

**htr.ch**

st. moritz gourmet festival 2016

# **Akifumi Sakagami**

Akifumi Sakagami, Restaurant Sushi Ginza Onodera, Tokio 🇯🇵 zu Gast bei Küchenchef Christian Ott im Hotel Schweizerhof Swiss Q, St. Moritz.



Akifumi Sakagami.

Gastkoch bei Küchenchef Christian Ott im Hotel Schweizerhof wird Akifumi Sakagami aus Tokio sein. UnterSzenekennern gilt der 42-jährige «Head Sushi Chef» als der experimentierfreudigste und spannendste Vertreter seinerZunft. Sein Leben hat er dem «Traditional Edomae Sushi» gewidmet. 26 Jahre lang ging Sakagami dazu in die Lehrebei grossen Meistern.

Heute bringt er als Küchenchef im Restaurant Sushi Ginza Onodera den «Umami», die herzhaft-intensive Geschmacksqualität, mit der richtigen Zutat zur maximalen Entfaltung. Sein «Signature Dish», der «Kobujime»-Weissfisch, luftdicht in mineralstoffreichen Meeresalgen fermentiert, ist dafür ein raffiniertes Beispiel.

«Meine grösste Freude ist es, Zutaten von höchster Qualität zu finden und für jeden Fisch den passenden Geschmack zu kreieren. Dabei ist es gleich, ob er roh, mit Algen gesalzen, sauer eingelegt oder in Essig fermentiert ist. Es kommt immer darauf an, was für den jeweiligen Fisch am besten passt», schildert er seine Philosophie.

Publiziert am Dienstag, 15. September 2015