



Alle zehn Gastköche des Festivals sind nun bekannt

Die Spitzenköche Markus Arnold aus der «Steinhalle» in Bern und Heiko Nieder aus dem «The Restaurant» im Dolder Grand in Zürich komplettieren das Gastköche-Line-up des St. Moritz Gourmet Festivals 2021.



Markus Arnold (l.) und Heiko Nieder sind ebenfalls beim St. Moritz Gourmet Festival 2021 mit dabei. Markus Arnold (l.) und Heiko Nieder sind ebenfalls beim St. Moritz Gourmet Festival 2021 mit dabei. Bild: Anders Stoos / Fabian Haefeli / Montage htr

Bild: Anders Stoos / Fabian Haefeli / Montage htr

Feinschmecker erwartet an der 28. Festivalausgabe mit dem Motto «Swiss Made» Spitzenküche auf dem Niveau von gesamthaft 22 Michelin-Sternen und 261 GaultMillau-Punkten, mit denen die zehn Gastköche und zehn Local Chefs der Partnerhotels in Summe ausgezeichnet sind. Die Premiere dieser «Starchef-Konstellationen» verspricht einzigartige Hochgenüsse. Und dies neun Tage lang an über 40 Genussevents in der Oberengadiner Winterwelt.

Von Freitag bis einschliesslich Dienstag, 29. Januar – 2. Februar 2021, wird Drei-Sterne-Koch Andreas Caminada vom Schloss Schauenstein als Gastkoch im Badrutt's Palace Hotel zusammen mit Maxime Luvara am Herd stehen, der als neuer Executive Chef seine erste Wintersaison im St. Moritzer Luxushotel feiert. Auf ein spannendes kulinarisches Pairing darf man sich auch im Hotel Saratz in Pontresina freuen: Hier wird Zwei-Sterne-Koch Tobias Funke aus dem Incantare im Gasthaus Zur Fernsicht in Heiden mit Küchenchef Giovanni Caruso am Festival für Furore sorgen. Als Gastkoch im Carlton Hotel in St. Moritz wird Zwei-Sterne-Koch Stefan Heilemann vom «Widder» aus dem gleichnamigen Hotel in Zürich kulinarische Hochgenüsse kreieren, zu Gast beim ebenfalls neuen Carlton-Küchenchef Max Herzog. Der Thurgauer Zwei-Sterne-Koch Christian Kuchler aus der Taverne zum Schäfli in Wigoltingen wird in Silvaplana im Hotel Nira Alpina mit Küchenchef Dariusz Durdyn zusammenspannen. Ebenfalls aus Zürich kommend wird der Zwei-Sterne-Koch Heiko Nieder vom The Restaurant im The Dolder Grand als



Gastkoch von Fabrizio Zanetti kulinarische Feuerwerke im Suvretta House in St. Moritz zelebrieren.

Zur Festivalmitte erfolgt dann wie gewohnt der Stabwechsel und die neu angereiste Gastköche-Crew übernimmt das kulinarische Zepter von Dienstag bis einschliesslich Samstag, 2. bis 6. Februar 2021: Aus seinem Restaurant Steinhalle in Bern wird der Sternekoch und Gastrounternehmer Markus Arnold in St. Moritz anreisen, um als Gastkoch im Grand Hotel des Bains Kempinski mit Executive Chef Matthias Schmidberger die Gäste am Festival zu begeistern. Im Grand Hotel Kronenhof in Pontresina wird GaultMillaus «Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz 2020» und Zwei-Sterne-Koch Mitja Birlo aus dem 7132 Silver in Vals an der Seite von Küchenchef Fabrizio Piantanida die Festivalgäste verwöhnen. Tanja Grandits aus dem Stucki in Basel, mit zwei Sternen und 19 Punkten die höchst dotierte Spitzenköchin der Schweiz sowie GaultMillaus «Koch des Jahres» 2020, wird als Gastköchin mit Küchenchef Mauro Taufer im Kulm Hotel St. Moritz rocken. Im Giardino Mountain in Champfèr-St. Moritz lässt Zwei-Sterne-Koch Patrick Mahler aus dem focus im Park Hotel Vitznau am Vierwaldstättersee zusammen mit Küchenchef Rolf Fliegau die kulinarischen Sterne funkeln. Aus dem Tessin kommend wird im Hotel Waldhaus Sils in Sils-Maria Sternekoch Mattias Roock vom Locanda Barbarossa im Hotel Castello del Sole in Ascona im Oberengadin während des Festivals brillieren, zusammen mit seinem Gastgeber und Waldhaus-Küchenchef Gero Porstein .

«Jedes Gastkoch-Local-Chef-Paar wird am Festival derart Vollgas geben, so dass sich alle Gourmetfans auf ein garantiert einzigartiges kulinarisches Rock'n Roll ‚Swiss Made‘ freuen können», sagt Fabrizio Zanetti, der als kulinarischer Festivalleiter bereits mitten in den Vorbereitungen steckt. Schon jetzt sei der Spirit einmalig. «Wir alle können es kaum erwarten, zusammen zu spannen, um gemeinsam Grossartiges für die Festivalgäste zu kreieren». Er freue sich sehr darauf, sagt Gastkoch Stefan Heilemann, zusammen mit den Schweizer Kollegen «die Bandbreite unserer Küchen in der Schweiz» zu zeigen. «Wir werden die Gäste mitnehmen auf eine Reise um die Welt», so Heilemann. Und Mitja Birlo ist überzeugt: «Es wird sicher eine gute Mischung aus Traditionellem und Modernen sein».

Das Detailprogramm wird Anfang November bekanntgegeben. Dann startet auch der Ticketverkauf für die über 40 Genussevents an den neun Festivaltagen. (htr)

Publiziert am Mittwoch, 19. August 2020 St. Moritz Gourmet Festival 2021 | St. Moritz Gourmet Festival | St. Moritz