

Franks

HERZBLATT

HERZBLATT - 04.2025 **F**



FRÜHLING IM FRANKS

Ein Hauch von Frühling liegt in der Luft. Die Natur erwacht, die Tage werden länger, und mit ihnen wächst die Sehnsucht nach Entspannung, Genuss und besonderen Momenten. In dieser Ausgabe unseres Herzblatts nehmen wir Sie mit auf eine Reise durch die ersten warmen Tage des Jahres: vom Rückblick auf ereignisreiche Monate, über die schönsten Wellness-Erlebnisse bis hin zu kulinarischen Frühlingsgenüssen. Inspiration liegt in der Luft – und mit ihr die leise Vorfriede auf eine wohlverdiente Auszeit in Oberstdorf.



60 JAHRE FRANKS

2024 – Ein Jahr voller Höhepunkte im Hotel Franks



ERFOLGE, MEILENSTEINE UND UNVERGESSLICHE MOMENTE

Das Jahr 2024 war für uns ein ganz Besonderes. Wir haben unser 60-jähriges Jubiläum gefeiert, bedeutende Auszeichnungen erhalten, spannende Neuerungen eingeführt und gemeinsam als Team große Erfolge erlebt. Ein Rückblick auf zwölf Monate voller Ereignisse, die uns mit Stolz und Dankbarkeit erfüllen.

AUSGEZEICHNET – EIN JAHR DER ANERKENNUNG

Unser Streben nach Exzellenz wurde auch in diesem Jahr vielfach gewürdigt. Besonders stolz sind wir auf:

- » Relax Guide Spa Award 2025 – 2 Lilien für unseren Wellnessbereich
- » Wellness Heaven Bewertung – Mit einer herausragenden 9,2 bewertet
- » Wellness Aphrodite – Top 3 in der Kategorie Spa Design
- » TripAdvisor Choice Awards – Best of the Best
- » Top Hotel Newcomer Award
- » Dach Spa Awards 2025 – Anerkennung als Nominee
- » Connoisseur Circle – Platzierung unter „Die besten Hotels Deutschlands“
- » Erneute Klassifizierung als 5-Sterne-Hotel
- » Auch im Jahr 2024 erneut GWÖ-Zertifiziert (Gemeinwohlbilanz)

Diese Auszeichnungen sind nicht nur eine Wertschätzung unserer Arbeit, sondern auch eine Motivation, weiterhin neue Maßstäbe in Gastfreundschaft und Qualität zu setzen.



BESONDERE HIGHLIGHTS FÜR UNSERE GÄSTE

- » **60 Jahre Hotel Franks:** die Jubiläums-Aktion JubelZEIT und die große 60-Jahre Feier.
- » **Franks App und Chatbot:** Seit 2024 gibt es die Franks App und in diesem Zug auch die digitale Gästemappe. Auch auf unserer Website werden Sie technisch unterstützt mit unserem neu konfigurierten Chatbot.
- » **Aktivangebote für Körper und Geist:** Langlaufen mit Olympiasiegerin Evi Sachenbacher-Stehle und exklusive Yoga-Retreats.
- » **GenussZeit:** In diesem Angebot heißt es genießen und selbst Hand anlegen. Gemeinsam mit unserem Küchenchef Sven wurde kulinarisch gezaubert und abends wurde das Ergebnis bei empfohlenen Weinen verkostet.
- » **Weihnachten & Silvester:** Ein liebevoll zusammengestelltes Festtagsprogramm mit Highlights wie Kutschfahrten und vielen gemeinsamen Aktionen.
- » **Neue Spa-Erlebnisse:** Mit den Late Night Spa-Abenden hat unser Spa-Angebot einen ganz neuen Charakter bekommen.
- » **Und ganz neu:** Gipfel-Spa Exklusiv – Buchen Sie den Rooftop-Spa für sich allein oder genießen Sie ihn ganz privat mit Ihren Liebsten.

VERÄNDERUNGEN & FORTSCHRITT – UNSER HOTEL WÄCHST WEITER

Seit über 60 Jahren modernisieren wir im Franks kontinuierlich – und auch in Zukunft werden wir nicht stillstehen. Wir arbeiten stetig daran, unser Haus nachhaltig zu renovieren und zu verbessern, ohne dabei sein einzigartiges Flair zu verlieren.



Mehrere Zimmer haben wir bereits mit neuen Holzböden ausgestattet – für ein noch stimmigeres Wohngefühl und ein Ambiente, das allen gerecht wird. Bei der Auswahl der Materialien legen wir großen Wert auf Nachhaltigkeit und Langlebigkeit. Zudem planen wir in diesem Jahr die Erweiterung unserer Gartenliegen im Garten-Spa und ein besonderes Highlight wird die vollständige Renovierung der Bäder in sechs Zimmern.

