



Im Herzen der Allgäuer Hochalpen residieren auf 1200 Metern Höhe die Alpin Chalets in Oberjoch, Deutschlands höchst gelegenen Bergdorf.

Alpin Chalets, Panoramahotel Oberjoch

## Traum-Chalets zum Genießen

Sie residieren auf 1200 Metern Höhe und sind von zauberhafter Anmut: die 14 alpinen Chalets im Bergdorf Bad Hindelang-Oberjoch. Luxus trifft auf Natur. Im Chaletdorf-Restaurant „Zwölfhundert NN“ kocht Christopher Jäger großartig auf. Seine naturnahe Regionalküche ist allein schon die Reise in die Allgäuer Hochalpen wert. Wir sind zu Gast im Flaggschiff-Restaurant der „Lerch-Genuss“-Welten.

Als wir uns im Februar auf den Weg machten, die Passstraße nach Bad Hindelang-Oberjoch zu erklimmen, da zeigte sich der Schneewinter 2019 noch einmal von seiner schönsten und kraftvollen Seite. Meterhoch türmte sich das Weiß im höchst-

gelegenen Bergdorf Deutschlands. Wir waren dieses ma(h)l zu Gast in den großzügigen Alpin Chalets, die dem First-Class-Domizil Panoramahotel Oberjoch von Gastgeberfamilie Lerch angegliedert sind. Auf rund 1200 Metern Seehöhe residieren die 14 heimeligen Berg-Cha-

lets auf Schlagdistanz zum Iselerlift, der unaufhörlich die Skifahrer und Snowboarder nach oben befördert. Seit August 2017 bereichert das Chalet-Dorf den erstklassigen gastlichen Auftritt des Vier-Sterne-Superior-Hotels im Herzen der Allgäuer Hochalpen. Natur trifft Luxus, treffender kann man die gelungene Melange aus alpiner Behaglichkeit, uriger Berghüttenromantik und großzügiger Ausstattung nicht beschreiben.

### Urgemütliche alpine Chalets von behaglicher Eleganz

Von beglückender Anmut präsentiert sich der Gesamtauftritt der Chalets, die in drei Kategorien offeriert werden. Die „Hüttenchalets“ haben eine Größe von 65 qm und sind für zwei Personen ausgelegt, die „Alpchalets“ verfügen über eine Fläche von 95 qm, aufgeteilt auf zwei Ebenen für bis zu 4 Personen und die „Chalet Appartements“ bieten ultimativen Wohnkomfort auf ca. 125 qm. Im Sommer werden zusätzlich am Auslauf der Iseler Skipiste zwei neue Ferienwohnungen das Portfolio erweitern. An vorbildlichem Verwöhn-Komfort sind die urig-kuscheligen Alpin Chalets kaum zu überbieten. Jede Berghütte verfügt über einen Wohn- und Essbereich mit Sitzecke, einen offenen Kamin, Kuschelecke,

einen mit edlen Tropfen gefüllten Weinklimaschrank, und auch eine Sauna fehlt in keinem der 14 Chalets. Auf der möblierten Terrasse oder dem Balkon steht den Gästen ein Warmwasserzuber zur Verfügung. Modernste Kommunikationstechnik ist ebenso selbstverständlich wie Serviceleistungen auf Top-Niveau. Dafür sorgen Geschäftsführerin Julia Lerch (31) und der erst 24-jährige Leiter der Chalets Dario Pipieri mit sicherem Gespür für die jeweilige Bedarfssituation ihrer weitgereisten Gäste. Verwöhnen mit allen Sinnen lautet die Devise der passionierten, herzlichen Gastgeber. Schon zur Anreise erfreut man die Gäste mit einer kleinen kulinarischen Überraschung. In der stimmungsvoll und stimmig mit Altholz und heimatischen Accessoires liebevoll ausgestatteten Berghütte steht bereits ein Allgäuer Brotzeitbrett für die erste Stärkung bereit, ist der Kühlschrank mit einer Basisausstattung an Lebensmitteln gefüllt. Jeden Morgen wird ein erstklassig bestücktes „Alles-was-das-Herz-begehrt-Frühstück“ mit regionalen Produkten im Chalet serviert. Die tägliche Reinigung gehört ebenso zum Standard wie die freie Nutzung des 3000 qm großen Alpin Spa im Panoramahotel Oberjoch, das unmittelbar an die Alpin Chalets angrenzt.



