



Andreas Spitzer ist für das Gourmet-Restaurant im Hotel Fliana verantwortlich.

aber bezüglich der Qualität absolut kompromisslos“, erklärt Sieberer. Zwei Hauben sind der Lohn für Sieberers „Zweitlokal“.

Haubenküche

Anders als Martin Sieberer kocht Andreas Spitzer noch keine 20 Jahre in Ischgl, sondern „erst“ zehn, aber dafür ist er auch erst 32 Jahre alt. Spitzer stammt aus Zell am See und hatte zuvor bei Martin Sieberer angeheuert. Als sich für ihn 2010 mit nur 24 Jahren die Möglichkeit ergab, die Küche des neu eröffneten Hotels Fliana zu übernehmen, musste er zuschlagen – und ist bis heute geblieben. Wohl auch deshalb, weil er schon nach kurzer Zeit auch ein kleines À-la-carte-Restaurant für auswärtige Gäste aufsperrten durfte, das aktuell mit zwei Hauben ausgezeichnet ist. Ähnlich

„Bei mir darf schon einmal eine Taube auf der Speisekarte stehen.“

GUSTAV JANTSCHER

wie sein ehemaliger Chef Sieberer ist Spitzer kein Freund von lauten Tönen oder großen Gesten, weder im Auftreten noch am Teller. Aber seine Fischgerichte gehören zu den besten im Ort.

Ja, sogar das trendige Asia-Lokal Lucy Wang ist mit einer Haube ausgezeichnet, was für einen Wintersportort eher ungewöhnlich ist. Aber auch hier hat man Schritt für Schritt die Qualität hochgefahren und bietet heute neben Sushi und Sashimi auch originelle Fischgerichte mit asiatischen Aromen.

Gut essen zu gehen, ist in Ischgl irgendwie Teil des abendlichen Unterhaltungsprogramms geworden. Erleichtert wird das auch dadurch, das alle Lokale zu Fuß durch das autofreie Ortszentrum erreichbar sind. Das Auto bleibt also in der Garage, und das macht auch den Genuss der Weinbegleitung irgendwie entspannter.



Gustav Jantscher von der Schlossherrnstube im noblen Schlosshotel.

# Ein Schloss im Schnee

Das neu gestaltete Schlosshotel in Ischgl verspricht als Fünf-Sterne-Superior-Hotel noch mehr Luxus.

**Ischgl.** Der unglaubliche Aufstieg, den Ischgl als anspruchsvolle Wintersport-Destination genommen hat, spiegelt sich auf beeindruckende Art und Weise auch in diesem Haus wider. Als Arnold Tschiderer vor 20 Jahren daran ging, ein Hotel zu errichten, taufte er es Romantica und führte es zuerst als Garni-Betrieb ohne Restaurant.

„Die Güte eines Luxushotels zeigt sich in Details und bei der Dienstleistung.“

ARNOLD TSCHIDERER

Seit dem letzten Umbau strahlt sein Hotel als erstes Haus am Platz einen souveränen Stolz aus, der sich auch im Namen zeigt. Aus dem gemütlichen Romantica ist ein mondänes Schlosshotel geworden. Neben dem kreativen Drei-Hauben-Restaurant Schlossherrnstube, das von Gustav Jantscher geleitet wird, kann man auch in der Weinstube ganz hervorragend speisen. Hier ist Küchenchef Josephan Wolf für erstklassige Tiroler Gerichte verantwortlich, was mit einer Haube gewürdigt wird.

Die Schloss-Lounge ist eine der elegantesten Bars von Ischgl, wo sich auch Einheimische gern treffen. Das Weinangebot ist groß, die Auswahl an Champagner geradezu atemberaubend. Und gleich neben dem Hotel liegt die im Sommer



Die Fassade des Schlosshotels erhielt im Vorjahr eine Neugestaltung und strahlt jetzt wie aus einem Guss.

2018 vergrößerte Champagnerhütte samt dem im Untergeschoß gelegenen Champagner-Club, wo man bis weit nach Mitternacht feiern kann.