Unsere Gäste zeigen große Begeisterung für die Umbaumaßnahmen im Wellnessbereich, der nicht nur ästhetisch, sondern auch durch nachhaltige Konzepte überzeugt. Energieeffiziente Beleuchtung und ressourcenschonende Betriebsweisen, wie zum Beispiel das nächtliche Abdecken unseres Infinitypools oder das tägliche Ablassen und Wiederaufbereiten des Wassers der Onsenpools. Von den gelungenen Neuerungen profitieren nicht nur Sie, sondern auch unsere Umwelt.

Franks Wellness und Spa bietet nun noch mehr Entspannung – im Einklang mit der Natur.

EIN STARKES TEAM – GEMEINSAM ERFOLGREICH

Hinter all diesen Erfolgen steht ein großartiges Team, das jeden Tag mit Leidenschaft und Herz für unsere Gäste da ist.

- » Sarah, unsere Auszubildende, wurde Innungssiegerin der IHK Schwaben und gewann den Allgäu Azubi Award – eine besondere Auszeichnung, die uns sehr stolz macht.
- » Unsere Azubis erlebten inspirierende Momente, von einem Europapark-Ausflug bis zum Berufsinformationstag.
- » Gemeinsame Erlebnisse wie das Oktoberfest, die Sommerparty oder das Stadtradeln stärkten unseren Teamgeist.
- » Corporate Benefits für alle Mitarbeitenden – ein weiterer Schritt, um das Arbeiten bei uns noch attraktiver zu gestalten.



DANKE FÜR EIN WUNDERVOLLES JAHR

Dieses Jahr hat uns gezeigt, dass es die gemeinsamen Erlebnisse, die besonderen Momente und das herzliche Miteinander sind, die unser Hotel so einzigartig machen. Mit großer Vorfreude blicken wir auf das bereits laufende Jahr 2025 – und darauf, weiterhin unvergessliche Erinnerungen mit Ihnen zu erleben.

Ihre Familie Frank & das gesamte Team des Hotels Franks



Frühling im Allgäu

Wenn der letzte Schnee auf den Gipfeln schmilzt und sich das Allgäu in ein Blütenmeer verwandelt, beginnt die schönste Zeit für Naturliebhaber. Ob bei einer Wanderung durch die erwachende Berglandschaft oder bei einer entspannenden Massage in unserem Wellness & Spa – die Leichtigkeit des Frühlings ist überall zu spüren.

04 - HERZBLATT - 04.2025



MINI-ATEMRITUAL FÜR NEUE ENERGIE

Perfekt für den Morgen oder zwischendurch, um den Geist zu klären und neue Kraft zu schöpfen.

So geht's:

- » Suchen Sie sich einen ruhigen Ort und setzen Sie sich bequem hin.
- » Schließen Sie die Augen und legen Sie eine Hand auf Ihren Bauch.
- » Atmen Sie tief durch die Nase ein, spüren Sie, wie sich Ihr Bauch sanft hebt.
- » Halten Sie den Atem für einen Moment an und atmen dann langsam durch den Mund wieder aus.
- » Wiederholen Sie das für 5 bis 10 Atemzüge – spüren Sie, wie jede Ausatmung Anspannung loslässt.

Tipp: Stellen Sie sich beim Einatmen vor, wie frische Frühlingsluft Ihren Körper erfüllt, und beim Ausatmen, wie Stress und Anspannung weichen.

ALLGÄUER HONIGMASSAGE

Der zarte Duft von Honig und Ingwer schafft eine warme Atmosphäre der Ruhe. Durch die stimulierende Zupf-Massage mit originalem Allgäuer Honig wird die Durchblutung angeregt und Verspannungen werden gelöst. Nach anschließender Ganzkörper-Einölung ist die Haut intensiv gepflegt und mit neuer Energie versorgt. Besonders nach den kalten Wintermonaten fühlt sich diese Behandlung erfrischend und belebend an, sie befreit von alten Lasten und lässt Raum für Neues. Ein ideales Ritual, um sich auf die Leichtigkeit des Frühlings einzustimmen und sich rundum zu erholen.

60 Minuten

109,00 €



Zeit für Entspannung

FRÜHLINGSZEIT IST WELLNESSZEIT

RUHIGE STUNDEN. TIEF DURCHATMEN. ANKOMMEN.

