

MEDIENMITTEILUNG

Paznaun bringt Hochgenuss ins Hochgebirge

Fünf bodenständige Hüttengerichte aus regionalen Zutaten von fünf Paznauner Spitzenköchen kreativ interpretiert – Paznaun-Gäste entdecken vom 12. Juli bis zum Ende des Sommers 2020 den 12. Kulinarischen Jakobsweg auf fünf Genussrouten. Rezepte zum Nachkochen inklusive.

Paznaun, 1. Juli 2020 – Wer zwischen 12. Juli und Ende Sommer 2020 im Paznaun «genusswandert», braucht keine Verpflegung. Der zwölfte Kulinarische Jakobsweg verspricht auf fünf Genussrouten auf über 2'000 Metern über Meer entspanntes Wandern und genussvolles Schlemmen. Hierzu übernehmen fünf Paznauner Spitzenköche 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 2020 auf der jeweiligen Hüttenspeisekarte. Wer den Köchen bei der Arbeit zuschauen will: Zum Auftakt am 12. Juli 2020 und an fünf ausgewählten Sonntagen im Sommer wandern oder radeln die Starköche gemeinsam mit ihren Gästen auf ihrer kulinarischen Genussroute und kochen ihr Spezial-Gericht auf ihrer Patenhütte. Alle Infos zu den Köchen, Gerichten und Hütten: www.kulinarischerjakobsweg.paznaun-ischgl.com.

Hochgenuss im Paznauner Hochgebirge

Im Sommer 2020 werden die Jamtalhütte, die Friedrichshafener Hütte, die Heidelberger Hütte, das Almstüberl und die Ascherhütte zum begehrten Sommerziel für Paznaun-Genusswanderer. Beim 12. Kulinarischen Jakobsweg übernehmen die Paznauner Spitzenköche Gunther Döberl, Hermann Huber, Benjamin Parth, Martin Sieberer und Andreas Spitzer einen Sommer lang die Patenschaft für eine Hütte und setzen den Gästen ein eigens hierfür kreierte Hüttengericht auf die jeweiligen Speisekarten. Vorgabe: es muss ein bodenständiges, kreativ interpretiertes Gericht aus regionalen Zutaten sein. Zu verkosten gibt es daher Paznauner Bergkäsenocken mit warmem Spitzkohlsalat, Speck-Pfifferlingsknödel, Alpen-Bolognese vom Wild mit Kartoffelgnocchi, Roulade vom Paznauner Hochlandrind mit Kartoffeln, Rauch und Zwiebel sowie Rindsgulasch mit Steinpilz-Bergkäse-Nockerl, Wildkräuter-Salat und Zwiebelknusper. Zum Auftakt am 12. Juli werden die Spezial-Gerichte von den Patenköchen in der Patenhütte zubereitet und präsentiert. Danach können Gäste individuell oder an fünf bestimmten Terminen auch begleitet von den Köchen den fünf Genussrouten folgen, die neuen Kreationen verkosten und die Rezepte zum Nachkochen sammeln. Wer in Begleitung der Köche wandern will, sollte sich folgende Termine vor-

merken: 26. Juli (Ascherhütte mit Andreas Spitzer), 9. August (Friedrichshafener Hütte mit Benjamin Parth), 16. August (Jamtalhütte mit Hermann Huber), 23. August (Heidelberger Hütte mit Gunther Döberl) und 6. September (Almstüberl mit Martin Sieberer). 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.

Als Partner unterstützen die Veranstaltung: Rauch Fruchtsäfte, Handl Tyrol, Morandell, Brau Union Österreich, Feindestillerie Christoph Kössler und Weingut Walter Wien.

Jamtalhütte: Hermann Huber (Hotel Almhof Galtür)

Hermann Huber – seit nahezu 40 Jahren Küchenchef im Huber-Hotel Almhof**** in Galtür – hat viel erreicht. Mit seinem mehrmals ausgezeichneten Käse konnte er sich bereits auf nationaler wie auch internationaler Ebene einen Namen machen. Ausruhen möchte sich der Hotelier, Küchenmeister und leidenschaftliche Senner auf seinen Lorbeeren nicht. Auch heute noch lässt er sich sowohl von internationalen als auch nationalen, aber natürlich allen voran regionalen Produkten und Gerichten inspirieren. Ob Sennerei oder Küche, er ist immer auf der Suche nach Neuem, um sich von der Masse abzuheben. Sein Gericht für die Jamtalhütte: **Paznauner Bergkäsenocken mit warmen Spitzkohlsalat**

Friedrichshafener Hütte: Benjamin Parth (Stüva, Hotel Yscla)

«Jeden Tag besser werden» ist das Credo von Benjamin Parth. Der Küchenchef im Hotel YSCLA und dem hauseigenen Gourmetrestaurant Stüva in Ischgl ist der aktuell höchstdekorierte Ischgl Koch: Vier Hauben (18.5 Punkte) im Gault&Millau 2020, fünf Sterne (97 Punkte) im Guide A la Carte 2020 und vier Gabeln (97 Punkte) im Falstaff Restaurantguide 2020 sprechen für sich. Höhepunkte seiner bisherigen Karriere: Im Jahr 2009 wurde er im Alter von 19 Jahren mit seinem Gourmetrestaurant Stüva erstmals mit einer Haube (14 Punkte) in der österreichischen Ausgabe des Gault&Millau gelistet. Dazu kommen die Auszeichnung zum «Gault&Millau Koch des Jahres 2019» sowie die Aufnahme bei «Les Grandes Tables du Monde» 2020. Sein Gericht für die Friedrichshafener Hütte: **Speck-Pfifferlingsknödel**

Heidelberger Hütte: Gunther Döberl (Stiar, Hotel Silvretta)

