

„Essen muss Spaß machen, und wir wollen unsere Gäste mit unserer Arbeit glücklich machen!“

Landhaus Weller

Jürgen Weller, Gastgeber



Monika Kosche und Jürgen Weller sind ein starkes Team. Die beiden Vollblutgastronomen haben in erstklassigen Häusern gewirkt, und Jürgen Weller kocht nun schon seit Jahren Feinschmeckerküche auf höchstem Niveau. Mit dem Landhaus Weller in Probstried bei Kempten haben die beiden ihr persönliches Kleinod im Herzen des Allgäus gefunden und verwöhnen dort seit 2009 Einheimische und Gäste mit gehobener Küche. Jürgen Weller ist ein exzellenter Koch, der sehr bedacht zu Werke geht: Angefangen bei der Sorgfalt und Geduld, mit der er die Produkte für seine Speisen bei den heimischen Erzeugern aussucht, über die Gewissenhaftigkeit bei der Zubereitung bis hin zur Leidenschaft, mit der er über das Kochen spricht,

man möchte fast sagen: philosophiert. Jürgen Weller hat höchste Ansprüche an sich selbst und seine Arbeit, zugleich aber auch das richtige Maß an Bodenhaftung und das nötige Einfühlungsvermögen, um gekonnt regionale Besonderheiten mit internationaler Spitzenküche zu vereinen und das spiegelt sich in jeder einzelnen seiner Kreationen wieder: So kombiniert er beispielsweise Rieslingkutteln mit Aal, aus klassischen Maultaschen werden Rehmaultaschen und der Bodenseezerander bekommt ein schwarzes Risotto an die Seite. Der Ochschwanz wird in Form einer Praline serviert und der Karpfen als Würstchen. Jürgen Wellers Küche ist kreativ und unkonventionell, aber vor allem eines: gekonnt!

„Essen muss Spaß machen“, sagt Jürgen Weller, „und wir wollen unsere Gäste mit unserer Arbeit glücklich machen!“ Dazu trägt Monika Kosche als sympathische, einfühlsame und vor allem äußerst kompetente Gastgeberin in nicht unerheblichem Maße bei: Sie weiß, was sie tut, und vor allem, was ihre Gäste sich wünschen. Mit vielen liebevollen Details und ihrer aufmerksamen und zugleich selbstverständlichen Art und Weise schafft sie eine wunderschöne Atmosphäre und sorgt so für den angemessenen Rahmen.

Essen bei Monika Kosche und Jürgen Weller ist ein kulinarisches Erlebnis und das Landhaus Weller selbst ein echter Hauptgewinn für das Oberallgäu.



Lammvariation mit vierlei Bohnen und Kartoffelstampf

Das Rezept zur Spezialität des Hauses finden Sie auf Seite 44



Landhaus Weller
Wohlmutter Weg 2
87463 Dietmannsried/ Probstried
☎ 0 83 74 / 2 32 40 90
www.landhaus-weller.de