

**«New Culinary Lifestyle»: St. Moritz Gourmet Festival 2025 prägt den Geschmack der Zukunft
27. Januar bis 1. Februar 2025 – Programmveröffentlichung und Ticketverkaufsstart**

Vom 27. Januar bis zum 1. Februar 2025 eröffnet das St. Moritz Gourmet Festival ein neues Kapitel in der Welt der Kulinarik. Unter dem neuen Konzept «New Culinary Lifestyle» versammeln sich Protagonisten der Kochszene und innovative Partner, um neue Massstäbe zu setzen und den Geschmack der Zukunft zu definieren. In der atemberaubenden Kulisse des Oberengadins erleben die Gäste unvergessliche Momente, die Genuss, Nachhaltigkeit und Innovation vereinen. Tauchen Sie in eine neue Ära des St. Moritz Gourmet Festivals – authentisch, inspirierend und wegweisend für die Zukunft. Das Line-up ist komplett und das Programm steht fest.

Seit mehr als 30 Jahren begeistert das St. Moritz Gourmet Festival Geniesser:innen aus aller Welt und lockt sie für unvergessliche kulinarische Erlebnisse ins Oberengadin. «Das Erfolgsgeheimnis des führenden Festivals: Es hat sich immer mit dem Zeitgeist weiterentwickelt», so Claudio Dietrich, Direktor im Waldhaus Sils, der neu gewählte Präsident des St. Moritz Gourmet Festival – «denn die kulinarische Zukunft liegt in der Vielfalt.» Eine regional-regenerative Produktion, innovative Technologien und eine Vielfalt an alten und neuen Nahrungsmitteln werden immer wichtiger. Das St. Moritz Gourmet Festival gestaltet den Aufbruch in die neue Ära der Kulinarik aktiv mit und bringt vom 27. Januar bis zum 1. Februar 2025 zehn internationale Spitzenköch:innen ins Oberengadin. Gemeinsam mit den neun Executive Chefs der Partnerhotels machen sie das Festival zu einem Paradies für Geniesser:innen und einem einzigartigen Erlebnis für alle Sinne. Damit reihen sie sich in die beeindruckende Liste von bislang 265 Gastköch:innen aus 39 Ländern ein, die seit der Festivalgründung 1994 ihr Können im Engadin schon unter Beweis gestellt haben.

Tradition meets Tomorrow

Neben der klassischen Gourmetküche zelebriert das St. Moritz Gourmet Festival fortan auch die aufstrebende Kulinarik von Morgen. Die innovativen Ansätze und kulinarischen Trends der nächsten Generation sind ab sofort ein fester Bestandteil des Festival-Programms. Denn wenn Tradition, Talent, Handwerk und Innovation aufeinandertreffen, entstehen einzigartige kulinarische Erlebnisse, die den Geschmack und das Gefühl des «New Culinary Lifestyle» entscheidend mitprägen. Zudem fördert das Festival wie in jedem Jahr den Austausch zwischen der Tourismusdestination, den erstklassigen Partnerhotels, sowie allen Protagonist:innen und Partner:innen und sorgt dafür, St. Moritz und das Oberengadin als international beachteten kulinarischen Hotspot weiter zu festigen.

Die Gäste des St. Moritz Gourmet Festivals 2025 dürfen sich auf Vielfalt pur freuen. Die Gastköch:innen reisen aus neun verschiedenen Ländern an – dank ihrer persönlichen kulinarischen Wurzeln wird ihr Kochstil aber sogar von deutlich mehr Länderküchen und Einflüssen geprägt. Alle Spitzenköch:innen eint ihre Hingabe zu guten Produkten, auch ein Fokus auf Nachhaltigkeit, Saisonalität und Regionalität ist vielen wichtig. So werden beim St. Moritz Gourmet Festival 2025 einzigartige Kreationen entstehen, die garantiert in Erinnerung bleiben.

Die 10 Gastköch:innen des St. Moritz Gourmet Festivals 2025

Küchenchef Fabrizio Zanetti empfängt im Suvretta House eine Koch-Ikone aus New York: Den gebürtigen Schweden **Fredrik Berselius** vom Restaurant «Aska» (schwedisch für «Asche») in Brooklyn. Dort serviert Berselius seinen Gästen jeden Abend ein mehrgängiges Menü, das Zutaten aus der nordöstlichen Region der USA mit Berselius' skandinavischen Wurzeln verbindet. In St. Moritz kommen auch wir nun in den Genuss seiner aussergewöhnlichen Kochkünste.

