

Lindner Parkhotel & Spa, Oberstaufen

NICHT NUR BESSER. ANDERS.

## So ein Käse!

### Das Lindner Parkhotel & Spa feiert 30 Jahre

Wenn ein Hotel sich vom Lieblingsessen des Chefkochs zu einem kompletten Wohlfühl-Arrangement inspirieren lässt, dann könnte man denken: die lieben Allgäuer Leut im Oberstaufener Lindner Parkhotel & Spa werden langsam übermütig. Stimmt! Und sie haben allen Grund dazu, denn das beliebte Haus wird 30 Jahre alt. Da feiern natürlich auch die Gäste mit - mit kostenloser Wellness, Rabatten und jeder Menge Extras zum Genießen.

*Oberstaufen, 27. Januar 2016.* Der 30. wird in Perlen gefeiert - zumindest der 30. Hochzeitstag - die Perlenhochzeit. Schließlich sind Perlen ein weltweites Symbol für Schönheit. Sie symbolisieren Weisheit, Freude und Glück. Und genau das passt zum Lindner Hotel & Spa in Oberstaufen, das seit seiner Eröffnung ebenfalls Jahr um Jahr wie an einer Perlenkette aufreihen konnte - bis zum 30. Jubiläum in diesem Jahr. Und Freude und Glück gibt es hier schließlich auch zuhauf.

Das wird natürlich gefeiert. Im Mai und September spendiert das Hotel allen, die dieses Jahr Perlenhochzeit feiern, eine Spa-Suite-Anwendung. Dazu erhalten alle 1986 geborenen eine kostenfreie Hauttypanalyse sowie 30% Rabatt auf Beautyprodukte. So geht es Monat für Monat mit Specials weiter. Ein spezielles Jubiläums-Arrangement mit Köstlichkeiten, Entspannung und Rundum-Wohlfühl-Übernachtung ist zudem zu jeder Jahreszeit einem treuen und langjährigen Mitarbeiter gewidmet, der den Gästen zeigt, was er in Oberstaufen ganz besonders liebt.

#### Alle Wege führen ins Allgäu

Das beginnt mit Chefkoch Jürgen Wagenblast. Der 58-Jährige hatte am 1. Januar 1986 seinen ersten Arbeitstag im Parkhotel: „Damals haben wir noch zusammen mit dem heutigen Lindner-Vorstand Otto Lindner, seinem Vater und den Brüdern kurz vor der großen Eröffnung Stühle ins Restaurant geschleppt. Da half jeder mit.“ Jürgen Wagenblast selbst hatte zuvor Urlaub



in Oberstaufen gemacht. Dabei hatte es ihm so gut gefallen, dass er sich spontan im Parkhotel als Küchenchef beworben hatte. „Meine Frau und ich wurden sofort eingestellt und konnten so ins schöne Allgäu ziehen“, erinnert er sich strahlend. „Immer noch die beste Entscheidung unseres Lebens.“

#### **Nur echt mit Allgäuer Bergkäse**

Von Anfang an war Jürgen Wagenblast eine besonders schmackhafte und zugleich gesunde und leichte Küche wichtig. Schrothkur, LOGI-Ernährung, Kräutermenü - all das geht nicht ohne ständige Weiterentwicklung, bei der er aber nie die klassische Allgäuer Küche vergisst. Und sein persönliches Leibgericht ist ganz typisch: Die Allgäuer Käsespätzle. Die schmecken nur echt mit Allgäuer Bergkäse, der aus naturnaher Bewirtschaftung der Allgäuer Weiden und strengen Fütterungsvorschriften entsteht, findet er.

Für den hochwertigen Rohmilchkäse sind die Tiere ständig im Freien - auch vor dem Hotel hört man stets das beruhigende Glockengeklimmer der cremefarbenen Bergkühe im Hintergrund. „Sie fressen reichhaltig mit vielen Kräutern. Das merkt man am Geschmack der Bergmilch, die direkt vor Ort zu Käse verarbeitet wird“, weiß Wagenblast. Wer dabei einmal zuschauen mag, dem empfiehlt er die Schaukäserei Thalkirchdorf bei Oberstaufen.

#### **Original aus der Holzschüssel**

Dieses schöne Allgäu-Gefühl möchte Jürgen Wagenblast an die Gäste weitergeben und inspirierte das Hotelmanagement daher zu einem Jubiläums-Arrangement „im Zeichen des Allgäuer Käses“. Darin enthalten sind - natürlich - ein Käsespätzle-Abend wie früher aus der Holzschüssel und ein pflegendes Wellnessbad mit Molke. Auf dem Zimmer erwarten die Gäste ein Holzbrettchen mit Käse von der Käserei Rutshofen im Nachbarort und ein kleines Käse-Rezeptbuch als Willkommens-Geschenk.

