

PRESSEMITTEILUNG

Nicht von dieser Welt: Wellness im Retreat Spa at Blue Lagoon Iceland



Grindavík, Island/Frankfurt, 8. Juli 2021. Fremdartige Landschaften, verwöhnendes Heilwasser und Behandlungen, die verwandeln - willkommen im ultimativen Hideaway [The Retreat at Blue Lagoon Iceland](#). Die pure Schönheit und das Licht dieses Ortes sind wie ein wahrgewordener Traum, perfekt nach einem düsteren „Reisejahr“ der Pandemie. Das Luxushotel ist weit mehr als ein Spa-Ziel, es hebt das Erlebnis des Badens im legendären geothermalen Wasser der Blauen Lagune Islands auf ein neues Niveau. Hier geht es vor allem um Privatsphäre und viel Platz, alles ist sehr weitläufig und luftig; man geht spazieren und kommt dabei keinem anderen Menschen zu nahe, denn es gibt nur 62 Gäste-Suiten in einer geräumigen Hotelanlage, die leicht viel mehr Gäste beherbergen könnte.

Ankommen, eintauchen und abschalten

Nur 20 Minuten von Islands internationalem Flughafen Keflavik entfernt, ist The Retreat at Blue Lagoon Iceland das perfekte Ziel, um schon eine Stunde nach der Landung in der privaten Lagune mit gekühltem Champagner abzutauchen. Aber das Entspannungserlebnis fängt bereits vorher an, nämlich schon beim Betreten des Luxushotels: Bei der Ankunft wird jeder von seinem eigenen Gastgeber begrüßt, der für die Dauer des Aufenthalts als Reiseleiter und Betreuer fungiert, Touren bestätigt, Einblicke in die lokale Kultur gibt und die Gäste sogar über Naturphänomene wie Nordlichter informiert. Der Service ist freundlich, aufmerksam, unaufdringlich und so diskret, dass zahlreiche Hollywood-Stars gerne und regelmäßig zu Gast im Retreat at Blue Lagoon Iceland sind.

Glückliche Verwönmomente im Nebel

Das weltberühmte Retreat Spa ist das Highlight des Luxushotels, es ist mitten in 800 Jahre altes, dunkles Vulkangestein gebaut und mutet fast mystisch an. Auch hier hat Privatsphäre oberste Priorität, und obwohl Gäste das Personal bitten können, Fotos von ihnen zu machen, ist es ihnen selbst nicht erlaubt, Handys oder Kameras im Spa zu benutzen. Eine hypnotische Stimmung durchdringt das höhlenartige Spa, das über ein Dampfbad im Freien, traditionelle Saunen, Entspannungsschaukeln und den Blue Lagoon Ritual Room verfügt. Letzterer ist die Krönung des Ganzen, denn hier peelen, reinigen und pflegen Gäste ihr Gesicht und ihren Körper mit den natürlichen Produkten des Wassers - Mineralsalz, Kieselerde und Algen. Das Ergebnis ist eine frische, reine und hydratisierte Haut. Bereits am Morgen können Gäste bei Yoga-Sessions zu ihrer inneren Mitte finden und am Nachmittag wird zur Teezeremonie eingeladen, um einen Tag im Retreat Spa entspannt abzurunden.

Neben zahlreichen Treatments, die das Spa-Menü offeriert, ist eine ganz besondere Behandlung hervorzuheben, denn sie ist nicht von dieser Welt: die Ganzkörpermassage im Wasser. Bei der Behandlung schwebt der Gast auf einem „Bett“ im Wasser und fühlt sich gleichzeitig tiefenentspannt und angeregt. Im Anschluss an die Verwöhnbehandlung darf der Gast einfach weiter auf dem warmen Wasser treiben und hat das göttliche Gefühl, alle Zeit der Welt zu haben.

Spa-Cuisine mit Lagunenblick und Dinner auf Sternenniveau im Moss

Für verwöhnte Feinschmeckergaumen ist das hoteleigene Restaurant Moss ein Muss. Vor kurzem hat hier der isländische Küchenchef Agnar (Aggi) Sverrisson die Rolle des Executive Chefs übernommen. Die Kochkarriere des gebürtigen Isländers Aggi begann im Alter von 18 Jahren und führte ihn von Reykjavík über London nach Luxemburg und 2002 zurück nach England, wo er sich Raymond Blanc im Le Manoir aux Quat'Saisons anschloss, dem ältesten mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant des Landes. Aggi war Chef Patron und Eigentümer des mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Texture Restaurant and Champagne Bar in London, das 2010 seinen ersten Michelin-Stern erhielt und diesen zehn Jahre lang behielt, bis er Anfang dieses Jahres die Entscheidung traf, das Restaurant zu schließen und in sein Heimatland zurückzukehren.

