

PRESSEINFORMATION

Ischgl schickt Starköche auf Slalomkurs

Ischgl/Wien, 27. März 2018 - Am 15. und 16. April 2018 wird es auf Ischgl's Pisten kulinarisch rasant: Beim 21. Sterne- Cup der Köche duelliert sich die internationale Kochelite beim Riesenslalom auf der Piste und beweist beim Live-Cooking auf der legendären Idalp-Bühne ihre Klasse.

Wer hat das beste Rezept für den Tagessieg? Diese Frage beschäftigt am 15. und 16. April 2018 die Koch-Elite beim 21. Sterne-Cup der Köche in Ischgl. Dort treffen sich einmal im Jahr 50 Sterne- und Haubenköche aus Deutschland, Österreich, Schweiz und Südtirol zum Riesenslalom mit Kochduell auf der Idjoch-Piste. Bei der Kultveranstaltung von Champagne Laurent-Perrier und dem Tourismusverband Paznaun - Ischgl sind auch in diesem Jahr wieder Kochstars wie Hans Haas vom Restaurant Tantris in München oder Rudi Obauer aus Werfen in Österreich mit von der Partie. Wer gewinnen will, muss sich auf der Piste und am Herd beweisen: Beim Riesenslalom zählen Hundertstelsekunden statt hart erarbeitete Gault Millau Punkte, Michelin-Sterne oder Hauben. Anschließend gilt es bei der kulinarischen Prüfung auf der Idalp-Bühne die Promi-Jury rund um Sky-Moderator Marcel Reif zu überzeugen. Zuschauer mit gültigem Skipass können ihre Favoriten auf der Piste sowie am Herd kräftig anfeuern. Erlebnis-Tipp: Eine Kochshow mit einem bekannten TV-Koch am 14. April um 13 Uhr auf der Idalp-Bühne. Alle Infos: www.sterne-cup-der-koeche.de oder www.ischgl.com.

Mit Ski, Kochlöffel und Profitipps zum Tagessieg

Damit die Star-Köche ihre „ausgezeichnete“ Performance von der Küche auf die Piste übertragen können, trainieren Ex-Skiprofis wie Marc Girardelli oder Frank Wörndl am Vortag des Rennens die Küchenchefs. Aber eine gute Zeit allein reicht beim Sterne-Cup der Köche nicht für den Tagessieg. Nach dem Rennen werden Skistöcke gegen Kochlöffel getauscht und sechs ausgeloste Teams treten zum Kochwettstreit in der Palux-Show-Küche auf der Idalp-Bühne an. Aufgabenstellung der kulinarischen Prüfung: Ein Zutatenkorb und 15 Minuten Zeit, um mit einem vorgegebenen Gericht die Promi-Jury rund um Marcel Reif zu überzeugen.

Local Hero kocht das Gericht seines Sternekoch-Paten

Um die Kulinarik in diesem Jahr noch mehr in den Fokus zu rücken, werden die Ischgl'er Haubenköche erstmals je einen Sternekoch-Paten zur Seite gestellt bekommen, dessen Gericht sie mit ihrer eigenen Handschrift zubereiten. Der Clou daran: Einerseits ist das jeweilige Gericht Teil der kulinarischen Prüfung auf der Idalp, andererseits wird es abends beim Galadinner noch einmal eine tragende Rolle spielen. Spannend vor allem für die Geschmacksknospen, da sich die Wahrnehmung der Konsistenz und Aromen von Speisen und Getränken bekanntlich mit zunehmender Höhe verändern und so beide Varianten direkt vergleichbar werden.

Hüttengaudi und Galadinner

Nach dem Hüttenabend auf dem Berg mit alpinem Buffet zum Auftakt der Veranstaltung am Sonntag bildet das Galadinner mit der Siegerehrung den Abschluss des 21. Sterne-Cup der Köche. Die Dichte

der Ischgler Spitzengastronomie ist beeindruckend, daher werden - neu 2018 - die Haubenlokale in diesem Jahr auch Gastgeber der „Nacht der Köche“ sein. Jeder Ischgler Haubenchef bewirbt einen Teil der Gäste und serviert in der Menüfolge ein Gericht seines Sternekoch-Paten, das dieser bereits auf der Idalp gekocht hat. Ob es Unterschiede im Geschmack der beiden gleichen Gerichte gibt, die einmal auf 1.400 und einmal auf 2.300 Höhenmetern gekocht werden? Im Anschluss werden der Local Hero und sein Pate gemeinsam für ein Interview zur Verfügung stehen. Der krönende Abschluss ist natürlich die Siegerehrung mit anschließender Party, bei der mit Champagne Laurent-Perrier auf die Sieger des Tages angestoßen wird.

