



SONNENALP

RESORT · SPA · GOLF

Medienmitteilung

Essen und Trinken | Gastronomie | Reisen | Deutschland

Trüffel-Dinner im Gourmetrestaurant Silberdistel: Kulinarisches Highlight mit Trüffelbaron Simon Schauer

Ofterschwang im Allgäu, im September 2025. Am 1. November 2025 lädt das prämierte [Restaurant Silberdistel](#) im [Fünfsterne-Resort Sonnenalp](#) im Allgäu zu einem besonderen Event ein: ein kulinarisches Trüffel-Dinner, begleitet vom erfahrenen Trüffelexperten Simon Schauer.



Bild 1: Das Trüffel-Dinner gilt als kulinarisches Highlight und wird im November 2025 und ab 2026 zweimal jährlich auf der «Sonnenalp» angeboten. ©Sonnenalp Resort

Ein Erlebnis für alle Sinne

Das Trüffel-Dinner im alpenländisch-eleganten Gourmetrestaurant Silberdistel, ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern und 16 Gault&Millau Punkten, verspricht ein genussvolles Fünf-Gang-Menü, bei dem frisch gehobelter Trüffel im Mittelpunkt steht.



SONNENALP

RESORT · SPA · GOLF

Küchenchef Florian Wagenbach komponiert dazu schmackhaft abgestimmte Gerichte, die die Aromen der Trüffel eindrucksvoll zur Geltung bringen. Ergänzt wird das kulinarische Erlebnis durch eine erstklassige Weinbegleitung, sorgfältig ausgewählt von Sommelière und Restaurantleiterin Naomi Merz. Durch die grossen Panoramafenster geniessen Gäste einen atemberaubenden Blick auf die Allgäuer Alpen, der das kulinarische Erlebnis perfekt abrundet.

Ein Abend voller Genuss und Expertise

«Mit dem Trüffel-Dinner in der 'Silberdistel' möchten wir unseren Gästen nicht nur ein kulinarisches Highlight bieten, sondern auch die faszinierende Welt der Trüffel näherbringen. Simon Schauer ist für uns ein unverzichtbarer Partner, der durch seine Expertise und Passion die Qualität und Einzigartigkeit dieses Abends prägt», sagt Hoteldirektorin Anna-Maria Fässler zu den Gründen dieses Events.

Das Trüffel-Dinner ist erst das zweite Event dieser Art im Sonnenalp Resort. Ab 2026 wird die Veranstaltung aufgrund ihres Erfolges zweimal jährlich angeboten. Die Zusammenarbeit zwischen Simon Schauer und der «Sonnenalp» besteht bereits seit über 12 Jahren und unterstreicht die Verbindung zwischen regionaler Expertise und gehobener Gastronomie.



Bild 2: Simon Schauer, Trüffelbaron widmet sich seit über 12 Jahren der Welt der Trüffel.
©gourmetundmeer

Einblicke in die Welt der Trüffel – Mit Simon Schauer, dem Trüffelbaron

Simon Schauer, Gründer von [Gourmet und Meer](#) und bekannt als Trüffelbaron, ist einer der führenden Experten für Trüffelsuche, -forschung und -kultivierung in Deutschland.



SONNENALP

RESORT · SPA · GOLF

Seit über 12 Jahren widmet er sich mit Begeisterung der Welt der Trüffel, wobei er nicht nur hochwertige Trüffelprodukte vertreibt, sondern auch aktiv in der Forschung tätig ist.

Faszination Trüffel – Wissen aus erster Hand

Als Teil des exklusiven Trüffel-Dinners in der «Silberdistel» wird Simon Schauer den Gästen spannende Einblicke in die Welt der Trüffel geben und sein umfangreiches Wissen über die Kultivierung, die Symbiose der Trüffel mit Wirtspflanzen und die besonderen Bedingungen, die für das Wachstum dieser edlen Knollen notwendig sind, teilen. Dazu sagt Simon Schauer: «Trüffel sind mehr als nur ein Genussmittel; sie sind ein faszinierendes Naturprodukt, dessen Kultivierung und Suche viel Wissen, Geduld und Passion erfordern. Es ist mir eine Freude, diese Begeisterung mit den Gästen zu teilen und ihnen die Geheimnisse der Trüffel näherzubringen.»



