

GENUSS FREU(n)DE

Alles, was Genussherzen höher schlagen lässt.



**Was macht eigentlich unser
Head of Food & Beverages?**
*Interview mit Daniel Jung
inkl. Rezeptempfehlung*

**Tec2Beauty HY6000 –
Das neue Beauty-Highlight!**
*Wie die Behandlung durch
Radiofrequenz wirkt*

We love Waldbaden!
*Unser Gemeinschaftsprojekt
mit der Stadt Marktoberdorf
für mehr Achtsamkeit*

ÜBERSICHT

- 3 NEUES
GENUSSWELTEN
- 4 Kulinarikwelten
- 6 Entspannungswelten
- 8 BEHIND THE SCENES
AUSFLUGSTIPPS
- 10 Waldbaden & Starzlachklamm
- 11 Forggensee & Joschis Touren-Tipp
- 12 VERANSTALTUNGEN & RÄTSEL

L LERCH GENUSSWELTEN

- ★ Panoramahotel Oberjoch
- ⚙️ Alpin Chalets

- ⚙️ Alpin Lodges
- BB BergBuddies

- ★ Das Weitblick Allgäu
- ★ Hotel Sommer

- AA Camping Brunnen
- V Die Villa



NACHWUCHS BEI DEN LERCH GENUSSWELTEN

Seit letztem Jahr dürfen wir zwei neue kleine Gesichter in unserer Familie begrüßen: Philippa und Theo. Sie bereichern unser Familienglück und bringen noch mehr Leben in die Lerch Genusswelten. Gemeinsam mit Mama Isabell Lerch und Papa Julian Hasieber heißt Philippa bereits unsere Gäste auf dem 5-Sterne-Campingplatz in Schwangau willkommen – mit spürbarer Freude und Herzlichkeit.

Auch unsere Männerrunde ist mit Theo, dem dritten Sohn von Mama Julia und Papa Philipp Zwicker, nun komplett.

Zusammen mit seinen Brüdern Paul und Fritz fühlt er sich bereits jetzt – wie unsere Gäste – geborgen und zu Hause in unseren Häusern. Unser Familienzuwachs zeigt, wie lebendig unsere Werte und die Leidenschaft für Gastfreundschaft über Generationen hinweg bleiben. Wir möchten einen Ort schaffen, in dem Wärme und Herzlichkeit spürbar sind.

Während unsere Kinder wachsen, wachsen auch unsere Ideen und Projekte weiter. *Blieben Sie neugierig.*

AA SCHWANGAU

SPIEL UND SPASS GARANTIERT!

Familien auf dem Campingplatz Brunnen dürfen sich auf noch mehr Platz zum Spielen und Kreativsein freuen! Neben Bällebad, Geschicklichkeitsspielen, Tischtennis und Kreativbereich warten jetzt auch viele hochwertige Spiele von Ravensburger sowie eine kleine Theaterbühne, auf der große und kleine Talente ihren Auftritt feiern können.



Foto: Delke & Marius Fotografie



V BIBERACH

ALLES NEU MACHT DER MAI!

Denn Mitte Mai eröffnet ein neues Lerch-Genusswelten-Kapitel in Biberach: Die Villa – ein stilvolles Restaurant mit ca. 60 Plätzen, großzügiger Gartenterrasse, drei Tagungsräume, geführt von Maximilian Lerch voller Herzblut und Leidenschaft.

★ OBERJOCH

VORSICHT – FRISCH GESTRICHEN!

Und nicht nur das, denn im Panoramahotel Oberjoch empfängt Sie eine neue Lobby mit gemütlichen Lounge-Inseln, runden Tischen, Bogenförmigen, natürlichen Farben, Pflanzen und eleganten Accessoires – ein modernes Wohlfühlambiente zum Entspannen und Genießen.



WAS GIBT'S NEUES?



Foto: WAHONU & Bio Design Pools

★ MARKTOBERDORF

FRISCHE AUSBLICKE AM NEUEN AUSSENPOOL!

Für unsere Weitblick-Genießer entsteht bis Mai 2026 im Sauna-Bereich ein neuer, ganzjährig beheizter Außenpool mit viel sprudelndem Wasser. Mit der neuen Strandzone und der zusätzlichen Wasserfläche erfüllen wir einen langersehten Gästewunsch und schaffen ein exklusives Urlaubsgefühl.

Was macht eigentlich...

L

HEAD OF FOOD & BEVERAGES DER LERCH GENUSSWELTEN

- Seit 2012 Teil der Lerch Genusswelten
- 2012–2015: Ausbildung als Koch im Panoramahotel Oberjoch
- Bis 2018: Koch im Panoramahotel Oberjoch
- 2018–2024: Küchenchef mit der Eröffnung im Weitblick Allgäu
- Seit 2024: Head of F&B der Lerch Genusswelten

Daniel, „Head of F&B“ klingt nach einem großen Aufgabenbereich – wie würdest Du Deine Rolle beschreiben?

Ich verantworte alles rund um Küche, Service und Gästebereich – also überall, wo der Gast Kontakt mit uns hat. Gleichzeitig bin ich auch die Schnittstelle zu Marketing, Einkauf und Organisation im Hintergrund: von Bestellungen über Lieferantenmanagement bis hin zur strategischen Positionierung.

Gibt es überhaupt einen typischen Arbeitstag?

Eigentlich nicht. Kein Tag gleicht dem anderen – mal bin ich morgens im Weitblick, mittags in Füssen und abends in Oberjoch. Diese Vielfalt macht den Job spannend.

Was ist die größte Herausforderung, wenn man mehrere Hotels und Restaurants betreut?

Den Überblick zu behalten – und dabei jedes Restaurant individuell wirken zu lassen. Jedes Haus hat seinen eigenen Charakter, aber überall soll der gleiche Lerch-Genuss-Standard spürbar sein.

Was bedeutet „Genuss“ für Dich persönlich?

Genuss ist für mich, den Alltag kurz zu pausieren – bei einem Glas Wein, einem guten Kaffee oder einem feinen Gericht. Dieses Gefühl möchten wir unseren Gästen von morgens bis abends vermitteln – vom Frühstück bis zum Drink an unseren Bars.

Wie gelingt der Spagat zwischen Regionalität und Foodtrends?

Wir gehen mit Trends mit, aber nicht um jeden Preis. Regionalität und Saisonalität stehen für uns an erster Stelle.

Nach welchen Kriterien wählst Du unsere Lieferanten oder Produkte aus?

Wir setzen auf langfristige Partnerschaften und regionale Produzenten. Wenn jemand Neues hinzukommt – wie unser Eierlieferant aus der Nachbarschaft – dann, weil es wirklich passt. Wichtig sind Verfügbarkeit, Qualität und die Nähe zum Produkt. Bei Projekten wie „Madame Butterzart“ teilen wir das Fleisch ganzer Tiere auf die Hotels auf – so bleibt alles planbar und nachhaltig.