#### **Das Arrangement „30 Jahre - das muss gefeiert werden“ beinhaltet:**

- Drei Übernachtungen mit Frühstück
- Ein Abendessen mit Allgäuer Käsespätzle aus der Holzschüssel
- Ein pflegendes Allgäuer Molkebad (ca. 25 Min.)
- Zwei Abendessen als 5-Gang-Menü oder Themenbuffet
- Kleine Jubiläumsüberraschung auf dem Zimmer
- Begrüßungsgetränk bei Anreise
- Allgäuer Mineralwasser auf dem Zimmer
- Nutzung des Wellnessbereichs und Fitness-, Sport- & Aktivprogramm

Das Arrangement ist pro Person im Doppel- oder Einzelzimmer ab 333 Euro buchbar bis zum 21.12.2016. Reservierung und Informationen unter Telefon +49 8386-703-118, per E-Mail unter [Reservierung.Parkhotel@lindner.de](mailto:Reservierung.Parkhotel@lindner.de) oder über den Link <http://goo.gl/q18biK>.

Mehr Informationen zur Schaukäserei in Thalkirchdorf bei Oberstaufen unter <http://www.dorfhaus.de/kaeseschule.html>. Der Käse, den das Lindner Parkhotel & Spa verwendet, kommt von der Heumilch-Sennerei Rutshofen (<http://www.sennerei-rutzhofen.de>).

#### **Lindner Parkhotel & Spa, Oberstaufen**

Das Lindner Parkhotel & Spa befindet sich in Ortsnähe und gleichzeitig direkt am Staufenpark. Das 4-Sterne-Superior-Haus in einem exklusiven Allgäuer Design bietet von allen 87 Zimmern einen Panoramablick auf die Allgäuer Berglandschaft. Allein- und Gruppenreisende finden dort eine große Auswahl an Urlaubsmöglichkeiten: Sie können im hoteleigenen Bergwiesen-Spa bei Wellness-Anwendungen mit naturbelassenen Kräutern entspannen, die Berge erkunden und neue Energie tanken, beim täglichen Fitness-, Sport- und Wander-Programm mit Ilse Schubert und ihrer Tochter Heike Kirschnek aktiv sein und sich vor allem von der schmackhaften und vitaminreichen Kräuter-Feinschmeckerküche von Küchenchef Jürgen Wagenblast verwöhnen lassen.

#### **Lindner Hotels & Resorts**

Die familiengeführte Hotel-Gruppe (2.000 Mitarbeiter; 179 Millionen Euro Umsatz in 2014) betreibt 33 Hotels in sieben europäischen Ländern. Sie zählt damit zu den führenden deutschen Hotelgesellschaften. Neben modernen Businesshotels in Großstädten gehören zum Portfolio hochwertige Spa- und Sport-Resorts. Die besonderen Hotelkonzepte von Otto Lindner, der das Unternehmen in zweiter Generation führt, erhielten zahlreiche Auszeichnungen: Das Lindner Park-Hotel Hagenbeck in Hamburg wurde zur „Hotelimmoblie des Jahres“ gekürt, Otto Lindner selbst wurde „Hotelier des Jahres“ und Geschäftsreisende wählten Lindner bei den Business Traveller Awards 2014 auf Platz zwei als „Beste Hotelgruppe für Geschäftsreisende in Deutschland“. Im Human-Resources-Bereich gewann Lindner schon zum dritten Mal den Hospitality HR Award sowie den zweiten Platz in der Studie „Die besten Arbeitgeber Deutschlands“ als mittelständisches Tourismus-Unternehmen.

Bildmotive zum Download unter [www.lindner.de/bilder](http://www.lindner.de/bilder)

Für den kleinen Nachrichtenhunger: [twitter.com/lindner\\_hotels](https://twitter.com/lindner_hotels)

Wer mehr sehen will: [instagram.com/lindnerhotels](https://instagram.com/lindnerhotels)

Neuigkeiten gibt es auch auf [facebook.com/LindnerHotels](https://facebook.com/LindnerHotels)

**Unternehmenskommunikation Lindner Hotels & Resorts:**

Catherine Bouchon (Director Public Relations)

Fon: +49 211 5997 1133

Mail: [catherine.bouchon@lindner.de](mailto:catherine.bouchon@lindner.de)

Lisa-Marie Bille (Manager Public Relations)

Fon: +49 211 5997-1134

Mail: [lisa.bille@lindner.de](mailto:lisa.bille@lindner.de)

Emanuel-Leutze-Str. 20

40547 Düsseldorf

## Allgäuer Käsespätzle à la Wagenblast

### Zutaten für 2 Personen:

150 g Spätzlemehl  
50 ml Wasser  
2 Eier  
150 g Allgäuer Bergkäse (alt, gerieben)  
100 g Butter  
1 große Zwiebel  
Schwarzen Pfeffer  
Schnittlauch zum Garnieren

### Zubereitung:

Mehl, Eier, Wasser und ½ TL Salz in eine Rührschüssel geben, mit einem Kochlöffel oder dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren und 10 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel in dünne Scheiben schneiden und in der zerlassenen Butter rösten, bis sie goldbraun ist.

Den Teig portionsweise mit einem Spätzlehobel in leicht kochendes Salzwasser hobeln. Die Spätzle sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.

Spätzle und Käse lagenweise in eine Schüssel schichten. Etwas Spätzlewasser dazugeben und durchmischen. Die Röstzwiebel über die Spätzle geben, nach Geschmack mit etwas Pfeffer abschmecken, mit frischem Schnittlauch garnieren und gleich servieren.

Dazu passen frische grüne Blattsalate.