

Majestätische Traumkulisse. Vom ganzjährig beheizten Außenpool weitet sich der Blick über das Tannheimer Tal hin zu den Bergen der Allgäuer Alpen. Im Blick: Das Gaishorn mit 2247 Metern.

Hotel & Spa Bergblick*****, Grän/Tannheimer Tal

Ein „Elysium“ für das Tannheimer Tal

Neues aus dem einzigen Fünf-Sterne-Hotel im Tannheimer Tal. Das „Hotel Bergblick & Spa“ in Grän-Haldensee hat nach großzügiger Umgestaltung, Erweiterung und Verschönerung wieder eröffnet. Ganz neu im Verwöhnprogramm ist das „Gourmetrestaurant Elysium“ mit Küchenchef Daniel Kill. Ein Genießerrefugium für maximal 16 Gäste. Der Hans Haas-Schüler setzt auf eine naturnahe Alpenkulinarik. Unsere Notizen zum Wiederbesuch.



Das einzige mit fünf Sternen klassifizierte Hotel im Tannheimer Tal: Das Hotel Bergblick & Spa in herrlicher erhabener Hanglage oberhalb von Grän.

Über Nacht hat es geregnet im Tannheimer Tal, die saftig-grünen Bergwiesen duften jetzt noch ein wenig intensiver nach Kräutern. Doch nur mühsam kämpft sich hinter den Gebirgskämmen der Allgäuer Alpen die Sonne hervor. Noch wabern tiefhängende Wolken durch Wald und Flur, doch schon bald verwandelt sich das ganze Hochtal in eine einzige farbenprächtige Frühsommerwiese, die pures Urlaubsglück verheißt und die See zu streicheln vermag. Wieder zieht uns die Anmut der Gebirgslandschaft rund um Grän-Haldensee sofort in ihren Bann. Wir treten auf den Balkon heraus, blicken auf das Gaishorn und spüren aus tiefem Herzen ein inniges Gefühl der Geborgenheit und des Angekommenseins. Wir sind abermals zu Gast im „Hotel & Spa Bergblick“, dem einzigen Hotel im ganzen Hochtal, das sich aktuell mit fünf Sternen schmücken darf. Denn viel hat sich getan seit unserem letzten Besuch im Frühsommer 2024. Geblieben freilich ist die absolute Traumlage auf einem sonnenverwöhnten Plateau oberhalb von Grän. Unverbaute Einzellage mit Panoramaaussicht auf die von Gotteshand gesegnete Landschaft.

Noch eleganter, noch großzügiger, noch gastfreundlicher. Gut zweieinhalb Monate war das Luxus-hotel am Lumberg für eine aufwändige Renovierung, bauliche Erweiterung und Verschönerung in Millionenhöhe geschlossen. Seit Ende Mai empfängt es nun wieder seine Gäste. Und die sind ob der Neuerungen schlicht begeistert. Der aus Bonn stammende Hotel Eigentümer und sein Geschäftsführender Daniel Braun ist dabei der gern zitierte große Wurf gelungen. Das „Berg-

blick“ ist schöner und anmutiger denn je. Das Wintergarten-Restaurant, seit jeher ein Lieblingsplatz der Gäste, wurde großzügig erweitert, so dass nun deutlich mehr Genießer ins Tal und auf die Gipfel schauen können. Die einladende Hotellobby hat sich zu einem spektakulär schönen Begegnungsraum gewandelt. Die Hotel-Bar ist in die zentrale Mitte der weitläufigen Hotelhalle als Bindeglied zu den heimeligen Restaurantstuben gerückt und begeistert nun als exquisite 360-Grad-Bar mit erlesener Getränkeauswahl und kosmopoli-



Stilvolle Eleganz charakterisiert die großzügig neu gestaltete Hotel-Lobby.



Neues Schmuckstück der Hotel-Halle:
Die einladende 360-Grad-Hotel-Bar ist
der Treffpunkt zur Blauen Stunde von
kosmopolitischem Charme.



Zu den Glanzstücken im
Interiorkonzept im Bergblick zählt
die imposante Sammlung wertvoller
historischer Uhren.



Zwei Erfolgsgaranten kultivierter
Gastgeberschaft im GränerLuxushotel:
Geschäftsführender Geschäftsführer
Daniel Braun und Küchenchef Daniel Kill.



