



STANDFEST | Familie mit Felke-Statue.



AKTIV | Das Frühstücksmanagement.



EINFÜHLSAM | Der Behandler.



ACHTSAM | Der Naturheilarzt.



NATURNAH | Die erntende Gärtnerin.



KUNDIG | Die Kosmetikerin.



KUNSTBEFLISSEN | Die Malerin.

DER MEDICAL- WELLNESS CLAN



»Wellness« haben alle.

Im Menschels Vitalresort aber wird sie durch Medizin und Kur unterstützt, durch Bio-Kost veredelt und durch Vielfalt zum vitalen Erlebnis.

Das Kriterium »Alleinlage« gilt beim Immobilienkauf als Garant für Ruhe und Abgeschiedenheit. Bei einem Hotelbesuch erlebt der Gast diese Auszeichnung als besonders erholsam. Kein Autolärm, kein Stadtgetöse stört in der mehrere Gebäudekomplexe umfassenden Anlage des »Englischen Hofes«, der sich seit nahezu 80 Jahren im Besitz der Familie Menschel befindet. 1928 eröffnete hier in Meddersheim in Sichtweite der Nahe, am Fuße von Weinbergen Alfons Menschel mit seiner aus

einer Winzerfamilie stammenden Frau Johanna den »Felke-Jungborn«, damals eine einfache Unterkunft, ohne fließend Wasser oder Zentralheizung, die nur im Sommer Gäste beherbergen konnte.

Welch eine Entwicklung: Heute präsentiert sich das komfortable Bio-Hotel – für dessen geschmackvolle Inneneinrichtung Monika Menschel mit liebevollem Sinn für das Detail sorgt – mit einem modernen Wellness- und Spa-Bereich, mit zahlreichen Angeboten zu Sport, Kur, Kosmetik, Kultur, medizinischen und den beliebten physiotherapeutischen Behandlungen des begnadeten Behandlers Rainer Michel. Geblieben sind der familiäre Geist der vielfältig in Medizin, Naturheilkunde. Prävention und Kunst engagierten Groß-Familie und die auf dem vor der Tür abgebauten Lehm basierende Felkekur.

WOHLTUENDER LEHM | Die vitalisierenden Anwendungen der klassischen Felkekur stimmt das Ärzte-Ehepaar Dr. Matthias Menschel und Dr. Gudrun Herzel individuell ab und ergänzt sie um innovative Verfahren aus der Naturheilkunde. Die traditionsreiche Therapie mit ihren wirkungsvollen und entspannenden Behandlungen geht auf Emanuel

Felke (1856–1926) zurück. Er war Seelsorger von Beruf und Heilkundiger aus Berufung. Felke fügte den natürlichen Heilelementen Licht, Luft und Wasser das Element Lehm hinzu. Wissenschaftliche Studien haben in den letzten Jahren die Wirksamkeit der Felkekur bestätigt, besonders in Verbindung mit der wohltuend reinigenden Wirkung des Heilfastens. »Die Felke-Kur trägt zum messbaren Abbau von gesundheitlichen Risikofaktoren wie zu hohe Cholesterin-, Harnsäure- und Leberwerte bei und normalisiert den Blutdruck«, bestätigt Dr. Matthias Menschel. Erst kürzlich sei auch die Stimulierung des Immunsystems um das Zwei- bis Dreifache nachgewiesen worden.

Lehm, Wasser, Luft und Licht kombiniert mit viel Bewegung, Entspannung und einer bei Menschels obligatorisch exzellenten, vegetarischen Bio-Küche vitalisieren intensiv, steigern die sinnliche Wahrnehmung und entsäuern den Organismus. Kräuter, Gemüse und Salate erntet Hanna Menschel zusammen mit ihrer Nichte Ulrike Menschel gerne im eigenen Garten und liefert so den Rohstoff für ein ausgefeiltes Küchenarrangement, das der Dipl.

Oecotrophologin Birgit Franke obliegt, die sich auch intensiv der Ernährungsberatung ihrer Gäste annimmt. Ihr Vater, Günter Menschel, Markstein der zweiten Generation, geht heute gerne mit aktiven Gästen auf lehrreiche Wanderungen in die herrliche Natur und begeistert durch detailreiche, kundige Erläuterungen von Flora und Fauna.

In den Zimmern, den Fluren und im Spa-Bereich erkennt der Gast eine künstlerische Linie, die von Dr. Thea Menschel geprägt wurde. Der naturheilkundlich orientierten Ärztin oblag einst die medizinische Leitung des Hauses, heute erfreuen sich die Gäste an ihren sinnlichen Porträts und pittoresken Landschaftsbildern. So wandelt sich im Laufe der Zeit der heilsame Beitrag des Einzelnen Clanmitgliedes der Menschels zum Wohle des Gastes. Nächstes Jahr wird das 80. Jubiläum groß gefeiert. ■ *ire Menschels Vitalresort Englischer Hof Naheweistraße 65 55566 Bad Sobernheim-Meddersheim Tel.: 06751 / 850, Fax: 06751 / 5380 E-mail: info@menschel.com www.menschel.com*

Fast 80 Jahre
innovative
Tradition im
Dienste des
Gastes