

## Paznaun startet in die Genuss-Wandersaison

Am 9. Juli 2022 öffnete der „Kulinarische Jakobsweg“ bei herrlichem Wanderwetter zum 14. Mal seine Genussrouten. Ab jetzt können sich Paznaun-Gäste bis Mitte September auf sieben Hüttentouren im Hochgebirge sieben von Paznauner Spitzenköchen kreativ interpretierte Hüttengerichte aus regionalen Zutaten erwandern. Den feierlichen Auftakt gestaltete Benjamin Parth. Der aktuell höchst dekorierte Koch Ischgl's begleitete seine Gäste bei einer geführten Wanderung zum Alpenhaus und präsentierte sein aktuelles Hüttengericht „Spinat-Topfen-Knödel mit Pfifferlingen“.

Die Genuss-Wandersaison im Paznaun ist eröffnet: Bis Mitte September können Wanderer im Paznaun auf den Genussrouten des 14. „Kulinarischen Jakobsweg“ entspannt zu den sieben teilnehmenden Berghütten - Alpenhaus, Almstüberl, Friedrichshafener Hütte, Heidelberger Hütte, Ascherhütte, Jamtalhütte oder Faulbrunnalm wandern und genussvoll schlemmen. Für Hochgenuss auf den sieben Hütten sorgen die Paznauner Spitzenköche Benjamin Parth, Martin Sieberer, Andreas Spitzer, Patrick Raaß, Hermann Huber und zwei Teams der #YoungChefsPaznaun, die für den Sommer die Patenschaft für je eine Hütte übernommen und für die Hüttenspeisekarte ein raffiniertes, bodenständiges Sommer-Gericht aus regionalen Zutaten kreiert haben. Zu verkosten gibt es im Sommer 2022: „Spinat-Topfen-Knödel mit Pfifferlingen“ im Alpenhaus, „Kräuterferkel von der Dias-Alm - fermentiertes Kraut - geschmorte Paprika“ im Almstüberl, „Spareribs-Ravioli-Rollgerste-Wurzelgemüse“ auf der Ascherhütte, „Krautfleckerl mit Hirschschinken und Bergkäse-Schaum“ auf der Heidelberger Hütte, „Knuspriges Hofschweinerl auf Linsen, gerolltem Knödel und geräuchertem Kümmelsaft“ auf der Faulbrunnalm, „Alpina Schlutzkrapfen-Paprika-Chorizo-Frischkäse“ auf der Friedrichshafener Hütte und „Erdäpfelblattl-Sauerkraut-Bärlauchsauce-Karottenchip“ auf der Jamtalhütte.

Wer sich in Begleitung der Paznauner Köche auf den Weg machen möchte, sollte sich den 23. Juli (Almstüberl/Martin Sieberer), 30. Juli (Friedrichshafener Hütte/#YoungChefsPaznaun), 20. August (Heidelberger Hütte/Patrick Raaß), 28. August (Ascherhütte/Andreas Spitzer), 10. September (Jamtalhütte/#YoungChefsPaz) und 17. September (Faulbrunnalm/Hermann Huber) freihalten.

Zusätzliches Schmankerl für Paznaun Gäste: Die „Kulinarischen Sommerabende“ am 22. Juli (Hotel Trofana Royal mit Martin Sieberer), 29. Juli (Hotel Alpina mit den #YoungChefsPaznaun), 19. August

## PRESSEINFORMATION

(Schlossherrnstube mit Patrick Raaß), 27. August (Hotel Fliana mit Andreas Spitzer), 9. September (Hotel Fluchthorn mit den #YoungChefsPaznaun), 16. September (Hotel Rössle mit Hermann Huber) in den Hotel- und Restaurantbetrieben der Patenköche. Wer lieber radelt: Alle Hütten des Kulinarischen Jakobswegs sind auch bequem mit dem (E-)Mountainbike erreichbar. Die Bikes können in Galtür, Ischgl, Kappl oder See ausgeliehen werden.

