



Das Weitblick Allgäu, Marktoberdorf im Allgäu

## Neue Horizonte im Allgäu

Der unverbauter Blick geht über Wiesen hin zu den Allgäuer Alpen. Das neue Vier-Sterne-Hotel „Das Weitblick Allgäu“ in Marktoberdorf verspricht grenzenlosen Genuss. Das jüngste Hotelprojekt der „Lerch-Gruppe“ bietet modernen Chic, elegante Lässigkeit und feine Wohlfühlwelten. Die Kulinarik präsentiert sich heimatverbunden und weltoffen.

**K**urfürst Clemens Wenzelslaus, Fürstbischof von Augsburg, Kurfürst von Trier, Prinz von Polen und Herzog zu Sachsen war ein Mächtiger seiner Zeit und verliebte sich einst in den kleinen Weiler Oberdorf, errichtete eine Sommerresidenz und ließ sich fortan immer wieder vom Liebreiz der Landschaft berühren. Wer heute nach Marktoberdorf reist, der wandelt auch auf den Spuren des albertinischen Wettiners, etwa in der barocken, denkmalgeschützten Lindenallee, die er anlegen ließ, oder in dem ehemaligen Schloss, in dem heute die Bayerische Musikakademie untergebracht ist. Gleich nebenan ist die St. Martinskirche beheimatet, eine der schönsten Rokokokirchen in ganz Bayern. Marktoberdorf, das ist der staatlich anerkannte Erholungsort im Allgäuer Alpenvorland, ein kleines Paradies mit verwunschenen Weihern, saftig grünen Wiesen, sanft ansteigenden Hügeln und dichten Wäldern. Von hier aus sind die Wege zu den Top-Sehenswürdigkeiten des Allgäus wie Schloss Neuschwanstein nicht weit. Und

wer Stadt und Land ausgiebig erkunden möchte, für den steht seit Mitte August 2018 eine erstklassig aufgestellte Hoteldestination zur Verfügung: Das mit vier Sternen klassifizierte Hotel „Das Weitblick Allgäu“ mit imposantem Blick auf die Allgäuer Berggipfel.

### Spektakuläres Panorama

Die Alleinlage ist von atemberaubender Schönheit, unverbaut und spektakulär, denn nichts stört den Blick auf die Weite des Voralpenlandes. Das First-Class-Domizil ist das jüngste Hotelprojekt der in Biberach an der Riß ansässigen Hoteliersfamilie Lerch. Und es ist ein großer Wurf, Allgäuer Chic trifft auf elegante und doch lässige Art und Weise auf die Koordinaten Tradition und Moderne, Design und Wohlfühlkomfort sind harmonisch miteinander verwoben. Es mangelt an nichts, was der weitgereiste Gast heute an exklusiver Gastlichkeit erwartet. Die 98 großzügigen Zimmer und Suiten sind State of the Art eingerichtet und bieten viele Freiräume für die individuelle

Entfaltung. Topmoderne Bäder, kuscheliges Interieur und der traumhafte Blick von den sämtlich nach Süden ausgerichteten Balkonen in den Refugien sind charakteristisch für das Wellness-, Tagungs- und Genusshotel Weitblick. Das Thema der weiten Welt, der Aufbruch zu neuen Horizonten, das Gedankenspiel aus Nähe und Ferne, es findet sich auf Schritt und Tritt wieder in der stimmigen Gesamtkonzeption. Die Tagungsräume sind nach Kontinenten benannt, andernorts im weitläufigen Hotelareal trifft die internationale Inspiration auf regionale Einflüsse, und das Hotel Weitblick wird zum heimatlichen Anker für Geborgenheit und Genuss für alle Sinne.

Geleitet wird das Hotel von der erst 32-jährigen Direktorin Anna Zielke, die zuvor sechs Jahre im „Schwesthotel“ Panoramahotel Oberjoch als stellvertretende Geschäftsführerin tätig war. In Marktoberdorf verantwortet sie gemeinsam mit rund 70 Mitarbeitern die Geschicke des neuen Hotels aus dem Portfolio der Lerch-Gruppe. Und freut

sich im Gespräch mit unserem Magazin über den überwältigenden Start nach einer knapp zweijährigen Bauzeit: „Wir hatten kein Softopening, sind im August gestartet und seitdem zu 95 Prozent ausgelastet. Unser Mix aus Komfort und Funktionalität trifft offenkundig den Zeitgeist perfekt, Arbeiten, Erholen und Genießen in ungezwungener lässig-eleganter Atmosphäre, das kommt an“, erzählt die sympathische Direktorin.

