

In erhabener Alleinlage am Fuße des Lumbergs residiert das einzige Fünf-Sterne-Hotel im Tannheimer Tal. Das Hotel Bergblick & Spa punktet mit seinen erstklassigen Angeboten, die auch splendide Wasserwelten im Outdoor-Infinity-Pool beeinhalten.

Hotel & Spa Bergblick\*\*\*\*\*, Grän/Tannheimer Tal

## Beglückendes im Tannheimer Tal

Das mit fünf Sternen klassifizierte Hotel & Spa Bergblick in Grän begeistert neben seinen vielfältigen exklusiven Angeboten in Logis und Wellness auch mit einer fein-regionalen Kulinarik. Seit bald einem Jahr wird sie von Küchenchef Anjo Pegel verantwortet. Ein echtes Talent an den Herden. Was er im Genießerrestaurant „Grunstube“ in Menüform kreiert, ist eine ambitionierte „Cuisine Alpine“, die köstlich mundet. Unsere Notizen aus dem Tannheimer Tal zum Nachschmecken.

Wiederbesuch in einem der schönsten alpinen Hochtäler Europas. Wir sind zu Gast im Tannheimer Tal, das sich dem Besucher als ein Teil der Allgäuer Alpen im Bezirk Reutte nur wenige Kilometer hin-

ter der deutsch-österreichischen Grenze in seiner ganzen natürlichen Anmut aus Bergwiesen, sanft ansteigenden Gipfeln und verwunschen-kristallklaren Bergseen öffnet. Schon von weitem ist die Spitze des Aggenstein auszumachen,

dem 1.986 Meter hohen Hausberg der Gemeinde Grän, unserem Reiseziel im Zeichen erlesener Gastlichkeit. Noch tief verschneit empfängt uns das Tannheimer Tal, als wir uns im Februar aufmachen, das Hotel Bergblick & Spa am Fuße



des Lumberg aufzusuchen. Es ist unser inzwischen dritter Besuch und jedes Ma(h)l sind wir ein Stück mehr begeistert von der dargebotenen Gastlichkeit, die sich kontinuierlich weiter in Richtung Spitze der allerbesten Logis- und Genussadressen des Hochtals orientiert. Mehr noch: Das Hotel & Spa Bergblick in traumhaft schöner Panorama-Alleinlage ist aktuell das einzige mit fünf Sternen klassifizierte Luxushotel des Tannheimer Tals. Und doch ist es bei allen vorgehaltenen Angeboten aus Exklusivität und Wohlfühlen vor allem eines geblieben. Ein überaus sympathisches Hotel mit löblicher Bodenhaftung und liebenswerten Menschen. Ein Haus, das sich der Natürlichkeit seiner topographischen Verortung auf das Angenehmste verpflichtet fühlt. Mit (nur) 50 fein

ausgestatteten Zimmern und Suiten im modern-gediegenen Alpin-Look garantiert es die individuelle Zuwendung, die sich der weitgereiste Gast zuvörderst wünscht. Ein idealer Rückzugsort aus Ruhe und Geborgenheit, aus Erholung und Aktivität, Genuss und Wohlbefinden. All dies vor der imposanten Bergkulisse aufragender Gipfel. Ein Sehnsuchtsziel auf 1.177 Metern Seehöhe, das aus einem Füllhorn der Möglichkeiten ganzjährig attraktive Angebote schnürt und dabei stets der genussvollen Seite des Lebens frönt.

### Unter der Regie von Daniel Braun

Geschäftsführender Direktor Daniel Braun, der das Hotel & Spa Bergblick nunmehr im fünften Jahr verantwortlich

leitet, und seine bald 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter haben nur ein Ziel: kostbare Momente aus Kreation und Emotion für ihre Gäste zu kreieren. Das gelingt trefflich, weil sich neben dem hohen Grad an Dienstbarkeit immer auch eine gehörige Portion Liebenswürdigkeit im Umgang mit den Gästen, darunter eine hohe Zahl an „Wiederholungstälern“, dazugesellt. Daniel Braun ist ein herzlich agierender Gastgeber, omnipräsent und immer zupackend, wenn Not am Mann ist. Braun war jeweils als Hoteldirektor beziehungsweise Geschäftsführer in Luxushotels in Vitznau, Ascona, St. Moritz, Toskana, Davos und am Schluchsee im Hochschwarzwald tätig. Im Jahr 2001 wurde er zum „Hotelier des Jahres“ in der Schweiz gekürt. Nun hat Daniel Braun sein Glück im schönen

In einladender Großzügigkeit sind die weitläufige Hotel-Lobby und der SPA-Bereich mit Hallenbad und Saunalandschaft konzipiert.