Alle Infos zu den Köchen, Wanderungen, Hütten und Rezepten: [www.paznaun-ischgl.com/KJW](http://www.paznaun-ischgl.com/KJW)

## Hütten, Paten und Gerichte des Kulinarischen Jakobswegs

### Alpenhaus: Benjamin Parth (Stüva & Space 73, Hotel Yscla Ischgl)

„Jeden Tag besser werden“ war von Anfang an das Credo von Benjamin Parth, aktuell höchstdekoriertes Koch Ischglis und bester Koch Tirols (Gault&Millau 2022). Auf diese Weise ist es dem talentierten Ischglener binnen weniger Jahre gelungen, zur Kochelite der österreichischen Gourmet-Gastronomie aufzuschließen: Im Jahr 2009 wurde er im Alter von 19 Jahren mit seinem Gourmetrestaurant Stüva erstmals in der österreichischen Ausgabe des Gault&Millau gelistet – damals mit einer Haube (14 Punkte), womit er als „jüngster Haubenchef Österreichs“ galt. Nach seinen Lehrjahren bei Heinz Winkler und zahlreichen Auslandsaufenthalten in die Heimat zurückgekehrt, ist Benjamin Parth seit 2008 als Küchenchef in seinem Hotel YSCLA und dem dazugehörigen Gourmetrestaurant Stüva tätig. Aktuelle Auszeichnungen: Vier Hauben (18,5 Punkte) im Gault&Millau 2022, fünf Sterne (97 P.) im Guide A la Carte 2022 und vier Gabeln (97 P.) im Falstaff Restaurantguide 2022. Höhepunkte seiner bisherigen Karriere sind die Auszeichnung zum „Gault&Millau Koch des Jahres 2019“ sowie die Aufnahme bei „Les Grandes Tables du Monde“ 2020. Im April 2022 gastierte Benjamin Parth zudem als Gastkoch im mit zwei Michelin-Sternen und fünf Gault&Millau-Hauben dekorierten Restaurant Ikarus im Hangar-7 in Salzburg. Sein Gericht für das Alpenhaus: [Spinat-Topfen-Knödel mit Pfifferlingen](#)

### Almstüberl: Martin Sieberer (Paznaunerstube & Heimatbühne, Hotel Trofana Royal Ischgl)

Für Martin Sieberer bedeutet Kochen Berufung. Sein kulinarischer Werdegang führte ihn zu den besten Köchen in Österreich, Deutschland und der Schweiz. Mit der Neueröffnung des Hotel Trofana Royal im

## PRESSEINFORMATION

November 1996 fand Sieberer seine Herausforderung sowie Voraussetzungen und Möglichkeiten, den gediegenen Fünfsterne-Luxus mit seiner eleganten und subtilen Kochkunst zu vereinen. Das Gourmetrestaurant Paznaunerstube ist seit Beginn ein Fixpunkt zahlreicher Gourmets und Feinschmecker. Mit diesem ersten Gourmetrestaurant legte Martin Sieberer als Pionier den Grundstein für die weitere kulinarische Entwicklung in Ischgl und im gesamten Paznaun. Bereits 1997 wurde er als Aufsteiger des Jahres und das Gourmetrestaurant Paznaunerstube als erstes im Paznaun von Gault&Millau mit zwei Hauben ausgezeichnet. 1998 folgte die dritte Haube. Hinzu kamen die Auszeichnung zum „Gault&Millau Koch des Jahres 2000“, sowie Auszeichnungen und hohe Bewertungen in den verschiedensten Gourmetführern. Inzwischen zählt die Paznaunerstube zu den führenden Restaurants Österreichs mit internationalem Ruf und auch das zweite Restaurant, Heimatbühne wurde mehrfach ausgezeichnet. Seit 2019 verzeichnet Martin Sieberer in seinen zwei Restaurants sieben Gault&Millau Hauben. Sein Gericht für das Almstüberl: [Kräuterferkel von der Dias-  
Alm - fermentiertes Kraut - geschmorter Paprika](#)

