



Cigar  
8042 Zürich  
044/ 360 20 80  
<https://www.cigar.ch/home/>

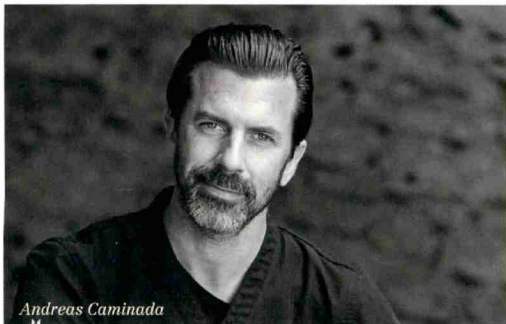
Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 17'938  
Erscheinungsweise: 4x jährlich



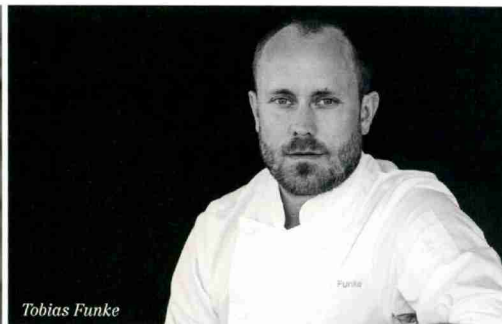
Seite: 28  
Fläche: 256'007 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 1015977  
Themen-Nr.: 571.244

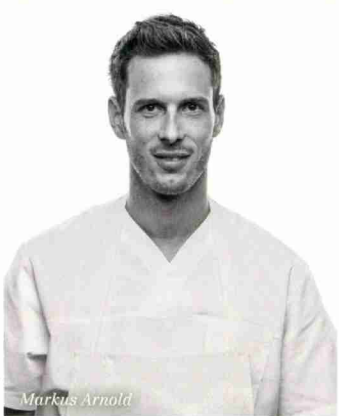
Referenz: 78401656  
Ausschnitt Seite: 1/5



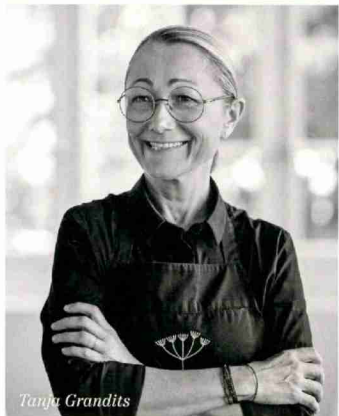
Andreas Caminada



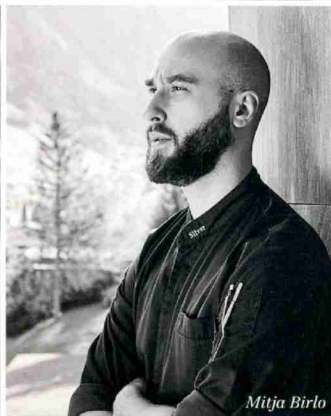
Tobias Funke



Markus Arnold



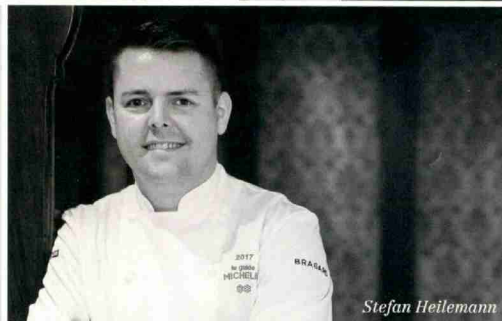
Tanya Grandits



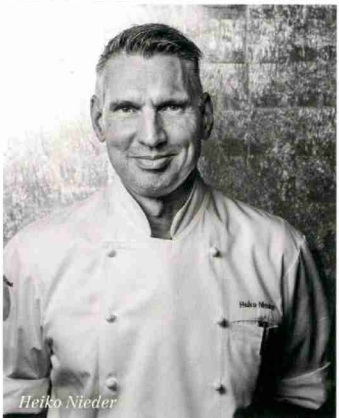
Mitja Birlo



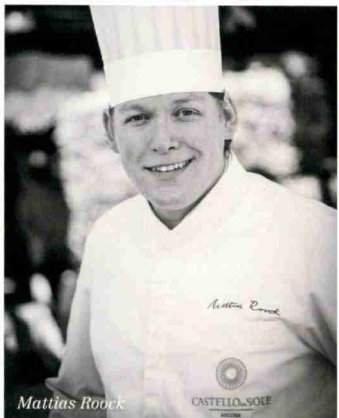
Christian Kuchler



Stefan Heilemann



Heiko Nieder



Matias Roock



Patrick Mahtler



ST. MORITZ GOURMET FESTIVAL

# STELLDICHEIN DER SPITZENKÖCHE

**Die nächste Ausgabe des renommierten St. Moritz Gourmet Festivals legt den Fokus ganz aufs Schaffen der Schweizer Topgastronomie. Das ist zeitgemäss - und spannend.**

