

Paznaun eröffnet mit dem 11. Kulinarischen Jakobsweg die Genusswandersaison



11. Kulinarischer Jakobsweg in Ischgl. Wanderung mit den Köchen auf die Heidelbergerhütte am 6.7.2019.

Credit: TVB Paznaun - Ischgl
Fotograf: Stefan Kürzi

Utl.: Am 7. Juli startete der Kulinarische Jakobsweg im Paznaun unter der Schirmherrschaft von Eckart Witzigmann mit fünf Genussrouten in seine elfte Saison. =

Ischgl, Tirol (OTS) - Zum Auftakt wanderten die diesjährigen Starköche Jean-Georges Klein, Paul Ivi, Tristan Brandt, James Knappett und Onno Kokmeijer mit ihren Gästen zu den jeweiligen Patenhütten und präsentierten ihre speziellen Hütten-Kreationen. Die Gerichte stehen ab sofort auf den jeweiligen Hüttenspeisekarten, Rezepte zum Sammeln inklusive.

Genussreicher Start in die Wandersaison: Am 7. Juli 2019 eröffnete Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann den elften Kulinarischen Jakobsweg im Paznaun. Für Gäste im Paznaun bedeutet das: Ab sofort bis zum Ende des Sommers 2019 können sie auf insgesamt fünf verschiedenen Genussrouten auf über 2.000 Metern Höhe entspannt wandern und genussvoll einkehren. Das Konzept hinter dem Kulinarischen Jakobsweg: Initiiert vom Tourismusverband Paznaun - Ischgl und unter der Schirmherrschaft von „Jahrhundertkoch“ Eckart Witzigmann übernehmen fünf internationale Sterneköche einen Sommer lang die Patenschaft für je eine Berghütte und kreieren hierfür ein raffiniertes, bodenständiges Gericht aus regionalen Zutaten. Zum Auftakt am 7. Juli 2019 wanderten die Sterneköche Jean-Georges Klein, Paul Ivi, Tristan Brandt, James Knappett und Onno Kokmeijer gemeinsam mit ihren Gästen auf den kulinarischen Genussrouten zu ihren Patenhütten. Dort bereiteten die hochdekorierten Küchenchefs ihre Gerichte zu, die ab sofort bis Ende der Sommersaison 2019 auf der jeweiligen

Hüttenspeisekarte zu finden sind. Die Rezepte liegen auf den teilnehmenden Hütten aus oder sind online abrufbar unter:
[www.kulinarischerjakobsweg.paznaun-ischgl.com]
(<http://www.kulinarischerjakobsweg.paznaun-ischgl.com>).

Die Koordination der Spitzenköche obliegt dem Tiroler Martin Sieberer, der mit drei Hauben und 18 Punkten mit seiner Paznaunerstube im Hotel Trofana Royal in Ischgl zu den besten Köchen Österreichs zählt. Genuss-Tipp: Am 18. August, beim Sommerfest des Kulinarischen Jakobswegs können auf der Jamtalhütte alle fünf Star-Kreationen verkostet werden. Wer lieber „genussradelt“, erreicht alle Hütten des Kulinarischen Jakobswegs bequem mit einem E- oder Mountainbike. Die Bikes können in allen Orten im Paznaun ausgeliehen werden.

Zwtl.: 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. Sein Gericht für die Jamtalhütte: Pikanter Elsässer Flammkuchen.

Zwtl.: Friedrichshafener Hütte: Paul Ivi (Restaurant Tian in Wien)

Kompromisslos fair und raffiniert. So lässt sich Paul Ivis 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 Ivi 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 Ivi. Sein Gericht für die Friedrichshafener Hütte: Kasmuas von der Fisser Gerste mit geschmortem Lauch und Birnen Vinaigrette.

Zwtl.: 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 zweiten Michelin-Stern ausgezeichnet. Sein Gericht für die Heidelberger Hütte: Kalbsbäckchen / Süßkartoffel / Ingwer.

Zwtl.: 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. Sein Gericht für das Almstüberl: Damhirsch, Sauce, Selleriepüree, in Tee getränkte Pflaume, 100% Schokolade.

Zwtl.: Ascherhütte: Onno Kokmeijer (Restaurant Ciel Bleu 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. Sein Gericht für die Ascherhütte: Wagyu Short Rib, Schalotten, gesalzene Zitrone und Trappeur Sauce.

Zwtl.: 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 ab sofort 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] (<http://www.ischgl.com/de/active/biken-wandern/sommercard>) gibt es bereits ab 153 Euro pro Person mit Frühstück. Online-Buchung: [www.paznaun-ischgl.com] (<http://www.paznaun-ischgl.com>).

Zwtl.: 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, 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. Ebenfalls inklusive: Busfahrten im Paznaun und die Maut auf der berühmten Silvretta-Hochalpenstraße. [Alle Infos] (<https://www.ots.at/redirect/ischgl1>)

Alle Informationen zu den Köchen und Touren gibt es unter [www.kulinarischerjakobsweg.paznaun-ischgl.com] (<http://www.kulinarischerjakobsweg.paznaun-ischgl.com>) oder [www.paznaun-ischgl.com] (<http://www.paznaun-ischgl.com>).

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

Mag. Isabell Sonderegger
TVB Paznaun - Ischgl
Dorfstrasse 43
6561 Ischgl
t: +43 5 0990-112
f: +43 5 0990-199
www.paznaun-ischgl.com
marketing@paznaun-ischgl.com

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/14705/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0085 2019-07-08/12:38

081238 Jul 19

Link zur Aussendung:

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20190708_OTS0085