



Umrahmt von der majestätischen Kulisse der Allgäuer Bergwelt residiert das Schwangauer First-Class-Domizil; inmitten des künstlich angelegten Schwanensees sein 4500 qm großer Ludwig-Spa.

Das König Ludwig****S, Wellness & Spa Resort Allgäu

Königliches Wohlfühl-Resort

Unweit des malerischen Forggensees in Schwangau residiert in hinreißender Panoramalage das mit vier Sternen Superior klassifizierte „Hotel König Ludwig“: eine gastliche Vorzeigeadresse der Allgäuer Top-Hotellerie mit ganz viel Großzügigkeit und Herzlichkeit, dargeboten von Eigentümerfamilie Lingenfelder und 135 Mitarbeitern.

Zu Gast im Dorf der bayerischen Könige. Schwangau, Sehnsuchtsziel im Allgäu, gelegen an der Romantischen Straße, die bei der nahen Stadt Füssen endet: Ein landschaftliches Paradies mit atemberaubenden Kulissen in voralpiner Rahmung. Der heilklimatische Luftkurort ist idealer Ausgangspunkt für die Erkundung der kulturellen Sehenswürdigkeiten und touristischen Attraktionen. Alles überragend sind die Königsschlösser Hohenschwangau und Neuschwanstein, Anziehungspunkte für jährlich weit über eine Million Gäste aus aller Welt. Wir sind auf Stippvisite im so genannten „Königswinkel“. König Ludwig II. von Bayern und seinen Märchenschlössern ist es zu danken, dass Schwangau zu den populärsten Reisezielen hierzulande zählt. Der schwäbische Landkreis Ostallgäu ist von der Natur überaus reizvoll ausgestattet worden. Zu nennen etwa der Forggensee und weitere Seen wie der wildromantische Alpsee. Bis auf eine Höhe von 1881 Metern erhebt sich majestätisch der Tegelberg, der Hausberg Schwangaus. Die gesamte Region ist ein El Dorado für Aktivreisende, für Wanderer, Radler und winters Skifahrer. Und für Erholungssuchende

in prädikatisierter reiner Luft ist die Ganzjahresdestination Schwangau ein Jungbrunnen für Körper und Seele.

8,5 Hektar pure Erholung

Die Ferienhotellerie des Allgäus zählt mit ausgewiesenen Top-Adressen zum Besten, was in deutschen Landen im Segment Wohlfühlen anzutreffen ist. Wir machen unsere Aufwartung dem mit vier Sternen Superior klassifizierten Hotel „König Ludwig“ von Familie Lingenfelder. Das Resort-Hotel firmiert als „Das König Ludwig“ und macht damit schon in der Namensgebung einen gewissen Führungsanspruch in der Region geltend. Das Wellness- & Spa-Resort ist denn auch von erhabener alpiner Eleganz mit einer großzügigen Weitläufigkeit, die im Ostallgäu ihresgleichen sucht. Entstanden ist das Ferienhotel von Werner und Birgit Lingenfelder Anfang der 1980er Jahre auf der grünen Wiese in ungestörter Ortsrandlage. Kontinuierlich wurde erweitert, verschönert und modernisiert. Heute ist das Hotelareal imposante 8,5 Hektar groß. Ganz viel Platz also für Muße und aktive Erholung, mit tollen Ausblicken von den 111 erstklassig

ausgestatteten Zimmern (darunter 26 Suiten) in verschiedenen Gebäudeteilen auf die herrliche Allgäuer Gebirgs- und Wiesenlandschaft. 135 Mitarbeiter sorgen sich um die Begehrlichkeiten der Gäste, angeführt von Florian Lingenfelder, dem Sohn von Birgit und Werner Lingenfelder. Der junge Hotelgeschäftsführer ist beseelt von der Leidenschaft, es seinen Gästen so angenehm wie nur möglich zu machen. Florian Lingenfelder verfügt dabei über exzellente und authentisch-herzliche Gastgeberqualitäten. Als Absolvent der renommierten Innsbrucker Tourismusschule „Villa Blanka“ weiß er um die Weichenstellungen für eine nachhaltig-erfolgreiche Zukunft des Familienunternehmens, das er in zweiter Generation führt. Dass sein Vater und er die umliegenden Grundstücke im Laufe der Jahre erwerben konnten, ist ein Glücksfall für die Entwicklung dieses Hoteljuwels. Heute verteilen sich mehrere Logishäuser, vor allem aber die 4500 qm große Spalandschaft, der „Ludwig-Spa“, rund um den vor Jahr und Tag künstlich angelegten Schwanensee, der nochmals 4500 qm groß ist. Alle Gebäudeteile sind mit gläsernen Panoramagängen miteinander

