PRESSEINFORMATION

KULINARISCHER JAKOBSWEG PAZNAUN-ISCHGL

Eröffnung 9. Kulinarischer Jakobsweg

Am 9. Juli startete der Kulinarische Jakobsweg im Paznaun unter der Schirmherrschaft Eckart Witzigmanns in die neunte Saison: auf den fünf Hütten sorgten internationale Sterneköche mit ihren eigens kreierten, bodenständigen Hütten-Gerichten für das Wohl der Wanderer.

Ischgl/Zürich, 11.07.2017 – Genussvoller Auftakt: Am Sonntag wurde im Tiroler Paznaun der 9. Kulinarische Jakobsweg eröffnet. Gemeinsam mit zahlreichen Gästen wanderten mit Konstantin Filippou (Österreich), Dieter Koschina (Portugal), Jacob Jan Boerma (Niederlande), Simon Hulstone (England) und Frédéric Morel (Deutschland) fünf internationale Sterneköche auf den Genussrouten zu ihren Patenhütten. Tagesziel waren die Jamtalhütte, Friedrichshafener Hütte, Heidelberger Hütte, Ascher Hütte und die Niederelbehütte im Paznaun. Dort stellten die Küchenchefs ihre bodenständigen Kreationen aus regionalen Produkten vor und kochten die Gerichte erstmals gemeinsam mit den Hüttenwirten. Die Hüttenspeisen der ausgezeichneten Gourmets stehen ab sofort bis Ende September auf den jeweiligen Speisekarten. Alle Rezepte der diesjährigen Kreationen sind online abrufbar unter: www.kulinarischerjakobsweg.paznaun-ischgl.com.

Am 20. August 2017 gibt es mit dem Sommerfest des Kulinarischen Jakobsweges noch einmal einen kulinarischen Höhepunkt. Gefeiert wird dieses Mal auf der Niederelbehütte. Und wer will, kann hier an nur einem Tag alle fünf Gerichte der internationalen Starköche probieren. Die Koordination der Spitzenköche und deren Rezepte übernimmt der Tiroler Martin Sieberer. Mit drei Hauben und 18 Punkten ist Sieberer mit seiner Paznaunerstube im Hotel Trofana Royal selbst mehrfach ausgezeichneter Koch und zählt zu den Besten in Österreich. Alle Informationen unter www.paznaun-ischgl.com.

Die Gerichte

Friedrichshafener Hütte: Konstantin Filippou (Konstantin Filippou, Wien)

Knusprige Ofenkartoffel von Topinambur mit Kren und Schnittlauchrahm

Niederelbehütte: Frédéric Morel (Se7en Oceans, Hamburg)

Geschmorte Almochsenschulter mit gebratenen Kartoffeln und Gemüse

Tourismusverband Paznaun - Ischgl,
Mag. Isabell Sonderegger, Dorfstr. 43, A-6561 Ischgl,
Tel. +43 50 990 112, Fax: +43 50 990 199,
E-Mail: marketing@paznaun-ischgl.com

Ascherhütte: Dieter Koschina (Vila Joya, Albufeira)

Schwarzwurst – gebraten mit Kartoffelpüree und roh mariniert auf Süsswein-Apfelkompott

Heidelberger Hütte: Jacob Jan Boerma (De Leest, Vaassen)

Rindsschultersteak mit geräuchertem Kartoffelpüree, Senf, Kohlrabi und Vadouvan

Jamtalhütte: Simon Hulstone (The Elephant, Torquay)

Geschmorte Schweinebacke mit Knollensellerie-Risotto, Räucherschinken und Trüffeln

«Kulinarischer Jakobsweg» als Genusswander-Paket

Während des Paznauner Bergsommers von 9. Juli bis Ende September 2017 können Gäste die fünf Genusshütten individuell besuchen. Fünf Übernachtungen im Paznaun in einer Kategorie nach Wahl sowie alle Leistungen der Silvretta Card all inclusive gibt es bereits ab 148 Euro pro Person mit Frühstück. Online zu buchbar unter www.paznaun-ischgl.com.

Geschmack aus der Region

Die Paznauner Hüttenwirte arbeiten bei ihren Gerichten eng mit regionalen Anbietern wie Handl Tyrol und der Genussregion Paznauner Almkäse zusammen. So bekommen Gäste mit dem diesjährigen «Sternekoch-Gericht» sowie der «Paznauner Marend» (ein Paznauner Jausenbrett mit Paznauner Almkäse, Bauern Schinkenspeck, Paznauner Bauern Bauchspeck und Paznauner Hirschschiebli) ausschliesslich regionale Zutaten und Spezialitäten auf den Teller.

Silvretta Card all inclusive – Viele Vergünstigungen im Paznaun-Sommerurlaub

Wanderer und Mountainbiker profitieren im Paznaun bereits ab einer Übernachtung von der Silvretta Card all inclusive. Durch die kostenlose Nutzung der Seil- und Sesselbahnen im gesamten Paznaun sind alle Mountainbike Trails, Wanderrouten und Almen frei zugänglich. Wer nach dem Sport eine Abkühlung braucht, erfrischt sich kostenlos in den Frei- und Hallenbädern in Ischgl und Galtür sowie im Badesee in See. U.a. ebenfalls inklusive: alle Busfahrten im Paznaun und die Maut auf der berühmten Silvretta Hochalpenstrasse. Alle Infos: http://www.ischgl.com/de/active/biken-wandern/silvretta-card-all-inclusive.

Tourismusverband Paznaun - Ischgl,
Mag. Isabell Sonderegger, Dorfstr. 43, A-6561 Ischgl,
Tel. +43 50 990 112, Fax: +43 50 990 199,
E-Mail: marketing@paznaun-ischgl.com

Weitere Informationen zu den Köchen und Touren gibt es unter www.kulinarischerjakobsweg.paznaun-ischgl.com oder www.paznaun-ischgl.com.

Für Informationen (Medien):

PrimCom

Petra Wittmann

Tel.: +41 44 421 41 39

Mail: p.wittmann@primcom.com

Für weitere Informationen:

Tourismusverband Paznaun - Ischgl

Isabell Sonderegger

Tel.: +43 50 990 112

Mail: marketing@paznaun-ischgl.com