



St. Moritz Gourmet Festival gibt Guest Chefs bekannt

Geballte Frauenpower ist angesagt: Zum St. Moritz Gourmet Festival 2020 sind diesmal ausschliesslich Spitzenköchinnen aus der internationalen Fine-Dining-Szene eingeladen, die zusammen mit den Küchenchefs der Partnerhotels ab Ende Januar neun Tage lang für kulinarische Hochgenüsse sorgen werden.



An der heutigen Pressekonferenz im Baur au Lac in Zürich wurden die Gastköchinnen und das Programm des St. Moritz Gourmet Festivals 2020 vorgestellt. Mit dem Entscheid, diesmal ausschliesslich weibliche Guest Chefs ans Festival einzuladen, setzen die Organisatoren ein deutliches Signal. Die Spitzenköchinnen zeichnen sich durch ihre vielbeachteten Kochkünste aus, genauso wie durch ihren gesellschaftspolitischen Einfluss als weibliche Chefs und kulinarische Botschafterinnen ihres Heimatlandes.

Suvretta-House-Küchenchef Fabrizio Zanetti: «In der Spitzengastronomie stehen die Männer immer noch zu stark im Zentrum, obwohl es in der Branche Top-Frauen gibt.» Als kulinarischer Festivalleiter im zweiten Jahr ist er für die Akquise der Gastköche verantwortlich. «Mein Ziel war es, sprichwörtlich über den Tellerrand hinauszublicken. Unsere diesjährigen weiblichen Guest Chefs präsentieren zudem so internationale und vielfältige Kochkünste wie noch nie an einem Gourmet Festival», so Zanetti.

St. Moritz Gourmet Festival 2020

Das nun im dritten Jahr gut etablierte neue Eventformat des St. Moritz Gourmet Festivals verspricht neun mannigfaltige Genusstage. Abwechslungsreiche Kulinarikerevents laden ein, die individuellen Kochkünste der Gastköchinnen aus aller Welt und der lokalen Küchenchefs vom 31. Januar bis zum 8. Februar 2020 zu entdecken: Den Auftakt macht das Grand Julius Baer Opening im Kulm Hotel St. Moritz, darauf folgen sechs Abende mit Gourmet Dîners und Gourmet Safaris sowie die Kitchen Party als Gipfeltreffen mit allen Starchefs im Badrutt's Palace Hotel und schliesslich als krönender Abschluss das Porsche Gourmet Finale im Suvretta House in St. Moritz. Zahlreiche Special Events ergänzen das Festivalprogramm. So dürfen sich die Festivalfans erneut auf die legendären Champagner- und Weinanlässe sowie die zartschmelzenden Versuchungen am Chocolate Cult freuen. Kulinarische Höhenflüge garantieren auch die neu zweitägige Ecco Tavolata, der Brunch im CheCha sowie das «Kulinarische H³» in Pontresina im Grand Hotel Kronenhof und im Hotel Saratz, das dieses Jahr Premiere feiert.

Starkköchinnen aus Italien und Indien

Aus Europa reisen vier Spitzenköchinnen an, zwei von ihnen konnte man bereits heute an der Pressekonferenz persönlich kennenlernen: Cristina Bowerman, «Best Female Italian Chef in Europe 2018» aus dem Sternerestaurant Glass Hostaria in Rom, sowie die indische Starköchin Asma Khan aus dem Restaurant Darjeeling Express in London, welches der Guide Michelin jüngst auf seine «Watch List» setzte.



Cristina Bowerman, während des Festivals zu Gast bei Küchenchef Heros de Agostinis im Carlton Hotel St. Moritz, wurde für ihre Kochkünste, eine «Kontamination» moderner und klassischer Kulinarik, ebenso oft ausgezeichnet wie für ihr Wirken als Unternehmerin und Botschafterin für soziale Projekte. Neben dem Glass Hostaria führt Bowerman sieben weitere erfolgreiche Gastrobetriebe mit rund 120 Mitarbeitern.