Der gebürtige Südkoreaner **Kristian Baumann** vom Restaurant «Koan» in Kopenhagen wurde als Kind von einer dänischen Familie adoptiert. Seine Kreationen sind ein Symbol für die Verschmelzung von Kulturen. Baumann verbindet wie kein anderer koreanische Aromen und Techniken mit der minimalistischen Ästhetik der New Nordic Cuisine. Beim St. Moritz Gourmet Festival zeigt er sein Können als Gast bei Executive Chef Salvatore Frequenti im Carlton Hotel St. Moritz.

Ebenfalls aus dem Norden reisen **Caroline Baerten und Nicolas Decloedt** vom «humus x hortense» in Brüssel zum Festival an. Sie sind zu Gast bei Fabrizio Piantanida, Küchenchef im Grand Hotel Kronenhof in Pontresina. Das Duo aus Belgien lebt die «botanische Gastronomie». Ihre Kochphilosophie basiert auf fünf Prinzipien: 100 % pflanzliche Zutaten, regenerative Landwirtschaft, hyperlokale Produkte aus einem Umkreis von 100 Kilometern, das Einhalten von 24 Mikro-Jahreszeiten sowie eine konsequente Zero-Waste-Philosophie.

Aus Asien kommen gleich zwei Ausnahmeköche zum Festival: Der mit einem Michelin Stern und einem grünen Michelin Stern ausgezeichnete **Deepanker Khosla** vom «HAŌMA» in Bangkok wird als Gastkoch von Küchenchef Jonas Starkowski im Grand Hotel des Bains Kempinski für einzigartige Genusserlebnisse sorgen.

Der japanische Spitzenkoch **Kanji Kobayashi** aus der «Villa Aida» in der Präfektur Wakayama wird mit seinem Gastgeber, Küchenchef Janko Glotz, im Nira Alpina in Silvaplana ein hochspannendes kulinarisches Duo bilden. Kobayashi ist für seine «Agrigastronomie» bekannt, bei der Gemüse im Mittelpunkt steht. Ganz im Sinne der italienischen «Campanismo-Kultur» verwendet er dabei ausschliesslich Zutaten aus der direkten Umgebung – nachhaltiger geht es kaum.

Auch der gebürtige Schweizer **Nicolas Darnauguilhem** aus dem Restaurant «La Pinte des Mossettes» in Cerniat ist Teil des grossartigen Line-ups des Festivals 2025. Er setzt voll auf regionale Zutaten – sein Signature Dish ist ein nach dem Hauptgang servierter Salat, der durch die Aromen und Zutaten der verschiedenen Höhenlagen der Schweizer Berge ein einzigartiger Genuss ist. Küchenchef Gero Porstein wird den frisch gekürten «GaultMillau Green Chef of the Year 2025» im Hotel Waldhaus Sils empfangen.

Aus dem Norden Frankreichs kommt **Alexandre Gauthier** aus dem «La Grenouillère» nach St. Moritz. Seit Gauthier das Familienrestaurant von seinem Vater übernommen hat, serviert er dort eine viel beachtete, zeitgenössische französische Küche. Beim St. Moritz Gourmet Festival ist er zu Gast bei Küchenchef Jeremy Degras im Badrutt's Palace Hotel.

Im neuen Partnerhotel Grace La Margna St. Moritz ist **Alex Dilling** vom «Alex Dilling at Hotel Café Royal» in London zu Gast. Zusammen mit Executive Chef Andrea Bonini wird er die Festivalgäste im Rahmen der Gourmet Dinner und Special Events mit seiner klassischen französischen Küche verwöhnen.

2-Sterne-Koch **Stefano Baiocco** aus der «Villa Feltrinelli» im italienischen Gargnano ist während des Festivals zu Gast bei Küchenchef Mauro Taufer im Kulm Hotel St. Moritz. Baiocco setzt in seiner Küche vor allem auf Zutaten aus seinem Garten. Eines seiner Dishes ist ein Salat, der aus 150 (!) verschiedenen Kräutern, Blüten und Blättern besteht, die alle aus eigenem Anbau stammen.

Bewährte Highlights und exklusive neue Events

Die Gäste des St. Moritz Gourmet Festivals dürfen sich wie immer auf zahlreiche exklusive Veranstaltungen freuen. Neben beliebten Events wie der Porsche Gourmet Safari und der Porsche Kitchen Party kommen 2025 im Rahmen der Neuausrichtung des Festivals auch einige spannende Formate hinzu, die die Gäste nicht nur im Bereich Food, sondern auch rund um die Themen Cocktails, Champagner und Weine begeistern werden und die man nicht verpassen sollte.

