

Regionaler Hochgenuss im Hochgebirge

Sieben Genussrouten, sieben Hütten, sechs Spitzenköche und sieben ganz besondere Gerichte: Am 9. Juli 2022 öffnet der 14. „Kulinarische Jakobsweg“ wieder seine Genussrouten und lädt Gäste ein sich von Paznauner Spitzenköchen kreativ interpretierte Hüttengerichte aus regionalen Zutaten zu erwandern.

Mit Auftakt am 9. Juli 2022 bringt der „Kulinarische Jakobsweg“ zum 14. Mal Spitzenköche ins Hochgebirge und verspricht Gästen auf sieben Genussrouten entspanntes Höhenwandern und genussvolles Schlemmen. Sechs Paznauner Spitzenköche übernehmen im Sommer die Patenschaft für je eine bzw. im Fall der #YoungChefsPaznaun zwei Berghütten und kreieren ein raffiniertes, bodenständiges Gericht aus regionalen Zutaten. Die kulinarische Kreation finden Wanderer dann bis Ende September auf der jeweiligen Hüttenspeisekarte. Wer gemeinsam mit den Köchen wandern will: An sieben Samstagen geht es im Sommer geführt und in Begleitung des jeweiligen Patenkoches auf „seine“ Hütte. Die Koch-Wandertage werden meist am jeweiligen Vortag der Wanderung durch „Kulinarische Sommerabende“ in den Hotel- und Restaurantbetrieben der Patenköche ergänzt. Alle Infos: www.paznaun-ischgl.com/kjw.

Hochgenuss im Hochgebirge

Im Sommer 2022 werden das Alpenhaus, das Almstüberl, die Friedrichshafener Hütte, die Heidelberger Hütte, die Ascherhütte, die Jamtalhütte und die Faulbrunnalm zum begehrten Sommerziel für Genusswanderer. Beim 14. „Kulinarischen Jakobsweg“ übernehmen die Paznauner Spitzenköche Benjamin Parth, Martin Sieberer, Andreas Spitzer, Patrick Raaß, Hermann Huber und die #YoungChefsPaznaun einen Sommer lang die Patenschaft für eine oder zwei Hütten und setzen den Gästen ein eigens hierfür kreiertes Hüttengericht auf die Speisekarte. Vorgabe: Es muss ein bodenständiges, kreativ interpretiertes Gericht aus regionalen Zutaten sein. Ab dem 9. Juli können Paznaun-Gäste dann individuell oder an sieben bestimmten Terminen, auch begleitet von den Köchen, den sieben Genussrouten folgen und die neuen Kreationen verkosten. Wer lieber „genussradelt“: Alle Hütten des „Kulinarischen Jakobswegs“ sind auch bequem mit dem (E-)Mountainbike erreichbar. Die Bikes können im Paznaun vor Ort ausgeliehen werden.

PRESSEINFORMATION

Termine Kochwanderungen und kulinarische Sommerabende:

- 9. Juli: Geführte Wanderung zum Alpenhaus mit Benjamin Parth
- 22. Juli: „Kulinarischer Sommerabend“ im Trofana Royal mit Martin Sieberer
- 23. Juli: Geführte Wanderung zum Almstüberl mit Martin Sieberer
- 29. Juli: „Kulinarischer Sommerabend“ im Hotel Alpina mit den #YoungChefsPaznaun
- 30. Juli: Geführte Wanderung zur Friedrichshafener Hütte mit den #YoungChefsPaznaun
- 19. August: „Kulinarischer Sommerabend“ in der Schlossherrnstube mit Patrick Raaß
- 20. August: Geführte Wanderung zur Heidelberger Hütte mit Patrick Raaß
- 26. August: „Kulinarischer Sommerabend“ im Hotel Fliana mit Andreas Spitzer
- 27. August: Geführte Wanderung zur Ascherhütte mit Andreas Spitzer
- 9. September: „Kulinarischer Sommerabend“ im Hotel Fluchthorn mit den #YoungChefsPaznaun
- 10. September: Geführte Wanderung zur Jamtalhütte mit den #YoungChefsPaznaun
- 16. September: „Kulinarischer Sommerabend“ im Hotel Rössle mit Hermann Huber
- 17. September: Geführte Wanderung zur Faulbrunnalm mit Hermann Huber

