

Kulinarischer Jakobsweg: Paznaun eröffnet sieben Genusswanderrouten

Der Startschuss für die Genusswandersaison im Paznaun ist gefallen: Mit der feierlichen Eröffnung des 15. Kulinarischen Jakobswegs auf dem Ischgl Genusmarkt und dem Hüttenfest im Alpenhaus dürfen sich Gourmets im Paznaun ab sofort wieder auf Hochgenuss im Hochgebirge freuen. Bis zum 19. September 2023 führen sieben Genussrouten zu sieben Hütten und einem ganz besonderen Gericht, das heimische Gourmetköche extra für ihre Hütte aus hochwertigen, regionalen Zutaten kreiert haben. Dazu setzen Hüttenfeste sommerliche Genuss-Akzente.

Zum Auftakt des 15. Kulinarischen Jakobswegs bescherte das Paznaun seinen Gästen ein Wochenende voller Hochgenuss bei Kaiserwetter. Am 7. Juli 2023 stellten sich die diesjährigen Starköche und Hüttenwirte ihren Besuchern vor und verwöhnten diese auf dem Ischgl Genusmarkt feierlich mit ihren Jakobsweg-Gerichten. Lust auf mehr sowie einen guten Vorgeschmack auf die Genusswandersaison und die kommenden Hüttenfeste lieferte Österreichs jüngster 5-Haubenkoch, Benjamin Parth seinen Gästen am Sonntag, 9. Juli beim ersten Hüttenfest im Alpenhaus.

Hochgenuss im Hochgebirge

Ab sofort und bis zum 19. September entführen die Genussrouten des Kulinarischen Jakobsweg mit Startpunkten in Ischgl, Galtür, Kappl und See durch eine der vielfältigsten Wanderregionen Österreichs zum Hochgenuss. Immer im Blick: die majestätische Bergwelt mit imposanten Gipfeln wie Fluchthorn, Blankakopf oder Rotpleiskopf.

Mit Startpunkt **Ischgl** präsentiert das Alpenhaus „Tomate mit Lasagne und Galtürer Almkäse“ von Benjamin Parth, die Heidelberger Hütte „Gefüllte Paprika mit Tomatensauce auf Kartoffel-Zitronenpüree“ von Patrick Raaß und die Friedrichshafener Hütte „Gezupftes Ferkel, Kartoffel Coleslaw und Zwiebelcreme“ der #YoungChefsPaznaun. In **Galtür** wartet auf der Jamtalhütte „Brennnessel Ravioli auf Gerstl, Bergkäse und Endivie“ der #YoungChefsPaznaun und in der Faulbrunn Alm Hermann Hubers „Erdäpfelnocken mit Hirsch, Steinpilz, Wildkräuter und Bergkäse“ auf Genusswanderer. Wer ab **See** startet, wird auf der Ascherhütte mit „Beef ‚Alpin‘, Hefebrot und Wildkräuter“ von Andreas Spitzer verwöhnt und das Almstüberl belohnt **Kappl**-Gäste mit Martin Sieberers „Knuspriges Brust vom jungen Almferkel mit Grammel-Grießknödel“.

PRESSEMITTEILUNG

Gut zu wissen: Die sieben Hütten sind so gewählt, dass Genusspilger sich diese auf entspannten Bergspaziergängen erwandern oder mit dem E-Bike erfahren können. Das Alpenhaus ist sogar bequem mit der Gondel erreichbar. Wer den direkten Weg zu den sieben Hütten des Kulinarischen Jakobswegs nimmt, braucht maximal zweieinhalb Wander-Stunden. Alle Infos zu den teilnehmenden Köchen, Hütten und die Rezepte zum Download: [hier](#).

Feste feiern, wie sie fallen

Für ganz besondere Genussmomente sorgen die Hüttenfeste des Kulinarischen Jakobswegs. Hier erleben Besucher den Starkoch-Paten hautnah beim Showkochen im Hochgebirge und werden musikuntermalt mit dem hütteneigenen Jakobsweg-Gericht verwöhnt. Wo im Paznaun welche Köche wann für Hoch-Genuss sorgen?

21.07.2023: Hüttenfest im Almstüberl mit Martin Sieberer

30.07.2023: Hüttenfest auf der Friedrichshafener Hütte mit den #YoungChefsPaznaun

13.08.2023: Hüttenfest auf der Heidelberger Hütte mit Patrick Raaß

20.08.2023: Hüttenfest auf der Ascherhütte mit Andreas Spitzer

27.08.2023: Hüttenfest auf der Jamtalhütte mit den #YoungChefsPaznaun

16.09.2023: Hüttenfest auf der Faulbrunn Alm mit Hermann Huber

Weitere Informationen unter www.paznaun-ischgl.com.

(3.504 Zeichen mit Leerzeichen)

Juli 2023

Bilder-Download: [Kulinarischer Jakobsweg 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.