



Tafelkunst

Von Barock bis High-End: Die Trends von Messer, Gabel und Löffel sind vielförmig.

Seite 18

Gourmet Festival. Gastköche. Welcher renommierte Gastkoch passt am besten zu welcher Küche? Diese Frage beschäftigt die Organisatoren jedes Jahr intensiv. Der Entscheid, das Finale auf den Berg zu verlegen, kam gut an.



Amuse-Bouche: «Getunte» Leber mit Thunfisch und Passionsfrucht von den «RTL-Kochprofis».

Chesa Guardalej Dieter Koschina brachte den Frühling aus Portugal

Mit zwei Michelin-Sternen «im Gepäck» reiste der gebürtige Österreicher Dieter Koschina nach St. Moritz an und vertauschte eine Gourmet-Woche lang sein Hotel Vila Joya an der Algarve – das Haus gilt als Portugals beste Feinschmecker-Adresse – mit dem Hotel Chesa Guardalej in Champfer. Die Gäste rissen sich um die Plätze in der hauseigenen Trattoria Diavolo, wo Koschina neben Küchenchef Markus Rose an der offenen Kochinsel wirkte. «Wir sind glücklich, einen derart genialen Meister bei uns haben zu dürfen», sagte Direktorin Regina Amberger, die heuer zum ersten Mal am Gourmet Festival St. Moritz mitmachte.

Dieter Koschina bewies sein Talent, den Reichtum des Atlantiks mit mediterranen Einflüssen und der französisch-klassischen Küche unter einen Hut zu brin-

gen, mit einem Degustations- und einem Signature-Menü. Ein Highlight war der in Streifen geschnittene und spaghettiähnlich aufgetürmte Thunfisch mit Avocado in einer Zitronen-Ingwer-Suppe. Und das Meer liess grüssen im würzigen Muschel-Kalbfleisch-Gericht «alla Cataplana». Der «Algarve-Frühling» überraschte als ein rosa Mandel(blüten)-Traum, komponiert aus Mandelcrème, Gelée und Sorbet.



Muottas Muragl Engadiner Lunch beim «Werner vom Berg»

Ursprüngliche Küche ohne Schnickschnack und Kapriolen, so lautet das Credo von Werner Strauss alias «Werner vom Berg», der nach Stationen im «Lenkerhof» und im «Palace» Gstaad seit sechs Jahren als Küchenchef auf dem Muottas Muragl wirkt. Seine Premiere beim Gourmet Festival gab er mit einem «Mountain Lunch» mit regionalen Spezialitäten. Als Amuse-Bouche Salsiz und Hobelkäse, danach ein Carpaccio vom Lamm und Rind, ein Bündner Gerstensäppchen mit Bresaola und ein Savogniner Kalbsmedaillon mit butterzart geschmorter Kalbsbacke, um zielgenau mit einer Preiselbeerschnitte zu enden.

Vor dem über 100-jährigen Hotel- und Restaurantgebäude bei der Muragl-Bergstation sind die Baugerüste bereits aufgestellt: Ende Februar schliesst der Be-

trieb, diesen Sommer wird ein Kiosk nur noch «hot and cold Sandwiches» anbieten. Denn Küche, Kühl- und Lagerräume werden umgebaut und erweitert, die 30 Hotelzimmer erhalten Nasszellen, es gibt einen Warenlift. Rund 18 Millionen Franken investiert die Bergbahn als Eigentümerin in den Umbau – und Mitte Dezember 2010 wird «Werner vom Berg» seine neue Küche wieder eröffnen.



Vom See auf den Berg



Bilder Elsbeth Hobmeier
Jakobsmuschel auf Polenta und Trüffel von Dieter Koschina.

Wie verteilt man zehn renommierte Gastköche auf mehrere Hotels? Hotelier Vic Jacob und Gastronom Reto Mathis verraten es.

ELSBETH HOBMEIER



Pomelo-Hummersalat mit Daikonkresse von Wini Brugger.

Das Haus und sein Image muss mit dem Gastkoch, mit seinem Können und Ruf harmonieren. Und das eigene Team muss sich mit dem Gast sprachlich irgendwie verständigen können. Auf diese einfache Formel bringt Vic Jacob, Direktor des Fünfsternehause Suvretta House und Vize-Präsident sowie Gründungsmitglied des Vereins St. Moritz Gourmet Festival, die schwierige Aufgabe, die sich dem Organisationskomitee Jahr für Jahr stellt. Heuer, zum 17. Festival, rief man sich als Gast verwundert die Augen: Was, die drei schrägen Showstars «Kochprofis von RTL2» im Suvretta House? Ausgerechnet im wohl gediegensten, traditionellsten, aber auch verschwiegensten aller Luxushotels von St. Moritz? Wenn das nur gut geht...