Asma Khan wird als Gastköchin bei Küchenchef Mauro Taufer im Kulm Hotel St. Moritz Einzug halten und hier «Mughlai»-Spezialitäten ihrer kaiserlichen Vorfahren in Indien zelebrieren. Auf ihrem aussergewöhnlichen Lebensweg hat Asma Khan stets Konventionen gesprengt. Sie ist die erste britische Köchin überhaupt, der Netflix 2019 in seiner preisgekrönten Serie «Chef's Table» ein Porträt widmete.

Einflüsse aus Korea und Bolivien

Ebenfalls aus London wird Judy Joo als Gastköchin im Badrutt's Palace Hotel in St. Moritz aus ihrem neuen Restaurant Seoul Bird zum Festival anreisen. Die gebürtige Koreanerin ist eine der einflussreichsten Köchinnen in England und Asien (eigene TV-Show «Korean Food Made Simple»). In ihrer modernen koreanischen Küche verschmelzen die Aromen, Zutaten, Geschmacksnuancen und Techniken dreier Kontinente.

Aus Dänemark empfängt Küchenchef Gero Porstein im Hotel Waldhaus Sils in Sils-Maria als Gastköchin «Latin America's Best Female Chef 2016» Kamilla Seidler aus dem in ihrer Heimatstadt Kopenhagen diese Woche neu eröffneten Restaurant Lola. Hier setzt sie ihre regionale Farm-to-Table-Philosophie fort, mit der sie als Küchenchefin in Bolivien dem Restaurant Gustu zu weltweiter Anerkennung verhalf.

Eventtickets online erhältlich

Der Vorverkauf für die Eventtickets startet am Montag, 4. November 2019. Die Tickets sind ab 10 Uhr online auf der Website www.stmoritz-gourmetfestival.ch erhältlich. Die Gourmet Diners und vereinzelt Special Events können bei den Partnerhotels direkt reserviert werden (siehe dazu die Programmhinweise auf der Website).

Asiatische Küche aus Taiwan und Thailand

Aus Asien kommen drei Ausnahmeköchinnen ans Festival: Lanshu Chen aus Taiwan, 2014 als «Asia's Best Female Chef» ausgezeichnet, wird als Gastköchin von Küchenchef Fabrizio Zanetti im Suvretta House für einzigartige Genusserlebnisse sorgen. Ihre «Haute Cuisine du Terroir» zeichnet sich durch poetische Kreationen aus, in denen sie eine ultimative geschmackliche Balance zwischen ihren taiwanesischen kulinarischen Wurzeln und der klassischen französischen Küche erreicht. Chens Restaurant Le Moût in Taichung, das sie bis Ende 2018 führte, gilt bis heute als legendäres Heiligtum der Haute Cuisine in Taiwan.

Spitzenköchin Renu Homsombat aus dem Gourmettempel Saffron in Bangkok wird mit ihrem Gastgeber, Küchenchef Rolf Fliegau, im Hotel Giardino Mountain in Champfêr/St. Moritz ein hochspannendes kulinarisches Duo bilden. Homsombat begeistert international mit ihrer modernen Thaiküche auf höchstem Niveau. Als «Corporate Thai Chef» hält sie zudem das kulinarische Zepter in allen elf Saffron-Fine-Dining-Restaurants der Fünf-Sterne-Hotels Banyan Tree in acht Ländern fest in der Hand.

Ebenfalls aus der Hauptstadt Thailands wird «Asia's Best Female Chef 2018» Bongkoch «Bee» Satongun das Oberengadin während des Festivals als Gastköchin von Küchenchef Dariusz Durdyn im Hotel Nira Alpina in Silvaplana-Surlej mit ihren kontrastreichen Spezialitäten begeistern. Das Markenzeichen der Sterneköchin aus dem Restaurant Paste in Bangkok ist ihre Leidenschaft, historische, teils längst vergessene thailändische Rezepte in einzigartigen Kreationen wiederaufleben zu lassen. Ausser von Familienkochbüchern lässt sich Satongun dabei von europäischer und australischer Kochkunst inspirieren.



