

## PRESSETEXT

### Ceviche liebt knackigen Riesling

Mit gelungenen Food-Pairing-Ideen begeistert eine junge Sommelière die Gäste im Allgäuer 5-Sterne-Luxusresort Sonnenalp

*Die Sonnenalp im Allgäu ist nicht nur für ihre schöne Lage und exzellente Gastfreundschaft bekannt, sondern auch für herausragende Küche und erstklassigen Weinservice, die unvergessliche Genussmomente schaffen.*

„Es gibt für jede und jeden den passenden Wein. Man muss nur wissen, wie man ihn findet“, sagt Alexandra Georgiev, die als staatlich geprüfte Sommelière die Gäste der Sonnenalp fachkundig bei der Auswahl der Weine für ihr Abendmenü berät. Je nachdem, was die Gäste zum Essen ausgewählt haben, kombiniert sie die einzelnen Komponenten des Gerichtes mit den Eigenschaften und Aromen des Weins. „Säure passt zu Säure. Zu einer Ceviche mit Meerrettich und Dill empfehle ich beispielsweise einen Riesling oder Sauvignon Blanc“, erklärt Alexandra Georgiev ihre Herangehensweise.

Und was, wenn der Mann einen opulenten Roten mag, die Frau lieber einen leichten Weißwein bevorzugt? „Dann versuche ich einen Mittelweg zu finden. Wir einigen uns zunächst auf eine Farbe und dann wird es statt einem holzbetonten Gewächs aus dem Burgund vielleicht ein deutscher Wein, der im großen Holzfass oder im Edelstahl ausgebaut wurde.“

Das dafür nötige Fachwissen erwarb die junge Bulgarin, die zuvor als Oberkellnerin in der Sonnenalp tätig war, während ihrer Ausbildung bei der IHK München und Oberbayern, die sie im März 2023 erfolgreich abgeschlossen hat.

Alexandra Georgievs Reise zur Sommelière begann in ihrer Heimat Bulgarien, lange bevor sie selbst Wein genießen durfte. Aufgewachsen in einer Familie, die mehrere Restaurants betreibt, entwickelte sie schon früh eine besondere Affinität zum Wein. Dieses Umfeld weckte ihr Interesse für das vielseitige Getränk, und sie begann, sich intensiv damit auseinanderzusetzen. Bereits im Alter von 21 Jahren wurde sie Restaurantleiterin in einem renommierten 5-Sterne-Hotel am Goldstrand. Obwohl sie kaum Zeit für Weiterbildungen hatte, blieb ihr Wunsch, sich beruflich stärker auf Wein zu spezialisieren, bestehen.

Nach ihrem Umzug nach Deutschland begann sie praktisch von vorne und musste erneut ihre Fähigkeiten unter Beweis stellen. Sie arbeitete als Chef de Rang und später als stellvertretende Restaurantleiterin bei Althoff Collection sowie im Ameron Neuschwanstein Alpsee Resort & Spa. Dann erhielt sie einen Tipp von einem Kollegen, der seinen Urlaub in der Sonnenalp verbrachte und sie auf das 5-Sterne-Hotel im Allgäu aufmerksam machte.

Mit ihrer charmanten Art ermuntert Alexandra Georgiev die Sonnenalp-Gäste, auch mal etwas Unbekanntes zu probieren. Viele Leute bestellen nur, was sie kennen, beobachtet sie. Einige Rebsorten heißen jedoch in manchen Regionen anders. Wer ihr vertraut bei der Weinauswahl, erlebt nicht selten einen Aha-Effekt. „Ich lasse die Gäste erst probieren und sage ihnen dann erst, dass es ein Gutedel ist. ‚Das hätten wir nie gedacht!‘ ist dann häufig die Reaktion“, erzählt die Sommelière.

Mit einer Sammlung von nicht weniger als 30.000 Flaschen Wein im Lager bietet die Sonnenalp im Allgäu eine beeindruckende Auswahl: über 60 verschiedene Rebsorten von etwa 180 Weingütern aus 14 Ländern weltweit. Jedes Detail des Weinservices wird sorgfältig durchdacht, um den Gästen ein einmaliges Genusserlebnis zu bieten.

Ein mehrköpfiges Team weinaffiner "Sonnenäpler" überarbeitet alle zwei bis drei Monate die Weinkarte, um den unterschiedlichen Vorlieben der Gäste gerecht zu werden und sicherzustellen, dass für jeden etwas Passendes dabei ist.

