

Stelldichein der Spitzenköche

Vom 1. bis und mit 5. Februar 2010 haben bereits zum 17. Mal zehn sternegekrönte Gastköche aus Europa und Dubai Feinschmecker aus aller Welt im Oberengadin verwöhnt. Dabei reihte sich eine ganze Woche lang ein kulinarischer Topevent an den anderen und fand seinen Höhepunkt diesmal in der grosszügig angelegten Gala Night auf dem Hausberg Corviglia.

TEXT VON JEAN-PIERRE E. REINLÉ *; FOTOS SWISS-IMAGE, ANDY METTLER

Zum Hintergrund des für Gourmets aus aller Welt wiederum denkwürdigen Anlasses ist anzumerken, dass erstmals schon 1993 eine kulinarische Woche in St. Moritz lanciert wurde: notabene Jahre vor dem Boom der sogenannten Erlebnisgastronomie und beliebter TV-Kochsendungen ver-

band man damit die unvergleichliche Winterstimmung im Engadin mit der traditionsreich lokalen Hotellerie. Und verpflichtete dazu Spitzenköche aus der internationalen Gastronomie-Szene! Nach dem Zusammenschluss zur Tourismusorganisation ESTM (Engadin St. Moritz) gewinnt zudem die

ganze Region an Bedeutung: soeben wurde diesem Umstand gegenüber den Gästen u.a. mit dem Einbezug neuer Hotels und «Event Locations» aus dem integralen Oberengadin Ausdruck verliehen. Und bereits vor den Festtagen waren attraktive «Gourmet Packages» zu wahlweise 2- oder 3-tägigen Hotel-



Neu beim Festival 2010 waren:

Die Luxushäuser **Grand Hotel Kronenhof**, Pontresina, das **Hotel Chesa Guardalej** in Champfèr sowie die kreativen Restaurants im **Berghotel Muottas Muragl** und im Cava des **Hotels Steffani**.

Zusammen mit **Reto Mathis** wurden die Kochlöffel von diesen renommierten Gastköchen geschwungen:

Frank Oehler und **Andreas Schweiger** (je 1 Michelin Stern) sowie **Mike Süsser** von «Die Kochprofis – Einsatz am Herd» bei RTL II

Santi Santamaria aus Dubai, der seit 1994 mit 3 Michelin-Sternen im «Can Fabes» in Sant Celoni wirkt und zuvor u.a. im «Santceloni» mit 2, im «Evo» zu Barcelona mit 1 Michelin-Stern ausgezeichnet wurde.

Christophe Bacquié aus Frankreich: 2 Michelin-Sterne, 16 GaultMillau-Punkte und 3 Etoiles im «Bottin Gourmand», 2008 Trophy «Grand Chefs Relais & Châteaux», 2004 «Meilleur Ouvrier de France»

Edouard Loubet, «de la France», 2 Michelin-Sterne und 18 GaultMillau-Punkte, bereits 1996 als jüngster Koch Frankreichs (25) mit 1 Michelin-Stern geehrt.

Gaetano Trovato aus Italien, 2 Michelin-Sterne, 3 Sterne im Guide «Veronelli» und 2 Gabeln im Gambero Rosso «Arnolfo» Colle di Val d'Elsa in Siena/I

Wini Brugger aus Österreich, 2 Hauben und 15 GaultMillau-Punkte sowie «Asia-Koch des Jahres 07», Produzent der Kochsendung «Wild Ginger» in

Hongkong, 2008 ORF/3sat-Verfilmung seines Kochbuchs «Der Duft der grünen Papaya» - «Restaurant Indochine 21» in Wien

Dieter Koschina aus Portugal, 2 Michelin-Sterne und «Bestes Restaurant Portugals» im «Boa Chama»/Boa Mesa, seit 2005 «Vila Joya» in Albufeira

«Last but not least» **Irma Dütsch** aus der Schweiz, als erste Frau in der Schweiz «Cuisinière de l'année» (1994), 1 Michelin-Stern und 18 GaultMillau-Punkte, über 30 Jahre erfolgreich im «**Waldhotel Fletschhorn**» in Saas Fee, als Chefköchin umtriebiger, aktuell internationale Gastköchin, Buchautorin und Patin vom «Salon Suisse des Gôûts et Terroirs» in Bulle 2009.

