



Luis Haller



Simone Cantafio



Alessandro Martellini

Südtirols neue Sterneköche: 3 Wege, ein großes Ziel

PORTRAIT: Luis Haller, Simone Cantafio und Alessandro Martellini sind die Küchenchefs hinter den neuen Michelin-Auszeichnungen heimischer Lokale

BOZEN (hil). 33 neue Sternerestaurants zählt der wohl bekannteste Gastroführer „Guida Michelin 2023“ italienweit. Darunter 3 Lokale aus Südtirol. Hinter den neuen Sternen aus Südtirol stehen 3 Geschichten von Küchenchefs, die unterschiedlicher nicht sein könnten.

Eines vorweg: So häufig auch von Sterneköchen gesprochen wird, mit Sternen werden ausschließlich Restaurants ausgezeichnet. Das liegt in der Natur der Sache: Die „Guida Michelin“ ist und bleibt ein Restaurantführer und kein Köcheverzeichnis. Die Arbeit im Restaurant ist Teamarbeit, dennoch spielt der Küchenchef als Kapitän der Mannschaft eine herausragende Rolle. Darum wollen auch wir der Bezeichnung Sterneköche bleiben für Küchenchefs, die mit ihren Leistungen zu Michelin-Sternen beitragen.

Der Bodenständige

Luis Haller erkochte in der „Guida Michelin 2023“ erstmals einen Stern für die exklusive „Luisl Stube“ im „Schlosswirt Forst“ in Algund. Eigentümer ist die Spezialbierbrauerei Forst. Haller ist Geschäftsführer und Küchenchef. Der Abend der Sternverleihung am Dienstag war für ihn ein ganz besonderer, wie er gegenüber den „Dolomiten“ sagt: „Das waren

überwältigende Emotionen. Jahrelang habe ich mit meinem Team darauf hingearbeitet, jetzt sind wir froh und stolz, dass der Stern da ist“, erzählt er.

Dazu muss man sagen, dass Haller bereits mit dem Hotel „Castel Fragsburg“ in Meran einen Michelin-Stern einheimen konnte – und zwar in den Jahren von 2009 bis 2016. Damals gelang es ihm, den Stern nach nur 2 Saisonen zu erhalten.

Diesmal dauerte es etwas länger: Den „Schlosswirt Forst“ samt „Luisl Stube“ hat Haller 2017 übernommen, nun konnte er die Michelin-Inspektoren schließlich überzeugen. „Für mich ist der Stern eine tolle Bestätigung meiner Arbeit und ein Türöffner für neue Zielgruppen. Die Sterneküche lockt nämlich ein internationaleres Publikum an und ein Publikum, das kulinarische Top-Adressen ganz gezielt ansteuert. Darauf freue ich mich sehr“, so Haller.

Als seine wichtigste Inspiration nennt der Passierer Peter Girtler, der im 2-Sternelokal „Gourmetstube Einhorn“ im Hotel „Stafler“ in Maulls tätig ist. „Mit ihm habe ich 2 Saisonen gearbeitet. Es war eine ungemein spannende und prägende Zeit, die für meinen späteren Weg in die Sterneküche sehr wichtig war“.

Die Philosophie Hallers ist es, besonders hochwertige Produkte von außerhalb Südtirols mit typischen heimischen Produkten zu kombinieren. Sein „Signature

Südtirols Michelin-Sterne

Restaurant		
Norbert Niederkofler	St. Kassian	☆☆☆☆
Peter Girtler	Maulls	☆☆☆☆
Heinrich Schneider	Sarntal	☆☆☆☆
Gerhard Wieser	Dorf Tirol	☆☆☆☆
Alessandro Bellingeri	Eppan	☆☆☆☆
Herbert Hintner	Eppan	☆☆☆☆
Claudio Melis	Bozen	☆☆☆☆
Mathias Bachmann	Brixen	☆☆☆☆
Jörg Trafoier	Kastelbell-Tschars	☆☆☆☆
Simone Cantafio	Corvara	☆☆☆☆ NEU
Chris Oberhammer	Toblach	☆☆☆☆
Karl Baumgartner	Pfalzen	☆☆☆☆
Luis Haller	Algund	☆☆☆☆ NEU
Egon Heiss	Meran	☆☆☆☆
Andrea Fenoglio	Meran	☆☆☆☆
Theodor Falser	Deutschnofen	☆☆☆☆
Reimund Brunner	St. Ulrich	☆☆☆☆
Stephan Zippl	Ritten	☆☆☆☆
Mario Porcelli	Wolkenstein	☆☆☆☆
Alessandro Martellini	Wolkenstein	☆☆☆☆ NEU
Anna Matscher	Tisens	☆☆☆☆

