



Alpines Chalet-Hotel „Das.Hochgrat“, Oberstaufen

Hochgenuss im Hochgrat

Die kulinarische Entdeckung in Oberstaufen: Im urban-alpin anmutenden Chalet-Hotel „Das.Hochgrat“ von Thomas Klopfer und Andrea Emser kocht Küchenchef Thomas Huber fulminant auf. Seine exquisite, regional geprägte Jahreszeitenküche begeistert mit feiner Aromatik und erstklassigen Produkten. Das Thema Wein wiederum ist beim Patron in allerbesten Händen.

Oberstaufen – der Name allein genügt, um Urlaubsglück zu projizieren: das Oberallgäu von seiner vielleicht schönsten Seite. Im Herzen des grenzüberschreitenden Naturparks Nagelfluhkette verortet, präsentiert sich Deutschlands einziges Schroth-Heilbad als ein Hotspot für Aktiv-Urlauber, Ruhesuchende und Genießer. Wellness, Tradition, Komfort und Gastlichkeit gehen eine gedeihliche Liaison ein. Alles überragend die grandiose Voralpenlandschaft mit ihrem Hausberg, dem 1834 Meter in den Himmel ragenden Hochgrat im Oberstaufener Ortsteil Steibis.

Im Zentrum von Oberstaufen gelegen: das feine Chalet-Hotel „Das.Hochgrat“. 19 exklusive Chalets in unterschiedlichen Größen von 32 bis 137 qm offeriert die designorientierte Genussadresse.

Die beglückende, weil weitgehend heile Natur spielt ihre Trumpfkarten aus, allein 166 Alpen, davon viele mit bewirtschafteten Sennhütten für die herzhaft Brotzeit, liegen im Oberstaufener Berggebiet. Ein Paradies für Wanderer, Biker und im Winter für Skifahrer und Rodler. Oberstaufen, das ist die von alters her gelebte Tradition des Brauchtums. Jetzt im September findet der Viehscheid, der Alpbtrieb, statt. Dann werden weit über 1000 Allgäuer Rinder allein in Oberstaufen mit großem Geläut der Kuhschellen von den Bergweiden zurück ins Tal geleitet. Ein rechtes Volksfest ist das vor allem für die vielen Gäste, die sich dieses Schauspiel nicht entgehen lassen möchten.

Luxus-Chalets im Herzen Oberstaufens

Wie vielleicht in keinem zweiten Erholungsort im Oberallgäu ist auch die Gastlichkeit von mehrfach prämierten Güte. Eines der ersten Häuser am Platze ist das feine Boutique-Hotel „Das.Hochgrat“ in zentraler Lage in Oberstaufen. Als alpines Chalet-Hotel hat das im modernen alpenländischen Baustil im Frühjahr 2015 eröffnete Kleinod seine Nische im Reigen der First-Class-Domizile gefunden. Das feine Urlaubsdomizil in der Rothenfelsstraße verfügt über 4 Doppelzimmer/Junior-Chalets und 15 Luxus-Chalets von exklusiver Ausstattung. Die Refugien sind eine perfekte Mischung aus Tradition und Moderne und in der Summe des Gebotenen von luxuriöser Eleganz und Weitläufigkeit. Das aus zwei Hausteilen bestehende „Hochgrat“ ist vom renommierten Architektenbüro Alpstein aus Immenstadt konzipiert worden und besticht durch den gekonnten Materialmix aus Holz, Stein und Glas, dargeboten mit ganz viel Charme, Natürlichkeit, Authentizität und Ambiente. Die Wohneinheiten sind großzügig geschnitten, bieten damit viel Platz und eine urbane Eleganz. Die Suite-Chalets haben eine Größe von 137 qm und sind

Der Naturpool im Gastgarten des Boutique-Hotels lädt im Sommer zur erfrischenden Abkühlung ein.

teilweise mit Dampfdusche, Sauna und Whirlpool und sämtlich mit hochwertigen Designmöbeln ausgestattet. Die Panorama-Chalets offerieren grenzenlose Romantik und große Dachterrassen mit herrlichem Blick über die Dächer von Oberstaufen. Alle Chalets verfügen zudem über komplett ausgestattete Küchenzeilen neuester Generation. Zum Mehrwerturlaub der feinen Art zählen im „Hochgrat“ auch der Spabereich mit Saunalandschaft (Bio- und finnische Sauna) und ein Naturaußenpool mit kleinem Felswasserfall sowie exklusive Massage-Angebote.

Liebenswerte Gastgeber Klopfer & Emser

Mit ganz viel Kompetenz und Passion geführt wird das designorientierte gastliche Haus von den Inhabern Thomas Klopfer und Andrea Emser: Ein Gastgeberpaar, dem man die pure Freude an seiner Arbeit rund um den Genuss ansieht. Beide stammen aus der Gastronomie. Die gelernte Konditorin Andrea Emser kommt aus Kressbronn am Bodensee, wo ihre Familie das „Gasthaus Bürgerstüble“ im Ortsteil Gohren bis heute betreibt. Der gelernte Hotelfachmann Thomas Klopfer arbeitete zunächst im elterlichen Betrieb „Schloss Kalteneck“ in Schwenningen in Bayern und leitete später fast 14 Jahre lang das „Stadthotel Restaurant Convikt“ in Dillingen an der Donau. Im „Hochgrat“ erfüllen sich beide ihren persönlichen Traum von einer genussorientierten, legeren, unkomplizierten Gastlichkeit auf hohem Niveau.

