Hummer mit Alpen-Panorama

Das Restaurant Silberdistel im Hotel Sonnenalp

Beliebtes Feriendomizil mit kleinen Schwächen

Von Klaus Leciejewski

Das Allgäuer Luxushotel Sonnenalp ist mit Auszeichnungen reich gesegnet. Zum dritten Mal gab´s den Michelin-Stern, jetzt auch noch eine Ehrung als Europas Golf-Resort des Jahres. Für Wellness erhält das Urlaubsdomizil ebenso viel Lob, wie für seinen besonders adretten Auftritt. Seit vier Generationen wird das 5-Sterne-Resort in Ofterschwang von der Familie Fäßler geführt. Wir haben uns vor allem für das Gourmet-Restaurant Silberdistel von Küchenchef Kai Schneller interessiert.

Restaurant Silberdistel

Der Höhepunkt unseres Besuches im Restaurant Silberdistel war

das Dessert. Dabei wurde ein mobiler Beistelltisch herangefahren. Darauf befanden sich ein Rechaud (so etwas hatte ich zum letzten Mal in einem Hotel auf Kuba zu Gesicht bekommen), eine Kupferpfanne, sechs ordentlich geschälte Apfelscheiben vom Boskop und eine Flasche Calvados. Bevor der wackere Restaurantleiter begann mit dem Feuer zu spielen, erlaubte ich mir den Hinweis, dass ich bei meinem letzten Flambierspektakel dem Kellner eine Wette angeboten hatte. Falls es ihm gelingen sollte, die Flammen so hoch schlagen zu lassen, dass er damit die mit Stoff abgehängte Decke des Restaurants erreichen könnte, würde ich ihm eine Flasche Champagner ausgeben (leider hatte er nicht den Mumm gehabt, meine Wette anzunehmen.) Daraufhin schaute der Maître nach oben, und bemerkte: „Oh, wir sind direkt über einer Sprinkleranlage!“ Er rückte den Wagen geschwind einen halben Meter zur Seite und startete mit dem Feuerwerk. Leider wurde dazu das Restaurant nicht abgedunkelt, sonst wäre die Atmosphäre noch ein klein wenig schöner gewesen, eventuell wie auf dem Traumschiff, aber traumhaft war die Zeremonie auch so, mit dem wunderschönen Alpenpanorama, welches gleichwohl in der Dunkelheit nicht so recht hervorzutreten vermochte.

Ja, dieses Alpenpanorama. Es wird nicht nur in den Prospekten und Restaurantführern gelobt, auch die Hotelmitarbeiter versäumten es nicht, uns sogleich bei der Buchung für die Silberdistel auf dieses Naturschauspiel im höchsten Stock des Resorts aufmerksam zu machen. Nun war es ein winterlicher Abend, und die Nacht hat immer auch ihre Schattenseiten, wären wir im Juli dagewesen, dann hätte uns das Panorama bis 22.00 Uhr geleuchtet. Doch jetzt gab es für uns statt Alpenglühen beschwipste flammende Äpfel.

Der kulinarische Reigen begann mit frischen Steinpilzen. Diese

hatten uns bereits am Eingang so richtig lüstern angeschaut, zumal der Service betonte, dass sie am selbigen Tag vom Koch höchstpersönlich gefunden worden seien. Jetzt kamen sie zu uns an den Tisch, kräftig angebraten und über Spaghettini ausgelegt. Der Service goss zwei Saucen hintereinander an: Zunächst einen Gänseleberschaum, zum waldigen Aroma der Pilze mit angenehmer Süße versehen, zudem leicht brandig, den vergangenen Sommer im Wald betonend. Die zweite Sauce war eine Kalbsjus, wunderbar stark reduziert, wobei ihr leicht ins Bittere gehende Aroma das süßlich-brandige der ersten Sauce perfekt in der Balance hielt.

Das Highlight vor dem Desserts war ein ganzer frischer Maine-Hummer (600 Gramm, 43 €). Er kam in bestem Allgäuer Wasser gekocht auf einem Tranchiertisch bei uns an, wurde fachgerecht laut krachend zerlegt und mit seinen einzelnen Teilen vor drei mächtigen Schalen präsentiert. In diesen Schalen befand sich Knoblauch-Mayonnaise, Avocado-Mus und die so beliebte pinkfarbene Cocktailsoße. An allen Teilen des Hummers wies ein starker Eiweißbelag auf die Frische des Tieres sowie auf die Reinheit des Wassers hin, in welchem er so prächtig fest gekocht worden war. Zuerst wussten wir nicht so recht, wie wir die Hummerteilchen mit den Saucen arrangieren sollten, aber ein Ehepaar am Nachbartisch, welche ob seines seriösen Alters und der Gewandtheit beim Essen dieses Silberdistel-Traditionsgerichts schon reichlich Erfahrung ausstrahlte, wies uns den geeigneten Weg: Einfach mit zwei Fingern ein Hummerteil ergreifen, in eine der Saucen tunken, den Mund öffnen und rein damit, sodann viel kauen und dabei genüsslich das Glas Weißwein leeren, zuletzt sich gegenseitig anschauen und zustimmend nicken. Ja, was so richtige Gourmets sind in diesem Gourmet-Restaurant, die können jedem jungen Spund wie mir etwas vormachen.