Altholz aus der Region prägt das urgemütliche Innenleben der Chalets mit Sitz- und Kuschelecke.



Die Bäder der Chalets sind mit den Saunen verbunden. Direkt an die Chalets grenzt der 3000 qm große Alpin Spa des Panoramahotels Oberjoch mit weitläufiger Poollandschaft.





Das Restaurant „Zwölfhundert NN“ ist die gastliche Mitte des romantischen Chalet-Bergdorfes. 35 Genießern bietet es Platz. Im Sommer lockt außerdem die Terrasse zu genussvollen Momenten.

Wer mag, kann Massagen auch direkt in den eigenen vier Wänden in Anspruch nehmen. Dieser Mehrwert-Genuss aus Erleben, Entspannen und Entdecken wird auf das Angenehmste prononciert durch die fulminante Kulinarik, die im Chalet-Restaurant „Zwölfhundert NN“ geboten wird.

### Von Berlin nach Oberjoch: Christopher Jäger

Das alpin-gemütliche Restaurant mit herrlichem Freisitz und offener Showküche ist das Herzstück und die gastliche Mitte des Chalet-Dorfes – und für uns eine der spannendsten kulinarischen Entdeckungen der letzten Jahre. Was in dem gut 35 Genießern Platz bietenden Restaurant in legerem Ambiente aufgetischt wird, das ist eine naturnahe Produktküche der Jahreszeiten auf exzellentem Niveau. Wir zögern keinen Moment und attestieren dem „Zwölfhundert NN“ unter Küchenchef Christopher Jäger und Restaurantleiter Helmut Basmann eine großartige Perspektive mit vielen begeisterten Feinspitzen. Der 34-jährige Jäger stammt gebürtig aus Bad Belzig bei Potsdam, arbeitete mehrere Jahre in München (Hilton, Kempinski, Bayerpost) und im kulinarischen Schmelztiegel Berlin. Stationen waren hier das Adlon

und das „Horvath“, wo sich Jäger an der Seite von Sebastian Frank den begehrten Michelin-Stern erkochte (aktuell ist es mit zwei Sternen dekoriert). Vier Jahre war der sympathische Küchenchef Souschef bei Matthias Gleiß im „Volt“, das zuletzt mit 17 Punkten im Gault & Millau hoch bewertet wurde. Seit Juli 2018 steht er nun an den Herden des „Zwölfhundert NN“ und favorisiert hier eine puristisch anmutende Regionalküche mit hochkomplexer Aromatik. Was Jäger in seinem fünf- bis siebengängigen Degustationsmenü offeriert, das erinnert sehr an die „Regio-Nova“-Kreationen der nordischen Naturküche. Jäger konzentriert sich auf zwei bis drei Produkte pro Teller, verzichtet kompromisslos auf Chichi, holt dafür mittels verschiedener Gartechniken aus jedem Grundprodukt den optimalen Geschmack heraus. Jägers Küche ist gemüseaffin, arbeitet bevorzugt mit Röstaromen und sollte auch in der Preisgestaltung ein absolutes Must-have für Gourmets sein.

### Die neue naturnahe Allgäuküche der Aromen

Unser Testmenü wurde mit einem hausgebackenen Sauerteigbrot eröffnet, eskortiert von Oliventapenade und Bergbauernbutter. Anschließend

