

wellhotel

Dezember • Jänner • Februar 2023/24 • Nr. 81 • 21. Jahrgang

**Lerch Genusswelten
mit enormer
Urlaubsvielfalt
und Fokus auf
Regionalität**



Fotos: Lerch Genusswelten / www.huber-fotografie.at

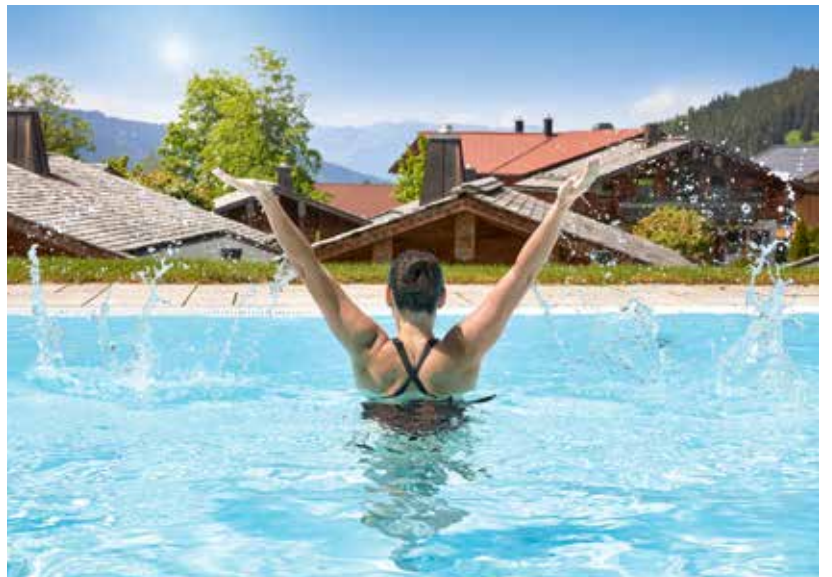


Foto: Lerch Genusswelten / Katja Fouad Vollmer



Die Dachmarke Lerch Genusswelten umfasst fünf Hotels, ein Chaletdorf, neun Ferienwohnungen und einen Campingplatz – alles liebevoll geführt unter der Obhut der Familien Lerch, Zwicker und Hasieber sowie ihren Mitarbeitenden.

Lerch Genusswelten – acht Tourismusbetriebe maßgeschneidert für wirklich jeden Gästewunsch

Die familiär geführten Lerch Genusswelten mit mehr als 600 Mitarbeitenden und Hotels im Allgäu und Oberschwaben haben ihren Namen zum Programm gemacht. Seit dem Jahr 1987 leiten Thomas und Angela Lerch mit Herzblut und unternehmerischem Geschick – und längst mit tatkräftiger Unterstützung ihrer Kinder – das touristische Vorzeigeunternehmen und bieten ihren Gästen nachhaltigen Genuss in allen Facetten. Zu den Betrieben zählen das Parkhotel Jordanbad in Biberach, das 2012 erbaute Panoramahotel Oberjoch, die 2017 eröffneten Alpin Chalets und die 2019 eröffneten Alpin Lodges in Oberjoch, das 2018 fertiggestellte Hotel Das Weitblick Allgäu in Marktoberdorf, das 2021 übernommene Hotel Sommer in Füssen sowie der heuer übernommene 5-Sterne-Campingplatz Brunnen in Schwangau. Jüngster Streich ist das neue Smart Mountain Hotel BergBuddies in Oberjoch, das seit August 2023 alpines Lebensgefühl verkörpert.

Die Genusswelten der Familien Lerch-Zwicker können damit wahrlich jeden Urlaubswunsch abdecken. Eines bleibt in allen unterschiedlichen Betrieben jedoch gleich: Die Passion für Genuss und den zufriedenen Gast. Thomas Lerch erklärt seine Firmenphilosophie wie folgt: „Genuss umfasst nicht nur Essen und Trinken, sondern auch Wellness oder eine gute Massage. Genuss ist das Um und Auf für schön

ne Urlaubstage.“ Und präzisiert die Vorteile der Vielfältigkeit seiner Hotelgruppe: „Bei uns findet jeder seinen Platz nach individuellen Bedürfnissen – und bei uns findet jeder eine hervorragende Qualität in einem legeren Umfeld. Unser Leitspruch lautet: ‚Hier pass ich hin!‘ – dieses Motto leben wir. Dank unserer unterschiedlichen Betriebsarten kann jeder Urlaubswunsch erfüllt werden. Vom Parkhotel mit Ther-

menzugang in Biberach über das weltoffene Lifestylehotel Weitblick in Marktoberdorf, unser alpines Wellness-Flaggschiff Panoramahotel Oberjoch, das Hotel Sommer am Forggensee in Füssen, das neue Smart Mountain Hotel BergBuddies in Oberjoch, den Campingplatz in Schwangau, die Alpin Lodges samt Ski-in & Ski-out an der Skipiste in Oberjoch bis zu den Alpin Chalets als Hideaways in Oberjoch mit

hochwertigster Ausstattung. Eine derartige Angebotsvielfalt in einem durch und durch familiengeführten Unternehmen gibt es selten.“

| Hoher Qualitätsanspruch und regionale Partner | In sämtlichen Betrieben wird höchster Wert auf Qualität und regionale Lieferanten gelegt. Mit vielen Partnerfirmen gehen die Geschäftsbeziehungen bereits über Jahrzehnte. Darüber hinaus bemüht man sich, wo immer das möglich ist, nur mit Lieferanten zusammenzuarbeiten, welche familiengeführt sind. Der Gast kann also auf eine ursprüngliche Qualität vertrauen. Auch in puncto Nachhaltigkeit wollen die Lerch Genusswelten vorangehen und bis 2030 klimaneutral werden. Schon jetzt setzt man auf Alternativenenergien

und kurze Wege beim Transport. Thomas Lerch ist sich sicher, dass diese Themen in Zukunft noch viel größere Rollen einnehmen werden: „Der Gast will auch in Zukunft den gesamten Luxus genießen, aber er will das Gefühl und die Gewissheit haben, dass er keine Ressourcen unnötig verbraucht. Energieautarke Pools werden ganz wichtig, ebenso Regionalität der Produzenten und die Art der Stromgewinnung. Wir stellen das auf unseren Genusswänden in jedem Betrieb dar, indem alle unsere Lieferanten persönlich vorgestellt werden. Es freut mich wirklich sehr, dass dies unsere Gäste immer mehr zu schätzen wissen.“

| Voller Einsatz für Gäste und Mitarbeiter | Seit jeher steht der Mensch in den Lerch Genusswelten

im Mittelpunkt – egal, ob Gast oder Mitarbeiter. Nicht weniger als 600 Menschen arbeiten in den Lerch Genusswelten. Und jeder wird als gleich wichtig geschätzt. Umfangreiche Benefits, innovative Ausbildungsprogramme und ein wahrlich familiäres Umfeld garantieren Lehrlingen und Angestellten größtmögliche Vorteile.

Für ihren innovativen Weg in Sachen Ausbildung erhielt die Hotelgruppe nun eine Auszeichnung von höchster Stelle: Sie ergatterte den begehrten „Ausbildungs-Ass“-Preis 2023, der vom Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz vergeben wird. Die Lerch Genusswelten dürfen sich nun offiziell Deutschlands bester Ausbildungsbetrieb in der Kategorie Dienstleistungen nennen!




KARL PFAFFMANN
WALSHEIM



Weingut Karl Pfaffmann
Nußdorferstraße 2
76833 Walsheim
Tel.: 06341/969130
www.karl-pfaffmann.de



www.krumbach-mineralwasser.de

TYPISCH ALLGÄU.
Einfach
beleben

NEUES DESIGN
ab Januar 2024

Krumbach gibt den Menschen im Alltag, was sie brauchen. Achtsam aus dem Herzen des Allgäus geborgen. Von Natur aus leicht und ausgewogen mineralisiert. Verlässlich in der Qualität. Vielfältig im Angebot – von still über sprudelnd bis fruchtig und isotonisch. Krumbach erfrischt. Belebt. Schmeckt. Krumbach ist einfach: Typisch Allgäu!

