



Von zauberhafter Anmutung:
Das First-Class-Domizil „Panorama
Hotel Oberjoch“ mit den 13 neuen
luxuriösen Alpin-Chalets in herrlicher
Allgäuer Bergkulisse.



Panorama Hotel Oberjoch Alpin Spa****S, Bad Hindelang-Oberjoch

Die Lerch-Genusswelten

Eine Familie, eine Leidenschaft: Bei Angela, Thomas, Julia, Isabell und Maximilian Lerch spürt man die pure Freude an herzlicher Gastgeberschaft. Die Allianz aus kultivierter Hotellerie, feiner Kulinarik und edler Weinkompetenz ist an allen Standorten vorbildlich. Wir besuchten das mit vier Sternen Superior ausgezeichnete Panorama Hotel Oberjoch.



Uns führt die Reise in Deutschlands höchstgelegenes Bergdorf, den heilklimatischen Kurort und das Kneippheilbad Oberjoch im Ostrachtal auf 1200 Metern Seehöhe. Eine Traumdestination vor hochalpiner Kulisse der Allgäuer Alpen inmitten atemberaubender Natur. Ein Kraftort, zugleich ein Rückzugsort für Aktivurlauber und Ruhesuchende. Und ein Ort erstklassiger Hotellerie. Eine der Vorzeigeadres-

Botschafter des guten Geschmacks:
Hoteliärsfamilie Thomas, Angela, Julia,
Maximilian und Isabell Lerch (v. r. n. l.).

sen am Oberjochpass ist das mit vier Sternen Superior klassifizierte „Panorama Hotel“, das seit dem Entstehungsjahr 2012 von Julia Lerch, der 28-jährigen Tochter von Angela und Thomas Lerch, mit ganz viel Herzblut und natürlichem Charme geführt wird. Auf geradezu idealtypische Weise wurde das Gastronomie-Gen an die Hoteliäre weitergegeben. Mehr Herzlichkeit und Gastzugewandtheit geht nicht. Die Geschäftsführerin ist omnipräsent, kümmert sich mit Verve um alle Belange des exklusiven Domizils an der Passstraße. 113 elegante Zimmer und großzügige Suiten umfasst das First-Class-Domizil. Die Refugien sind edel, ohne abgehoben zu wirken, sie holen die faszinierende Gebirgslandschaft ins Haus und bestechen durch ihr exzellentes Interieur aus Geborgenheit und ansprechendem Naturlook. Zu den an Höhepunkten reichen Ausstattungsmerkmalen zählt der 3000 m² große „Alpin Spa“ mit vorzüglichen Wohlfühlangeboten wie z.B. In- und Outdoorpool, weitläufiger Saunalandschaft und vielfältigen Verwöhnangeboten für Seele und Körper. „Halbe Sachen“, so die Devise von Familie Lerche, gibt es nicht. Nur konsequent ist deshalb der jüngste unternehmerische Coup. Mitte September findet die offizielle Eröffnung der 13 neuen Alpin-Chalets statt, die unmit-

telbar unterhalb der Panoramahotels residieren und sämtlich luxuriös ausgestattet sind. Sie umfassen jeweils zwei bis drei Zimmer und haben eine Größe von 53 bis 89 m² Fläche. Das Chaletdorf hat eine eigene Rezeption und mit dem Frontcooking-Steakrestaurant „Zwölfhundert NN“ ein eigenes gastronomisches Outlet. Dienstleistung wird auch hier zur Service Exzellenz, so gehört der „Ghost Service“ für Frühstück und weitere kulinarische Offerten zu den vielen angenehmen Fassetten der Alpin-Chalets. Und weil Familie Lerch ihren Gästen möglichst das ganze Spektrum an Gastlichkeit und Kulinarik offerieren möchte, gehört seit Dezember 2015 die benachbarte „Meckatzer Sportalp“ ebenfalls zum Portfolio am Standort Oberjoch. Eine Eventadresse wie gemacht für stimmungsvoll-zünftige Hüttenabende, romantische Hochzeiten und unkomplizierten Genuss herzhafter Schmankerln.

