

# Fine-Dining-Frauenpower begeisterte im Oberengadin

Am grossen Finale des neuntägigen St. Moritz Gourmet Festivals wurden nebst den Gastköchinnen auch die Young Engadine Talents geehrt.



Bild: PPR/Witwinkel/David Hubacher

Nach neun kulinarisch hochstehenden Genusstagen ist in St. Moritz das [27. Gourmet Festival](https://www.htr.ch/story/gelungener-auftakt-des-st-moritz-gourmet-festivals-26662.html) (<https://www.htr.ch/story/gelungener-auftakt-des-st-moritz-gourmet-festivals-26662.html>) zu Ende gegangen. An den über 40 verschiedenen Genussevents zählten die Organisatoren rund 4'000 Gäste, die sich von den ausgezeichneten Kochkünsten der zehn «Female Guest Chefs» und den gastgebenden Küchenchefs aus den Partnerhotels verwöhnen liessen. Festival-Präsident Martin Scherer freut sich: «Neben unseren Official Events waren auch die Gourmet Dîners in den Partnerhotels sowie die Special Events komplett ausgebucht».

Der glamouröse Abschluss des diesjährigen Festivals fand verangenen Samstag im prachtvoll dekorierten Suvretta House statt. Zum Champagnerempfang sorgen bereits fünf der hoch ausgezeichneten «Local Chefs» aus den Festival-Partnerhotels mit exquisiten Amuse-Bouches für die passende Einstimmung auf ein spektakuläres Dîner in den Salons Festivo und Capriccio.[IMG 3]

Das Gala-Menu wurde Gang für Gang von den fünf internationalen Gastköchinnen Cristina Bowerman, Kamilla Seidler, Asma Khan, Emma Bengtsson und Bee Satongun kreiert. Passend darauf abgestimmte Weine begleiten die Hochgenüsse. Charamt begleitete Moderatorin Annina Campell durch die Galanight, an der die Liveband Walter Ricci Quartet für eine stimmungsvolle musikalische Untermalung sorgte.

### **Engadiner Koch-Talent**

Ein weiteres Highlight des Abends war die Verkündung des besten diesjährigen «Young Engadine Talent». Der Nachwuchswettbewerb fand heuer bereits zum neunten Mal statt – erstmals in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Kochverband.

[IMG 4-7]Sieben von den derzeit neuen Engadiner Auszubildenden im dritten Lehrjahr stellten sich im Vorfeld des Festivals im Suvretta House den Herausforderungen. Sie erhielten die anspruchsvolle Aufgabe, aus einem festgelegten Warenkorb zwei Gourmetgerichte zu zaubern. Ihr Können mussten die Teilnehmenden vor einer fünfköpfigen Fachjury unter Beweis stellen. Neben Fabrizio Zanetti und Roland Jöhri gehörten auch Claudio Dietrich, Hoteldirektor des Waldhauses in Sils-Maria, Dario Cadonau, Direktor des In Lain Hotels Cadonau in Brail, sowie neu auch Rolf Fliegauf, Executive Chef im Ecco St. Moritz, zur Jury.

Diese am meisten zu überzeugen vermochte Chiara Courtin. Sie wurde an die Spitze des Teilnehmerfelds gewählt und mit dem Titel «Young Engadine Talent 2020» gekürt. Die angehende Köchin im dritten Ausbildungsjahr bei Küchenchef Fabrizio Zanetti im Hotel Suvretta House kann sich gleich über mehrere Preise freuen, darunter ein Praktikumsaufenthalt bei Spitzenkoch Rolf Fliegauf im Hotel Giardino Ascona sowie ein Trainingswochenende mit der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft.

Auch der Zweitplatzierte, Maximilian Thöny aus dem Hotel Waldhaus Sils, und der Drittplatzierte, Marino Taisch aus dem Consorzi Chasa Puntota in Scuol, wurden vor dem grossen Publikum am Finalabend bekanntgegeben und ausgezeichnet. (htr)

Publiziert am Montag, 10. Februar 2020