Wie die Heavensake Party von Smith & Smith in der Kulm Country Club Bar. Die jungen Weinhändler von Smith & Smith holen dafür das angesagte französisch-japanische Sake-Label nach St. Moritz – ungewöhnliche Genusserlebnisse sind also garantiert. Im neuen Partnerhotel Grace La Margna St. Moritz wird es ein Wine & Dine vom Traditionsweinhändler Bindella mit den exzellenten Weinen der Tenuta di Biserno geben. Auch im Carlton Hotel St. Moritz wird eine exklusive Weinauswahl vom Château Cos d'Estournel mit den Kochkünsten des Gastkoches Kristian Baumann perfekt kombiniert.

Das Traditionshaus Laurent-Perrier ist in diesem Jahr gleich mit zwei Events im Programm vertreten: das legendäre Fascination Champagne im Suvretta House ist vom Festival nicht mehr wegzudenken und begeistert immer wieder aufs Neue. Premiere feiert kommenden Januar der Anlass Taste, Scent & Sound – Grace Night by Laurent-Perrier – ein



Erlebnis für alle Sinne. Zudem findet im Badrutt's Palace Hotel die Nobu Special Omakase Night mit niemand Geringerem als Nobu Matsuhisa persönlich statt, die ein weiteres kulinarisches Highlight des Festivals darstellt.

Zum Abschluss zieht die «Grand Gourmet Closing Show» im Billionaire St. Moritz des Grand Hotel des Bains Kempinski die Gäste in ihren Bann: Eine atemberaubende Dinner-Show kombiniert ein exquisites Menü aller renommierten Gastköche mit einer elektrisierenden Performance aus erstklassiger Kunst, Musik und Tanz.

Das detaillierte Programm und weitere Events sind ab sofort auf der Webseite des St. Moritz Gourmet Festival ersichtlich. Der Ticketverkauf für das St. Moritz Gourmet Festival 2025 startet am 8. November 2024 um 12.00 Uhr.

Laufende News zum St. Moritz Gourmet Festival 2025 gibt es auf der Website www.stmoritz-gourmetfestival.ch und auf [Facebook/Instagram](#).

Folgende Festival-Partnerhotels freuen sich darauf, Gourmetfans beim Festival 2025 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; Grace La Margna St. Moritz*****Superior, 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:

Presenting Partner & Official Car: PORSCHE Schweiz AG; **Main Partner:** Laurent-Perrier Suisse SA, Smith & Smith AG; **Co-Partner:** Rudolf Bindella Weinbau-Weinhandel AG, G. Bianchi AG, VALSER, Kilian Paris; **Supporters:** BRAGARD SUISSE AG, CERUTTI „il Caffè“, Hugo Dubno AG, schwob, Rageth Comestibles AG, Druckerei Albisrieden Zürich (DAZ); **Local Carrier:** Massé Transports by Fischer Limousine AG; **Media Partners:** Gault&Millau Channel, htr hotel revue, **Partner of Young Engadine Talents:** Schweizer Kochverband.
Destination-Partner: St. Moritz Tourismus AG, Gemeinden: Pontresina, Sils, Silvaplana

St. Moritz, 30. Oktober 2024

Pressestelle:

WOEHRLE / PIROLA Events & Public Relations, Thesna Stellmacher, Tel. +41 44 245 86 89, stellmacher@woehrlepirola.ch

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

www.stmoritz-gourmetfestival.ch/de/akkreditierung

Die **Medienmitteilung und Bilder der Gastköch:Innen in Druckauflösung** stehen zum Download bereit unter: www.stmoritz-gourmetfestival.ch/de/presse

St. Moritz Gourmet Festival 2025

Die Gastköche vom 27. Januar bis 1. Februar 2025

Alex Dilling, Alex Dilling at Hotel Café Royal, London (UK), 2 Michelin Sterne, www.alexilling.com

Gast von Küchenchef Andrea Bonini im Grace La Margna St. Moritz** Superior, St. Moritz, www.gracestmoritz.com**

Alexandre Gauthier, La Grenouillère, La Madeleine-sous-Montreuil (FR), 2 Michelin Sterne und 1 Grüner Michelin Stern, www.lagrenouillere.fr

Gast des Küchenchef Jeremy Degras im Badrutt's Palace Hotel** Superior, St. Moritz, www.badruttspalace.com**

Caroline Baerten & Nicolas Decloedt, humus x hortense, Brüssel (BE), 1 Michelin Stern und 1 Grüner Michelin Stern, www.humushortense.be

Gast von Küchenchef Fabrizio Piantanida im Grand Hotel Kronenhof** Superior, Pontresina, www.kronenhof.com**

