

## St. Moritz Gourmet Festival 2023: 20. bis 28. Januar 2023 Die 10 Guest Chefs stehen fest – der Ticketverkauf startet am 2. November

Es ist ein Pflichttermin für alle, die gutes Essen lieben: Vom 20.–28. Januar 2023 findet zum bereits 29. Mal das St. Moritz Gourmet Festival statt. Unter dem Motto «Middle Eastern Cuisine» versammeln sich im Oberengadin Gourmets aller Couleur, um die Köstlichkeiten der renommierten Gastköchinnen und Gastköche sowie der Küchenchefs der Partnerhotels zu probieren und sich auf den Festival-Events auszutauschen. Der Vorverkauf für die begehrten Tickets startet am 2. November 2022.

Die Küche des Mittleren und Nahen Ostens begeistert mit ihrer Kreativität und Aromenvielfalt Gourmets auf der ganzen Welt. Und noch etwas zeichnet die «Middle Eastern Cuisine» aus: Nirgendwo sonst wird das Gemeinschaftsgefühl beim Essen mehr zelebriert. Ob in den Vereinigten Arabischen Emiraten, in Israel, im Libanon, in Syrien, Marokko, Palästina oder der Türkei: Essen ist hier ein Lebensgefühl und immer auch ein gemeinschaftliches Erlebnis. Mit den Liebsten an einer langen Tafel zusammenkommen, Gerichte im Sharing-Prinzip teilen, sich austauschen, gemeinsam eine schöne Zeit erleben – das ist das, was zählt. Das St. Moritz Gourmet Festival 2023 feiert die Kreativität, Vielfalt und Geselligkeit, für die die «Middle Eastern Cuisine» steht. Die winterliche Schneelandschaft von St. Moritz ist dabei die perfekte Kulisse für die farbenfrohen Gerichte.

### St. Moritz Gourmet Festival 2023: Aromenfeuerwerk für alle Sinne

Heute wurden auf der Pressekonferenz im Baur au Lac in Zürich das Festival-Programm und die Gastköchinnen und -köche vorgestellt. Zehn der einflussreichsten Gesichter der «Middle Eastern Cuisine» reisen im Januar nach St. Moritz und verwöhnen die Festival-Gäste. „Die Gastköchinnen und -köche des St. Moritz Gourmet Festivals 2023 vereinen in ihren Gerichten die Einflüsse der unterschiedlichen kulinarischen Kulturen und verbinden traditionelle Zutaten und Zubereitungsmethoden des Orients und Nordafrikas mit den modernen Kochtechniken der westlichen Welt“, sagt Fabrizio Zanetti, Küchenchef im «Suvretta-House» und kulinarischer Leiter des St. Moritz Gourmet Festivals. Alle Gastköchinnen und -köche eint, dass sie Genussinteressierten das reiche kulinarische Erbe ihrer Heimatländer näherbringen möchten. „Im Zusammenspiel mit den hochkarätigen Küchenchefs der Festival-Partnerhotels entsteht ein Aromenfeuerwerk für alle Sinne, das höchsten Genussansprüchen gerecht wird“, verspricht Martin Scherer, Präsident des Vereins St. Moritz Gourmet Festival und Direktor vom Hotel «Saratz» in Pontresina.

### Zehn Spitzenköchinnen und -köche der «Middle Eastern Cuisine» hautnah erleben

Im Hotel «Waldhaus Sils» ist der türkische Spitzenkoch **Musa Dağdeviren** bei Küchenchef Gero Porstein zu Gast. Dağdeviren ist vielen aus der Netflix Food-Doku-Serie «Chef's Table» bekannt, für die er 2018 porträtiert wurde. Seine Mission: Er möchte mit seiner Küche eine Art Food-Atlas der Türkei erstellen. In seinem Restaurant «Çiya» in Istanbul serviert er seit 1987 Gerichte, dessen Rezepte er von Köchinnen, Köchen und Hausfrauen aus allen Regionen des Landes gesammelt hat. Dafür verwendet er ausschliesslich saisonale Produkte von kleinen Produzenten und Bauern aus der Region.

