

htr.ch

gastköche

Pop-Up Event bringt Thai-Gourmetküche nach St. Moritz

Gastkoch Henrik Yde-Andersen präsentiert an drei Food-Events vom 9. bis 11. Februar 2018 im Kempinski Grand Hotel des Bains in St. Moritz seine moderne thailändische Küche.



Den Geschmack Thailands können Gäste in St. Moritz diesen Winter bei den Kiin Kiin Pop-Up Events erleben. Das Restaurant KiinKiin in Kopenhagen ist eines der wenigen thailändischen Restaurants der Welt, das mit einem Michelin-Stern prämiert ist. Vom 9. bis 11. Februar 2018 begrüsst das Kempinski Grand Hotel des Bains den Küchenchef Henrik Yde-Andersen und sein Team, um an drei Tagen bei drei Food-Events moderne, thailändische Küche zu präsentieren.

Der dänische Starkoch Henrik Yde-Andersen verliebte sich im Jahr 2000 auf einer Reise in die thailändische Küche. Er blieb fünf Jahre lang dort, lebte und arbeitete in allen Ecken des Landes und verlor sich in der Vielfalt und den Reichtum der lokalen Küche. Nach seiner Rückkehr nach Dänemark im Jahr 2005 tat sich Yde-Andersen mit dem thailändischen Unternehmer und Hobbykoch Lertchai Treetawatchaiwong zusammen, um ein Restaurant mit einem besonderen Touch zu kreieren: Kiin Kiin eröffnete 2006 in Kopenhagen und integriert die Kunst westlicher Kochtechniken in jahrhundertealte lokale Rezepte, um ein einzigartiges thailändisch inspiriertes modernes Konzept zu schaffen. Aromen der ursprünglichen thailändischen Gerichte werden in den kulinarischen Kompositionen beibehalten. (htr/og)

Publiziert am Dienstag, 06. Februar 2018