

Lindner Parkhotel & Spa, Oberstaufen

NICHT NUR BESSER. ANDERS.

„Pfiat di, Wagi“: Langjähriger Lindner-Küchenchef geht in den (Un-)Ruhestand

Fast 36 Jahre hat er im Lindner Parkhotel & Spa in Oberstaufen gebrutzelt, blanchiert und drapiert und so die Gäste mit seiner Kräuter-Feinschmeckerküche verwöhnt. Nun geht Jürgen Wagenblast, der liebevoll Wagi genannt wird, in den Ruhestand und hat einige actionreiche Pläne.

Oberstaufen, 29. September 2021. „Ich erinnere mich noch genau an den 1. Januar 1986“, erzählt Otto Lindner, Vorstand der Lindner Hotels AG, „das war der Tag der Eröffnung des Parkhotels und zugleich der erste Arbeitstag von Jürgen Wagenblast. Zusammen mit meinem Vater und meinen Brüdern haben wir noch kurz vor der großen Eröffnung die letzten Stühle ins Restaurant geschleppt.“ 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. „Eine der besten Entscheidungen unseres Lebens.“

Vom Herd aufs Bike

Am 30. September wird nun der letzte Arbeitstag von Jürgen Wagenblast als Küchenchef im Parkhotel sein und er wird nach fast 50 Jahren als Koch Schneebesen und Küchenmesser zur Seite legen. „So wie wir ihn kennen, ist damit aber noch lange nicht der Ofen aus“, berichtet ein langjähriger Kollege im Lindner Parkhotel. Denn Jürgen Wagenblast ist energiegeladener wie je und nimmt immer noch gerne zwei Treppenstufen auf einmal, strahlt zugleich eine Ruhe aus und hat mit seiner besonnenen Art schon mehr als 40 Auszubildenden die Liebe zum und Kunst des Kochens beigebracht. Nun möchte der 63-jährige als Rafting- und Mountainbike-Guide Urlauber und Allgäuer die wunderschöne Natur rund um Oberstaufen erleben lassen.

Nur echt mit Allgäuer Bergkäse

Von Anfang an war Jürgen Wagenblast eine besonders schmackhafte und zugleich gesunde und leichte Küche wichtig. Schrothkur-Diät, LOGI-Ernährung, Trennkost, Kräutermenü - ständig entwickelte er neue

Kreationen, bei denen er aber nie die klassische Allgäuer Küche aus den Augen ließ. So freuen sich die Lindner-Gäste über leckeren Wildsalat aus dem hoteleigenen Kräutergarten und frischen Albsee-Zander genauso wie über Filetsteak vom Allgäuer Hochalpenrind unter einer Bergkräuter-Kruste. Als passionierter Angler hat Jürgen Wagenblast regelmäßig selbst geangelten Fisch auf die Karte genommen und sein persönliches Leibgericht ist ganz typisch: Die Allgäuer Käsespätzle. Die schmecken nur echt mit Allgäuer Bergkäse und traditionell serviert in der Holzschüssel, findet er.

Dangschee und Wiederschaun

„Ich kann unserem Wagi gar nicht genug danken für die vielen Jahre der wunderbaren Zusammenarbeit. Selbst jedes Weihnachten war er für das Parkhotel und unsere Gäste da und hat an Silvester unser Feuerwerk gemanagt. Dabei hat er uns alle nicht nur mit seiner Kochkunst bereichert, sondern vor allem mit seiner humorvollen, energiegeladenen Art“, berichtet der Hotelmanager Eberhard Müller wehmütig. „Wir freuen uns mit ihm über seinen neuen Lebensabschnitt und ich bin mir sicher, ihm immer mal wieder über den Weg zu laufen, wenn er beim Rafting und Mountainbiking die Gegend unsicher macht“, ergänzt er schmunzelt und wünscht: „Pfiat di, Wagi!“

Lindner Parkhotel & Spa, Oberstaufen

Das Lindner Parkhotel & Spa befindet sich in Ortsnähe und gleichzeitig direkt am Staufenpark. Das 4-Sterne-Superior-Haus mit 87 Zimmern bietet exklusives Allgäuer Design sowie 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 Trainer Micha aktiv sein und sich vor allem von der schmackhaften und vitaminreichen Kräuter-Feinschmeckerküche verwöhnen lassen.

Lindner Hotels AG

Zum Portfolio der familiengeführten Hotel-Gruppe (1.372 Mitarbeiter; 192 Millionen Euro Umsatz in 2019) gehören insgesamt 34 Hotels in sieben europäischen Ländern. Sie zählt damit zu den führenden deutschen Hotelgesellschaften. Neben 18 Lindner Hotels in Großstädten, sieben hochwertigen Spa- und Sport-Resorts (eins davon in Planung) und einem

Ferienpark zählen acht Hotels der Marke me and all dazu (drei davon im Bau). Einige Lindner Hotels & Resorts wurden aus schwierigen wirtschaftlichen Situationen übernommen und erfolgreich neu positioniert. Alle Häuser vereinen individuelle Urlaubskonzepte, hohe Qualitätsstandards und innovative Spa-Angebote. 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 „Hotelimmobilie des Jahres“ gekürt, Otto Lindner selbst wurde „Hotelier des Jahres“ und Geschäftsreisende wählten Lindner bei den Business Traveller Awards auf Platz zwei als „Beste Hotelgruppe für Geschäftsreisende in Deutschland“. Im Human-Resources-Bereich gewann Lindner schon zum vierten Mal einen Hospitality HR Award und belegt jährlich hohe Plätze im Ranking „Deutschlands beste Arbeitgeber“ 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

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
Schwarzer 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.