

SOUL FOOD

Abendmenü
mit Küchenchef
Andreas Krohn

IT'S WINE-O-CLOCK

Sommelier
Tobias Reuthebuch
über Weingenuss

HERE COMES THE SUN

Reservierungsleiterin
Claudia Seidel präsentiert
die neuen Natursuiten



MOMENTUM
VON SINNEN



Der König im Wildpark....

EDITORIAL

... **der bin ich.** Wenn die Blätter von den Bäumen fallen, streck' ich mein Geweih hinaus und lass' mein legendäres Röhren raus. Damit kann ich nicht nur unseren Weibchen, sondern auch den Gästen mächtig imponieren. Mein schönes Haupt hilft mir, mein Revier zu schützen, dazu muss ich nur die Ohren spitzen. Meine Sinne sind auf scharf gestellt, vor allem wenn ich vor der Sauna steh' und die Gäste mich erstaunt erblicken. „**Schau, der Hansi!**“, hör' ich sie dann rufen. Minutenlang schauen sie mich freudig an. Wenn sie doch nur wüssten, dass auch ich sie sehen kann.

Schon eigenartig, diese menschlichen Geschöpfe – ganz entblößt, so ohne Fell und Horn. Seltsam schauen die doch aus, von hinten und von vorn. Wie die Leute vom Hotel, die mir jeden Tag mein Futter bringen. Von Senior Hans hab' ich auch gelernt, mein kleines Reich zu feiern. Mit den jungen Wilden und den Ziegenfreunden schön herumzueiern. Dann genieß' ich jeden Tag, als gäbe es kein Morgen. „Genuss braucht Zeit“, sagt Senior Hans mir immer. Davon hab' ich jede Menge. Und wenn mir etwas richtig schmeckt, schlag ich auch mal über meine Stränge. Leb' bewusst und sorg' mich um mich selbst. Damit ich stets bereit bin für die Schönheit des Moments.

Ein Genießer, das möcht' ich nämlich sein. Dazu gehört viel mehr als nur ein guter Schmaus und edler Wein. Die pure Freude ist es, jeden Tag mit allen Sinnen zu erleben. Gar nicht einfach für die Menschen oben, eben. Gestresst und müde kommen sie herein. Dabei müssen sie doch nur a bissle gelassener sein. In der Ruhe liegt die Kraft, das weiß doch jeder Hirsch. Und so schwierig das auch ist, hört ihr besser gut auf mich, denn **der Platzhirsch hier im Allgäu, der bin ich!**

Euer Hansi

mit Familie Lingg und über
130 fleißigen Mitarbeitern

INHALT



6 - 13

SOUL FOOD

Abendmenü mit Küchenchef
Andreas Krohn



14 - 19

IT'S WINE-O-CLOCK

Sommelier Tobias Reuthebuch
über Weingenuss



20 - 29

HERE COMES THE SUN

Reservierungsleiterin
Claudia Seidel präsentiert
die neuen Natursuiten



30 - 35

WE LOVE NATURE

Architekt Armin Tittel
gibt Einblicke in unser
neuestes Herzensprojekt

36 - 39

FUN FACTS

Unsere Mitarbeiter im
Mittelpunkt

40 - 41

NEUE GUTSCHEINE

Bergkristall Gefühl
zum Verschenken

42 - 43

AUSBLICK

MOMENTUM 01.23





GENUSS

SOUL FOOD

Sehen, Riechen, Schmecken: Wer schon einmal im Bergkristall gegessen hat, der weiß – das Abendmenü ist der sinnliche Hochgenuss des Tages. Über 130-mal gehen bis zu Sieben-Gänge-Menüs aus der Küche zu den Gästen raus. Hand in Hand arbeiten dafür Küchenchef Andreas Krohn und Restaurantleiter Tobias Reuthebuch mit ihren Teams zusammen. Wir haben einen Blick hinter die Kulissen gewagt und den König der Küche in seinem Revier besucht.



VON SINNEN

REPORTAGE ERZÄHLT VON CHRISTINA MATHIS

„WER IM HOTEL ARBEITET, KANN ROMANE SCHREIBEN. THRILLER, ROMANZEN, HORROR, ABENTEUER...“, LAUTET EIN ZITAT, DAS NEBEN DREI ANDEREN, LUSTIGEN GASTRONOMIESPRÜCHEN AM AUSGABETRESEN DER BERGKRISTALL-KÜCHE HÄNGT.

Huch, frage ich mich gespannt: „Was kommt da wohl auf mich zu?“ Es ist ein heißer Sommertag Mitte Juli und das Haus ist voll. In rund einer halben Stunde werden die ersten hungrigen Gäste im Restaurant ankommen und die Genussparty kann beginnen.

18.00 Bergkristall-Küche. Restaurantleiter Tobias steht mit Küchenchef Andreas hinter dem Tresen der großen Edelstahlküche. Vor ihnen die gesamte Abendmannschaft sowie das komplette Menü zum Abschmecken. Jeder Gang wird einzeln betrachtet und vom jeweiligen Koch, dem Servicepersonal erklärt. Zur Vorspeise gibt's spanisches Gazpacho mit Gemüsesalsa, das die langjährige Mitarbeiterin Nuria aus Andalusien gemeinsam mit Lehrling Sofia vorbereitet hat. Als Chefin der Patisserie ist sie auch für das Dessert, ein Gaumenschmaus aus Birneneis mit Trauben, karamellisierter Walnuss und gleichnamigem Mus sowie Honigpralinen, verantwortlich. Im Hauptgang werden heute wahlweise Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen, Wiesenkräutern und Parmesan, Lachs mit Tomate und Fregola Sarda (Hartweizenpasta) sowie geschmorte Kaninchenkeule mit Auberginenpüree und Risotto serviert. Fleisch und Fisch werden von Andreas mit Lehrling Marko **à la minute zubereitet**, während auf der anderen Seite der Küche Kochazubi Leopold und Köchin Michaela die Beilagen und das vegetarische Gericht zubereiten.

LASST DAS SPEKTAKEL BEGINNEN

Um halb sieben trudeln die ersten Bestellungen im digitalen Kassensystem vor Andreas Nase ein. Mit einem Fingerwisch schiebt er eine Tischbestellung in den Bearbeitungsmodus, drückt sich den Bon aus und heftet ihn an den Tresen. **„Jetzt noch einen Blick auf die Uhr und dann machen wir einen Teller nach dem anderen fertig“**, meint das gebürtige Nordlicht. „Routiniert“, denke ich mir und bin schon gespannt, wie es zur „Rush Hour“ in einer Stunde zugehen wird. Derweil steigt mir nur der angenehme Geruch der Kräutersalsa in die Nase, die bereits auf mehreren Tellern zur Ausgabe vorliegt. Zwei Stunden vor Kochbeginn werden Vor- und Nachspeise zubereitet, denn während des Abendessens muss es schnell gehen. „Meistens haben wir Glück und die Produkte kommen zur rechten Zeit und haben die beste Qualität.“



Es ist aber auch schon mal vorgekommen, dass wir eine Stunde vorher Menükarten austauschen mussten, weil etwas nicht geklappt hat“, erklärt Andreas. Aus der Ruhe bringt ihn das nicht: **„Wenn du gut kochen willst, musst du immer organisiert sein und einen Plan B haben!“** Das fängt mit dem Team an und hört beim Menü auf. Generell wird gekocht, was er und sein Team sich ausgedacht haben.

»ERSTMAL MUSS ES MIR SELBST SCHMECKEN, DAMIT ICH ES AUF DIE KARTE SETZE«,

bestimmt der deutsche Koch. Rosinen gehen bei ihm gar nicht, vielleicht ein Kindheitstrauma, meint er. Ansonsten wechselt im 14-Tages-Rhythmus das Menü. „Wie?“, frage ich ihn. „Ich nehme das Feedback der Gäste auf, setze mich mit befreundeten Köchen in Verbindung oder sehe auch mal das ein oder andere Rezept in einem Küchenmagazin, dass ich neu interpretieren kann“, antwortet Andreas. Gourmet-Magazine wie „Savoir Vivre“, haben seine Bergkristall-Küche als **alpenländisch-mediterran mit französischem Touch** beschrieben. Das sieht er auch so: „Wenn ich an meinen St. Pierre (Petersfisch), eine wahre Delikatesse, mit Sauce Pistou (Kräutersauce) und Safran Rouille (eine Art Mayonnaise) denke, ist das schon was Feines. Solche Dinge feiern wir meistens am Freitag ab.“



KREATIVE EINFÄLLE

Inspirationen kommen zum Küchenchef aber manchmal auch auf ganz kuriose Art und Weise. „Letztes laufe ich durch meinen Garten, meine Füße werden nass, dann sind da so Perlen auf der Haut und ich frage mich, wie ich das auf die Teller bekomme“, verrät Andreas und meint weiter: „Oder ich komme an einer Gärtnerei vorbei und sehe, wie sie aus den Ästen der Birken einen Saft rausholen. Den probiere ich dann aus und baue ihn in ein Gericht mit ein.“ Geboren in Greifswald, an der Ostsee am Strand aufgewachsen, kam er als Koch wegen des Geldes und der Dichte an Sternerestaurants in den Süden. An den Tegernsee, nach Italien, Österreich und schlussendlich ins Allgäu. Auf der Suche nach einem Minijob in der Nähe seiner Wohnung rief er Pius, den er von früher kannte, an und stieg 2018 als Aushilfe im Bergkristall ein. **„Ich wollte mir mit dem Geld eine neue Gitarre kaufen und jetzt bin ich immer noch hier“**, muss der Rockerkoch über sich selbst schmunzeln. „Warum?“, frage ich ihn. „Du bekommst nicht oft die Chance, etwas aus den Kinderschuhen zu entwickeln. **Hier kann ich die Küchenphilosophie beeinflussen und meine Ideen einbringen**“, meint er darauf prompt. Auch wenn das bedeutet, dass er sieben Tage die Woche in der Küche steht. „Koch ist für mich ein Traumberuf. Ich wollte schon als Kind immer nur kochen“, erzählt Andreas, der auf einem Selbstversorgerhof bei seinen Großeltern aufgewachsen ist. Dort hat er alles, was zur Nahrungszubereitung gehört, kennengelernt.



