



Willkommen
Leut' im Ostallgäu
Genuss pur
Allgäuer Stimmen
aktuell
typisch
besonders
praktisch
Zahlen und Daten



»Liebe & Leidenschaft, die man schmeckt!«

Die Küche der Schlossanger Alp ist schon lange kein Geheimtipp mehr. Doch wer sich auf den Weg zur »Schlossanger« macht, würde wirklich nicht vermuten, dass in dieser Abgeschiedenheit eine der besten Köchinnen der Region ihren Kochlöffel schwingt. In einer fantastischen Lage, idyllisch von der Ruine Falkenstein überthront, liegt die ehemalige Alpe, die schon seit Generationen in Familienbesitz ist. Wo sich – auch heute noch – das Jungvieh die frischen Kräuter und Blumen der Bergwiesen schmecken lässt, haben Barbara Schlachter-Ebert und ihr Mann Bernhard das Sommer-Ausflugsziel zum ersten 4 Sterne Superior-Hotel im Allgäu ausgebaut.

Doch was dieses Haus ganz besonders macht ist das stilvolle und gemütliche Flair und vor allem die Kochkunst der Dame des Hauses! Barbara Schlachter-Ebert wurde das Kochen vielleicht schon mit in die Wiege gelegt – schon als Jugendliche war sie

in die Abläufe der elterlichen Gastronomie mit eingebunden, so hat sie zum Beispiel schon mit zwölf Jahren ihren ersten Hirsch fachgerecht zerlegt. Es gab wohl auch Überlegungen über andere berufliche Wege – ihr hätte auch eine Ausbildung zur Goldschmiedin gefallen – doch das Arbeiten in der Küche war schon so zum Mittelpunkt ihres Lebens geworden, dass sie mit 15 eine Lehre im Betrieb der Eltern begann.

Sterneküchen-Erfahrung

Es folgten acht »Wanderjahre«, in denen die junge Köchin in mehreren hervorragenden Häusern wie zum Beispiel im »Tantris« in München Erfahrung sammelte und – vielleicht noch wichtiger – die Philosophie für ihr Leben als Köchin fand: Handwerk und Akkuratess sind wichtig, das oberste Gebot aber ist die Disziplin! Von den Sterneköchen, die sie in dieser Zeit begleiteten, lernte sie wie wichtig eben diese eiserne Disziplin, Orga-

nisationstalent und ständige Präsenz in dem anstrengenden Beruf sind. Aber auch, dass Kochen immer mit Können und Kunst zusammenhängt und ein gutes Gespür für die richtigen Zutaten und deren Komposition zu den Voraussetzungen einer wirklich guten Köchin gehören. Barbara Schlachter-Ebert kehrte nach ihrer Meisterprüfung von ihrer Reise in die kulinarische Welt zurück auf »ihre« Alp und machte aus der bodenständigen »Ausflugsküche« ein Restaurant, in dem sich die heimischen Genüsse mit den Erfahrungen aus den sternegekrönten Häusern aufs feinste ergänzen.

Inspiration durch die Jahreszeiten

Und die Karte bleibt ja auch nicht das ganze Jahr gleich: wenn im März der Frühling einzieht, die ersten Gräser sich ihren Weg durch den Schnee bahnen, die ersten Krokusse von der wärmenden Sonne herausgelockt werden, wird es Zeit für leichtere Ge-



» Barbara Schlachter-Ebert

Alter 45
 Familie verheiratet
 Kinder 3
 Hobbies..... skifahren, Nordic Walking,
 laufen, schwimmen
 Lieblingsessen..... Spaghetti mit Tomaten-
sauce (und Butterflocke!)
 Lieblingsorte der Falkenstein am Morgen
 zum Schwimmen der Schwaltenweiher

richte. Für die Chefin eine Herausforderung, denn sie entwickelt die Rezepte und die Zusammenstellung der Menüs meist selbst und sorgt auch dafür, dass die Optik der Gerichte deren Geschmack in nichts nachsteht. Inspiration findet sie in Gesprächen mit Mitarbeitern, Großhändlern oder in der wunderbaren Natur des Ostallgäus. Diesen »Standort-Vorteil« nutzt die Köchin auch um abzuschalten: Wenn es nicht regnet, schöpft sie morgens beim Nordic Walking neue Kraft für ihre Arbeit. Da viele der

Gäste in der Schlossanger Alp Menüs mit mehreren Gängen bestellen, muss alles perfekt funktionieren: Die Chefin hat ihre Küche jede Sekunde im Auge, alles funktioniert auf Zuruf und bei Engpässen gewährleistet ein Springer, den sie an allen Stellen einsetzen kann, den reibungslosen Ablauf. Doch trotz dem Zeitdruck, der dort jeden Mittag und Abend herrscht, ist das Klima in der Küche angenehm und entspannt – ein tolles Team, das trotz Hektik freundschaftlich miteinander umgeht.



Die Kraft für den Alltag hole ich mir beim Laufen. Denn ohne freien Kopf klappt es in der Küche nicht.



Ruhender Pol in der Familie

Neben dem tagfüllenden Ablauf im Restaurant gibt es auch noch die fünfköpfige Familie, die umsorgt werden will. Gemeinsame Brotzeiten gehören zu den Höhepunkten für die Kinder und wenn die Mama das Lieblingsgericht der Familie macht freuen sich alle: »Nudeln – mit der besonders wichtigen – Butterflocke auf der feinen Tomatensauce!«

In dieser Familie hat Fastfood keine große Chance: die beiden Töchter waren nie daran interessiert, nur Sohn Bastian wollte das »schnelle Essen« schon einmal ausprobieren. Doch auch der Zwölfjährige hat schon begonnen, seine ersten eigenen Kochversuche zu machen! Und das ohne den Einfluss der ständig mehr werdenden Kochshows. Denn eines betont die Köchin: aus dem ganzen Medientrübels rund ums Kochen hält sie sich sehr bewusst heraus. Sie findet es zwar gut, dass sich in der Branche etwas bewegt, für sie zählt aber allein ihr Handwerk – ohne Show. Jeden Tag, im Sommer wie im

Winter. Großes Augenmerk bei der Kreation der Gerichte wird auf die Zutaten aus der Region gelegt: der Käse und das Wild kommen zum Beispiel aus Pfronten, die Eier aus Seeg, das Rapsöl aus Marktoberdorf. Und deshalb findet man im Winter auch keine Erdbeeren auf der Karte, dafür aber Wurzelgemüse in allen Variationen. Die Gäste werden mit saisonalen, authentischen Gerichten verwöhnt, die sich zwar deutlich von der allgemeinen Gastronomie rund herum abheben, aber doch auf den exotisch-abgehobenen Habitus mancher Sterneköche verzichten. Obwohl sie die Leistungen ihrer »dekorierten« Kollegen sehr hoch achtet, stehen für Barbara Schlachter-Ebert die Sterne nicht im Vordergrund – das passt nicht zu ihrer Philosophie.

Aus einer Alm, auf der die ersten Touristen einfache Brotzeiten und ein Lager für die Nacht bekamen, wurde in diesem Jahrtausend eine der besten Adressen des Ostallgäus. Mit einer der besten Küchen der Region. «

» Schlossanger Alp

Zahl der Mitarbeiter.....	30
Anzahl der Zimmer.....	30
Übernachtungen pro Jahr.....	ca. 14.000
Hauptgerichte auf der Karte.....	rund 25

» www.schlossanger.de

» Bericht zum Downloaden im Web unter bergaufland.com/O1_genuss_pur