

Kräuterhotel und Kräuterrestaurant

ZU UNSERER GROßEN FREUDE WURDE UNSER HAUS IM DEZEMBER 2010 MIT DEM ZERTIFIKAT „ALLGÄUER KRÄUTERHOTEL UND KRÄUTERRESTAURANT“ AUSGEZEICHNET.



DIE GRUNDLAGEN HIERFÜR SIND SCHRITT FÜR SCHRITT ENTSTANDEN UND LANGSAM GEREIFT. SCHON ALS MARIA STEIGER VOR GUT 30 JAHREN IHREN GÄSTE DIE TÜR ZUR PENSION ÖFFNETE, STAND DIE „NATÜRLICHE ERNÄHRUNG“ IM VORDERGRUND. ZU EINEM ZEITPUNKT, ALS „BIO“ NOCH EIN FREMDWORT WAR, VERZICHTETE DIE CHEFIN SCHON AUF JEGLICHE ZUSATZSTOFFE ODER GAR GESCHMACKSVERSTÄRKER BEI DEN SPEISEN.

AUS DER DAMALIGEN PENSION WURDE 2006 EIN DREI- STERNE- HOTEL MIT RESTAURANTBETRIEB. TIMO STEIGER FOLGT BEIM KOCHEN KEINER MODISCHEN LINIE, SONDERN SETZT KONSEQUENT FORT, WAS ER AN KLASSE, FRISCHE UND QUALITÄT IN SEINER AUSBILDUNG GELERNT HAT. ER KOCHT MIT FRISCHEN KRÄUTERN UND HÄUFIG WERDEN NEUE REZEPTE AUSPROBIERT.

ALS WIR UNS ENTSCIEDEN HATTEN, DIESER AUSZEICHNUNG ANZUSTREBEN, HABEN WIR NOCH EINIGE ENERGIE UND AUFWAND INVESTIERT, UM DIE GANZHEITLICHEN KRITERIEN ZU ERFÜLLEN. ES GALT, EINE KRÄUTERSTUBE MIT ENTSPRECHENDER LITERATUR EINZURICHTEN, DEN ZIMMERN KRÄUTERNAMEN ZU GEBEN UND ENTSPRECHEND AUSZUSTATTEN.

DER KRÄUTERGARTEN WURDE VERGRÖßERT UND DIE SPEISENKARTE DURCH EINE EIGENE SEITE „KRÄUTERKÜCHE“ UND EIN „KRÄUTERMENÜ“ ERGÄNZT.

FRAU STEIGER HAT EINE AUSBILDUNG ZUM „ALLGÄUER WILDKRÄUTERFÜHRER“ GEMACHT, TIMO UND MONIKA STEIGER WERDEN 2012 NACHZIEHEN.

WIR FREUEN UNS SEHR, UNSER HAUS UND SOMIT AUCH UNSERE GÄSTE MIT DIESEM THEMA ZU BEREICHERN.