»VOM EI ÜBERS HUHN ZUM KOCHTOPF - DAS HAT MICH SCHON IMMER FASZINIERT«,

sagt der Küchenchef. Leidenschaft möchte er es nicht nennen, das Kochen fällt ihm nach 28 Jahren einfach immer noch leicht. „Die Motivation ist die Gleiche, aber im Alter wird man etwas ruhiger, arbeitet konsequenter und bleibt an einer Sache dran. Das war bei mir früher nicht immer so“, sagt der 44-Jährige.

KONZENTRATION, BITTE!

Damit wären wir auch schon bei der gewünschten Action in der Küche. Während ich mit Andreas beim Plaudern fast die Arbeit vergesse, kommen immer mehr Bestellungen rein. Ein ums andere Gericht wird **mit viel Routine und Genauigkeit zubereitet**, und von den Servicekräften abgeholt. Nur wenn einer etwas nervös wird, mischt sich der Küchenchef ein. „Marko, wenn du eine Sache anfängst, machst du die auch fertig“, ermahnt er seinen Lehrling auf der Station.



Ich beobachte die Situation mit Abstand und frage bei Kochazubi Leopold auf der anderen Seite kurz nach: „Ganz schön streng, der Chef, nicht wahr?“ Ganz vertieft in sein Auberginenpüree, schaut er kurz hoch und meint dann trocken: **„Das muss so sein, sonst lernst du nichts.“** Bumm, das hat gegessen! Dem ist nichts mehr hinzuzufügen. Konzentriertes Arbeiten, so will es der Küchenchef und das macht auch Sinn. „Ich habe immer das Ziel vor Augen und am Abend, wenn ich den Laden verlasse, will ich den Kopf nicht einziehen müssen“, ergänzt Andreas, der sich als Anschieber seines Teams sieht.

Deshalb müssen Köche vielleicht auch etwas verrückt, aber konsequent sein, denke ich mir, aber **Erfolge in der gehobenen Küche** werden dir auch nicht einfach so geschenkt. Authentisch bleiben, das ist Andreas wichtig, Ruhe und Ordnung in der Küche sowieso. „Dann kann ich auch richtig gut kochen. Das ist wie vor dem Fernseher sitzen. Das strengt mich nicht an und wenn es leise ist, macht's auch Spaß“, meint der König der Küche. Langsam verstehe ich, warum hier keiner gestresst ist. Das Einzige was klappert und klirrt, sind die Kochtöpfe, **ansonsten läuft alles am Schnürchen.**



Mehr Infos zum gesunden Genuss im Bergkristall unter bergkristall.de



Andreas kontrolliert den angerichteten Hauptgang, gießt die Sauce über das Kaninchen und streut noch ein bisschen Kräutersalz aus seinem Mörserschälchen drauf. Entspannt geht's ab zum nächsten Tisch.

DIE ROUTINE MACHT'S

Was Andreas in Michelin-Restaurants gelernt hat, macht sich jetzt bezahlt: Disziplin. „Jeden Tag um halb acht stehe ich auf, gehe in meinen Garten und muss erst mal meine Bonsai-Bäume gießen“, erzählt der Profi-Koch. Blätter zupfen, wegschneiden und nebenher läuft der erste Kaffee. Dann geht's unter die Dusche und auf den Weg zur Arbeit. Vormittags wird geschaut, ob alle Maschinen laufen und Büroarbeit erledigt. Da kommen ihm zumeist **die kreativen Einfälle**.



Mittags fürs Buffet kochen und nachmittags mit den anderen Köchen auf Posten fürs Dinner vorbereiten. Abends dann die Kür, und danach? „Gönne ich mir einen gemütlichen Afterwork-Drink mit dem Team und fahre nach Hause“, so der Wahl-Allgäuer. Denn auch daheim kocht Andreas noch gerne für Freunde und sich selbst. Als Diabetiker muss er sich zwangsläufig mit einer ausgewogenen Ernährung auseinandersetzen. Auch im **Bergkristall ist das Teil des Gesunder-Genuss-Prinzips**. „Jeder, der sich ernsthaft damit beschäftigt, überlegt welche Produkte, wo eingesetzt werden“, meint Andreas und rät: „Am gesündesten ist es, sich **80% bewusst** und ausgewogen zu ernähren und **20% zu genießen**, auf was man Lust hat - so wie bei uns.“ Die Menge macht es bekanntlich ja aus und wieviel Zucker wirklich ins Blut gelangt.



Dinner mit Weitblick

Im Bergkristall Restaurant lässt sich das Abendmenü mit Rundumblick auf die Allgäuer Bergwelt genießen.

Auch das Bergkristall kocht nach der 80/20-Methode und dem Glyx-Prinzip. Hier werden nach dem glykämischen Index Kohlenhydrate in „gute“ und „schlechte“ eingeteilt. „Je höher der Wert, desto höher der Blutzuckerspiegel“, erklärt Andreas und zählt Lebensmittel auf, die er in seiner Küche deshalb weglässt: „Weißmehl und raffinierten Zucker zum Beispiel.“

VON NATUR AUS NACHHALTIG

Für den gesunden Genuss im Bergkristall spielt aber auch noch ein anderer Aspekt eine große Rolle: die Natur. „Unser Hirschpark ist das beste Beispiel dafür. **Nachhaltiger und regionaler als wir mit dem Wildfleisch umgehen**, geht's gar nicht“, meint Andreas und erklärt: „In der Küche sammeln wir die Kohlblätter, bringen sie runter zu den Hirschen und Hans-Jörg bringt sie uns in anderer Form wieder zurück.“ Was er damit meint, wird mir auch schnell klar: Platzhirsch Hansi wird zum Glück verschont, aber seinen Gefährten droht ein anderes Schicksal. Dafür hat's keiner schöner gehabt als hier, denke ich mir. Mehr Wild kommt noch von drei Förstern aus der Region und der Käse unter anderem aus dem 15 Kilometer entfernten Möggers, wo seit über 200 Jahren der Camembert selbst hergestellt wird. **Gekocht wird zudem nur, was Saison hat.** „Das kenn' ich von der Pike auf“, betont der Chef. Hätte er mehr Zeit, würde er sich noch mehr mit der naturnahen Waldküche beschäftigen. „Das macht mich gerade voll an. Gemüse fermentieren oder Fichtenzweige verbrennen und mit der Asche kochen“, nennt Andreas ein paar kreative Ideen, die ihm so im Kopf herumschwirren. Kochen ist eben alles für den Norddeutschen. „Du kannst für dich persönlich nichts wertschätzenderes machen, als Gedanken über dein Essen“, betont er und führt fort:

Wenn ich freie Zeit habe...

...koche ich immer noch. Ich bereite Produkte zuhause vor, die ich auch ins Bergkristall mitbringe. Bei meinen Bonsaifichten muss ich die Nadeln abzupfeln, damit die Wuchskraft nach innen geht. Die kann man dann in Zucker einlegen, auf die Fensterbank stellen und danach Sirup machen.

In meiner Küche kann ich nicht auf ... verzichten?

...mein Werkzeug. Ich benutze nur mein eigenes Set. Das kann jeder mitnutzen, aber man muss es sauber wieder hinstellen. Sonst zieht schon mal ein norddeutsches Gewitter auf.

Ein Missgeschick, das uns in der Küche schon mal passiert ist...

..., dass Produkte beim Kochen manchmal ausgehen. Wenn man sieben Gänge kocht, steckt der Teufel im Detail. Es kann passieren, dass der Fisch ausgeht und wir improvisieren müssen. Wir sind dann natürlich ehrlich und sagen dem Gast, dass er anstatt einem St. Pierre einen Steinbutt haben kann. Keine mindere Ware, nur eben anders.

„Es muss nicht jeden Tag ein Gourmet-Menü sein, aber ich bin eben Koch geworden, um aus den Lebensmitteln das Beste herauszuholen.“ Das versteht auch sein Team, das mittlerweile bei der Nachspeise angekommen ist. Auch ich darf probieren und ähnlich wie die Fenchel-Curry-Suppe mit Jakobsmuschel, ist auch das Dessert **ein Geschmackserlebnis für alle Sinne**:

»BIRNE, WALNUSS UND HONIG HARMONIEREN MITEINANDER WIE LOIS LANE UND CLARK KENT.«

So auch das drinnen mit draußen, wo der Klang des Saxofons manchmal durch die Küchentür dringt, während die Servicemitarbeiter die letzten Teller zu den Gästen bringen. Thriller, Horror, Abenteuer? Keine Spur. Bei den Gästen wie in der Küche. **Kein Stress, keine Hektik, nur entspannte Atmosphäre. Das hätte ich mir beim Bergkristall eigentlich denken können!**

Food

WORD-RAP MIT ANDREAS

Meine Koch-Vorbilder sind...

...Michael Fell, einer der größten deutschen Köche, mit dem ich ein Jahr lang zusammen gekocht habe und der mich auf meinem Weg gepusht hat. Rolf Straubinger als einer der dienstältesten Köche sowie aktuell Vitus Winkler, der mich für die alpenländische Waldküche begeistert hat.

Im Allgäu esse ich am liebsten...

...nicht so gern. Als ich vor 15 Jahren hergekommen bin, war das Allgäu eher ein kulinarisches Niemandsland. Jetzt ist das anders, mit einigen Sterneköchen und gehobenen Restaurants. Das Allgäu kann sich aber noch viel in Puncto Vernetzung vom Nachbarland Vorarlberg abschauen.

Mein Lieblingsgericht ist...