verbunden, was den Resort-Charakter des First-Class-Domizils unterstreicht.

Ludwig Spa auf 4500 qm Fläche

Mit souveräner gestalterischer und inhaltlicher Handschrift inszeniert Hotelier Florian Lingenfelder in authentischer, niemals klischeehafter Hinwendung das große Heimatthema „Mythos König Ludwig II.“ Das gesamte Hotelensemble ist eine sichtbare Hommage an den bayerischen Märchenkönig, mit baulichen Zitaten und Akzentuierungen von „königlicher“ Machart. Beispielsweise der „Ludwig Spa“, der vor wenigen Jahren realisiert wurde und im geschwungenen Baukörper einem Schwan nachempfunden ist. Von verspielt royalem Glanz aus Tradition und Moderne sind die Suiten im „Haus Fernblick“, so etwa die 70 qm große Suite „schau Ludwig“ mit Panoramasauna, Außenwhirlpool und Kaminfeuer. Alle 111 Refugien eint das erlesene, geschmackvolle Interieur. Die charmant-modernen Chalets im Gebäude Landhaus Hochplatte sind ganz in Zirbenholz gehalten. Der Ludwig Spa ist ohne Zweifel die gestalterische Krö-



Von elegant bis urgemütlich reicht die Bandbreite der gastlichen Stuben im Hotel König Ludwig. Das Foto zeigt die „Königsstube“, eine von insgesamt sieben Restaurant-Stuben.

Die hoteleigene Vinothek (Bild rechts) ist eine vinophile Schatzkammer mit Köstlichkeiten vor allem aus Deutschland und Österreich.



Die drei Protagonisten aus Küche und Service: Küchenchef Andreas Euler, Sommelière Mareike Denecke und der stellvertretende Restaurantleiter Jens-Christian Kirchner.



Familie Lingenfelder, das sind Mutter Birgit, Vater Werner und die Kinder Christina und Florian.

Kostproben



„Karotten-Cannelloni mit fermentiertem Blumenkohl“, „Essenz von der Tomate mit Basilikum-Nockerl“, „gebratenes Doradenfilet mit Tomaten-Sardellenkruste an Noilly-Prat-Sauce, Pfannengemüse & Risotto“, „heimischer Rehrücken & Rehschulterkompott, Preiselbeer-Gewürzsauce, Marktgemüse und Kartoffel-Baumkuchen“ und „Anjas Käsekuchen (im Weckglas) mit Ingwer-Pflaumen & steirischem Kürbiskernöl“.

FOODFOTOS: INGO SCHMIDT

nung des Familienhotels. Rund um den in die Natur integrierten künstlichen Schwanensee gruppiert sich das „Schwanenbad“ mit 160 qm großem Erlebnis-Panoramahallenbad und dem 20 Meter langen Außen-Sportpool am Schwanensee. Zur luxuriösen Wellnesslandschaft gruppieren sich 15 Bade-, Schwitz- und Relaxattraktionen wie beispielsweise „Kräuter-Dampfbad Lohengrin“, „Sis-sistüberl“, die „Ludwig-Schwitzalm“, Zirbensauna „Königsalm“, Solestollen oder die Relaxlounge „Mondkönig“. Eine 200 qm große „Fit- & Fun-Lodge“ mit ebenso großer Outdoorfläche ergänzt das großzügige Angebot. Annähernd 40 Aktiv- und Vitalprogramme pro Woche sind im Zimmerpreis inkludiert. Die Vielfalt der Beauty- und Massage-Angebote ist ebenfalls von beachtlicher Exzellenz. Romantik wohin das Auge blickt, das gilt auch für die „Lilien Lounge & Bar am See“, die zum stimmungsvollen Sundowner oder zum nachmittäglich hausgebackenen Kuchen einlädt. Blickfang ist die neue Showküche mit dem raumfüllenden Romy-Schneider-Konterfei. Die Küche offeriert herzhaft, überwiegend regionale À-la-carte-Gerichte.

