

Bergkristall - Mein Resort im Allgäu Resort gewinnt Wellness-Heaven-Award 2021 im Bereich Kulinarik



München/Oberstaufen, 2. Oktober 2020 – Große Freude im Hotel Bergkristall - Mein Resort im Allgäu: Dort darf man sich über den Wellness-Heaven-Award 2021 für die außergewöhnliche Kulinarik freuen. „Wir sind sehr stolz auf unser Küchenteam, das die Tester offensichtlich überzeugt hat“, sagt Gastgeber Hans-Jörg Lingg. Die Tester loben das Angebot, das Haute Cuisine mit Allgäuer Komponenten verbindet. „Das ist typisch für das gesamte Hotel“, betont der Chef: „Hier wird Traditionelles mit Modernem verbunden, und das funktioniert in allen Bereichen ganz hervorragend.“

Nicht nur die Gerichte, die bei einem typischen Abendmenü auf den Tisch kommen, bewerten die Tester mit den höchsten Noten. Auch der Hotelumbau, der im Jahr 2018 viel Neues brachte, loben sie. „Das Hauptrestaurant begeistert nun mit alpinem Chic in modernem Lodge Style“, heißt es da. Und: „Fast rahmenlose Panoramafenster fangen den Blick auf die Allgäuer Bergwelt in perfekter Weise ein.“ Auch das Atrium mit Hansi Bar, Lounge und Terrasse sowie die erstklassigen Cocktails haben großen Anklang gefunden.

„Hier zeigt sich wieder, wie gut die Entscheidung war, einen großen Umbau im Hotel zu starten“, sagt Hans-Jörg Lingg. Mehrere Monate hatte das Hotel geschlossen, Zimmer kamen hinzu, fast alle Bereiche wurden neugestaltet.

Herausgehoben wird in der Bewertung der Kulinarik, dass Gäste sämtliche Menübestandteile auch für die Ernährung nach dem Glyx-Prinzip wählen können. Auch das ausgiebige Frühstück, das Mittagessen mit Live-Cooking sowie die hausgemachten Kuchen schmeckten den Testern bestens. Chefkoch Andreas Krohn freut sich über die Bestätigung des Konzepts. „Wir haben vor allem nach dem Umbau kräftig an der Kulinarik gefeilt“, sagt das gebürtige Nordlicht, das fest im Allgäu verwurzelt ist. „Inzwischen kochen wir nach unserem 80/20-Prinzip: 80 Prozent gesund und 20 Prozent gesund mit Augenzwinkern“, sagt er mit einem Lächeln. Wichtig ist ihm, dass Spaß und Lebensfreude beim Kochen und Genießen nicht zu kurz kommen. Kreativ, raffiniert, unverfälscht und vor allem nachhaltig sind die Lebensmittel in seiner Küche und deren schonende Zubereitung.

Wellness Heaven kürt alljährlich die 15 besten Wellnesshotels in einem mehrstufigen Verfahren. Hoteltester haben 104 Wellnesshotels nominiert, aus denen die Nutzer die besten per Online-Vote bestimmt haben. Insgesamt wurden den Angaben zufolge 86.302 Stimmen ausgewertet. Bei der Nominierung der Hotels spielten in Corona-Zeiten auch Hygieneschutz und damit verbundene Testkriterien eine wichtige Rolle. Insgesamt werden mehr als 500 Bewertungskriterien ausgewertet. Die



nominierten Hotels liegen vorrangig in Deutschland, Österreich, Italien und in der Schweiz. Unter den 15 besten Hotels finden sich fünf in Deutschland, sechs in Österreich, und vier in Italien.

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Silvia Unger
SUCCESS PR
Unsöldstraße 14, 80538 München
Tel +49 (0)89 5404 69710
s.unger@success-pr.de
www.success-pr.de

Hotel Bergkristall GmbH & Co. KG
Sabine und Hans-Jörg Lingg
Willis 8, 87534 Oberstaufen
Telefon +49 (0) 8386-9110
Fax +49 (0) 8386-911 150
marketing@bergkristall.de
www.bergkristall.de

Bilder für den direkten Download: <http://www.bergkristall.de/presse/>