...Spaghetti Bolognese. Das ist ein verrücktes, deutsches Phänomen. In Italien isst keiner Fleischsauce zu Spaghetti, sondern nur zu Pappardelle. Als ich im Piemont bei Gianni in einer typischen Trattoria gekocht habe, habe ich gemerkt, wie viel Kraft in einfachen Gerichten steckt, wenn sie gut gemacht sind.





GENUSS

IT'S WINE-O-CLOCK

Schon Goethe meinte einst: „Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.“
Wo er Recht hat, hat er Recht. Wer einen guten Wein finden will, der darf die Suche eben nicht gleich beim ersten Glas aufgeben. Restaurantleiter und Sommelier Tobias Reuthebuch kennt sich damit bestens aus. Er erklärt uns, wie man richtig Wein verkostet und warum wir gleich in der Früh damit anfangen sollten.



Genuss auf höchstem Niveau:
Verschiedene Weinsorten aus den besten Regionen finden sich in der Bergkristall Vinothek.



IN VINO VERITAS, ODER WIE WAR DAS?

KENNEN SIE DAS AUCH? SIE STEHEN VOR DEM WEINREGAL UND WISSEN ABSOLUT NICHT, WELCHEN WEIN SIE MITNEHMEN SOLLEN?

Es gibt Roten, Weißen und eine Mischung, die sich Rosé nennt. So viel wissen wir schon, viele Gäste im Bergkristall auch deutlich mehr. Aber spätestens bei der Weinprobe trennt sich die Spreu vom Weizen. Zuerst das Glas schwenken, dann riechen, dann runter schlucken...oder wie war das noch mal?!

»MIT ÜBER 450 WEINSORTEN IN DER VINO THEK KANN AUCH EIN REGENTAG IM ALLGÄU GERETTET WERDEN.«

Über eines müssen sich die Gäste im Bergkristall keine Gedanken machen: dass der Wein ausgeht. Mit über 450 Weinsorten in der Vinothek kann auch ein Regentag im Allgäu gerettet werden. Am besten lässt man sich vom **hauseigenen Sommelier Tobias** beraten und bestellt ein genussvolles Fläschchen aufs Zimmer oder in die eigene Suite. Der gebürtige Überlinger kam vor 22 Jahren erstmal zum Probearbeiten ins Bergkristall. Danach folgten die Ausbildung zum Hotelfachmann und drei Lehrjahre in anderen Betrieben im Schwarzwald und am Bodensee.

Dem Allgäu ging er aber nicht lange fremd und schon bald kehrte er **mit großen Ambitionen ins Bergkristall** zurück. Wein sollte es sein... am besten von daheim.

WEINGENUSS VOM BODENSEE

Das Allgäu dafür aber eher unbekannt, schaute er sich in der Nähe um. Und siehe da, überm Berg liegt das Traubengold begraben. „Am bayerischen Bodensee, um Lindau, Wasserburg und Meersburg, versammeln sich **viele junge Winzer**, die richtig gute Weingüter betreiben. Und das auf nur achtzig Hektar Rebfläche“, meint Tobias, der selbst ein Praktikum auf einem Weingut am Kaiserstuhl absolviert hat. Auf einem Mittelgroßen mit dreißig Hektar Fläche, wo es morgens bis abends mit dem Kellermeister ab ins Feld ging, um die Trauben zu testen und die „guten“ von den „schlechten“ zu trennen. „Ein Knochenjob, vor allem wenn’s hügelig ist. Aber da lachen die Weingüter in der Mosel doch darüber. Dort geht’s erst richtig zur Sache“, meint der Restaurantleiter.

Die Ausbildung zum Weinexperten hatte er schon länger auf dem Schirm. **Aus Liebe zum Wein**, aber auch weil man in einem Vier-Sterne-Hotel mit gehobenem Restaurant natürlich nicht ganz unwissend sein sollte. Sechs Monate und viele Weinproben später, hatte er den Sommelier in der Tasche. „Früher haben die Leute noch viel mehr offene Weine oder Weinschorle getrunken. Wenn du dich erstmal mit Wein auskennst, bringst du das aber fast nicht mehr übers Herz“, schmunzelt der Weinkenner. Viele Gäste kennen sich heute auch richtig gut aus. Für alle anderen bietet das Bergkristall ein Mal pro Woche **„Wein im Wald“** an, dabei werden an der Waldhütte mit Tobias edle Tropfen verkostet.

WEIN RICHTIG VERKOSTEN

Wie man das macht? „In erster Linie geht es beim Verkosten darum, **den Wein zu beschreiben und zu bewerten**. Nicht darum, die Weinsorte zu erkennen“, erklärt Tobias und meint: „Selbst als Sommelier ist das äußerst schwierig. Außer die Rebsorte wurde klar herausgearbeitet, wie beim Sauvignon Blanc.“ Was man bei einer Probe aber sagen kann: ob ein Wein gereift oder noch jünger oder von guter oder schlechter Qualität ist. Bei der Verkostung geht es dafür zunächst mit der Optik los. Welche Farbe hat der Wein, wie schaut er aus? Ist er trüb, ist er zum Beispiel unfiltriert.



»WEINGENUSS MIT SOMMELIER TOBIAS REUTHEBUCH.«





»ZUERST BEWERTET
MAN DEN WEIN MIT DEN
AUGEN, DANN MIT DER
NASE UND ERST
DANACH SOLLSTE MAN
IHN SCHWENKEN«,

klärt der Weinkenner auf. Warum? Weil man erst einmal nicht weiß, was im Glas ist. Durch das Schwenken kommen Alterungsnoten hinzu und wenn er noch jung ist, kommt das Aroma besser zur Geltung. „Auch das Glas ist entscheidend. Wenn man nicht gerade verschnupft ist, riecht der Wein im Weißweinglas anders als im Burgunderglas“, so Tobias.

WEIN AM MORGEN...

Echt hilfreich, jetzt wissen wir endlich, was wir all die Jahre falsch gemacht haben. „Auch die Uhrzeit spielt eine Rolle“, erwähnt der Experte.

„Wein sollte man **am besten morgens** verkosten, da ist man noch unvoreingenommen. Der Gaumen ist feinfühler und man kann die ersten vier, fünf Weine besser unterscheiden“, erklärt Tobias. Einen besseren Grund, um ohne schlechtes Gewissen schon vormittags Wein zu trinken, gibt es nicht. Naja, trinken ist vielleicht auch etwas übertrieben. Denn bei einer Weinprobe geht es vor allem darum, nicht betrunken zu werden. Deshalb spucken die Profis nach einem Schlückchen den Rest aus und spülen den Mund mit Wasser aus, um ihren Gaumen wieder zu neutralisieren.

Den Geschmackssinn zu trainieren, steht beim Verkosten im Vordergrund. Der ist bekanntlich auch so **individuell wie unser Fingerabdruck**. „Ob ein Wein nun trocken oder halbtrocken ist, hat nicht nur mit dem Restzucker zu tun. Wenn ein Wein zehn Gramm mehr Zucker hat, muss er nicht automatisch süßer schmecken. Hat er dafür mehr Alkohol oder Säure, kann er für den einen halbtrocken und für den anderen süß schmecken“, nennt Tobias ein Beispiel. Auf was aber fast jeder achten kann, ist nicht das Etikett, sondern der Preis.

„Klar gewinnen die Etiketten immer mehr an Bedeutung, aber ein halbwegs guter Wein sollte schon über sechs Euro kosten. Sonst sind das Massenprodukte“, informiert der Weinprofi. Die gibt es im Bergkristall-Sortiment natürlich nicht. Tobias **kennt die meisten Weinlieferanten persönlich** und besucht die Winzer in der freien Zeit auch selbst.

Auch Bio und alkoholfreie Weine kommen darin vor. „Die Qualität hat sich die letzten sechs Jahre stark verbessert“, meint der 39-Jährige. Vor allem deshalb, weil auch viele konventionelle Weingüter von sich aus auf chemische Mittel verzichten. Wer biozertifiziert ist, darf nämlich nur mit natürlichen Mitteln wie zum Beispiel Backpulver, Tee-Extrakten oder Brennessel spritzen. Auch den Zeitpunkt kann sich ein Biowinzer nicht aussuchen, denn die biologischen Mittel müssen vor oder nach dem Regen aufgetragen werden. „Gibt es einen schlechten Sommer mit viel Feuchtigkeit und Fäulnis, können die Biowinzer gar nichts machen und müssen zusehen. Die konventionellen Winzer dürfen in so einem Jahr halt zwei Mal reinfahren und können ihre Ernte retten“, erzählt Tobias.

So wie ein befreundeter Winzer in Heidelberg. „Der hat auch kein Biolabel, aber sein **Weinberg strahlt förmlich**, mit vielen Tieren und Blumen, das ist schon beeindruckend. Nicht wie, wenn alles runtergemäht ist, nur weil man es schon immer so gemacht hat“, meint er dazu.

...VERTREIBT KUMMER UND SORGEN

Auch etwas, das im Bergkristall gang und gäbe ist. Beim Abendmenü **probiert man gerne Neues aus** und findet auch immerzu ein paar alkoholfreie Weine auf der Karte wieder. „Obwohl der Alkohol ein starker Geschmacksträger ist, gibt es hier schon viele gute Alternativen. Das ist auch ein Trend, der kommen wird“, sagt Tobias, der **gemeinsam mit Küchenchef Andreas** entweder den Wein zum Gericht oder umgekehrt aussucht. „Wenn der **Wein und das Gericht eine Symbiose** ergeben und die Gäste das beim Abendessen auch so wahrnehmen, ist das schon was Schönes“, schwärmt der Serviceleiter. Für ihn und seine Crew gibt es am Ende eines Tages kein besseres Lob, als **glückliche Gäste, die den aufmerksamen und professionellen Service schätzen**.

Wine

WORD-RAP MIT TOBIAS

Am liebsten trinke ich...

...Weißwein. Feinherbe Rieslinge oder auch einen trockenem, säurebetonten Wein. Im Sommer auch gerne Rosé.

