

Innovationen und exklusiver Service für Gäste in den AllgäuTop&LandHotels

Vom ersten Vegan-Hotel über Wavebalance zur WellÉtage

Innovation, Nachhaltigkeit und Serviceorientierung zeichnen Jahr für Jahr AllgäuTop&LandHotels aus. Und dies in allen Bereichen der Hotellerie: Von einem völlig neuem Konzept der autarken Energieversorgung im Biohotel Eggensberger (Füssen) über vegane Küche im Balance Resort Ifenblick (Balderschwang) bis hin zur völlig losgelösten Entspannung in Wavebalance-Liegen im Sonnenalp Resort (Ofterschwang). Im Parkhotel Frank (Oberstdorf) wechseln in der WellÉtage Pool- und Ruhezeiten einander ab. Selbst 13 Liter Allgäuer Bergwein des Hotels Luitpoldbad (Bad Hindelang) werden von Weinkritikern gewürdigt.

Vegan Reisen - Urlaub mit Wohlfühlgarantie

Auch wenn Rohkost, Bio und Veganismus bei uns in Deutschland mit einem starken Hype behaftet sind, ist vegane Ernährung viel mehr als eine Modeerscheinung. Für die meisten ist sie stark ethisch-moralisch motiviert. Bereits knapp 8 Millionen Menschen ernähren sich bundesweit fleischfrei. Geschätzte 1 Millionen verzichten ganz auf tierische Produkte. In den Städten ist die Gastronomie dieser Nachfrage längst nachgekommen. Hier sprießen vegane Imbisse bis hin zu exquisiten Restaurants geradezu aus dem Boden. In Dortmund und Stuttgart gibt es sogar den „Vegan Street Day“.

Nicht Fisch, nicht Fleisch: Gemüseexperten gesucht!

Doch wie sieht es in der Hotellerie aus? Mit der steigenden Nachfrage wächst auch der Bedarf an Fachkräften, die aus Gemüse mehr als nur eine Beilage zaubern. Bislang sind vegane Reisen aber immer noch eine Herausforderung oder beanspruchten zumindest einen Mehraufwand an Planung. In der Hotellerie besteht ein Mangel an Fachkräften, die fähig sind, vegane Gerichte kreativ und professionell zuzubereiten. Nur circa acht Wochen sind in der gesamten Lehrausbildung zum Koch für pflanzliche Kost reserviert. Für den Rest der Zeit stehen überwiegend fleischhaltige Stunden auf dem Lehrplan. Das heißt im Umkehrschluss, dass ein überzeugter veganer sich in der Standard-Ausbildung zum Koch ungefähr so wohl fühlt, wie ein Metzger im Gemüsebeet. Eine rein vegetarisch-vegane Erstausbildung wird in Deutschland bisher aber nur als langfristiges Ziel formuliert.

Neue Perspektiven im Balance Resort Ifenblick

Das Balance Resort Ifenblick wird ab 2015 als Biohotel zertifiziert und dann auch sein Ernährungsangebot erweitern. Neben vegetarischen Gerichten sollen dann auch vegane Speisen ihren Platz auf dem täglichen Buffet erobern. Insbesondere im Allgäu ist das eine Besonderheit, da sich hier kulinarisch alles um die heimische Küche mit Fleischgerichten in allen Facetten, Kässpätzlen und eben um den deftigen Genuss dreht. Doch damit soll es auch in Zukunft nicht vorbei sein. Das vegane Angebot ist als Ergänzung gedacht. „Wir haben bemerkt, dass vegetarische und vegane Gerichte insbesondere von jungen Gästen verstärkt nachgefragt werden. Es geht uns darum, Veganern einen genussvollen und unkomplizierten Urlaub zu ermöglichen und so auch ein weiteres hochwertiges Angebot für alle unsere Gäste zu schaffen. Wir stehen dabei nicht für militanten Veganismus, sondern möchten in einem toleranten Umfeld jedem Gast ermöglichen, sich individuell und wunschgemäß zu ernähren und vielleicht auch mal etwas Neues auszuprobieren“, so Bianca Meyer, Geschäftsführerin des Balance Resort Ifenblick in Balderschwang.

