



Ihnen ist in einem viermonatigen Kraftakt der große Wurf gelungen: Sabine und Hans-Jörg Lingg mit ihren Söhnen und Schwiegertochter. Aus dem Hotel Bergkristall wurde das „Mein Resort im Allgäu“. Eine traumhaft schöne Hotellandschaft in der erhabenen Natur der Allgäuer Berge.

Der neue spektakuläre Sport-Infinity-Pool ist 10 mal 20 Meter groß und auch winters wohnt man sich schwimmend den Bergen zu nähern. Ein atemberaubendes Gefühl für die Ewigkeit.

Hotel Bergkristall\*\*\*\*S, Oberstaufen

## Der große Wurf der Familie Lingg

In nur vier Monaten wurde das Hotel Bergkristall zu „Mein Resort im Allgäu“. Eine Traumdestination aus Design, Genuss, Heimat und Weltoffenheit. Mit Neuerungen, die wegweisend sind. Zu nennen etwa der Sport-Infinity-Pool, die neuen Wohn(t)räume, das Atrium und die Restaurantneugestaltung. Der Report zum Wiederbesuch.

Als wir Ende 2017 das letzte Ma(h)l zu Gast waren im Hotel Bergkristall der Familie Lingg in Oberstaufen-Willis, da lagen die Pläne für den größten Umbau in der 50-jährigen Geschichte des renommierten Ferienhotels bereits in der Schublade, auch war der neue, ergänzende Name längst aus der Taufe gehoben. Fortan sollte das mit vier Sternen Superior klassifizierte Hotel „Mein Resort im Allgäu“ heißen. Das weckte derart unsere Lust auf die schöne Wiederholungstat, dass wir im Spätsommer 2018 dem First-Class-Domizil mit seiner traumhaft schönen Solitäranlage mit Blick auf die Allgäuer Berge erneut unsere Aufwar-

tung machten. All unsere Erwartungen wurden in einem mitreißenden Strom der Gefühle übertroffen. Was Sabine und Hans-Jörg Lingg in einem einzigartigen Kraftakt in nur vier Monaten Bauzeit realisiert haben, das ist mit dem gern zitierten Wort des großen Wurfes adäquat umschrieben. So viel Neues, so viel Wegweisendes, so viel Schönes ist zu bestaunen, dass man schlicht nur gratulieren kann zum einzigartigen Gesamtgenusserlebnis Bergkristall.

### Ein Ort der Begegnung und der Gefühle

Bereits die Vorfahrt zum Resorthotel mit herrlichem Panoramablick zur Nagelfluhkette ist von beglückender Anmut. Großzügig und elegant das Entree mit dem prachtvollen Bergkristall-Atrium, einer traumhaft schön gestalteten Lobby, in der Begegnung und Kommunikation, Lifestyle und Genuss so herrlich miteinander kombiniert sind. Das Atrium ist ein (T)Raumerlebnis von besonderer Güte, öffnet es sich mit übermannshohen Fenstern der alles überwältigenden Natur. Die Allgäuer Alpen scheinen gleichsam ins Hotel „gebeamt“ zu sein, so zum Greifen nah wirkt nun alles. Es dominiert eine unkomplizierte, legere, dennoch edle Ambiance mit ganz viel „Lounge-Feeling“. Verschiedene, geschickt arrangierte Relaxmöglichkeiten ergeben eine zuvor so nicht gekann-

te Weitläufigkeit, dass sich der Gast in diesem Raum-in-Raum-Gefühl tiefenentspannt zurücklehnt und die Blicke schweifen lässt. Oder aber sogleich – auf das Herzlichste willkommen heißen – seinen Welcomedrink an der neuen, stylischen „Hansi-Bar“ goutiert. Ein extravagant mit stimmungsvollen Lichteffekten arbeitender neuer Lieblingsplatz im runderneuerten Bergkristall. Ein sinnlicher Ort wie so manche andere mehr. Zu nennen etwa die ebenfalls hier anfindende Bibliothek, der imposante Stammtisch, der als Info-Point und nachmittags als Kuchenbuffet dient, die loungeige Terrasse „Weitblick“, sie trägt ihren Namen ganz zu Recht. Familie Lingg und ihre nunmehr rund 90 Mitarbeiter haben immer schon konsequent für einen Mehrwerturlaub gestanden, nun ist daraus ein De-luxe-Erlebnis geworden, das Authentizität und Herzlichkeit mit wunderbar frischem und erfrischendem Design zu einer Allianz des guten Geschmacks vereint.

