

MOMENTUM

— verbindet 

AM PULS DES BERGKRISTALLS

Ein Tag im Front Office erleben

GEMEINSAM WACHSEN

Tue Gutes und sprich darüber

SEI WIE DU BIST, WIR SIND ES AUCH

Generationen verbinden

JEDER MOMENT EIN GEFÜHL

Unser Hotelfilm: Familie, Musik und Natur spüren





»SABINE UND HANS-JÖRG LINGG AN IHREM LIEBLINGSPLATZ.«

»MOMENTE, DIE VERBINDEN«

So wie unser Magazin das Hotel mit Ihnen, **unseren Gästen**, verbindet, so sind wir auch **untereinander verbunden**. Mit unseren **Mitarbeitern**, die teilweise schon jahrelang bei uns arbeiten. Oder unseren **Partnerbetrieben** und Lieferanten, auf die wir täglich zählen.

Es gibt sie noch, diese **Orte**, die uns **in den Bann ziehen** und nicht mehr loslassen. Aber erst **die Menschen** machen sie unvergesslich. Einer dieser lebendigen Plätze ist unser Bergkristall. Seit **vier Generationen** arbeiten wir hier an einem Hotel, das **Kraft für den Alltag** gibt. Wo wir so sein können, **wie wir sind**.

Mit viel **Charakter und Charme**, Ecken und Kanten – so ist das eben in einer **großen Familie**. Arbeiten darf bei uns **Spaß machen**, davon ist auch **Front Office Teamleiter Franz Schaller** überzeugt. Ihn und seine Kollegen treffen Sie als Allererstes, wenn Sie an **unsere Rezeption** kommen.

Wenn Sie auf der linken Seite **unser Atrium** erkennen, fällt Ihnen **eine Schönheit** gleich ins Auge: **unsere Hansi Bar**. Hier warten unter der Leitung von **Junior-Gastgeber Johannes Lingg** die besten Drinks aus aller Welt, die lustigsten Geschichten und interessante Begegnungen auf unsere Gäste.

Auf dem Weg in unser Restaurant begegnen Sie vielleicht auch **Auszubildendem Lukas Schatz**, der Ihnen gemeinsam mit **Gastgeber Hans-Jörg Lingg** und unserem **Ausbildungsbeauftragten Pius Miola** in dieser Ausgabe erzählt, was die Ausbildung im Bergkristall ausmacht.

Ein natürliches und **herzliches Miteinander** bestimmt. So arbeiten wir mit Partnern wie **Landwirt Stefan Miller** zusammen, der im Interview mit **Junior-Gastgeber Sebastian Lingg** über die Rückkehr zur echten Landwirtschaft sprach. Über die Pflege von regionalen Netzwerken und die Unbeschreiblichkeit der Natur.

Und weil das oft so ist, dass man ein **bestimmtes Gefühl** kaum beschreiben kann, haben wir dafür **einen Film** gedreht. In Zusammenarbeit mit **silberstern Filmproduktion** und **Komponist Sebastian Kern** ist ein mutiges und **emotionales Werk** entstanden. Drei kurzweilige Minuten, **jeder Moment ein Gefühl**.

Spüren Sie es selbst!

Jhre Familie Lingg

verbunden mit über 140 Mitarbeitern



6 - 13 **AM PULS DES BERGKRISTALLS**
Ein Tag im Front Office mit Franz Schaller

14 - 21 **GEMEINSAM WACHSEN**
Tue Gutes und sprich darüber

22 - 27 **ORT DER LEBENSFREUDE**
Kurzgeschichten von der Hansi Bar

28 - 33 **SEI WIE DU BIST, WIR SIND ES AUCH**
Generationen verbinden – von Menschen, Magie und Machern



34 - 39 **JEDER MOMENT EIN GEFÜHL**
Der neue Bergkristall Imagefilm

40 - 45 **GOLFHEIMAT, DIE BEGEISTERT**
Exklusives Golfangebot im Bergkristall

46 **AUSBLICK MOMENTUM**
02.24



47 - 48

BLEIBEN SIE IN VERBINDUNG

Nehmen Sie sich Zeit und überlegen Sie, mit wem Sie in Verbindung treten möchten. Lieblingspostkarte heraustrennen und an einen lieben Menschen schicken!



AM PULS DES BERGKRISTALLS

An der Rezeption treffen Gäste erstmals auf Mitarbeiter im Bergkristall.
Auf Menschen, die mit ihrem Charme den Zauber dieses besonderen Ortes ausmachen.
Zwischenmenschliche Beziehungen entstehen, Verbindungen, die wir mit anderen Menschen teilen.
Sie basieren auf Kommunikation, Verständnis, Empathie und Respekt. Werte, die Gäste am Front Office während ihres gesamten Urlaubs spüren.

»HINTER DEN KULISSEN MIT FRANZ SCHALLER«

EIN TAG IM FRONT OFFICE

Mit einem **sympathischen Lächeln** empfängt Teamleiter Franz Schaller die Gäste, wenn sie zum ersten Mal im Bergkristall ankommen. Sein „Büro“ ist das Front Office – das **zentrale Bindeglied** zwischen Gästen und Mitarbeitern.

An seinem Arbeitsplatz spürt man sofort die gemütliche und herzliche Atmosphäre, die das gesamte Hotel prägt. „Ich bin im Ostallgäu aufgewachsen, meine ganze Familie kommt aber aus München, deshalb ist das auch meine zweite Heimat. Dort habe ich ein duales Tourismusstudium in einem großen Tagungshotel mit vielen internationalen Gästen gemacht“, erzählt der 26-Jährige von seiner **Ausbildung in der Hotellerie**.



VIELE WEGE FÜHREN INS ALLGÄU

Den Weg von München ins Bergkristall fand der **junge Teamleiter** über Umwege. Schicksal, würden manche sagen: „Nach meinem Studium bin ich während der Corona-Zeit wieder ins Allgäu, genauer gesagt nach Weiler, gezogen. Ich habe mich dann bei unterschiedlichen Hotels beworben und hatte auch schon einige Arbeitsverträge daheim liegen. Aber meine Familie und Bekannten haben mir immer wieder nahegelegt, dass ich mich **im Bergkristall** bewerben soll.“



Weil aber keine konkrete Stelle ausgeschrieben war, haderte Franz etwas mit sich. „Ich habe mich dann aber doch durchgerungen und eine **Initiativbewerbung** hingeschickt. Daraufhin hat mich das Hotel zum **Vorstellungsgespräch** eingeladen. Der Mutterschutz einer Kollegin war **mein großes Glück** und ich wurde eingestellt – es hat wohl einfach so sein sollen“, schmunzelt Franz. Seit Mai 2021 ist er nun Teil des Bergkristall-Teams und erinnert sich noch genau an seine Anfänge nach dem zweiten Lockdown.

TEAMLEITUNG IM FRONT OFFICE

Seine zweiwöchige Einarbeitung begann in der Reservierung, worauf sein **erster Tag an der Rezeption** mit Gästekontakt folgte. In kürzester Zeit ist er zum Teamleiter aufgestiegen, wobei er sich neben Tätigkeiten im Front Office hauptsächlich um die Organisation und den **reibungslosen Ablauf** an der Rezeption, die Einarbeitung neuer Mitarbeiter, die Einteilung und Dienstpläne sowie die Optimierung von Standards kümmert. „Unsere Rezeption ist von 7 bis 23 Uhr besetzt, die Zeiten teilen wir unter fünf Festangestellten, einer Teilzeitkraft und 3 bis 4 Auszubildenden auf – in Früh-, Zwischen- und Spätdienste“, erklärt Franz.

Drei Jahre sind es bald, die der Receptionist im Bergkristall zählt. „Es ist tatsächlich die **Wertschätzung** der Familie Lingg, aber auch die **Zusammenarbeit** mit den Kollegen und Gästen, die mich hier so glücklich machen“, beschreibt Franz die **besondere Atmosphäre** im Allgäuer Resort. Unsere Gäste – darunter auch viele Stammgäste – sind sehr dankbar und freuen sich, uns Mitarbeiter wiederzusehen“, betont er.

PERSÖNLICHE NOTE

Die **individuelle Betreuung** sei im Bergkristall das Besondere: „Im Gegensatz zum Tagungshotel habe ich im Bergkristall genug Zeit für unsere Gäste, kann die Anmeldung mit ihnen in Ruhe abwickeln, ihnen unsere

»MAN IST HIER NICHT NUR EIN MITARBEITER, SONDERN WIE EIN FAMILIENMITGLIED. DAS GIBT MIR EIN BESONDERES GEFÜHL.«

Hotelgeschichte erzählen und sie **durch das ganze Hotel führen**. Das ist so schön, dass sich sogar die Gäste manchmal wundern, wie viel Zeit wir uns für jeden Einzelnen nehmen.“

Franz strahlt auch, wenn er über die Beziehung untereinander spricht: „Der Schlüssel zum Erfolg in diesem Job ist, dass man seine Arbeit gerne macht. Und **das Miteinander ist wichtig** – denn das Front Office ist das zentrale Bindeglied des gesamten Hotels. Wir kommunizieren mit allen Abteilungen, den Gästen und unseren Lieferanten.“



HOHE ANSPRÜCHE

Die Herausforderungen in seinem Beruf sieht Franz vor allem im **Anspruch an sich selbst**: „Ich will jeden Gast **glücklich machen** und als Teamleiter alle Mitarbeiter fair behandeln. Außerdem möchte ich mir von jedem Gast im Hotel **den Namen merken**.“





Diese **persönliche Note** mache für ihn den Unterschied aus. „Das ist etwas, das ich mir schon im Tagungshotel beigebracht habe. Denn was hören die Menschen am liebsten: ihren eigenen Namen“, meint der Gastgeber.

Franz erzählt, wie er sich die Namen der Gäste in Erinnerung rufen kann: „Ich kann mir einfach die Gesichter in Verbindung mit der Zimmernummer gut merken.“ Diese kleine Aufmerksamkeit schaffe **besondere Momente**: „An Weihnachten reiste eine Dame an, die schon letztes Jahr zur selben Zeit da war. Als sie zur Tür reinkam, wusste ich schon ihren Namen. Das hat gleich einen guten Eindruck hinterlassen.“

Das versteht der gebürtige Allgäuer auch unter **echter Gastfreundschaft**. „Das Wichtigste in unserem Beruf ist eine serviceorientierte Haltung. Die Arbeit fällt einem viel leichter, wenn man in Lösungen denkt. Wenn man nicht bei jeder Frage aufschnauen muss, sondern den Gästen **von Herzen** ein Lächeln ins Gesicht zaubern will“, meint Franz.

TEAMGEIST UND ZUSAMMENHALT

An der Rezeption sind **zwischenmenschliche Fähigkeiten** und Organisationstalent deshalb das A und O: „Wenn mehrere Gäste gleichzeitig etwas von einem wollen, muss man ruhig bleiben und strukturiert vorgehen.“ Auch eine gute Prise **Allgäuer Humor** sorgt für gutes Klima am Front Office: „Wir haben extremes Glück mit unseren Gästen. Wir können mit ihnen scherzen und auch wenn viel los ist, kommt der Spaß bei uns im Team nicht zu kurz.“ Franz betont den **Zusammenhalt** im Front Office: „Wir sind ein kleines, aber langjähriges Team.“

Einige sind schon sechs, sieben Jahre im Bergkristall. Wir können hier **so sein, wie wir sind**. Bei uns muss sich keiner verstellen – das ist etwas **sehr Wertvolles**. Wir helfen uns gegenseitig und springen immer **füreinander** ein, wenn jemand krank ist.“ Etwas, das er so aus der Arbeitswelt noch nicht kannte.