Starthilfe von Surdham Göb

Um ein erstklassiges veganes Angebot zu schaffen, hat sich das Team um Küchenchef Bernd Meyer mit Surdham Göb die optimale Unterstützung geholt. In einem mehrtägigen Kochworkshop schulte der bekannte Vegan-Koch und Autor von Kochbüchern wie „Meine veganen Superfoods“ das Team vom Ifenblick in veganer Kochkunst. Dabei standen neben Inspiration und Wissensvermittlung über die vegane Küche auch die Freude am Kochen und Ausprobieren auf der Tagesordnung. An zwei Tagen wurden Grundkenntnisse über vegane Produkte wie Hülsenfrüchte oder Quarkmehl und deren Gebrauch in der Küche erlernt, sowie zahlreiche vegane Gerichte zubereitet. Vom Aufstrich für das Frühstücksbrot über ein herzhaftes Mittagsmenü bis hin zur süßen Verführung mit Schokoladen- und Kirschtorten. Getestet hat das Team seine neuen veganen Kochkünste umgehend an den eigenen Gästen, die – vielleicht auch aus Neugier – alles ausnahmslos probierten. Die Überraschung darüber, dass es bei veganen Gerichten keine Geschmackseinbußen gibt, war bei einigen Gästen groß: „Der Kuchen ist so saftig und schokoladig – kaum vorstellbar, dass so etwas ohne Milch und Ei möglich ist.“, wurde zum Beispiel die Schokoladentorte kommentiert. Surdham Göb ist nicht nur Koch, sondern auch Reisender, Autor, Surfer und Lebenskünstler. Seine offene Art macht ihn so sympathisch. Er ist nicht der Typ, mit dem mahnenden Zeigefinger, sondern überzeugt seine Gäste lieber durch geschmackliche Highlights. Und so soll es zukünftig auch im Ifenblick sein.

Premiere in der deutschen Hotellerie: „Wavebalance“ bietet in der Sonnenalp Wasser, Wellen und Wellness

Ofterschwang/Allgäu (Sonnenalp, 3. September 2014) – Völlig losgelöst: Mit einem innovativen Treatment – Programm auf der Wavebalance®- Liege eröffnet die Sonnenalp eine neue Spa - und Medical – Wellness - Dimension. Das Allgäuer Fünf – Sterne - Resort ist das erste Hotel in Deutschland, das mit dem sogenannten Balance Floater arbeitet – einer wasserbettartigen Therapieliege, auf der der Körper in wellenförmigen Schaukeln mobilisiert, massiert und verwöhnt werden kann. Die Bewegungsabläufe sind dem Gleiten von Delfinen im Wasser nachempfunden, das Gefühl der Schwerelosigkeit ermöglicht tiefste Entspannung. „Das Sonnenalp – Spa nutzt die Kraft des Wassers schon lange, doch mit den Wavebalance – Behandlungen sind tatsächlich vollkommen neue Effekte zu erreichen“, so Sonnenalp – Spa – Manager Jörg Müller – Loennies. „Auf dem Wasserbett liegend wird der Körper leicht und kann im Rhythmus der Wellen vollkommen loslassen. Blockaden verschwinden, Gelenke werden entlastet, Muskeln entspannt. Dasselbe gilt für die Psyche – innerer Stress fließt einfach ab. Eine nachhaltige und ganzheitliche Wirkung auf Körper, Geist und Seele.“

Drei Zielgruppen, drei Zeremonien

Die Sonnenalp bietet drei Signature – Treatments auf der Wavebalance – Liege an: „Wolke 7“ – eine Wohlfühl - Zeremonie auch für werdende Mütter, die den Körper auf fließende Weise mit sanften Berührungen verwöhnt, „Schwerelos“ – eine therapeutische Medical – Wellness – Anwendung für die dreidimensionale Mobilisation von Gelenken und Bindegewebe, sowie „Schiffsreise“ – eine Kindermassage, die den Spaß an Wasser und Wellen mit wertvollen sensorischen Reizen verbindet. Die Spa - Therapeuten sind speziell für die Wavebalance - Behandlungen geschult, bei denen alle Massage - und Mobilisierungsgriffe im fließenden Wellen – Rhythmus ausgeführt werden. Selbst kleinste Berührungen breiten sich so harmonisch und pulsierend über den gesamten Körper aus.

