

## PRESSETEXT

### Wellfood Menüs – die kreative Trendküche in der Sonnenalp

*Das Fünf-Sterne-Resort im Allgäu verbindet gesunden Genuss mit einzigartigen Geschmackserlebnissen*

Seeteufel auf Safranschaum mit Pak Choi, Minispargel und Zitronenrisotto, Thunfischtatar mit Gurke und Wasabi oder Artischocke mit Pastinake und Trüffel: professionell, fantasievoll und gesund kochen ist in der Sonnenalp-Küche kein Widerspruch, sondern Programm.

Die Gäste des Fünf-Sterne-Resorts im Allgäu können beispielsweise ihr Abendmenü nach Lust und Laune kombinieren: die Vorspeise aus dem Wellfood-Menü, den Fisch als regulären Hauptgang und das Dessert wieder in der veganen Variante. Oder doch lieber etwas Feines aus der Buffetwelt mit täglich wechselndem Themenschwerpunkt – alles möglich.

Das innovative Küchenteam verwöhnt seine Gäste zudem mit höchster Produkt- und Speisen-Qualität. Für Genussmenschen gibt es mit den veganen Wellfood Menüs nun eine noch breitere Palette an erstklassiger Küche, die je nach Geschmack und Stimmung herzhaft und traditionell sein kann, aber auch elegant und kreativ – ganz ohne tierische Produkte. Von der Brotzeit bis zur Sterneküche.

#### **Aktiv und gesund durch den Tag. Das lieben Gäste und Gastgeber.**

Immer stärker entwickelt sich die Nachfrage nach leichter, glutenfreier Küche und nach veganen Gerichten. Das Sonnenalp Resort hat sich auf die Wünsche der Gäste eingestellt und das kulinarische Angebot um die Wellfood Menüs auf Pflanzenbasis erweitert. Achtsam und ausgewogen – das gilt für die klassische regionale Küche ebenso wie für internationale Spezialitäten und für die Kreationen im Gourmetrestaurant Silberdistel.

Auch Hotelchefin Anna-Maria Fäßler ist von dieser Art der Küche angetan, schätzt es, wenn man gerade an Tagen mit vielen Terminen damit leicht und ohne Mittagstief aktiv ist, bei der Arbeit einfach mehr Schwung hat. Und das gefällt nicht nur ihr. „In unserem Mitarbeiter-Restaurant gibt es täglich ein vegetarisches Gericht, das bei vielen hoch im Kurs steht. Dazu auch immer ein üppiges Salatbuffet, oft auch vegane Wraps“, ergänzt sie.

#### **Hochwertige Zutaten von regionalen Partnern**

Eine vertrauensvolle Küche, deren Qualität auch darauf basiert, dass die Zutaten von Lieferanten kommen mit denen langjährige freundschaftliche Beziehungen gepflegt werden. „Brot und Semmeln liefern lokale Bäckereien. Das Obst und Gemüse bekommen wir direkt von einem Partnerbetrieb in Sonthofen“, verrät Florian Wagenbach, Küchenchef im Gourmetrestaurant Silberdistel.

Die junge Küche mit rein pflanzlichen Produkten lässt viel Raum für kreatives Kochen. Gerichte wie Spitzpaprika-Suppe, Allerlei vom Blumenkohl mit Gurke und Granatapfel sowie gegrillte Ananas mit Macadamia und Schoko-Cookie mit Vanille-Kokos Mousse, Beeren, Orangenchip und Nuss-Karamell-Crumble zeigen, wie verlockend und wohlschmeckend dies sein kann und nichts mit Verzicht zu tun hat. Ganz im Gegenteil. Das bestätigen auch viele Gäste, die bisher immer Steaks und Co. bevorzugten.

Ob in der Spitzengastronomie im Restaurant Silberdistel, beim 6-Gang-Abendessen mit Auswahl vom Buffet in den Restaurant-Stuben, Snacks im Pool-Restaurant oder ganz individuell ein Picknick „to go“: Egal welche Aktivitäten den Tag füllen, die Gäste können sich auf eine Küche freuen, die genau dem persönlichen Geschmack entspricht.

Nicht nur bei den kulinarischen Genüssen erwartet die Gäste eine immense Auswahl an Möglichkeiten. Die Tage im Sonnenalp Resort mitten in der Natur bei Ofterschwang im Allgäu bescheren einzigartige Erholung mit vielen

Glücksmomenten: sportliche Erlebnisse in der Natur mit Wintersport, Golf, Wandern, Biken, Tennis oder Ausflügen mit Pferden. Und spielt das Wetter einmal nicht mit, gibt es immer noch die Sonnenalp-Shopping-Welt mit 12 Stores oder die großzügige Spa- und Wellness-Welt mit unterschiedlichen Saunen, Whirlpools sowie Beauty- und Medical Wellness-Angeboten. Dazu das Angebot in der rund 20.000 qm großen Wellness-Welt Natur-Spa, Indoor-Spa und Bergsee, Fitness, Beauty und Medical Wellness.

4.002 Zeichen

### 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 Ausflugs-gaststätte 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  
+49 8321 272 0  
info@sonnenalp.de  
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.