

St. Moritz Gourmet Festival 2019

Nur noch wenige Tickets erhältlich

Morgen Freitag beginnt die 26. Ausgabe des St. Moritz Gourmet Festival. Wer noch ein Ticket ergattern möchte, sollte sich sputen.



Gourmet Festival 2018.

Bild: Andy Mettler / swiss-image.ch

Mit dem Grand Julius Baer Opening morgen Freitag, 11. Januar, im Kulm Hotel startet die **26. Ausgabe des St. Moritz Gourmet Festivals** (<https://www.stmoritz-gourmetfestival.ch/de>). Während neun Tagen treffen sich Spitzenköche aus Europa und Asien im Oberengadin und geben gemeinsam mit den Local Chefs der Partnerhotels Einblick in ihre Kochkunst. Nebst Kultkoch Sergio Herman aus den Niederlanden werden Philippe Mille, Guillaume Galliot, Manish Mehrotra, Nicolai Nørregaard, Sang-Hoon Degeimbre, Thomas und Mathias Sühning, Mingoo Kang sowie als Schweizer Gastkoch Sven Wassmer erwartet.

Daneben sorgen über 40 Festivalanlässe von «Fascination Champagne» über «Chocolate Kult» bis zur Kitchen Party (15. Januar) und dem Great BMW Gourmet Finale (19. Januar) für kulinarischen Hochgenuss. Laut Veranstalter sind für Letztere zwei sowie unter anderem für die beliebte «Gourmet Safari» noch wenige Tickets erhältlich. Die htr hotel revue ist Medienpartner.

Nachwuchs: Wettbewerb und Artist-Dinner

Nachwuchsförderung wird am St. Moritz Gourmet Festival grossgeschrieben, weswegen seit 2012 parallel zum hochkarätigen Staraufgebot jeweils auch der Wettbewerb Young Engadine Talents stattfindet, bei dem alle Kochlehrlinge aus dem Engadin im dritten Ausbildungsjahr teilnehmen können. Heuer sind mit von der Partie Yanik Suter vom In Lain Hotel Cadonau in Brail, Luca Pollak («Giardino Mountain», Champfèr), Joao Moises Fernandes Macorano (Hotel Saratz, Pontresina), Jan Purtscheller (Schlosshotel Chastè, Tarasp), Deisy Johanna Gutiérrez (Hotel Restaurant Palü, Pontresina), Tiago Jeronimo Lopes de Carvalho (Berghotel Randolins, St. Moritz), Jannik Moser und Amos Tuor (beide Hotel Waldhaus, Sils Maria). Es gilt, aus einem Warenkorb in der Küche des Suvretta House zwei Gourmetgerichte zu zaubern, die von einer Jury rund um «Suvretta-House»-Küchenchef Fabrizio Zanetti und Spitzenkoch Roland Jöhri beurteilt werden. Die Sieger werden anlässlich des Great BMW Gourmet Final vom 19. Januar gekürt. [IMG 5]

Am 14. Januar steigt zudem im «Waldhaus Sils» das «Young Artist Dinner» in Zusammenarbeit mit der «Marmite Youngster Selection» und Valser: Das Schweizer Wasser-Unternehmen präsentiert fünf Flaschenetiketten als limitierte Kunstserie (die Edition kommt 2019 auf den Markt), welche der «Marmite Youngster» Guy Estoppey gemeinsam mit dem «Waldhaus»-Küchenteam kulinarisch umsetzt. Dabei bildet jede Etikette einen Gang, die ganz nach dem Motto «New Swiss Cuisine» gestaltet werden.

Erst Nachtessen, dann Nachtclub

Wer wie gewohnt via Seiteneingang die dunkle Treppe hinabsteigt, wo die Bässe bereits wummern, und in üblicher fiebriger Erwartung die aufregende Welt des «King's Club» betritt, den erwartet – eine alte Welt in neuem Kleid. Oder anders gesagt: die neuste Version eines klassischen Nightclubs, in dem längst nicht mehr nur kühlen Drinks und heissen Beats gefrönt, sondern neu auch zeitgemäss diniert wird. «King's Social House» heisst der Klub neu offiziell, welcher nach nur zweimonatiger Umbauzeit fast unbemerkt von der Öffentlichkeit mit der Wintersaison des «Badrutt's Palace» wiedereröffnet wurde – mit einem völlig neuen Konzept. [IMG 2]

Dieses ist insofern spektakulär, weil der «King's Club» in St. Moritz mindestens so bekannt ist wie das Grand Hotel selber und als Ikone des Nachtlebens gilt. 1963 von Andrea Badrutt in der früheren Indoor-Tennishalle eröffnet, zeugen zig Aufnahmen von rauschenden Partys mit ausgelassenen Gästen von Weltrang. Doch auch eine Legende spürt irgendwann den Zahn der Zeit. «War sie einst eines unserer Aushängeschilder, so mussten wir uns in den letzten Jahren um die Club-Gäste regelrecht bemühen», erklärt Managing Director Richard Leuenberger, während er durch die umgebauten Räumlichkeiten führt.