Zu fast jedem Gericht geht ein...

mittelschwerer Burgunder, ein Grau- oder Weißburgunder. Die sind geradlinig, wenn sie normal ausgebaut sind und breit einsetzbar. Beim Rotwein wäre das vielleicht ein Merlot.



Bier oder Wein...

...mag ich beides. Wie bei den Weintrinkern gibt es auch beim Bier diejenigen, die ihre Halbe einfach schnell austrinken und die, die sich darauf einlassen. Es gibt ja auch den Biersommelier und mit Craft Beer ein breites Sortiment an handwerklich gebrauten Bieren.

Prosecco, Champagner, Cava oder Sekt...

...mag ich alles. Man muss wissen, Champagner (Frankreich) und Cava (Spanien) haben die gleiche Herstellungsmethode (Flaschengärung, mehrere Rebsorten), nur kommen sie aus verschiedenen Regionen. Dazu kommt noch der Franciacorta (Italien). Prosecco (Italien, nur aus Venetien) ist ähnlich, nur mit weniger Kohlensäuregehalt und aus einer Rebsorte. Der Sekt (Deutschland, Österreich) ist unser Winzersekt, auch Schaumwein genannt. In Frankreich wäre das dann der Crémant.



GENUSS

HERE COMES THE SUN

Wir machen Freudensprünge, wenn wir die Berge erblicken.
Wir Schuhplatteln, wenn uns die warme Morgensonne ins Gesicht strahlt.
Ja, wir platzen vor Stolz. Okay, vielleicht sind wir gerade ein wenig aus dem Häuschen.
Aber unsere neuen Natursuiten sind fertig. Das ist wirklich ein guter Grund zum Feiern!



ACHT NEUE NATURSUITEN

EINE WIE KEINE



GIBT ES LIEBE AUF DEN ERSTEN BLICK? BEI UNS SCHON. SPA, NATUR, FITNESS UND PENTHOUSE SUITE HEISSEN UNSERE OBJEKTE DER BEGIERDE. SEIT AUGUST KÖNNEN GÄSTE IN UNSEREN ACHT NEUEN NATURSUITEN IHREN URLAUB VERBRINGEN. RESERVIERUNGSLEITERIN CLAUDIA SEIDEL FÜHRT UNS DURCH DIE AUSSERGEWÖHNLICHEN PLÄTZE, DIE EINEN WIE DAS ALLGÄU SELBST, EINFACH NUR MAGISCH ANZIEHEN.

Keine zehn Pferde hätten die gebürtige Sächsin früher nach Bayern gebracht. „Als ich noch jünger war, habe ich mir das Leben hier immer so spießig vorgestellt. Das hat sich zum Glück geändert“, schmunzelt Claudia. Nach Hotels auf der Ostseeinsel Fehmarn, Brandenburg und Berlin, hat es die internationale Touristikassistentin und Hotelbetriebswirtin doch noch zu uns in den Süden verschlagen. „Bei einer Hochzeit auf dem Nebelhorn, habe ich den ersten Fuß auf einen Berg gesetzt. Ein Jahr später sind wir von einer Millionenstadt nach Steibis gezogen. In ein Bergdorf, in dem mehr Kühe als Menschen wohnen. Die beste Entscheidung, die ich je getroffen habe“, lacht die Wahl-Allgäuerin.

JAWOHL, AUSGEBUCHT

Das Bergkristall war wohl Schicksal, denn mit ihrer ersten Bewerbung hat es auf Anhieb geklappt. „Ich wollte eigentlich raus aus der Branche und habe zunächst einen Bürojob angefangen. Nach drei Wochen war mir aber so langweilig, dass ich unbedingt zurück ins Hotel wollte. Ich glaube, das hat Hans-Jörg überzeugt“, erzählt Claudia. Fünf Jahre sind seither vergangen. Heute leitet sie ein dreiköpfiges Team und kann vor allem eines besonders gut: **das Bergkristall ausbuchen**. Das ist eine ihrer Hauptaufgaben, für die sie gut zuhören und zwischen den Zeilen lesen muss.

»ICH MÖCHTE, DASS WIR FÜR JEDEN GAST DAS RICHTIGE ZIMMER FINDEN.«

Wir nehmen uns deshalb **viel Zeit für unsere Telefonate**. Das kann schon mal eine halbe Stunde dauern“, meint die Mitarbeiterin.

Scheint zu funktionieren, denn das Bergkristall kann sich über eine richtig gute Auslastung freuen. „Wir mussten unseren Gästen leider schon oft sagen, dass wir nichts mehr frei haben. Ein Kollege meinte dann zu mir, Claudi, sag mal den Chefs wir brauchen mehr Zimmer. Gesagt, getan! Ich habe eine Sprachnachricht aufgenommen und zur Jahreszielplanung mitgebracht“, so die Teamleiterin. Bei Familie Lingg stieß sie damit auf **offene Ohren**, denn sie hatten bereits große Pläne im Kopf. **Acht exklusive Natursuiten** sollten es werden. In Premiumlage mit **vielen Lieblingsplätzen**, die es so noch nie gab.

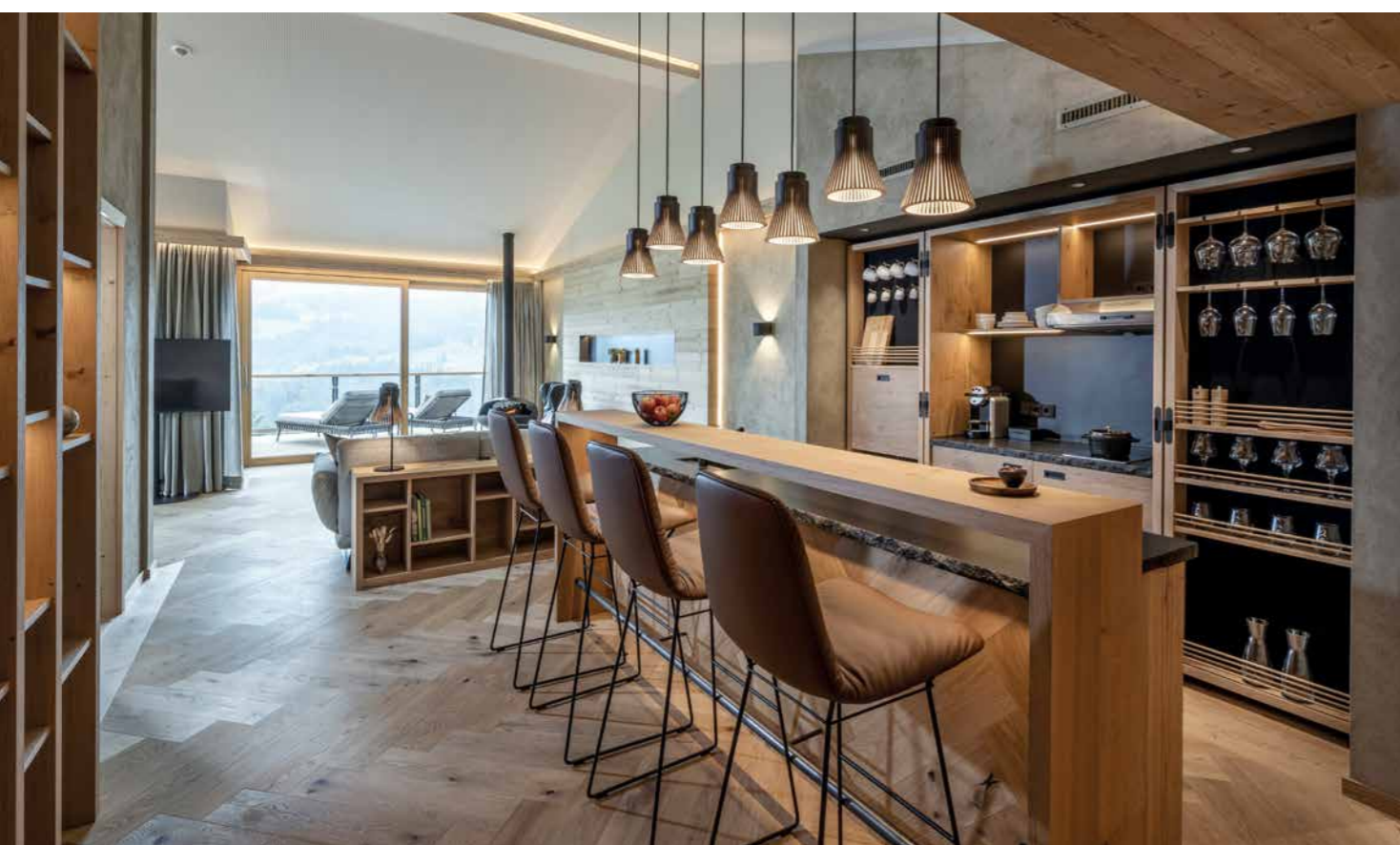
WOHOO, DA SIND SIE NUN

Suiten, die doppelt so groß als manch eine Wohnung sind. **Luxuriös, aber nicht überschwänglich. Herrlich gemütlich und wirklich elegant**. Als leidenschaftliche Trailrunnerin hat es Claudia vor allem eine Suite besonders angetan: „Die **Fitness Suite** bietet alles, was das Sportlerherz begehrt.“ Einen eigenen Raum mit **stylishem Bike fürs Cardiotraining, Hantelbank** mit Zubehör und eingebautem Fitnessbildschirm mit Programmen für den Muskelaufbau, Yoga und Pilates.



Auspowern und Erholen

im Fitnessraum, in der Sauna oder der großen Whirlwanne mit Weitblick in die Natur.



