



PADA: NEUES THAI POP-UP-RESTAURANT IM HOTEL DAS SCHÖNE LEBEN

VON 13. APRIL BIS 12. MAI TREFFEN IM HOTEL DAS SCHÖNE LEBEN
THAILÄNDISCHE AROMEN AUF REGIONALE PRODUKTE DES SCHWARZWALDS



Rice, Rice, Baby: Von 13. April bis 12. Mai bringt das Hotel DAS SCHÖNE LEBEN im Schwarzwald mit seinem **neuen Thai Pop-Up-Restaurant „PADA“** thailändische Aromen nach Hornberg und kombiniert sie mit regionalen Produkten. Das Ergebnis – eine innovative Fusion-Küche unter der Leitung von DAS SCHÖNE LEBEN-Küchenchefin Songkran Haubold, die kulinarische Highlights ihrer Heimat auf die Teller zaubert.

PADA bedeutet „schwarzer Wald“ auf Thailändisch und spiegelt damit die Essenz des Pop-Up-Restaurants auf ideale Weise wider. Gäste erwartet mittwochs bis sonntags ab 18 Uhr authentisches **Thai Soul Food mit modernem Schwarzwälder Twist** auf höchstem Niveau. Zu den angebotenen Gerichten zählen Sommerrollen mit heimischen Wildkräutern, Schwarzwälder Rauchforelle und Chili-Sauce, Lachsforelle aus dem Harmersbach mit Pomelo-Salat, Edamame und Erdnuss, grünes Thai-Curry mit Roastbeef von der Schwarzwälder Ferse und viele weitere thailändische Köstlichkeiten mit regionalem Twist.

Küchenchefin und **gebürtige Thailänderin Songkran Haubold** ist bereits seit mehr als zehn Jahren Teil des Teams und damit die kulinarische Seele des Hauses. Einst als Küchenhilfe gestartet, leitet sie heute das Küchenteam und kocht täglich mit Leidenschaft für ihre Gäste. Aus der Idee heraus, ihr und ihrer Kultur eine Bühne zu bieten und ihr köstliches Essen für jeden zugänglich zu machen, ist die Idee des Thai Pop-Ups entstanden. Auch das Startdatum des hippen Pop-Ups wurde nicht zufällig gewählt: der Name Songkran ist nicht nur ein thailändischer Frauenname, sondern steht auch für das traditionelle thailändische Neujahrsfest, das alljährlich von 13. - 15. April stattfindet.

Da im Hotel DAS SCHÖNE LEBEN Nachhaltigkeit und Regionalität stets im Fokus stehen, hat Gastgeber Marcel Hajnal gemeinsam mit Songkran Haubold Gerichte kreiert, die den Geschmack Asiens mit lokalen Produkten zu einer genussvollen Symbiose werden lassen. Und auch das Restaurant Salon Sepp wird thematisch passend umgestaltet, um eine **Thai-Streetfood-Atmosphäre** zu kreieren. Typisch asiatische Lampions, Lichterketten, zahlreiche Pflanzen sowie Fotografien, die Gastgeber Marcel Hajnal auf seinen Reisen durch Thailand und Asien selbst gemacht hat, werden dann die Hauptrollen im Design spielen.



URBAN VIBES TREFFEN AUF EINEN ORT MIT GESCHICHTE

Als Franca Werhahn und Marcel Hajnal den Hotelbetrieb seiner Eltern und Großeltern mit seinen zwei Gästehäusern, 30 Gästezimmern, 150 Sitzplätzen und 4.000 Quadratmetern Garten im Jahr 2022 übernahmen, war schnell klar, dass sie frischen Wind ins ehemalige Hotel Schondelgrund bringen möchten. Innerhalb von drei Monaten kreierten sie **das erste Pop-up Hotel im Schwarzwald**, das mit innovativen **Retro-Design-Akzenten** besticht, ohne dabei die Wurzeln der Vergangenheit zu verwischen. Sie haben ein Hotelprojekt erschaffen, das es so im Schwarzwald noch nie gab: Eine gelungene Symbiose aus alt und neu, eine exzentrische Neuinterpretation eines Traditionsbetriebs.

Das Retro-Chic-Design der verschiedenen Outlets und Locations ist geprägt von der über 60-jährigen Geschichte des Hauses und der Familie. **Architekt Özgür Keles** von selektiv studio aus Zürich, der die Planung des in einigen Jahren geplanten Neubaus verantwortet, war einer der Impulsgeber für das **Pop-Up Hotelprojekt zur Zwischennutzung**. Unerwartete Orte und Wow-Effekte, mehr Erlebnis-Charakter und Erholung sowie Komfort stehen im Fokus. Black Forest Soul Food in „Erna's Deli“ oder im Restaurant „Salon Sepp“ verwöhnt Foodies mit innovativ interpretierten regionalen Köstlichkeiten, die auf Einflüsse ferner Länder treffen.

Während auf Fernseher gänzlich verzichtet wird, stehen Entschleunigung im Hotel und der Natur im Fokus – **Brettspiele** und **Coffee Table Books** in der **Bibliothek** des Hauses sowie eine **von den Gastgebern kuratierte Spotify-Playlist** laden zum Loslassen ein. Und auch das **Sauna-Iglu** mit **Hot Tub** und **Terrasse**, der **Gartenpool** mit **Sonnendeck** und eine **Bocciabahn** versprechen eine gelungene Auszeit fernab des Alltags.

Mit dem Konzept der **SOUL FLOW Retreats**, einer Mischung aus **Yoga- und Achtsamkeits-Workshops**, bietet das Pop-Up-Hotel einen Ausblick, in welche Richtung sich der Betrieb langfristig entwickeln soll. Auch das **neue, größere Yoga-Studio** des Hotels zielt auf dieses Ziel ein. Und wer doch einmal E-Mails checken muss, für den gibt es gemütliche Workspaces in der Bibliothek, wo es sich fabelhaft arbeiten lässt.

Regelmäßig wechselnde, **kreative Events** wie eine **Glühwein-Pop-Up-Bar**, **Käsefondue** im Winter oder ein **Open Air-Kino** im Sommer transportieren den ungezwungenen, leichten Lebensstil, den das Haus verkörpert.

Weitere Informationen unter +49 7833 395 sowie unter www.dasschoeneleben.net

News, Bilder und Videos auf Instagram und Facebook: [@dasschoeneleben_hotel](https://www.instagram.com/dasschoeneleben_hotel)

PRESSEKONTAKT

Savoir PR
Nicole Vilsmaier
E nicole@savoir-pr.de
T +49 178 110 900 6

DAS SCHÖNE LEBEN
Schwarzwald Pop-Up Hotel

Schondelgrund 3 / 78132 Hornberg
E info@dasschoeneleben.net
T +49 7833 395