Nach den kalten Wintermonaten ist es Zeit, Körper und Geist zu revitalisieren. Unsere 3.000 m² große Wellnesswelt bietet Ihnen den perfekten Rückzugsort – von wärmenden Saunen bis hin zu belebenden Anwendungen.

Unsere Highlights:

- » Ganzjährig beheizter Infinitypool mit Blick auf die Alpen
- » Rooftop Onsenpools, dampfend unter freiem Himmel
- » Zwei großzügige Saunalandschaften, darunter Panorama-Event-Sauna & Bio-Saunen im Gipfel- und Tal-Spa
- » Vielfältige Ruheräume, Rückzugsorte mit wohltuender Stille
- » Vitalbar, erfrischende Getränke für neue Energie
- » Naturpool mit Liegewiese, eingebettet in die Allgäuer Bergwelt
- » Fitness & Aktivprogramm, Yoga, Wanderungen, Training mit TechnoGym-Geräten

Was bleibt uns noch zu sagen?

Außer vielleicht: Wärme umhüllt den Körper, während draußen die Frühlingssonne durch die Bäume blinzelt. Stille – nur das sanfte Plätschern des Wassers.

Der Blick schweift über die Berge, Gedanken lösen sich auf.

Hier findet Entspannung einen neuen Ort.

Ein Ort, der nicht nur den Körper berührt, sondern auch die Seele.



FRÜHLINGSWANDERUNG NACH EINÖDSBACH

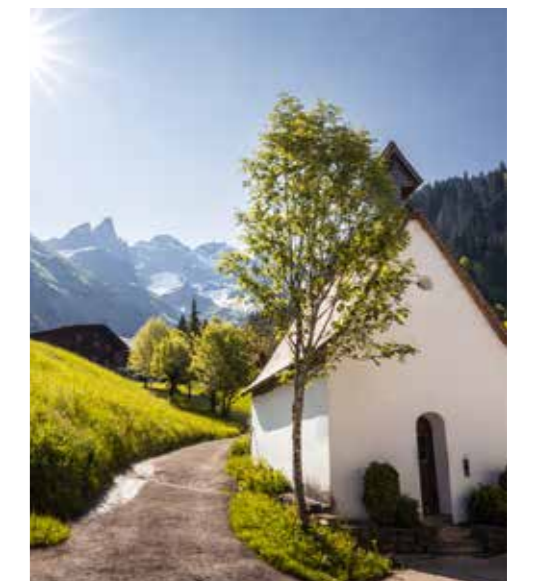
Wenn die letzten Schneereste in den Höhen schmelzen und die Wiesen in zartem Grün erstrahlen, ist die Wanderung nach Einödsbach ein echtes Erlebnis. Vom Hotel Franks aus führt der Weg durch das idyllische Stillachtal, immer mit Blick auf die majestätischen Allgäuer Hochalpen.

Das Ziel: Einödsbach, der südlichste ständig bewohnte Ort Deutschlands. Umgeben von imposanten Gipfeln wie der Trettachspitze, bietet dieser magische Ort eine Kulisse, die zum Verweilen einlädt. Eine gemütliche Einkehr in der Alpen-gaststätte mit regionalen Spezialitäten macht die Tour perfekt.

Länge: ca. 12 km | Dauer: ca. 3,5 Std. | Höhenmeter: 300 m

Ein Frühlingsklassiker in Oberstdorf – voller Weite, Ruhe und Naturgenuss.

Wander-Tipp





EIN BLICK HINTER DIE KULISSEN – DAS TEAM JETZT ALS FAMILIENBANDE

Wer wir sind, was uns verbindet



Wir sind nicht nur Kollegen. Wir sind eine richtige Bande, die sich immer und überall unter die Arme greift. Uns verbindet mehr als arbeiten.

Unsere Regeln sind klar: Flache Hierarchien, Zusammenhalt, Weiterentwicklung und allgemein ein großes Miteinander.

Wir arbeiten stets daran gemeinsam besser zu werden und das schmiedet uns nur noch weiter zusammen. Unser Team lebt von Transparenz, Vertrauen, Wertschätzung und gegenseitigem Respekt.



REZEPT-TIPPS VON UNSEREM TEAM

*Cocktail-Tipp
von Jerome*



SPRING BLOSSOM SPRITZ

Ein leichter & frischer Cocktail – perfekt für den Frühling!

