

Die neun japanischen Gastköche vom St. Moritz Gourmet Festival sind bekannt

Das St. Moritz Gourmet Festival (SMGF) Ende Januar 2016 steht mit dem Motto «Yokoso Nippon» ganz im Zeichen der japanischen Küche. Neun Sterneköche mit japanischen Wurzeln verstärken die Küchenchefs der Luxushotels in St. Moritz. Seit Dienstag sind die Namen der Gastköche des jährlichen Gourmet-Events bekannt.



Grand Opening des St. Moritz Gourmet Festivals 2015.

Nach der französischen Küche ist die japanische die zweite Nationalküche, die von der Unesco zum «immateriellen Weltkulturerbe» erklärt worden ist. Aus dem Land der aufgehenden Sonne inspirieren die speziellen Aromen, Gewürze und Zutaten sowie die Zubereitungsmethoden die Haute Cuisine weltweit.

Das St. Moritz Gourmet Festival 2016 wird eine Hommage an die neuzeitliche japanische Küche – zwischen Tradition und Moderne. Unter dem Motto «Yokoso Nippon – willkommen, Japan!» versammelt es in der letzten Januarwoche neun Spitzenköche im Oberengadin, die alle in Japan ihre Wurzeln haben, aber die japanische Küche ganz individuell interpretieren und damit international für Aufsehen sorgen.

Mit Hisato Nakahigashi, Masayasu Yonemura, Hiroki Yoshitake, Kei Kobayashi, Keisuke Matsushima, Tohru Nakamura, Hideki Matsuhisa und Nobu Matsuhisa sowie «Head Sushi Chef» Akifumi Sakagami konnten die Organisatoren des St. Moritz Gourmet Festival schillernde Namen der japanischen Küche für den Event gewinnen. «Es ist uns gelungen, einige der innovativsten japanischen Köche aus der internationalen Gourmetszene ans Festival einzuladen», stellt Reto Mathis, Präsident der Event-Organisation, erfreut fest.

Feinschmecker erwarten Genuss-Events für alle Sinne: Die neun japanischen Spitzenköche und die mehrfach ausgezeichneten Küchenchefs der Partnerhotels in St. Moritz verwöhnen die Gäste vom 25. bis 29. Januar 2016. Das Gourmet-Festival beginnt mit dem traditionellen Grand Opening, gefolgt von Gourmet Dîners und der «Kitchen Party». Es bietet verschiedene Tastings sowie Weinanlässe und endet mit dem «Great BMW Gourmet Finale». (npa/htr)

Die htr hotel revue begleitet als Medienpartner das St. Moritz Gourmet Festival redaktionell.

Gastkoch	Restaurant	Auszeichnungen
Nobu Matsuhisa	Restaurant Matsuhisa, Beverly Hills (USA)	1 Michelin-Stern, «One of the 11 Most Influential Chefs of the D Fusi3n 2009), «Who’s Who of Food and Beverage in America» (Foundation, seit 2002), «America’s 10 New Best Chefs» (Food a 1998)
Hiroki Yoshitake	Restaurant Sola, Paris (FR),	1 Michelin-Stern, Gewinner des «Japonais Red U-35»-Awards (2 «Best New Concept»-Award (Restaurant Association of Singapo
Kei Kobayashi	Restaurant Kei, Paris (FR)	1 Michelin-Stern

Hideki
Matsuhisa

Restaurant
Koy Shunka,
Barcelona
(ES)

1 Michelin-Stern

Akifumi
Sakagami

Restaurant
Sushi Ginza
Onodera,
Tokio (JP)

Head Sushi Chef

Keisuke
Matsushima

Restaurant
Keisuke
Matsushima,
Nizza (FR)

1 Michelin-Stern

Tohru
Nakamura

Restaurant
Geisels
Werneckhof,
München (D)

1 Michelin-Stern, «Koch des Jahres 2015» und 4,5 F (Der Feinschmecker) «Entdeckung des Jahres 2013» (Gault-Millau), 17 Gault-Millau-Punkte (2013) «Best Chef des Jahres 2013» (Rolling Pin), Internationaler Eckart Witzigmann Award «Nachwuchs» (2011)

Hisato
Nakahigashi,

Restaurant
Miyamasou,
Sakyo-ku/
Kyoto (JP)

2 Michelin-Sterne

Masayasu
Yonemura

Restaurant
Yonemura,
Higashiyama-
ku/Kyoto (JP)

1 Michelin-Stern, «Best Cookbook Design»-Award und «Best Cookbook» (2006)

Mehr zu den Gastköchen 2016 in der Box oben rechts.

Publiziert am Dienstag, 15. September 2015