

## Paznaun - Skifreuden an der Grenze

Paznaun? Wo ist das? Ischgl?! Ah ja, Open Air auf der Idalpe, tobendes Ski- und Après Ski-Leben (blanke Brüste inklusive), illustres Star- und Sternchenaufkommen - die Sicht auf den Winter im Paznaun ist von schrillen Medienberichten verstellt. Und man übersieht, dass das Tal aus weit mehr als nur Ischgl besteht, dass auch der Hauptort selbst seine versteckten, sanfteren Seiten hat. Als Schigebiet jedenfalls profitiert Ischgl nicht nur von bis ins Frühjahr schneesicherer Höhenlage der Pisten und der Anbindung ans schweizerische Zollausschlussgebiet Samnaun, sondern auch von intensiven Investitionen in komfortable Aufstiegshilfen wie Hüttenkultur.

Wie so viele Seitentäler des Inntales beginnt auch das Paznaun mit Enge, die sich kilometerlang entlang der Trisanna zieht. Die Ortschaften am Talbeginn, See und Kappl mit ihren Fraktionen, ziehen sich an den Steilhängen in die sonnigeren Höhen, und was an Siedlungen am Talboden steht, ist bemerkenswert neuen Zuschnitts (was freilich nicht heißt, dass wir uns hier in einem Paradies neuer landschaftsbezogener Architektur befänden). Nur die alten Stadel hängen scheinbar unberührt an den Hängen, traditionelle Gehöfte wie das historische Wirtshaus **Zum Rössle** in See, das nunmehr ein sorgsam restauriertes Selbstversorgerhaus ist, oder der Gasthof **Waldesruh** in Galtür haben Seltenheitswert. Aber immer wiederkehrende Hochwasser und, weiter hinten im Tal, Lawinenkatastrophen haben ihre Spuren hinterlassen; das Paznaun ist geprüft im steten Wiederaufbau.

Der schlägt freilich seine Kapriolen, mit jedem zurückgelegten Kilometer taleinwärts werden die Hotel- und Appartementgebäude pompöser, und wenn man die letzte Lawingalerie passiert hat, türmt sich Ischgl als eine in sich verschachtelte, bis an die Grenzen des Kitschwahns getriebene Trutzburg vor einem auf. Dieser Blick erschlägt zum Glück nur beim ersten Mal, und wohl auch nur ein architekturensibles Gemüt. Denn von der anderen, der Silvretta-Seite kommend, sieht alles viel weicher und verträglicher aus, auch wenn sich die einzelnen Gebäude in einem grellen Wettstreit um die Wahrnehmungs-Vorherrschaft zu befinden scheinen. Wer sich aber im auf- und absteigenden Gewirr genau umschaute, entdeckt auch die weniger lauten Plätze -ein nächtlicher Blick in einen Kuhstall mitten im Dorf zeigt, dass die gute alte Landwirtschaft auch hinter neuer Fassade noch gemächlich lebt.

### Von A bis T und hoch hinaus

Während man sich an den nach dem Alphabet Ausfahrten von Ischgl vorbeibewegt, bleiben die Berghänge zu den Seiten bleiben immer nah und steil; erst in Galtür öffnet sich ein breiter

Talkessel, und der Talschluss steigt sanfter hinan als die Seitenwände. Hier werden allenthalben die neuen Lawinenverbauungen sichtbar, manche der Häuser - auch hier kaum mehr solche in traditioneller Architektur - schmiegen sich dicht an die schützenden Steine dahinter. Dokumentiert ist das Leben mit den Lawinen und dem Berg im **Alpinarium**, nicht nur als Museum einen Besuch wert. Galtür hat, ebenso wie Kappl und See, seine eigenen Liftanlagen, alles ist sanfter und geruhsamer hier, ein gemütlicher Familienschiort. Von hier aus führt eine **Loipe** hinauf auf die Bielerhöhe, eine andere hinunter bis nach Ischgl - immer schön idyllisch der Trisanna entlang und dank der Höhenunterschiede ein nicht nur entspanntes Schiwandern, sondern auch angenehme Herausforderung.

Das zentrale Schigeschehen aber spielt sich hoch über Ischgl ab, wo von der Idalpe weg die Lifte bis nah an die 3000er-Region reichen, wo einem auf Palinkopf oder Greitspitze gehörig der Wind um die Ohren weht und die Pisten jene Steilheit aufweisen, die den sportlichen Ehrgeiz befriedigt.

