Ein Wintermärchen: Tief verschneit präsentiert sich das feine Relais & Châteaux-Hotel in alpiner Höhe von 1336 Metern in der Ortsmitte von Berwang.

Singer Sporthotel & SPA Relais & Châteaux, Berwang/Tirol

Genießen à la Singer

Auf rund 1336 Metern Höhe residiert im Ortszentrum von Berwang im Herzen der Tiroler Zugspitz Arena das mit vier Sternen Superior ausgezeichnete „Singer Sporthotel & Spa". Eine gastliche Tiroler Vorzeigeadresse seit nunmehr 90 Jahren. Vorbildlich ist die herzlich-familiäre Gastgeberschaft, exzellent sind die Angebote aus Küche, Logis und Wellness.

Der Almabtrieb mit Schellengeläut und bunt geschmücktem Vieh liegt nun schon wieder ein paar Wochen zurück. Auf den Gipfeln der Tiroler Zugspitz Arena ist der erste Schnee gefallen. Der Winter hält leise Einzug im Berwanger Tal. Er schickt weiße Flocken, die die imposante Bergwelt von Zugspitze, Wetterstein, Mieminger Kette und Ammergauer Alpen in ein Postkartenmotiv aus Sonne, Kristall und einzigartigem Panorama verwandeln. Bis Weihnachten ist es nun nicht mehr weit und auch im Singer Sporthotel & Spa laufen die ersten Vorbereitungen für das besinnliche Fest der Feste an. Das renommierte Relais & Châteaux-Hotel ist das erste Haus am Platz in der kleinen Ganzjahresdestination Berwang, dem mit 1300 Metern höchstgelegenen Ort der Tiroler Zugspitz Arena. Sommers wie winters fühlen sich bevorzugt Familien und Genussurlauber in der kleinen Gemeinde mit der urigen Zunftkirche wohl. Tiroler Gastlichkeit wird großgeschrieben und Tradition behutsam mit Akzenten der Moderne verwoben. Die Skischaukel Berwang bietet übersichtliche 36 Pistenkilometer und 12 Seilbahnen und Lifte. Manche führen direkt ins Dorf hinein, und das Sporthotel Singer ist eines der nachgefragten Ski-in-Ski-out-Hotels, denn die Piste der Sonnalmbahn führt direkt in die Ortsmitte und per Einkehrschwung auf die weitläufige Terrasse der neu gebauten S-Lounge des weithin bekannten Vier-Sterne-Superior-Familienhotels.

Einmalige Genussmomente in der atemberaubenden Kulisse der Tiroler Zugspitz Arena: Im noblen Sporthotel Singer & Spa genießt der Gast Köstliches mit traumhaft schönem Ausblick in die tief verschneite Natur oder er gönnt sich nach der Skitour einen Sprung in den ganzjährig beheizten Außenpool.

Ferienhotel in dritter Generation

Seit 1928 gibt es das Sporthotel Singer. Im Sommer feierten die Hoteleigentümer Florian und Christina Singer mit ihren Gästen das 90-jährige Bestehen. Die Anfänge waren wie vielerorts bescheiden, der Ausbau zum weitläufigen Ferien-, Wellness- und Genießerhotel ein zielführender Prozess über Generationen. Die dritte Generation, das sind der an der Hotelfachschule Villa Blanca zum Tourismuskaufmann ausgebildete Hotelier Florian Singer und seine charmante Ehefrau Christina. Vor zehn Jahren haben die beiden den Hotelbetrieb übernommen. Florian Singer hat die weite Welt der Tophotellerie gesehen, darunter waren namhafte Stationen wie das „Meurice" in Paris und das „Dorchester" in London. Beispielsweise.

