

Speisen am 400 Meter langen Arventisch in St. Moritz

An der 9. Tavolata St. Moritz verwöhnen namhafte Hotels, Produzenten und Chefs die Gäste mit traditionellen Gerichten und neuen Kreationen. Serviert wird auf historischen Porzellantellern vom Grandhotel Badrutt's Palace.



Tavolata St. Moritz.

Bild: © KONTOR PALOMA SZATHMARY

Die Tavolata St. Moritz lädt diesen Sommer bereits zum neunten Mal an den längsten Arventisch der Schweiz ein. Vom 26. bis 28. Juli 2019 speisen Einheimische und Auswärtige aus aller Welt gemeinsam am gegen 400 Meter langen Tisch aus heimischem Arvenholz, der quer durch die St. Moritzer Fussgängerzone führt.

Zu entdecken gibt es Köstlichkeiten aus den lokalen, renommierten Hotelküchen und Restaurants sowie von befreundeten Gastronomen aus dem Unterland. Der Umwelt zuliebe und um Abfallberge zu reduzieren, werden die Speisen auf historischen Porzellantellern aus dem Bestand des Grandhotels Badrutt's Palace stilvoll serviert. Der Wein wird ausschliesslich in Gläsern ausgeschenkt.

Für das diesjährige Festival wurden wiederum je ein Weiss- und ein Rotwein von namhaften Weingütern ausgesucht, die unweit von St. Moritz liegen. Der Weisswein Bovel Cuvée Blanc vom Weingut Marugg wird aus Fläscher und Bad Ragazer Trauben hergestellt. Der Rotwein Dirupi Olè, Rosso di Valtellina DOC stammt aus dem grenznahen, in Italien gelegenen Veltlin. Das «Viva Tavolata» Arven-Bier wird eigens für das Festival von der Brauerei Engadiner Bier in Pontresina gebraut.

An zwei Abenden gibt sich die Autogarage Mathis als Tavolino Popup-Restaurant die Ehre, wo Stefano Ciabbari, Sous-Chef des 1-Michelin-Stern-Restaurants Il Cantinone in Madesimo/Italien, sein Können zum Besten gibt.

Wie im Jahr zuvor wird auch das beliebte «Tavolata Street BBQ» alle Fleisch- und Grillenthusiasten anziehen. Die Grillmeister von Hatecke und dem Crap da Fö Grill & Lounge im Hotel Palü Pontresina können dieses Jahr wieder auf die Unterstützung des charismatischen Patrick Marxer («DasPure») aus dem Zürcher Oberland, der Chesa Rosatsch aus Celerina und vielen mehr zählen.

Mit dem «Tavolino Poschiavo» präsentiert das Festival am 20. und 21. Juli die kulinarische Vielfalt des südlichen Nachbartals – mitten auf dem Dorfplatz in Poschiavo und erstmals an einem ganzen Wochenende. Passend zur dortigen Italianità führt Köchin und Kochbuchautorin Anna Pearson die Gäste in die vielfältige Welt der Pastaküche ein.

Die Teilnehmer werden mit den wichtigsten Grundlagen der selbstgemachten Pasta vertraut gemacht und stellen diese auch gleich selber her. Entsprechend der lokalen Tradition enthält diese Pasta Buchweizenmehl, das von den Bauern im Tal nach Bio-Suisse-Richtlinien angebaut wird.

Für die Gäste aus St. Moritz steht wiederum ein Oldtimer-Bus für die Hin- und Rückfahrt zur Verfügung. (htr)

Tavolata St. Moritz

Im Dezember 2010 entstand die Idee, einen riesigen Tisch mitten im Dorf aufzustellen und alle zum Mittagessen zu bitten. In den Wochen darauf wurde der Dorfverein wieder aktiviert und die Idee des langen Tisches wurde noch im gleichen Sommer umgesetzt. Die Initianten rund um Thomas Kriemler rechneten mit 1'500 Gästen – gekommen sind 3'500.

Mittlerweile zieht die Tavolata St. Moritz in den Engadiner Bergen über 10'000 Gäste an. Dieses Jahr findet das Food-Festival zum neunten Mal statt – nach wie vor seinem ursprünglichen Spirit treu: Non-Profit und zu erschwinglichen Preisen, aber auf höchstem Niveau. Die «Tavolata St. Moritz» lässt nicht nur das Feinschmecker-Herz höherschlagen, auch Musikliebhaber kommen auf ihre Kosten. Strassenmusiker und Bands umrahmen musikalisch die kulinarischen Sommertage. Auch dieses Jahr ergänzen diverse Veranstaltungen das Wochenende rund um das Food-Festival.

Publiziert am Donnerstag, 20. Juni 2019