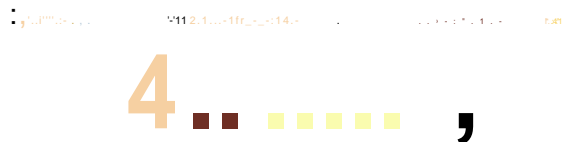
Hütten für wohlthuende Einkehr gibt es zuhauf, zwei Plätze aber stechen architektonisch (und kulinarisch) besonders hervor: das **Pardorama** auf dem Pardatschgrat, eine beeindruckende Glas-Stahl-Holzkonstruktion in aussichtsreicher Höhenlage (die Berge werden zu wahren blue mountains, wenn man von drinnen nach draußen schaut), und das neue **Alpenhaus**, in dem Holz und Stein die Atmosphäre bestimmen. Die entschlackte Rustikalität vermittelt moderat modernen Stubencharakter; der funktionelle Selbstbedienungsbereich ist ganz auf Andrang ausgelegt - neben Schihüttenstandards wie Kaiserschmarrn und Bolognese sind allerdings die Wokgerichte von durchaus ansprechender Machart. Und der große offene Grill gleich beim Eingang umfängt einen mit seinem Holzkohlenduft auf so einladende Weise, dass man unweigerlich mit Appetitentwicklung darauf reagiert.

Es wäre freilich nicht Ischgl, wenn es nicht auch Raum für Exklusivität gäbe: dafür sorgt die VIP-Lounge im ersten Stock. Lifestyle & gehobene Küchenlinie, dazu muss man nicht unbedingt zahlendes Mitglied im Club sein, sondern einfach nur das Preisniveau akzeptieren. Dafür wird dann auch eine schicke, zeitgeistige Umgebung mit exklusiver Terrasse geboten sowie ein kulinarisches Angebot, in dem statt Schnitzel und Germknödel eben souffliertes Kabeljaufilet mit Krenmus oder Paznauner Rinderfilet in Nusskruste geboten werden. Markus Blonkowski, der junge Küchenchef, ist aber schon die 5. Saison im Haus, das spricht für

solide Kontinuität. Und man ist auch keineswegs auf schlichtes Schiwasser angewiesen, sondern kann aus einer mit Winzernamen nur so gespickten Weinkarte wählen. Auch das geht ins Geld, entspricht aber den Erwartungen der neuen Gästestruktur.

## Après

Die Deutschen stellen zwar noch immer die Mehrheit, liegen aber bereits unter der 50%- Marke. Holland, Belgien, Österreich und Schweiz sichern das solide Mittelfeld, bereits an fünfter Stelle aber rangieren die Russen, die vor allem die ersten Jännerwochen recht finanzkräftig beleben; das wird auch im Sprachengewirr an der Piste wie beim Après Ski hörbar. Und schaut man sich den Fuhrpark vor dem „ersten Designhotel Ischgl“, dem **Madlein** des gerüchteumwobenen Hoteliers Günther Aloys an, so mischen sich da gewaltige SUVs mit rumänischen Kennzeichen unter die schnittigern Wägen aus CH und D. Aber alles wird übertrumpft von breits vor dem Haus parkenden Stretchlimousine des Hausherrn, fest verknüpft mit einem gewissen Dosensecco. Allerdings ist das Haus inwendig wirklich sehr schön, und der **Pacha** Nightclub sorgt nach wie vor für hitziges Nachtleben - „Freier Eintritt für weibliche Gäste“ sagt alles. Im Schwesterhotel Elisabeth ist die Schatzi Bar einer der Ischgl Hot Spots für Après Ski: hier schwingen blasse Mädchen in einer Miniaturandeutung von Dirndl in monotonen Bewegungen zu dröhnenden Bässen auf dem Tresen, den mehr oder weniger jungen Buben scheint's zu gefallen.....



Einer der wichtigsten Après-Plätze ist auch nach wie vor die **Trofana Alm**, da gibt's urige Hüttengaudi für alle Altersgruppen; dem lederbesten Serviceteam wird das Bier nur so von den großen Holztableaus mit hohem Sturzrand gerissen. Gleich nebenan setzt die Romantica Hütt'n mehr auf Champagner, und an der Silvrettabahn-Talstation beschallen sich Kuhstall und Feuer & Eis-Bar um die Wette. **Mich freilich zieht's mehr zur Feinkost Plangger - hier kann man nämlich in relativer Ruhe Wein glas- oder flaschenweise als gepflegtes Pisten-Danach erleben und gleich auch noch einen Jahresvorrat an erlesenen regionalen und anderen Spezialitäten einkaufen. Da liegt Pètrus neben Paznauner Almkäse, das Magnumformat ist fast schon Standardgröße, und die Auswahl an exklusiven Wasserfüllungen setzt immer wieder in Erstaunen.**

Wer dann noch des Shoppings fähig ist und weniger auf gesellschaftsfähiges Outfit à la Bogner oder Frauenschuh setzt, dafür aber die klare, funktionsbestimmte Linie der Dänen oder Norweger bevorzugt, der kann ja noch im neu gestylten Verkaufsraum von Sport Adler, einem von drei Geschwistern ganz einträchtig geführten Unternehmen, vorbeischaun.

