



Das Sonnenalp Resort in Ofterschwang

Familie Fäßlers Ferienparadies

Die Sonnenalp im Oberallgäu setzt seit dem Jahr 1919 Maßstäbe im alpinen Premium-tourismus. In vierter Familiengeneration von Dr. Anna-Maria und Michael Fäßler geführt, bezaubert das „Gesamtgenusswerk“ Sonnenalp mit seiner wegweisenden Exzellenz aus Wohlfühlen, Genießen, Erleben und Emotion. Gaumengenuss auf Drei-Sonnen-Niveau offeriert die Küche von Kai Schneller im Gourmet-Restaurant „Silberdistel“.

Annäherung an ein außergewöhnliches Ferienparadies in deutschen Landen. Den atemberaubenden Blick auf die schnee-weißen Alpengipfel der Allgäuer und Lechtaler Alpen wird der Autor dieser Zeilen ebensowenig vergessen wie die

vorbildliche Gastkultur in dem mit fünf Sternen superior klassifizierten „Sonnenalp Resort“ in Ofterschwang. Unser Reiseziel im Zeichen erlesener Genüsse ist vielfach ausgezeichnet und zählt zu den erfolgreichsten Ferienhotels in Europa. Kaum woanders in der deutschen Spitzenhotellerie trifft man auf so viele emotionale Erlebniswelten wie in dem Luxusresort der Familie Fäßler, die seit fast 100 Jahren die Geschicke des mit Weitsicht und unternehmerischem Mut für Innovation geführten Familien-, Wellness- Golf-

und Gourmethotels verantwortet. Das „Sonnenalp Resort“ war seit jeher Pionier, Impulsgeber, Quer- und Weiterdenker und damit seiner Zeit nicht selten weit voraus. Vier Generationen haben dieses wundervolle Idyll bis heute geprägt, ihm seine beispielgebende Ausgestaltung hin zum ultimativen Sehnsuchtsort im alpinen High-End-Tourismus gegeben.

Mit einem bescheidenen Bergbauernhaus fing 1919 alles an. Adolf Fäßler, der Urgroßvater von Michael Fäßler, der heute gemeinsam mit seiner Frau Dr. Anna-Maria Fäßler das Wohlfühlparadies mit seinen 232 eleganten Zimmern, Suiten, Appartements und Alpenchalets leitet, lud seinerzeit die ersten Gäste zur Sommerfrische auf die Alm, entdeckte das Hochmoor als Heilmittel und initiierte damit die ersten zarten Anfänge des



Eine Familie schreibt Hotelgeschichte: In vierter Generation wird das Sonnenalp Resort von Dr. Anna-Maria und Michael Fäßler geführt. Ihre Kinder Jakob und Viktoria werden einst die 5. Generation sein. Sohn Jakob besucht derzeit die Hotelfachschule „Villa Blanka“ in Innsbruck.



Die „Sonnenalp“ wurde im Jahr 2012 bereits zum zweiten Mal zum „Besten Golf-Resort in Europa“ gekürt. Drei Panorama-Golfplätze mit 45 Löchern umfasst die Anlage, zu der auch zwei wunderschöne Golf-Restaurants gehören.

Edel ist das Interieur im Gourmet-Restaurant „Silberdistel“ in der Belle Etage. Die Teilansicht zeigt goldene Wände und feine Tischkultur.



alpinen Gesundheitstourismus. Bereits im Jahr 1956 besaß die „Sonnenalp“ das erste Hotelschwimmbad in Deutschland, später folgte das größte Hotelfreibad hierzulande. „Eine Familie schreibt Hotelgeschichte“ ist die bebilderte Chronik der Hoteliersfamilie Fäßler im Übergang zur hoteleigenen Shopping-Mall überschrieben. Ein Bilderbogen, der zum Verweilen und zu einer emotionalen Erinnerungsreise einlädt. Der zugleich eindrucksvoll manifestiert, worin der große Erfolg dieses gastlichen Vorzeigedomizils ursächlich begründet ist: Im gelebten Gleichklang aus tiefer familiärer und regionaler Verwurzelung und eines gleichsam „vererbten“ Generationenvertrages, für den Gast in allen Bereichen solitäre Erlebniswelten zu kreieren.

Vitale Wellness am imposanten Außenpool: Leichte und gesunde Küche offeriert das Spa-Restaurant „Seepferd'l“ auch im Außenbereich.

Dieser stark ausgeprägte Gestaltungswillen zeichnete auch Karlheinz Fäßler aus, der gemeinsam mit seiner Ehefrau Gretl das Resort bis in die Mitte der 1990er Jahre führte. Der in den





Die anheimelnd gestaltete „Wirtsstube“ mit ihrem schönen Deckengemälde, dem beeindruckenden Hirschgeweihkronleuchter und dem stimmungsvollen Kachelofen ist eine von insgesamt sechs unterschiedlich gestalteten Stuben des Hauptrestaurants. Hier wie dort wird abends das erstklassige sechsgängige Verwöhnmenü im Rahmen der Halbpension aufgetragen.

