

PRESSETEXT

Winterliche Kulinarik im Sonnenalp Resort Genussphilosophie mit Weitblick

Pökeln, einkochen, fermentieren: Mit Kreativität, Muße und Wertschätzung für heimische Produkte konserviert man im Sternerestaurant Silberdistel auf der Sonnenalp das ganze Jahr über die Aromen des Sommers.

Oben am Oferschwanger Horn ist in der Nacht der erste Schnee gefallen. Beim morgendlichen Joggen draußen im Tiefenberger Moor knirscht der Raureif unter den Laufschuhen. Es wird Winter in den Allgäuer Alpen. Eine besonders schöne Zeit im Jahr, um im Fünf-Sterne Sonnenalp Resort auf dem weiten Sonnenplateau über dem Illertal die Ruhe, die fantastische Natur und die alpine Fusion Cuisine des hauseigenen Sternerestaurants zu genießen. Und während sich die Gäste draußen in der kalten Winterluft Appetit für ihr 7-Gang-Menü *Weitblick* anspazieren, hat man drinnen in der prall gefüllten Vorratskammer des Gourmetrestaurants Silberdistel den Sommer konserviert. Küchenchef Florian Wagenbach hat nämlich ein Faible für die Kunst der Bevorratung. Und so wird in der Silberdistel-Küche das ganze Jahr über fleißig eingekocht, getrocknet, gedörrt, gepökelt, gebeizt und fermentiert. Das hohe Ziel: Kontrolliertes Haltbarmachen und Reifenlassen saisonaler Produkte.

Nachhaltigkeit in der Vorratskammer

Der leidenschaftliche Sternekoch fermentiert Bärlauchkapern, Stachelbeeren, Zitronen oder Schwarzwurzeln. Letztere sogar mit Überraschungseffekt: Denn wer würde vermuten, dass die unscheinbaren Wurzeln nach zweimonatiger Fermentation nahezu ungenießbar sind, nach vier Monaten deutlich an Aroma gewinnen und sich nach sechs Monaten als echtes Geschmackserlebnis entpuppen? Frische Sellerieknollen knetet Florian Wagenbach in einen Laib aus Salzteig ein und lässt sie ein ganzes Jahr lang trocknen. Ein aufwendiges Unterfangen, denn der Teig müsse anfangs täglich gewendet werden, um ihn geschmeidig zu halten und das Eindringen von Luft und damit das Verderben der Knolle zu verhindern. Zum Ende der Fermentation sei der Sellerie auf ein Fünftel seiner ursprünglichen Größe geschrumpft und hart wie Stein. „Perfekt, um die Knolle ähnlich wie einen Trüffel zu hobeln und damit dem einen oder anderen Gericht einen raffinierten Twist zu verleihen“, verrät der Sternekoch.

Autonomie in der Sterneküche

Die kluge Vorratsküche in der Silberdistel basiert auf großer Wertschätzung für Bauern und kleine Lieferanten aus der Region, einem nachhaltigen Verständnis von Kulinarik und dem Wunsch nach größtmöglicher Autonomie: „Unser Ziel ist es, unsere Speisekammer so aufzubauen, dass wir alles selbst vorbereiten können, was wir in der Sterneküche brauchen“, erzählt Wagenbach mit einem Weck-Glas frisch angesetzter Kirschen in der Hand. Die werden demnächst auf dem Teller einem rosa gebratenen Rehrücken Gesellschaft leisten. Haltbarmachen funktioniert aber nicht nur mit Obst und Gemüse. Die Reste eines gebeizten Rinderfilets werden zwei Tage lang getrocknet und als Beef Jerky zum Amuse bouche gereicht. Schließlich hat man sich in der Silberdistel-Küche auch dem Zero-Waste-Gedanken verschrieben. Eine Sorgfalt und Leidenschaft, die seit 2010 ohne Unterbrechung mit einem Michelin-Stern honoriert wird und mit drei Kochlöffeln im „Schlemmer Atlas“ und 16 Punkten bei Gault&Millau ausgezeichnet wurde.

Die kulinarischen Hochgenüsse der Sonnenalp können nun auch verschenkt werden: Der „Genuss-Pass“ für 229 € enthält vier Gutscheine, die für ein 5-Gänge-Menü im Gourmetrestaurant Silberdistel, Hüttenschmankerl auf der Weltcup-Hütte, Klassiker aus der italienischen Küche im Restaurant Seehaus am Golfplatz Oberallgäu und Allgäuer Genussküche im Restaurant Waldhaus am Golfplatz Sonnenalp eingelöst werden können. Hübsch verpackt, werden die Genusspässe direkt an die gewünschte Adresse noch rechtzeitig zu Weihnachten versendet.

Weitere Informationen und Tischreservierung unter www.sonnenalp.de/gourmetrestaurant-silberdistel bzw. restaurant@sonnenalp.de; zum Genuss-Pass im Shop auf <https://shopping.sonnenalp.de/shopping>.

3.994 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- und Sommerfrischler. Ab 1932 übernahmen Resi und Ludwig Fäßler das Ruder. Sie erweiterten das Gesundheits- und Wellnessangebot und gründeten 1933 die inzwischen größte Hotellschule 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. Die private orthopädische Rehabilitation ist Teil des Medical Spa, dessen Spektrum von Medical-Aesthetic-Behandlungen über Allgemeinmedizin und Orthopädie bis hin zu Physiotherapie und Osteopathie reicht.

Buchungskontakt

Sonnenalp Resort
Sonnenalp I
D-87527 Ofterschwang
T: +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
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
ls@fufda.de	sr@fufda.de	as@fufda.de
www.feuerundflamme-dieagentur.de		

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