



PRESSEINFORMATION

Höchstleistungen, Haubenküche und Hüttengaudi in Ischgl

Beim 22. Sterne-Cup der Köche von Champagne Laurent-Perrier und dem Tourismusverband Paznaun - Ischgl duellierte sich die internationale Kochelite am 7. und 8. April 2019 im Riesenslalom und bewies beim Live-Cooking auf der legendären Idalp-Bühne ihre Klasse.

Traumhafte Pistenbedingungen, Top-Köche, Traditions-Cup. Für 50 hochdekorierte Küchenchefs aus Deutschland, Österreich, Südtirol, der Schweiz und erstmals auch aus dem Elsass, hiess es vergangenes Wochenende raus aus der Küche und rauf auf den Ski. Damit die Star-Köche auch auf der Piste Starqualitäten zeigen konnten, trainierte Skilegende Marc Girardelli am Vortag des Rennens die Küchenchefs. Ein gutes Rennen allein reichte aber nicht zum Sieg. Wer am Ende des Tages bei der Kultveranstaltung, Sterne-Cup der Köche, von Champagne Laurent-Perrier und dem Tourismusverband Paznaun - Ischgl auf dem Siegertreppchen stehen durfte, entschied sportliches Können und besonders raffinierte kulinarische Kreationen. Mit dabei waren die besten Köche wie Andreas Caminada aus der Schweiz, Karl Obauer aus Österreich, 3-Sternekoch Norbert Niederkofler aus Südtirol, die deutschen 3-Sterneköche Sven Elverfeld, Klaus Erfort und Jan Hartwig sowie prominente Gäste wie Fussball-Weltmeister Andreas Brehme, ZDF-Moderator Béla Réthy und Olympiasieger Dieter Thoma.

Bei der kulinarischen Prüfung auf der Idalp-Bühne glänzten die Top-Köche neben Kochkunst mit perfektem Teamgeist. Sechs Teams erhielten je einen Zutatenkorb und 15 Minuten Zeit, um mit einem vorgegebenen Gericht der Ischgl Haubenköche, passend zu Grand Siècle, der Prestige-Cuvée aus dem Hause Champagne Laurent-Perrier, die Jury zu überzeugen. In der Gesamtwertung bestehend aus Skirennen und kulinarischer Prüfung siegte das Team um 2-Sternekoch und Shooting-Star Tristan Brandt und dem Laufzeitbesten Martin Schlegel, die das Gericht «California Roll» von Klaus Brunmayr aus dem Lucy Wang in Ischgl neu interpretierten.

Startschuss für hochklassige Gourmet-Serie «Ischgl Haubenfestival»

Nicht nur auf der Piste, sondern auch rund um die Events fanden sich die Sterneköche in allerbesten Gesellschaft. Die Dichte der Ischgl Spitzengastronomie ist mit acht Haubenlokalen beeindruckend und auch der österreichische «Gault&Millau Koch des Jahres



Kontakt: Tourismusverband Paznaun - Ischgl, MMag. Isabell Sonderegger, Dorfstr. 43, A-6561 Ischgl, Tel. +43 50990 112, Fax: +43 50 990 199, E-Mail: marketing@paznaun-ischgl.com

Relax. If you can ...



2019», Benjamin Parth, kommt aus Ischgl. Erstmals kamen auch Ischgl-Gäste und Kulinarik-Fans rund um den Sterne-Cup der Köche beim 1. Ischgl-Haubenfestival voll auf ihre Kosten. Hierbei boten die Ischgl-Haubenköche im Rahmen und zu Ehren des Sterne-Cup der Köche die gesamte Woche über ein besonderes Menü an, das mit Champagne Laurent-Perrier korrespondierte. Das 1. Ischgl-Haubenfestival fand bei den Ischgl-Gästen bisher grossen Zuspruch und konnte einen erfolgreichen Beginn einer neuen kulinarischen Reihe in der Alpen-Lifestyle-Metropole Ischgl verzeichnen.

