

## Preisgekrönte Kochkunst

### Das Bergkristall - Mein Resort im Allgäu erhält Wellness Heaven Award - Dritter Platz in der Kategorie Kulinarik & Gourmet

Das Bergkristall - Mein Resort im Allgäu in Oberstaufen wurde bei den diesjährigen Wellness Heaven Awards am 9. Oktober 2023 mit dem dritten Platz in der Kategorie Kulinarik & Gourmet ausgezeichnet. Dafür haben die Hoteltester insgesamt 103 Wellnesshotels nominiert, aus denen die Nutzer der Plattform Wellness Heaven die 15 besten Häuser bei einem Online Voting gewählt haben. Über 100.000 Stimmen wurden zwischen Oktober 2022 und September 2023 abgegeben. „Bei den Wellness Heaven Hoteltests werten wir über 500 Bewertungskriterien aus. Diese sind den Hauptkategorien Wellness, Kulinarik, Zimmer, Lage und Service zugeordnet. In diesen Kategorien schneiden die getesteten Hotels unterschiedlich ab. Nur wenn ein Haus in einer Kategorie eine hervorragende Bewertung von über 9.50 Punkten erreicht, wird es für die Wellness Heaven Awards nominiert. Durch die Nominierung treffen unsere Hoteltester eine qualitative Vorauswahl, die auf den Ergebnissen unserer ausführlichen Hoteltests beruhen“, so Dr. Tassilo Keilmann, Gründer von Wellness Heaven und Hoteltester. Weitere Informationen finden sich unter [www.bergkristall.de](http://www.bergkristall.de).

Die Kulinarik im Bergkristall - Mein Resort im Allgäu zeichnet sich durch das 80:20-Prinzip aus. Küchenchef Andreas Krohn und sein Team lassen dabei bewusst raffinierten Zucker, Geschmacksverstärker, Weißmehl und alle industriell vorgefertigten Produkte weg. Gäste vermissen dabei geschmacklich nichts, da nur beste saisonale Lebensmittel in den Kochtopf kommen. Heimische Produzenten aus Oberstaufen und der Umgebung sorgen für zartes Allgäuer Fleisch, schmackhaften Käse, Süßwasserfische und Obst sowie Gemüse. „Für mich bedeutet Genuss in einem Verhältnis von 80 zu 20 zu kochen. Dabei sind 80 Prozent gesundes Essen und die verbleibenden 20 umfassen all das, worauf man Lust hat“, so Andreas Krohn. Diesen gemeinsamen Nenner teilt er auch mit Gastgeberfamilie Lingg. „Auch uns ist es wichtig, dass man sich ohne Verzicht etwas Gutes tut und dies auch langfristig in den Alltag integrieren kann“, so Gastgeberin Sabine Lingg. „Wir freuen uns sehr, dass dieses Konzept von unseren Gästen so gut angenommen wird.“

.../2



### **Über Bergkristall - Mein Resort im Allgäu**

Auf 850 Höhenmetern in Alleinlage begeistert das Vier-Sterne-Superior Hotel Bergkristall in Oberstaufen als besonderer Rückzugsort, der die Allgäuer Wurzeln mit zeitgemäßem Design und unverbaute Natur verbindet. Seit dem großen Um- und Ausbau 2018 empfängt das von Familie Lingg in dritter Generation geführte Resort seine Gäste mit modernem Interieur in 75 Zimmern und Suiten. Als eine der Top-Wellness-Adressen in Bayern punktet das Haus durch das einladende 2.700 Quadratmeter große Kristall Spa und beeindruckt mit weiteren Highlights wie dem Outdoor Infinity Pool sowie der großen Event-Outdoorsauna mit Blick auf den hauseigenen Wildpark und Platzhirsch Hansi. Kulinarisch verwöhnt das Resort Bergkristall mit regionalen Wurzeln, jedoch ohne die Schwere der heimischen Spezialitäten. Im Rahmen der Genusszeiten zaubern der Küchenchef und sein Team täglich Speisen À-la-Carte nach dem 80/20 Prinzip - gesund speisen durch das bewusste Weglassen von Zucker und Weißmehl, aber keinesfalls Verzicht auf Genuss. Gäste vermissen dabei geschmacklich nichts. Wer Entschlacken und Entgiften möchte, für den bietet das Bergkristall im Frühjahr und im Herbst Retreats an mit "Fasten nach Schroth", mit reizarmer und vegan-basischer Kost. Ein Reset für Körper, Geist und Seele.

München/Oberstaufen, 17. Oktober 2023

Für weitere Presseinformationen:

Sonia Becker/Laura Hofbauer  
STROMBERGER PR GmbH  
Kistlerhofstraße 70, Haus 5, Gebäude 188  
81379 München  
Deutschland  
T +49(0)89/189 478-86  
becker@strombergerpr.de  
stromberger.de

Isabel Bootz  
Bergkristall - Mein Resort im Allgäu  
Willis 8  
87534 Oberstaufen  
Deutschland  
T +49(0)8386/911 174  
marketing@bergkristall.de  
bergkristall.de