AUS DEM ALLGÄU
KRUMBACH



Foto: WJD/Christian Schneider

Mit dem „Ausbildungs-Ass“ werden jedes Jahr die besten und modernsten Ausbildungskonzepte Deutschlands prämiert. Die Lerch Genusswelten gewannen heuer den 1. Platz! Bei der Preisverleihung in Berlin: (v. li.): Nadine Lämmermeyer, stv. Personalleiterin, Julia Zwicker, Geschäftsführerin Panoramahotel Oberjoch, und Leon Egbert, Personalleiter Lerch Genusswelten.

Lerch Genusswelten vom Wirtschaftsministerium zum besten Ausbildungsbetrieb Deutschlands 2023 gekürt

Urlaubswelten zum Wohlfühlen für Gäste und Mitarbeitende: Die Lerch Genusswelten sind bester Ausbildungsbetrieb Deutschlands 2023! Mit dem begehrten Preis des Bundesministeriums für Wirtschaft und Klimaschutz werden die besten Ausbildungskonzepte des Landes für ihren Einsatz gegen den Fachkräftemangel in Deutschland geehrt. Die Lerch Genusswelten konnten die Auszeichnung zum „Ausbildungs-Ass 2023“ in der Kategorie Industrie, Handel und Dienstleistung am 6. November 2023 in Berlin entgegennehmen. Die Experten-Jury war besonders vom kreativen Ausbildungskonzept angetan.

Bei den Lerch Genusswelten treffen Auszubildende aus aller Welt aufeinander – aus Marokko, Ungarn, Indonesien, Tadschikistan, Nicaragua, Afghanistan, Kroatien, Griechenland, Usbekistan, Madagaskar und Deutschland. Der Ausbildungsprozess ist ebenso vielfältig und umfasst neben Mentoring und Team-Events auch Seminare zur Persönlichkeitsentwicklung.

Um die Abbruch-Quote gering zu halten, dürfen interessierte junge Menschen im Betrieb zunächst ein Praktikum absolvieren. Die durchschnittliche Übernahmequote der Azubis nach Abschluss der Ausbildung liegt bei über 80 Prozent!

Julia Zwicker, Geschäftsführerin im 4-Sterne-Superior Panoramahotel Oberjoch sagte anlässlich der

Wahl zu Deutschlands bestem Ausbildungsbetrieb: „Wir sind mega stolz, diesen tollen Preis erhalten zu haben! Ausbildung ist Zukunft – und dafür stehen wir!“

Der Mittelstandsbeauftragte der Bundesregierung und Parlamentarische Staatssekretär beim Bundesminister für Wirtschaft und Klimaschutz, Michael Kellner, würdigte die ausgezeichneten Unternehmen: „Zur Bewältigung des Fachkräftebedarfs in Deutschland sind viele Schrauben zu drehen, die Ausbildung aber bleibt der zentrale Hebel, um die Fachkräfte von morgen zu gewinnen.“

Die diesjährigen Preisträger des „Ausbildungs-Ass“ zeigen eindrucksvoll, wie junge Menschen durch moderne Ausbildungskon-

zepte abgeholt, in den Ausbildungs- und Arbeitsmarkt integriert und fit für eine immer enger vernetzte Arbeitswelt gemacht werden können.

Der Fachkräftemangel infolge des demografischen Wandels zählt zu den größten Herausforderungen für Unternehmen. Junge Menschen müssen für die Berufsausbildung begeistert werden. Bei der Entscheidung für eine duale Berufsausbildung ist der Generation Z dabei neben finanziellen Anreizen eine moderne Ausrichtung der Lehr- und Lernkonzepte am wichtigsten.

Das ist das Ergebnis einer repräsentativen Befragung der Wirtschaftsunioren Deutschland (WJD) unter jungen Menschen im Alter von 15 bis 25 Jahren, die anlässlich

der Preisverleihung zum „Ausbildungs-Ass“ in Berlin erstmals präsentiert wurde. Zugleich zeigen die Studienergebnisse, dass die Diskrepanz zwischen der Erwartungshaltung einerseits und der erlebten Realität durch Auszubildende andererseits gerade beim Wunsch nach einer modernen Ausrichtung der Ausbildung besonders hoch ist. Insbesondere für Unternehmen, die nicht mit einem hohen Gehalt punkten können, wird es daher immer wichtiger, moderne Lehrkonzepte zu etablieren, um bei der Generation Z zu punkten.

Das „Ausbildungs-Ass“ steht unter der Schirmherrschaft des Bundesministeriums für Wirtschaft und Klimaschutz. Verliehen wird der Preis von den Wirtschafts-Junioren Deutschland, gemeinsam mit der INTER Versicherungsgruppe, den Junioren des Handwerks und dem handwerk magazin. Der Preis kürt jedes Jahr die kreativsten Ausbildungskonzepte der Bundesrepublik und ist mit insgesamt 15.000 Euro dotiert.

Julia Zwicker sieht sich mit der Auszeichnung im eingeschlagenen Weg bestätigt: „Bei uns finden Aus-

zubildende nicht nur einen Platz, um zu lernen, sondern einen Ort, an dem sie das Gefühl haben ‚Hier pass ich hin!‘ und wo sie ganz sie selbst sein können.“

Pascal Woerlé, Direktor im Panoramahotel Oberjoch: „Unser Ziel ist es, mit unserem Ausbildungskonzept in den Lerch Genusswelten ein Stück dazu beizutragen, die Zukunft der Hotellerie zu sichern.“

Die Lerch Genusswelten – ein durch und durch gastlicher Familienbetrieb, wo sich nicht nur Gäste, sondern auch Mitarbeitende perfekt aufgehoben fühlen!

ADOLF BAUR GMBH
ALLGÄUER LANDMETZGEREI



Feinste Allgäuer
Fleisch- und Wurstwaren,
natürlich
aus eigener Schlachtung

Zadels 5 - 87671 Ronsberg - Tel.: (0 83 06) 92 03 - 0 - Fax: (0 83 06) 92 03 - 99



Jetzt neue
Website
entdecken!

GREIF
MIETWÄSCHE

FRISCH.
NEU. ANDERS.

www.greif-mietwaesche.de



**ZIMMERMANN
ROSSHAUPTEN**

Das Allgäu schenkt sich Freude ein
www.fz-getraenke.de

Wir bedanken uns für
die gute Zusammenarbeit!

LOCHBRUNNER GmbH

Hammerschmiede 12 • D-87616 Wald
Tel. +49 8302 633 • info@lochbrunner-gmbh.de



Wir leben Regionalität.
Soweit es die Produktbedingungen erlauben,
beziehen wir unsere Waren
von regionalen Lieferanten.

Dank Vollsortiment
bekommen Sie alles
aus einer Hand.

Früchte Jork
Ihr Lebensmittelgroßhandel aus Isny im Allgäu

FLEISCH • FLEISCH • OBST & GEMÜSE • FEINKOST • MÖLKERIEPRODUKTE • BACKWAREN • TIEFKÜHLKOST





Fotos: Lerch Genusswelten / Oliver Nauditt / Katja Fouad Vollmer (7)

Das Parkhotel Jordanbad glänzt mit malerischer Lage im Grünen, vielfältiger Kulinarik, maßgeschneiderten Tagungs-, Event- und Feierangeboten und vor allem ganz viel Wellness & Bäderwelten auf 9000 m² dank inkludiertem Zutritt zur Therme Jordanbad.



20 Jahre entspannte Gastlichkeit im Parkhotel Jordanbad

Thermenurlaub für Genießer auf den Spuren von Sebastian Kneipp und erfolgreicher Businessaufenthalt der entspannten Art – das 4-Sterne-Hotel Parkhotel Jordanbad in Biberach bietet beides seit zwei Jahrzehnten. 2023 konnte das von den Lerch Genusswelten geführte Haus sein 20-jähriges Jubiläum feiern. Unter der Leitung des Geschäftsführers Thomas Lerch, zusammen mit seiner Frau Angela Lerch, verbindet das Refugium den gehobenen 4-Sterne-Standard mit oberschwäbischer Gastlichkeit.

Wellness wird hier nicht nur im hoteleigenen ParkSPA mit Massagen oder Anwendungen großgeschrieben, viel mehr ist auch die Mitbenützung der mittels Bademantelgang verbundenen Therme Jordanbad inklusive. Dort treffen die Gäste auf 35 Grad Celsius warmes Thermalwasser aus 1000 Metern Tiefe sowie eine riesige Sauna- und Badewelt samt Thermalbad, Solebad

und Familienbad auf nicht weniger als 9000 m² Fläche.