Im Hotel «Saratz» empfängt Küchenchefin Kari Walker **Silvena Rowe**. Die bulgarisch-türkische Köchin baute als Miteigentümerin das Restaurant «Omnia» in Dubai auf und gilt heute als eine der führenden «Wellness Chefs» der Golfregion. Seit fünf Jahren gehört das «Omnia» zu den 100 besten Restaurants in Dubai und gewann bereits den UAE-Award «Best Healthy Restaurant» sowie den «Innovation Chef of the Year»-Award. Derzeit betreibt Rowe im prestigeträchtigen Golf- und Countryclub «Jumeirah Golf Estates» das Café «Al Botanica» und die Restaurants «Nassau» und «Indian Kitchen by Chef Silvena».

**Athanasios Kargatzidis** ist zu Gast bei Mauro Taufer im «Kulm Hotel St. Moritz». Der gebürtige Grieche wuchs in Kanada auf und studierte am renommierten Dubrulle Culinary Institute in Vancouver. Auf Reisen durch die ganze Welt entwickelte er seine eigene kulinarische Handschrift und nimmt mit seiner modernen Fusion-Küche immer wieder Bezug auf seine griechischen Wurzeln. Als Miteigentümer eröffnete Kargatzidis das Restaurant «Baron» in Beirut, das zu den besten Restaurants in ganz Libanon zählt. 2022 belegte es Platz 12 der «Middle East & North Africa 50 Best Restaurants» und Platz 1 der «Middle East & North Africa 50 Best Restaurants - Lebanon».

Einer der Shootingstars der israelischen Gastronomieszene ist Gast von Küchenchef Gian Nicola Colucci im «Grand Hotel des Bains Kempinski»: **Tomer Tal**. Sein Gourmet-Restaurant «George & John» im 5-Sterne Superior Hotel «The Drisco» in Tel Aviv zählt mit seiner modernen israelischen Küche zu den renommiertesten Restaurants des ganzen Landes. 2022 belegte es Platz neun der 50 besten Restaurants im gesamten mittleren Osten. Bevor Tal Küchenchef im «George & John» wurde, kochte er in einigen der besten Restaurants Israels und war unter anderem vier Jahre Chefkoch im «Yaffo», dem Restaurant von Starkoch Haim Cohen. Tals kreative Küche ist inspiriert vom multikulturellen Flair Tel Avivs.

Chefkoch **Raz Rahav** kocht im «Carlton Hotel» St. Moritz gemeinsam mit dem Küchenchef Fabrizio Crespi. 2016 erfüllte Rahav seinen Traum und eröffnete das Restaurant mit dem Namen «OCD» in Tel Aviv, wobei der Name für Obsessive Compulsive Disorder steht. Das Erlebnismenü mit 19 Gängen wird jeweils nur 19 Gästen pro Abend serviert. Die Gerichte vereinen Techniken aus dem östlichen Mittelmeerraum und der Haute Cuisine mit Rezepten und Aromen aus dem panjüdischen und israelischen kulinarischen Erbe. In nur sieben Jahren hat sich Chefkoch Raz Rahav an die Spitze der Middle Eastern Cuisine gekocht und belegt 2022 Platz 3 der MENA's 50 Best Restaurants.

Küchenchef Fabrizio Zanetti vom «Suvretta House» begrüsst **Sami Tamimi**. Der gebürtige Palästinenser startete seine Karriere in Jerusalem, mit 21 zog er nach Tel Aviv, baute ein Catering-Unternehmen auf und wurde Chefkoch im «Lilith», damals eines der renommiertesten Restaurants Israels. Seit 1997 lebt Tamimi in London. Im Deli «Baker & Spice» lernte er Yotam Ottolenghi kennen, gemeinsam eröffneten sie 2002 das erste Ottolenghi-Deli in Notting Hill. Heute gibt es neben fünf Filialen des Delis mit dem «Nopil» und «Rovi» auch zwei Restaurants des Dreamteams in London. Tamimi und Ottolenghi haben zwei Kochbücher herausgebracht, sein drittes Buch «Falastin» verfasste er mit Tara Wigley.