Traditions-Cup mit Kultstatus

Der Sterne-Cup der Köche entstand im Jahr 1997 aus einer spontanen Idee von Thomas Schreiner, Deutschlandchef von Laurent-Perrier, und Hans Haas, Küchenchef des Münchner Tantris. Die Veranstaltung mit hochdekorierten Sterneköchen fand in der Sport- und Kochszene sofort Anklang und hat inzwischen Kultstatus erreicht. Verantwortlich für Organisation und Durchführung ist seit 2005 die Alpen-Lifestyle-Metropole Ischgl (Tourismusverband Paznaun - Ischgl) in Zusammenarbeit mit Champagne Laurent-Perrier. Als Partner unterstützen die Veranstaltung u.a.: S.Pellegrino/Aqua Panna, Der Feinschmecker, Palux, Deutsche See, Lavazza, die Silvrettaseilbahn AG sowie BMW und Atomic.

Weitere Informationen gibt es unter www.sterne-cup-der-koeche.de oder www.ischgl.com.

Text- und Bildmaterial steht unter www.ischgl.com/presse zum kostenlosen Download zur Verfügung.

Über Champagne Laurent-Perrier:

Champagne Laurent-Perrier, gegründet 1812, ist das größte in Familienbesitz befindliche Champagnerhaus und wird von der Familie de Nonancourt geführt. Das Unternehmen hat seinen Sitz in Tours-sur-Marne im Herzen der Champagne. Frische, Eleganz und Raffinesse zeichnen die Produkte aus und bilden das Fundament dieser anhaltenden Erfolgsgeschichte.

Über Kattus Vertriebs GmbH

Begonnen hat alles am Hof 8, als Johann Kattus eine Spezereiwarenhandlung gründete. Die feine Gesellschaft in Österreich konnte sich dank tatkräftiger Unternehmen wie Kattus, das exotische Köstlichkeiten aus aller Welt importierte, bereits Mitte des 19. Jahrhunderts an dem Genuss von Kaviar, Kaffee, Tee und Südfrüchten erfreuen. Inspiriert durch eine Reise ans Kaspische Meer gründete Johann Kattus in Astrachan auch eine Faktorei für die Kaviarproduktion. Die Kaiserhöfe in Wien und St. Petersburg zählten von Anfang an zur Klientel. 1890 stiegen die ersten goldenen Perlen auf, als Johann Kattus mit der eigenen Sektproduktion startete. 2018 wird das österreichische Familienunternehmen, angesiedelt im 19. Wiener Gemeindebezirk, in vierter Generation von Maria und Ernst Polsterer-Kattus geleitet. Mit knapp 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern steht Kattus für höchste österreichische Qualität im Bereich der Schaumweinerzeugung. Das Produktsortiment umfasst eigene Produkte aus dem Bereich der Schaumweinerzeugung sowie rund 30 weitere Vertriebsmarken wie beispielsweise Corona Bier, Laurent-Perrier Champagner, Blue Gin, Trojka, Amaro Montenegro und Finlandia Vodka.

Die Kattus Vertriebs GmbH unterstützt den verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol ab 18 Jahren.

Für Rückfragen:

Kattus Pressestelle c/o Grayling Austria
Azra Ibrahimovic
Telefon: +43 1 524 43 00 23
E-Mail: azra.ibrahimovic@grayling.com

Kontakt Ischgl:

Tourismusverband Paznaun – Ischgl
Isabell Sonderegger / Marketing
Telefon: +43 50 990 112, Fax: +43 50 990 199
E-Mail: marketing@paznaun-ischgl.com
www.ischgl.com