Wine & Dine

Apropos Schmankerl: „Lerch Genuss“, das ist die pure Leidenschaft der Gastgeberfamilie für das Zusammenspiel von Kulinarik und Wein. Nicht von ungefähr zählt etwa der Weinhandel zum festen Grundgerüst der umtriebigen Gastronomieaktivitäten. Als wir heuer im Juli bei Julia und Thomas Lerch zu

Gast waren, wurde just der „höchstgelegene Weinsommer“ eröffnet, ein Weingenussereignis, das jeden Sommer, in diesem Jahr zum fünften Mal, renommierte Winzer, Weinfreunde und Gourmets für fünf Wochen ins Oberjocher Idyll lockt. Zum großen Feinschmecker Menü, mit kreativer Handschrift gekonnt dargeboten von Küchenchef Tobias Blanz (24), fanden sich Top-Winzer wie Horst Sauer (Franken), Meike Näkel (Ahr), Markus Klumpp (Baden), Martin Bauer (Pfalz) ein, um nur ein paar ausgewählte zu nennen. Im Gepäck hatten die Weinmacher einen Querschnitt ihrer fulminanten Weine, die sie selbst ebenso eloquent wie kompetent präsentierten.

Küchenchef Tobias Blanz servierte u.a. „Krustentiermousse mit Safrangelée und gebackener Garnele“, „Terrine von Perlhuhn mit Orangenmarmelade“, „Rosa Kalbstafelspitz und Ragout von geschmorter Haxe“ sowie „Heumousse mit weißer Schokolade“. Am Ende gab es für Winzer und Köche langanhaltenden Applaus. Wir ließen uns am zweiten Abend zu Testzwecken folgende Speisenfolge munden: Zum Auftakt servierte uns Servicedirektor Oliver Sigmund „hausgemachte Pasta mit Kirschtomaten, Büffelmozzarella und Parmesan“. Es folgte eine erstklassige „Consommé vom Ochsen-schwanz mit Kerbelschaum und Ochsen-



Das Panorama-Restaurant ist eines von mehreren gastlichen Outlets im Vier-Sterne-Superior-Hotel in Oberjoch. Hier wie dort besticht das Wellness- und Genießerhotel mit seinem stimmigen Interieur.



Drei Protagonisten des Erfolgs: Die stellvertretende Geschäftsführerin Anna Zielke mit Küchenchef Tobias Blanz und Servicedirektor Oliver Sigmund.



Bei ihm laufen die kulinarischen Fäden in der Meckatzer Sportalp und in den Alpin-Chalets zusammen: Küchendirektor Stephan Philipp.

Kostproben



1



2



3



4



5



6

1. „Hausgemachte Pasta mit Kirschtomaten, Büffelmozzarella und Parmesan“.
2. „Bunter Wildkräutersalat mit Wurzelbrotcrustini und confierter Kirschtomate“.
3. „Consommé vom Ochschwanz mit Kerbelschaum und Ochschwanzstick“.
4. „Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Trüffelravioli, Tomatenschaum und rotem Amaranth“.
5. „Rosa gebratenes Kalbsfilet im Pilzmantel auf Petersilienwurzelcreme, Fingermöhre und wildem Rosenkohl“.
6. „Ofenschlupfer mit Vanillesauce und Beeren“.

schwanzstick“, hernach gab es „Bunten Wildkräutersalat mit Wurzelbrotcrustini und confierter Kirschtomate“. Perfekt zubereitet war auch das „Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Trüffelravioli, Tomatenschaum und rotem Amaranth“. Zum Hauptgang mundete ebenfalls auf sicherem Sonnenniveau „Rosa gebratenes Kalbsfilet im Pilzmantel auf Petersilienwurzelcreme, Fingermöhre und wildem Rosenkohl“. Das Finale überzeugte mit dem Klassiker „Ofenschlupfer mit Vanillesauce und Beeren“.

Ingo Schmidt ■



Ländlich-fein

Panorama Restaurant
Panoramahotel Oberjoch GmbH

Paßstraße 41, D-87541 Bad Hindelang-Oberjoch
Tel.: +49 (0) 8324 9333-0
info@panoramahotel-oberjoch.de
www.panoramahotel-oberjoch.de

Geschäftsführung: Julia Lerch und Thomas Lerch
Küchendirektor: Stephan Philipp
Küchenchef: Tobias Blanz
Restaurantleitung: Oliver Sigmund

Service: Ausgezeichnet
Weine: Sehr gut
Ambiente: Moderne alpine Eleganz