NewsRoom.pr

Paznaun startet in die Genuss-Wandersaison

Es ist angerichtet: Am 12. Juli startete der 12. Kulinarische Jakobsweg im Paznaun. Besucher erlebten am Sonntag die Paznauner Spitzenköche beim Wandern auf ihre Patenhütten und beim Kochen ihrer speziellen Hüttenkreationen. Die hierfür kreativ interpretierten, bodenständigen Hüttengerichte aus regionalen Zutaten stehen ab sofort auf den jeweiligen Hüttenspeisekarten.

12.07.2020 *Paznaun* *Events, Freizeit, Gourmet, Reise, Sport - Wandern* *TVB Paznaun - Ischgl*

Paznaun startet in die Genuss-Wandersaison

Genussvoller Saisonstart: Am 12. Juli startete der Kulinarische Jakobsweg in seine 12. Runde. Wer jetzt bis Ende Sommer 2020 im Paznaun „genusswandert“, braucht keine Verpflegung, denn der Kulinarische Jakobsweg verspricht auf den Genussrouten zur Jamtalhütte, Friedrichshafener Hütte, Heidelberger Hütte, Ascherhütte und dem Almstüberl entspanntes Höhenwandern und genussreiches Schlemmen.
Hierzu übernehmen die fünf **Paznauner Spitzenköche Gunther Döberl, Hermann Huber, Benjamin Parth, Martin Sieberer und Andreas Spitzer** einen Sommer lang die Patenschaft für je eine Berghütte und kreieren ein raffiniertes, bodenständiges Gericht aus regionalen Zutaten. Dieses Gericht finden Wanderer dann den ganzen Sommer über auf der jeweiligen Hüttenspeisekarte. Zu verkosten gibt es Paznauner Bergkäsenocken mit warmem Spitzkohlsalat, Speck-Pfifferlingsknödel, Alpen-Bolognese vom Wild mit Erdäpfelgnocchi, Roulade vom Paznauner Hochlandrind mit Erdäpfeln, Rauch und Zwiebel sowie Rindsgulasch mit Steinpilz-Bergkäse-Nockerl, Wildkräuter-Salat und Zwiebelknusper.

Wer in Begleitung der Köche wandern will, sollte sich folgende Termine vormerken: 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 auch 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. Alle Infos zu den Köchen und Hütten sowie die Rezepte zum Download: **www.kulinarischerjakobsweg.paznaun-ischgl.com**.

Download Rezepte in der rechten Spalte.

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 Ischgler 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 Fried-richshafener 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 Fermentieren, Trocknen, Einwecken und das Verwerten eines ganzen Tieres zu verbinden, ist zur Küchen-philosophie 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) im Gault&Millau, 4 Sterne (94 Punkte) im Guide A la Carte, 3 Gabeln (92 Punkte) im Falstaff Restaurantguide. 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 Erdäpfelgnocchi**

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 Erdäpfel, 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**

Download Rezepte in der rechten Spalte.

Urlaubs-Paket „Kulinarischer Jakobsweg"

Wer im Urlaub individuell auf den Genussrouten des Kulinarischen Jakobswegs wandern will, kann seinen Urlaub 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 pro Person mit Frühstück. Online-Buchung: **www.paznaun-ischgl.com**.

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: **http://www.ischgl.com/de/active/biken-wandern/silvretta-card-all-inclusive**.

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

*Aktuelles im Sommer 2020: Der Paznaun-Urlaub kann 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; Is-chgl: 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, Anla-gen und Attraktionen sowie Buchungsmöglichkeiten gibt es unter: **https://www.paznaun-ischgl.com/de**.*

Artikel-Statistiken

Aa Zeichen: 8936
Zeichen ohne Leerzeichen: 7702
Wörter: 1245

Lesezeit: 7 Minuten

Video

Zusätzliches Videomaterial

Audio

O-Ton: Benjamin Parth

O-Ton: Martin Sieberer

O-Ton: Gunther Döberl

O-Ton: Hermann Huber

O-Ton: Andreas Spitzer

O-Ton: Alexander von der Thannen

Anhang

Andreas Spitzer - Ascherhütte - Rindsgulasch mit Steinpilz-Bergkäse-Nockerl, Wildkräuter-Salat und Zwiebelknusper

Benjamin Parth - Friedrichshafener Hütte - Speck-Pfifferlingsknödel

Gunther Döberl - Heidelberger Hütte - Alpen-Bolognese vom Wild mit Erdäpfelgnocchi

Hermann Huber - Jamtalhütte - Paznauner Bergkäsenocken mit warmen Spitzkohlsalat

Martin Sieberer - Almstüberl - Roulade vom Paznauner Hochlandrind mit Erdäpfel, Rauch und Zwiebel

Fotos, 300 dpi

Paznaun startet in die Genuss-Wandersaison

TVB Paznaun – Ischgl

Stichworte: Kulinarischer Jakobsweg, Kulinarik

Paznauner Bergkäsenocken mit warmen Spitzkohlsalat von Hermann Huber

TVB Paznaun – Ischgl

Stichworte: Kulinarischer Jakobsweg, Kulinarik

Rindsgulasch mit Steinpilz-Bergkäse-Nockerl, Wildkräuter-Salat und Zwiebelknusper von Andreas Spitzer

TVB Paznaun – Ischgl

Stichworte: Kulinarischer Jakobsweg, Kulinarik

Roulade vom Paznauner Hochlandrind mit Erdäpfel, Rauch und Zwiebel von Martin Sieberer

TVB Paznaun – Ischgl

Stichworte: Kulinarischer Jakobsweg, Kulinarik

Alpen-Bolognese vom Wild mit Erdäpfelgnocchi von Gunther Döberl

TVB Paznaun – Ischgl

Stichworte: Kulinarischer Jakobsweg, Kulinarik

Speck-Pfifferlingsknödel von Benjamin Parth

TVB Paznaun – Ischgl

Stichworte: Kulinarischer Jakobsweg, Kulinarik

Die fünf Paznauner Spitzenköche Gunther Döberl, Hermann Huber, Benjamin Parth, Martin Sieberer und Andreas Spitzer übernehmen einen Sommer lang die Patenschaft für je eine Berghütte und kreieren ein raffiniertes, bodenständiges Gericht aus regionalen Zutaten

TVB Paznaun – Ischgl

Stichworte: Kulinarischer Jakobsweg, Kulinarik

Andreas Spitzer

TVB Paznaun – Ischgl

Stichworte: Kulinarischer Jakobsweg, Kulinarik

Benjamin Parth

TVB Paznaun – Ischgl

Stichworte: Kulinarischer Jakobsweg, Kulinarik

Gunther Döberl

TVB Paznaun – Ischgl

Stichworte: Kulinarischer Jakobsweg, Kulinarik

Hermann Huber

TVB Paznaun – Ischgl

Stichworte: Kulinarischer Jakobsweg, Kulinarik

Martin Sieberer

TVB Paznaun – Ischgl

Stichworte: Kulinarischer Jakobsweg, Kulinarik

Stichworte

Videodetails

Medienkontakt

Mag. Flora Oberhammer
ProMedia
Brunecker Str. 1
6020 Innsbruck
t: +43 512 214004 - 16
m: +43 664 88539398
www.newsroom.pr
flora.oberhammer@pro.media

Rückfrage-Hinweis

Bettina Teresa Regensburger
TVB Paznaun - Ischgl
Dorfstrasse 43
6561 Ischgl
t: +43 5 0990-112
www.paznaun-ischgl.com
bettina.regensburger@paznaun-ischgl.com