Frische Jahreszeitenküche in fünf Gängen

Das König-Ludwig-Kulinarium ist von ausgewiesener Güte und wird von Küchenchef Andreas Euler verantwortet. Was sich unter dem verheißungsvollen Titel „Genuss.reich“ verbirgt, sind handwerklich erstklassig zubereitete Speisen, die es allabendlich in fünf Gängen in Menüform gibt. Service wird auch hier großgeschrieben, so wird jeder einzelne Gang aufgetragen. In sieben urgemütlichen Gaststuben, von edel-rustikal bis anheimelnd-alpenländisch und modern-elegant, werden die Gäste mit einer frischen Jahreszeiten-Genießerküche verwöhnt. Küchenchef Euler, in der Schweiz geboren und heute in Lermoos, Österreich, daheim, arbeitete einst am Arlberg, in der renommierten „Post“ in Lermoos, im „Engel“ in Grän/Tannheimer Tal und im fernen Lake Placid. Seit 2009 ist „Das König Ludwig“ sein kreatives Reich. Wo immer es seine hohen Qualitätsansprüche erlauben, bezieht der Küchenchef seine Produkte aus der Region. Aus den Jagdrevieren seines Patrons stammt das schussfrische Reh- und Rotwild, erstklassigen Bergkäse liefert die Käseerei Biedermann aus Grän, frische Forellen

wiederum die Fischzucht Nägele aus Oberbeuren. Euler zur Seite steht eine eingespielte Brigade von 16 Köchen und im Service eine ebenfalls hoch motivierte Mannschaft. Das Buch der Weine ist mit annähernd 200 Positionen sehr gut gefüllt und die hauseigene Vinothek ist zudem mit Raritäten bestückt.

Wir probierten zunächst „Tatar vom Dry Aged-Rinderfilet mit Wachteile und Avocado“ sowie „Karotten-Cannelloni mit fermentiertem Blumenkohl“. Beide Kostproben waren handwerklich von tadelloser Machart. Aus dem Suppentopf mundete hernach die „Seele der Tomate mit Basilikum-Nockerl“. Unter der Überschrift „König Ludwig leicht“ folgte ein perfekt „gebratenes Doradenfilet mit Tomaten-Sardellenkruste an Noilly-Prat-Sauce, Pfannengemüse und Risotto“. Zum Hauptgang begeisterte Küchenchef Euler uns mit „heimischem Rehrücken und Rehschulterkompott, Preiselbeer-Gewürzsauce, Marktgemüse und Kartoffel-Baumkuchen“. Die Patisserie schickte uns zunächst „Anjas Käsekuchen (im Weckglas) mit Ingwer-Pflaumen und steirischem Kürbiskernöl“ und anschließend „Macadamia-Brownie mit Zitroneneis und Mousse von der roten

Bohne“ an unseren Tisch. Beide Kompositionen waren ebenfalls erstklassig zubereitet und rundeten damit ein vorzügliches Menü ab. Alles in allem: Eine vorbildliche Wohlfühl- und Genussadresse im königlichen Dorf zu Schwangau.

Ingo Schmidt ■



Ländlich-fein

Genuss.reich
Hotel König Ludwig

Kreuzweg 15, D-87645 Schwangau bei Füssen
Tel.: +49(0) 8362 889-0, Fax: +49(0) 8362 889-990
info@koenig-ludwig-hotel.de
www.koenig-ludwig-hotel.de

Geschäftsführung: Werner und Florian Lingenfelder
Küchenchef: Andreas Euler
Stellv. Restaurantleitung: Jens-Christian Kirchner
Sommelière: Mareike Denecke

Service: Ausgezeichnet
Wein: Sehr gut
Ambiente: Alpine Eleganz