*Text: Sarah Kohler*

*Fotos: David Hubacher*

**D**as St. Moritz Gourmet Festival kennt so manche Tradition. Das ist kein Wunder, schliesslich findet es vom 29. Januar bis 6. Februar 2021 bereits zum 28. Mal statt. Eingefleischte Fans des Anlasses wissen denn auch genau, was sie hier, vor der Kulisse des mondänen Skiorts und seiner geschichtsträchtigen Luxus-hotels, erwartet: neun Tage mit über 40 Genussevents, immer auf Tuchfühlung mit den Spitzenköchen aus aller Welt.

So weit die Tradition, an der die Organisatoren des Gourmet Festivals angesichts der bisherigen Erfolge festhalten. Mit einem bedeutsamen Unterschied: Die Gastköche, die 2021 bei den Local Chefs der Partnerhotels zu Besuch sind, reisen diesmal alle aus der Schweiz an. Das ist zeitgemäss – und schmälert die Attraktivität des Programms in keiner Weise. Denn auch das ist beim St. Moritz Gourmet Festival Tradition: ein hochkarätiges Line-up, bei dem selbst routinierte Gourmands hin und wieder Neuland betreten.

Unter dem Motto «Swiss made» versammelt das Festival 2021 folgende Gastköche in St. Moritz: Andreas Cami-

nada, Tobias Funke, Stefan Heilemann, Christian Kuchler, Heiko Nieder, Markus Arnold, Mitja Birlo, Tanja Grandits, Patrick Mahler und Mattias Roock – also mehr oder weniger das Who's who der helvetischen Gourmetgastronomie. Gemeinsam mit den Küchenchefs der Festivalhotels vereint die illustre Truppe sage und schreibe 22 Michelin-Sterne und 261 Gault-Millau-Punkte.

Gleich zu Beginn, in der Zeitspanne vom 29. Januar bis 2. Februar, macht mit Drei-Sterne-Koch **Andreas Caminada** ein unbestrittener Star der Schweizer Spitzenküche dem Festival die Aufwartung: Statt daheim auf Schloss Schauenstein in Fürstenuau steht er als Gastkoch im Badrutt's Palace Hotel am Herd, zusammen mit **Maxime Luvara**, der als neuer Executive Chef seine erste Wintersaison im Haus feiert. Ebenfalls frisch bezogen hat **Max Herzog**, Küchenchef im St. Moritzer Hotel Carlton.

Er empfängt den Zwei-Sterne-Koch **Stefan Heilemann** vom Zürcher Widder. Spannend auch die Paarung im Hotel Saratz in Pontresina: Der Zwei-Sterne-Koch **Tobias Funke** reist aus dem appenzellischen Heiden an, um mit Küchenchef **Giovanni Caruso** am Herd für ordentlich Furore zu sorgen. Den Weg nach Silvaplana nimmt indes **Christian Kuchler** von

der Taverne zum Schäfli im thurgauischen Wigoltingen unter die Räder: Der mit zwei Sternen dotierte Koch macht im Hotel Nira Alpina gemeinsame Sache mit Küchenchef **Dariusz Durdyn**. Hohen Besuch erwartet man nicht zuletzt im Hotel Suvretta House in St. Moritz: Hier heisst **Fabrizio Zanetti**, der als kulinarischer Leiter des Festivals amtiert, den Zürcher Zwei-Sterne-Koch **Heiko Nieder** vom The Restaurant im The Dolder Grand willkommen.

