

Feine Küche in karger *Bergwelt*

Früher haben hier die Bergbauern im Winter gedarbt. Heute gibt es in Ischgl die größte Haubendichte Österreichs.

Ischgl. Es war ein rauschendes Fest, das im September auf der Idalp hoch über Ischgl stieg. Zahlreiche Haubenköche waren gekommen, auch Prominenz aus Wirtschaft und Politik war dabei. Sogar Landeshauptmann Günter Platter ließ es sich nicht nehmen, persönlich zu gratulieren. Benjamin Parth wurde vom Gault Millau als Koch des Jahres ausgezeichnet. Sein Kollege Martin Sieberer, dem diese Ehre bereits vor 18 Jahren zuteil wurde, kochte groß auf, damit Parth „seine“ Party unbeschwert genießen konnte.

Spitzenköche statt Go-gos

Es ist noch nicht so lange her, da war Ischgl vor allem für ausgelassenen Après-Ski-Partys bekannt, bei denen das Bier in Strömen floss und spärlich bekleidete Go-go-Girls die Stimmung anheizten. Wer gut essen wollte, konnte nur in die Paznauner Stube im Trofana Royal gehen, wo Martin Sieberer als einziger Koch weit und breit amtiert kochte. Heute gibt es Ischgl acht Haubenrestaurants, die Hälfte von ihnen ist sogar mit drei Hauben ausgezeichnet.

„Es ist wichtig, dass sich ein Ort weiterentwickelt. Gut zu essen, ist wird für unsere Gäste immer wichtiger, was sich auch im Angebot unserer Hoteliers niederschlägt“, erklärt Andreas Steibl vom Tourismusverband Paznaun-Ischgl.

„Als Paznauner freue ich mich über die Entwicklung unseres Tals.“

MARTIN SIEBERER

Unter den Spitzenköchen Ischgl herrscht um den Rang des angesagtesten Restaurants ein gesunder Wettbewerb, der jedoch stets fair ausgefochten wird. Man respektiert sich und redet gut voneinander. Schließlich profitiert man auch davon, dass es im Ort mehrere Spitzenrestaurants gibt.

„Wenn man sich als Gourmet-Destination positionieren will, braucht es *mehr* als nur ein oder zwei Top-Restaurants. Wir reservieren für Hausgäste auch gern Tische in anderen Restaurants, weil neugierige Gäste auch die anderen Top-Restaurants kennenlernen wollen“, erklärt Alfons Parth, der das Hotel Yscla führt und stolzer Vater des Drei-Hauben-Kochs Benjamin Parth ist. Als Obmann



Das Auge isst mit: Gustav Jantscher präsentiert in der Schlossherrnstube im Schlosshotel die Amuse-Gueules auf spektakuläre Art und Weise.

des Tourismusverbands hat er stets auch die Entwicklung des gesamten Ortes im Blick.

Dank der hohen Dichte an Haubenrestaurants ist die permanente Versorgung durch Lieferanten garantiert, die wegen eines einzelnen Restaurants wohl nicht täglich nach Ischgl kommen würden, um frisches Gemüse sowie Fisch und Meeresfrüchte zu liefern.

Zwar verwenden die Ischgl-Spitzenköche auch regionale Spezialitäten wie Wild- und Lammfleisch aus dem Paznaun, und auch Pilze und Kräuter aus der Umgebung findet man in den Menüs, aber ohne internationale Luxusprodukte könnte man auf diesem Niveau auf Dauer nicht kochen.

„Regionalität macht dort Sinn, wo es möglich ist. Aber Ischgl lässt sich im Winter nicht mit regionalen Produkten versorgen. Dennoch ist mir die *Herkunft* der Lebensmittel absolut wichtig. Die Saiblinge bekomme ich von den Sicher-Brüdern aus Kärnten. Aber ich koche auch sehr gern mit Meeresfischen, weil das für mich zu einer großen Küche einfach dazugehört“, erklärt der aktuelle Koch des Jahres, Benjamin Parth.

Regionale Aromen kommen im Restaurant Stüva auch im Winter auf den Tisch. Der „Enzianschaum“ zum Saibling auf Kartoffelpüree – ein Signature-Dish von Benjamin Parth – stammt aus dem Paznaun und ist eine echte Rarität.

„Stiar“ von der eigenen Alm

Gleich gegenüber des Hotels Yscla liegt das Sporthotel Silvretta der Familie Zangerl. Patron Peter Zangerl hat seine Liebe zur Landwirtschaft wiederentdeckt und ein paar Kilometer talaufwärts einen Vorzeige-Bauernhof mit Viehwirtschaft errichtet. Sogar einen Schlachtraum gibt es dort, weil er seinen Tieren den Transport zum Schlachthof ersparen will.