Seine wichtigsten Wurzeln findet das Jordanbad 1889 mit der „Ersten ärztlich geleiteten Kneipp’schen Kuranstalt“, die später mehrmals von Pfarrer Kneipp besucht und gelobt wurde. Auch heute noch erleben die Gäste eine Symbiose aus Wohlfühl- und Wassererlebnissen, das ganzheitliche Kneipp- und Gesundheitsprogramm und die Rückbesinnung auf die wichtigen Dinge und Werte des Lebens.

Die wechselvolle Geschichte des Hauses reicht bis ins Jahr 1290 zurück. Schon seit dieser Zeit diente es als Mineralbad, Spital und Schwesternhaus. Im damaligen „Wasacher Hof“ flanierten, kurierten und dinierten einst inkognito Kirchenfürsten, Kaiser, Könige, Adelige, Künstler, Weltbürger und Filmstars.

Das Parkhotel Jordanbad und die angeschlossene Therme wurden vor der Neueröffnung am 29. August

2003 als Kuranstalt genutzt. Hier wurde bereits renoviert und saniert. Im Anschluss folgte eine zusätzliche kulinarische Alternative zum Parkrestaurant: 2007 öffnete das Restaurant Feuerstein, das Steaks & Fisch vom Lavasteingrill serviert. Im Hinblick auf die Erweiterung des Parkhotel Jordanbad im Jahre 2010 um das Haus Valentin eröffnete bereits im Herbst 2009 der neue Anbau des Restaurants, das Gartenzimmer mit Blick in den Jordanpark.

2017 fand der bisher größte Umbau mit umfassender Sanierung des Thermen- und Businesshotels statt. Das Hauptgebäude samt Veranstaltungsbereich und Zimmern wurde komplett neugestaltet.

Das Hoteljubiläum des Parkhotel Jordanbad beweist, dass Unternehmergeist und Qualität in guten, aber auch in schweren Zeiten mit einer engen Gästebindung und wirtschaftlichem Erfolg honoriert wird.

www.jordanbad-parkhotel.de



Ihr Partner in Sachen
Strom und Sicherheit

ELEKTRO REHM GmbH

88422 Oggelshausen • Tel. 075 82-93 22 70
www.elektrorehm.de

Herzlichen Dank den Hoteliersfamilien
Lerch & Zwicker für die gute Zusammenarbeit.



GARTEN-VERFÜHRUNG

... der Garten-Fachmarkt
fair & trendig

Biberach • 07351 440970 • www.garten-igel.de **Garten Igel**

Weinzentrale EBERLE

weinzentrale.de | Tel 07392 91554-0



Hotelwäsche

Bettwäsche • Frottierväsche
Tischwäsche • Matratzen
Bettwaren • u.v.m.

waeschekrone.de

Spürbar Qualität
Wäschekrone





Das Weitblick Allgäu vereint 4-Sterne-Komfort mit Lifestyle, Design, feinsten Kulinarik, Wellness und Wohnkomfort. Dazu gibt's mit dem Feststadl Allgäu sowie modernen Seminarräumen die perfekten Locations für Hochzeiten, Feiern und Tagungen.



Fotos: Lerch Genusswelten / www.huber-fotografie.at / Oliver Nauditt / Katja Fouad Vollmer (4)

Lifestyle mit Weitblick ins Allgäu und in die weite Welt

auf 760 Metern Seehöhe in Marktoberdorf eröffneten im August 2018 die Lerch Genusswelten ein besonders 4-Sterne-Hotel. Das Weitblick Allgäu bietet 98 Zimmer und Suiten, vielfältige Kulinarik, perfekte Tagungs- und Feiernmöglichkeiten sowie 2000 m² Wellnesslandschaft – und dies an einem speziellen unverbauten Ort auf der grünen Wiese, wo der Blick schier unendlich schweift. Regionale Einflüsse treffen hier auf internationale Inspirationen.

Den versprochenen Weitblick bieten neben den Zimmern auch die Restaurants Weitblick sowie Fräulein Lecker grillt mit bodentiefen Fenstern und Alpenpanorama, die Sky Bar sowie der multifunktionale Tagungs- und Veranstaltungsbe- reich – perfekt für Firmentagungen, Feiern und unvergessliche Hochzeiten im Allgäuer Chic. Highlight ist

hier der unvergleichliche Feststadl Allgäu samt Showküche.

Der 2000 m² große Hot SPA mit Saunalandschaft, Themen-Ruheräumen, vielfältigen Massageangeboten und Außenpool holt ebenfalls das „Außen ins Innen“ und nimmt die Wellnessgäste mit auf eine trendig designte Weltreise. Day Spa oder Afterwork Spa werden ebenfalls angeboten. Lust auf Yoga, Qi Gong, Wandern oder Radfahren? Ein wöchentlich wechselndes Aktivprogramm ist ein weiterer Fixpunkt.

Das Weitblick Allgäu ist ein Hotel in einzigartiger Lage – genuss- und wellnessaffine Reisende ansprechend. Zugleich sind Größe und technische Ausstattung prädestiniert für Firmen- und Gruppenbuchungen. Diese Verschmelzung von Individualismus, Komfort und Funktionalität zieht sich, wie der Alpenblick und das stylische Design, durch alle Bereiche. So ist das Raumkonzept der 98 Zimmer und Suiten auf praktischen Komfort ausgelegt, der mit maßgeschneiderten Serviceleistungen ergänzt werden kann. Da sind ein heller Arbeitsplatz und schnelles WLAN ebenso selbstverständlich wie komfortable Bäder, Balkon mit Weitblick und reichlich Raum für die Entspannung. Das Design spielt auch hier stimmungs-

voll mit dem Thema „Weitblick in die Welt“ und versprüht, dank lokaler Einflüsse, alpine Gemütlichkeit.

Neben dem modernen, offen gestalteten Hot SPA mit Außenpool und Fitnesszentrum gilt auch der Gastronomie des Hauses ein besonderes Augenmerk – ganz wie es sich für die Lerch Genusswelten gehört!

Zwei Restaurants und eine Sky Bar mit Dachterrasse verwöhnen die Gäste mit Lerch'schen Feinessen. Die Ausrichtung der Küche ist zum einen international, mit Blick in die Welt, zum anderen stark lokal verortet, wobei regional erzeugten Produkten konsequent der Vorzug gegeben wird. Legendär: Der Brunch am Sonntag, auch für externe Gäste.

Passend hierzu wird im Weitblick ein „Grüner Lebensstil“ gepflegt, denn weitsichtiges Handeln bezieht, getreu der Lerch-Genussphilosophie, auch den schonenden Umgang mit Ressourcen ein: Strom wird aus alternativen Quellen bezogen, Programme zur Müllvermeidung werden eingesetzt und Gäste, die ihr Auto gerne stehen lassen, können auf E-Bikes zurückgreifen.

Zubuchbare Extras, wie ein romantisches Hochzeitspackage oder Vespa-Verleih, machen das Urlaubserlebnis perfekt. Lifestyle pur!

www.weitblick-allgaeu.de





Vielen Dank Familie Lerch.

TEAK & MORE
CONTRACT

► Für besonders ökologisch gefertigtes Hotellerie Mobiliar: teakandmore-contract.de
Ziegeleiweg 19 · Oderding · Eduard Hupfaut · info@teakandmore-contract.de · +49 881 927 037 99



Fotos: Lerch Genusswelten / www.huber-fotografie.at / Katja Fouad Vollmer (2)

Die Alpin Chalets als luxuriöse Rückzugsorte für romantische Zweisamkeit, private Wellness und kulinarische Genüsse inmitten der herrlichen Bergwelt von Oberjoch, dem höchstgelegenen Bergdorf Deutschlands.

Luxuriöse Alpin Chalets – Zweisamkeit pur im Allgäu

mit ihren niedrigen Dächern schmiegen sich die im Jahr 2017 von den Lerch Genusswelten in Oberjoch eröffneten 14 luxuriösen Alpin Chalets an den Hochsattel des auf bis zu 1200 Metern Seehöhe höchstgelegenen Bergdorfs Deutschlands. Die umliegenden Allgäupfel scheinen diese Schmuckstücke traditioneller alpenländischer Baukunst regelrecht zu behüten.

