

St. Moritz Gourmet Festival 2021
29. Januar bis 6. Februar
Alle zehn Gastköche des Festivals sind nun bekannt

Die Spitzenköche Markus Arnold aus der Steinhalle in Bern (*Michelin, 16 GaultMillau) und Heiko Nieder vom The Restaurant im Dolder Grand in Zürich (Michelin, 19 GaultMillau) komplettieren das bereits hochkarätige Gastköche-Line-up des St. Moritz Gourmet Festivals 2021. Welcher von den zehn Starchefs in welchem Partnerhotel im Oberengadin als Gastkoch unter dem Motto SWISS MADE am Kultfestival Ende Januar Einzug halten wird, steht nun ebenfalls fest.**

Feinschmecker erwartet während der 28. Festivalausgabe Schweizer Spitzenküche auf dem Niveau von insgesamt 22 Michelin-Sternen und 261 GaultMillau-Punkten, mit denen die zehn Gastköche und zehn Local Chefs der Partnerhotels in Summe ausgezeichnet sind. Die Premiere dieser «Starchef-Konstellationen» verspricht einzigartige Hochgenüsse. Und dies wohlgerneht neun Tage lang an über 40 Genussevents in der märchenhaften Oberengadiner Winterwelt auf 1'856 m ü. M.

Von Freitag bis einschliesslich Dienstag, 29. Januar bis 2. Februar 2021, wird Drei-Sterne-Koch **Andreas Caminada** (19 GaultMillau) vom Schloss Schauenstein als Gastkoch im Badrutt's Palace Hotel zusammen mit Maxime Luvara am Herd stehen, der als neuer Executive Chef seine erste Wintersaison im St. Moritzer Luxushotel feiert. Auf ein spannendes kulinarisches Pairing darf man sich auch im Hotel Saratz in Pontresina freuen: Hier wird Zwei-Sterne-Koch **Tobias Funke** (17 GaultMillau) aus dem Incantare im Gasthaus Zur Fernsicht in Heiden mit Küchenchef Giovanni Caruso beim Festival für Furore sorgen. Als Gastkoch im Carlton Hotel in St. Moritz wird Zwei-Sterne-Koch **Stefan Heilemann** (18 GaultMillau) vom WIDDER aus dem gleichnamigen Hotel in Zürich kulinarische Hochgenüsse kreieren, zu Gast beim ebenfalls neuen Carlton-Küchenchef Max Herzog. Der Thurgauer Zwei-Sterne-Koch **Christian Kuchler** (18 GaultMillau) aus der Taverne zum Schäfli in Wigoltingen wird sich in Silvaplana im Hotel Nira Alpina mit Küchenchef Dariusz Durdyn zusammentun. Ebenfalls aus Zürich kommend wird der Zwei-Sterne-Koch **Heiko Nieder** (19 GaultMillau) vom The Restaurant im Dolder Grand in Zürich als Gastkoch von Fabrizio Zanetti kulinarische Feuerwerke im Suvretta House in St. Moritz zelebrieren.

Zur Festivalmitte erfolgt dann wie gewohnt der Stabwechsel und die neu angereiste Gastköche-Crew übernimmt das kulinarische Zepter **von Dienstag bis einschliesslich Samstag, 2. bis 6. Februar 2021**:

Aus seinem Restaurant Steinhalle in Bern wird der Sternekoch und Gastrounernehmer **Markus Arnold** (16 GaultMillau) in St. Moritz anreisen, um als Gastkoch im Grand Hotel des Bains Kempinski mit Executive Chef Matthias Schmidberger die Gäste des Festival zu begeistern. Im Grand Hotel Kronenhof in Pontresina wird GaultMillaus «Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz 2020» und Zwei-Sterne-Koch **Mitja Birlo** (18 GaultMillau) aus dem 7132 Silver in Vals an der Seite von Küchenchef Fabrizio Piantanida die Festivalgäste verwöhnen. **Tanja Grandits** (19 GaultMillau) aus dem Stucki in Basel, mit zwei Sternen und 19 Punkten die höchst dotierte Spitzenköchin der Schweiz, sowie GaultMillaus «Koch des Jahres» 2020, wird als Gastköchin mit Küchenchef Mauro Taufer im Kulm Hotel St. Moritz rocken. Im Giardino Mountain in Champfèr-St. Moritz lässt Zwei-Sterne-Koch **Patrick Mahler** (18 GaultMillau) aus dem focus im Park Hotel Vitznau am Vierwaldstättersee zusammen mit Küchenchef Rolf Fliegau die kulinarischen Sterne funkeln. Aus dem Tessin kommend wird im Hotel Waldhaus Sils in Sils-Maria Sternekoch **Mattias Roock** (18 GaultMillau) vom Locanda Barbarossa im Hotel Castello del Sole in Ascona im Oberengadin während des Festivals brillieren, zusammen mit seinem Gastgeber und Waldhaus-Küchenchef Gero Porstein.



ST. MORITZ GOURMET FESTIVAL
© the original.

