



PAZNAUNER
KÜCHEN
GEHEIMNISSE

Martin Sieberer
und der
Club der Paznauner Köche

Michael Wagner Verlag



IN- HALT



36

8

Vorwort

Markus Linder

9

Einleitung

Viele Köche verderben
den Brei

10–11

#YoungChefsPaznaun

12–13

Die Geschmacksvielfalt
unserer Paznauner
Produzenten

16

MARTIN SIEBERER

Vom Kochlehrling zum
Haubekoch –
Lehre mit Karriere

- 18 Tartelette mit Ricottacreme
und eingelegtem Gemüse
- 20 Gebratener Barsch
mit geschmortem Spitzkraut
und Karfiolcreme
- 22 Beerenvielfalt mit Beeren-
Joghurteis und Basilikumais

24

MANFRED ALOYS

Nomen est omen –
ein Familienbetrieb

- 26 Mit Limette mariniertes Saibling –
Gurke/Paprika/Zwiebel
- 28 Filet vom Milchkalb mit Bries,
Steinpilzen und Erdäpfelblattn
- 30 Kalt/Warm/Süß/Salzig



18

32

MICHAEL BACHLER

heimatverbunden

- 34 Tatar vom Saibling mit Gurke
- 36 Galtürer Almkäse-Ravioli mit
Nussbutter-Espuma und Babyspinat
- 38 Glaciertes Kalbsbries mit Topinambur,
Preiselbeeren und Steinpilzen

40

EUGEN EHRENBERGER

Gewachsene Tradition

- 42 Paznauner Käserahmsuppe
mit Bauernbrotkrustel
- 44 Rosa Hirschkalbsfilet mit
Schwammerlbutter, Mohnpolenta und
Wirsing-Birnen-Melange
- 46 Honigmousetörtchen mit
Zwetschken und Gefrorenes von
der Sanddornfrucht

48

MARTIN HANDLE

Tradition trifft Moderne
im Post Hotel „am See“

- 50 Kaninchen im Brotmantel auf
Herbstsalat mit Kürbis und Birne
- 52 Soufflierter Saibling auf
Erdäpfelrieblen und Sauerampfersauce
- 54 Zweierlei von Topfen und Marille

56

STEFAN HOCHMÜLLER

Von Kärnten ins Paznaun

- 58 Schaumsuppe vom Radieschen mit
Zander-Frittaten-Roulade
- 60 Paznauner Almkasnudeln an
Wildkräutern
- 62 Kärntner Reindlingsparfait mit
gebackenem Apfelknödel



66

HERMANN HUBER

Nicht nur Hotelier,
sondern passionierter
Koch und Senner

PATRICK HUBER

Immer eine runde Sache –
Käse! Was sonst?

- 68 Suppe vom Galtürer Bergheu mit
Krenfleisch vom Schweinswangerl
- 70 Heimischer Gamsrücken
im Erdäpfelbiskuit mit Sellerie,
Rosenkohl und Steinpilzen
- 72 Eis und Crème brûlée von
Hermanns Lieblingskäse mit
Zwetschkenröster
- 74 Paznauner Almkäsespätzle
- 76 Gebratener Speckknödelsalat
mit gepökelter Kalbshaxe
und Wurzelgemüsevinaigrette
- 78 Beerenschmarrn

80

ANDREAS JÄGER

Zielstrebig – vielseitig –
familiär

- 82 Gebratene Käse-Lauch-Tascherln
mit Kräuter-Sauerrahm
- 84 Bachforelle mit Mango
und Basilikum
- 86 Frischkäsecreme, mit
Apfelgelee überzogen

88

DAVID JÄGER

Mosaiksteine zum
Traumberuf

- 90 Bauernkrapfen und Sauerrahm
- 92 Rosa gebratener Rehrücken,
Kartoffel-Speck-Stampf,
Kohlsprossen, Preiselbeersauce
- 94 Cappuccino im Glas

96

FABIAN JÄGER

Alles rund ums Kochen

- 98 Confierter Saibling mit
Buttermilch und Wildkräutern
- 100 Kalbskotelett im Ganzen
gebraten mit Karotte
und Erdäpfeln
- 102 Joghurt/Himbeeren/
Sauerampfer