Auch mit ungewöhnlichen Wünschen wie Eiswürfel im Glas oder Dekantieren von Weinen, die keine Luft brauchen, kann Alexandra Georgiev umgehen. „Wenn ich allerdings einen 83er Sauternes karaffieren soll, erkläre ich dem Gast vorher schon genau, was passieren kann.“

Wöchentlich organisiert die engagierte Sommelière Weinverkostungen, bei denen die Gäste eine vielfältige Auswahl erlesener Weine kennenlernen können. In lockerer Atmosphäre haben sie die Möglichkeit, ihr Weinwissen zu erweitern und neue Geschmackswelten zwischen Tanninen, Bouquets und passend ausgewählten Käsesorten zu entdecken.

Alexandra Georgiev bedauert, dass Frauen in diesem Beruf oft noch unterrepräsentiert seien. Denn sie hätten ein besonderes Gespür und eine ausgeprägte Sensorik, die sie von ihren männlichen Kollegen unterscheidet. Um so dankbarer ist sie, ihre Passion für die faszinierende Welt der Weine mit den Gästen der Sonnenalp teilen zu können.

### Über das Sonnenalp Resort

Vor über 100 Jahren begann die Erfolgsgeschichte der Familie Fäßler. 1919 kauften Eleonore und Adolf Fäßler das Bauernhaus in Ofterschwang im Herzen des Allgäus. Sukzessive bauten sie es aus und etablierten das Hotel als Ausflugsgaststätte für Sommerfrischler. Ab 1932 übernahmen Resi und Ludwig Fäßler das Ruder. Sie erweiterten das Gesundheits- und Wellnessangebot und gründeten 1933 die inzwischen größte Hotelskischule Deutschlands. 1966 stieg Karlheinz Fäßler mit seiner Frau Gretl ein. In ihre Ära fiel die Gründung des Skigebiets Ofterschwanger Horn 1968 inklusive erstem Skilift und der Ausbau zu einem Fünf-Sterne-Resort mit Golfplatz. Hinzu kamen in diesen Jahren die erste Hotel-Shoppingmeile, die 2023 das 40-jährige Jubiläum feiert, und das Wellness-Areal. Seit 1994 entwickeln Anna-Maria und Michael Fäßler die Sonnenalp zum größten familiengeführten Fünf-Sterne-Ferienresort Deutschlands. Seit 2011 haben sie gemeinsam die Hotelleitung inne und initiierten zusammen eine umfassende Renovierung und Neugestaltung sämtlicher Hotelbereiche. Unter ihrer Ägide erfolgte zum 100-jährigen Jubiläum zudem die Eröffnung der inzwischen rund 20.000 Quadratmeter großen Wellness-Welt.

### Buchungskontakt

Sonnenalp Resort  
Sonnenalp I  
D-87527 Ofterschwang  
T: +49 8321 272 0  
[info@sonnenalp.de](mailto:info@sonnenalp.de)  
[www.sonnenalp.de](http://www.sonnenalp.de)

### Presseinformationen Sonnenalp Resort:

Nikola Rademacher, Leitung Marketing & PR  
Sonnenalp I  
D-87527 Ofterschwang  
T: +49 (8321) 272 357  
[marketing@sonnenalp.de](mailto:marketing@sonnenalp.de)  
[www.sonnenalp.de](http://www.sonnenalp.de)

### Pressekontakt FEUER & FLAMME. DIE AGENTUR

Leonie Stolz	Sabine Rasch	Antje Seeling
Wimmelsweg 10	Wimmelsweg 10	Langenburger Str. 33
D-22303 Hamburg	D-22303 Hamburg	D-70435 Stuttgart
+49 (40) 50681694	+49 (38206) 744790	+49 (711) 50448110
<a href="mailto:ls@fufda.de">ls@fufda.de</a>	<a href="mailto:sr@fufda.de">sr@fufda.de</a>	<a href="mailto:as@fufda.de">as@fufda.de</a>
<a href="http://www.feuerundflamme-dieagentur.de">www.feuerundflamme-dieagentur.de</a>		

Gern stehen wir Ihnen für weitere Informationen zum Sonnenalp Resort zur Verfügung. Auf unserer Internetseite finden Sie im Presseportal unter [www.fufda.de/sonnenalp](http://www.fufda.de/sonnenalp) druckfähiges Bild- sowie weiteres Textmaterial.