



Haute Cuisine mit Allgäuer Komponenten: Wellness Heaven Award: Bergkristall in Oberstaufen als Wellness-Hotel mit bester Kulinarik ausgezeichnet

(Mynewsdesk) Haute Cuisine mit Allgäuer Komponenten

Wellness Heaven Award: Bergkristall in Oberstaufen als Wellness-Hotel mit bester Kulinarik ausgezeichnet

Oberstaufen (jm).

Vom Paradies aus in den Wellness-Himmel: Das Allgäuer Viersterne-Superior-Tophotel Bergkristall Natur und Spa darf sich ab sofort mit dem Wellness Heaven Award schmücken. Von 87 getesteten Wellness-Hotels im deutschsprachigen Raum bietet das Bergkristall die beste Kulinarik. Insgesamt wurden fünf Hotels in den Kategorien Wellness, Kulinarik & Gourmet, Zimmer, Lage und Service ausgezeichnet.

In einem knapp einjährigen Online-Voting-Prozess gaben fast 88.000 User ihre Stimmen ab und kürten das bereits mehrfach preisgekrönte Hotel der Familie Lingg in Oberstaufen-Willis zum Sieger in der Kategorie Kulinarik & Gourmet. In der Gunst der Gäste stach das Bergkristall sogar die beiden Fünfsterne-Hotels Dolomiten Wellness Residenz Mirabell in Olang (Südtirol) und das Hotel Klosterbräu Spa in Seefeld (Tirol) aus, die auf den Rängen zwei und drei landeten. Die Tester der Internetseite www.wellness-heaven.de hatten in einer Vorauswahl insgesamt 87 Hotels für den Award nominiert.

Im Bereich Kulinarik & Gourmet erreichte das Bergkristall mit einer Punktzahl von 9,90 (bei maximal 10,0) die beste Bewertung aller Hotels und punktete auch mit seiner Top-Lage direkt am Paradies in Oberstaufen-Willis mit dem unvergleichlichen Dreiländer-Panoramablick (9,99 Punkte).

Vom guten Voting-Ergebnis sind wir genauso begeistert wie von den positiven Erlebnisberichten einzelner Gäste, die bei uns ihren Traumurlaub verbracht haben, erklärt Hans-Jörg Lingg, der das Bergkristall Natur und Spa gemeinsam mit Ehefrau Sabine leitet. In ihren Erlebnisberichten nachzulesen bei www.wellness-heaven.de hoben die Gäste die Nachbarschaft mit Mr. Hirsch im hoteleigenen Wildpark dabei genauso hervor wie den Panorama-Pool der Extraklasse oder auch den selbstgebacken Kuchen von Seniorchefin Hedi Lingg. Die Wellness-Heaven-Hoteltester lobten den 1.500 m² Kristall-Spa-Bereich des Bergkristalls, der erst im September 2012 nach einer mehrmonatigen Umbau- und Erweiterungsphase eröffnet worden war.

Ganz besonders angetan waren die Juroren vom herausragenden kulinarischen Angebot des Hotels, das Haute Cuisine mit Allgäuer Komponenten verbinde. Da Küchenchef Harald Weidinger und sein Team neben der Genießerpension auch die Vitalpension nach Michel Montignac anbieten, kann man im Bergkristall auch schlemmen, ohne dabei zuzunehmen. Und noch eine Kunst verstehen sie in der Küche des Bergkristalls: Die Gemüse-Schonkost-Teller der Schrothkurgäste sind so appetitlich und lecker garniert, dass selbst die reduzierten Mahlzeiten noch Spaß machen.

Mit dem Wellness Heaven Award geht der Reigen der Auszeichnungen für Sabine und Hans-Jörg Lingg weiter. Anfang des Jahres hatte das Hotel in Oberstaufen bereits den Titel HolidayCheck TopHotel 2014 erhalten und sich mit einer Weiterempfehlungsquote von 100 % an die Spitze aller bayerischen Hotels der Viersterne-Superior-Kategorie gesetzt. Auch der Deutsche Wellness-Verband zeichnete das Hotel in diesem Jahr aus und zwar mit dem Premium-Zertifikat Exzellent.

Die hohe Wertschätzung bei Gästen und anonymen Testern zeigt, dass wir mit unserem Konzept auf dem richtigen Weg sind. Wir wollen unseren Gästen einen herrlichen Wohlfühlurlaub bieten, der Spuren hinterlässt. Das scheint zu klappen, sagt Sabine Lingg. Auf den Lorbeeren ausruhen will sich das Ehepaar nicht, es nimmt vielmehr das nächste Projekt in Angriff. In den kommenden Monaten steht die Erweiterung des Kristall-Spa-Bereichs um einen großen Yoga- und Gymnastikraum an.