Sattgrüne Wiesen bestimmen das
Landschaftsbild im Hochtal.

tischer Ausstrahlung. Stilvolle Eleganz und Großzügigkeit, wohin der Blick auch schweift. Die imposante Sammlung wertvoller historischer Stand- und Wanduhren sticht nun signifikanter hervor, lädt den Gast immer wieder zum Staunen ein, offeriert zudem ein wunderbar schmeichelndes Wechselspiel aus Gold- und Brauntönen. Hier wird das Flanieren zum erhabenen Erlebnis. Moderne Kunst an den Wänden, nigelnagelneue Ausstattungsmerkmale in bewusst distinktiert inszeniertem

Luxus, hochbequeme Fauteuils, eine famose Installation von indirekten Lichtquellen, all dieses unterstreicht den außergewöhnlich hohen Qualitätsanspruch des „Bergblick“, der zweifelsohne das Gräner Fünf-Sterne-Hotel zum Unterschiedshotel macht. Das hat auch der Michelin-Guide erkannt und das Luxushotel der 50 feinen Zimmer und Suiten schon im Sommer 2024 noch vor dem Beginn der Umbauarbeiten mit dem begehrten „Michelin-Key“ (dem bis dato einzigen im Tannheimer Tal) ausgezeichnet. Auch im großzügigen Bergblick-SPA mit seiner über 1.500 qm großen Gesamtfläche gibt es mit der zusätzlichen „Event-Sauna“ Neues zu

vermelden. Das Wellness-Angebot ist sowieso von hausgemachter Exzellenz. Es gibt den In- und Outdoor-Panoramapool, die nunmehr erweiterte Saunenwelt mit Kräuterdampfbad, Almsauna, Event-Sauna, Biosauna, außerdem eine Infrarot-Zirben-Lounge, eine Soledampfgrotte, ein Tauchbecken, eine Eisgrotte, stilvolle Ruheräume, Liegewiese, Yoga- und Fitnessraum sowie zahlreiche Beauty- und Bodytreatments. Der strenge „Relax Guide“ vergibt für das Berichtsjahr 2025 ausgezeichnete 15 Punkte und 2 Lilien.

Neues Gourmetrestaurant „Elysium“

Brandneu aufgestellt ist auch die mehrfach prämierte Kulinari im „Hotel Bergblick & Spa“ mit dem neuen „Gourmet-Restaurant Elysium“, das die bisherige „Grundstube“ ersetzt und an neuer Stelle, abseits der Restaurantstuben an vier edel gedeckten Tischen maximal 16 Genießer empfängt. Als Küchenchef fungiert der 49-Jährige Daniel Kill, ein arrivierter und international tätiger Spitzenkoch. Seit August 2024 bekleidet er den Posten des Küchenchefs. Täglich

offerieren der gebürtige Oberpfälzer und seine Brigade das hochwertige Menü-Angebot in fünf Gängen des Verwöhnmenüs und seit Ende Mai zusätzlich an drei Abenden das exklusive Fine-Dining-Angebot im „Elysium“, dargeboten in fünf-bissiebengängigen Degustationsmenüs. Daniel Kill favorisiert eine produktfokussierte regionale Jahreszeitenküche, die erkennbar die verwendeten Viktualien in den Mittelpunkt rückt. Eine Kulinari, die den ursprünglichen Geschmack herausarbeitet und ohne Chichi auskommt. Als seinen kulinarischen Lehrmeister und Ziehvater bezeichnet der 49-Jährige Zwei-Sterne-Koch Hans Haas, an dessen Seite er aus

Neumarkt in der Oberpfalz stammende Kill viele Jahre gekocht hat. Nach der Kochlehre im „Waldgasthof am Stetten“ in Lauf an der Pegnitz folgten namhafte Stationen wie das „Hotel Bachmair“ in Rottach-Egern, das bestbewertete Restaurant „Harlekin“ im Grandhotel Esplanade in Berlin unter Kochgrößen Kurt Jäger, anschließend die einjährige Tätigkeit bei Tillmann Hahn in den legendären „Schweizer Stuben“ in Wertheim-Bettingen ehe die achtjährige Tätigkeit bei Hans Haas im berühmten Münchener Gourmet-Tempel „Tantris“ in München



Erholung pur: Gleich zwei Schwimmbecken (in- und outdoor) gehören zur SPA-Oase. Ganz neu ist die Erweiterung der über 1.500 qm großen Wellnesslandschaft um eine zusätzliche „Event-Sauna“ (nicht auf dem Foto).



Das bei den Gästen überaus beliebte „Wintergarten-Restaurant“ ist mit dem Umbau deutlich erweitert worden.





Von stilvoller Tiroler Behaglichkeit sind die anheimelnden Restaurantstuben, im großzügigen Buffetbereich wird morgens das hervorragende Frühstücksbuffet aufgebaut.



