

**Badrutt's Palace Hotel\*\*\*\*\*Superior, St. Moritz**

Vom **12. – 14. Januar 2019** empfängt Küchenchef  
Dirk Haltenhof den Gastkoch:

**SERGIO HERMAN**

**Koch und Unternehmer**

[sergioherman.com](http://sergioherman.com)

**Auszeichnungen**

- Oud Sluis (bis 2013):  
3 Michelin-Sterne / 20 GaultMillau-Punkte
- The Jane, Antwerpen (BE):  
2 Michelin-Sterne / 17 GaultMillau-Punkte
- Pure C, Cadzand-Bad (NL):  
1 Michelin-Stern / 17,5 GaultMillau-Punkte
- AIRrepublic, Cadzand-Bad (NL):  
1 Michelin-Stern



Der Niederländer Sergio Herman ist neben dem Franzosen Marc Veyrat der einzige Koch, der vom GaultMillau jemals die sagenhafte Bestnote von 20 Punkten erhielt. Seine beispiellose Karriere begann 1990 im elterlichen Restaurant Oud Sluis, dem seine Kochkünste auch im Guide Michelin die maximalen drei Sterne sowie eine jahrelange Spitzenposition unter den World's 50 Best Restaurants bescherten. Ungeachtet dieses Erfolgs beschloss Herman, Ende 2013 die Türen des legendären Gourmettempels zu schliessen, um die kulinarische Erfahrung für seine Gäste fortan durch die Zusammenarbeit mit Designern, DJs und Künstlern noch einzigartiger zu machen. Trotz seines ständigen Erneuerungsdrangs bildet jedoch die klassische Küche stets die Grundlage seiner Kreationen. Insgesamt führt der 48-Jährige heute vier Restaurants in Belgien und den Niederlanden: das The Jane in Antwerpen (2 Michelin-Sterne) sowie das Pure C (1 Michelin-Stern), das AIRrepublic (1 Michelin-Stern) und das Blueness in Cadzand-Bad. Dazu hat er die kulinarische Verantwortung für das Gourmet-Pommes-frites-Konzept «Frites Atelier Amsterdam» übernommen, das in Kürze einen fünften und sechsten Standort in Gent bzw. Brüssel eröffnet.

**Carlton Hotel\*\*\*\*\*Superior, St. Moritz**

Vom **12. – 14. Januar 2019** empfängt Küchenchef  
Graziano Caccioppoli den Gastkoch:

**PHILIPPE MILLE**

**Le Parc, Domaine Les Crayères, Reims (FR)**

[lescrayeres.com](http://lescrayeres.com)

**Auszeichnungen**

- 2 Michelin-Sterne
- 17 GaultMillau-Punkte
- Grand Chef Relais & Châteaux
- Bronze beim Bocuse d'Or, 2009
- Meilleur Ouvrier de France, 2011



Im prunkvollen Hotel Les Crayères in Reims inszeniert Zwei-Sterne-Koch Philippe Mille im Restaurant Le Parc exzellente Rezepte der klassischen Haute Cuisine als moderne Kreationen. Der Stil seiner Küche, so der gebürtige Franzose, orientiere sich am Wesentlichen und beinhalte «Freude, Grosszügigkeit und Kindheitserinnerungen». Mit diesen Komponenten setzt Mille ein raffiniertes Spiel mit Texturen und fein ausgearbeiteten geschmacklichen Nuancen um, wie beispielsweise bei seinem Roscoff-Hummer mit Estragon, den er mit Linsen aus der Region und einer Zwiebelcreme serviert. Seine Jugend verbrachte Mille häufig auf dem Bauernhof seiner Grossmutter. «Hier konnte ich die Zutaten selbst anbauen und sie in herrlichen Traditionsgerichten kosten.» Auf seinen Lehr- und Wanderjahren machte er Halt bei einigen der grössten französischen Spitzenköche, u. a. bei Jean Bordier (Aubergade), bei Michel Roth (Lasserre und Ritz) sowie im Meurice bei Yannick Alléno, mit dem er beim Bocuse d'Or Bronze holte.