Noch vor Weihnachten werden zudem 25 neue „Wohnräume“ in der „Bergkristall-Lodge“ fertiggestellt: Suiten, Spa-Suiten, Studios und Komfort-Zimmer, die Gediegenheit und modernen Alpin-Chic auf das Angenehmste mit exklusivem Interieur und dem Gefühl der Heimeligkeit verweben. Im Ergebnis offerieren die neuen Refugien ein Wohnerlebnis auf so vorzüglichem Niveau, dass

die (noch) aktuelle Klassifizierung als Vier-Sterne-Superior-Hotel pures Understatement ist. Auch die übrigen Zimmer und Suiten sind einem Re-Styling und Facelift unterzogen worden. Nun sind es in der Summe 135 Betten. Und was in Sachen Wohlfühlen im Segment Spa & Wellness an Novitäten dazugekommen ist, das ist von so hinreißender Konzeption, dass einem die Worte auszugehen drohen. Erst recht, wenn man in dem ganzjährig beheizten neuen Sport-Infinity-Pool den Bergen entgegenzuschwimmen scheint. Eine tief beglückende Erfahrung. Unbeschreiblich, weil auch hier neben der atemberaubenden Aussicht die Weitläufigkeit zum Alleinstellungsmerkmal wird. 10 x 20 Meter misst das Freiluftschwimmbecken. Die Saunalandschaft hat ebenfalls Zuwachs erhalten, die neue Outdoor-Sauna firmiert als Event-Lodge-Sauna und fasst bis zu 30 Gäste auf einmal. Ebenfalls neu: Der Outdoor-Living-Room mit Wellness-Relaxliegen und direktem Blick zu den hoteleigenen Hirschen im Wildgehege.

### Neue Küche – neues Restaurant

Zum baulichen Masterpiece ist die Neugestaltung der Restauranträume geworden. Bis zu 135 Gäste können nun in den unterschiedlichen Restaurantbereichen und Stuben sitzen und die Köstlichkeiten aus der weithin bekannten Bergkris-

Das Bergkristall im Winterkleid. Ein gastliches Paradies, das im Sommer so viele neue schöne Facetten baulicher Art erhalten hat, dass Wohlfühlen und umsorgte Gastlichkeit hier garantiert sind.





## Kostproben



„Lamm mit Blumenkohl, Rosmarinerde, Gnocchi und Buchenpilzen“,  
 „Jakobsmuschel mit Wakame-Algensalat, Sesam und Granatapfel“,  
 „Miso, Koriander, Gurke, Curry, Weißer Rettich und Maulbeere“,  
 „Litschi-Sorbet“, „Bircher Müsli“ mit Hafer-Eis, Hafer-Crumble, Apfel-Zimt-Chip,  
 Mandelcreme und Traubenmarmelade.

„Lamm mit Blumenkohl, Rosmarinerde, Gnocchi und Buchenpilzen“ und als Dessert „Bircher Müsli“ mit Hafer-Eis, Hafer-Crumble, Apfel-Zimt-Chip, Mandelcreme und Traubenmarmelade. Alles in allem das gewohnt erstklassige

Handwerk des talentierten Eric Brödner und seiner Brigade und die schöne Ergänzung der ausgezeichneten Rundum-Wohlfühlangebote im feinen Resorthotel von Familie Lingg.

Ingo Schmidt ■

Neugestaltet und vergrößert wurde auch das Panorama-Restaurant mit seiner imposanten Fensterfront, von der aus der Gast aus einen einmaligen Blick auf die Nagelfluhkette genießt. Und der talentierte Küchenchef Eric Brödner sorgt für feine kulinarische Ausrufezeichen.



Restaurantleiter und Sommelier Tobias Reuthebuch vor der ebenfalls neuen gläsernen Vinothek. Hier lässt er seine Gäste vor dem Dinner-Menü manchen Tropfen vorab probieren.



Ländlich-fein

**Panorama-Restaurant**  
 Hotel Bergkristall GmbH & Co.KG

Mein Resort im Allgäu  
 Willis 8, D-87534 Oberstaufen  
 Tel.: +49 (0) 8386-911 0

wellness@bergkristall.de, www.bergkristall.de

Geschäftsführung: Sabine und Hans-Jörg Lingg  
 Küchenchef: Eric Brödner  
 Restaurantleiter und Sommelier: Tobias Reuthebuch

**Service: Ausgezeichnet**  
**Weine: Sehr gut**  
**Ambiente: Alpenländisch-exklusiv**