

# Fernost am St. Moritz Gourmet Festival

Das St. Moritz Gourmet Festival 2016 steht im Zeichen der japanischen Küche und ihrer kulinarischen Vielfalt. Mit neun japanischen Sterneköchen erwartet die Gäste eine Woche lang ein Eventprogramm mit fernöstlichen Köstlichkeiten. Neu wird das Festival zudem mit zwei Titelsponsoren an den Start gehen.



Grand Opening des St. Moritz Gourmet Festivals 2015.

Seit Dienstag steht das Programm des St. Moritz Gourmet Festival 2016 unter dem Motto «Yokoso Nippon – herzlich willkommen, Japan». Vom 25. bis 29. Januar werden die japanischen Sterneköche [Hisato Nakahigashi](#), [Masayasu Yonemura](#), [Hiroki Yoshitake](#), [Kei Kobayashi](#), [Keisuke Matsushima](#), [Tohru Nakamura](#), [Hideki Matsuhisa](#) und [Nobu Matsuhisa](#) sowie «Head Sushi Chef» [Akifumi Sakagami](#) (<https://www.htr.ch/gastronomie/die-neun-japanischen-gastkoeche-vom-st-moritz-gourmet-festival-sind-bekannt-41004.html>) an diversen Events für die Gäste des Festivals fernöstliche Spezialitäten zubereiten.

Neben der BMW (Schweiz) AG wird für die nächste Ausgabe die Bank Julius Bär zusätzlicher Title-Sponsor des Festivals. «Wir freuen uns sehr über die Entscheidung von Julius Bär und auf die zukünftige Zusammenarbeit. Die erstklassige Marke und der spürbare Spirit von Julius Bär entsprechen dem Leitmotiv und Stellenwert des St. Moritz Gourmet Festivals in der gehobenen Gastronomie“, sagt Reto Mathis, Präsident der Festival-Event-Organisation.

### **Teezeremonien und Gourmet Safaris**

Die Auftaktveranstaltung zum St. Moritz Gourmet Festival 2016 am 25. Januar trägt den neuen Namen Grand Julius Bär Opening. Im fernöstlich dekorierten Kempinski Grand Hotel des Bains werden die japanischen Gastköche an neun verschiedenen Gourmetinseln den Gästen Kostproben ihrer Kochkünste servieren.

Am Dienstag- und Mittwochnachmittag finden im Grand Hotel Kronenhof japanische Teezeremonien statt. Während der Zubereitung hochwertiger grüner Tees wird die Teemeisterin Soyu Mukai Einblicke in diese seit dem 14. Jahrhundert in Japan kultivierte Tradition geben. Der «Chado» («Weg des Tees») folgt streng strukturierten Ritualen. Das Wohlbehagen der Gäste steht dabei an oberster Stelle und gipfelt schliesslich im Teegenuss.

In den Restaurants der Partnerhotels können Feinschmecker bei den abendlichen Gourmet Dîners die individuellen kulinarischen Handschriften jedes einzelnen japanischen Gastkochs geniessen.

Mit exklusiven BMW-Fahrzeugen und geführt von einem Ranger geht es auf «Gourmet Safaris» zu fünf Gastköchen, die ihre Gäste jeweils am Chef's Table direkt in den Partnerhotel-Küchen mit einem Menugang verwöhnen, begleitet von passenden Weinen. An einem sündhaft köstlichen Dessertbuffet feiern dann alle Safariteilnehmer zusammen ihre kulinarischen Expeditionen.

### **Kitchenparty und Küchengeflüster**

Als Midweek-Höhepunkt wird in der Grossküche des Badrutt's Palace Hotels die traditionelle Kitchen Party über die Bühne gehen. Bei Livemusik servieren alle Gastköche gemeinsam den Gästen kulinarische Gaumenfreuden, unmittelbar nach deren Zubereitung.

Am «Küchengeflüster» bereitet Gastkoch Akifumi Sakagami in der Küche des Hotels Schweizerhof zusammen mit prominenten Freunden raffinierte Apérohäppchen zu. Beim Geniessen können die Gäste in entspannter Atmosphäre mit dem «Head Sushi Chef» aus Tokio über seine experimentierfreudigen Interpretationen des «Traditional Edomae Sushi» plaudern und viel Wissenswertes darüber erfahren.

