



PRIVAT-SPA & Salzscheibebad am Kleinen Vorwerk zu Sayda (Foto: Dr. Sternkopf media group)

29.06.2022 10:00 CEST

## Neu ab Juni 2022: Schwerelos schweben – im Erzgebirgischen Natur-SPA & Salzscheibebad am Kleinen Vorwerk zu Sayda

*Schwerelos schweben. Die Stille genießen. Die reine Luft der Sole atmen. Das alles ist jetzt direkt an der Alten Salzstraße in Sayda möglich. Eingebettet in die weiten Wiesen des Erzgebirges ist am Kleinen Vorwerk zu Sayda ein PRIVAT-SPA der Extraklasse entstanden – ausgestattet mit einem Floating-Becken, einem deutschlandweit einzigartigen Dampf-Ei, einer erzgebirgischen Zirbenholz-*

*Heusauna, einem Treatment-Bereich mit Kräuterbad und einem eigenen Gradierwerk zur Freiluft-Inhalation.*

Mitte Juni wurde das im Erzgebirge einzigartige PRIVAT-SPA & Salzscheibebad direkt an der Alten Salzstraße am Kleinen Vorwerk zu Sayda eröffnet. Das exklusiv gestaltete Ensemble nach einem Entwurf des Dresdner Architekten Ted Ruge vereint Exklusivität mit höchster Ästhetik und Respekt für die Natur. Errichtet mit einheimischem Holz aus dem eigenen Wald, gestaltet mit vielen außergewöhnlichen Details, die alle Sinne glücklich machen: Wandbilder mit echtem Moos, Türgriffe aus Fundholz, handgefertigte Keramikbecken einer ungarischen Künstlerin, Hochlandrinder und Pferde, die friedlich vor dem großen Panoramafenster grasen.

Der Duft des Zirbenholzes erfüllt den Raum, vermischt mit dem Aroma der Erzgebirgskräuter, die bei Bädern und Anwendungen ihre Wirkung entfalten. Sie wachsen direkt vor Ort auf dem begrünten Dach, wo auch eine hochwertige Teemischung einer sächsischen Spezialgärtnerei gedeiht.

### **Erzgebirgs-Salze an der Alten Salzstraße nach Böhmen**

Das Salzscheibebad am Kleinen Vorwerk steht direkt an der Alten Salzstraße. Der historische Handelsweg verband jahrhundertlang die reichen Fundstätten wertvoller Mineralien von der Salzstadt Halle an der Saale durch das salzreiche Erzgebirge bis ins Böhmisches. Das Private Sole-SPA führt diese Tradition fort – ganz nach dem Credo des Kleinen Vorwerks „Alte Werte neu entdecken“.

Die Salze, die im Floating-Becken und bei den Kräuterbädern zur Anwendung kommen, stammen aus dem Erzgebirge. Die Prof. Dr. Biener GmbH hat eigens für das Privat-SPA am Kleinen Vorwerk eine exklusive Mischung von Salzen zusammengestellt, die alle im Erzgebirge gefunden werden. Für das schwerelose Scheibegefühl im Floating-Becken haben die sächsischen Salz-Spezialisten Totes-Meer-Salz in einer 28-prozentigen Sole gewählt. Alle darin enthaltenen Salze kommen im Erzgebirge vor.

Die Seifenmanufaktur von Liane Uhlmann aus dem nahegelegenen Olbernhau beliefert das Spa mit Naturseifen und Badeessenzen.

## **Kulinarische Entdeckungen im ersten Vier-Sterne-Gasthof Sachsens**

Ein Besuch im ersten Vier-Sterne-Gasthof Sachsens mit hochwertigem Slow-Food-Angebot darf natürlich nicht fehlen. Oder man genießt die kulinarischen Kreationen des böhmischen Chefkochs Marek Kaleb ganz intim im ganz kleinen Kreis in der Vorwerk Genusshütte – dem Kleinsten Restaurant Sachsens –, wo der Koch zwei bis vier Gäste in wahrhaft geschmackvollem Ambiente ganz privat am knisternden Holzofen bekocht.

