

F!G TIPP

KULINARISCH REISEN

Oberstdorf – Besuch in der südlichsten Gemeinde Deutschlands

Der Kur-/Kneippkurort (ca. 9.500 Einwohner) im Oberallgäu dient mit seinen alpinen Skigebieten am Nebelhorn, dem Söllereck und dem Fellhorn/der Kanzelwand, den Langlaufloipen, dem Eisstadion, der Breitachklamm und auch den Skisprungschanzen (Audi Arena) sowie der Skiflugschanze als idealer Wintersportplatz. Davon abgesehen ist Oberstdorf aber auch im Frühjahr, Sommer und Herbst eine Reise wert, der Tourismus boomt. Dementsprechend prall gefüllt ist der Veranstaltungskalender ab dem Jahreswechsel 2018/2019, der u.a. die 67. Vierschanzentournee (Auftaktsspringen am 29. und 30. Dezember), das Oberstdorfer Winterfest (längste Outdoor-Bar im Allgäu, Januar/Februar) sowie das Int. Käsefestival (März) bereithält.

Nicht weiter verwunderlich, dass man mit 17.000 Gästebetten so in diesem Jahr auf ca. 2,62 Mio. Gästeübernachtungen kommt. Nur gut, dass die gastronomische Vielfalt keine Wünsche offenlässt um Einheimische und Gäste zwischen zünftig-traditionellen Schmankerln bis hin zu modern internationaler Sterneküche gleichermaßen zu verwöhnen. Alle wichtigen Informationen zu ihrem Oberstdorf-Urlaub finden sie unter www.oberstdorf.de. In enger Zusammenarbeit mit Girasole PR (Frau Bergler) aus München wählten wir zwei renommierte Oberstdorfer Gastgeber aus, deren umfangreiche Ganzjahres-Angebote überzeugen. Auch, wenn man den Oberallgäu kulinarisch erleben möchte.



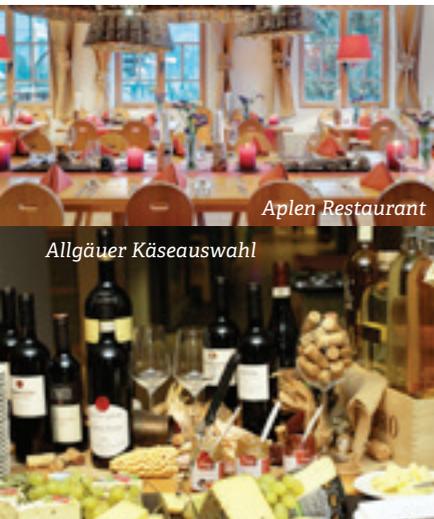
Hotel Oberstdorf

Hotel Oberstdorf

Ortsteil Reute, auf knapp 900m Höhe oberhalb von Oberstdorf. Hier befindet sich in Alleinlage das 1. Feelgood-Hotel im Allgäu (www.hotel-oberstdorf.de). Mit stilicherer Kombination aus traditionellen Alpen-Komponenten und modernen Design-Elementen präsentiert sich das 4-Sterne-Superior-Hotel mit 107 Zimmern. Ein vielfältiges Angebot, Leichtigkeit und Lebensfreude sorgen für unvergessliche Urlaubsmomente. Abgerundet wird das Angebot durch die einzigartige 1500 m2 Alpenwellness-Welt. Wellness-Wohnzimmer, verschiedene Saunen und Bäder, der Außen-Sole-Pool, der große Naturbadesee, die Garten-Oase sowie regionale Anwendungen laden zum Entspannen ein.

Der unkonventionelle Geschäftsführer Sebastian Reisl (er selbst sieht sich als ´Dirigent/Papa´) und sein gesamtes Team sind die perfekten Gastgeber im Hotel Oberstdorf. Hier kann man entspannen, loslassen, sich wohlfühlen, genießen und erleben. Seit der Eröffnung 2002 führt der gebürtige Tiroler (Bäckermeister/Restauranfachmann) mit Vision und Charme den Betrieb (mit seinem Bruder und einer weiteren Dame), der gleichermaßen von Alleinreisenden, Paaren, Familien, Tagungsgästen und Tagesgästen besucht wird. Ein umfangreiches, ganzjähriges Sport- und Wellnessangebot (Spitzen-Mountainbike-Verleih) steht im Vordergrund, Allgäuer Tradition und Geschichte wird im ganzen Haus in vier Kategorien erlebbar und fühlbar gemacht. Lounge- und Kaminbereich und ein lichtdurchfluteter Wintergarten sind Seele und Treffpunkt des Hauses. Im Außenbereich mit Sonnenterrasse findet sich ein Garten, dessen Früchte und Kräuter in der Hotelküche und an der Bar verarbeitet werden. „Wir wollen 365 Tage im Jahr eine ungezwungene Atmosphäre vermitteln, alles kann, nichts muss, dazu gehören auch Teamaktivitäten mit den Gästen, Naturtouren, Ausflüge und die kulinarische Abendgestaltung.“ 73 MitarbeiterInnen inkl. Auszubildender (um die sich Reisl aufgrund seines beruflichen Werdegangs besonders kümmert) bilden unter dem Motto ´Saisonale Regionalität´ die Grundlage des Hotels. „Feuertische sorgen im ganzen Haus für besondere Atmosphäre, Holzdecken mit Holzwurm-Simulation ebenso. Solange das Feuer nicht auf dem Dach ist, ist alles perfekt.“ Zum Hotel gehört auch die Alpe Oberstdorf am nahen Söllereck. Auch da pflegt man die überzeugende ´Open House´-Mentalität.