Bild 3: Küchenchef Florian Wagenbach bringt die Trüffel eindrucksvoll zur Geltung. ©Sonnenalp Resort

Details zum Event:

- **Datum:** 01. November 2025
- **Uhrzeit:** 18:30 Uhr
- **Ort:** Gourmetrestaurant Silberdistel, Sonnenalp Resort
- **Menü:** Fünf-Gang-Menü mit frisch gehobeltem Trüffel
- **Preis:** 250 € (inklusive Weinbegleitung, Aperitif, Kaffee und Wasser)



SONNENALP

RESORT · SPA · GOLF

Hinweis an die Redaktionen:

Hintergrundinformationen

Simon Schauer, Trüffelbaron aus Sonthofen, verbindet mykologische Forschung mit praktischer Expertise in der Trüffelsuche, -kultivierung und -vermarktung. Seine Arbeit bereichert die regionale Gastronomie und ergänzt perfekt das gehobene kulinarische Angebot der Sonnenalp.

Der Beruf des Trüfflexperten

Ein Trüfflexperte – oft auch als Trüffelforscher oder Trüffelbaron bezeichnet – ist kein klassischer Beruf mit einer standardisierten Ausbildung. Vielmehr umfasst diese spezialisierte Tätigkeit verschiedene Aspekte der Trüffelsuche, -zucht und des Handels.



Bild 4: Das Sonnenalp Resort im Allgäu bietet seinen Gästen eine grosse Vielfalt an kulinarischen Highlights. ©Sonnenalp Resort

Zu den typischen Aufgaben gehören:

- **Mykologische Forschung:** Untersuchung der Lebensweise von Trüffeln, ihrer Symbiose mit Bäumen (Mykorrhiza) und ihrer Wachstumsbedingungen.



SONNENALP

RESORT · SPA · GOLF

- **Kartierung und Ökologie:** Ermittlung natürlicher Trüffelvorkommen, Bodenanalysen und die Untersuchung klimatischer Einflüsse.
- **Kultivierung:** Entwicklung und Pflege von Trüffelplantagen, einschließlich der Impfung von Bäumen mit Trüffelsporen.
- **Qualitätskontrolle:** Analyse und Klassifizierung von Trüffeln nach Reifegrad, Aroma und Sorte.

Diese Expertise macht Trüffleexperten zu unverzichtbaren Partnern in der Welt der gehobenen Kulinarik.

Das Sonnenalp Resort

Mit ihrer über 100-jährigen Tradition gilt die «Sonnenalp» als Flaggschiff der alpinen Luxushotellerie in Deutschland. Das herrlich inmitten prächtiger Natur gelegene Fünf-Sterne-Resort ist in vierter Generation familiengeführt und setzt stets Massstäbe in puncto Golf, Spa und Freizeitangebot. Ungeschlagen ist die Infrastruktur des 218-Zimmer-Resorts und der drei Alpenchalets – mit Angeboten vom Sternerestaurant über den eigenen Reiterhof, die insgesamt 20 000 m² Indoor- und Outdoor-Wasser- und Wohlfühlwelt bis zum 42-Loch-Weltklassegolf. Die «Sonnenalp»-Philosophie ist von klaren Werten, besonderer Emotionalität und viel Familiengefühl geprägt.

Anzahl Zeichen: 3073 Zeichen inkl. Wortzwischenräume (ohne Boilerplate).

Bilder in hoher und in Web-Auflösung der Sonnenalp finden Sie [hier](#).

Für Anfragen und Reservationen:

SONNENALP Resort
Telefon +49 8321 272 0

E-Mail: info@sonnenalp.de
Website: www.sonnenalp.de

Medienkontakt Schweiz:

ESTHER BECK PR
Esther Beck / Monika Buchser
Telefon +41 31 961 50 14

E-Mail: contact@estherbeck.ch
Website: www.estherbeck.ch