

St. Moritz Gourmet Festival 2019: 11. – 19. Januar
Festivalhalbzeit – alle internationalen Starchefs an der Kitchen Party

Wer heute Abend im Oberengadin die grösste Sternedichte sucht, der wird an der Kitchen Party im Badrutt's Palace Hotel fündig. Alle zehn internationalen Gastköche und sämtliche Küchenchefs der Partnerhotels sorgen hier vereint für kulinarische Hochgenüsse. Für die legendäre Kitchen Party und weitere Festivalanlässe in den kommenden Tagen sind noch kurzfristig Tickets erhältlich.

Bereits seit letztem Freitag herrscht im Oberengadin eine genussvolle Hochstimmung anlässlich des St. Moritz Gourmet Festivals. Zusammen mit den ausgezeichneten Küchenchefs der Partnerhotels begeistern die internationalen Gastköche **Sergio Herman, Guillaume Galliot, Manish Mehrotra, Philippe Mille** und **Sven Wassmer** mit ihren ganz individuellen Kochkünsten Feinschmecker von nah und fern an den vielfältigen Festivalevents. Das **Grand Julius Baer Opening** im Kulm Hotel St. Moritz war mit 400 Gästen ein fulminanter Auftakt, auf den drei Abende mit individuellen **Gourmet Dinern** und **Gourmet Safaris** folgten. Nicht nur die Gäste, auch die Köche waren begeistert. So schwärmte Spitzenkoch Sergio Herman: «Es ist immer wieder schön, zu Events wie dem St. Moritz Gourmet Festival zu reisen und neben neuen Kollegen auch Innovationen für die Küche, neue Kochtechniken und Rezeptideen kennenzulernen. Das erweitert den Horizont – in meinem Beruf eine ganz entscheidende Zutat.»

Grossen Anklang fanden auch die Special Events wie der **Mountain Brunch** im CheCha Restaurant & Club von Reto Mathis, das **VALSER-Dinner «Feel Limitless»** mit den aufstrebenden Jungköchen der marmite youngster selection im Waldhaus Sils und die **Ecco Tavolata** mit Zwei-Sterne-Koch Rolf Fliegau im Hotel Giardino Mountain. Bei den Champagner- und Weinanlässen **Fascination Champagne** und **Toskanische Meisterweine** im Suvretta House bescherten einzigartige Trinkgenüsse und darauf abgestimmte Köstlichkeiten Gaumenfreuden mit Seltenheitswert. An den Nachmittagen des **Chocolate Cult** im Badrutt's Palace Hotel erfreute man sich an einer gewohnt unvergleichlichen Vielfalt zartschmelzender Verführungen.

Gipfeltreffen läutet die zweite Halbzeit ein

Wer noch keine Chance hatte, das Festival zu besuchen, kann dies in der zweiten Halbzeit nachholen. Dazu sind heute die Starchefs **Nicolai Nørregaard aus Dänemark, Sang-Hoon Degeimbre aus Belgien**, die Zwillinge **Thomas & Mathias Sühring aus Bangkok** sowie **Mingoo Kang aus Südkorea** neu angereist. Bevor die fünf das kulinarische Zepter für die nächsten Tage übernehmen und sich die erste Starchef-Crew aus dem Oberengadin morgen wieder verabschiedet, verwöhnen heute Abend alle zehn internationalen Gastköche und die Küchenchefs der Partnerhotels die Gäste gemeinsam an der legendären **Kitchen Party** im Badrutt's Palace Hotel. Nach diesem kulinarischen Gipfeltreffen wird an der anschliessenden After-Party mit DJ Mousse T. im neu gestalteten exklusiven Nachtclub «King's Social House» des Luxushotels noch bis in die frühen Morgenstunden weitergefeiert.

In den kommenden drei Tagen geht es dann köstlich weiter mit einzigartigen **Gourmet Dinern, Gourmet Safaris** und Special Events wie dem beliebten **The Tasting** im Carlton Hotel und dem kultverdächtigen Event **Himmlische Weine** im Waldhaus Sils sowie an zwei Abenden mit der **Wine & Cheese Celebration** in der Cava Bar des Hotels Steffani in St. Moritz. Am Samstagabend findet das krönende **Great BMW Gourmet Finale** zum Festivalabschluss im glanzvollen Suvretta House statt. Zum Champagner-Empfang wird es genussvolle Amuse-Bouches von den Local Chefs geben, gefolgt von einem spektakulären Mehrgangmenu, welches die internationalen Starchefs zubereiten. Begleitet wird das Gala-Dîner von dazu passenden hochkarätigen Weinen. Das Gesangs-Trio «Ladies



in Tune» und seine Live-Band werden mit Swing-Klassikern aus den 40er- und 50er-Jahren den Abend stimmungsvoll untermalen.

Für die **Kitchen Party** heute Abend und das **Great BMW Gourmet Finale** am Samstagabend sind noch Tickets erhältlich. Auch bei anderen Festivalevents in den kommenden drei Tagen, wie beispielsweise bei den **Gourmet Diners**, kann man sich jetzt noch spontan einen Platz sichern.

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

Das gibt es nur beim St. Moritz Gourmet Festival

Seit über einem Vierteljahrhundert zeichnet das St. Moritz Gourmet Festival die einmalige Gelegenheit aus, vielfältige Hochgenüsse in einer unvergleichlichen Eventkultur inmitten der märchenhaften Winter-Bergwelt des Oberengadins zu erleben. Von den Naturschönheiten und ihren Vorzügen konnten sich heute auch die internationalen Starchefs überzeugen, die sich nach dem gemeinsamen Chef's Table im Bergrestaurant Trutz auf Corviglia zusammen mit den gastgebenden Küchenchefs der Festival-Partnerhotels beim Skifahren eine gemeinsame Auszeit auf der Piste gönnten. «Das ist ein tolles Festival! Alles ist so gut organisiert und es ist sehr spannend, so vielen neuen Kollegen und Menschen aus der ganzen Welt zu begegnen. Ich freue mich, meine indische Küche in der Schweiz präsentieren zu dürfen, und fühle mich hier sehr wohl», zeigte sich auch Manish Mehrotra begeistert.

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, 15. Januar 2019

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

Aktuelle Festivalimpressionen stehen 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:
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/