

Hotel Bergblick\*\*\*\*S, Grän-Haldensee im Tannheimer Tal

# Im schönsten Hochtal Europas



Vier Sterne Superior prangen über dem schmucken Hotel Bergblick im Tannheimer Tal. Es residiert nahezu solitär in Südhanglage am Fuße des Aggensteins und besticht durch seine authentisch „natürliche“ Exklusivität. Die Kulinarik ist ambitioniert und seit einem Jahr erweitert durch das Zusatzangebot Gourmet Vital®.

**D**as Tannheimer Tal, verortet im Bezirk Reutte, im Herzen der Allgäuer Alpen Tirols und seit jeher gepriesen als das „schönste Hochtal Europas“, ist ein alpines Landschaftsidyll von weitgehend naturbelassener Anmutung. Eine Destination auf über 1100 Metern Seehöhe, die sich dem Gast darbietet als eine von Gotteshand gesegnete Landschaft. Das Hochtal mit seinen saftig grünen Bergwiesen, den kristallklaren Seen wie etwa dem verwunschenen Vilsalpsee im gleichnamigen Naturschutzgebiet in Tannheim. Es wird gerahmt durch Gebirgsgruppen und Gipfeln wie dem 1986 Meter hohen Aggenstein, der als der „Hausberg“ der Gemeinde Grän gilt, unserem Reiseziel im Zeichen erlesener Gastlichkeit.

## Bergglück

Zu den schönsten gastlichen Einkehradressen des alpinen Hochtals zählt das in Alleinlage auf 1177 Metern Höhe in Grän residierende Vier-Sterne-Superior-Hotel

„Bergblick“. Ein kleines Stück vom Paradies, erbaut als Bergbauernhof vor Jahrhunderten, später zur Pension gewandelt und seit dem Jahr 2011 als erstklassiges Verwöhnhotel unter den besten Adressen im Hochtal etabliert. Das ist das Verdienst eines Bonner Unternehmers, der sich in die liebliche Landschaft des Tannheimer Tals einst verliebte und das gastliche Haus zu einem Schmuckkästchen authentischer Tiroler Gastkultur formte. Mit Weitsicht und ganz viel frischem Elan geführt von Geschäftsführerin Isolde Mörz, empfiehlt es sich als ein vitaler Kraftort mit grandiosen Ausblicken. Die leidenschaftliche Gastgeberin aus dem nahen Schattwald ist ein Kind des Tannheimer Tals, absolvierte gleichwohl internationale Stationen in England und auf Kreuzfahrtschiffen, verfügt zudem über den begehrten Abschluss an der renommierten Hotelfachschule Villa Blanka in Innsbruck. Gemeinsam mit ihrem Team der knapp 30 Mitarbeiter kultiviert die Hoteliere

eine Gastlichkeit, die sich voll und ganz der „natürlichen“ Rahmung in nahezu solitärer Berghanglage verpflichtet fühlt. Hier ist alles dem genussvollen Verweilen gewidmet. Der Bergblick mit seinen 42 komfortablen Zimmern und Suiten, dem über 400 qm großen Wellnessbereich mit unterschiedlichen Saunen und Spa-Offerten präsentiert sich als prächtiger Logenplatz für die Alltagsentschleunigung und ist auch eine überaus empfehlenswerte Adresse für Feinspitze.

## Naturküche für Bewusst-Genießer

Die werden hier mit einer ambitionierten regional-alpinen Naturküche verwöhnt und seit einem Jahr zusätzlich mit der vom Chiemgauer Ernährungsexperten Werner Langbauer kreierten Gourmet-Vital®-Küche. Das First-Class-Domizil Bergblick und sein Küchenchef Robert von Possel zählen zu den exklusiv zertifizierten Adressen und Personen, die berechtigt sind, das Gütesiegel „Gourmet Vital“ nach intensiver Schulung zu führen. Die vital-vegane Gourmet-Küche verzichtet komplett auf tierische Produkte und setzt konsequent auf basische und enzymreiche, damit gesundheitsfördernde Lebensmittel und traditionelle Fermentations-Würzmittel. Sie ist damit besonders geeignet bei Allergien und Unverträglichkeiten. Der Mix aus traditioneller alpiner Naturküche und vitaler Genussküche kommt bei den Gästen im Bergblick bes-



Ein Logenplatz in den Tannheimer Alpen: Das Hotel Bergblick und sein Führungsteam, bestehend aus Geschäftsführerin Isolde Mörz, Küchenchef Robert von Possel, F&B-Manager Jürgen Müller und Restaurantleiter Stefan Oberrauch.

