

St. Moritz Gourmet Festival: Die Gastköche sind bekannt

Das nächste St. Moritz Gourmet Festival findet vom 11. bis 19. Januar 2019 statt. Am Start sind – gemeinsam mit den Küchenchefs der Partnerhotels – neun hochkarätige Spitzenköche aus Europa und Asien, die Kultstatus geniessen oder zu den Geheimtipps in der aktuellen Fine-Dining-Szene zählen.



Bild: The Foto Loft / Beat Baschung

Zur Vorstellung der Gastköche hatten die Festival-Organisatoren zu einer Pressekonferenz ins Baur au Lac in Zürich eingeladen. Direktoren und Küchenchefs der Partnerhotels waren dazu zahlreich aus dem Oberengadin angereist und boten schon allein einen spannenden Vorgeschmack auf die fantastische kulinarische Vielfalt, die die Festivalgäste an rund 40 verschiedenen Genussevents beim St. Moritz Gourmet Festival 2019 erwartet – im Verein mit den Kochkünsten von neun internationalen Gastköchen.

Von Freitag bis einschliesslich Dienstag, 11. bis 15. Januar 2019, wird im Badrutt's Palace Hotel bei Küchenchef Dirk Haltenhof kein Geringerer als der berühmte Sergio Herman aus den Niederlanden als Gastkoch seine Zelte aufschlagen. Herman erkochte sich bekanntlich in seinem ehemaligen Restaurant Oud Sluis die sagenhafte Höchstnote von 20 GaultMillau-Punkten, nebst drei Michelin-Sternen und einer jahrelangen Spitzenposition im Ranking «World's Best Restaurants». Heute führt der legendäre Starkoch und Unternehmer insgesamt vier ausgefallene Spitzenrestaurants und eine florierende Gourmet-Pommes-frites-Kette mit Outlets in Belgien und den Niederlanden.

Zwei gebürtige Franzosen mit dabei

Auf einen experimentierfreudigen Grand Chef aus Frankreich an seiner Seite freut sich bereits der neue Küchenchef im Carlton Hotel St. Moritz, Graziano Caccioppoli: Zwei-Sterne-Koch Philippe Mille aus dem Le Parc im Grandhotel Domaine Les Crayères in Reims ist berühmt für ein raffiniertes Spiel mit Texturen und fein ausgearbeiteten geschmacklichen Nuancen. Milles grandiose Gerichte sind jeweils kostbare Spiegelbilder seiner kulinarischen Kindheitserinnerungen und Ausdruck seiner grossen Liebe zu den ursprünglichen Geschmäckern Frankreichs.

Küchenchef Fabrizio Zanetti begrüsst im Suvretta House mit Zwei-Sterne-Koch Guillaume Galliot ebenfalls einen gebürtigen Franzosen als Gastkoch, allerdings aus Asien: Galliot fasziniert im Restaurant Caprice des Hotels Four Seasons in Hongkong mit Kreationen wie «Racan-Taube aus dem Hause Bellorr, gekocht in der Kakaoschote, mit Feigenmarmelade, Schwarzwurzeln und Kakao-Jus» und ist bekannt dafür, jahrelang an seinen Gerichten zu feilen, bis die Aromen Frankreichs in vollendetem Einklang mit «The Tastes of the World» stehen.

Neun Tage Genussvielfalt

So vielfältig wie die hochkarätigen Kochkünste der internationalen Gastköche und Local Chefs präsentiert sich auch das Festivalprogramm: Den Auftakt macht am Freitagabend (11. Januar) das Grand Julius Baer Opening im Kulm Hotel St. Moritz. Darauf folgen sechs Abende mit Gourmet Dîners und den Gourmet Safaris. Am Dienstagabend (15. Januar) findet im Badrutt's Palace Hotel die Kitchen Party als Gipfeltreffen aller Starchefs statt und am Samstagabend (19. Januar) bildet das Suvretta House den krönenden Abschluss des Festivals mit dem Great BMW Gourmet Finale. Dazwischen bereichern Special Events das Festivalprogramm, darunter die Champagner- und Weinanlässe Fascination Champagne, Himmlische Weine und Toskanische Meisterweine. Darüber hinaus können sich die Festivalgäste auch wieder auf die zartschmelzenden Versuchungen am Chocolate Cult sowie die weltbesten Käse beim Anlass Wine & Cheese im Hotel Steffani freuen. Doch auch neuere Formate, wie die Ecco Tavolata mit Zwei-Sterne-Koch Rolf Fliegau im Hotel Giardino Mountain oder das Valser-Dinner – dieses Jahr unter dem Titel «Feel limitless» – mit den aufstrebenden Jungköchen der marmite youngster selection, tragen erneut zur Eventkultur des Festivals bei. Der Vorverkauf für die Eventtickets startet am Freitag, 2. November 2018.