Wie im Himmel ...

„Bei Kindern lässt sich am besten beobachten, wie schnell sie auf dem Balance Floater ganz ruhig werden, und einfach nur noch genießen – Wasser, Wärme und das Schaukeln der Wellen“, schildert Hotelchefin Dr. Anna - Maria Fäßler. „Ich selbst habe mich ebenfalls wie im Himmel gefühlt und schon nach wenigen Momenten vollkommen tiefen entspannt. Eine solche Art der Massage habe ich noch nie erlebt – traumhaft schön und sehr, sehr wirkungsvoll.“

Sonnenalp Resort – Luxus mit Herz und Tradition:

Ein Gespür für Luxus, das auf Exklusivität, aber auch auf Wärme und Harmonie beruht: Das Allgäuer Fünf – Sterne - Resort Sonnenalp erfüllt Urlaubssehnsüchte mit einem Verständnis von Tradition, Moderne und Beständigkeit. Auf die Sonnenalp kommen heißt, auf Händen getragen zu werden. Wahrscheinlich ist genau dieses Gefühl der Grund, warum das Fünf – Sterne - Resort im Herzen des Allgäus rund 80 Prozent der Besucher zu seinen Stammgästen zählt. Und obwohl das 232 – Zimmer – Alpenhotel - Domizil eine große Erlebnisvielfalt bietet (vom Sternerestaurant bis zur Wirtsstube, von der Kamin - Bar bis zum Night - Club, vom Friseur bis zur Shoppingmeile, vom 10.000 Quadratmeter Wellness - und Wasserspaß bis zum 300 Quadratmeter Fitness - Center, vom Kinderparadies bis zum Outdoor - Vergnügen mit Skifahren, Wandern, Golfen, Reiten, Tennis und vielem mehr), so bezaubert es doch mit einem familiären Charme, der Wärme und Geborgenheit verspricht. Die Sonnenalp ist ein Ganzjahresziel für Genießer in einer malerischen Landschaft am Fuße der Allgäuer Alpen.

Energiewende im Allgäuer Biohotel

Größte Speicheranlage für Solarenergie in der Hotellerie. Neues Konzept zur dezentralen Versorgung mit erneuerbaren Energien

Im Allgäuer Biohotel Eggensberger wurde ein neues Konzept zur dezentralen Stromversorgung aus erneuerbaren Energien umgesetzt. Dabei kommt die deutschlandweit größte Energiespeicheranlage in der Hotellerie zum Einsatz. Diese speichert überschüssigen Ökostrom, den die erweiterte Photovoltaikanlage sowie das Biogas-Blockheizkraftwerk des Hotels produzieren. Integriert wurde zudem eine neue Stromtankstelle für die Elektrofahrzeug-Verleih-Flotte, die ein 170 PS starker BMWi3 erweitert. Gäste des Hotels bei Füssen können mit hundert Prozent Sonnenstrom die Region emissionsfrei erkunden. Das Rundum-Konzept ist laut Projektleiter German PV im kommerziellen Bereich einzigartig.

Knapp 40 Prozent des gesamten Strombedarfs deckt das Hotel nun dank der neuen Speichertechnik mit Sonnenenergie. 70 Prozent des selbst erzeugten Sonnenstroms werden im Hotel verbraucht und 30 Prozent in das Stromnetz eingespeist. Hierdurch kann die Anlage effizienter betrieben werden. Der auf rund 1000 Quadratmetern Solarfläche produzierte Strom landet über die neue Ladesäule direkt im „Tank“ der Elektroflotte. Das Hotel Eggensberger setzt mit diesem Konzept in der Hotellerie neue Maßstäbe. Die Technik wie Batteriespeicher und Wechselrichter haben sich bereits in anderen Branchen bewährt.

Mit dem integrierten Strommanagement setzt das Biohotel einen weiteren Meilenstein bei der hoteleigenen „Energiewende“ um. Ein Großteil des

Strombedarfs wird nun über selbst produzierten Ökostrom gedeckt. Der Rest der benötigten Energie stammt aus zertifiziertem Ökostrom. Die umgesetzten Maßnahmen haben für das Hotel mehrere Vorteile. Ein geringerer CO₂-Wert pro Übernachtung, Klimaschutz durch eingesparte fossile Brennstoffe, eine höhere Wirtschaftlichkeit sowie hundert Prozent Sonnenstrom für alle Elektrofahrzeuge.

