

PRESSEINFORMATION

10 Jahre Kulinarischer Jakobsweg im Paznaun

Fünf bodenständige Hüttengerichte aus regionalen Zutaten von fünf Spitzenköchen kreativ interpretiert. Im Jubiläumsjahr des Kulinarischen Jakobswegs erwandern sich Besucher vom 8. Juli bis zum Ende des Sommers auf fünf Genussrouten durchs Paznaun ganz besondere Schmankerl aus den Kochtöpfen der Starköche Harald Wohlfahrt, Heinz Winkler, Sven Wassmer, Michael Wignall sowie Arabelle Meirlaen.

Fünf Sterneköche, fünf Genussrouten zu fünf Berghütten im Paznaun und fünf kreativ von Sterneköchen interpretierte Hüttengerichte – der Kulinarische Jakobsweg bringt unter der Schirmherrschaft von „Jahrhundertkoch“ Eckart Witzigmann 2018 zum zehnten Mal ausgezeichnete Spitzenköche ins Hochgebirge. Diese übernehmen einen Sommer lang die Patenschaft für je eine Berghütte und kreieren aus regionalen Spezialitäten ein besonderes Gericht, das von 8. Juli bis zum Ende des Sommers 2018 auf der Hüttenspeisekarte zu finden ist. Zum Auftakt am 8. Juli 2018 begeben sich die fünf Sterneköche gemeinsam mit ihren Gästen auf ihre jeweilige kulinarische Genussroute und kochen zusammen mit den Hüttenwirten ihr Rezept auf den jeweiligen Patenhütten. Zum Jubiläum konnten Harald Wohlfahrt, Heinz Winkler, Sven Wassmer, Michael Wignall und Arabelle Meirlaen verpflichtet werden. Genuss-Höhepunkt: Beim Sommerfest des Kulinarischen Jakobswegs am 19. August können auf der Ascherhütte alle fünf Gerichte verkostet werden. Alle Infos: www.kulinarischerjakobsweg.paznaun-ischgl.com.

Genuss-Hüttenwandern mit Sterne-Niveau

Im 10. Jubiläumsjahr des Kulinarischen Jakobswegs werden die Friedrichshafener Hütte, die Heidelberger Hütte, die Ascherhütte, die Jamtalhütte und das Almstüberl zum begehrten Sommerziel für Genusswanderer. Die Starköche Harald Wohlfahrt, Heinz Winkler, Sven Wassmer, Michael Wignall und Arabelle Meirlaen übernehmen einen Sommer lang die Patenschaft für jeweils eine Hütte und setzen für ihre Gäste ein ganz besonderes Schmankerl auf die Speisekarte. Die Kriterien sind hierfür für alle gleich: Es muss sich um ein bodenständiges Gericht aus regionalen Zutaten handeln. Kreative Interpretationen sind erwünscht und erlaubt. Gut zu wissen: Zur Eröffnungsveranstaltung am 8. Juli werden die neuen Kreationen auf den einzelnen Hütten von den berühmten Küchenchefs vorgestellt und zubereitet. Ab dann können Gäste den ganzen Sommer über die verschiedenen Genussrouten abwandern, die Speisen verkosten und Rezepte sammeln. Kulinarischer Höhepunkt: Das Sommerfest des Kulinarischen Jakobswegs auf der Ascherhütte am 19.

August 2018. An diesem Tag sind alle fünf Sternekoch-Kreationen auf der Speisekarte der Ascherhütte zu finden. Die Koordination der Spitzenköche und deren Rezepte übernimmt auch 2018 der Tiroler Martin Sieberer. Mit drei Hauben und 18 Punkten ist Sieberer mit seiner Paznaunerstube im Hotel Trofana Royal selbst mehrfach ausgezeichnete Koch und zählt zu den Besten in Österreich. Tipp für Genuss-Radler: Alle teilnehmenden Hütten sind gut mit E- und Mountainbike erreichbar. Die Bikes können in Galtür, Ischgl, Kappl oder See ausgeliehen werden.

Friedrichshafener Hütte: Heinz Winkler

„Essen soll beflügeln und nicht belasten“, so lautet das Motto von 2-Sterne Koch Heinz Winkler. Die Cuisine Vitale des am meisten ausgezeichneten Kochs in Deutschland fußt auf alten Rezepten, vielen frischen Kräutern und ist dafür bekannt, Raffinesse mit Bodenständigkeit zu vereinen. Seit 1991 ist Winkler Inhaber und Küchenchef des ****Hotels Residenz Heinz Winkler in Aschau im Chiemgau. Für seine Verdienste um das Ansehen der deutschen Gastronomie im Ausland erhielt er 2001 das Bundesverdienstkreuz.

Heidelberger Hütte: Harald Wohlfahrt

Den hohen Erwartungen von Gourmets aus der ganzen Welt mit höchster kulinarischer Qualität zu begegnen, das ist Harald Wohlfahrts stärkstes Markenzeichen. Ein anderes sind die drei Michelin-Sterne, mit denen er als Küchenchef im Restaurant Schwarzwaldstube im Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn-Tonbach von 1992 bis zu seiner Übergabe 2017 ganze 25 Mal in Folge ausgezeichnet wurde – als einziger in Deutschland. 25 Jahre drei Michelin-Sterne ist die am längsten vergebene Spitzen-Auszeichnung in Deutschland. 2004 bekam er das Bundesverdienstkreuz am Bande verliehen. 2005 wurde er „für die Förderung der kulinarischen Hochkultur in Deutschland und für eine außergewöhnliche Lebensleistung“ mit dem l’Art de Vivre Ehrenpreis geehrt, mit dem bislang außer ihm nur noch Eckart Witzigmann und Martin Öxle ausgezeichnet wurden.