### **Vom Abend in die Nacht**

Dass ausgerechnet ein „Zuagroasta“ das kulinarische Geschehen in Ischgl auf Vordermann bringen würde, ist für den, der Tiroler Talbewohner und deren Hang zu hermetischem Denken kennt, doch recht erstaunlich. Aber Martin Sieberer scheint mit seinem Können und Erfolg einerseits für Ansporn und andererseits mit seiner sanften, integrativen Art für ein neues Gemeinschaftsdenken unter den Köchen gesorgt zu haben. Der **Club der Paznauner Köche**, dem er seit seiner Wiederbelebung 1997 als Präsident vorsteht, ist der Gegenbeweis für den Spruch, dass viele Köche den Brei verdürben. Besonders eindrucksvoll wird die Fähigkeit zur Gemeinschaftsarbeit bei der alljährlichen Herbstgala unter Beweis gestellt. Und so kommen die Gäste der Mitgliedsbetriebe zu abwechslungsreichen Halbpensionsfreuden; das hohe Niveau der Gastronomie wird allerdings von ein paar exemplarischen Restaurants auch guidewürdig exerziert. So ließ etwa die erstaunlich schlicht gehaltene bäuerliche Stube im sonst recht bunten Stilmix des Hotel **Romantica** in den letzten Saisonen mit einer klaren Küchenstilistik aufhorchen; das Restaurant des Hotel **Sunshine** in Kappl ist mit einem familiären Team in Küche und Weinkeller für ideenreiche Überraschungen gut; im Restaurant des Hotel **Elisabeth**, ganz in gediegener 70er-Jahre-Stilistik gehalten, freut sich der elsässisch-stämmige Küchenchef Philippe Stein auch über Gäste von auswärts, die sein menu très français goutieren möchten. Martin Sieberer, der in der eleganten **Paznauner Stube** im Hotel Trofana Royal bislang fast unangefochten die Tirol-Wertungen anführte und für eine sehr elaborierte, leichtfüßige, immer aber nah an Traditionen bleibende Küchenlinie steht, erwächst nun in der Person des jungen **Benny Parth** ernstzunehmende Konkurrenz. Im Hotel **Yscla**, das seit diesem Winter mit sorgsam restaurierter Sgraffitto-Fassade und wohnlichen, modernen Zirbenholzzimmern glänzt, arbeitet er akribisch an seiner für das Tal sicher ungewohnten, sehr reduzierten, von Einflüssen der neuen spanischen wie nordischen Küche geprägten Linie und sorgt auch in Zusammensetzung wie Präsentation der Gerichte für Spannung.

### **Weitere Tipps:**

In Mathon, einer kleinen Ortschaft am Weg nach Galtür, ist das Wirtshaus **Walserstube** eine

geradezu museale Stätte, an der nicht nur alte bäuerliche Architektur studiert, sondern auch recht passabel bodenständig gespeist werden kann. In Galtür-Wirl hat **Hermann Huber** trotz mächtiger familiärer Hotelbauten den Bezug zum Boden nicht verloren; er steht nicht nur selbst als Koch mitten im Geschehen, sondern ist auch Schlachtermeister (eigene Landwirtschaft und Viehzucht) und Käseproduzent: sein **Galtürer Almkäse** ist der lokalen Gastronomie ebenso zu finden wie im illustren Hangar 7 und wird auch bei der Ski WM in Garmisch vertreten sein.

Von luxuriösen Hotels bis zum Zimmer am Bauernhof ist alles möglich; man wendet sich am besten an die einzelnen Tourismusbüros der Gemeinden (**See, Kappl, Ischgl, Galtür**) Hotels mit guter Gastronomie sind zum Beispiel auch **Sonne, Post** und **Brigitte** in Ischgl oder das **Rössle** in Galtür; ein zentrales, preiswertes Haus in Ischgl ist das Garni **Lasalt**; zeitgemäßeres Flair bietet das freilich etwas nachlebenumtoste Appartementhaus **Adler**, das mit „Salz & Pfeffer“ auch ein legeres, mit Holz und Farbe spielendes Restaurant besitzt.