

PRESSETEXT

Fusionsküche trifft auf Alpine Cuisine

Zwei neue Küchenchefs im Sternerestaurant Silberdistel mit prominenter Unterstützung

Seit vielen Jahren ist das Sternerestaurant Silberdistel das kulinarische Aushängeschild im Sonnenalp Resort in Ofterschwang und dazu ein absolutes Highlight in der Region für Feinschmecker. Im letzten Monat kam es zu einem kulinarischen Führungswechsel: Florian Wagenbach als Küchenchef und Harald Iancic als sein Stellvertreter übernahmen die neue Leitung mit vielversprechender Ausrichtung. Dabei begleitet sie kein anderer als Sternekoch Alexander Herrmann, der selbst ein großer bekennender Fan des Sonnenalp Resorts und ein langjähriger Freund der Inhabersfamilie ist.

Unter der Leitung des ehemaligen Senior Küchenchefs Kai Schneller hat sich die Silberdistel als Topadresse in Sachen Alpine Cuisine etabliert. Dafür spricht auch der Michelin Stern, der seit der Öffnung des Restaurants für externe Gäste im Jahr 2010 regelmäßig verliehen wurde. Auch die drei Kochlöffel im „Schlemmer Atlas“ und 16 Punkte im GaultMillau Guide sprechen für höchste Qualität.

Die neuen Küchenchefs, Wagenbach und Iancic, sind mit den Gegebenheiten in der Sonnenalp bestens vertraut. Florian Wagenbach begann im März 2014 als Demi Chef Gardemanger und Pâtissier in der Silberdistel, ist seit März 2018 stellvertretender Küchenchef und unter anderem verantwortlich für die Ausbildung der Azubis und Mitglied im Prüfungsausschuss der IHK. Harald Iancic ist seit August 2015 im Sonnenalp Resort, startete als Demi Chef in der ehemaligen „Taverne“, übernahm 2019 die Position des Junior Sous Chefs und zuletzt zahlreiche verantwortungsvolle Aufgaben unter anderem in der Mitarbeiterausbildung.

In der Anfangsphase wird Alexander Herrmann die beiden jungen Küchenchefs unterstützen. Der fränkische Zwei-Sterne-Koch steht in regem fachlichen Austausch mit Florian Wagenbach, der im November bei Alexander Herrmann eine Woche hospitieren und gemeinsam Menüs und Techniken perfektionieren wird. Mit dieser Personalie verbindet sich auch eine Neuausrichtung der Küche. Wagenbach und Iancic versprechen eine kulinarische Reise um die Welt, kombinieren die alpine Küche aus nachhaltigen Produkten und schonenden Zubereitungsvariationen mit internationalen Spezialitäten. Fusion Cuisine ist das Stichwort und das Thema der neuen Philosophie. Spitzenküche im Zeitalter der Globalisierung. Unterstützt werden sie dabei vom bewährten Team mit Restaurantleiter und Oberkellner des Jahres 2012 Brian Mc Laren, mit der stellvertretenden Restaurantleitung Naomi Merz und ihrem Team. Nun wird die Silberdistel von Mittwoch bis Sonntag geöffnet sein. Mittwoch, Donnerstag und Samstag stehen 7-Gänge-Menüs auf der Karte, Freitag und Sonntag sind die Tage der kulinarischen Klassiker. Dazu stehen zur Wahl Premium- oder Klassikweinbegleitung sowie alkoholfreie Getränke.

Weitere Informationen und Tischreservierung unter www.sonnenalp.de/gourmetrestaurant-silberdistel bzw. restaurant@sonnenalp.de.

2.983 Zeichen

Über das Sonnenalp Resort

Vor über 100 Jahren begann die Erfolgsgeschichte der Familie Fäßler. 1919 kauften Eleonore und Adolf Fäßler das Bauernhaus in Ofterschwang im Herzen des Allgäus. Sukzessive bauten sie es aus und etablierten das Hotel als Ausflugsgaststätte für Sommerfrischler. Ab 1932 übernahmen Resi und Ludwig Fäßler das Ruder. Sie erweiterten das Gesundheits- und Wellnessangebot und gründeten 1933 die inzwischen größte Hotelskischule Deutschlands. 1966 stieg Karlheinz Fäßler mit seiner Frau Gretl ein. In ihre Ära fiel die Gründung des Skigebiets Ofterschwanger Horn 1968 inklusive erstem Skilift und der Ausbau zu einem Fünf-Sterne-Resort mit Golfplatz. Hinzu kamen in diesen Jahren die erste Hotel-Shoppingmeile und das Wellness-Areal. Seit 1994 entwickeln Anna-Maria und Michael Fäßler die Sonnenalp zum größten familiengeführten Fünf-Sterne-Ferienresort Deutschlands. Seit 2011 haben sie gemeinsam die Hotelleitung inne und initiierten zusammen eine umfassende Renovierung und Neugestaltung sämtlicher Hotelbereiche. Unter ihrer Ägide erfolgte zudem die Eröffnung des 16.000 Quadratmeter großen Wellness-Parks zum 100. Jubiläum.

Buchungskontakt

Sonnenalp Resort
Sonnenalp I
D-87527 Ofterschwang
+49 8321 272 0
info@sonnenalp.de
www.sonnenalp.de

Presseinformationen Sonnenalp Resort:

Nikola Rademacher, Leitung Marketing & PR
Sonnenalp I
D-87527 Ofterschwang
T +49 (0) 8321 272 357
marketing@sonnenalp.de
www.sonnenalp.de

Pressekontakt FEUER & FLAMME. DIE AGENTUR

| | | |
|--|--|--|
| Leonie Stolz | Birgit Koller-Hartl | Elisabeth Helfer |
| Wimmelsweg 10 | Bräuhof 248 | Postfach 31 |
| D-22303 Hamburg | A-8998 Grundsee | D-85233 Odelzhausen |
| +49 40 50681694 | +49 151 142 780 76 | +49 8134 5576411 |
| ls@fufda.de | bkh@fufda.de | eh@fufda.de |
| www.feuerundflamme-dieagentur.de | | |

Geme stehen wir Ihnen für weitere Informationen zum Sonnenalp Resort zur Verfügung. Auf unserer Internetseite finden Sie im Presseportal unter www.fufda.de/sonnenalp druckfähiges Bild- sowie weiteres Textmaterial