## Kostproben



„Berglammkeule mit Tomatenconfit, Kernölpesto & Holzofencroûtons“, „Bergsaibling an Selleriepüree mit Speck & Süßkartoffelkuchen“, „Saltimbocca vom Hirschrücken auf Walnussrisotto, geschmorte Schalotten & Zuckerschoten“, „Kohlrabi-Carpaccio mit Zitronen-Leinöldressing an gebratenen Chessino-Gnocchi“ und „Veganer Apfelstrudel & Mandeleis an Rumrosinen, Apfelkompott, gerösteten Mandeln“.

FOODFOTOS: INGO SCHMIDT

tens an. Die Genießer wählen zwischen den anheimelnden Stuben wie der Wendelin-Stube, der Tulpen-Stube oder dem Wintergarten-Restaurant mit herrlichem Blick auf die Bergkette der Tannheimer Berge. Einzigartig dürfte die Sammlung historischer (Wand)Uhren sein, die älteste datiert auf das 16. Jahrhundert. 93 an der Zahl künden davon, dass im Bergblick die Uhren anders gehen und die hohe Zeit des Genießens Stunden der Muße sind.

Restaurantleiter Stefan Oberrauch und F&B-Manager Jürgen Müller verantworten neben dem aus Dortmund stammenden Küchenchef Robert von Possel die lukullischen und vinophilen Genüsse in herzlich-kompetenter Art und Weise. Das Buch der Weine ist gut gefüllt, mit österreichischen Kreszenzen gar beachtlich. Wir probierten am ersten Abend unseres Testbesuchs zunächst Kostproben aus der alpinen Naturküche, beginnend mit „Berglammkeule mit Tomatenconfit, Kernölpesto und Holzofencroûtons“. Es folgte „Bergsaibling an Selleriepüree mit Speck und Süßkartoffelkuchen und Gemüse“. Handwerklich tadellos zubereitet, Selbiges darf dem dann gereichten „Saltimbocca vom Hirschrücken auf Walnussrisotto, geschmorten Schalotten und Zuckerschoten“ attestiert werden. Am zweiten Abend goutierten wir die „Schmankerln“ aus der vollwertigen Gourmet-Vital®-Küche und waren begeistert ob der Geschmacksfülle des „Kohlrabi-Carpaccios mit Zitronen-



Leinöldressing an gebratenen Chessino-Gnocchi“. Auch der „mit Teriyaki glasierter Lupinen-Tempeh an Süßkartoffelpüree, Zuckerschoten und Bärlauchsauce“ demonstrierte eindrucksvoll, wie superb die neu vitale Naturküche schmecken kann. Auf Sonnenniveau notierten wir das „Geschmorte Wurzelgemüse und Kichererbsencurry an Teffplätzchen“. Der zum Abschluss aufgetragene „Vegane Apfelstrudel und Mandeleis an Rumrosinen, Apfelkompott und gerösteten Mandeln“ komplettierte das Genusserlebnis. SAVOIR-VIVRE gratuliert zur ersten Sonne, die unser Magazin an ein österreichisches Restaurant mit dem Zusatzangebot Gourmet Vital® vergibt.

Ingo Schmidt ■



Ländlich-fein

## Restaurants

im Hotel Bergblick GmbH & Co. KG

Am Lumberg 20, A-6673 Grän/Tannheimer Tal  
Tel.: +43 (0)5675-6396-0  
info@hotelbergblick.at, www.hotelbergblick.at

Geschäftsführerin: Isolde Mörz  
Küchenchef: Robert von Possel  
F & B-Manager: Jürgen Müller  
Serviceleitung: Stefan Oberrauch

Service: Sehr gut  
Weine: Sehr gut  
Ambiente: Fein-alpin