

Kulinarische Höchstleistungen auf dem Bürgenberg

Bei strahlendem Wetter empfing Culinary Director Mike Wehrle und seine Gastköche auf dem Bürgenstock Resort 230 Gäste zur «Chefs United» im Rahmen des Gourmet Festivals «Chef Wehrle & Friends».



«Chefs United»-Event (v.l.): Sascha Weiss, Alois Traint, Viki Fuchs, Marc Haeberlin, Stefan Jäckel, Bernard Antony, Rolf Beeler, Heros de Agostinis, Mike Wehrle, Juan Amador.

Bild: ©Marco Stalder/azureart.ch

Ausgezeichnete Chefs aus Frankreich, Italien, Deutschland und Österreich folgen der Einladung von Culinary Director Mike Wehrle zum ersten Gourmet-Festival im Bürgenstock Resort.

Während vier Tagen überraschten die Sterneköche Sascha Weiss, Alois Traint, Viki Fuchs, Marc Haeblerlin, Stefan Jäckel, Bernard Antony, Rolf Beeler, Heros de Agostinis, Mike Wehrle, Juan Amador die Gäste mit exklusiven Menüs. Höhepunkt des Gourmet-Festivals, das unter dem Motto «Chef Wehrle & Friends» ausgetragen wurde, war der «Chefs United»-Event vom vergangenen Sonntag.

Bei strahlendem Wetter empfing Culinary Director Mike Wehrle und seine Gastköche 230 Food-Liebhaber auf der Terrasse des Palace Hotels, im Restaurant RitzCoffier und im Salon 1903. Die am Gourmet-Festival teilnehmenden Guest Chefs waren mit je einer Food Station vertreten. Highlights waren das Kaisergranat (Entenleber, grüner Apfel und Sainte Maure) von Sternechef Juan Amador sowie das Wagyu-Fond und Dashi-Sabayon vom österreichischen Sternechef Alois Traint.[IMG 6]

«Die eingeladenen Köche repräsentieren die Vielfältigkeit und Innovationskraft der heutigen europäischen Gastronomieszene. Unsere Gäste können sich so während des Gourmet-Festivals auf eine kulinarische Entdeckungsreise begeben», erklärt Culinary Director Mike Wehrle das von ihm organisierte Festival.

Sämtliche Gerichte wurden mit vom Sommelier abgestimmten Getränken wie Champagner, Wein, Bier, alkoholfreie Signature Cocktails der Verbena Bar begleitet. So wurden etwa die Mezzi Rigatoni mit Lamm Ragout, Pecorino Käse und roter Paprika Espuma von Heros De Agostinis von einem Donnafugata Sherazade komplementiert. An der Champagner Bar wurden Produkte von Champagne Deutz serviert.

[IMG 7-10]

Die perfekte Begleitung mit Champagner, Wein, Bier und den alkoholfreien Cocktails und die Vielfalt des kulinarischen Angebotes boten denn auch für Gesprächsthemen bei den Gästen.

Zu den Geschmackserlebnissen wurde den Gästen im Rahmen einer Aftershow-Veranstaltung ein unkomplizierter Austausch mit den Spitzenköchen geboten. «Ein Jahr nach dem Grand Opening knüpfen wir mit dem viertägigen Gourmet-Festival an die lange Tradition von kulinarischen Höchstleistungen auf dem Bürgenberg an. Der persönliche Austausch mit den Gastköchen ist dabei ein zentraler Teil des Gästelerlebnisses», so Robert P. Herr, General Manager des Bürgenstock Resorts. (htr)

Publiziert am Montag, 30. September 2019