Deepanker Khosla, HAOMA, Bangkok (TH), 1 Michelin Stern und 1 Grüner Michelin Stern, www.haoma.dk

Gast von Küchenchef Jonas Starkowski im Grand Hotel des Bains Kempinski ** Superior, St. Moritz, www.kempinski.com**

Fredrik Berselius, Aska, New York (US), 2 Michelin Sterne, aska.restaurant

Gast von Küchenchef Fabrizio Zanetti im Suvretta House** Superior, St. Moritz, www.suvretthouse.ch**

Kanji Kobayashi, Villa Aida, Wakayama (JP), 2 Michelin Sterne und 1 Grüner Michelin Stern, www.villa-aida.jp

Gast von Küchenchef Janko Glotz im Nira Alpina** Superior, Silvaplana-Surlej, www.niraalpina.com**

Kristian Baumann, Koan, Kopenhagen (DK), 2 Michelin Sterne, www.koancph.dk

Gast von Küchenchef Salvatore Frequente im Carlton Hotel** Superior, St. Moritz, www.carlton-stmoritz.ch**

Nicolas Darnauguilhem, La Pinte des Mossettes, Cerniat (CH), 1 Michelin Stern und 1 Grüner Michelin Stern, www.lapintedesmossettes.ch

Gast von Küchenchef Gero Porstein im Hotel Waldhaus Sils**, Sils-Maria, www.waldhaus-sils.ch**

Stefano Baiocco, Villa Feltrinelli, Gargnano (IT), 2 Michelin Sterne, www.ristorantevillafeltrinelli.com

Gast von Küchenchef Mauro Tauber im Kulm Hotel St. Moritz** Superior, www.kulm.com**

St. Moritz Gourmet Festival 2025 – Programmübersicht

Gastköche vom 27. Januar bis einschliesslich 1. Februar 2025:

Stefano Baiocco, (Villa Feltrinelli, Gargnano) **Caroline Baerten & Nicolas Decloedt**, (Humus x Hortense, Brüssel), **Kanji Kobayashi**, (Villa Aida, Wakayama), **Fredrik Berselius**, (Aska, New York), **Kristian Baumann**, (KOAN, Kopenhagen), **Deepanker Khosla**, (Haoma, Bangkok), **Alexandre Gauthier** (La Grenouillère, La Madelaine-sous-Montreuil), **Nicolas Darnauguilhem**, (La Pinte des Mossettes, Cerniat), **Alex Dilling**, (Alex Dilling at Hotel Café Royal, London)

❖	27. Januar 2025	Porsche Kitchen Party	Badrutt's Palace Hotel
❖	28. Januar 2025	The Tasting – Open Bottle Day Fermentation Masterclasses by Smith & Smith Wine & Dine mit Tenuta di Biserno und Alex Dilling Gourmet Dinners und Porsche Gourmet Safaris 4-Hands Dinner mit Fredrik Berselius & Kristian Baumann	Kulm Hotel St. Moritz Kulm Hotel St. Moritz Grace La Margna St. Moritz Festival Partner Hotels Suvretta House
❖	29. Januar 2025	Porsche Lunch Safari Heavensake Masterclass by Smith & Smith Heavensake Party by Smith & Smith Gourmet Dinners und Porsche Gourmet Safaris 4-Hands Dinner mit Deepanker Khosla & Nicolas Darnauguilhem 4-Hands Dinner mit Fredrik Berselius & Fabrizio Zanetti	Festival Partner Hotels Kulm Country Club Bar Kulm Country Club Bar Festival Partner Hotels Grand Hotel des Bains Kempinski Suvretta House
❖	30. Januar 2025	Fascination Champagne Kristian Baumann meets Château Cos d'Estournel Nobu Special Omakase Night with Special Guest Nobu Matsuhisa Gourmet Dinners und Porsche Gourmet Safaris 4-Hands Dinner mit Alexandre Gauthier & Kanji Kobayashi	Suvretta House Carlton Hotel St. Moritz Badrutt's Palace Hotel Festival Partner Hotels Badrutt's Palace Hotel
❖	31. Januar 2025	Mountain Brunch Taste, Scent & Sound – Grace Night by Laurent-Perrier Nobu Special Omakase Night with Special Guest Nobu Matsuhisa Gourmet Dinners und Porsche Gourmet Safaris 4-Hands Dinner mit Nicolas Decloedt & Stefano Baiocco	Paradiso by Badrutt's Palace Hotel Grace La Margna St. Moritz Badrutt's Palace Hotel Festival Partner Hotels Grand Hotel Kronenhof
❖	1. Februar 2025	Grand Gourmet Closing Show	Billionaire St. Moritz at Grand Hotel des Bains Kempinski