Wie läuft die Zusammenarbeit zwischen Küche, Service und Bar?

Wir treffen uns regelmäßig in Küchen- und Serviceleiter-Meetings, um Trends, Saisonalität und Produktverfügbarkeiten abzustimmen.

Gibt es ein besonderes Erlebnis mit Deinem Team, das Dir in Erinnerung geblieben ist?

Silvester ist jedes Jahr ein Highlight – da sind alle mit Herzblut dabei. Besonders in Erinnerung geblieben ist mir aber auch die 10-Jahres-Feier des Panoramahotels, bei der alle Köche der Lerch Genusswelten gemeinsam in Oberjoch gekocht haben.

Welche Entwicklungen findest Du derzeit besonders spannend?

Wir wollen unseren Gästen Wow-Momente bieten – etwa mit dem „Liquid Grill“, einem besonderen Tischkonzept. Solche Erlebnisse schaffen Begeisterung und bleiben im Gedächtnis.

Auf welches Projekt freust Du Dich besonders?

Auf Die Villa – Das Restaurant in Biberach, unser neuestes Konzept und Maxis erstes eigenes Projekt. Ein Ort mit frischem Fisch aus der Theke, regionalen Zutaten und gemütlicher Atmosphäre – das wird spannend.



Daniel Jung
Head of F&B

Rezeptempfehlung

SOMMERLICHER BELUGALINSEN-SPARGEL-ERDBEERSALAT (VEGAN)

Zutaten:

- 200 g Belugalinsen
- 500 g grüner Spargel
- 250 g kleine aromatische Erdbeeren
- 200 g vegane Joghurtalternative
- Schnittlauch, Petersilie und Basilikum
- 1 TL Senf
- 4 EL Zitronensaft
- 1 TL Agavendicksaft
- 3 EL Leinöl
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Die Linsen waschen und nach Packungsanweisung garen. Währenddessen Kräuter waschen, trocknen, grob hacken und mit Joghurtalternative, Senf, 2 EL Zitronensaft und Agavendicksaft cremig pürieren. Leinöl unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und schräg in ca. 3 cm Stücke schneiden. Erdbeeren waschen und in 1–2 cm große Stücke schneiden. Olivenöl und restlichen Zitronensaft in einer Pfanne erhitzen, Spargel bei starker Hitze 5–10 Minuten anbraten und dabei wenden. Spargel und Linsen in eine Schüssel geben, kurz abkühlen lassen, Dressing untermischen und lauwarm servieren. Zum Schluss Erdbeeren darüberstreuen.



UNSER SOMMER MIT BBQ-FEELING

Heiße Grills und kühle Drinks lassen im Hotel Sommer die Herzen von BBQ-Liebhabern höher schlagen. In entspannter Atmosphäre genießen unsere Gäste stimmungsvolle Sonnenuntergänge vor alpiner Kulisse und laue Sommerabende voller Genuss.



Wenn die Sonne über den Allgäuer Bergen tanzt, die Luft nach Sommer duftet und feiner Grillgeruch über die Terrassen zieht, ist es **Freitag, 18 Uhr: Die Küchenparty des Panoramahotels Oberjoch** wird nach draußen verlegt und verwandelt sich in eine sommerliche Grillparty mit traumhaftem Bergblick.



Für Gäste, die selbst zum Grillmeister werden möchten, wartet das **Liquid-Grill-Erlebnis** gleich an zwei Standorten: in Oberjoch im Chalet-Restaurant 1200 NN sowie bei „Fräulein Lecker grillt“ im Weitblick. Bei diesem interaktiven Genuss können Steak oder vegane Alternativen direkt am Tisch eigenhändig am Grillspieß gedreht werden.

DREI LEICHTE SOMMER WEINE

★ MIT FRANZISKA GEHRING
STELLV. SERVICELEITUNG IM WEITBLICK ALLGÄU

3

Die dritte Empfehlung ist der **Ölberg Riesling vom Weingut Andres**, besonders der Jahrgang 2022. Kraftvoll, cremig und mineralisch, mit Struktur und Tiefe durch den Holzausbau. Ein Wein, der mit etwas Zeit im Glas seine ganze aromatische Bandbreite entfaltet. Wein soll Spaß machen und mein liebster Moment bleibt der Abend auf der Terrasse, mit Freunden oder Familie. Denn eigentlich, gibt es keinen falschen Moment für eine gute Flasche Wein.

1

Für mich ist der perfekte Sommerwein vor allem eines: leicht, erfrischend und unkompliziert. Ein Wein, der sich mühelos trinken lässt, gute Laune macht und zu langen, warmen Abenden passt. Im Sommer dürfen Weine frisch und animierend sein, ohne zu beschweren. Tagsüber und als Aperitif sind Weißwein oder Rosé ideal, zum Abendessen darf es auch ein leicht gekühlter Rotwein sein. Meine persönliche Weinleidenschaft ist eng mit meiner Heimat Franken verbunden. Silvaner und Bacchus prägen dort nicht nur die Landschaft, sondern auch die sommerlichen Weinfeste.

Mit dem Allgäu verbinde ich einen besonderen Weinort: das Weingut Aufricht am Bodensee. Die entspannte Atmosphäre, der Blick über den See und die Weinproben vor Ort machen jeden Besuch zu einem Erlebnis. Ihre erste Sommerwein-Empfehlung ist daher die **„Turteltaube“ vom Weingut Aufricht**, eine Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay. Frisch, ausgewogen und unkompliziert – ein Wein, der sofort Freude macht.

2

Ebenfalls ans Herz gewachsen ist mir der **Ruppertsberger Chardonnay vom Weingut Bassermann-Jordan**. Cremig, harmonisch und sehr zugänglich, mit reifer gelber Frucht und einem feinen Hauch Holz. Für mich ein idealer Chardonnay, auch für Einsteiger, der solo ebenso überzeugt wie als Essensbegleiter.

Glow & Flow

EIN TAG MIT ANJA KALINOWSKI ★ SPA-MANAGERIN IM WEITBLICK ALLGÄU

Seit Januar 2024 ist Anja Kalinowski Teil des Teams im Das Weitblick Allgäu, zunächst als Masseurin und medizinische Bademeisterin. Schon **im Mai 2024 übernahm sie die Leitung** des Spa-Bereichs. Als Spa-Managerin sorgt sie für ganzheitliche Gästezufriedenheit, koordiniert das Team, garantiert höchste Behandlungsqualität, steuert Abläufe, Hygiene und Budget und entwickelt das Angebot nachhaltig weiter.

