

Kochende Sterne Winter Edition - Junges Können und große Kochkunst. Nachwuchs- und Profiköche für einen guten Zweck

Fischen im Allgäu, 21. November 2025 - Die Winter Edition ist Teil der jährlichen Reihe „Kochende Sterne“. Veranstalter ist der Verein der Köche im Oberallgäu e. V. Er bringt die ambitionierten Nachwuchs- und Profiköche zusammen. Mit rund 65 Mitgliedern ist der Verein einer der größten Berufsfachverbände im Allgäu.

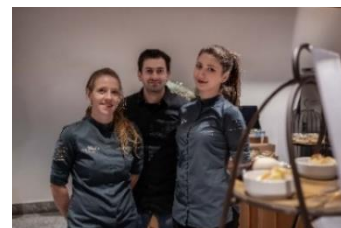
Auch in diesem Jahr war die Veranstaltung ausverkauft. Die Menüfolge wird traditionell im Vorfeld vom Verein festgelegt – und die Teams erhalten ihre zugeteilten Gänge, um diese kreativ und eigenständig zu interpretieren.

Die starke Mannschaft der Lerch Genusswelten beeindruckte an diesem Abend mit vielen engagierten, jungen Talenten vor Ort. Zahlreiche Teammitglieder unterstützten bereits im Vorfeld bei den Vorbereitungen und sind so ein wichtiger Teil des Erfolgs, auch wenn sie selbst nicht vor Ort sein konnten.

Wie raffiniert und ausdrucksstark die pflanzliche Küche sein kann zeigte das Team aus dem Hotel Das Weitblick Allgäu. Dieser eindrucksvolle, vegane Hauptgang war eine Komposition aus Tanzpilz, Topinambur und einer feinen BBQ-Note. Ein Gericht, das nicht nur optisch überzeugte, sondern auch geschmacklich.

Die Verantwortung für den klassischen Hauptgang übernahm das Team vom Panoramahotel Oberjoch. Kalbsragout mit Perlgrauenrisotto und geschmorter Beete. Dieser Gang verband Tradition mit modernem Handwerk und wurde im Rahmen des Walking Dinners von den ca. 600 anwesenden Gästen hoch gelobt.

Das Dessert – eine wahre Bühne für Kreativität und handwerkliche Präzision. Vom Wildheidelbeerragout mit Maronenmousse bis hin zur Tonkabohnen Creme Brûlée und kunstvollen Kompositionen aus Schokolade zeigte sich ein Dessert-Ensemble, das den Abend eindrucksvoll abrundete.



*Team Das Weitblick Allgäu & Team
Panoramahotel Oberjoch
Team Dessert-Arrangements
Bildquelle: Lerch Genusswelten*



*Team Panoramahotel Oberjoch
Hauptgang-Helden
Bildquelle Lerch Genusswelten*



*Team Das Weitblick Allgäu,
Team vegane Hauptgang-Helden
Bildquelle Lerch Genusswelten*

Aufgrund des gemeinsamen Engagements der Alpe Dornach, dem Endeler, der Sonnenalp, dem Hotel Wiesengrund und der Heimat-Genusskäserei aus Eschach konnten über den Verkauf der Eintrittskarten über 6.000 Euro für ein Autismus-Projekt der Lebenshilfe Sonthofen gesammelt werden – ein beeindruckendes Ergebnis des gemeinsamen Einsatzes aller Beteiligten für einen guten Zweck.

Lerch Genusswelten

Seit 1987 leiten Thomas und Angela Lerch mit Herzblut und unternehmerischem Geschick die Gruppe der Lerch Genusswelten.

Die Parkhotel Jordanbad GmbH war über 20 Jahre Betreiber des **Parkhotels Jordanbad** in Biberach.

Vor ca. elf Jahren eröffnete das neu erbaute **Panoramahotel Oberjoch** mit den 2017 eröffneten **Alpin Chalets** und 2019 folgten die **Alpin Lodges**. Das im Jahr 2018 fertiggestellte Hotel **Das Weitblick Allgäu** in Marktoberdorf gehört ebenfalls zu den Lerch Genusswelten.

Seit August 2021 betreiben Familie Lerch und Zwicker außerdem das **Hotel Sommer** in Füssen. Um ein neues Genre der Beherbergung erweitert sich die Lerch Genusswelt 2023 mit der Übernahme des fünf Sterne **Campingplatzes Brunnen** und dem zugehörigen Restaurant „Brunnenstüberl“ in Schwangau.

Ein weiteres Bauprojekt wurde im August 2023 mit der Eröffnung des neuen Smarthotels **BergBuddies** in Oberjoch finalisiert.

Unter der Leitung von Maximilian Lerch wird in 2026 „**Die Villa**“ in Biberach ihre Türen öffnen. (Restaurant & Eventlocation)

Insgesamt zählen zu den Lerch Genusswelten acht Unternehmen, 530 MitarbeiterInnen und ca. 350 Zimmereinheiten.

Aktuelle Informationen und Hintergründe zu den Lerch Genusswelten:
www.lerch-genuss.de

Pressekontakt Lerch Genusswelten

Petra Christ / Marketing

Mail: p.christ@lerch-genuss.de

Telefon: +49 (0) 831 206950 - 28