Das spüren auch die Gäste, die ihr Feedback zumeist schon während des Urlaubs direkt ans Team weitergeben. „Die meisten Gäste sind wirklich baff von **der Herzlichkeit** unserer Mitarbeiter. Das hören wir im Bergkristall täglich und auch auf den Gästefragebögen steht das durch die Bank“, verrät der Teamleiter.

UNVERGESSLICHE MOMENTE

Sein **schönstes Erlebnis** am Front Office bestätigen diese Rückmeldungen: „Das war an einem Sonntag beim Check-out mit den Gästen. Ich habe gesehen, dass ein Stammgast schon alles erledigt hatte und gehen wollte. Er hat dann aber extra auf mich gewartet, um sich bei mir persönlich für den Aufenthalt zu bedanken und verabschieden. Das sind die **Momente**, die mich dankbar und **stolz machen**.“

Viele nennen es das **Bergkristall-Gefühl**, Franz kann das nur bekräftigen: „Von den Gästen hören wir oft, dass sie hier „nach Hause“ kommen – an einen **Wohlfühlort**, wo sie wirklich ankommen.“ Er schaut aus dem Atrium und fügt hinzu: „Jedes Mal stehe ich hier und denke mir, wie kann der Himmel nur so krass brennen – **mein Arbeitsplatz ist einfach der Schönste**.“



Welcome

WORD-RAP MIT FRANZ



Dein Lieblingsplatz im Bergkristall ist ...
... das belebte Atrium beim Sonnenuntergang mit Blick auf den Säntis.

Deine bevorzugte Wanderroute führt ...

... zu den Buchenegger Wasserfällen. Am Wasser fühle ich mich besonders wohl. Wenn ich am Fuße des Wasserfalls angekommen bin, empfinde ich jedes Mal eine überwältigende Bescheidenheit. In diesen Momenten werden Probleme und Gedanken zu Nebensächlichkeiten.

Deine Geheimtipps im Allgäu sind ...

... die Altstadt von Wangen, mit dem Wochenmarkt am Mittwoch, wo man seinen Liebsten etwas aus der Region mitbringen kann. Der Skywalk in Scheidegg oder eine Sonnenuntergangsfahrt auf den Hochgrat mit einer leckeren Brotzeit.

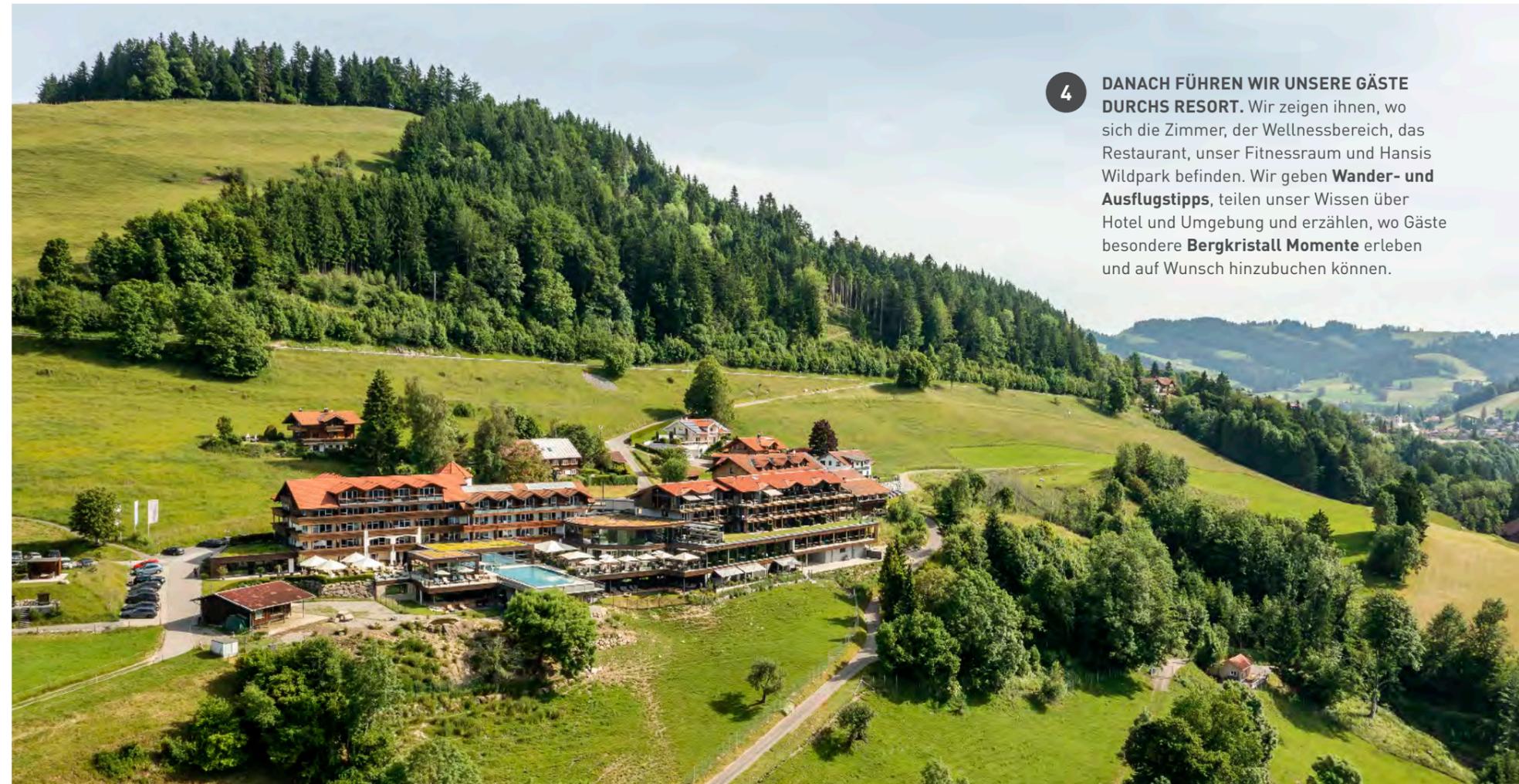


1 MORGENS UM 7 UHR ÖFFNEN WIR DIE TÜREN DES HOTELS. Wir schalten die Lichter ein, öffnen die Fenster und machen die Computer an. Danach bereiten wir die **Check-ins und Check-outs** der Gäste für den Tag vor. Ein Blick auf die heute zu organisierenden **Bergkristall-Momente** und los geht's.



2 DIE ERSTEN GÄSTE LASSEN NICHT LANGE AUF SICH WARTEN. Wir beantworten Fragen und geben Tipps zur **Gestaltung des Urlaubstages**. Danach stehen vor allem die Check-outs einiger Gäste an. Nachdem jeder seine Pause gemacht hat, beginnt der Nachmittag mit **neuen Gästen**, die anreisen.

3 DIE CHECK-INS DER GÄSTE BEGINNEN. Wir begrüßen unsere Gäste **herzlich** und erklären ihnen alles, was für ihren Aufenthalt im Bergkristall wichtig ist. **Im Atrium** genießen unsere Gäste daraufhin bei einem **Welcome Drink** unseren sensationellen **Weitblick** und kommen in aller Ruhe an.



4 DANACH FÜHREN WIR UNSERE GÄSTE DURCHS RESORT. Wir zeigen ihnen, wo sich die Zimmer, der Wellnessbereich, das Restaurant, unser Fitnessraum und Hansis Wildpark befinden. Wir geben **Wander- und Ausflugstipps**, teilen unser Wissen über Hotel und Umgebung und erzählen, wo Gäste besondere **Bergkristall Momente** erleben und auf Wunsch hinzubuchen können.



5 ABENDS FOLGT DIE PLANUNG FÜR DEN NÄCHSTEN TAG. Die Kulinarik-Menüs werden ausgedruckt und Weinempfehlungen mit Küche und Restaurantleitung besprochen. Auch die **Tagespost** wird vorbereitet, bevor wir die letzten Runden durchs Hotel drehen.

6 WIR FÜHREN UNSEREN TÄGLICHEN ABENDRUNDGANG DURCH. Dabei schalten wir die Saunen ab, schließen den SPA-Bereich und stellen sicher, dass Fenster und Türen geschlossen sind. Um 23 Uhr endet unsere **letzte Schicht** und wir gehen nachhause. Unsere Kollegen im Atrium **schließen das Hotel** dann mit Barschluss.





GEMEINSAM WACHSEN

Von der Rückkehr zu den Ursprüngen bis zu innovativen Ideen für nachhaltige Lebensmittelproduktion: Im exklusiven Gespräch erzählen Junior-Gastgeber Sebastian Lingg und Landwirt Stefan Miller, wie ihre Zusammenarbeit als Beispiel unserer regionalen Partnerschaften entstand und warum sie gemeinsam echte Landwirtschaft erlebbar machen. Sie sprechen über die Wiederbelebung regionaler Netzwerke und die Herausforderungen in der Hotelbranche, um Gästen einzigartige, unverfälschte Genussmomente zu bieten.

TUE GUTES UND SPRICH DARÜBER

INTERVIEW

Sebastian, wie kam es zur Zusammenarbeit mit Stefan und dem Millerhof?

SEBASTIAN: Stefan und ich kennen uns, seit wir laufen können durch unsere **Leidenschaft für Fußball**. Ich kaufe regelmäßig Produkte wie **Apfelsaft, Milch und Eier** auf seinem Hof ein. Aus unserer Freundschaft entstand eine **gemeinsame Vision für die Zukunft**: die Rückkehr zu **authentischen Produkten und nachhaltiger Landwirtschaft**. Früher lieferten Landwirte Tiere und Fleisch direkt an Hotels – das wollen wir aufleben lassen und die **Verbindung zwischen Landwirtschaft und Tourismus** in der Region stärken.

STEFAN: Obwohl ich hauptberuflich als **Projektmanager im Maschinenbau** arbeite, schlägt mein Herz für die **Landwirtschaft**. Unseren **Familienhof** betreiben wir im **Nebenerwerb**, wollen ihn aber erweitern. Unsere Partnerschaft entstand aus dem Wunsch, **Landwirtschaft näher an die Menschen zu bringen**. Bei der Zusammenarbeit mit dem Bergkristall wollen wir **hochwertige Produkte liefern** und **Bewusstsein für echte Landwirtschaft** bilden. Unsere Region lebt von der **Kulturlandschaft**, die wir Landwirte pflegen. Davon profitiert vor allem der Tourismus. Denn wovon schwärmen die Gäste zumeist? Dass es **im Allgäu** so schön, gepflegt und sauber ist, die Tiere hier **ursprünglich leben** und draußen in der Natur sind – das haben wir unserer Landwirtschaft zu verdanken.

Wie und welche Produkte stellt ihr auf eurem Hof her?

STEFAN: Aktuell vermarkten wir **Hühnereier, produzierten Apfelsaft** von Bäumen auf Streuobstwiesen, aber auch **Fleisch und Räucherwurst vom Ochsen und Jungrind** sowie **Milchprodukte von horntragenden Kühen und Ziegen**. Unsere Kühe werden in Vorarlberg von der **Bio-Metzgerei Mennel** in Möggers, rund 20 km vom Hof entfernt, geschlachtet. Der Metzger ist ruhig und gelassen und unsere Tiere werden in **gewohnter Umgebung** darauf vorbereitet.