Den Küchenchef ersetzt Genussmanager Steffen Peres aus Baden. Er ist im achten Winter im Hotel Oberstdorf und hat als Informatiker/Hotelfachmann seine Leidenschaft für die Hotellerie entdeckt und über 30 Jahre Erfahrung im Food & Beverage-Bereich. „Mir ist der direkte Kontakt zum Küchenteam sehr wichtig, der Einzelne bekommt ohne Küchenchef mehr Freiheiten und kann sich je nach seiner Kreativität ganz anders entwickeln.“ Süddeutschland und Österreich finden sich auf der auf der Speisekarte zu 100% wieder, aber natürlich gibt es auch selbstgemachte Burger oder asiatische Speisen. „Wir kaufen z.B. ganze Kälber von einem lokalen Anbieter, aber auch Vegetarier und Veganer kommen bei uns am Büffet auf ihre Kosten.“ Am Mittwoch gibt es regelmäßig ein Alpen-Büffet, am Donnerstag geht es mit dem ´Allegro con Gusto´-Büffet um die Welt, darauf abgestimmt ist die Getränkekarte an der Kaminbar mit Rührtails, Whiskey, Gin, ausgesuchten Weinen und Bieren der Allgäuer Brauerei Zötler. „Wenn es so etwas geben würde, dann hätten wir sicher einen Michelin-Stern für unser Büffet.“



Alpen Restaurant

Allgäuer Käseauswahl

Im Alpen-Restaurant mit vier verschieden gestalteten Bereichen (modern, edel, rustikal, Wintergarten) kommt dem Schlemmen große Bedeutung zu. Nachmittags wird im Wintergarten ein Bauernbüffet angeboten, ab 18.00 ist dann im Restaurant das Büffet eröffnet (Starter, Salate, Suppen, Hauptgerichte und Beilagen, Dessert). Mit viel Herzblut betreuen hier u.a. Kathrin Benkel und Ahmed Ali die Gäste an der Genussstation, die bei unserem Besuch mit einem Sonntagsbraten- und Kräuter-Büffet mit riesiger Salatauswahl aufwartete.



Genussstation

Brot- und Marmeladeauswahl im Hotel Oberstdorf



Zur idealen Mischung aus Tradition und Moderne gehörten u.a.: Eine Variation von gebratenen Edelfischen mit feinem Paprika-Champignon-Kräutersößchen, jungem Spinat und Jasmin-Reis, Wildschweinrücken im Ganzen gebraten, leckerer Burgunderbraten aus dem Ofen, Gebratene Filets von der Allgäuer Lachsforelle aus dem Unterland an leichter Zitronen-Schnittlauch-Soße mit Duo von breiten Bohnen und gelben Karotten, Tafelspitz vom heimischen Rind mit Meerrettichsoße und frischem Meerrettich sowie Trut- hahn im Ganzen im Ofen gegart und gebratene Maispouladenbrust. Lecker auch das Unwiderstehliche zum Schluss: Duett von weißem und dunklem Mousse oder Bayrisch Creme mit Minze und kleinen Schokostückchen sowie die Allgäuer Käseauswahl vom Brett mit Senfvariationen. (4). Und auf das Frühstücksbüffet (bei unserem Besuch von Inge Timmermann betreut) ist das Hotel stolz, bieten sich den Gästen doch über 150 verschiedene Früh- stückskomponenten mit beeindruckender Brot- und Marmeladenauswahl.



Hotel Mohren



Weinkeller im Hotel Mohren

Hotel Mohren

Das am Marktplatz von Oberstdorf gelegene 4-Sterne-Hotel Mohren (www.hotel-mohren.de) bietet als Haus mit Geschichte genussvollen Urlaub in seinen stilvollen 68 Zimmern (fünf Kategorien). Die renommierten Gastgeber überzeugen mit zentraler Lage, ausgezeichnete Küche im Restaurant/auf der Sonnenterrasse und außergewöhnlichen Kuchen, Torten und Eiskreationen im Café. Im über 500 Jahre alten Weinkeller des Hauses lagern exzellente Weine aus der ganzen Welt. Auch hier erhalten Hausgäste im Sommer gratis Bergbahnkarten, eine Sonderfahrt am Fellhorn bis zur Station Schlapoldsee konnten wir sogar im November kostenfrei genießen.



