

Kulinarik in Oberstdorf: Genuss auf Spitzenniveau zwischen Berg und Tal

Die erneute Auszeichnung des ESS ATELIER Strauss mit einem Michelin-Stern setzt ein starkes Zeichen für Oberstdorf als Genussdestination. Gleichzeitig rückt sie eine Entwicklung in den Fokus, die sich seit Jahren abzeichnet. Oberstdorf überzeugt nicht nur mit einer beeindruckenden Berglandschaft, sondern auch mit einer außergewöhnlich vielfältigen und qualitativ hochwertigen Gastronomieszene.

Genussvielfalt mit Qualitätsanspruch

Die Stärke der Oberstdorfer Gastronomie liegt in ihrer Vielfalt. Von urigen Berghütten und gemütlichen Cafés über traditionelle Wirtshäuser bis hin zu modernen Fine-Dining-Konzepten und ausgezeichneten Restaurants bietet Oberstdorf Genuss für unterschiedlichste Ansprüche und Geschmäcker. Was die Betriebe verbindet, ist der hohe Anspruch an Qualität, Gastfreundschaft und authentische, regionale Genusserlebnisse.

Regionale Produkte und echtes Handwerk

Ein wesentlicher Erfolgsfaktor ist die enge Verbundenheit mit der Region. Viele Gastronomiebetriebe setzen bewusst auf hochwertige Produkte aus dem Allgäu, arbeiten eng mit regionalen Erzeugern zusammen und legen großen Wert auf handwerkliche Qualität. Ob Käse aus der Sennerei, Fleisch aus der Region, Wild aus heimischen Revieren oder saisonales Gemüse, die Herkunft der Zutaten ist vielerorts fester Bestandteil des kulinarischen Konzepts. So entstehen authentische Geschmackserlebnisse, die die alpine Heimat auf den Teller bringen und Regionalität erlebbar machen.

Auszeichnungen als Zeichen einer starken Genusskultur

Der erneute Michelin-Stern für Peter A. Strauss und sein Team unterstreicht das hohe kulinarische Niveau Oberstdorfs. Bereits zum 15. Mal in Folge erhält der Küchenchef die begehrte Auszeichnung – ein eindrucksvoller Beleg für seine konstant herausragende Leistung. Neben dem ESS ATELIER zählen auch das Jagdhaus, das Fetzwerk, das Das Maxi sowie das Ondersch zu den vom Guide



Michelin empfohlenen Adressen. Die Empfehlungen stehen stellvertretend für eine Gastronomielandschaft auf Spitzenniveau.

Die hohe Qualität der Gastronomie ist ein wichtiger Bestandteil des touristischen Profils. Neben den vielfältigen Möglichkeiten für Sport, Natur und Erholung zählt Kulinarik heute zu den entscheidenden Reisemotiven vieler Gäste und trägt wesentlich zur Attraktivität einer Destination bei. Für viele Reisende spielt gutes Essen im Urlaub eine wichtige Rolle. Insbesondere mit Bayern verbinden sie authentische Genussmomente und besondere kulinarische Angebote.¹ Oberstdorf greift diese Erwartungen mit seiner vielfältigen Gastronomieszene auf und verbindet traditionelle Allgäuer Küche mit modernen kulinarischen Konzepten. Gleichzeitig profitieren auch Einheimische von der großen gastronomischen Vielfalt.

„Die erneute Auszeichnung des ESS ATELIER Strauss ist eine großartige Anerkennung für Peter A. Strauss und sein gesamtes Team. Gleichzeitig zeigt sie, welches kulinarische Niveau Oberstdorf insgesamt erreicht hat. Dass mehrere Restaurants im Guide Michelin empfohlen werden, unterstreicht die Qualität unserer Gastronomiebetriebe und macht deutlich, dass Genuss ein fester Bestandteil des Urlaubserlebnisses in Oberstdorf ist“, sagt Petra Genster, stellvertretende Tourismusdirektorin.

Genuss als Teil der Marke Oberstdorf

Die Auszeichnungen und Empfehlungen sind dabei weit mehr als eine Anerkennung einzelner Betriebe. Sie spiegeln die kontinuierliche Weiterentwicklung der gesamten Gastronomieszene wider und stärken Oberstdorf als Destination, in der Natur, Gastfreundschaft und Kulinarik auf besondere Weise zusammenkommen. Für Gäste wie Einheimische entsteht so ein Genussangebot, das weit über den Restaurantbesuch hinaus zur hohen Lebens- und Aufenthaltsqualität beiträgt.



© Tourismus Oberstdorf/Frithjof Kjer Photography

OBERSTDORF



Von der urigen Berghütte über traditionelle Wirtshäuser bis hin zu Sternerestaurants bietet Oberstdorf etwas für jeden Geschmack. © Tourismus Oberstdorf/Anna Fink



Alpine Fine Dining in edlem Ambiente: Im ESS ATELIER wird Genuss als sinnliches Gesamtkunstwerk zelebriert. Seit der Eröffnung im Herbst 2011 glänzt der Michelin-Stern über dem ESS ATELIER Strauss und alle Jahre bis dato aufs Neue bestätigt. © Löwen Strauss

Quellen

¹ Bayerisches Zentrum für Tourismus (BZT), „Wie Deutschland essen geht“, veröffentlicht am 13.05.2026. Online verfügbar unter: <https://bzt.bayern/umfrage-konsumverhalten-gastronomie-2026/>



Die abgebildeten und weitere Bilder finden Sie [hier](#) zum Download.

Presse Kontakt:

Tourismus Oberstdorf

Stefanie Näbrig

Presse & Kommunikation

presse@oberstdorf.de

T+49 (0)8322 700-1208

