

17 Michelin-Sterne leuchten über St. Moritz

Das Konzept geht seit 1993 auf: Vom 30. Januar bis zum 3. Februar 2012 findet das mittlerweile 19. St. Moritz Gourmet Festival statt. In gewohnter Manier mit Starbesetzung.

SIMONE LEITNER

Insgesamt 17 Michelin-Sterne und 108 Gault-Millau-Punkte bringen 2012 allein die Festival-Gastköche aus ganz Europa mit ins Oberengadin. Das 19. St. Moritz Gourmet Festival wird auch in seiner neuesten Ausgabe überraschen. Festivalmitbegründer und Präsident des Event-Komitees Reto Mathis betont an der Medienkonferenz im Hotel Baur au Lac in Zürich aber auch, dass man neu mit zwei Gastköchen aus der Schweiz ein

Zeichen setzen will: «Wir besinnen uns auf unser Land und sind stolz auf die Schweizer Spitzenköche», sagt Reto Mathis, der seit 19 Jahren sechs Gastronomiebetriebe unter dem Dach von Mathis Food Affairs auf Corviglia führt.

Stolz sind auch die Gastköchin und der Gastkoch selber: Tanja Grandits (Restaurant Stucki, Basel) sowie Marcus G. Lindner (Restaurant Mesa, Zürich) «freuen sich riesig». Das Gourmet Festival sei ihnen so wichtig, dass beide ihre Betriebe während des Anlasses schliessen. Auch der Münchener Sternekoch Otto Koch wird sein Gourmetlokal «181» vom 30. Januar bis 3. Februar 2012 geschlossen halten. «Dann kann ich mich voll und ganz auf das Festival konzentrieren und auch meine Leute mit nach St. Moritz nehmen.» Otto Koch kam eigens für die Pressekonferenz nach Zürich.

Als neuer Festivalpartner reiht sich das jüngst eröffnete 5-Sterne-Hotel Giardino Mountain in St. Moritz-Champfèr in den Kreis der bekanntesten Festivalhäuser ein.

www.stmoritz-gourmetfestival.ch

Die Gastköche des Gourmet Festivals 2012:
Dänemark: **Ronny Emborg**, 1 Michelin-Stern, Restaurant aloc aarø & co, Kopenhagen. Gast bei Markus Rose, Hotel Giardino Mountain. – Deutschland: **Christian Bau**, 3 Michelin-Sterne, 19 Gault-Millau-Punkte, Koch des Jahres 2005 und 2011, Victor's Gourmet Restaurant Schloss Berg, Perl-Nennig/Mosel. Gast bei Bernd Ackermann, Suvretta House. Sowie **Otto Koch**, 1 Michelin-Stern, 17 Gault-Millau-Punkte, Restaurant 181, München. Gast bei Michel Dome, Hotel Schweizerhof. – Frankreich: **Régis Marcon**, 3 Michelin-Sterne, 19 Gault-Millau-Punkte, 3 Hauben, Restaurant Régis et Jacques Marcon, Saint-Bonnet-le-Froid. Gast bei Mauro Tauffer, Badrutt's Palace. Sowie **Philippe Mille**, 1 Michelin-Stern, Meilleur Ouvrier de France, «Les Crayères», Reims/Marne. Gast bei Hans Nussbaumer, Kulm Hotel. – Italien: **Enrico & Roberto Cerea**, 3 Michelin-Sterne, Ristorante da Vittorio, Brusaporto. Gast bei Salvatore Frequento, Carlton Hotel. **Gerhard Wieser**, 2 Michelin-Sterne, 18 Gault-Millau-Punkte, 3 Hauben, Hotel Castel, Meran. Gast bei Matthias Rook, Kempinski Grand Hotel des Bains. – Schweiz: **Marcus G. Lindner**, 2 Michelin-Sterne, 18 Gault-Millau-Punkte, 3 Hauben, Restaurant Mesa, Zürich. Gast bei Bernd Schützelhofer, Grand Hotel Kronenhof. Sowie **Tanja Grandits**, 1 Michelin-Stern, 17 Gault-Millau-Punkte, Köchin des Jahres 2006, Restaurant Stucki, Basel. Gast bei Kurt Rössli, Hotel Waldhaus.



Zum Auftakt des St. Moritz Gourmet Festivals trafen sich wichtige Akteure im «Baur au Lac», Zürich. zvg

Young Talents gesucht

Bernd Ackermann, was ist das Ziel des Nachwuchswettbewerbs «Young Engadiner Talents» im Rahmen des Gourmet Festivals?

Wir wollen allen 19 Engadiner Kochlehrlingen im 3. Lehrjahr die Möglichkeit bieten, von einer hochkarätigen Jury bewertet zu werden. Sie alle stehen vor der Abschlussprüfung und können von diesem Probekochen nur profitieren.

Aber nicht jeder Lehrling kommt aus einem Fünf-Sterne-Hotelbetrieb. Wie können Sie die Fähigkeiten da vergleichen?



Bernd Ackermann, Executive Chef, «Suvretta House». zvg

Wir werden den Lehrlingen zur Seite stehen. Denn sie kochen in der Küche des «Suvretta House», also in einer fremden Umgebung. All das werden wir

berücksichtigen. Es kommt vor allem auf das Engagement des Jungkochs an.

Es nehmen also auch Lehrlinge teil, die in einem Spital oder Pflegeheim lernen?

Unbedingt. Nur so können wir unseren Nachwuchs nachhaltig aufbauen. Ich finde es sehr wichtig, dass alle Köche, egal wo sie gelernt haben, die Chance bekommen, sich weiter zu entwickeln. Wir im Suvretta House arbeiten schon länger mit dem Spital Samedan zusammen. Ein Lehrlingsaustausch ist für beide Betriebe sehr befruchtend. sls

ANZEIGE

Für Rösti- und Bergkäse-Liebhaber:

Rösti Tartelettes

Echte Schweizer Rösti kombiniert mit auserlesenem Schweizer Bergkäse.

Innovativ in quadratischer Form. Schnell zubereitet und vielseitig einsetzbar: Als Hauptspeise mit Salat für à la Carte und Menü-Bereich, als Hauptkomponente für Buffets/Free-Flow.

- Innovative Form mit Homemade-Charakter
- 100 % vegetarisch
- Aus hochwertigen Schweizer Rohstoffen
- Sichere und schnelle Zubereitung im Combi-Steamer
- Einfach portionierbar, gut kalkulierbar (90 g/Stk.)