Es ging gut, dies sei vorweggenommen. Denn die drei «Kochprofis» Frank Oehler, Mike Süsser und Andreas Schweiger machen nicht nur TV-Klamauk, sondern sie sind besternte Köche mit florierenden eigenen Betrieben (siehe auch Gespräch auf Seite 15). Sogar Direktor Vic Jacob gesteht, dass er sich im Vorfeld gefragt habe: «Mag es das wohl leiden?» Im Nachhinein ist er froh um den Mut zur ungewöhnlichen Kombination: «Es geht bestens, die Kochteams verstehen sich gut, das Ergebnis stimmt», stellte er bei einem Gespräch noch während der Gourmetwoche fest.

Vic Jacob verschweigt aber auch nicht, dass von den Partnerhotels



«Der eigene Küchenchef leistet unglaublich viel. Die ganze Planung hängt an ihm.»

Vic Jacob
Direktor Suvretta House St. Moritz

des Gourmet Festivals ein grosses Engagement verlangt wird. «Vor allem der eigene Küchenchef leistet unglaublich viel. Die ganze Planung, bis jeder aus dem Gastkoch-Team einen Arbeitsplatz, einen Kühlschrank, eine Unterkunft hat, hängt an ihm. Das vergisst man oft», sagt er. Zudem sei der Druck auf das eigene Team gross: «Die wollen doch dem berühmten Gastkoch beweisen, dass sie auch was können.»

Ein Geben, aber auch ein Nehmen für die Partnerhotels

Als Partner muss ein Betrieb auch finanziell einiges leisten: Er bezahlt neben einer Pauschale für die gesamte Organisation auch die Reisekosten und die Unterkunft für die Gäste. Es komme, so betont Vic Jacob, andererseits sehr viel Wertvolles zurück: «Allem voran ist es eine gute Erfahrung für unsere eigenen Leute: Sie finden neue Impulse, können Netzwerke knüpfen, schauen über den eigenen Tellerrand hinaus.» Er beobachtet auch, dass die Gastwochen bei Lieferanten und Berufskollegen viel Goodwill und Anerkennung wecken. Und verschweigt nicht, dass die massiv erhöhte Präsenz in den Print- und elektronischen Medien des In- und Auslands für den eigenen Betrieb von Vorteil ist.

Viele Köche möchten kommen. Nicht alle dürfen.

Und was sagt Reto Mathis dazu, der Mann an der Schaltstelle, der die Auswahl der Gastköche trifft und jeweils versucht, diese mit dem passenden Partnerhotel zusam-

menzubringen? «Manchmal ist's schwierig», gibt er zu, «viele möchten kommen. Muss man dann ablehnen, ist es für beide Seiten hart.» Reto Mathis ist auch für die Zusammenstellung des Finale-Menüs verantwortlich, zu dem jeder Gastkoch einen Gang beiträgt. Da müsse er dann auch einem grossen Star locker sagen können, «dein Gang passt farblich nicht rein».

Das Gourmet Festival geniesst in Kochkreisen in aller Welt einen guten Ruf, entsprechend viele Köche würden gerne nach St. Moritz eingeladen. «Unser Festival wurde auch schon mindestens fünfmal kopiert», sind sich Reto Mathis und Vic Jacob einig, «aber das spricht nur für unsere gute Idee.» Mathis denkt zurzeit bereits ans 18. Festival Ende Januar 2011: Im Vordergrund sollen dann die regionalen Produkte des Engadins stehen und von den Gastköchen kreativ eingesetzt werden.

Den Sponsoren gefällt die Atmosphäre auf dem Berg

Markante Neuerungen erfuhr das St. Moritz Gourmet Festival bereits heuer: Erstmals dehnte es sich über St. Moritz aufs ganze Oberengadin aus, neue Partner stiessen dazu. Und das Finale wurde vom Zelt auf dem zugefrorenen See in Mathis

Food Affairs verlegt. Diese Neuerung kam bei den meisten Sponsoren und Gästen gut an. «Wir bevorzugen den Berg fürs Finale», sagt Zoran Bogdanovic, Country General Manager Coca-Cola HBC Schweiz, «denn die Atmosphäre auf der Corviglia entspricht dem Premiumsegment, das wir uns als Hauptsponsor wünschen.» Ähn-

lich begeistert äussert sich auch Peter Hilpert, Vorsitzender der Geschäftsleitung von Co-Sponsor Schwob AG: «Der Berg ist spitzenmässig: Die Köche können dank guter Infrastruktur besser kochen. Und die Damen dank angenehmer Wärme sich eleganter anziehen», schwärmt er. Kritischer äussert sich Roger Nessensohn, Division Manager der Ecolab GmbH: Ihm gefällt die Eleganz der Corviglia zwar gut, aber er vermisst den Reiz des Sees. Und fragt sich auch: «Wo bleibt der Gegenwert für die 150 Franken, die das Schluss-Event dieses Jahr mehr kostete?»



«Viele grosse Gastköche möchten kommen. Ablehnen ist für beide Seiten hart.»

Reto Mathis
Präsident Event Gourmet Festival