

Hotel Trofana Royal, Ischgl, 25.04.2008

## **Martin Sieberer: Beständige 3 Hauben-Kulinarik seit 1998 im Hotel Trofana Royal in Ischgl**

**Martin Sieberer, 39, ist Tirols konstant höchstdekoriertes Koch. Seit 1998 ist er mit drei Hauben und seit 2005 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Im Jahr 2000 war er Österreichs Koch des Jahres. Sieberer gilt als einer der innovativsten Kochkünstler Europas. Seine kulinarischen Spitzenleistungen erbringt der Tiroler seit 1996 als Küchenchef in Ischgl's einzigem 5-Sterne-Hotel, dem Trofana Royal. Sieberers Paznaunerstube ist Fixpunkt für Gourmets.**

### **Kulinarische Erlebnisse als Genuss-Eindrücke**

„Meine Gäste sollten ihre kulinarischen Erlebnisse als wunderbare Genuss-Eindrücke und nicht in Form zusätzlicher Kilos mit nach Hause nehmen. Ich sehe meine Berufung als Koch darin, Essen als geschmackvolles Ganzes zwischen regional und ungewöhnlich, zwischen einfach und leicht, zwischen bodenständig und wo angebracht mit ungewöhnlichen Kücheneffekten interpretiert, zu vermitteln. Das lässt die Sinne jubilieren und gibt, nicht zu vergessen, dem Körper die Energie, die er benötigt“, beschreibt Martin Sieberer seine kulinarische Philosophie.

### **Start in Ischgl Ende 1996**

Als 1996 der Hotelier und Koch Hans von der Thannen sein 5-Sterne Luxushotel Trofana Royal eröffnete, engagierte er einen jungen Kochkünstler als Küchenchef - Martin Sieberer. Das Gespann von der Thannen & Sieberer hat seither zu einem Höhenflug angesetzt, der seinesgleichen sucht. Die beiden vereint der Wille zur Perfektion und bedingungslose Qualität. Und Hans von der Thannen gab Martin Sieberer die Möglichkeit sich zu entfalten. Die Erfolge geben dem Hotelbesitzer und seinem Kochstar recht ...

### **3 Hauben seit 1998**

Martin Sieberer startete 1997 mit 2 Hauben nach Gault Millau, errang 1998 die dritte Haube, die er seither beständig hält und wurde im Jahr 2000 Koch des Jahres. Seit 2005 ist Sieberer weiters mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.

### **Martin Sieberers Kulinarium**

Martin Sieberer gehört zu jenen Kochkünstlern, die sich der Betonung und Neuinterpretation ihrer regionalen Küche verschrieben haben. Dieses Zusammenspiel von traditionell, bekannt und



Gourmet- und Relaxhotel  
Fitness • Wellness • Beauty

bodenständig mit interessanten anderen, neuen Zubereitungsformen, etwas Verspieltheit sowie ungewöhnlichen Effekten macht den Küchenstil des Tirolers aus.

### **Martin Sieberer im Profil**

- Martin Sieberer, 39, stammt aus Hopfgarten in Tirol
- Seit 1996 wirkt er mit großem Erfolg im Hotel Trofana Royal
- 1997 - Aufsteiger des Jahres, 2 Hauben
- 1998 - Verleihung der dritten Haube, die er seither beständig hält
- Koch des Jahres 2000
- aktuell 18 Punkte und 3 Hauben nach Gault Millau 2008
- Weiters: 1 Michelin-Stern (seit 2005), 95 Punkte und 4 Sterne bei A la Carte

#### ***Weitere Hotelinformationen:***

**Hotel Trofana Royal**  
Familie von der Thannen  
Ansprechpartner: Alexander von der Thannen,  
Martin Sieberer, A-6561 Ischgl, Tirol, Österreich  
Tel: +43-(0)5444-600, Fax: +43-(0)5444-600-90  
www.trofana.at, E-Mail: office@trofana.at

#### ***Weitere Presseinformationen & -fotos:***

**Oliver Pichler & Partner**  
A-1010 Wien, Schellinggasse 1/2/5  
Tel: +43-(0)1-5128737, Fax: +43-(0)1-5128737-70  
E-Mail: office@o-pichler.at, Downloadbereich für  
Texte & Fotos: www.o-pichler.at/trofana

08.04.25.Trofana-M.Sieberer.doc