

**htr.ch**

st. moritz gourmet festival

# **US-Fine-Dining im Oberengadin**

«Discover the Best from the West» heisst das Motto des St.Moritz Gourmet Festival 2017. Für seine 24. Ausgabe bringt es Spitzenköche aus den USA nach Graubünden



Daniel Humm

Längst sind die Vereinigten Staaten bekannt für kulinarische Höhenflüge und gelten Städte wie New York als Food-Destinationen mit herausragenden Restaurants und wegweisenden Konzepten», betont Reto Mathis bei der Bekanntgabe der Gastköche aus den USA, die die 24. Ausgabe des St. Moritz Gourmet Festival beehren werden. Entsprechend stolz verkündet der Präsident Eventorganisation die Namen der zehn Personen, die ganz nach dem Motto «Discover the Best from the West» vom 30. Januar bis 3. Februar 2017 Einblick geben in die vielfältige Kochkunst der USA:

**Kim Canteenwalla** (Gastkoch im Kempinski Grand Hotel des Bains, bei Küchenchef Matthias Schmidberger). Dem in Pakistan geborenen Canteenwalla ist es zu verdanken, dass Las Vegas als Fine-Dining-Destination gilt. Die Eindrücke seiner Aufenthalte in namhaften Häusern auf der ganzen Welt lässt der mehrfach ausgezeichnete in seine Kochkunst fließen. Mit seiner Frau Elizabeth Blau besitzt er in Las Vegas vier Restaurants, darunter das «Honey Salt», das auf Farm-to-Table setzt, oder das «Andiron Steak & Sea», das die traditionelle Steakhouse Küche neu interpretiert.

Auch **Dean Fearing** (Hotel Giardino Mountain, bei Markus Rose) ist in den USA kein Unbekannter: Er gilt als der «Vater der gehobenen Southwestern-Cuisine». In seinem Restaurant Fearing's in Dallas (Texas) serviert er Gerichte inspiriert von den Kochkünsten seiner Südstaaten-Grossmütter. Seine Gerichte sind unkompliziert, bieten aber ein kontrastreiches Aromenspiel – ob das über Mesquite-Holz gebratene Texas-Rib-Eye-Steak, die legendäre Tortilla-Soup oder seine Tacos mit grillierten Garnelen.

Dass er das Festival beehrt, freut die Organisatoren besonders: der Aargauer **Daniel Humm** (Kulm Hotel, bei Mauro Taufer), der vor über zehn Jahren ausflog, die kulinarische Welt zu erobern. Heute gilt Humm als einer der meistausgezeichneten Köche. Sein mit drei Michelin-Sternen dotiertes «Eleven Madison Park» in New York City ist die aktuelle Nummer drei der «World's 50 Best Restaurants». Mit seinem Leitmotiv «Make it nice» setzt er auf maximale Reduktion und arbeitet seit jeher mit regionalen Produkten aus nächster Umgebung.

**Melissa Kelly** (Gastköchin im neuen Festival-Partnerhotel Nira Alpina in Silvaplana-Surlej, bei Florian Mainzger), einzige Frau im diesjährigen Programm, ist noch konsequenter: Sie setzt ganz auf Farm-to-Table. Die zweifache Gewinnerin des «Best Chef: Northeast»-Awards der renommierten James Beard Foundation bewirtschaftet rund um ihr Restaurant Primo in Rockland an der Küste von Maine einen Bauernhof mit Ländereien und Tieren, vom Schwein bis zum Perlhuhn. 80 Prozent aller Zutaten stammen vom Hof. Kelly's Kochkunst ist mediterran und inspiriert von ihrer italienischen Grossmutter.

**James Kent** (Carlton Hotel, bei Gero Porstein) ist Küchenchef in Daniel Humm's mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurant Nomad in New York. Kent, Gewinner des Bocuse d'Or USA 2010, bevorzugt wie sein Mentor Humm alltägliche Zutaten, aus denen er das Bestmögliche zaubert, wie sein Signature Dish «Im Ganzen gebratenes Huhn, gefüllt mit schwarzen Trüffeln und Foie gras» versinnbildlicht.