Bereits 2010 hatte das Hotel ein umfassendes Energiekonzept angestoßen mit CO₂-Bilanz, energetischen Sanierungen und dem Einbau eines Biogas-Blockheizkraftwerkes. Für die Hoteliers ist dies Engagement aus persönlicher Überzeugung. So fördert das klimaneutrale Hotel gezielt die Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln und bietet mit Biogas-Auto und Elektrofahrzeugen moderne, klimaschonende Mobilität am Urlaubsort an. Hinzu kommt, dass Urlauber im Ostallgäu mit ihrer elektronischen Gästekarte kostenlos Bus und Bahn nutzen können. Im Food-Bereich werden überwiegend saisonale und regional produzierte Bio-Lebensmittel verwendet, was sich ebenfalls positiv auf die CO₂-Bilanz auswirkt. Und das Biogas für die Heizung und das Gästeauto stammt aus Abfällen, die in einer nahen Vergärungsanlage zu Gas fermentiert werden. Auch das Biohotel lässt seine Küchenreste dort wiederverwerten. Inzwischen setzt das Biohotel nur halb so viel Kohlendioxid pro Übernachtung frei wie ein konventionelles Vier-Sterne-Hotel.

Ein Wellness-Menü für alle Sinne

Inspiziert von der Oberstdorfer Bergwelt warten in der neu gestalteten WellÉtage des 5-Sterne Parkhotels Frank großzügige 1.800 m² voll purem Wohlgefühl.

Oberstdorf, September 2014 – (fpr) im Alltag hat jeder seine eigenen Ideen, um sich Momente der Entspannung zu gönnen. Entscheidet man sich jedoch für einen Besuch in Oberstdorf, hält das Parkhotel Frank gleich ein ganzes Wellness-Menü bereit. Das Wohlfühl-Rezept des familiengeführten 5-Sterne Hauses im Allgäu: die neu gestaltete WellÉtage. Hier vereinen sich auf über 1.800 m² eine naturnahe Raumgestaltung der Pool- und Ruhezonen mit hochwertigen Verwönanwendungen und einem exzellenten Service. Bei Familie Frank und ihrem Team ist alles angerichtet, um eine gut gelaunte Auszeit mit individuellen Ruhemomenten zu genießen – und dabei wieder ins Gleichgewicht zu kommen und auch neue Energien zu entwickeln.

Die WellÉtage: 1.800 m² Entschleunigung

Eintauchen, abtauchen, auftauchen – mithilfe dieser drei wohltuenden Bausteine zaubert das Parkhotel in seiner neuen WellÉtage ein exklusives Wellness-Menü. „Es war uns schon immer ein großes Anliegen, unseren Gästen ausreichend Zeit

und Raum bei uns zugeben“, so Gastgeberin Cora Bethke-Frank. Passend zum 50-jährigen Hotelgeburtstag wurde die Wellnesslandschaft mit viel Phantasie und Liebe zur Region um- und ausgebaut. Betritt man nun die großzügige WellÉtage, spürt man schnell die Harmonie des Ganzen. Grasgrün, Himmelblau und Erdtöne – Materialien, Gestaltung und Stil ergeben einen naturnahen Eindruck und der wohnliche Charakter ist dabei eine bedeutende Zutat. „Die Berge und im speziellen unsere Hochalpen sind für ihre beruhigende, inspirierende Kraft bekannt“, erläutert Cora Bethke-Frank. Daher flossen zahlreiche alpine Elemente der Oberstdorfer Bergwelt in die Architektur mit ein und wurden mit Partnern aus der Region umgesetzt. „Anders als in gängigen SPAs setzen wir nicht auf ein cleanes Ambiente – wir holen die Natur in unsere Räume und mit ihr Lebensfreude und Gemütlichkeit! eben genau jene Dinge, die unsere Gäste brauchen, erleben und spüren wollen.“

Als Vorspeise: Natürlichkeit

Der Weg hin zum Wellness-Genuss führt durch die „Breitachklamm“. Angelehnt an das Oberstdorfer Naturdenkmal läuft man hier, flankiert von liebevoll arrangierten Steinmännchen, über einen weichen, moosgrünen Teppich bis hin zur WellÉtage. Hier eröffnet sich ein erster Seitenblick auf das Schwimmbad (10 x 18 m). „Wir haben uns dabei vom Seealpsee inspirieren lassen. so schwimmt man nun mit Panoramasicht auf den See“, erklärt Familie Frank das individuelle Konzept. und wenn die Gäste von einem ereignisreichen Ausflug zurückkommen, ruft die WellÉtage noch einmal die schönen Naturerlebnisse des Tages ins Gedächtnis.