Rooms with a View

Kai Schneller bietet eine Mischung aus Haute Cuisine und hochwertig regionaler Alpenküche. Weltnauer Lamm, Helmertinger Bachforelle und Allgäuer Kalb stehen neben geangeltem Wolfsbarsch und Brandade vom St. Pierre. Menüpreise: 88 – 125 € (vier bis sechs Gänge), mit Weinbegleitung 109 – 160 €. Bretonischer Hummer, Maine-Hummer und Hällisches Ferkel gehören zu den Hausklassikern.

Noch ein offenes Wort zu den Weinen. Oft hört der Gast vom Sommelier den Hinweis: „Der Wein braucht noch etwas Luft. Geben Sie ihm eine Chance!“ Wir hatten eine Weinbegleitung gewählt. Offenbar waren die für uns ausgesuchten Flaschen schon zu lange geöffnet, jedenfalls wiesen die Weine keine Eigenheiten oder gar einen Charakter mehr auf und erwiesen sich als klinisch tot. Wenn Weinbegleitung mit der Entsorgung von missliebigen Flaschen einhergeht, fühlt sich der Gast um ein Vergnügen gebracht und an der Nase herumgeführt. Höflich formuliert.

Vor zwei Jahren öffnete sich die Silberdistel auch für Gäste, die nicht zugleich Gäste des Hotels sind. Kurz danach verlieh der Michelin dem Lokal einen Stern. Eigentlich hätte es ein „Stern Memorabile“ sein müssen, für die grandiose Bewahrung kulinarischer Standards aus einer Zeit vor über dreißig Jahren. Nachdem die französische Kochkunst von der UNESCO in den Rang eines Weltkulturerbes erhoben worden ist, was aber ausschließlich damit zu tun hat, dass die Franzosen sich in den internationalen Gremien immer vordrängeln und vehement

einen kulturellen Ausgleich für die ökonomische Dominanz der Deutschen fordern, worauf der deutsche Antrag auf Würdigung der Currywurst wieder einmal international abgebügelt wurde. Also, nachdem die Franzosen dies international erreicht haben, sollten wir das nationale Selbstbewusstsein aufbringen und diese Küche der Silberdistel als deutsches Koch-Kultur-Erbe staatlich schützen. Dann wäre es nämlich auch noch den Generationen nach mir möglich, Hummer mit Cocktailsoße und flambierten Apfelschnaps mit deutschen Boskop zu erleben.

Restaurant Silberdistel im Hotel Sonnenalp, 87527 Ofterschwang, www.sonnenalp.de

Das Hotel bietet vom Standard-Einzelzimmer bis zu romantischen Alpen-Chalets vielfältige Unterbringung an, alles in schönem Landhausstil. Von den Balkonen genießen die Gäste ein sagenhaftes Alpenpanorama. Die Sonnenalp zählt zu den beliebtesten deutschen Ferienhäusern, 80 Prozent Stammgäste, vor allem gesetzten Alters, belegen dies deutlich. 2000 Quadratmeter großer Wellnessbereich, Medical-Spa, Saunawelt, Quellengarten mit Felsen-Hot-Whirlpools, Schwimmbad mit beheiztem Außenpool. Der 18-Loch-Meisterschafts-Golfplatz liegt nur 500 Meter vom Resort Sonnenalp entfernt.

Photo Credit: Sonnenalp (5), Klaus Leciejewski (1)

Über den Autor

Klaus Leciejewski betreibt das Internetportal Gourmet-Kritik www.gourmetkritik.de, wo er auf seine eigenwillige Weise Restaurants und Köche in aller Welt kommentiert, aber auch

Kochbücher und Gourmet Guides rezensiert. Der promovierte Wirtschaftsexperte und ehemalige Unternehmensberater und Headhunter ist inzwischen als Autor tätig, schreibt für Zeitungen und publiziert Bücher (hier klicken).