**Rick Moonen** (Hotel Waldhaus, bei Denis Brunner) gilt als Verfechter der Küche mit nachhaltig gefischten Meeresfrüchten. Der New Yorker ist Eigentümer der Restaurants RM Seafood und RX Boiler Room in der spektakulären Shopping Mall The Shoppes am Mandalay Place in Las Vegas. Seine kreativ wie innovative Seafood- und Fischküche ist mehrfach ausgezeichnet. Dabei setzt sich Moonen auch aktiv für Umweltschutz und Nachhaltigkeit ein.

**Enrique Olvera** (Grand Hotel Kronenhof, bei Fabrizio Piantanida), der gebürtige Mexikaner, wird als Wegbereiter der mexikanischen Spitzenküche gefeiert. In seinem Restaurant Cosme in New York kombiniert er sein kulinarisches Erbe mit modernen Zubereitungsmethoden und den kosmopolitischen Food-Trends seiner Wahlheimat.

**Tal Ronnen** (Badrutts Palace Hotel, bei Michel Jost), amerikanisch-israelischer Koch aus L.A., ist seit seinem Gastspiel im «Baur au Lac» Zürich auch bei uns kein Unbekannter mehr. Mit seiner vegan-mediterranen Gourmetküche, wie er sie in seinem Restaurant Crossroads in Los Angeles zelebriert, kommt er nun auch ans St. Moritz Gourmet Festival.

**Ron Silver** (Hotel Schweizerhof, bei Christian Ott) ist New Yorks berühmtester American Diner-Koch. Sein «Bubby's» an der Ecke Hudson und North Moore Street in Tribeca ist seit 25 Jahren der Inbegriff des familiären American Diner. Hier pflegt er das «traditional american home cooking» von klassischen Burgern bis zu Blueberry-Pancakes.

**Lee Wolen** schliesslich (Suvretta House, bei Fabrizio Zanetti), gebürtiger Clevelander, gehört mit seinen 33 Jahren zu den «rising stars» der USA. Seine Kochkünste sind landesweit vielfach ausgezeichnet, sein Restaurant Boka in Chicago zierte ein Michelin-Stern. Auch Wolen ist ein Humm-Schüler, er war zudem unter anderem in Ferran Adrià's «El Bulli» tätig, was seine kulinarische Handschrift geprägt hat. Ein Signature Dish ist etwa der 18 Stunden lang gegarte «Oktopus Alles aus der Kälte mit Kohlrabi und Sesam».

---

## **Festival «Las VegasCasino» undRock'n'Roll-Party**

Das nächste St. Moritz GourmetFestival findet vom 30. Januarbis 3. Februar 2017 statt. Nebstden Dinners der Gastköcheerwarten die Gäste SpecialEvents, die ebenfalls auf dieUSA abgestimmt sind. DasGrand Opening im KempinskiGrand Hotel des Bains wirdsich in ein «Las Vegas Casino»verwandeln, und die traditionelleKitchen Party im Badrutt'sPalace Hotel lässt die goldenenZeiten «From Rock'n'Roll toDisco» aufleben.

[st.moritz-gourmetfestival.ch](http://st.moritz-gourmetfestival.ch) (<http://st.moritz-gourmetfestival.ch>)

Lesen Sie mehr zum St. Moritz Gourmet Festival der htr hotel revue vom 26.01.2017 Nr. 2/17:

([https://www.htr.ch/files\\_htr/63575\\_0.pdf](https://www.htr.ch/files_htr/63575_0.pdf))

- Des Eispavillons Auferstehung ([https://www.htr.ch/files\\_htr/63575\\_0.pdf](https://www.htr.ch/files_htr/63575_0.pdf))
- Nira Alpina Das jüngste Partnerhotel ([https://www.htr.ch/files\\_htr/63575\\_0.pdf](https://www.htr.ch/files_htr/63575_0.pdf))
- Das Programm Von «Humm Dogs» auf Corviglia bis zum musizierenden Fearing ([https://www.htr.ch/files\\_htr/63575\\_0.pdf](https://www.htr.ch/files_htr/63575_0.pdf))
- Neun junge Engadiner Talente kochen um die Wette ([https://www.htr.ch/files\\_htr/63575\\_0.pdf](https://www.htr.ch/files_htr/63575_0.pdf))

Publiziert am Donnerstag, 27. Oktober 2016