Ein Besuch im Kleinen Vorwerk ist immer ein Genuss mit allen Sinnen – am besten, man bleibt länger hier und rundet das unvergessliche Erzgebirgs-Erlebnis mit einer Kutschfahrt, beim Bogenschießen, beim Entspannen in der zirbenholzbefeuerten Blockhaussauna oder bei einer persönlichen Hofführung mit dem Vorwerks-Naturpädagogen ab, der auch mehrere eigene Bienenvölker betreut. Stilvolle Übernachtungsmöglichkeiten bietet das Kleine Vorwerk in abwechslungsreicher Fülle – vom preiswerten Wanderquartier über gemütliche Gasthofzimmer bis hin zur chic gestylten Komfort-Suite in der großzügigen Ausspanne, dem erstem Vollholzhaus der Region – natürlich mit Holz aus den eigenen Wäldern.

## **Informationen über das Kleine Vorwerk zu Sayda**

Alte Werte neu entdecken – unter diesem Motto entführt der Altsächsische Gasthof Kleines Vorwerk an der Alten Salzstraße im staatlich anerkannten Erholungsort Sayda zu den Höhen feinsten erzgebirgischer Gastlichkeit. Die erstklassige Küche setzt auf die besten Zutaten aus der Region und begeistert mit einer Fusion aus Erzgebirgs-Kulinarik und moderner Interpretation – regional, saisonal und frisch. Vieles, was im geschmackvoll eingerichteten Restaurant auf den Tisch kommt, wird direkt hier erzeugt – von Bergkräutern aus dem eigenen Kräutergarten bis hin zu Lammfleisch und saftigem Steak vom Hochland-Weiderind. Das Restaurant wird seit Jahren im Gourmet-Magazin DER FEINSCHMECKER und im Slow Food Genussführer Deutschland erwähnt.

Auch die vielfältigen Übernachtungsmöglichkeiten lassen keine Wünsche offen: von der preiswerten Sammelunterkunft im Wanderquartier über ein rustikales Nachtlager in der Blockhütte bis hin zu luxuriösen Apartments in der neu gebauten Ausspanne. Sachsens erstes Vollholzhaus beherbergt einen großzügigen Veranstaltungsraum im cool-reduzierten Bergwelt-Schick. Perfekt für Familienfeiern oder Firmenevents, die sich wunderbar mit den

Erlebnisangeboten des Kleinen Vorwerks kombinieren lassen, zum Beispiel Kutschfahrten oder Reitstunden mit den hofeigenen Pferden, einem Lagerfeuer an der großen Feuerstelle oder einem Saunaabend in der Blockhüttensauna mit rustikaler Schlafgelegenheit.

**Kontakt:**

ALTSÄCHSISCHER GASTHOF KLEINES VORWERK

Tel.: +49 (0)37365 99910

[info@kleines-vorwerk.de](mailto:info@kleines-vorwerk.de)

[www.naturspa-erzgebirge.de](http://www.naturspa-erzgebirge.de)

*(Bildnachweise und Text: Dr. Sternkopf media group)*

---

**Über den Tourismusverband Erzgebirge e.V.**

Der Tourismusverband Erzgebirge e.V. ist die Dachorganisation für die nationale und internationale Vermarktung der Reiseregion Erzgebirge. Ausgezeichnete Rad- & Wanderwege, Wintersportmöglichkeiten, über 800 Jahre Bergbautradition, weltbekannte Weihnachtsbräuche & Handwerkskunst sowie historische Dampfeisenbahnen: Wer in das Erzgebirge im Süden Sachsens aufbricht, lernt eine zweite Heimat kennen – **die Erlebnisheimat**. Modern und traditionell, mit Geschichte und Geschichten!

## Kontaktpersonen



### **Pressekontakt | Claudia Brödner**

Pressekontakt

[presse@erzgebirge-tourismus.de](mailto:presse@erzgebirge-tourismus.de)

+49 (0)3733 188 00-23