Das „Hochgrat“ ist vor allem auch ein Genusshotel mit einer weithin nachgefragten Expertise für feinste Kulinarik und erlesene Weine. Der 45-jährige Thomas Klopfer ist weinbegeistert und als Sommelier beseelt von dem Gedanken, seinen Gästen aus dem über 400 Positionen umfassenden Weinbuch den passenden Tropfen zur exquisiten Küche des Hauses zu empfehlen. Sein kreatives Reich ist das Restaurant „Die Speisekammer“. Eine Genussoase mit insgesamt 60 Plätzen und etwa 30 Plät-



zen im Sommer auf der Außenterrasse. Hier wie dort bietet Küchenchef Thomas Huber eine finessenreiche bayrisch-schwäbisch-frankophil-regionale Küche der Jahreszeiten. Der 36-Jährige stammt aus dem baden-württembergischen Aalen und kochte sich auf zahlreichen Stationen in die Punktliga der besten Köche vor. So etwa im „Golfhotel Weißenberg“ am Bodensee, im „Posthotel“ in Davos/Schweiz oder im Fünf-Sterne-Hotel „Liebes Rot Flüh“ in Haldensee im Tannheimer Tal. Seit Mai 2018 steht er nun in Oberstaufen an den Herden des Boutique-Hotels. Wo immer es sein hoher Qualitätsanspruch zulässt, bedient sich Huber aus einem regionalen Netzwerk der Genüsse. Vom „Hofgut Ratzenberger“ aus Lindenberg im Allgäu kommt bestes Wagyu-Beef, von der nahen Bergkäseerei Steibis erstklassiger Heumilchkäse und direkt aus der Weissach-Quelle die köstlichen Saiblings vom Forellenhof Martin Vögel.

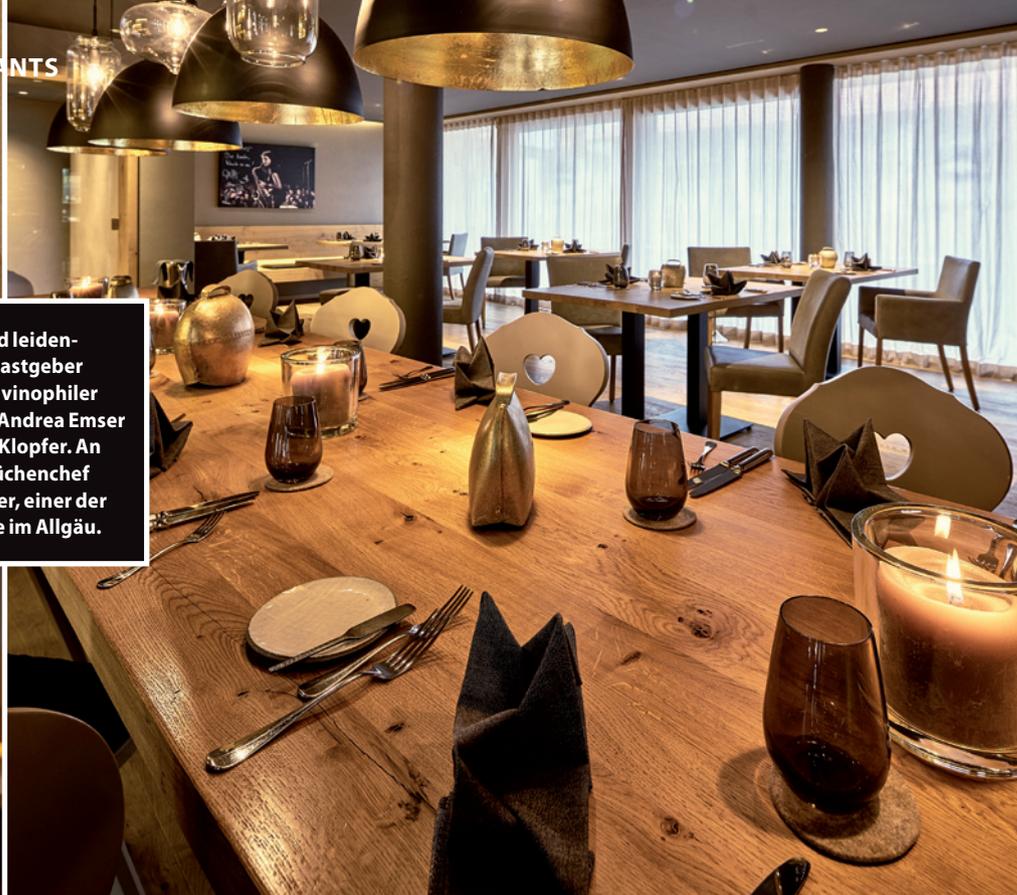
Das Huber-Menü der zwei Sonnen plus

Mit gleich zwei Grüßen aus der Küche eröffnete unser Menü. „Tomatensauce, Sellerie-Espuma und getrocknete Oliven“ bildeten den lukullischen Auftakt, gefolgt von einem wunderbar