Im Hotel «Nira Alpina» wird **Imad Alarnab** mit Chefkoch Janko Glotz kochen. Der Krieg trieb den erfolgreichen syrischen Gastronomen Alarnab, der in Damaskus mehrere Saftbars und Cafés betrieb, über den Libanon nach Europa. Auf der Flucht bekochte er Menschen mit dem gleichen Schicksal – teilweise 400 Personen gleichzeitig. 2015 fand Alarnab mit seiner Familie im Vereinigten Königreich ein neues Zuhause, begeisterte mit seinen Pop-Up-Restaurants die Londoner Food-Szene und setzte sich mit Charity-Events für Geflüchtete ein. 2021 eröffnete er sein Restaurant «Imad's Syrian Kitchen» im Herzen Sohos, wo er eine kreative syrische Gourmet-Küche serviert.

**Alan Geaam** repräsentiert in Paris die Küche des Nahen Ostens. Beim St. Moritz Gourmet Festival ist er Gast von Fabrizio Piantanida im Grand Hotel «Kronenhof» in Pontresina. Geaam wurde in Libyen geboren und wuchs im Libanon auf. Als 10-Jähriger zog er mit seinen Eltern in die USA, mit 24 ging er nach Paris. Dort schlug er sich zunächst als Tellerwäscher durch, bevor er per Zufall seine erste Stelle am Herd bekam. Das Kochen brachte der Autodidakt sich selbst bei. 2007 wurde er Küchenchef im «Auberge Nicolas Flamel», 2018 gab es den ersten Michelin-Stern. Inzwischen betreibt er das Fine-Dining-Restaurant „Alan Geaam“ (1 Michelin-Stern) in der Nähe des Arc de Triomphe.

Aus Berlin reist **Gal Ben Moshe** nach St. Moritz und ist zu Gast bei Rolf Fliegau im Hotel «Giardino Mountain». Ben Moshe ist geboren und aufgewachsen in Tel Aviv, lernte in London bei 2-Sterne-Koch Claude Bosi und eröffnete 2013 mit dem «Glass» sein erstes Restaurant in Berlin. Seit 2018 führt er in Berlin das «Prism», in dem er kreative Fine-Dining-Gerichte aufischt, die die traditionellen Aromen der Levante-Region aufgreifen. Gekonnt kombiniert Ben Moshe die Ideen und Philosophien der levantinischen Küche und typische Zutaten seiner Heimat mit modernsten Kochtechniken. 2020 gab es dafür den ersten Stern vom Guide Michelin.

Küchenchef Maxim Luvara vom Hotel «Badrutt's Palace» empfängt **Zineb «Zizi» Hattab**. Die Spanierin mit marokkanischen Wurzeln arbeitete noch vor wenigen Jahren als Software-Ingenieurin, brachte sich selbst Profi-Kochtechniken bei und absolvierte Stages bei Andreas Caminada in Fürstenu und bei Massimo Bottura in Modena. Heute gehört sie zu den talentiertesten Köchinnen der Schweiz und führt in Zürich die Restaurants «Kle» und «Dar», in denen ausschliesslich vegane Gerichte serviert werden. Der Gault Millau kürte Hattab 2020 zur «Entdeckung des Jahres», 2021 gab es den «Green Star», 2022 den ersten Stern vom Guide Michelin.

