



# Pressemitteilung

## **Relaunch zum Boutique-Hotel Blaue Burg**

**10. Mai 2023**

**Das ehemalige Burghotel Falkenstein wandelt sich zur Blauen Burg. Unter der Leitung von Sternekoch Simon Schlachter wird das Allgäuer Berghotel noch exquisiter und nachhaltiger.**

*Pfronten.* Die zweite Generation auf dem Berg Falkenstein oberhalb von Pfronten im Allgäu hat ihre eigene Ära eingeläutet. Die Geschicke des ehrwürdigen Hauses, dessen Anfänge auf 1896 zurückgehen, lenken jetzt der 31-jährige Simon Schlachter mit seiner Lebensgefährtin Sabrina Haas. Bereits 2017 übernahm Simon Schlachter im Familienbetrieb die Küchenleitung. Kurz nach der Eröffnung seines Casual Fine Dining Restaurants Pavo erhielt er einen Michelin-Stern. Unterstützt wird das junge Team natürlich weiterhin von Anton und Herta Schlachter, die aus der einstigen Berghütte in den letzten vier Jahrzehnten nach und nach ein Wohlfühlhotel machten. Aufgrund seiner einzigartigen und exponierten Lage auf 1250 Metern, unterhalb der berühmten Ruine Falkenstein gelegen, gestaltete sich diese Entwicklung oftmals als große Herausforderung. Heute ist es für Gäste aus der ganzen Welt ein idyllisches Mountain Hideaway.

### **Boutique-Hotel vereint edlen Stil mit Allgäuer Persönlichkeit**

Simon Schlachter stellt jetzt die Weichen für seine Vision des Boutique-Hotels Blaue Burg: „Meine Eltern haben mir an diesem wunderbaren Ort ein erfolgreiches Hotel übergeben. Ich möchte unser Hotel nicht in seinem Wesen, aber in seinem Auftreten der Zeit anpassen und auch jüngere Gäste zu uns ins Allgäu locken.“ Eingeläutet hatte Schlachter schon 2019 eine Modernisierung von sieben der insgesamt 17 Zimmer, ebenso wie den Umbau der Rezeption und des Barbereichs. Es folgten die Küchen- sowie die Restauranträume. Seit diesem Jahr sind alle Renovierungsarbeiten abgeschlossen und alle 17 Zimmer und Suiten erstrahlen im neuen Look. Zusammen mit der Voralberger Designerin Sibylle Schaschl wurde die Natur mit Materialien, wie Allgäuer Altholz, Stein und Leder in die Räume geholt. Mit viel Gespür für Ästhetik, dezenten und nachhaltigen Luxus, wurden die exklusiv für die Blaue Burg angefertigten Möbel ergänzt mit italienischen Fliesen, handgefertigten Designerlampen und edlen Stoffen. Das Ergebnis: Behaglichkeit trifft



auf höchsten Komfort und modernes Design auf Allgäuer Charme. Alle Zimmer und Suiten sind individuell eingerichtet und jedes besticht durch besondere Merkmale. Viele der Zimmer fügen sich optisch in den Berg ein — zum Beispiel mit einem extra Fenster für die umgebende Felsformation. Alle gemeinsam haben sie aber den beeindruckenden Ausblick auf das Tal und die umliegenden Berge.

### **Rebranding umfasst neuen Namen, Logo und Webseite**

Symbolisch für den Wandel steht der Namenswechsel. Wo einst Ludwig II. ein weiteres Märchenschloss errichten wollte, strahlt jetzt die Blaue Burg: „Wir haben die geschichtliche Blaublütigkeit unseres Berges mit dem royalsten Blau vereint“, sagt Simon Schlachter. So wird aus dem Traditionshaus Burghotel Falkenstein das Boutique-Hotel Blaue Burg. Auch das neue Logo spiegelt das junge Design wider: Zu einer grafischen Bergkante und den Schwingen eines Falken wurde ein boldes „B“ wie Burg hinzugefügt. So entsteht ein stilisierter Buchstabe in intensiver Farbe, der Tradition und Lage in einen zeitgemäßen Kontrast stellt. Der Name selbst erhält ein gespiegeltes „e“ –eine typografische Spielerei, um die Idee des Falken und dessen Freiheit auch im Logo aufzugreifen. Der Webauftritt bricht den „Allgäu-Charme“ beabsichtigt auf mit einem selbstbewussten und frechen Design.

