

## Geschmackserlebnisse selbst gemacht

18.09.2018, 12:58 | Tourismus, Auto & Verkehr

Pressemitteilung von: *STROMBERGER PR*

Presseagentur: *STROMBERGER PR*



Schlossanger Alp stellt neues Kochkurs-Angebot für 2019 vor

Schlossanger Alp stellt neues Kochkurs-Angebot für 2019 vor -  
Spitzenköchin gewährt Blick über die Schulter

Lernen vom Profi: Das Berghotel Schlossanger Alp in Pfronten bietet 2019 an zehn Terminen immer montags um 12.30 Uhr neue interaktive Kochkurse unter Anleitung der mehrfach ausgezeichneten Spitzenköchin Barbara Schlachter-Ebert an. Diese trifft die Rezeptausswahl jeweils passend zur Jahreszeit und gibt ihre Geheimtipps für ein perfektes Gelingen an die Teilnehmer weiter. Auf die Zubereitung von vier Gängen folgt ab 18.00 Uhr das Dinner mit den eigens gezauberten Leckerbissen inklusive Weinbegleitung. Für die entsprechende Auswahl ist Weinliebhaber Bernd Ebert zuständig. Die Nähe des Gastgeber-Paares Barbara Schlachter-Ebert und Bernd Ebert zu den Gästen spiegelt die vorherrschende Atmosphäre des Hotels wider: Die Schlossanger Alp steht für einen sehr herzlichen und familiären Umgang miteinander. So war es auch keine Frage, dass Schlachter-Ebert, die 2019 ihr 40-jähriges Küchenjubiläum feiert und ein Team von zehn Mitarbeitern anführt, selbst die Kochkurse für ihre Gäste ausrichtet. Die Teilnehmerzahl wird bewusst klein gehalten, damit ein enger Austausch garantiert ist und jeder möglichst viel Input mit nach Hause nimmt. Für den Fall, dass beim Nachkochen mit der Rezeptmappe doch noch Fragen auftreten, bekommen die Teilnehmer eine exklusive Küchen-Hotline für Notfälle an die Hand. Alle Infos samt der Terminübersicht finden sich unter [www.schlossanger.de](http://www.schlossanger.de). Der Kochkurs inklusive dem Dinner liegt pro Teilnehmer bei 230 Euro. Die Übernachtungspreise beginnen bei 211 Euro für zwei Personen im Doppelzimmer inklusive Frühstück.

Zusätzlich zu den Kochkursen kommen Kulinarikfans auch im Restaurant der Schlossanger Alp auf ihre Kosten. Das Küchenteam um Barbara Schlachter-Ebert und Küchenchef Georg Gelfert verwöhnt Gäste in heimeliger Atmosphäre mit Gerichten, denen man die Liebe zum Handwerk und zur Heimat zu 100 Prozent anmerkt. Der Stil lässt sich laut Schlachter-Ebert als „feine Landhausküche mit Pepp und Idee“ beschreiben. Jeden Donnerstag lädt zudem Hausherr Bernd Ebert zum Abend des offenen Weinkellers in den hoteleigenen Gewölbekeller, wo exquisite Tropfen aus aller Welt lagern und darauf warten, verköstigt zu werden.

## Portrait

Die Schlossanger Alp:

Die Schlossanger Alp auf 1.130 Höhenmetern ist mit der vorzüglichen Küche der Gastgeberin Barbara Schlachter-Ebert ein Paradies für Feinschmecker. Das Vier-Sterne-Superior-Hotel empfängt mit einer heimeligen Atmosphäre geprägt durch Holz, warme Stoffe und viele Allgäuer Accessoires. 22 Doppelzimmer und 14 Suiten im edlen alpenländischen Stil sind der perfekte Ort zum Wohlfühlen. Der gemütliche Wellnessbereich lockt mit beheiztem Außenpool, einer neuen Panoramasauna, verschiedenen Dampf- und Schwitzstuben sowie behaglichen Ruhebereichen. [www.schlossanger.de](http://www.schlossanger.de)

---

News-ID: 1018818 • Views: 223 (Stand: 11.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/1018818/Geschmackserlebnisse-selbst-gemacht.html>