

Wie alles begann



Hans und Hedi Lingg im Bergstüble, um 1968. Wo heute Gäste aus aller Welt speisen, standen einst nur ein paar Tische.

Ein lautes Motorrad, ein Tanz, zwei junge Menschen aus Nachbardörfern. „Ich hab ihn schon von Weitem gehört“, erzählt Hedi und lacht. Dass Hans eigentlich außerhalb ihrer Liga war, dachte sie sich damals. Er sah das anders: „Hedi kam wie eine Sonne in mein Leben.“

Beide sind am Land groß geworden. Musik gehörte immer dazu. getanzt wurde, wann immer sich die Gelegenheit bot. Vielleicht ist es diese

Mischung aus Bodenständigkeit und Leichtigkeit, die bis heute im Haus zu spüren ist.

Der Grundstein zu allem: ein baufälliger Bergbauernhof. Keine Rücklagen, kein Plan B. Alles stand auf einer Karte, als Hedi und Hans sich entschlossen, daraus das Bergstüble zu machen. „Für uns war das Bergstüble Lebenstraum und Überlebensfaktor in einem“, sagt Hedi. An ihrer Wohnungstür hing damals ein Spruch, der bis heute gilt: „Wer arbeitet von früh bis spät, dem wird viel geraten. Neid sieht nur das Blumenbeet, aber nicht den Spaten.“

Gearbeitet haben die beiden viel. Aus dem Bauernhof wurde ein Café, aus dem Café ein Ausflugslokal mit Zimmern. Der Anfang von allem, was heute das Bergkristall ist.

Das Bergstüble war Lebenstraum und Überlebensfaktor in einem.

- Hedi Lingg

Was bleibt: der Duft von Hedis Apfelstrudel. Und ein Satz, der bis heute gilt: „Setzen Sie sich doch noch ein bisschen.“

KLEINE ANEKDOTE

Hans war mit einem lauten Motorrad unterwegs, Hedi wohnte im Nachbardorf.

„Ich hab ihn schon gehört, bevor ich ihn gesehen hab“, erzählt sie noch heute.

Grundstein: ein baufälliger Bergbauernhof
1967: Eröffnung des Café Bergstüble

Zwei Generationen: Hedi, Hans Jörg, Sabine und Hans (v. links nach rechts) inmitten ihrer Gäste.



Wir hatten den Mut, anzufangen

Sabine und Hans Jörg Lingg im Gespräch über den Sprung vom Bergstüble zum Resort Bergkristall.

Wie war das damals, als ihr das Bergstüble übernommen habt?

Ich war 25 (Sabine), Hans Jörg 30. Das Bergstüble war ein kleines Hotel mit Ausflugsgaststätte. Also eine ganz andere Welt als heute. Einen Masterplan hatten wir nicht. Nur die Idee, weg vom klassischen Ausflugsgeschäft, mehr hin zum Hotel. Wir hatten einfach den Mut, anzufangen. Schritt für Schritt.

Wann habt ihr gemerkt: Das wird größer, als wir dachten?

Diesen einen Moment gab es nicht. Es war ein langsames Hineinwachsen. Erst um 2018 haben wir bewusst innegehalten. Und gemerkt: Unsere Kinder wollten selbst in die Hotellerie. Plötzlich wurde daraus eine Geschichte, die weitergehen könnte.

„Wir konnten das Haus verändern, ohne den Ort zu verändern.“

- Sabine Lingg

Was habt ihr von euren Eltern übernommen, was anders gemacht?

Von Hedi und Hans den Zusammenhalt und die Bodenständigkeit. Gleichzeitig war uns wichtig, unseren eigenen Weg zu gehen. Dabei die Wurzeln behalten, aber den Mut haben, sich weiterzuentwickeln.

Gab es Zweifel?

Immer wieder, gerade bei großen Veränderungen. Aber sie waren nur kurz. Es gab immer eine nächste Idee, etwas, das wir noch besser machen wollten.

Was gebt ihr euren Söhnen mit auf den Weg?

Bleibt euch selbst treu. Ihr müsst nicht das Gleiche machen wie wir. Entwickelt eure eigene Handschrift. Und: Achtet auf eure Gesundheit. Erfolg heißt nicht nur, ein schönes Haus aufzubauen.

Was ist bis heute das Herzstück des Bergkristall geblieben?

