

St. Moritz Gourmet Festival 2019: 11. – 19. Januar

**Hocheleganter Festivalabschluss im Suvretta House –
mit insgesamt 4'200 Gästen fand das Kultfestival erneut grossen Anklang**

Für kulinarischen Rock 'n' Roll im Oberengadin sorgten anlässlich des St. Moritz Gourmet Festivals in den zurückliegenden neun Tagen internationale Starchefs aus Europa und Asien im Zusammenspiel mit den ausgezeichneten Local Chefs der Partnerhotels. Mit dem Great BMW Gourmet Finale wurde gestern Abend der krönende Festivalabschluss im Suvretta House gefeiert.

Seit mehr als einem Vierteljahrhundert wird das St. Moritz Gourmet Festival seinem Ruf gerecht, europaweit einer der ultimativen Kulinarikanlässe zu sein. Was Gäste und Profis aus der internationalen Fine-Dining-Szene auch diesmal gleichermassen begeisterte, waren die gemeinsamen Meisterleistungen von zehn hochkarätigen Gastköchen und den vielfach ausgezeichneten Spitzenköchen der Partnerhotels im Oberengadin. Doch auch die Starchefs selbst waren angetan von der Einzigartigkeit des Kulinarikevents: «Ich war sehr gespannt, an diesem Festival teilzunehmen, von dem ich schon so viel gehört hatte. Mein Freund Julien Royer aus Singapur, der letztes Jahr als Gastkoch teilgenommen hatte, stellte die Verbindung zu Fabrizio Zanetti her. Und meine Erwartungen haben sich bestätigt: Es war sehr interessant, so viele andere Köche kennenzulernen, und eine grossartige Gelegenheit, den Festivalgästen meine typischen Gerichte aus dem Caprice in Hongkong hier in St. Moritz präsentieren zu können», beschreibt es Guillaume Galliot. Der Drei-Sterne-Koch war in diesem Jahr Gastkoch im Suvretta House bei Küchenchef Fabrizio Zanetti, der auch die kulinarische Leitung des Festivals verantwortet. «Wir hatten das Glück», berichtet Zanetti, «wirklich tolle Gastköche hier zu haben, die kulinarisch wie auch menschlich perfekt mit den Local Chefs harmoniert und zusammen mit ihnen Fantastisches geleistet haben. Dank der Unterstützung von allen war es ein sehr gelungenes Festival mit viel positivem Feedback von einem bemerkenswert internationalen Publikum. Wir freuen uns schon alle sehr auf das Festival 2020!»

Neben **Guillaume Galliot aus Hongkong** begeisterten die Starchefs **Sergio Herman aus den Niederlanden**, **Manish Mehrotra aus Indien**, **Philippe Mille aus Frankreich** und **Sven Wassmer aus der Schweiz** sowie **Nicolai Nørregaard aus Dänemark**, **Sang-Hoon Degeimbre aus Belgien**, die Zwillinge **Thomas & Mathias Sühring aus Bangkok** und **Mingoo Kang aus Südkorea** Feinschmecker aus aller Welt mit ihren kontrastreichen Kochkünsten an über 40 Festivalevents. Ein spektakuläres Genusserlebnis reihte sich dabei ans andere – beginnend mit dem bereits weit im Vorfeld ausgebuchten **Grand Julius Baer Opening** im Kulm Hotel St. Moritz und gefolgt von sechs Abenden mit **Gourmet Diners** und **Gourmet Safaris** sowie der ebenfalls ausverkauften **Kitchen Party** zur Festivalhalbzeit mit allen zehn internationalen Gastköchen und den lokalen Küchenchefs im Badrutt's Palace Hotel. «Die Kitchen Party mit rund 300 Gästen war eine super intensive Erfahrung, die Atmosphäre fantastisch und die Begeisterung der Gäste einfach unglaublich. Für mich ist das St. Moritz Gourmet Festival mit Abstand das Beste – mit so vielen Highlights und tollen Begegnungen, wie ich sie so noch nie zuvor an anderen Kulinarikevents in der Welt erlebt habe», schwärmt Zwei-Sterne-Koch Nicolai Nørregaard aus dem Kadeau in Kopenhagen.

