

Dieser Berg hat viel *Geschmack*

Egal ob in Lech oder St. Anton – am Arlberg kommen nicht nur Skifahrer, sondern auch anspruchsvolle Gourmets auf ihre Kosten.

WOLFGANG SCHEDELBERGER

Arlberg. Understatement ist eine Tugend, die man am Arlberg besonders schätzt. Während man in Kitzbühel oder St. Moritz gern zeigt, was man hat, gibt man sich hier lieber bescheiden – zumindest auf den ersten Blick.

Nirgendwo sonst in Österreich ist die Dichte an Luxushotels derartig hoch wie hier. In keiner anderen Wintersportregion findet man derart viele Haubenrestaurants. Hier haben sogar die Skihütten (z.B. die Rud-Alpe) Hauben.

Und doch herrschte in den meisten Top-Restaurants bis vor ein paar Jahren gediegene Langeweile vor. Spektakulär waren nur die Weinkarten. Nicht selten hat man Gäste beobachten können, die zu Beef Tatar und Fondue Bordeaux- und Burgunderraritäten im Wert von mehreren Tausend Euro getrunken haben.

Kreativität hält Einzug

Der erste Küchenchef, der die noble Langeweile durchbrochen hat, war Thorsten Probst, als er vor 16 Jahren die Küchenleitung im Burgvital Hotel in Oberlech übernommen hatte.

In seiner Grigeller Stuba macht er mit einer kreativen Kräuterküche vor, dass gutes Essen auch spannend und gesund sein kann. Und siehe da – den Gästen hat es von Anfang an geschmeckt.

„Gutes Essen soll dem Körper gut tun. Geschmack alleine ist zu wenig.“

THORSTEN PROBST

Es gibt nur wenige Köche, die sich derart intensiv mit dem Thema Ernährung befassen, wie Probst. Sein Wissen hat er sich nur zum Teil angeeignet: „Wenn ich mit den einheimischen ‚Kräuterhexen‘ durch den Wald ziehe, erfahre ich viele Dinge, deren Bedeutung sich mir nicht immer gleich erschließt. Kräuter geben schließlich nicht nur Geschmack, sie haben auch eine Wirkung, die den meisten Menschen unbekannt ist“, erklärt Probst.

Als Gast muss man sich damit nicht bewusst beschäftigen, aber intuitiv spürt man, dass einem das



Der Chef's Table im Schualhus erinnert an das berühmte L'Atelier Robuchon, nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich.

Essen in der Grigeller Stuba besonders guttut.

In den folgenden Jahren haben auch andere Hoteliers erkannt, dass man mit außergewöhnlichen Restaurant-Konzepten neugierige Gäste ins Haus locken kann.

Steinpilze zum Dessert

Ebenfalls spannend (und ebenfalls auf 3-Haubenniveau) speist man im noblen Hotel Aurelio's, wo Küchenchef Christian Rescher seit Jahren seiner Kreativität weitgehend freien Lauf lassen kann. „Natürlich wollen wir unsere Gäste nicht überfordern oder gar verstören, aber ein bisschen Spannung am Teller darf beim Überraschungsmenü schon sein“, erklärt Rescher.

Zum Teil setzt er dabei auf originelle Neuinterpretationen von bodenständigen Gerichten (Tiroler Bauernsalat, verkehrter Gabelbissen), mitunter dürfen es aber auch exotische Aromen wie Eukalyptus sein, mit denen er seine Gäste überrascht. Das zarte Fleisch vom Ziegenkitz verpackt er mitunter als Dim Sum.

Schon zum Klassiker geworden ist sein Steinpilzdessert, das jedes Mal aufs Neue begeistert; Schokolade und getrocknete Steinpilze passen einfach perfekt zueinander.

Man kann hier natürlich auch ganz klassisch à la Carte bestellen, was vor allem Hausgäste nützen, die hier jeden Abend essen. Doch die meisten auswärtigen Gäste kommen ganz gezielt ins Aurelio, um sich das große Überraschungsmenü zu gönnen.

Von New York nach Zug

Der dritte 3-Haubenkoch in Lech ist erst seit zwei Jahren zurück im Lande: Max Natmessnig hat eine schier unglaubliche internationale Top-Karriere hinter sich, bevor er sich im Sommer 2017 entschied, zurück nach Österreich zu kommen.