Das Tiroler Traditionshaus gehört seit 1986 zum erlauchten Kreis der Relais & Châteaux-Hotelvereinigung, ein Beleg für die Erstklassigkeit der gastlichen Welten im Sporthotel Singer & Spa. Tiroler Charme ist allgegenwärtig in den gastlichen, behaglichen Räumen, in der imposanten Lobby mit Galerieempore und in den 55 nobel ausgestatteten Zimmern und Suiten. Im Sommer 2019 sollen drei weitere Gartensuiten entstehen. Hier wie dort ist die Melange aus typischem Tiroler Interieur und moderner Ausstattung trefflich gelungen. Durch einen unterirdischen Tunnel erreichen die Gäste den 1800-qm-Spa-Bereich, ein eigenes Haus mit vorzüglichen Wellnessangeboten auf drei Etagen. Umgeben ist das Refugium von einem beeindruckenden Alpin-Relax-Garten, stattliche 10.000 qm groß. Vom großzügigen Indoor-Pool kann man in den ganzjährig beheizten Außenpool

Die Restauranträume sind von gediegener Eleganz. Hier zaubert Küchenchef Thomas Kunath eine erlesene Genießerküche auf Hauben- und Sonnen-Niveau.

Kostproben

„Langostinos / Erbse / Wassermelone, „Zweierlei vom Bio-Lamm" mit Lammkrone und Roulade, Süßkartoffelmousseline, Bohnen und Thmyian-Saft, „Schmankerl vom Gori-Hof-Rind" Filet und geschmorte Schulter, mit Aubergine, Zucchini, Buchenpilzen, Paprika und Pilzschaum, „Ungarische Gänseleber-Variation" mit gebratener Leber, einem Parfait auf Baumkuchen mit Mangogeleemantel, Praline von der Leber, Ehrwalder Ziegenkäse, Brioche, Marillengelee und Jus, „Bachsaibling" mit Carabinero, Safran, Fenchel, Tiroler Speck und Bregenzer Apfelpüree und „Variation von der Valrhonaschokolade" mit Himbeere, Limette und Zitronengras.

(FOODFOTOS: INGO SCHMIDT)

schwimmen, die Saunalandschaft ist vielfältig aufgestellt und die Beauty-Treatments basieren auf den drei Wohlfühlkomponenten „Vino, Kräuter und Mineralien". Bergheimat also in ihrer puren Dimension. Das Verwachsensein mit der liebreizenden Region, das vorzuleben ist den rund 50 Mitarbeitern generell ein hohes Anliegen. „Wir sind und wollen ein Tiroler Haus bleiben, in dem sich der Gast rundum wohlfühlt und kostbare Momente des Lebens genießt. Dafür treten wir jeden Tag mit Herzlichkeit und Authentizität an", erzählt der 36-jährige Patron Florian Singer im Gespräch mit SAVOIR-VIVRE.

Weihnachten bei Singers

In der Advents- und Weihnachtszeit ist diese emotionale Nähe zu den Gästen per se noch ein Stück intensiver. „Es fühlt sich für unsere Stammgäste wie ein Heimkommen an", ergänzt Christina Singer. „Wir zelebrieren den Heiligabend bei uns wie das Familienfest daheim. Gemeinsam wird am hell leuchtenden Weihnachtsbaum einbeschert, die Stubenmusik ‚Saitenstimme' aus Nassereith spielt weihnachtliche Musik, gemeinsam werden Lieder angestimmt und mein Mann Florian liest die Weihnachtsgeschichte vor. Es gibt ein festliches Gala-Dinner in sechs Gängen und anschließend besuchen wir die Christmette in der St. Jacob-Kirche." Nicht fehlen darf am 1. Weihnachtstag auf der Genusstafel die Bauernente aus Niederösterreich. Die gehört zum kulinarischen Pflichtprogramm in dem lukullisch mehrfach ausgezeichneten Haus einfach dazu. Seit fünf Jahren ist das Gourmetrestaurant „Singer's Tiroler Stube" mit 14 Punkten und einer Haube im Gault & Millau ausgezeichnet und damit derzeit das höchstdekorierte Restaurant in der Tiroler Zugspitz Arena. Seit 14 Jahren wird die Küche vom gebürtigen Görlitzer Thomas Kunath verantwortet. Gar auf 24-jährige Zugehörigkeit zum Sporthotel Singer & Spa bringt es Sommelier Thomas Rückhörmann, der den fulminanten Weinkeller mit seinen rund 8500 Flaschen betreut. Die Jahrgangstiefe an großen Bordelaiser Gewächsen ist schlicht beeindruckend, ebenso die vinophile Kompetenz des aus Bad Aussee stammenden Sommeliers. Ihm zur Seite stehen Restaurantleiterin Emese Kelemen und übergeordnet F&B-Manager Daniel Maier.

