



Medienmitteilung

St. Moritz Gourmet Festival 2019: 11. – 19. Januar 2019 Bekanntgabe der Gastköche – Ticketverkauf startet

Das St. Moritz Gourmet Festival 2019 garantiert Feinschmeckern vom 11. bis 19. Januar ein Feuerwerk an kulinarischen Hochgenüssen im Oberengadin. Dafür sorgen, gemeinsam mit den ausgezeichneten Küchenchefs der Partnerhotels, neun hochkarätige Spitzenköche aus Europa und Asien, die Kultstatus geniessen oder zu den Geheimtipps in der aktuellen Fine-Dining-Szene zählen. Der Vorverkauf für die Eventtickets startet am Freitag, 2. November 2018.

Zur Vorstellung der Gastköche hatten die Festival-Organisatoren heute zu einer Pressekonferenz ins Baur au Lac in Zürich eingeladen. Direktoren und Küchenchefs der Partnerhotels waren dazu zahlreich aus dem Oberengadin angereist und boten schon allein einen spannenden Vorgeschmack auf die fantastische kulinarische Vielfalt, die die Festivalgäste an rund 40 verschiedenen Genussevents beim St. Moritz Gourmet Festival 2019 erwartet – im Verein mit den Kochkünsten von neun internationalen Gastköchen:

Von Freitag bis einschliesslich Dienstag, 11. bis 15. Januar 2019, wird im Badrutt's Palace Hotel bei Küchenchef Dirk Haltenhof kein Geringerer als der berühmte **Sergio Herman** aus den Niederlanden als Gastkoch seine Zelte aufschlagen. Herman erkochte sich bekanntlich in seinem ehemaligen Restaurant Oud Sluis die sagenhafte Höchstnote von 20 GaultMillau-Punkten, nebst drei Michelin-Sternen und einer jahrelangen Spitzenposition im Ranking «World's Best Restaurants». Heute führt der legendäre Starkoch und Unternehmer insgesamt vier ausgefallene Spitzenrestaurants und eine florierende Gourmet-Pommes-frites-Kette mit Outlets in Belgien und den Niederlanden.

Auf einen experimentierfreudigen Grand Chef aus Frankreich an seiner Seite freut sich bereits der neue Küchenchef im Carlton Hotel St. Moritz, Graziano Caccioppoli: Zwei-Sterne-Koch **Philippe Mille** aus dem Le Parc im Grandhotel Domaine Les Crayères in Reims ist berühmt für ein raffiniertes Spiel mit Texturen und fein ausgearbeiteten geschmacklichen Nuancen. Milles grandiose Gerichte sind jeweils kostbare Spiegelbilder seiner kulinarischen Kindheitserinnerungen und Ausdruck seiner grossen Liebe zu den ursprünglichen Geschmäckern Frankreichs.

Küchenchef Fabrizio Zanetti begrüsst im Suvretta House mit Zwei-Sterne-Koch **Guillaume Galliot** ebenfalls einen gebürtigen Franzosen als Gastkoch, allerdings aus Asien: Galliot fasziniert im Restaurant Caprice des Hotels Four Seasons in Hongkong mit Kreationen wie «Racan-Taube aus dem Hause Bellorr, gekocht in der Kakaoschote, mit Feigenmarmelade, Schwarzwurzeln und Kakao-Jus» und ist bekannt dafür, jahrelang an seinen Gerichten zu feilen, bis die Aromen Frankreichs in vollendetem Einklang mit «The Tastes of the World» stehen.

Im Hotel Nira Alpina in Silvaplana-Surlej empfängt der frisch angetretene Küchenchef Dariusz Durdyn einen der renommiertesten Köche Indiens, mit dem er garantiert exotische Hochgenüsse zaubern wird: Starchef **Manish Mehrotra** aus dem Restaurant Indian Accent in Neu-Delhi ist es mit seinen originellen Kreationen gelungen, die indische Küche neu zu definieren und dem Indian Accent einen Platz auf der Gourmet-Weltkarte zu sichern (ausgezeichnet als «World's Best Restaurant in India» seit 2014).



Im Kulm Country Club wird GaultMillaus «Aufsteiger des Jahres 2018», **Sven Wassmer** aus dem Grand Hotel Quellenhof in Bad Ragaz, bei Küchenchef Mauro Taufer vom Kulm Hotel St. Moritz zu Gast sein und mit seiner weltoffenen alpinen Avantgarde-Küche für Furore sorgen. Wassmer vereint scheinbar Gegensätzliches zu grandiosen Geschmackserlebnissen in bereits so legendären Signature Dishes wie dem «Alpen-Dim-Sum mit Schweizer Dashi aus gerösteten Kartoffelschalen» oder dem «Saibling mit gebranntem Rahm und Fichten».