Das Moss Restaurant befindet sich auf dem höchsten Punkt des UNESCO Global Geopark, auf dem The Retreat at Blue Lagoon liegt. Es interpretiert die kulinarischen Traditionen Islands durch drei Degustationsmenüs neu: fünf Gänge, sieben Gänge oder vegan – dabei führt es die Gäste durch die Meere, Berge, Flüsse und Bauernhöfe des Landes, wobei die reinsten saisonalen und regionalen Zutaten im Mittelpunkt stehen. Das Moss Restaurant verfügt über einen außergewöhnlichen Weinkeller, der in eine große Höhle aus mehrfarbiger, erstarrter Lava gebaut wurde, die von einem Vulkanausbruch im Jahr 1226 stammt. Neben Weinen aus der Alten Welt - mit einem Schwerpunkt auf Bordeaux und Burgund - beherbergt der Weinkeller auch Weine aus der Neuen Welt, aus Amerika und Australien. Des Weiteren wird es ab Herbst 2021 einen Chef's Table mit zehn Sitzplätzen geben, der aus Lavagestein besteht, das direkt vor Ort abgebaut wurde. Weitere Informationen zum Moss finden Interessierte unter www.bluelagoon.com/restaurant/moss.

Historisches und Wissenswertes

Die Blaue Lagune ist eine Kombination aus Natur und menschlichem Erfindungsgeist. Das mineralreiche Meerwasser sprudelte erstmals 1976 aus einem geothermischen Kraftwerk und die Einheimischen, die anfangen darin zu baden, stellten fest, dass es ihre Haut verbesserte.

Die Wissenschaftler des Svartsengi Resource Park - ein geothermisches Kraftwerk, das grüne Energie produziert - hatten erwartet, dass das Wasser durch die Lava sickert und in die vulkanischen Grundwasserleiter der Erde zurückkehrt. Stattdessen kam es dank der zusätzlichen Kieselsäure nicht zu einer ordnungsgemäßen Entwässerung und das Ergebnis ist nun als wunderschöner Pool aus opalisierendem Wasser zu bewundern. Die Blaue Lagune wurde 1992 gegründet und 2018 öffnete The Retreat seine Türen.

Eingebettet in eine karge Landschaft aus uralter Lava, ist das Designhotel von milchig blauem Wasser umgeben, das warm genug ist, um Dampfwolken zu erzeugen, die alles in einen mystischen Nebel hüllen. : Die Gäste des The Retreat at Blue Lagoon Iceland haben Zugang zu einem spektakulären Privatbereich der Blauen Lagune, der - geformt von vulkanischem Gestein – das Hotel wie ein Wassergraben mit unzähligen versteckten Winkeln und Buchten umgibt. Das Design des Hotels ist eine Hommage an die Umgebung mit einer beruhigenden Farbpalette, die die gedämpften Grün-, Grau- und Schiefertöne der Landschaft widerspiegelt, während vom Boden bis zur Decke reichende Fenster die majestätische Lagune in den Mittelpunkt des Blicks rücken. Die beruhigende Farbpalette setzt sich in den Suiten fort, mit schneeweißer und weichgrauer Bettwäsche und den kleinsten Details, die sorgfältig bedacht wurden. Hübsche Baumwoll-Kordelhalter für Badutensilien liegen Seite an Seite mit luxuriösen Produkten.

Suiten sind im The Retreat at Blue Lagoon ab circa 1.200 Euro pro Nacht buchbar. Details zur Buchung sowie weitere Informationen erhalten Interessierte unter <https://www.bluelagoon.com/accommodation/retreat-hotel>

ÜBER BLUE LAGOON ICELAND & THE RETREAT AT BLUE LAGOON ICELAND

Die Blue Lagoon Iceland wurde 1992 gegründet, um die Möglichkeiten des geothermalen Meerwassers zu erschließen. Sie hat sich zu einem Unternehmen entwickelt, das transformative Spa-Erlebnisse, Forschung und Entwicklung, Nachhaltigkeit, kulinarischen Genuss, eine renommierte Hautpflegeserie und die Zusammenführung von Gastlichkeit und Wellness bietet. Im Jahr 2012 wurde das legendäre Herzstück des Unternehmens, die Blaue Lagune, von National Geographic als eines von 25 Weltwundern genannt, wodurch das majestätische, heilende Wasser in die oberen Ränge der globalen Reiseziele gelangte. Im Jahr 2018 schloss das Unternehmen eine bemerkenswerte Expansion ab und eröffnete das Retreat in der Blue Lagoon Iceland. Das Areal, das in die Liste der „World's 100 Greatest Places“ des Time Magazine aufgenommen wurde, umfasst ein 62-Zimmer-Luxushotel, ein unterirdisches Spa, eine mineralreiche Lagune und zwei neue Restaurants. Soziale und ökologische Verantwortung sind Kernaufgaben der Blue Lagoon Iceland, deswegen wird ihr gesamter Energiebedarf aus nachhaltigen Ressourcen gewonnen.