Die Tiere kennen unseren **Transportanhänger**, der sie regelmäßig zur Viehweide und Alpe transportiert. Ich mache das immer selbst, damit sie meine **Stimme** und **meinen Geruch** kennen und mir vertrauen. Derselbe Werdegang wird ebenfalls von **der Staufnerei** – die eine weitere **regionale Partnerschaft** mit dem Bergkristall abbildet – verfolgt.

Ans Bergkristall liefern wir derzeit Fleisch von **zwei Milch- und Strohschweinen pro Halbjahr**. Dieses verwenden sie zu 100% als **geräucherten Schinken sowie frische Aufschnittwurst** fürs Frühstücksbuffet oder für **Mittags- und Abendgerichte**. Zukünftig planen wir die **Lieferung von frischer Horn- sowie A2-Milch**, wie auch Joghurt und Aufstriche, direkt ins Hotel.

»WIR MÖCHTEN, DASS UNSERE GÄSTE ECHTEN GESCHMACK ERLEBEN UND WISSEN, WOHER DIE PRODUKTE KOMMEN.«



»EINFAHRT ZU STEFANS HOF, WO MENSCH UND TIER IM EINKLANG LEBEN.«





SEBASTIAN: Unsere Gäste können einmal in der Woche an einer **Führung am Millerhof** teilnehmen. Stefan erzählt dort die Geschichte des Hofes, teilt sein **immenses Wissen**, aber auch unsere Vision für die Zukunft einer nachhaltigen Landwirtschaft. Unsere Gäste sehen und spüren vor Ort, wie **Mensch, Tier und Natur hier im Einklang leben** und können zum Abschluss seine **Produkte probieren** und mit nach Hause nehmen.

Stefan, welche Hof-Philosophie verfolgst du mit deiner Familie und warum?

STEFAN: Unsere Philosophie ist die **natürliche Landwirtschaft**, indem wir **zurück zum Ursprung** kehren. Was meine ich damit: Unser Boden ernährt uns und unsere Tiere. **Gesunde Böden** bedeuten deshalb gesunde Menschen und Tiere. Diese liefern wiederum **gesunde Lebensmittel** an uns alle. Ebenso spielt die **Haltung der Tiere** eine entscheidende Rolle.

»VIELE LANDWIRTE –
DARUNTER AUCH WIR –
BEWEISEN, DASS DIE SICHERE
HALTUNG VON KÜHEN MIT
HÖRNERN MÖGLICH IST.«

Ein Beispiel dafür sind die Hörner der Kuh. Am Millerhof dürfen **alle Tiere mit Hörnern** aufwachsen. Diese haben positive Auswirkungen, die sich in der **Tiergesundheit** und **Milchqualität** widerspiegeln. Die Kühe sind fruchtbarer, halten Hitze besser aus und ihre Milch ist nachweislich **besser verträglich**.

Als kritischen Punkt in der Landwirtschaft siehst du aktuell den Umgang mit unseren Wiesen und Feldern.

STEFAN: Ja, dieser wird aufgrund von **Zeitdruck und Wirtschaftlichkeit** oft vernachlässigt. Damit meine ich zum Beispiel: Wenn zu oft gemäht wird, geht die Biodiversität verloren. Viele Landwirte haben ihre Gründe, aber wenn man Landwirtschaft im Einklang mit Mensch, Tier und Natur betreiben möchte, benötigt man **Zeit für die Pflege der Felder**. Wir am Millerhof möchten, dass **Kräuter und Blüten** auf unseren Böden wachsen. Gemäht wird dann bei oder nach der Blüte. Das ist wichtig für das **natürliche Versamen der Pflanzen**, die Bestäubung der Bienen sowie die **Insekten- und Artenvielfalt!**

Ein weiterer Knackpunkt ist der **Aufbau des Bodens**, bei dem wir im Gegensatz zu Gülle auf **Festmist** setzen. Die Fladen der Kühe vermischen wir mit Stroh und Streu, die nach dem Ausmisten auf unserem **Misthaufen** landen. Dort findet ein **Rotteprozess** statt, der viele **Mikroorganismen** wie Würmer und Schnecken enthält und zur **Hummusbildung** führt. Dieses **organische Material** tragen wir auf unsere Felder aus. Die **Nährstoffe**, die darin zersetzt werden, gelangen das ganze Jahr über in unsere Böden.

Sie sind **das Fundament** für ein **lebendiges Grünland**, das auf unserer Erde den **größten CO2-Speicher** ausmacht. Anstatt unseren Böden Nährstoffe zu entziehen und wieder zuzuführen, sollten wir lieber den Boden **erhalten, vermehren und ausbauen**. Denn diese **nachhaltigen Praktiken** sind essenziell für eine **klimafreundliche Landwirtschaft** und langfristige **ökologische Balance**.

SEBASTIAN: Stefan weiß so viele Dinge, die man gar nicht auf dem Schirm hat. Was das alles **nach sich zieht**. Den Gästen fällt bei den **Hofführungen** teilweise die Kinnlade runter, wenn sie sehen, wie die Lebensmittel auf seinem Hof entstehen. Was die **kleinen Betriebe hier im Allgäu** leisten, reicht bis zum **Natur- und Umweltschutz**, wenn nicht weit darüber hinaus.

Stefan ist mit **Leib und Seele Landwirt** und kämpft dafür, dass sein Betrieb profitabel wirtschaften kann. Auch wir im Bergkristall möchten das Hotel neben aller Wirtschaftlichkeit, **so regional und nachhaltig wie möglich** betreiben. Natürlich kommen wir manchmal an unsere Grenzen, weil wir mit 150 Gästen pro Tag eine **große Menge an Produkten** benötigen. Das kann Stefan alleine nicht leisten, deshalb beziehen wir unsere **Qualitätsprodukte** von mehreren **regionalen Betrieben**.

Stichwort Wirtschaftlichkeit: Wie schafft ihr es, das Tierwohl damit in Einklang zu bringen?

STEFAN: Das ist in der Tat eine **Herausforderung**. In Massenbetrieben (über 1.000 Kühe) werden Tiere oft überbeansprucht, während wir versuchen, unseren Tieren **optimale Bedingungen** zu bieten. Eine Kuh wird in Deutschland im Durchschnitt 4,9 Jahre alt, braucht aber bis zu 2,5 bis 3 Jahre, bis sie das erste Kalb auf die Welt bringen und **Milch geben** kann.



Ihr **„Leistungsfenster“** ist daher eng geschnürt. Es muss alles passen – die **Fütterung**, die **Haltung**, die **Klauenpflege**, die **Wasseraufnahme**. Wenn etwas aus dem Gleichgewicht gerät, wird sie krank. Das ist wie bei einer Leistungssportlerin, die läuft auch nicht jeden Tag auf den Hochgrat.

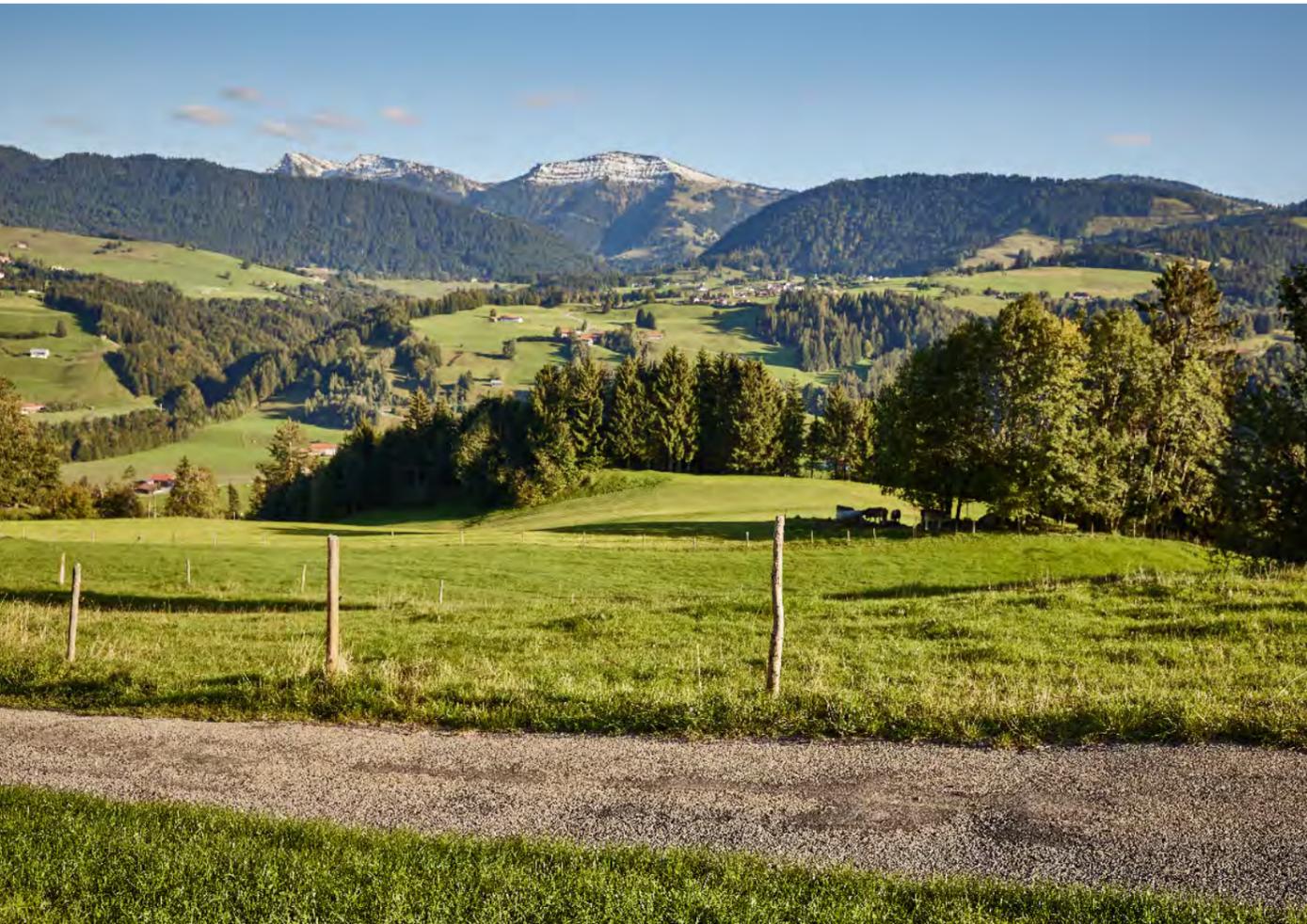
Wir geben unseren Tieren deshalb mit rund **200 Weidetagen pro Jahr** viel Auslauf, Bewegung und Zeit in ihrem Leben. Das heißt auch, dass wir **alle Kälber zu Ochsen und Jungrindern aufziehen** und zu **100% vermarkten**. Diese Investitionen zahlen sich durch **gesunde und stressfrei lebende Tiere** aus, was wiederum die Qualität **unserer Fleisch- und Milchprodukte** steigert.