1950er Jahren erfolgreiche Skirennläufer mit Olympiateilnahme begründete den alpinen Skisport im Allgäu, ihm ist die Etablierung der FIS-Weltcup-Strecke am Hausberg, dem „Oferschwanger Horn“, zu verdanken. Außerdem holte er den Golfsport ins Allgäu. Heute zählt die hoteleigene mehrfach prämierte 45 Loch-Golf-Anlage mit drei Plätzen zum Besten, was Europa zu bieten hat. Eine weitere große Pioniertat war die Realisierung einer zweiten Sonnenalp. Im fernen Vail im US-Staat Colorado entstand das Schwesterhotel „Sonnenalp“ Ende der 1970 Jahre. Geführt wird das Luxushotel im Skiparadies von Sohn Johannes und dessen Ehefrau Rosanna. In Oferschwang ist die traditionelle familiäre Doppelspitze besetzt durch Michael Fäßler und seine Frau Dr. Anna-Maria Fäßler.

Ein Tandem, das beseelt ist vom Gedanken, das Familienresort auf höchst möglichem Verwöhnkomfort dauerhaft an der Spitze zu etablieren. Michael Fäßler, dem jüngst die Ehre zuteil wurde in den „Senat der Wirtschaft Deutschland“ mit Sitz in Berlin als Senator berufen worden zu sein, und Ehefrau Anna-Maria, die promovierte Tourismusexpertin mit über 20-jähriger Erfahrung im Destinationsmarketing, sind Gastgeber in Vollendung. Bei allem Tatendrang, der auch ihnen eigen ist, verkörpert ihr Wirken eine wohltuende Wärme, Harmonie und Menschlichkeit, die inspirierend wirkt auf alle 500 Mitarbeiter der „Sonnenalp“. In fünf Jahren feiert die „Sonnenalp“ ihr 100-jähriges Bestehen. Derzeit sind die Gastgeber dabei, dem Leitthema der Naturnähe und der alpinen Verortung gestalterisch noch mehr Raum zu geben. So werden die stilvollen Refugien nach und nach einem Facelift unterzogen, das die Moderne behutsam einbindet, ohne die gewachsene Tradition preiszugeben. Wie gelungen das Werk voranschreitet, kann man bereits der schönen Lobby entnehmen,

Ein Erfolgsduo auf Augenhöhe: Sterne- und Drei-Sonnen-Koch Kai Schneller und Restaurantleiter Brian McLaren arbeiten seit 14 Jahren Seite an Seite auf Top-Niveau.

deren „Kili-Bar“ und „Kili-Lounge“ eine stilvoll-kuschelige Wohnzimmer-Ambiance vermitteln.

Das Resort der Superlative

Über die multiplen Erlebnis-, Verwöhn-

und Genusswelten der „Sonnenalp“ zu schreiben, sprengt den vorgegebenen Rahmen. In eigentlich jeder Disziplin belegt das Hotelflaggschiff des alpinen Tourismus die Pole-Position. Nunmehr im 14. Jahr in Folge wählte das Magazin „Der Feinschmecker“ die „Sonnenalp“ zum besten Wellness-Hotel in Deutschland. Basierend auf einem Angebot, das auf beeindruckenden 10.000 qm Wasser- und Wohlfühlwelten eine Spalandschaft vorhält, die nun wirklich keine Wünsche offen lässt. Nur ein paar exemplarisch ausgewählte Stichworte seien hier gelistet: 4 Pools, darunter das 830 m² große Garten-Schwimmbad, Allwetter-Außenbecken, Wasserparadies „Quellengarten“ mit Wildbach, diversen Whirlpools, großzügige Saunawelt. Es gibt einen Nature Spa, einen Medical Spa und ein International Spa mit einem schier grenzenlosen, interdisziplinär konzipierten Portfolio aus Verwöhnen und Kompetenz. Das Beauty-Segment listet alles, was Rang und Namen hat. Die hauseigene Shopping-Passage mit 14 Geschäften und über 40 Schaufenstern ist einmalig in der deutschen Hotellerie. Die Sportwelt der Sonnenalp ist nicht minder legendär. Gleich drei eigene Golfplätze mit zwei wunderschönen Golf-Restaurants gehören zum Resort, es gibt einen eigenen Reiterhof, Tennisfreiplätze, eine Tennishalle und eine Boulderhalle mit Kletterwand. Auch Skisportler kommen hier mehr als auf ihre Kosten. Die größte hoteleigene Skischule in Deutsch-





Fantastisch ist der Ausblick aus den mannshohen Panoramafenstern der „Silberdistel“ auf die alpine Kulisse der Allgäuer Berge.

land beschäftigt allein 60 Skilehrer. Die Angebote für Kinder und Jugendliche gelten als das unerreichte Nonplusultra. „Edutainment“ vom Feinsten wird in vier Alterskategorien offeriert. Das schöne Thema Kultur wird in der „Sonnenalp“ mit jährlich über 100 hochkarätig besetzten Veranstaltungen gepflegt.

