



St. Moritz Gourmet Festival

Schweizer Spitzenküche im Oberengadin

Das St. Moritz Gourmet Festival vom 28. Januar bis 5. Februar 2022 steht unter dem Motto «Swiss Made» und wartet mit zehn Schweizer Gastköchen auf.

04. Oktober 2021

«Swiss Made» heisst das Motto des St. Moritz Gourmet Festivals 2022. Mit der Schweizer Festival-Edition wolle man den Kultstatus nutzen, den das Festival international bei Feinschmeckerinnen und Feinschmeckern genießt, um auf die zahlreichen Schweizer Spitzenköchinnen und -köche und die vielen fantastischen Produzenten sowie Anbieter regionaler Produkte aufmerksam zu machen, so Martin Scherer, der Präsident des Vereins St. Moritz Gourmet Festival und Direktor des Hotels Saratz in Pontresina.

Eigentlich hätte das «Swiss Made»-Festival schon dieses Jahr stattfinden sollen. Coronabedingt mussten die Organisatoren den Anlass aber um ein Jahr verschieben. Er findet von 28. Januar bis 5. Februar 2022 statt.

«Umso mehr freut es uns, dass fast alle Gastköche im kommenden Januar Zeit haben, um das St. Moritz Gourmet Festival 2022 mit ihren Kochkünsten zu rocken», stellte Scherer fest. Lediglich Andreas Caminada habe seine ursprüngliche Zusage als Gastkoch für das Festival Ende Januar 2022 nicht aufrechterhalten können.

An seiner Stelle komplettiert GaultMillaus «Entdeckung des Jahres 2021» Dominik Hartmann den Kreis der Gastköche. Erst im März letzten Jahres eröffnete er sein eigenes Restaurant Magdalena in Rickenbach, erntete aber bereits kurz darauf dank seiner Kochkünste auf Anhieb zwei Michelin-Sterne. Wie es der Zufall will, war Hartmann in seiner noch jungen Laufbahn unter anderem auch als Chef de Partie im Schloss Schauenstein bei Caminada tätig.

Gastköche aus allen Ecken der Schweiz Am Montag wurde in Pontresina das Line-up der zehn Schweizer Spitzenköche und das Festivalprogramm 2022 vorgestellt: Von 28. Januar bis 1. Februar wird Zwei-Sterne-Koch Heiko Nieder (19 GaultMillau) vom The Restaurant im Dolder Grand in Zürich als Gastkoch von Fabrizio Zanetti im Suvretta House in St. Moritz wirken. Zwei-Sterne-Koch Stefan Heilemann (18 GaultMillau) vom Widder aus dem gleichnamigen Hotel in Zürich wird als Gastkoch im Carlton Hotel in St. Moritz an der Seite von Küchenchef Max Herzog für Hochgenüsse sorgen. Aus Montreux reist der Westschweizer Spitzenkoch Stéphane Décotterd (Maison Décotterd, 18 GaultMillau, 2 Sterne) als Gastkoch von Executive Chef Matthias Schmidberger im Grand Hotel des Bains Kempinski die Festivalgäste an. Im Hotel Saratz in Pontresina wird Zwei-Sterne-Koch Tobias Funke (17 GaultMillau) aus dem Incantare im Gasthaus Zur Fernsicht in Heiden mit Küchenchefin Kari Walker das kulinarische Pairing bilden. Und Zwei-Sterne-Koch Dominik Hartmann (15 GaultMillau) wird als Gastkoch im Badrutt's Palace Hotel zusammen mit Maxime Luvara am Herd stehen.

