

St. Moritz Gourmet Festival 2024: Der Ticketverkauf startet am 9. November. Zehn Drei-Sterne-Köche kommen vom 29. Januar bis zum 3. Februar 2024 ins Engadin

Zum 30-jährigen Jubiläum des St. Moritz Gourmet Festivals reisen vom 29. Januar bis zum 3. Februar 2024 gleich zehn Drei-Sterne-Köche ins Engadin. Ein einzigartiges Line-up, das die Gourmetwelt in Verückung versetzt. Denn so viele Drei-Sterne-Köche auf einem Festival gab es weltweit noch nie. Das detaillierte Programm und die Verteilung der hochkarätigen Gastköche auf die Partnerhotels stehen nun fest. Der Ticketverkauf für das kulinarische Spektakel startet am 9. November 2023.

Zehn Drei-Sterne-Köche an einem Festival – das gab es weltweit noch nie. «Das Line-up ist spektakulär und einzigartig. «Das St. Moritz Gourmet Festival 2024 wird ein Feuerwerk kulinarischer Exzellenz», verspricht Fabrizio Zanetti, Executive Chef im Suvretta House und Culinary Director und ergänzt: «Es ist ein Muss für alle, die fantastisches Essen lieben.»

Kulinarische Meisterwerke garantiert: Diese Drei-Sterne-Köche kochen mit den Local Chefs

Den neun Partnerhotels des St. Moritz Gourmet Festivals ist jeweils ein Drei-Sterne-Koch zugeteilt. Im Hotel Waldhaus Sils ist der Spitzenkoch **Stefan Stiller** zu Gast bei Küchenchef **Gero Porstein**. Der gebürtige Deutsche lebt seit 2004 in Shanghai und betreibt in der 26-Millionen-Metropole mit dem «Taian Table» eines von zwei Drei-Sterne-Restaurants, in denen er europäische Spitzenküche mit asiatischen Einflüssen serviert.

Jean-Philippe Blondet ist zu Gast bei **Mauro Taufer** im Kulm Hotel St. Moritz. Zeitgemäss, kreativ und raffiniert interpretiert der französische Drei-Sterne-Koch im «Alain Ducasse at The Dorchester» in London die Küche Alain Ducasses neu und begeistert mit seinen modernen französischen Gerichten Gourmets aus aller Welt.

Simon Rogan kocht im Carlton Hotel St. Moritz gemeinsam mit Küchenchef **Salvatore Frequente**. Rogan gilt weltweit als kulinarische Ikone – sein Drei-Sterne-Restaurant «L'Enclume» im kleinen nordenglischen Dorf Cartmel wurde vom Good Food Guide 2022 zum «aufregendsten Restaurant Grossbritanniens» gekürt.

Im Hotel Nira Alpina wird **Hideaki Matsuo** gemeinsam mit Küchenchef **Janko Glotz** kochen. Der Japaner Matsuo ist Inhaber des mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants «Kashiwaya» in Osaka. Mit grossem Respekt vor der traditionellen japanischen Kochkunst serviert er seinen Gästen Gourmetgerichte, die von seiner Liebe zur Natur und der Ästhetik Japans inspiriert sind.

Der Belgier **Viki Geunes** ist zu Gast bei **Fabrizio Piantanida** im Grand Hotel Kronenhof in Pontresina. Geunes Karriere ist einzigartig: Er hat sich als Autodidakt drei Michelin-Sterne erkocht und betreibt das Restaurant «Zilte» in Antwerpen. Kritiker bezeichnen die Kreativität, Originalität und den Geschmack seiner Gerichte als «schwindelerregend gut».

Aus Wien reist **Juan Amador** nach St. Moritz und ist zu Gast bei **Rolf Fliegau** im Giardino Mountain. Der deutsch-spanische Spitzenkoch Amador betreibt in Wien das gleichnamige Restaurant und gilt als Avantgardist: Er verbindet die Raffinesse der französischen Haute Cuisine mit Einflüssen aus der katalanisch-baskischen Küche.

Küchenchef **Jeremy Degras** vom Badrutt's Palace Hotel empfängt **Hideaki Sato** vom «Ta Vie», einer der Top-Adressen im Feinschmecker-Mekka Hongkong. Der Drei-Sterne-Koch Hideaki Sato verschmilzt hier auf einzigartige Weise die japanische mit der französischen Küche und begeistert damit anspruchsvolle Feinschmecker, die das Besondere lieben.

