

Kulinarisches Paznaun 2026: Alpine Spitzenküche trifft auf Hüttenflair

Wenn Spitzenköche auf Berghütten treffen, wird der Paznauner Almsommer zum Hochgenuss: Von Juli bis Oktober 2026 vereint das „Kulinarische Paznaun“ regionale Produkte, alpine Tradition und moderne Kochkunst auf ausgewählten Hütten im Tal. Den Auftakt bildet das Sommer Opening beim Genussmarkt beim Kulturzentrum in Ischgl am 3. Juli – der Start in einen Sommer voller Geschmack, Panorama und authentischer Genussmomente.

Mit dem „Kulinarischen Paznaun“ wird der Almsommer 2026 erneut zur Bühne für alpine Kochkunst auf höchstem Niveau. Neun ausgewählte Hütten und Almen im Paznaun verwandeln sich in exklusive Genussstationen, wenn renommierte Spitzenköche ihre kreativen Interpretationen regionaler Produkte präsentieren – authentisch, überraschend und stets mit Blick auf die umliegende Bergwelt. Neu mit dabei ist 2026 die Neue Heilbronner Hütte: Am 2. August bringt Gunther Döberl seine kreative Handschrift auf über 2.000 Metern ein und erweitert die kulinarische Genussroute um eine weitere hochalpine Station. Die Gerichte werden den ganzen Sommer über auf den ausgewählten Hütten serviert.

Auftakt mit Genuss: Sommer Opening am 3. Juli 2026

Den feierlichen Startschuss bildet das Sommer Opening am Freitag, den 3. Juli 2026. Hier treffen Köche, Hüttenteams und Genussliebhaber beim Genussmarkt beim Kulturzentrum in Ischgl aufeinander, um die Philosophie des „Kulinarischen Paznaun“ gemeinsam zu feiern: regionale Zutaten, alpine Handwerkskunst und kreative Raffinesse in perfekter Harmonie. Im Mittelpunkt des Abends stehen alle Gerichte der Hüttenfeste des „Kulinarischen Paznaun“, die von den teilnehmenden Köchen präsentiert und in Kostproben angeboten werden.

Neu 2026: Neue Heilbronner Hütte mit Gunther Döberl

Ein besonderes Highlight im kommenden Sommer ist die Premiere der Neuen Heilbronner Hütte. Erstmals wird die traditionsreiche Hütte Teil der Veranstaltungsreihe. Am Sonntag, den 2. August 2026, übernimmt Spitzenkoch Gunther Döberl das kulinarische Zepter und bringt seine Handschrift auf über 2.000 Meter Seehöhe. Seine Gerichte stehen für klare Aromen, hochwertige Produkte und eine moderne Interpretation alpiner Klassiker – ein spannendes Zusammenspiel aus Bodenständigkeit und Finesse.

Die Hüttenfest-Termine 2026 im Überblick:

- **Samstag, 4. Juli** – Panorama Restaurant Sattel mit Bernd Fabian
- **Sonntag, 5. Juli** – Almstüberl mit Martin Sieberer
- **Sonntag, 12. Juli** – Faulbrunnalm mit Hermann Huber
- **Sonntag, 19. Juli** – Friedrichshafener Hütte mit Thomas Sieberer, Hermann Zangerl, Christopher Fritz und Fabian Jäger
- **Sonntag, 26. Juli** – Jamtalhütte mit Michael Sieberer, Michael Bachler, Dominik Ojster und Otto Siegele
- **Sonntag, 02. August** – Neue Heilbronner Hütte mit Gunther Döberl
- **Sonntag, 09. August** – Larein Alpe mit Daniel Kurz und Kai Lindner
- **Sonntag, 16. August** – Heidelberger Hütte mit Patrick Raaß
- **Sonntag, 23. August** – Ascherhütte mit Andreas Spitzer

Jede Veranstaltung widmet sich einem eigens kreierten Gericht, das dauerhaft auf der jeweiligen Hütte angeboten wird – inspiriert von der Persönlichkeit des Gastkochs und den Produkten der Region. So entsteht eine kulinarische Genussroute durch das gesamte Tal.

Von Hütte zu Hütte zur Wandernadel

Beim Besuch der teilnehmenden Hütten des „Kulinarischen Paznaun“ kann online über [SummitLynx](#) eine Hütten-Wandernadel gesammelt werden: Bronze ab vier, Silber ab sieben und Gold ab neun Hütten. Als Prämie stehen ein „Kulinarischer Paznaun“-Wein vom Weingut Salzl Seewinkelhof, eine alkoholfreie Alternative oder ein Kindergeschenk zur Auswahl. Ab vier erwanderten Hütten erfolgt automatisch die Teilnahme am Gewinnspiel. Verlost werden eine Übernachtung für zwei Personen sowie zwei Eintritte zum Sommer Opening des „Kulinarischen Paznaun 2027“.

Regionale Produkte im Mittelpunkt

Das „Kulinarische Paznaun“ steht seit jeher für die enge Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft, Produzenten und Spitzengastronomie. Verarbeitet werden vorwiegend heimische Zutaten: Paznauner Almkäse, regionales Fleisch, frische Kräuter sowie traditionelle

PRESSEMITTEILUNG

Getreidesorten. Die Gerichte erzählen von Herkunft, Handwerk und alpiner Identität – modern interpretiert und doch tief verwurzelt.

Genuss trifft Bergerlebnis

Ob nach einer Wanderung, als Ziel einer Genusstour oder als bewusster Ausflug in die Welt der alpinen Haubenküche – das „Kulinarische Paznaun“ verbindet Bewegung, Naturerlebnis und Spitzenkulinarik auf einzigartige Weise. Zwischen saftigen Almwiesen, imposanten Gipfeln und herzlicher Gastfreundschaft entsteht ein Eventformat, das weit über ein klassisches Gourmetfestival hinausgeht.

Mit neuen Impulsen, hochkarätigen Köchen und der Erweiterung um die Neue Heilbronner Hütte verspricht das „Kulinarische Paznaun 2026“ einmal mehr einen Almsommer voller Geschmacksmomente und authentischer Begegnungen.

Weitere Informationen unter www.paznaun-ischgl.com.

4896 Zeichen ohne Leerzeichen

Juni 2026

Bilder- und Rezepte-Download: [Images Paznaun – Ischgl](#)

Alle Texte sowie Bilder gibt es unter [Presse Paznaun – Ischgl](#) zum kostenlosen Download.

Copyright Texte und Bilder: © TVB Paznaun – Ischgl