Das „HOT Spa“ unterscheidet sich von anderen Wellnesshotels durch individuelle Betreuung, Transparenz und Nachhaltigkeit. Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind zertifiziert, Produkte geprüft, und Behandlungspläne werden auf jeden Gast maßgeschneidert. Die Kombination aus **modernsten Behandlungsmethoden und aufmerksamem Service** macht jeden Aufenthalt besonders – vom ersten Moment bis zum Abschluss der Behandlung.

Anjas Tag beginnt um 8:00 Uhr mit einer Kontrollrunde durch den Spa-Bereich. Danach besetzt sie die SPA-Rezeption, koordiniert Behandlungen und sorgt für einen reibungslosen Ablauf der Serviceleistung. Am Vormittag überprüft sie Belegung, Ressourcen und – wenn nötig – passt sie Behandlungspläne an. Mittags kümmert sie sich um administrative Aufgaben, Budget- und Inventur-Checks. Am Nachmittag begleitet sie unsere Auszubildenden

und sorgt mit ihrem Team für Gästebetreuung auf hohem Niveau. Der Tag endet mit einem kurzen Wrap-up mit dem Team und der Planung des nächsten Tages. Organisatorisch sind zwar die Tage gleich, aber jeden Tag gibt es Herausforderungen. Es wird aber garantiert nie langweilig.

Die Philosophie des Spa-Konzepts basiert auf **Ruhe, Achtsamkeit und ganzheitlicher Wellness**. Der Fokus liegt auf Körper, Geist und Haut. Statt Massenangebote gibt es sorgfältig kuratierte Erlebnisbehandlungen, hochwertige Produkte, persönliche Beratung und höchste Hygiene- und Serviceansprüche. Nachhaltigkeit, kurze Lieferwege und faire Partnerwahl sind selbstverständlich. Die erwachsenenfreundliche Atmosphäre ermöglicht Diskretion, Ruhe und maximale Erholung.

Besonders empfehlenswert sind die Zirben-Vital-Massage und die Luxury-Gesichtsbehandlungen „Young Luxury“ und „Anti-Age Luxury“. Hier erzielen fachlich hochqualifizierte Kosmetikerinnen durch moderne Geräte sichtbare Effekte. Das Team macht jede Behandlung zu einem individuellen Erlebnis, dank Empathie, Fachwissen und Organisation. Auch die Azubis tragen mit Kreativität und Engagement bei – beispielsweise mit der Gesichtsbehandlung „Lern & Glow“. Nach einem Besuch verlassen die Gäste das „HOT-Spa“ mit **Entspannung, Frische und Wohlbefinden** – beruhigt, revitalisiert und rundum zufrieden.



Erhältlich direkt hier im Hotel!

★ BABOR HSR EXTRA FIRMING

Spa-Empfehlung aus dem Panoramahotel Oberjoch von Nadine Lämmermeyer – Stellvertretende Hoteldirektorin

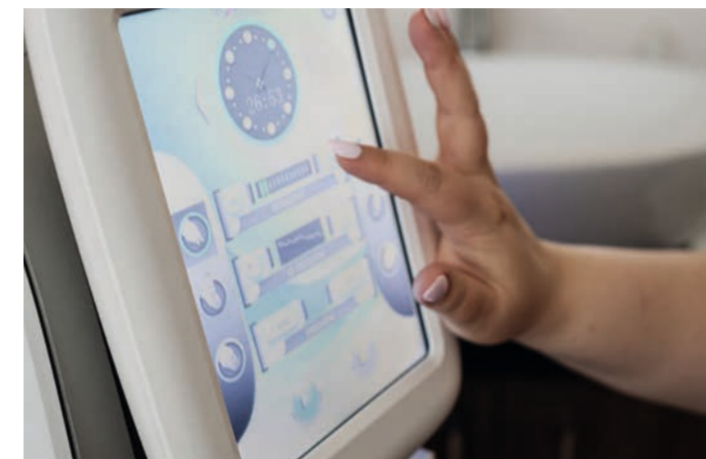
Im Panoramahotel Oberjoch wartet ein **besonderes Highlight auf alle Wellness-Liebhaber**: die HSR Extra Firming Behandlung von BABOR. In rund 80 Minuten erleben Gäste ein exklusives Anti-Aging-Erlebnis, das die Haut sichtbar strafft und Falten mildert.

Die Behandlung nutzt die leistungsstarken Wirkstoffe der BABOR HSR Linie, die gezielt Elastizitätsverlust entgegenwirken und die Haut mit neuer Spannkraft versorgen. Ergänzt durch exklusive Massage- und Grifftechniken entsteht ein spürbarer Lifting-Effekt, der das Hautbild verjüngt, konturiert und geschmeidig macht – ein sichtbares **WOW-Ergebnis** für Gesicht und Sinne.

Der Urlaub geht zu Hause in die Verlängerung, denn das Ergebnis hält sich länger mit der BABOR Soul & Body Lotion. Sie pflegt intensiv, unterstützt die Hautschutzbarriere und hinterlässt ein geschmeidiges Hautgefühl – ein wohltuendes Pflegerlebnis für Körper und Sinne.

Die Kombination aus professioneller Spa-Behandlung und hochwertiger Heimpflege macht die HSR Extra Firming Anwendung zu einem rundum wirksamen Highlight, das sichtbare Ergebnisse liefert und das Wohlbefinden nachhaltig steigert.

Wow WELLNESS



Tec2Beauty HY6000 – Das neue Beauty-Highlight ★

Im Weitblick Allgäu erwartet Sie ab sofort ein echtes Highlight im Bereich Wellness und Hautpflege: **das Tec2Beauty HY6000**. Das professionelle Hautbehandlungsgerät vereint modernste Technologien und sorgt für sichtbare Ergebnisse – angenehm, effektiv und perfekt integriert in den Wellness-Aufenthalt.

Dank **Hydrodermabrasion** werden abgestorbene Hautzellen, überschüssiger Talg und Schmutz sanft entfernt, während die Haut gleichzeitig intensiv mit Wirkstoffen versorgt wird. Das Ergebnis: ein frischer, strahlender Teint und eine optimale Aufnahmefähigkeit für Pflegeprodukte. Ergänzend sorgt die nadellose Mesotherapie für tiefenwirksame Hydratation und Regeneration.

Abgerundet wird die **Behandlung durch Radiofrequenz (RF)**, die die Kollagen- und Elastinproduktion aktiviert, die Haut strafft und feine Linien glätten kann – ganz ohne invasive Eingriffe.

Schon nach der ersten Anwendung wirkt die Haut **glatter, frischer und jugendlicher**. Unser Spa-Team ist stolz, diese innovative Technologie anbieten zu können – als kleine Auszeit, Vorbereitung auf besondere Anlässe oder regenerierende Pflege während des Urlaubs.