Geschäftsführer André Brandt
bei der Führung durch sein Hotel

Geschäftsführer André Brandt (ausgebildeter Hotelfachmann) empfängt uns sehr freundlich und nimmt sich Zeit für eine informative Hausführung inklusive Weinkeller (9) & (10). „Bis ca. 1478 zurück reichen die Wurzeln unseres Hauses als Taverne. 1865 zerstört ein Brand in Oberstdorf alles, nur der Weinkeller blieb erhalten. Aus dem neuen Gasthaus „Zum Mohren“ entwickelte sich ab den 1950er Jahren das Grand-Hotel, mit Zimmer-Telefon-Anlagen und Butler für reiche Gäste aus dem In- und Ausland.“ Später folgten wechselvolle Jahre aber dank der Übernahme durch die Pächterfamilien Brandt und Reisigl im Jahr 1991 erstrahlt das Hotel Mohren wieder im alten Glanz. Herr Brandt geht es vor allem um Genuss, er versucht das Haus als Paradies für Feinschmecker weiterzuentwickeln. „Dafür haben wir die regelmäßig veranstalteten Themenwochen und Genuss-Reisen durch verschiedene Regionen der Welt entworfen. Diese kulinarischen Höhepunkte bieten wir das ganze Jahr über erfolgreich an, dazu gehören: Italienische-, Spanische-, Deutsch-/Österreichische, Exotische-Spezialitäten mit begleitenden Weinen & musikalischer Unterhaltung, die als Rundreise im Haus ohne feste Plätze stattfinden.“

Alle Gerichte werden vorwiegend aus Produkten der Allgäuer Landwirtschaft frisch zubereitet und mit heimischen Kräutern verfeinert. Wellness bietet bei uns eine untergeordnete Rolle, Genuss eine übergeordnete, dazu gehören: Lammwochen, Wildwochen, Gefülltes und Gerolltes, Französische Wochen, Spargelwochen, Fischwochen. Dazu gehören auch vegetarische und vegane Angebote sowie eine große (inter)nationale Weinauswahl, zu der Schätze gehören, die wir bei der Übernahme im Weinkeller entdeckt haben.“ Und was den Speisekarten-Klassiker angeht, verrät Herr Brandt: „Ganz klar der Zwiebelrostbraten auf Allgäuer Kässpätzlen mit bunter Salatschüssel.“



Frühstücksbuffet
im Hotel Mohren



Candlelight Dinner
im Hotel Mohren



Es lohnt sich auch regelmäßig auf die Mohren-Webseite zu schauen, denn außergewöhnliche Rabattaktionen wie die Ermäßigung nach Lebensalter (100jährige reisen zum Nulltarif) kommen bei den Gästen hervorragend an. Neben dem ausgezeichneten Frühstücksbuffet hat man mehr kulinarische Überraschungen zu bieten: Zu den Wochen-Highlights im Hotel Mohren zählt das Gala-Dinner mit 5-Gang-Menü, das Käsefondue, Räuberessen und Fondue Chinoise im historischen Gewölbe-Weinkeller und der Allgäuer Abend mit Schmankerlbuffet. In Zusammenarbeit mit dem Hotel Oberstdorf können Mohren-Gäste auch am Alp-Abend teilnehmen. Natürlich kann der Gast auch stets von der reichhaltigen Speisekarte (Sommer/Winter) bestellen, zu der selbstverständlich marktfrische Gerichte der Woche wie u.a. Gesottener Tafelspitz in Apfel- Meerrettichsauce oder Frischkäsetaschen in Salbeibutter geschwenkt, gehören. Auch wenn Küchenchef Oliver Claas im Urlaub in Südamerika weilte, ließ die Menükarte von Chef de Partie Roberto Baum keine Wünsche offen. Wir entschieden uns für ein Candle-Light-Dinner mit folgenden Komponenten:

Carpaccio vom Schwertfisch mit Trüffelmarinade und Knoblauchbaguette, Champagner-Senf-Suppe, Rindermedaillons auf Pfefferrahmsoße mit Speckbündchen und Kartoffelgratin (12), Scampi-Spieß auf Tomaten-Risotto und glacierten Kaiserschoten (13), Quarkkeulchen in Zimt-Zucker gewälzt mit Schokoladeneis sowie eine Käseauswahl vom Brett. Dazu korrespondierend: Grauburgunder Qualitätswein Markgraf von Baden und Trollinger & Lemberger Wildspontan Qualitätswein fruchtig. . Das komplette Dinner erfüllte hohe Ansprüche und auch das Service-Team um Valentin Nicolescu agierte auf überzeugendem Niveau. Natürlich präsentiert das Hotel Mohren auch ein anspruchsvolles Heiligabend-Dinner und eine hochwertige Silvester Gala, die 2018/2019 unter dem Motto „Marrakesch“ stattfindet. Und 2019 startet man ab 26.01. mit Steakwochen, einem regionalen Mix aus Klassikern sowie Neu-Kreationen. Weitere Informationen zu beiden Hotels findet man auch unter www.oberstdorf-resort.de.

Frank Keil