gelungenen „Ochsenbackenragout mit Karotten-Ingwer-Espuma und Creme von Topinambur“. Es folgte ein „marinierter Elsässer Saibling aus der Staufenquelle des Forellenhofs Martin Vögel“. Der Elsässer Saibling ist eine Kreuzung aus See- und Bachsaibling, ihn eskortierten gepickelte Landgurke, Kokos-Ingwer-Mousse, Molke-Sorbet und Radieschen. Eine formidable Kreation von filigraner Leichtigkeit. Vorzüglich mundete uns auch das „Tatar vom Allgäuer Milchkalb mit Räucherpaprika-Aioli, Balsamico-Perlzwiebeln, Essigluft und ‚Kaviar‘ von Senfsaat und Apfelmost“. Ein superbes Geschmackserlebnis, zu dem Patron Thomas Klopfer einen 2012er Zweigelt vom Weingut Schloss Halbturn aus dem Burgenland kredenzte. Von betörender aromatischer Eleganz war die hernach gereichte „Suppe von jungen Erbsen und Minze“. Auf dem Tellerrand hatte Thomas Huber Rotgarnelen-Tatar, Oberstaufener Bauernschinken und Crostini drapiert, eine ebenso aparte wie kompositorisch stimmige Begleitung. Gar auf Drei-Sonnen-Niveau notierten wir die Kreation „Zander ‚Wildfang‘ mit Röstzwiebel-Emulsion, Blutwurst vom Milchferkel, wilder Brokkoli und confierte La-Ratte-Kartoffeln“. Eine fein ausbalancierte Gratwanderung aus



Herzliche und leidenschaftliche Gastgeber mit ganz viel vinophiler Kompetenz: Andrea Emser und Thomas Klopfer. An ihrer Seite Küchenchef Thomas Huber, einer der besten Köche im Allgäu.



geerdet-deftiger und fein-subtiler Aromen-Allianz. Perfekt! Zum Hauptgang servierte Maître Thomas Klopfer „Heimischen Rehrücken mit Portweinjus, Herzkirschen, Mairübe, Schupfnudeln, Goji-Beeren und Zitronencrunch“. Ebenfalls ein Gang von enormem

handwerklichem Talent. Zu guter Letzt brillierte die kleine Küchenbrigade von Thomas Huber mit zwei hinreißenden Desserts. Zunächst mit einer „Dekonstruierten Limetten-Minz-Tarte“, zu der sich Mousse von der Ivoire-Schokolade, Tonkabohnen-Eis und Salzmandel-

Crumble gesellten. Verführerisch auch der letzte süße Abschied: „Bayerisch Kirsch“ mit einem Soufflé von der Valhronaschokolade, Herzkirschen-Eis und Bayerisch Creme. Das deliziose Finale eines beeindruckenden Menüs. Fazit: Wir sind sicher, dass „Die Speisekammer“ auf ihrem angestrebten Weg zu weiteren kulinarischen Meriten auch andernorts mediale Beachtung und Wertschätzung finden wird. Wir gratulieren zu zwei Sonnen plus!

Ingo Schmidt ■

Kostproben



„Tomatenmousse, Sellerie-Espuma & getrocknete Oliven“, „Marinierter Elsässer Saibling aus der Staufenquelle des Forellenhofs Martin Vögel mit gepickelter Landgurke, Kokos-Ingwer-Mousse und Molke-Sorbet“, „Suppe von jungen Erbsen & Minze mit Rotgarnelen-Tatar, Oberstaufener Bauernschinken & Crostini“, „Heimischer Rehrücken mit Portweinjus, Herzkirschen, Mairübe, Schupfnudeln, Goji-Beeren & Zitronencrunch“, „Dekonstruierte Limetten-Minz-Tarte mit Mousse von der Ivoire-Schokolade, Tonkabohnen-Eis und Salzmandel-Crumble“ und „Bayerisch Kirsch mit einem Soufflé von der Valhronaschokolade, Herzkirschen-Eis und Bayerisch Creme“.



Ländlich-fein

DIE.SPEISEKAMMER
DAS.HOCHGRAT

Rothenfelsstraße 6 & 8, D-87534 Oberstaufen
Tel.: +49 (0) 8386 - 991462 - 0
info@das-hochgrat.de, www.das-hochgrat.de
www.die-speisekammer.de

Geschäftsführer: Andrea Emser und Thomas Klopfer
Küchenchef: Thomas Huber
Gastgeber & Sommelier: Thomas Klopfer

Service: Sehr gut
Wein: Sehr gut
Ambiente: Modern-alpin