

St. Moritz Gourmet Festival 2019: 11. – 19. Januar
Festivalstart – das Oberengadin wird zum Schlaraffenland für Feinschmecker

Heute Abend beginnt mit dem Grand Julius Baer Opening das St. Moritz Gourmet Festival 2019. Neun Tage lang werden aufsehenerregende Gastköche aus der internationalen Fine-Dining-Szene zusammen mit den ausgezeichneten Küchenchefs der Festival-Partnerhotels an über 40 verschiedenen Genussevents für besondere Hochgenüsse im Oberengadin sorgen. Für Kurzentschlossene sind noch Eventtickets erhältlich.

Feinschmecker erwartet mit den zehn Gastköchen eine abwechslungsreiche kulinarische Entdeckungsreise quer durch Europas und Asiens Spitzenküchen im einzigartigen Zusammenspiel mit den Kochkünsten der lokalen Küchenchefs der Festival-Partnerhotels. Die erste Starchef-Crew mit **Guillaume Galliot aus Hongkong, Sergio Herman aus den Niederlanden, Philippe Mille aus Frankreich, Manish Mehrotra aus Indien und Sven Wassmer aus der Schweiz** wird zusammen mit den Local Chefs das Oberengadin mit ihren Kochkünsten bis einschliesslich Dienstag, 15. Januar, rocken. Am Abend desselben Tages steigt in der Grossküche des Badrutt's Palace Hotels die **Kitchen Party mit allen zehn Gastköchen**, bevor sich die ersten fünf wieder aus dem Oberengadin verabschieden. Zusammen mit den Küchenchefs der Partnerhotels übernehmen dann die neu angereisten Starchefs **Nicolai Nørregaard aus Dänemark, Sang-Hoon Degeimbre aus Belgien**, die Zwillinge **Thomas & Mathias Sühring aus Bangkok** sowie **Mingoo Kang aus Südkorea** das kulinarische Zepter beim Festival, das am Samstag, 19. Januar, im **Great BMW Gourmet Finale** im Suvretta House gipfelt.

Den Auftakt bildet heute Abend das mit 400 Gästen ausverkaufte **Grand Julius Baer Opening** im Kulm Hotel St. Moritz. Eine fantastische Gelegenheit, sich auf die Festivaltage einzustimmen: An verschiedenen Gourmetinseln servieren die Gastköche und Küchenchefs der Partnerhotels erste Kostproben ihres kulinarischen Könnens. Zudem werden aus den Fine-Dining-Erlebnisküchen des Kulm Hotels St. Moritz Claudia Canessa und Tim Raue sowie der indische Spezialitätenkoch Chhotu Khatik aus dem Grand Hotel des Bains Kempinski die Gäste mit ihren Kreationen verwöhnen. Begleitet von erlesenen Weinen und Champagner sowie von den stimmungsvollen Klängen der Band Boys4Road wird beim **Grand Julius Baer Opening** ausgelassen in das neuntägige Festival hineingefeiert.

An den darauffolgenden Tagen steht dann eine Fülle an Genussevents auf dem Programm. Auch kurzentschlossene Feinschmecker können noch spontan teilnehmen und sich beispielsweise einen Platz in den stilvollen Restaurants der Partnerhotels sichern – für eines der **Gourmet Dinners** der einzelnen Gastköche. Diese individuellen Genussbegegnungen sind jeweils die aussergewöhnlichsten Festival-Highlights. In so einer einzigartigen, hochkarätigen Konzentration kann man sich schliesslich nur im Oberengadin innert neun Tagen durch die international angesagten Spitzenküchen essen. Alle Gastköche haben dafür monatelang an ihren Menus gefeilt und sich zusammen mit ihren Gastgebern intensiv darauf vorbereitet, um den Festivalgästen ihren ganz persönlichen Kochstil und damit verbunden auch ein Stück ihres Heimatlands näherzubringen. «Ich werde mit einem fantastischen Wine-Pairing-Dinner überraschen, mit dem ich die Gäste genussreich durch die ganze Champagner-Region führen werde», erklärt beispielsweise der französische Starkoch Philippe Mille aus dem Restaurant Le Parc der Domaine Les Crayères in Reims, der als Gastkoch bei Küchenchef Graziano Caccioppoli im Carlton Hotel die Festivalgäste begeistern wird.