So wird im Weitblick Allgäu nicht nur Wellness erlebbar, sondern auch moderne Hautpflege zum echten Wohlfühl-Highlight.



Wer bei uns eincheckt, merkt schnell: Hier geht es um mehr als Zimmer und Aussicht – hier beginnt ein echtes Wohlfühl-Erlebnis. Und beim Auschecken wird es erst richtig sichtbar: Die Haut strahlt, das Wohlbefinden ist spürbar. Möglich macht das unsere neue Hausmarke BABOR, die ab sofort das Spa- und Kosmetikangebot der Lerch Genusswelten bereichert.

BABOR steht für professionelle Hautpflege auf Basis von Wissenschaft, innovativen Wirkstoffen und langjähriger Expertise. Für unsere Gäste bedeutet das sichtbare Ergebnisse: intensive Pflege, Regeneration und Feuchtigkeit – kombiniert mit gezielten Anti-Aging- oder Wirkstoff-Behandlungen für mehr Spannkraft, Strahlkraft und Elastizität. Jede Anwendung wird individuell auf Hauttyp und Bedürfnisse abgestimmt – für ein persönliches Pflegerlebnis mit echtem Mehrwert.

Besonders praktisch: Die Produkte begleiten Sie auch zu Hause weiter – damit das Wellnessgefühl noch lange anhält. Schon nach der ersten Behandlung zeigt sich der Effekt im Spiegel: Die Haut wirkt glatter, frischer und praller – ein echtes Wow-Erlebnis.

Kurz gesagt: Mit BABOR als neuer Hausmarke heben wir das Spa-Erlebnis auf ein neues Level. Wer bei uns auscheckt, nimmt nicht nur den Allgäu-Ausblick mit nach Hause – sondern auch den Glow.

UNSERE MITARBEITENDEN- UND AZUBI-EVENTS

Unsere Mitarbeitenden und Auszubildenden stehen im Mittelpunkt – mit gezielten Schulungen, besonderen Events und spannenden Teamerlebnissen. So entsteht ein Arbeitsumfeld, das motiviert, verbindet und nachhaltig stärkt.

Jedes Jahr finden bei uns die *Azubi Welcome Days* statt, bei denen neue Auszubildende willkommen geheißen werden. Hier lernen sie das Team, die Räumlichkeiten und die Philosophie des Hauses kennen. Es ist der perfekte Startpunkt, um sich in den Lerch Genusswelten zu orientieren und erste Kontakte zu knüpfen. Am Ende der Ausbildungszeit stehen dann die Azubi-Abschlüsse im Fokus – ein Moment voller Stolz, der das Engagement und die Lernleistung der jungen Talente würdigt.

Für noch mehr *Praxisnähe und Teamgeist* sorgt die jährliche Azubi-Rundfahrt. Bei dieser Veranstaltung lernen die Auszubildenden nicht nur die Region und unsere anderen Häuser kennen, sondern erhalten spannende Einblicke in verschiedene Bereiche der Hotels, die über den klassischen Ausbildungsrahmen hinausgehen. Ebenso werden Kooperationen mit Berufsschulen gepflegt, damit theoretisches Wissen und praktische Erfahrung Hand in Hand gehen. Ergänzend dazu gibt es regelmäßige Schulungen, die Allgemeinwissen, spezifische Abläufe und Besonderheiten der Hotels vermitteln.

Teamevents runden das Programm ab. Ob gemeinsame Aktivitäten in der Region, Teambuilding-Aktionen oder kleine Überraschungen. So schaffen wir ein Umfeld, das nicht nur Auszubildende, sondern das gesamte Team inspiriert: **Motivation, Spaß und Zusammenhalt** stehen im Vordergrund. Mit diesen Veranstaltungen möchten wir ein Arbeitsklima fördern, in dem Lernen, persönliche Entwicklung und gemeinsame Erlebnisse Hand in Hand gehen – für zufriedene Mitarbeitende und begeisterte Gäste gleichermaßen.



MENSCHEN

HINTER DEM GENUSS



Ausbildung mit Herz und Praxis – Einblick ins Housekeeping

Daniela Mayr ist als Leitung im Housekeeping täglich dort im Einsatz, wo **Qualität, Sauberkeit und Liebe zum Detail** unmittelbar spürbar sind. Für sie ist das Housekeeping nicht nur eine Abteilung, sondern ein zentraler Bereich des Hotels – und ein wichtiger Lernort für unsere Auszubildenden.

Ein frisch gemachtes Zimmer, ein freundlicher Gruß auf dem Gang oder ein aufmerksamer Blick für Details machen oft den Unterschied. Genau deshalb ist es ihr besonders wichtig, dass Auszubildende alle Abteilungen des Hotels kennenlernen. Wer verschiedene Bereiche durchläuft, entwickelt ein echtes Verständnis für Abläufe, Verantwortung und Zusammenarbeit. Im Housekeeping zeigt sich besonders deutlich, wie eng alle Abteilungen miteinander verbunden sind. Wenn Informationen fehlen oder Prozesse nicht reibungslos funktionieren, wirkt sich das unmittelbar auf Gästeerlebnisse aus. Dieses Wissen fördert Respekt füreinander und stärkt den

Teamgeist. Gleichzeitig lernen die Azubis, wie vielseitig und anspruchsvoll die Arbeit im Hotel ist. Sie sammeln praktische Erfahrungen, übernehmen Verantwortung und wachsen Schritt für Schritt in ihre Rolle hinein. Für Daniela Mayr steht dabei nicht nur die fachliche Ausbildung im Vordergrund, sondern auch die persönliche Entwicklung. „Mir ist wichtig, dass unsere Auszubildenden Selbstvertrauen gewinnen, stolz auf ihre Arbeit sind und erkennen, wie wertvoll ihr Beitrag für das große Ganze ist.“ Besonders im Housekeeping entsteht ein starkes Miteinander. Neue Teammitglieder werden unterstützt, Fragen sind jederzeit

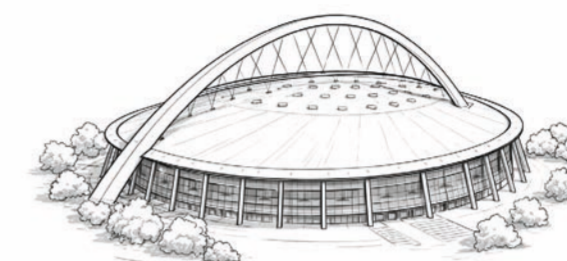
willkommen und Lernen passiert direkt im Arbeitsalltag. „Wenn Azubis am Ende ihrer Ausbildung verstanden haben, wie ein Hotel wirklich funktioniert, dann haben wir vieles richtig gemacht“, sagt Daniela Mayr. Für sie ist klar: **Wer alle Abteilungen kennt, arbeitet bewusster, respektvoller – und mit echter Leidenschaft für die Hotellerie.**