**Kulm Hotel St. Moritz\*\*\*\* Superior, St. Moritz**

Vom **12. – 14. Januar 2019** empfängt Küchenchef  
Mauro Taufer den Gastkoch:

**SVEN WASSMER**

**Grand Hotel Quellenhof, Bad Ragaz (CH)**

[resortragaz.ch](http://resortragaz.ch)

**Auszeichnungen**

- Aufsteiger des Jahres 2018 (GaultMillau) 3 Hauben und 17 GaultMillau-Punkte
- Entdeckung des Jahres 2016 (GaultMillau)



Der Schweizer Spitzenkoch Sven Wassmer zählt mit seinen 31 Jahren bereits zu den ganz Grossen seiner Heimat. Die Zutaten für seine weltoffene alpine Avantgarde-Küche sammelt der von GaultMillau mit 18 Punkten gefeierte «Aufsteiger des Jahres 2018» am liebsten selbst in der Natur und verbindet diese mit scheinbar gegensätzlichen Produkten aus aller Welt zu grandios mundenden Geschmackserlebnissen: «Alpen-Dim-Sum mit Schweizer Dashi aus gerösteten Kartoffelschalen» und «Saibling mit gebranntem Rahm und Fichten» zählen zu Wassmers vielbeachteten Signature Dishes. Nach beruflichen Stationen in renommierten Häusern, u.a. an der Seite von Nuno Mendes und Andreas Caminada, war Sven Wassmer zuletzt bis Mai 2018 als Head Chef im Restaurant Silver im 7132 Hotel in Vals tätig, ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen. Zusammen mit seiner Frau und Sommelière Amanda Wassmer Bulgin bildet der Shootingstar eine sich gegenseitig inspirierende «Liaison culinaire», die in der Kulinarikwelt für Furore sorgt. 2019 schlägt das kongeniale Paar mit der Eröffnung im Juli von gleich zwei neuen Restaurants im Grand Hotel Quellenhof in Bad Ragaz ein weiteres Kapitel seiner Erfolgsgeschichte auf.

**Nira Alpina\*\*\*\* Superior, Silvaplana-Surlej**

Vom **12. – 14. Januar 2019** empfängt Küchenchef  
 Dariusz Durdyn den Gastkoch:

**MANISH MEHROTRA**

**Indian Accent, New Delhi (IN)**

[indianaccent.com](http://indianaccent.com)

**Auszeichnungen**

- The Best Restaurant in India 2014 – 2018
- Nr. 1 Chef in India – The Economic Times 2018
- Culinary Excellence – Hello Hall of Fame 2018
- Nr. 19 – Asia's 50 Best Restaurants 2018
- Chef of the Year 2017 – Eazydiner Foodie Awards
- Chef of the Year 2016 – Living Foods Power List Awards
- Winner of Foodistan – NDTV Good Times
- Best Chef Vir Sanghvi – HT City Crystal Awards
- Gourmet Guru of India – Food & Night Life Magazine
- Excellence Award for Shining the World's Spotlight on India condé nast –Traveller India Readers' Travel Awards 2014



Manish Mehrotra gilt weltweit als einer der besten Köche Indiens, dem es gelungen ist, die indische Küche neu zu definieren und ihr – dank moderner Akzente – einen Platz auf der Gourmet-Weltkarte zu sichern. «Indian Accent» heisst denn auch sein Restaurant in Delhi, mit Dependancen in New York und London. Aus dem Nationalgericht Chaat kreierte Mehrotra sein Signature Dish «Potato Sphere Chaat, White Peas Ragda», mit dem er die Philosophie seiner Küche beschreibt: «Chaat gehört zum beliebtesten Streetfood in Indien und für die Menschen hier kommt das beste Chaat immer aus der eigenen Stadt. Der Kartoffelbratling soll dabei schön knusprig sein. Im Indian Accent haben wir ihn durch eine knusprige Kugel ersetzt und mit einem Topping aus Joghurt und pikanten Chutneys verfeinert. Eine köstliche Vorspeise!» Die Auszeichnungen für den international gefeierten Starkoch nehmen kein Ende, doch für ihn sind die Aromen und der Geschmack die wahren Helden: «Wir vereinen Indiens Aromen und Traditionen mit internationalen Zutaten und Zubereitungsarten zu originellen indischen Gerichten.»

**Suvretta House\*\*\*\*\* Superior, St. Moritz**

Vom **12. – 14. Januar 2019** empfängt Küchenchef  
Fabrizio Zanetti den Gastkoch:

**GUILLAUME GALLIOT**

**Caprice, Four Seasons Hotel Hong Kong (CN)**

[fourseasons.com/hongkong/dining/restaurants/caprice/](http://fourseasons.com/hongkong/dining/restaurants/caprice/)

**Auszeichnungen**

- 3 Michelin-Sterne
- Nr. 15 – La Liste China, Best Restaurant Awards 2018
- Nr. 46 – Asia’s 50 Best Restaurants
- Nr. 1 – South China Morning Post: 100 Top Tables 2017/18



