

M. Sieberer. Kochende Koryphäe aus Tirol

Er ist Tirols höchst dekoriertester Koch – und einer der sympathischsten obendrein: Die Weinwelt hat sich nach Ischgl aufgemacht und dort bei Martin Sieberer an die Tür geklopft. Angelika Huber*



Ischgl gilt als Lifestyle- und Alpenmetropole: In der 1500-Seelen-Gemeinde des Paznaun trifft sich Jahr für Jahr die Hautevolee – oder jene, die sich dafür halten. Gemeinsam zelebriert man auf präparierten Pisten und beim ausgedehnten Après Ski einen Winter, der bis in den Frühling wächst. Einem wird trotz so viel Schnee so schnell nicht kalt: Martin Sieberer hat drei Hauben am Kopf sitzen und im Tal der Stars Sterne, die nur für ihn leuchten: Michelin hat seine Kochkunst mit einem, À La Carte mit 4 Sternen bewertet. Das macht den 41-Jährigen, der im Jahr 2000 obendrein zum Koch des Jahres gekürt wurde, zum höchst dekorierten Maître de Cuisine Tirols. Seit 1996 schwingt Martin Sieberer in Ischgl einzigem 5-Sterne-Hotel, dem Trofana Royal, das Zepter – und das ganz ohne Zeter und Mordio. „Ich muss mir regelmäßig vorwerfen lassen, meinen Mitarbeitern gegenüber zu freundlich zu sein“, erzählt er schmunzelnd. Immerhin ist in seiner Zunft manch einer als Choleriker verschrien und in der Küche der Kasernenton Normalfall. Sagt man. „Gruselgeschichten über Köche hören wir deshalb, weil sie Schlagzeilen machen. Wer ruhig und nett ist, schafft es in keine Headline.“

Schlag auf Schlag

Ruhig und nett: Das ist Martin Sieberer, der im kehligen Tonfall des Tirolers aus seinem Leben erzählt. Nach der Lehrzeit guckt der junge Mann in deutsche Töpfe, sieht sich in Schweizer Küchen um und lässt sich auch in Österreich von gewieften Köchen allerhand erzählen. Zum Beispiel von Rudolf Grabner, einem „echten Exzentriker“, der dem Schloss Fuschl anno dazumal die dritte Haube geholt hatte. Oder in Wien von Rudolf Kellner, „Spezialist für Gänseleber“. Mit 23 hängt Sieberer den Rucksack an den Nagel und bezieht im Kitzbüheler Tennerhof Quartier. Das gleich als Küchenchef. Den soll er auch fünf Jahre später in Ischgl geben. „Meine Frau kommt aus dem Paznaun. Das hat mir den Umzug erleichtert.“ Nicht ganz so einfach war das, was Martin Sieberer in weiterer Folge erteilt: Eine Auszeichnung jagte die nächste. „Mir ging das fast zu schnell. Ich wusste gar nicht mehr, wo mir der Kopf steht.“ Während er im ersten Jahr mit elf Köchen in der Küche des Trofana Royal werkt, macht er heute in der Hauptsaison mit 30 gemeinsame Sache.

Cornflakes mit Milch

Zum Auftakt Tomaten und Mozzarella. Anschließend Spaghetti in Tomatensauce, und die aus der Dose. Als Dessert Cornflakes mit Milch. Keine Sorge: Es handelt sich hierbei um keinerlei Menüabfolge, die den geschätzten Gast unter den fünf Sternen des Trofana Royal erwartet. Es war vielmehr das erste 3-Gang-Menü, das Martin Sieberers Tochter Verena, heute 16, damals 7, auf die Beine gestellt hat. „Das Essen wird in unserer Familie zelebriert. Da sitzen Mittags alle um den Tisch.“ Gemeinsam wird auch gekocht – wobei es Hickhack offenbar nur am Holzbrett gibt: „Fleisch oder Fisch fallen in meine Zuständigkeit, das Erdäpfelgulasch macht ausschließlich meine Frau. Für die Hilfsdienste ist der jeweils andere verantwortlich.“ Was bei Sieberers nie am Teller landen würde, ist die Kombination aus Fisch und Früchten. „Es gibt Köche, die Granatapfelkerne zum Steinbutt servieren. Das mag ja eine stimmige Geschichte sein. Sie verleitet manche aber zu wilden Experimenten. Schade um das Gericht“, meint Sieberer, der als einer der innovativsten Kochkünstler Europas gilt – und dabei sein Paznaun hochhält.

Teuflisch gut

Lammfleisch und Paznauner Almkäse. Die Milch, die Butter oder der Speck. Im Sommer die Schwammerl oder Honig von einem der 46 Imker des Tals: Was Martin Sieberer schätzt, ist die Regionalität, die für ihn – quasi – Selbstzweck ist. Es gäbe für den Gast nichts Großartigeres, als die Urlaubsregion auch in kulinarischer Hinsicht authentisch zu erleben. Und für ihn, den Mann aus dem heiligen Land Tirol, nichts Schlimmeres, als in (sagen wir) Venedig ein Wiener Schnitzel vorgesetzt zu bekommen. Es braucht übrigens kein gefülltes Wachtelbrüstchen mit Entenleberparfait, um den belorbeerten Tiroler in die kulinarische Stratosphäre zu katapultieren. Es ist die Überraschung, die er schätzt. Und die ihn überkommt, wenn er, bar jeglicher Erwartung, in einem einfachen Wirtshaus in einen himmlischen Schweinsbraten schneidet oder in den teuflisch guten Knödel sticht.

„Jeder Koch soll genau das kochen, was er am liebsten isst. Denn das kann er am besten.“
(Martin Sieberer, Ischgl)

* Mag. Angelika Huber ist freie Journalistin und Fotografin in Salzburg.

Bilder (3): Angelika Huber