Vom Premiumhersteller NOHRD von Hand gefertigt mit ästhetischem Holz aus Deutschland. Im angeschlossenen großen Badezimmer wartet **eine Dampfdusche und große Whirlwanne** mit Blick auf den im Spiegel integrierten Fernseher auf die Gäste. „Wenn ich mir noch einen Masseur auf die Suite bestellen könnte, würde ich nie wieder abreisen“, schmunzelt die Läuferin. Erst auspowern, dann in die Sauna nebenan und bei einem kleinen Powernap im Hängebett auf der Terrasse erholen.

Klingt traumhaft, ist es auch. Von der Aussicht ganz zu schweigen, kommt Claudia aus dem Schwärmen gar nicht mehr heraus. „Auch die Natur Suite gefällt mir richtig gut“, meint sie und erklärt: „Hier würde ich mich im Winter **in die Badewanne direkt am Panoramafenster legen** und dem Schneegestöber zuschauen. Oder im Sommer die Spa Suite buchen und den Tag mit einem Gläschen Hugo in der **Whirlwanne auf der Terrasse** ausklingen lassen.“ So hat **jede Suite etwas Individuelles und Einzigartiges**, das entdeckt werden will.

JEDE SUITE EIN HIGHLIGHT

Was aber alle gemeinsam haben, ist der Service. „Generell genießen alle Gäste im Bergkristall dasselbe Angebot, egal ob im günstigsten oder teuersten Zimmer“, betont die Reservierungsleiterin. Nur fährt man bei den Suiten eben von der Tiefgarage direkt hoch ins eigene Reich. Zum Beispiel ins weitläufigste Apartment ganz oben, in die **Penthouse Suite Gipfelstürmer**.

»DORT SCHEINT SCHON IN DER FRÜH DIE MORGENSONNE UMS ECK.«

Wer davon nicht genug bekommen kann, darf ihr auch beim Sonnenuntergang auf der anderen Seite in aller Ruhe zusehen. „Dazu am besten ein Lieblingslied über die **wahnsinnig klangvolle POET Soundanlage** aufdrehen und ein Tänzchen hinlegen“, empfiehlt die Reservierungsdamen.

Da Claudia und ihr Team auch als persönliche Wunscherfüller zuständig sind, weiß sie genau, dass die **Bergkristall Momente** wahre Glücksgefühle bei ihren Gästen auslösen. „Für eine romantische Zeit zu zweit können wir in den neuen Suiten auch die Whirlwanne mit Rosenblüten einlassen und eine Flasche Champagner und Erdbeeren bereitstellen.“ Perfekt für einen Hochzeitsantrag oder ein Jubiläum, das gebührend gefeiert werden will. Ein weiteres Highlight wird bald auch **„Private Dining“ in der Penthouse Suite** lauten. Gäste können abends aus einer kleinen Karte Gerichte auswählen, die ihnen in einer Cocotte mit einer Schüssel Salat **exklusiv ins Zimmer** serviert werden. Alle Suiten sind zudem mit einem Barschrank ausgestattet, der hinter geschlossenen Türen alles verbirgt, was es für den Trinkgenuss braucht: Wasserkocher und Kaffeemaschine für den ersten Espresso oder Tee am Morgen, um noch mal schnell ins Bett zu kuscheln und die Aussicht zu genießen. Auch Wein, Champagner oder Gin, um den Urlaubstag ausklingen zu lassen.



NATUR ALS KRAFTQUELLE

Alles möglich, weil die neuen Suiten durch ihre Größe und Aufteilung so geplant wurden, dass jeder für sich, seinen privaten **Kraftplatz** finden kann. Unser Hansi würde an dieser Stelle wohl sagen, dass man hier, wie in freier Wildbahn, eben **besonders viel Freiraum** und Platz hat. Wer dann noch den Kuckuck im Wald rufen hört und zwei Greifvögel im Himmel gleiten sieht, der kommt ganz automatisch runter. Der spürt **die Natur aus nächster Nähe**, das ist Familie Lingg ein großes Anliegen. „In einer Zeit, in der wir ständigem Druck und Stress ausgesetzt sind, wollen wir unseren Gästen den Urlaub so angenehm wie möglich machen. Dazu tragen natürliche Materialien wie **der Lehmputz, der ein gesundes Raumklima schafft**, bei. **Erdende Farben** in Anlehnung an die Natur, die das Auge beruhigen sowie **traditionelle Holzornamente** an den Wänden, die Tradition und Moderne verbinden“, beschreibt Claudia.

In den neuen Suiten fühlt sich das Leben leicht und unbeschwert an. Vor allem dann, wenn **alle Sinne angesprochen werden** und wir uns wie Zuhause fühlen. Claudia weiß, Gäste buchen deshalb nicht nur spontaner, sondern auch länger und wollen noch mehr exklusive Momente erleben. „Wir haben alle auf die ein oder andere Weise gelernt, **den Augenblick zu schätzen**. Niemand weiß, was die Zukunft bringt. Deshalb ist es wichtig, sich selbst auch mal zu belohnen“, meint die Bergliebhaberin. Für sie persönlich heißt das, **das Leben richtig auszukosten**.

Die süßen Momente zu genießen, aber auch mal eine bittere Pille zu schlucken. „Im Bergkristall braucht man das aber nicht. Die einzigen Nebenwirkungen sind höchstens, dass man diesen wundervollen Ort nicht mehr verlassen will und immer wieder bucht“, scherzt Claudia. Sie kennt das schon. Viele Gäste, die zum ersten Mal an der Rezeption vorbei ins Atrium laufen und **diesen Weitblick sehen**, müssen erst einmal tief durchatmen. Das Farbenspiel der Berge, die **Anmut der Hirsche und diese beruhigende Atmosphäre**. „Den Menschen, die aus der Stadt kommen, stockt dann schon mal der Atem, bis sie ins Hier und Jetzt zurückkommen“, meint die 36-Jährige.

ZUHAUSE IM BERGKRISTALL

Davon kann die Reservierungsleiterin ein Liedchen singen, denn auch sie hat das Bergkristall-Fieber gepackt. In ihrer Freizeit füttert sie die Hirsche und schaut von den Alpenkörben hinunter ins Tal, einfach **weil sie diesen Ort so liebt**. „Mir ist auch schon mal das Wort in der Kehle stecken geblieben. Ich habe gerade viele Dinge gleichzeitig erledigt, als mein Telefon geklingelt hat und ich mich mit ‚Herzlich Willkommen im...‘ gemeldet habe. Ich hatte ein kleines Blackout und mir fiel wirklich nicht mehr ein, wo ich arbeite. Der Gast hat mich dann aufgeklärt und wir haben lauthals zusammen losgelacht“, erzählt sie aus dem Nähkästchen.

Kein Grund zur Panik, denn **im Allgäu** gehen die Menschen **zum Lachen nicht in den Keller**, hier wird authentisch über kleine Missgeschicke hinweggeschertzt. Auch Claudia weiß, dass kein Job der Welt zu 100 Prozent perfekt ist und meint: „Hier kommt es aber schon sehr nah ran. Ich kenne nicht viele Hotels, wo die Chefs alle Mitarbeiter beim Namen kennen, sich am Ende des Tages noch für die Arbeit bedanken und einen schönen Feierabend wünschen.“ Das ist auch Teil **der besonderen Aura**, die das Bergkristall ausstrahlt, meint die Teamleiterin und betont:

»DIESER ORT, DIE MENSCHEN – DAS ERGREIFT MICH EINFACH. ACH, HIER BIN ICH GLÜCKLICH UND ANGEKOMMEN.«



Nature

WORD-RAP MIT CLAUDIA

Berge oder Meer...

...wenn ich mich entscheiden muss, dann die Berge. Eine Kombi wäre unschlagbar.

Wenn ich freie Zeit habe, gehe ich...

...immer auf irgendeinen Berg. Ich bin Trailrunnerin und meine Hausberge Imberg und Hochgrat kenne ich so gut wie meine Dirndeltasche. Einfach hochlaufen, durchatmen, einen Kaiserschmarren genießen und wieder runter. Ist genauso einfach wie es klingt.

Wenn ich im Allgäu allein sein will, gehe ich...

...zu meinem geheimen Lieblingsort. Das verrate ich nicht. Aber meine Lieblingsberge sind das Rindalphorn und der Hochvogel, der als Matterhorn des Allgäus bekannt ist. Dort fahren keine Bahnen hoch, man muss gut zu Fuß sein und a bissle kraxeln.

Urlaub mache ich am liebsten in...

...den Bergen, z.B. Südtirol, wo nur wenige Bahnen auf die Berge fahren. Ich suche im Urlaub die Ruhe und Natur gepaart mit gutem Essen. Mein nächstes Ziel wird wieder Nepal sein. Eine dreiwöchige Tour rund um den Mount Everest steht ganz oben auf meiner Bucketlist.

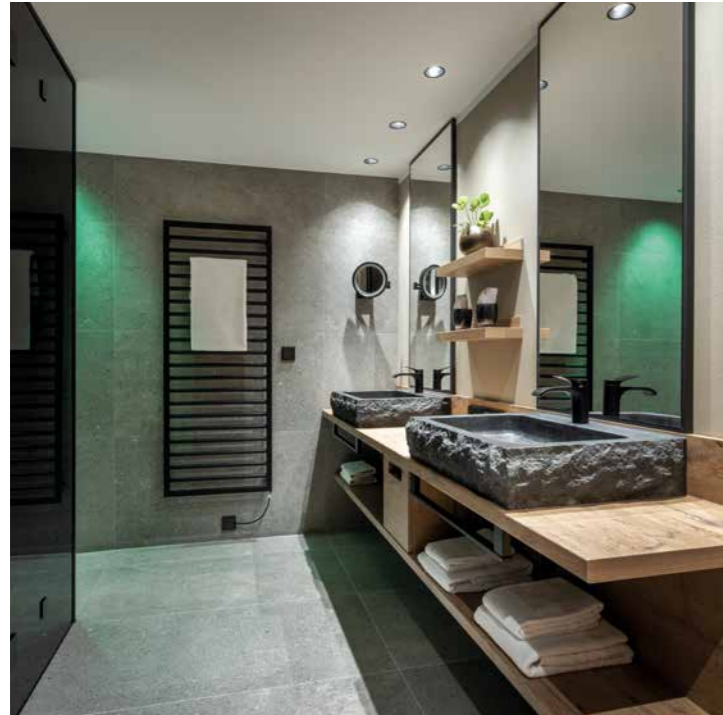
Glücksgefühle lösen bei mir...