- » 4 cl Gin (alternativ: alkoholfreier Gin)
- » 2 cl Holunderblütensirup
- » 2 cl frisch gepresster Zitronensaft
- » 6 cl Tonic Water oder Prosecco
- » 4-5 Eiswürfel
- » 1 Zweig Rosmarin oder Minze zur Dekoration

*Rezept-Tipp
von Sven*

Zutaten für 4 Personen

- » 4 Stk Lammhüfte
- » 100 ml Olivenöl
- » 150 g Risottoreis
- » 1 Zwiebel
- » 150 g Butter
- » 600 ml Gemüsebrühe
- » 150 g Parmesan
- » 200 g Kirschtomaten
- » 3 Zehen Knoblauch
- » 150 ml Weißwein
- » 4 Stk Karotten
- » 1 Zweig Rosmarin
- » 2 Zweige Thymian
- » 20 g Petersilie
- » Salz & Pfeffer

LAMMHÜFTE AUF TOMATENRISOTTO UND SAUTIERTEN KAROTTEN

Zartes Lamm, cremiges Risotto, süße Karotten – ein Gericht, das auf der Zunge zergeht und den Gaumen verwöhnt.

Zubereitung

Die Zwiebel und zwei Zehen Knoblauch fein würfeln, in Olivenöl sanft anschwitzen. Den Risottoreis dazugeben, zwei Minuten mitrösten und mit Weißwein ablöschen. Wenn der Wein verdampft ist, nach und nach die heiße Gemüsebrühe hinzufügen. Kirschtomaten halbieren und mit einem Zweig Thymian zum Reis geben. Bei niedriger Hitze rühren, bis eine sämige Konsistenz entsteht.

Die Lammhüfte von Sehnen befreien, mit Salz, Pfeffer, Rosmarin, der restlichen Knoblauchzehe und etwas Olivenöl marinieren. In einer heißen Pfanne rundherum scharf anbraten, dann im Ofen bei 85 °C auf eine Kerntemperatur von 56 °C garziehen lassen. Die Karotten schälen, in grobe Würfel schneiden, kurz blanchieren und dann in Butter schwenken. Mit gehackter Petersilie verfeinern.

Anrichten

Das Lamm kurz ruhen lassen, dann gegen die Faser aufschneiden. Ein Löffel Risotto auf dem Teller platzieren, das Fleisch darauf betten, die Karottenwürfel drumherum verteilen. Mit Parmesan bestreuen, final mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Ein Genussmoment, der nach Wiederholung schmeckt.

FRANKS FREUNDE ERZÄHLEN

JEDERZEIT WIEDER!

Wir kamen sehr gerne, da wir uns als Oberstdorfliebhaber das Hotel zumindest teilweise schon angeschaut hatten... sehr schönes Hotel, unglaublich freundliche Mitarbeiter... außerordentlich schön fanden wir die Bar... alle waren mehr als freundlich, herzlichen Glückwunsch für diese großartigen Mitarbeiter.

ZU SCHÖN HIER...

Wir genießen hier gerade unsere Herbstferien. Das herrliche Wetter lädt zum Wandern in der großartigen Umgebung ein... allerdings möchte man dieses schöne Hotel gar nicht verlassen. Zu viel gibt es auch hier zum Verweilen und Genießen. Die Pools, innen und außen bieten Spaß und Erholung für Große und Kleine. Bei jeder Mahlzeit fühlen wir uns sehr besonders umsorgt und insbesondere auf das Menü am Abend freuen wir uns schon während der ganzen Wanderung – zu der wir dann doch aufgebrochen sind. Vielen Dank für die gute Zeit hier!

GASTGEBER MIT HERZ:

Wunderbares Hotel mit angenehm ruhiger Atmosphäre. Das stets freundliche, aufmerksame und zuvorkommende Team, gibt dir ein warmes Gefühl willkommen zu sein. Dazu die liebe Gastgeber Familie Frank ... Für mich passt hier einfach alles ... Komfort, Hotel Ausstattung mit Charme und liebevoll abgestimmten, unterschiedlichen „Themenwelten“. Das Restaurant lässt keine Wünsche offen und die Bar lädt ein auf ein Gläschen (oder zwei). Ich bin gerne Gast im schönen Franks und komme ganz sicher wieder - Dankeschön ihr Lieben!

GEWINNEN SIE EINE ÜBERNACHTUNG IM FRANKS

Auch Sie haben Lust auf einen entspannenden Start in den Frühling? Dann haben wir eine Idee.

Wir verlosen unsere WellnessZEIT für zwei Personen im Wert von 1.024,- €!

Zwei Übernachtungen in einem unserer Doppelzimmer Classic, alle Franks Inklusivleistungen und dazu für jeden einen 80 € Wellnessgutschein für die pure Frühlingstension!

Die Frage der Fragen: Wie viele Herzen sind in unseren Angeboten auf unserer Homepage versteckt?