### Abwechslungsreiches Festival-Programm

Die Gäste des St. Moritz Gourmet Festivals dürfen sich auch 2023 wieder auf zahlreiche abwechslungsreiche Events freuen, bei denen sie die Kochkünste der Gastköchinnen und -köchen hautnah erleben können. Den Auftakt macht das «Porsche Grand Opening» im Grand Hotel des Bains Kempinski in St. Moritz. An den sechs folgenden Abenden finden dann exklusive Gourmet Diners, Gourmet Safaris sowie die legendäre «Kitchen Party» mit allen Starchefs im Badrutt's Palace Hotel statt. Special Events wie die «Fascination Champagne» und der Weinanlass mit Caratello im Suvretta House, die «Ecco Tavolata» mit Rolf Fliegau, das «Kulinarische H<sup>3</sup>» in Pontresina im Grand Hotel Kronenhof und im Hotel Saratz sowie der «Mountain Brunch» mit spektakulärer Aussicht im Paradiso ergänzen das Festivalprogramm. Wer Weine liebt, kommt beim exklusiven Degustationsanlass im Waldhaus Sils mit Martel Weine St.Gallen auf seine Kosten. Krönender Abschluss des Festivals ist schliesslich die «Oriental Closing Night» im Kulm Hotel St. Moritz.

### Festival-Tickets ab 2. November online erhältlich

Das St. Moritz Gourmet Festival hat sich im Engadin zu einem bedeutenden jährlich wiederkehrenden Höhepunkt etabliert. Es bringt Top-Küchenchefs aus aller Welt in die Region und macht sie zu einem Treffpunkt für Feinschmeckerinnen und Feinschmecker. Wie jedes Jahr wird das St. Moritz Gourmet Festival von starken Partnern unterstützt – darunter Titel- und Official-Car-Sponsor Porsche. Bei der heutigen Pressekonferenz im Baur au Lac sagte Michael Glinski, Geschäftsführer der Porsche Schweiz AG: «Die Spitzengastronomie und die Marke Porsche ergänzen sich perfekt. Beiden geht es um mehr als ein Produkt. Es geht um das Streben nach Perfektion, die Liebe zum Detail und um Leidenschaft.» Einen ersten Vorgeschmack auf die kulinarischen Erlebnisse, die das St. Moritz Gourmet Festival 2023 bieten wird, lieferte bei der Pressekonferenz Starkoch Alan Geam, der extra aus Paris angereist war. Er servierte eine Verrines mit Auberginenkaviar, geräuchertem Aal und Granatapfelmelasse. Gastkoch Gal Ben Moshe war per Videostream zugeschaltet. Auch er ist voller Vorfreude auf den Januar und betonte: «Das St. Moritz Gourmet Festival 2023 sollten Genussinteressierte sich auf keinen Fall entgehen lassen.»

Der Vorverkauf für die Festival-Tickets startet am Mittwoch, den 2. November 2022. Die Tickets sind ab 16 Uhr online auf der Website [www.stmoritz-gourmetfestival.ch](http://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).

Laufende News zum St. Moritz Gourmet Festival 2023 sind auf der Website [www.stmoritz-gourmetfestival.ch](http://www.stmoritz-gourmetfestival.ch) und auf [Facebook/Instagram](#) zu finden.

#### Folgende Festival-Partnerhotels freuen sich darauf, Gourmetfans beim Festival 2023 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; Hotel Saratz\*\*\*\*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

#### Das Festival wird durch das grosse Engagement folgender Sponsoren unterstützt:

**Title Sponsor & Official Car:** PORSCHE Schweiz AG; **Co-Sponsors:** Caratello Weine St.Gallen, G. Bianchi AG, Laurent-Perrier Suisse S.A., Martel AG St.Gallen, Rageth Comestibles AG, VALSER; **Suppliers:** BRAGARD SUISSE AG, CERUTTI „il Caffè“, Hugo Dubno AG, Schwob AG, Eleveur de fromages Antony; **Local Carrier:** Massé Transports by Fischer Limousine AG; **Local Media Partner:** Engadiner Post / Posta Ladina; **Media Partners:** Gault&Millau Channel, htr hotel revue, marmite



ST. MORITZ GOURMET FESTIVAL  
© the original.