104

ROBERT JÄGER

Naturverbunden und familiär

- 106 Terrine vom Ziegenkäse mit
Balsamico und Rucola
- 108 Geschmorter Wildhase
mit Erdäpfel-Spinat-Roulade
und Thymiansafterl
- 110 Pfefferminz-Bier-Eis mit
Hippengebäck

112

JASMIN JEHLE

Auf den Spuren des Vaters

- 114 Almkäsetascherln in
Rinderkraftbrühe
- 116 Entenbrust auf Rosmarinjus,
dazu Gemüse Couscous
- 118 Macarons mit Durricher
Preiselbeer-Ganache



118

120

PAUL JEHLE

Der goldene Mittelweg
oder wie man seinen Beruf
als Hobby lebt

122 Rosa gebratener heimischer
Kitzrücken mit
Apfelpreiselbeeren

124 Piccata vom Bachsaibling
mit Ragout von der Lachsforelle
im Strudelteig

126 Zwetschkenterrine
mit Zimtobers

130

HANNES KURZ

Kurz & Gut

132 Wurzelbrot

134 Butterzopf

136 Marmorgelhupf

138

MICHAEL LEISTNER

Ein Weltenbummler
mit Heimatgefühl

140 Palatschinke mit Schafskäse
und Spinat gefüllt, dazu Spargelsalat

142 Versteckte Forelle aus dem
Vermuntbach

144 Topfenknödel mit frischen Beeren

146

AUGUSTIN MOSER

Warum denn in die
Ferne schweifen ...

148 Polenta-Lauch-Suppe mit Kernöl

150 Rehfilet im Pilzmantel
mit Schupfnudeln
und Orangenrotkraut

152 Apfelkiacheln in Bierteig
mit Holunderblütenschaum
und Waldbeeren

154

EWALD NARR

Alt bewährt, neu interpretiert

156 Brennsuppe mit Graukäse

158 Trocken Gereiftes vom heimischen
Ochsen mit Erdäpfeln, Spargel
und Sauce Hollandaise

160 Kirchtagskrapfen

162

DOMINIK OJSTER

Tradition & Leidenschaft

164 Bachforelle mit Specklinsen
und Beurre Blanc

166 Sous vide gegarter
Schweinebauch – Polenta –
Stangensellerie

168 Nuss-Savarin mit Himbeeren

170

MARIO OJSTER

... ein echter Paznauner

172 Karamellisierter Frischkäse
an Rucola-Tomaten-Carpaccio und
Erdäpfel-Kren-Schaum

174 Rehrücken an Hagebuttensauce
mit Rotkrautpüree und Erdäpfelknödeln

176 Topfenkiachla mit Moosbeeren

178

FLORIAN PFEIFER

Essen ist eine Notwendigkeit,
aber Kochen ist eine Kunst ...

180 Kartoffelsuppe mit Speck
und Croutons

182 Zürcher Geschnetzeltes

184 Zwetschgen-Tarte



180

188

ROLAND SALNER

Vom Berg zum Herd

190 Dreierlei von der
Wachtel – Bergkräutersuppe mit
Wachtellutscher, Wachtel auf
Erdäpfel-Mousseline und Macchiato
vom geschmorten Haxerl