Romantiker und Alpinbegeisterte, Paare, Jungfamilien oder kleine Freundesgruppen erwartet hier Zeit für das Wesentliche gepaart mit dem perfekten Service von A wie „Ankunft“ bis Z wie „Zwölfhundert NN“, dem zugehörigen Restaurant. Wünsche, von denen man nicht ahnte, dass man sie hatte, erfüllen sich wie von Zauberhand. Dieses besondere Umsorgtsein ist hier selbstverständlich inklusive.

In atemberaubender Kulisse in Bad Hindelang – Oberjoch zwischen dem Panoramahotel und dem Bergdorf sowie in unmittelbarer Nähe der Bergbahnen können in den Alpin Chalets die Gäste, ob allein, Paare oder zu viert mit lieben Freunden, die gute Luft, alpine Landschaft, eine wohltuende Atmosphäre und die Vorzüge des exklusiven Ghost Service in allen Facetten genießen.

Urlaub pur – dank dem bequemen Ghost Service muss sich der Gast um nichts mehr selbst kümmern: Das Gepäck steht bereits wie durch Zauberhand im Chalet, fürs Auto ist ein Tiefgaragenplatz reserviert, der Kühlschrank ist mit Köstlichkeiten aus dem Allgäu gefüllt und die Vesperplatte als Stärkung nach der anstrengenden Anreise steht schon bereit. Im offenen Kamin knistert das Feuer und das Entspannungsbad ist eingelassen ...

Einen Moment innehalten, um alles zu erfassen: die Liebe zum Detail, die natürlichen Materialien und handgewebten Bauernleinen. In jedem Raum wird das Spiel von purem Luxus und Behaglichkeit deutlich.

Materialien wie Altholz, Naturstein und weiches Leder überzeugen und lassen an der Verbundenheit zur Natur nicht zweifeln.

Die Wellness-Bäder mit frei stehender Wanne, privater Sauna und Blick in die freie Natur, die gemütlichen Schlafräume und Sofas im Wohnbereich und der Weinschrank begeistern selbst Anspruchsvolle. Zudem befindet sich in jedem Chalet eine mit technischen Raffinessen ausgestattete Küche.

Im Außenbereich laden die Terrasse mit Hot Pot und Sonnenlie-

gen sowie der idyllische Garten zum Entspannen ein. Direkt am Weiher gelegen ist hier genau der richtige Platz, um den perfekten Urlaub zu genießen.

Auch mit einem kulinarischen Highlight wartet das Chaletdorf auf: das Steakrestaurant Zwölfhundert NN samt Frontcooking-Bereich und offenem Feuer. Hier finden die Gäste eine familiäre Atmosphäre vor und können direkt mit den Köchen ins Gespräch kommen.

Inklusive ist das private Frühstück im Chalet / auf der Terrasse oder wahlweise das Feinschmecker-Frühstücksbuffet im Panoramahotel – ebenso dort der Mittags-Lunch sowie das Kuchenbuffet.

Noch mehr kulinarische Abwechslung bietet das Panoramarestaurant im Hotel oder beispielsweise auch die Meckatzer Sportalp in der Nähe.

Selbstverständlich inklusive ist auch Entspannung pur im 3000 m² großen Alpin-Spa des Panoramahotels – samt fünf Saunen, fünf Ruheräumen sowie Innen- und Außenpool. Diese Wohlfühlwelt ist auch am Anreise- und Abreisetag ganztägig nutzbar – für maximale Erholung in den Alpin Chalets.

www.alpin-chalets.de



HOTELSERVICE

EXZELLENT LÖSUNGEN FÜR HOTELS,
FERIENPARKS & FERIENWOHNUNGEN



**GEBÄUDE
SERVICE
KENDLINGER**
Reinigung

www.gs-kendlinger.de
www.hotelservice-kendlinger.at

**HOTEL
SERVICE
KENDLINGER**
Reinigung



Die reinste Freude!

Hochwertige Textilpflege und Mietwäsche für Hotels.



bohnet
DIE WÄSCHEREI

www.bohnet.de



Die hochwertig ausgestatteten Ferienwohnungen für Paare, Familien oder kleine Gruppen bieten viel Freiraum, teilweise private Wellness, jede Menge zubuchbare Extras und sind die ideale Ausgangsbasis für alpine Erlebnisse & Aktivitäten das ganze Jahr über – Ski-in & Ski-out sowie die Nutzung des 3000 m² großen Alpin-Spa im Panoramahotel Oberjoch inklusive.



Fotos: Lerch Genusswelten / Oliver Nauditt / Katja Fouad Vollmer (1)

Alpin Lodges – Wellness-Apartments direkt an der Piste

Die Alpin Lodges der Lerch Genusswelten direkt an der Iseler Piste in Oberjoch beherbergen neun luxuriöse Ferienwohnungen in verschiedenen Größen für einen ungewohnten Aktiv-Urlaub für Paare, Familien oder kleine Freundesgruppen (bis zu sechs Personen).

Ausgestattet sind sie mit edlen Holzböden, hochwertigen Möbeln sowie Wohnküchen und teilweise privater Sauna und Kamin. Attraktive Inklusivleistungen und zubuchbare Extras bieten höchstmöglichen Komfort und Freiraum.

Selbst kochen oder essen gehen, früh aufstehen oder lange schlafen, Wellness in den eigenen vier Wänden oder im Panoramahotel Ober-

joch direkt nebenan – in den Alpin Lodges ist genau diese maximale Unabhängigkeit garantiert.

So können die Bewohner der Lodges auch den 3000 m² großen Alpin-Spa des benachbarten Panoramahotels samt Saunen, Ruheräumen, Innen- und Außenpool nach Lust und Laune mitbenützen. Am Anreise- als auch Abreisetag ist dieser ganztägig nutzbar! Der Mittags-Lunch an der Bar Freiluft oder im Spa-Bistro sowie Kuchenbuffet sind hier ebenfalls inklusive. Beim umfangreichen Sport- und Aktivprogramm lassen sich Fitness und das Wohlbefinden steigern.

Wer möchte, kann das Frühstück selbst zubereiten, sich einen Früh-

stückskorb befüllt mit regionalen Produkten in die Lodge liefern lassen oder im benachbarten Panoramahotel das Vital-Frühstücksbuffet dazubuchen.

Ein weiterer Pluspunkt: Aufgrund der Höhenlage ist Oberjoch – seines Zeichens höchstgelegenes Bergdorf Deutschlands – pollen- und milbenfrei. Perfekte Erholung also auch für Allergiker!

Die Traumlage direkt im Ski-, Rad-, Mountainbike- und Wandergebiet – inklusive Ski-in & Ski-out sowie beste Aussichten auf die Allgäuer Bergwelt – gibt es als unbezahlbare Extras dazu. Gästeherz, was willst du mehr!

www.alpin-lodges.de

Er & Schiers
Promotion Articles Full Service

Werbe- & Logoartikel
www.er-schiers.de

Logoartikel · Merchandising · Werbeartikel · Betthupferl ·
Gästepräsenete · Mitarbeiter-Geschenke · Teamoutfit ·
Guest Supplies · Give Aways · Spa-Equipment ·
Welcome- & Goodbye-Treats · u. v. m.

Zwei starke Unternehmen –
eine starke Partnerschaft



Wir sind für Sie da!

Ihre Experten für Versicherungen
und Vorsorge in Biberach

SV SparkassenVersicherung · SV Team Biberach Mitte
Geschäftsstelle Sascha Rienäcker
Prinz-Eugen-Weg 24 · 88400 Biberach

www.sparkassenversicherung.de/rienaecker



KONDITOR
WELTEN



GENUSSVIELFALT AUS UNSERER
ALLGÄUER MANUFAKTUR
seit 1878

KONDITORWELTEN.DE



Die digitale Komplettlösung
für die Ferienhotellerie

Wir sind Ihr verlässlicher Partner, wenn es darum geht,
Ihr Hotel für die Herausforderungen von morgen zu rüsten.

enri
giacomuzzi
IT: HOTEL · RESTAURANT
www.giacomuzzi.it



Fotos: www.fotostudione.at / www.huber-fotografie.at

Genuss, Wellness, Natur und Kultur vereint das 4-Sterne-Hotel Sommer am Forggensee, neben dem Bootsanlegeplatz und im Winter direkt an der Loipe.