### **Ascherhütte: Andreas Spitzer (Fliana Gourmet, Hotel Fliana Ischgl)**

Internationale Küche mit Bodenhaftung. Nach der Kochlehre in Maria Alm und lehrreichen Stationen in Ischgl ergriff Andreas Spitzer mit 24 Jahren die Chance als Küchenchef im \*\*\*\*S-Hotel Fliana durchzustarten. Heute holt er sich die besten Lebensmittel aus der ganzen Welt und versucht sie mit den heimischen Produkten und Kostbarkeiten aus dem Paznaun zu verbinden. Dabei tüftelt er an Texturen, Farbkombinationen und Geschmäckern. Spitzers Küche ist weltoffen und gleichzeitig verwurzelt und verbunden mit der Paznauner Landwirtschaft. Die Leidenschaft, die der Haubenkoch auf die Teller bringt, wurde mit drei Hauben von Gault&Millau bedacht. Inspiration für seine kulinarischen Kreationen findet Spitzer in den Paznauner Bergen. Auszeichnungen für 2022: 3 Hauben (15,5 Punkte) im Gault&Millau, 1 Stern (80 Punkte) im Guide À la Carte und 2 Gabeln (87 Punkte) im Falstaff Restaurantguide. Sein Gericht für die Ascherhütte: [Spareribs Ravioli | Rollgerste |  
Wurzelgemüse](#)

### **Heidelberger Hütte: Patrick Raaß (Schlossherrnstube, Schlosshotel Ischgl)**

Für den Executive Chef de Cuisine im Schlosshotel Ischgl bedeutet Kochen Berufung, Leidenschaft und Liebe zu den Produkten. Der gebürtige Wörgler startete in seiner Karriere früh voll durch. Seine jeweils

## PRESSEINFORMATION

mehnjährigen Stationen sind ein außergewöhnliches und seltenes Statement — immer bei den Besten. Heinz Winkler – Residenz Winkler, Johann Lafer – Stromberg, Hans Haas – Tantris, Alfons Schubeck – Südtiroler Stuben. Die Motivation von Haubenkoch Patrick Raaß: den höchsten Ansprüchen der Gäste in der Spitzengastronomie gerecht werden und diese durch neue Interpretationen faszinieren. Bei seinen Gerichten legt er besonderes Augenmerk auf die Verwendung bester und frischer Produkte aus der Region, die Kreativität geht jedoch bis weit über die Landesgrenzen hinaus. Aktuelle Auszeichnungen: 4 Hauben (17 Punkte) im Gault&Millau in der Schlossherrnstube, 2 Hauben (13 Punkte) im Gault&Millau in der Weinstube, 4 Sterne (87 Punkte) im Guide A la Carte und 3 Gabeln (91 Punkte) im Falstaff Restaurantguide. Sein Gericht für die Heidelberger Hütte: [Krautfleckerl mit Hirschschinken und Bergkäse-Schaum](#)

### Faulbrunnalm: Hermann Huber (Hotel Almhof Galtür)

Hermann Huber – seit nahezu 40 Jahren Küchenchef im Huber-Hotel Almhof\*\*\*\* in Galtür – hat viel erreicht. Mit seinem mehrmals ausgezeichneten Käse konnte er sich bereits auf nationaler wie auch internationaler Ebene einen Namen machen. Ausruhen möchte sich der Hotelier, Küchenmeister und leidenschaftliche Senner auf seinen Lorbeeren nicht. Auch heute noch lässt er sich sowohl von internationalen als auch nationalen, aber natürlich allen voran regionalen Produkten und Gerichten inspirieren. Ob Sennerei oder Küche, er ist immer auf der Suche nach Neuem, um sich von der Masse abzuheben. Aktuelle Auszeichnungen: 2 Gabeln (86 Punkte) im Falstaff Restaurantguide für sein Hotel Gasthof zum Rössle\*\*\*\*Superior in Galtür. Sein Gericht für die Faulbrunnalm: [Knuspriges Hofschweinerl auf Linsen, gerolltem Knödel und geräuchertem Kümmelsaftl](#)