Gunther Döberl sieht in seiner Küche die Alpen als Speisekammer. Dabei ist er fasziniert vom Einfallsreichtum vergangener Zeiten, in denen aus den einfachsten Mitteln die Klassiker der Alpenländischen Küche entstanden sind. Neue Techniken mit den alten Techniken wie Fermentie-



ren, Trocknen, Einwecken und das Verwerten eines ganzen Tieres zu verbinden, ist zur Küchenphilosophie und Lebenseinstellung des Haubenkochs geworden. Für seine Gäste wählt Döberl seine Produkte nachhaltig, verwendet Erzeugnisse aus eigener Land- und Almwirtschaft und arbeitet eng mit regionalen Produzenten zusammen. Seine grössten Auszeichnungen: 4 Hauben (17 Punkte) Gault&Millau, 4 Sterne (94 Punkte) A La Carte Guide, 3 Gabeln (92 Punkte) Falstaff Guide. Sein Küchenstil: regional und alpin mit Pfiff. Sein Schwerpunkt: Die moderne Interpretation bäuerlicher Traditionsgerichte. Sein Gericht für die Heidelberger Hütte: **Alpen-Bolognese vom Wild mit Kartoffelgnocchi**

Almstüberl: Martin Sieberer (Paznaunerstube/Sieberer`s Heimatbühne, Trofana Royal)

Für Martin Sieberer bedeutet Kochen Berufung. Sein kulinarischer Werdegang führte ihn zu den besten Köchen in Österreich, Deutschland und der Schweiz. Mit der Neueröffnung des Hotel Trofana Royal im November 1996 fand Sieberer seine Herausforderung. Das Gourmetrestaurant Paznaunerstube ist seit Beginn ein Fixpunkt zahlreicher Gourmets und Feinschmecker. Bereits 1997 wurde er als Aufsteiger des Jahres und das Gourmetrestaurant Paznaunerstube als erstes im Paznaun von Gault&Millau mit 2 Hauben ausgezeichnet. 1998 folgte die dritte Haube. Hinzu kamen die Auszeichnung zum «Gault&Millau Koch des Jahres 2000», sowie Auszeichnungen in den verschiedensten Gourmetführern. Inzwischen zählt die Paznaunerstube zu den führenden Restaurants Österreichs mit internationalem Ruf und auch Sieberer`s Heimatbühne wurde mehrfach ausgezeichnet. Seit 2019 verzeichnet Martin Sieberer in seinen zwei Restaurants sieben Gault&Millau Hauben. Sein Gericht für das Almstüberl: **Roulade vom Paznauner Hochlandrind mit Kartoffeln, Rauch und Zwiebel**

Ascherhütte: Andreas Spitzer (Fliana Gourmet, Hotel Fliana)

Internationale Küche mit Bodenhaftung. Nach der Kochlehre in Maria Alm und lehrreichen Stationen in Ischgl ergriff Andreas Spitzer mit 24 Jahren die Chance als Küchenchef im ****S-Hotel Fliana durchzustarten. Heute holt er sich die besten Lebensmittel aus der ganzen Welt und versucht sie mit den heimischen Produkten und Kostbarkeiten aus dem Paznaun zu verbinden. Dabei tüftelt er an Texturen, Farbkombinationen und Geschmäckern. Spitzers Küche ist weltoffen und gleichzeitig verwurzelt und verbunden mit der Paznauner Landwirtschaft. Die Leidenschaft, die der Haubenkoch auf die Teller bringt, wurde mit drei Hauben von Gault&Millau bedacht. Inspiration für seine kulinarischen Kreationen findet Spitzer in den Paznauner Bergen. Sein Gericht für die Ascherhütte: **Rindsgulasch mit Steinpilz-Bergkäse-Nockerl, Wildkräuter-Salat und Zwiebelknusper**



Ferien-Paket «Kulinarischer Jakobsweg»

Wer in den Ferien individuell auf den Genussrouten des Kulinarischen Jakobswegs wandern will, kann seine Ferien im Paznauner Bergsommer von 12. Juli bis zum Ende des Sommers 2020 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 (ca. 162 CHF) pro Person mit Frühstück. Online-Buchung: www.paznaun-ischgl.com.

Ferien-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 Badensee 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>.

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

Aktuelles im Sommer 2020: Die Sommersaison startet im Paznaun Ende Juni. Die Paznaun-Ferien können ohne Anzahlung gebucht und bis sieben Tage vor Antritt kostenlos storniert werden.

Gut zu wissen: Gäste geniessen ihre Qualitytime im Paznaun entspannt und garantiert 100% sorgenfrei. Dabei sorgen die Gastgeber nicht nur mit Leidenschaft und Hingabe für das Wohlbefinden ihrer Gäste: Mit dem «Concierge for your health» geht das Paznaun sogar noch weit über die geforderten COVID-19-Massnahmen hinaus. Was das neue Konzept für Gäste alles beinhaltet, ist unter www.ischgl.com einsehbar.

Im Sommer sind die Bergbahnen im Paznaun wie folgt geöffnet: Galtür: 3.7. bis 27.9.2020; Ischgl: 3.7. bis 13.9.2020; Kappl: 3.7. bis 20.9.2020; See: 26.6. bis 20.9.2020. Auch das beliebte Wochenprogramm mit geführten Touren für Paznaun-Gäste kann mit vorheriger Anmeldung sowie unter Einhaltung der Abstands- und Hygieneregeln stattfinden.



Aktuelle Informationen zu allen geöffneten Unterkünften, Hütten, Gastronomiebetrieben, Anlagen und Attraktionen sowie Buchungsmöglichkeiten gibt es unter: <https://www.paznaun-ischgl.com/de>.

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 Parth

Tel.: +43 50 990 112

Mail: marketing@paznaun-ischgl.com