### Wellness und Genuss

Ein Blick auf die Fazilitäten des neuen Hauses manifestiert dies eindrucksvoll. So viel Weitläufigkeit ist selten in der deutschen Hotellerie, zu nennen ist etwa der Hot SPA. Auf über 2000 qm Fläche versammelt sich eine der größten Hotel-saunalandschaften des Allgäus. Auch hier geht der Blick in die Welt und in die Heimat mit dem Berber-Dampfbad, dem Himalaya-Salzstollen, dem mexikanischen Colorido, der Panoramasauna und der Tiroler Schwitzstube. Ein Traum ist der Außenpool und die Treatments sind ebenfalls von kosmopolitischer Anmutung mit karibischer Meerscham-Massage, asiatischer Hot-Stone-Massage und indischer Ölmassage, während die nahen Berge sich in der Allgäuer Zirben-Vital-Massage widerspiegeln.

Von rustikaler Schönheit ist der 250 qm große Veranstaltungsstadl mit bodentiefer Fensterfront, ein Bijou für Festlichkeiten jeglicher Couleur. Auch hier holt das Hotel die Natur ins Haus. Grenzenlosen Genuss offeriert die Sky Bar in der dritten Etage mit Dachterrasse; ein absoluter Lieblingsplatz für den Sundowner und kulinarische Kleinigkeiten. Zu den lukullischen Aushänge-

schildern des Vier-Sterne-Hotels zählen die beiden Restaurants „Weitblick“ und „Fräulein Lecker World“. Während Fräulein Lecker Weine, Burger und Snacks aus zahlreichen Genusswelten in ungezwungener Atmosphäre anbietet, darunter vorzügliche Bowls, wird in der offenen Front-Cooking-Küche des lichtdurchfluteten À-la-carte-Restaurants Erlesenes vom Lavasteingrill und aus aller Welt zubereitet. Getreu dem Motto: „Pfiad di Allgäu! Hello World!“.

### Küchenchef Daniel Jung

Für die kulinarischen Reisen um die Welt zeichnet Küchenchef Daniel Jung verantwortlich. Der erste 24-jährige gebürtige Schorndorfer hat den Beruf des Kochs im Panoramahotel Oberjoch gelernt, wo er zuletzt stellvertretender Küchenchef war, außerdem arbeitete er im Festspielhaus in Füssen. In Marktoberdorf möchte er eine „innovative, coole Küche mit nachhaltig-regionalen Komponenten“ kreieren, wie der junge Küchenchef betont. Vor allem die exzellenten Fleischqualitäten aus dem eigenen Reifeschrank sind nachgefragte Delikatessen. Wir probierten aus dem Programm beider Restaurants folgende Kreationen: Zunächst eine „Hawaiianische Bowl mit Stampf, Wasabirauke, Avocado, Grapefruit, Crevetten und Sesam“. Dann folgte ein „Turning Table“, eine drehbare Platte mit Köstlichkeiten aus drei Ländern. Darauf fanden sich Hummus, Datteln im Speckmantel, Serranoschinken, Chorizo, Ziegenkäse, Kimchi, Garnelen und Co. Eine auch optisch ansprechende Präsentation bot das Hirschgeweih, an dem Focaccia und Schinken aufgespießt waren. Dann ließen wir uns die „Hummergarnele mit Miso-Hollandaise, Ananas-Carpaccio