Heimeliges Interieur charakterisieren die Restaurantstuben, kuschelig und gediegen ist das Ambiente in der „Grunstube“ (r.), dem Gourmetrestaurant mit seinem prachtvollen Kachelofen.



Vor der beeindruckenden Naturkulisse der Tannheimer Alpen sorgen Maitre Andrew Lluka und Küchenchef Anjo Pegel für köstliche Momente in ausgewiesener Qualität.



Tannheimer Tal gefunden. Verwöhnen mit allen Sinnen, das ist auf allen Ebenen des Luxushotels zu konstatieren. Der Bergblick, der einst ein Bergbauernhof und anschließend eine einfache Pension war, offeriert seinen Gästen einen großzügigen SPA-Bereich mit 1.500 qm, darin integriert ist ein großzügiges Innenschwimmbaden und ein ganzjährig wohl temperierter Außenpool, eine komplett ausgestattete Saunalandschaft mit Almsauna, Kräuterdampfbad, Sanarium, Soledampfgrotte, Tauchbecken und viele Annehmlichkeiten sowie vorbildliche Treatments für Leib und Seele mehr. Schon das Hotel-Entrée bereitet pure Freude mit seiner weitläufigen Lobby und der sich anschließenden Hotel-Bar. Am Abend wird das mehrgängige Dinner mit Klaviermusik untermalt und nachmittags laden hausgemachte Torten und Kuchen zum genussvollen Verweilen ein. Das gesamte Hotel zieren wertvolle historische Stand- und Großuhren, eine Sammelleidenschaft der Hoteleigentümer. Zeitlos heimelige Eleganz strahlen die Restaurantstuben aus, die offen miteinander verbunden sind. Sommers lockt der herrliche Freisitz mit seinem atemberaubenden Blick auf die Almwiesen und Berggruppen. Wir machen es uns in der „Grunstube“, dem Gourmetrestaurant des Hotel Bergblick & Spa kuschelig. Seit Juni 2022 steht der aus dem niedersächsischen Haselünne stammende Küchenchef Anjo Pegel der weißen Brigade vor. Der 36-jährige Emsländer hat Ambitionen und möchte die „Grunstube“, die namentlich angelegt ist an das mittelalterliche Wort „Grun“ für Grün, in die Phalanx der besten Genussadressen im Tannheimer Tal kochen. Dass er dazu

auch das notwendige Talent am Herd hat, bewies er uns eindrucksvoll mit dem Degustationsmenü am zweiten Abend unseres Besuches. Anjo Pegel hat namhafte Stationen vorzuweisen, darunter die besternte Küche von Holger Bodendorf auf Sylt (Landhaus Stricker) und das seinerzeit ebenfalls hoch dekorierte „Steigenberger Remarque“ in Osnabrück. Zum Koch ausgebildet wurde Pegel in seiner Geburtsstadt Haselünne im „Jagdhaus Wiedehage“, es folgten zahlreiche Stationen, darunter das „Berghotel Rehlegg“ in Berchtesgaden, das „Schlosshotel Fiss“, das „Carpe Diem“ in Salzburg und auch die Selbständigkeit in einem kleinen Restaurant mit angeschlossenem Delikatessengeschäft in Innsbruck. Pegel wurde zudem an der renommierten Steigenberger Akademie in Bad Reichenhall zum „jüngsten Küchenmeister Bayerns“ examiniert. Im „Bergblick“ favorisiert der ehrgeizige Küchenchef seine Version einer „Cuisine Alpine“ und macht keinen Hehl daraus, dass diese von Spitzenkoch Andreas Döllner aus Golling inspiriert ist.