...der Anblick der Berge und Gletscher aus.



Mein Lieblingstipp im Bergkristall ist...

...die Waldhütte unterhalb des Hirschgeheges. Einsam gelegen und doch ganz nah. Urig und gleichzeitig mega gemütlich ist es da.



PERSÖNLICHE KRAFTPLÄTZE

Das Warten hat sich sowas von gelohnt. Unsere neuen Natursuiten vermitteln das herrliche Gefühl mitten in der freien Wildbahn zu sein, drinnen wie draußen. Überall finden sich **individuelle Lieblingsplätze**, die Kraft und Ruhe spenden. Mit Liebe zum Detail und einmaligen **Weitblicken in die Allgäuer Berge**.

PRIVATE SPA

Wer schon einmal vom privaten Wellnessbereich in den eigenen vier Wänden geträumt hat, will hier bestimmt nicht mehr weg. In der **finnischen Sauna** entspannen und danach **auf der Terrasse ein Gläschen Champagner** in der eigenen **Whirlwanne** schlürfen. Klingt traumhaft? Ist es auch!

NATUR PUR

Wer hier aufwacht, sieht richtig weit ins **Allgäuer Landschaftsbild** hinein. Vom Bett direkt auf die Berge blinzeln und gemütlich in den Tag starten. Umgeben von **erdenden, beruhigenden Farben**, dem Geraschel der Bäume und der **Anmut unserer Hirsche** kommt man sofort runter und ganz schnell im Hier und Jetzt an.



»LIEBLINGSPLÄTZE ZUM VERWEILLEN UND EINFACH SEIN.«



HOTEL

WE LOVE NATURE

Unser Architekt Armin Tittel von Alpstein Architekten ist wie unsere Lings mit Herzblut Allgäuer. Schon seit 16 Jahren schreibt er mit dem Bergkristall Erfolgsgeschichte. Im Interview erzählt er uns über sein neuestes Projekt und wie ihn weder verrückte Kunden noch der heimische Herrgottsbeton aus der Ruhe bringen können.



IM OSTEN GEHEN DIE SUITEN AUF

INTERVIEW MIT ARCHITEKT ARMIN TITTEL

Armin, gibt es im Bergkristall überhaupt noch einen Ort, den ihr noch nicht verändert habt?

ARMIN TITTEL (schmunzelt): Kaum! Seit Sabine und Hans-Jörg das Hotel übernommen haben, ist kein Stein mehr auf dem anderen geblieben. Als ich sie kennengelernt habe, ging es vor allem darum, das Bergkristall in eine finanziell sichere Zukunft zu führen. Ich habe hohen Druck verspürt und dennoch war **von Anfang an eine enge Vertrautheit** da. Wir haben viele Zimmer dazu gebaut und ihnen ein Facelift gegeben, den Saunabereich erweitert, den Infinity Pool gebaut und vergrößert. Immer wieder kam etwas Neues dazu, das die Auslastung des Hotels verbessert hat und auf die **große Vision** einzahlte, die sie von Anfang an geschmiedet haben.

Darfst du uns die auch verraten?

ARMIN TITTEL: Na, klar. Vorneweg, unsere **Zusammenarbeit** ähnelt oft einem **Ping Pong Spiel**. Familie Lingg kommt mit Ideen auf uns zu, wir bringen unsere mit ein und wägen dann ab. In der Planung verlieren wir dabei nie das Weitziel aus den Augen: Alles, was wir bauen, zahlt auf den Ort ein und was sich die Gäste der Zukunft wünschen. Wir fragen uns immer, wie wir **das Haus weiter optimieren** können, um den Gästen den Aufenthalt noch angenehmer zu machen.

Dabei entstehen bekanntlich ganz verrückte Dinge.

ARMIN TITTEL: Ja, mitunter. Wir haben in unserem Architekturbüro viele touristische Projekte und da muss man schon **ein bisschen verrückt sein**. Denn die meisten Hoteliers sind es auch. Es gibt kaum einen Bereich im Bauwesen, wo so schnell gebaut werden muss.



Es dürfen kaum Schließzeiten entstehen, denn sonst gehen Gäste und Mitarbeiter verloren. Man muss deshalb ein maximal ineinandergreifendes System entwickeln, um Rekordbaustellen zu realisieren. Beim Bergkristall spielt das aber nur eine Nebenrolle, denn **der Fokus liegt** wie bei unserer neuesten Maßnahme, den Natursuiten, **auf der größtmöglichen Qualität** und nicht auf der Schnelligkeit.

»DER FOKUS LIEGT AUF DER GRÖSSTMÖGLICHEN QUALITÄT UND NICHT AUF DER SCHNELLIGKEIT.«

Warum habt ihr euch dazu entschieden, diese acht Natursuiten zu bauen?

ARMIN TITTEL: Da sind zwei Dinge zusammengekommen. Die Seniorchefs Hans und Hedi Lingg sind ins Hotel umgezogen, um nach wie vor nah an den Gästen zu sein. Somit ist das private Wohnhaus der beiden frei geworden. Das Haus wurde damals unter ärmlichen Verhältnissen gebaut und hatte keine gute Substanz, sodass wir es nicht integrieren konnten. Dann stand schnell fest, dass es im Osten des Hotels neue Suiten werden sollen. Die **Nachfrage** der Gäste nach mehr Zimmern **war sehr groß**. Wir haben uns gefragt, wie wir sie **noch glücklicher machen** können. Indem wir ihnen mehr Raum geben und neue Wege gehen. Die Natursuiten bieten diesen Platz, wo auch mal über einen längeren Zeitraum **Urlaub und Arbeit vereint** werden kann.



Wenn wir von Natursuiten sprechen, wie viel Natur steckt wirklich drin?

ARMIN TITTEL: Die Authentizität eines Hotels stiftet in der Regel der Ort. Im Bergkristall ist das **die Hanglage und dieser sensationelle Weitblick** in die Natur. Mit diesen Gegebenheiten muss man spielen und darauf einzahlen. Die Natur für die Gäste greifbar und erlebbar machen. Das haben wir in jedem Winkel der Suiten versucht. Sei es über die Oberflächen und Werkstoffe, vom Schafwollteppich statt einem industriefertigen, vom alten Holz aus dem Allgäu, das im Bauprozess ein zweites Leben bekommt, bis hin zum natürlichen Lehmverputz statt Farbe. Der Wunsch der Familie war, **die Natur von draußen noch mehr nach drinnen** zu holen. Sodass wir über die Materialien, die Raumsituation und den Ausblick dem Gast die Möglichkeit geben, die Natur wirklich zu spüren.

Dabei hat euch ein bekanntes Allgäuer Naturprodukt auch ein paar graue Haare verschafft.

ARMIN TITTEL (lacht): Ja, wir Einheimische nennen unseren Nagelfluh auch **Herrgotts Beton**, weil sich dieses Gestein früher niemand erklären konnte und somit der Herrgott dafür verantwortlich gewesen sein muss. Dieser Fels, auf dem auch das Bergkristall steht, ist Fluch und Segen. Es sieht aufgrund der Flusskiesel, die zu einem Konglomerat verbacken wurden, zwar schön aus. Aber wenn man es sprengt, verpufft es. Deshalb zog sich diese Maßnahme etwas dahin. Wenn man es dann aber schafft, **auf dem Nagelfluh zu gründen**, steht das Gebäude für mindestens 100 Jahre so massiv, dass du dir keine Sorgen mehr machen musst.

An die Zukunft und weitere Generationen zu denken, ist der Kerngedanke der Nachhaltigkeit. Spielt das auch im Bergkristall eine Rolle?

ARMIN TITTEL: Natürlich. Wenn wir über Nachhaltigkeit sprechen, geht es beim Bauen vorrangig darum, das Material Beton weniger einzusetzen. Das ist in der Herstellung so energieintensiv, dass alle Beteiligten in der Branche versuchen müssen, es zu reduzieren. Schon die letzten zwei Bauabschnitte im Bergkristall haben wir größtenteils in Holzbauweise errichtet. Holz kann irgendwann **dem Kreislauf wieder zugeführt** werden, schafft ein gutes Wohnklima und ist energieeffizient. Alle Dächer des Bergkristalls sind zudem mit Photovoltaik-Anlagen ausgestattet, zwei Blockheizkraftwerke erzeugen den Strom und mit der Abwärme heizen wir den Infinity-Pool. Aber auch bei kleinen Dingen, wie der Zusammenarbeit mit regionalen Betrieben oder der Anschaffung einer neuen Spülmaschine, schauen wir darauf, den **ökologischen Fußabdruck** zu verringern.

Ist das mittlerweile für die Gäste bei der Wahl der Urlaubsdestination ausschlaggebend?

ARMIN TITTEL: Die Menschen haben im Jahr nur eine kurze Zeit Urlaub und da wollen sie sich auch etwas gönnen. Sie fragen sich dabei natürlich schon, wohin sie ihr Geld tragen. Das ist es auch, was das Bergkristall so **authentisch** vermittelt, ohne das Thema Nachhaltigkeit groß in den Vordergrund zu stellen. Das Geld, das die Gäste im Bergkristall lassen, zahlen sie eins zu eins in das Vorhaben von Familie Lingg ein. Für sie entstehen immer noch schönere Plätze, die die exklusive Lage in den Fokus rücken und den **magischen Ort spürbar und die Qualität sichtbar** machen.





Apropos Qualität, damit die stimmt, muss jeder Schritt beim Bauen auf den anderen abgestimmt sein. Wie schafft ihr das?