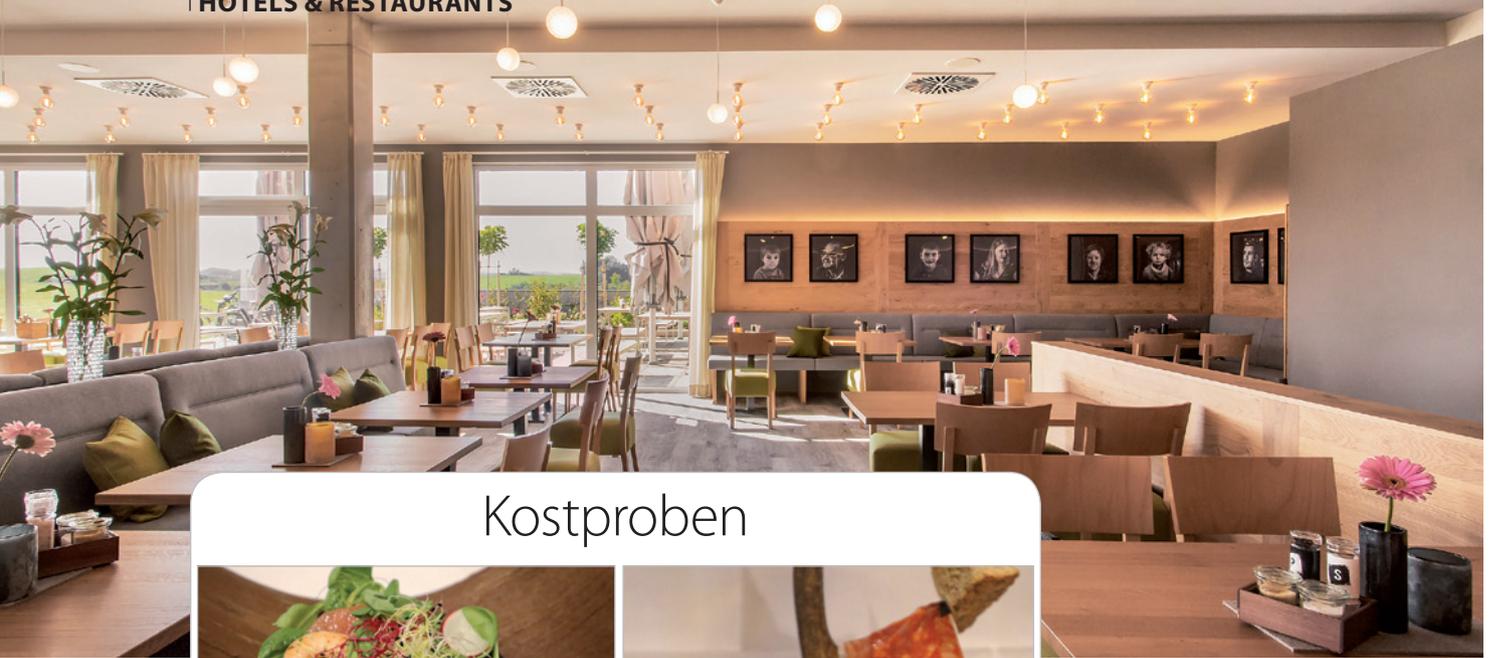
Ein First-Class-Domizil mit Perspektive: Das Weitblick Allgäu macht seinem Namen alle Ehren.



Auch vom großzügigen Außenpool geht der Blick über Wiesen und Weiden hin zu den nahen Bergen.



Erfolgstrio im Das Weitblick Allgäu: Inhaber Thomas Lerch, Direktorin Anna Zielke und Küchenchef Daniel Jung.



## Kostproben



und rotem Paprika-Concassée“ munden. Ihr folgte „Gegrillte Zucchini an Sauce Pistou mit Falafel und Hummus, Tomate und Pinienkernen“, ein vegetarischer Gang, der ebenfalls vollends überzeugte. Dem nachfolgenden wunderbar glasig zubereiteten Kabeljau hatte der Küchenchef mit Erbsen-Chutney und Gewürzhollandaise eine stimmige Entourage an die Seite gestellt. Die zum Hauptgang gereichte Ente war mit Sojaglace, Wokgemüse und Sushi-Reis asiatisch inspiriert. Das Fleisch der österreichischen Landente war von superber Zartheit. Zum Dessert servierte uns die Patisserie ein „Allgäuer Käseküchlein mit Himbeerschnitte, verschiedene Macarons, Lollys und Mousse au Chocolat“. Auch hier griffen wir herzlich zu und gratulieren ob des Gebotenen zur ersten SAVOIR-VIVRE-Sonne plus.

Ingo Schmidt ■



Ländlich-fein

**Restaurant Weitblick**  
Hotel Das Weitblick Allgäu

Schongauer Straße 48, D-87616 Marktobderdorf  
Tel.: +49 (0) 8342 41010  
info@weitblick-allgaeu.de, www.weitblick-allgaeu.de

Inhaber: Julia und Thomas Lerch  
Direktion: Anna Zielke  
Küchenchef: Daniel Jung  
Restaurantleiterin: L'ubica Hrnčárová

**Service: Sehr gut**  
**Weine: Ausgezeichnet**  
**Ambiente: Modern-elegant**

„Hawaiianische Bowl mit Stampf, Wasabirauke, Avocado, Grapefruit, Crevetten und Sesam“; „Turning Table“ mit Hummus, Datteln im Speckmantel, Serranoschinken, Chorizo, Ziegenkäse, Kimchi, Garnelen und Co., „Hummergarnele mit Miso-Hollandaise, Ananas-Carpaccio und rotem Paprika-Concassée“, „Gegrillte Zucchini an Sauce Pistou mit Falafel und Hummus, Tomate und Pinienkernen“, „Kabeljau mit Erbsen-Chutney und Gewürzhollandaise“, „Allgäuer Käseküchlein mit Himbeerschnitte, verschiedene Macarons, Lollys und Mousse au Chocolat“ und „Österreichische Landente mit Sojaglace, Wokgemüse und Sushi-Reis“.