Zur Festivalmitte erfolgt dann wie gewohnt der Stabwechsel und die neu angereiste Gastköche-Crew übernimmt das kulinarische Zepter von 1. bis 5. Februar. Im Kulm Hotel St. Moritz wird Tanja Grandits aus dem Stucki in Basel, mit 19 GaultMillau-Punkten und zwei Michelin-Sternen die höchst dotierte Spitzenköchin der Schweiz kochen. GaultMillaus «Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz 2021» Mitja Birlo (18 GaultMillau, 2 Sterne) aus dem 7132 Silver in Vals wird im Grand Hotel Kronenhof in Pontresina an der Seite von Küchenchef Fabrizio Piantanida die Festivalgäste verwöhnen. Zwei-Sterne-Koch Patrick Mahler (18 GaultMillau) aus dem Focus im Park Hotel Vitznau am Vierwaldstättersee steht zusammen mit seinem Gastgeber Rolf Fliegau im Giardino Mountain in Champfèr-St. Moritz in der Küche. Aus dem Tessin schwingt Sternekoch Mattias Roock (18 GaultMillau, 1 Stern) vom Locanda Barbarossa im Hotel Castello del Sole in Ascona zusammen mit zusammen mit Waldhaus-Küchenchef Gero Porstein im Hotel Waldhaus Sils in Sils-Maria die Kochlöffel. Und Markus Arnold (16 GaultMillau, 1 Stern) aus dem Restaurant Steinhalle in Bern wird in Silvaplana als Gastkoch des neuen Küchenchefs Janko Glotz im Hotel Nira Alpina die Festivalgäste bekochen.



Planungssicherheit ist gegeben Zum jetzigen Zeitpunkt sei die notwendige Planungssicherheit für die Durchführung aller Festivalevents überwiegend gegeben, teilen die Organisatoren in einem Communiqué mit. «Die Zertifikatpflicht eröffnet uns die Möglichkeit, wieder wie gewohnt die uneingeschränkte Freude eines vielfältigen Genussprogramms bei unserem Kultfestival bieten zu dürfen», erklärte Martin Scherer, Präsident des Vereins St. Moritz Gourmet Festival.

Den Start macht das Grand Porsche Opening im Grand Hotel des Bains Kempinski mit Kostproben der ersten Gastkoch-Brigade und von allen Local Chefs. Darauf folgen sechs Abende mit Gourmet Dîners und Gourmet Safaris. Darüber hinaus sorgen abwechslungsreiche Special Events, Tastings sowie Champagner- und Weinanlässe für überraschende Gaumenfreuden.

Zur Festivalmitte findet die Kitchen Party im Badrutt's Palace Hotel als Gipfeltreffen mit allen 10 Starchefs statt, bevor sich die ersten wieder aus dem Oberengadin verabschieden und die zweite Gastkoch-Crew übernimmt.

Das St. Moritz Gourmet Finale im Suvretta House in St. Moritz bildet den Abschluss des Festivals.

Kick-off-Event in Pontresina Das Kick-off zur 28. Ausgabe des St. Moritz Gourmet Festivals fand mit Medienschaffenden, Direktoren und Küchenchefs der Partnerhotels sowie zahlreiche Festival-Sponsoren im Grand Hotels Kronenhof in Pontresina statt. Die «Belle Etage» des Grand Hotels Kronenhof wurde vor kurzem neugestaltet und nun erstmals einem grösseren Publikum vorgestellt.

Für den exklusiven Preview-Lunch im Grand Restaurant des Kronenhofs standen die drei Gastköche Dominik Hartmann, Mitja Birlo und Mattias Roock erstmals gemeinsam am Herd.

Das komplette Festivalprogramm wird Anfang November auf der Festivalwebsite ersichtlich sein. Ab Montag, 8. November 2021 können die Festivaltickets online gebucht werden. (htr/stü)



Online-Ausgabe DE

htr hotel revue
3001 Bern
031/ 370 42 16
<https://www.htr.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse
Page Visits: 100'000

Web Ansicht

Auftrag: 1015977
Themen-Nr.: 571.244

Referenz: 82036247
Ausschnitt Seite: 3/3



Auch nächstes Jahr trifft sich wieder ganz viel Kochkreativität im Oberengadin: Bild von 2020.