„Unsere Azubis merken bei uns schnell, wie entscheidend jeder einzelne Handgriff für das Wohlbefinden der Gäste ist!“

Das Hotel Weitblick Allgäu überzeugt durch ein hohes Gästeaufkommen: Durchschnittlich 59 Gäste pro Tag und 411 pro Woche sind auf das Jahr hochgerechnet 21.365 Gäste. Damit ist das Haus nicht nur das volumenstärkste, sondern wir könnten mit seinen Gästen auch die ganze **Lanxess Arena – inklusive VIP-Plätzen** – füllen :)



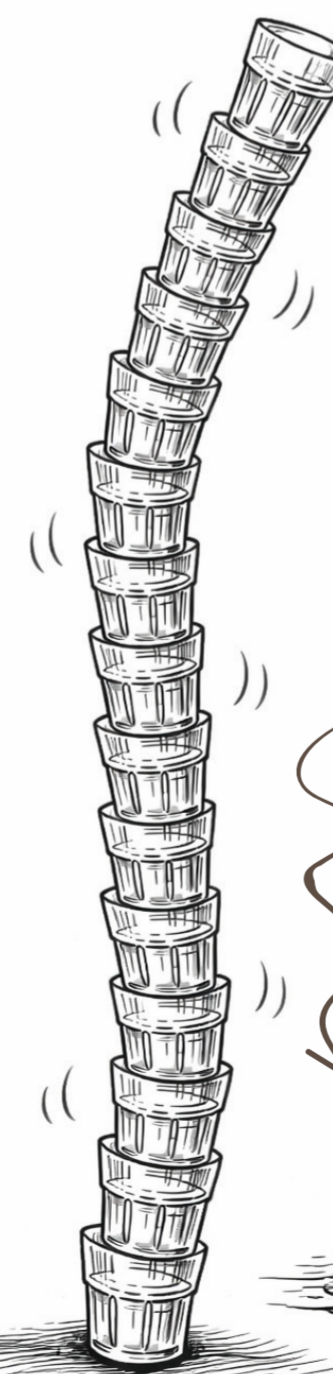
Gäste sowie Mitarbeitende laufen im Jahr zusammen bei den Lerch Genusswelten um die 2 Millionen Treppenstufen. **Training inklusive, für alle, die keine Aufzüge mögen!**



Jedes Jahr werden in allen Häusern der Lerch Genusswelten um die 40.000 frische Handtücher in die Zimmer gelegt. **Genug um einen Handtuch-Turm bis zur Zugspitze zu bauen.**

ZAHLEN BITTE!

Fun Facts rund um die Lerch Genusswelten



Es gäbe einen gigantischen Gläserturn, wenn wir alle **gespülten Gläser** aufbauen würden, denn jährlich sind es um die 250.000 ...

... und hier haben wir den Bruch schon abgezogen :D

Es werden über 15.000 Liter Kaffee pro Jahr in den Lerch Genusswelten getrunken. **Gott sei Dank schmeckt unser Kaffee! :)**



Rund 11.000 frisch bezogene Betten pro Jahr können wir verzeichnen – damit könnten wir ein **Bettlaken-Tau von Oberjoch bis nach Biberach** spannen!





★ Manchmal braucht es nur einen Wald und den richtigen Ort, um ihn neu zu entdecken – so wird Natur zur schönsten, achtsamsten Auszeit im Ostallgäu!

Entdecken Sie eine einzigartige Naturerfahrung auf einem speziell ausgeschilderten Pfad rund um den Wald am Ettwieser Weiher bei Marktoberdorf – liebevoll von uns gestaltet in Zusammenarbeit mit dem Marktoberdorfer Tourismus Team, um Ihnen Waldbaden in seiner schönsten Form zu ermöglichen. Auf dem etwa 2 km langen Weg erwarten Sie mehrere Stationen mit einfachen, **Übungen, die Ihre Sinne schärfen und Sie einladen, ganz im Moment anzukommen.** Sie lassen Ablenkungen bewusst hinter sich und am besten Ihr Handy in der Tasche.

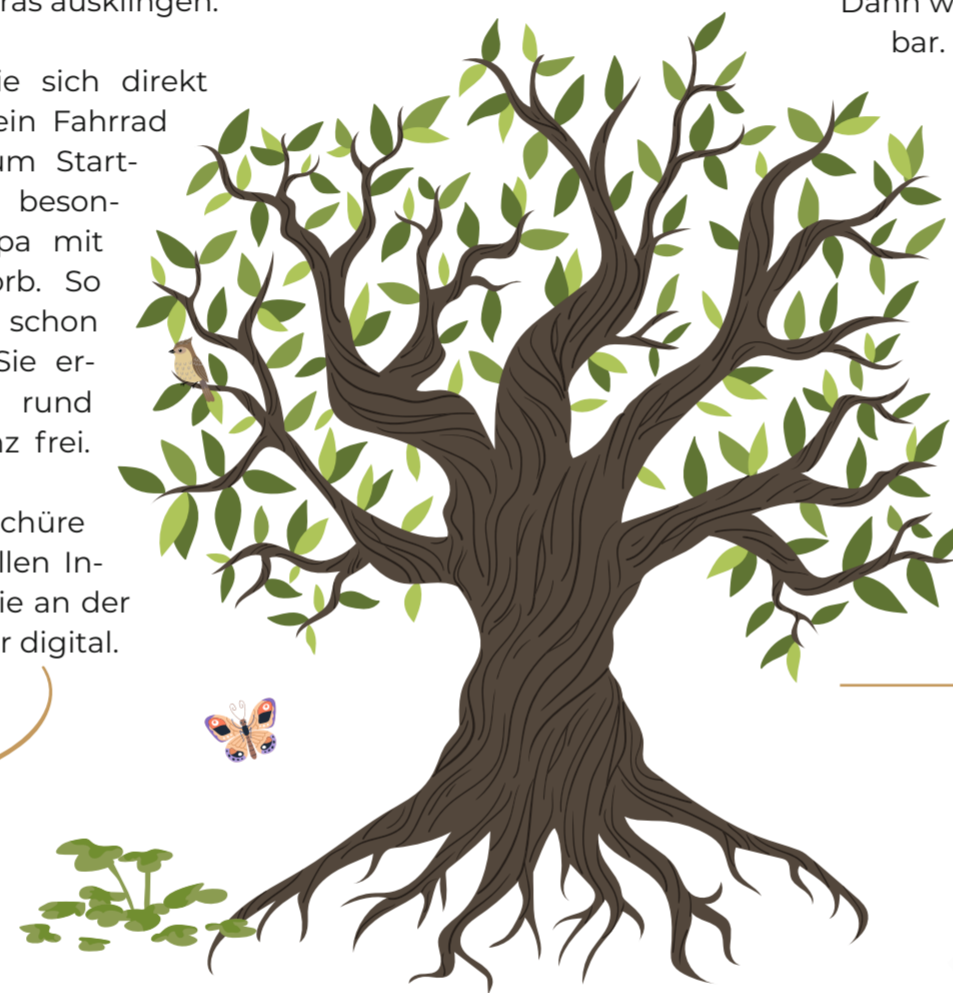
Und danach? Weiter geht es zum idyllischen Ettwieser Weiher – einem **Naturee mit grünem Ufer**, perfekt für ein paar entspannte Stunden. Genießen Sie die Sonne auf den Liegewiesen, spazieren Sie barfuß am flach abfallenden Ufer entlang oder lassen Sie den Tag im Gras ausklingen.