Der Trubel bleibt draußen

Auf einen direkten Zugang vom Hotel zu den abendlichen Party-Locations hat Tschiderer jedoch bewusst verzichtet. „Draußen darf es ruhig hoch hergehen, aber im Hotel selbst soll es ruhig sein. So kann jeder Gast selbst entscheiden, worauf er gerade Lust hat“, erklärt Tschiderer, der sein Haus behutsam, aber beharrlich an die Spitze geführt hat.

„Zuerst haben wir in den Komfort in den Zimmern investiert. Bei der Qualität der Betten und bei den

Stoffen kenne ich keine Kompromisse. Dann haben wir Schritt für Schritt eine anspruchsvolle Gastronomie umgesetzt. Und erst als letzter Schritt ist vergangenes Jahr auch ein weitläufiger Wellness-Bereich mit großzügigem Innenpool dazugekommen“, umreißt Tschiderer seine schrittweise Strategie hin zu einem Fünf-Sterne-Superior-Betrieb.

Doch die beste Hardware hilft nichts, wenn die Software nicht stimmen würde. Ein Gutteil der zwölf Millionen Euro, die im Sommer 2017 in den Umbau geflossen sind, kommt den Gästen nur indirekt – nämlich durch eine noch bessere Dienstleistung – zugute. Die Mitarbeiterbereiche wurden großzügig erweitert, und den beiden Restaurants wurden neue, top-

moderne Küchen spendiert. Wenn man im Service Spitzenleistungen erwartet, muss man auch für die passenden Rahmenbedingungen sorgen.

Und auch der Speisesaal, wo das Frühstück und das Abendessen für die Hotelgäste serviert werden, macht einem gediegenen Schloss alle Ehre. Der Kristallsaal ist hell, großzügig dimensioniert und trotz aller Gemütlichkeit wirklich elegant gestaltet.

„Wer in einem Schlosshotel absteigt, weiß, dass das Ambiente passt. Wirklich begeistern kann man die Gäste nur über den Service. Wir achten auf jedes noch so kleine Detail und haben es so über die Jahre geschafft, einen überdurchschnittlich hohen Anteil an Stammgästen zu binden“, sagt Tschiderer.



Die Kaminhalle zeigt sich hell und elegant, auch die Minotti-Möbel machen sich gut.



In der Schlosslounge trifft man sich gern auf ein Glas Champagner.

Benjamin Parth Gault-Millau-Koch des Jahres 2019

## Noch nicht am Ziel

**Ischgl.** Man kann trefflich darüber streiten, ob Vater Alfons oder Sohn Benjamin Parth ehrgeiziger ist. Der Erfolg gibt beiden recht. Und es ist ja auch nicht so, dass sie nicht genießen können. Ein Gutteil des Wissens, das der aktuelle Koch des Jahres über zeitgemäße Spitzenküche hat, hat er sich bei gemeinsamen „Fressreisen“ mit seinem Vater angeeignet. „Mein Vater ist mein größter Kritiker und mein größter Förderer“, erklärt Benjamin Parth. .

„Ich weiß, ich bin ein bisschen extrem, wenn es ums Kochen geht, aber wenn man gesehen hat, wie es die Besten machen, will man halt auch dorthin“, erklärt Parth, wieso er permanent am Tüfteln ist.

Auch wenn seine Karriere stets steil bergauf ging, ist er nicht restlos zufrieden. „Die vierte Haube will ich schon noch bekommen“, erklärte er bei der Feier zum Koch des Jahres.

Parths Signature-Dish ist ein Saiblingsfilet mit Kartoffelcreme und Enzianschaum. Für den Enzianschaum verwendet er einen echten Enzianbrand aus dem Paznaun, von dem es jedes Jahr nur wenige Liter gibt. Der Saibling stammt von den Sichern aus Kärnten, weil dieser für ihn der beste Saibling ist, den es gibt. Doch die Kartoffeln kommen aus Frankreich. Wieso das? Weil es einfach die besten sind, die es gibt. (ws)



Der aktuelle Koch des Jahres Benjamin Parth mit Martin Sieberer, der 2000 geehrt wurde.