### Friedrichshafener Hütte: #YoungChefsPaznaun (Hotel Alpina Ischgl)

#### Christopher Fritz | Fabian Jäger | Tobias Jungmann | Thomas Sieberer | Hermann Zangerl

Das sind die 5 Köche der #YoungChefsPaznaun, die sich im Rahmen des „Kulinarischen Jakobswegs“ im Sommer 2022 zusammengetan haben um auf der Friedrichshafener Hütte und beim „Kulinarischen Sommerabend“ im Hotel Alpina in Ischgl mit ihrem Gericht für kulinarische Genusslebnisse sorgen. Mit Begeisterung und viel Engagement lassen die #YoungChefsPaznaun die Regionalität neu aufleben. Dabei wird Nachhaltigkeit täglich in höchster Qualität umgesetzt. Den Club der Paznauner Köche gibt es seit 1997. Mit den #YoungChefsPaznaun haben sich mittlerweile auch junge wissbegierige

## PRESSEINFORMATION

Nachfolger zusammengetan, die Kochen zu einem Erlebnis werden lassen und dem Club der Paznauner Köche neue Vitalität verleihen. Junge Ideen aus anderen Küchen und Ländern finden ihre Umsetzung mit regionalen Produkten wie Kräutern, Fischen, Wild, Käse oder Früchten und lassen spannende, oft außergewöhnliche Geschmackskomponenten am Teller entstehen. Ihr Gericht für die Friedrichshafener Hütte: [Alpina Schlutzkrapfen – Paprika – Chorizo – Frischkäse](#)

### Jamtalhütte: #YoungChefsPaznaun (Hotel Fluchthorn Galtür)

**Michael Bachler | Dominik Ojster | Sissy Rainer | Michael Sieberer**

Das sind die 5 Köche der #YoungChefsPaznaun, die sich im Rahmen des „Kulinarischen Jakobsweg“ im Sommer 2022 zusammengetan haben, um auf der Jamtalhütte und beim „Kulinarischen Sommerabend“ im Hotel Fluchthorn in Galtür mit ihrem Gericht für kulinarische Genusserlebnisse zu sorgen. Mit Begeisterung und viel Engagement lassen die #YoungChefsPaznaun die Regionalität neu aufleben. Dabei wird Nachhaltigkeit täglich in höchster Qualität umgesetzt. Den Club der Paznauner Köche gibt es seit 1997. Mit den #YoungChefsPaznaun haben sich mittlerweile auch junge wissbegierige Nachfolger zusammengetan, die Kochen zu einem Erlebnis werden lassen und dem Club der Paznauner Köche neue Vitalität verleihen. Junge Ideen aus anderen Küchen und Ländern finden ihre Umsetzung mit regionalen Produkten wie Kräutern, Fischen, Wild, Käse oder Früchten und lassen spannende, oft außergewöhnliche Geschmackskomponenten am Teller entstehen. Ihr Gericht für die Jamtalhütte: [Erdäpfelblattl - Sauerkraut – Bärlauchsauce – Karottenchip](#)

Alle Infos zu den Köchen, Wanderungen, Hütten und Rezepten: [www.paznaun-ischgl.com/kjw](http://www.paznaun-ischgl.com/kjw) oder [www.paznaun-ischgl.com](http://www.paznaun-ischgl.com).

---

(11127 Zeichen mit Leerzeichen)

Juli 2022

Bilder-Download: [Kulinarischer Jakobsweg](#)

Copyright © TVB Paznaun-Ischgl (sofern nicht anders im Bild vermerkt)

Alle Texte sowie Bilder gibt es unter [www.ischgl.com/presse](http://www.ischgl.com/presse) zum kostenlosen Download.