Bergkristall Natur und Spa

Willis 8, 87534 Oberstaufen

Telefon +49 8386/911-0, Telefax +49 8386/911-150

wellness@bergkristall.de , www.bergkristall.de

Über das Bergkristall Natur und Spa in Oberstaufen-Willis:

Geschichte

Vor 47 Jahren, also 1967, begann die Geschichte des Bergkristall Natur und Spa in Oberstaufen, als Hans und Hedi Lingg in ihrem Bauernhof ein Brotzeitstübchen eröffneten. Heute ist das Bergkristall Natur und Spa ein Vier-Sterne Wellnesshotel mit 52 Zimmern, das seit 1993 von Hans-Jörg Lingg und Ehefrau Sabine Lingg geführt wird.

Motto

Unsere schönste Tradition heißt Gastfreundschaft. So lautet das Motto des Hotels, wobei Licht und Reinheit, Kraft und Harmonie die Werte des zeitlos schönen Edelsteins Bergkristall auch die Kraftquellen dieser Gastfreundschaft sind.

Panoramalage

Durch seine Lage im hochgelegenen Oberstaufen-Willis bietet sich den Gästen des Bergkristall ein Dreiländer-Panoramablick in die Alpen von Deutschland, Österreich und der Schweiz.

Wohlfühlambiente

Das Bergkristall Natur und Spa bietet Wohlfühlambiente in drei Kategorien: Die heimelige Atmosphäre in den Zimmern der Kategorie Hochgrat und Kapf im Stammhaus, das moderne Sántis-Ambiente im Landhausstil und die Großzügigkeit der Paradies-Suiten.

Kristall Spa

Im erweiterten Wellness- und Spa-Bereich ?Kristall Spa? bietet das Bergkristall eine Vielzahl von Massageangeboten, Ayurveda-Tiefenentspannung, Yoga-, Meditations- und Heilgymnastik-Stunden, Packungen in der Softpackliege, Kosmetikanwendungen und Fitnessprogramme an.

Sport und Freizeit

Egal, ob Wandern oder Nordic Walking, Entdeckungen im Freizeitparadies Allgäu, Golf oder Wintersport: Auch die Aktivurlauber sind im Bergkristall bestens aufgehoben. Und dank der kostenlosen Gästekarten Oberstaufen Plus und Oberstaufen Plus Golf fallen für die Nutzung der nahen Golfplätze, Liftanlagen und Freizeiteinrichtungen in Oberstaufen keine weiteren Kosten an.

Kulinarisches

Genießer kommen dem Bergkristall gerade recht. Nicht nur im Gourmetrestaurant ?Bergstüble?. Die Genießerpension des Hotels umfasst ein reichhaltiges Frühstücksbuffet am Morgen, mittags ein Wellnessbuffet mit Salaten, Suppe und Tagesgericht, am Abend präsentiert Küchenchef Harald Weidinger ein Fünf-Gänge-Feinschmeckermenü. Geheimtipp am Nachmittag sind die selbstgebackenen Kuchen von Seniorchefin Hedi Lingg.

Zu sämtliche Mahlzeiten bietet das Bergkristall auf Wunsch auch gluten- und laktosefreie Speisen an.

Eine Besonderheit im Kulinarik-Angebot des Bergkristalls ist die Vitalpension nach Montignac. Diese Ernährungsmethode ist keine Diät. Kohlenhydrate werden nach dem Glykämischen Index (Glyx) bewertet, außerdem wird auf die Zubereitung, Zusammensetzung und die Tageszeit geachtet. Es entsteht in kurzer Zeit ein angenehmes Wohlgefühl, Mittagsmüdigkeit und Heißhunger verschwinden. So können die Gäste die Köstlichkeiten einfach genießen und dabei abnehmen.

Schrothkur

Das Bergkristall - Natur und Spa bietet seinen Gästen auch die Original Schrothkur unter ärztlicher Betreuung an, die vor 170 Jahren von Johann Schroth als Naturheilverfahren zur gründlichen Entschlackung und Reinigung des Körpers etabliert wurde.

Wildpark

Ein besonderes Naturerlebnis bietet das Bergkristall durch seinen zum Hotel gehörenden Wildpark, in dem Rothirsche und Bergziegen leben. Das markante Röhren der Hirsche im Herbst, die so genannten Hirschbrunft, ist dabei genauso eindrucksvoll wie die morgendliche Wildfütterung mit Seniorchef Hans Lingg.

Pressekontakt (nicht zur Veröffentlichung)

Jensen media GmbH

Agentur für Unternehmensnachrichten

Hemmerlestraße 4, 87700 Memmingen

Telefon 08331/99188-0, info@jensen-media.de

www.jensen-media.de

Ansprechpartner: Ingo Jensen

Worddownload:

http://www.jensen-media.de/download/bergkristall/wellness_heaven.doc

Bildgalerie mit Download:

http://www.jensen-media.de/webgalerie/bergkristall/wellness_heaven/index.html

<http://www.bergkristall.de/de/kontakt-anreise/presse/pressebilder/>

Diese Pressemitteilung wurde via Mynewsdesk versendet. Weitere Informationen finden Sie im [Jensen media GmbH - Agentur für Mittelstandskommunikation](#) .