Highlights: Küchenparty mit Lafer & Verleihung des Hornstein-Ranking

Den Auftakt des kulinarisch-sportlichen Wochenendes bildete am Sonntagnachmittag die exklusive Küchenparty mit Kochlegende Johann Lafer, der mit prominenten Freunden und Kollegen zum Schlemmen auf die Idalp geladen hatte.

Das nächste Highlight war zugleich eine Premiere: Zur Präsentation des 38. Hornstein-Ranking traf die anwesende Kochelite dann anschliessend erstmals auf 2.624 Meter über Meer vor grandioser Bergkulisse zusammen, um gemeinsam die besten Restaurants in Deutschland, Österreich, Südtirol und der Schweiz zu feiern. Die Basis der Bewertungen der bedeutendsten Hitliste der Gastronomie im deutschsprachigen Raum bilden die renommierten Gourmetführer Michelin, Der Feinschmecker, Gault&Millau, Varta, Schlemmer Atlas, der Grosse Restaurant & Hotel Guide, Gusto sowie À la Carte.

«Klassentreffen» der Sterneköche

Wie ein Klassentreffen wirkte der traditionell zünftige Hüttenabend am Sonntag auf dem Berg. Am Montag folgte als krönender Abschluss die «Nacht der Köche», ein Galadinner mit anschliessender Siegerehrung und Party, bei der mit Champagne Laurent-Perrier auf die Sieger des Tages angestossen wurde. Die hochdekorierten Sterneköche freuten sich über kulinarische Kreationen der Extraklasse ihrer Ischgl-Haubenkollegen und liessen sich rundum verwöhnen, ohne wie sonst, selbst am Herd stehen zu müssen.

Veranstalter Thomas Schreiner von Laurent-Perrier zog zusammen mit dem Tourismusverband Paznaun - Ischgl ein positives Fazit. Gemeinsam freute man sich über das überaus gelungene Event. Der Sterne-Cup der Köche ist seit 22 Jahren das sportliche und kulinarische Highlight im Kalender der Spitzengastronomie.



Kontakt: Tourismusverband Paznaun - Ischgl, MMag. Isabell Sonderegger, Dorfstr. 43, A-6561 Ischgl, Tel. +43 50990 112, Fax: +43 50 990 199, E-Mail: marketing@paznaun-ischgl.com

Relax. If you can ...



Als Partner unterstützten die Veranstaltung u.a.: S.Pellegrino/Acqua Panna, Der Feinschmecker, Palux, Deutsche See, die Silvrettaseilbahn AG sowie Audi und Atomic.

Traditions-Cup mit Kultstatus

Der Sterne-Cup der Köche entstand im Jahr 1997 aus einer spontanen Idee von Thomas Schreiner, Deutschlandchef von Laurent-Perrier, und Hans Haas, Küchenchef des Münchners Tantris. Die Veranstaltung mit hochdekorierten Sterneköchen fand in der Sport- und Kochszene sofort Anklang und hat inzwischen Kultstatus erreicht. Verantwortlich für Organisation und Durchführung sind seit 2005 die Alpen-Lifestyle-Metropole Ischgl (Tourismusverband Paznaun - Ischgl) in Zusammenarbeit mit Champagne Laurent-Perrier.

Für weitere Informationen (Medien):

PrimCom

Petra Wittmann

Tel.: +41 44 421 41 38

Mail: p.wittmann@primcom.com

Für weitere Informationen:

Tourismusverband Paznaun - Ischgl

Isabell Sonderegger

Tel.: +43 50 990 112

Mail: marketing@paznaun-ischgl.com



Kontakt: Tourismusverband Paznaun - Ischgl, MMag. Isabell Sonderegger, Dorfstr. 43,
A-6561 Ischgl, Tel. +43 50990 112, Fax: +43 50 990 199, E-Mail: marketing@paznaun-ischgl.com

Relax. If you can ...