

# Spitzenköche servieren Asse

## Von Erik Keller

Kulinarische Höhenflüge gehören heute zu jedem gepflegten Sportanlass. In der Saalsporthalle setzten 2011 erneut sechs Topköche neue Massstäbe.

Sport allein genügt in vielen Fällen nicht mehr, um die Besucher anzuheben und zu begeistern. Waren früher eine feine Cervelat oder eine Bratwurst mit einem knackigen «Bürli» ein Must in der Pause eines Fussball- oder Eishockeyspiels, so wird auch dort heute viel mehr geboten. Spezielle Verpflegungszelte, betreut und gemanagt von Cateringfirmen, sorgen für gehobenen Gaumenschmaus.

An Anlässen wie den BNP Paribas Zurich Open in der Saalsporthalle sind lukullische Genüsse sogar ein handfestes Argument für den Abschluss von Sponsoringverträgen. «An einem solchen Anlass wollen wir unsere Gäste nicht nur unterhalten, sondern auch bewirten», hört man bei Partnerfirmen grosser Sportanlässe immer wieder. Selbst die Zuschauer am Eidgenössischen Schwingfest können heute aus einer Vielzahl von Speisen und Getränken wählen. Acht riesige Zelte sorgten letztes Jahr in Frauenfeld für gute Laune und volle Kassen.

## Angebote für jedes Budget

Die BNP Paribas Zurich Open haben diese Notwendigkeit schon im ersten Jahr erkannt und ein vielfältiges Angebot bereitgestellt. Neben fünf Gourmetköchen, die im VIP-Zelt aktiv waren, gab es ein Restaurant mit gepflegten Spezialitäten, verschiedene Stände, Bars und Take-aways – für jedes Budget etwas.

Die Künstler am Herd bei der ersten Austragung des Turniers waren Heinz Witschi, Franz Wiget, Hans-Peter Hussong, Antonio Colaiani und Heiko Nieder. Letzterer ist als Einziger erneut dabei, da sein

Arbeitsplatz, das Dolder Grand, auch 2011 das offizielle Hotel der Veranstaltung ist.

## Die Kikkoman-Botschafter

In diesem Jahr ist an den ersten vier Abenden eine spezielle Gruppe von Spitzenköchen am Werk – die Kikkoman-Botschafter. Es handelt sich dabei um fünf schweizweit bekannte Virtuosen mit insgesamt 75 Gault-Millau-Hauben (auf französisch «toques»). Sie verwenden die japanischen Würzmittel bei ihren Kreationen und huldigen auch sonst der fernöstlichen Küche, der man grosse Kreativität und ein enormes Wachstumspotenzial nachsagt. Auch diese erlesenen Köpfe der Kulinarik werden getreu dem Motto «Where Champions meet Talents» ihre besten Nachwuchskräfte ins neu benannte Restaurant Wimbledon mitbringen, um im Duett den Gast zu verwöhnen.

## Engadiner Flair mit Reto Mathis

Reto Mathis, der am Dienstag als Erster im Einsatz steht, ist auch international bekannt als Gastronom auf der Corviglia. Aus St. Moritz streben die Gäste hinauf zur hochalpinen Mathis' Food Affairs auf 2486 m ü. M. und lassen sich in den sechs verschiedenen Betrieben seit bald 20 Jahren nach Lust und Laune verwöhnen. Ob Gerstensuppe mit Wurst oder Kaviar und Trüffel, bei Mathis kommt jeder Gast auf seine Rechnung, eine traumhafte Panoramarundschau inbegriffen.

## Armin Amrein, der Prinzenkoch aus Klosters

17 Gault-Millau-Punkte und einen Michelin-Stern kann Armin Amrein vom Walserhof in Klosters vorweisen. Seit 2007 wirkt er im Prättigau und kann Gäste aus dem britischen Königshaus wie den Prinzen von Wales und seine Söhne zu den Stammgästen zählen. Seine



Der Engadiner Reto Mathis eröffnet das Turnier am Dienstag.



17 Gault-Millau-Punkte und ein Michelin-Stern: Armin Amrein aus Klosters.