### St. Moritz Gourmet Festival 2023

#### Die Gastköche vom 20. Januar bis 24. Januar 2023

**Silvena Rowe**, Omnia by Silvena, Dubai (UAE), Middle East Time Out Award for healthy food, UAE-Award «Best Healthy Restaurant», «Innovation Chef of the Year»-Award, Top 20 in the United Arab Emirates, Gourmand Award for cooking books, [chefsilvenarowe.bg](http://chefsilvenarowe.bg)

**Gast von Küchenchefin Kari Walker, Hotel Saratz\*\*\*\* Superior, Pontresina, [saratz.ch](http://saratz.ch)**

**Tomer Tal**, George & John, Tel Aviv (IL), No.9 - Middle East & North Africas 50 Best Restaurants 2022, «Promising Chef of the Year 2020» GaultMillau, «One of the Best Restaurant in the World 2020» - La Liste. [gandj.co.il](http://gandj.co.il)

**Gast von Küchenchef Gian Nicola Colucci im Grand Hotel des Bains Kempinski \*\*\*\*\* Superior, St. Moritz, [kempinski.com](http://kempinski.com)**

**Imad Alarnab**, Imad's Syrian Kitchen, London (UK), «Best Breakthrough 2022» GQ Food & Drinks Award, [imadssyriankitchen.co.uk](http://imadssyriankitchen.co.uk)

**Gast von Küchenchef Janko Glotz im Nira Alpina\*\*\*\* Superior, Silvaplana-Surlej, [niraalpina.com](http://niraalpina.com)**

**Sami Tamimi**, Ottolenghi, London (UK), International Book Award from the James Beard Foundation in (2013), IACP Award winner and Longlisted for The Art Of Eating Prize (2021), winner of the Fortnum & Mason Cookery Book of the Year (2021), James Beard Award Nominee (2022), [ottolenghi.co.uk](http://ottolenghi.co.uk)

**Gast von Küchenchef Fabrizio Zanetti im Suvretta House\*\*\*\*\* Superior, St. Moritz, [suvrettahouse.ch](http://suvrettahouse.ch)**

**Zizi Hattab**, Dar / Kle, Zürich (CH), 1 Michelin Star, Michelin Guide «Green Star», GaultMillau "Discovery of the Year" (2020), [restaurantdar.com](http://restaurantdar.com)

**Gast von Küchenchef Maxim Luvara im Badrutt's Palace Hotel\*\*\*\*\* Superior, St. Moritz, [badruttpalace.com](http://badruttpalace.com)**

#### Die Gastköche vom 24. Januar bis 28. Januar 2023

**Musa Dagdeviren**, Ciya Sofrasi, Istanbul (TR), Chef on Netflix show «Chef's Table», Cookbook release «The Turkish Cookbook» (2019), [ciya.com.tr](http://ciya.com.tr)

**Gast von Küchenchef Gero Porstein im Hotel Waldhaus Sils\*\*\*\*\*, Sils-Maria, [waldhaus-sils.ch](http://waldhaus-sils.ch)**

**Alan Geaam**, Restaurant Alan Geaam, Paris (FR), 1 Michelin Star, «Best Hosting 2022» Gault&Millau, 16.5 GaultMillau Punkte. [alangeaam.fr](http://alangeaam.fr)

**Gast von Küchenchef Fabrizio Piantanida im Grand Hotel Kronenhof\*\*\*\*\* Superior, Pontresina, [kronenhof.com](http://kronenhof.com)**

**Raz Rahav**, OCD Restaurant, Tel Aviv (IL), No.3 - Middle East & North Africas 50 Best Restaurants 2022, [ocdtlv.com](http://ocdtlv.com)

**Gast von Küchenchef Fabrizio Crespi im Carlton Hotel\*\*\*\*\* Superior, St. Moritz, [carlton-stmoritz.ch](http://carlton-stmoritz.ch)**

**Gal Ben-Moshe**, Prism, Berlin (DE), 1 Michelin Star, 16 GaultMillau Punkte, Berliner Meisterkoch 2019, [prismberlin.de](http://prismberlin.de)

