

Allgäuer Spätwinter: Winterwandern, bodenständige Gourmet-Genüsse und Klimaneutralität im Vier Sterne AllgäuHotel Tanneck

Das faszinierende Oberstdorfer Bergpanorama auf einem Logenplatz oberhalb von Fischen und die Kuh in der Sauna, die den wertvollen Rohstoff liefert für die authentische Milchwell®: Es macht den besonderen Charme des 4 Sterne-AllgäuHotel Tanneck Hotel aus, dass es so verwurzelt ist in der Natur und der Traditionen des Allgäus. Dank den pfiffigen Ideen von Thomas und Patricia Fischer mischt sich diese Bodenständigkeit mit modernem Zeitgeist – wie etwa in den phantasievollen Zimmern, die gerne Geschichten erzählen. Vom Allgäuer Braunvieh und von Tannenwipfeln. Aber auch vom Allgäuer Roman-Kriminalkommissar Kluftinger und von Anderl Heckmair, dem Eiger-Nordwand-Bezwinger. Das ist Allgäu-Lifestyle von heute! Was der Besitzerfamilie Fischer aber ebenso am Herzen liegt ist, ihr Traditionshaus von 1935 in einer nachhaltige Zukunft zu führen. Das erklärte Ziel 2022 lautet deshalb: Klimaneutralität! Ein Projekt, das die beiden mit Überzeugung verfolgen. Mit selbstproduziertem Strom aus zwei Blockheizkraftwerken mit 35 KW Leistung und (ab Mai 2022) Photovoltaik auf dem Dach. Mit Vollwärmeschutz ums gesamte Gebäude, Dreifach-Verglasung, Wärmerückgewinnung, Energie-Managementsystem und energetischer Dachsanierung. Zugekauft wird nur Biostrom, kompensiert mit einigen hochwertigen Zertifikaten.

Ein Hotel nachhaltig führen, bedeutet aber auch: Regional einkaufen. Nicht nur (für die Wellness) beim regionalen Hersteller naturreiner ätherischer Öle, nicht nur bei den Käsereien und den Milchbauern der Umgebung, sondern zum Beispiel ebenso bei der nahen Gunzesrieder Saiblingszucht. Zur großen Freude der Gäste: Wie wär's etwa als Vorspeise mit einem leicht geräucherten Filet und Tatar vom Gunzesrieder Alpensaibling mit Salat von Birnen und grünen Böhnchen in einer Kartoffel-Speckvinaigrette? Die Kochkunst von Roland Sollacher mixt Alpines mit Mediterranem und liebt Regionales. Was die Gäste daran aber besonders schätzen: Dass sie trotz eindeutiger Gourmet-Qualität nie die Bodenhaftung verliert. Das Tanneck-Hausbier ist dazu ein hervorragender Begleiter – ebenso wie ausgewählte Tropfen aus der nicht alltäglichen Weinkarte. Und weil's eben nicht egal ist, wo man isst, garniert das Tanneck Genuss gerne mit Gipfelblick: im Alpinrestaurant mit Empore, in der Tanneck-Stube und im einfallsreich gestalteten und illuminierten (Indoor-) Biergarten unterm Kastanienbaum.

Zu all diesen Verführungen passt am besten viel Bewegung in frischer Allgäuer Winterluft. Fernblick gefällig? Dann unbedingt mit der neuen Ifenbahn ab Hirscheegg im Kleinwalsertal zum Gipfel fahren. Von dort aus führt der einfache Winterwanderweg bis zu fünf Kilometer übers Gottesackerplateau. Grandiose Fernsicht inklusive. Wer dem Auto lieber eine Pause gönnt und ganz umweltfreundlich unterwegs sein möchte: Die Oberstdorfer Bergwelt lässt sich sehr leicht mit dem Zug von Fischen aus erschließen. Oder aber man wandert direkt von Tanneck aus hinunter nach Fischen und über Fischen-Au hoch zur Schöllanger Burgkapelle. Weiter geht es in Richtung Reichenbacher Moorbad (vielleicht mit Einkehr in „Moorstüble“) in Richtung Schöllang zur Aussichtsbank Buchenhain. Übers Burgegg geht es nach rund zwei Stunden gemütlicher Laufzeit wieder hinunter nach Fischen-Au.

Zurück im Hotel darf der spätwinterliche Schneeflockenzauber ganz romantisch im warmen Solewhirlpool auf der Dach-Lounge bewundert werden, während drinnen der offene Kamin knistert und der Orangenpunsch verführerisch duftet. Beim Infinitypool-Schwimmen in den Berghimmel und beim Rodeln auf dem Flutlichthang vor dem Haus darf gejubelt werden. Und nicht zuletzt im herrlich warmen Saunadorf mit Kuhstallsauna, Allgäuer Wärmestube und Alphorn-Dusche. Im Ruheraum gilt es das Bergpanorama zu bewundern – oder in der „Waldlichtung“ bei Blätterrauschen und Wasserplätschern ein Schläfchen einzulegen.

Thomas und Patricia Fischer haben nicht zuletzt die gesunde Kraft der Allgäuer Natur, der Berge, Kräuter und Blumen, aber auch die wertvolle Allgäuer Milch in ihr Spa gebracht. Ihr authentisches Milchwell®-Konzept wurde preisgekrönt. Quark, Molke, Joghurt und Sahne spielen hier mit Honig, natürlichem Aromaöl und handverlesenen Kräutern in vielfältigen Anwendungen zusammen. So kann man als Tanneck-Gast selbst in Sachen Wellness das nachhaltige Denken erspüren – und die tiefe Verbundenheit des Hauses mit der heimischen Milchwirtschaft, die so prägend ist für die Ferienregion Allgäu.

Viel regional-nachhaltiger Urlaubs-Input kombiniert mit Wellness, Kulinarik und in purer Allgäuer Natur: Eine Top-Idee fürs Krafttanken im traditionell ruhigeren März!

Langtext: 4594 Zeichen

Infos: AllgäuHotel Tanneck, Familie Fischer, Tanneck Hotelbetriebs GmbH, Maderhalm 20, D-87538 Fischen im Allgäu, Tel.: +49(0)8326/999-0, info@hotel-tanneck.de, www.hotel-tanneck.de.

Texte & Bilder zum Download unter www.pressegroup.com! Veröffentlichung gegen Belegexemplar!



Presse: Barbara Angerer-Winterstetter, [pressegroup.com](http://www.pressegroup.com), Tel +49/89/418 518-91, dialog@pressegroup.com, www.pressegroup.com