
Perfekte Symbiose aus Design und Genuss

16.10.2020, 15:54 | Tourismus, Auto & Verkehr

Pressemitteilung von: *STROMBERGER PR*
Presseagentur: *STROMBERGER PR GmbH*



© Alpenloge

Alpenloge im Westallgäu begrüßt neuen Küchenchef –
Kulinarische Feinsinnigkeit im Grünen

Seit September 2020 zeichnet der junge Chef de Cuisine Kai Weigand für die Kulinarik des Boutiquehotel Alpenloge in Scheidegg im Westallgäu verantwortlich. „Unkompliziert, raffiniert, aber auch regional mit dem gewissen Etwas“, so beschreibt der 27-jährige seinen Kochstil. Mit ihm setzt das Neun-Logen-Hotel den Fokus verstärkt auf ein Zusammenspiel aus edlem Design und zeitgenössischem Genuss. In dem in Naturtönen und floralen Tapetenmuster gehaltenen Essbereich sowie im Wintergarten genießen Gäste in persönlicher Atmosphäre täglich wechselnde Drei- und Vier-Gänge-Menüs. Die Zutaten für seine Gerichte stammen größtenteils von regionalen Erzeugern und variieren je nach Saison. Geprägt wurde Kai Weigand vor allem durch seine langjährige Zusammenarbeit mit Spitzenchef Tim Raue sowie dessen panasiatisch orientierter Küche. Die Inspiration für sein Spiel aus Klassik und Moderne schöpft er zudem aus Reisen, Kunst und Design. Das Drei-Gänge-Menü kostet 58 Euro; für das Vier-Gänge-Menü zahlen Gäste 65 Euro, an zwei Abenden in der Woche bleibt die Küche geschlossen. Der Übernachtungspreis in der Alpenloge beginnt bei 240 Euro für zwei Personen inklusive Frühstück. Weitere Informationen finden sich unter www.alpenloge.com.

„Design und Genuss zu verbinden, ist für unser kleines Haus ein großer Luxus“, freuen sich die Gastgeber Anja Engelke und Michael Schott. Dass diese Philosophie eine Herzensangelegenheit ist, spiegelt sich in der gesamten Alpenloge wider. Das Interior des kleinen Hotels im Grünen, das die Beiden im Frühjahr 2019 eröffnet haben, setzt sich aus einer Mischung aus edlen Couleurs und exklusiven Materialien zusammen. Außergewöhnliche Farb- und Texturkombinationen inspirieren auch Weigand. Sein Essen fügt sich so harmonisch in das Konzept des Hauses ein.

Zu Weigands wichtigsten Stationen zählt das Zwei-Michelin-Sterne Restaurant Tim Raue sowie das Fünf-Sterne-Hotel Adlon Kempinski, wo er zuletzt als Küchenchef im Restaurant Sra Bua mit großer Brigade tätig war. Nach den Jahren in Berlin freut sich der Familienvater, der selbst im Raum Chiemsee aufgewachsen ist, über den Wechsel von der Großstadt

ins ländlich geprägte Allgäu. In der Alpenloge und dem Westallgäu fühlt er sich jetzt schon Zuhause. „Wir sind sehr froh, dass wir mit Kai Weigand einen jungen, ambitionierten Koch für die Alpenloge gewinnen konnten und blicken der Zusammenarbeit mit Begeisterung entgegen. Gemeinsam wollen wir nun ein neues weiteres erfolgreiches Kapitel in der Alpenloge aufschlagen“, freuen sich Anja Engelke und Michael Schott.

Portrait

Das Designhotel Alpenloge im Westallgäu beherbergt neun Zimmer und Suiten auf drei Stockwerken, sechs davon mit Balkon oder Terrasse ausgestattet. Die Größe variiert zwischen 33 und 60 Quadratmetern. Edle Materialien wie Holz, Naturstein, Leinen und Fell kommen zum Einsatz. Dabei dominieren pro Etage andere Farben wie Grau-, Rot- und Grüntöne im Erdgeschoss, kräftiges Blau und Grün im Obergeschoss und helle Naturfarben unter dem Dach. Der Stil ist klassisch modern, immer behaglich und einladend. Im Erdgeschoss befindet sich ein Wintergarten mit angrenzendem Wohn- und Essbereich, der sich mit Loungemöbeln und Kamin ausgestattet auch für ein geselliges Zusammensein eignet. Das Untergeschoss steht ganz im Zeichen der Erholung. Hier wartet ein kleines Spa mit Panorama-Sauna, Sole-Dampfbad, Massage- und Ruheraum und Kamin auf die Gäste.

News-ID: 1104424 • Views: 1797 (Stand: 27.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/1104424/Perfekte-Symbiose-aus-Design-und-Genuss.html>