Die Lage, der Weitblick, die Natur. Wir konnten das Haus verändern, ohne den Ort zu verändern. Das ist unser größter Schatz.

GUT ZU WISSEN.

Sabine: Hotelkauffrau
Hans Jörg: Küchenmeister

Übernahme des Bergstüble in ihren 20er Lebensjahren.

Um 2018: Moment des Innehaltens und der Wunsch der Söhne, das Haus weiterzuführen



Die Familie heute: Sabine, Hans Jörg mit Enkelin Laurena, Sebastian mit Sohn Samuel, Janina, Hedi und Johannes Lingg (v. links nach rechts).

Was fehlt uns noch zum Glück?



Sebastian (links) und Johannes Lingg (rechts). Zwei Brüder, die Gemeinsames schaffen: Mit dem Neubau gehen sie ihren ersten großen Schritt.

Eine Kolumne von Johannes und Sebastian Lingg.

Es ging uns nie darum, einfach etwas Neues zu bauen. Die eigentliche Frage war für uns immer eine andere: Was macht für unsere Gäste einen perfekten Urlaub aus? Nicht, was fehlt. Sondern: Was können wir noch hinzufügen, um es noch besser zu machen?

Aus vielen Gesprächen, Ideen und Beobachtungen ist diese Frage Schritt für Schritt zu einer Vision geworden. Wir haben gemerkt: Unsere Gäste suchen heute mehr denn je Orte mit Ruhe, Persönlichkeit und Qualität. Also wollten wir genau das schaffen: einen Platz, der bewusst kleiner ist, persönlicher, mit viel Zeit für Genuss.

Nicht was fehlt. Sondern: Was können wir noch hinzufügen?

- Johannes und Sebastian Lingg

Wir haben viele Konzepte durchgespielt. Am Ende war klar: Es braucht keinen weiteren Raum. Es braucht einen besonderen Ort. Ein Zuhause, das offen, hochwertig und gleichzeitig so gemütlich ist, dass man am liebsten einfach sitzen bleibt.

Und dann kam die Idee: eine Stube.

Der Name war überraschend schnell gefunden. Die Drei begleitet unsere

Familie schon lange. Wir sind die dritte Generation, sie ist unsere Glückszahl, sie verbindet Vergangenheit, Gegenwart und das, was neu entsteht. Deshalb fühlt sich Stube 3 einfach richtig an. Denn die Stube war schon immer etwas Besonderes. Der Mittelpunkt im Zuhause.

Wir wünschen uns, dass unsere Gäste genau dieses Gefühl haben, wenn sie zum ersten Mal hereinkommen: angekommen zu sein.

GUT ZU WISSEN.

Der Name war schneller gefunden als das Konzept selbst. Manchmal fühlt sich eben einfach etwas richtig an. Und die Zahl Drei: Die Glückszahl der Familie und Symbol für die dritte Generation.

Nach Hause zu kommen. Kein klassisches Restaurant, sondern ein Ort, der Ruhe ausstrahlt, entschleunigt und an dem Genuss ganz selbstverständlich seinen Platz findet.

Wenn wir die Stube 3 in einem Satz beschreiben müssten? Ein Ort, an dem man nicht nur gut isst, sondern sich willkommen, geborgen und zuhause fühlt.



Die Stube 3 von außen: Ein Teil des großen Neubaus, bei dem die Lingg Brüder ihre Wünsche und Vorstellungen verwirklichen konnten.

Ein Ort zum Sitzenbleiben

Manche Orte muss man nicht erklären. Man muss sie einfach erleben. Von der ersten Tasse Kaffee am Morgen bis zum letzten Glas Wein am Abend. So ist das auch in der Stube 3.

Wenn die Sonne ganz weiche, goldene Strahlen über die Berge schickt, dann ist wohl das gemütlichste Plätzle das auf der Terrasse der Stube 3. Mit einer dampfenden Tasse frischem Kaffee oder Tee in der Hand, und einem Weitblick ins grüne Umland, lässt sich der Start in den neuen Tag gemütlich zelebrieren.

Drinne duftet es nach frischem Brot. Serviert wird, was am Morgen guttut: regionale Köstlichkeiten wie Allgäuer Butter, hausgemachte Aufstriche, Marmelade und frische Kräuter, ganz nach Wunsch am Tisch zusammengestellt. Wer mag, wählt sich durch ein Frühstücksmenü mit drei Gängen. Wer lieber Stück für Stück entscheidet, was auf den Teller kommt, lässt sich dabei Zeit.



