Gourmet im Schnee: St. Moritz Festival 2019 startet mit vielen Starköchen

Alpine Avantgarde

& kühne Naturküche

Beim kommenden St. Moritz Gourmet Festival vom 11. bis 19. Januar 2019 werden hochkarätige Köche und 40 Gourmetpräsentationen zu erleben sein. Mit dabei Drei-Sterne-Koch Sergio Hermann aus den Niederlanden. Inzwischen führt er insgesamt vier ausgefallene Spitzenrestaurants und eine florierende Gourmet-Pommes-frites-Kette mit Outlets in Belgien und Holland. Ungewöhnliches tischt der dänische Zwei-Sterne-Koch **Nicolai Nørregaard** von der Insel Bornholm auf. Dort sammelt er pro Saison rund sieben Tonnen Natur ein und macht daraus eingelegten Kürbis, Holzameisen und fermentierten weißen Spargel mit gegrillten Rosen in Feigenblatt-Öl. Spitzenköche aus Europa und Asien, die Kultstatus genießen oder zu den Geheimtipps in der aktuellen Fine-Dining-Szene zählen, wollen mit einem ein Programm der Extraklasse überraschen. Der Vorverkauf für die Eventtickets hat begonnen.

Sergio Herman

Von Freitag bis einschließlich Dienstag, 11. bis 15. Januar, wird im Badrutt’s Palace Hotel (im Bild oben) bei Küchenchef Dirk Haltenhof **Sergio Herman** aus den Niederlanden als Gastkoch am Herd stehen. Herman erkochte sich bekanntlich in seinem ehemaligen Restaurant Oud Sluis die sagenhafte Höchstnote von 20 Gault&Millau-Punkten, nebst drei Michelin-Sternen. Auf einen experimentierfreudigen Grand Chef aus Frankreich an seiner Seite freut sich der neue Küchenchef im Carlton Hotel St. Moritz, Graziano Caccioppoli: Zwei-Sterne-Koch **Philippe Mille** aus dem Le Parc im Grandhotel Domaine Les Crayères in Reims ist bekannt für seine „kulinarischen Kindheitserinnerungen“. Küchenchef Fabrizio Zanetti begrüßt im Suvretta House mit Zwei-Sterne-Koch **Guillaume Galliot** ebenfalls einen Franzosen als Gastkoch, der allerdings aus Asien eingeflogen wird: Galliot fasziniert im Restaurant Caprice des Hotels Four Seasons in Hongkong mit Kreationen wie Racan-Taube aus dem Hause Bellorr, gekocht in der Kakaoschote, mit Feigenmarmelade, Schwarzwurzeln und Kakao-Jus.

Nicolai Norregaard

Im Kulm Country Club will **Sven Wassmer** aus dem Grand Hotel Quellenhof in Bad Ragaz mit seiner alpinen Avantgarde-Küche begeistern. Zu seinen Signature-Gerichten gehören etwa Alpen-Dim-Sum mit Schweizer Dashi aus gerösteten Kartoffelschalen oder Saibling mit gebranntem Rahm und Fichten. Dies sind nur einige Appetithappen zur Anregung, das ganze Programm findet man auf der Festival-Webseite.

Die Tickets für das St. Moritz Gourmet Festival sind online auf der Website www.stmoritz-gourmetfestival.ch zu bekommen. 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 sollen. Die Angebote sind ebenfalls auf der Website unter den einzelnen Hotelporträts zu finden und direkt bei den Partnerhotels buchbar.

Photocredit: St. Moritz Gourmet Festival

Anzeige

BEESDO & CAP