servierte der umsichtig und kompetent agierende Restaurantchef Helmut Basmann „Geräucherten Skrei mit zweierlei Holunder (als Öl und als eingelegte Beeren)“. Ein schöner Auftakt. Anschließend begeisterte uns die „Geschmorte Schweinebacke mit aufgepoppter Haut, Wirsing (in zwei Texturen), Senfgurke und Kürbiskernöl“. Ein formidabler Gang von herzhafter Erdigkeit und elegantem Säurespiel. Perfekt! Superb mundete uns hernach der „Hokkaido-Ofenkürbis“ mit Topinambur (Chip und Püree) und acht Jahre altem Apfelbalsam. Welch ein delikates Statement für die Gemüseküche. Das nächste diesbezügliche Ausrufezeichen folgte sogleich mit den lukullischen Koordinaten „Sellerie / Eigelb / Chinakohl / Distel“. Den Sellerie hatte Jäger in kleine Würfel geschnitten und frittiert, den Strunk in Distelöl eingelegt, den Chinakohl auf dem Plancha-Grill angebraten und alles zu einem hinreißenden Aromenspiel zusammengeführt. Prädikat meisterhaft! In dieser Exzellenz ging es weiter mit „Topinambur, Lauch, Kräuterseitlingen, Soja und Lauchcreme“. Abermals sorgten fein herausgearbeitete Röstaromen für eine komplexe Geschmacksdichte. Auf Drei-Sonnen-Niveau notierten wir zudem den „Gegrillten Stör“, zu dem

## Kostproben



„Geschmorte Schweinebacke mit aufgepoppter Haut, Wirsing (in zwei Texturen), Senfgurke und Kürbiskernöl“, „Hokkaido-Ofenkürbis mit Topinambur (Chip und Püree) und acht Jahre altem Apfelbalsam“, „Topinambur, Lauch, Kräuterseitlingen, Soja und Lauchcreme“, „Gegrillter Stör mit Fenchel, Linsen und Hummerbisque“, „Entrecote von der Bayerischen Färsse“ und „Schweizer Schokolade 70 %“.

FOODFOTOS: INGO SCHMIDT



Küchenchef Christopher Jäger (o.) verantwortet mit großem kulinarischem Talent die Geschicke des Chalet-Restaurants. Ihm zur Seite stehen Geschäftsführerin Julia Lerch, Küchendirektor Daniel Katzlmayr und Chalet-Leiter Dario Pipieri.



die kleine Brigade Fenchel, Linsen und Hummerbisque reichte. Das „Entrecote von der Bayerischen Färsse“ war fein marmoriert, à point gebraten und hatte mit Schwarzwurzel, Apfel und Schalotte die passenden Begleiter an seiner Seite. Zum Dessert offerierte uns die Pâtisserie „Schweizer Schokolade 70 %“. Zum Schokoladensorbet gesellten sich ein Gel von der Ringlote (Edelpflaume), karamellierter Hafer und Zimt. Und zum Abschluss brillierte Christopher Jäger zum Thema „Allgäuer Käse“ mit einem acht Monate gereiften Bergkäse, den er zusammen mit Drillings-Kartoffeln, süß-sauer eingelegten Roten Zwiebeln und Liebstocköl unter dem Salamander gratiniert hatte. Wir sind entzückt ob der Klarheit und Einfachheit dieser aromenpointierten Regionalküche und wünschen ihr ganz viele Anhänger. Denn sie besetzt im Allgäu eine Nische, die es mehr als verdient, entdeckt zu werden. Das „Zwölfhundert NN“ hat bis auf mittwochs täglich abends geöffnet. Das Buch der Weine ist mit rund 150 Positionen ebenfalls von ausgewiesener Güte, wie im Grunde alles aus den „Lerch-Genuss“-Welten.

Ingo Schmidt ■



Ländlich-fein

**Restaurant Zwölfhundert NN**  
Alpin Chalets  
Panoramahotel Oberjoch GmbH

Paßstraße 39, D-87541 Bad Hindelang-Oberjoch  
Tel.: +49 (0) 8324 9333-500  
info@alpin-chalets.de, www.alpin-chalets.de

Geschäftsführung: Julia Lerch  
Leitung Chalets: Dario Pipieri  
Küchendirektor: Daniel Katzlmayr  
Küchenchef Zwölfhundert NN: Christopher Jäger  
Restaurantleitung: Helmut Basmann

**Service: Sehr gut**  
**Weine: Sehr gut**  
**Ambiente: Alpine Behaglichkeit**