192 Steingeiß aus den Ischgler
Bergen und gefüllte Nudeltaschen

194 Süßes vom Bauerntopfen und
Himbeeren

196

MARTIN SCHATZ

Kochen – weil's Spaß macht

198 Seeteufelsaltim auf
Kürbisgulasch mit Zitronen-
grasschaum

200 Mit Vogelbeermarmelade
glaciertes Rehkitz, Erdäpfelnudeln,
Kohl und Grantenbuchteln

202 Geschmorte Stanzer Gewürz-
zwetschke auf Schokoladeblättertieg
mit Karamelleis und Mandelschaum

204

HARALD SCHMID

Übers Joch verbunden

206 Eierschwammerlrisotto

208 Hühnerfilet im Blättertieg
mit Hibiskuslack auf
mediterranem Gemüse

210 Espresso-Amaretto-Parfait

212

MICHAEL SIEBERER

Symbiose aus Kochen und Kunst

214 Bachsaibling Avocado Limette

216 „Jung und Alt“ –
Liaison vom Rind mit
Schalotten, Karotten und
Kräutern

218 Ziegenfrischkäse-Soufflé
mit Erdbeer-Joghurteis

220

THOMAS SIEBERER

Nach großem Vorbild

222 Carabinero mit Kohlrabi
und Miso

224 Reh-Osso-Buco mit
Topinambur und Birne

226 Rehrücken mit Kartoffeln,
Kastanien und Portwein

228

EUGEN SIEGELE

Ein Fels in der Brandung –
heimatverbunden und bodenständig

230 G'surtes Schweinswangerl
auf Rollgerstelrisotto

232 Huftsteak vom Hirschkalb
mit Kakaobohnenkruste,
Selleriepüree und Kohlgmüas

234 Himbeeren aus Langesthei

236

THOMAS & ALEXANDER SIEGELE

Den Generationen verpflichtet

238 Kräuterschaumsuppe
mit Maishuhnockerln

240 Filet vom Almochs im Ganzen
gebraten mit Rahmpolenta

242 Grieß-Soufflé mit
Zwetschkenragout

244

WOLFRAM WALTER

Daheim in den Bergen

246 Gebackenes und Cappuccino vom
Kalbsbackerl auf Sellerie

248 Rehrücken mit
Rotkrautsprossenkruste und
Kürbismousse mit Holunder

250 Moosbeertatschgerl mit Cognaceis,
im Strudelteig gebacken



256

252

HERMANN ZANGERL CHRISTOPHER FRITZ MARTIN ZANGERL

254 Lachsforelle mit Paprikaletscho
und Escalivada-Sauce

256 Rosa gebratener Tafelspitz
auf Jungspinat und
traditionellen Schupfnudeln

258 Schokobrownie mit Vanilleeis
und Rumrosinen

260

JOHANNES ZAUSER

Traumberuf Koch

262 Rahmsuppe von der
Kapuzinerkresse mit Selleriestroh
und Rohschinken

264 Galtürer Berglamm mit
Käsecracker und gebratenen
Flusskrebse

266 Moosbeer-Topfen-Mousse
im gebackenen Strudelblatt

270

Der Einfachheit halber ...

Grundrezepte

–

284

Die Rezepte

–

294

Aufstellung der Autoren

–

295

Teamgeist und
Engagement

Nur gemeinsam
sind wir stark

–

296

Impressum

VOR- WORT

Das Paznaun ist ein Universum für sich, eine Talschaft im Herzen der Alpen, die anders tickt, anders denkt und anders kocht als benachbarte Kulturnationen. Während andernorts Eifersucht und Missgunst zwischen Koch-Diven grassieren, während sich Küchenchefs dort die Suppe versalzen, den Brei verderben und immer wieder ein Haar in der Suppe finden, schart sich im friedliebenden Paznaun die Schar der Küchen-Maestros um einen wohlverdienten, haubengeschmückten Präsidenten.

Und wer schon erlebt hat, wie nicht nur die verdienten kulinarischen Altmeister, sondern auch die *Young Chefs* des Paznaun gemeinsam würzen, siedern, zuschneiden, braten, dünsten, abschmecken ..., der will nur noch dort essen, im Tal der Trisanna. Paznauner Köche kochen nicht für Gault-Millaus und Michelins, nicht für Hauben und Sterne, sondern einzig und allein für den Gast. Und ganze Chöre von zufriedenen Gästen singen allabendlich in den Speisesälen zwischen Samnaun, Verwall und Silvretta und pfeifen auf das Kalorien-Zählen: „Always look on the bright side of life!“

Weil: Es locken die erlesensten Versuchungen, seit es Essen gibt!

Guten Appetit und viel Vergnügen wünscht



Markus Linder

Entertainer, Feinschmecker und Freund des Paznaun

EIN- LEITUNG

„ *Viele Köche verderben den Brei.*“

Dieses Zitat wird ganz eindeutig vom Club der Paznauner Köche widerlegt.

Als Unterländer immer gut drauf und offen für alles, waren mir die Menschen in diesem engen Tal am Anfang etwas unheimlich. Die Paznauner, allem Neuen gegenüber aus Prinzip skeptisch, unnahbar und auch schwer von neuen Ideen zu überzeugen – so musste ich erst lernen, mit ihren Eigenheiten umzugehen.