Küchenchef Kunath verwendet wo möglich heimische Produkte, so stammen die exzellenten Fleischqualitäten vom „Gori Hof", der „Posthof Reutte" liefert Bio-Eier und Bio-Lamm und die „Fischerei Ernst" fangfrische Forellen, Saiblinge und Renken.

Das Menü des Thomas Kunath

Wir probierten das große Gourmet-Menü in acht Aufzügen, beginnend mit dem Amuse-Bouche „Komposition Zitrusfrüchte". Das waren ein Mürbteigtaler mit Grapefruit-Orangen-Sorbet, marinierter Grapefruit, Frischkäse und hausgebeiztem Lachs. Ein gelungener, erfrischender Auftakt. Ihm folgte auf sicherem Zwei-Sonnen-Niveau eine „Ungarische Gänseleber-Variation" mit gebratener Leber, einem Parfait auf Baumkuchen mit Mangogeleemantel, Praline von der Leber, Ehrwalder Ziegenkäse, Brioche, Marillengelee und Jus. Ein superber Gang! Anschließend folgte der Dreiklang „Langostinos /Erbse / Wassermelone" in verschiedenen Texturen. Ebenfalls köstlich. Nicht minder vorzüglich war der hernach aufgetragene „Eigelbraviolo": Das Eigelb war flüssig, Specksud und Schaum, Bergkäse aus dem Außerfern, Zuckermais-Püree, Nussbutter und Spinat rundeten das Gericht zu einem exzellenten Gesamtgenusswerk ab. Den „Bachsaibling" eskortierten ein Carabinero und die Komponenten Safran, Fenchel, Tiroler Speck und Bregenzer Apfelpüree. Tadellos!

Stattlich die Portionen der anschließend servierten Fleischgänge. Zunächst „Zweierlei vom Bio-Lamm" mit Lammkrone und Roulade, Süßkartoffelmousseline, Bohnen und Thymian-Saft und hernach „Schmankerl vom Gori-Hof-Rind". Das waren das kurzgebratene Filet und die geschmorte Schulter, begleitet von Aubergine, Zucchini, Buchenpilzen, Paprika und Pilzschaum. Beide Kreationen waren ebenfalls von ausgewiesener Güte. Und auch zum Dessert erfreute uns die Küche mit zwei feinen Gängen. Zunächst mit einer „Variation von der Valrhonaschokolade" mit Himbeere, Limette und Zitronengras und final mit einem hinreißenden „Dessert von Pfirsich", zu dem sich Topfen und Macadamianuss gesellten. Alles in allem eine erstklassige Gesamtleistung, die wir aus dem Stand mit zwei Sonnen würdigen.

Ingo Schmidt ■

Kuschelige Ambiance, wohltuend und einladend: Kaminfeuer im Berwanger First-Class-Domizil.

Eigentümer und herzliche Gastgeber in dritter Generation: Florian Singer mit Ehefrau Christina & Töchterchen Leonie.

Ländlich-fein

Singer's Tiroler Stube
Singer Sporthotel & SPA
Relais & Châteaux Hotel Singer OG

Berwang 52, A-6622 Berwang/Tirol
Tel.: + 43 5674 8181
office@hotelsinger.at, www.hotelsinger.at

Geschäftsführer: Florian und Christina Singer
Küchenchef: Thomas Kunath
F & B-Manager: Daniel Maier
Restaurantleitung: Emese Kelemen
Sommelier: Thomas Wilhelm Rückhörmann

Service: Ausgezeichnet
Wein: Herausragend
Ambiente: Eleganter Tiroler Charme