In den Gerichten des Drei-Sterne-Kochs Guillaume Galliot tanzen die Aromen Frankreichs im Einklang mit «The Tastes of the World». Dank seiner vielfach ausgezeichneten Kochkünste zählt das Restaurant Caprice im Hotel Four Seasons Hong Kong zu den gefragtesten Feinschmeckeradressen Asiens. «Wenn ich mich in ein Produkt verliebe, experimentiere ich so lange damit, bis es seine geschmackliche Perfektion in einem Gericht erreicht hat», so der gebürtige Franzose. Signature Dishes wie «Racan Taube aus dem Hause Bellorr, gekocht in Kakao-bohnen, Feigenmarmelade, Schwarzwurzeln und Kakao-Jus» sind das Ergebnis jahrelangen Forschens. Galliot schöpft aus einem reichen Erfahrungsschatz als Koch und Pâtissier. Seine beeindruckende Laufbahn begann im Drei-Sterne-Restaurant Jardin des Sens, Stationen in führenden Häusern u. a. in New York, Singapur und Beijing folgten. Bevor er 2017 nach Hongkong ins Caprice wechselte, erlangte Galliot internationale Aufmerksamkeit und zwei Michelin-Sterne im The Tasting Room in Macau.



**Grand Hotel des Bains Kempinski \*\*\*\*\* Superior, St. Moritz**  
Vom **16. – 18. Januar 2019** empfängt Küchenchef  
Matthias Schmidberger den Gastkoch:

**MINGOO KANG**  
**Mingles, Seoul (KR)**  
[restaurant-mingles.com](http://restaurant-mingles.com)

#### **Auszeichnungen**

- 2 Michelin-Sterne
- Nr. 11 – Asia's 50 Best Restaurants 2018
- Nr. 78 – World's Best Restaurants 2018
- Nr. 15 und Highest New Entry Award – Asia's 50 Best Restaurants 2016
- Platz beim KOREAT 2016 (Restaurant-Umfrage in Korea)



Dem Südkoreaner Mingoo Kang gelingt auf geschmacklich, handwerklich und optisch faszinierende Weise eine harmonische Symbiose aus uralter koreanischer Esskultur und internationaler Haute Cuisine. Sein Restaurant Mingles im Gangnam-Distrikt von Seoul avancierte bereits kurz nach der Eröffnung 2014 zur spannendsten Feinschmeckeroase Ostasiens. So werden z. B. im Signature Dessert «Jang Trio» die Aromen der Mutter aller koreanischen Saucen mit westlichen Elementen neu interpretiert: «Meine Crème brûlée wird mit Doenjang, einer fermentierten Sojabohnenpaste zubereitet, die Pekannuss-Garnitur ist mit einer reduzierten Sojasauce gewürzt und der gepuffte Reis ist leicht in der fermentierten Pfefferpaste Gochujang geröstet.» Das Kochhandwerk studierte Kang an der Kyonggi-Universität in Suwon. Anschliessend erweiterte er sein Wissen in Amerika und Europa, u. a. bei Martín Berasategui in San Sebastián. Legende Nobu Matsuhisa machte ihn zu seinem jüngsten Küchenchef im Nobu auf den Bahamas. Die traditionelle koreanische Küche studierte Kang bei seinem Mentor Cho Hee Sook und der buddhistischen Priesterin Jeongkwan, bevor er im Mingles etwas ganz Neues mit seiner eigenen Handschrift erschuf.

**Grand Hotel Kronenhof** <sup>f\*\*\*\*\* Superior</sup>, **Pontresina**  
Vom **16. – 18. Januar 2019** empfängt Küchenchef  
Fabrizio Piantanida den Gastkoch:

**NICOLAI NØRREGAARD**  
**Kadeau, Kopenhagen (DK)**  
[kadeau.dk](http://kadeau.dk)

#### **Auszeichnungen**

- 2 Michelin-Sterne
- Nr. 94 – World's Best Restaurants 2017
- 4x Dish of the Year Denmark
- Gewinner von Sol over Gudhjem 2011
- Native Cooking Award 2014



«Das Rückgrat unserer Küche ist die Natur Bornholms», sagt Nicolai Nørregaard, dänischer Zwei-Sterne-Koch von der Insel Bornholm. Das raue Ostsee-Eiland ist seine Speisekammer. Rund sieben Tonnen Naturköstlichkeiten sammelt und konserviert er pro Saison mit seinem Team – für so aussergewöhnliche Signature Dishes wie «Eingelegter Kürbis, Holzameisen und fermentierter weisser Spargel mit gegrillten Rosen in Feigenblattöl». «Meine Küche war schon immer etwas knifflig. Geschmack geht über Konzept. In der Regel verwende ich eine Menge Zutaten, um die Komplexität und die Ausgewogenheit unterschiedlichster Produkte in einem einzigen Gericht zu erhöhen», so Nørregaard. Das Kochen brachte sich das erstaunliche Naturtalent am heimischen Herd selbst bei. Schon bald darauf erntete seine Terroir-Küche internationale Auszeichnungen. Die beiden Kadeau-Sternrestaurants auf Bornholm und in Kopenhagen sowie drei weitere Betriebe führt der 39-Jährige zusammen mit seinen Freunden Rasmus und Magnus Kofoed. Auch eine eigene Saftmanufaktur zählt zum Gastroimperium des Erfolgstrios der New Nordic Cuisine.