Trotzdem konnte ich die Küchenchefs des Tales davon überzeugen, den schon 1993 gegründeten Kochclub wieder aufleben zu lassen, und wurde 1997 als dessen Obmann gewählt. Vielleicht auch ein bisschen, um mich auf die Probe zu stellen, ob ich es durchhalten werde, oder um mich zu testen – man weiß ja bei den Paznaunern nie so genau ...

Seit dieser Zeit nun gibt es den Club der Paznauner Köche und die Gründungsmitglieder sind größtenteils noch immer mit dabei. Mit den *YoungChefsPaznaun* haben sich mittlerweile auch junge, wissbegierige Nachfolger zusammengesetzt, die Kochen zu einem Erlebnis werden lassen und dem Club der Paznauner Köche neue Vitalität verleihen. So sind wir mittlerweile ein Verein motivierter Köche jeder Altersklasse, die mit Begeisterung und Engagement in der Küche stehen und eine Gemeinschaft bilden, deren Augenmerk auf außergewöhnlichen Genusserelebnissen in schöner Atmosphäre liegt. Schön, dass die

Kulinarik im Paznaun von den Gastronomiebetrieben, natürlich den Gästen, aber auch von den Köchen und nicht zuletzt vom Tourismusverband Paznaun so geschätzt wird. Darüber hinaus freut es mich besonders, dass auch die Jungen Wert auf Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit legen.

In diesem Buch finden so alle Interessierten einen Querschnitt durch das kulinarische Paznaun und erfahren auch einiges über die Vielfältigkeit und den Ideenreichtum der Köche.

Einzigartig wie das Tal sind auch die Menschen hier und so kommt es wohl nicht von ungefähr, dass der Weg zwar durch eine enge, schmale Schlucht führt – und dies nicht nur wörtlich, sondern auch im übertragenen Sinne auf die hier lebenden Menschen zutrifft –, ist man aber im Tal angekommen, darf man sicher sein, in den Herzen der Menschen einen Platz und somit treue Weggefährten gefunden zu haben, so wie dies auch mit allen Mitgliedern des Clubs der Paznauner Köche der Fall ist.



Martin Sieberer

YOUNG CHEFS PAZNAUN

In Zeiten von Wandel und Veränderung tut sich auch bei unserem Verein etwas und so freuen wir uns, mittlerweile bereits mehrere junge, ambitionierte Köche zu unserem Team zählen zu dürfen und gemeinsam mit diesen #YoungChefsPaznaun neue Wege zu gehen.



„ *Nachhaltigkeit ist für die #YoungChefsPaznaun nicht nur ein Schlagwort, sondern wird in höchster Qualität täglich umgesetzt.*

Junge Ideen aus anderen Küchen und Ländern finden ihre Umsetzung mit heimischen Produkten und die Symbiose aus fernen Ländern mit Kräutern, Fischen, Wild, Käse und Früchten aus der Region lässt spannende und oft außergewöhnliche Geschmackskomponenten am Teller entstehen. Mit Begeisterung und viel Engagement bringen sich die jungen Köche in den Verein ein und lassen die Regionalität neu aufleben. Nachhaltigkeit ist für die #YoungChefsPaznaun nicht nur ein Schlagwort, sondern wird in höchster Qualität täglich umgesetzt.

Unsere monatlichen Clubtreffen in einem der Mitgliedsbetriebe stehen meist unter bestimmten Themen – so spielt Weiterbildung und Öffentlichkeitsarbeit im sozialen Bereich eine tragende Rolle. Aber auch der gesellschaftliche Aspekt unseres Vereins kommt nicht zu kurz und so sind wir eine aktive Runde, der das Kochen, die gesunde Ernährung sowie die Aus- und Weiterbildung unserer Nachwuchsköche sehr am Herzen liegt.

Die Geschmacksvielfalt unserer Paznauner Produzenten

Die Verwendung und die Wertschätzung heimischer Produkte gewinnt in der modernen Küche immer mehr an Bedeutung. Denn nur, wenn die Qualität der Zutaten stimmt, kann sich der Geschmack eines Gerichts optimal entfalten. Eine enge und auf gegenseitigem Vertrauen basierende Zusammenarbeit mit heimischen Bauern und Produzenten ist deshalb auch für die Köchinnen und Köche des Paznaun unverzichtbar.