ARMIN TITTEL: Wir übernehmen fürs Bergkristall die gesamte Planung. Nicht nur die Außen- und Innenarchitektur, sondern auch die Küchen-, Elektro- und Lüftungsplanung bis hin zum Statiker. Wir machen mit Familie Lingg ihre Ziele aus und **setzen den Gast in den Fokus**. Indem wir alle Planungsbeteiligten zusammenführen und auch erklären, warum hier die Luft ausgeblasen wird und nicht woanders. Dadurch gibt es kaum Reibungspunkte zwischen den Gewerken. Von Anfang an passen die Abläufe zusammen. Dann entsteht das, wo die Gäste nachher sagen, sie kommen rein und finden **alles so stimmig**, können aber nicht genau sagen, was es ist. Das ist für uns die größte Auszeichnung, wenn man nicht genau weiß, an was es liegt, aber es einen **einfach berührt**.

Ihr dachtet ja bisher die Westseite sei das Non-plusultra, jetzt setzt ihr aber die Ostseite des Hotels noch mal ganz anders in Szene.

ARMIN TITTEL: Ja, genau. Sabine hat mir vor kurzem erzählt, dass sie morgens auf der Terrasse der Penthouse Suite gegessen ist und sich gefühlt hat, als hätte sie eine **Spotify-Morgenmeditation mit Naturgeräuschen** im Ohr. Die Sonne geht vor dir auf, du hörst die Vögel zwitschern, den Kuckuck nebenan im Wald und bist mittendrin in der Natur. Hier kannst du zur Ruhe kommen, ein Gefühl von Sicherheit erleben und dir etwas gönnen.



»WENN DIESE KOMPONENTEN ZUSAMMENKOMMEN, KANNST DU DICH FALLEN LASSEN UND AUCH WIRKLICH GENIESSEN.«

Ich erinnere mich auch bei meinem Aufenthalt im Hotel an das morgendliche Eintauchen im Pool. Rausschwimmen und **das Gefühl zu haben, die Welt gehört dir**. Du schaust über das Tal hinweg und bist einfach nur geflasht. Vom Naturkino an diesem Ort und was um dich herum passiert. Raus aus dem Alltag und rein in die Natur – das ist für mich völliger Genuss.

Ist es das, was die Gäste oft mit Worten nicht beschreiben können?

ARMIN TITTEL: Für mich schon. Das Besondere am Bergkristall ist einmal die Familie, die einfach **authentisch, ehrlich, mutig** und in Summe extrem lebenswert ist. Dann natürlich die Lage, die haut auch mich immer wieder um. Ich sehe viele Hotels und wir planen für Toplagen, aber wenn du hier hinter dem Säntis in der Ferne die Sonne untergehen siehst und zu jeder Jahreszeit die Stimmungen aufnimmst, dann ist das schon etwas, das andere nicht haben. Auch der **Wildpark mit den Hirschen**, den Opa Hans mitgebracht hat und der noch einmal die Nähe zur Natur vermittelt, ist einzigartig. (Er muss schmunzeln) Es gab schon Phasen, da habe ich mitunter mehr Zeit im Bergkristall verbracht als Zuhause. **Vielleicht kann ich dieses Gefühl deshalb so gut beschreiben.**

Armin, vielen Dank für das Gespräch!



Ideas

WORD-RAP MIT ARMIN

Meine größte berufliche Herausforderung war...

...Familie und Beruf unter einen Hut zu bringen. Aber auch der Bau des Maximilian Hotels in Augsburg, weil dort früher die Römer durchzogen und bei jedem Fundament, das wir freigelegt haben, die Archäologen ein Wörtchen mitzureden hatten.

Die verrückteste Idee eines Kunden war...

...die haben wir noch getoppt und sind mit einer noch verrückteren Idee auf sie zugekommen. Nämlich einen Aufzug in die Mitte eines Pools einzubauen und rundherum zu schwimmen.

Wenn ich Zeit habe, dann gehe ich gerne...

...Bergsteigen, Mountainbiken, Skitouren und Segeln. Ich liebe die Verbundenheit zur Natur, für mich gibt es keinen schöneren Platz als das Allgäu.



Besonders ästhetisch finde ich...

...was Schnee aus einem Landschaftsbild macht. Wenn er der schroffen Allgäuer Landschaft weiche Konturen gibt. Situativ dem Gelände zu folgen, eine Skitourenspur zu ziehen und sie so zu wählen, dass sie eine schöne Linie gibt. Genauso wie an einem Ort eine Veränderung herbeizuführen, sodass dieser an Harmonie dazugewinnt.

Einen Urlaub machen würde ich am liebsten einmal...

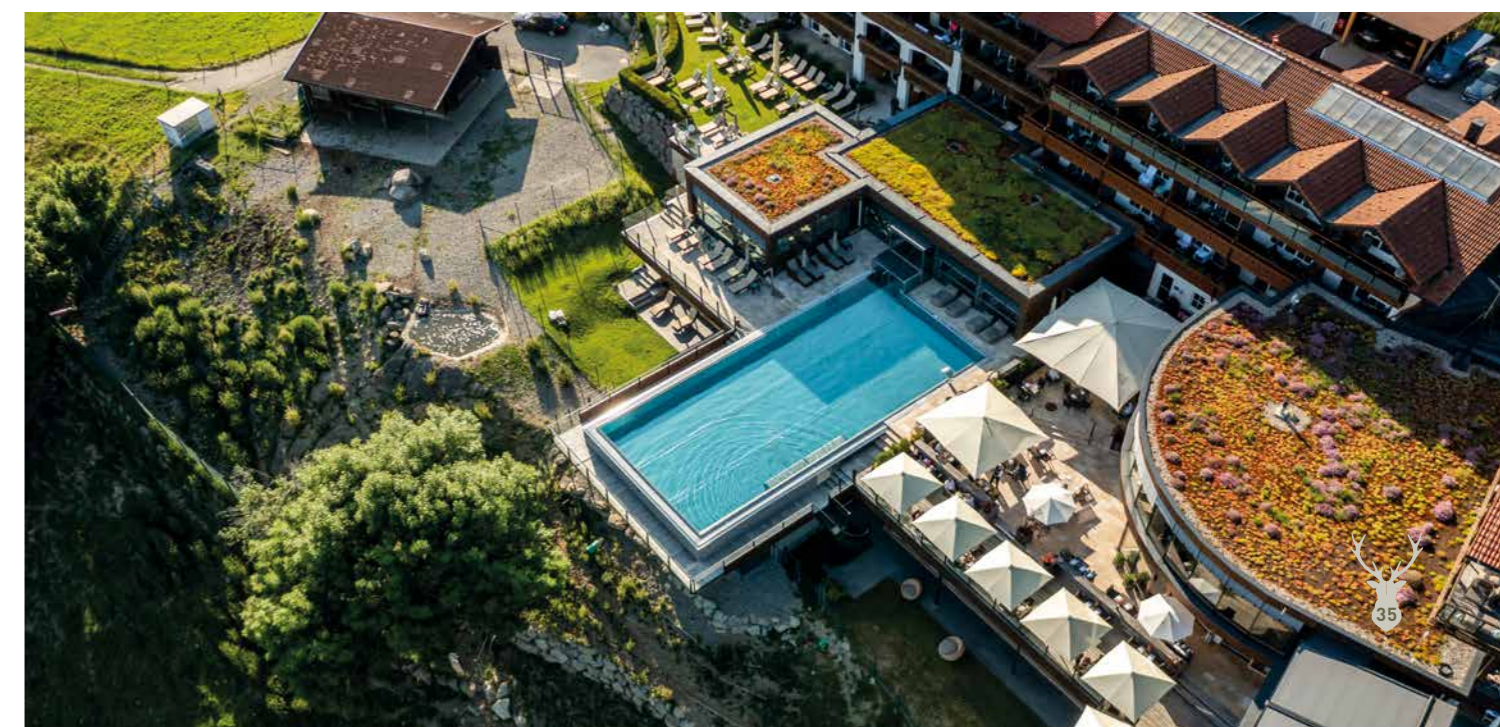
...um die Malediven bei einem Segeltrip.

Die größte Bauherrensünde ist für mich...

...sich selbst durch Starrheit im Wege zu stehen. Jedes Haus und jede Familie hat Wurzeln, aber in der Anfangsphase muss man spinlige, ausgeflippte Ideen zulassen, dann kann Großes entstehen.

Wenn ich nicht Architekt geworden wäre, wäre ich jetzt...

...Künstler, Bergführer oder Skipper.





FAMILIE



Bergkristall
MEIN RESORT IM ALLGÄU

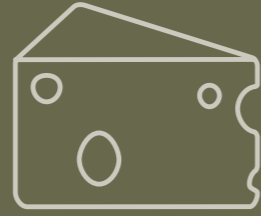
ZUSAMMEN, HALT!

Das Bergkristall ist ein Ort, der viele Geschichten schreibt. Über Leidenschaft, Herzblut und Zusammenhalt. Mit Augenzwinkern und einer guten Prise Humor. Ein Familienbetrieb, in dem Menschen von überall ein Zuhause gefunden haben. Typisch allgäuerisch, machen wir es kurz und lassen ein paar Zahlen für uns sprechen.

759.237

BESUCHER

kommen im Jahr auf unsere Website



780

KG KÄSSPÄTZLE

lassen sich unsere Mitarbeiter pro Jahr schmecken



GENERATION WHAT?

Mitarbeiter aus unterschiedlichen Generationen arbeiten im Bergkristall zusammen



41.734

ANGEBOTE

verschicken wir in 52 Wochen



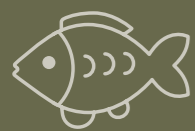
9.727

GÄSTE

heißt unser Rezeptionsteam im Jahr willkommen



DAS BERGKRISTALL IN ZAHLEN



42

KG FISCH

133

MITARBEITER

arbeiten im ganzen Resort



70

KG FLEISCH

87

AZUBIS

haben wir seit 1993 ausgebildet. Aktuell lernen 17 Auszubildende bei uns ihr Handwerk.