Hotel Sommer – das vielseitige Wellnesshotel am See

Das 4-Sterne-Hotel Sommer ist das ideale Basislager für Aktive, Genießer, Kulturinteressierte und Wellnessliebhaber. Inmitten der Natur und direkt am Forggensee im Allgäuer Königswinkel in Füssen gelegen, können die Gäste aus unzähligen Freizeitangeboten wählen. Für Kulturliebhaber liegt das Festspielhaus als perfekte Location für Musicals und Konzerte in unmittelbarer Nähe und die weltberühmten Königsschlösser in Schwangau sind nur wenige Autominuten entfernt. Einem königlich-entspannten Urlaub steht also nichts mehr im Wege.

Wer viel unternimmt, braucht auch viel Erholung, diese kommt im Hotel Sommer natürlich nicht zu

kurz. Ein Wellness- und Spa-Bereich mit Saunen, Dampfbädern, Ruheräumen, Hallenbad und Freibad lädt zum Relaxen ein, im Obergeschoss werden dazu vielfältige Massagen und Beautytreatments angeboten.

Ein absolutes Highlight stellt die Panoramasauna mit Rundblick auf den Forggensee dar. Im Sommer legen die Boote der Seeschiffahrt direkt davor an. Ein einmaliges Erlebnis für alle Sinne!

Sehr viel Wert legen Gastgeber Philipp Zwicker und Hoteldirektor Lukas Böhle auch auf das Thema Genuss. In verschiedenen Restaurants, Stuben und auf der Panoramaterasse mit umwerfendem Bergblick werden wahre Köstlichkeiten kredenzt, die Wine Lounge bietet einen

stylish-gemütlichen Rahmen für gesellige Stunden. Der große Weindispenser steht den Gästen rund um die Uhr zur Verfügung und bietet auf Knopfdruck Weinerlebnisse der besonderen Art.

Für aktive und sportbegeisterte Gäste ist das Wellnesshotel ebenfalls das ideale Basecamp: Bike- und E-Bike-Verleih samt Servicestation im Haus, unzählige Wanderrouten, kristallklare Badeseen und Bergerlebnisse in unmittelbarer Nähe im Allgäu sowie im benachbarten Tirol, im Winter die Langlaufloipe vor der Haustür und bekannte Skigebiete innerhalb weniger Autominuten erreichbar – die Palette der Urlaubsfreuden scheint schier grenzenlos.

www.hotel-sommer.de



*Wir danken den Familien
Lerch und Zwicker
für die langjährige
vertrauensvolle
Partnerschaft.*



**SCHUSSENRIEDER Brauerei Ött
mit Deutschlands
1. Bierkrugmuseum**



**FIRMENAUSSTATTUNG
TEAMBESKLEIDUNG
BESTICKUNG
TEXTILDRUCK**



Pleier GmbH & Co. KG
Am Schönebach 10
87637 Eisenberg im Allgäu
DE +49 (0)8364 1412

www.pleier24.de



Camping Brunnen hat 365 Tage im Jahr geöffnet, glänzt mit wunderbarer Lage am Forggensee in Schwangau in Nähe zu Schloss Neuschwanstein und bietet viele Extras wie einen schönen Wellnessbereich, ein Restaurant, einen Mini-Markt sowie vielfältige Angebote für Kinder samt Spielestadel, Abenteuerspielplatz und Beachvolleyball.



5-Sterne-Campingurlaub mit dem Forggensee als Nachbarn

Der Campingplatz Brunnen in Schwangau gehört seit 2023 zum Portfolio der Lerch Genusswelten und bietet wahrlich alles für unbeschwerte Urlaubstage. In Bestlage, direkt am Forggensee und in Nähe der weltberühmten Schlösser Neuschwanstein und Hohenschwangau gelegen, können Pärchen, Familien und Gruppen aus dem Vollen schöpfen: vom eigenen Restaurant, über den Shop, verschiedene Spielplätze bis hin zur Relax-Alm mit vielen Wellness-Attraktionen.

Der 5-Sterne-Campingplatz hat

nicht nur 365 Tage im Jahr geöffnet, sondern punktet auch mit einer außergewöhnlichen Infrastruktur. Neben 298 Stellplätzen garantieren die Betreiber Isabell Lerch und Julian Hasieber genügend Platz und unzählige außergewöhnliche Ecken und Wohlfühlorte.

Kinder und Jugendliche finden ein wahres Paradies vor: Im Spielstadel ist Indoor-Spaß garantiert, outdoor punktet der Kinderspielplatz mit einer perfekten Lage und breiter Ausstattung. Daneben stehen Plätze für Streetball, Basketball,

Beachvolleyball und zum Bolzen bereit. Ein kleiner Streichelzoo mit Schafen darf ebenfalls nicht fehlen.

In der kälteren Jahreszeit oder wenn das Wetter nicht so mitspielt, können die Camping-Brunnen-Gäste in der Relax-Alm mit Finnischer Sauna, Bio-Sauna, Dampfbad, Ruheraum mit Kamin, Erlebnisdusche und Trinkbrunnen entspannen. Ein Höhepunkt: Chillen im Panorama-Whirlpool mit herrlichen Ausblicken in die Bergwelt oder den Sternenhimmel. Einfach himmlisch!

www.camping-brunnen.de



WWW.HARTIG-KLIMA.DE
INFO@HARTIG-KLIMA.DE
DERCHINGER STR. 124
86165 AUGSBURG
TEL. 0821 27 2 6 2-0
FAX 0821 27 2 6 2-34

LÜFTUNGS- UND KLIMATECHNIK
MESS-, STEUER- UND REGELTECHNIK
WARTUNG

ANLAGENBAU FÜR INDUSTRIE UND GEWERBE



RATEBOARD
ZUCCHETTI GROUP

REVENUE MANAGEMENT MIT RATEBOARD LEICHT GEMACHT

Wir bedanken uns herzlich bei Familie Lerch und Zwicker für das Vertrauen und die erfolgreiche Zusammenarbeit

- ✓ IMMER DER RICHTIGE ZIMMERPREIS
- ✓ ERHEBLICHE ZEITERSPARNIS
- ✓ FÜR JEDE HOTELGRÖSSE GEEIGNET
- ✓ ALLE PREISE STETS IM BLICK

für mehr Informationen
www.rateboard.io

brandnamic
gasser | oberhofer | prader

**PERSÖNLICHE BERATUNG
SCHREIBT MAN MIT **b****

hotel & destination marketing

4 x
Deutscher
Agenturpreis
2022

brandnamic.com

BüchnerBarella
Sichert Unternehmen seit 1922

WIR FÜR SIE.

Für die Hotelbranche bieten WIR clevere Versicherungskonzepte unter anderem in den Bereichen Sach- und Unterbrechung, Haftpflicht, Betriebsschließung und D&O an.

**WIR von BüchnerBarella wissen,
wo die Gefahren lauern.**



BüchnerBarella
Versicherungsmakler GmbH
Kotzinger Straße 21
83278 Traunstein

traunstein@buechnerbarella.de
+49 861 98860-0

JETZT INFORMIEREN!



Weinausschank-System 3.0 – interaktive Weinbegleitung

Weltweit revolutionieren moderne Ausschank-Klimaschränke die Hotellerie und Gastronomieszene. Seit September 2022 steht in der Wein-

lounge im Hotel Sommer in Füssen am Forggensee ein vollautomatischer Ausschank-Klimaschrank der Firma „By The Glass International B.V“ aus den Niederlanden. Zeitgleich werden sieben Weißweine und sieben Rotweine im gehobenen Preissegment perfekt temperiert zum Zapfen angeboten.

Freigeschaltet wird die Weinverkostung durch die Zimmerkarte des Gastes, die wie bei einem EC-Automaten in den Weindispenser eingeführt wird. Die Wahl besteht zwischen drei Probiergrößen von 50 ml bis hin zum gefüllten Glas. Auf Wunsch ergänzt das Servicepersonal die „Weinreise“ mit Infos zu den Weinen und der Verkostung.

Im Rahmen des Aktivprogramms finden zudem gemeinsame Verkostungsangebote statt. Die Hotel Sommer Gäste können somit auch Raritätenweine glasweise kosten, die sonst nur flaschenweise ausgeschenkt werden können. Auch wenn zwischen dem Öffnen der Flasche und dem Verzehr des letzten Glases mehrere Tage liegen, verliert der Wein dank einer Schutzatmosphäre aus Stickstoff nie an Qualität.

Durch die Kombination und Interaktion von Gastronomieteam, interessierten Gästen und moderner Technik entsteht ein neues Serviceangebot, mit dem auch eine neue Generation von Weinkonsumenten angesprochen werden soll.

