

# Reise zum Genuss

Während des Gourmet-Festivals St. Moritz finden sich Spitzenköche aus ganz Europa auf kleinstem Raum. *Von David Schnapp*

Wer immer diese Idee hatte, sie ist genial: Anfang Februar, wenn die Saison noch nicht richtig läuft, macht man St. Moritz zum Gourmet-Zentrum der Schweiz. Spitzenköche aus ganz Europa kommen als Gäste in die grossen Häuser, auf kleinstem Raum verteilen sich für ein paar Tage unzählige Sterne. 1655 Franken kostet ein «Gourmet Festival Package» mit drei Übernachtungen im Fünfsternehotel sowie zwei Dinner. Das ist ein fairer Preis.

Der Ausgangspunkt für mein Festival lag im «Suvretta House», in einem der klassischen Grandhotels, wo es mir gut gefallen hat, weil man etwas ausserhalb wohnt und seine Ruhe hat. Direkt hinter dem Hotel verläuft zudem ein schöner Waldweg. Das fand ich praktisch, denn die Ermahnung meiner Grossmutter kam mir plötzlich in den Sinn: «Nach dem Essen sollst du ruhn oder tausend Schritte tun.» Und es gab einiges zu essen.

**Tag 1: Christian Bau** — Als Erstes stand ein Abendessen im «Suvretta» an, wo der deutsche Spitzenkoch als Gast wirkte. Bau wurde 2011 als «Koch des Jahres» ausgezeichnet, er wird im «Victor's Gourmet Restaurant Schloss Berg» in Perl-Nenning mit drei Michelin-Sternen und neunzehn Gault-Millau-Punkten geführt und gehört zu den ganz Grossen des Fachs. Was



Waldweg in Gegendistanz: «Suvretta House».

Christian Bau macht, ist State of the Art in der modernen Gourmet-Küche. Und er hatte eine geniale Marketing-Idee: Bau macht nur rudimentäre Andeutungen zum Menü, der Gast weiss nicht, was er bekommt. Er kann höchstens sagen, was er nicht mag. So wird aus dem angekündigten «Steinbutt SSSS» dann ein Steinbutt mit Nusskruste sowie frittierte Haut. Dazu gibt es als Püree, Sauce oder Tatar: süsse (Süsskartoffel), saure (Salzzitrone), salzige (Anchovis) sowie scharfe (Ingwer) Beigaben. Das ist genial in der Wechselwirkung der Aro-



Geniale Wechselwirkung: Sternekoch Bau.

men, und Bau beherrscht das ganze Spektrum: Es wird gebraten, gegrillt und gedämpft, aber ebenso findet Hightech Anwendung. Christian Bau verbindet nicht nur klassische und moderne Küche, er bringt auch viele asiatische Düfte in die gewohnte europäische Haute Cuisine ein. Die Gänseleber gibt es etwa im Algenblatt mit Edelpilzen und einer Vinaigrette auf Basis der japanischen Zitrusfrucht Sudachi. Am Ende beschliesse ich, dass dieses Perl-Nenning an der Mosel, das gemäss Google Maps von Zürich aus in 4 Stunden und 28 Minuten erreichbar ist, eine Reise wert ist.

**Tag 2: Gourmet-Safari** — Diese Rundreise ist das Highlight des Festivals. Man besucht in einer Gruppe von rund zwanzig Personen fünf



Kulinarik-Grösse: Gastgeber Mathis (Mitte).

Gastköche in der Küche von fünf Fünfsternehäusern. Das ist kulinarisch interessant, weil man es mit völlig unterschiedlichen Konzepten zu tun bekommt. Von den italienischen Meeresprodukte-Genies Enrico und Roberto Cerea über den Südtiroler Gerhard Wieser, der seinen Fisch mit Szechuan-Pfeffer aus dem Vinschgau würzt, bis zum Zürcher Spitzenkoch Marcus G. Lindner, der einen intensiven Hauptgang aus Kalb, Kastanie, Trüffel und Topinambur serviert, ist das Spektrum breit.

Die Safari ist aber nicht zuletzt auch menschlich herausfordernd, weil man mit völlig unbekanntem Leuten zu Tisch sitzt, die man sich in der Mehrheit nicht selbst ausgewählt hat. Es isst der Elektroingenieur aus St. Moritz neben dem Unternehmer aus Zürich oder dem Bilingue-Treuhänder und Feinschmecker aus Freiburg, der verspricht, mir die besten Restaurant-Adressen seiner Heimatstadt zuzuschicken. Es gibt den kulinarischen Weltreisenden, der sich vom In-Place in London bis zum beeindruckenden Weinkeller eines «Steak House» in Tampa, Florida, schon durch die halbe Welt gegessen und getrunken hat. Man trifft Banausen ebenso wie Kenner und Könner, die selbst gerne und gut kochen und zum Beispiel in der Lage sind, ein Räuchersalz selber herzustellen.

Nachdem wir vom «Kulm Hotel» über das «Carlton» und das «Kempinski» zum «Kronenhof» in Pontresina geführt worden waren, endete die Reise zum Genuss unter der Leitung der St. Moritzer Kulinarik-Grösse Reto Mathis im «Badrutt's Palace», wo Käse von Maître Anthony und Desserts aus der Küche von Chef-Pâtissier Stefan Gerber bereitlagen. Und plötz-



Am Dessertbuffet: Chef-Pâtissier Stefan Gerber.

lich stand der Franzose Régis Marcon am Tisch, Dreisternekoch und Träger der Bocuse-d'Or-Medaille. Er fragte, ob wir sein Dessert versuchen möchten. Das sind Angebote, die man nicht ablehnen kann, und die folgende pochierte und gebratene Birne an einer Caramel-Sauce mit Morcheln gehört zu den Dingen, die man gegessen hat und nie mehr vergisst.

## Im Internet

Mehr Informationen: [www.stmoritz-gourmetfestival.ch](http://www.stmoritz-gourmetfestival.ch)  
Bilder der Gerichte: [www.dasfilet.ch](http://www.dasfilet.ch)