Scannen Sie den QR-Code und suchen Sie los! Die Antwort können Sie uns per E-Mail an die mitmachen@hotel-franks.de mitteilen und gelangen mit richtiger Antwort in unseren Lostopf.

Teilnahmeschluss ist der 01.10.2025 um 12 Uhr. Der glückliche Gewinner oder die glückliche Gewinnerin wird per E-mail benachrichtigt. Viel Glück! Die Teilnahmebedingungen finden Sie unter: <https://www.hotel-franks.de/info/gewinnspiel-bedingungen/>



WELLNESSZEIT

EINE AUSZEIT, DIE BLEIBT

Auf über 3.000 m². Onsenpool auf dem Dach. Infinitypool im Garten. Und immer die Berge im Blick. Wärme durchflutet Ihren Körper.

INKLUSIVLEISTUNGEN:

- » Zwei Übernachtungen im Doppelzimmer Classic
- » Vitales Frühstücksbuffet am Morgen, hausgemachte Jause am Nachmittag und ein 5-Gänge-Abendmenü
- » Wellnessgutschein im Wert von 80 Euro pro Person – einlösbar für Anwendungen im Spa
- » Kostenlose Nutzung des Spas am Abreisetag
- » Kostenlose Erstbefüllung der Minibar
- » Erlebnis Saunaaufgüsse, verschiedene Yoga-Einheiten und geführte Wanderungen
- » Alle Franks Inklusivleistungen

Die WellnessZEIT bei Franks schenkt Momente, die bleiben.

2 Nächte im DZ Classic inklusive Gutschein für unsere Wellness und Spa

Preis ab 512 € p.P.

Buchen Sie jetzt!



MIDWEEKDEAL

4 NÄCHTE BLEIBEN – NUR 3 BEZAHLEN

Wenn der Alltag Pause macht. Und die Wochenmitte zur besten Zeit wird. Ein paar Tage, nur für sich. Wellness, Genuss, Berge. Ein Gefühl, als wäre die Welt langsamer.

INKLUSIVLEISTUNGEN:

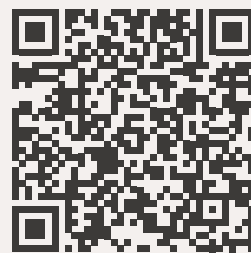
- » 4 Übernachtungen im Doppelzimmer Comfort
- » Aufweckendes Frühstücksbuffet
- » Kostenlose Nutzung des Spas am An- und Abreisetag
- » Kostenlose Erstbefüllung der Minibar
- » Erlebnis Saunaaufgüsse, verschiedene Yoga-Einheiten und geführte Wanderungen
- » Alle Franks Inklusivleistungen

Der Midweek Deal – für kleine Fluchten.

4 für 3 im DZ Comfort

Preis ab 759 € p.P.

Buchen Sie jetzt!



BERGZEIT

BERGBAHNEN INKLUSIVE

Schritte ins Glück. Wege, die nach oben führen. Der Blick wird weit. Die Gedanken still. Gipfel berühren den Himmel.

INKLUSIVLEISTUNGEN:

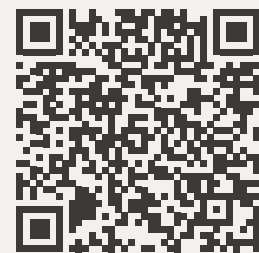
- » 7 Nächte bleiben - nur 6 bezahlen
- » Inklusive Frühstück, gut gestärkt zu neuen Wegen
- » Gipfelspaß für eine Woche – freie Nutzung der Bergbahnen Oberstdorf/ Kleinwalsertal
- » Ganzkörpermassage Alpin (50 Minuten)
- » Kostenlose Nutzung des Spas am An- und Abreisetag
- » Kostenlose Erstbefüllung der Minibar
- » Erlebnis Saunaaufgüsse, verschiedene Yoga-Einheiten und geführte Wanderungen
- » Alle Franks Inklusivleistungen

BergZEIT Woche – für Abenteuer und Ankommen.

7 Nächte im DZ Classic inklusive Bergbahnen

Preis ab 1.393 € p.P.

Buchen Sie jetzt!



Franks

Entdecken Sie jetzt alle Infos, Angebote und Tipps für Ihren Aufenthalt in unserer App.



Wir freuen uns auf Sie!

Familie Frank

Familie Frank
hotel-franks.de
+49 8322 706-0
info@hotel-franks.de



Impressum

Konzept & Redaktion: Eva-Maria Süßmair, Gordon Berghof
Gestaltung: Claudia Röhr / ze:ro Grafikstudio
Bildnachweis: Hotel Franks, Tourismus Oberstdorf, Patrick Langwallner, B. Heckl

