

Genuss auf höchstem Niveau - Sterneküche im Allgäu 2022

Sieben Sternerestaurants im Allgäu garantieren maximalen Genuss. Und auch schon mal in unkonventioneller Atmosphäre. Grüner Stern und jüngste Bio-Köchin ergänzen.

Kempten (AG, 10. März 2022) – Vom Bodensee bis zu Schloss Neuschwanstein, mal am Rande der Alpen und mal mitten drin, beweisen Jahr für Jahr ausgezeichnete Köche mit ihren Teams dass Sterneküche nicht auf hippe Großstädte beschränkt ist. Im Gegenteil, so manches Restaurant muss auf der Karte erst noch gefunden werden. Ob Michelin oder der Grüne Stern, es gibt noch weitere hochkarätige Auszeichnungen die einen anderen Blick aufs Allgäu zulassen.

Silberdistel in der Sonnenalp, Ofterschwang

<https://www.sonnenalp.de/restaurant-silberdistel>

Als 2010 das Restaurant Silberdistel auch für externe Gäste geöffnet wurde, hat es direkt einen Michelin-Stern erhalten. Und verteidigt ihn Jahr für Jahr. Aus über 450 edlen Weine aus dem Sonnenalp-Weinkeller wird die passende Begleitung für die Speisefolgen in den Menüs ausgesucht. Prämierte Winzer sowie örtliche Partner und Produzenten liefern hochwertigste Waren und exklusive Spezialitäten. So entstehen elegante Kombinationen aus alpiner und Haute Cuisine. Selbstredend wurde das Restaurant mit drei Kochlöffel im „Schlemmer Atlas“ prämiert und glänzt mit 16 Punkten im Gault-Millau-Guide. Das Team um Senior-Küchenchef Kai Schneller begleitet mit einem atemberaubenden Blick auf das Allgäuer Bergpanorama durch Hochgenüsse der Alpine Cuisine.



Das Ess Atelier Strauss, Oberstdorf

<http://www.loewen-strauss.de/kulinarik/ess-atelier.html>

Die Gourmet-Küche ist ein Handwerk für sich. Stets interpretiert sie sich neu. Die verschiedenen Jahreszeiten mit ihren geschmacklichen Nuancen und Facetten sorgen für neue Idee und Aromen. Klassiker, kombiniert mit modernen Zutaten, verbinden sich zu überraschenden neuen Kreationen. Das ESS ATELIER STRAUSS arbeitet mit den frischesten Produkten, die überwiegend aus der Region bezogen werden. Bei der Zubereitung der Menüs legt das Küchenteam größten Wert auf exakte Garpunkte, den Fokus stets auf den Geschmack des Produktes gesetzt. Handwerklich perfekt ausgeführte Arbeitsschritte gehören zur Präzision.



Das Maximilians im Hotel Freiberg, Oberstdorf

<https://www.das-maximilians.de/>

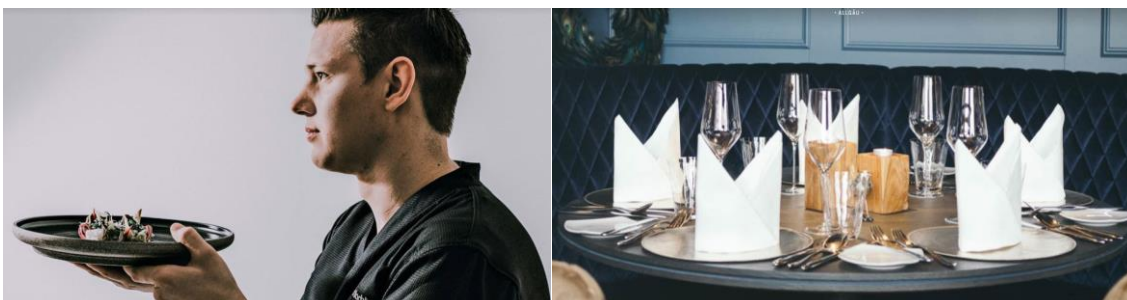
Das wohl unkomplizierteste Gourmetrestaurant mit Michelinsterne im Allgäu. Zahlen, Daten, Fakten – wie uncharmant. Im Maximilians geht es eigentlich um ganz andere Faktoren. Maximaler Genuss. Stilvoller, aber ungezwungener Service. Außergewöhnliches Ambiente. Lecker, locker und mit Leidenschaft.



Das Pavo, Burghotel Falkenstein, Pfronten

<https://www.burghotel-falkenstein.de/de-DE>

Erst vor drei Jahren eröffnet und schon zum dritten Mal vom renommiertesten Restaurant Guide ausgezeichnet. Der Guide Michelin 2022 lobt die Sharing Experience vom jungen PAVO-Geschmackskünstler Simon Schlachter (29) und seinem Team und vergibt erneut einen Michelin Stern. Überzeugt wurden die Tester mit einer modernen Küche als „Neuinterpretation von Altbewährtem“. Am Falkenstein ist die Freude über den dritten Stern in Folge riesig! Eine Bestätigung für den innovativen Weg.



