



Vom besonderen Hüttenschmankerl bis zur exklusiven Sterneküche
Hirtenmaccaroni, Hanf-Falaffel & Hüttenwraps: so schmeckt Pfronten im Allgäu

München/Pfronten, 4. März 2022. Die Allgäuer Esskultur ist von jahrhundertealten, überlieferten Traditionsgerichten geprägt – so auch in [Pfronten](#). Dass klassische Allgäuer Kulinarik aber auch modern, gehoben und sogar vegan geht, erfahren Genussurlauber in den zahlreichen Gasthöfen und Hütten der Outdoor-Destination, die größten Wert auf frische und regionale Zutaten legen. So werden Gäste auf dem geschichtsträchtigen Falkenstein vom jüngsten Sternekoch Bayerns mit exotisch angehauchten Bayerischen Köstlichkeiten verwöhnt, Besucher erleben bayerische Wirtshauskultur neu interpretiert, tauchen ein in die Geheimnisse der Allgäuer Kässpätzlen in einem der ältesten Gasthöfe Pfrontens oder lassen sich auf der ersten vegetarischen Hütte der Alpen fleischlose Schmankerl schmecken. Wer bei der Vielfalt des Gastronomieangebots nicht bereits im kulinarischen Himmel schwebt, genießt in 1.838 Höhe in der Ostlerhütte auf dem Breitenberg original Allgäuer Speisen mit Bergpanorama.



Links: Terrasse Ostlerhütte © Pfronten Tourismus, Deutschland abgelichtet, Mitte: Hanf-Falafel © Gasthof Engel, Rechts: Simon Schlachter ©Burghotel Falkenstein

Kulinarische Genüsse von Bayerns jüngstem Sternekoch

Hoch über den Tälern des Allgäus – genauer gesagt auf 1.250 Metern Höhe, direkt unterhalb Deutschlands höchstgelegener Burgruine, der Burgruine Falkenstein in Pfronten, – kommen Gäste in den Genuss eines beeindruckenden Panoramaausblicks, der schon König Ludwig II. dazu inspirierte, Pläne zu entwerfen, um dort sein letztes Märchenschloss errichten zu lassen. Im familiengeführten Burghotel Falkenstein lassen sie sich von Bayerns jüngstem Sternekoch mit raffinierten Gerichten verwöhnen. Simon Schlachter ist Küchenleiter des hauseigenen [Gourmetrestaurants Pavo](#), das seit 2020 mit einem Michelin Stern

ausgezeichnet ist. Der leidenschaftliche 28-jährige Koch, der sein Handwerk in München, Hamburg, Zürich und Konstanz gelernt hat, kombiniert Allgäuer Traditionsgerichte mit einer Prise Exotik. Ganz nach seinem Motto „Genuss darf Spaß machen und sollte bestenfalls geteilt werden“ serviert Chefkoch Simon im Restaurant mit Sharing-Charakter erstklassige Speisen in angenehmen Größen und ansprechenden Schalen zum Probieren und Teilen.

Allgäuer Wirtshaustradition mal anders

Indie statt Blasmusik und saftige Burger statt Schweinshaxen: Im [Gasthof Engel](#) in Pfronten-Kappel beweist Wirt Daniel Kinast, dass traditionelle, bayerische Wirtshauskultur auch anders funktioniert. In dem gut bürgerlichen Lokal mit angrenzendem Hostel schlemmen Genussmenschen in bodenständiger, moderner Wohlfühlatmosphäre auf grünen Ohrensesseln am Kachelofen oder auf der Eckbank am Holztisch. Vom heimischen Braten über vegane Hanf-Falafel bis hin zu selbstgemachten Windbeuteln, den Engelslocken, und handgemachtem Eis am Stiel: Im bei Einheimischen und Urlaubern gleichermaßen beliebten Gasthof wählen Hungerige aus einer abwechslungsreichen Auswahl an Speisen. Dabei verwendet Daniel ausschließlich regionale Zutaten. So gibt es beispielsweise beim beliebten Allgäu Frühstück Käse aus der regionalen Molkerei, Schinken vom Metzger im nächsten Dorf und hausgemachte Marmelade und Honig von hiesigen Bienen.

