

**St. Moritz Gourmet Festival 2024, 29. Januar bis 3. Februar 2024:
30. Festival-Ausgabe übertrifft alle Erwartungen – zehn 3-Stern-Köche zünden fulminantes
kulinarisches Feuerwerk**

Vom 29. Januar bis 3. Februar 2024 fand zum 30. Mal das legendäre St. Moritz Gourmet Festival statt. Das Line-up war spektakulär wie nie zuvor: Zehn internationale 3-Sterneköche begeisterten die Gourmet-Gäste im Engadin auf ganzer Linie.

Es ist die Party, auf die Gourmets und Spitzenköche sich das ganze Jahr über freuen: Die Porsche Kitchen Party im Badrutt's Palace setzt dieses Jahr den Startschuss für das legendäre St. Moritz Gourmet Festival. 2024 war das Event besonders spektakulär: Denn zum 30. Festivaljubiläum kamen erstmals zehn internationale 3-Sterne-Köche ins Engadin. Zusammen mit den Local Chefs der Partnerhotels bereiteten sie in der Grossküche des Badrutt's Palace exquisite Signature Dishes zu, feierten ausgelassen bis tief in die Nacht mit 250 Gästen den Festivalauftakt und stimmten sich gebührend auf die Gourmetwoche ein. Eines der vielen Highlights – denn wo hat man schon die Möglichkeit, gleich zehn 3-Sterne-Köchen beim Zubereiten über die Schulter zu schauen – war wieder einmal die Patisserie von Stefan Gerber, dem Chef-Pâtissier vom Badrutt's Palace. Er liess sogar, passend zum Anlass, eine Porsche CarreraBahn durch seine köstlichen Kreationen fahren.

Kulinarische Erlebnisse, die es nur in St. Moritz gibt

Auch an den folgenden Festival-Tagen reihte sich ein Event-Highlight an das nächste. Immer wieder ein einzigartiges Erlebnis, das es so nur in St. Moritz gibt, sind etwa die Porsche Gourmet Safaris: Die Gäste geniessen ein hochkarätiges 5-Gänge-Menü – jeder Gang wird in einem anderen Festival-Partnerhotel serviert. Mit der neusten Porsche-Flotte wurden die Gäste auch in diesem Jahr von Hotelküche zu Hotelküche und von 3-Sterne-Koch zu 3-Sterne-Koch chauffiert und nahmen direkt am Chef's Table in der Küche oder in einer anderen spektakulären Location des Hotels Platz.

Daneben gab es einige kleinere, exklusive Events, die die Gäste während der sechs Festivaltage in St. Moritz begeisterten. Zum Beispiel der Mountain Brunch im Paradiso Mountain Club & Restaurant. Mit Aussicht auf die majestätischen Gipfel von St. Moritz genossen die Gäste Köstlichkeiten von den Gastköchen Stefan Stiller, Hideaki Matsuo, Juan Amador und Julien Royer. Von der Skipiste direkt zum 3-Sterne-Brunch – das geht nur beim St. Moritz Gourmet Festival.

Ebenfalls ein voller Erfolg waren die fünf 4-Hands-Dinners, die exklusiv und im kleinen Rahmen stattfanden. Jeweils zwei Gastköche bekochten die Gäste der intimen Dinner. Sechs Michelin Sterne, sechs Gänge – so ein einzigartiges Genusserlebnis inmitten der verschneiten Oberengadiner Bergwelt bietet nur das St. Moritz Gourmet Festival. «Die Qualität und das Niveau in diesem Jahr sind wirklich einmalig. Ich bin seit einigen Jahren am Gourmet Festival beteiligt und habe noch nichts Vergleichbares erlebt. So viele 3-Sterne-Köche auf einem Festival – das ist weltweit einzigartig», sagt Rolf Fliegauß, 2-Sterne-Koch aus dem Giardino Mountain. Auch sein Gastkoch Juan Amador, 3-Sterne-Koch aus Wien, zeigt sich tief beeindruckt. «Es ist eine Ehre an das St. Moritz Gourmet Festival eingeladen worden zu sein. Und dabei dann noch mit neun weiteren 3-Sterne-Kollegen gemeinsam zu kochen, das war ein einmaliges Erlebnis, das ich nie vergessen werde.»

