

PRESSEINFORMATION

10. Kulinarischer Jakobsweg im Paznaun feierlich eröffnet

Am 8. Juli startete der 10. Kulinarische Jakobsweg unter der Schirmherrschaft von Eckart Witzigmann ins Jubiläumsjahr. Besucher erlebten die diesjährigen Starköche Heinz Winkler, Harald Wohlfahrt, Sven Wassmer, Michael Wignall sowie Arabelle Meirlaen in bester Laune beim Wandern zu ihren Patenhütten und beim Show-Cooking ihrer speziellen „Hütten-Kreation“. Die von ihnen kreativ interpretierten und bodenständigen Gerichte aus regionalen Zutaten stehen ab sofort auf den jeweiligen Hüttenspeisekarten.

Genussvoller Jubiläums-Auftakt: Fünf Sterneköche, fünf Genussrouten zu fünf Berghütten im Paznaun und fünf kreativ von den Sterneköchen interpretierte Hüttengerichte – Am 8. Juli 2018 eröffnete „Jahrhundertkoch“ Eckart Witzigmann zum zehnten Mal den Kulinarischen Jakobsweg. Das Konzept: Fünf Sterneköche übernehmen einen Sommer lang die Patenschaft für je eine Berghütte und kreieren aus regionalen Spezialitäten ein besonderes, jedoch bodenständiges Gericht, das einen Sommer lang auf den Speisekarten der jeweiligen Hütten zu finden ist. Zum Auftakt am 8. Juli 2018 wanderten Heinz Winkler, Harald Wohlfahrt, Sven Wassmer, Michael Wignall sowie Arabelle Meirlaen gemeinsam mit ihren Gästen auf ihren kulinarischen Genussrouten zu ihren Patenhütten. Dort stellten die hochdekorierten Küchenchefs beim Show-Cooking ihr Rezept vor, das ab sofort bis Ende der Sommersaison 2018 auf der jeweiligen Hüttenspeisekarte zu finden ist. Wer alle Gerichte an einem Ort verkosten will: Am 19. August werden auf der Ascherhütte beim Sommerfest des Kulinarischen Jakobswegs noch einmal alle fünf Sternekoch-Kreationen vorgestellt. Die Rezepte liegen auf den teilnehmenden Hütten aus oder sind online abrufbar unter: www.kulinarischerjakobsweg.paznaun-ischgl.com.

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 ausgezeichneter Koch und zählt zu den Besten in Österreich.

Friedrichshafener Hütte: Heinz Winkler

„Essen soll beflügeln und nicht belasten“, so lautet das Motto von einem der besten Köche weltweit. Sternekoch Heinz Winkler wurde in seiner Laufbahn 21 Mal mit drei Sternen im Guide Michelin ausgezeichnet. 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 am Bande. Sein Gericht für die Friedrichshafener Hütte: **„Kaiserschmarren im Pfandl mit Apfelmus, Granenmarmelade, Zwetschgen und Vanille“**.

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 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. Sein Gericht für die Heidelberger Hütte: **„Ricotta-Ravioli mit Pistousauce und Paprikaconfit“**.

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 Berge 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. Sein Gericht für die Jamtalhütte: **„Gebratenes Saiblingsfilet mit Sauerampfercreme, Erdäpfel und Salat“**.

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. Sein Gericht für das Almstüberl: „**Almstüberl-Hackbraten mit Gemüsegröstl und Rüben-Kimchi**“.

Ascherhütte: Arabelle Meirlaen

“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 Arabelle Meirlaen. Sie 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. 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. Ihr Gericht für die Ascherhütte: „**Linsenrisotto mit Maishuhn und Gewürzen**“.

„Kulinarischer Jakobsweg“ als Genusswander-Paket

Während des Paznauner Bergsommers können sich Gäste vom 8. Juli bis zum Ende des Sommers alle fünf Gerichte auf den Genussrouten des Kulinarischen Jakobswegs individuell erwandern. 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. Unter anderem ebenfalls inklusive: alle 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.

(8.265 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Juli 2018

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

Bildunterschriften:

Nachbericht KJW 2018_1: Kulinarischer Hochgenuss beim zehnten „Kulinarischen Jakobsweg“ ab dem 8. Juli 2018 © TVB Paznaun – Ischgl

Nachbericht KJW 2018_2: Die Hüttenspeisen der ausgezeichneten Gourmets stehen ab sofort bis zum Ende des Sommers auf den jeweiligen Speisekarten © TVB Paznaun - Ischgl

Nachbericht KJW 2018_3: Die Küchenchefs bei der Zubereitung ihrer Kreationen aus regionalen Produkten © TVB Paznaun - Ischgl

Nachbericht KJW 2018_4: Am 8. Juli startete der 10. Kulinarische Jakobsweg im Paznaun unter der Schirmherrschaft Eckart Witzigmanns © TVB Paznaun - Ischgl

Nachbericht KJW 2018_5: Idyllische Wanderungen zu den fünf Berghütten beim Kulinarischen Jakobsweg © TVB Paznaun – Ischgl

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