

Betreff: Böglerhof Alpbachtal – über die Wurzeln des Küchenchefs

Unterzeile: Hansi Treichl hebt nicht ab

Alpbach, Tirol

Mit beiden Beinen am Boden

Eigentlich sollte es nur ein Sommer werden. Heute steht Hansi Treichl seit 17 Jahren am Herd im Geniesserhotel Der Böglerhof, Alpbachs erstem und einzigem 5-Sterne-Hotel, und hat sich mit seinem Team die dritte Gault-Millau-Haube erkocht. Auch der Guide Michelin führt die Fuggerstube in seiner aktuellen Auswahl als „Selected Restaurant“. Was aus der Zwischenstation eine Lebensaufgabe machte, hat vor allem mit einem Mann zu tun, dessen wichtigster Rat bis heute nachwirkt.

Der Böglerhof ist niveauvoll und zugleich herzlich-bodenständig, ganz im Sinne der Gastgeberfamilie Duftner. Kulinarisches Herzstück ist die Fuggerstube – einst Gerichtssitz der Bergknappen und Branntweinschänke der Augsburger Kaufmannsfamilie Fugger. „Wenn man nur hineingeht, spürt man schon die Geschichte, sie ist wirklich eine Perle des Hauses“, sagt Treichl. „Wir wollten einfach einen besonderen Platz in Alpbach schaffen, wo man einen schönen Abend verbringen kann mit gutem Essen und gutem Service – ich denke, das ist uns ziemlich gut gelungen.“ Eine Klasse für sich ist auch die Weinkarte: über 1.100 Positionen, von gereiften Raritäten bis zu spannenden Winzer-Champagnern.

Auf seiner Karte steht selten, was weit gereist ist: Die Milch kommt aus dem Alpbachtal, das Rind vom eigenen Schwager. Mittlerweile hat er sich ein Netzwerk an regionalen Produzenten aufgebaut – und auf Luxusimporte wie Hummer oder Kaisergranat verzichtet die Küche von Beginn an bewusst. Ein Schritt, bei dem er sich anfangs nicht sicher war, „aber es war genau richtig.“

Wie weit dieser Anspruch geht, zeigt sich gleich zum Menüauftakt: ein geräuchertes, getrocknetes Rinderherz, das wie Parmesan gerieben und in einer Eierschale mit Birnen-Sellerie-Chutney und Sellerie-Espuma serviert wird – ein Gericht, das zeigt, wie Treichl auch vermeintlich einfache, bodenständige Zutaten in etwas Überraschendes verwandelt. Auch ein Knödel-Gang darf im Menü nie fehlen, „das klingt sehr tirolerisch“, sagt Treichl, „aber man hat so viele Möglichkeiten, den ein wenig ausgefallener zu machen.“

Von der Zwischenstation zum Lebensprojekt

Mit gerade einmal 25 Jahren übernahm Treichl die Küche von seinem Vorgänger und Mentor Alois Prosser. Dessen Rat begleitet ihn bis heute: „Egal wer du bist oder was du erreicht hast, bleib mit beiden Beinen am Boden.“ Dass aus der Zwischenstation ein Lebensprojekt wurde, verdankt Treichl neben Prosser vor allem seiner Frau, die ihm den Rücken freihält, und Familie Duftner, die laut Treichl „einen Standpunkt vertritt: Nie stehen bleiben, es geht immer nach vorne“ – und ihm dabei „einen Freiraum gegeben hat, den ich sehr schätze.“

Die dritte Haube 2024 kam nicht überraschend – Treichl hatte sie sich vorgenommen: „Ich habe immer offen kommuniziert, dass die drei Hauben mein Ziel sind – ich fand das immer sehr realistisch.“ Verändert hat sich seither vor allem eines: „Wir sind jetzt noch penibler geworden. Teilweise wollen wir vielleicht auch zu viel, aber das bringen Leidenschaft und Motivation eben mit sich.“

Zuhause hingegen wird es einfacher: Der dreifache Vater kocht dort am liebsten unkomplizierte Pfannengerichte oder ein klassisches Cordon Bleu mit Kartoffelsalat als Sonntagsessen – „auch wenn meine Frau immer noch der Meinung ist, dass ich zu viel Geschirr brauche.“

Wenn nach Dienstschluss die letzten Teller abgeräumt sind, zeigt sich, was seine Mannschaft zusammenhält: Treichl bleibt dann noch mit seinem Team zusammen, wertschätzend im Ton, nie ohne

einen Schmäh auf Lager. Derselbe Mann, der mit 23 Jahren in der 500 Jahre alten Stube begann, mit 25 die Verantwortung übernahm und heute auf Drei-Hauben-Niveau kocht – bleibt eben, ganz wie sein Mentor es ihm mitgab, mit beiden Beinen am Boden.

Geniesserhotel Der Böglerhof – pure nature spa resort ***** | Familie Duftner

Alpbach 166, 6236 Alpbach | +43 (0)5336 5227

info@boeglerhof.at, www.boeglerhof.at