

Lindner Parkhotel & Spa, Oberstaufen

NICHT NUR BESSER. ANDERS.

30 Jahre, 3 Mitarbeiter und zahlreiche Allgäuer Spezialitäten

Das Lindner Parkhotel & Spa feiert 30 Jahre

Aller guten Dinge sind drei: Nach Küchenchef Jürgen Wagenblast und Wanderexpertin Ilse Schubert, gewährt nun auch die Hausdame Barbara Sohler zum 30. Jubiläum des Lindner Parkhotel & Spa einen Blick hinter die Kulissen des Hotelalltags. Ihrem Lieblingsprodukt, dem Allgäuer Honig, wird zudem das dritte Jubiläums-Arrangement gewidmet.

Oberstaufen, 29. November 2016. Die gebürtige Allgäuerin Barbara Sohler schnupperte schon ein Jahr nach der Eröffnung des Lindner Parkhotel & Spa zum ersten Mal Hotelluft und ist der familiären und herzlichen Atmosphäre des Hauses bis heute schon fast drei Jahrzehnte lang treu. Begeistert vom Hotelbetrieb entschied sie sich für eine Umschulung von der kaufmännischen Angestellten zur Hotelfachfrau und durchlief dabei alle Abteilungen des Hauses. Besonders viel Freude machte ihr das Housekeeping und so ist sie heute als Hausdame die gute Seele des Hauses.

Es gibt wohl kaum einen Stammgast, den Barbara Sohler nicht kennt und dessen Vorlieben sie nicht wüsste. Sei es Unterstützung beim Aus- oder Einpacken der Koffer, ein weiteres Kopfkissen oder die Wahl eines süßen oder herzhaften Grußes auf dem Zimmer wie das Kräutersalz von Küchenchef Wagenblast - der Hausdame ist es eine Herzensangelegenheit, den Gästen die Wünsche, wenn möglich, von den Augen abzulesen. „Lustige Anekdoten und Geschichten habe ich so einige erlebt, davon gibt es im Alltag einer Hausdame unzählige. Aber eine gute Hausdame bewahrt natürlich strengstes Stillschweigen über die Dinge, die sich in der Privatsphäre der Gäste abspielen.“ Und so verrät sie uns statt der Geheimnisse der Gäste lieber ihr persönliches Allgäuer Lieblingsprodukt, den Allgäuer Honig.



Von den Allgäuer Bergwiesen

Als gebürtige Allgäuerin liegt ihr die Region und die Natur besonders am Herzen und so setzt sie - genau wie Küchenchef Jürgen Wagenblast - auf regionale und natürliche Produkte, die sie gerne im eigenen Garten anpflanzt. Eine besondere Empfehlung gibt es von Hausdame Sohler aber für den Allgäuer Honig, der darf auf ihrem Frühstücksbrot nicht fehlen: „Die fleißigen Bienen sind unermüdlich damit beschäftigt, den feinsten Honig von unseren Allgäuer Bergwiesen zu sammeln. Jede Jahreszeit hat ihren eigenen Geschmack.“ Und damit hat sie völlig Recht, so ist der Allgäuer Frühlingsblütenhonig ebenso eine süße Sünde wert wie der kräftigere Sommertrachthonig. Im Allgäu haben die emsigen Bienchen eine besonders große Vielfalt an Wildblüten und Wäldern bei der Honigproduktion zur Auswahl und das sorgt bei Heublumenhonig, Bergblütenhonig und Allgäuer Blütenhonig mit Löwenzahn natürlich auch für die besondere geschmackliche Vielfalt. Vom Genuss des Allgäuer Honigs können sich die Gäste beim dritten und letzten Jubiläums-Arrangement aber nicht nur beim Frühstück überzeugen, sondern auch die pflegende Wirkung bei der wärmenden Honigpackung für den Rücken im Bergwiesen Spa hautnah erleben.

Zum Jubiläum nur das Beste

Schon das ganze Jahr über feiert das Lindner Parkhotel & Spa das 30. Jubiläum mit vielen Specials und Aktionen. Drei wechselnde Arrangements geben den Gästen allen Grund mitzufeiern und dabei gleich drei der langjährigen Angestellten und ihre liebsten Allgäuer Produkte (besser) kennenzulernen. Neben der Hausdame Barbara Sohler, empfiehlt der Küchenchef Jürgen Wagenblast Allgäuer Bergkäse als Lieblingsprodukt der Region und verrät sogar sein Rezept für die Allgäuer Käsespätzle. Heike Kirschnek präsentiert gemeinsam mit ihrer Mutter Ilse Schubert das Fitness- und Aktivprogramm des Hotels, wie die Wanderungen, bei denen die Allgäuer Kräuter im Mittelpunkt stehen.

„30 Jahre - das muss gefeiert werden“ - das Arrangement im Überblick

- Drei Übernachtungen inklusive Frühstück
- Eine wärmende Honigpackung für den Rücken (ca. 25 Min.) sowie Nutzung des Wellnessbereichs
- Teilnahme am Fitness-, Sport- & Aktivprogramm mit Ilse Schubert
- Ein Abendessen mit Allgäuer Käsespätzle aus der Holzschüssel
- Zwei Abendessen als 5-Gang-Menü oder Themenbuffet

- Kleine Jubiläumsüberraschung
- Begrüßungsgetränk bei der Anreise
- Allgäuer Mineralwasser auf dem Zimmer

Das Arrangement ist pro Person im Doppel- oder Einzelzimmer ab 333 Euro buchbar bis zum 22.12.2016. Buchung und weitere Informationen unter www.lindner.de, telefonisch unter +49 8386-703-118, per E-Mail unter Reservierung.Parkhotel@lindner.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 Allgäuer Berge erkunden und neue Energie tanken, beim täglichen Fitness und Wanderprogramm mit Ilse Schubert und ihrer Tochter Heike Kirschnek aktiv sein und sich vor allem von der schmackhaften und vitaminreichen Kräuter-Feinschmeckerküche von Hotelküchenchef Jürgen Wagenblast verwöhnen lassen.

Lindner Hotels & Resorts

Die familiengeführte Hotel-Gruppe (2.000 Mitarbeiter; 179 Millionen Euro Umsatz in 2015) 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

Für den kleinen Nachrichtenhunger: twitter.com/lindner_hotels

Wer mehr sehen will: instagram.com/lindnerhotels

Neuigkeiten gibt es auch auf facebook.com/LindnerHotels

Unternehmenskommunikation Lindner Hotels & Resorts:

Catherine Bouchon (Director Public Relations)

Fon: +49 211 5997 1133

Mail: catherine.bouchon@lindner.de

Linda Böke (Junior Manager Public Relations)

Fon: +49 211 5997 1134

Mail: linda.boeke@lindner.de

Emanuel-Leutze-Str. 20

40547 Düsseldorf