Von Dienstag bis einschliesslich Samstag, 15. bis 19. Januar 2019, wird ein gefeierter Ausnahmekoch der New Nordic Cuisine, **Nicolai Nørregaard** aus dem Restaurant Kadeau in Kopenhagen, ins Reich von Küchenchef Fabrizio Piantanida im Grand Hotel Kronenhof in Pontresina einziehen. Der dänische Zwei-Sterne-Koch stammt von der Insel Bornholm, die gleichsam seine Speisekammer darstellt. Hier sammelt Nørregaard pro Saison rund sieben Tonnen Naturköstlichkeiten für so aussergewöhnlich sinnliche Gaumenfreuden wie «Eingelegter Kürbis, Holzameisen und fermentierter weisser Spargel mit gegrillten Rosen in Feigenblattöl».

Der belgische Zwei-Sterne-Koch **Sang-Hoon Degeimbre** wird im Hotel Giardino Mountain in Champfèr-St. Moritz an der Seite von Küchenchef Michel Hojac die Festivalgäste in seinen Bann ziehen. Der Star der belgischen Kulinarikszene war heute zur Pressekonferenz in Zürich angereist und stellte sein faszinierendes kulinarisches Konzept persönlich vor. Degeimbre ist in Korea geboren und in Belgien aufgewachsen. Seine aufwändigen Kreationen sind nicht nur eine exquisite Synthese der Aromen beider Heimatländer, sondern auch ein Kaleidoskop des fünf Hektar grossen Gartens mit Bauernhofbetrieb, der sein Restaurant L'air du temps im belgischen Liernu umgibt.

Die vom GaultMillau mit dem Titel «Bester deutscher Koch im Ausland 2018» ausgezeichneten Spitzenköche **Thomas und Mathias Sühring** werden das hochspannende Gastkoch-Duo bei Küchenchef Gero Porstein sein, der seit dem Sommer im Hotel Waldhaus Sils das Küchenteam leitet. Mit Glanzstücken moderner deutscher Kochkunst feiern die gebürtigen Berliner in Bangkok grosse Erfolge. Bereits kurz nach der Eröffnung ihres Restaurants Sühring haben sich die Zwillingbrüder einen Michelin-Stern und auf Anhieb einen Spitzenplatz in der Liste der 50 besten Restaurants in Asien gesichert (Nr. 4 – Asia's 50 Best Restaurants 2018).

Eine weite Reise zum St. Moritzer Kultfestival unternimmt ebenfalls der Südkoreaner **Mingoo Kang**, als Gastkoch bei Küchenchef Matthias Schmidberger im Grand Hotel des Bains Kempinski. Kangs sternegekröntes Restaurant Mingles im Viertel Gangnam-gu von Seoul gilt unter Kennern der internationalen Fine-Dining-Szene als die derzeit heisseste Gourmetadresse Ostasiens. Im «Michelin Guide für Seoul 2019» wurde es aktuell gerade mit einem zweiten Michelin-Stern ausgezeichnet. In seinen Gerichten verschmelzen Aromen und Produkte der uralten koreanischen Esskultur und der internationalen Haute Cuisine. Exemplarisch steht dafür sein Signature Dessert «Jang Trio», eine Crème brûlée, die Kang u. a. mit einer fermentierten Sojabohnenpaste zubereitet.

Neun Tage unvergleichliche Genussvielfalt an über 40 Festivalanlässen

So vielfältig wie die hochkarätigen Kochkünste der internationalen Gastköche und Local Chefs präsentiert sich auch das Festivalprogramm: Den Auftakt macht am Freitagabend (11. Januar) das glanzvolle **Grand Julius Baer Opening** im Kulm Hotel St. Moritz. Darauf folgen sechs Abende mit **Gourmet Dinners** und den äusserst beliebten **Gourmet Safaris**.



Am Dienstagabend (15. Januar) findet im Badrutt's Palace Hotel die **Kitchen Party** als Gipfeltreffen aller Starchefs statt und am Samstagabend (19. Januar) bildet das Suvretta House die schillernde Kulisse für den krönenden Abschluss des Festivals mit dem **Great BMW Gourmet Finale**.