Nachdem er bereits beim niederländischen 3-Sterne-Koch Sergio Herman im Oud Sluis bis zum Sous-Chef aufgestiegen war, ging er nach New York, wo er neben César Ramirez im 3-Sterne-Restaurant Brooklyn Fare für Furore sorgte. Witzigerweise war das dortige Restaurant-Format jenem vom „Schualhus“ sehr ähnlich. Auch im Brooklyn Fare saßen die Gäste rund um eine offene Showküche und konnten den Köchen bei der Arbeit zusehen; auch dort gab es lediglich ein Überraschungsmenü. „Preislich waren wir allerdings in einer anderen Liga, aber New York hat halt seine eigenen Gesetze“, erzählt Natmessnig.

„Ich bin es aus New York gewohnt, vor den Augen der Gäste zu kochen.“

MAX NATMESSNIG

Als Koch findet er jedoch den Arlberg reizvoller, weil er hier fast nur mit regionalen Produkten kocht. „In New York bekommst du alles, aber das wird irgendwann beliebig. Hier kenne ich die meisten Bauern und Züchter und habe dadurch eine ganz andere Beziehung zu den Produkten“, erklärt Natmessnig. Wie er von New York ins beschauliche Zug gefunden hat, ist rasch erklärt. Joschi Walch war nach dem Abgang seines langjährigen Küchenchefs Manuel Lechner auf der Suche nach einem passenden Nachfolger. Während eines privaten Essens im Brooklyn Fare wurde Natmessnig gefragt, ob er nicht Lust hätte, wieder einmal nach Hause zu kommen. Er hatte Lust – und war ein paar Monate später am Arlberg. „Das Schwierigste da-

bei war eigentlich die Tischreservierung im Brooklyn Fare“, erinnert sich Walch schmunzelnd.

Ein gutes Einverständnis zwischen Hotelier und Küchenchef ist das Um und Auf, um ein Restaurant langfristig an der Spitze zu positionieren. Dass die meisten Top-Betriebe in Lech jetzt auch im Sommer geöffnet haben, erleichtert die Aufgabe jedoch. Zumindest in den Top-Positionen handelt es sich nicht mehr um klassische Saisonstellen, die jedes Jahr neu verhandelt werden.

Der ruhige Kochstar

Auf der Tiroler Seite des Arlbergs gibt es nur ein Restaurant, das sich beständig über eine Auszeichnung mit drei Hauben freuen darf: Im Tannenhof in St. Anton ist mit dem Briten James Baron ein Mann am Werk, der es versteht, Luxusprodukte in überraschenden Formen zum Strahlen zu bringen. Er verzichtet dabei auf spektakuläre Inszenierungen und bringt vielleicht gerade deshalb stets eine Extraportion Spannung in seine Gerichte. Stör mit Kaviar ist ein Klassiker, Baron akzentuiert dieses

Gericht mit Rotkraut und Mascarpone-Creme. Das ist großes Kino und weiß auch weitgereiste Feinschmecker zu überraschen.

Außerdem hat Baron ein exzellentes Händchen, wenn es ums Würzen geht. Seine Gerichte schmecken allesamt intensiv, auch wenn sie nie den Pfad der Eleganz verlassen.

Schlemmen neben der Piste

Fast alle Fine-Dinings am Arlberg befinden sich in noblen Hotels. Es gibt aber auch Ausnahmen. Das Fux in Lech ist zum einen eine wunderbare Weinbar, an der man Außergewöhnliches aus Frankreich zu trinken bekommt. Seit Küchenchef Reinhard Daucher das Kommando übernommen hat, überzeugt auch das Essen wieder. Sushi und Sahimi waren hier ohnehin immer top.

Vom hohen kulinarischen Niveau des Arlbergs zeugt auch die Tatsache, dass hier sogar Hütten (Rud-Alpe) und Bahnstationen (Bergstation Schlegelkopf) mit Hauben ausgezeichnet sind. Der Arlberg ist und bleibt eben eine außergewöhnliche Destination für Feinschmecker.



James Baron kocht im Tannenhof kreative Menüs auf 3-Hauben-Niveau.



Wie im Theater: Am Chef's Table agiert Max Natmessnig direkt vor den Augen der Gäste.