Villino, Lindau

<https://www.villino.de/restaurant/la-cucina-dei-sensi/>

Produkte von ausgesuchter Qualität, unverkennbare Finesse auf dem Teller, auf den Punkt gebrachter Geschmack, ein konstant hohes Niveau bei der Zubereitung. So urteilt Michelin zum 19. Mal in Folge und vergibt einen Stern für das Restaurant La Cucina dei sensi. Kochen auf höchstem Niveau – und das im 20. Jahr!



Kilian Stuba Kleinwalsertal im Ifen-Hotel, Hirschegg

<https://www.travelcharme.com/hotels/ifen-hotel/gastronomie/kilian-stuba>

Seit 2012 wird Sascha Kemmerer mit dem Michelin-Stern für seine weltoffene, ein wenig frankophile Gourmetküche bedacht. Nur die beste Herangehensweise und Zubereitungsmethode, die sich für ein Produkt herauskristallisiert hat, findet in seiner Küche Platz und lässt intensive, saucenfokussierte Gerichte entstehen.

Schattbuch, Amtzell (Wangen)

<https://schattbuch.de/home/>

Bereits zum sechsten Mal wird das Schattbuch mit einem Michelin-Stern bedacht. Ein junges, unkonventionelles Team und Sinnesrausch à la carte in lässiger Atmosphäre. Sebastian Cihlars und Nico Lanz verwöhnen mit marktfrischen Qualitätsprodukten. Saisonal, international, fundiert, unkonventionell – immer überraschend anders.

Küchenchef & Naturbursche

Küchenchef & Gipfelstürmer



**ERFINDERISCH - DETAILVERLIEBT -
VIELSEITIG.**

Sebastian Cihlars

Und immer für eine kulinarische Überraschung gut.



**REGIONAL VERBUNDEN -
WERTSCHÄTZEND - ZIELSTREBIG.**

Nico Lanz

Und mit einer ausgeprägten Vorliebe für Wild(es).

Weitere Auszeichnungen:**Die Schlossangeralp, Pfronten-Meilingen**

<https://www.schlossanger.de/restaurant-allgaeu/barbara-schlachter-ebert.html>

Heimatverbundenheit, Liebe zu ihrem Handwerk und das Talent, Begeisterung mit Genuss zu verbinden, sind drei Charakteristika für Barbara Schlachter-Ebert und ihren Kochstil. Die schnörkellose Art, wie sie Geschmack auf den Punkt bringt, ist wahrscheinlich mit ein Grund, weshalb der Schlossanger jedes Jahr als eines der besten 300 Restaurants in Deutschland bewertet wird. Dazu kommen Erwähnungen in allen bekannten Restaurantführern wie Michelin, Gault Millau, Varta, Aral oder Gusto. Und als verdientes Mitglied der Jeunes Restaurateurs d'Europe – Deutschland ist sie auch nach wie vor aktiv. Ob wohl deshalb ihr Neffe Simone Schlachter (29 Jahre jung), der mit einem PAVO 2022 bereits seinen dritten Michelin-Stern erkocht hat, mit seiner jungen, kreativen Küche so erfolgreich ist?

**Grüner Tern: Das Freistil, Ofterschwang** <https://kiehnes-freistil.de/>

Constantin Kiehne kocht nicht nur mit frischen Produkten aus der Region. Er schafft sie unterschiedlichst zu kombinieren, kocht viel vegan und vegetarisch. Sein Stil – auch wenn er sagt, er passe in keine Schublade, ist doch sichtbar: Heimisches Holz und Loden mit Stahl bilden Tisch und Stühle. Auch hier ist er unkonventionell heimisch. Seine Küche mit dem Grünen -Michelin Stern bedacht.



Erste Bio-Spitzenköchin: Ninas Küche im Biohotel Ifenblick,
<https://www.berghotel-ifenblick.de/kulinarisch>

Nina Mayer hat ihre Leidenschaft von ihrer Uroma, von der Oma und vom Vater: Sie alle waren stes gerne in der Küche und kochten leidenschaftlich für die Gäste. Der Vater managte das Has bis vor kurzem, hat es nun aber in die Hände der Töchter übergeben. Nina ist die erste ausgezeichnete Bio-Köchin und liebt es unkonventionell. Ihr ist wichtig, dass die Gerichte aus 100%-Bio-Produkten super lecker sind, man sich nach dem Essen genährt fühlt und nicht einfach nur satt. Die Verwurzelung in der Region, die Liebe zum Handwerk und internationaler Weitblick sind die Zutaten für „Nina’s Alpine Fusionsküche“. Sie ist die erste zertifizierte BIO-Sitzenköchin im Allgäu!

Pressekontakt:

Simone Zehnpfennig
Pressesprecherin Allgäu GmbH

Tel. 0831/5753737, Fax 0831/5753733

zehnpfennig@allgaeu.de; www.allgaeu.de

BernhardJoachim
Geschäftsführer Allgäu GmbH

Tel. 0831/575 37 31

joachim@allgaeu.de