Aufgetischt: saisonal, regional und nach bestem Gewissen zubereitet.

Am Nachmittag wird es entspannter, aber nicht weniger gesellig. Aus der offenen Küche zieht der Duft von Kuchen herüber. Frisch gebacken nach den Rezepten von Seniorchefin Hedi. Apfelstrudel, Kaiserschmarren, mal eine Patisserie, die es woanders nicht gibt. Man setzt sich, eigentlich nur kurz. Und bleibt dann doch länger.

Hier klingt der Tag beim zweiten Glas Wein aus.

- Philosophie der Stube 3

WAS ES BEI UNS NICHT GIBT

Kein festes Menü. Sie entscheiden, ob es ein Gang wird oder vier.

Kein Gedränge. Viel Raum, wenige Tische mit Platz für jeden.

Keine strenge Regeln. Sie teilen sich alle Gänge? Sharing is caring.

Keine exotischen Zutaten. Wir kochen regional und ohne schlechtes Gewissen.

Wenn die Berge sich langsam einfärben, füllt sich die Stube 3 mit einem anderen Rhythmus. Kein Sechs-Gänge-Menü, keine feste Abfolge. Man bestellt, worauf man gerade Lust hat. Soll es ein Gericht sein? Oder gleich mehrere, zum Teilen oder ganz für sich? Ein Glas Wein oder gleich die Flasche, wenn der Abend danach ist?

An der Tür wartet niemand mit Speisekarte in der Hand. Ein Gastgeber begrüßt, so, als käme man nach Hause. Der grüne Bergkristall-Quarz an der Theke, warmes Licht, helles Holz, ein paar wenige Plätze, die sich eher nach Wohnzimmer anfühlen als nach Restaurant.

Man bleibt sitzen, solange es passt. Manchmal bis spät. Weil es sich gut anfühlt, hier zu sein.



*Oben: In der zweistöckigen Stube 3 findet jeder seinen Lieblingsplatz.
Unten: Wie daheim: In der offenen Küche können Sie unseren Köchen bei der Arbeit zusehen.*



AUS DER KÜCHE. Gekocht wird mit Gespür für die Saison, für die Region, für den Moment. Es entsteht leichte, moderne Genussküche: gemüse- und proteinreich, mit sorgfältig ausgewähltem Fleisch und Fisch, vegetarisch und vegan ganz selbstverständlich mit auf der Karte. Qualität zählt mehr als Vielfalt, Herkunft mehr als Show. Geteilt wird, wenn es passt, ganz ohne Zwang. Dazu wechselnde Gerichte und täglich neue Empfehlungen. Genuss darf leicht sein. Muss er aber nicht.



1982 Der Wildpark

Rothirsche, Damhirsche, Mufflons: Zwölf Tiere ziehen in den neu geschaffenen Bergstübli-Wildpark ein. Und seit damals trägt jeder Platzhirsch denselben Namen: Hansi.



1993 – Eine neue Generation

Sohn Hans Jörg und Sabine übernehmen das Bergstübli und schmieden große Pläne. Aus dem kleinen Café soll etwas werden, das über sich hinauswächst.



1967 – Der Anfang

Am 1. September 1967 eröffnen Hans und Hedi Lingg das Café Bergstübli. 80 Sitzplätze, 50 drinnen, 30 draußen auf der Terrasse mit Panoramablick. Auf den Tischen: hausgemachte Brotzeit. Der Beginn einer Geschichte, die bis heute weitererzählt wird.

1985 – Die ersten Zimmer



Das Bergstübli wird zum beliebten Ausflugsziel. Die Tenne wird ausgebaut, die ersten Gästezimmer kommen dazu. Und mit den ersten Schrothkuren im Haus beginnt eine Tradition, die bis heute Teil unserer DNA ist.



2018 – Ein neuer Abschnitt

Sebastian und Johannes, die Söhne von Hans Jörg und Sabine, unterstützen ab sofort. Das Bergkristall wird zum Resort. Ruhe wird zum Programm – die Zukunft fest im Blick.

2026 – Stube 3

Mit der Eröffnung der Berg- und Seesuiten kommt auch eine kulinarische Neuheit dazu: die Stube 3. Ein Ort zum Sitzenbleiben, Verweilen und Genießen.