[IMG 4] «Eine erhebliche Investition» hat das Haus laut Leuenberger in den Umbau investiert, der die Schwellenangst senken und den Gästemix heben soll. Das Herz des Lokals, die Bar, wurde leicht versetzt, um die Sicht auf den Tanzboden freizugeben. An den Wänden entlang verlaufen samtgepolsterte Bänke, flankiert von Tischen und Sesseln mit insgesamt 70 Sitzplätzen. Das theatralisch inspirierte London-Feeling stammt vom britischen Interior-Design-Büro Rosendale und wurde ergänzt mit urbaner Streetart der Churer Sprayer Bane&Pest.

Für die Gerichte mit Showeffekte wurden eigens Trolleys gefertigt

Generell wird geschickt Einheimisches mit Weltlichem kombiniert, nicht zuletzt auch bei den Gerichten, die in einer kleinen Satellitenküche zubereitet werden: Niemand Geringer als der rockige Londoner Sterne-Koch Jason Atherton, Inhaber von 16 Restaurants, konnte Leuenberger für die kulinarische Handschrift des Klubs gewinnen. Dieser hat als Küchenchef seinen Kollegen Marcus Rohlen ins Engadin entsandt und mit ihm eine Reihe seiner spektakulären Dishes zum Teilen, die er auf hiesige Produkte adaptiert hat: etwa seine sous-vide-gegarten Pilze «served in a bag», seine Ceviche Tower oder die flambierte Eistorte Baked Alaska. Überhaupt werden Showeffekte grossgeschrieben: Mehrere Gerichte werden «the classy way» in eigens gefertigten Trolleys am Tisch, vor dem Gast zubereitet, wie etwa der Caesar Salad oder die traditionelle Pork Pie mit eingelegtem Gemüse. Ab Mitternacht kommt die kleine Speisekarte zum Einsatz, und um 3 Uhr serviert der Nachtkoch – wie zu besten «King's-Club»-Zeiten – den verbleibenden Gästen Spaghetti all'arrabiata.

[IMG 3] Vor allem aber: Je fortgeschrittener der Abend, desto mehr verwandelt sich das Lokal in einen pulsierenden Nightclub mit internationalen DJs. «Bei den Gästen erfordert das Konzept noch etwas Aufklärungsarbeit. Im Gegenzug sprechen wir damit auch eine jüngere Klientel an, die genau diesen Mix mag», erklärt F&B-Manager Gian Müller, der die Idee hatte, Dancing mit Dining zu verbinden. «Es bildet eine hervorragende Ergänzung und passt zu uns als internationales F&B-Hotel mit starken kulinarischen Akzenten von «Igniv» bis «Nobu», findet Leuenberger, der der Idee zu Beginn skeptisch gegenüberstand. «Wir verfügen bereits über mehr als zehn Gastro-Betriebe. Brauchen wir wirklich noch ein weiteres Restaurant», fragte er sich – und zeigt sich heute begeistert von der Umsetzung. Die Auslastung über die Feiertage zeigt, dass sich die Neuausrichtung gelohnt hat.

Von dieser profitieren auch die Gäste des diesjährigen St. Moritz Gourmet Festivals, die die Kitchen Party gebucht haben, den alljährliche Festival-Höhepunkt im «Badrutt's Palace», welcher seine feuchtfröhliche Fortsetzung jeweils im Klub findet. Was Leuenberger heuer besonders freut: Dieser Abend wird wie gewohnt ein hochkarätiges Stelldichein aller Gastköche und Küchenchefs der Partnerhotels, die in der engen Hotelküche exklusive Häppchen zum Besten geben. Dieses Jahr aber wird die Sterne- und Punkte-Dichte noch höher ausfallen: Nicht nur werden sich ein Team rund um Nobu Matsuhisa und «Igniv»-Schöpfer Andreas Caminada unter die Partygäste mischen. Selbst Jason Atherton, der Neuausrichter des Nightclubs, wird sich die Ehre geben – und es sich garantiert nicht nehmen lassen, später im «King's Social House» aufzutauchen, wo DJ Mousse T. auflegen wird.

Franziska Egli

Publiziert am Donnerstag, 10. Januar 2019