»WIR ACHTEN AUF EINE ART-
GERECHTE ERNÄHRUNG MIT
HEU, SILAGE IM WINTER UND
FRISCHGRAS SOWIE EINE GE-
SCHLOSSENE KREISLAUFWIRT-
SCHAFT, UM RESSOURCEN
EFFIZIENT ZU NUTZEN.«

Welche Auswirkungen hat dieses Vorgehen auf euren Hof?

Stefan: Wir sind ein **kleiner Betrieb**, den wir im **Nebenerwerb** führen, wie viele hier im Allgäu. Unser Stallgebäude ist 50 Jahre alt und somit schuldenfrei. Wir erwirtschaften ein **kleines Plus**, aber wenn große Reparaturen oder Investitionen anfallen, **ist das schnell weg**. Ich bin ganz ehrlich – **eine Familie kann man davon nicht ernähren**. Deshalb arbeite ich in meinem Hauptberuf auch normal 40 Stunden pro Woche.

Die **Landwirtschaft** ist aber meine **große Leidenschaft**. Ich möchte, dass die Menschen wieder verstehen, dass es dabei um **unser aller Zukunft** geht, denn: **Boden ist Leben und du bist, was du isst!** Unser Anspruch ist, **gesunde Produkte** zu liefern – ohne Geschmacksverstärker, Stabilisatoren und Zusatzstoffe. Lebensmittel, bei denen Konsumenten die **Echtheit des Fleisches und der Milch** schmecken.



AUSZUG UNSERER
REGIONALEN PARTNER



Sebastian: Deshalb sind Stefans Produkte für unser Hotel auch so wichtig. **Im Bergkristall leben wir diesen Gesundheitsansatz** schon lange. Bei uns kommen einige Gäste an, die eine **Laktoseintoleranz** oder Eiweißunverträglichkeit haben. Wenn sie dann die **originalen Produkte von Stefan** probieren, merken sie, dass sie **die Milch doch vertragen**. Wir möchten unseren Gästen mit Stolz sagen können, dass wir solche Produkte verwenden und dafür auch bereit sind, **mehr auszugeben**. „**Tue Gutes und sprich darüber**“ – denn wir schätzen sehr, was Betriebe wie der Millerhof täglich für uns und unsere Region leisten.

Welche Vorgaben müsst ihr erfüllen, um zukünftig Milch ans Bergkristall zu liefern?

STEFAN: Wir benötigen ein **EU-Siegel** und einen **zertifizierten Milch-Verarbeitungsraum**, der vom Veterinäramt abgenommen wird. Dafür müssen wir im bestehenden Gebäude umbauen sowie **neue Anlagen und Geräte kaufen**. Gesetzlich dürfen wir **keine Rohmilch an Hotels** verkaufen. Wir müssen die Milch **mindestens pasteurisieren**, damit die ersten Keime abgetötet werden. Interessant ist aber, dass **rohe Produkte nachweislich gesünder** sind, weil darin **alle Vitamine und Mineralstoffe** stecken, die über **gesunde Böden und Tiere** zu uns gelangen. Durch jeden Bearbeitungsschritt gehen wertvolle Inhaltsstoffe verloren, deshalb möchten wir **so wenige wie möglich** durchführen, um **das Gute am Produkt** zu erhalten.

SEBASTIAN: Die Zusammenarbeit mit **lokalen Landwirten** erfordert auch von unserer Seite eine **flexible Küche** sowie die Bereitschaft der Mitarbeiter, mit **Produkten von kürzerer Haltbarkeit** verantwortlich umzugehen. Deshalb haben wir **Mitarbeiter- und Lehrlingsausflüge** auf den Millerhof organisiert, damit auch sie unsere landwirtschaftlichen Betriebe kennenlernen. Langfristig erreichen wir damit eine **Win-Win-Situation**: Wir erhalten **hochwertige, lokale Produkte** und unsere Landwirte bekommen einen **sicheren Abnehmer**. Wir möchten, dass unsere Gäste den Wert **gesunder Lebensmittel aus der Region** genauso schätzen, wie wir selbst.

Wie schafft ihr das im Bergkristall?

SEBASTIAN: Indem wir **Stefans Hofführungen** anbieten, **Vorträge im Hotel** stattfinden und wir ständig **mit Gästen im Dialog** sind. Wenn man **live vor Ort** sieht und hört, wie seine Produkte hergestellt werden, findet ein **Umdenken im Kopf** statt. Und wenn man das nächste Mal am Regal steht, überlegt man sich schon, **brauche ich das jetzt wirklich**, und in dieser Menge? Diese Frage kann man

»WIR MÖCHTEN DAZU
BEITRAGEN, DASS DIE
MENSCHEN WIEDER EINE
VERBINDUNG ZU IHRER
NAHRUNG HERSTELLEN.«

sich mittlerweile bei jedem Produkt stellen. So **ändert sich die eigene Sicht** und folglich das **Konsumverhalten**. Das braucht seine Zeit und Aufklärungsarbeit. Auch wir als Hotel müssen aufgrund der hohen Ansprüche an unsere Genusskulinarik oft **Kompromisse** eingehen.

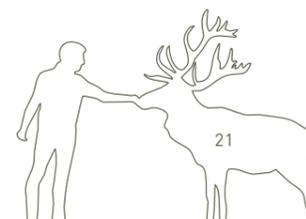
Welche Ziele verfolgt ihr mit eurer Partnerschaft?

SEBASTIAN: Als Bergkristall möchten wir einen kleinen Teil dazu beitragen, dass die Menschen **eine Verbindung zu ihrer Nahrung** herstellen können. Indem wir **vernünftig mit Lebensmitteln umgehen**, alles verwerten und nichts verschwenden. Durch **lokale Veranstaltungen** und die Verwendung **regionaler Qualitätsprodukte** unsere Landwirtschaft **nahbar, erlebbar und greifbar** machen. Jeder Schritt in diese Richtung zählt.

STEFAN: Ich finde es überragend, dass das Bergkristall mit dieser Vision **in der Region vorangeht**. Wir möchten alle das tun, **wofür unser Herz schlägt**. Bei mir ist das die **Landwirtschaft**, bei Sebastian das **Hotel**. Die **Partnerschaft** zwischen dem Bergkristall und dem Millerhof zeigt, dass der Schlüssel in der **Verbindung von Tradition und Moderne** liegt. Wir möchten eine Landwirtschaft schaffen, die auch für **kommende Generationen** tragfähig wird.

SEBASTIAN: Durch die **Wiederbelebung regionaler Netzwerke** und die **Rückkehr zu echten, unverfälschten Lebensmitteln** bieten wir nicht nur kulinarische Erlebnisse, sondern tragen auch zur **Erhaltung der Kulturlandschaft** im Allgäu bei. Eine **nachhaltige Kooperation**, die zeigt, dass die Wurzeln des Gesunden Genusses tief **im Boden unserer Heimat** verwurzelt sind.

Lieber Stefan und Sebastian, vielen lieben Dank für das interessante Gespräch!





HERZSTÜCK DES HAUSES

Der gigantische Ausblick übers Weißachtal in die Allgäuer Berge bis zum Schweizer Säntis machen die Hansi Bar im Atrium zum beliebtesten Treffpunkt der Gäste im Bergkristall. Für sie und unsere Mitarbeiter ist es eine der schönsten und durchdachtsten Bars, die es gibt. Je nach Jahreszeit und Wetter ist die Stimmung anders, jede auf ihre Art einzigartig. Egal ob laue Sommerabende, Schneelandschaft oder unglaubliche Sonnenuntergänge – unser Herzstück des Hauses ist ein magischer Kraftplatz zum Ankommen und Staunen.



TREFFPUNKT HANSI BAR

ORT DER LEBENSFREUDE

DIE HANSI BAR IST MEHR ALS NUR EINE BAR – SIE IST EIN ZENTRUM DER LEBENSFREUDE UND DES WOHLFÜHLENS. HIER ERLEBEN GÄSTE EXZELLENTHE COCKTAILS UND EINE HERZLICHE ATMOSPHÄRE, DIE SOFORT EIN GEFÜHL VON „NACHHAUSE KOMMEN“ VERMITTELT.



Von saisonalen Begrüßungsdrinks und Cocktails bis zu gemütlichem Kaffee und Kuchen bietet die Hansi Bar zahlreiche Genussmomente. An Lieblingsplätzen, wie den bodentiefen Fenstern im Atrium oder am Kaminfeuer, entspannen und beim Sonnenuntergang auf der Terrasse einen Aperitif genießen. Themenabende, Live-Musik und loungige Klavierklänge machen unsere Hansi Bar zu einem geselligen Ort mit schönsten Begegnungen.

Zum Beispiel mit unseren fünf erfahrenen Barmitarbeitern, Auszubildenden und Praktikanten, die Gästen feinste Cocktails zaubern, für den kleinen Genuss zwischendurch, aber auch für den letzten „Absacker“ vor dem Schlafengehen sorgen. Mitarbeiterin Emilia erzählt, dass **Gin Tonics** in der Hansi Bar bei den Gästen besonders gut ankommen, die **Liebingsgetränke** jedoch stets variieren. „Wobei Klassiker wie unser Whiskey Sour, Gin Basil, Rasty und Earl Grey Fizz die Vorreiter sind“, verrät Emilia. Auch die Spritzvarianten, darunter Wacholderspritz, Kristallspritz und Alpenspritz, erfreuen sich großer Beliebtheit.



Mit Leidenschaft und Kreativität. Unser Barteam zaubert Genussmomente der besonderen Art.

»BEGEISTERUNG UND HERZBLUT SPIELEN EINE GROSSE ROLLE IN UNSEREM BERUF.«

Barleitung Amelie

DIE KUNST DES MISCHENS

Junior-Gastgeber Johannes Lingg hebt auch die Bedeutung der **Signature Drinks** hervor, die es so nur an der Hansi Bar gibt. „Marry Berry“, „Hansi Sour“ oder „Oloroso Twist“ heißen die **kreativen Meisterstücke** des hauseigenen Bartteams. Damit diese speziellen Cocktailrezepte gelingen, braucht es perfekte Mischungen und ein **gutes Händchen**. „Wir müssen die Rezepturen selbstverständlich auswendig können, aber dadurch, dass wir sie teilweise selbst kreieren und jeden Tag mixen, fällt es uns leichter“, erklärt Johannes.

Auch die langjährige Mitarbeiterin Amelie weiß, dass aller Anfang schwer ist. „Aber „learning by doing“ ist unser Motto. Umso häufiger wir etwas machen, desto besser werden wir“, meint sie und ergänzt: „**Begeisterung und Herzblut** spielen eine große Rolle in unserem Beruf. Man braucht auch ein bisschen Talent und einen zielstrebigem Lehrer, ohne den wären wir nur halb so gut.“ Wer als Barkeeper überzeugen möchte, muss **Leidenschaft und Kreativität** mitbringen. „Bei unseren hausgemachten Sirups für die Limonaden probieren wir viele verschiedene Varianten aus. Einen stellen wir aus Essig, Heidelbeeren und Lavendel her“, gibt sie ein Beispiel für die außergewöhnliche Zusammensetzung.