Der Hauptgang: Raum zum Ruhen und Relaxen

Persönliche Wohlmomente finden – dafür gibt es zahlreiche Rückzugsmöglichkeiten in der WellÉtage. Ob auf den Wärmeliegen der Grotte oder auf den Ruhebetten mit Kuhfell am Beckenrand, jeder Gast findet hier seinen Lieblingsplatz. „Besonders beim ‚Wohnzimmer‘ ist der Name Programm“, erklärt Gastgeber Robert Frank. „unser Relaxraum bietet heimelige Kaminatmosphäre und ist den erwachsenen vorbehalten.“ Ob Lesen, Tagträumen oder Nachdenken – durch das Plus an Gemütlichkeit hebt er sich von klassischen Ruheräumen ab. Weiteres Entspannungshighlight: der architektonisch außergewöhnliche Ruheraum „Welle“. Dieser wurde als Verlängerung der Sonnenterrasse konzipiert und unterhalb einer wellenförmigen Holzkonstruktion errichtet. Von hier genießt man einen traumhaften Blick auf die Alpenwelt und die nahen Skisprungschanzen. „intensiver lässt sich die Region im Sommer eigentlich nur noch in unserem Naturpool genießen,“ so die Gastgeberfamilie. nach dem Ausflug verspricht der Badeteich mit Liegewiese Erfrischung und Entspannung zugleich, während sich im glasklaren Wasser die umgebenden Berge spiegeln. Kurzum: Hier gelingt abschalten pur das ganze Jahr.

Zum Dessert: Wohltuende Anwendungen

Wahrlich versüßen lässt sich der Aufenthalt im Parkhotel mit exklusiven Verwöhn-Anwendungen. „Auch hier wird der Einfluss der Region spürbar“, so SPA Leitung Susanne Achmedsade. „Ausgewählte Produkte aus Oberstdorf und Umgebung bereichern unser Programm und sorgen für Regeneration und Stärkung zugleich.“ So verwöhnt das fürsorglich, kompetente Therapeuten-Team zum Beispiel bei der „Allgäuer Honigmassage“, einer Ganzkörper-Stoffwechsel Massage mit Honig-Ingwer-Ölen, oder bei der durchblutungsfördernden „Edelweiß Massage“ mit Essenzen des alpinen Gewächses. „Unser Repertoire ist vielfältig und reicht von Medical Wellness bis zu außergewöhnlichen Massagen wie Lomi Lomi oder Ayurveda“, so Frau Achmedsade weiter. „Wir freuen uns auf jeden individuellen Wellness-Wunsch.“

Noch ein Sahnehäubchen

Im familiengeführten 5-Sterne Haus in Oberstdorf stehen die Gäste an erster Stelle – und werden seit zwei Generationen mit ehrlicher Herzlichkeit, Zuwendung und großzügigen Inklusivleistungen empfangen. So wurde das Ferienhotel auch zum dritten Mal in Folge als HolidayCheck Selection 2014 ausgezeichnet. Mehr zur Zutatenliste für eine verdiente Auszeit im Allgäu unter www.parkhotel-frank.de.

Allgäuer Bergwein lockt Weinkritiker

Allgäuer WeinNacht im Hotel Luitpoldbad

Aus einer Laune heraus hat Armin Groß Reben auf 800 m Höhe im Hotelgarten gepflanzt. Das rief zwar gleich die Behörden auf den Plan, aber auch die Weinkritiker. Die 13 Liter Allgäuer Bergwein fanden zwar keine Anerkennung, doch bringt der Weinkritiker und Journalist Rudolf Knoll zur Allgäuer Weinnacht am 22. November die Sieger des Deutschen Rotweinpreises ins Allgäu.