

Paznaun: 11. Kulinarischer Jakobsweg bringt Sterneköche ins Hochgebirge

Hochgenuss im Hochgebirge: Paznaun-Gäste wandern vom 7. Juli bis zum Ende des Sommers 2019 wieder auf dem Kulinarischen Jakobsweg. Auf fünf Genussrouten finden sie fünf von internationalen Sterneköchen kreativ interpretierte bodenständige Hüttengerichte aus regionalen Zutaten. Rezepte inklusive. Die diesjährigen Starköche sind Tristan Brandt, Paul Ivić, James Knappett, Onno Kokmeijer und Jean-Georges Klein.

Wer zwischen Juli und September im Paznaun «genusswandert», braucht keine Verpflegung, denn am 7. Juli 2019 fällt der Startschuss für den elften Kulinarischen Jakobsweg. Das bedeutet: Entspannt Wandern und genussvoll Schlemmen auf fünf Genussrouten auf über 2'000 Metern über Meer. Hierzu übernehmen – initiiert vom Tourismusverband Paznaun - Ischgl und unter der Schirmherrschaft von «Jahrhundertkoch» Eckart Witzigmann – fünf internationale Sterneköche einen Sommer lang die Patenschaft für je eine Berghütte und kreieren ein raffiniertes, bodenständiges Gericht aus regionalen Zutaten. Dieses Gericht finden Wanderer dann im Sommer 2019 auf der jeweiligen Hüttenspeisekarte. Wer den Köchen bei der Arbeit zuschauen will: Zum Auftakt am 7. Juli 2019 wandern die Sterneköche gemeinsam mit ihren Gästen auf ihrer kulinarischen Genussroute und kochen ihr Spezial-Gericht auf ihrer Patenhütte. Genuss-Tipp: Beim Sommerfest des Kulinarischen Jakobswegs auf der Jamtalhütte können am 18. August alle fünf Sterne-Kreationen verkostet werden.

Alle Infos: www.kulinarischerjakobsweg.paznaun-ischgl.com.

Hochgenuss im Paznauner Hochgebirge

Im Sommer 2019 kommen Genusswanderer im Paznaun auf fünf Genussrouten voll auf ihre Kosten. Beim 11. Kulinarischen Jakobsweg übernehmen die Sterneköche Tristan Brandt (D), Paul Ivić (A), James Knappett (GB), Onno Kokmeijer (NL) und Jean-Georges Klein (F) einen Sommer lang die Patenschaft für die Friedrichshafener Hütte, die Heidelberger Hütte, die Ascherhütte, die Jamtalhütte und das Almstüberl und setzen den Gästen ein eigens hierfür kreiertes Hüttengericht auf die jeweiligen Speisekarten. Vorgabe: Es muss ein bodenständiges, kreativ interpretiertes Gericht aus regionalen Zutaten sein. Zum Auftakt am 7. Juli werden die Spezial-Gerichte dann von den jeweiligen Kochpaten auf den einzelnen Hütten zubereitet und

präsentiert. Danach können Gäste den fünf Genussrouten folgen, die neuen Kreationen bei der Hütteneinkehr verkosten und die Rezepte zum Nachkochen sammeln. Die Koordination der Spitzenköche übernimmt auch 2019 der Tiroler Martin Sieberer, der mit drei Hauben und 18 Punkten mit seiner Paznaunerstube im Hotel Trofana Royal zu den besten Köchen Österreichs zählt. Wer lieber «genussradelt»: Alle Hütten des Kulinarischen Jakobswegs sind bequem mit dem E- oder Mountainbike erreichbar. Die Bikes können in Galtür, Ischgl, Kappl oder See ausgeliehen werden.

Friedrichshafener Hütte: Paul Ivić (Restaurant TIAN in Wien)

Kompromisslos fair und raffiniert. So lässt sich Paul Ivićs vegetarische Sterneküche am besten beschreiben. Mit seinen Kreationen aus rein vegetarischen Zutaten und einer nie enden wollenden Suche nach bester Qualität, fair produzierten Lebensmitteln und nachhaltiger Küche erkochte Ivić für das TIAN in Wien einen Michelin-Stern und drei Hauben von Gault&Millau. Dies hat es zuvor in Österreich für ein vegetarisches Restaurant noch nie gegeben. Für seine Gäste verarbeitet er kompromisslos fair erzeugte und biologische Produkte, darunter auch beinahe in Vergessenheit geratene Gemüse-, Obst- und Getreidesorten, zu spektakulär raffinierten Gerichten. «Als Gastgeber bringen wir nicht nur Genuss, Qualität und Schönheit auf den Teller, sondern nehmen auch unsere gesellschaftliche Verantwortung wahr», so Paul Ivić.