Fabrizio Zanetti vom Suvretta House begrüsst **Julien Royer**. Der preisgekrönte Koch ist Mitinhaber des Drei-Sterne-Restaurants «Odette» in Singapur, Patron des Restaurants «Claudine» in Singapur und Gründer des «Louise» in Hongkong (1 Stern). Er gilt als Botschafter für Naturverbundenheit und kulinarische Exzellenz und setzt konsequent auf hochwertige Zutaten von den besten Boutique-Produzenten der Welt.

Der italienische Drei-Sterne-Koch Paolo Casagrande sollte im Grand Hotel des Bains Kempinski kochen, kann aber aus persönlichen Gründen nicht am Festival 2024 teilnehmen. Casagrande wird würdig vertreten: Der schottische Drei-Sterne-Koch **Tristin Farmer**, der 2019 sein Restaurant «Zén» in Singapur eröffnete, wird an seiner Stelle nach St. Moritz reisen und die Festival-Gäste an der Seite von **Jonas Starkowski** mit einer gekonnten Fusion aus nordischer und japanischer Küche überraschen.

Als Special Guest komplettiert **Emmanuel Renaut** vom «Flocons de Sel» in den französischen Alpen die sagenhaften 30 Sterne und kocht zwei Tage lang am Gourmet Festival. Der gefeierte französische Drei-Sterne-Koch verbindet klassische Raffinesse mit innovativer Brillanz: Jedes seiner Gerichte ist ein Kunstwerk für sich, bei dem das perfekte Zusammenspiel von Aromen, Texturen und Farben alle Sinne berührt und Emotionen weckt.

Hochkarätiges Festivalprogramm zum 30-jährigen Jubiläum

Auch 2024 dürfen sich die Gäste des St. Moritz Gourmet Festivals wieder auf zahlreiche hochkarätige und abwechslungsreiche Events freuen, bei denen sie die Kochkünste der Gastköche hautnah erleben können. Zum fulminanten Auftakt kochen alle zehn Drei-Sterne-Gastköche gemeinsam mit den Küchenchefs der Partnerhotels bei der legendären **Porsche Kitchen Party** im luxuriösen Badrutt's Palace Hotel. An den vier folgenden Abenden findet jeweils ein exklusives **Gourmet Dîner** mit perfekt abgestimmter Weinbegleitung von Caratello Weine St.Gallen und Martel Weine St.Gallen statt sowie jeweils eine **Porsche Gourmet Safari**: Bei den einzigartigen Gourmettouren geniessen die Gäste in den verschiedenen Partnerhotels einen Menügang direkt am Chef's Table in der Küche oder an einer speziellen Location des jeweiligen Hotels.

Ganz neu 2024 und ein weiteres spektakuläres und beeindruckendes Highlight des Festivals sind die fünf einzigartigen **4-Hands-Dinners**, bei denen jeweils zwei Gastköche gemeinsam ein 6-Gänge-Menü zubereiten und den Gästen so ein absolut unvergessliches kulinarisches Erlebnis bieten. Zwei Spitzenköche, sechs Michelin-Sterne, sechs Gänge, dazu erstklassiger Champagner und erlesene Weine – exklusiver und hochkarätiger geht es nicht. Gemeinsam kochen bei den 4-Hands-Dinners:

- **Hideaki Sato** und **Tristin Farmer** im Badrutt's Palace Hotel
- **Simon Rogan** und **Hideaki Matsuo** im Carlton Hotel St. Moritz
- **Viki Geunes** und **Jean-Philippe Blondet** im Grand Hotel Kronenhof
- **Stefan Stiller** und **Juan Amador** im Waldhaus Sils
- **Julien Royer** und **Emmanuel Renaut** im Suvretta House

Special Events wie **Fascination Champagne** von Laurent-Perrier und der Weinanlass **Monchiero Carbone – Roero, der neue Trend im Piemont** mit Caratello Weine St.Gallen im Suvretta House, der **Mountain Brunch** mit spektakulärer Aussicht im Paradiso Mountain Club sowie eine exklusive Weindegustation mit Martel Weine St.Gallen mit Fokus auf **Himmlische Spitzenweine vom Burgund-Spezialisten** im Hotel Waldhaus Sils runden das Programm perfekt ab. Zum krönenden Abschluss versammeln sich dann noch einmal alle Gastköche beim **Grand Gourmet Festival Finale** im Grand Hotel des Bains Kempinski und zeigen nochmals ihr Können und lassen die kulinarische Festivalwoche damit gebührend ausklingen. Besonders am Herzen liegt den Festival-Organisatoren auch die Förderung junger Kochtalente. Im Vorfeld des Festivals wird in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Kochverband der Nachwuchswettbewerb «Young Engadine Talents» durchgeführt.