Foto: www.huber-fotografie.at



Das Weinausschank-System 3.0 im Hotel Sommer in Füssen ermöglicht interaktive Weinunterhaltung und Weinbegleitung.

Regionale Lieferanten und Zutaten – Nachhaltigkeit wird gelebt

Die Lerch Genusswelten schauen sehr genau hin, wenn es um Regionalität und Nachhaltigkeit geht und achten auf natürliche, saisonale Produkte von kleinen, mittelständischen und familiengeführten Erzeugern sowie Lieferanten aus dem Allgäu, um auch die lokalen Strukturen zu unterstützen und starke Arbeitsplätze in der Heimat zu erhalten.

Nachhaltigkeit bedeutet für das Familienunternehmen, dass die

heutigen Handlungen langfristige Auswirkungen haben. Deshalb erfolgt der Einkauf der Lebensmittel größtenteils in der Region und es wird Wert auf kurze Transportwege gelegt. In der Lobby aller Hotels wird den Gästen mittels Schaufel eine Auswahl der Erzeuger und Lieferanten präsentiert und einige Lieblingsprodukte werden als kulinarische Grüße aus dem Allgäu auch zum Verkauf angeboten.



Foto: www.huber-fotografie.at

Madame Butterzart – Gourmetfleisch von Allgäuer Mutterkühen

Der Schlachthof in Kempten und der Isnyer Lieferant Früchte Jork ehren gemeinsam mit den Küchenchefs der einzelnen Hotels der Lerch Genusswelten das lange Leben der Allgäuer Milchkuh. Das Projekt Madame Butterzart bedeutet Gourmetfleisch von Allgäuer Mutterkühen.

Rindfleisch aus dem Allgäu

gegen Standard-Fleischware: Seit Jahrhunderten ist die Kuh ein essenzieller Bestandteil der Wertschöpfungskette für Milch und Fleisch. Milchkuhe, die in die Jahre gekommen sind, schaffen es aber wesentlich seltener auf die Teller als das gewohnte Rindfleisch aus Deutschland. Diesen betagten Milchkuhen wird kaum mehr Wert zugeschrieben. Das Projekt Madame Butterzart möchte dem entgegenwirken und das produktive Leben der Allgäuer Mutterkühe achtsam in der Region wertschätzen, denn bislang wird dieses Fleisch zu Unrecht nur in Frankreich und Spanien als Delikatesse serviert. Die kulinarische Kuriosität hat einen hohen Fettanteil, ist stark marmoriert und ist sehr geschmacksintensiv. Die Standard-Fleischware in Deutschland ist eher mager und stammt vom Jungbullen, während das Fleisch der al-

ten Milchkuhe exakt dem Gegenteil entspricht. Dieses Fleisch wird aber derzeit in Deutschland kaum verzehrt, obwohl die Kühe auf der Weide leben und frische Kräuter verzehren. Dadurch erhält das Fleisch seine hochwertige Qualität.

Das Allgäuer Konzept für die nachhaltige und bewusste Konsumierung von qualitativ hochwertigem Fleisch: Nach der Schlachtung im regionalen Schlachthof in Kempten reift das Fleisch mindestens 21 Tage im Hause Jork. Der Allgäuer Lebensmittelgroßhändler Früchte Jork kümmert sich zusätzlich um den Vertrieb und die Logistik. Die Lieferung richtet sich nach der Verfügbarkeit. Wird das Fleisch angeliefert, verwandeln es die Küchenchefs der Lerch Genusswelten in Genießer-Menüs. Dabei wird höchster Wert darauf gelegt, dass die gesamte Kuh verarbeitet wird.

Foto: Oliver Nauditt



Madame Butterzart – Gourmetfleisch aus dem Allgäu in guten Händen beim Küchenteam im Hotel Weitblick in Marktoberdorf.



ROMANESCO

werbung mit struktur

SEA ●

SEO ●

Content Creation ●

Social Media Management ●

Art Direction ●

Social Media Marketing ●



Vertrauensvolle Zusammenarbeit!

Gemeinsam mit den Lerch Genusswelten entstand ein Kommunikationskonzept, das Struktur und Kreativität harmonisch verbindet. Persönliche Beratung, zielgerichtete Onlinewerbung, einschließlich SEO und SEA, und ein dynamisches Social Media Management ermöglichen es, die bodenständigen und nachhaltigen Werte der Lerch Genusswelten sowie Ihrer Hotels mit innovativen Marketingstrategien zu verknüpfen. Die Content Creation sowie Art Direction unterstreichen dabei die Einzigartigkeit der Marken und die Authentizität der Botschaften.



Panoramahotel Oberjoch *****
Lerch Genusswelten
Passstraße 41
D-87541 Bad Hindelang – Oberjoch
tel: +49 8324 9333-0
mail: info@panoramahotel-oberjoch.de

alpin spa

Panorama
HOTEL OBERJOCH

www.panoramahotel-oberjoch.de

Fotos: Lerch Genusswelten / www.huber-fotografie.at





Panoramahotel Oberjoch – für Genießer, Wellnessfans, Romantiker, Naturliebhaber und Businessgäste, die hoch hinaus wollen.

Alpine Wellness, Genuss und Business auf höchster Ebene

Flaggschiff der Lerch Genusswelten ist das 4-Sterne-Superior Panoramahotel in Oberjoch. Seit 2012 steht das alpine Wellnessrefugium in atemberaubender Kulisse in Deutschlands höchstgelegendem Bergdorf für Gastlichkeit, Genuss und Erholung. Zudem bietet es moderne Business-, Feier- und Tagungsmöglichkeiten. Zur Eröffnung galt der Hotelneubau als erster seiner Art in Bayern. In den vergangenen Jahren wurde weiter konsequent investiert: Jüngst wurden das Panoramarestaurant samt Buffet erweitert, das SPA Bistro vergrößert sowie die Tee Lounge im Saunabereich erneuert. Mit der Realisierung einer Photovoltaikanlage samt Energiespeicher wurde erneut in Nachhaltigkeit investiert.

mit 250 Betten, die sich auf 113 Zimmer und Suiten verteilen, bietet das Hotel viel Raum zum Entspannen und Wohlfühlen. Das 3000 m² große Alpin-Spa mit Innen- und Außenpool sowie vergrößertem SPA Bistro lädt auch an grauen Tagen zum Erholen ein. Auch Tagesgäste sind wochentags im Day Spa herzlich willkommen.

Anspruchsvolle Wanderer, Romantiker, Skifahrer und Wellnessgäste können im Panoramahotel gute Luft, alpine Landschaft und die Vorzüge der gehobenen Gastronomie genießen. Die unmittelbare Nähe zum Lift macht das Hotel zum idealen „Sprungbrett“ in die Bergwelt von Oberjoch. Wer nicht alles hinter sich lassen kann, hat die Möglichkeit, mit Notebook und Ski-Ausrüstung oder Wanderstiefeln eine Arbeitswoche mit maximalem sportlichen Ausgleich und entspannenden Anwendungen zu verbringen. Für Tagungen und Incentives ist das Panoramahotel mit modernster Technik ausgestattet.

Eine stimmungsvolle Lobby mit

Bar, Vinothek und ruhigen Zonen zum Verweilen eröffnet sich dem Gast bereits beim Eintreten. Daran schließt sich das 2023 erweiterte Panoramarestaurant samt neuen Buffetbereichen an. Hier werden die Gäste mit frischen, regionalen Produkten aus heimischem, biologischem und Fair-Trade-Anbau kulinarisch verwöhnt.

Mehrere Terrassen laden zudem zum langen Genuss-Frühstück, zum Spa-Frühstück ebenso wie zum Dinieren oder einfach zum schicken Chill-out ein.

Die Zimmer und Suiten sind nach neuesten Allergiker-Erkenntnissen eingerichtet, teilweise mit Holzböden beziehungsweise mit antiallergischen Teppichböden – Kuschelfaktor garantiert. In jedem Raum wird das Spiel mit Höhe und Weite sowie dem großartigen Blick auf die Landschaft deutlich. Ob vom Bett, vom Bad, dem begehbaren Schrank oder von den Galerien in den Suiten, immer wandert der Blick hinaus in die beeindruckende Kulisse, fühlt sich wohl in eingebet-

tet in diese Heile-Welt-Landschaft.

Vier Spa-Suiten mit frei stehender Wanne und der Privat-Sauna lassen Großzügigkeit und nobles Residieren erfüllen.

