

Kulinarischer Jakobsweg in Ischgl geht in die 12. Saison



Als der erste Kulinarische Jakobsweg 2008 ins Leben gerufen wurde, rechnete niemand mit diesem großen Erfolg. In Zusammenarbeit mit Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann startete der Kulinarische Jakobsweg damals als Initiative zur Qualitätsverbesserung in den heimischen Alpenvereinslütten. Heute zieht die Veranstaltung Jahr für Jahr Genießer und Feinschmecker aus aller Herren Länder ins Paznauntal

Copyright: TVB Paznaun-Ischgl

5 HÜTTEN, FÜNF HAUBENKÖCHE

Die Idee dahinter: International bekannte Spitzenköche bringen frischen Wind in die Küchen von fünf ausgewählten Patenhütten im Paznaun. Die zum Auftakt kreierte Gerichte bleiben dann den ganzen Sommer über auf der Speisekarte der jeweiligen Hütte. Damit trifft die hochkarätige Starbesetzung an Köchen auf urigen Hüttenflair, hoch oben in den Bergen des Paznauns. Auf den fünf Routen zu den jeweiligen Hütten des Kulinarischen Jakobswegs präsentieren fünf Spitzenköche das Beste, was sie zu bieten haben. Das Motto: „Gemütlich wandern und genießen“.

Im Sommer 2020 werden die Jamtalhütte, die Friedrichshafener Hütte, die Heidelberger Hütte, das Almstüberl und die Ascherhütte zum Genussziel. Beim Kulinarischen Jakobsweg übernehmen die Paznauner Spitzenköche GUNTHER DÖBERL, HERMANN HUBER, BENJAMIN PARTH, MARTIN SIEBERER und ANDREAS SPITZER einen Sommer lang die Patenschaft für eine Hütte und setzen den Gästen ein eigens hierfür kreierte Hüttengericht auf die jeweiligen Speisekarten. Vorgabe: es muss ein bodenständiges, kreativ interpretiertes Gericht aus regionalen Zutaten sein. Zu verkosten gibt es daher Paznauner Bergkäsenocken mit warmem Spitzkohlsalat, Speck-Pfifferlingsknödel, Alpen-Bolognese vom Wild mit Erdäpfelgnocchi, Roulade vom Paznauner Hochlandrind mit Erdäpfel, Rauch und Zwiebel sowie Rindsgulasch mit Steinpilz-Bergkäse-Nockerl, Wildkräuter-Salat und Zwiebelknusper.

(mst)

Kulinarischer Jakobsweg (<https://www.ischgl.com/de/Events/Sommer-Highlights/Kulinarischer-Jakobsweg>)