

Ohne Hektik und mit Gelassenheit kocht er alle ein

Gäste muss man sich auch als bekannter Haubenkoch erarbeiten.

Martin Sieberer weiß das und hält sich seit bereits 15 Jahren.

Es gehört eine ganze Menge dazu, dass aus einem Tal das wird, zu dem sich das Paznaun in den letzten zwei Jahrzehnten gemauert hat.

Martin Sieberer hatte den richtigen Riecher.

Drei Hauben, vier Sterne und vier Gabeln

Vor 15 Jahren, mit der Eröffnung des Trofana Royal in Ischgl, hat er sich im Partymecca der Berge niedergelassen.

Seither bekocht er dort die Gourmet-Hautevolee und erfährt dabei höchste Küchenehren. Mit einem leicht verschmitz-

ten Lächeln auf den Lippen genießt Martin Sieberer den ausklingenden Abend.

Die letzten Gäste löffeln noch am Dessert, doch für ihn ist die Arbeit getan. Wenn man das Plaudern und Fachsimpeln nicht dazu zählt. Denn bevor es nach einem langen Tag nach Hause geht, will er persönlich von seinen Gästen wissen, ob das Dargebotene den Erwartungen entspricht, und die Dinierenden genießen diese Aufmerksamkeit des Küchenchefs. „Im Winter



Als Küchenchef steht nicht nur das Kochen im Mittelpunkt, sondern auch das Managen der gesamten Küche.

Foto: Sieberer

ist es nicht so schwierig, die zwölf Tische in der Paznaunerstube zu füllen, aber in der übrigen

Zeit muss man schon was tun dafür.“ Auch bei drei Hauben von Gault Millau, vier À-la-Carte-

Sternen und vier Gabeln von Falstaff fallen die Gäste nicht von selbst zur Tür herein.

Martin Sieberers eigene Küchenlinie

Als Küchenchef 15 Jahre lang im selben Restaurant die Gäste zu beglücken ist eine Herausforderung, der sich Sieberer gerne stellt. Neue Trends gab es in der Küche in all den Jahren in viele Richtungen, doch davon ließ er sich nicht aus dem Konzept bringen. Das Paznauner Schafel und die Diasbach-Forelle hat er zu höchsten Ehren erhoben und überhaupt verwendet er am liebsten das, was das Tal hervorbringt. Von hervorragender Qualität muss es halt sein und damit es so wird, berät er sich gerne mit seinen Bauern und sonstigen Lieferanten.



Wer kann da widerstehen? Martin Sieberers köstliche Kreationen verlangen höchste Qualitätsansprüche bei den Zutaten. Foto: Sieberer



Zu gutem Essen gehört exzellenter Wein: Martin Sieberer und Christopher Morandell bei der jährlichen Herbstgala. Foto: Eberharter