Hütten und Paten des 14. Kulinarischen Jakobswegs

Alpenhaus: Benjamin Parth (Stüva & Space 73, Hotel Yscla Ischgl)

„Jeden Tag besser werden“ war von Anfang an das Credo von Benjamin Parth, aktuell höchstdekoriertes Koch Ischgl und bester Koch Tirols (Gault&Millau 2022). Auf diese Weise ist es dem talentierten Ischglener binnen weniger Jahre gelungen, zur Kochelite der österreichischen Gourmet-Gastronomie aufzuschließen: Im Jahr 2009 wurde er im Alter von 19 Jahren mit seinem Gourmetrestaurant Stüva erstmals in der österreichischen Ausgabe des Gault&Millau gelistet – damals mit einer Haube (14 Punkte), womit er als „jüngster Haubenkoch Österreichs“ galt. Nach seinen Lehrjahren bei Heinz Winkler und zahlreichen Auslandsaufenthalten in die Heimat zurückgekehrt, ist Benjamin Parth seit 2008 als Küchenchef in seinem Hotel YSCLA und dem dazugehörigen Gourmetrestaurant Stüva tätig. Aktuelle Auszeichnungen: Vier Hauben (18,5 Punkte) im Gault&Millau 2022, fünf Sterne (97 P.) im Guide A la Carte 2022 und vier Gabeln (97 P.) im Falstaff Restaurantguide 2022. Höhepunkte seiner bisherigen Karriere sind die Auszeichnung zum „Gault&Millau Koch des

PRESSEINFORMATION

Jahres 2019“ sowie die Aufnahme bei „Les Grandes Tables du Monde“ 2020. Im April 2022 gastierte Benjamin Parth zudem als Gastkoch im mit zwei Michelin-Sternen und fünf Gault&Millau-Hauben dekorierten Restaurant Ikarus im Hangar-7 in Salzburg.

Almstüberl: Martin Sieberer (Paznaunerstube & Heimatbühne, Hotel Trofana Royal Ischgl)

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 sowie Voraussetzungen und Möglichkeiten, den gediegenen Fünfsterne-Luxus mit seiner eleganten und subtilen Kochkunst zu vereinen.

Das Gourmetrestaurant Paznaunerstube ist seit Beginn ein Fixpunkt zahlreicher Gourmets und Feinschmecker. Mit diesem ersten Gourmetrestaurant legte Martin Sieberer als Pionier den Grundstein für die weitere kulinarische Entwicklung in Ischgl und im gesamten Paznaun. 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 und hohe Bewertungen in den verschiedensten Gourmetführern. Inzwischen zählt die Paznaunerstube zu den führenden Restaurants Österreichs mit internationalem Ruf und auch das zweite Restaurant, Sieberer's Heimatbühne wurde mehrfach ausgezeichnet. Seit 2019 verzeichnet Martin Sieberer in seinen zwei Restaurants sieben Gault&Millau Hauben.

Ascherhütte: Andreas Spitzer (Fliana Gourmet, Hotel Fliana Ischgl)

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

PRESSEINFORMATION

kulinarischen Kreationen findet Spitzer in den Paznauner Bergen. Auszeichnungen für 2022: 3 Hauben (15,5 Punkte) Gault&Millau, 1 Stern im A la Carte und 2 Gabeln (87 Punkte) Falstaff.