Grand Gourmet Festival Finale übertrifft alle Erwartungen

Krönender Abschluss der Jubiläumsausgabe des St. Moritz Gourmet Festival 2024 war dann das ausverkaufte Grand Gourmet Festival Finale im Grand Hotel des Bains Kempinski. Nach einem

Champagner-Empfang servierten alle 3-Sterne-Köche sowie die Local Chefs der Partnerhotels im Restaurant «Les Saisons» des Grandhotels an verschiedenen Gourmetstationen exquisite Gerichte und kamen mit den Gästen ins Gespräch. Ein Abend, der kulinarisch alle Erwartungen übertraf. Und nach einer intensiven Festivalwoche fiel vielen am Ende der Abschied von neu gewonnenen Freunden aus aller Welt sichtlich schwer. «Hope to see you again» hiess es daher mehr als einmal an diesem Abend.

Junge Kochtalente ausgezeichnet

Schon im Vorfeld des 30. St. Moritz Gourmet Festivals fand die 11. Austragung des «Young Engadine Talents»-Wettbewerbs statt. Teilgenommen hatten diesmal die fünf Lernenden Cristian Anton Patscheider, Elia Laurent, Rayan N'Siri, Ivan Borges Monteiro und Joana Nina Bürgi. Die fünf jungen Kochtalente mussten aus einem mit saisonalen Zutaten gefüllten Warenkorb innerhalb von zwei Stunden einen Hauptgang und ein Dessert zaubern. Der Kreativität waren dabei keine Grenzen gesetzt. Der Warenkorb war wie jedes Jahr von der Rageth Comestibles AG gesponsert worden. Eine Fachjury beurteilte die Gerichte. Neben Fabrizio Zanetti und Roland Jöhri gehörte auch Dario Cadonau, Direktor des IN LAIN Hotels Cadonau in Brail, zur Jury. Seit 2020 wird der Wettbewerb vom Schweizer Kochverband unterstützt. Der Sieger wurde im Rahmen der Pressekonferenz am 29. Januar verkündet: Den 1. Rang belegt Cristian Anton Patscheider (Hotel Walther Pontresina) – er gewinnt eine mehrtägige Stage bei Rolf Fliegau in Ascona oder St. Moritz. Rang 2 geht an Rayan N'Siri (Hotel Waldhaus Sils), Rang 3 an Ivan Borges Monteiro (Sporthotel Pontresina).

Hotellerie ist hoch zufrieden

Das diesjährige St. Moritz Gourmet Festival war ein Erfolg auf ganzer Linie. Auch der Verein aus Partnerhotels, der das Festival ausrichtet, blickt stolz auf die 30. Ausgabe zurück. «Wir haben mit dem Grand Gourmet Festival Finale heute Abend eine erfolgreiche 30. Festival-Ausgabe abgeschlossen und blicken auf ausverkaufte Anlässe zurück», sagt Heinz Hunkeler, General Manager des Kulm Hotel St. Moritz. «Es macht uns sehr stolz, dass wir die Ursprungsidee der Gründer des Festivals, nämlich St. Moritz auf die kulinarische Weltkarte zu packen und das Januarloch zu überbrücken, auch 2024 dank aller Beteiligten wieder so überaus erfolgreich umsetzen konnten.» Sechs Tage lang wurde das Jubiläum gebührend gefeiert.

Nun blickt der Verein mit Vorfreude in die Zukunft und arbeitet bereits an neuen Ideen und Konzepten. Das Datum für das St. Moritz Gourmet Festival 2025 steht bereits fest: Alle Feinschmecker und Genussinteressierten sollten sich schon einmal den 27. Januar bis 1. Februar 2025 im Kalender vormerken. Dann heißt es in St. Moritz wieder: Bühne frei für die spannensten Köche der Welt!

Folgende Festival-Partnerhotels freuen sich darauf, Gourmetfans beim Festival 2024 begrüßen zu dürfen:

Badrutt's Palace Hotel^{*****Superior}, St. Moritz; Carlton Hotel^{*****Superior}, St. Moritz; Grand Hotel des Bains Kempinski^{*****Superior}, St. Moritz; Grand Hotel Kronenhof^{*****Superior}, Pontresina; Hotel Giardino Mountain^{*****Superior}, Champfèr/St. Moritz; Nira Alpina^{****Superior}, Silvaplana-Surlej; Hotel Waldhaus Sils^{*****}, Sils-Maria; Kulm Hotel St. Moritz^{*****Superior}, St. Moritz und Suvretta House^{*****Superior}, St. Moritz

Das Festival wird durch das grosse Engagement folgender Sponsoren unterstützt:

