

## Traumurlaub im schönsten Alpen Hochtal



Copyright: kjz/Lifestyle

Bergblick - für viele Flachländer geradezu eine Vision, die zu Urlaub lockt. Im Hotel Bergblick im szenischen Tannheimer Tal ist der Name Programm, das lässt sich im schicken Infinity-Pool ebenso reichlich genießen wie im exklusiven, neuen Gourmetrestaurant oder am Balkon vor dem Zimmer. Doch auch darüber hinaus haben Hotel wie Tal viel zu bieten an Wellness, Urlaubsfeeling und Genuss.

Wer versucht, gleich bei der Ankunft vor dem Hotel oder in der gemütlichen Empfangshalle zu erahnen, wo der alte Bauteil aufhört und die Erweiterung bedingt wird wohl scheitern, so stimmig fügen sich alles zusammen und in die Landschaft. Was auch auffällt, neben den ubiquitären Uhren, ist die handwerklich hochwertige Holzverarbeitung, sei es in der Lobby, an der Bar, in der Infrarot-Sauna (!) oder - wenn man das Glück hat so exklusiv zu reisen - in der traumhaften Suite on top.

Man sieht nicht nur an Materialien und Verarbeitung, dass die neuen Besitzer sich nicht gescheut haben, Geld in die Hand zu nehmen. Man sieht es fast noch auffälliger am stimmigen Gesamtkonzept - und jeder, der selbst gebaut oder umgebaut hat, weiß dass Planung, Gestaltung und Design sowohl direkt als auch in Ihren Auswirkungen ein gewichtiger Kostenfaktor sind. Manche Elemente der Einrichtung sind allerdings den Leidenschaften des Besitzers geschuldet. So hat er nicht nur einen wunderschön restaurierten französischen Oldtimer (für Kenner: ein De Dion Bouton) für den neuen Eventraum zur Verfügung gestellt, sondern auch einen Teil seiner erstaunlichen Uhrensammlung und zahlreiche Kunstwerke, die liebevoll in aller Welt gesammelt wurden und von denen jedes eine eigene Geschichte hat.

Die großzügigen Zimmer sind stimmig ländlich eingerichtet, viele mit Balkon, und allem was man für einen gemütlichen Urlaub in den Bergen braucht. Dabei ist 'ländlich' durchaus augenzwinkernd gemeint, denn vieles ist in Wahrheit modern und hochwertig und nur dank geschicktem Design das rustikale vermittelnd. Im Dachgeschoß bietet eine große Deluxe-Suite großzügigen Wohnraum. Das Haupthaus ist um vier Juniorsuiten erweitert, die edel und komfortabel, in warmen Holz- und Naturtönen eingerichtet wurden. Jedes Zimmer ist ein Unikat, die Möbel feinste Handarbeit.

Ein echtes Highlight ist der Wellness Bereich mit seiner exklusiven Saunalandschaft und dem schon angesprochenen wunderbaren Infinity-Pool, der Teils im Inneren und, durch eine Schleuse getrennt, zum größeren Teil im Freien gelegen ist, was beim Baden einen atemberaubenden Blick auf das Tal und das Bergpanorama bietet. An den komplett neuen In- und Outdoor-Panoramapool grenzen exklusive Liegeflächen für Wellnessstage an der frischen Bergluft. Gerade der Wellness-Bereich des alpine Hideaway gibt einem das Gefühl, die Zeit anhalten zu können und für ein paar Tage einfach 'Ich' zu sein.

Hervorheben darf man in Zeiten wie diesen, dass die geltenden COVID-19 Auflagen in den großzügigen Wellnessbereichen leicht zu erfüllen sind. Einheiten wie Sauna oder Infrarot sind bewusst überschaubar gehalten, sodass sie ohnehin eher nur von BewohnerInnen eines Haushalts gleichzeitig benutzen werden - auch weil es ja viel Auswahl gibt. Der Bereich um das Pool wiederum ist so großzügig und weitläufig, doch gleichzeitig gut gegliedert, dass sich jeder ohne Acrylbarrieren Kuschelplätze mit ausreichendem Abstand finden kann. Auch für den Winter ist vorgesorgt, mit der neuen Tiefgarage, dem Schiraum und sogar einem ausgeklügelten Fönsystem, mit dem die Schischuhe rasch getrocknet werden.

Ein besonderes Highlight findet sich rund um das Thema Essen und Trinken. Auch weil es dem rührigen Direktor Daniel Braun gelungen ist, mit dem 33-jährigen Südtiroler Philip Lochmann ein Toptalent als Küchenchef zu gewinnen. Der zeigt, unterstützt von seiner engagierten Küchenbrigade, dass er in der internationalen Haut Cuisine ebenso trittsicher ist wie in der italienischen und alpinen Küche. Seine kulinarische Naturküche beschreibt er selbst: "Meine Menüs richten sich nach den Jahreszeiten und wandeln sich mit ihrem Verlauf. Denn Kraft und Geschmack der Produkte haben ihren eigenen Höhepunkt, bestimmt von der Lage, dem Wetter, den Böden, den vorhandenen Nährstoffen. Die Zubereitung erschließt die Produkte auf ihrem Höhepunkt und enthüllt ihren puren Charakter."

Dass alles rasch und mit perfekter Gastfreundlichkeit zum Gast findet garantiert das flotte, freundliche Serviceteam. Und für die perfekte Getränkebegleitung bieten sich neben natürlich regionalem Zillertaler Bier eine große Auswahl ausgezeichneter und auch gereifter Weine aus dem Weinkeller an. Das haben auch andere Genussmedien erkannt, der

Falstaff attestiert der Küche im Hotel Bergblick 1 Gabel, Gault Millau zählt diese auch 2021 zu den besten Restaurants des Landes.

Fazit: Ein alpines Hideaway für naturverbundene Individualisten mit einem Näschen für das Besondere. Exklusivität statt Massenbetrieb. Ideal für eine Auszeit zu zweit, aber ebenso familientauglich. Kaum berührte Natur und ein atemberaubendes Panorama bilden eine einzigartige Kulisse auf der die Gastgeber unter Führung von Daniel Braun exklusive Wellness und erstklassigen Genuss zelebrieren. Einziger Nachteil aus ost-österreichischer Sicht: Die recht lange Anreise...daher lieber gleich eine ganze Woche buchen! Für unsere LeserInnen im Süddeutschen Raum und Westösterreich hingegen erscheint auch ein langes Wochenende zum Seele auftanken eine verlockende Option.

(kjz)

Hotel Bergblick Homepage {<https://www.hotelbergblick.at>}

Verwöhnzeit und andere Angebote {<https://www.hotelbergblick.at/de/zimmer-angebote/top-angebote/>}



Copyright: kjz/Lifestyle



Copyright: kjz/Lifestyle