

## Vita - Alexander Fankhauser

Alexander Fankhauser wurde am 9. Jänner 1974 als Sohn von Gretl und Lutz Fankhauser, Besitzer des Hotel Lamark in Hochfügen, geboren.

Da die sehr jungen Eltern gerade mit dem Aufbau des Hotels in Hochfügen beschäftigt waren, pendelte Alexander zwischen Hochfügen und seiner Oma in Kleinboden.

Den Kindergarten und die Volksschule absolvierte Alexander ebenfalls in Fügen im Zillertal.

Nach der Hauptschule entschloss sich Alexander für eine fundierte Ausbildung in der Hotelfachschule Villa Blanka in Innsbruck.

Wahrscheinlich war das vorgelebte Arbeiten der Eltern und das „Dasein“ für die Gäste ausschlaggebend für die Entscheidung Alexanders, den Weg der Tourismusausbildung zu gehen.

1993 schloss er die 5-jährige Hotelfachschule mit der Matura erfolgreich ab.

Die vorgeschriebenen Praktika während der Schulausbildung absolvierte er in verschiedenen Tiroler Hotels.

1993: F&B Training im Helvetia Bristol in Florenz.

1994: Koch im Mandarin Oriental - Hyde Park Hotel London.

1995 kam er zurück nach Österreich, wo er nach kurzem Überlegen bei Reinhard Gerer im Restaurant Korso bei der Oper in Wien vorsprach.

Nach anfänglichen Umgewöhnungs- und Startschwierigkeiten begann für Alexander die für ihn „wichtigste Zeit“ (Zitat Alexander) für seinen Werdegang als Koch.

Es wurde eine 5 jährige Zusammenarbeit mit Reinhard Gerer, die sich heute als respektvolle, jedoch sehr herzliche Freundschaft fortsetzt. Reinhard Gerer ist vom ehemaligen „Chef“, wie er heute auch noch von Alexander genannt wird, zum Freund der Familie und des Hotel Lamark geworden.

Im Herbst 1999 kehrte Alexander nach dem Weggang des langjährigen Küchenchefs im Lamark in den elterlichen Betrieb zurück.

Es erwies sich als kleiner Kulturschock für Alexander vom Herd Reinhard Gerers in Wien zurück in den doch beschaulichen Betrieb in Hochfügen.

Im Mai und Juni 2000 war Alexander in den USA unterwegs bei Wolfgang Puck in Los Angeles, um sich ein Bild von der amerikanischen Systemgastronomie zu machen.

Danach folgte wieder eine Saison zu Hause in Hochfügen.

„Des interessiert mi so nit!“ – Diese Aussage von Alexander über das Kochen in der normalen Hotelküche weckte viele Ideen und Änderungsvorschläge innerhalb der Familie und Mitarbeiter; es kam ziemlich schnell und war wirklich eine große Überraschung: die erste Auszeichnung von Gault Millau mit 2 Hauben.

Um der neuen Richtung auch eine „Bühne“ zu geben, wurde die ehemalige Tiroler Stube zum „Restaurant Alexander“. Die Restauranttaufe mit zahlreichen Gästen stellte die erste „Bewährungsprobe“ dar und Alexanders Werdegang als Haubenkoch nahm kontinuierlich seinen Weg. Die Aufwertung auf 3 Hauben ab 2004 war eine Bestätigung für die Konsequenz in Qualität und Kreativität.

Einem breiten Publikum wurde Alexander mit seinem Auftritt als Vertreter des Bundeslandes Tirol für „Frisch gekocht ist halb gewonnen“ in der Staffel 2004 bekannt.

2004 erhielt Alexander für seine Küchenleistungen auch einen Stern von Michelin.

Für seine Freunde und die Familie ist Alexander jedoch immer noch derselbe geblieben.

Gerne wandert er durch die heimatlichen Berge, sitzt in geselliger Runde mit Freunden oder seinen Kollegen bei der Hochfügener Feuerwehr.

Heimatverbunden bedeuten ihm Familie, Gesundheit, religiöse Grundwerte und ein geregeltes Umfeld sehr viel.

Zu seinen Hobbys gehört natürlich neben dem Kochen seit neuem auch das Golfen und die Musik der Zillertaler Schürzenjäger hat auch schon in seinen jungen Jahren manches Heimweh nach dem Zillertal bekämpft.

Sein ganzer Stolz ist seine Tochter Marlen, die im Februar 2005 geboren wurde. Mit seiner Frau Petra genießt er im Moment das Familienleben ganz besonders.

Für die Zukunft wünscht er sich laut eigenen Aussagen vor allem Gesundheit und dass es mit der „Kocherei“ so weitergeht wie in den vergangenen Jahren.

Der Titel „Koch des Jahres 2005“ ist für ihn eine sehr hohe Auszeichnung und eine Bestätigung für die geleistete Arbeit der vergangenen Jahre. Doch sich darauf auszuruhen ist sicher nicht das Motto Alexanders, sieht er diesen Titel für noch mehr Ansporn für die Zukunft, um gemeinsam mit seiner Familie und dem Team das Beste für seine Gäste bieten zu können.