Auch die Special Events, die **Ecco Tavolata** im Hotel Giardino Mountain, der **Mountain Brunch** im CheCha Restaurant & Club, das **VALSER-Dinner «Feel Limitless»** im Waldhaus Sils sowie der **Chocolate Cult** im Badrutt's Palace Hotel, fanden grossen Zuspruch. Gut besucht waren ebenfalls die exklusiven Champagner- und



Weinanlässe **Fascination Champagne** und **Toskanische Meisterweine** im Suvretta House sowie **Himmlische Weine** im Waldhaus Sils und die Abende unter dem Motto **Wine & Cheese Celebration** im Hotel Steffani. Beim **The Tasting** im Carlton Hotel nutzten die Besucher sehr zahlreich die Gelegenheit, auserlesene Getränke und Delikatessen der Festival-sponsoren zu degustieren. Die Festivalorganisatoren sehen sich bestätigt: «Es hat sich gezeigt, dass die Symbiose der hochkarätigen internationalen Kochkunst unserer Gastköche mit der ausgezeichneten Qualität der lokalen Küchenchefs ein wahres kulinarisches Feuerwerk entfacht hat. Wir haben in den vergangenen neun Tagen ein unvergessliches St. Moritz Gourmet Festival 2019 erlebt», sagt Festivalpräsident Martin Scherer.

Ein glamouröser Festivalabschluss wurde gestern Abend am **Great BMW Gourmet Finale** im Suvretta House mit 180 Gästen gefeiert. Zum Champagner-Empfang sorgten bereits die Local Chefs mit exquisiten Amuse-Bouches für die passende Einstimmung auf das spektakuläre Gala-Dîner der internationalen Gastköche. Begleitet wurden die kulinarischen Hochgenüsse von dazu passenden hochkarätigen Weinen. Zur Bestlaune der Gäste trugen auch die drei «Ladies in Tune» und ihre Live-Band mit Swing-Klassikern aus den 40er- und 50er-Jahren stimmungsvoll bei. Moderatorin Annina Campell führte charmant durch den Abend.

Grossen Applaus gab es von den Gästen bei der feierlichen Bekanntgabe und Siegerehrung des **Gewinners des «Young Engadine Talents»-Wettbewerbs, Yanik Suter**. Der Kochlehrling im dritten Ausbildungsjahr bei Küchenchef Dario Cadonau im IN LAIN Hotel Cadonau in Brail konnte sich gleich über mehrere Preise an diesem Abend freuen, darunter über einen Praktikumsaufenthalt beim Schweizer Spitzenkoch Sven Wassmer im Grand Hotel Quellenhof in Bad Ragaz («Aufsteiger des Jahres 2018» des GaultMillau). Auch der Zweitplatzierte, Luca Pollak aus dem Hotel Giardino Mountain, und der Drittplatzierte, Jannik Moser, Kochlehrling im Hotel Waldhaus Sils, wurden vor dem grossen Publikum am Finalabend bekanntgegeben und ausgezeichnet.

Höhepunkt des glanzvollen Abends war die Übergabe der Diplome und Geschenke an die Gastköche und Local Chefs durch Paul de Courtois, President & CEO der BMW (Schweiz) AG, Festival Title Sponsor & Official Car.

Das Datum des St. Moritz Gourmet Festivals 2020 wird demnächst bekanntgegeben.

Informationen zum Festival sind laufend auf der Website www.stmoritz-gourmetfestival.ch zu finden.

Folgende Festivalpartner bedanken sich bei Gourmetfans aus aller Welt für den Besuch:

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.lescraayeres.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 Sührling, Restaurant Sührling, Bangkok (TH), 2 Michelin-Sterne, www.restaurantsuhrling.com,
Gäste von Küchenchef Gero Porstein im Hotel Waldhaus Sils*****, Sils-Maria, www.waldhaus-sils.ch

St. Moritz, 20. Januar 2019

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