

07.07.2015 - 10:03 Uhr

## Ab sofort mit Wanderschuhen zur Sterneküche - VIDEO

Ischgl (ots) -

Wandern und Schlemmen im Paznaun: Am 5. Juli 2015 wurde der "Kulinarische Jakobsweg" unter der Schirmherrschaft von Eckart Witzigmann eröffnet. Bis Ende September bieten vier Alpenvereins­hütten die von Sterneköchen kreierten Gerichte an

Bergsommer aus dem Bilderbuch: Bei strahlendem Sonnenschein und sommerlichen Temperaturen wurde im Tiroler Paznaun der "Kulinarische Jakobsweg" eingeweiht. Gemeinsam mit zahlreichen Urlaubern haben sich vier internationale Sterneköche auf vier Genussrouten begeben. Ziel der Wanderungen waren vier Alpenvereins­hütten, die ab sofort bis Ende September die Gerichte der prominenten Küchenchefs anbieten. Für Deutschland war der Baiersbronner 2-Sterne-Koch Jörg Sackmann (Restaurant Schlossberg) vor Ort und auch die französische Kochlegende Marc Veyrat hat ein Gericht für den "Kulinarischen Jakobsweg" kreiert. Dieser zeigte sich von der Idee der Paznauner besonders begeistert: "Ich möchte den Initiatoren gratulieren. Sterneküche im Hochgebirge - ein wichtiger Schritt um in der Bevölkerung insgesamt das Bewusstsein für Qualität in der Küche zu steigern."

Die Rezepte gibt es auf den Hütten kostenlos zum Mitnehmen. Damit startet das Projekt unter der Schirmherrschaft von Eckart Witzigmann in die siebte Saison. Weitere Informationen unter [www.paznaun-ischgl.com](http://www.paznaun-ischgl.com).

Zwtl.: Mit Wanderschuhen zur Sterneküche

Der Genusssommer im Paznaun hat Tradition - und verliert doch nicht an Würze. Das zeigt der "Kulinarische Jakobsweg" auch im siebten Jahr: Ab sofort können Urlauber auf vier verschiedenen Genussrouten auf Alpenvereins­hütten in Ischgl, Galtür und Kappl wandern und einzigartige Speisen aus regionalen Produkten genießen. Denn für den "Kulinarischen Jakobsweg" übernehmen vier Sterneköche aus Deutschland, Frankreich, den Niederlanden und Großbritannien die Patenschaft für die Jamtalhütte, Friedrichshafener Hütte, Heidelberger Hütte und Niederelbe Hütte. Ihre Rezepte stehen bis Ende September 2015 auf der Sommerspeisekarte.

Zwtl.: Niederelbe Hütte: Jörg Sackmann

Zwei Sterne hat der Baiersbronner Sternekoch Jörg Sackmann auf dem Guide-Michelin-Konto. Feine Aromen aus der Region, passende Produkte zur jeweiligen Jahreszeit sowie vielfältige Gewürze aus dem Mittelmeerraum und Asien inspirieren seine Küche. Beim "Kulinarischen Jakobsweg" hat er als Pate der Niederelbe Hütte Iberico Schweinenacken in Gewürzpfälmenjus mit eingelegten Cipollinzwiebeln, Süßkartoffeln und jungem Lauch serviert.

Zwtl.: Heidelberger Hütte: Marc Veyrat

Keiner vor ihm ist je so hoch bewertet worden: Der Franzose Marc Veyrat hat als erster Koch 20 von 20 Punkten im Gault Millaut verdient, hatte zu seiner Hochzeit sechs Michelin-Sterne und zählt damit zu den besten und berühmtesten Köchen in ganz Europa. Für den "Kulinarischen Jakobsweg" hat er eine Hülsenfrüchte-Rindfleisch-Lasagne mit Paznauner Almkäse und wilden Kräutern kreiert.

Zwtl.: Friedrichshafener Hütte: Laurent Smallegange

Der Pate der Friedrichshafener Hütte und erst 26-jährige Koch Laurent Smallegange hat die Michelin-Jury vor allem durch seine eigene, besondere Art der modernen Küche überzeugt. Sein Restaurant "Spetters" liegt mit Blick auf den Hafen in Breskens in Holland. Im Paznaun hat er das Gericht "Knusprige Spanferkelbrust mit Erdäpfelcreme, weißem Spargel, Saubohnen, Pommes soufflé und Liebstöckel" auf die Speisekarte gesetzt.

Zwtl.: Jamtalhütte: Matthew Tomkinson

Vom Pub-Koch zum Michelin-Stern-Besitzer: Der Brite Matthew Tomkinson hat das elitäre "Roux Scholarship" gewonnen und danach eine steile Karriere durch die besten britischen Sterneküchen hingelegt. Im Lokal "The Terrace Restaurant" im "The Montagu Arms Hotels" in Hampshire serviert er seinen Gästen ausgefallene Sechsgänge-Menüs mit einfachen saisonalen Zutaten aus dem hoteleigenen Garten. Für seine Patenhütte in Galtür hat er sich eine in Bier braisierte Kalbsbacke mit geräucherten Kartoffeln, sautiertem Gemüse und Bourguignon-Garnitur überlegt.

Download und Einbindungsdetails unter: <http://www.tourismusvideo.at/v/kulinarischer-jakobsweg/>

Video(s) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalvideo-Service sowie im OTS-Videoarchiv unter <http://video.ots.at>

Rückfragehinweis:

TVB Paznaun - Ischgl  
c/o Barbara Plattner  
Dorfstrasse 43

A-6561 Ischgl  
t: +43 5 0990-112  
f: +43 5 0990-199  
paznaun-ischgl.com  
barbara.plattner@paznaun-ischgl.com

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/14705/aom>

\*\*\* TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES  
AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT \*\*\*

TPT0001 2015-07-07/10:00

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100053100/100775285> abgerufen werden.