Heidelberger Hütte: Tristan Brandt (Restaurant OPUS V in Mannheim)

Unter dem Motto: «Experimentieren ja, aber die Identität und der Geschmack der Produkte sollen dabei stets erhalten bleiben», inszenieren Tristan Brandt und sein Team im OPUS V in Mannheim eine anspruchsvolle Gourmetküche. Und das zeitgemäss, ohne modischen Schnickschnack. Die Basis seiner kreativen und authentischen Küche bilden regionale und saisonale Produkte, die mit nationalen und internationalen Zutaten gekonnt ergänzt werden. Dabei setzt das OPUS V Team auf ein vertrauensvolles Verhältnis zu ihren Partnern, Lieferanten, Bauern, Winzern, Züchtern, Pâtissiers, Bäckern und Käseerzeugern. Im Dezember 2016 wurde das OPUS V mit dem 2. Michelin-Stern ausgezeichnet.

Jamtalhütte: Jean-Georges Klein (Restaurant Villa René Lalique, Wingen-sur-Moder)

Leicht, lebhaft, technisch, luftig, bunt, lecker ... es gibt nicht genügend Adjektive, um die Küche von Jean-Georges Klein zu beschreiben. Der talentierte, autodidaktische Koch sicherte der

Villa René Lalique in nur drei Monaten ihre beiden ersten Sterne. Diese so schnell erteilte Auszeichnung des Guide Michelin ist ein Spiegelbild und eine Anerkennung der Präzision, Technik, des konsequenten Handelns und der Entwicklung des Küchenchefs. Sein Anspruch: Klassische Küche mithilfe moderner Techniken weiterzuentwickeln, denn die Zukunft liegt für ihn in der Kreativität und Personalisierung von Gerichten.

Almstüberl: James Knappett (Restaurant «Kitchen table» at Bubbledogs in London)

Die Küche von James Knappett ist inspiriert von seiner Erfahrung in den Küchen weltberühmter Restaurants, darunter das Noma, The Ledbury und Thomas Kellers Per Se. 2012 eröffnete der Chefkoch in London das Bubbledogs gemeinsam mit seiner Frau und Sommelier Sandia Chang in dem er zu typischen Hot Dogs Champagner und Sekt serviert. Auf der Rückseite des Bubbledogs verbirgt sich sein Kitchen Table: Ein «Chefkoch-Tisch» für 20 Personen, an dem Knappett und sein Team intime Dinner mit täglich wechselnden 12-Gänge-Menüs aus sorgfältig ausgewählten und zubereiteten britischen Zutaten zelebrieren. 2014 erhielt der Kitchen Table seinen ersten Michelin-Stern. 2017 wurde das Ehepaar Knappett mit dem Welcome Service Award für «den Beweis, dass zwischen Küche und Serviceteam Harmonie herrschen kann» von Michelin ausgezeichnet. 2018 erhielt Kitchen Table den begehrten zweiten Michelin-Stern.

Ascherhütte: Onno Kokmeijer (Restaurant Ciel Beu in Amsterdam)

Onno Kokmeijer wusste schon mit neun Jahren, dass er Koch werden wollte. Seine kulinarische Reise im Ciel Bleu begann 2003, als er gebeten wurde, das Restaurant zu leiten. Seitdem arbeitet der inzwischen von Gault&Millau zum Koch des Jahres 2019 ausgezeichnete Executive Chef und Manager mit seinem Chef de Cuisine Arjan Speelman unermüdlich daran, ein erstklassiges kulinarisches Erlebnis zu schaffen. Mit Erfolg: 2005 erhielten sie ihren ersten Michelin-Stern. In den folgenden Jahren wurden die Wünsche der internationalen Hotelgäste zur Grundlage ihrer Cuisine. Ergebnis: Das Restaurant bekam 2007 den begehrten zweiten Stern.

Urlaubs-Paket «Kulinarischer Jakobsweg»

Wer im Urlaub alle fünf Gerichte auf den Genussrouten des Kulinarischen Jakobswegs individuell erwandern will, kann seinen Urlaub im Paznauner Bergsommer von 7. Juli bis zum Ende des Sommers 2019 auch als Paket buchen: Fünf Übernachtungen im Paznaun in einer Kategorie

nach Wahl sowie alle Leistungen der [Silvretta Card all inclusive](#) gibt es bereits ab 153 Euro pro Person mit Frühstück. Online-Buchung: www.paznaun-ischgl.com.

Urlaubs-Spartipp: Silvretta Card all inclusive

Wanderer und Mountainbiker profitieren im Paznaun bereits ab einer Übernachtung von der Gästekarte «Silvretta Card all inclusive». Durch die kostenlose Nutzung der Seil- und Sesselbahnen im gesamten Paznaun sind alle Mountainbike Trails, Wanderrouen 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. Ebenfalls inklusive: 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>.

Für weitere 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