Dazwischen bereichern zahlreiche Special Events das Festivalprogramm, darunter die legendären Champagner- und Weinanlässe **Fascination Champagne**, **Himmlische Weine** und **Toskanische Meisterweine**. Darüber hinaus können sich die Festivalgäste auch wieder auf die zartschmelzenden Versuchungen am **Chocolate Cult** sowie die weltbesten Käse beim Anlass **Wine & Cheese** im Hotel Steffani freuen. Doch auch neuere Formate, wie die **Ecco Tavolata** mit Zwei-Sterne-Koch Rolf Fliegau im Hotel Giardino Mountain oder das VALSER-Dinner – dieses Jahr unter dem Titel **«Feel limitless»** – mit den aufstrebenden Jungköchen der marmite youngster selection, tragen erneut zur vielfältigen Eventkultur des Festivals bei.

Eventtickets online erhältlich – frühzeitig buchen empfiehlt sich

Der Vorverkauf für die Eventtickets startet am Freitag, 2. November 2018. Die Tickets sind ab 10 Uhr online auf der Website www.stmoritz-gourmetfestival.ch erhältlich. Die Gourmet Diners und vereinzelte Special Events können bei den Partnerhotels direkt reserviert werden (siehe dazu die Programmhinweise auf der Website).

Attraktive Hotelarrangements

Einige der Festival-Partnerhotels bieten individuelle Arrangements an. Darin enthalten sind Eventtickets und Übernachtungen sowie Extras, die einen Aufenthalt im jeweiligen Partnerhotel in der Festivalzeit besonders attraktiv machen. Die Angebote sind ebenfalls auf der Website www.stmoritz-gourmetfestival.ch, unter den einzelnen Hotelporträts, zu finden und direkt bei den Partnerhotels buchbar.

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, Gourmetsfans 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, Champfer/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 Mario Traufer im Kulm Hotel St. Moritz***** Superior, www.kulm.com

Manish Mehrotra, Indian Accent, New 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), 2 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), 1 Michelin-Stern, www.restaurantsuhning.com,
Gast von Küchenchef Gero Porstein im Hotel Waldhaus Sils***** Superior, Sils-Maria, www.waldhaus-sils.ch

St. Moritz, 29. Oktober 2018

Die **Akkreditierung** für eine Teilnahme am St. Moritz Gourmet Festival ist online möglich:
www.stmoritz-gourmetfestival.ch/de/akkreditierung

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

Für Festivalbilder in Druckauflösung kontaktieren Sie bitte unsere **Pressestelle**: WOHRLE / PIROLA Events & Public Relations, Claudia-Regina Flores, Tel. +41 44 245 86 94, flores@wohrlepirola.ch



St. Moritz Gourmet Festival 2019 – Programmübersicht

Gastköche vom 11. bis einschliesslich 15. Januar 2019:

Guillaume Galliot (Caprice, Four Seasons Hotel, Hong Kong), **Sven Wassmer** (Grand Hotel Quellenhof, Bad Ragaz), **Manish Mehrotra** (Indian Accent, New Delhi), **Sergio Herman** (Koch und Unternehmer, Niederlande),

Gastköche vom 15. bis einschliesslich 19. Januar 2019:

Nicolai Nørregaard (Kadeau, Kopenhagen), **Sang-Hoon Degeimbre** (L'air du temps, Liernu), **Thomas & Mathias Sühning** (Restaurant Sühning, Bangkok), **Mingoo Kang** (Mingles, Seoul)

❖ 11. Januar 2019	Grand Julius Baer Opening	Kulm Hotel St. Moritz
❖ 12. Januar 2019	Gourmet Diners und Gourmet Safaris Chocolate Cult (mit Confiserie Sprüngli) Fascination Champagne (mit Laurent-Perrier) Ecco Tavolata	Badrutt's Palace Hotel Suvretta House Hotel Giardino Mountain
❖ 13. Januar 2019	Gourmet Diners und Gourmet Safaris Mountain Brunch Chocolate Cult Toskanische Meisterweine (mit Caratello Weine)	CheCha Restaurant & Club Badrutt's Palace Hotel Suvretta House
❖ 14. Januar 2019	Gourmet Diners und Gourmet Safaris Chocolate Cult «Feel Limitless» (mit VALSER & marmite)	Badrutt's Palace Hotel Hotel Waldhaus Sils
❖ 15. Januar 2019	Chocolate Cult Kitchen Party mit allen neun Gastköchen	Badrutt's Palace Hotel Badrutt's Palace Hotel
❖ 16. Januar 2019	Gourmet Diners und Gourmet Safaris Wine & Cheese The Tasting	Hotel Steffani Carlton Hotel
❖ 17. Januar 2019	Gourmet Diners und Gourmet Safaris Wine & Cheese Himmliche Weine (mit Martel Weine)	Hotel Steffani Hotel Waldhaus Sils
❖ 18. Januar 2019	Gourmet Diners und Gourmet Safaris	
❖ 19. Januar 2019	Great BMW Gourmet Finale	Suvretta House