Unser Tipp: Leihen Sie sich direkt bei uns im Weitblick ein Fahrrad für die Strecke bis zum Startpunkt – oder für das besondere Gefühl eine Vespa mit gepacktem Picknickkorb. So beginnt Ihr Abenteuer schon bei der Abfahrt und Sie erleben die Landschaft rund um Marktoberdorf ganz frei.

Eine begleitende Broschüre zum Waldbaden mit allen Informationen erhalten Sie an der Hotelrezeption oder hier digital.



SCAN ME



Fichtengeist-Spritz

AFTER-WALDBADEN-DRINK von Joshi aus dem Weitblick

Angelehnt an die Düfte und Aromen des Waldes! Erhältlich in unserer Sky Bar mit und ohne Alkohol – oder zum Selbermachen für zu Hause!

Zutaten:

- 2 cl Fichtengeist
- 1 cl Holundersirup
- 10 cl Sekt
- 5 cl Spicy Ginger Beer
- Orangenscheibe & Minze

Starzlachklamm – Naturgewalt im Oberallgäu

Die Starzlachklamm bei Burgberg/Sonthofen ist ein wildromantisches Naturjuwel im Allgäu. Über Jahrtausende hat sich die Starzlach, die zwischen Grünten und Wertacher Hörnle auf etwa 1.070 m Höhe entspringt, durch harte Gesteinsschichten gearbeitet – entstanden ist eine beeindruckende Schlucht mit steil aufragenden Felswänden und tosenden Wasserfällen.

Seit 1932 ist die Klamm touristisch erschlossen. Ein gut gesicherter Wanderweg führt vorbei an **rauschenden Wasserfällen, kesselförmigen „Wassermühlen“ und bizarren Felsformationen.** Der Einstieg erfolgt meist über den Wanderparkplatz im Ortsteil Winkel bei Sonthofen; von dort erreichen Sie die Klamm in etwa 20–30 Minuten.

Am Ende lädt der Klammwirt zur gemütlichen Rast ein. Empfehlenswert sind zudem Touren zur Alpe Topfen oder zum Berggasthof Alpenblick mit herrlichem Panoramablick. An warmen Tagen sorgt der „Gumpen“ – ein natürliches Wasserbecken – für Erfrischung.

Geöffnet ist die Starzlachklamm vom 1. Mai bis Ende Oktober. Kinderwagen und Fahrräder sind nicht erlaubt, festes Schuhwerk wird empfohlen, Hunde dürfen an der Leine mitgeführt werden.



Fotos: Stadt Sonthofen, Sonja Karnath

Der Forggensee – Deutschlands größter Stausee

Der Forggensee zählt zu den schönsten Seen im Ostallgäu und ist ein echtes Highlight rund um Füssen. Mit einer Wasserfläche von über 15 km² gehört er zu den größten Seen Bayerns und begeistert als vielseitiges Ausflugsziel für Familien, Aktivurlauber und Erholungssuchende gleichermaßen.

Hier genießen Sie **entspannte Stunden am Ufer mit beeindruckendem Bergpanorama** oder werden selbst aktiv: Radeln Sie auf dem bestens ausgebauten Rundweg entlang des Sees, entdecken Sie idyllische Badeplätze oder erkunden Sie das Wasser bei einer SUP-, Ruder- oder Segeltour. In den Sommermonaten laden Ausflugsschiffe zu einer gemütlichen Rundfahrt ein und eröffnen ganz neue Perspektiven auf die Allgäuer Alpen.

Auch im Winter zeigt der Forggensee ein faszinierendes Gesicht: Dann wird der Stausee abgelassen und der Seegrund ist begehbar. Dabei treten beeindruckende Spuren der Vergangenheit zutage. Über den Grund verläuft die historische Via Claudia Augusta, eine bedeutende Römerstraße. Zudem werden Grundrisse ehemaliger Gebäude sichtbar – Relikte zweier Dörfer, die dem Bau des Stausees weichen mussten. Bei exklusiven Führungen wird diese bewegende Geschichte wieder lebendig.

Übrigens: Unser Hotel Sommer sowie der Campingplatz Brunnen liegen beide direkt am Forggensee – nur etwa 6–7 km voneinander entfernt. Eine ideale Strecke für einen entspannten Fahrradausflug entlang des Ufers.



Romantische Aussichten auf dem neuen Steg des Camping Brunnen



Joschi's Motto:

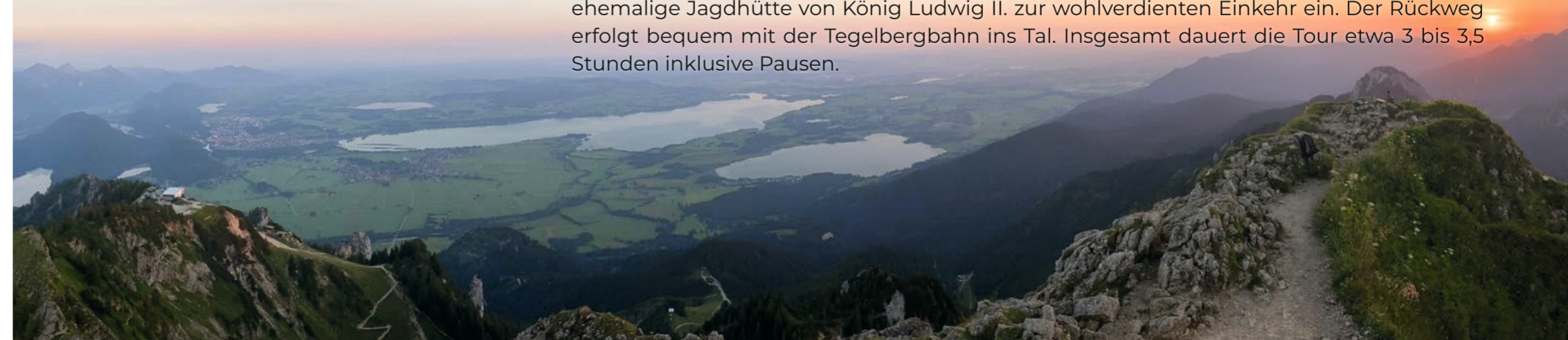
„Ein Tag in den Bergen ist für mich immer ein Glückstag, den ich gerne mit anderen Menschen teilen möchte.“