AUTHENTISCHER LIEBLINGSPLATZ

Abwechslung und Spaß stehen ganz oben auf der Barkarte. „Unsere Aperitifs und Empfehlungen stellen wir jede Saison neu zusammen, weil wir viele Stammgäste haben. So können sie immer etwas anderes ausprobieren“, gibt Amelie preis. Dass es beim **Experimentieren** auch mal zu kleinen „Hoppalas“ kommt, gehört dazu. „Beim Zubereiten unserer Sirups geriet uns die Herstellung etwas außer Kontrolle, als wir sie unachtsam auf dem Herd stehen ließen und sie kurzerhand überkochten. Das gab eine schöne Sauerei“, verrät Kollegin Emilia. Das kommt zum Glück nicht oft vor. „Schon eher, dass wir aufgrund der verschiedenen Schichtdienste manchmal aus Versehen ‚Guten Abend‘ sagen, obwohl wir mittags anfangen zu arbeiten“, muss die Barkeeperin schmunzeln.

So oder so gibt es im **Atrium** und an der Bar **immer etwas zum Lachen**. Lustige und kuriose **Geschichten**, die dem Hotel eine **menschliche Note** verleihen und zeigen, dass auch Profis vor kleinen Pannen nicht gefeit sind. Die Hansi Bar ist gerade deshalb ein **besonders authentischer Ort**. Ein beliebter Treffpunkt für **Genießer und Liebhaber** exzellenter Drinks und **echter Gastfreundschaft**.



Emilia
Barkeeperin

BERGKRISTALL SIGNATURE DRINK BY EMILIA

Hansi Spritz



- 2 Orangenachtel
- 2 cl Jägermeister
- 2 cl Orangen-Rosmarin-Sirup
- 2 cl Limettensaft
- Soda und Prosecco
- Deko: Rosmarin als Geweih und getrocknete Limette
- Glas: Longdrink

Zubereitung:

Die Orangen im Longdrinkglas leicht zerdrücken. Anschließend alle Zutaten bis auf Soda und Prosecco dazugeben und umrühren. Mit Eiswürfel, Soda und Prosecco auffüllen.

»ORT DER LEBENSFREUDE – HANSI BAR.«

STORIES VON DER Hansi Bar **AUF UNS!**

COSMOPOLITAN IN ALLEN EHREN

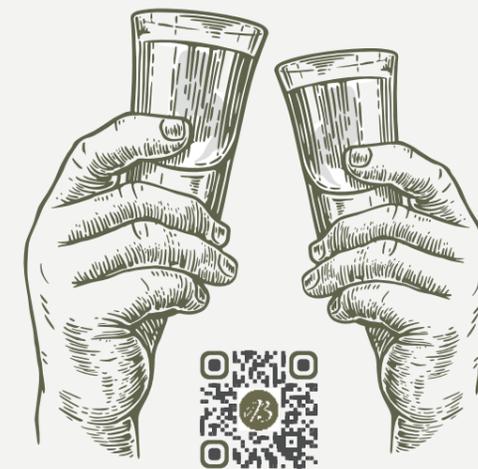
Viele von uns haben in ihrem Leben schon mal einen **Cosmopolitan** probiert. Aber fast jeder Barkeeper hat sein **eigenes Rezept**, deshalb schmeckt er überall ein bisschen anders. Über die Jahre habe auch ich meine **persönliche Mischung** entwickelt. Einmal trank ein Pärchen bei mir einen meiner Kreationen und war begeistert. Sie bestellten den ganzen Aufenthalt über immer wieder denselben Cosmopolitan. Am Ende kamen sie zu mir und meinten: „Wir brauchen das Rezept. **Das ist der beste Cosmopolitan, den wir je getrunken haben!**“ Und sie hatten wohl schon einige in ihrem Leben getestet. Ich habe ihnen die Rezeptur aufgeschrieben und sie waren glücklich. Dieses Jahr zu Silvester kamen sie wieder und meinten, sie hätten das Rezept **zuhause aufgehängt** und würden ihren Cosmopolitan nur mehr nach diesem Rezept mixen. Das macht mich stolz, dabei **geht mir richtig das Herz auf**. Solche Geschichten zeigen, wie erfüllend mein Job hinter der Bar sein kann.

– Amelie

SHUTTLE SERVICE AUF'S ZIMMER

Wir sagen unseren Gästen manchmal aus Spaß, dass wir auch einen **exklusiven „Shuttle Service“** mit unserem **Gepäckwagen** anbieten, wenn sie Bedenken haben, es nach ein paar Drinks nicht mehr aufs Zimmer zu schaffen. Ein langjähriger **Stammgast** hat dieses Angebot gleich angenommen, Lubos hat den Gepäckwagen ausgepolstert und ihn **aufs Zimmer gefahren**.

– Emilia



WERFEN SIE EINEN BLICK
IN UNSERE BARKARTE

HUBSCHRAUBER IM KOPF

Ein Gast wollte bei mir an der Hansi Bar mal nachts um **0:30 Uhr auschecken**. Er sagte, er sei **Pilot** und hätte morgen einen wichtigen Helikopterflug. Er stand mit gepacktem Koffer zur Abreise bereit und wollte, dass ich ihm ein Taxi nach München rufe. **Das war alles sehr kurios**. Ich wusste zwar, dass er zu zweit bei uns Urlaub machte, dachte mir aber, er wird schon wissen, was er tut. Dann kam sein Freund runter und meinte, es sei nur ein **Missverständnis** und er solle doch wieder ins Zimmer kommen. Wir mussten alle **herzhaft lachen!**

– Matthias

PERSÖNLICHE LIEBLINGSDRINKS

Ich hatte mal eine Dame an der Bar, die den Cocktail **„Brandy Alexander“** nach dem Abendessen liebte. Weil wir ihn aber nicht auf unserer Karte hatten und auch nicht alle Zutaten vorrätig waren, konnte ich ihn ihr **leider nicht anbieten**. So habe ich jeden Abend **eine andere Variante probiert**, bis mein Cocktail ihrem Favoriten **am ähnlichsten** kam. Dafür habe ich ein paar Zutaten von zuhause mitgebracht und sie war wirklich **begeistert!**

– Amelie





Bergkristall



VERBINDUNG DER GENERATIONEN

Die Geschichte des Bergkristalls handelt
von Menschen, Magie und Machern.

Wo alt auf jung und Tradition auf Innovation trifft. Wie in einer großen Familie, wo Wissen von Generation zu Generation übergeben wird, vom Hotelchef über Junior-Gastgeber bis zum Lehrling. Und sich Persönlichkeiten frei entfalten können, weil jeder Mitarbeiter so sein kann, wie er ist. Gemeinsam übernehmen wir Verantwortung, für unser Handeln, unsere Mitmenschen und die Natur, weil leben und arbeiten zusammengehört.

VON MENSCHEN, MAGIE UND MACHERN

LERNEN IM BERGKRISTALL

OBERSTAUFEN IM ALLGÄU, EIN MALERISCHES FLECKCHEN ERDE, BIRGT NICHT NUR ATEMBERAUBENDE NATUR, SONDERN AUCH EINEN WAHREN SCHATZ ALS BELIEBTEN URLAUBS- UND ARBEITSPLATZ – DAS BERGKRISTALL.

Auszubildender Lukas, Gastgeber Hans-Jörg Lingg und Ausbildungsbeauftragter Pius Miola, erzählen von Lukas' Weg ins Bergkristall und den Erfahrungen, die sie zusammen während seiner Ausbildung gesammelt haben.



Auszubildender Lukas mit seinen Teamkollegen Daniel und Carina an seinem Lieblingsplatz – der Rezeption.

VIELSEITIGE LEHRJAHRE

Lukas' Reise begann als 15-Jähriger mit einer **Entdeckungstour** durch örtliche Betriebe, wobei das Wellnesshotel sein Interesse weckte. „In der siebten Klasse gab es ein **Schulpraktikum**, dort habe ich das Bergkristall kennengelernt. Es hat mir gleich gefallen, daraufhin habe ich mich beworben und jetzt sitze ich hier“, erzählt der Auszubildende aus dem Ortsteil Steibis bei Oberstaufen. Diese Entscheidung führte ihn drei Jahre lang **durch alle Abteilungen des Bergkristalls** – vom Housekeeping über den Service, an die Rezeption bis schließlich in die Küche. Ausbildungsbeauftragter Pius ist sogleich Lukas' Vielseitigkeit aufgefallen: „Er ist ein **Multitalent**, der alles kann und gerne tut. Er kommt bei den Gästen gut an und wird deshalb oft auf unseren Gästebewertungsbögen erwähnt.“

Lukas selbst arbeitet heute am liebsten **an der Rezeption und im Service**, deshalb teilt er sich die Arbeitszeit zwischen diesen zwei Bereichen auf. „Hier bin ich ständig **im Kontakt mit den Gästen** und kann ihnen unser Haus zeigen. Wenn ich dann ihre großen Augen sehe, ist das schon cool“, schwärmt er.

FEHLER ALS LEHRMEISTER

In einem **amüsanten Rückblick** muss Lukas auch über ein Missgeschick schmunzeln, das er mit Gästen im Service erlebte: „Ich konnte das Gleichgewicht nicht mehr halten und habe ein Tablet über ihren Tisch geschüttet. Das war mir so peinlich, aber die Gäste haben sehr verständnisvoll reagiert.“ Solche Erlebnisse gehören zum Beruf, meint auch Pius und betont die **Bedeutung von Fehlern** in der Ausbildung. „Jeder darf bei uns Fehler machen, man muss nur zu ihnen stehen. Daraus lernt man bekanntlich am meisten“, so der Ausbildungsbeauftragte.

Aber auch der **Spaß an der Arbeit** kommt in der Ausbildung nicht zu kurz. Das bestätigt Lukas, der jeden Tag gerne zur Arbeit kommt:

»ES GIBT VIELE MOMENTE IM BERGKRISTALL, DIE EINEM ANS HERZ GEHEN. WENN ICH REINKOMME UND DEN HOCHGRAT – MEINE HEIMAT – SEHE, IST DAS EINFACH DER HAMMER!«

Auch das er sich im Team wohlfühlt und mit jedem gut kann, ist ihm wichtig. „Ich möchte unsere Gäste und natürlich auch meine Chefs glücklich machen, dann kann ich jeden Tag zufrieden heimgehen“, muss der Allgäuer etwas schmunzeln. Denn Lukas sieht in Hans-Jörg und Pius auch **zwei Vorbilder**: „Das Hotel, das Familie Lingg hier geschaffen hat, beeindruckt mich. Auch Pius, wie er mit uns Auszubildenden umgeht, schätze ich sehr!“

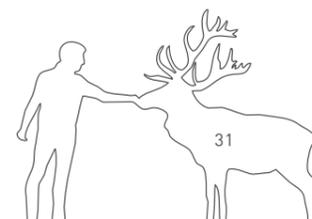
WERTE WEITERGEBEN

Hans-Jörg vermittelt wie schön der Beruf sein kann, wenn man ihn **von Herzen und mit Leidenschaft** macht. Er betont dabei die Wichtigkeit des Durchhaltens als Schlüssel zum Erfolg: „Wenn man auf Widerstände trifft, muss man sich manchmal durchbeißen. Diese Einstellung zahlt sich später aus!“

Im Bergkristall steht deshalb die **Weitergabe von Werten** in der Ausbildung im Vordergrund. „Wir möchten, dass unsere Auszubildenden **Selbstbewusstsein** entwickeln und **Verantwortung** für sich selbst übernehmen“, meint Hans-Jörg, dessen wichtigster Ratschlag an Lukas nicht lange auf sich warten ließ: „Mach alles so, **als wenn du selbst Gast wärst**. Dann machst du schon die Hälfte richtig!“ An diesen Tipp hat sich der junge Allgäuer seine gesamte Lehrzeit über gehalten. „Wir wissen, dass uns die Auszubildenden in der Gastronomie nicht einfach so zufliegen. Wenn dann ein Einheimischer Interesse hat und später einmal seinen **elterlichen Betrieb übernehmen** will, dann ist das ein wahres Geschenk“, freut sich Ausbilder Pius und ergänzt: „Lukas hat einen richtig guten Draht zu unseren Gästen, **weil er authentisch ist**.“



Familie Lingg freut sich über die Entwicklung der jungen Menschen im Bergkristall.