In der Festivalmitte erfolgt (eine weitere Tradition!) der Stabswechsel der Gastköche-Crews. Zu den Köchen, die vom 2. bis 6. Februar auf dem Programm stehen, gehört der Sterne-Koch und Gastrounernehmer **Markus Arnold** aus Bern, der im Grand Hotel des Bains Kempinski in St. Moritz mit Executive Chef **Matthias Schmidberger** ans Werk geht. In Pontresina, im Grand Hotel Kronenhof, ist Zwei-Sterne-Koch **Mitja Birlo** zu Gast: Er reist aus dem 7132 Silver in Vals an und steht an der Seite von Küchenchef **Fabrizio Piantanida**. Einzige Frau im Line-up ist mit **Tanja Grandits** die am höchsten dotierte Köchin des Landes: Im Stucki in Basel hält sie zwei Sterne und 19 Punkte sowie den Titel Koch des Jahres 2020 von Gault & Millau. Mit Küchenchef **Mauro Taufer** wird sie in St. Moritz das Kulm Hotel beehren. Freuen dürfen sich auch die Gäste im



Hotel Giardino Mountain in Champfèr-St.Moritz: Hier trifft Zwei-Sterne-Koch **Patrick Mahler** vom Focus im Park Hotel Vitznau auf Küchenchef **Rolf Fliegau**. Last but not least reist **Mattias Roock** vom Locanda Barbarossa im Castello del Sole

in Ascona ins Engadin, zu Gastgeber und Küchenchef **Gero Porstein**.

Das detaillierte Programm folgt im November, wenn auch der Ticketvorverkauf startet. Gründe zur Vorfreude gibts allerdings jetzt schon mehr als genug –

auch angesichts der Tatsache, dass ganze acht der zehn Partnerhotels über eine Smoker's Lounge verfügen, in der Genussraucher den passenden Rahmen für ihre freie Zeit finden.







## DIE GASTKÖCHE VOM 29. JANUAR BIS 2. FEBRUAR 2021

• **Andreas Caminada**, Schloss Schauenstein, Fürstenu –  
zu Gast bei **Maxime Luvara**, Badrutt's Palace Hotel, St. Moritz

**Tobias Funke**, Incantare Gourmetrestaurant, Gasthaus zur Fernsicht, Heiden  
zu Gast bei **Giovanni Caruso**, Hotel Saratz, Pontresina

• **Stefan Heilemann**, Widder Restaurant, Zürich –  
zu Gast bei **Max Herzog**, Carlton Hotel, St. Moritz

• **Christian Kuchler**, Taverne zum Schäfli, Wigoltingen  
zu Gast bei **Dariusz Durdyn**, Nira Alpina, Silvaplana

• **Heiko Nieder**, The Restaurant, The Dolder Grand, Zürich  
zu Gast bei **Fabrizio Zanetti**, Suvretta House, St. Moritz



## DIE GASTKÖCHE VOM 2. BIS 6. FEBRUAR 2021

• **Markus Arnold**, Steinhalle, Bern –  
zu Gast bei **Matthias Schmidberger**, Grand Hotel des Bains Kempinski, St. Moritz

• **Mitja Birlo**, 7132 Silver, Vals –  
zu Gast bei **Fabrizio Piantanida**, Grand Hotel Kronenhof, Pontresina

• **Tanja Grandits**, Stucki, Basel –  
zu Gast bei **Mauro Tafer**, Kulm Hotel St. Moritz

• **Patrick Mahler**, Focus im Park Hotel Vitznau, Vitznau –  
zu Gast bei **Rolf Fliegau**, Hotel Giardino Mountain, St. Moritz-Champfèr

• **Mattias Roock**, Locanda Barbarossa im Castello del Sole, Ascona  
zu Gast bei **Gero Porstein**, Hotel Waldhaus Sils, Sils-Maria



## RÜCKZUGSORTE FÜR DEN GENUSSRAUCHER

Da hat der Gast die Qual der Wahl: Acht der zehn Partnerhotels des St.Moritz Gourmet Festivals verfügen über eine Smoker's Lounge. Wir haben den Überblick.



### Breites Sortiment

Die Auswahl in der Smoker's Lounge mit rund 60 Plätzen lässt das Herz jedes Aficionados im Nu höherschlagen. Es gibt einen Humidor mit kubanischen Longfillern, einen mit dominikanischen und internationalen Zigarren sowie einen mit Pre-Embargo, Vintage und Limited Editions. Aktuell stehen 60 verschiedene Formate im Angebot. Dazu passen die Cocktail-Pairing-Empfehlungen auf der Karte.

