

St. Moritz Gourmet Festival begeisterte 4500 Gäste

Das 25. St. Moritz Gourmet Festival ist Geschichte. Die Jubiläumsausgabe mit neun internationalen Starchefs begrüßte innert neun Tagen insgesamt 4500 Feinschmecker aus aller Welt im Oberengadin. Die Organisatoren ziehen eine erste positive Bilanz zum neuen Festivalkonzept.



Erstmals fand das St. Moritz Gourmet Festival in seiner 25-jährigen Geschichte nicht nur eine Woche, sondern neun Tage lang und früher im Januar statt. Damit boten die Festival-Organisatoren den Gourmetfans bereits zum Jahresauftakt einen entspannt-genussvollen Rahmen für die Fülle an vielfältigen Kulinarik-Erlebnissen, die das Festival seit jeher auszeichnet.

Im Zentrum standen die neun internationalen hochkarätigen Gastköche. In der ersten Festivalhälfte begeisterten die Starchefs Ana Roš aus Slowenien, Jörg Sackmann aus Deutschland, Syrcó Bakker aus den Niederlanden und Ian Kittichai aus Thailand zusammen mit den Local Chefs der Partnerhotels die Festivalgäste: am ausgebuchten Grand Julius Bär Opening mit insgesamt 400 Gästen und den Gourmet Safaris sowie bei den individuellen Gourmet Dîners in den Restaurants der Partnerhotels.

Gefragte Special Events

Auch die verschiedenen bewährten und neuen Special Events erfreuten sich guter Besucherzahlen. Zur Festivalmitte erfolgte letzten Dienstag an der legendären Kitchen Party mit insgesamt 250 begeisterten Gästen im Badrutt's Palace Hotel das kulinarische Gipfeltreffen aller Spitzenköche, bevor die ersten vier sich wieder aus dem Oberengadin verabschiedeten und die fünf neu angereisten Starchefs – Dominique Crenn aus den USA, Jacob Jan Boerma aus den Niederlanden, Julien Royer aus Singapur sowie Eelke Plasmeijer und Ray Adriansyah aus Bali/Indonesien und Tanja Grandits aus der Schweiz – das kulinarische Zepter übernahmen.

Zusammen mit denen der ausgezeichneten lokalen Küchenchefs sorgten die aussergewöhnlichen Kochkünste der fünf Spitzenköchinnen und -köche in den zurückliegenden drei Tagen ebenfalls für grossen Anklang: an den Gourmet Diners und den ausgebuchten Gourmet Safaris sowie bei den Special Events wie Toskanische Weine und Fascination Champagne oder beim hochbegehrten Trüffel-Workshop mit anschliessendem Menu von Tanja Grandits.

Eine gelungene Premiere feierte auch das Valser Next Generation Pop-up Dinner «From Peak to Plate» mit den ausgezeichneten Jungköchen der Marmite Youngster Selection, die in verschiedenen Räumlichkeiten im Hotel Waldhaus Sils die Gäste auf besondere Weise von ihren Kochkünsten überzeugten.

Der krönende Abschluss der Jubiläumsausgabe wurde am Samstagabend mit 230 Gästen am bereits im Vorfeld ausgebuchten Great BMW Gourmet Finale gefeiert, das im Hotel Suvretta House stattfand. Den Auftakt bildete ein Champagnerempfang, mit Gaumenfreuden von vier Küchenchefs der Festival-Partnerhotels. Anschliessend folgte ein Fünf-Gang-Galadiner, das die Gastköche Tanja Grandits, Jacob Jan Boerma, Dominique Crenn, Eelke Plasmeijer und Ray Adriansyah sowie Julien Royer gemeinsam zubereiteten, begleitet von edlen Weinen.

Musikalisch umrahmt wurden die kulinarischen Hochgenüsse von den stimmungsvollen Klängen des hochklassigen Ensemble Le Muse aus Italien.

Auszeichnungen und Fazit

Grossen Applaus gab es von den Gästen bei der feierlichen Bekanntgabe und Siegerehrung des Gewinners des «Young Engadine Talents»-Wettbewerbs, Fabio Berger. Der Kochlehrling im dritten Ausbildungsjahr bei Fabrizio Zanetti im Suvretta House konnte sich gleich über mehrere Preise an diesem Abend freuen, darunter über einen Praktikumsaufenthalt bei der besten Schweizer Spitzenköchin, Tanja Grandits, im Restaurant Stucki in Basel (2 Michelin-Sterne, 18 GaultMillau-Punkte). Auch der Zweitplatzierte, Mathias Müller aus dem Hotel Waldhaus Sils, und der Drittplatzierte, Valentin Minder, ebenfalls Kochlehrling im Hotel Waldhaus Sils, wurden vor dem grossen Publikum am Finalabend bekanntgegeben und ausgezeichnet.

Mit der Übergabe der Diplome und Geschenke an die Gastköche und Local Chefs durch Kurt Egloff, President & CEO der BMW (Schweiz) AG, Festival Title Sponsor & Official Car, folgte ein weiterer Höhepunkt des Abends. Reto Mathis, Präsident der Event-Organisation, brachte abschliessend seinen grossen Dank an alle Beteiligten zum Ausdruck und zog Bilanz: «Das neue Festivalformat fand bei den Gästen grossen Anklang. Mit den neun Gastköchinnen und -köchen von Weltklasse-Format sowie dem grossartigen Engagement der lokalen Küchenchefs konnten wir in den letzten neun Tagen im Oberengadin erneut tausende Feinschmecker begeistern.»

Das Festival-Organisationskomitee will die gesammelten Erfahrungen in die Planung für nächstes Jahr einfließen lassen. Das Festivaldatum 2019 soll demnächst bekannt gegeben werden. (htr/pt)

Publiziert am Montag, 22. Januar 2018