Jamtalhütte: Sven Wassmer

Das Erfolgsgeheimnis von Sven Wassmer: „Ich koche, was die Natur in Vals hergibt“. Der junge Fricktaler prägt seit 2015 die neue Schweizer Küche. Tief verwurzelt im Hier und Jetzt und unter höchster Präzision gestaltet der alpine Koch basierend auf dem Wissen und Reichtum der Region seine saisonale Küche. Dabei setzt er auf Vielfalt und höchste Qualität um Experten und Genießer

zu begeistern. Für seine Gerichte sammelt Wassmer an den steilen Hängen der Bündner Bergen Wildfrüchte, Kräuter und Pilze, im nahegelegenen Cumbel holt man für ihn Saiblinge aus dem Gletscherwasser und im Albulatal wachsen seine Kartoffeln. Die essbaren Schätze der Region kombiniert er für seine Kreationen mit den besten Zutaten aus aller Welt.

Almstüberl: Michael Wignall

Michael Wignall überrascht seine anspruchsvollen Gäste bei seinen Gerichten mit einem harmonischen Zusammenspiel von neuen, ungewöhnlichen Zutaten-Kombinationen und Geschmacksrichtungen. Dabei setzt der Engländer die Summe seiner auf Reisen gewonnenen kulinarischen Inspirationen und Erfahrungen versiert und mutig mit lokalen britischen Produkten in Szene. Mit einem Auge fürs kleinste Detail und seinem Hang zur absoluten Perfektion kennt der Hobby-Extremsportler auch bei der Zusammenstellung von Geschmack, Aussehen und Struktur seiner Zutaten kein Pardon. Seit 1993 wurde Michael Wignall in jeder Küche, die er unter seiner Regie hatte, für seinen unkonventionellen Umgang mit der Gourmet-Küche mit Michelin-Sternen ausgezeichnet. Sein Wechsel vom Restaurant The Latymer nach Gidleigh Park in Chagford wurde 2016 mit zwei Michelin-Sternen belohnt. 2017 bekam er – einzigartig in der 61-jährigen Geschichte der englischen AA-Auszeichnungen - für seine Leistungen am Herd mitten im Jahr fünf Rosetten verliehen.

Ascherhütte: Arabelle Meirlaen

Arabelle Meirlaen verwöhnt ihre Gäste in ihrem Restaurant Arabelle Meirlaen im belgischen Marchin mit ihrer schmackhaften, amüsanten, manchmal sogar unkonventionellen Küche. Dabei vermischt sie gekonnt neue und traditionelle kulinarische Techniken. „Das Kochen ist keine Disziplin, bei der Regeln und Gesetze herrschen, jeder hat seinen eigenen Stil. Hier ist es eine feminine Küche, eine Kombination aus meinen Intuitionen und meiner Kreativität, die in Symbiose mit der Natur und meiner spontanen Auswahl des Augenblicks entsteht“, so Meirlaen. Ihre Inspirationsquellen Kindheitserinnerungen und Intuition machen ihre Küche weiblich, leicht, poetisch und voller Emotion. Dabei orientiert sich die Belgierin an der natürlichen Küche. Ihr Stichwort: „Vitalität“. Um hierfür die besten Zutaten zu bekommen, erkundet sie gemeinsam mit einem Kräuterspezialisten die Welt der Wildpflanzen ohne dabei lokale Produkte, Gemüse und seltene Gartenkräuter aus dem Auge zu verlieren. Mit Erfolg, denn die Gault&Millau Köchin des Jahres 2014 wurde aktuell mit einem Michelin-Stern und 18 Gault&Millau Punkten ausgezeichnet.

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 von 8. Juli bis zum Ende des Sommers 2018 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 Badensee in See. U.a. 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.

(8.701 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Mai 2018

Hier zum direkten Bilder-Download: [KJW 2018](#)

Bildunterschriften:

KJW 2018 1: Kulinarischer Hochgenuss beim zehnten „Kulinarischen Jakobsweg“ ab dem 8. Juli 2018 © TVB Paznaun – Ischgl

KJW 2018 2: Die Hüttenspeisen der ausgezeichneten Gourmets stehen ab 8. Juli bis zum Ende des Sommers auf den jeweiligen Speisekarten © TVB Paznaun - Ischgl

KJW 2018 3: Die Küchenchefs bei der Zubereitung ihrer bodenständigen Kreationen aus regionalen Produkten © TVB Paznaun - Ischgl

KJW 2018 4: Am 8. Juli startet der 10. Kulinarische Jakobsweg im Paznaun unter der Schirmherrschaft Eckart Witzigmanns © TVB Paznaun - Ischgl

KJW 2018 5: Idyllische Wanderungen zu den fünf Berghütten beim Kulinarischen Jakobsweg © TVB Paznaun - Ischgl

Alle Texte und Bilder stehen unter <http://www.ischgl.com/presse> zum kostenlosen Download bereit.