### Dreamteam Pegel und Lluka

In der „Grunstube“ mit seinem prachtvollen Kachelofen wird von Donnerstag bis Sonntag an den Abenden ein vier bis achtgängiges Degustationsmenü mit vorwiegend regional-heimischen Zutaten serviert. Begleitet wird es von einer vorzüglichen Weinauswahl, für die Restaurateur und Sommelier Andrew Lluka verantwortlich zeichnet. Der 34-jährige Maitre stammt aus der Nähe von Mailand und ist ein Gastgeber wie aus dem Lehrbuch: höflich, präsent, kommunikativ, umsorgend und fachlich

kompetent. Nach Stationen im „Kranzbach“ in Krün, in der „Obermühle“ in Garmisch-Partenkirchen und im „Sacher Alpin Resort“ in Seefeld, wirkt der sympathische Gastgeber seit Dezember 2022 im Bergblick. Die von ihm betreute Weinkarte ist bestens gefüllt und der Schwerpunkt österreichischer Gewächse soll noch ausgebaut werden. Pegel und Lluka harmonieren bestens miteinander. Ein Duo, da sich offenkundig gesucht und gefunden hat. Jedenfalls ist ihre gemeinsame Lust an der Weiterentwicklung immens. Ihr gemeinsames Credo: „Der Gast soll merken, wo er is(s)t“. Soll heißen: Er soll die Region schmecken. Und dazu bedarf es eines lokalen Netzwerkes an Erzeugern und Produzenten, aus dem sich die Bergblickküche bevorzugt bedient. Frische Wildkräuter und Gemüse liefert Uwe Jakob, die Pilzzucht von Bettina Lenz beliefert das Ferienhotel genauso wie „Eders Fischzucht“ aus Reutte oder die „Metzgerei Kastner“, ebenfalls in Reutte ansässig. Anjo Pegel hat uns aus dem Stand mit seiner Menü-Kostprobe auf hohem Niveau begeistert. Er würzt mutig und setzt gekonnt Aromen in Szene, das souveräne Spiel aus Süße und Säure, aus Texturen und Temperaturen weist Pegel als einen Versierten seines Fachs aus. Eine erfreulich moderne Heimatküche mit hohem Genussfaktor und für uns Anlass genug, die hohe Benotung für die „Grunstube“ nochmals anzuheben, nunmehr auf die Höchstbewertung der drei Sonnen, was ausdrücklich auch die ausgezeichnete Serviceleistung durch Maitre Andrew Lluka miteinschließt.

Ingo Schmidt

## Gourmetmenü Grunstube



**Heimischer Hirschschinken | Räucher-Tapioka-Chip | Rotweinschalotten** | Portwein-Maronen-Suppe | Gewürzschaum | **Gurke | Frischkäse | Kohlrabi** | Sauerrahm | Sauerklee | Gepickelte Zitrusgurke | Sorbet vom Grünen Veltliner | Fermentiertes Radieschen | Dillöl | **Alpengarnele aus Hall | Gelbe Bete | Zitrusaromen** | Tatar mit gepickeltem Sanddorn | Garnele im frittierten Pankomantel | mit Limonenabrieb marinierte gelbe Bete | Hummerbisque mit entsafteter gelber Bete, Sanddornpüree | Steirisches Kernöl | Gelbe Bete-Crème | **Saibling | Kohlgemüse | Speckaromen** | Saibling pochiert | Rosenkohl-Crème mit Bergkäse | Wirsing | Schwarzkohl | Speck-Beurre-Blanc-Schaum | **Tiroler Weideochse | Röstzwiebel | Sellerie** | Confiertes Flanksteak US-Style | Ochsenfleisch-Ragout | Sellerie-Espuma und Püree | karamellierte Kaffeebohnen und brauner Zucker | **Prédessert** | Himbeere | 80%ige Zartbittercouvertüre | Paprika-Holundersud | Himbeer-Espuma | Balsamico-Reduktion | **Schüttelbrot | Ribisel | Salzkaramell** | Schüttelbrot-Eis | Johannisbeer-Kompott | Karamell-Krokant | Salzkaramell-Crème | **Kernöl | Powidl** | Kernölsorbet | Pflaumentasche mit Butterbrösel | Zirbengel | Atsina-Kresse



Ländlich-Fein

**Gourmetrestaurant  
Grunstube**  
Hotel Bergblick GmbH & Co. KG

Am Lumberg 20  
A-6673 Grän / Tannheimer Tal  
Tel.: +43 (0) 5675 6396  
info@hotelbergblick.at  
www.hotelbergblick.at

Geschäftsführender Direktor: Daniel Braun  
Küchenchef: Anjo Pegel  
Restaurantleiter & Sommelier: Andrew Lluka

**Service: Ausgezeichnet**  
**Wein: Sehr gut**  
**Ambiente: Alpine Eleganz**