

# Das war die «Tavolata St. Moritz»

Tavolino Poschiavo, PopUp Dinners, der längste Tisch der Schweiz und elf Gratis-Konzerte begeisterten die Gäste in St. Moritz und dem benachbarten Poschiavo.



Valmiro Pasini (l.) und Stefan Gerber.

Bild: Stefanie Köhler

Bereits zum achten Mal drehte sich am vergangenen Wochenende an der «Tavolata St. Moritz» alles um Genuss, kulinarische Entdeckungen und gemütliches Beisammensein. Am wohl längsten und schönsten Arven-Tisch der Alpen genossen Einheimische und Auswärtige aus aller Welt die Köstlichkeiten renommierter Hotelküchen, Restaurants und Produzenten aus dem Engadin, dem Puschlav wie auch aus dem Unterland. Über 10'000 Gäste besuchten die um einige Höhepunkte erweiterte Ausgabe der «Tavolata», welche dieses Jahr auf drei Tage erweitert wurde.

### **«Tavolino Poschiavo», Wurstkurs und Pop-up-Serie**

Der erste Export der «Tavolata» - der «Tavolino Poschiavo» war ein voller Erfolg. Bei herrlichem Sommerwetter konnten die zahlreichen Besucher die kulinarische Vielfalt der Puschlaver Gastronomen und Produzenten an den markanten Arvenholz-Tischen auf der Piazza geniessen. Lernbegierige hatten die exklusive Möglichkeit, bei Patrick Marxer (das Pure) – in Zusammenarbeit mit «Di Carne in Carne» unter der Leitung von Sandro Marchesi (Macelleria Scalino) – das Würsten zu erlernen und die selber hergestellte Wurst im Anschluss auf der Piazza vom Badrutt's Palace-Team grillen zu lassen.

An zwei Abenden verwöhnte Marco Böhler, Chef de Cuisine vom legendären Restaurant Stucki in Basel (2 Michelin Sterne) und Jungkoch des Jahres, die begeisterten Gäste mit einem grossartigen 4-Gang-Menu. Nicht nur geschmacklich wurden die Teilnehmer an den beiden ausverkauften Abenden im historischen Forum Paracelsus verwöhnt.

### **Tavolata Street BBQ**

Bei einem Mix von Sonne und Regen lockte das «Tavolata Street BBQ» am Samstag Fleisch- und Grillenthusiasten in den Dorfkern von St. Moritz. Patrick Marxer «der Räucherer aus dem Wald», zusammen mit «Di Carne in Carne», ergänzte das Angebot der beiden einheimischen Grillprofis von Hatecke und Nira Alpina sowie Biss BBQ & Grill aus Zürich. Aber auch Nicht-Fleischesser kamen auf ihre Rechnung, so zum Beispiel beim Genuss ausgezeichnete Farina Bona Pizokel von der Chesa Rosatsch oder feinstem Gebäck der Confiserie Hanselmann.

Bei perfektem Sommerwetter nahmen ab Sonntagmittag die Gäste am 400 Meter langen Arven-Tisch Platz. Die Teilnehmer genossen die Vielfalt der Köstlichkeiten der teilnehmenden Gastronomen, Hotelküchen und Produzenten: Badrutt's Palace, Balthazar, Hotel Crystal, Dal Mulin, Glattfelder Kaffee & Tee, Confiserie Hanselmann, Hotel Hauser, Kempinski Grand Hotel des Bains, Hotel Kulm, Art Boutique Hotel Monopol, Hotel Albrici, BioBistro Semadeni, Suvretta House, Hotel Salastrains und Talvo by Dalsass.

Auch in diesem Jahr wurden alle an der «Tavolata» servierten Gerichte auf historischen Porzellan-Tellern aus dem Bestand der Grand-Hotels und der Wein ausschliesslich in Gläsern serviert. Dies ist nicht nur optisch einzigartig, sondern reduziert auch dramatisch den Abfallberg im Sinne eines schonenden Umgangs mit der Umwelt. An insgesamt elf Konzerten verwöhnten Musiker und Bands mit verschiedensten Stilrichtungen die Gäste des «Tavolata Street BBQ» am Samstag und der «Tavolata» am Sonntag. (htr)

Publiziert am Dienstag, 31. Juli 2018