Indiens bester Koch, Manish Mehrotra aus Neu-Delhi, der als Gastkoch bei Küchenchef Dariusz Durdyn im Nira Alpina eingezogen ist, betrachtet das St. Moritz Gourmet Festival wiederum als die «beste Plattform» in Europa, um die innovative indische Gourmetküche für die Feinschmeckerwelt authentisch erfahrbar zu machen: «It's time the world knows that Indian cuisine is way beyond just butter chicken and naan.»

Genau diese kulinarische Vielfalt und die einzigartige Eventkultur machen das St. Moritz Gourmet Festival seit über einem Vierteljahrhundert so erfolgreich. Wer es nicht verpassen will, kann sich jetzt noch ein Ticket sichern, beispielsweise für die **Kitchen Party** oder das **Great BMW Gourmet Finale**. Gleiches gilt für einige Special Events wie das **VALSER-Dinner «Feel Limitless»** mit den aufstrebenden Jungköchen der marmite youngster selection im Waldhaus Sils oder für die legendären Champagner- und Weinanlässe. Darunter die hocheleganten Events im Suvretta House **Fascination Champagne** und **Toskanische Meisterweine**, oder **Himmlische Weine** im Waldhaus Sils. An vier Nachmittagen (12. – 15. Januar) können sich Liebhaber zartschmelzender Versuchungen zudem am **Chocolate Cult** mit Chefpatissier Stefan Gerber und der renommierten Confiserie Sprüngli im Badrutt's Palace Hotel erfreuen.

Die Eventtickets sind online auf der Website www.stmoritz-gourmetfestival.ch erhältlich. Die **Gourmet Diners** können nur bei den Partnerhotels direkt gebucht werden.

Wettbewerb Young Engadine Talents 2019 – das Festival fördert auch den lokalen Nachwuchs

Auch die Förderung der Nachwuchstalente in der Region liegt den Festivalorganisatoren am Herzen. Diese Woche fand im Suvretta House bereits zum achten Mal der Wettbewerb Young Engadine Talents unter der Leitung von Küchenchef Fabrizio Zanetti statt. Diesmal hatten sich sieben Auszubildende im dritten Lehrjahr der anspruchsvollen Herausforderung gestellt, aus einem vorgegebenen Warenkorb zwei Gourmetgerichte zu zaubern. Die Fachjury zeigte sich beeindruckt von den kreativen kulinarischen Ideen der Jungtalente. Beim **Great BMW Gourmet Finale** am 19. Januar werden die drei Erstplatzierten des Wettbewerbs feierlich bekanntgegeben und ausgezeichnet.

Laufende News sind auf der Website www.stmoritz-gourmetfestival.ch und auf [Facebook](https://www.facebook.com/stmoritzgourmetfestival) zu finden.

Folgende Festivalpartner freuen sich darauf, Gourmetfans aus aller Welt beim Festival begrüßen zu können:

Die **Partnerhotels** 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, sowie die **Eventlocations** Cava Bar, Hotel Steffani****, St. Moritz; CheCha Restaurant & Club by Reto Mathis, St. Moritz.

Das Festival wird durch das grosse Engagement folgender Sponsoren unterstützt: Title Sponsor & Official Car:

BMW (Schweiz) AG; **Title Sponsor:** Bank Julius Bär & Co. AG; **Co-Sponsors:** Caratello Weine St.Gallen, Confiserie Sprüngli AG, G. Bianchi AG, Laurent-Perrier Suisse S.A., Martel AG St.Gallen, Maura Wasescha AG, Maximum Wellbeing AG Schweiz, Rageth Comestibles AG, SIRUS Saffron, VALSER; **Suppliers:** Bader + Niederöst AG, BRAGARD SUISSE AG, CERUTTI „il Caffè“, Hugo Dubno AG, Schwob AG, sknife ag; **Local Carrier:** Massé und Partner Transports GmbH; **Local Media Partner:** Engadiner Post/Posta Ladina; **Media Partners:** dasfilet.ch (Gourmetblog), Gault&Millau Channel, htr hotel revue, ibexmedia GmbH, marmite – Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur.