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://shortpr.com/5yio6l>

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://www.themenportal.de/reise/haute-cuisine-mit-allgaeuer-komponenten-wellness-heaven-award-bergkristall-in-oberstaufen-als-wellness-hotel-mit-bester-kulinarik-ausgezeichnet-63528>

Pressekontakt

Mynewsdesk

Herr Mynewsdesk Client Services
Ritterstraße -14 12
10969 Berlin

press-de@mynewsdesk.com

Firmenkontakt

Mynewsdesk

Herr Mynewsdesk Client Services
Ritterstraße -14 12
10969 Berlin

shortpr.com/5yio6l
press-de@mynewsdesk.com

Über das Bergkristall Natur und Spa
in Oberstaufen-Willis:

Geschichte

Vor 47

Jahren, also 1967, begann die Geschichte des Bergkristall Natur und Spa in Oberstaufen, als Hans und Hedi Lingg in ihrem Bauernhof ein Brotzeitstübchen eröffneten. Heute ist das Bergkristall Natur und Spa ein Vier-Sterne Wellnesshotel mit 52 Zimmern, das seit 1993 von Hans-Jörg Lingg und Ehefrau Sabine Lingg geführt wird.

Motto

Unsere schönste Tradition heißt Gastfreundschaft. So lautet das Motto des Hotels, wobei Licht und Reinheit, Kraft und Harmonie die Werte des zeitlos schönen Edelsteins Bergkristall auch die Kraftquellen dieser Gastfreundschaft sind.

Panoramalage

Durch seine Lage im hochgelegenen Oberstaufen-Willis bietet sich den Gästen des Bergkristall ein Dreiländer-Panoramablick in die Alpen von Deutschland, Österreich und der Schweiz.

Wohlfühlambiente

Das Bergkristall Natur und Spa bietet Wohlfühlambiente in drei Kategorien: Die heimelige Atmosphäre in den Zimmern der Kategorie Hochgrat und Kapf im Stammhaus, das moderne Säntis-Ambiente im Landhausstil und die Großzügigkeit der Paradies-Suiten.

Kristall Spa

Im erweiterten Wellness- und Spa-Bereich Kristall Spa bietet das Bergkristall eine Vielzahl von Massageangeboten, Ayurveda-Tiefenentspannung, Yoga-, Meditations- und Heilgymnastik-Stunden, Packungen in der Softpackliege, Kosmetikanwendungen und Fitnessprogramme an.

Sport und Freizeit

Egal, ob Wandern oder Nordic Walking, Entdeckungen

im Freizeitparadies Allgäu, Golf oder Wintersport: Auch die Aktivurlauber sind im Bergkristall bestens aufgehoben. Und dank der kostenlosen Gästekarten Oberstaufen Plus und Oberstaufen Plus Golf fallen für die Nutzung der nahen Golfplätze, Lifanlagen und Freizeiteinrichtungen in Oberstaufen keine weiteren Kosten an.

Kulinarisches

Genießer kommen dem Bergkristall gerade recht. Nicht nur im Gourmetrestaurant Bergstüble. Die Genießerpension des Hotels umfasst ein reichhaltiges Frühstücksbuffet am Morgen, mittags ein Wellnessbuffet mit Salaten, Suppe und Tagesgericht, am Abend präsentiert Küchenchef Harald Weidinger ein Fünf-Gänge-Feinschmeckermenü. Geheimtipp am Nachmittag sind die selbstgebackenen Kuchen von Seniorchefin Hedi Lingg.

Zu sämtliche Mahlzeiten bietet das Bergkristall auf Wunsch auch gluten- und laktosefreie Speisen an.

Eine Besonderheit im Kulinarik-Angebot des Bergkristalls ist die Vitalpension nach Montignac. Diese Ernährungsmethode ist keine Diät. Kohlenhydrate werden nach dem Glykämischen Index (Glyx) bewertet, außerdem wird auf die Zubereitung, Zusammensetzung und die Tageszeit geachtet. Es entsteht in kurzer Zeit ein angenehmes Wohlfühl, Mittagsmüdigkeit und Heißhunger verschwinden. So können die Gäste die Köstlichkeiten einfach genießen und dabei abnehmen.

Schrothkur

Das Bergkristall - Natur und Spa bietet seinen Gästen auch die Original Schrothkur unter ärztlicher Betreuung an, die vor 170 Jahren von Johann Schroth als Naturheilverfahren zur gründlichen Entschlackung und Reinigung des Körpers etabliert wurde.

Wildpark

Ein besonderes Naturerlebnis bietet das Bergkristall durch seinen zum Hotel gehörenden Wildpark, in dem Rothirsche und Bergziegen leben. Das markante Röhren der Hirsche im Herbst, die so genannten Hirschbrunft, ist dabei genauso eindrucksvoll wie die morgendliche Wildfütterung mit Seniorchef Hans Lingg.