### **Nachhaltigkeitsplan für die kommenden Jahre**

Für das neue Geschäftsleitungspaar wird es weiterhin keinen Stillstand geben. Das Hotel und die Gastronomien sollen noch nachhaltiger betrieben werden. „Wir befinden uns auf einem Berg. Viele nachhaltige Lösungen sind leider bautechnisch auf einem Bergplateau nicht möglich. Aber die Möglichkeiten, die es gibt, die setzen wir um. Wir leben vom Tourismus, wir profitieren von der schönen Natur um uns herum und möchten daher so ressourcenschonend und umweltbewusst wie möglich handeln“, so Schlachter. Daher wurde im letzten Jahr eine TESLA-Ladestation installiert — für die Gäste, aber auch für die eigenen E-Autos, die von der Familie und den Mitarbeitern genutzt werden können. Mit einem neuen Energielasten-Management-System wird der Energieverbrauch überwacht. Das Hotel setzt auf Ökostrom, in der energieintensiven Küche wurden die neuesten Geräte verbaut und ein zentrales Kühlaggregat eingebaut, um weniger Abwärme zu produzieren. Auch die Wasser-Pumpstation im Tal wird mit Ökostrom betrieben. In den nächsten Jahren soll außerdem eine Fotovoltaikanlage beim Energiebedarf unterstützen. Bis 2024 steht zudem eine Begrünung rund um das Boutique-Hotel an: „Wir wollen die Bodenversiegelung durch Asphalt reduzieren und eine Gartenanlage schaffen, die sich mit der umliegenden Natur verbindet.“



Auch in seiner Küche möchte sich der junge Allgäuer immer weiterentwickeln. Für sein Casual Fine Dining Restaurant Pavo erhielt Simon Schlachter kürzlich erneut einen Michelin-Stern. Viele seiner Kreationen aus dem Pavo finden sich auch in seinem erstem Kochbuch „Gipfelgenuss“ wieder, das Ende letzten Jahres veröffentlicht wurde. Außerdem hat sich der Sternekoch der Vereinigung junger Spitzenköche in Europa, den Jeunes Restaurateurs, angeschlossen. „Wir sind jung und lieben Veränderungen. Das Hotel und die Restaurants bringen alles mit, was auch unseren Erfolg die nächsten Jahrzehnte gewährleistet.“

### **Das Boutique-Hotel Blaue Burg:**

In 1250 Metern Höhe thront das Boutique-Hotel Blaue Burg auf dem Gipfel des Falkensteins. Nur die berühmte Ruine, die einst ein weiteres Märchenschloss von Ludwig II. werden sollte, liegt oberhalb des Hotels. Dank dieser Lage bietet die Blaue Burg einen 360-Grad-Blick auf das Pfrontener Tal, das Vilstal bis zum Schloss Neuschwanstein und die Seen. 17 individuelle Zimmer und Suiten im eleganten Chalet-Stil sowie ein kleiner Spa auf 220 m<sup>2</sup> mit einem atemberaubenden Panoramafenster laden dazu ein, „Blau zu machen“ und Kraft zu tanken. Die Verwandlung zum exquisiten Wohlfühlhotel verdankt die einstige Berghütte, Baujahr 1896, dem Hotelierspaar Anton und Herta Schlachter. Sie übernahmen das Gebäude 1988. Zusammen mit den Eltern führen seit 2022 der jüngste Sohn Simon Schlachter und Lebensgefährtin Sabrina Haas das Hotel. Mitte 2023 vollzog das Burghotel Falkenstein einen Marken-Relaunch zur Blauen Burg. Simon Schlachter startete seine Ausbildung in München im Hotel Königshof und kochte sich dann weitere sieben Jahre durch verschiedene Sterneküchen. Zuletzt bei Andreas Caminada im Schloss Schauenstein in Fürstenuau (3 Sterne). Für sein Restaurant Pavo (19 Plätze), das dem Sharing Prinzip folgt, hält er seit 2020 einen Michelin-Stern, zwei rote Hauben des Gault&Millau sowie drei F beim Feinschmecker. Die Blaue Burg bietet zudem modern interpretierte Allgäuer-Küche im Restaurant 1250 (60 Plätze) sowie einen Food-Container auf der Ausflugsterrasse. Tagungen und Meetings sind im 60 m<sup>2</sup> großen Multifunktionsraum möglich. Simon Schlachter ist Mitglied der Jeunes Restaurateurs.

### **Kontakt:**

Familie Schlachter  
Boutique-Hotel Blaue Burg  
Auf dem Falkenstein 1  
D-87459 Pfronten

T +49 (0) 8363 914540  
F +49 (0) 8363 9145444  
info@blaueburg.com  
www.blaueburg.com