Festivaltickets ab 9. November online erhältlich

Das St. Moritz Gourmet Festival ist ein international renommierter Treffpunkt für Gourmets und hat sich zu einem bedeutenden, jährlich wiederkehrenden Höhepunkt im Engadin etabliert. Es bringt Spitzenköche aus aller Welt in die Region – 2024 zum 30-jährigen Jubiläum erstmals zehn internationale Drei-Sterne-Köche.

Der Vorverkauf für die Festival-Tickets startet am Donnerstag, den 9. November 2023. Die Tickets sind ab 12 Uhr online auf der Website www.stmoritz-gourmetfestival.ch erhältlich. Die Gourmet Diners, 4-Hands-Dinners und vereinzelte Special Events können bei den Partnerhotels direkt reserviert werden (siehe dazu die Programmhinweise auf der Website). Laufende News zum St. Moritz Gourmet Festival 2024 gibt es auf www.stmoritz-gourmetfestival.ch und auf [Facebook/Instagram](#).

Folgende Festival-Partnerhotels freuen sich darauf, Gourmetsfans 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, 31. Oktober 2023

Die **Akkreditierung** für eine Teilnahme am St. Moritz Gourmet Festival ist online möglich:

www.stmoritz-gourmetfestival.ch/de/akkreditierung

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 Fliegau 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, suvrettahouse.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, suvrettahouse.ch
vom 29. Januar bis 30. Januar 2024

St. Moritz Gourmet Festival 2024 – Programmübersicht

- | | | |
|-------------------|---|--|
| ❖ 29. Januar 2024 | Porsche Kitchen Party | Badrutt's Palace Hotel |
| ❖ 30. Januar 2024 | Porsche Gourmet Safari
4-Hands Dinner mit Julien Royer & Emmanuel Renaut
The Tasting | Suvretta House
Kulm Hotel St. Moritz |
| | <u>Gourmet Dîners mit</u>
Jean-Philippe Blondet
Simon Rogan
Stefan Stiller
Juan Amador
Viki Geunes | Kulm Hotel St. Moritz
Carlton Hotel
Waldhaus Sils
Giardino Mountain
Grand Hotel Kronenhof |
| ❖ 31. Januar 2024 | Porsche Gourmet Safari
Himmlische Spitzenweine vom Burgund-Spezialisten
(mit Martel Weine St.Gallen)
4-Hands Dinner mit Hideaki Sato & Tristin Farmer
4-Hands Dinner mit Simon Rogan & Hideaki Matsuo | Waldhaus Sils
Badrutt's Palace Hotel
Carlton Hotel |
| | <u>Gourmet Dîners mit</u>
Jean-Philippe Blondet
Stefan Stiller
Juan Amador
Viki Geunes | Kulm Hotel St. Moritz
Waldhaus Sils
Giardino Mountain
Grand Hotel Kronenhof |
| ❖ 1. Februar 2024 | Porsche Lunch Safari
Porsche Gourmet Safari
Fascination Champagne (mit Laurent-Perrier)
4-Hands Dinner mit Viki Geunes & Jean-Philippe Blondet | Suvretta House
Grand Hotel Kronenhof |
| | <u>Gourmet Dîners mit</u>
Simon Rogan
Hideaki Sato
Hideaki Matsuo
Tristin Farmer | Carlton Hotel
Badrutt's Palace Hotel
Nira Alpina
Grand Hotel des Bains
Kempinski
Paradiso |
| ❖ 2. Februar 2024 | Mountain Brunch
Porsche Gourmet Safari
Monchiero Carbone – Roero, der neue Trend im Piemont
(mit Caratello Weine St.Gallen)
4-Hands Dinner mit Stefan Stiller & Juan Amador | Suvretta House
Waldhaus Sils |
| | <u>Gourmet Dîners mit</u>
Hideaki Sato
Hideaki Matsuo
Tristin Farmer | Badrutt's Palace Hotel
Nira Alpina
Grand Hotel des Bains
Kempinski |
| ❖ 3. Februar 2024 | Grand Gourmet Festival Finale | Grand Hotel des Bains
Kempinski |