Der Alpin-Spa präsentiert sich ausgebreitet auf 3000 m², komplett ebenerdig und durch riesige Fensterfronten mit der Natur verbunden. Die Gastgeber spielen mit der gesamten Palette an Spa-Möglichkeiten, die den vier Elementen Erde, Feuer, Wasser, Luft sowie dem Menschen gewidmet sind. Von der großen Panorama-Sauna über Bio-Sauna, Blockhaus-Sauna mit Moorbad, Dampfbad, Salz-Lounge, verschiedene Ruhe-Räume, einen großen Indoor- und Outdoor-Infinity-Pool, die miteinander verbunden sind, Liegewiese, textilfreien Bereich sowie Fitness-Raum mit den neuesten Geräten bis hin zur 2023 erneuerten Tee Lounge sowie einem lichtdurchfluteten Raum für Yoga und Pilates wird für jeden etwas geboten. Das jüngst stilvoll erweiterte SPA-Bistro mit Morgen- und Nachmittags-Terrasse bringt die Spa-

Fakten

- | Erweiterung des Panoramarestaurants samt neuem Salatbuffet, erweitertem Frühstücksbereich, Sekt- und Teestation, veganer Ecke |
- | SPA Bistro vergrößert / Tee Lounge im Saunabereich erweitert |
- | Photovoltaikanlage am Dach samt angeschlossenen Energiespeicher |
- | Projektentwickler, Design, Interior, Hoch- & Tiefbau: BreFa Bauunternehmens GmbH, Woringen, www.brefa-bau.de |

Sinnliches

- | Top-Lage in Oberjoch, Deutschlands höchstgelegenen Bergdorf in den Allgäuer Alpen – wenige Meter zu den Bergbahnen |
- | Vielfältige Kulinarik mit regionalen Lieferanten – Panoramarestaurant, Chaletrestaurant, Bar und Bistro |
- | 3000 m² Alpin-Spa mit Innen- und Außenpool, Saunalandschaft, Kosmetik- und Therapiebereich sowie Fitnessstudio / wochentags Day-Spa-Arrangement / Private Spa |
- | Moderner Fest- und Tagungsbereich: modern ausgestattete Räume (65 bis 290 m²) mit eigener Terrasse |
- | Allergiker-Zimmer und -Bettwäsche |



Kultur zur Vollendung.

Acht Behandlungsräume für Beauty- und Massage-Anwendungen, teilweise für Partner-Treatments in Synchron-Massage, und besonders die Private Spa-Suite beeindruckt in diesem Spa-Dorado mit hochwertigen Pflegeprodukten.

In einem Spa-Shop findet sich alles, was das Herz noch ein wenig höher schlagen lässt.

An diesem inspirierenden Ort kann aber nicht nur geruht werden. Dank einer gelungenen architektonischen Abgrenzung bietet sich hier auch ein Think Tank mit vier Seminar- und Tagungsräumen sowie drei Besprechungsräumen für Arbeits- und Incentive-Meetings – wiederum den Elementen zugeordnet. Auf Wunsch können diese Räume zu einem Festsaal für Hochzeiten und Feiern verwandelt werden.

Das große Abenteuer beginnt vor der Hoteltüre. Oberjoch bietet dem Gast Sommer wie Winter eine schier endlose




Liste an Aktivitäten vom Bergwandern, Klettern, Rafting und Downhill Biken bis hin zum alpinen Skilauf, Langlauf, Rodeln, Eislauf, Eisstockschießen und gemütlichen Hüttenabenden.

Bleibt nur noch zu sagen, dass dieses hinreißende Gesamt-Kunstwerk der zukunftsorientierten Hotellerie energieeffizient arbeitet, mit Pelletheizung und mit Wasser-Rückgewinnung betrieben wird, wobei auch das Moorwasser mit Rücklaufbecken und das Auffangen von Regenwasser keine unwesentliche Rolle spielen. Der Ansatz der Ganzheitlichkeit ist überall spürbar. Seit Ende 2023 versorgt zudem eine hauseigene Photovoltaikanlage das Wellnessrefugium


mit Strom. Der zusätzlich integrierte Energiespeicher sorgt dafür, dass auch ohne Sonnenschein kontinuierlich erneuerbare Energie bereitsteht.

Stillstand in Sachen Nachhaltigkeit gibt es für die Geschäftsführer Thomas Lerch und Tochter Julia Zwicker nicht. Gemeinsam mit Hoteldirektor Pascal Woerlé wurden auch bereits neue Ziele ins Auge gefasst. Bis 2030 soll das Panoramahotel Oberjoch komplett klimaneutral werden. Der Hoteldirektor: „Es ist unsere Pflicht, als Familienunternehmen dafür zu sorgen, dass unsere Kinder und Enkelkinder in einer Welt aufwachsen, in der achtsam mit der Natur und dem, was sie uns gibt, umgegangen wird.“



HOCHBAU
TIEFBAU
UMBAU
SCHLÜSSEL-
FERTIGES BAUEN



www.brefa-bau.de



Dem Namen Lerch Genusswelten alle Ehr' erweisen das erweiterte Panoramarestaurant sowie die neuen Buffetbereiche im Panoramahotel Oberjoch.



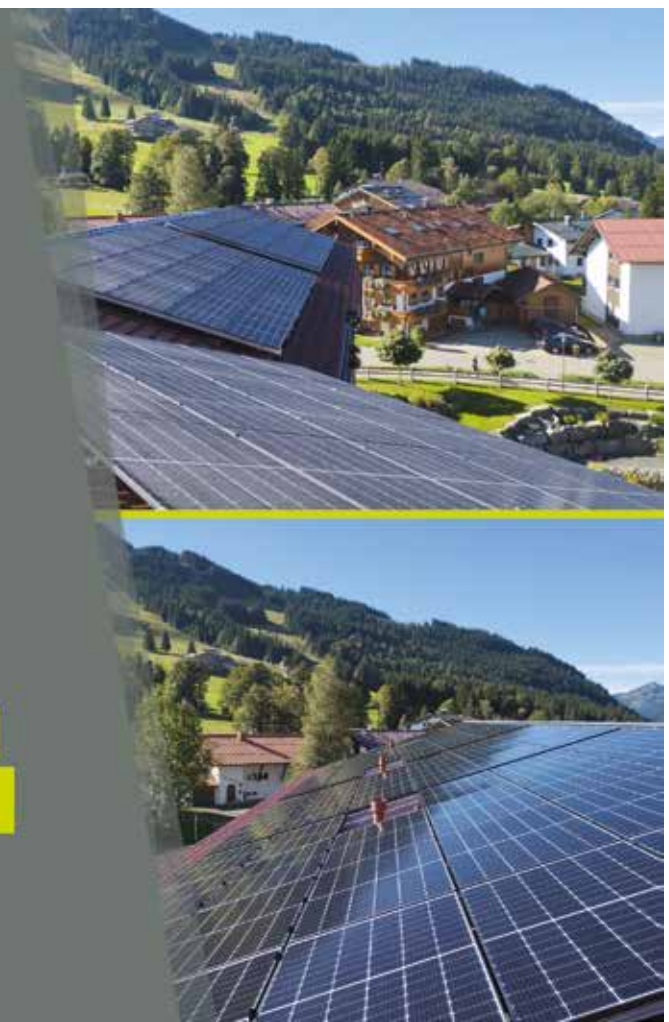
ADLERSOLAR
Die Solar-Experten

SONNENKLARE VORTEILE FÜR IHR HOTEL



- ✓ OPTIMIERUNG DES EIGENVERBRAUCHS
- ✓ REDUZIERUNG VON LASTSPITZEN
- ✓ HOHE EINSPARUNGEN
- ✓ INNOVATIVES ENERGIEMANAGEMENT

📍 adlersolar.de ✉ b2b@adlersolar.de



EINZIGARTIGE RÄUME FÜR EINZIGARTIGE GÄSTE

Wir sind ein interdisziplinäres Team aus den Fachrichtungen Management, Innenarchitektur, Gestaltung, Raumausstattung und Schreinerhandwerk. Gemeinsam teilen wir die Leidenschaft Räume zu gestalten und einzurichten. Mit unserem Netzwerk an Dienstleistern und unseren frischen Ideen verwandeln wir jeden Raum in etwas ganz Besonderes und erschaffen immer wieder individuelle Erlebniswelten.