Das St. Moritz Gourmet Festival, das herausragende internationale Gastköche und hunderte Kulinarik-Interessierte ins Engadin brachte.

aufenthalten samt Degustations-Menüs und Frühstück als originelle und trendige Weihnachtsgeschenke für interessierte Geniesser erhältlich.

Das schon eingangs angesprochene, lukullische Finale fand sodann auf dem Gipfel der Genüsse bei «Mathis Food Affairs» statt. Unter der Aegide von Reto Mathis, Präsident des Eventkomitees, kreierten hier sämtliche Küchenchefs und Gastköche gemeinsam ein herausragendes Mehrgang-Menü, zu welchem perfekt darauf abgestimmte Champagner- und Weinabfüllungen kredenzt wurden. Bei der anschliessenden Party bis in den Morgen hinein sorgte zudem der bekannte Saxophonist G. Sax für stimmigen und heissen Sound.

Und traf damit den gehobenen Geschmack der sich genüsslich verlustierenden Gäste wesentlich besser, als es der eher banale persönliche Gusto des erklärten AC/DC-Fans Reto Mathis befürchten liess... Mit Verlaub: wenn schon Musik aus jener Dekade, dann hätte das Niveau filigran intonierender Rockgruppen (mit Studium in klassischer Musik) à la Deep Purple, Led Zeppelin und Uriah Heep den höchsten gastronomischen Ansprüchen des 17. St. Moritzer Gourmet Festivals entsprochen!

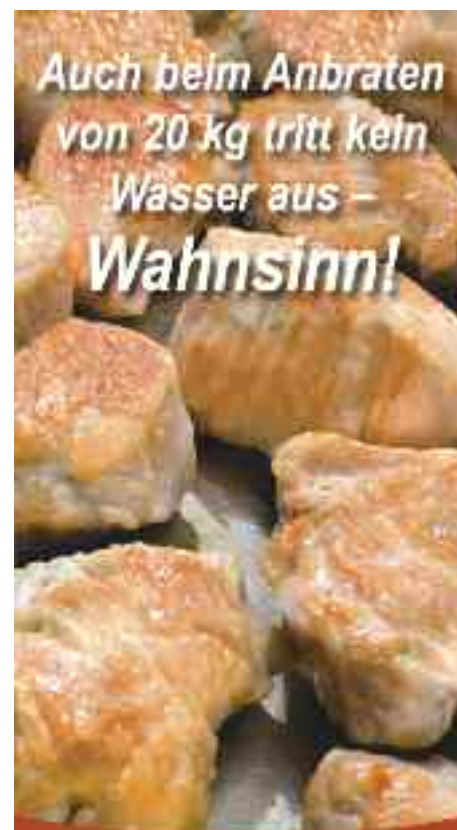
* jpreinle@ems.ch,
jpr-kommunikation/redaktion



Impression von der Grande Dame de la Cuisine: Irma Dütsch, die Aperohäppchen in der Küche des Hotels Schweizerhof St. Moritz zubereitet und mit Gästen fachsimpelt.



Die Direktion stellt die Gastköche vor: Der Grand Gourmet Opening Cocktail im Hotel Carlton bietet die Gelegenheit, die Köche kennenzulernen.



Auch beim Anbraten von 20 kg tritt kein Wasser aus – Wahnsinn!

Mit dem VarioCooking Center® einfach besser kochen, braten und frittieren und das dreimal so schnell.

Diese unglaublichen Vorteile mit Kollegen während eines FRIMA CookingLive erleben – Jetzt anmelden!
www.frima-international.ch
Tel. 071 727 90 12



Einfach besser kochen