NATURPFAD AHORNREITWEG ZUM TEGELBERGHAUS

Wer das Allgäu wirklich authentisch erleben möchte, sollte einen Tag mit Joschi auf und in den Bergen verbringen! Josef Vitasek, den die meisten liebevoll „Joschi“ nennen, ist seit sechs Jahren ein fester Bestandteil unserer Lerch Genusswelten – und ein echtes Multitalent. Seit 2018 begeistert er als Barkeeper im Weitblick mit kreativen Cocktails und feinem Gespür für Genuss. Gleichzeitig ist er immer wieder als Saunameister auf dem Campingplatz Brunnen im Einsatz und sorgt dort für wohltuende Auszeiten.

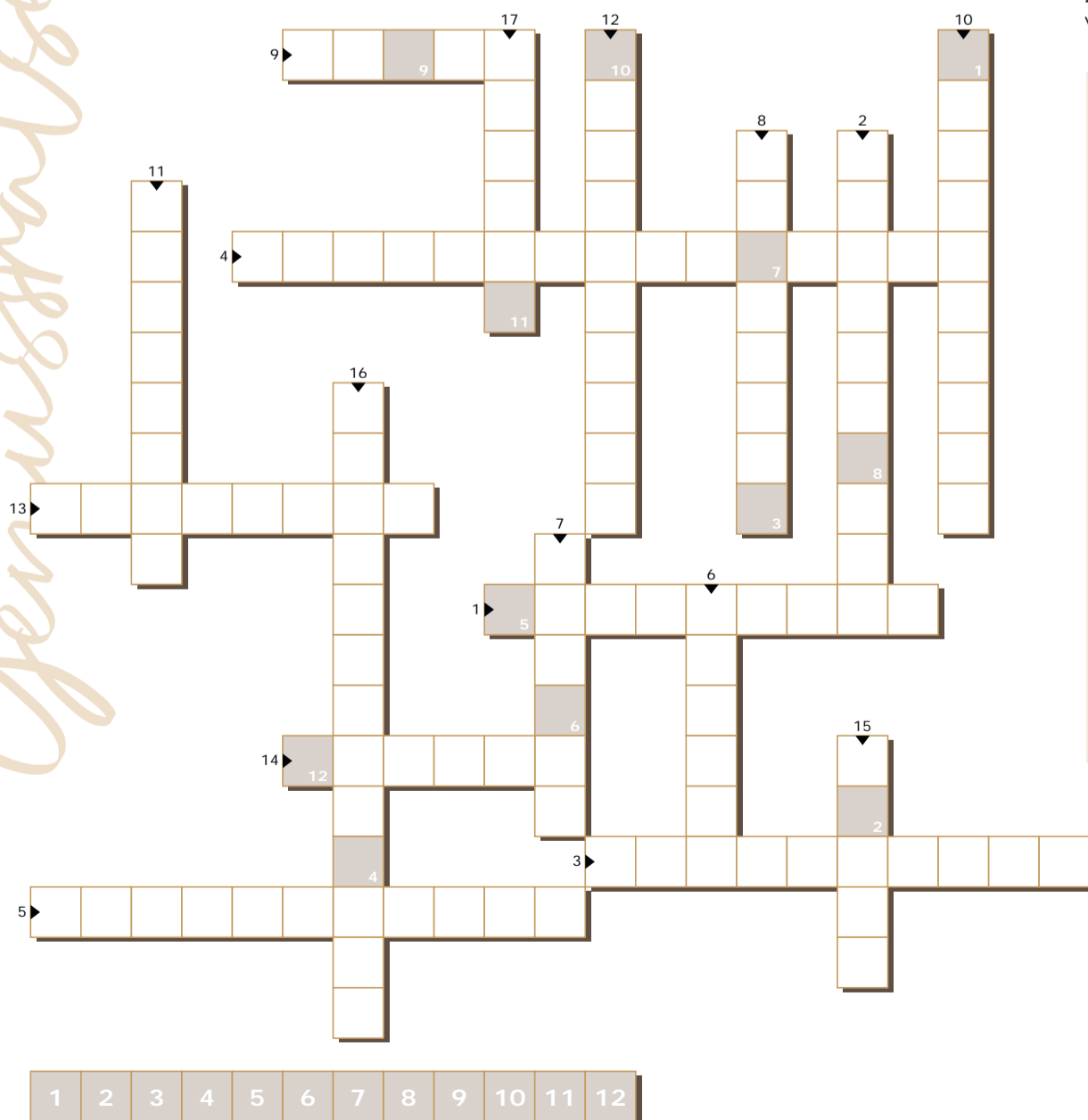
Seine große Leidenschaft gilt jedoch dem Wandern: Mit viel Begeisterung begleitet er Gäste im Aktivprogramm – sowohl im Weitblick Allgäu als auch im Hotel Sommer in Füssen. Dabei teilt er sein Glück gern mit unseren Gästen, erzählt unterwegs über Tierspuren, König Ludwig II., die Schlösser und Jagdhütten der Region – gespickt mit Anekdoten, die ihn als erfahrenen Bergfex unverwechselbar machen.

Die **Erlebniswanderung** auf dem Naturpfad Ahornreitweg zum Tegelberghaus ist ein idealer Tagesausflug für Wanderer mit mittlerer bis guter Kondition. Vom Start nahe Marienbrücke und Schloss Neuschwanstein führt die Route entlang der Pöllat zur Bleckenuau und weiter über den historischen Ahornreitweg. Dieser wurde um 1850 von König Maximilian II. angelegt, um bequem ins königliche Jagdrevier am Tegelberg zu gelangen. Heute wandern Sie auf seinen Spuren durch unberührte Natur und duftende Wälder. Oben angekommen, genießen Sie am Tegelberg einen beeindruckenden Panoramablick über das Voralpenland bis zur Zugspitze. Nach rund 7 km und 850 Höhenmetern lädt die ehemalige Jagdhütte von König Ludwig II. zur wohlverdienten Einkehr ein. Der Rückweg erfolgt bequem mit der Tegelbergbahn ins Tal. Insgesamt dauert die Tour etwa 3 bis 3,5 Stunden inklusive Pausen.