Attraktive Hotelarrangements

Einige der Festival-Partnerhotels bieten individuelle Arrangements an. Darin enthalten sind Eventtickets und Übernachtungen sowie Extras, die einen Aufenthalt im jeweiligen Partnerhotel in der Festivalzeit besonders attraktiv machen. Die Angebote sind ebenfalls auf der Website www.stmoritz-gourmetfestival.ch, unter den einzelnen Hotelporträts, zu finden und direkt bei den Partnerhotels buchbar.

Nord- und Südamerika ebenfalls vertreten

Aus Nordamerika kommt die schwedische Zwei-Sterne-Köchin Emma Bengtsson aus dem Restaurant Aquavit in New York als Gastköchin von Matthias Schmidberger im Grand Hotel des Bains Kempinski in St. Moritz ans Festival. Hier begeistert sie als Patissier und Executive Chef mit aussergewöhnlich aromatischen Desserts und Gerichten aus ihrem Heimatland. Ihre Erfolgsgeschichte ist legendär. Bengtsson wurde von der hochkarätigen Jury des Best Chefs Award als «World's Best Female Chef 2018» ausgezeichnet und ist die einzige schwedische Zwei-Sterne-Köchin überhaupt in Amerika.

Aus Südamerikas Fine-Dining-Szene sind zwei herausragende Protagonistinnen ans Festival eingeladen. Mit «Latin America's Best Female Chef 2019» Carolina Bazán aus Chile geht Küchenchef Giovanni Caruso im Hotel Saratz in Pontresina, das erstmals als Partnerhotel am Festival dabei ist, eine spannende kulinarische Liaison ein. In Bazáns Gerichten verschmelzen Elemente der französischen Haute Cuisine mit traditionellen saisonalen Produkten aus Chile. Zu ihren Signature Dishes gehören beispielsweise «Seeigel mit Dashi und Bohnenpüree» oder auch «Tintenfisch von den Juan-Fernández-Inseln an chilenischem Kartoffelsalat und Pebre-Sauce». Ihr Restaurant Ambrosía in Santiago de Chile führt sie zusammen mit ihrer Lebenspartnerin, der Sommelière Rosario Onetto.

Gastköchin Bel Coelho aus Brasilien folgt dem Ruf von Küchenchef Fabrizio Piantanida ins Grand Hotel Kronenhof in Pontresina. Nach internationalen Stationen, u. a. im El Celler de Can Roca, eröffnete sie ihr Restaurant Clandestino in São Paulo und wurde hier kurz darauf als «Best New Chef 2004» ausgezeichnet. Im Rahmen ihrer weltweit ausgestrahlten TV-Kochshow «Travel Recipes» begibt sich die leidenschaftliche Verfechterin einer nachhaltigen Lebensmittelwirtschaft auf Entdeckungsreise durch mehr als 35 Städte ihres Heimatlandes. Daraus entstand beispielsweise ihr Menu «Biomás», bei dem die einzelnen Gänge jeweils eine typische Zutat aus einem bestimmten brasilianischen Lebensraum (Amazonas, Pantanal, Cerrado und Pampas) thematisieren.

Auch junge Talente werden gefördert

«Ob in den führenden Gourmet-Guides hoch ausgezeichnet oder in der prestigeträchtigen «World's Best-Liste» topplatziert: Mit diesen zehn Gastköchinnen und den hochkarätigen Küchenchefs der Festival-Partnerhotels erwarten unsere Gäste einmalig-faszinierende Symbiosen traditioneller Esskultur und zeitgenössischer Haute Cuisine», hielt Martin Scherer, Präsident des Vereins St. Moritz Gourmet Festival und Direktor des Hotels Saratz in Pontresina, an der Pressekonferenz fest.

Besonders am Herzen liegt den Festival-Organisatoren auch die Förderung junger Kochtalente. Im Vorfeld des Festivals wird bereits der neunte Nachwuchswettbewerb «Young Engadine Talents» durchgeführt – erstmals in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Kochverband. «Wir freuen uns sehr auf die neue Partnerschaft, die den grossen Stellenwert unterstreicht, den unsere Talentförderung inzwischen erreicht hat», erklärte dazu Fabrizio Zanetti. (htr)

Publiziert am Mittwoch, 30. Oktober 2019 St. Moritz Gourmet Festival | St. Moritz | Engadin