Indische und alpine Avantgarde-Küche

Im Hotel Nira Alpina in Silvaplana-Surlej empfängt der frisch angetretene Küchenchef Dariusz Durdyn einen der renommiertesten Köche Indiens, mit dem er garantiert exotische Hochgenüsse zaubern wird: Starchef Manish Mehrotra aus dem Restaurant Indian Accent in Neu-Delhi ist es mit seinen originellen Kreationen gelungen, die indische Küche neu zu definieren und dem Indian Accent einen Platz auf der Gourmet-Weltkarte zu sichern (ausgezeichnet als «World's Best Restaurant in India» seit 2014).

Im Kulm Country Club wird GaultMillaus «Aufsteiger des Jahres 2018», Sven Wassmer aus dem Grand Hotel Quellenhof in Bad Ragaz, bei Küchenchef Mauro Taufer vom Kulm Hotel St. Moritz zu Gast sein und mit seiner weltoffenen alpinen Avantgarde-Küche für Furore sorgen. Wassmer vereint scheinbar Gegensätzliches zu grandiosen Geschmackserlebnissen in bereits so legendären Signature Dishes wie dem «Alpen-Dim-Sum mit Schweizer Dashi aus gerösteten Kartoffelschalen» oder dem «Saibling mit gebranntem Rahm und Fichten».

Prominente Vertretung aus Skandinavien und Belgien

Von Dienstag bis einschliesslich Samstag, 15. bis 19. Januar 2019, wird ein gefeierter Ausnahmekoch der New Nordic Cuisine, Nicolai Nørregaard aus dem Restaurant Kadeau in Kopenhagen, ins Reich von Küchenchef Fabrizio Piantanida im Grand Hotel Kronenhof in Pontresina einziehen. Der dänische Zwei-Sterne-Koch stammt von der Insel Bornholm, die gleichsam seine Speisekammer darstellt. Hier sammelt Nørregaard pro Saison rund sieben Tonnen Naturköstlichkeiten für so aussergewöhnlich sinnliche Gaumenfreuden wie «Eingelegter Kürbis, Holzameisen und fermentierter weisser Spargel mit gegrillten Rosen in Feigenblattöl».

Der belgische Zwei-Sterne-Koch Sang-Hoon Degeimbre wird im Hotel Giardino Mountain in Champfèr-St. Moritz an der Seite von Küchenchef Michel Hojac die Festivalgäste in seinen Bann ziehen. Der Star der belgischen Kulinarikszene war heute zur Pressekonferenz in Zürich angereist und stellte sein faszinierendes kulinarisches Konzept persönlich vor. Degeimbre ist in Korea geboren und in Belgien aufgewachsen. Seine aufwändigen Kreationen sind nicht nur eine exquisite Synthese der Aromen beider Heimatländer, sondern auch ein Kaleidoskop des fünf Hektar grossen Gartens mit Bauernhofbetrieb, der sein Restaurant L'air du temps im belgischen Liernu umgibt.

Deutsches Kochduo und koreanische Gourmetküche

Die vom GaultMillau mit dem Titel «Bester deutscher Koch im Ausland 2018» ausgezeichneten Spitzenköche Thomas und Mathias Sühring werden das hochspannende Gastkoch-Duo bei Küchenchef Gero Porstein sein, der seit dem Sommer im Hotel Waldhaus Sils das Küchenteam leitet. Mit Glanzstücken moderner deutscher Kochkunst feiern die gebürtigen Berliner in Bangkok grosse Erfolge. Bereits kurz nach der Eröffnung ihres Restaurants Sühring haben sich die Zwillingbrüder einen Michelin-Stern und auf Anhieb einen Spitzenplatz in der Liste der 50 besten Restaurants in Asien gesichert (Nr. 4 – Asia's 50 Best Restaurants 2018).

Eine weite Reise zum St. Moritzer Kultfestival unternimmt ebenfalls der Südkoreaner Mingoo Kang, als Gastkoch bei Küchenchef Matthias Schmidberger im Grand Hotel des Bains Kempinski. Kangs sternegekröntes Restaurant Mingles im Viertel Gangnam-gu von Seoul gilt unter Kennern der internationalen Fine-Dining-Szene als die derzeit heisseste Gourmetadresse Ostasiens. Im «Michelin Guide für Seoul 2019» wurde es aktuell gerade mit einem zweiten Michelin-Stern ausgezeichnet. In seinen Gerichten verschmelzen Aromen und Produkte der uralten koreanischen Esskultur und der internationalen Haute Cuisine. Exemplarisch steht dafür sein Signature Dessert «Jang Trio», eine Crème brûlée, die Kang unter anderem mit einer fermentierten Sojabohnenpaste zubereitet. (htr/og)

Publiziert am Montag, 29. Oktober 2018