**Hotel Giardino Mountain\*\*\*\* Superior, Champfèr/St. Moritz**

Vom **16. – 18. Januar 2019** empfängt Küchenchef

Michel Hojac den Gastkoch:

**SANG-HOON DEGEIMBRE**

**L'air du temps, Liernu (BE)**

[airdutemps.be](http://airdutemps.be)

**Auszeichnungen**

- 2 Michelin-Sterne
- 19 GaultMillau-Punkte / 5 Hauben
- Nr. 35 – European Restaurants 2018 (OAD-Ranking)



Die Kreationen von Zwei-Sterne-Koch Sang-Hoon Degeimbre sind ein Kaleidoskop seines fünf Hektar grossen Gartens mit Bauernhofbetrieb, der das Restaurant L'air du temps im belgischen Liernu umgibt. Geboren in Korea, als Kind adoptiert und in Belgien aufgewachsen, kombiniert Degeimbre in seiner Küche die Aromen beider Heimatländer mit Inspirationen von seinen Reisen rund um den Globus. «Meine Gerichte sind eine Hommage an unser kollektives Gedächtnis, doch ich bringe diese Tradition in eine moderne Zeit. Mit den Zutaten aus meinem Garten, lokalen und sehr originellen, einzigartigen Produkten möchte ich begeistern, Erlebnisse schenken und Emotionen wecken», so Degeimbre. Dank eines abgeschlossenen Pharmaziestudiums und seiner früheren Tätigkeit als hoch erfolgreicher Sommelier verfügt der international gefeierte Superstar der belgischen Kulinarikszene über ein ausgesprochen substanzielles Wissen und eine geschulte, feine Wahrnehmung unterschiedlichster Geschmacksnuancen.



**Hotel Waldhaus\*\*\*\*\*, Sils-Maria**

Vom **16. – 18. Januar 2019** empfängt Küchenchef  
Gero Porstein die Gastköche:

**THOMAS & MATHIAS SÜHRING**  
**Restaurant Sühring, Bangkok (TH)**  
[restaurantsuhring.com](http://restaurantsuhring.com)

**Auszeichnungen**

- 2 Michelin-Sterne
- «Bester deutscher Koch im Ausland», GaultMillau 2018
- Nr. 4 – Asia's 50 Best Restaurants 2018
- Nr. 54 – World's 100 Best Restaurants 2018
- Nr. 1 – Bangkok's Top Tables 2018



«Simplicity isn't simple», lautet die Philosophie von Thomas und Mathias Sühring. Fernab ihrer Heimatstadt Berlin begeistern die Zwillingbrüder im Herzen von Bangkok mit ihrer Vision der Neuen Deutschen Küche. Ihre kulinarische Reise begann auf dem Bauernhof der Grosseltern, wo sie Jahr für Jahr ihre Sommerferien verbrachten und das traditionelle deutsche Kochhandwerk erlernten: Fermentieren, Einlegen, Räuchern, Trocknen, Pökeln. Nach Stationen in Europa bei so renommierten Drei-Sterne-Köchen wie Sven Elverfeld (Aqua), Jonnie Boer (De Librije) oder Heinz Beck (La Pergola) machten sie sich schliesslich 2008 nach Thailand auf. Seit März 2016 bietet das Restaurant Sühring nun die Glanzstücke moderner deutscher Kochkunst auf dem Niveau der Haute Cuisine – inspiriert von Kindheitserinnerungen und alten Familienrezepten. In den Gerichten verschmilzt die Essenz der traditionellen Küche mit aktuellen mitteleuropäischen Einflüssen. Innert Kürze wurde das Sühring mit dem ersten Michelin-Stern ausgezeichnet und erhielt auf Anhieb einen Spitzenplatz in der Liste der 50 besten Restaurants in Asien. Inzwischen verlieh der Guide Michelin dem Koch-Duo bereits den zweiten Stern.

**Pressestelle:** WOHRLE / PIROLA Events & Public Relations, Claudia-Regina Flores, Tel. +41 44 245 86 94, [flores@woehrlepirola.ch](mailto:flores@woehrlepirola.ch)

Der **Text sowie die Kurzporträts und Bilder der Gastköche** in Druckauflösung stehen zum Download bereit unter:  
[www.stmoritz-gourmetfestival.ch/de/presse](http://www.stmoritz-gourmetfestival.ch/de/presse)