege.com/nachhaltigkeitskriterien/>

Reiseliteratur

Wir möchten Ihnen an dieser Stelle eine Auswahl an Reiseführern empfehlen, die sich mit dem Allgäu beschäftigen.

Kettl-Römer, Barbara & Reidt, Andrea:

MARCO POLO Reiseführer Allgäu.

MAIRDUMONT (2021).

ISBN: 3829749023

Schetar, Daniela:

Baedeker Reiseführer Allgäu.

BAEDEKER (2021).

ISBN: 3829718810



Ihre Reisenotizen

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Ihre persönliche Beratung



Michaela Heising

Europa

m.heising@neuwewege.com

+49 2226 1588-108



NEUE WEGE GmbH

Am Getreidespeicher 11, 53359 Rheinbach

+49 (0)2226 1588-00

info@neuwewege.com

  @neuewegereisen

www.neuwewege.com