1	Mi	Kulinarikwochen März & April: Frühlingserwachen	L	1	Fr	Kulinarikwochen Mai: Spargelgerichte	L	1	Mo	Kulinarikwochen Juni: Weinregionen entdecken	L	1	Mi	Kulinarikwochen Juli: Weinregionen entdecken	L	1	Sa	Kulinarikwochen August: Meer trifft Gaumen	L	1	Di	Kulinarikwochen September: Pilze - alles aus dem Wald
2	Do			2	Sa			2	Di	Sonnenuntergangsfahrt mit der Wiedhagbahn		2	Do			2	So			2	Mi	Festival vielsaitig in Füssen 02.09.-09.09.
3	Fr			3	So			3	Mi			3	Fr			3	Mo			3	Do	
4	Sa			4	Mo			4	Do			4	Sa			4	Di			4	Fr	
5	So	Feiertagsbrunch	★	5	Di			5	Fr			5	So			5	Mi			5	Sa	
6	Mo	Feiertagsbrunch	★	6	Mi			6	Sa			6	Mo			6	Do			6	So	
7	Di			7	Do			7	So			7	Di			7	Fr			7	Mo	
8	Mi			8	Fr			8	Mo			8	Mi			8	Sa			8	Di	Sonnenuntergangsfahrt mit der Wiedhagbahn
9	Do			9	Sa			9	Di			9	Do			9	So			9	Mi	
10	Fr			10	So	Feiertagsbrunch	★	10	Mi			10	Fr			10	Mo			10	Do	
11	Sa			11	Mo	Yoga in den Bergen 10.05.-15.05.	★	11	Do			11	Sa			11	Di			11	Fr	Vihscheid in Bad Hindelang
12	So			12	Di			12	Fr			12	So			12	Mi			12	Sa	
13	Mo			13	Mi			13	Sa			13	Mo			13	Do			13	So	
14	Di			14	Do	Himmelfahrtsmarkt in Füssen		14	So			14	Di	Sonnenuntergangsfahrt mit der Wiedhagbahn		14	Fr			14	Mo	
15	Mi			15	Fr			15	Mo			15	Mi			15	Sa	Dorffest Oberjoch		15	Di	
16	Do			16	Sa			16	Di	Sonnenuntergangsfahrt mit der Wiedhagbahn		16	Do			16	So			16	Mi	
17	Fr			17	So			17	Mi			17	Fr	Schützenfest in Biberach 17.07. bis 26.07.		17	Mo			17	Do	
18	Sa			18	Mo			18	Do			18	Sa	Seefest der Musikkapelle Weißensee		18	Di			18	Fr	Vihscheid in Wertach
19	So			19	Di			19	Fr	Kochende Sterne Sommer Edition in Fischen		19	So			19	Mi			19	Sa	
20	Mo			20	Mi			20	Sa			20	Mo			20	Do			20	So	
21	Di			21	Do	Sommers Weinreise	★	21	So			21	Di			21	Fr			21	Mo	
22	Mi			22	Fr			22	Mo			22	Mi	Königswinkel Open Airs Nena in Füssen		22	Sa			22	Di	
23	Do	Sommers Weinreise	★	23	Sa			23	Di			23	Do	Smoke on the Mountain 24.07.-26.07.	★	23	So			23	Mi	
24	Fr			24	So			24	Mi			24	Fr			24	Mo			24	Do	
25	Sa	Nacht der Musik in Füssen: Rock, Pop & mehr		25	Mo			25	Do			25	Sa			25	Di			25	Fr	Füssener Festtage Alter Musik 25.09.-04.10.
26	So	41. Kemptener Jazzfrühling 25.04. bis 03.05.		26	Di			26	Fr			26	So			26	Mi			26	Sa	Kunstnacht Kempten - Die Stadt als Garten
27	Mo			27	Mi	Sonnenuntergangsfahrt mit der Wiedhagbahn		27	Sa			27	Mo			27	Do			27	So	
28	Di			28	Do			28	So			28	Di			28	Fr			28	Mo	
29	Mi			29	Fr			29	Mo			29	Mi			29	Sa			29	Di	
30	Do			30	Sa			30	Di	Sonnenuntergangsfahrt mit der Wiedhagbahn		30	Do	Königswinkel Open Airs Annenmaykanterei in Füssen		30	So			30	Mi	
				31	So			31	Fr			31	Fr	Königswinkel Open Airs David Garrett in Füssen		31	Mo					

WIE GUT KENNEN SIE DIE LERCH GENUSSWELTEN – UND DAS SCHÖNE ALLGÄU?



Mitmachen lohnt sich doppelt: Knobeln Sie sich durch unser Kreuzworträtsel und sichern Sie sich mit dem richtigen Lösungswort die Chance auf traumhafte Genussmomente in den Lerch Genusswelten. Ob eine erholsame Auszeit in den Bergen, ein genussvoller Abend zu zweit oder liebevoll ausgewählte Genuss-Accessoires – es gibt attraktive Preise zu gewinnen!

1. Eventlocation vom Hotel Das Weitblick Allgäu
2. Traditionelle Allgäuer Veranstaltung im Herbst mit Rindern
3. Größter Stausee Deutschlands im Allgäu
4. Name des Restaurants auf unserem Campingplatz Brunnen
5. Typisches Allgäuer Gericht mit Käse und Röstzwiebeln
6. Bar mit Ausblick auf die Berge im Hotel Das Weitblick Allgäu
7. Das erleben Gäste in den Lerch Genusswelten in allen Facetten
8. Höchstes Bergdorf Deutschlands
9. Name des Maskottchens der Lerch Genusswelten
10. Raum in dem „Sommers Weinreise“ im Hotel Sommer stattfindet
11. Anzahl der Alpin Chalets in Oberjoch
12. Ort mit der höchsten Skiflugschanze Deutschlands
13. Allgäuer Bezeichnung für Jungrinder
14. Vorname des Gründers und Geschäftsführers der Lerch Genusswelten
15. Besonderes Wetterphänomen in den Allgäuer Alpen
16. Tiefste Felsenschlucht Mitteleuropas, welche hier bei uns im Allgäu liegt
17. Name unseres „Hausbergs“ in Oberjoch, auf den man von unserem Sauna Cube im BergBuddies blickt

1. Preis: Genuss-Auszeit für Zwei: 1 Übernachtung für 2 Personen inklusive Halbpension in einem der Hotels der Lerch Genusswelten.

2. Preis: Genussmoment in der Villa: Gutschein für ein 3-Gang-Menü inklusive Weinbegleitung für 2 Personen in der Villa in Biberach an der Riss.

3. Preis: Genusspaket: exklusives Lerch Genusspaket mit ausgewählten Artikeln aus den Lerch Genusswelten.



Teilnahmebedingungen