

## Interview mit Siggie Tschurtschenthaler

### **Siggie, wie kam es dazu, dass du beim Gourmetfestival in der Vila Joya dabei warst?**

*Siggie:* Ich habe bei Dieter Koschina drei Jahre lang in der Vila Joya in Portugal gekocht. Wir haben regelmässig Kontakt; vor zwei Monaten hat er mich angerufen und mich gefragt, ob ich beim Gourmetfestival mitkochen will. Es ist eine grosse Ehre für mich, bei diesem Event dabei zu sein, weshalb ich gleich zugesagt habe.

### **Du hast zusammen mit 19 internationalen Guide-Michelin-Köchen ein 20-gängiges Amuse-Bouche-Menü für die Gäste der Vila Joya gekocht. Warst du nervös?**

Ein bisschen schon, aber der Spass stand im Vordergrund.

### **Welches Gericht hast du zubereitet?**

Einen in Rotwein eingelegten Seeteufel mit Trüffel-Risotto vom Weissen Alba-Trüffel.

### **Konntest du selbst bestimmen, was du kochen möchtest?**

Ich habe vier Vorschläge gemacht; Dieter Koschina hat dann ein Gericht ausgewählt.

### **Musstest du noch zum Fischmarkt gehen, um den Seeteufel zu besorgen oder war schon alles parat für dich?**

Ich habe alles selbst organisiert und vorbereitet. Aber das war keine schwierige Aufgabe, da ich gewusst habe, wo ich gute Produkte erhalte. Dieter Koschina hat sich in der Region ein sehr gutes Netzwerk mit erstklassigen Lieferanten aufgebaut.

### **Spitzenköche nehmen bei Gastkochevents gerne ihre eigenen Kochutensilien mit. Wie ist das bei dir?**

Ich hatte mein Lieblingsmesser dabei. Es ist ein japanisches Messer aus hartem Stahl, mit dem ich das relativ feste Fleisch des Seeteufels sehr gut schneiden konnte.

### **Du hast bei Sternekoch Dieter Koschina in der Vila Joya insgesamt drei Jahre lang gekocht. Was hast du bei ihm gelernt?**

Ich habe vieles von ihm gelernt, unter anderem wie man richtig gute und geschmackvolle Saucen macht. Um solche Saucen zu zaubern, muss man sich Zeit nehmen. Natürlich kommt es auch auf die richtigen Gewürze an.

### **Bevor du zur Vila Joya kamst, warst du bei Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann in München sowie bei Roland Trettl im Hangar 7 in Salzburg im Einsatz. Wie wichtig war es für dich, Erfahrungen bei diesen Meisterköchen zu sammeln?**

In der Berufslehre erlernt man das Handwerk von Grund auf. Später geht es darum, dieses zu perfektionieren. Insofern ist es für jeden Jungkoch wichtig, Erfahrungen bei Spitzenköchen zu machen. Man lernt sehr viel dabei, sofern man das auch will. Die Motivation muss stimmen.

### **Junge Spitzenköche werden in ihrer Ausbildung sehr gefordert; der Erfolgsdruck ist gross, der Umgangston in der Küche zuweilen rau. Wie war das bei dir?**

Die Atmosphäre war bei allen beruflichen Stationen gut und freundschaftlich. Und beim Kochen muss einfach jeder wissen, was er zu tun hat; nur so ist's professionell.

## **Bei wem hat es dir am besten gefallen?**

Bei Dieter Koschina – er ist ein Teamplayer. Sein Ton war zwar manchmal rau, aber sein Herz ist weich. Raue Schale, weicher Kern sozusagen.

## **Das Programm des Gourmetfestivals in der Vila Joya war dicht gedrängt. Hattest du auch Zeit, den Aufenthalt in Portugal zu geniessen?**

Es hat grossen Spass gemacht, dabei zu sein und Berufskollegen wiederzusehen und mit ihnen fachzusimpeln. Beim Kochen musste natürlich jeder zeigen, was er drauf hatte. Die Mischung war für mich perfekt.

## **Herzlichen Dank für das Gespräch.**

## **Zur Person**

Siggi Tschurtschenthaler hat das Handwerk in europäischen Spitzenhäusern erlernt: beispielsweise bei Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann in München, im Hangar 7 in Salzburg, in der Vila Joya in Portugal – eines der besten Restaurants der Welt – und im Tubladel in Gröden, für das er einen Spitzenplatz in Italiens renommiertem Gourmetführer Gambero Rosso erkochte. Seit November 2014 führt der 34-jährige Südtiroler das Gourmetrestaurant Adler in Fläsch (Kanton Graubünden, Schweiz). Dort interpretiert er klassische Spezialitäten immer wieder neu und überrascht mit ungewöhnlichen Kombinationen.

## **Gourmetfestival „Tribute to Claudia“**

„Kiss the cook“, sagte Claudia Jung, die Besitzerin der Vila Joya in Portugal immer, wenn ihr etwas besonders gut geschmeckt hat. Zu ihrem Andenken hat Tochter Joy Jung zusammen mit Spitzenkoch Dieter Koschina ein Gourmetfestival in der Vila Joya ins Leben gerufen. Das war vor acht Jahren. Heute ist das Festival ein fixer Bestandteil in der internationalen Gourmetszene. Vom 10. bis 16. November 2015 haben 51 Gourmetköche in der Vila Joya gekocht. Speziell war der Event „Tribute to Koschina“: 20 Spitzenköche haben zu Ehren von Dieter Koschina ein 20-gängiges Amuse-Bouche-Dinner zubereitet. Der Vorarlberger erhielt vor 20 Jahren seinen ersten Guide-Michelin-Stern für seine Kochkünste in der Vila Joya; der zweite folgte ein paar Jahre später. In seiner langen Karriere hat er zahlreiche Spitzenköche ausgebildet. Einer von ihnen ist Siggi Tschurtschenthaler, der in der riesigen Gourmetküche mit Molteni-Herd – dem Rolls-Royce unter den Herden – einen in Rotwein eingelegten Seeteufel mit Trüffelrisotto zubereitet hat. „Kiss the cook“, hiess es dafür von den Gästen – insgesamt 20-mal.

(Interview und Fotos: Silke Knöbl)