**Badrutt's Palace Hotel**, Via Serlas 27, 7500 St. Moritz, 081 837 10 00, badruttspalace.com



### In der Bücherei

Die Smoker's Lounge befindet sich in der Bibliothek des 1864 erbauten Hauses und punktet mit prächtigen Deckenelementen. Als separater Teil der Lobby Bar steht das Fumoir mit einer Fläche von rund 40 Quadratmetern auch auswärtigen Gästen offen. Im Humidor liegen rund 30 Formate aus aller Welt (Schwerpunkt Kuba und Dominikanische Republik). Dazu gibts Cocktails, aber auch kulinarische Klassiker von der Menükarte, Sushi oder indische Küche.

**Grand Hotel des Bains Kempinski**, Via Mezdí 27, 7500 St. Moritz, 081 838 38 38, www.kempinski.com/st-moritz



### Vom Stararchitekten

Im Juni 2019 wurde die vom französischen Stararchitekten Pierre-Yves Rochon im Stil eines englischen Herrenclubs gestaltete Smoker's Lounge neu eröffnet – zeitlos elegant und mit raffinierten Details wie altmodischen Serviceklingelknöpfen, die mit der Bar verbunden sind. Der Raum beherbergt sechs Tische, der Humidor unter anderem über 20 verschiedene Formate der Marken Davidoff, The Griffin's und Zino Platinum. Fürs stimmige Getränkepairing sorgt das Barteam.

**Grand Hotel Kronenhof**, 7504 Pontresina / St. Moritz, 081 830 30 30, kronenhof.com



### Cool und gemütlich

Die mit ledernen Clubsesseln, stilvollen runden Tischen und Mobiliar in dunklem Holz ausgestattete Smoker's Lounge des Hotels Giardino Mountain präsentiert sich cool und gemütlich, elegant und ruhig gleichermaßen. Sie bietet auf einer Fläche von rund 20 Quadratmetern Platz für acht Genussraucher. Im Humidor liegt ein breites Sortiment an Habanos sowie verschiedenen Davidoff-Zigarren parat.

**Hotel Giardino Mountain**, Via alla Maistra 3, 7512 St. Moritz-Champfär, 081 836 63 00, giardinohotels.ch/st-moritz



### Hinter Glas

Mittendrin statt nur dabei, so könnte hier das Motto lauten: Die Smoker's Lounge des Hotels Nira Alpina in Silvaplana ist als verglastes Element in die Rooftop Bar des Hauses integriert. Regulär bietet das Fumoir Platz für bis zu acht Personen, momentan sind maximal vier Gäste aufs Mal zugelassen. Im Winter finden diese auch einen Humidor mit einer kleinen, aber feinen Auswahl an feinen Zigarren.

**Nira Alpina**, Via dal Corvatsch 76, 7513 Silvaplana, 081 838 69 69, niraalpina.com



### Stein in Sicht

Das Fumoir im Hotel Waldhaus in Sils-Maria bietet Platz für insgesamt 15 Gäste, die auch von auswärts kommen dürfen, sofern sie im Haus etwas konsumieren. Der Gast schaut durch das grosse Fenster direkt in (!) den Berg hinein, während im Winter des Cheminéeefeuer knistert und wohlige Wärme verströmt. Für Behaglichkeit sorgt auch der Blick in den Humidor: Hier lagern an die 30 verschiedene Formate.

**Waldhaus Sils**, 7514 Sils-Maria, 081 838 51 00, waldhaus-sils.ch



### Den See zu Füssen

Die Miles Davis Lounge im ehrwürdigen St. Moritzer Kulm Hotel erstreckt sich über 82 Quadratmeter. Eine grosszügige Fensterfront gibt den spektakulären Blick über den See oder, zu später Stunde, in den Sternenhimmel frei. Ein Blickfang ist zweifelsohne auch die prunkvolle Vitrine, in der besondere und seltene Cognacs und Whiskys stehen. Natürlich können diese beim Barpersonal auch bestellt werden.

**Kulm Hotel**, 7500 St. Moritz, 081 836 80 00, kulm.com



### Für durstige Kehlen

Mit ihrem eleganten Interieur im Stil der Zwanzigerjahre bietet die zur letzten Wintersaison renovierte Anton's Bar einen stimmungsvollen Rahmen, um den Tag bei Livemusik ausklingen zu lassen. Dafür, dass hier bis zu 80 Gäste gleichzeitig auf ihre Kosten kommen, sorgt neben einer illustren Auswahl im Humidor auch eine bemerkenswert bestückte Getränkekarte. Darauf stehen unter anderem 39 verschiedene Gins, darunter zwei hauseigene Kreationen.

**Hotel Suvretta House**, Via Chasellas 1, 7500 St. Moritz, 081 836 36 36, suvretthouse.ch