### **Edle Tropfen**

Weine und Champagner spielen neben den Speisen eine wichtige Rolle während der Festivalwoche. An verschiedenen Anlässen werden die edlen Tropfen in Szene gesetzt. Beispielsweise beim Anlass Japanische Kochkunst & italienische Weinkunst im Kulm Hotel St. Moritz, wo der Zwei-Sterne-Koch Hisato Nakahigashi aus Tokio mit seiner Kochkunst «Tsumikusa» («frisch gepflückt») eine spannende Verbindung mit den Weinen des italienischen Winzers Nicola Manfredi eingeht.

Weiter können im Hotel Waldhaus mit dem Experten Jan Martel vom Weinhaus Martel St.Gallen Weine degustiert und im Anschluss ein Vier-Gang-Menu von Küchenchef Kurt Rösli eingenommen werden. Bei der «Wine & Cheese Celebration» an drei Abenden im Hotel Steffani oder im Suvretta House beim Anlass Fascination Champagne mit dem Franzosen Laurent-Perrier können Festivalbesucher die Verbindung von Spirituosen und Speisen geniessen.

### **Kulinarische Entdeckungstour**

Beim Chocolate Cult an den Nachmittagen in «Le Grand Hall» des Badrutt's Palace Hotels kreiert Chefpatissier Stefan Gerber eine Vielfalt an Köstlichkeiten aus Schokolade in den unterschiedlichsten Geschmacksnoten. Anlässlich der Japan-Ausgabe des Festivals wird zudem vom Chocolatier der Confiserie Sprüngli ein japanisch angehauchtes Praliné aus Sprüngli-Schokolade komponiert.

Eine kulinarische Entdeckungstour bietet «The Tasting im Kempinski Grand Hotel des Bains» ein. An verschiedenen Marktständen können erlesene Getränke und Delikatessen degustiert und in den Kochbüchern der Haute Cuisine gestöbert werden. Dabei lassen sich Neuigkeiten zu Trends in der Gastronomie mit den Experten der Festivalpartner diskutieren.

### **Sushi und Alpenpanorama**

Für japanische Gipfelgenüsse sorgt das Ryokan Hasenberg mit «High Alpine Sushi & Kaiseki Blizzards by Usagiyama» beim Pionier des «Fine Mountain Dining» auf Corviglia, dem St. Moritzer Hausberg. Von Chefkoch Akihiko Suzuki, dem einzigen japanischen Koch, der in der Schweiz mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist, können die Festivalgäste bei Mathis Food Affairs die Sushi-Kreationen aus dem Hasenberg inklusive Alpenpanorama auf 2486 m ü. M. geniessen.

Am Freitagabend wird das Great BMW Gourmet Finale im Kulm Hotel St. Moritz die Festivalwoche beenden. Der Abend startet mit einem Cocktailempfang und japanischen Fingerfood-Spezialitäten in der Hotellobby. Beim anschliessenden Galadinner im fernöstlich dekorierten Speisesaal des Grandhotels bereiten alle Gastköche und Küchenchefs der Partnerhotels gemeinsam ein Mehrgangmenu.

An diesem Abend findet auch die Siegerehrung der Gewinnerin oder des Gewinners des Nachwuchswettbewerbs Young Engadine Talents statt. Zur Förderung junger Kochtalente wird der Wettbewerb bereits zum fünften Mal im Rahmen des St. Moritz Gourmet Festivals durchgeführt.

Der Vorverkauf für die Eventtickets startet am 1. Dezember 2015.

Redaktionell begleitet wird der Gourmet-Event durch die htr hotel revue als Medienpartner. (htr/it)

Lesen Sie zum Thema St. Gourmet Festival 2016 das Interview mit Tohru Nakamura auf Seite 20 der htr hotel revue vom 05.11.2015.

Mehr zum St. Moritz Gourmet Festival 2016 (<https://www.htr.ch/gastronomie/st-moritz-wirbt-in-tokio-fuer-sein-gourmet-festival-41387.html>)

[stmoritz-gourmetfestival.ch](http://www.stmoritz-gourmetfestival.ch) (<http://www.stmoritz-gourmetfestival.ch>)

Publiziert am Dienstag, 03. November 2015