**Gast von Küchenchef Rolf Fliegau im Hotel Giardino Mountain\*\*\*\*\* Superior, Champfèr/St. Moritz, [giardino-mountain.ch](http://giardino-mountain.ch)**

**Athanasios Kargatzidis**, Baron, Beirut (LB), No.12 - Middle East & North Africas 50 Best Restaurants 2022, The «Best Restaurant in Lebanon 2022» Middle East & North Africas 50 Best, [baronbeirut.com](http://baronbeirut.com)

**Gast von Küchenchef Mauro Taufer im Kulm Hotel St. Moritz\*\*\*\*\* Superior, [kulm.com](http://kulm.com)**

## St. Moritz Gourmet Festival 2023 – Programmübersicht

### Gastköche vom 20. Januar bis einschliesslich 24. Januar 2023:

**Zizi Hattab**, (Dar / Kle, Zürich), **Silvena Rowe**, (Omnia by Silvena, Dubai), **Imad Alarnab**, (Ima's Syrian Kitchen, London), **Sami Tamimi**, (Ottolenghi, London), **Tomer Tal**, (George & John, Tel Aviv)

### Gastköche vom 24. Januar bis einschliesslich 28. Januar 2023:

**Musa Dagdeviren**, (Ciya Sofrasi, Istanbul), **Alan Geaam**, (Restaurant Alan Geaam, Paris), **Gal Ben-Moshe**, (Prism, Berlin), **Athanasios Kargatzidis**, (Baron, Beirut), **Raz Rahav**, (OCD Restaurant, Tel Aviv)

- |                   |   |   |
|-------------------|---|---|
| ❖ 20. Januar 2023 | <b>Porsche Grand Opening</b>  | Grand Hotel des Bains Kempinski                       |
| ❖ 21. Januar 2023 | Gourmet Dîners und Gourmet Safaris<br>Fascination Champagne (mit Laurent-Perrier)   | Suvretta House  |
| ❖ 22. Januar 2023 | Gourmet Dîners und Gourmet Safaris<br>Ecco Tavolata<br>Mountain Brunch<br>Ferragamo – Schuhmacher und Weinbauer (mit Caratello) | Hotel Giardino Mountain Paradiso<br>Suvretta House    |
| ❖ 23. Januar 2023 | Gourmet Dîners und Gourmet Safaris<br>The Tasting<br>Kulinarisches H <sup>3</sup> in Pontresina: Hinterhof Hotel Hopping        | Carlton Hotel<br>Grand Hotel Kronenhof & Hotel Saratz |
| ❖ 24. Januar 2023 | <b>Kitchen Party mit allen Gastköchen</b>   | Badrutt's Palace Hotel                                |
| ❖ 25. Januar 2023 | Gourmet Dîners und Gourmet Safaris<br>Himmlische Verkostung teuflisch guter Weine (mit Martel)                                  | Hotel Waldhaus Sils                                   |
| ❖ 26. Januar 2023 | Gourmet Dîners und Gourmet Safaris  |   |
| ❖ 27. Januar 2023 | Gourmet Dîners und Gourmet Safaris  |   |
| ❖ 28. Januar 2023 | <b>Oriental Closing Night</b>   | Kulm Hotel St. Moritz                                 |

St. Moritz, 27. Oktober 2022

#### Kontakt Pressestelle:

WOEHRLE / PIROLA Events & Public Relations, Tel. +41 44 245 86 88, zimmermann@woehrlepirola.ch

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

[www.stmoritz-gourmetfestival.ch/de/akkreditierung](https://www.stmoritz-gourmetfestival.ch/de/akkreditierung)

Festivalimpressionen in Druckauflösung stehen zum Download bereit unter: <https://www.stmoritz-gourmetfestival.ch/de/pressebilder>

Bilder der Gastköche stehen in Druckauflösung zum Download bereit unter: [www.stmoritz-gourmetfestival.ch/de/presse](https://www.stmoritz-gourmetfestival.ch/de/presse)