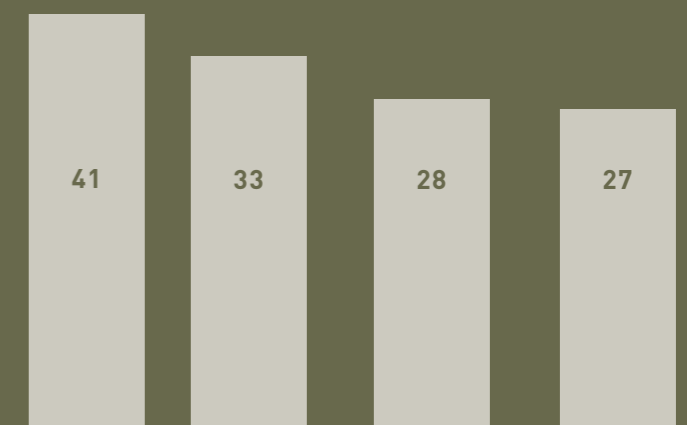


BETRIEBSZUGEHÖRIGKEIT

unserer Mitarbeiter



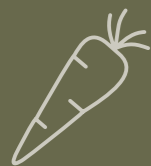
<1 Jahr 1-2 Jahre 3-5 Jahre >5 Jahre



735

KG OBST & GEMÜSE

verarbeiten unsere Köche und Köchinnen in einer Woche



16.500

SCHRITTE

macht ein Servicemitarbeiter pro Schicht. Das sind 11,57 Kilometer pro Mitarbeiter an jedem Abend!



NEUE GUTSCHEINE

BERGKRISTALL IST EIN GEFÜHL- VERSCHENKEN SIE ES!

Immer und immer wieder. Besonderen Menschen sollte man besondere Momente schenken.

Ob traumhafte Übernachtungen in einem unserer Wohlfühlzimmer, zum Geburtstag, Hochzeitstag, Weihnachten, für einen Besuch in unserem Bergkristall-Atrium mit Cocktails von der HansiBAR, für ein Abendessen in unserem Restaurant oder schöne Dinge wie Schmuck, Wohnaccessoires, kuschelige Lieblingsteile zum Anziehen und kleine Mitbringsel aus unserer HEIMATGUT Boutique. Mit unseren Gutscheinen liegen Sie immer richtig.

Online bestellbar in vier einfachen Schritten - auch zum Selbstaussdrucken.



HEIMATGUT BOUTIQUE

LIEBLINGSSTÜCKE FÜR ZUHAUSE

In unserer Heimatgut Boutique finden Sie **regionale Produkte und Einzelstücke**, die die Verbundenheit zu unserer Heimat in jeder Ecke widerspiegeln. Wie die Bergkristall-Pflegeserie: Seife, Hautmilch und Duschshampoo aus natürlicher Molke, hergestellt im benachbarten Vorarlberg vom Familienbetrieb Metzler. Aber auch **hausgemachte kulinarische Spezialitäten** aus der Bergkristall-Küche sowie sorgfältig ausgewählte Modestücke, flauschige Bademäntel, Wellnesstücher, Yogamatten und andere Lieblingsartikel, die wir **mit Liebe für Sie ausgesucht** haben. Mit einem Wertgutschein können Sie sich selbst aussuchen, was Ihnen am besten gefällt.

Besuchen Sie unseren Online Shop unter shop.bergkristall.de und bestellen Sie sich all die schönen Dinge einfach und bequem von Zuhause aus:



Ist Ihr Wunschartikel online nicht verfügbar? Dann rufen Sie uns gerne an und wir machen es möglich. Lassen Sie sich auf Instagram und Facebook mit **Geschenkideen und Lieblingsstücken** inspirieren:

BERGKRISTALL.OBERSTAUFEN

RESORTBERGKRISTALL



Willkommen

IM BERGKRISTALL

Ankommen und entdecken

DAS NÄCHSTE BERGKRISTALL MOMENTUM

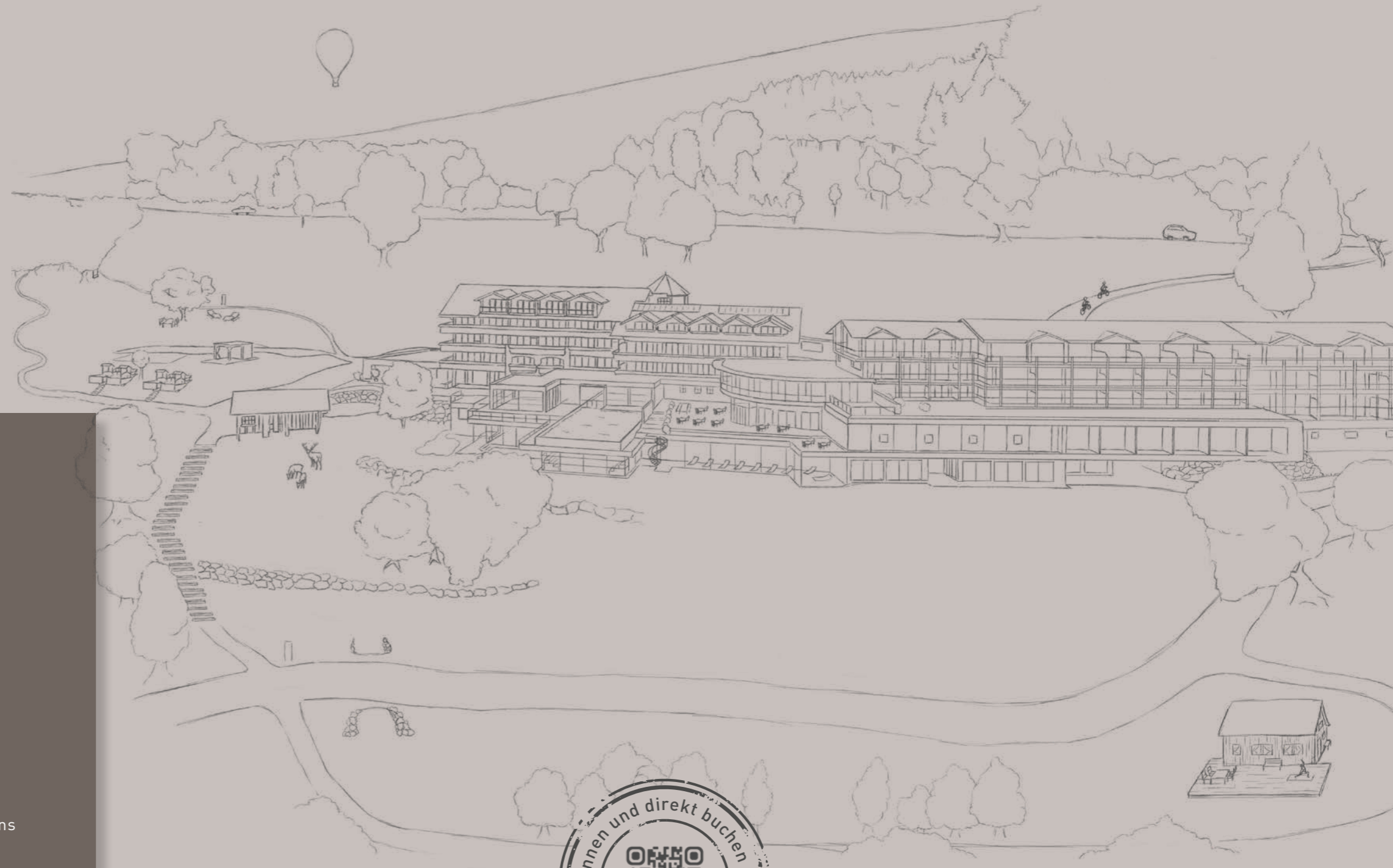
ERSCHEINT IM
FRÜHJAHR
2023

In der nächsten Ausgabe des Bergkristall Magazins dreht sich alles um das Thema

MOMENTE.

Unvergesslich. Magisch. Einmalig. So beschreiben Gäste ihre Erlebnisse im Bergkristall. Einzigartige Überraschungen für die Liebsten und Lieblingsplätze im und ums Resort entdecken. Nichts ist unmöglich, um im Bergkristall ganz persönliche und individuelle Momente zu erleben.

Welche das sind und wie das Bergkristall die Augen der Gäste damit zum Leuchten bringt, erzählen wir in der fünften Ausgabe des MOMENTUMs. **Freuen Sie sich darauf!**



SOWIE AUF FACEBOOK & INSTAGRAM

 **BERGKRISTALL.OBERSTAUFEN**  **RESORTBERGKRISTALL**

IMPRESSUM

Herausgegeben von **BERGKRISTALL - MEIN RESORT IM ALLGÄU**

Inhaltliches Konzept: WINDER HOTELMARKETING

Art Direction und Gestaltung: WINDER HOTELMARKETING | Eva Köberle Grafikdesign

Texte: WINDER HOTELMARKETING | Christina Mathis Text und Journalismus

Fotos: Bildarchiv Resort Bergkristall | Oberstaufen Tourismus | Adobe Stock

Fotografen: Michael Huber, Günter Standl, Mathis Leicht, Winnie Krieger.

Änderungen, Irrtümer, Satz- und Druckfehler vorbehalten. Stand Oktober 2022.





#BERGKRISTALLISTEINGENUSS

»DER GENUSS IST ES, DER UNS GLÜCKLICH
MACHT, NICHT DER BESITZ.«

MICHEL DE MONTAIGNE

Bergkristall
MEIN RESORT IM ALLGÄU

WILLIS 8 · D-87534 OBERSTAUFEN
TELEFON +49 8386 911-0 · FAX +49 8386 911-150

WELLNESS@BERGKRISTALL.DE
WWW.BERGKRISTALL.DE