Vor zwei Jahren haben sich Peter und Maria Zangerl dann auch ein neues Feinschmecker-Restaurant namens „Stiar“ gegönnt. Als Küchenchef wurde Gunther Döberl engagiert, der zuvor im Schlossho-

tel gezeigt hat, was er kann. Nach zwei Hauben in der Eröffnungssaison ist er in der aktuellen Gault-Millau-Ausgabe bereits mit drei Hauben ausgezeichnet. Das Restaurant wurde hell und mit viel Holz eingerichtet und verströmt eine modern-alpine Atmosphäre. Im Gegensatz zu den anderen Fine-Dining-Restaurants in Ischgl ist das Stiar auch direkt von der Straße zu betreten und spricht auch Laufkundschaft an. Doch in der Hochsaison hat man hier – so wie in den anderen Top-Betrieben – ohne Reservierung kaum Chancen auf einen Tisch.

Für anspruchsvolle Esser

Viele gute Restaurants in Wintersportorten begnügen sich leider damit, ihre Gäste mit einer „streichelweichen“ Feinschmecker-Küche zu verwöhnen – frei nach dem Motto „Etwas, das jedem schmeckt!“ Gustav Jantscher tickt ein bisschen anders. „Schnecken und Tauben – die Jantscher übrigens seit Jahren selbst züchtet – sind zumeist dabei, aber auch Rindsherz oder Steinbock gibt es mitunter. „Manche Gäste schrecken vor solchen Produkten zurück, aber es gibt auch immer mehr anspruchsvolle Genießer, die genau deshalb zu uns kommen“, erklärt Jantscher.

Dieser konsequente Zugang zu einer individuellen Menügestaltung macht durchaus Sinn, weil

es in Ischgl mittlerweile genug Alternativen gibt. Es wäre auch traurig, wenn die Ischgl-Top-Restaurants allzu ähnliche Speisekarten hätten.

Damit ein Küchenchef eine eigene Handschrift entwickeln und das Restaurant entsprechend positionieren kann, braucht es in der Regel zumindest ein paar Jahre. In Saisonbetrieben, wo Jahr für Jahr ein neu zusammengewürfeltes Team antritt, ist dies nicht möglich. Mit ein Grund für die bemerkenswerte Entwicklung der Ischgl-Fine-Dining-Szene ist die Tatsache, dass die Köche ihren Betrieben über viele Jahre die Treue halten und sich so – im Einklang mit dem jeweiligen Hotelier und den Stammgästen – weiterentwickeln können.

Einheimische Kochkunst

Das Paradebeispiel schlechthin für verlässliche Beständigkeit ist Martin Sieberer, der vor 21 Jahren die erste Haube nach Ischgl holte. Sein Gericht „Paznauner Schaf“ hat Kultstatus und steht stets auf der Karte der Paznauner Stube im noblen Fünf-Sterne-Hotel Trofana Royal. „Würde ich dieses Gericht einmal von der Karte nehmen, würden viele Stammgäste revoltieren. Natürlich verändern auch wir uns in kleinen Schritten, aber manche Dinge müssen bleiben, wie sie sind“, meint Sieberer.

Es ist in der Tat beeindruckend, wie Sieberer seine klassische Küchenlinie Jahr für Jahr in kleinen Details verändert, sodass sie heute absolut zeitgemäß wirkt, obwohl sie sich scheinbar nie geändert hat.

Dass ihm in den letzten Jahren eine junge Konkurrenz herangewachsen ist, die beständig am Stuhl des einst unangefochtenen Kochkönigs von Ischgl säßt, stört Sieberer nicht: „Ich bin auf keinen Kollegen neidisch, weil ich weiß, wie viel Arbeit es bedeutet, auf diesem Niveau zu kochen. Als Paznauner freue ich mich wirklich darüber, wie sich unser Ort kulinarisch entwickelt hat, und dass meine Aufbauarbeit Früchte getragen hat, von der jetzt die nächste Generation profitiert.“

„Wir schicken unsere Gäste auch gern in die anderen Restaurants.“

ALFONS PARTH

Bei Martin Sieberer sind das nicht nur leere Floskeln – er engagiert sich tatkräftig für seine Kollegen. Seit Jahren kümmert er sich um die Abwicklung des Skirennens der Haubenköche zu Saisonende. Und als Obmann des Clubs der Paznauner Köche ist er auch für jene Kollegen da, die weniger im Rampenlicht stehen.

Vergangenes Jahr hat Sieberer im Trofana Royal neben der traditionellen Paznauner Stube ein weiteres À-la-carte-Restaurant namens Heimatbühne eröffnet.

Dort dreht sich das Angebot – wie der Name vermuten lässt – vor allem um österreichische Produkte und klassische heimische Gerichte. Tiroler Leber, Tafelspitz oder Lammbeuschel gibt es in einer Qualität, wie man sie nur selten findet. „In der Heimatbühne kochen wir eigentlich ganz bodenständig,



Pionier und Ikone der Ischgl-Kulinarik: Martin Sieberer vom Trofana Royal.



Gunther Döberl und sein Team freuen sich über die dritte Haube fürs „Stiar“.