

Paznaun na piątkę, czyli Kulinaryny Szlak św. Jakuba

Pięciu wybitnych kucharzy, pięć górskich schronisk, pięć kulinarnych szlaków: 9 lipca 2017 roku pod patronatem kucharza stulecia – Eckarta Witzigmanna, w dolinie Paznaun odbędzie się dziewiąta edycja „Kulinarnego Szlaku św. Jakuba”.

Już 9 lipca każdy z pięciu międzynarodowej sławy kucharzy przejmie stery w jednym z wybranych schronisk, gdzie na bazie regionalnych produktów tworzyć będzie niepowtarzalne, kulinarne kreacje. Wydarzenie rozpocznie wędrówka „Kulinarnym Szlakiem św. Jakuba”, podczas której mistrzowie kuchni wspólnie z gospodarzami schronisk gotować będą wykreowane przez siebie dania. Punktem kulminacyjnym wydarzenia będzie odbywający się 20 sierpnia letni festyn, podczas którego w schronisku Niederelbehütte jeszcze raz skosztować będzie można wszystkich pięciu dań.

Magia schronisk i światowa kuchnia na najwyższym poziomie

Tak jak w poprzednich latach, tak też w roku 2017 schroniska wchodzące w skład Związku Alpejskiego zyskają latem niepowtarzalny, międzynarodowy charakter. Każdy więc, kto w nadchodzącym sezonie wybierze się na wędrówkę szlakami kulinarnych specjalów, będzie miał niepowtarzalną okazję spróbować dań światowej sławy kulinarnych ekspertów. Do większości schronisk w wygodny sposób dotrzeć można również na rowerze elektrycznym. Wypożyczalnie znajdują się w Galtür, Ischgl, Kappl oraz See. Koordynacją wydarzenia zajmował się będzie wielokrotnie nagradzany i zaliczany do najlepszych kucharzy w Austrii – Martin Sieberer z Tyrolu.

Schronisko Friedrichshafener: Konstantin Filippou

„Kucharz roku 2016” to tytuł, który Konstantin Filippou otrzymał od Gault Millau. Urodzony w Wiedniu kucharz po pobycie w Londynie powrócił do rodzinnego miasta, gdzie otworzył własną restaurację. Od tego momentu zachwyca swoich gości niezwykłym połączeniem austriacko-greckich smaków. Jego kuchnia doceniona została gwiazdką Michelin w roku 2014, trzema czapkami kucharskimi oraz 18 punktami Gault Millau.

Schronisko Niederelbehütte: Thomas Martin

Thomasa Martina wyróżnia nowoczesna, lekka i klasyczna kuchnia z francuskimi akcentami. Urodzony w Mannheim kucharz od roku 1997 gotuje w restauracji Jacobs w hotelu Louis C. Jacob w Hamburgu, oczarowując swoich gości kreatywną i dopracowaną kuchnią. Za swoje kreacje został nagrodzony dwoma gwiazdkami Michelin, trzema czapkami kucharskimi oraz 17 punktami Gault Millau.

Schronisko Ascherhütte: Dieter Koschina

Kuchnię Dietera Koschina charakteryzuje indywidualne podejście do gości oraz kreowanie dań z dostępnych mu w danej chwili składników. Restauracja Vila Joya w Albufeira w Portugalii, gdzie gotował, zawdzięcza światowy sukces nie tylko niepowtarzalnemu stylowi, ale przede wszystkim pasji i wielkiemu talentowi kucharza. Vila Joya może poszczycić się dwoma gwiazdkami Michelin i 22. miejscem na liście 50 najlepszych restauracji na świecie.

Schronisko Heidelberger: Erik van Loo

Wydajność, dokładność i punktualność to wartości, które dominują w kuchni prowadzonej przez Erika van Loo. Holenderski kucharz od roku 2006 prowadzi restaurację Parkheuvel w Rotterdamie. Choć inspiracji do wykreowanych przez siebie potraw poszukuje podróżując po świecie, to jednak tradycyjne rzemiosło cechuje jego dania. To niezwykle połączenie wyróżnione zostało dwoma gwiazdkami Michelin.

Schronisko Jamtalhütte: Simon Hulstone

Simon Hulstone jest zdobywcą licznych, międzynarodowych trofeów dla juniorów i już dwukrotnie reprezentował Wielką Brytanię na turnieju kucharzy Bocuse d'Or. W roku 2003 wspólnie z żoną otworzył restaurację The Elephant w Torquay. Jego kuchnia łączy smaki międzynarodowe i tradycyjne, trafiając w gusta zarówno gości, jak i krytyków kulinarnych. W roku 2005 jego restauracja nagrodzona została gwiazdką Michelin.

„Kulinary Szlak św. Jakuba” w pakiecie letnim 2017

Spędzając letni urlop w dolinie Paznaun, od 9 lipca do końca września 2017 roku, odwiedzający mogą indywidualnie odwiedzać pięć charakteryzujących się niepowtarzalną kuchnią schronisk. Pięć noclegów wybranej klasy wraz ze śniadaniem oraz wszystkie usługi w ramach karty [Silvretta Card all inclusive](#) zamówić można już od 148 euro od osoby. Rezerwacji online można dokonać [tutaj](#).

Silvretta Card all inclusive

Miłośnikom wędrówek oraz kolarstwa górskiego polecamy kartę Silvretta Card all inclusive. Dzięki możliwości darmowego korzystania z wyciągów linowych i krzesełkowych w całej dolinie Paznaun można bez konieczności uiszczania dodatkowych opłat, wjechać na trasy dla rowerów górskich, szlaki do wędrówek oraz na hale. Osoby szukające ochłody po sportowej aktywności mogą skorzystać z darmowego wstępu na otwarte i kryte baseny w Ischgl oraz Galtür, a także na teren kąpieliska w miejscowości See. Karta obejmuje ponadto przejazdy autobusowe w dolinie Paznaun oraz tzw. myto na słynnej trasie wysokogórskiej Silvretta.

Poznaj ofertę karty [Silvretta Card](#)

Dowiedz się więcej na temat kucharzy oraz szlaków:

www.kulinarischerjakobsweg.paznaun-ischgl.com lub

www.paznaun-ischgl.com.