Heidelberger Hütte: Patrick Raaß (Schlossherrnstube, Schlosshotel Ischgl)

Für den Executive Chef de Cuisine im Schlosshotel Ischgl bedeutet Kochen Berufung, Leidenschaft und Liebe zu den Produkten. Der gebürtige Wörgler startete in seiner Karriere früh voll durch. Seine jeweils mehrjährigen Stationen sind ein außergewöhnliches und seltenes Statement — immer bei den Besten. Heinz Winkler – Residenz Winkler, Johann Lafer – Stromberg, Hans Haas – Tantris, Alfons Schubeck – Südtiroler Stuben. Die Motivation von Haubenkoch Patrick Raaß: den höchsten Ansprüchen der Gäste in der Spitzengastronomie gerecht werden und diese durch neue Interpretationen faszinieren. Bei seinen Gerichten legt er besonderes Augenmerk auf die Verwendung bester und frischer Produkte aus der Region, die Kreativität geht jedoch bis weit über die Landesgrenzen hinaus. Aktuelle Auszeichnungen: 4 Hauben (17 Punkte) Gault&Millau in der Schlossherrnstube, 2 Hauben (13 Punkte) Gault&Millau in der Weinstube, 4 Sterne (87 Punkte) A la Carte und 3 Gabeln (91 Punkte) Falstaff.

Faulbrunnalm: 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. Aktuelle Auszeichnungen: 2 Gabeln (86 Punkte) Falstaff.

PRESSEINFORMATION

Friedrichshafener Hütte: #YoungChefsPaznaun (Hotel Alpina Ischgl)

Christopher Fritz | Fabian Jäger | Tobias Jungmann | Thomas Sieberer | Hermann Zangerl

Das sind die 5 Köche der #YoungChefsPaznaun, die sich im Rahmen des „Kulinarischen Jakobswegs“ im Sommer 2022 zusammengetan haben um auf der Friedrichshafener Hütte und beim „Kulinarischen Sommerabend“ im Hotel Alpina in Ischgl mit ihrem Gericht für kulinarische Genusserlebnisse sorgen.

Mit Begeisterung und viel Engagement lassen die #YoungChefsPaznaun die Regionalität neu aufleben. Dabei wird Nachhaltigkeit täglich in höchster Qualität umgesetzt. Den Club der Paznauner Köche gibt es seit 1997. Mit den #YoungChefsPaznaun haben sich mittlerweile auch junge wissbegierige Nachfolger zusammengetan, die Kochen zu einem Erlebnis werden lassen und dem Club der Paznauner Köche neue Vitalität verleihen. Junge Ideen aus anderen Küchen und Ländern finden ihre Umsetzung mit regionalen Produkten wie Kräutern, Fischen, Wild, Käse oder Früchten und lassen spannende, oft außergewöhnliche Geschmackskomponenten am Teller entstehen.

Jamtalhütte: #YoungChefsPaznaun (Hotel Fluchthorn Galtür)

Michael Bachler | Dominik Ojster | Sissy Rainer | Michael Sieberer

Das sind die 5 Köche der #YoungChefsPaznaun, die sich im Rahmen des „Kulinarischen Jakobsweg“ im Sommer 2022 zusammengetan haben, um auf der Jamtalhütte und beim „Kulinarischen Sommerabend“ im Hotel Fluchthorn in Galtür mit ihrem Gericht für kulinarische Genusserlebnisse zu sorgen.

Mit Begeisterung und viel Engagement lassen die #YoungChefsPaznaun die Regionalität neu aufleben. Dabei wird Nachhaltigkeit täglich in höchster Qualität umgesetzt. Den Club der Paznauner Köche gibt es seit 1997. Mit den #YoungChefsPaznaun haben sich mittlerweile auch junge wissbegierige Nachfolger zusammengetan, die Kochen zu einem Erlebnis werden lassen und dem Club der Paznauner Köche neue Vitalität verleihen. Junge Ideen aus anderen Küchen und Ländern finden ihre Umsetzung mit regionalen Produkten wie Kräutern, Fischen, Wild, Käse oder Früchten und lassen spannende, oft außergewöhnliche Geschmackskomponenten am Teller entstehen.

PRESSEINFORMATION

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

(11127 Zeichen mit Leerzeichen)

Mai 2022

Bilder-Download: [Kulinarischer Jakobsweg](#)

Copyright © TVB Paznaun-Ischgl (sofern nicht anders im Bild vermerkt)

Alle Texte sowie Bilder gibt es unter www.ischgl.com/presse zum kostenlosen Download.