

Bergkristall - Mein Resort im Allgäu, Deutschland

Doppelt ausgezeichnet: Bergkristall erreicht 96 Punkte im Falstaff Spa Guide 2027 und Platz zwei bei den Wellness Heaven Awards

Liebe Frau xy, lieber Herr xy,

Anerkennung für Spa und Küche: Mit 96 von 100 möglichen Punkten im Falstaff Spa Guide 2027 und einer Auszeichnung bei den Wellness Heaven Awards 2027 wurde das Bergkristall - Mein Resort im Allgäu in Oberstaufen in diesem Herbst gleich zweifach gewürdigt. Im Falstaff Spa Guide entspricht die Punktzahl der Einstufung „Exzellent“. Sie fasst die Wertungen für Ambiente, Spa-Bereich, Treatments, Sport und Fitness sowie Kulinarik zusammen. Hinter ihr stehen die Stimmen von 25.000 Mitgliedern des Falstaff Travel Clubs und das Urteil einer Expertenjury. Bereits im April 2026 war das Resort im Falstaff Hotel Guide 2026 als Deutschlands bestes Spa-Hotel ausgezeichnet worden. Für die Wellness Heaven Awards 2027 haben die Hoteltester 102 Wellnesshotels nominiert, aus denen die Nutzer der Plattform in einem Online-Voting die 25 besten Häuser gewählt haben. Mit 2.527 Stimmen belegt das Bergkristall in der Kategorie Kulinarik Platz zwei und ist eines von acht deutschen Häusern unter den Platzierten. Weitere Informationen finden sich unter www.bergkristall.de.

„Die eine Wertung gilt vor allem unserem Spa, die andere unserer Küche. Für uns gehört beides zusammen, und dass Gäste und Fachleute das genauso sehen und auf diese Weise würdigen, macht uns besonders stolz und ist vor allem ein großes Kompliment an unser gesamtes Team“, so Gastgeber Johannes Lingg. Der Falstaff Spa Guide erscheint 2027 zum vierten Mal. Bewertet wurden 550 Spa-Hotels, 535 davon in Österreich, Deutschland, der Schweiz und Südtirol. Gastgeberfamilie Lingg hatte den Wellnessbereich im Sommer 2025 auf 3.700 Quadratmeter erweitert, unter anderem um einen neuen Indoor-Sportpool, einen Infinity-Whirlpool im Außenbereich, zusätzliche Ruhebereiche sowie eine großzügige Liegewiese. Ein Spa Concept Store, ein modernes Head Spa und eine Pre- und After-Treatment- Lounge ergänzen das neue Angebot. Seit Juli 2026 leitet Anja Free-Liebenberg das Kristall Spa. Dort kommt auch die hauseigene Kosmetiklinie EWIG by Bergkristall zum Einsatz, die Gastgeberin Sabine Lingg im Allgäu entwickelt hat.

.../2



Dass neben dem Spa auch die Kulinarik ausgezeichnet wurde, unterstreicht den ganzheitlichen Anspruch des Hauses: Das 2006 gegründete Portal Wellness Heaven vergibt seine Awards seit 2014 jährlich. Die Hoteltester bewerten anhand von mehr als 500 Kriterien in den Hauptkategorien Wellness, Kulinarik, Zimmer, Lage und Service. Nominiert wird ein Haus nur, wenn es in einer Kategorie mehr als 9,50 Punkte erreicht. Anschließend hatten die Nutzer das Wort und wählten die Küche des Bergkristall auf Platz zwei. Hier treffen bayerische Wurzeln, französische Einflüsse und handwerkliche Präzision aufeinander. Küchenchef Markus Heimann verwandelt sorgfältig ausgewählte Produkte in fein komponierte, edel angerichtete Kreationen. Das 80:20-Prinzip bringt dabei Balance auf den Teller: 80 Prozent stehen für eine gesunde, leichte und vollwertige Ernährung mit natürlichen Zutaten, 20 Prozent für das bewusste Genießen, etwa für ein feines Dessert zum Abschluss. Seit Mitte August 2026 komplettiert die neue Stube 3 das kulinarische Angebot, exklusiv reserviert für Gäste der neuen See- und Bergsuiten. Anstelle klassischer Menüfolgen bestimmt jeder Gast selbst, wie sein Restaurantbesuch aussehen soll, ob mit einzelnen Gerichten, kleinen Kreationen zum Teilen oder einem individuellen Mehr-Gang-Menü. Mit rund 30 Sitzplätzen bleibt das Restaurant bewusst persönlich und ruhig.

Über Bergkristall - Mein Resort im Allgäu

Auf 850 Höhenmetern in Alleinlage begeistert das Hotel Bergkristall in Oberstaufen als besonderer Rückzugsort, der die Allgäuer Wurzeln mit zeitgemäßem Design und unverbaute Natur verbindet. Nach umfassender Renovierung und Erweiterung empfängt das von Familie Lingg in dritter Generation geführte Resort seine Gäste mit dem erweiterten Kristall Spa und eigener Naturkosmetiklinie sowie einem Fitness Studio auf zwei Etagen. Als eine der Top-Wellness-Adressen in Bayern punktet das Haus zudem mit einem 3.700 Quadratmeter großen Wellnessbereich inklusive zwei Indoor-Pools, einem Outdoor-Infinity-Pool sowie Outdoor-Infinity-Whirlpool und einer Event-Outdoorsauna mit Blick auf den hauseigenen Wildpark und Platzhirsch Hansi. Kulinarisch zeigt sich das Bergkristall bayerisch verwurzelt, französisch geprägt und im Handwerk vereint. In der Küche von Markus Heimann sind weniger Zucker und kein Weißmehl kein Verzicht, sondern Teil eines Konzepts, das Leichtigkeit und Genuss selbstverständlich miteinander verbindet. Mit der neuen Stube 3 erhielt die Kulinarik zudem einen Schauplatz exklusiv für die Gäste der ebenfalls neuen zwölf See- und Bergsuiten. Die Seesuiten liegen direkt am eigens angelegten Bergsee und verbinden so ein Extra an Privatsphäre mit direktem Zugang zu allen Services des Hotels. Die Bergsuiten setzen mit einer großzügigen Terrasse inklusive Sauna und Whirlwanne sowie einem eigenen Recovery Spa einen besonderen Akzent im Bereich Regeneration. Im Frühjahr und im Herbst sind mit Fasten nach Schroth zudem Detox-Retreats mit reizarmer und vegan-basischer Kost geboten.

München/Oberstaufen, 12. Oktober 2026

Für weitere Presseinformationen:

Sonia Becker/Laura Hofbauer
STROMBERGER PR
Kistlerhofstraße 70, Haus 5, Gebäude 188
81379 München, Deutschland
T +49(0)89/189 478-89
becker@strombergerpr.de
stromberger.de

Lukas Lange
Bergkristall - Mein Resort im Allgäu
Willis 8
87534 Oberstaufen, Deutschland
T +49(0)8386/911 174
marketing@bergkristall.de
bergkristall.de