»ER VERSTELLT SICH NICHT UND IST WIE ER IST, DENN GENAUSO IST ER RICHTIG.«

Wir könnten ihn jetzt in die Welt rauslassen, aber wir möchten noch nicht, weil er einfach so gut in unser Team passt.“ Auch Gastgeber Hans-Jörg kann sich noch gut an **Lukas’ Anfangszeit** im Bergkristall erinnern: „Mit 15 Jahren kam er als schüchterner Junge mitten in der Pubertät zu uns. In nur drei Jahren hat er sich zu einem **gestandenen Mann** entwickelt. Er hat Respekt vor dem, was er tut, lernt wahnsinnig gerne und nimmt die Dinge so, wie sie sind. Er beweist uns jeden Tag, **dass er gerne hier ist**“, freut sich der Bergkristall-Chef.

BEDEUTUNG DER AUSBILDUNG

Hans-Jörg und Pius unterstreichen die **Weitergabe von Lebenserfahrung** in der Ausbildung: „Unsere Auszubildenden sind wissbegierig und löchern uns mit Fragen. Aber dafür sind wir da. Sie lernen, indem wir es ihnen vorleben“, meint Hans-Jörg. Das Bergkristall sieht sich dabei als **Ausbildungsbetrieb**, der junge Menschen auf ihrem **einzigartigen Weg** ins Erwachsenenalter begleitet. „Wir können den Eltern unserer Auszubildenden zumindest eines versprechen – dass ihre Kinder am Ende **auf eigenen Beinen stehen** und im Leben zurechtkommen.“

Das kann ihnen niemand mehr nehmen!“, betont Hans-Jörg. „Wer zudem seinen gewählten **Beruf als Berufung** sieht, will gar nichts anderes mehr machen“, ergänzt Lukas. Um herauszufinden, welcher Bereich einem am meisten entspricht, lohnt es sich alle Abteilungen durchzumachen. „Unsere Auszubildenden lernen dadurch **jede Aufgabe im Hotel wertzuschätzen**. Denn nur, wer einmal selbst in der jeweiligen Abteilung gearbeitet hat, weiß, was wirklich dahintersteckt. Das hilft uns in der Zusammenarbeit“, weiß Pius.

BAUSTEINE DES ERFOLGS

Dass das Bergkristall seit eh und je wie ein Schweizer Uhrwerk läuft, damit können Familie Lingg und rund 140 Mitarbeiter zu Recht zufrieden sein. „Wir sind stolz darauf, ein Teil des Erfolgs zu sein. An dem, was Sabine und Hans-Jörg aus dem ‚Bergstüble‘ von Hedi und Hans gemacht haben. Schon 1995, als sie den **Fokus auf Wellness** legten, waren sie damit Vorreiter im Allgäu“, meint Pius im Namen aller Mitarbeiter.

Denn vielen Mitarbeitenden und Auszubildenden musste er lange Zeit noch vermitteln, was das Bergkristall unter „Wellness“ versteht. „Neben dem wunderschönen Pool- und Saunabereich bedeutet es vor allem unsere Gäste mit **Herzlichkeit** zu empfangen und sie in **jedem Bereich des Hotels** zu verwöhnen. Ihnen von der Anreise bis zur Abreise das Gefühl zu geben, dass sich jemand um sie kümmert. Das spüren unsere Gäste bis heute **in jedem Moment**“, erklärt der Ausbilder.

Hans-Jörg kann dem nur zustimmen: „**Wellness ist das, was wir leben!**“ Immer mit Weitblick nach vorne denken, so hat sich das Bergkristall zu einem der führenden Wellnesshotels und Ausbildungsbetriebe im Allgäu entwickelt. Das ist eine **Auszeichnung** für das gesamte Team, in dem jeder einzelne Mitarbeiter und Auszubildende ein unersetzbarer Baustein des Erfolges darstellt. Besonders stolz macht Hotelchef Hans-Jörg außerdem, dass seine Söhne Sebastian und Johannes **mit Herzblut** ins Familienunternehmen eingestiegen sind. „Auch Janina, die sich bei uns in der Familie und im Betrieb voll integriert und uns mit Samuel, unserem ersten Enkel, das größte Geschenk gemacht hat“, freut er sich. Das Vertrauen in der Familie, zu den Mitarbeitern und Auszubildenden sieht er als den **wichtigsten Erfolgsgarant**: „Wenn die Familie zusammenhält, kannst du **jede Krise der Welt bewältigen!**“

ZWEITE HEIMAT

Gastgeber Hans-Jörg und Ausbilder Pius wissen um die **Strahlkraft der Familie** und **des Teams** nach außen. „Unsere gesamten Auszeichnungen, wie der Gewinn des Holiday Check Awards, haben wir unseren Mitarbeitern zu verdanken. Es spricht sich rum, wie schön es ist, im Bergkristall zu arbeiten oder **eine Ausbildung** zu machen“, meinen die beiden. Diese Zusammenhänge, **die Verbindungen** innerhalb des Betriebs und zu den Gästen sind es, die ein einzigartiges Hotel schaffen und die **Entwicklung junger Menschen** in der Ausbildung prägt. Lukas kann dem nach drei Jahren zustimmen:

»DAS BERGKRISTALL IST EIN BESONDERER KRAFTPLATZ UND EINE ZWEITE HEIMAT FÜR GÄSTE UND ALLE, DIE HIER ARBEITEN – AUCH FÜR MICH!«

GEMEINSAM VERSETZEN WIR BERGE

Jeder sagt, er hat den schönsten Ausbildungsplatz. Aber wir haben ihn wirklich!



WEITERE BENEFITS IN DER AUSBILDUNG FINDEST DU HIER

BERGE BEDEUTEN KAMERADSCHAFT

Persönlicher Bergführer (Pate), der dir zur Seite steht.

BERGE BEDEUTEN LEBENSFREUDE

Unser Motto: gemeinsam Spaß haben!

BERGE ERWARTEN RESPEKT

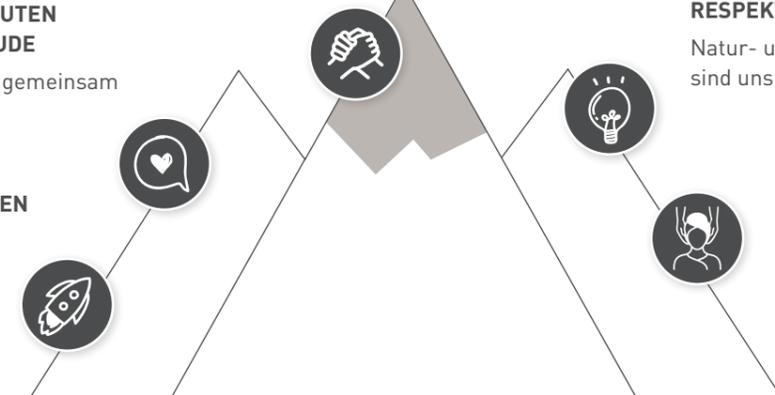
Natur- und Klimaschutz sind uns immens wichtig.

BERGE BEDEUTEN AUSZEIT

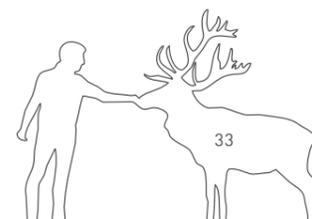
Mitarbeiterrabatte und Wellnessbereiche nutzen.

JEDER BERG HAT SEINEN EIGENEN CHARAKTER

Sei so wie du bist, wir sind es auch.



Unseren stv. Geschäftsführer und **Ausbildungsbeauftragten Pius Miola** und **Reservierungsleiterin Claudia Seidel** treffen Gäste auch öfters an der Rezeption.





EIN GEFÜHL, DAS VERBINDET

Der neue Bergkristall-Imagefilm ist das Ergebnis eines mutigen Projekts, das weit über die Grenzen traditioneller Hotelpräsentation geht. Ein besonderes Werk, das eine kleine Geschichte aus Gastsicht erzählt und vor allem ein Gefühl vermittelt, das durch die Kraft der Familie, die Schönheit der Natur und der traditionsreichen Musik geschaffen wird. Drei Minuten, jeder Moment ein unvergessliches Gefühl!

BERGKRISTALL IMAGEFILM

JEDER MOMENT EIN GEFÜHL

BERGKRISTALL IST EIN GEFÜHL, DAS MAN KAUM
BESCHREIBEN, ABER ERLEBEN KANN.

Einen spannenden Einblick liefert der neue Imagefilm, der unter der Leitung von silberstern Filmproduktion in Zusammenarbeit mit Komponist Sebastian Kern entstanden ist. Ein einzigartiger Kurzfilm, der visuell und vor allem emotional beeindruckt. Wie dieser entstanden ist, verraten uns die kreativen Masterminds des Films.



PLANUNG UND KONZEPTION

Für Kreativleiterin Doris Schmid war die Story-Entwicklung eine ganz besondere Herzensangelegenheit. „Unser Anspruch war, nur das **Gefühl des Bergkristalls** zu vermitteln“, erzählt sie. Die Idee dazu entstand aus intensiven Gesprächen mit Familie Lingg und Marketingleiterin Isabel Bootz. Die Herausforderung bestand darin, die Einzigartigkeit des Hotels nicht inhaltlich, sondern vor allem **emotional** zu transportieren. „Erstmal haben wir **nur zugehört**, dann ein Konzept ausgearbeitet und das Drehbuch geschrieben. Vor Ort haben wir Locations besichtigt und geschaut an welchen Orten in und ums Hotel wir diese **Stimmungen** einfangen können“, erklärt Doris. **Sie kennt das Hotel** schon seit vielen Jahren und weiß - auch durch die Freundschaft zu **Bernhard Lingg**, einem der drei Gründer von silberstern, welche **Kraft und Geborgenheit** aus der Familie Lingg hervorgeht.



Mit dem „Jodlerwirt vom Bergkristall“, das Buch, das Bernhard über seine Eltern geschrieben hat, konnte sie noch einmal ganz tief in die Familiengeschichte eintauchen. **„Hedi und Hans Lingg** haben damals **den Grundstein** für das heutige Bergkristall gelegt. Was mir bei der Lektüre erst wieder bewusst wurde - **welch wichtige Rolle die Musik** dabei gespielt hat“, erzählt Doris. Vater Hans Lingg war **Musikant mit Leib und Seele**, er schrieb auch den Jodler „In Stoufe im Allgäu“. Als ich das Stück gehört habe, war mir klar, das ist die **Stimme des Bergkristalls**, so die Kreativleiterin weiter. Der Film sollte so voll auf den Claim **„Bergkristall ist ein Gefühl“** einzahlen, wobei die Familie, die Natur und die Musik als tragende Säulen fungieren.

