



Erfolgreicher „Sterne-Cup der Köche“ in Ischgl mit Champagne Laurent-Perrier: 30-Haubendorf versammelte über 40 Köche mit insgesamt über 120 Hauben und 40 Sternen zum Duell auf der Piste und am Herd

Rasanten Gipfeltreffen der internationalen Kochelite im 30-Haubendorf Ischgl: Beim 23. Sterne-Cup der Köche duellierten sich, auf Einladung von Champagne Laurent-Perrier und dem Tourismusverband Paznaun – Ischgl, über 40 internationale Starköche am 16. und 17. April 2023 im Riesenslalom und bewiesen beim Team-Live-Cooking auf der legendären Ischgl Stage ihre Klasse. Der Tagessieg und damit Gold im Skirennen ging mit Martin Schlegel (Schlegelhof; Kirchzarten) an Deutschland, die Münchner Kochlegende Hans Haas holte für Deutschland Bronze.

Sonne, perfekte Pistenbedingungen, internationale Spitzenköche im Duellmodus und nach drei Jahren Zwangspause endlich wieder ein Traditions-Cup, der sich sehen lassen konnte. Für die 23. Auflage des Sterne-Cup der Köche kamen, auf Einladung von Champagne Laurent-Perrier und dem Tourismusverband Paznaun – Ischgl, über 40 hochdekorierte internationale Küchenchefs aus Deutschland, Österreich, Südtirol, der Schweiz und dem Elsass im 30-Haubendorf Ischgl zum Duell auf der Piste zusammen. Damit die Star-Köche auch auf der Piste ihre Qualitäten unter Beweis stellen konnten, wies Skilegende Marc Girardelli am Vortag des Rennens die Küchenchefs in die hohe Kunst des Riesenslalom ein. Eine gute persönliche Rennleistung allein reichte beim 23. Sterne-Cup der Köche aber nicht zum Tagessieg. Gepunktet werden musste auch bei der kulinarischen Prüfung am Herd der Open Air Palux-Showküche auf der Ischgl Stage. Und zwar als kreativer Teamplayer. Aufgabe für die sechs ausgelosten Teams: Mit einem Warenkorb die Promi-Jury rund um Marcel Reif in gerade einmal 15 Minuten mit einem vorgegebenen Hauben-Gericht passend zu den Cuvées aus dem Champagne-

PRESSEINFORMATION

Haus Laurent-Perrier, für sich zu überzeugen. In der kulinarischen Prüfung siegte das Team rund um Martin Sieberer und Kochlegende Hans Haas, die das Gericht „Confierter Huchen im Laurent-Perrier Champagner-Bad“ von 4-Haubenkoch Martin Sieberer (Paznauner Stube; Ischgl) neu interpretierten. Mit von der „Partie“ waren u.a. 5-Hauben-Koch Karl Obauer (Hotel Restaurant Obauer; Werfen/Österreich), Kochlegende Hans Haas sowie die 2-Sterne-Köche Peter Girtler (Gourmetstube Einhorn; Vipiteno/Südtirol), Bobby Bräuer (Esszimmer; BMW-Welt), Thomas Kellermann (Dichter; Tegernsee), Klaus Erfort (Gästehaus Erfort; Saarbrücken) und auch prominente Gäste wie der Schauspieler Francis Fulton Smith, Fußball-Weltmeister Andreas Brehme und die Sport-Moderatorenlegenden Béla Réthy und Marcel Reif gaben sich die Ehre beim 23. Kult-Cup dabei zu sein.

Hochdekoriertes „Klassentreffen“ vor Haubenkulisse

Wie ein Klassentreffen wirkte der traditionell zünftige Hüttenabend am Sonntag auf dem Berg, als die mit über 120 Hauben und rund 40 Sternen gekrönte internationale Kochelite im Bergrestaurant Pardorama mit den heimischen Ischgl-Haubenköchen zusammentraf. Highlight war auch in diesem Jahr am Montag die Nacht der Köche mit Gourmet-Dinner in den Ischgl-Haubenlokalen samt anschließender Siegerehrung und Feierlichkeit in der Trofana Alm, bei der mit Champagne Laurent-Perrier auf die Sieger des Tages angestoßen wurde. Die anwesenden Gäste, Prominente und hochdekorierten Sterne-, Star- und Haubenköche 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 ein positives Fazit: „Der Sterne-Cup der Köche ist seit 23 Jahren das sportliche und kulinarische Highlight im Kalender der Spitzengastronomie. Wir freuen uns jetzt natürlich sehr, dass wir nach dreijähriger Zwangspause alle endlich wieder in alter Form zusammenkommen konnten. Mit dem Sterne-Cup im mit 30 Hauben dekorierten Ischgl konnten wir der in den letzten Jahren stark gebeutelten Gastronomieszene endlich wieder ein positives Highlight und damit erneut eine hochkarätige Plattform zum Austausch unter Kollegen bieten“, freute sich Thomas Schreiner über das überaus gelungene Event.

Spontaner Einfall wird zu Traditions-Cup mit Kultstatus

Der Sterne-Cup der Köche entstand im Jahr 1997 aus einer spontanen Idee von Thomas Schreiner (Champagne Laurent-Perrier) und Kochlegende Hans Haas (ehemals Küchenchef Tantris/München). Die Veranstaltung mit und für hochdekorierte Sterneköche fand in der Sport- und Kochszene sofort Anklang und hat inzwischen Kultstatus erreicht. Verantwortlich für Organisation und Durchführung

PRESSEINFORMATION

zeichnet sich seit 2005 die mit inzwischen 30 Hauben dekorierte Alpen-Lifestyle-Metropole Ischgl (Tourismusverband Paznaun - Ischgl) in Zusammenarbeit mit Champagne Laurent-Perrier sowie der Silvrettaseilbahn AG. Als weitere Partner unterstützten die Veranstaltung S.Pellegrino/Acqua und Palux.

Perfekte Gourmet-Kulisse: Höchste Haubendichte Österreichs in Ischgl

Beim Sterne-Cup der Köche fanden sich die internationalen Starköche in Ischgl in prominenter Gesellschaft: Das 30-Haubendorf Ischgl verfügt, gemessen an seiner Einwohnerzahl, über die größte Haubendichte Österreichs. Mit 30 Hauben verteilt auf 11 Haubenrestaurants in Laufweite, verwundert es auch nicht, dass hier der jüngste 5-Haubenkoch Österreichs, Benjamin Parth mit seinem Restaurant zu Hause ist und auch der „Guide a la Carte“ gleich drei der Ischgliger Haubenlokale unter die Top 3 Restaurants Tirols gewählt hat.

Gut zu wissen: Ischgl Gäste mit Gourmet-Ambitionen finden in den Haubenlokalen neben dem „normalen“ Angebot dank der Sonnenskilauf-Eventreihe „Spring Blanc“ im Rahmen des „dine.around“ bis Ende der Skisaison am 1. Mai buchbare kulinarische Spezial-Arrangements wie Käse und Wein-Degustationen, Themen-Menüs oder Gourmetsafaris.

Weitere Informationen gibt es unter www.sterne-cup-der-koeche.de oder www.ischgl.com.

(3.605 Zeichen mit Leerzeichen)

April 2023

Bilder-Download: [Sterne-Cup der Köche 2023](#)

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

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