Steht für eine regionale Genießerküche aus allerbesten Produkten: Küchenchef Daniel Kill.

folgte, darunter auch die vierjährige verantwortliche Arbeit in der „Hans-Haas-Kochschule“ in der Amalien-Passage. Internationale Meriten erwarb sich Kill anschließend in den USA, im „Restaurant Walsé“ in New York, er kochte sich Kill den begehrten Michelin-Stern, den er vier Jahre erfolgreich verteidigen konnte. Weitere Stationen folgten als „Private Chef“ in den USA sowie als Executive Chef für die Paulaner-Brauerei in New York. Nach 16 Jahren USA nun der Neuanfang in Europa im schönen Tannheimer Tal. Kill folgt hier eindeutig den prägenden Spuren, die Mentor Hans Haas hinterließ. Mit einer bewussten Hinwendung zu möglichst lokalen Top-Produkten. So kommen bei Hill Tiroler Berglamm, heimische Süßwasserfische, Wild und heimisches Gemüse auf den Teller. Im Ergebnis eine tadellose, grundehrliche, aromenpointierte Sai-

sonküche, die französische Klassik mit bodenständig-verfeinerter Alpen-Kulinarik souverän verbindet. Im edlen Rahmen des „Elysium“ ließen wir uns sechs Kostproben aus dem Repertoire des weit gereisten Küchenchefs munden. Schon das Amuse Bouche zum Auftakt, bestehend aus „Filoteig-Cornetto mit Tatar vom Tiroler Bergrind, Imperial-Kaviar, Meerrettichcrème und Schnittlauch“, war eine geschmackliche Wucht. Den Spargel aus Schrobenuhausen brät Kill in Ciabatta kurz an, lässt ihn von perfekt gegartem Thunfisch und einer hinreißend-köstlichen Orangen-Limetten-Hollandaise begleiten. Ein erfrischend leichter Gang. Und wie subtil Räucheraal und Spanferkelrücken miteinander harmonisieren, wenn sich ein Meister seines Fachs daran wagt, das unterstreicht Kill höchst eindrucksvoll im Zwischengang. Zum Hauptgang empfiehlt uns

Junior-Sommelier Viorel Popescu passgenau einen 2020er Blaufränkisch Creitzer DAC vom Weingut Albert Gesellmann aus dem mittelfränkischen Deutschkreutz. Vom Tiroler Berglamm bereitet Kill den Rücken kurz gebraten zu, die Haxe schmort er, vereint beide Komponenten mit einer tiefgründigen Jus auf Zweigelt-Basis und setzt noch ein paar Stücke gedämpfte Petersilienwurzel dazu. Mehr braucht es nicht, um ein beglückendes Geschmackserlebnis zu kreieren. Auch die Pâtisserie agiert auf Top-Niveau und gefällt zum Finale mit einem regionalen Klassiker: Millirahmstrudel mit eingelegtem Rhabarber und Sauerrahm. Ein vielversprechender Start des sympathisch geerdeten Küchenchefs Daniel Kill im brandneuen „Gourmetrestaurant Elysium“ im „Hotel Bergblick & Spa“ im wunderschönen Tannheimer Tal. Ingo Schmidt

Gourmet-Menü von Daniel Kill



Filoteig-Cornetto mit Tatar vom Tiroler Bergrind, Imperial-Kaviar, Meerrettichcrème und Schnittlauch

*

Schrobenuhäuser Spargel im Ciabattagebraten mit lauwarmem Thunfisch und Orangen-Limetten-Hollandaise

*

Surf & Turf vom marinierten Spanferkelrücken mit Dörnpflaumen, Räucheraal, Croutons und Frühlingszwiebel

*

Tiroler Berglamm (rosagebratener Rücken & Haxe) mit Bärlauchspätzle, Petersilienwurzel und Zweigelt-Jus

*

Tête de Moine, Ziegenfrischkäse und marinierte Portweifeigen

*

Millirahmstrudel mit eingelegtem Rhabarber und Sauerrahm

*

Pralinen-Quartett

Orangenblüten, Rum, Schokomousse und Macchiato-Mousse



Ländlich | Fein

Gourmetrestaurant Elysium
Hotel Bergblick GmbH & Co. KG

Am Lunzberg 20
A-6673 Grän / Tannheimer Tal
Tel: +43(0) 56756396
info@hotelbergblick.at
www.hotelbergblick.at

Geschäftsführer: Daniel Braun
Küchenchef: Daniel Kill

Service: Ausgezeichnet
Wein: Sehr gut
Ambiente: Alpine Eleganz



Das brandneue „Gourmetrestaurant Elysium“ empfängt seit Ende Mai in stilvoller Rahmung die Feinspitze im Bergblick.