„Jedes Familienmitglied hat **eigene Kraftorte** im und ums Bergkristall, um Luft zu holen und Energie zu tanken“, führt Doris aus und erklärt: „Viele Gäste sagen auch, dass mit ihnen etwas passiert, wenn sie das erste Mal **ins Atrium kommen**. Sie wissen nicht genau, was sich verändert, aber irgendetwas **spüren** sie.“ Der Film zeigt dies mit zwei Storylines: **Momente**, in denen Gäste **Kraft schöpfen** und **Momente**, in denen die **Gastgeber Energie tanken** und sich dabei der Einzigartigkeit ihrer Heimat bewusst sind.

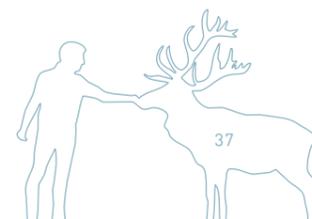
»TRADITION UND MODERNE –
DIE MUSIK IST EIN ZENTRALES
ELEMENT IM FILM.«

DREHARBEITEN UND INSZENIERUNG

Die Dreharbeiten erforderten viel **Planung und Rücksicht** auf die Gäste des Bergkristalls. „Die Drehtage waren wetterabhängig und oft haben wir früh am Morgen gefilmt. Wir mussten natürlich auch Slots finden, wo die Suite frei war“, beschreibt die Kreativleiterin die **speziellen Herausforderungen** während des Hotelalltags.

Zur Erzeugung der **gefühlvollen Bilder** spielte auch das Licht eine wichtige Rolle. Federführend waren bei der visuellen Umsetzung **Regisseur Chon Dat N'guyen** und **Kameramann Andreas Stocker**, die auf die **perfekten Drehmomente** gewartet haben, damit die Beleuchtung so natürlich wie möglich ist. „Auch bei der Kameraführung haben wir auf **smoothie, reduzierte Bewegungen** gesetzt, passend zur **Hochwertigkeit** des Bergkristalls“, ergänzt Doris.

Die Auswahl der Schauspieler erfolgte **besonders sorgfältig**, wobei Doris betont, dass sie nur kein typisches Hotel-Werbelächeln wollte: „Die Gäste sieht man eher **in sich gekehrt**, auf dem Weg zu einer **Veränderung**. Das spüren viele, wenn sie das erste Mal ins Bergkristall kommen.“ Selbst die Herausforderung mit **den Hirschen** am Set wurde charmant gemeistert. „Die waren anfangs etwas misstrauisch, haben dann aber zum Glück mitgemacht“, schmunzelt Doris.





TRADITION UND MODERNE

Darüber hinaus ist die Musik ein zentrales Element im Film. Silberstern beauftragte **Komponist Sebastian Kern** damit, einen **eigenen Soundtrack für den Film** zu kreieren. Als Vorlage dienten Teile des Liedes „In Stoufe im Allgäu“, das Jodlerwirt **Hans Lingg** in den 70er Jahren **komponiert und getextet** hat. Sebastian filterte **seine Stimme** aus einer alten Bandaufnahme heraus und schuf eine moderne Interpretation des Originals.

„Ich kannte den Jodlerwirt aus Oberstaufen von meinem Vater, der auch Volksmusiker ist. Bernhard Lingg erzählte mir dann von **der Verbindung** zum Bergkristall. Deshalb fand ich die Idee genial, seine Stimme in den Film zu integrieren. Als **Ursprung von allem**, wie das Bergkristall entstanden ist. Wie aus dem kleinen Café mit Jodlerabenden das Wellnesshotel Bergkristall geworden ist, das wir heute kennen“, so Sebastian.

Neben der Stimme von Senior Hans, gab es auch eine aktuellere Version der „Staufner Jodler“, die dazu gemischt wurde. Sebastian betont dabei die **Bedeutung**, den **traditionsreichen Aspekt** des Liedes zu bewahren, während er es in eine **zeitgemäße Form** brachte.

»DAS HERZ DES LIEDES IST NOCH DA, UND DAS HÖRT MAN AUCH,«

sagt er. Die **Verbindung zum Allgäu** hat er durch die Wahl der Instrumente hergestellt. „Als **Hauptinstrument** dient die **Gitarre**, die auch Hans gespielt hat und das Ganze trägt,

weil sie **sehr emotional** ist. Dann ist ein Bass drinnen, ein paar Geigen, die meine Frau einspielte, und ein Schlagzeug im Finale“, erklärt der Komponist.

HERKUNFT UND CHARAKTER

Verändert hat er am Original fast alles, nur die Melodie ist geblieben. „Die Akkorde haben mir den Weg vorgegeben, aber es ist nicht mehr der ursprüngliche Rhythmus. Auch bei den Textzeilen haben wir nur das rausgepickt, was aufs Bild passt“, erzählt er und betont: „Wir mussten in **ein Kulturgut** eingreifen. Wenn das aber für einen höheren Dienst ist, um es **weiterleben zu lassen**, dann ist das schon okay.“ Wichtig war ihm, dass es kein Volksmusik-Soundtrack wird. Dass traditionelle Elemente zwar die Basis bilden, also die **Herkunft des Bergkristalls spürbar machen**, aber die **Verbindung zur Moderne** gelingt.

Zuerst entstanden dafür mehrere Musiklayouts am Computer. „Ich habe geschaut, wie die Harmonien und Tonarten zusammenpassen. Dann habe ich die Instrumente live eingespielt und mit den Akkorden improvisiert“, erzählt er und meint: „Ich wollte den Charakter des Liedes beibehalten, aber einen **neuen, modernen Input** hinzufügen.“ Weil er so viele Ideen hatte, musste er immer wieder reduzieren. Das geschah in enger Absprache mit den Silbersternen, bis die finale Version vorlag.

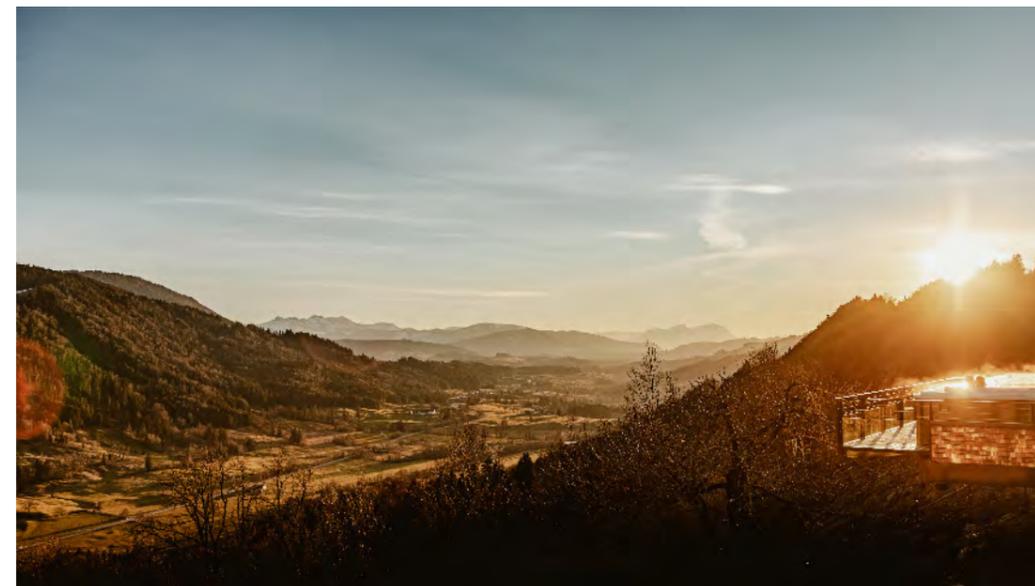
Darauf aufbauend wurden die Bilder gedreht, was eigentlich bei Musikvideos der Fall ist. „Ich habe bei den ersten Layouts noch gar nichts vom Film gesehen, deshalb war ich auch nicht vorbelastet“, meint Sebastian. Oft gebe es schon einen Rohschnitt mit etwas Musik darunter, die der Cutter benötigt, um den Film zu schneiden.

„Das ist dann oft eine Herausforderung für uns Komponisten, weil diesen Sound jeder kennt. Wenn du dann etwas komplett Neues komponierst, sagen viele, dass das vorher, was da so drunter lag, doch schon ziemlich gut klang“, schmunzelt er.

HARMONIE UND LEBENDIGKEIT

Bei diesem Film konnte er seiner Kreativität freien Lauf lassen und auf seine Fähigkeiten vertrauen. „**Live-Musik** spielt im Bergkristall seit eh und je **eine bedeutende Rolle**. Ich wollte die Instrumente deshalb unbedingt selbst aufnehmen. Das Kratzen der Gitarre, **das Gefühl in Hans' Stimme** – diese menschlichen Komponenten spürt man. Musik muss nicht perfekt sein, sondern **leben und berühren!**“, betont Sebastian, der auch als Dozent für Komposition und Sounddesign an der Hochschule Kempten unterrichtet.

Aus über 20 Jahren Erfahrung weiß der Komponist, wie Musik in Filmen für Hotels, fürs Fernsehen, aber auch in Videospiele wirkt. „In dem Moment, wo das Paar an der Hansi Bar sitzt, kommt zum ersten Mal das Schlagzeug zum Einsatz und am Schluss der volle Jodler mit allen Instrumenten. Auch als **Platzhirsch Hansi** den Kopf in die Höhe streckt, passt der **Schnitt perfekt zur Musik**“, erklärt er am Beispiel des Bergkristall-Films und betont: „Die Bilder und die Musik harmonieren deshalb so gut, weil sich jeder zurückgenommen und dem anderen Platz gegeben hat. Das ist in jeder Zusammenarbeit Gold wert!“



»JEDER MOMENT EIN UNVERGESSLICHES GEFÜHL!«

VERSPRECHEN UND EWIGKEIT

Am Konzept hat sich von der ersten Idee bis zur Fertigstellung kaum was geändert. Der Grundgedanke – **das Gefühl jeden Moment** im Bergkristall ganz besonders zu **erleben** – fällt in einer Szene auf: Als der Gast den Ring aus der Hosentasche zieht. „Wir wollten die Szene aber bewusst nicht ausspielen, sondern nur einen Höhepunkt andeuten“, erklärt Kreativleiterin Doris. Dieser wird beim **gemeinsamen Blick in die Weite** erklärt. „Es versteht zwar nicht jeder den Dialekt, aber wir fanden es unglaublich schön, dass die beiden in dem Wissen, dass sie ewig zusammengehören, im Schlussbild stehen und es im Text lautet: „Der Hochgrat soll auch am Grab unser Wächter sein“, führt Doris aus.

Das Versprechen beieinander zu bleiben, die **Verbindung zum Allgäu**, das Gefühl von Ewigkeit rührte auch Familie Lingg bei der ersten Präsentation des Filmes im Silberstern-Kino zu Tränen. Ein **wunderschönes Erlebnis** für das gesamte Team. „Das war schon der Jackpot, als wir ihre Emotionen gesehen und gewusst haben, das ist ein Volltreffer!“, freuen sich Sebastian und Doris, die **gemeinsam bewiesen** haben, dass ein Hotelfilm nicht nur informieren, sondern vor allem **berühren** kann. Ganz nach dem Motto:

»DO BIN I GERN,
DES ISCH MI HUIMAT.«



Wie fühlt sich ein Urlaub im Bergkristall an? **Jetzt scannen, unser neuer Film** verrät es Ihnen!