Ein kleiner Auszug aus unseren Referenzen – mehr finden Sie auf www.staehlin.de

Staehlin
— Einrichtungskultur —
1 8 5 5



Fotos: Hans Martin Kudlinski



Raumplanung,
Konzeptionierung

3D-Visualisierung,
Ausführungsplanung

Großes Portfolio an
Möbelkollektionen

Lichtkonzepte,
Akustiklösungen

Schreinerlösungen,
Dekoration

Projektmanagement,
Bauleitung

Produktion, Lieferung,
Montage, Nachbetreuung

In der Brandstatt 7 – 87435 Kempten – einrichtungskultur@staehlin.de – Tel. 0831-52170 45 – www.staehlin.de





Smart Mountain Hotel BergBuddies
Lerch Genusswelten
Passestraße 36
D-87541 Bad Hindelang – Oberjoch
mail: info@bergbuddies.de

www.bergbuddies.de

Fotos: Lerch Genusswelten / www.huber-fotografie.at / www.fotostudiorene.at





Herzstück im BergBuddies ist der Community-Raum samt Küche und Sonnenterrasse – hier treffen sich Gleichgesinnte, kochen gemeinsam, tauschen Tipps aus, erzählen von ihren alpinen Abenteuern und genießen das Allgäuer Frühstück.

BergBuddies – alpines Lebensgefühl hautnah erleben

Das neue trendige Smart Mountain Hotel BergBuddies eröffnete Mitte August 2023 erfolgreich seine Pforten. Oberjoch, Deutschlands höchstgelegenes Ski- und Bergdorf, erhielt damit eine neue Adresse für Bergbegeisterte, die Schlichtheit schätzen und alpines Lebensgefühl unmittelbar erleben möchten.

Das bereits vielfältige touristische Angebot in Bad Hindelang – Oberjoch erhielt mit dem neubauten Hotel BergBuddies eine weitere Bereicherung. Statt auf Luxus und Wellness setzt das Smart Mountain Hotel auf ein innovatives Konzept: Es spricht Zielgruppen an, die eine moderne Auffassung von Alpentourismus haben und schließt in der Region die Lücke im Segment Low-Budget-Design.

| Authentisch, lebendig und natürlich | Ein verklärtes Alpenimage sucht man vergeblich. BergBuddies brauchen keinen pompösen Empfang, kein Hirschgeweih und kei-

ne Alpenfolklore. Vielmehr sollen Gäste die zentralen Qualitäten des Allgäus spüren: gelassene Bodenständigkeit bei gleichzeitiger Weltoffenheit, Schlichtheit und vor allem die Liebe zur Natur. All das versucht man möglichst authentisch zu vermitteln.

| Klar, funktionell, komfortabel | Das geradlinige Design mit alpinen Anklängen spiegelt das konsequent wider. Keep it simple – lautet die Devise. Dennoch fehlt es den Räumen weder an Funktionalität und schon gar nicht an Komfort. Die 24 Zimmer – sie heißen hier Stuben – gibt es mit und ohne Küchenzeile. Sie verwöhnen mit durchdachter Raumnutzung und ausgewählten Materialien und bieten in der größten Ausführung für bis zu fünf Personen Platz.

Die Übernachtung beinhaltet ein genussvolles Frühstück mit Frontcooking, das die breite Palette an Allgäuer Spezialitäten repräsentiert, die durchwegs von regionalen Produzenten stammen. Vom Picknick-Rucksack über Käsefondue bis zum Koch- und Weinpaket – auf Bestellung werden die Gäste auf Wunsch auch kulinarisch verwöhnt.

Außerhalb der Zimmer spielt sich das Leben im Community-Raum ab. Er ist Treffpunkt, um von alpinen Erlebnissen zu erzählen, Touren zu planen, Kontakte zu knüpfen oder mit BergBuddies zu kochen.

| Luxuriöse Wellnessoase? | Diese finden Bergverliebte in der reizvollen Gegend rund um Oberjoch und Bad Hindelang. Dennoch gibt es mit Outdoor-Sauna samt Hot Tub ein Entspannungsangebot, das sich optimal in das Gesamtbild einfügt. Freunde der Wellnesskultur finden eine Tür weiter die Möglichkeit eines Add-on-Paketes im Alpin-Spa des Panoramahotel Oberjoch mit Entspannungsangebot auf über 3000 m² samt Innen- und Außenpool.

Mit dem Smart-Check-in soll den Gästen das Kommen und Gehen so einfach wie möglich gemacht werden. Wer eincheckt, kann sich auf das Wesentliche konzentrieren: Natur, Sport und das persönliche alpine Erlebnis in den Allgäuer und benachbarten Tiroler Bergen.

| Transparent, fair und flexibel | Das BergBuddies hat als Zielgruppen vor allem Menschen im Auge,



Fakten

- | Smart Mountain Hotel mit Self-Check-in, 24 Zimmern (25 bis 38 m², 2 bis 5 Betten / teils mit Küche) für Einzelreisende, Paare, Familien, Gruppen – gesamt 81 Betten |
- | Sauna Cube und Hot Pot / Community-Raum mit Selbstversorger-Küche und Trust-Bar / Tiefgarage |
- | Projektentwickler, Design, Interior, Hoch- & Tiefbau: BreFa Bauunternehmens GmbH, Woringen, www.brefa-bau.de |
- | Planung: Architekturbüro Füss, Burgberg, www.architekt-fuess.de |
- | Innenarchitektur und Möblierung: BAUR Wohn-Faszination GmbH, Höchenschwand, www.baur-bwf.de |

die das ganze Jahr über in jeder Hinsicht bewusst und unabhängig urlauben wollen. Dabei denkt man hauptsächlich an Paare, Familien und Freundesgruppen, für die Aktivsein und Naturerlebnis einen hohen Stellenwert haben.

Das Angebot ist mit Nächtigung und Frühstück klar umrissen. Mit ausgewählten buchbaren Extras wird der Aufenthalt noch angenehmer. Ziel ist es, maximale Freiheit und ein faires Preis-Leistungs-Verhältnis zu bieten.



Janek Peter
MALERBETRIEB

Maler
Fugler
WDVS-Arbeiten
Kreative Maltechniken
Parkett- und Bodenleger
Zertifizierung
Schimmelbehandlung

Peter Janek
Sonthafener Str. 10 b
87477 Sulzberg
Tel. 08376 / 976959
Fax 08376 / 976960
Mobil 0160 / 90289088
E-Mail peter.janek@t-online.de

Sinnliches

- | Flexibler, unabhängiger Urlaub in Oberjoch – Deutschlands höchstgelegenes Ski- und Bergdorf |
- | Allgäuer Frühstück mit Frontcooking |
- | Angebote zum Day Spa im benachbarten 3000 m² Alpina-Spa des Panoramahotel Oberjoch |
- | Exklusivbuchung für Firmenevents, Seminare und Feiern |
- | Dine around – im Panoramahotel Oberjoch, im Steakrestaurant Zwölfhundert NN, in umliegenden Almen, ... |
- | Toplage in der Allgäuer Bergwelt als perfekte Ausgangsbasis für alpine Abenteuer das ganze Jahr über in Bad Hindelang – Oberjoch und im benachbarten Tiroler Tannheimer Tal / nur wenige Meter bis zu den Bergbahnen |



Vielen Dank für die angenehme Zusammenarbeit!

Peter.
JÖRG
HOLZBAU GmbH

**Zimmerei • Hallenbau • Innenausbau
Holzhäuser • Sanierung • Kranwagen**

www.joerg-holzbau.de
87477 Sulzberg
Nägeleried 9 • Tel. 08376-1430



finkimhaus
Kompetenz in Raum und Ausstattung

Bodenbeläge | Parkett | Gardinen


Möbel und Polsterstoffe | Polsterei

Sicht und Sonnenschutz | Markisen

Kompetente und fachmännische Beratung

Telefon +49 (0) 8325 9797 | Salmas 33, 87534 Oberstaufen

Herzliche Gratulation
zur Eröffnung



Wir führten aus:
**VOM DESIGN
BIS ZUR
REALISIERUNG**

BAUR
WOHNFAZINATION SEIT 1882

D-79862 HÖCHENSCHWAND | WWW.BAUR-BWF.DE



Die hochwertig ausgestatteten Stuben, teilweise mit Küchenzeile, als Home-base für alpine Abenteurer und Naturerlebnisse inmitten der Allgäuer Alpen.