Erfolgsduo in der „Silberdistel“

Die kulinarische Performance ist gleichermaßen vielfältig wie erlesen. Dem Top-Niveau des Hauses verpflichtet, wird in den anheimelnden sechs Stuben des Hotelresorts feinste „Alpine Cuisine“ geboten. Jeden Abend wird in den liebevoll eingerichteten Stuben ein exzellentes Sechs-Gang-Menü aus der Küche von Küchendirektor Christian Troch aufgetragen. Beliebt bei Familien ist das Buffet-Restaurant „Taverne“. Hier wie dort ist der Service ein exzellenter, weil profund im Handwerk und einnehmend sympathisch im Umgang mit dem erwartungsvollen Gast.

Wer den kulinarischen Gipfel der „Sonnenalp“ erklimmen möchte, der nimmt den Fahrstuhl, um die lukullische Belle Etage des Fünf-Sterne-Refugiums zu erreichen: Das mit einem Michelin-

Einfach gemütlich und stilvoll zugleich: Die „Sonnen-Stube“ mit ihren leuchtendgelben Farbakzenten und die „Jägerstube“ sind zwei Beispiele dafür, wie harmonisch Tradition und Moderne in der „Sonnenalp“ miteinander kombiniert worden sind.



Stern ausgezeichnete Gourmetrestaurant „Silberdistel“. Seit 2010 ist das Fine-Dining-Restaurant mit seinen 50 Plätzen auch für externe Genießer geöffnet und hat seitdem die Herzen der Connaissseure im Sturm erobert. Der Ausblick aus den mannshohen Panoramafenstern auf die faszinierende Silhouette der Allgäuer Berggipfel ist so famos, dass man sich kneifend hinterfragen möchte, ob man sich in einem schönen Traum oder doch in der Wirklichkeit befindet. Das Interieur mit seinen alpinen Zitaten aus Hirschleder und Natursteinen ist stimmig und stimmungsvoll zugleich. Ein kongenial sich ergänzendes Duo arbeitet hier seit nunmehr 14 Jahren Seite an Seite: Küchenchef Kai Schneller und Restaurantleiter Brian McLaren. Der Schotte McLaren stammt aus Inverness in den Highlands und ist nunmehr seit 26 Jahren in der „Sonnenalp“ beschäftigt. Der sympathische Restaurantleiter wird zurecht als Institution gepriesen. Vor zwei Jahren wurde er vom Busche-Verlag als „Oberkellner des Jahres“ ausgezeichnet. Und auch wir sind voll des Lobes, erleben wir doch einen gänzlich unaufgeregten, sympathisch agierenden Service mit gekonnter Balance aus Kommunikation und Distanz. Die große Passion für alles Vinophile spiegelt sich in McLarens fulminantem Weinbuch mit über 400 Positionen und 30.000 Flaschen wider.

Seit vier Jahren leuchtet über der „Silberdistel“ der begehrte Michelin-Stern. Das ist das Verdienst von Kai Schneller, dem 50-jährigen Küchenmeister, der seit dem Jahr 2000 dem Restaurant als Chef de Cuisine vorsteht. Der gebürti-

Auf dem kulinarischen Gipfel im Oberallgäu angekommen: Silberdistel-Küchenchef Kai Schneller.



Kostproben

FOOT-FOTOS: INGO SCHMIDT















Gänseleber und Wachtel, Hummermedaillon, Seezunge, Rehrücken, Heimertinger Bachforelle, Kronfleisch, Nougatknödel.