GOLFHEIMAT, DIE BEGEISTERT

Grüne Wiesen, glitzernde Bäche, das Läuten der Kuhglocken und nicht zuletzt die Panoramansicht ins Weite. Unsere Berge und die Natur im Allgäu sind reine Kraft- und Ruhespender, um mal wieder Neues zu wagen oder Bekanntes auszubauen. Beim greenfeefreien Golfen auf malerisch gelegenen Golfplätzen rundum Oberstaufen. Als Gast im Resort Bergkristall, wo Naturerlebnisse, Bewegung und Erholung zu wahren Glücksmomenten führen.



ABSCHLAGEN IN DEN ALPEN

DIE ALLGÄUER SCHÖNHEIT AUF DEM GRÜN ERLEBEN GÄSTE BEI EINEM GOLFUURLAUB IM BERGKRISTALL. VOR ATEMBERAUBENDER BERGKULISSE AUF DEN ZAHLREICHEN GOLFPPLÄTZEN IN DER UMGEBUNG SPIELT ES SICH FAST WIE VON SELBST, VOR ALLEM, WENN DANACH MOMENTE DER ENTSPANNUNG IM SAUNABEREICH, IM INFINITYPOOL MIT MASSAGELIEGEN ODER BEI WOHLFÜHLANWENDUNGEN IM KRISTALL SPA WARTEN.



Die vielseitigen Golfmöglichkeiten im Allgäu motivierten Gastgeberpaar Sabine und Hans-Jörg Lingg dazu, ein einzigartiges Golf-Package (mehr dazu auf Seite 45) fürs Bergkristall zu schnüren. Mit dem Ziel, möglichst viele Gäste für den Golfsport zu begeistern, entstand ein exklusives Angebot, das nicht nur erfahrene Golfer, sondern auch Neulinge anspricht.

Die Linggs selbst entdeckten vor etwa 15 Jahren ihre **Liebe zum Golf**. Inspiriert von den immer zahlreicher werdenden Golfurlaubern im Bergkristall beschlossen sie, selbst aktiv am Golfsport teilzunehmen. „Wir sind eine Woche mit der ganzen Familie in ein Hotel gefahren und haben dort die **Platzreife** gemacht. Das ist die optimale Möglichkeit, **in kurzer Zeit das Spiel zu erlernen**“, meint Gastgeberin Sabine.

GOLFUURLAUB IM BERGKRISTALL

Natürlich ist es nicht nur bei der Platzreife geblieben, sondern die beiden haben mit der Mitgliedschaft im Heimatclub Oberstaufen-Steibis regelmäßig zu spielen begonnen und

eine neue **Leidenschaft entdeckt**, bei der man richtig abschalten kann und sich in der herrlichen Natur befindet. Gerade deshalb sind die **verschiedenen Golfplätze** rundum das Wellnessresort Bergkristall auch etwas ganz Besonderes.

Gastgeber Hans-Jörg schwärmt in höchsten Tönen von der **Schönheit des Golfsports** in seiner Heimat:

»MITTEN IN DER NATUR
GELEGEN, FÖRDERT EIN
GOLFUURLAUB IM BERG-
KRISTALL NICHT NUR
BEWEGUNG UND KONZEN-
TRATION, SONDERN HILFT
AUCH DEN KOPF FREI-
ZUBEKOMMEN«



Entspannen.

Nach dem Golf haben Sie sich den Sprung in unseren Infinity-Pool mit Weitblick mehr als verdient.



Die Golfplätze im Allgäu, im Bregenzerwald und in der Umgebung begeistern dabei mit **herrlichen Aussichten** auf die hügelige Landschaft und die Bayerischen Alpen.

GENUSSVOLLER WELLNESSURLAUB

Am besten ergänzt man einen **Golfurlaub im Allgäu** mit Genuss und Wellness im Bergkristall. In den Golfclubs können Gäste nach ihren Runden gemütlich einkehren, um über die gespielten Löcher zu plaudern.



Danach lassen sie den Tag mit der **Bergkristall Genusskulinarik** und einem Abstecher in der Hansi Bar ausklingen. „Außerdem bietet sich nach dem Spiel eine wohltuende Anwendung in unserem Kristall SPA an, wo die beanspruchten Muskeln von unseren Experten gelockert werden“, empfiehlt Gastgeberin Sabine.

GREENFEES INKLUSIVE

Mit der **Oberstaufen PLUS Gästekarte**, die jeder Golfurlauber bei der Anreise bekommt, können Gäste zudem **greenfeefrei** auf **fünf Panoramaplätzen** golfen: Neben den Golfclubs Waldegg-Wiggensbach, Schlossgut-Lenzfried und Memmingen-Gut-Westerhart sind **seit Anfang 2024** auch der **Golfplatz Oberstaufen-Steibis** und der **Golfpark Bregenzerwald** mit dabei. Beide Plätze sind in nur 15 Minuten vom Bergkristall aus erreichbar und die absoluten Highlights in jedem Golfurlaub.

Eine ganz besondere Attraktion bietet außerdem der **Golfclub Waldegg-Wiggensbach** mit dem **höchsten Abschlag Deutschlands** auf 1.011 m Höhe. Dabei hat jeder Golfplatz in der Region seinen eigenen Reiz: von anspruchsvollen Strecken am Fuße des Imbergs bis zu Auenlandschaften entlang der Weißach. Als **Insider-Tipp** empfiehlt Familie Lingg den **Golfclub Memmingen** als flachen Platz mit langen, **breiten Spielbahnen**:

»IDEAL FÜR EINE RUNDE BEI DER ANREISE ODER ALS PERFEKTER ABSCHLUSS FÜR EINEN UNVERGESSLICHEN GOLFURLAUB IM BERGKRISTALL«



EXKLUSIVES ANGEBOT GOLFWOCHEN

7 Übernachtungen mit

- Bergkristall Genusskulinarik
- Willkommensdrink bei Anreise im Atrium
- Private Trainingsstunden als Platzreife- oder Aufbaukurs
- Wellness im 2.700 m² Kristall SPA mit Infinitypool, Saunawelt „Nagelfluh“ inkl. Outdoor-Living-Room, Schwebeliegen, Ruheplätze, uvm.
- Bergkristall Aktiv-Wochenprogramm
- Alle Bergkristall Inklusivleistungen

Erleben Sie selbst, was ein **Golfurlaub im Bergkristall** mit Ihnen macht. Sie werden begeistert sein – freuen Sie sich darauf!



ENTDECKEN SIE UNSER GOLF-ANGEBOT



DAS NÄCHSTE BERGKRISTALL MOMENTUM

ERSCHEINT IM
HERBST
2024

Die kommende Ausgabe des Bergkristall Magazins im Herbst 2024 wird ganz im Zeichen aufregender Neuigkeiten stehen. Alle Einzelheiten erfahren Sie exklusiv in unserem nächsten Momentum.

Seien Sie gespannt!



SOWIE AUF FACEBOOK & INSTAGRAM

   @RESORTBERGKRISTALL @TEAMBERGKRISTALL

IMPRESSUM

Herausgegeben von:
Hotel Bergkristall GmbH & Co. KG
Willis 8, D-87534 Oberstaufen

Fotos: Bildarchiv Resort Bergkristall
Fotografen: Michael Huber, Günter Standl,
Mathis Leicht, Winnie Krieger.
Auflage: 4.000 Stk.

Änderungen, Irrtümer, Satz- und Druckfehler vorbehalten. Stand März 2024.



Inhaltliches Konzept: Winder&Wild - Marke in Bewegung.
Layout: Eva Köberle | Grafikdesign.
Text: Christina Mathis | Text und Journalismus.

»HEIMAT IST
EIN GEFÜHL.«



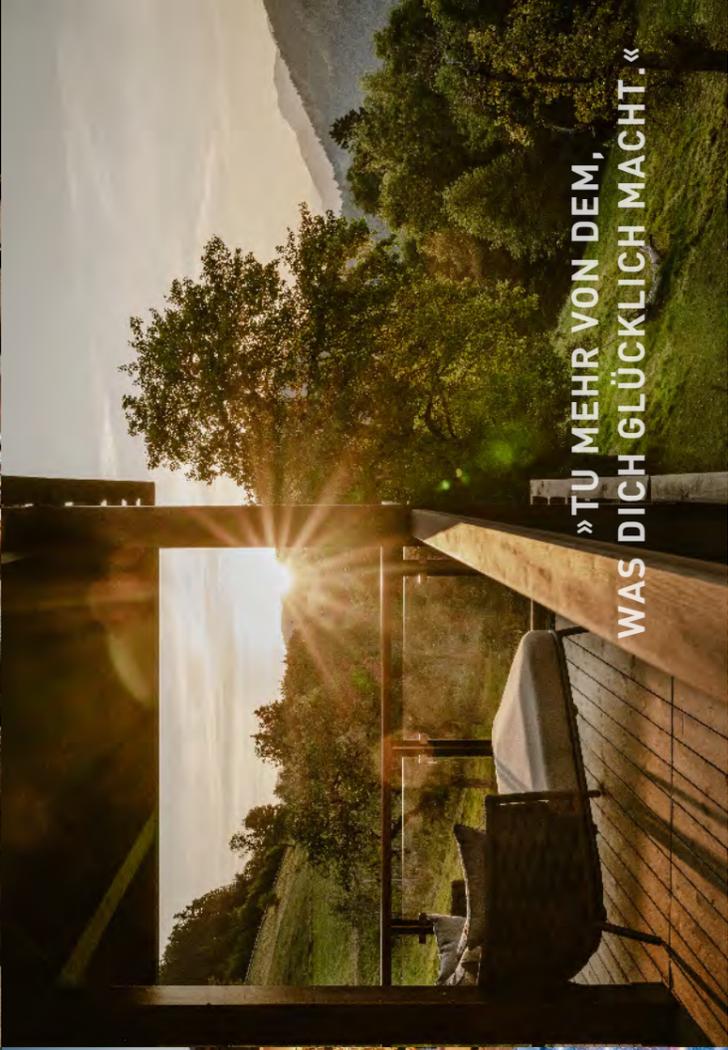
»HÖR AUF DEIN HERZ.«



»SCHÖN, DASS
ES DICH GIBT.«



»TU MEHR VON DEM,
WAS DICH GLÜCKLICH MACHT.«



Bergkristall
MEIN RESORT IM ALLGÄU

Willis 8 • 87534 Oberstaufen
wellness@bergkristall.de • bergkristall.de

Bergkristall
MEIN RESORT IM ALLGÄU

Willis 8 • 87534 Oberstaufen
wellness@bergkristall.de • bergkristall.de

Bergkristall
MEIN RESORT IM ALLGÄU

Willis 8 • 87534 Oberstaufen
wellness@bergkristall.de • bergkristall.de

Bergkristall
MEIN RESORT IM ALLGÄU

Willis 8 • 87534 Oberstaufen
wellness@bergkristall.de • bergkristall.de

#JEDERMOMENTEINGEFÜHL

»IM GRUNDE SIND ES DIE VERBINDUNGEN
MIT MENSCHEN, DIE DEM LEBEN
SEINEN WERT GEBEN.«

WILHELM VON HUMBOLDT

Bergkristall
MEIN RESORT IM ALLGÄU

WILLIS 8 · D-87534 OBERSTAUFEN
TELEFON +49 8386 911-0 · FAX +49 8386 911-150

WELLNESS@BERGKRISTALL.DE
WWW.BERGKRISTALL.DE