

Loyal Chefkoch im Genießerhotel Sonnalp (Obereggen, Dolomiten, Südtirol)

Fast 30 Jahre Küchenchef im selben Haus – Chapeau!

Dieser Mann ist eine Ausnahmeerscheinung: Seit bald 30 Jahren hält Küchenchef Martin Köhl dem familiengeführten 4-Sterne-S-Hotel im Südtiroler Dörfchen Obereggen die Treue. Er kocht beständig auf hohem Niveau und erfindet sich selbst dabei immer wieder neu. 16 Punkte/3 Hauben im Gault Millau, 96/100 Punkten im Falstaff Hotel Guide und Top-3 unter den Südtiroler Gourmet Hotels im Connoisseur Circle sind nur die aktuellsten Auszeichnungen.

Seit dem Eröffnungsjahr 1997 ist Küchenchef Martin Köhl im Genießerhotel Sonnalp Garant für die „leichte, geschmackvolle“ (Zitat Gault Millau) Sonnalp-Küche mit Südtiroler Bodenhaftung und „Aromen aus der ganzen Welt“.

Aus dem benachbarten Dorf Deutschnofen kommend, verbrachte er seine Lehrjahre unter anderem in Sterne-Restaurants im Elsass oder bei Heinz Winkler in Aschau. Familie Weissensteiner gab ihm mit der Eröffnung ihres Hotels die Chance, eine anspruchsvolle Genießerküche zu verwirklichen. „Exzellente Küche war uns von Anfang an wichtig“, erzählt David Weissensteiner, der für den Gastronomiebereich verantwortlich ist.

Hier verbindet Köhl kreativen Regionalismus mit internationalen Akzenten- und sprüht nach fast dreißig Jahren noch immer vor Kreativität. Die erntefrischen Zutaten bezieht er meist direkt von zwei Biobauern aus dem Eggental. Zu seinen Spezialitäten zählen u.a. hausgemachte Ravioli und mediterrane Nudelgerichte sowie raffinierte Fleischgerichte mit feinen Saucen.

Auch Gerichte aus seiner Kindheit finden den Weg in die Sonnalp-Küche, wie beispielsweise gebrannte Mehlschlutzkrapfen, gefüllt mit Deutschnofer Bergkäse, serviert mit Steinpilzen. „Das Zusammenspiel aus Südtiroler und italienischer Kochkunst mit einem modern-raffinierten Twist sorgte von Beginn an für große Begeisterung unter den Gästen“, erzählt David Weissensteiner.

Neben Galadiners verwöhnt eine À-la-carte-HP Auswahl mit mediterranen sowie regionalen, neu interpretierten Gerichten. Auch auswärtige Gäste kommen in der Sonnalp-Gourmetstube in den Genuss der exzellenten Küche. Gastgeber und Sommelier David Weissensteiner sorgt mit viel Fachwissen und Leidenschaft für die richtige Weinbegleitung und lädt wöchentlich zu Weindegustationen ein. Im begehbaren Weinkeller findet sich aus Italien, vorrangig Südtirol, so mancher lohnenswerte Geheimtipp.

David Weissensteiner über Martin Köhl:

„Martin ist für uns weit mehr als ein Spitzenkoch. Er steht im Sonnalp für außergewöhnliche Konstanz, höchste Qualität und einen ruhigen Führungsstil. Beeindruckend ist vor allem sein Anspruch, sich immer wieder weiterzuentwickeln. Trotz seiner langjährigen Erfahrung ist er offen für neue Ideen, die ihn vorantreiben, ohne seine Handschrift zu verlieren. Diese Mischung macht ihn zu einem außergewöhnlichen Koch und zu einem ganz wichtigen Teil unseres Hauses. Was 1997 begonnen hat und bis heute hält, ist etwas ganz Besonderes. Auf dieses Zusammenspiel mit unserem Küchenchef sind wir stolz.“

Martin Köhl über seine langjährige Treue zum Genießerhotel Sonnalp:

„Das Sonnalp hat mir von Anfang an das Vertrauen geschenkt, meinen eigenen Stil zu entwickeln und meine Küche so zu gestalten, wie ich sie mir vorgestellt habe. Dieses Vertrauen und die gute Zusammenarbeit mit der Familie Weissensteiner sind bis heute die Basis dafür, dass ich mich hier wohlfühle. Das Sonnalp ist für mich über die Jahre zu meiner kulinarischen Heimat geworden. Meine Leidenschaft fürs Kochen ist dieselbe wie vor fast 30 Jahren – ich freue mich jeden Tag darauf, in der Küche zu stehen und unseren Gästen besondere Genussmomente zu bereiten.“

Genießerhotel Sonnalp **s | Familie Weissensteiner**

Obereggen 28, 39050 Obereggen / Südtirol | + 39 0471 61 58 42

info@sonnalp.com, www.sonnalp.com