Dolomiten - Infografik: M. Lemanski

Quelle: Guida Michelin 2023

Dish“, also das Gericht, das unverwechselbar die Handschrift des Küchenchefs trägt, ist ein Fasanmousse mit piemontesischen Haselnüssen und Vinschger Marillen – eine kalte Vorspeise.

Und jetzt? „Jetzt werde ich mit meinem Team erst einmal ordentlich feiern. Das haben wir verdient.“

Der Internationale

Simone Cantafio ist Küchenchef in der „Stia de Michil“ im Hotel „La Perla“ in Corvara. Die „Stia de Michil“ hatte bis zur Ausgabe 2021 der „Guida Michelin“ einen Stern und holte ihn sich mit der Ausgabe 2023 zurück. Seit rund einem Jahr führt Can-

tafio in der Küche Regie. Dass es ihm in so kurzer Zeit gelungen ist, einen Stern für die „Stia de Michil“ zu erlangen, ist kein Produkt des Zufalls. „Ich war 14 Jahre lang in der Welt unterwegs“, erklärt er. Zunächst beim 3-Sterne-Koch Georges Blanc in Frankreich, zuletzt 5 Jahre als Küchenchef im Restaurant „Michel Bras Toya“ auf Hokkaido in Japan – und das höchst erfolgreich: 2017 erkochte er für das Restaurant den zweiten Michelin-Stern.

Mit dieser Erfahrung im Rücken, nahm der Küchenchef mit kalabrischen Wurzeln 2021 sein Engagement im Gadertal an: „Ich habe mich in Südtirol sofort wohl gefühlt. Man sagt ja, dass man Spitzenleistungen nur abrufen kann, wenn das Umfeld perfekt passt. Und das tut es, sowohl das Team als auch die Lebensqualität und die Natur sind herausragend“, schwärmt Cantafio.

„Der Stern stellt eine riesige Motivation für uns alle dar.“ Das Ziel sei es, wie schon in Japan, einen zweiten Stern zu bekommen, nur diesmal für Südtirol, für die „Stia de Michil“. „Darauf arbeiten wir hin.“

Sein „Signature Dish“ ist ein Risotto, der geschichtet wird wie eine Lasagne. Er besteht aus einem Risotto mit einer Soße vom geräucherten Jungschwein, darin eingearbeitet ist ein Risotto vom Knollensellerie, darauf finden sich Flocken vom frittierten Sellerie und gehobelter Trüffel sowie ein Eigelb.

Der Toskaner

Aus der Toskana stammt der Küchenchef des dritten, neuen Sternerestaurants in Südtirol, „Suinsom“ im Hotel „Tyrol“ in Wolkenstein. Alessandro Martellini stand unter anderem mit 3-Sterne-Koch Enrico Crippa („Piazza Duomo“, Alba) am Herd und arbeitete von 2011 bis 2014 als Souschef an der Seite von Stefano Baiocco im 2-Sternrestaurant „Villa Feltrinelli“ am Gardasee. 2015 wechselte er ins Hotel „Tyrol“, seit 4 Jahren wird im dortigen Restaurant „Suinsom“ eine besonders raffinierte Küche geboten. „Dass unser Einsatz nun mit einem Stern gekrönt wurde, ist großartig. Für einen Küchenchef ist der Stern wie ein Oscar für einen Schauspieler; das ist einfach nicht zu überbieten“, so Martellini.

Seine Küche beschreibt er als „Made in Italy“: „Von der Null-Kilometerphilosophie halte ich wenig, sie ist eine Augenauswascherei. Es geht vielmehr darum, die besten Produkte zu verarbeiten. Das heißt für mich, regionale und italienische Produkte zu verwenden, aber den Begriff Lokal nicht im Sinne enger geografischer Grenzen zu verstehen.“

Martellini's „Signature Dish“ ist eine Artischocke mit Tobinamburcreme, Graukäsefonduta und Tartar vom Villnösser Grauwieh.

© Alle Rechte vorbehalten