Title Sponsor & Official Car: PORSCHE Schweiz AG; **Co-Sponsors:** Caratello Weine St.Gallen, G. Bianchi AG, Laurent-Perrier Suisse S.A., Martel AG St.Gallen, Rageth Comestibles AG, VALSER, Swisscard AECS GmbH; **Suppliers:** BRAGARD SUISSE AG, Druckerei Albisrieden Zürich, CERUTTI „il Caffè“, Hugo Dubno AG, sknife ag, schwob; **Local Carrier:** Massé Transports by Fischer Limousine AG; **Local Media Partner:** Engadiner Post / Posta Ladina; **Media Partners:** Gault&Millau Channel, htr hotel revue, marmite; **Partner of Young Engadine Talents:** Schweizer Kochverband

Laufende News zum St. Moritz Gourmet Festival 2024 sind auf der Website www.stmoritz-gourmetfestival.ch und auf [Facebook/Instagram](#) zu finden.

St. Moritz, 4. Februar

Kontakt Pressestelle:

WOEHRLE / PIROLA Events & Public Relations, Briana Zimmermann, Tel. +41 44 245 86 88,
zimmermann@woehrlepirola.ch

Festivalimpressionen in Druckauflösung stehen zum Download bereit unter: <https://www.stmoritz-gourmetfestival.ch/de/pressebilder>

Bilder der Gastköche stehen in Druckauflösung zum Download bereit unter: www.stmoritz-gourmetfestival.ch/de/presse

St. Moritz Gourmet Festival 2024

Die Gastköche vom 29. Januar bis 3. Februar 2024

Juan Amador, Restaurant Amador, Vienna (AT), 3 Michelin Stars, restaurant-amador.com
Gast von Küchenchef Rolf Fliegaut im Hotel Giardino Mountain ****^{Superior}, Champfèr/St. Moritz, giardino-mountain.ch

Jean-Philippe Blondet, Alain Ducasse, London (UK), 3 Michelin Stars, alainducasse-dorchester.com
Gast von Küchenchef Mauro Taufer im Kulm Hotel St. Moritz ****^{Superior}, kulm.com

Tristin Farmer, former Executive Chef at Zén, Singapore (SG), 3 Michelin Stars,
No. 21 - Asia's 50 Best Restaurants in 2023, tristinfarmer.com
Gast von Küchenchef Jonas Starkowski im Grand Hotel des Bains Kempinski ****^{Superior}, St. Moritz, kempinski.com

Viki Geunes, Zilte, Antwerp (BE), 3 Michelin Stars, 18.5 GaultMillau, zilte.be
Gast von Küchenchef Fabrizio Piantanida im Grand Hotel Kronenhof ****^{Superior}, Pontresina, kronenhof.com

Hideaki Matsuo, Kashiwaya, Osaka (JP), 3 Michelin Stars, 1 Michelin Green Star, mycon-jp.net/kashiwaya
Gast von Küchenchef Janko Glotz im Nira Alpina ****^{Superior}, Silvaplana-Surlej, niraalpina.com

Simon Rogan, L'Enclume, Cartmel (UK), 3 Michelin Stars, 1 Michelin Green Star, lenclume.co.uk
Gast von Küchenchef Salvatore Frequente im Carlton Hotel ****^{Superior}, St. Moritz, carlton-stmoritz.ch

Julien Royer, Odette, Singapore (SG), 3 Michelin Stars, No. 14 - World's 50 Best Restaurants in 2023, odetterestaurant.com
Gast von Küchenchef Fabrizio Zanetti im Suvretta House ****^{Superior}, St. Moritz, suvretthouse.ch

Hideaki Sato, Ta Vie, Hong Kong (CN), 3 Michelin Stars, No. 38 - Asia's 50 Best Restaurants in 2021, tavie.com.hk
Gast von Küchenchef Jeremy Degras im Badrutt's Palace Hotel ****^{Superior}, St. Moritz, badruttspalace.com

Stefan Stiller, Taian Table, Shanghai (CN), 3 Michelin Stars, 1 Michelin Green Star, taian-table.cn
Gast von Küchenchef Gero Porstein im Hotel Waldhaus Sils ****, Sils-Maria, waldhaus-sils.ch

Emmanuel Renaut, Flacons de Sel, Megève (FR), 3 Michelin Stars, floconsdesel.com
Gast von Küchenchef Fabrizio Zanetti im Suvretta House ****^{Superior}, St. Moritz, suvretthouse.ch
vom 29. Januar bis 30. Januar 2024