«Jedes Gastkoch-Local-Chef-Paar wird am Festival derart Vollgas geben, so dass sich alle Gourmetfans auf ein garantiert einzigartiges kulinarisches Rock'n'Roll SWISS MADE freuen können», schildert Fabrizio Zanetti, der als kulinarischer Festivalleiter bereits mitten in den Vorbereitungen steckt. Schon jetzt sei der Spirit einmalig. «Wir alle können es kaum erwarten, zusammenzuspannen, um gemeinsam Grossartiges für die Festivalgäste zu kreieren». Er freue sich sehr darauf, sagt Gastkoch Stefan Heilemann, zusammen mit den Schweizer Kollegen «die Bandbreite unserer Küchen in der Schweiz» zu zeigen. «Wir werden die Gäste auf eine Reise um die Welt mitnehmen», so Heilemann. Und Mitja Birlo ist überzeugt: «Es wird sicher eine gute Mischung aus Traditionellem und Modernem sein».

Das Detailprogramm wird Anfang November bekanntgegeben. Dann startet auch der Ticketverkauf für die über 40 Genusevents an den neun Festivaltagen.

Laufende News sind auf der Website www.stmoritz-gourmetfestival.ch und auf [Facebook/Instagram](#) zu finden.

Folgende Festival Partnerhotels freuen sich darauf, Gourmetfans beim Festival 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:** Bader + Niederöst AG, BRAGARD SUISSE AG, CERUTTI „il Caffè“, Hugo Dubno AG, Schwob AG, sknife ag; **Local Carrier:** Massé Transports AG; **Local Media Partner:** Engadiner Post / Posta Ladina; **Media Partners:** enjy.tv, Gault&Millau Channel, htr hotel revue, marmite; **Partner of Young Engadine Talents:** Schweizer Kochverband.

St. Moritz Gourmet Festival 2021 SWISS MADE

Die Gastköche vom 29. Januar bis 2. Februar 2021

Andreas Caminada, Schloss Schauenstein, Fürstenua (GR), 3 Michelin-Sterne / 19 GaultMillau-Punkte, www.schauenstein.ch/restaurant
Gast von Küchenchef Maxime Luvara im Badrutt's Palace Hotel***** Superior, St. Moritz, <http://www.badruttspalace.com>

Tobias Funke, Incantare Gourmetrestaurant im Gasthaus zur Fernsicht, Heiden (AR), 2 Michelin-Sterne / 17 GaultMillau-Punkte, fernsicht-heiden.ch
Gast von Küchenchef Giovanni Caruso im Hotel Saratz**** Superior, Pontresina, www.saratz.ch

Stefan Heilemann, WIDDER Restaurant, Zürich (ZH), 2 Michelin-Sterne / 18 GaultMillau-Punkte, www.widderhotel.com/de/restaurants-bars/widder-restaurant
Gast von Küchenchef Max Herzog im Carlton Hotel***** Superior, St. Moritz, www.carlton-stmoritz.ch

Christian Kuchler, Taverne zum Schäfli, Wigoltingen (TG), 2 Michelin-Sterne / 18 GaultMillau-Punkte, www.schaeffli-wigoltingen.ch
Gast von Küchenchef Dariusz Durdyn im Nira Alpina**** Superior, Silvaplana-Surlej, www.niraalpina.com

Heiko Nieder, The Restaurant im Dolder Grand, Zürich (ZH), 2 Michelin-Sterne / 19 GaultMillau-Punkte, www.thedoldergrand.com/geniessen/the-restaurant
Gast von Küchenchef Fabrizio Zanetti im Suvretta House***** Superior, St. Moritz, www.suvretthaus.ch

Die Gastköche vom 2. bis 6. Februar 2021

Markus Arnold, Steinhalle, Bern (BE), 1 Michelin-Stern / 16 GaultMillau-Punkte, steinhalle.ch/de/
Gast von Küchenchef Matthias Schmidberger im Grand Hotel des Bains Kempinski ***** Superior, St. Moritz, www.kempinski.com

Mitja Birlo, 7132 Silver, Vals (GR), 2 Michelin-Sterne / 18 GaultMillau-Punkte, www.7132silver.com
Gast von Küchenchef Fabrizio Piantanida im Grand Hotel Kronenhof***** Superior, Pontresina, www.kronenhof.com

Tanja Grandits, Restaurant Stucki, Basel (BS), 2 Michelin-Sterne / 19 GaultMillau-Punkte, www.tanjagrandits.ch
Gast von Küchenchef Mauro Taufer im Kulm Hotel St. Moritz***** Superior, www.kulm.com

Patrick Mahler, Restaurant focus im Park Hotel Vitznau, Vitznau (LU), 2 Michelin-Sterne / 18 GaultMillau-Punkte, www.parkhotel-vitznau.ch/de/wine-dine/restaurant-focus
Gast von Küchenchef Rolf Fliegau im Hotel Giardino Mountain***** Superior, Champfèr/St. Moritz, www.giardino-mountain.ch

Mattias Roock, Locanda Barbarossa im Castello del Sole, Ascona (TI), 1 Michelin-Stern / 18 GaultMillau-Punkte www.castellodelsole.com/de/gourmet/locanda-barbarossa
Gast von Küchenchef Gero Porstein im Hotel Waldhaus Sils***** , Sils-Maria, www.waldhaus-sils.ch

St. Moritz, 19. August 2020

Pressestelle:

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

Festivalimpressionen in Druckauflösung stehen zum Download bereit unter:

<http://db.pprmediarelations.ch/customer/stmoritz-gourmetfestival>