St. Moritz Gourmet Festival 2019

Die Gastköche vom 11. bis 15. Januar 2019

Sergio Herman, Koch und Unternehmer, bis 2013 Oud Sluis: 3 Michelin-Sterne / 20 GaultMillau-Punkte, www.sergioherman.com,
Gast von Küchenchef Dirk Haltenhof im Badrutt's Palace Hotel***** Superior, St. Moritz, www.badruttspalace.com

Philippe Mille, Le Parc, Domaine Les Crayères, Reims (FR), 2 Michelin-Sterne, www.lescraieres.com,
Gast von Küchenchef Graziano Cacciopoli im Carlton Hotel***** Superior, St. Moritz, www.carlton-stmoritz.ch

Sven Wassmer, Grand Hotel Quellenhof, Bad Ragaz (CH), Aufsteiger des Jahres 2018 (GaultMillau), www.resortragaz.ch,
Gast von Küchenchef Mauro Taufer im Kulm Hotel St. Moritz***** Superior, www.kulm.com

Manish Mehrotra, Indian Accent, Neu-Delhi (IN), World's Best Restaurant in India 2014 – 2018, www.indianaccent.com,
Gast von Küchenchef Dariusz Durdyn im Nira Alpina**** Superior, Silvaplana-Surlej, www.niraalpina.com

Guillaume Galliot, Caprice, Four Seasons Hotel Hong Kong (CN), 3 Michelin-Sterne, www.fourseasons.com/hongkong/caprice,
Gast von Küchenchef Fabrizio Zanetti im Suvretta House***** Superior, St. Moritz, www.suvrettahouse.ch

Die Gastköche vom 15. bis 19. Januar 2019

Mingoo Kang, Mingles, Seoul (KR), 2 Michelin-Sterne, www.restaurant-mingles.com,
Gast von Küchenchef Matthias Schmidberger im Grand Hotel des Bains Kempinski **** Superior, St. Moritz, www.kempinski-stmoritz.ch

Nicolai Nørregaard, Kadeau, Kopenhagen (DK), 2 Michelin-Sterne, www.kadeau.dk,
Gast von Küchenchef Fabrizio Piantanida im Grand Hotel Kronenhof***** Superior, Pontresina, www.kronenhof.com

Sang-Hoon Degeimbre, L'air du temps, Liernu (BE), 2 Michelin-Sterne, 18,5 GaultMillau-Punkte, www.airdutemps.be,
Gast von Küchenchef Michel Hojac im Hotel Giardino Mountain**** Superior, Champfèr/St. Moritz, www.giardino-mountain.ch

Thomas & Mathias Sühning, Restaurant Sühning, Bangkok (TH), 2 Michelin-Sterne, www.restaurantsuhning.com,
Gäste von Küchenchef Gero Porstein im Hotel Waldhaus Sils*****, Sils-Maria, www.waldhaus-sils.ch

St. Moritz, 11. Januar 2019

Pressestelle: WOHRLE / PIROLA Events & Public Relations, Claudia-Regina Flores, Tel. +41 44 245 86 94,
flores@woehrlepirola.ch

Ab Samstag, 12. Januar, 8.00 Uhr, stehen aktuelle Festivalimpressionen in Druckauflösung zum Download bereit unter: <http://db.pprmediarelations.ch/customer/stmoritz-gourmetfestival>

Texte sowie Kurzporträts und Bilder der Gastköche in Druckauflösung stehen zum Download bereit unter:
<https://www.stmoritz-gourmetfestival.ch/de/presse>

Informationen rund um das Engadin/St. Moritz erhalten Sie über die Tourismusorganisation Engadin St. Moritz:
www.engadin.stmoritz.ch/winter/de/media/