Überlieferte Allgäuer Kochkunst und das Geheimnis der Pfrontener Kässpätzlen

Seit 1783 beherbergt und verköstigt das Traditionshaus [Gasthof Fallmühle](#) in Pfronten seine Gäste. Dort wo einst bereits Schmuggler und Holzer speisten, bestaunen Urlauber heute in den urigen Stuben der Wirtsfamilie Doser unter anderem die original Ausrüstungsgegenstände der Pfrontener Bergsteigergeschichte sowie eine Kuhschellensammlung mit Unikaten aus dem Allgäu, aus Andalusien, Nepal und der ganzen Welt. Auf den Tisch kommen Gerichte wie Schnitzel, Kaiserschmarrn und Allgäuer Krautkräpfen, die nach jahrhundertealten Rezepten hergestellt werden, sowie Biere aus der regionalen Privatbrauerei und edle Weine aus biologischem Anbau. Vor allem aber ist die Fallmühle für die besonderen Kässpätzlen bekannt. Wirtstochter Veronika bereitet die Köstlichkeit zu, die vor allem durch die besondere Mischung aus Emmentaler, Allgäuer Bergkäse, Romadur und Weißlacker ihre spezielle Würze bekommt.

Besondere Hüttenschmankerl: Schlemmen in der ersten vegetarischen Hütte & on top of Pfronten

Auf dem Gipfelplateau des Pfrontener Hausbergs Breitenberg lädt die [Ostlerhütte](#) auf 1.838 Metern zur Einkehr ein. Die traditionellen Leckerbissen lassen sich Gäste auf der Sonnenterrasse mit Blick auf die Allgäuer, Tiroler und Schweizer Bergwelt oder in der gemütlichen Panoramastube schmecken. Ob zum Frühstück nach einer Session Yoga am Berg oder einer Übernachtung in den Ostler-Suiten, zum Mittag- oder Abendessen: Wanderer genießen hier regionale Schmankerl mit Bergblick. In der urigen [Hündelekopfhütte](#) auf 1.180 Metern, umgeben von Bergwald und mit Blick auf das Pfrontener Tal, wird Naturliebhabern ihre Hüttenauszeit fleischlos serviert. Wirtin Silvia Beyer bietet Gästen auf der ersten vegetarischen Hütte in den Alpen leckere Traditionsgerichte neu interpretiert, wie vegane Alblinsensuppe, Hüttenwraps oder ihre originellen „Hündlespatzen“ – vegane Kässpätzlen.

Weitere Tipps und Erlebnisse für den Urlaub in Pfronten gibt es [hier](#). Bilder zum Download, Hintergrundinformationen und zusätzliche Presstexte im Online Media-Center unter piroth-kommunikation.com.

Über Pfronten

Ideal am Fuße der Allgäuer und Tiroler Alpen gelegen, erstreckt sich Pfronten mit seinen 13 Ortsteilen über drei Höhenlagen und öffnet somit das Tor zu einer der schönsten und bedeutendsten Landschaften Europas. Umgeben von Burgen und Schlössern – darunter auch die bekannten Bauwerke Neuschwanstein und Linderhof – wirkt die Region mit ihren zahlreichen Seen, Flüssen, Wiesen und Wäldern, sowie Deutschlands höchstgelegene Burgruine Falkenstein selbst wie ein groß angelegter Schlosspark. Outdoor-Freunde und -Neulinge erkunden die umliegende Berg- und Talwelt auf verschiedenen Wander-, Rad- und Themenwegen: Sei es nun mit etwas Starthilfe durch die Breitenbergbahn, die auf den 1.838 Meter hohen Hausberg fährt, oder zu Fuß direkt auf die Gipfel der Region. Mit den zahlreichen Erlebnispaketen geht es in Pfronten gemeinsam mit ausgebildeten Tourguides sowohl im Sommer wie auch Winter raus in die Natur. Neben der spektakulären Kulisse erwartet Urlauber eine leckere, traditionelle Küche und ein authentisches Allgäuer Lebensgefühl. Kulturinteressierte erfahren auf der Ortswanderung „Pfronten früher und heute“, bei der jährlichen Pfrontener Viehscheid oder auf dem Trachtenmarkt alles über die Traditionen Pfrontens. Im sogenannten „Kreativstadel“ üben sie sich auch in alten Handwerkskünsten wie Filzen und Glasperlendreher. Übernachtet wird in exklusiven Hütten-Suiten, im selbstgebauten Iglu, direkt an der Felswand oder in urigen Gasthöfen. Die Pfronten Outdoor-App ist optimaler Wegbegleiter mit beweglicher Karte zur Offlinenutzung und einer Auswahl an den schönsten Berghütten, Sehenswürdigkeiten, Tourenvorschlägen sowie verschiedener Erlebnisangebote mit den Outdoor-Experten. www.pfronten.de

Kontakt

Pfronten Tourismus
Julian Knacker
Viistalstraße 2
D-87459 Pfronten
Tel. 0 83 63 / 698 - 39
julian.knacker@pfronten.de

Pressekontakt

piroth.kommunikation GmbH
Katja Broschart
Gotthardstraße 42
D-80686 München
Tel. +49-(0) 170 4543485
kb@piroth-kommunikation.com