ge Allgäuer aus Bad Hindelang versteht sich meisterhaft darauf, lokale Produkte in seine klassisch französisch grundierte Hochküche einzubinden. Wo immer es seine hohen Qualitätsansprüche erlauben, bedient sich Kai Schneller in der Region. Von der „Forellenzucht Link“ aus dem nahen Heimertingen stammen die köstlichen Bachforellen, die Gärtnerei Feger liefert taufrisches Gemüse und Kräuter, und Thomas Breckle, seines Zeichens Käseaffineur aus Kempten, versorgt das feine Gourmetreich mit edlem Allgäuer Alp- und Bergkäse. Kai Schneller hat in Bad Hindelang im Hotel „Prinz Luitpold“ einst das Kochfach von der Pike auf erlernt. Hernach folgten prägende Stationen im besterten „Hoyerberg-Schlössle“ in Lindau, beim bekannten Kräuter- und Pilzkoch Klaus Feiler in der Fränkischen Schweiz und im Restaurant „La Terrasse“ unter Küchenchef Markus Lindner im „Grand Hotel Victoria-Jungfrau“ im schweizerischen Interlaken. In der „Silberdistel“ hat der Gast die angenehme Wahl aus zwei Menüs, dem Menü „Alpine Cuisine“ und dem weltläufigeren Menü „Culinarium“, das jahreszeitlich aufgestellt ist. Großer Beliebtheit erfreuen sich die „Klassiker“ wie beispielsweise der „Ganze Maine-Hummer“ oder die perfekt am Tisch flambierten „Crêpes Suzette“.

Das Menü der drei Sonnen

Wir ließen uns aus beiden Menüs eine Speisenfolge zusammenstellen, die zunächst mit einem zweifachen Amuse Bouche eröffnet wurde. Einer leckeren Lauch-Quiche und einem schmackhaften Tomatencrostini folgte ein „Medaillon vom Maine-Hummer“ mit Avocado-creme und wunderbar mit Purplecurry von Ingo Holland aromatisiertem Karottenpüree. Ein sehr gelungener Auftakt, dem sich weitere Höhepunkte wie an einer Perlen-schnur aufgereiht anschlossen. Zunächst die „Heimertinger Bachforelle mit dreierlei Beten und Rettich“, in verschiedenen Texturen (Gel, Mousse, roh und als Cous-cous) und in exzellenter Machart darge-boten. Weinfex Brian McLaren kredenzte dazu einen Weißburgunder von Ernst Dautel, der es spielend mit den komplexen Aromen des Gerichtes, darunter den grünen Wasabi-Pfefferschaum, aufnahm. Im Bereich der Höchstbewertung bewegte sich die dann aufgetragene „Kompo-sition von Gänseleber und Wachtel mit schwarzem Trüffel und Schwarzwurzeln“,

Die Wasser- und Wohlfühlwelten im Resort Sonnenalp haben geradezu „olympische“ Ausmaße. Auf 10.000 qm Gesamtfläche bieten sie in- und outdoor eine mehrfach prämierte Vielfalt. Und die Logisangebote stehen der Exzellenz der Spa-Landschaft in nichts nach. Das „Chalet Wielenberg“ (u.) mit seiner alpinen Grandezza ist ein Bijou der Extraklasse.

die Kai Schneller und seine kleine Brigade erneut variantenreich als Galantine, Terrine und gebraten zubereitete. Als eine Kreation der modernen Leichtigkeit erwies sich die „Seezunge mit Herbsttrompeten, Kerbelwurzeln, Beurre Blanc und Dattelbalsam“. Die brillante Form der Schneller-Cuisine demonstrierte auch das „Rosa Kronfleisch (Nierenzapfen) vom Jungbullen auf Röstzwiebel-Kartoffelstampf mit Petersilienöl, Karotten und geräuchertem Mark“. Ein delikates Spiel der Aromenschattierungen auf Drei-Sonnen-Niveau! Selbiges darf dem „Rücken und Ravioli vom Diepolzer Reh an Blaumohnbutter mit Sellerie und schwarzen Walnüssen“ attestiert werden. Geschmacksdichter kann man heutzutage nicht unterstreichen, wie mit heimischen Produkten eine große Küche zu gestalten ist. Zu guter Letzt begeisterte auch die Pâtisserie mit „Geschmelztem Nougatknödel mit Williamsbirne, Ashanti-Schokolade und Schafsjoghurt“. Wir verneigen uns vor einer großartigen Gesamtleistung aus Küche und Service und lassen über der „Silberdistel“ als verdienten Lohn drei SAVOIR-VIVRE-Sonnen aufgehen. Unser Fazit: Wer Luxus mit Herz und Tradition formvollendet erleben möchte, der ist bei Familie Fäßler in Ofterschwang allerbestens aufgehoben. Und dies nun schon seit bald 100 Jahren.

Ingo Schmidt ■



Gourmetrestaurant Silberdistel

Sport- und Kurhotel Sonnenalp GmbH

Sonnenalp Resort, Sonnenalp 1
87527 Ofterschwang

Tel.: 08321 - 272-0, Fax: 08321 - 272-242
www.sonnenalp.de, info@sonnenalp.de

Geschäftsführung: Michael und Dr. Anna-Maria Fäßler
Küchenchef Silberdistel: Kai Schneller
Restaurantleitung Silberdistel: Brian McLaren

Service: Herausragend
Weine: Exzellent
Ambiente: Luxuriös-alpin